

Nro. 17.

VI. Jahrgang.

27. April

1833.



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

Inhalt: Dr. Fischers neuer Weinbau. — Ertrag über die Bereitung des Traubens- und Obstweines. — Anweisung, die Pflaumen, Birnen etc. auf die Art abzubauen, wie sie aus Tours zu uns kommen. — Tressliches Mittel wider die Verberungen der Raupen an den Stachelbeerkräutern. — Ein Mittel, Stachelbeeren bis zum November am Stiele zu erhalten. — Kurzweil am Extra-Tisch.

Dr. Fischers neuer Weinbau.

Von den großen Nachtheilen aus dem Beschneiden oder Aufräumen der Wurzeln der Weinstöcke.

Der Mißbrauch des Aufräumens der Wurzeln besteht darin, daß man die Erde um den Weinstock aufgräbt, und demselben alle an der Oberfläche des Bodens befindlichen Thauwurzeln (Haarwurzeln, Saugwurzeln) abschneidet. Man ist der irrigen Meinung, dieses Räumen sey nicht nur bei den jungen Weinstöcken, deren Haupt- und tiefere Seitenswurzeln noch nicht die gehörige Stärke er-

reicht haben, sondern selbst auch bei erwachsenen Weinstöcken, die in einem trockenen und hitzigen Grunde stehen, jährlich bewegen nothwendig, weil sonst durch jene Saugwurzeln den untern Wurzeln (Herz- oder Pfahlwurzeln) die nöthige Feuchtigkeit entgehen würde, folglich der Stock keine starken Reben treiben könnte.

Es ist daher kein Wunder, daß jener widernatürlichen gewalthätigen Verflümmung wegen die Weinstöcke, besonders unsere ohnedies schwächlichen Zwergweinstöcke, allmählig zu Grunde gehen, und nur wenig und sauren

Unterhaltungen im Gartenstübchen.

Zu den gewaltigsten Pesten, welche der Herr Landarzt sagt, gehört die von Thucydides meisterhaft geschilderte Pest, welche im dritten Jahre des peloponnesischen Krieges (430 vor Christi Geburt) in Athen von den Spartanern belagerten Athen wüthete. Ein großer Theil der Einwohner von Attika hatte sich in die Stadt geflüchtet. Furcht, Hunger, Mangel an Lebensmitteln, Verderbniß derselben

und Verunreinigung der Luft durch die unzählige Menschenmenge erzeugten und verbreiteten die Seuche bald in der großen Stadt. Kein Vorbote, wie bei Krankheiten sonst gewöhnlich, kündigte sie an, sie traf den Unglücklichen schnell, auf einmal entstand heftiger Kopfschmerz, die Augen wurden entzündet, die Zunge roth, im Schlunde entstand ein Brennen, der Hauch roch übel, das Athem-

Wein geben müssen. Es fiel noch Niemand bei, den Pflirschen- und Aprikosendäumen ihre Saugwurzeln wegzuschneiden, damit die Herz- Wurzel mehr Feuchtigkeit erhalte; vielmehr suchte man bei ihnen und den Obstbäumen überhaupt die Herzwurzeln zu verkürzen, oder auf die Seite hin zu leiten, damit der Baum mehr und bessere Früchte liefere. Was also bei den Obstbäumen und Pflanzen überhaupt durch die Erfahrung als sehr nützlich dargestellt wurde, kann bei dem Weinstock um so weniger eine Ausnahme haben, weil er ein sehr saftiges, schnell wachsendes, rankendes Gewächs ist, dessen Wurzeln ohnedies sehr tief in die Erde dringen. Die Saugwurzeln sind unentbehrlich, denn sie müssen aus der obersten fruchtbarsten Erdschichte die für Fruchtbarkeit und Wachstum der Pflanzen nothwendigsten Nahrungstoffe, und die atmosphärische Feuchtigkeit, als: Thau, Nebel, Regenwasser u. a. in sich ziehen, und der ganzen Pflanze mittheilen; wo daher die Saugwurzeln fehlen, lassen sich weder ein gehobenes Wachstum, um so weniger eine Fruchtbarkeit und eine angemessene Blüthe oder Zeitigung der Früchte annehmen. Die in die rohe unfruchtbare Erde tief eindringenden Herz- Wurzeln dienen blos zur Befestigung der Pflanze, und verschaffen derselben aus der Tiefe nur Wasser, Kühle und einige aus wechselseitiger Zerlegung der Erdarten und des Wassers erlangene Stoffe. Solche gröbere Materialien dienen blos zur Bildung der festeren Theile der Pflanzen, als besonders des Holzes, der Stengel, Blätter u. a., jedoch nur unter Mitwirkung der durch die Saugwur-

zeln häufiger verschafften feinem Nahrungsstoffe, welche letztere vorzüglich für die Erzeugung der Frucht und des Samens verbraucht werden. Zur Zeit der größten Trockenheit im Sommer liefert allein der Thau die nöthige Feuchtigkeit, die aber ohne Thauwurzeln weder angezogen noch benutzt werden kann. Ferner werden die Herzwurzeln auch größtentheils von den durch die Thau- oder Saugwurzeln herbeigeführten Stoffen gebildet, ernährt und vergrößert, was nun nicht mehr geschehen könnte, wenn die Saugwurzeln abgeschnitten sind; vielmehr müßten deswegen die Herzwurzeln wie die ganze Pflanze Schwächlinge werden, wenig und schlechte Früchte verschaffen, oder durch Krankheiten zu Grunde gehen. Je häufiger die Wurzeln, folglich, wenn die Wurzelkronen sehr groß und ausgedehnt sind, um so stärkere Neben- und Herzwurzeln reiben sie, sie halten mehr Feuchtigkeit im Grunde zurück, können der Blätterkrone mehr Wasser und Nahrungstoffe verschaffen, schützen folglich gegen Trockenheit, Schwäche und Krankheiten, und begünstigen die Erzeugung vieler guten Früchte, ohne Entkräftung des Stokes. Die Herz- Wurzeln bewirken blos schwache, geile, wasserigte und unfruchtbare Wasser- oder Holz- Triebe, welche häufig der Reif zerstört, die Blüten oder die kleinen Trauben fallen bei naßkalter Witterung häufig ab, und das Holz wird nur bei anhaltender Wärme und Trockenheit zeitig, die Trauben sind wasserigt, wenig süß, und geben einen schwachen sauren Wein. Alle diese Nachtheile unterbleiben oder sind vermindert, wenn die Saug- oder Thau-

helen war beschwerlich, dann folgten öfteres Riesen, Gelenken, welche die Stimme dämpfte, anhaltender Husten, Magenkrampf, gallichtes Erbrechen, Durchfall, heftiges Schlucken. Bei allen diesen Zufällen war die Haut doch nicht brennend, wie in gewöhnlichen Fiebern, hingegen die innern Theile desto mehr, die leichtesten Decken waren den Kranken untrüglich, und die verzehrende Hitze zwang sie, immer naked zu liegen. Kaltes Wasser war das Einzige, wovon sie sich schenken, um sich unterzutauschen, Einige entwichen der Wachsamkeit ihrer Hüter und stürzten sich in Bienen hinab. Aber vergebens waren

alle Abkühlungen, nichts löschte den Durst, jeder Trunk schien vielmehr die brennende Begierde zu vermehren. Weber Tag noch Nacht war ein ruhiger Augenblick für sie zu hoffen, ein verborgenes Feuer zehrte sie auf, beständige Schlaflosigkeit, tödtende Anruhe martorteten noch mehr die vom Leiden des Körpers niedergebückte Seele, Verzweiflung ergriff sie, Hilfe schien ihnen überflüssig, und im Bedränge dieser Gedanken überließen sie sich endlich der Ratur, oder dem Glücke, um Rettung oder Ende ihrer Leiden zu finden. Nichts Schreckliches hatte der Tod für sie, als nur, daß er ihnen zu lange zögerte, dieser

Wurzeln ganz unverletzt bleiben, begünstiget und vermehrt werden, wozu der Grund des Weingartens nur bis zu den Thauwurjeln, ohne deren Verletzung feicht und fein gelockert (behauen), vom Unkraute gereinigt und über den Winter mit Mist bestreuet (überdüngt) werden soll, wenn die Düngung nothwendig und der Mist vorhanden ist, bei dessen Mangel auch, besser, eine fette Schlamm- oder Dammerde genommen werden kann.

Man unterlasse also das Aufräumen der Wurzeln, als eine bloß auf Gewohnheit beruhende, überflüssige und sehr schädliche Arbeit, und verwende die ohnedies mangelnde Zeit zeitlich im Frühjahr zu einem nützlichen Geschäft.

Kornenburg.

Dr. Jos. B. Fischer.

Etwas über die Bereitung des Trauben- und Obstweines.

Annales de l'Agriculture française, Sept. 1832. p. 168.

Soll man die Trauben abbeeren oder nicht? Die Traubenkämme haben einen sauren, herben Stoff, und theilen daher, wenn man sie in der Kufe läßt, dem Wein etwas davon mit; die Chemiker haben aber gefunden, daß dieß seine längere Erhalbarkeit befördert, auch hat man bemerkt, daß der angenehme Geschmack mancher Weine dadurch erhöht wird. Diese beiden Rücksichten müssen daher den Weinbauer leiten. In solchen Jahren, wo man befürchtet, daß sich der Wein nicht gut halten werde, darf man die Trauben nicht, oder doch nur zum Theil abbeeren. Bei solchen Weinen, die reich an Alkohol sind, kann

das Abbeeren ganz geschehen; Chaptal glaubt jedoch, daß das herbe Prinzip zur weinigen Gährung mitwirke, und demnach dürfte man das Abbeeren nur zum Theil vornehmen. Wenn man jedoch milde und bald trinkbare Weine haben will, ist es rathsam, solches ganz geschehen zu lassen.

Bei der Gährung bildet sich auf dem Weine Das, was man den Hut nennt. Dieser Hut wird bei der Berührung mit der Luft sauer und theilt dem Weine einen unangenehmen Geschmack mit; es ist daher gut, wenn man diese Berührung durch eine Bedekung der Kufe mit Brettern, wollenen Tüchern u. zu vermeiden sucht. Der Wein gewinnt dadurch jedesmal an Stärke; doch darf die Bedekung nicht so dicht seyn, daß sie jede Verbindung mit der äußern Luft abschneide; das Gas, welches den Wein aufbrausen macht, muß zum Theil entweichen können, sonst zersprengt es die Kufe. Eine aus zwei Stücken bestehende hölzerne Decke, die man nicht ganz zusammenrückt, reicht vollkommen hin. Auch darf man die Kufe nicht ganz voll machen, weil sonst der beim Gähren aufsteigende Wein zum Theil verloren gehen würde. Wenn die Gährung begonnen hat, ist es am Besten, sie bis zu Ende kommen zu lassen, ohne den Most nur im Uebrigsten zu sieden; selbst wenn sie nun ganz ruhig und langsam vor sich geht, muß man denselben unangerrührt lassen; der Wein wird darum nicht weniger gut.

In den Jahren, wo die Trauben nicht ordentlich reif geworden sind, enthalten sie zu wenig Zucker, um einen eben so guten Wein, wie in andern Jahren, zu geben. In diesem

erfolgte gewöhnlich am 7. oder 9. Tage. Aber noch auffallender ist das Maß der Kräfte, das sich immer noch, trotz langer Dauer und grausamen Leidens, aufrecht erhielt. Derselben, welche diesen gefährlichen Zeitpunkt überlebten, waren noch nicht aller Gefahr entsetzt, die Verlängerung der Krankheit war bei den Meisten eine Schaar neuer Zufälle; es entstand Dysenterie, welche ihre Eingeweide aufrieb und wund machte, und durch sie erschöpft, verstand den Körper gleichsam; ihr Besotze war Tod verübende Schwäche, bis sie denn endlich Kräfte und Leben hinzog. Andere waren so glücklich, sich gegen die

sen elenden Zustand in Sicherheit zu setzen, allein auch ihre Heilung war neue Marter. Nachdem das Uebel im Unterleibe seine Wuth ausgelassen, durchschlich es die Gliedmaßen, setzte sein Gift ab, oder erregte vielmehr an Füßen, Händen, Ohren, Nase oder Augen kalten Brand, und der Gebrauch derselben schwand mit der Empfindung; diese Art von Verkrüppelung hülte zwar den Körper, nur nicht die innern Sinne. Genesende kannten ihr Gesinde nicht mehr, erinnerten sich keiner Sache, waren ihrer selbst nicht bewußt, und nur gegenwärtige Dinge machten Eindruck auf sie. Stenbe, die unter diesen Zufällen

Falle ist es rathsam, etwas Zucker in die Kufe mit zu thun. Rohzucker ist dazu, wenn sein Preis es gestattet, am Besten. Die Melasse bewirkt zwar dasselbe, gibt aber dem Weine einen unangenehmen Geschmack. Honig ist auch gut; allein das Beste ist Traubensyrup; in Ermangelung dessen kann man auch Stärken- und selbst Runkelrübensyrup nehmen.

Wenn die Trauben nicht vollkommen reif geworden sind, enthalten sie auch viel Säure; diese kann man auf folgende Weise entfernen: man zieht ungefähre ein Drittel von dem auf der Kufe stehenden Moste ab, und wirft so lange pulverisirte Kreide hinzu, als noch ein Aufbrausen erfolgt. Dann läßt man die Flüssigkeit sich setzen und bringt sie hierauf zu dem Most in der Kufe zurück.

Nichts ist wichtiger, als die Wahrnehmung des richtigen Zeitpunktes zum Abziehen des Weines von der Kufe auf Fässer, wenn man ihn unter keiner Decke gähren läßt; denn wenn er nach vollendeter Gährung noch auf der Kufe bleibt, verliert er viel an seiner Güte. Es ist daher der Gebrauch eines Beauméschen Aräometers sehr zu empfehlen; wenn derselbe etwas unter 0, ungefähre auf 1 steht, ist es Zeit, den Wein von der Kufe zu bringen. Dieses Mittel leitet sicher, als das Kosten und das Niederfallen des Hutes, wie es nach vollendeter Gährung Statt findet. Wenn dieselbe zu jener Zeit auch noch nicht ganz beendigt seyn sollte, so verläuft sie nun vollends ohne Nachtheil auf dem Faße. Bei dem Gähren in verdeckten Kufen bringt das spätere Abziehen weniger Nachtheil; man muß dasselbe sogar verschieben, wenn man dem

Wein etwas mehr Farbe, mehr Herbe und eine längere Dauer verschaffen will; doch ist dabei alle Vorsicht darauf zu verwenden, daß der Gut keinen übeln Geschmack erzeuge, und die Stärke nicht durch Verdunstung vermindert werde.

Es ist ein großer Fehler, wenn man dem Wein von der Kelter mit dem von der Kufe mischt; man muß sie, so viel als möglich, jeden für sich gähren lassen und aufheben. Nur dann kann ihre Vermischung rathsam werden, wenn man dem Wein von der Kufe eine längere Dauer verschaffen will; aber er wird dann herber und minder, wohlgeschmekend.

Der Eider, der, gut bereitet, ein so angenehmes und gesundes Getränk liefert, wird gewöhnlich so unzulänglich behandelt, daß es gut seyn dürfte, daran zu erinnern, wie wenig Mühe dazu gehört, daraus einen wohlgeschmekenden, gesunden, haltbaren und selbst mit Vortheil zu verkaufenden Trank zu bereiten.

Wenn auch manche Aepfelsorten nur in Vermischung mit anderen einen guten Eider liefern, so gibt es auch wieder andere, die, allein dazu verarbeitet, einen besseren geben. Soll das Getränk gut werden, so müssen die Aepfel einen gehörigen und gleichmäßigen Grad von Reife erlangt haben; wenn man nun mehrere Sorten, die nicht ganz gleichzeitig reifen, unter einander mengt, entsteht derselbe Nachtheil, als wenn man reife und unreife Trauben zusammenkellert. Wein und Eider werden minder gut.

Ein sehr schädliches Vorurtheil ist es, zu glauben, daß die Aepfel vor dem Zerquetschen fast bis zum Faulen kommen müßten;

gehorben, waren Menschen und Thieren furchtbar. Raben und Hunde stohen von ihnen, ließ sich ein gefülltes, so tödtete der anstehende Bissen auf der Stelle.

Die Pest, welche unter der Regierung des Marcus Aurelius Europa und Asien verheerte, war mit eben den Zufällen wie zu Athen begleitet, das Fieber war dem Anscheine nach sehr geringe, allein der kalte Brand erfolgte an den untern Theilen der Füße. Ihre Verheerungen sind wohl bekannter als der Charakter, da sie dem Lucius Verus von Provinz zu Provinz zu folgen schienen; nach dem parthischen Kriege brachte er sie nach Rom, und ganz Ita-

lien wurde endlich so entvölkert, daß Städte und Felder eine Wüste waren. Um den Krieg gegen die Markomannen fortzusetzen, mußte man durch geschwinde Verbindungen die Armeen unterhalten, und so schlich sich das Gift endlich auch dorthin. Dem Anscheine nach war nun die Seuche geadet; allein man irrte sich, unter der Regierung des Commodus erschien sie wieder mit allen diesen Zufällen und raffte in Rom täglich 2000 Menschen hin.

Die Pest unter der Regierung des Gallus und Volusianus, wovon wir dem heiligen Cyprian die Nachricht zu danken haben, verbreitete wieder dasselbe Uebel. Der

denn wenn es auch nothwendig ist, daß sie vollkommen-mürbe werden, so dürfen sie doch auf keine Weise anfaulen. Der Zuckersaft, der dem Eider Stärke und Wohlgeschmack verleiht, ist dann schon zum Theil verloren gegangen, wohl gar säuerlich geworden, und kann nun keinen Alkohol mehr liefern.

Vor Allem aber muß man sich hüten, gesunde Äpfel mit angegangenen zu mengen. Nichts trägt mehr dazu bei, dem Eider einen unangenehmen Geschmack zu geben, und seine Haltbarkeit zu verringern. Es ist dasselbe, als wenn man faule und gute Trauben zusammen kelteren wollte. Das Auslesen der angegangenen Äpfel ist überdies so leicht, daß eine fleißige Frau ziemlich viel in einem Tage beschaffen und den Werth des Eiders durch ihre Arbeit um weit mehr erhöhen kann, als ihr Tagelohn beträgt. Man sagt zwar, daß dadurch die Menge verringert werde; aber man kann den verloren gegangenen Saft recht gut durch Wasser ersetzen, und wird immer noch einen wohlriechenderen und stärkeren Eider erhalten, als wenn man die verdorbenen Äpfel darunter läßt; denn diese geben nicht nur dem Eider einen unangenehmen Geschmack, sondern verringern auch den Zuckersaft, mithin auch den Alkohol, und tragen sogar zur Säuerung, wo nicht gar säulichten Fäulung bei. Eben so schädlich ist es, wenn man in der Auswahl des Wassers, das man bei dem Zerquetschen zumischt, nicht sorgsam ist, sondern wohl gar, wie es häufig geschieht, pfuschliches, schlammiges Wasser dazu nimmt; je reiner und heller dasselbe ist, desto besser ist es. Sehr oft ist die geringe Sorgfalt in

diesem Punkte die Ursache des übeln Geschmacks und der geringen Haltbarkeit des Eiders.

In den gewöhnlichen Obstmühlen werden die Äpfel unter dem Steine, wenn er auch noch so schwer ist, selten vollkommen zerquetscht, und findet daher immer einiger Verlust an Saft Statt. Die Mechanik ist nun seit Kurzem dem Fabrikanten zu Hilfe gekommen und hat bewiesen, daß mehrere Sorten Reibemaschinen, wie z. B. die, welche man zum Zerreiben der Kunkeln hat, zu diesem Zweck ungleich besser sind. Sie nehmen nicht nur einen geringeren Raum ein, sondern erfordern auch einen ungleich schwächeren Kraftaufwand. Man hat gesagt, daß diese ganz von Eisen gefertigten Reibemaschinen dem Eider eine braune Farbe gäben, die ihn zu einer weniger guten Handelswaare machte; die Erfahrung scheint jedoch bewiesen zu haben, daß dann, wenn sie immer gebraucht werden, die Reibeisen rein und blank bleiben, und dem Saft keine Färbung mittheilen. Man hat im Gegentheil bemerkt, daß der auf diese Weise bereitete Eider angenehmer von Geschmack und besonders von Geruch wurde. Es wird dieses leicht begreiflich, wenn man bedenkt, daß der angenehme Geruch der Äpfel vorzüglich in der Schale befindlich ist, diese aber auf der Presse nicht zerbricht, auf der Reibemaschine dagegen in die feinsten Theilchen zerissen wird. Deshalb haben Einige geglaubt, daß dieselbe der Güte des Eiders nachtheilig werden könne, weil sie auch die Kerne, die ihm einen übeln Geschmack geben sollen, mit zerreibe. Worauf diese Meinung sich gründet, ist schwer zu begreifen, da in

Angelakte versel in Mattigkeit und Geschlossung des Körpers und der Seele, die Kräfte schwanden, und unwillkürliche Ausleerungen, wie bei Paratyphen, nahmen den Körper sehr mit, in den innern Theilen wüthete ein heftiges Brennen, Entzündung im Munde; der unruhige Wagon unterhielt beständiges Würgen, und die Augen funkelten; unter diesen Zufällen gingen dann Füße, Hände, Gesicht, Ohren und Zeugungstheile verloren. Driemat wurde vom Vierten 20 Jahren durch diese Pest die gemacht, sie verleierte die Städte in Akhaja und wüthete die Armeen der Römer und Goten zu Grunde. Den Gezeiten gab

sie neue Gelegenheit, ihre brüderliche Denkart im vollen Lichte zu zeigen, sie thaten es, und opferten ihre Leben dem Dienste der Pestkranken. Die Berceerungen dieser beiden Pesten, ihre Hastigkeit, Ausbreitung und Schnelligkeit, die aus bloße Krankengeschichte nicht lehr, haben und die Geschichtschreiber unständig erzählt, aber die Pest, wenn sie einseilen, hat keiner genau, oder für die Nachwelt aufgezeichnet. Nicht Charakter, Vertheidigung und Verlust dieser Seuchen zog ihre Aufmerksamkeit auf sich, sondern bloß Berceerung machte den größten Eindruck auf sie.

den Kernen nichts enthalten ist, was der Güte des Eiders Schaden könnte, im Gegentheil möchten dieselben, weil sie etwas Verbestoff enthalten, der Gährung förderlich seyn, und den Eider haltbarer machen. Die einzige Unannehmlichkeit, die aus dem Gebrauche dieser neuen Maschinen hervorgehen könnte, wäre, daß die Äpfel, weil sie durch selbige in einen weit vollkommeneren Brei verwandelt werden, gleich bei dem ersten Pressen fast ihren ganzen Saft verlieren, und daher davon nur noch sehr wenig für den zweiten Eider, oder das Trinken (den Lauer) übrig bleibt, der nun sehr kraftlos wird, oder gar nicht heilbar ist. Dies möchte aber eine kleine Unannehmlichkeit gegen einen großen Vortheil seyn.

Noch nicht ganz einig ist man über die zweckmäßigste Leitung der Gährung. Soll man den Eider auf den Trebern ganz abgähren lassen? Oder soll man ihn nach dem ersten Aufgähren abziehen, und dann die Gährung ohne Trebern vollenden lassen? Oder soll man ihn in Kufen, in Berührung mit einer gewissen Quantität nicht erneuerter Luft, oder in bis an den Spund angefüllten Fässern abgähren lassen? Dies sind die Fragen, worüber man noch nicht ganz einig ist; einverstanden ist man aber darüber, daß die Gährung nicht in offenen Gefäßen vor sich gehen dürfe, und daß das Getränk sehr an Güte gewinne, wenn man ihn vor dem Gähren, sobald es zumal schwach scheint, etwas Syrup oder Rohrzucker, wozu der von Rum kein sich sehr gut eignet, zusetzt.

Anweisung, die Pflaumen, Birnen zc. auf die Art abzubaden, wie sie aus Tours zu uns kommen.

(S. 41 u. 8.)

Verfahren bei dem Trocknen der Birnen und andern Früchte.

Die Birnen, welche man dazu vorzugsweise wählt, sind Messire Jean, Louise Dame, Beurré blanc, Beurré gris und Doyenné. *) Es eignen sich zwar alle Birnen zum Trocknen; aber die fünf genannten behalten die weiße Farbe am Leichtesten.

Wenn die Birnen so mürbe sind, daß sie zum Essen gut taugen, schüttet man sie in einen Kessel mit siedendem Wasser, und läßt sie eine kleine halbe Stunde darin, bis sie erweicht sind. Dann nimmt man sie heraus, läßt sie auf Horden oder Kuchendecken kalt werden, und schält sie ganz fein, darauf sehend, daß der Stiel nicht abgekniffen werde; er wird bloß abgeschabt und sein unteres Ende abgeschnitten. Wenn man Steine (Verhärzungen) in den Birnen findet, schneidet man sie bei dem Schälen heraus. Um den während desselben herausträufelnden Saft nicht verloren gehen zu lassen, hält man sie über ein Gefäß und läßt sie von Zeit zu Zeit abtropfen.

Hierauf setzt man sie, mit dem Stiele aufwärts, auf wohl gereinigte Horden, und bringt sie in einen Ofen, der den Hitzgrad hat,

*) Nach den Erfahrungen des Ref. eignet sich unter allen bei uns gebauten Birnen keine besser zum Trocknen, als die sogenannte Rettigbirne, die bei einiger Sorgfalt in der Bereitung ein Produkt liefert, das den französischen gebadenen Birnen gewiß nicht nachsteht.

Die Pest in Lyon, im Jahre 1628, war ganz verschieden von der in Montpelier, obgleich beide Orte nicht weit von einander entfernt sind, vielleicht war ein Zeitraum von 3 bis 4 Jahren Ursache dieser Verschiedenheit. Diese Pest hatte etwas ganz besonderes, sogar bis auf die Orte, die angesteckt wurden: Mit Unflath angefüllte Häuser waren so zu sagen die Orte der Sicherheit; schmale, enge Gassen, niedrige Hütten, dumpfige Gemächer, die sonst so leicht und ganz vorzüglich angesteckt werden, boten jetzt stärkere Freistätte, als Hügel und lustige Oerter, welche der Wuth der Seuche am Meisten ausgesetzt wa-

ren. Kein Haus, als die unbewohnten, blieb frei von ihr. Auch die Veränderung der Luft half zu nichts, oft war sie sogar gefährlich, Mancher besand sich in der un reinen Luft der Stadt recht wohl, und auf seinem Landhause wurde er angesteckt. Allenfalls aber begleiteten die Krankheit schnelle Zufälle, so Alle wurden verrückt, abgemattet durch Brechen, von Durchfällen ausgemergelt, und Uebel künftigen sich ohne Nachlaß. Schreckliche Träume waren oft die Vorboten, dann entstand zermarternde Unruhe, begleitet von gänzlichem Sinken der Kräfte, öftere Ohnmächten, heftige Schmerzen und verzehrende

bei welchem man gewöhnlich die großen haubalenenen Brode herausnimmt. Hier läßt man sie vier und zwanzig Stunden. Dann zieht man sie heraus, und drückt sie nach dem Erkalten mit den Ballen der Hände zusammen, um ihnen eine platte Form zu geben. Wenn sie dabei zu zerbersten drohen, sind sie noch nicht genug gebalen und müssen sie noch einmal in den Ofen, jedoch bei einem geringeren Hizegrade, zurückgebracht werden. Wenn nun Tags darauf das Zerbersten nicht mehr Statt findet, kann man sie platt drücken.

Wenn dieß geschehen, taucht man sie nach und nach in den Saft, den sie verloren haben, und der mit Zucker zur Syrupdikke eingekocht worden ist. Hierauf stellt man sie wieder mit derselben Vorsicht auf die Horden und bringt sie aufs Neue in den Ofen, der jetzt einen geringern Hizegrad haben muß, und wo sie vier und zwanzig Stunden bleiben.

Nach dieser Zeit werden sie herausgenommen, nochmals in den Syrup getaucht, und dann zum Drittenmal in den Ofen gebracht, dessen Hize wieder etwas geringer seyn muß.

Wenn sie nach einiger Zeit herausgenommen und kalt geworden sind, untersucht man, ob sie gut gebalen sind; sie müssen in diesem Falle fest, aber nicht zu hart, von einer lichtkaffeebraunen Farbe und durchscheinend (transparent) seyn. Sind sie zu hart geworden, so taugen sie nichts.

Auf dieselbe Weise kann man auch Pfläschchen abbaken, nur mit dem Unterschied, daß man sie roh schält, nicht vorher aufkochen läßt. Man befreit sie von ihren Kernen, wenn sie einmal im Ofen gewesen sind. Sie werden

wie die Birnen in ihren mit Zucker eingesottenen Saft getaucht und vertragen keinen so hohen Hizegrad, wie die Pflaumen. Mit Sorgfalt abgebaken, geben sie ganz vorzügliche trockene Früchte.

Treffliches Mittel wider die Verheerungen der Raupen an den Stachelbeersträuchern.

Die Raupen und Blattläuse sind Insekten, die den Gartenfreund zur Verzweiflung bringen können; es ist daher für ihn von Wichtigkeit, alle Mittel zu kennen, die ihn von dieser Plage zu befreien vermögen. Ein sehr gutes wider die Raupen auf den Stachelbeersträuchern soll seyn, wenn man dieselben vermitteltst eines Siedes mit pulverisiretem schwarzen Elfenbein oder mit Senfmehl überstreut, nachdem man sie vorher angefeuchtet hat. Einige ziehen letzteres vor, weil es wohlfeiler und nicht so gefährlich sey. Beide Substanzen sollen ebenfalls mit Ruizen gegen die Blattläuse anzuwenden seyn.

Ein Mittel, Stachelbeeren bis zum November am Stöcke zu erhalten.

Um dieses zu bewirken, muß man die Stachelbeersböke vor der großen Hize des Sommers schützen, welches geschieht, wenn man sie unter große Bäume, als: Pflaumenbaum etc. pflanzt, und nun bleiben an diesem Strauche, wenn auch schon seine Blätter abgefallen sind, die Beeren wohl bis Mitte Novem-ber hängen.

Hige. Sanguinischer und hysterischer Temperamente be-
mächtigte sich Zobsucht. Einige quälte gleich von An-
fang an Hienwuth, ohne Nachlaß bis zum Tode; Andere
waren so unglücklich, bis auf den letzten Augenblick ihren
vollkommenen Verstand zu behalten, so daß ihr Zustand
wenig zu bedeuten schien, wiewohl Andere verloren durch
einen tiefen Schlaf den Gebrauch aller Sinne, daß man
die größte Mühe anwenden mußte, um nur ein Wort von
ihnen herauszubringen. Manche wurden zwar von einem
heftigen, mit unheilbaren Kopfschmerzen begleiteten Fieber
gequält, aber sonst war es gewöhnlicherweise sehr ge-

lände. Einige ließen in 6 Tagen sich nicht überleben,
Speise zu nehmen, Andere wieder wurden vom heftigsten
Hunger geplagt. Weibspersonen, glücklicher als Manns-
Personen, blieben längere Zeit von der Seuche unange-
sochten, und ob sie gleich die Kranken bedienen mußten,
so hatten sie für das Gift doch weniger Empfänglichkeit.
In den Verstorbenen fand man bleifarbigte Ausschlüge,
Garbunkeln, Wabonen und Eitergeschwüre, als Merkmale
der Zerrüttung, die Weiden und Leben ein Ende gemacht.

Kurzweil am Extra-Fisch.

Eine Hündin trägt ihre fünf neugeborenen Jungen ihrem Herrn über zwanzig Meilen nach.

Ein reicher Kaufmann, Namens R. . . . aus L. . . ., pfl egte sich noch vor einigen Jahren in die Bereisung der Leipziger Messen mit einem seiner Kompagnons zu theilen, und eine kleine Spizhündin nicht mitzunehmen, sondern nur nicht zurück zu jagen, wenn sie wacker hinter seinem Reisewagen herlief.

Er reiste in Begleitung seines Weibes fort, als die Hündin eben tr ächtig war, und erschaunte nicht wenig, als er auf der ersten Poststation seine treue Begleiterin, die er bei der Abreise nicht bemerkt hatte, ihm freundlich schmeichelnd entgegen springen sah.

Gerührt von diesem Beweise ihrer Treue unter diesen be drängten Umständen, nahm er sie in den Wagen, und brachte sie ohne weitere Vorsätze mit nach Leipzig, wo sie, wie gewöhnlich, in seiner Abwesenheit sein Zimmer hütete.

Den Tag vor seiner Abreise warf sie fünf Junge. Der Kaufmann empfahl sie nebst ihren Jungen seinem Wirthe zur treuesten Wartung und Pflege bis zur nächsten Messe, wo entweder er selbst oder sein Kompagnon wieder kommen würde, versicherte die Erstattung der Fütterungs- und Verpflegungskosten, und reiste ab.

Kaum war er einige Tage zu Hause, so hört er früh Morgens vor der Thüre seiner Schlafkammer die wohlbekannte Stimme seiner Neßbegleiterin. Er springt rasch aus dem Bette, öffnet die Thüre, seine Hündin legt ihm ein junges Hündchen zu Füßen, und springt unter dem lautesten Freudengebell tausendmal an ihm in die Höhe. Als die Kammerthüre wieder aufgeht, springt sie, freundlich mit dem Schwanz wedelnd, eilig davon, und kommt nach Verlaufe einer guten Viertelstunde mit einem jungen Hündchen im Mause zurück.

Sie eilt bei nächster Gelegenheit wieder fort. Der Herr schikt ihr einen seiner Leute nach, und dieser findet, daß die besorgte Mutter ihre Jungen weit von der StraÙe an einem sichern Orte versteckt hatte, den noch hier Befindlichen zu trinken gibt, und wieder eins derselben behutsam mit dem Mause anpaßt, und fort trägt. Der nachgeschickte Mensch aber nahm ihr nicht nur dieses junge Hündchen ab, sondern trug auch die beiden übrigen nach Hause.

Als der Kaufmann oder sein Kompagnon nach Leipzig kam, erzählte ihm sein Wirth so gleich, daß am sechsten Morgen nach der Abreise des Herrn das Lager der Hündin mit ihren Jungen leer gefunden worden wäre. Sie hatte sich also unbemerkt fort geschlichen, und eins ihrer Jungen nach dem andern fort geschleppt.

Auf diese Weise mußte sie den Weg, der über zwanzig Meilen betrug, nicht weniger, als zehnmal machen, und also in einer Zeit von höchstens acht Tagen weit über zweihundert Meilen zurück legen. Bei Wurzeln mußte sie zehnmal durch die Mulde schwimmen. Die Abwege, welche sie von der StraÙe machen mußte, um ihre Jungen jedesmal sicher zu verbergen, sind nicht minder von Bedeutung, und müssen mit in Anschlag gebracht werden; und nicht zu vergessen, wo nahm diese besorgte Mutter auf dieser langen und beschwerlichen Reise das zur Wiederherstellung ihrer eignen Kräfte und zur Ernährung ihrer Jungen so nöthige Futter her? Sie mußte es mühsam aussuchen, mußte es stehen, und wie viele Zeit ging darüber verloren, wie manchen vergeblichen Weg mußte sie deshalb machen! Und aus welcher Ursache unternahm sie alle diese Mühseligkeiten? Was, um wieder bei ihrem Herrn zu seyn.

Ich unterdrücke hierbei gewaltsam meine Empfindungen, um vielleicht Manchem, der für Gegenstände des Empfindens keinen Sinn hat, nicht lächerlich zu werden.