

Obstbaum: Freund.

Nro. 48.

VI. Jahrgang.

3. Dezbr.

1833.



Herausgegeben von der allgemeinen praktischen Gartenbau-Gesellschaft zu Traudendorf in Bayern.

Inhalt: Ueber den Weinbau in Nieder-Oesterreich etc. — Weinstof. — Kurzweil am Extra-Tisch.

Ueber den Weinbau in Nieder-Oesterreich. (Fortsetzung.)

Die zur Weinlese notwendigen Instrumente sind: die Lesebüttel, Tragbutten, Mostschäffel und Seidfel, Bottiche, Mostschöpfen, Seichdröbe, Maischleiten, auch Siebe und Reutern.

Der Lesende nimme sein Lesebüttel, welches allenfalls so groß ist, daß er es mit Trauben gefüllt, leicht mit einer Hand tragen kann, er setzt es bei jedem Stof nieder, nimme mit der linken Hand die Traube,

und schneidet sie mit dem Messer ab, daß sie zugleich in sein Lesebüttel fällt. *) Sobald dieses angefüllt ist, trägt er es zu dem in der Nähe stehenden Buttenträger, der seine Butten an Bändern tragend immer auf dem Rücken behält, und so die Trauben zu dem außer dem Weingarten stehenden Mostschäffel trägt, in das er sie ausleert, ohne die Butten herabzunehmen, blos mit einer Bewegung des Kopfes und Rückens, wo dann aus der Butten,

*) Grüfte Leser wissen auch ohne Messer den spröden Traubenkengel mit einem leichten Drucke von dem Stofe zu trennen.

Unterhaltungen im Gartenstübchen.

Wenn die Noth am Größten, ist uns Gott am Nächsten.

(S c h l u ß.)

Der Herr Kaplan erzählte weiter: Die Herren erschrocken, sahen seine Bücher ein, erkannten daraus seine Schullosigkeit, und beschloßen einstimmig, daß ihm noch

eine halbjährige Frist gestattet seyn solle, als die äußerste Zeit, in welcher man Janfen noch zurück erwarten könne, wenn das Schiff nicht verunglückt sey. Das halbe Jahr und zwei Monate darüber waren schon verstrichen, Janfen war nicht gekommen. Herrn Herrmanns Umstände hatten, statt sich zu heben, sich nur verschlimmert, da drangen die schon durch die Fristvergeßlichkeit erbitterten

der Neigung folgend, die Trauben in das Mostschaffel fallen, was einem Bottich ähnlich sieht, etwa 4 Fuß Höhe hat, und am Boden enger gebunden ist, als bei der Deffnung, damit keine Trauben dem Stößel entgehen können. Bei jedem Mostschaffel stehen 2 Mostler, wovon jeder mit 2 Stößeln die Trauben querschet.

Diese Stößel sind an Stielen befestigt, und bestehen aus einem etwa Mannshohe Faust großen abgerundeten Kolben von hartem Holze. Sind nun die Trauben gemostet, so werden sie übergeworfen in einen Bottich, der von größerem Umfange ist. Die querschten Trauben verlieren ihren Namen, und heißen jetzt Maisch; er wird mit einem Mostschöpfer durch den Seihkorb in die Maischleite geschöpft, welche zum Bottich hingefahren wird; sie ist ein Faß, welches bei 12 bis 20 Eimer hält, und oben ein ziemlich großes Spundloch hat, in welches der Seihkorb gestellt wird, der von Stroh geflochten, einem Trichter ähnlich, dieselben Dienste thut. Ist die Maischleite gefüllt, so wird sie zur Presse gefahren, und dort von dem Wagen herab auf den Schiefkorb gewälzt, der den Maisch in die Seihbürde der Presse leitet.

Der Schiefkorb, von Holz gemacht, 3 Schuh lang, 2 Schuh breit und $1\frac{1}{2}$ Schuh tief, ist einer länglichen Schublade nicht unähnlich, und wird mit beiden Händen aus einer Oeffnung des Presshauses zu Wagen gezogen.

Die Seihbürde ist ebenfalls ein vierelziges Behältniß, in welchem der Maisch bis zum Pressen liegen bleibt. Damit aber der

Saft der gequetschten Trauben, des Maisches, abfließen (abseihen) kann, ist die Seihbürde an der etwas abwärts liegenden Seite mit einem durchlöchernten Boden geschlossen, durch welchen nur der überfließende Most in den unterstehenden Grand abfließt, von dem er so gleich, vermittelst zusammengefügter Röhren, in den Keller geleitet wird.

Die übrigen Trauben werden nun unter die Presse gelegt. Die Presse ist hier die überall gewöhnliche, mit dem großen, dicken, langen Eichenbaume, dessen Gewicht noch mit einem mehrere Zentner schweren Steine vermehrt wird. Jeder Stos wird dreimal gepreßt, aber jedesmal vorher von einander gehaut. Die von der Seihbürde dem ersten, zweiten und dritten Pressen zwar in Hinsicht ihres Geschmacks und Gehaltes sehr verschiedenen Moste werden aber doch in ein Faß zusammen gebracht.

Bei der Gährung, die bis Martini größtentheils vollendet ist, läßt man den Most ganz ruhig mit offenem Spundloche liegen; das Faß soll einen Schuh oben Raum haben, und nun erst bekommt er die grobe oder rauhe Fülle; das Weil legt man nur sanft auf das Loch, und erst gegen Ende März wird das Faß sachte verbeilet.

Die fernere Erhaltung des Weines macht keine große Mühe; in trockenen, mit Kalkstein versehenen Kellern werden die Fässer öfters im Jahre gepuht, alle Wochen aber gefüllt; das Weilloch wird immer rein gehalten, der innerhalb desselben sich ansetzende Schleim oder Schimmel mit der krummen Bürste rein weggesegt, und so bleibt er bis

Gläubiger so ungestört auf den strengsten Wollzug des Gantes, daß der Magistrat nothgedrungen dem Rechte in voller Ausdehnung seinen Gang lassen mußte. Es war verriegelt worden und dem armen Eult nebst Familie nur das kleine Stübchen, wo sonst der Hausknecht schlief, links am Haupteingange des Hauses geblieben. Oben hatte die Versteigerung der fahrenden Habe im geräumigen Comtoir, jenem Stübchen gegenüber, begonnen; gedrängt voll Menschen war das Zimmer, laut tönte die

Stimme des Aukrators. Scherlich klang dieser Ruf Herrn Herrmann drüben im Stübchen, und mit jedem Niederfallen des Hammers fuhr es ihm wie ein Schwert durch's Herz; er saß, den Kopf in die Hand geküßt, tiefsinnig am Fenster, und karrte das Schicksal seines Nachbarn, des Wirtshaus zum Okenbiersfahrer, an, als wolle er es mit den Augen festnageln. Die gute Frau Elisabeth aber saß am Ofen, die rothgeweineten Augen zur Erde gewendet, die Hände gefaltet und fest zusam-

zum Verkaufe gewöhnlich auf dem Lager liegen. *)

Die im September abgeworfenen Theile oder Reben werden theils als Grünsutter den Kühen gegeben, theils getrocknet später zu demselben Zwecke gebraucht. Die abgeschnittenen Reben dienen als Unterholz zur Heilung; die Trebern werden den Schweinen gefüttert, aus den Hefen Brantwein gebrannt, und dieser, so wie der Weinstein, den Juden verkauft.

Durchschnittsertrag von $\frac{1}{2}$ Weingarten zu 800 Quadraklafter in flachem Lande (im Gebirge ist dieser Durchschnittsertrag bestimmter schwerer zu berechnen, weil die Bestimmung des Flächenmaßes so ungleich ist; denn in einigen Gegenden rechnet man 500 Quadraklafter auf $\frac{1}{2}$, in anderen wieder 800 Q. Klafter; ich behalte die letzte Ausmaß pr. $\frac{1}{2}$ Joch bei, und nehme in einem dem Weinstocke zusagenden Boden den Mittelsertrag pr. 20 Eimer im flachen Lande, und 15 Eimer im Gebirge an).

Berechnung der Kulturkosten.

a) Ein Viertel Weingarten, 10 Jahre alt, von guter Qualität, wird bezahlt mit . . .	400 fl. — fr.
Davon die jährlichen Interessen zu 5 pCt. . .	20 fl. — fr.
Hierzu müssen herbeigeschafft werden wenigstens 4000 Stcken à 20 fl., also 80 fl., gegen 3 fl. 45 fr. Interesse; sie dauern 10 Jahre, also jährliche Ausgaben . . .	— fl. 22½ fr.
Dünger brauchte er wenigstens 6 Fuhrten, à 4 fl. . .	24 fl. — fr.

*) Die eigentlichen Kellerarbeiten werden im Anhang abgehandelt werden.

Arbeit beim Felsen und zu Hause. Hören des Weinstockes kann kosten Grundbesitze und andere herkömmliche Verordnungen, so wie Regent und Gemeinderkosten

30 fl. — fr.
5 fl. — fr.
21 fl. — fr.
100 fl. 22½ fr.

b) Sein Mittel-Ertrag pr. 20 Eimer, à 10 fl. . .	200 fl. — fr.
Ein Viertel Weingarten gibt beim Beschneiden 80 Büchel Reben, die entweder verkauft, oder als Brennholz verbraucht werden können. Im ersten Falle haben sie einen Werth von . . .	40 fl. — fr.
Die Rebenabgung der Blätter, Trebern, der Kerne, der Hefen und des Weinstockes nehme ich an zu . . .	5 fl. — fr.
Wird vom Empfange pr. . .	245 fl. — fr.
die Ausgabe abgezogen pr. . .	100 fl. 22½ fr.
so verbleibt reiner Gewinn . . .	144 fl. 37½ fr.

Dieser Ueberschuß würde noch sehr verringert, wenn man den Verlust berechnen wollte, den der Eigenthümer leidet, wenn er einen Aker zu einem Weingarten verwandelt, von welchem er in den ersten fünf Jahren gar nichts oder sehr wenig erntet; ferner wenn der Weingarten ein Alter von 20 Jahren erreicht, und die Jahrgänge von allerhand Feuchtigkeit begleitet waren, so geschieht es, daß viele Stöcke sterben, die vermittelst Gräber ersetzt und eigens den Arbeitern bezahlt werden müssen; allein dieses gleicht sich aus mit dem Ertragniß mancher fruchtbaren Jahre. Der Hauer tröstet sich mit dem Sprichworte: „wenn nur unter 5 Jahren Ein Treffer kommt, so ist nichts verloren.“

Von den Krankheiten des Weinstockes.

Der Weinstock ist verschiedenen Krankheiten unterworfen, die entweder in selbst, oder im Grunde, oder aus und durch andere Zufälle entstehen.

Die hier vorkommenden sind:

1) Der Schimmel, welcher an Feuchtigkeit, oder auch, wenn die

Stoße
der Luft

us vieler
Reben in

in besser
hatte, und
Senator,
Herrmann
os Härtke,
ar der mit
eligen allen
en er noch
hin als un-

mengepreßt, während die beiden jungen Knaben, unbekümmert um Alles, mit der großen Ageranlage spielten; Fritz, der Kettecke, aber hielt den quer vor der Thüre liegenden göttlichen Bollen, den Haushand, bei beiden Ohren fest, als er auf ein Anklopfen an die Thüre knurrend aufspringen wollte, und sagte begütigend: sey nur still, Bollen, ich leid's nicht, daß sie dich verkaufen. Vorsichtig über den Hund hinwegreichend, trat Stephan, der Rathsdieners, herein, ein gutmüthiger Aelter, der früher so oft

mit freundlichem Bülking Herrn Herrmann. Seitdem die Thüre des Rathssaales geöffnet wurde, sagte mit vor Mitleid zitternder Stimme: Herr Herrmann, der Lehnstuhl soll ich holen. Da wandte Herr Herrmann den Blick und sprach seufzend: „ach, das ist doch dein Wille, o Gott, geschehe.“ Es war grüner Sammet beschlagene Lehnstühle des Herrn Herrmann, worin er sonst versunken war, nach den väterlichen Rügen ertheilt hatte, bis da

der Erde hohl liegen, entsteht. Man vertreibt ihn durch fleißiges Säubern des Stokos und genaue Bearbeitung.

2) Die *Maule*, oder *Gelbsucht*. Das Laub sowohl, als Holz werden gelb; der Stok trägt wenig Früchte, die kaum reif werden, und in wenigen Jahren geht er zu Grunde. Diese Krankheit entsteht, wenn es oft und lange regnet, und der Bauer zu früh bei noch feuchter Erde in denselben geht, und ihn bearbeitet, weil er da die lockere Erde zu fest an die Wurzel tritt, daß sie auf diese Weise die ohnehin zu viele Feuchtigkeit noch länger behält. Nur ein gutes trockenes Wetter und sorgfältige Bearbeitung kann sein Leben wenige Jahre verlängern.

3) Der *Gabler*. Der Stok setzt überflüssige Wasserschosse an, die keine Trauben tragen, und in Form einer Gabel hervorkommen, und dieser Krankheit vermuthlich den Namen geben.

Manche wollen diese Benennung auch von einer alten Sage herleiten; vermöge welcher ein Bauer zu Mödling, mit Namen *Gabler*, ein lasterhaftes Leben geführt haben soll, und dann diese Krankheit in alle seine Weingärten gekommen war; man hielt diese Erscheinung für eine Strafe Gottes, und wenn man nachher diese Krankheit in einem anderen Weingarten sah, sagte man immer: „dem gehts auch so, wie dem *Gabler*“; oder: „der wird auch bald den *Gabler* in seinen Garten bekommen.“ Man gibt verschiedene Ursachen dieser Krankheit an. Einige glauben, sie kommt von überflüssiger Feuchtigkeit her, Andere wollen: sie in der Ver-

dorbenheit des Stokos selbst, und Viele in der Schwäche und der Schlechtigkeit des Grundes vermuthen. Diese letzte Meinung kann wohl der Wahrheit am Nächsten kommen, weil diese Krankheit erblich ist, und einen Stok nach dem andern ergreift. Man hat bisher keine anderen Gegenmittel, als daß man einen solchen Gabler auf der Stelle herausnimmt, und an seinen Platz den sogenannten grünen Riesler setzt, der vermuthlich die Verdorbenheit des Grundes leichter erträgt, und sich erhält. Man pflanzt ihn wegen seines geringeren Ertrages nicht allgemein. Greift endlich diese Krankheit immer weiter um sich, so ist es nothwendig, den Weingarten ganz auszuröten, und durch zehn Jahre mit einer anderen Frucht zu bebauen.

4) *Nebenstecher*; der bekannte *Käferkäfer*, *Balhus* Linné, ist klein, kurz abgerundet, grün, mit goldenen Flügeldecken. Man findet ihn oft in großer Menge in den Weingärten, und er kann denselben großen Schaden machen. Mit seinem Käfel (oder der hornartigen, sehr spizigen Verlängerung zwischen seinen Augen) durchsticht er die jungen Nebensprossen, eine Linie unter dem Blatte, wo der Stiel sehr zart und weich ist, daß das Blatt verdorren muß. Er kriecht und läuft von einem Stokke zum andern, und treibt dieses schädliche Geschäft so lange, bis die Stiele anfangen, fester zu werden, wo er sie nicht mehr durchstechen kann; dann rollt er diese Traubenblätter zusammen, spinnt sich ein, und legt seine Eier.

Im Juni schüttelt man diese Käfer in ein Gefäß mit warmem Wasser von den

berühmtes Heiligtum im Hause gehalten. Hinaus nach der Stiege getragen, und ihm folgte mechanisch die ganze Familie nach, als könne sie sich nicht davon trennen, Fei!, mit dem Holi, voraus. Der Auktionator rief: No. 120, ein noch wohlkonditionirter Eichenstuhl mit Sammet beschlagen! — und eine lange Pause folgte, da sich alle Blicke nach der jammerlichen Familie gerichtet hatten. Endlich rief die schnarrende Stimme eines bissen Plebs: vier Mark! Also vier Mark zum ersten, rief der

Auktionator misanthropisch, — in diesem Augenblicke riß sich der schon seit einigen Minuten unruhig schnüffelnde Holi vom Feiz los und sprang wie besessen freudig bellend vor's Haus, und zum offenstehenden Fenster herein rief eine starke Bälstimme: 40 Mark zum ersten! Augenblicke darauf trat häufig in's Zimmer ein vor Eile glühender Mann mit sonnenverbranntem Gesichte in Schiffer's Tracht, begleitet vom weidenden Holi, und wiederholte mit Donnerstimme: 400 Mark zum andern, zum dritten und letztmal! und schlug mit seinem spanischen Noth bergeßelt auf den Tisch, daß des Auktionators Papiere

Eröfen, und nachher sammelt man fleißig die weißen Blätter, worin man ihn oft eingewickelt findet, und ihn sammt der Brut im Feuer vertilgt. Diese angeführten sind alslethalen die bekannnten und gewöhnlichsten Krankheiten des hiesigen Weinstokes.

Die Straffe, welche von Wien nach Znaim führt, macht gleichsam eine Scheidungslinie in der Manipulation des Weinbaues. Man unterläßt im östlichen Theile des Viertels das sogenannte Anzihen und ein alter, erfahrener Weinbauer gab mir die Bemerkung, indem er sagt: daß er selbst das Anhäufeln nach der Weinlese schon oft zu seinem Schaden versucht habe. Denn er fand beim Ausräumen im Frühjahr die mit Erde bedekten Augen verschimmelt, die Haut an den Reben schwarz verfault, und von dem Holze sich loswindend. Ohne zu wissen, warum das geschehe, unterläßt man es lieber, weil es hier nicht gut thut. Ich spürte der Ursache nach, und glaubte in dem Boden selbst den Grund dieser Erscheinung gefunden zu haben. Man baut hier in sehr schwerem Boden, der zwar viel Humus, aber auch eine große Quantität Salpeter enthält. Der die Fruchtigkeit lange an sich haltende Boden hindert den Durchzug der Luft, und befördert daher das Ersticken und Verschimmeln der Augen: der sehr ätzende Salpeter scheint die zarte Haut der Reben anzugreifen, und die nächste Ursache ihres Verfaulens zu seyn.

Wie wird aber dem Ersticken vorgebeugt? Man baut hier größtentheils den weißen Muskateller, der überhaupt eine große Kälte ertragen kann, und zweitens schneidet man ihn

sehr tief am Boden, daß sein Kopf und die aus ihm hervorsprossenden Reben mit ihren tragenden Augen nicht viel über der flachen Erde hervorstehen, damit er von einem geringen Schnee leicht bedekt werden könne. Das Uebrige überläßt man ganz der Discretion des Weinters.

Bemerkungen über Kellereiwesen.

I. Von dem Keller.

Daß die Beschaffenheit des Kellers einen großen Einfluß auf die Güte und Gesundheit des Weines habe, bestätigt die Erfahrung. Warme Keller sind für den Wein äußerst verderblich und setzen ihn bei der geringsten Vernachlässigung der Gefahr aus, umzuschlagen, oder zikend zu werden, des Nachtheiles nicht zu gedenken, daß in solchen Kellern die Fässer beinahe immer wochentlich zweimal nachgefüllt werden müssen, weil durch diese Wärme der Wein stark verdunstet, daher in den Fässern leere Räume entstehen, und die Weine gerne kaimig und unrein werden. Diese Keller sind im Winter sehr kalt, welches für den Käufer gefährlich ist, da der kalte Wein den Geschmack desselben verbirgt. Kann man solchen Kellern nicht durch ein starkes Ausführen von Erdrich und Anpflanzung schattenreicher Bäume, oder durch Ueberbau eines Gebäudes zu Hilfe kommen, so sind sie unverbesserlich. Kalte Keller sind für den Wein zuträglich, weil sie kälter sind, und ihn daher gesünder erhalten. Dagegen aber leiden in diesen die Fässer um so mehr; Eisentreise werden vom Roste, und Holz von Fäulniß angegriffen; daher das fleißige Ab-

umherfliegen, und dieser wie die ganze Menge zusammenschrot. Herr Gott, unser Janfen! rief Herr Herrmann und fiel ihm um den Hals; der aber fuhr fort: „Ja, ich bin's, unser Schiff liegt voll Goldbarren und Maaren im Hafen, aus ist die Auktion: nun fort ihr We!“ — dabei schwenkte er das Rohr über den Köpfen hin, — „Morgen kommt auf's Rathhaus, da soll Alles sammt Interessen bezahlt werden; denn wissen sollt ihr: unser alter Herr Gott lebt noch, unser gutes Haus steht noch, und die Firma: Herrmann & Co. von den Stern flutet noch, und nun seyd erst freudig begrüßt in der Hei-

math, mein Herr Herrmann und Frau Elisabeth von Cuernem alten Janfen!“

Der schöne Vortrag des Herrn-Koplands hatte das Interesse noch erhöht, welches die Gesellschaft an dieser alten und anziehenden Geschichte nahm. Der biedere Janfen trat mir lebendig vor eines Reben Auge, und seine Treue und Ergebenheit übete die Frau Bermaltein auf folgende Erzählung:

Im Jahre 1765 vermittelte sich La Blonche beim Präfidenten Mignon zu Paris, in der Straffe St. Honoré, als Köchin, schon die ansehnliche Reihe von Jah-

trocknen derselben hier um so wichtiger und notwendiger ist. Eine Verbesserung derselben ist manchmal ausführbar, indem man durch gegenseitige Oeffnungen den Luftzug befördert, durch bedeckte Gräben dem sich etwa sammelnden Wasser schnelleren Ablauf verschafft, oder, wo dieses nicht thunlich, durch einen angelegten Brunnen dasselbe versenkt.

Trockne Keller, die im Sommer zugleich kühl sind, wären schon die besten. Wo es die Lokalität erlaubt, wähle man bei Anlage eines neuen Kellers eine Anhöhe, deren Inneres aus kompaktem Sande besteht, (man findet in Oesterreich deren mehrere) öfne dieselbe am Fuße der östlichen Seite, damit der Eingang der ausgehenden Sonne entgegen komme. Eine Breite von 2 Klaftern und eine Höhe von 8 Schuhen vertragen die Keller ohne alle gemauerte Wölbung; von 3 zu 3 Klaftern, der Länge nach, müssen an der Wölbung Luftlöcher angebracht werden, die über das Erdreich wenigstens einen Schuh hervorragen, gemauert und mit einem breiten Stein oder Ziegel belegt werden sollen, um nach Bedarf mehr oder weniger Luft geben zu können. Damit die Sonne nicht unmittelbar die Kellertüre, und damit auch die innere Temperatur des Kellers erwärme, ist es gut, vor derselben eine Art Vorhaus, wenn auch nur von Holz zu bauen. Kann man auf den Keller noch das Pressgebäude anbringen, damit der ausgepreßte Most durch eingelegte Schläuche mittelst der Dunstlöcher unmittelbar in die Fässer gebracht werden kann, so vereinigen diese Keller alle wünschenswerthen Vortheile. Er ist im Sommer kühl, und

im Winter erhält er eine Temperatur von 10 Grad Reaumur, welche immer die passendste ist. Um die Luft zu erneuern, ist nöthig, im Winter bei nicht gar zu strenger Kälte die Thüren und Dunstlöcher zu öfnen, sie aber im April für den ganzen Sommer zu schließen. Solche Keller, sagt man, koehen einen guten Wein.

Gute Keller können auch in thonigten Hügeln gegraben werden; man kann sie sogar bedeutend größer bauen, ohne eine gemauerte Wölbung anzubringen, ja, ich habe solche Keller gesehen, in denen fünfzigemeitige Fässer gelagert waren. Kommt man aber beim Graben eines Kellers auf Schichten von Kies, so müssen Kütten, oder ganze Gendelbe gespannt werden. Sogenannte Felchenkeller sind für Weine die schlechtesten, theils weil sie zu kalt sind, und selten trocken erhalten werden können, theils weil man besonders beim Einkellern des Mostes keine Zuglöcher anbringen kann, wodurch man bei der Manipulation sehr aufgehalten wird. Daß man Keller auch in ebener Erde mit tiefen Treppen eingraben, sie wölben und auf eine, auch zwei Reihen Fässer einrichten könne, versteht sich wohl von selbst, und richtet sich nach den Bedürfnissen jedes Einzelnen.

a) W e i n f ä s s e r.

So wenig Arbeit und Mühe die Besorgung eines Weinkellers von der einen Seite erfordert, so nothwendig ist auf der anderen eine fortwährende Aufmerksamkeit auf jede Kleinigkeit. Der geringste Umstand, das mindeste Ereigniß können hier, wenn sie unbes-

ren, die sie bei ihm suchte, ist ein Zeugniß ihrer Treue und Rechtschaffenheit: denn sie war noch im Jahre 1784 bei ihm in Dienst. In diesem Jahre machte Herr Wignou einen Konkurs und gerieth in die bitterste Noth. Die treue Köchin verließ ihn nicht, sondern diente ihm nun ohne Lohn. Bald darauf starb der Mann und hinterließ eine junge Wittwe mit zwei kleinen Kindern ohne Brod. Die gute La Blonde blieb noch immer bei der unglücklichen Wittwe, und statt von ihr ernährt zu werden, ernährte sie dieselbe, und gab nach und nach ihren gesparten Lohn von 350 Thalern her. Als dieses

Kapital aufgebraucht war, hatte sie nichts mehr, als jährliche 50 Reich. Zinsen, die sie von ihrem Erbtheile erhielt; und auch diese theilte sie endlich mit der Wittwe. Ein solches Beispiel von Treue konnte nicht unbekannt bleiben, und viele Gerechtigkeiten trugen der eheenthüchigen Köchin theilhaftige Stellen an; sie schlug sie aber immer aus, mit der Antwort: wer denn der unglücklichen Familie sich annehmen wolle, wenn sie sie verließ.

Euchlich fürzte das Uebermaß des Kummers und der Sorgen die Madame Wignou, die ein besseres Schicksal gewohnt war, in eine Krankheit. La Blonde, deren

Rurjweil am Extra-Tisch.

Zwei Sonderlinge.

Vor einigen Jahren starb zu Upstreet ein Mann in einem Alter von einigen sechzig Jahren, der die letzten fünfzehn Jahre seines Lebens nicht nur ganz ausser dem Bette zugebracht, sondern auch in dieser ganzen Zeit nicht ein einziges seiner Kleidungsstücke gewechselt hatte. Mit einem Worte, er wich in diesen fünfzehn Jahren nie aus einem großen Lehnstuhl, in welchem er beständig saß, und das nicht etwa aus Armuth, denn er hatte hinlänglich zu leben, sondern aus bloßer Laune. Eines Morgens fand man ihn todt auf dem Boden liegen. Als man ihn aufheben wollte, war seine Kleidung in einem solchen morschen Zustande, daß jedes Stück derselben Dem in der Hand blieb, der es berührte. — Fast zu gleicher Zeit mit diesem starb ein anderer *Sonderling*, Namens Clarke, vielleicht der reichste aller Kleinhändler der Erde. Er besaß einen bedekten Durchgang am Themse-Ufer in der Gegend von London, welche den Namen *Creter-Gänge* führt. Die beiden Seiten dieses Durchganges waren mit Läden versehen, in welchen er viele Handelsbiener beständig unter den Augen hatte. Er handelte mit nichts als sogenannten kurzen, und Stahl-Waaren; aber Alles, was er verkaufte, war von guter Qualität, und von dem einmal festgesetzten Preise ließ er sich auch nicht das Geringste abhandeln, begnügte sich dagegen aber auch mit einem mäßigen Gewinne. Dadurch erwarb er sich eine ungeheure Kundschaft, und gewann auch verhältnißmäßig, obgleich nur wenig auf Einmal. Als das englische Parlament während des Revolutionskrieges eine Erwerbssteuer angeordnet hatte, verlangte man von Jedermann die Angabe des jährlichen Einkommens; und Clarke gab das seine auf 6000 Pfd. St. (60,000 fl. C. M.) an. Dem Steuereinnahmer aber schien es unmöglich, daß die Kramläden von *Creter-Gänge* so

viel eintragen könnten, und weil er glaubte, Clarke habe sein Vermögen, statt sein Einkommen, angegeben, so schickte er ihm seine Angabe mit der Weisung zurück, dieselbe wieder durchzugehen, weil er sich wahrscheinlich in seiner Berechnung geirrt habe. Clarke, der eben so geizig, als reich war, hatte sich wirklich, *aver yung* döstlich geirrt; da er nun in der Meinung stand, daß der Steuereinnahmer vermuthen könnte, er habe sein Einkommen zu niedrig angesetzt, und eben deshalb die Geldbuße scheute, womit Diejenigen bedroht worden waren, welche ihren Erwerb erweislich falsch angeben würden, so machte er kühn einen neuen Ansat, in welchem er seine jährliche Einnahme auf 7000 Pfd. St. tarirte. Natürlich erkaunte der Steuereinnahmer nur desto mehr. Diefmal aber ging er selbst zu dem Steuerepflichtigen hin, und erklärte ihm, daß er ja nicht die Angabe seines Vermögens verlange. „Herr, sind Sie es zufrieden, meine jährliche Einnahme zu 7000 Pfd. St. anzunehmen?“ fragte ihn Clarke. „Ei freilich,“ antwortete der Steuereinnahmer. „Nun, so bin ich es auch!“ erwiderte Clarke, der offenbar fand, daß er bei diesem Handel noch immer profitirte; „und so lassen Sie uns nicht weiter davon sprechen.“ Seine strenge Sparsamkeit, oder vielmehr seine Amlerei, trug auch sehr viel zu seinem Reichthume bei. Er erlaubte sich nicht das geringste Vergnügen. Ein Stück kaltes Fleisch, das er hinter seinem Schreibtische, mit dem Knie auf den Knien, aß, machte seine Mittags-Mahlzeit sechs Tage in der Woche aus, nach welchem er jedesmal in eine Kneipe ging, die *Creter-Gänge* gegenüber am Strande stand, wo er einen Schluß Wachholderbranntwein trank, der ihn vier Sous (nicht volle fünf Kreuzer) kostete. So lebte er bis zu seinem Tode. Er starb in einem Alter von achtzig Jahren, und hinterließ seiner Familie nicht weniger als 500,000 Pfd. Sterlinge (5 Millionen fl. Conv. Mänge.)

In Kommission bei Fr. Pustet in Regensburg. Bestellungen nehmen alle Buchhandlungen und Postämter an.
Der gangjährliche Preis ist in ganz Deutschland 2 fl. 24 kr. ohne, und 2 fl. 44 kr. R. W. mit Courpost — portofrei.