

Der
Obstbaum-Freund.

Nro. 28.
VI. Jahrgang.

14. Juli
1833.



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

Inhalt: Dr. Fischers neuer Weinbau. — Ueber die Aufbewahrung der Früchte. — Kurzweil am Götter-Tisch.

Dr. Fischers neuer Weinbau.

Von der Vertheilung der Arbeiten beim neuen Weinbau.

Wie haben nun gezeigt, wie die Ertragnisse des Weinbaues, bei geringeren Kosten, dauerhafter, sehr vermehrt und verbessert werden können, was auch für das Allgemeine um so nützlicher ist, damit viele Grundstücke, welche jetzt ohne Vortheil für den Weinbau verwendet sind, dann für den Acker- oder Gartenbau gebraucht werden könnten, und doch mehr und besserer Wein bestünde als jetzt.

Die Pflege und Bearbeitung der Wein-

Gärten nach der neuen Art sind auch viel vereinfacht, den natürlichen Bedürfnissen angemessen, und fallen in solche Zeiten, wann sie am Leichtesten, Nützlichsten und ohne Vernachlässigung der andern Wirtschaftsarbeiten von dem Landwirthe vollzogen werden können. Die vorzüglichsten und meisten Arbeiten fallen auf den Zeitraum nach der Weinlese bis zum Anfang des Winters, der beinahe immer acht Wochen dauert, und daher überflüssig lang ist, ungeachtet der kurzen Lage. Im Oktober, November und Anfang Dezembers herrscht meistens eine günstige Herbsterwitterung,

Unterhaltungen im Gartenstübchen.

Walter Weston, erzählte der Herr Kaplan, ein Amerikaner und seiner Religion nach ein Quäker. Es ist schon manches Jahrhundert verfloßen, seitdem heidnische Nationen Menschen kaufen und verkaufen, so wie man Vieh kauft und verkauft. Alle Jahre segeln europäische Schiffe nach Afrika, holen da den Eltern ihre Söhne zu tausenden weg, und bringen sie nach Amerika, wo diese un-

glücklichen, fern von denen, die ihnen das Leben gaben, unter der beschwerlichsten Arbeit und bei schlechter Speise und Kleidung früh dahin weihen, und ohne von geliebten Freunden gepflegt, gelobt und getröstet zu werden, eines frühen Todes sterben.

Schon lange haben Menschenfreunde diesen unnatürlichen, scheußlichen Handel verabscheut: aber ihre Stimme

und da ohnedieß auch jetzt im Spätherbste Weingartenarbeiten verrichtet werden, so ist es besser, dieselben sogleich ganz zu vollziehen und dadurch für das folgende Frühjahr zu ersparen; denn zu dieser Zeit gibt es die meisten landwirthschaftlichen Beschäftigungen, die Weingartenarbeiten, vorzüglich in Hinsicht des Grundes, sind im Frühjahr schädlich, und was im Spätherbste geschah, bleibt ohnedieß unverändert über den Winter.

Nach der Weinfese im Spätherbste bis in den Winter sind folgende Weingartenarbeiten vorzunehmen:

a) Zurichtung des Bodens zur Anlegung neuer Weingärten, die auch zugleich noch im Spätherbste mit bewurzelten Weinpflanzen, oder mit bewurzelten Stecklingen besetzt werden können, indem dieselben dann im Frühjahr besser treiben.

b) In den bestehenden Weingärten werden die Weinstöcke, oder Pfähle aus der Erde gezogen, die hölzernen Ständer, oder Spaliergerüchte und ausgebessert.

c) Die Weinstöcke sind zu beschneiden und von allen überflüssigen Trieben zu reinigen. Die Bögen werden gemacht, und wo sich natürliche Spalierbäume befinden, dieselben beschnitten. Aus den abgeschnittenen Weinreben macht man sogleich die Stellinge, und legt sie in den neuen Weingarten, oder bindet sie zusammen, vergräbt sie bis über die Hälfte in die Erde und macht daraus im folgenden Frühjahr und Sommer Sturzreben. Die Senker und Ableger werden auch schon im Spätherbste gemacht, sie gewöhnen ihre gegenwärtige Veränderung, bereiten sich über

den Winter zum Wachsthum vor, und erhalten viel früher Wurzeln, so daß ein ganzes Jahr gewonnen ist.

d) Die Erde wird, jedoch ohne geringster Beschädigung der Weinstöcke und deren Thauhaar: oder Saugwurzeln, bis zu denselben tief und gut gelockert, das Unkraut mit seinen Wurzeln zerrissen und über die Erde gestürzt, damit es ganz zu Grunde gehe, und die Weinstöcke werden mit lockerer Erde umgeben (beshäufelt). In kälteren Lagen, vorzüglich wo Thongrund vorherrschend ist, umgibt man die beschnittenen Zwergweinstöcke ganz mit Erde, so daß sie von derselben auch dicht bedekt, und bloß die Bögen hervorstehend sind, welche von der Winterkälte nicht angegriffen werden. Ueberhaupt sollten an vielen Orten die Weinstöcke durch das Bedecken mit Erde, oder Dünger nicht verätzt, sondern von Jugend auf im Freien mehr abgehärtet werden.

e) Nach der Bearbeitung des Grundes wird die lockere Erde, wo es geschehen kann und muß, um die Weinstöcke, jedoch ohne dieselben zu berühren, mit Dünger überstreuet (überdüngt). Es kann hiezu auch frischer Stallmist gebraucht werden, weil derselbe während des Winters auf der Oberfläche durch die atmosphärischen Einflüsse seine äzenden Eigenschaften verliert und zum kräftigsten Dünger bereitet wird. Pflanzendünger, vorzüglich aber fette schwarze Damm: oder Schlamm Erde leisten die besten Dienste. Wo Nitzmittel zur Auflösung des bestehenden Humus, zur Belebung des Grundes, und zur Herstellung dessen mineralischen Mischungsverhältnisses nothwendig sind, werden sie auf den

wurde nicht allenthalben gehört, oder doch wenigstens nicht geduldet. Man schleppte die arme, schutbloße Waare, gleich dem Viehe, von Markt zu Markt, stellte sie da der Melche nach hin, verkaufte sie an den Weißbrotenden, ohne sich an den wehmüthigen Blick, an die zum Himmel ausgestreckten Hände und an die herzdurchschneidende Klage: ach, ich bin doch ein Mensch! weiter zu kehren.

Einst segnete jedoch der Vater aller Menschen die Bemühungen eines gewissen Quäker, die er sich zum Bes

sen dieser unfreie schutbloßen Mährbrüder gab. Dieser Mann, der Antoine Benget hieß, zog im Lande herum, und predigte es laut, wie schändlich es sey, Menschen die Freiheit, dieses kostbarste Gut, und mit derselben ihre Vaterland und ihre Angehörigen zu rauben. Diese laute Stimme der Menschheit siegte, und viele Christen, vorzüglich aber alle Quäker, gaben auf einen Tag allen ihren Sklaven die Freiheit.

Unter diesen wackeren Männern war auch unser Mi-

Dünger über denselben ausgestreut. Die besten Reizmittel sind Kalk, Gyp, Asche, dann eine der bestehenden an Farbe, und Eigenschaft ganz entgegengesetzte Erdat.

Nach dem Winter, im Frühjahr und Sommer bis zur Weinlese sind folgende Arbeiten im Weingarten zu verrichten:

a) Die an die Weinstöcke, oder bis über dieselben gehäufelte Erde wird weggenommen, und so geebnet, daß um jeden einzelnen Weinstock nur eine mäÙige, einer Schüssel ähnliche Vertiefung besteht, in der sich die düngenden Stoffe, dann Licht, Wärme und Feuchtigkeit mehr vereinigen.

b) Die Weinstöcke, Pfähle werden in die Erde gestossen, die Geländer, Latzen und Spalier hergestellt und gerichtet, die bestehenden Böden, oder Reben angebunden, und die erfrorenen Theile derselben abgeschnitten. Die Weinstöcke stoÙt man an der nördlichen Seite der Weinstöcke in die Erde, und zwar deswegen zeitlich im Frühjahr, damit sie auch gegen Reif schützen, wozu die Strohbänder, womit man künftig die neuen Reben anbinden wird, sogleich unten um den Stöcke und an den Topf, oder Zapfen des Weinstocks, dieselben bedekend, zu binden sind. Diese Strohbänder erhalten die Wärme, leiten den Reif ab, und sind doch noch gut in der Folge zum Anbinden der Lohden zu gebrauchen.

c) Sind die Lohden, oder neuen Reben schon so lange und schwer, daß sie angebunden werden können und müssen, so werden sie an die Stöcke, jedoch um dieselben herum, und so gerichtet und gebunden, daß die befruchteten Reben mit ihren Trauben auswärts

hin und von der nördlichen Seite weggerichtet sich befinden; die unfruchtbaren Lohden, oder Holztriebe stehen in der Mitte und an der nördlichen Seite gerade aufwärts und enger beisammen.

d) Im Sommer wird die Erde nur dann gereinigt und sehr leicht gelockert, wann sie Unkraut und eine feste Kruste hat. Das Anbinden wird fortgesetzt, je nachdem sich die neuen Reben in die Höhe verlängern; wachsen dieselben endlich über die Weinstöcke hinaus, so werden sie zusammengebunden, über den Stöcken herabgebogen und an dessen nördliche Seite gebunden. Die Trauben mit ihren Reben zieht man mehr nach außen hin, und schiebet die sie bedekenden Blätter zurück. Wo die Zwergweinstöcke Böden haben, werden dieselben, wenn sie sich nicht mehr tragen könnten, an Stöcken gebunden.

Nun folgt die Weinlese.

Die Arbeit ist also, vorzüglich im Frühjahr und Sommer, sehr vereinfacht, der Natur angemessen, und den Weinstock sehr schonend, denn er wird nicht durch Verletzungen seiner Blätter, und Wurzelkronen geschwächt, und da die Bearbeitung des Grundes schon im Spätherbste geschah, so wurde er während des Winters mehr befruchtet. Das Einsetzen der Weinpflanzen, Stecklinge, Reiflinge, Sturzreben, und das Graben, oder Versenken im Spätherbste haben die wohlthätigen Folgen, daß diese neuen Pflanzen schon im folgenden Frühjahr kräftig wachsen, und früher Früchte tragen, denn während des Winters konnten sie und ihre Umgebung für das künftige Wachsthum sich vorbereiten und gewöhnen.

Ein. Er hatte von seinem Vater sieben und dreißig alte und junge Sklaven geerbt. Eines Tages ließ er sie alle nach einander zu sich kommen. Er fragte einen darunter: Freund Jakob! wie alt bist du? — neun und zwanzig Jahre. — Du hättest sollen mit dem ein und zwanzigsten Jahre frei seyn, wie die Weisßen; aber du sollst es heute werden, und ich gebe dir das Geld, welches du in diesen acht Jahren durch deine Arbeit verdient hättest, in der Summe von 2205 Liro. Jetzt bist du also frei, wie

ich, mein Jakob! du hast keinen andern Herrn mehr, als Gott und die Gesetze. Geh in das andere Zimmer, dort ist meine Frau und mein Vater, die schreiben dir deinen Freiheitsbrief. Wenn ich ihn nun gesiegelt und unterzeichnet habe, so trage ihn zum Richter, daß er eingeschrieben wird. Gott segne dich, Jakob! sey rechtschaffen und arbeitsam. Wenn dir Unglück oder Beschwernis zustoßen, so erinnere dich, daß du an Walter Rissin einen Freund hast, der dir helfen wird. — Jakob, erkant und

Der neue Weinbau hat also sehr viele Vorzüge vor dem bestehenden, der vielmehr als schädlich zu unterlassen und nach der neuen Art allmählig einzurichten ist. Versuche und Erfahrungen werden bald den großen Gewinn darstellen und die Gewohnheit wird folgen.

Koenigsberg.

Dr. Jos. B. Fischer.

Ueber die Aufbewahrung der Früchte.

(Von Herrn M. Souverchel, Mitglied der Académie de Médecine und der Société de Pharmacie.)

Die Früchte gehören zu den nützlichsten Erzeugnissen der Vegetation; sie spielen eine so große Rolle bei der Ernährung der Menschen, daß deren Aufbewahrung, und besonders deren Erhaltung in jenem Zustande, in welchem wir sie von der Natur geschenkt erhalten, nicht genug berücksichtigt werden kann. Alle Versuche, welche bisher in dieser Hinsicht angestellt wurden, waren zwar für die Wissenschaft und Kunst nicht ganz verloren, allein für die Praxis brachten sie leider bisher nur sehr wenig Nutzen. Verloren waren sie nicht, denn man weiß aus denselben nun doch einmal, welche Bedingungen zur Vermeidung ihres Verderbens nöthig sind; und dies ist schon ein sehr großer Schritt vorwärts. Wir wollen hoffen, daß wir nicht auf diesem Punkte stehen bleiben, und daß es uns, wenn wir auch nicht im Stande seyn sollten, die Grenzen, welche die Natur der Aufbewahrung dieser Produkte gesteckt hat, aufzuheben, doch geslingen dürfte, diese Grenzen zu erweitern, und dadurch unsere Genüsse zu vermehren.

Als das größte Hinderniß gegen die Auf-

bewahrung der Früchte betrachtete man bisher die Luft. Wenn wir nun diese Ansicht auch nicht ganz verwerfen, so glauben wir doch auch, daß der Druck, welchen jede Frucht auf sich selbst ausübt, und die Veränderung der Temperatur zu diesem Verderben geneigter machen, dazu prädisponiren, und daher keineswegs zu vernachlässigen sind. Wir hegen sogar keinen Zweifel, daß, wenn es gelänge, diese beiden zuletzt genannten Ursachen zu entfernen, die Luft selbst nicht mehr zersezend auf die Früchte einwirken würde. Die Resultate angestellter Versuche werden diese Ansicht unterstützen.

Ueber die Aufbewahrung der Früchte im luftleeren Raume.

Von dem Grunde ausgehend, daß die Luft allein die Zersezung und das Verderben der Früchte bewirkt, mußte man nothwendig auf die Idee kommen, die Früchte gegen den Einfluß derselben zu schützen. Herr Bérard war einer der ersten, welche Versuche hierüber anstellten.

„Um die Früchte, sagt Hr. Bérard, in einen luftleeren Raum zu bringen, legte ich dieselben in einen Becher, welchen ich mit einem gut eingefitteten Korkstöpsel verschloß, in dessen Mitte ich mit einer Stricknadel ein kleines Loch machte. Diesen Becher setzte ich auf die Platte einer Luftpumpe, worauf ich eine Glasglocke darüber stürzte, in der sich ein durch eine lederne Büchse gehender, kupferner runder Stab auf und nieder bewegen konnte. Die Glocke wurde so gestellt, daß dieser Stab beim Herabsinken genau auf das kleine, in dem Stöpsel angebrachte Loch kam. Nach diesen

gerühet, bricht in Thränen aus und wird bis zu Zukun- gen bewegt, als ob ihm das größte Elend angekündigt würde. O mein Herr, rief er, nachdem er einige Minuten stumm da gestanden hatte, was soll ich mit meiner Freiheit machen? Ich bin unter eurem Dache geboren, und sand da immer, was ich nöthig hatte. Auf dem Felde arbeitet ihr mit mir, als ob ich zu eurer Familie gehörte, auch genoss ich die nemliche Speise und hatte die nemliche Kleidung, wie ihr. Ich durfte nicht zu Fuß in

die weit entlegene Kirche gehen. Der Sonntag war für uns; es mangelte uns an nichts. Wenn wir krank waren, so kam unsere gute Frau an unser Bett, tröstete uns und sprach uns Muth ein: Jakob! guter Junge, sagte sie dann, was fehlt dir? fürchte nichts, der Arzt kommt bald, und ich will auch Sorge für dich tragen; sey indessen geduldig; dies ist das erste Hütsmittel. — Ach was soll ich thun, guter, lieber Herr, wenn ich nun frei sein werde? wie wird mich gehen, wenn ich krank

Vorbereitungen erzeugte ich unter der Gloke, und folglich auch in dem damit in Verbindung stehenden Becher, einen luftleeren Raum, und nachdem dieß geschehen, senkte ich den kupfernen Stab, an dessen Ende ich vorher ein Kügelchen Wachs angebracht hatte, herab, drückte ihn fest auf den Stöpsel, und verklebte so das kleine in demselben befindliche Loch. Auf diese Weise konnte ich aus einer großen Anzahl von Bechern nach einander die Luft auspumpen.“

Wir müssen gestehen, daß wir nach diesem Verfahren des Hrn. Bérard keinen vollkommen luftleeren Raum in dem Becher erhalten konnten; wenigstens hielten wir denselben durchaus für keinen solchen. Wir änderten daher den Apparat auf folgende Weise ab. Statt des Bechers nahmen wir eine heilfäufig 8 Zoll hohe Gloke, die wir auf eine mattgeschliffene Glasplatte setzten, und mittelst einer mit einem Hahne versehenen Röhre mit der Luftpumpe in Verbindung brachten. Bei dieser Einrichtung konnten wir, indem wir die Communication der Gloke mit der Luftpumpe aufhoben, die Versuche wiederholen, gleich wie dieß auch Hr. Bérard wollte; wir waren aber unseres Resultates gewisser, indem die Form des Gefäßes und die ganze Einrichtung des Apparats keinen Zweifel über die Möglichkeit der Erzeugung eines luftleeren Raumes ließen. Wir bemerkten nun hiebei, daß (wir mochten Pfirsichen, Aprikosen, oder Trauben zu den Versuchen genommen haben) die Früchte, wenn sie nicht ganz reif waren, in den ersten 14 bis 20 Tagen keine merkliche Veränderung erlitten; daß aber nach dieser Zeit der luftleere Raum nur schwer zu unterhalten

war, daß die Früchte runzelig wurden, an Umfang abnahmen, und zuletzt ganz eintrockneten.

Nahmen wir hingegen reife Früchte, so war nur schwer ein luftleerer Raum zu erhalten, denn man zog mit der Luftpumpe nicht bloß die Luft aus der Gloke, sondern auch das Vegetationswasser aus den Früchten. Die Folge hiervon war, daß die Bestandtheile, welche dadurch mehr concentrirt wurden, stärker auf einander einwirkten, und daß die Zersetzung mithin schneller erfolgte, als sie in der freien Luft eingetreten wäre.

Wir brachten unter eine der Gloken außer den Früchten auch noch ein mit Kaltwasser gefülltes Glas, und bemerkten in diesem Falle, daß sich das Kaltwasser trübe, zum deutlichen Beweise, daß sich auch im luftleeren Raume, wie unter den gewöhnlichen Umständen, bei der Zersetzung der Früchte Kohlensäure aus denselben entwickelt.

Ein Stük Kalk, welches wir unter eine andere Gloke brachten, um auf diese Weise das aus den Früchten entweichende Vegetationswasser aufzusaugen, bewirkte bloß eine schnellere Eintrocknung derselben.

Aus diesen Versuchen ersieht man deutlich, daß der luftleere Raum keineswegs, wie man hätte glauben sollen, ein sicheres Mittel zur Aufbewahrung der Früchte bilde. Als gesehen hievon würde aber die Schwichtigkeit, mit der die Erzeugung eines vollkommen luftleeren Raumes ohne gleichzeitige Bewirkung einer Veränderung in den Früchten verbunden ist, allein schon hinreichen, um der Anwendung dieses Mittels beinahe unübersteigliche Schranken zu setzen.

bin! — Du mußt es machen, wie die Weisen, sagte der ehrliche Mann. Du mußt dich zur Arbeit verbinden bei dem, der dich am Besten bezahlt, und in einigen Jahren kaufst du dir ein Stük Land, und nimmst eine gute fleißige Mohrin, wie du bist, zur Frau, und du erziehst deine Kinder, wie ich dich erzog, in der Furcht Gottes und in der Liebe zur Arbeit; und wenn du dann frei und ruhig gelebt hast, so stirbst du in Frieden. Du mußt deine Freiheit annehmen, Jakob, ich hätte sie bei schon lange

geben sollen. Wollte Gott, der Vater aller Menschen, daß die Weisen niemals deins afrikanischen Bräuer gekauft hätten, und möge er doch allen Amerikanern unsere Gesinnungen einflößen! Wir schätzen die Freiheit als das höchste Gut, und wollen sie doch unsern Weibern versagen.

O mein Herr, rief der vortreffliche Mohr unter besänftigtem Schlußgen; wie gut seyd ihr! einen solchen gütigen Herren kann ich nicht verlassen. Ihr habt mich nie als Sklaven behandelt; ihr habt mit mir gesprochen, wie

Ueber die Aufbewahrung der Früchte im Stickstoffgas.

Herr Gay-Lussac kam zuerst auf die Idee, die Früchte im Stickstoffgas aufzubewahren. Hr. Bérard benützte die von diesem gelehrten Chemiker ausgesprochene Idee. Allein leider entsprachen die Resultate keineswegs den Erwartungen, zu denen man berechtigt war; sie sprechen vielmehr offenbar zu Gunsten unserer Ansicht über den Einfluß des Druckes und des Wechsels der Temperatur. Es wird sich später zeigen, daß der einzige günstigste Erfolg, welchen Hr. Loiseleur de Longchamp's Versuche hatten, auf diesen beiden Bedingungen beruht.

Ungeachtet des geringen Erfolges, welchen die Versuche über die Aufbewahrung der Früchte im Stickstoff gas gewährten, wollen wir doch folgenden Versuch hier anführen, wäre es auch blos, um zu beweisen, daß auch die einladendsten Theorien oft durch die Erfahrung, durch Thatsachen umgestossen werden. Hr. Bérard sagt nemlich:

„Wenn man vom Baume gepflückte Früchte, welche für sich selbst zur vollen Reife gelangen könnten, in solche Media oder Luftarten bringt, in denen sich kein Sauerstoff befindet, so gelangen sie nicht zu ihrer Reife. Die Fähigkeit, für sich zu reifen, wird aber auf diese Weise keineswegs aufgehoben; sie kann sogleich wieder hergestellt werden, wenn man die Früchte in solche Luftarten bringt, welche denselben einen Theil ihres Kohlenstoffes zu entziehen im Stande sind. Dauert jedoch der Aufenthalt im Stickstoff gas zu lange Zeit, so verlieren die Früchte, obschon sie äußerlich beinahe vollkommen unverändert

blieben, die Fähigkeit zu reifen ganz und gar, und zwar in Folge eigener Veränderungen, welche in denselben vorgehen.“

„Hieraus ergibt sich, daß sich die meisten Früchte, besonders aber jene, welche nicht bis zu ihrer vollen Reife an den Bäumen zu hängen brauchen, nach der Methode des erwähnten Autors einige Zeit über aufbewahren lassen. Das einfachste Verfahren zu diesem Behufe besteht darin, daß man auf den Boden eines Glases einen aus Kalk, schwefelsaurem Eisen und Wasser gebildeten Teig bringt, und daß man dann in dasselbe Glas auch die Früchte einträgt, welche vollkommen gesund, und einige Tage vor ihrer vollen Reife gepflückt seyn müssen. Diese Früchte müssen auf irgend eine Weise von dem Teige geschieden seyn; auch sollen sie gegenseitig nicht mit einander in Berührung kommen. Das Glas wird hierauf mit einem gut verklebten Korkstöpsel luftdicht verschlossen, so daß sich dann die Früchte bald in einer sauerstofffreien Gasart befinden werden, in der sie sich, je nach ihrer Natur, längere oder kürzere Zeit aufbewahren lassen. Die Pfirschen, Pflaumen und Aprikosen halten sich 20 Tage bis einen Monat, die Birnen und Äpfel gegen drei Monate. Bringt man sie nach dieser Zeit aus den Gläsern, und setzt man sie der Luft aus, so werden sie sehr gut reifen; übersteigt man aber die angegebene Zeit um ein Bedeutendes, so werden die Früchte eine eigene Veränderung eingegangen seyn, in Folge der sie nicht mehr zur Reife gelangen können.“

Wir wiederholten diesen Versuch, welchen Hr. Bérard als entscheidend darstellte,

mit den Weibern; es hat mir in gesunden und Kranken Zugen nichts gefehlt; ich habe nie mehr gearbeitet, als unsere Nachbarn, die für sich selbst ackern; ich bin reichere gewesen, als manche Weiber, denen ich oft Geld geliehen habe. Unsere gute Frau besteht niemals; sie sagt: Jakob! ich möchte, daß du das thätest! O wie kann ich euch und sie vermissen! Weht mir des Jahres, was ihr wollt, als eurem Elenden, oder als einem freien Manne? es ist mir eins, wenn ich nur bei euch bin, weil ich sonst nirgends glücklich seyn kann. — Ederer Jakob, sagte Weibin, ich bewillige deinen Wunsch. Sobald deine Freizeit nach

der Ordnung versichert ist, so will ich dich auf ein Jahr dingeln; aber nimm jetzt eine freie Woche, und setze diese wichtige Begebenheit deines Lebens durch Ruhe und Freude, wie du willst. — Rein, mein Herr, antwortete Jakob, wir haben die Saatzeit; ich will einen andern Tag zu diesem Feste nehmen. Weil ihr es wollt, so nehme ich Freiheit an. Aber laßt meine erste Handlung als freier Mann die seyn, daß ich die Hand meines Herrn zwischen meine Hände drücke, daß ich sie auf mein Herz lege, in welchem die Liebe und Dankbarkeit des Jakobes nie aufhören wird, bis es nimmer schlägt; und meine

mit großer Begierde und großen Erwartungen, fühlen uns aber mit Bedauern gezwungen, den Resultaten desselben widersprechen zu müssen. Es ist auch seit der Zeit, seit welcher die Akademie ihr günstiges Urtheil über diese Aufbewahrungsmethode fällte, eine ziemlich lange Zeit verfloßen, während welcher man die Versuche wohl hätte wiederholen können, und doch hat man seither nichts mehr über das Gelingen der Aufbewahrung der Früchte im Stickstoffe gehört. Wir wolsen nun zur Bekräftigung unseres Urtheiles einige Versuche anzuführen.

Wir brachten eine ziemlich feste Pflirsche, welche jedoch in Hinsicht auf Farbe alle Zeichen der Reife darbot, und deren Gewicht 8 Gramme betrug, in ein Olivenglas, dessen Boden wir vorher mit einer ziemlich dicken Schichte frisch zubereiteten Eisenprotoxydhydrats bedekt hatten. Nachdem dieß geschehen war, verschlossen wir das Glas schnell auf's Sorgfältigste. In den ersten 5 bis 6 Tagen zeigte sich keine Veränderung an der Frucht; allein bald darauf wurde jener Theil derselben, der auf dem Pappdeckel auflag, so wie dieser selbst, feucht, und die Pflirsche sank in Folge ihres eigenen Gewichtes zusammen. Die Veränderung, die sie dabei erlitten hatte, war eine ganz besondere, und glich keineswegs jener, die die Pflirsche sonst in freier Luft erleiden, wie wir uns dadurch überzeugten, daß wir zugleich mit der erwähnten eine andere Pflirsche unter den gewöhnlichen Umständen aufbewahrten. Es ergibt sich also aus diesem Versuche, daß der Stickstoff die Zersetzung der Früchte ändere, keineswegs aber verhindere.

Da wir die schnelle Zersetzung, welche die Pflirsche in dem eben erwähnten Falle erlitt, der Feuchtigkeit zuschreiben zu müssen glaubten, so brachten wir eine andere ähnliche in dieselben Verhältnisse, nur mit dem Unterschiede, daß wir zugleich mit dem Eisenprotoxyde auch Aetzkalk auf den Boden des Glases brachten. So wie diese beiden Substanzen mit einander in Berührung kamen, trat eine lebhaftere Wärmeentwicklung ein; der Teig oder die Masse selbst wurde dabei ziemlich fest. Nach 10 Tagen untersuchten wir das Gas, und fanden, daß es blos aus Stickstoff bestand. Die Pflirsche hatte keine Veränderung erlitten, und war auch nicht feucht geworden, wie dieß bei den früheren Versuchen der Fall war. Der Zusatz von Kalk scheint uns daher unter diesen Umständen einige Vortheile darzubieten, indem die Zersetzung wenigstens langsamer erfolgt.

Ueber die Aufbewahrung der Früchte in Kohlensäure.

Die Kohlensäure hat uns unter allen Gasarten die größte Wahrscheinlichkeit eines günstigen Resultates dargeboten. Die Früchte, welche wir in diesem Gas aufbewahrten, sahen noch nach einem Monate ganz gut aus; allein nach dieser Zeit trat deren Zersetzung ein: die Trauben wurden undurchsichtig und die Birnen teigig. Beim Öffnen der Gläser bemerkten wir alle Erscheinungen der eingetretenen gährigen Gährung, welche durch die Kohlensäure wahrscheinlich nur verspätet worden war.

Das Wasserstoffgas scheint uns nicht zur Aufbewahrung der Früchte geeignet.

(Fortsetzung folgt.)

zweite Handlung sey — die Versicherung, daß die ganze Gesellschaft Kent keinen bessern und fleißigern Arbeiter haben soll, als euren treuen Jakob.

Leser, weich ein Gemüthe! Wer kann diesen gerechten, liebevollen, gärtlichen Herren ansehen, ohne ihn zu verehren! — und jenen unschuldigen, frommen, treuen Mannen, ohne ihn ans Herz zu büßen! Wie hoch wird sich deine Brust schwellen, vortrefflicher Wirth, wenn dort am Tischortstuble unsers Herren dein Jakob dir das Zeugniß geben wird: dieser war mein Herr und mein Vater, mein Gebieter und mein Freund. — Und du,

Slave mit der Engelsseele, lehre du alle, die einst Anbeter dienen wollen, deine Aufrichtigkeit, deine fromme Aereue, deine herzliche Bärtlichkeit, damit du, wenn du einst zu deines gleichen, zu den Engeln gehst, ihrer viele neben dir erblickst, die dir ähnlich waren. — Über ihr, die ihr nie beobachtet, daß ihr auch einen Herrn im Himmel habt, Thynannen eurer Diener, sehet — wenn eurs Hausgenossen hunarig für euch wachen müssen, inder euer mit Vetterbissen gesättigter Hund neben euch auf Seide schnarcht — sehet auf dieß Gemüthe, und lernet, daß ihr — Menschen seyd!!

Kurzweil am Extra-Tisch.

Schulenburg.

Es gibt eine Art schlechterer Käfer, „Rüsselkäfer“ genannt, die auf Aushäuten noch mehr Schaden anrichten, als die freilebende Raupe. Wegen dieser kann man durch Kasmerksamkeit und fleißiges Ablesen leicht und sicher Herr werden; aber gegen den Rüsselkäfer, — der in schöne, grün-rothe, im Sonnenglanze herrlich schillernde Flügeldecken gekleidet ist, und in einer Stunde, durch heimliches Anbohren viele Duzende von Aushäuten zu Grunde richtet, — gibt es, wie Pomologen wissen, kein Mittel. Oft zwar ertappt man den bösen Feind auf frischer That; doch ein ihm eigener Instinkt läßt ihn die Nähe der hausherrlichen Finger frühzeitig genug bemerken, und so ist er; wie Baumkröte aber, der er den tödtlichen Stich beibrachte, ist unrettbar verloren. Und solcher Rüsselkäfer gibt es viele auch in der Menschenwelt. Herr v. Schulenburg-Kehnert war in seiner Jugend Cornet bei dem preussischen Regiment Nürnberg, stand jedoch bei dem Regimentschef so schlecht angeschrieben, daß ihm auf dessen Betreiben erst die Erlaubniß zu beirathen und dann der verlangte Abschied von Friedrich II. verweigert wurde. Bei der nächsten Aufhebung ward er dem Könige als der schlechteste Offizier des Regiments geschilbert, und dieser schickte ihn hinter die Fronte, bewilligte ihm aber den darauf erbetenen Abschied. Schulenburg ging auf seine Güter bei Magdeburg und wußte dort ein solches Zusitzen einzufügen, daß ihn die Stänke seines Kreises zum Landrath ernannten. Friedrich verweigerte die Bestätigung, in Ansehung, die sowohl für den Gemählten als für die Wähler sehr demüthigend waren; aber die lezten machten eine Gegenvorstellung, in der sie sich auf ihre Wahlprivilegien beriefen, und darauf beständige der König die verlangte Ernennung, ohne jedoch seinen Willen zu mäßigen. Einige Jahre darauf kommt der König in das Magdeburg'sche. Er findet eine neu angelegte, beträchtliche und durchaus bemohnte Colonie. „Wer hat das hier angelegt?“ fragte Friedrich. „Der Landrath von Schulenburg!“ war die Antwort. — „Ach der!“ sagte Friedrich verächtlich; „nun es ist gut.“ Man fährt weiter, und es zeigt sich eine noch schönere Colonie als die vorige; der König thut dieselbe Frage und erhält dieselbe Antwort, wie bei der ersten. „Woher seyd Ihr gebürtig, Schulz?“ fragte Friedrich weiter. „Aus dem Bärburg'schen!“ entgegnete dieser. „Und Euer Rath-

bar?“ Aus der Pfalz. — „Und Jener dort?“ Aus dem Bärburg'schen. Der König schüttelte den Kopf und reiste weiter. Rath kommt er in eine dritte Colonie, die ebenfalls von Ausländern bemohnt war, und auch diese holla Schulenburg angelegt. Der König nahm ein öffentlich über Jemand ausgesprochenes Urtheil sehr ungera zurük und blieb noch immer gegen den thätigen Landrath eingekommen. Einmal hatte die Gibe die Wiesen sehr versandet, „wo man forderte von den kahlköpfigen Wirthschaften, wie die Kelterei trotz des Heuschadens, am Leichtesten zu verpflegen sey. Es erschienen eine Menge Vorschläge, die alle mit Unwillen verworfen wurden. „Mein Gott, was für abgeschmacktes Zeug!“ rief der König bei der Durchsicht der Schriften aus; aber auf einmal fand er ein Gutachten, das ihn angog, und das er mit Aufmerksamkeit las. „Nun, da ist doch ein vernünftiges,“ sagte er athemerschöpfend; „wer hat es verfaßt?“ „Der Landrath v. Schulenburg.“ „Et wäl! nicht möglich.“ „Gute Rathschläge können sich selbst überheugen, hier ist seine Unterschrift.“ — Der Präsident der magdeburg'schen Kammer starb bald nach diesem Vorfall, und diese sollte dem Könige aus ihrer Mitte einen Candidaten zu dieser Stelle vorschlagen. Sie erklärte, daß kein Mitglied der Kammer dazu so tauglich sey als der Landrath v. Schulenburg, und bat den König, diesen Mann zu ihrem Vorkande zu ernennen, obwohl er nicht Mitglied des Collegiums war. „Schulenburg und immer Schulenburg!“ rief Friedrich aus, „ich muß den Mann doch sprechen.“ Er erschien, und der König nahm ihn scharf auf's Korn; da er aber wohl bestand, so gestand ihm die Ser, daß er ihm Unrecht gethan habe, und zwar an Betankung seines alten Befehlshabers. Die Bahn war nun gebrochen, und Schulenburg stieg rasch bis zum Minister empor.

Keltere Rechte.

Im Kriegsjahre 1809 waren 15 bay. Pferde den Tyrolern in die Hände gefallen, und sofort machten sie sich damit beiziden. Es kam nun mit der Bubenshoff'schen leichten Cavallerie zu einem neuen Charanzel. Die mutigen Pferde hörten die wohlbekanntenen Trompeten schmettern; sie erkannten die blauen Röde gegenüber; da daß kein Halt; in vollem Galopp sprengten sie den bayerischen Reiten zu, und sie, erst Befehlsgänger der Tyroler, trugen jetzt die fremden Herren selbst als Belangene hindür.

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. 48 kr. R. M. mit Couvert — portofrei.