

D e r

O b s t b a u m : F r e u n d .

Nro. 20.
VI. Jahrgang.

18. Mai
1833.



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

Inhalt: Dr. Fischers neuer Weinbau. — Das große Weinsäß etc. — Einige Rathen über die Fabrication des Siders oder Obstmostes. — Aeben-Pflanzschulen. — Erfahrungen hinsichtlich der Reinigung der Obst-Bäume von Moos durch Abfählen der Rinde. — Vom Drosseln der Bäume. — Verliebter-Marmelade zu machen. — Kurzweil am Extra-Tisch.

Dr. Fischers neuer Weinbau.

Von der Erziehungsart der Weinstöcke an einer natürlichen Spalier, mit Ersparung der Weinstöcke, und zur großen Vermehrung des Ertrages.

Diese Erziehungsart gewährt, vorzüglich in kälteren und ebenen Lagen, viele Vortheile, denn die natürlichen dichten Spaliere (Hecken) schützen gleich einer Mauer gegen die kalten Luftströmungen, die an der südlichen Seite der Spalier aufwachsenden Weinreben erhalten viel Licht und Wärme, sie können sich sehr ausbreiten, und bedürfen wenig Arbeit und gar keine Stöcke, Pfähle oder Latten. Die

Ertragnisse sind ungeheuer groß, und sie liefern auch einen guten Wein, wenn eine angemessene Weintraubensorte erzogen wird.

Die Anlage der Spaliere geschieht folgend: In geraden Reihen von West nach Ost setzt man in der Entfernung eines Fußes weit von einander zeitlich im Frühjahr Stecklinge von den gewöhnlichen Hollunderbäumen ein, welche schnell wachsen, in flachen Büschen weiße riechende Blüten, und dann schwarze genießbare Beeren haben. Die Triebe dieser sich bald bewurzelnden Hollunder-Stecklinge werden im Spätherbste, oder zeitlich im Frühjahr, immer

U n t e r h a l t u n g e n i m G a r t e n s t ü b c h e n .

Kun erfuhren, schloß die Frau Verwalterin ihre Erzählung, die Engländer, was in Galais vorging. Die Stimme des Wehklagens schmeltzte ihre Herzen zum Mitleid. Jeder Soldat bereitete einen Theil von seiner eignen Kost, die verhungerten Einwohner zu bewillkommen, und belastete sie mit so vielen Lebensmitteln, als sie bei ihrer Schwachheit nur tragen konnten, damit sie unter-

wegs nicht darben möchten. Endlich erschienen Soldat Pierre und seine Mitopfer, unter Sir Walthers Anführung und einer Wache. Alle Jettler der Engländer waren augenblicklich leer. Die Soldaten liefen von allen Seiten herzu und stellten sich in Reihen, diese kleine Schar von Patrioten und Heiden, so wie sie vorbei gingen, zu sehen, zu betrachten und zu bewundern. Sie hätten sich

wieder sehr kurz beschnitten, so daß nach 3 Jahren schon eine dichte Spalier gebildet ist, deren Höhe eine Klafter oder sechs Fuß, und deren Dike zwei Fuß beträgt; auch muß die dichte Spalier ununterbrochen in der Reihe fortlaufen, und die Blätter und Zweige müssen sich schon bei der Erde anfangen. Die beiden nach Nord und Süd gerichteten Wände der Spalier, besonders die südliche, laufen gerade senkrecht herab. Eine Reihe ist von der andern eine und eine halbe Klafter, oder zwei Klafter entfernt.

Zugleich, als die Hollunder-Steklinge in Reihen von West nach Ost zur Bildung der natürlichen dichten Spalierwand eingesetzt werden, setzt man auch an der südlichen Seite derselben in gleichen Reihen Weinstöcke ein, die von den Steklings fünf Fuß entfernt sind, und wobei ein Weinstock vom andern in der Reihe eine Klafter weit entfernt steht. Im Anfange, bis die Spalier gebildet, und die Triebe der eingewurzelten Weinstöcke hinlänglich stark sind, werden diese Reben an Weinstöcke emporgeleitet und im Spätherbste kurz beschnitten; sind die Triebe endlich stark, so läßt man bei jedem Stöcke nur von drei Reben aus kräftige Triebe machen, und diese drei Reben jeden Stöcke werden dann unbeschädigt im nächsten Frühjahr an die südliche Seite der Spalier, und zwar unten bei der Erde angefangen, in gleichen Entfernungen durch einen Bug hin geleitet, und mit ihren Spitzen unten an die Spalierwand gebunden. Durch ihre Ranken hängen sich nun die neuen Triebe an die südliche Seite der Spalierwand von unten aus hinauf, und zwar

an die äußersten Spitzen der Hollunderzweige, auch bleiben sie allein an dieser südlichen Seite, weil die Weinstöcke von hier aus Licht und Wärme erhalten. Die vom Kopfe des Weinstockes aus bis zu dem Fuß der Spalier gebogenen Reben, und der Kopf selbst, wollen zwar im Anfange auch neue Triebe machen, allein dieselben werden am Kopfe ganz abgedrückt, und an dem Buge der Reben nach dem entwikelten sechsten Blatte oberhalb demselben abgeschnitten, damit in den ersten Jahren an diesen Zapfen schon Trauben reifen, oder damit die gebogenen Reben nicht zu dünn bleiben, sondern allmählig zu starken Schenkeln sich umstalten können. An der südlichen Wand der Spalier wachsen nun die Weinstöcke ungehindert fort, und sie dürfen nur in der Folge an ihren obersten Spitzen abgeschnitten werden, wenn sie die Spalier überwachsen könnten. Ferner sind die Reben auf die ganze südliche Wandseite gleichförmig zu vertheilen, und bis an deren unteres Ende herab zu leiten oder zu biegen, denn unten müssen die besten Trauben wachsen, und die ganze Südseite der Spalier soll vorherrschend bloß die Blätterkronen der Weinstöcke darbieten. Das Beschneiden, Reinigen und Richten der Spalier und deren Weinstöcke geschieht nur im Spätherbste, zu welcher Zeit auch der Grund um die Weinstöcke und zwischen denselben und der Spalier umgegraben wird, worauf er im folgenden Sommer bloß vom Unkraute zu reinigen und leicht zu lockern ist, jedoch müssen alle diese Arbeiten vorsichtig, ohne Verletzung der Thau- oder Saugwurzel, vollzogen werden.

von beiden Seiten vor ihnen, marmelten ihnen Beifall wegen einer solchen Tugend zu, die sie auch an Feinden verzeihen mußten, und sahen die Strafe, die sie sich freiwillig um die Hälfte geliegt hatten, für ein Zeichen einer höhern Würde, als die Ordensbänder an. — So bald sie der König erblickte, fragte er: Mauny, sind die vornehmsten Einwohner in Calais?

Sie sind, gnädigster Herr, versetzte Mauny; und

nicht nur die Vornehmsten in Calais, sondern in ganz Frankreich, wenn Tugend anders wahrer Adel ist.

Würden Sie freiwillig ausgeliefert? war keine Widerseeligkeit? keine Empörung unter dem Volke?

Keine, gnädigster Herr. Das ganze Volk wäre eher umgekommen, als daß es den Bedingungen unter ihnen aufgeteilt hätte. Diese haben sich freiwillig übergeben, und kommen her, ihre Häupter als das kostbarste Lösegeld für viele Tausende zu bezahlen.

Durch jene Erziehungsart wird eine, im Verhältnisse zu der geringen Anzahl der Weinstöcke, außerordentlich große Menge an Trauben erzeugt, die sich mit dem höheren Alter der Stöcke noch immer vermehrt. Der leere Raum zwischen den Reihen, oder die Gassen von West nach Ost, jedoch gehörig entfernt von den Weinstöcken und der südlichen Spalierwandseite, kann zu verschiedenen Küchen-Gewächsen, als: Franzbohnen aller Art, Franz, Mai-, Zuckers- und Kniesel-Erbse, zu Salat, Kohlrabi, Erdkohlrabi, Rüben, Kartoffeln, Kraut u. a. benützt werden.

Die Hollunder-Stauden oder Bäume sind am Besten zu jenen dichten Spalieren zu gebrauchen, weil sie schnell wachsen, durch ihre großen Blätter gegen kalte Winde schützen, und frühzeitig austreiben, daher auch dadurch gegen Reif sichern; sie erhalten lange eine schwüle Wärme, dängen die Weinstöcke durch ihre abgefallenen Blätter, und ihre abgeschnittenen Zweige oder Äste dienen zur Feuerung; auch können die Blüten und Früchte benützt werden.

Anstatt aus Hollunder-Bäumen kann man die Spalier- oder Hecken aus Maulbeers-Bäumen anlegen, die durch ihre Blätter und Früchte vorzüglich nützen, indem nebst dem Weinbau auch die sehr einträgliche Seiden-Würmerzucht in Verbindung betrieben werden kann.

Obstbäume sind zu den Spalieren nicht zu gebrauchen, denn, als stark beschritten, tragen sie keine oder nur schlechte Früchte, und als zart, verderben sie durch den Schatten der Weinstockblätter.

In den Gassen zwischen den Spalier-Reihen herrscht eine bedeutende Wärme, und sie erhält sich auch als eingeschlossen während des größten Theils der Nacht; und da im Sommer von der Morgen- und Abendsonne auch die Erde bei der nördlichen Seite der Spalier, und selbst dieselbe schützt, bescheinet werden, so dürfen die Gewächse daselbst das Sonnenlicht nicht ganz entbehren.

Was die Weintrauben-Sorten betrifft, welche an der dichten Spalierwand aufgezogen werden sollen, so müssen sie den Eigenschaften des Grundes, dessen Lage und dem Klima angemessen seyn; ihre Trauben sollen dünne Häute haben, nicht zu dicht beisammen stehen, viel Zuckersstoff enthalten und frühzeitig reifen. Es ist bekannt, daß das bloß aus Kernen erzeugte, unveredelte und zuweilen ungenießbare Obst den besten Obstwein, dagegen das schöne veredelte Tafelobst, wegen der zu vielen wässrigsten Theile, meistens einen schlechten Obstwein gibt. Dieses ist oft auch bei den Trauben der Fall, deren Zuckersstoff erst später entbunden wird. Die besten Tafeltrauben liefern gewöhnlich schlechtere Weine, daher nicht so sehr dem Geschmacke, als vielmehr der Erfahrung bei der Weinbereitung gefolgt werden muß; und es gibt unter den bekannten 500 Weintraubensorten auch solche, die, erzeugt höher über der Erde oder an einer höhern Spalier, einen bessern und kräftigeren Wein liefern, als wenn sie an einem Zwergweinstock bei der Erde erzeugt worden wären.

Kornuburg.

Dr. Jos. W. Fischer.

Eduard war durch diese Antwort erbittert; verbiß aber seinen Unwillen. Die Befragung, sagte er, hat allezeit gelehret, daß Selbstdigkeit zu nichts dient, als das Volk zu neuen Verbrechen einzuladen. Strenge ist oft unumgänglich nöthig, Gehorsam zu erhalten; und ohne Strafen und schreckende Beispiele würde man des Gesetzes spotten. Sey, tief er einem Officier zu, führe diese Leute zum Tode. Eure Widerspenstigkeit, fuhr er fort, indem er sich zu Saint Pierre wandte, eure Widerspenstigkeit

gegen mich, den rechtmäßigen Erben einer Krone, wird durch eure jezige Vermesstheit und Verpötlung meiner Macht gar sehr vergrößert.

Wie verlangen nichts von E. Majestät, versetzte Eulastus, als das, was Sie uns nicht versagen können. Und was?

Ihre Hoheachtung, gnädigster Herr, sagte er, und ging mit seinen Leuten fort.

In dem Augenblicke erkünte ein frohlockendes Geräusch

Das große Weinfäß

Er. Excellenz, des Herrn Grafen Mikolans Eszterhazy
in dem Bayer herrschaftlichen Keller nächst Totis in Ungarn.

In der vereinigten Ofner-Pesther Zeitung wurde im Monat April 1832, und dem Obstbaum-Freunde No. 3, V. Jahrgang vom 15. Jänner 1832 die Beschreibung des Hrn. Anton v. Szullnizischen Weinfasses zu Tyrnau, Presburger Gespannschaft Ungarns, mitgetheilt.

Der Beschreibungs Einsender, Herr Mich. v. Kunitsch, Professor zu Agram in Croatien, rühmt das Tyrnauer Faß im November 1831 als das größte merkwürdigste Faß, das größte Meisterwerk in dieser Art, sagt: das Faß wäre in Beiseyn vieler Honoratioren gefüllt worden, und wies auch genau die Summe von 2110½ Eimer aus, erwähnt unter andern größeren Fässern das Totiser Faß, gibt dessen Inhalt nur mit 1400 Eimern an, und schreibt: eben so, wie vorher das Heidelberger Faß, wird jetzt das Tyrnauer Faß in Journalen und topographischen Werken angeführt werden.

Um daher allen möglichen Irrungen, die vielleicht in Journalen und topographischen Werken durch die Beschreibung des Herrn Professors entstehen könnten, vorzubeugen, finde ich mich verpflichtet, das große Faß, welches nächst Totis in dem herrschaftlichen Bayer Keller liegt, bekannt zu machen und zu beschreiben.

Dieses große Faß enthält 2150 ungarische Eimer, wurde durch Herrn Johann Klopfinger im Juni 1831 zu Pesth aus-

gearbeitet, zusammengetrieben und zum Aufsehen in Pesth aufgestellt. Im darauf folgenden Monat Juli 1831 wurde das Faß am Ort seiner Bestimmung in Keller zusammengestellt, die Böden eingetrieben und so gänzlich verfertigt. Zu bemerken verdient: daß Herr Klopfinger, durch eigens erfundene Vorrichtung und Maschinen, das Faß senkrecht, auf die Art wie sonst nur kleine Fässer ausgefeuert (durch Feuer gebogen und zusammengestellt) werden, binnen drei Tagen ausgefeuert habe, wo das Tyrnauer Faß ein ganzes Monat hindurch mittelst eigens dazu verfertigten Ofen von Eisenblech taufelweis ausgefeuert (gebogen) wurde.

Die Taufeln des Totiser Fasses sind zwanzig Schuh und zwei Zoll = 3°2'2" lang an beiden Enden sechs Zoll = 0° 0' 6" dik. Vom Spundloch inwendig bis zur Lagertaufel ist der Durchmesser siebenzehn Schuh und zwei Zoll = 2° 5' 2".

Die Böden sind fünfzehn Schuh drei Zoll = 2° 3' 3" hoch, und gegen die Mitte acht Zoll = 0° 0' 8" dik.

Die Senkung, Gehrung der Böden, wie die Faßbinder die Concavität der Böden zu nennen pflegen, ist fünfzehn Zoll = 0° 1' 3".

Durch diese Senkung wird bewirkt, daß die Böden hineinwärts convex einen Bogen bilden, und den Druck ohne Spangen, Spreizen oder sonstige Hilfe aushalten. Auf diese Art, mit stärkerer Senkung, Gehrung, die Fässer zu bauen, ist eine Erfindung neuerer Zeit. Vor ungefähr zwanzig Jahren noch waren die meisten ohne dieser Vorrichtung gebaut, oft nur einhundert Eimer große Fässer

durch das ganze Lager. Eben war die Königin mit einer mächtigen Verstärkung der tapfern Soldaten angekommen, an deren Spitze sie Schottland erobert, und dessen König gefangen genommen hatte.

Sie Walthere eilte, sie zu empfangen, und berichtete ihr kürzlich die Geschichte von den sechs Schlachtopfern.

Sobald sie von Edward und seinem Gefolge war willkommen worden, verlangte sie, mit ihm geheim zu sprechen.

„Wylford, sagte sie, die Sache, wozon ich mit Ih-

nen reden will, betrifft nicht das Leben einiger weniger Handwerker; nein, sie betrifft ein kostbarer Gut, als das Leben aller Einwohner von Frankreich; sie betrifft die Ehre der englischen Nation, den Ruhm meines Edwards, meines Gemahls, meines Königs. Sie glauben, sechs von ihren Feinden zum Tode verurtheilt zu haben, und ihre Hinrichtung würde ihr eigenes Begehren, nicht der Befehl meines Edwards seyn. Diese Männer haben sich würdig, sie haben sich groß aufgeführt. Ich muß sie verzeihen, indem ich sie beneide, ich möchte sagen, hoffen, weil sie und weiter keinen Theil an dieser großen Handlung neh-

mußten mit Spreizen und Spangen versehen werden, selbst in dem 1400 Eimer großen Faße, welches früher im Totiser Keller existirt hat, waren die Böden durch Spangen und Schrauben gegen einander gehalten.

Endlich ist das Faß mittelst zwei und zwanzig eisernen Reifen, welche zusammen 6580 Pfd. wiegen, zu einem schönen dichten Ganzen zusammengebunden, seit Februar 1832 immer vollgefüllt, und leistet Alles, so wie man es nur wünschen kann.

Totis, im April 1832.

Frantz Rámsauer,
herzoglichlicher Kellermeister.

Einige Notizen über die Fabrikation des Eiders oder Obstmostes.

Wie entlehnen aus dem Recueil industriel, übersetzt im polytechnischen Journale, Okt. und Nov. 1832, folgende Vorschriften über die Behandlung einiger Arten von Eider oder Obstmost, da dieselben vielleicht manchem Oekonomen erwünscht seyn dürften.

1) Um den Obstmost zu klären und zu verbessern, wird empfohlen, auf 1 Mud (184,28 Wiener Maß) Obstmost 4—5 Liter (den Lit. zu 0,7068 Wiener Maß) guten Branntwein, eine Unze Cochenille, ein Pfund Alaun und 3 Pfund Candiszucker zu nehmen. Die drei letztern festen Substanzen soll man in einem Mödser zusammenkloffen, und sie dann einen oder zwei Tage lang mit dem Branntweine übergossen stehen lassen. Diese ganze Mischung gebe man hierauf unter Umrühren in den Obstmost, den man dann zuspundet, und

5—6 Monate lang gut verschlossen aufbewahrt. Nach dieser Zeit kann der klar gewordene Most in Flaschen abgezogen werden. Der Weingeist soll dem sonst so häufigen Zerspringen der Flaschen abhelfen.

2) Wenn der Obstmost säuerlich zu werden beginnt, so soll man ihm, um ihn wieder gut und haltbar zu machen, auf ein Stüßfaß 1 Liter Honig und 1 Liter Branntwein, welchen man mit etwas basisch kohlensauren Kali (sal tartari) versetzt, zusetzen und das Ganze wohl umrühren. Der auf diese Weise behandelte Eider wird nach einiger Zeit Ruhe seine Säure verloren haben.

3) Wenn der Obstmost nicht mit großer Sorgfalt bereitet wurde, und besonders, wenn man ganze Stücke von Äpfeln in den Most gerathen ließ, so nimmt er sehr leicht einen fauligen oder schimmeligen Geschmack an. Diesem groben Fehler desselben kann man dadurch abhelfen, daß man ihn mit Hausenblase behandelt und zugleich etwas Senfsamen hinzueinwirft, um ihn dann abzugiehen.

4) Um den Obstmost zu verfeinern und ihm Ambrafarbe zu geben, nehme man das Eiweiß von 6 Eiern und eine Hand voll feinen gut ausgewaschenen Sand, und kloffe beides gut mit einander ab. Dann koche man einen Liter Melasse bis zur Candiszucker-Consistenz ein, und setze ihr, um sie nach dem Einsieden wieder abzukühlen, Eider zu. Ist dieß geschehen, so menge man diese Melasse unter das Eiweiß und den Sand, und bringe hierauf die ganze Mischung unter Umrühren in ein Faß Obstmost. Der auf diese Weise behandelte Obstmost läßt sich mehrere Jahre lang

men lassen, als daß wir ihnen eine armselige und durchaus nothwendige Bezeigung ertheilen. Ich gebe es zu, daß sie Ihre Rechte verdienen. Sie haben sich als Ihre hartnäckigsten und nachdrücklichsten Feinde erwiesen, Sie in dem Laufe Ihrer Eroberungen gehemmt, Ihnen die Krone verweigert, die Ihnen gebührt. Wollen Sie sie beschwigen belohnen? Ihrem Verlangen willfahren, ihren Geizgeiz befriedigen, und sie mit ewigem Ruhm und Weisheit krönen? Wenn aber ein solcher Tod elende Handwerker über den Ruhm der größten Helden erheben würde, wie würde dieß meines Eduards Namen, und den Klang

seiner Triumphe verbunkeln! Würde man nicht sagen, Großmuth und Tugend gelte in den Augen des brittischen Monarchen nichts, indem er Leute zum Tode verdammt, die des Weisfalls und Lobes aller Menschen würdig sind? Das Schöffot würde für sie eine Bühne der Ehre, für Euarden aber eine Bühne der Schande seyn, und einen unauflöshlichen Schandfleck auf seine Siege und seinen Namen zurückwerfen. Nein, Mylord, diesen Ruhm dürfen Sie nicht auf Kosten des unsrigen erhalten. Können wir ihnen auch nicht das Verdienst einer edlen Selbstaufopferung ganz rauben: so können wir ihnen doch ein

aufbewahren. Die Melasse für sich allein kann zwar den Eider verbessern, und ihm eine schönere Farbe mittheilen; allein besser ist es, wenn man ihn mit einer gleichen Quantität Branntwein vermengt verwendet, indem dadurch dem Sauerwerden des Eiders vorgebaut wird.

Keben-Pflanzschulen.

Um für das Nachpflanzen der Reben in Weinbergen eine hinreichende Anzahl für den Bedarf eines jeden Jahres fortwährend heranzuziehen und vorräthig zu haben, ohne Beschwerde und mit Verminderung der Kosten unter steter Erhaltung des guten Weinstokes, bringe ich das nachstehende Verfahren in Vorschlag:

„Der Weinbergbesitzer bestimme nach dem Verhältnisse der Größe seiner Weinberge einen Streifen Land zur Pflanzschule. Dort lasse er ganz leichte schmale Gräben ziehen, und die Erde zur Seite aufwerfen. Beim Beschneiden der Weinstöcke nehme man die abgeschnittenen Triebe derjenigen Stöcke, von welchen die Nachpflanzung wünschenswerth ist, in besondere Obhut, und beschütze sie besonders vor der Sonne.

Von den bezeichneten Trieben lasse man die Augen — Knospen — so ausschneiden, daß oberhalb und unterhalb des Auges vier bis sechs Linien breit vom Stengel daran bleibt. Diese ausgeschnittenen Augen säe man in die gezogenen Gräben, und werfe die Gräben wieder mit Erde zu.“

Der Weinstock, sich selbst überlassen, wu-

chert um sich, wie ein Unkraut, und umzieht, gleich Himbeeren, Brombeeren und anderen Gewächsen, den ganzen Boden. Er hat übrigens, so wie die Weiden, das Gute, daß auch aus ausgeschnittenen und in die Erde gelegten Knospen der Zweige neue Sträucher erwachsen, und in einer eben beschriebenen Pflanzenanlage dürfen daher die zum Umpflanzen ausgenommenen Setzlinge nur immer durch neues Einsäen von Augen wieder nachgeholt werden, so wird es in einer solchen Reben-Schule nie an den jährlich zum Nachsetzen der Stöcke nöthigen Schößlingen für die Weinberge fehlen, welche alle Vortheile genießen, aber kein Geld kosten, und nur wenig Zeit und Arbeit erfordern.

Nähere Nachricht darüber werde ich nach beendeten Versuchen noch mittheilen.

X (Schaffenburg, im Februar 1833.

Dr. K. Deoberger.

Erfahrungen hinsichtlich der Reinigung der Obstbäume von Moos durch Abschalen der Rinde.

(Vom Erzprieester Petero Raffalli in Breslau.)

Bei der Ueberrahme des Gutes Klein Raake bei Breslau zu Johanni 1826 fand ich die meisten Obstbäume mit dem Moose sehr bewachsen. Im Frühjahr 1827, als ich das Moos abkrazen ließ, sah ich, daß dasselbe bei den jungen Aepfel- und Birnbäumen die Wurzeln ziemlich tief in die grüne Rinde der Bäume geschlagen hatte, indem die Bäume nach dem Abkrazen schrecklich aussahen; sie hatten theils weiße, theils gelbe Flecke.

andres Verbleib entgegen setzen. Anstatt der Vollenbung ihres Ruhms durch den Tod, lassen Sie uns sie mit Beschenken überhäufen, und durch Wohlthaten beschämen. Ueber unsre Großmuth wird man die Ihrige vergessen.“

Sie haben gefügt, rief Edward. Ich bin überzeugt, es sey so! sie sollen nicht sterben! Man bringe sie her.

Sie kamen; und die Königin rebete sie mit holdem Gesichte und liebevoller Stimme an:

„Geborne Franzosen und Einwohner von Calais! Ihr habet uns viel Blut und Geld gekostet, unser recht-

mäßiges Erbtheil wieder zu erlangen; ihr habt aber, obgleich noch einem irrigen Urtheile, auf Befehl gehandelt. Wir bewundern und verehren an euch die Tapferkeit und Großmuth, ob uns gleich dadurch unsre gerechten Ansprüche vorenthalten worden sind. Ja, edle Bürger, vorzügliche Stäter! und wäret ihr noch zehnfach die Feinde unsrer Person und unsres Thrones, so habt ihr doch unsre ganze Hochachtung und Zuneigung gewonnen. Eure Augen ist bewahrt. Wir geröthen eure Fesseln, wir entseihen euch dem Blutgerüste, und danken euch für die demüthigende Lehre, daß die wahre Besterflechtigkeit nicht im Blute, nicht

Ich beschloß daher, an einigen Apffelbäumen den Versuch zu machen, und die scheltige Rinde bis auf den Bast, welcher unverletzt blieb, vorsichtig abzunehmen.

Die Operation gelang, die Bäume blieben grün, wuchsen wie zuvor, und setzten Fruchtknospen an. Unter dem Baste bildete sich während des Sommers eine neue Rinde. Da die jungen Stämme an Umfang zunahmen, bekam die Bastrinde Sprünge, und die neu gebildete Rinde kam zum Vorschein.

Auch der kalte, darauf folgende Winter schädete ihnen nicht im Geringsten. Im Frühjahr 1823 standen die Bäume alle recht frisch, blüheten und zeugten im Herbst die ersten Früchte. Im Sommer 1823 schälte sich die Bastrinde von einigen Apffelbäumen ganz ab, so daß die Bäume wie Drangens-Bäume ganz glatt aussahen, bei andern aber, besonders bei Birnbäumen, blieb sie eingetroknet an der neuen grünen Rinde hängen, so daß der Baum das Ansehen eines ganz vertrockneten Stammes bekam, und Viele, die dies sahen, stuzten, da der Baum oben grün war, der Schaft aber ein trockenes Äußeres hatte, bis ich sie durch vorsichtiges Abnehmen der oberen eingetrokneten Bastrinde, unter welcher die neue grüne Rinde sich befand, von der Gesundheit des Baumes überzeugte. Auch der Winter von 1829, wo wir den 25. Januar 22 Grad R. hatten, hat ihnen nichts geschadet.

Diese Operation kann am Jünglichsten vom April bis Ende Juni vorgenommen werden.

Die Vortheile dieser Operation sind meiner Wahrnehmung nach folgende:

I. Man verhindert dadurch das Ansetzen des Mooses und der Raupenier an den Stämmen.

II. Man zwingt die üppig ins Holz wachsenden Bäume zur Ansetzung der Fruchtknospen. Diese Operation vertritt daher die Stelle des nachtheiligen, sogenannten Zauberringes, wodurch die Bäume nur verkrüppelt werden.

III. Die Bäume sind vor dem Venagen der Hasen sicher, da dieselben bloß der grünen Rinde nachgehen.

(Aus den preussischen Verhandlungen 1833.)

Vom Drosseln der Bäume.

Unter die Aberglaubenssätze gehört auch der, daß man Obstbäumen, um sie tragbar zu machen, ein Strohhand in Mitte des Stammes anbindet, oder sie im Frühlinge droffelt. Diese Bänder haben nicht einmal den Nutzen, daß man auf Reinigung aufmerkamer würde. So sah ich erst neulich ganz verwahrlosete, aber doch gedrosselte Bäume. Man scheut die Arbeit nicht, aber hat zu wenig Kenntnisse. Wie nothwendig wäre also die allgemeine Verbreitung des Obstbaumfreundes!

S . . . I.

Verbißbeer-Marmelade zu machen.

Man weicht die Beeren in ein wenig Wasser an dem Ofen, reibt sie durch ein Haarsieb, wiegt den Brei, und läßt ihn auf dem Feuer zur Hälfte einkochen; dann läutert man 1 Pfd. Zucker, gießt es kochend zu den Beeren, und läßt die Marmelade noch einige Minuten kochen.

im Mangel, noch in der Fehle liegt; daß Jugend eine Würde gibt, die der Könige ihre weit übersteigt, und daß diejenigen, denen der Allmächtige solche Gesinnungen ins Herz gegeben, über jeden Stand erhaben sind. Ihr seyd nunmehr frei, und könnt zu euren Bewandten, Freunden und Landsleuten, die eurem Edelmuthe ihr Leben und ihre Freiheit verdanken, zurückkehren. Doch nehmt erst die schuldigen Zeichen unserer Hochachtung an, ihr habt die Wohl unter den Geschenken und Ehrenbezeugungen, die euch Edward anbieten kann. O daß wir, die wir uns um Ruhm bewerben, aber stets

Freunde der Jugend sind, euch unsere — Englands Söhne nennen könnten!" —

O mein Vaterland! rief Saint Pierre aus, nunmehr sättest ich für dich. Edward eroberte bloß, deine Städte; aber Philippa die Herzen!

Kapferr Saint Pierre, sagte die Königin, warum so niedergeschlagen?

Ah, Madame, erwiderte Saint Pierre, wenn ich eine andere so bequeme Gelegenheit antreffe, zu sterben, so werde ich es nicht bereuen, daß ich diesen Tag erlebet habe!

Kurzweil am Extra-Tisch.

Ein Löwe verfolgt einen Hottentotten.

Ein Hottentotte, der einem Pächter vom Cap der guten Hoffnung angehörte, und dessen Vieh weidete, bemühte sich eine Zeitlang vergeblich, seine Heerde in einen Teich zu treiben, der zwischen 2 Felsen eingeschlossen war. Als er endlich nachsah, was denn die Ursache sey, warum sein Vieh nicht in die Tränke gehen wolle, so erblickte er einen ungeheuern Löwen, der mitten in der Lache lag. Ueber den unerwarteten Anblick eines solchen Raubthieres erschrocken, das seine Augen auf ihn gerichtet zu haben schien, ergriff er augenblicklich die Flucht, und ließ das Vieh selbst für seine Sicherheit sorgen. Bei seiner Flucht aber hatte er doch so viel Geistesgegenwart, daß er mitten durch die Heerde hindurch lief, indem er den Schluß machte, daß, wenn ihm ja der Löwe nachsetzen sollte, er doch eher das erste beste Stück Vieh, das ihm in den Weg käme, anpacken, als ihn selbst weiter verfolgen würde. Allein er irrte sich. Der Löwe brach durch die Heerde hindurch, und setzte geraden Wegs dem Hottentotten nach. Als dieser sich umdrehte und sah, daß ihn das Ungeheuer zu seiner Beute auserlesen hatte, kletterte er athemlos und halbtodt vor Schrecken auf einen Aloebaum, in dessen Stamm man glücklicherweise etliche Stufen gehauen hatte. Ein noch größeres Glück für ihn aber war es, daß er zu einigen Vogelnestern in den Zweigen gelangte. In dem nemlichen Augenblicke sprang der Löwe auf ihn los, allein er erreichte ihn nicht, und stürzte zu Boden. In mürrischem Schweigen ging er um den Baum herum, und warf dann und wann einen furchtbaren Biss nach dem armen Hottentotten hinauf, der sich hinter einige Finkenester auf dem Baume verbarg.

In dem Theile von Südafrika, den die Namaqua-Hottentotten bewohnen, gibt es ei-

nen kleinen Vogel von dem Voriageschlechte, der mit andern seines Gleichen in einem Zustande von Gesellschaft lebt. Diese Vögel bauen wie die Heuschreckenesser eine ganze Republik von Nestern in einen Haufen und unter eine Decke zusammen. Manchmal nimmt ein solcher Nesterhaufen einen Raum von zehn Fuß im Durchmesser ein. Hinter einem solchen Gebäude verborg sich der Hottentotte vor dem Löwen. Nachdem er sich aber lange hier ruhig und still verhalten hatte, wagte er endlich einmal, über das Nest hervorzugucken, weil er hoffte, der Löwe werde seinen Abschied genommen haben, allein zu seinem Schrecken und Erstaunen fielen seine Blicke auf die Augen des Löwen, die, nach des Hottentotten Ausdrücke, Feuer und Flammen sprüheten. Kurz, der Löwe hatte sich unten am Baume niedergelegt, und ging vier und zwanzig Stunden lang nicht von der Stelle. Hierauf aber kehrte er nach der Quelle zurück, um seinen Durst zu löschen. Unterdessen flog der Hottentott vom Baume herab, und eilte so schnell als möglich nach Hause zurück, das keine englische Meile davon entfernt lag. Die Hartnäckigkeit des Löwen war aber so groß, daß er nachher wieder nach dem Baume zurück gekehrt zu seyn scheint, und da er den Hottentotten nicht mehr da fand, so folgte er demselben vermittelst des Geruchs bis dreihundert Schritte von seinem Hause nach.

Es scheint in der That gegründet zu seyn, daß der Löwe das Fleisch des Hottentotten jedem andern vorzieht. Dieser ist öfters von ihm unter einer Partie Holländer heraus geholt worden. Da die Leztern mit Kleidern bedekt sind, der Erstere aber ganz nakend geht, so ist dieß vielleicht die Ursache dieser Erscheinung. Nächst dem Hottentotten scheint das Pferd seine Lieblings Speise zu seyn; an Schafe aber setzt er selten seine Klauen; vielleicht rührt dieß von der wolligen Bedekung her, die er abzugiechen zu faul ist.

In Kommission bei Fr. Pustet in Regensburg. Bestellungen nehmen alle Buchhandlungen und Postämter an.

Der ganzjährige Preis ist in ganz Deutschland 2 fl. 24 kr. ohne, und 2 fl. 44 kr. R. W. mit Couvert — portofrei.