

N^{ro}. 26.

VI. Jahrgang.

30. Juni

1833.



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

Z u s a m m e n f a s s u n g : Dr. Fischers neuer Weinbau. — Ueber die Wirkungen einer zu großen Wärme in den Stachskäufen während der Nacht. — Gute Quittenzetteln zu verfertigen. — Sehr gutes Quittenbrot für den Magen zu bereiten. — Wein, der Rahme (Kahn) hat, wieder gut herzustellen. — Kurzweil am Extra-Nach.

Dr. Fischers neuer Weinbau.

Auf welche Art können in den höheren oder nördlicheren Gegenden, und in kälterem Klima, neue Weingärten so zweckmäßig angelegt werden, daß sie sehr viel und guten Wein liefern?

(E s t u s)

Es wäre ein großer Irrthum, zu glauben, der Weinstock könne in einem kälteren Klima und im ungünstigeren Grunde nur dann fortkommen und gute Früchte liefern, wenn er anhaltend durch eine künstliche und widernatürliche Behandlung noch mehr geschwächt wird, und daß bloß solche Unterdrückungen und Schwäche die Ursachen der Fruchtbarkeit sind. Denn wes

gen Verjätzelung und Entkräftung müßte er in kälteren Gegenden noch früher zu Grunde gehen, als bei der nemlichen Behandlung im wärmeren Klima; überdies sind die niedrige Erziehungsart in Bögen, oder in Zwergform, das Beschneiden und die schlechtere Witterung schon allein hinlängliche Schwächungsmittel; daher bei einer noch eintretenden Verklümmelung der Blätterkrone die Vegetationskraft allmählig so sehr unterdrückt würde, daß die Weinpflanze dem Reife, der Gefeier im Winter, und der naßkalten Witterung nicht widerstehen könnte.

12) Die Weinlese soll bei günstiger Witterung

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 .

Die uns erzählte Geschichte der gastlichen Bewirthung DeLille's, sagt der Hausmeyer, war in der That sehr unterhaltend. Wir befinden uns darin so recht anschaulich bei einem Pariser. Ding in elegantester Form. — Wenn Sie mir aber erlauben, will ich als Gegenstück ein Mittagsgessen in China schildern. Ein Engländer, der dazu eingeladen worden, beschrieb es mit folgenden Worten: „Der Gastgeber Pauke-kua war einer der reichsten Kaufleute und Mitsglied der Handelsgesellschaft zu Canton. Seine Wohnung und

die häusliche Einrichtung kann im Allgemeinen einen Begriff von den Chinesen geben. Die Wohnung war nicht geradezu ein Haus, sondern vielmehr eine Menge geräumiger Gebäude mit dazwischen befindlichen Blumengärten, kleinen Wasserbecken und grünen Plätzen. Das Ganze bildete ein wirkliches Labyrinth von Gemächern, Gängen &c. Man kam durch mehrere runde Gewölbe, vollkommen denen ähnlich, die man auf dem chinesischen Porzellan sieht. Ein Gemach war als eine Kapelle eingerichtet und diente auch in

terung, so spät als möglich, vorgenommen werden, wobei alle unreifen und faulenden Beeren zu entfernen sind. Sehr gut ist es auch, wenn die Beeren abgerohelt, und die Stengel weggeworfen wurden; denn der Saft dieser Stengel ist sauer, bitter und wässrig, er beschleunigt zu sehr die heftige Gährung, wobei die besten Bestandtheile des Mostes verflüchtigen, und der Wein wird herbe, sauer, oder schwach. In den nördlichen und östlichen Gegenden tritt der Sommer später ein, dagegen dauert daselbst der Herbst sehr lange, er ist mild und trocken, daher erst im November die Weinlese beginnen soll, was auf die Zeitigung der Trauben, und auf die Unterdrückung der zu heftigen und schädlichen Gährung des Mostes von dem wichtigsten Einflusse ist. Einige kleine, der Weinlese vorgegangenen Herbstfröste müssen den Kreislauf der Säfte unterbrechen, damit deswegen, und von dem Einflusse der milden trockenen Herbstwitterung der Sauerstoff der Trauben in Zuckerstoff umgewandelt werden kann. In unserm, für den Weinstock fremdartigen Klima ist, vorzüglich in nachkalten Sommern, immer vor der Weinlese eine natürliche Entblätterung der Weinstöcke abzuwarten, damit dadurch die Trauben zur Unterstützung des Naturtriebes für ihre Zeitigung die verminderten Grade des Sonnenlichtes, der Wärme und der Vegetationskraft im angestrongeren Verhältnisse noch mehr genießen und verbrauchen können. In diesem Falle besteht keine Reproduktionskraft mehr für die erneuerte Ausbildung der Blätter; und Wurzelkronen, sondern die Naturkraft ist nur auf die Zubereitung der künftigen

Reimungsfähigkeit des Samens beschränkt, wozu wesentlich die volle Zeitigung der Frucht gehört. Man beginne also, wenn die Trauben noch nicht in Fäulnis gerathen, die Weinlese erst dann, wann die Blätter des Weinstokes bereits abgefallen, und die Stengel der Trauben braun und eingekrumpt sind. Eine frühere Zeitigung der Trauben kann künstlich dadurch bewirkt werden, wenn schon während des Abfalles der Blätter die Stengel der Weintrauben bis zur Hälfte durchgeschnitten, oder geringelt wurden.

13) Bei der Bereitung des Mostes und Weines geschehen auch viele Fehler, daher folgende Erfahrungsgrundsätze zu beobachten sind. Die gesammelten Weintrauben müssen in der Most- oder Maschbodding von den Menschen mit ihren gereinigten Füßen zu einem Brei getreten, und so gut ausgedrückt werden. Dieser Brei bleibt nun in der offenen Bodding so lange ruhig stehen, bis der erste Grad der Gährung eingetreten ist, daher die Hülsen und Kämme nun auf der gährenden Flüssigkeit oben schwimmen. Jetzt erst tritt der wichtige Zeitpunkt der Absonderung und Weinbereitung ein, nemlich der flüssige Most, oder Masch, wird durchgeseigt, und als vorzüglich in besondere Fässer geschüttet; die in der Bodding aber zurückgebliebenen Hülsen, Kämme, Kerne und anderen Pflanzentheile werden ausgepresst, und der Most hiervon als schlechter ist in besondere Fässer zu geben. Der Most soll deswegen schon in der Maschbodding zu gähren anfangen, weil durch die Gährung die in und an der Haut der Trauben befindlichen feineren Bestandtheile

der That zu den Andachtsübungen der Familie. Endlich erreichte man den Speisesaal, der reich und gerlich ausgeschmückt war. Man setzte sich zu Tische. Zuerst wurde eine aus indianischen Schwalbennestern zubereitete Suppe aufgetragen, und in kleinen porzellanenen Tassen herumgegeben. Ihr Geschmak war sehr gut und gewürzhalt. Sie hat viel Ähnlichkeit mit der Zwirn-Rudeluppe, doch ist sie nicht so wohlkchmekend, als die Schildkröten- oder Wildenten-Suppe. Ironigmal wurden nach der Suppe neue Schüsselfeln aufgetragen; und einmal fanden mehr als 60 derselben auf dem Tische. Es war unmöglich zu erkennen,

worans mehrere Gerichte bestehen mochten. In den erkennbaren gehörten besonders gedämpfte Laubentler, wie des Regenleisch, ein Krillasse von Froschkulen, getrocknete und stark gewürzte Würmer zur Reizung des Appetits, gebratene Grillen, Heischschloßern und mehrere chinesische Leckerbissen, denen das europäische Borweithil leicht andere Namen beilegen möchte. Die Fleischspeisen bestanden aus Fasanen, Rebhühnern, und verschiedenem Wildpret. Aber Alles war in kleine Stücken geschnitten und wurde in kleinen Tassen aufgetragen. Statt Messern und Gabeln bediente man sich zweier kleiner runder St

zersezt werden, welche dem Weine einen angenehmen Geruch und Geschmak geben, und durch den Druck der Presse allein nicht aus den Hülsen gebracht werden können; vielmehr sind von dem früheren Pressen der Trauben auch deren Kerne und Stengel mit ausgepresst, deren Säfte den Wein spät, bitter und sauer machen, daher immer auf jene Art zwei Gattungen Weines bereitet und abgefondert werden sollen, nemlich, eine durch das bloße Treten der Trauben in der Bodung, und die schlechtere durch das Pressen. Der im Keller in den Fässern gährende Most bleibt ruhig liegen, und der Zutritt der äußeren Luft wird verhindert. Die Fässer werden oben fest und luftdicht geschlossen, jedoch geht durch den Spund eine dünne, gebogene, blecherne Röhre aus dem Faß in ein auf demselben stehendes und mit Wasser gefülltes Schaffel, oder Gefäß, damit der atmosphärische Sauerstoff nicht in das Faß dringen, aus demselben aber das bei der Gährung erzeugte kohlenstoffsaure Gas entweichen kann. Besteht das in dem Schaffel befindliche Wasser aus Kalkwasser, nemlich, wenn man in das Wasser gebrannten Kalkstein wirft, so zieht derselbe die Kohlen-Säure in sich, und so kann in dem Keller beim gährenden Moste ohne Gefahr gearbeitet werden. Nach der Gährung wird der Wein fest gespundet, gefüllt, in Ruhe gelassen, und erst nach einem Jahre vom Lager abgezogen, nemlich der j. W. im November 1833 erzeugte Wein im Januar, oder Februar 1835. Will man einem schlechten Landweine einen gesunden, angenehmen Geruch und Geschmak geben, so wird noch vor der

Gährung des Mostes in denselben getrocknete weiße Hollunderblüthe, für jeden Eimer zwei Hände voll, geworfen. Diese weiße Blüthe des gewöhnlichen Hollunderbaumes mit schwarzen genießbaren Beeren kann überall leicht gesammelt werden, und sie theilt dem Weine einen muskatähnlichen Geruch mit.

Werden nun jene aus der Natur und Erfahrung geschöpften Grundsätze des neuen Weinbaues beobachtet, so können durch deren Vollzug nicht nur die reinen Erträgnisse der bestehenden Weingärten außerordentlich erhöht werden, sondern man kann auch die in Verfall gerathenen Gebirgswaingärten vom gänzlichen Untergange retten, und in den mehr nach Ost, oder Nord, oder höher liegenden Gegenden neue Weingärten anlegen, die bald viel mehr und besseren Wein geben werden, als die in den südlichen Ländern jetzt bestehenden Weingärten mit ihrer gegenwärtigen kostspieligen und schädlichen Bauart. Viele Länder könnten nicht nur den großen Verlust des Geldes bei Einführung fremder Weine verhindern, sondern auch eine künftige Ausfuhr ihres besseren Weines begründen, und so ihre Verarmung in Wohlstand umändern. Es ist daher die schleunigste Einführung des neuen Weinbaues zu erwarten, dessen Grundsätze ich einzeln noch näher darstellen werde.

Kornneuburg.

Dr. Jos. W. Fischer.

Ueber die Wirkungen einer zu großen Wärme in den Glashäusern während der Nacht.

Es gibt ohne Zweifel sehr wenig Gärtner, welche den Pflanzen, ebenso wie den Thieren,

fenneinlässe, die mit Silber beschlagen und mehr hinderlich als hilfreich zum Essen waren. Es war den Europäern anfangs durchaus unmöglich, etwas damit zum Munde zu bringen. Aber, nachdem sie bemerkt hatten, wie sich die Chinesen damit benahmen, gelang es ihnen schon viel besser. Alle Gerichte sind außerordentlich scharf, und man muß viel Seltsam oder Wein- und Zuckerwasser dabei trinken, um alle Folgen zu vermeiden. Die Tassen, in denen man dieses Getränk umherreichet, sind nicht größer, als die im Kinderpielzeug. Will man auf das Wohlseyn eines der Anwesenden trinken, so saßt man das Täßchen

mit beiden Händen und macht den Schin-Schin, d. h., man neigt und schüttelt den Kopf ziemlich rasch, sodann trinkt man und zeigt die Zasse umgekehrt, um anzuzeigen, daß nichts mehr darin sey. Die Sitte bringt es mit sich, daß man auch mehrmals seine Nachbarn zum Trinken auffordert; bei größeren Gastmählern wird auch die Gesundheit des Kaisers und anderer hohen Personen ausgebracht.

Nach ein anderes Gastmahl gab ein chinesisches Kaufmann vor einiger Zeit zu Singapore ungefähr 50 englischen Herren ganz im Geschmakte seines Vaterlandes. Die

Gefühl- und Empfindungsvermögen zuschreiben und sie für fähig halten, Vergnügen und Schmerz zu empfinden; gleichwohl möchte man behaupten, daß der größte Theil sie — nach der Art, wie sie ihre Bäume in den warmen Häusern behandeln — der Empfindlichkeit oder Sensibilität fähig hält. Durchdrungen von dem Vergnügen, das sie selbst genießen, wenn sie sich während einer kalten Nacht in einer warmen Lage befinden, und während der Hitze des Tages frische Luft athmen können, behandeln sie die Pflanzen gerade so, wie sie selbst behandelt werden möchten; ob also gleich die gesammte Wärme gewöhnlich in ihren Glas-Häusern beinahe so ist, wie sie seyn muß, so ist doch der Wärmegrad fast immer in der Nacht höher als am Tage. Ich habe Grund, zu glauben, daß dieses Uebermaß der nächtlichen Wärme den Bäumen der gemäßigten Klimate sehr schädlich und den aus der heißen Zone nicht im Geringsten zuträglich ist, weil die Temperatur in diesem Klima während der Nacht oft ziemlich kühl ist. Auf Jamaica und in anderen gebirgigen westindischen Inseln ist die Luft auf den Bergen gewöhnlich kalt und die nach Untergang der Sonne und sinkt, vermöge der natürlichen Folge ihrer specifischen Schwere, herab und nimmt die Stelle der warmen Luft der Thäler ein. Gleichwohl leidet das Zuckrohr von dieser Abkühlung der Temperatur nicht den mindesten Schaden; im Gegentheil ist der Zucker von Jamaica auf den Märkten höher geschätzt, als der von weniger hohen Inseln, wo die Temperatur bei Tag und Nacht weniger Abwechslungen erfährt.

Während der Vegetation im Frühlinge gehen in den Bestandtheilen des Baumsaftes chemische Veränderungen vor, die denjenigen ähnlich sind, welche man beim Reimen des Korns wahrgenommen hat. Während des Winters habe ich niemals die mindeste Spur von Zuckerkraft im Wasserholder und weder im Stamme, noch in den Wurzeln des Maulbeerfeigenbaums entdecken können. Im Frühlinge ist der Saft dieses Baumes merklich süßer; er ist viel schwerer und zuckeriger in großen Bäumen, die fähig und geschikt sind, eine große Menge Blüten zu erzeugen und zu ernähren, als in kleineren und jungen. Der Saft dieses Baumes ist auch Veränderungen in seiner specifischen Schwere unterworfen, zu derselben Zeit des Frühlings, doch in verschiedenen Jahren. Duhamel hat beobachtet, daß der Saft des Zuckrohrs anfänglich zuckerig ist, und in der Folge einen krautartigen Geschmack annimmt. Ohne Zweifel ist es in dem letzten Falle mehr zur Nahrung der Blüten und Knospen, die sich noch nicht entwickelt haben, geeignet.

Zu der Zeit, wo die eben erwähnten chemischen Veränderungen in dem Saft vorgehen, haben sich die Blätter noch nicht entwickelt; nun steigt diese Flüssigkeit während der Wärme des Tages empor, und fließt, auch bei mehreren Baumarten, aus den frischen Wunden heraus. Hierauf steigt sie während der Nacht, und überhaupt, wenn sich die Temperatur abgekühlt hat, abwärts. Da die Veränderungen der Temperatur die scheinbaren Ursachen dieser verschiedenen Bewegungen sind, so ist es nicht unwahrscheinlich, daß die

Vogelneissuppe, sagt die Penanger Zeitung, war vortreflich, eben so die sechs übrigen Suppen vom Hammelfleische, Fröschen und Entenlebern. Wir konnten nicht umhin, etwas von jeder Schüssel zu versuchen, besonders von einem Filetstück von Elefantenschwänzen, mit einer Brühe von Aiberceen-Eiern. Ein Franzose ließ sich ein in grünem Schibböckenfett geschmortes Stachelschwein besonders gut schmecken. Die Biene da mer war unersetzlich und die Fischmagaz, mit Serras gefüllt, köstlich. Auch war eine Schüssel voll Schneepfenaugen und Pfauen-Kämme da, welche 100 Zhr. gekostet haben soll. Das

Deffert stimmte mit dem Uebrigen überein, besonders waren die Gelees vom Rhinoceros ausnehmend gut.

Ueber die Sonderbarkeit dieser chinesischen Speisen lachte die ganze Gesellschaft überlaut. Da sehen wir, sagte der Herr Schulprovisor, daß wir das Essen erst eigentlich noch lernen müssen, um in allen Weltgegenden zur Last gehen zu können. In gewisser Beziehung wird die Kunst auch wirklich erlernt, und manche Leute bringen es darin bis zu einem hohen Grade der Meisterchaft und werden mit dem bedeutungsvollen Prädicat Feinschmecker, auch Dilettant, belegt. Diese Kunst steht noch über

chemischen Veränderungen, die sich zeigen, von der nemlichen Kräfte hervorgebracht werden.

Einige gemachte Versuche über das Keimen der Samenbrüer haben mich überzeugt, daß solche mehr oder weniger krafftvolle Pflanzen hervorbringen, je nachdem die äußeren Umstände im Schooße der Erde die schicklichen Veränderungen in dem Nahrungsstoffe, den sie enthalten, erzeugen, und ich vermuthete, daß, wenn man in den Glashäusern eine große Menge Blüten des Kirschbaumes und anderer Obstbäume abfallen sieht, dieses von einer zu hohen und einseitigen Wärme herrühret, die sie nöthiget, sich zu entwickeln, ehe noch der Saft des Baumes zu einer für sie angemessenen Nahrung verarbeitet ist.

Diese Vermuthung veranlaßte mich zu dem Versuche, meine Bäume in den letzten drei Jahren am Tage in einer wärmeren Temperatur zu halten, als in der Nacht. Da Versuche der Art von gewöhnlichen Gärtnern schwerlich unternommen werden können, so denke ich, daß die meinigen der Aufmerksamkeit derselben nicht unwerth seyn dürften, ob sie sich gleich nur auf den Pflschenbaum beschränken.

Da ich meine Pflschenbäume im Frühlinge zur Blüte bringen wollte, so ließ ich mein Glashaus mitten am Tage heizen und sich bei Annäherung der Nacht wieder abkühlen; die Bäume wurden sodann mittelst einer Spritze mit klarem Wasser bei einem Wärmegrade, den es gewöhnlich hat, wenn es aus der Erde kommt, benetzt, und ich ließ ihnen während der Nacht keine künstliche Wärme geben, und auch dann nur in einem sehr

schwachen Grade, wenn sich die Witterung zum Froste zu neigen schien. Bei einer solchen Behandlung entwickelten sich die Blüten eben so schnell, als zahlreich, wie ich es nur wünschen konnte. Sie erschienen viel größer, als ich sie jemals auf den nemlichen Sorten gesehen hatte, ein Umstand, der gar nicht gleichgiltig ist, weil bei jeder Sorte die Größe der Frucht von der Größe der Blüte abhängt. Als die Blüten sich entwickelt hatten und der Samenstaub sich auszustreuen anfing, wurden sie mäßiger benetzt; es geschah wie ein zarter Regen, der nur den Samenstaub leicht anfeuchtet, aber nicht aberschlämmen kann; als er sich aber fast ganz verthätet hatte, ließ ich vom Frischen reichlich begießen, um das Einsaugen desselben zu erleichtern. Ich entschloß mich zu diesem letzteren Verfahren, weil ich oft beobachtet hatte, daß um diese Zeit der Blüte häufige Reggen immer den in unseren Obstgärten stehenden Apfelbäumen sehr nützlich sind. Ich hatte auch nicht Ursache, es zu bedauern, denn fast alle Blüten meiner Pflschenbäume gediehen vortreflich. Das Benetzen wurde hierauf fortgesetzt, bis sich die Früchte der Reife näherten, und die Wurzeln wurden mit süßiger Düngung versehen, welche den Früchten zu einem außerordentlichen Grade der Größe und Vollkommenheit verhalfen.

Vor diesem Verfahren wurde mein Glashaus von rothen Spinnen *) heimgesucht;

*) Ich bin kein Entomolog; gleichwohl vermuthete ich, daß unter diesem Namen zwei verschiedene Arten jener Insekten mit einander verwechselt werden. Die eine macht ein Netz, die andere aber nicht. Die letzte findet sich häufig auf den Bäumen im Freien und in den Glashäusern ein; sie ist viel frecher als die andere.

der Rechtskunst. Ihr anbermüthiges Verdienst besteht darin, daß sie vermittelst ihrer Ökonomie aus allen Zonen und aller Oertern Länder, was über und unter der Erde erzeugt wird, zur einheimischen Kost machen. Wollen wir nun diese selbsthaften Genussmittel, die unsere an Körper und Geist klammhaften und gesunden Vorfahren nicht konnten, der Keise noch am Besten in chronologischster Ordnung ausführen, so werden wir zunächst über die Menge erkaunen, uns aber auch, wenn wir den Einfluß auf Leben der Volkemasse, den sie unschätbar äußern und über so manchen Andern nicht weiter wundern. Unberührt darf nicht blei-

ben, daß die meisten aus der Ferne eingeführten neuen Nahrungsmittel nur Kost der Vornehmen sind, die so lange zehren, als sie etwas haben, aber ihnen Jemand noch borgt. Es ist mit diesen wirklich eine eigene Sache; sie brechen ihrem Munde auch dann nichts ab, wenn ihr Besitzthum längst verzehret ist, sie finden immer Unterstützung, die den Armen in den untern Ständen so ziemlich allgem ein entzogen wird und auf sich selbst und die Hülfe Gottes verweisen werden. Allerdings sind manche einst kostbare Nahrungsmittel durch häufigere Erzeugung gemein geworden. Vor 200 Jahren vertrieb der Hof in Berlin

jetzt aber erschien keine einzige mehr und kaum zeigte sich eine Blattlaus. Hauptsächlich aber zeichnete sich das junge Holz durch seine erstgehenden Knoten und seine Dile, in Külsicht der Länge der Triebe aus.

Ein für sein gewöhnliches Verfahren eingemommener Gärtner glaubt vielleicht den kühlen Thau der Natur oder das Begießen des vorstehenden Versuchs durch das Begießen seiner Wärmeröhren und folglich durch das Ausfüllen des Glashauses mit diesen warmen Dünsten zu ersetzen; allein die Wirkung dieser beiden Operationen ist sehr verschieden. Bei der ersten wird die Pflanze auf Einmal durch das kalte Wasser abgekühlt, und diese Kühle dauert, vermöge der Ausdünstung des Wassers, die ganze Nacht fort; bei der zweiten hingegen stürzen sich die Dünste auf die Blätter und Zweige der Bäume, und theilen denselben viele Wärme mit. Die erste Operation könnte beinahe mit den Duschbädern verglichen werden, deren man sich zuweilen hier zu Lande bedient, durch welche der Kranke auf Einmal durch einen reichlichen Guß kalten Wassers abgekühlt wird, die andere aber gleicht den Dunstbädern in Rußland, in welchen man eine gewaltige Hitze empfindet. Mächte der Gärtner an sich selbst mit einer jeden dieser beiden Verfahrensorten nur in Einer Nacht einen Versuch, ich glaube, er würde beim Aufstehen sehr verschiedene Empfindungen wahrnehmen oder er müßte außerordentlich fühllos seyn. Die Pflanzen scheinen freilich keine Empfindungen zu haben, nach dem gewöhnlichen Sprachgebrauche dieses Wortes und so man es auf die Thiere ausdehnt; allein die

Natur hat sie dadurch, daß sie ihnen Organe gab, einfacher Empfindungen fähig gemacht, ohne damit Vorstellungen zu verbinden, und folglich müssen äußerliche Ursachen die nemlichen Wirkungen auf das vegetabilische Leben, wie auf das animalische hervorbringen. Eine warme und feuchte Atmosphäre wirkt auf das eine und das andere viel stärker, als eine trockene Luft bei dem nemlichen Wärmegrade. Bei den Versuchen, von welchen Charles Blaydin in den philosophischen Transactionen vom Jahre 1775 Nachricht gibt, hielt dieser und Joseph Banks unbeschwert eine Hize von 260 Graden des Fahrenheit'schen Thermometers in einer trocknen Luft aus, indeß sie in einer feuchten Luft kaum die Hälfte davon abhalten konnten. Alle Gärtner wissen, wie geschwind die Blätter der Pflanzen von der vereinigten Wirkung der Wärme und Feuchtigkeit angegriffen werden.

Die jarten und saftigen Triebe der Bäume scheinen wirklich in einer feuchten Luft während der Nacht schneller zu wachsen; allein das ist vielmehr eine bloße Verlängerung, als ein wirkliches Wachstum. Die Zwischenräume zwischen den Grundflächen der Blätter werden länger, ohne daß auch nur ein einziges neues Organ dazu käme. Man kann sagen, der Baum habe sich mehr gestreckt, als daß er gewachsen wäre; kurz, die nemliche Quantität des Stoffes hat sich in eine größere Länge gedehnt, ebenso wie ein metallener Draht.

Eine andere schädliche Wirkung einer hohen Temperatur, während der Nacht, besteht darin, daß sie die Erregbarkeit der Bäume viel schneller erschöpft, sie nicht zum Wach-

die Kohlrüben aus Holland, jetzt genießt sie der Allerkemke im Boize. So ist es auch mit den Kartoffeln, der Gurke etc. Wie der Vornehmere noch neuen Nahrungsmitteln angelt und viel darauf verwendet, um der Mode seiner reichen Genossen zu huldi gen, so widerstreben die niederen Stände dem Genuße vieler, sehr vieler Lebensmittel, die ihnen zu Gebote stehen und im Ueberflusse zu haben sind oder doch erzeugt werden könnten. Man opfert dem Vorurtheile häusliches Blut, Ehre, Gesundheit, und selbst in der Verkümmernng das Leben. — Sonderbar! der Allerkemke kränkt sich gegen das, was

zu seinem Besten gereichen könnte, am Fortnützlichsten. — Das wird sich nur ändern, wenn ein besserer, zweckmäßigerer Jngendunterricht einwirkt. Der Kermke hat von Allen viele Kenntnisse nötig. Will man ein Beispiel, so nenne ich das verschämte, sogenannte indische Moos, das unsere Gebirge überzieht. Gerade hier gibt es die meisten Menschen, die sich schwerlich eine gesunde Kost erzielen können. Allein an das genannte Lebensmittel, was viele tausend Menschen gut ernährt und ihnen Lingskost ist, denkt keiner. In einem Tage könnte man so viel sammeln, als für ein ganzes Jahr nötig wäre.

sen reizt und die Reife der Frucht beschleunigt; diese findet folglich keine hinreichende Nahrung zur Zeit der Reife, wo sie ihr am Nächststen wäre. Eben deswegen sehen wir den Muscateller von Alexandrien und einige andere neue Traubensorten auf ihren Stielen in dem Zustande einer unvollkommenen Reife weick werden. Ich bin auch überzeugt, daß man eben dieser Ursache den Mangel der Farbe und des Geschmacks einiger anderen Früchte zuschreiben muß, deren Reife durch übermäßige Wärme zu sehr beschleuniget worden ist. In England gibt es wenig Pflaumenhäuser, oder vielmehr es gibt gar keine Art warmer Häuser, in welchen die Wärme während der Nacht, im April und Mai nicht die Thalswärme von Jamaica in der wärmsten Jahreszeit übersteige. Es gibt keine, in welchen die Vegetation der Bäume nicht durch die feuchte eingeschlossene Luft der Nacht stärker erregt würde, als durch die trockene und warme Luft in der Mitte des nachfolgenden Tages. Das Verfahren, welches eine solche Wirkung hervorbringt, ist schlechterdings fehlerhaft, weil es dem Gange der Natur gerade zuwider ist. Ich habe nicht nöthig, den aufgeklärten Männern zu sagen, daß die Früchte und alle Erzeugnisse der Gärtneret um so viel vollkommener werden, je mehr man die natürliche Temperatur der Klimate nachahmet, die ihnen am Günstigsten sind. s.

Quittenzeltchen zu verfertigen.

Man siede 5—6 Quitten weick, reibe das Mark auf dem Reibeisen ab, wäge dann $\frac{1}{2}$ Pfund davon, nehme es in eine Schüssel und

siehe $\frac{1}{2}$ Pfd. feinen Zucker darauf und schlage das Weiße von 6 Eiern zu Schaum. Dann fängt man an, das Quittenmark in der Schüssel zu rühren, thut 1 Eßlöffel voll Schaum und eben so viel Zucker daran, rührt dieses eine Zeit lang, nimmt nun wieder 1 Eßlöffel von jedem, und macht so fort, bis Zucker und Eier weiß zu Ende sind. Ist nun die Masse ganz leicht gerührt worden, so reibt man die Schale von einer halben Citrone daran, drückt den Saft derselben darauf, setzt kleine Häufchen auf Papier oder in Formen und trocknet sie langsam auf dem Ofen. Die Formen bestreut man am Besten mit feinem Zucker oder macht sie in der Art, daß sie sich leicht theilen. Sind sie ganz hart und weiß geblieben, was auch geschieht, wenn man sie unbedeckt über Nacht in einen Backofen setzt, so sind sie fertig. Sie werden um so geschmackvoller, je mehr man Zimmt und anderes Gewürz dazu thut.

Sehr gutes Quittenbrod für den Magen zu bereiten.

Man nehme Quitten, reinige sie von der Schale und den Kernen, koch sie alsdann mit Zucker und Honig weick, rühre Eier und seines weißes Mehl darunter, forme es nach Belieben und lasse es wie andere Conditoreiwaaren backen.

Wein, der Rahme (Rahn) hat, wieder gut herzustellen.

Gutes Kochsalz wird in einem irdenen Gefäße warm gemacht, bis es schwarz wird, dann reibt man es wohl in einem Möser, schüttet oder hängt es in einem Beutelchen in das Faß.

Es übertrifft an Nahrunghaftigkeit das Fleisch. Wollte man es neben der gewohnten demlich nährenden Kost, Kartoffeln und sogenannten Kasse genießen, so würden jene Schattensmenschen in blühender Gesundheit aufleben. Es hat Perioden gegeben, wo die Leute Schwaarmesse der Hungerten, weil sie sich nicht Brod und Kartoffeln erzeugen konnten, ja die letztern erfroren aus der harten Erde wühlten, um das Leben damit zu retten. O ihr Volk! Betretet! wie viel habt ihr auf Euerm Gewissen! In der Hungersnoth würden die Leute wohl darnach gegriffen, was sich gerettet haben, wenn ihr es ihnen zugewiesen

ihnen die Zubereitung gelehrt und sie zum Genuße angewiesen hätet. — Ihr wollt mit euren Knochenuppen auch den Wohlthätigkeitseuf verschaffen und scheint nicht zu wissen, daß es sonst noch erreichbare Nahrungsmittel gibt. Suppe, Suppe und immer Suppe ist nicht die Nahrung des Dürftigen, reicht ihm eine härtere Speise, sein Magen verlangt solche.

Was nährendes Stoffe enthält, verdient in Hinsicht auf Ernährung unsere Beobachtung. Nichts darf uns gering scheinen. Die Unwissenheit ist die erbitterteste Feindin der Wahrheit.

Kurzweil am Extra-Tisch.

Der Löwe und die Tiger.

In der königl. Menagerie in London hatte der Wärter die Thüre, welche den eisernen Käfig des Herrn von dem der letzteren trennt, wieder zumachen vergessen. Kaum war der König der Wälder in den Käfig der Tiger getreten, so sprüheten die Augen beider Kampfparteien wildes Feuer. Mit zu Berge stehender Mähne, und einem entsetzlichen Schrei fiel der Löwe mit einem Sprunge über den männlichen Tiger her. Dieser war nicht minder kampflustig und wurde von der Tigerin wacker unterstützt. Das Brüllen der Kämpfenden setzte die furchtsamen Thiergattungen in Schrecken, die muthigen aber, als: die übrigen Löwen, Tiger, Wären, Leoparden, Panther, Wölfe und Hyänen geriethen in solche Wuth, daß sie brüllend mit angestrengtesten Kräften an ihren eisernen Gittern rüttelten. Der Löwe hielt sich wacker, war aber doch den Angriffen seiner beiden Gegner nicht gewachsen, da diese erst ein Jahr aus den heimatlichen Wäldern entführt sind, er aber schon 7 Jahre. Noch immer blieb indeß der Kampf zweifelhaft, bis der Tiger den Löwen bei der Kehle faßte, ihn umwarf, und nachdem beide so mehrmal sich gewälzt, die Tigerin den Löwen gegen das Eisengitter drängte. In dieser bestiegten Lage brüllte der Löwe aus Schmerz und Wuth. Erst jetzt waren die Spizen einiger Eisensangen, die man zu dem Zwecke, gleich nachdem der Kampf angehoben hatte, ins Feuer gelegt, rothglühend; man ließ sie den wüthenden Tigern in die Nasenlöcher, brachte die Thiere mit der größten Schwierigkeit auseinander und trieb den stark blutenden Löwen in seinen Käfig zurück. Der Tiger hat einen seiner Hauer im Kampfe eingebüßt.

Der Igel und die Giftschlange.

Der bekannte Schlangenforscher Dr. Lenz erzählt einen Versuch, den er anstellte, und der der Beachtung werth ist. Am 24. Aug. that ich einen weiblichen trächtigen Igel in eine große Kiste, wofelbst er 2 Tage später 4 Igelchen warf, die er sorgsam pfletzte. Lebende Mäuse, Kröschchen, Blindschleichen, Ringelnattern, die ich

ihm darreichte, verzehrte er mit lebhafter Begierde. 6 Tage später, während er ruhig seine Zungen säugte, ließ ich eine große Kreuzotter zu ihm. Er erhob sich ganz gemächlich und beschnupperte ihren Kopf; sie wurde wüthend, zischte und biß ihn heftig in die Schnauze und die Lippen. Ganz zufrieden mit dieser Begegnung, leckte er sich, ohne zu weichen, die Wunden, und bekam einen berben Biß in die hervortretende Zunge. Ohne sich irren zu lassen, fuhr er fort, die wüthende und immer wieder beißende Otter zu beschnuppern, packte endlich schnell ihren Kopf, zermalmte ihn, sammt seinem ganzen Giftoorrath, nebst Giftzähnen und Giftdrüsen, zwischen den Zähnen, und verzehrte dann das Uebrige mit dem größten Wohlbehagen. Am Abende desselben Tages fraß er noch eine ganz junge Kreuzotter und am folgenden Morgen deren 3. An seinen Wunden, selbst der Zunge, zeigte sich nicht die geringste Geschwulst; er blieb gesund und seine Zungen blieben es ebenfalls. Seitdem habe ich den Igel noch 5mal mit großen Kreuzottern kämpfen lassen. Der Erfolg war ziemlich immer derselbe. Weder die Biße, welche er in alle Theile des Gesichtes und in die Ohren erhalten hat, noch die verschluckten Giftzähne und Giftdrüsen haben ihm geschadet. Einen höchstmerkwürdigen Gegensatz bildet die fast unbegreifliche Gleichgiltigkeit des Igels beim Kampfe mit Kreuzottern, gegen das Benehmen meiner Vuffarde im gleichen Falle. Uebrigens muß ich den Igel gegen den Vorwurf, daß er ein Obstdieb sey, rechtfertigen. Ich gab ihm 2 Tage lang nur Obst, und er fraß davon so spärlich, daß 2 seiner Zungen, aus Mangel an Milch, verhungerten; ferner gab ich ihm oft zu gleicher Zeit Fleisch, Insekten, oder Würmer und Obst; er zog jedesmal die thierische Nahrung vor.

☞ Mit diesem Blatte endet die I. Hälfte des Jahres für die II. Hälfte wolle gefälligst neue Bestellung inkundet werden. Wegen Grippe Krankheit blieben Siegen und Drulzet mit Ablieferung der letzten Blätter dieses Semesters etwas zurück, werden aber das Versäumte bald nachbringen.

Die Redaktion.

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.