



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

**I n h a l t :** Dr. Fischers neuer Weinbau. — Ueber die Aufbewahrung der Früchte. — Obstbenutzung. — Kurzweil etc.

### Dr. Fischers neuer Weinbau.

Die von Dr. Jos. B. Fischer zu Kornenburg entdeckten wichtigen Vortheile aus der Gährung und Aufbewahrung des milden Landweines in den von ihm neu erfundenen dicht aufgemauerten Behältnissen aus Stein.

Die Aufbewahrung des Weines in hölzernen Gefäßen (Fässern) ist nicht nur für deren Besitzer kostspielig, sondern auch für den Wein schädlich. Denn die Einrichtung eines Kellers mit Fässern, deren Beschläge mit eisernen Reifen, und die Laghölzer kosten oft mehr als der Wein, den die Fässer zu fassen vermögen; daher, dieser bedeutenden Voraussetzungen

wegen, nur weniger Wein angeschafft werden kann, und so derselbe vertheuert wird. Die Bearbeitung des Holzes zu Fässern und Laghölzern entzieht dem nothwendigeren menschlichen Bedürfnisse viel des besten Holzes, das oft bald durch Fäulniß, so wie die eisernen Reifen durch Rost, als Aufstößen, zerstört werden, und selbst die Errichtung und Erhaltung der Keller sind mit großen Kosten verbunden, welche ebenfalls auf den Verkaufspreis des Weines geschlagen werden müssen. Ferner ist die Aufbewahrung des Weines in Fässern, auf denselben mit nachtheiligen Folgen

### 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 .

Seltene Beispiele von Gastfreundschaft.

Gallus aus Agrigent lieb, erzählt der Herr Wirtschaftsrath, (wie Diador von Sicilien weiset) verschiedene Wirtschaftshäuser zur Aufnahme der Reisenden bauen, und hielte Leute an die Hausthüren, Alle, die des Weges kamen, in diese Herbergen einzuladen. Diesem Beispiele

von Gastfreundschaft folgten viele Andere, welche nach alter patriarchalischer Weise mit den Menschen in einem freundlichen und wohlthätigen Verkehr zu leben geneigt waren. Dieser Gallus bewirthete und klebete einmal nicht weniger als 500 Reiter; und in seinen Kellern waren 300 Gefäße, deren jedes 100 Orthose Wein enthielt. Der genannte griechische Schriftsteller erwähnt auch einen

gen verbunden. Denn, weil das Holz viele feine Löcher hat, durch die der Wein verdunstet, so beträgt der Ertrag durch das Füllen mit Wein in 20 Jahren fast so viel, als das Faß selbst in sich faßt, besonders in trockenen Kellern. Das Holz geht oft in Fäulniß über, oder theilet auch aus andern Ursachen dem Weine einen nachtheiligen Geschmack und Geruch mit; auch ist es, besonders in warmen Ländern, eine der vorzüglichsten Ursachen, daß die Weine sich nicht lange aufbewahren lassen, und bald ihren Geist und Geruch verlieren, oder gar in Essiggährung übergehen müssen; denn das Holz ist kein guter Wärme- und Kälte Leiter; es erhält, oder vergrößert daher im Faße die Wärme zur überflüssigen Vermehrung und Erhaltung der Gährung, und durch die Poren des Holzes verdunstet gewöhnlich die feinern geistreichern Bestandtheile des Weines, das Alkohol; und das mehr Wässrige bleibt zurück. Daß die Weine oft aufstehen und trüb werden, ist meistens eine Folge von der erleichterten Einwirkung der atmosphärischen Wärme durch das Holz auf den Wein. Endlich haben die Fässer, besonders in warmen feuchten Kellern, keine lange Dauer, und das auf ihren Oberflächen entstehende pflanzenartige Gewächs (der Schimmelpilz, Moos) wirkt auch auf den Wein schädlich.

Um diese wichtigen Nachteile zu entfernen, versuchte ich die Gährung und Aufbewahrung des Weines, besonders des milden ungarischen Landweines, in steinernen Gefäßen und gemauerten Behältnissen. Diese Versuche im Kleinen überzeugten mich von den nützlichsten Folgen, die natürlich bei der

Anwendung größerer Behältnisse immer vortheilhafter seyn müssen. Diese Weinbehältnisse werden auf folgende Art einfach und wohlfeil errichtet: „In der trockenen kühlen Erde an, oder in einem Keller wird ein viereckiges Behältniß aufgemauert, dessen vier mit einander verbundene Seitenmauern, nach dem Bedürfnisse, auch mehrere Klafter lang und hoch seyn können, und mehrere Schuhe dick seyn müssen. Der Boden besteht ebenfalls aus einer vier Schuh dicken Mauer, die oben mit großen, gut verbundenen Plattensteinen belegt ist. Den obern Theil, die Decke, bildet ein drei Schuh dickes Gewölbe, das auch auf vier festen Mauerankern aus verzinnem Eisen ruhet, und in seiner obern Mitte einen großen Schlußstein mit einer runden, zwei Schuh im Durchmesser betragenden Oeffnung hat, durch welche in das Behältniß zu dessen Reinigung auf einer angelegten Leiter herabgestiegen werden kann. Jenes Mauerwerk muß sehr fest und sorgfältig, aus dem besten Materiale, wasserdicht aufgeführt werden, und zwar entweder aus gleichgehauenen, großen, dichten und dauerhaften Steinen, oder aus großen Ziegeln, die von dem besten Thon, oder Lehm bereitet, sehr gut gebrannt, und wovon diejenigen Ziegel, welche die innere Wand des Behältnisses bilden sollen, auf dieser schmälern Seite mit einer Glasur überzogen seyn müssen. Der die Steine, oder Ziegel dicht verbindende Mörtel ist aus dem besten Kalk und feinsten reinen Sand wasserdicht zu bereiten, so daß die Mauer von den Bestandtheilen des Weines weder aufgelöst noch durchdrungen werden kann. Der flache schiefe Boden hat in der

andern Aegäntiner, welcher bei der Hochzeit seiner Tochter die ganze Volksmenge seiner Stadt, damals über 20000 an der Zahl, festlich bewirthete.

Herodot erzählt eine noch außerordentlichere Geschichte dieser Art, von einem Privatmanne, der so ungeheuer reich war, daß er Xerxes mit seinem ganzen Kriegsheere bewirtheten konnte. Pythius, der Sohn des Atys, ein Lybier, der damals in Gelänie wohnte, bewirthete den

König und sein ganzes Heer mit großer Pracht, und bot ihm seine Schätze für die Kriegskosten an. Diese Freigebigkeit theilte Xerxes den Persern, seiner Begleitung, mit, und fragte sie, wer dieser Pythius wäre, und was für Reichthümer er haben müßte, um ein solches Anerbieten machen zu können. Pythius, erhielt er zur Antwort, ist derselbe, der Deinem Vater Darius einen goldenen Platanusbaum und Weinstock zum Geschenke machte; und nach Dir ist er, so viel wir wissen, der reichste Mann

Mitte eine kleine rinnenartige Vertiefung, damit in derselben die Unreinigkeiten sich sammeln und durch die obere Oeffnung im Schlußsteine bei der Reinigung des leeren Behältnisses herausgehoben werden können. Ober diesem Boden, in einer Höhe von zwei Schuh, oder niedriger, nach Bedürfnis, gehet als Zapfen durch die eine Seitenmauer in den tiefern nahen Keller eine eingemauerte Röhre aus unschädlichem Metalle, die an ihrem äußern Ende mit einer Pippe versehen ist, durch welche der Wein herausgelaßen wird. Jene obere Oeffnung im Schlußsteine als das Spundloch muß mit einem dicken Holze genau und luftdicht verschlossen werden können, in welchem das kleine Spundloch zum Anfüllen sich befindet.

Vorzüglich ist bei Erbauung dieser steinernen Weinbehältnisse zu bemerken, daß dieselben sehr fest und wasserdicht seyn müssen, um dem großen Drucke und dem Eindringen der Flüssigkeit sehr lange sicher widerstehen zu können. Nach der Vollendung des Baues sind sie im Inneren zu reinigen, nöthigenfalls mit dem unauflösbaren wasserdichten Ritte (römischen Ritte) nochmals auszustreichen, und wenn sie dann nach längerer Zeit ganz vollständig ausgetrocknet sind, mit Most aus Trauben, oder Obst, oder mit jungem Wein voll anzufüllen.

Solche Weinbehältnisse, welche für mehrere hundert, oder für mehrere tausende Eimer eingerichtet werden können, gewähren sowohl für den Eigenthümer, als für die Erhaltung und Güte des Weines sehr große Vortheile, und sie sind, besonders in solchen

Gegenden einzuführen, die, wie Ungarn, viel milden und nicht dauerhaften Landwein von ähnlichen Gattungen erzeugen. Dadurch würden alle jene Nachteile aus dem Gebrauche der hölzernen Fässer vermieden werden. Die Gährung geht in einem steinernen Gefäße viel ordentlicher vor sich, besonders bei einer großen Menge Mostes, und der Wein erhält eine ungleich längere Dauer; denn da die Steine Wärmeleiter sind, so bewirken sie immer Kälte zur Verhinderung der sauren Gährung, zu der die Eigenschaften des Holzes viel beitragen. Die Steine, sowohl ihrer Natur nach, als auch ihrer Kälte wegen, ziehen aus dem Weine dessen unreine und der menschlichen Gesundheit nachtheiligen Bestandtheile an sich; der Wein wird sehr rein und klar, und bald ist die ganze Wand des Behältnisses dicht mit Weinstein überzogen, wodurch dasselbe an Dichtigkeit und guten Wirkungen gewinnt. Der Obstwein, vorzüglich aber die milden und weichen ungarischen Landweine, in jenen steinernen Behältnissen der Gährung unterworfen und aufbewahrt, lassen sich, gleich den österr. reichlichen Weinen, sehr lange gut erhalten, nehmen an Geschmack, Geruch und Güte um sehr Vieles zu, und sie verlieren ihre, auf die Gesundheit schwächerer Personen nachtheilig einwirkenden Eigenschaften. Endlich ist auch für die wichtigen Vortheile des Unternehmers noch zu berücksichtigen, daß ein solches aufgemauertes Behältniß ungleich weniger kostet und einen kleinern Raum einnimmt, als eine der Flüssigkeit angemessene Anzahl Fässer; daß es eine Dauer von mehreren Jahrhunderten die Erhaltung und Obforge des Weines un-

in der Welt. Keres erkaunte über diese letztern Worte, und fragte ihn, wie hoch sich wohl sein Vermögen belaufen möge: Ich will Dir, mächtiger König, nichts verhehlen, auch nicht unter dem Vorwande, den Betrag meines Reichthums selbst nicht zu kennen, antwortete Pythius; vielmehr will ich, völlig bekannt mit meinen Vermögensumständen, Dir aufrichtig die Wahrheit sagen. Als ich vernahm, daß Du den Herzog gegen das griechische Meer zu beginnen bereit wärest, beschloß ich, Dir eine

Selbsumme für die Kriegskosten zum Geschenke zu verrechnen; und da ich zu dieser Absicht meine Reichthümer berechnete, fand ich, daß ich 2000 Talente Silber, und 3,993,000 Goldstücke mit dem Gepräge des Darius besaß. Diese Schätze gebe ich Dir freiwillig hin, weil ich mit allen Bedürfnissen des Lebens durch die Arbeit meiner Diener und Landwirthe schon hinlänglich werde versorgt werden. Keres hörte diese Aussprüche mit Vergnügen und gab dem Pythius zur Antwort: „Mein Iphiger

gemein erleichtert und vereinfacht, und daß dessen Zufüllen, besonders später, sehr erspart wird, weil der Wein nicht, so wie aus hölzernen Gefäßen, schnell verdunsten kann.

Man wird zwar einwenden, daß von dem Weine, sowohl des Druckes als der Flüssigkeit wegen, die Seitenmauern durchdrungen werden müssen, was wir auch an gemauerten Wänden und Gewölben wahrnehmen, wenn dieselben vom Regen naß werden, und daß selbst die Steine die Flüssigkeit durchleiten. Allein dieses ist, wie die sorgfältigen Werke des Wasserbaues beweisen, nicht zu fürchten, wenn feste und dichte, gute Steine, oder Ziegel gebraucht, und mit einem der Feuchtigkeit widerstehenden Mörtel dicht verbunden werden. Ueberhaupt ist die zweckmäßige Erbauung solcher Weinbehältnisse eine Aufgabe für die Geschicklichkeit der erfahrenen Wasserbaukundigen, welche solche Steine und ein solches Bindungsmittel derselben zu gebrauchen haben, die von dem Weine nicht aufgelöst, oder durchdrungen werden können, demselben keinen üblen Geruch mittheilen, und die überhaupt keinen Nachtheil verursachen.

Es ist zu erwarten, daß diese neu entdeckten großen Vortheile aus der Aufbewahrung des Weines in jenen erfundenen steinernen Behältnissen, besonders in Ungarn, zu Aneiferung für dortige vermögende Gutsbesitzer dienen werden, um durch den zweckmäßigen Wollzug dieses Vorschlages ihre oft sehr bedeutenden Weinerzeugnisse ähnlicher Gattung zu ihren und des Allgemeinen großen Nutzen auf wohlfeile Art sehr lange erhalten und verbessern zu können.

Schon die Römer, und vor denselben die Griechen, verwahrten nach den Zeugnissen des Plinius, Columella, Varro u. A. ihre Weine in großen thönernen, oder irdenen (gebrannten erdenen) Weinbehältnissen auf, die jedoch nur aus sehr großen Krügen bestanden, welche weiter übertragen werden konnten. Noch jetzt wird auf den griechischen Inseln Cypern, Skio u. a. nach jener alten hellenischen Art der bessere Wein gewöhnlich in großen thönernen Gefäßen aufbewahrt. In Ungarn und Italien, die sehr viele, milde und nicht dauerhafte Weine erzeugen, wären, anstatt der hölzernen Fässer, jene dicht aufgemauerten steinernen Weinbehältnisse in der Erde oder des wegen, vorzüglich in Ungarn, höchst nützlich, weil daselbst die geistigen und milden Weine, besonders die Spermier, in den hölzernen Fässern zu sehr verflüchtigen, dann weil es hier viele holzarme Gegenden mit oft sehr reichen Weinsäfen gibt, wobei man nicht selten für ein leeres Faß mit Freuden so viel Wein hingibt, als jenes Maß beträgt. Ferner herrscht in Ungarn oft ein so großer Mangel an Fässern, daß in reichen Weinsäfen die ärmern Weinbauern oft genöthiget sind, den Most in Thongruben zu schütten, die nach Art der Korngruben ausgebrannt sind.

Die gemauerten Weinbehältnisse sind übtigens auch deswegen höchst vortheilhaft, weil sie bei ihrer tausendjährigen Dauer immer besser und fester werden, in der Folge, nach ihrer Errichtung, außer der Reinigung gar keine Auslage mehr verursachen, und den Wein sehr verbessern, der zugleich gegen alle Krankheiten ger-

Wirth, seitdem ich Susa verlieh, hab' ich außer Dir Niemand gefunden, der sich erboten hätte, meine Arme zu bewirthen, oder freiwillig seine Schätze zur Beförderung des gegenwärtigen Feldzuges herzubringen. Du allein hast meinem Heere ein prächtiges Gastmahl gegeben, und bereitwillig mit ungeheurer Summen angeboten; daher mache ich Dich, aus Gesenntlichkeit zu meinem Wirth, und damit Du die vollständige Summe von 4 Millionen in Gold besitzen magst, will ich Dir 7000 Dariusstücke

aus meinem eigenen Schatz geben. Behalte daher Dein ganzes Vermögen, das Du jetzt besitzt; und wenn Du dieselbe gute Bekennung zu hegen fortföhren wirst, so sollst Du nie, weder diesmal, noch in Zukunft, Ursache haben, Dein Wohlthun gegen mich Dich reuen zu lassen." — Nach Herodotus's Berechnung beträgt die von Pythius angebotene Summe 3,375,000 Pfund Sterling, nach der geringen Geltung der Talente. — Der gastfreie Pythius erfuhr aber am Ende den schändlichsten Untank.

sichert, und wegen der Kälte außerordentlich lange hin dauerhaft ist.

Ich machte jene gemauerten Weinbehälter: nisse und deren große Vortheile durch das österreichische Volksblatt: „Der Wanderer vom 6. April 1825 No. 96, herausgegeben zu Wien“ bekannt, und wirklich bestätigten die hierauf an mehreren Orten vollzogenen Einrichtungen wiederholt, daß sie ungleich wohlfeiler, besser und dauerhafter sind, als die hölzernen Fässer. Bei dem von mir angegebenen neuen Weinbau, wodurch die Erträge: nisse an Wein sehr vermehrt sind, werden jene Behältnisse vorzüglichen Nutzen gewähren.

Korneuburg.

Dr. Jos. W. Fischer.

## Ueber die Aufbewahrung der Früchte.

(Fortsetzung.)

Ueber die Aufbewahrung der Früchte in Schwefelsäurem Gase.

Einige Versuche, die wir mit dem Schwefelsäurem Gase anstellten, berechtigten uns Anfangs zu großen Erwartungen, die sich jedoch später nicht bewährten. Die Früchte behielten zwar ihr schönes Aussehen; allein ihr Geschmak wurde fade. Wir wollen daher nicht länger bei diesen Versuchen verweilen.

Ueber die Aufbewahrung der Früchte im Weingeistdampf.

Da uns der Weingeistdampf in Hinsicht auf die Erhaltung der Formen sehr genügende Resultate gewährte, so wollen wir folgende Versuche hierüber mittheilen.

Zwei Birnen, welche ich in einem zum zwanzigsten Theile mit Weingeist gefüllten Gefäße aufhing, und welche sich folglich in

einer mit Weingeistdämpfen erfüllten Luft befanden, wurden bald teigig. Der Weingeist, welcher Anfangs 36° hatte, hatte nach vier Monaten nur mehr 15°; das Vegetationswasser der Birnen hatte sich folglich, wie man hieraus sieht, gegen den absoluten Weingeist ausgetauscht. Die Birnen hatten in ihrem Umfang nicht verändert, sie waren im Gegentheil etwas aufgeschwollen; auch bemerkte man kleine Tröpfchen auf deren Oberfläche.

Eine frische Traube, welche wir auf ähnliche Weise in Weingeistdampf hingen, erhielt bald ein ganz eigenes Aussehen. Die einzelnen Beeren wurden undurchsichtig und lichtbraun, und blieben dann über sechs Monate in diesem Zustande, ohne sich weiter zu verändern. Nach dieser Zeit öffneten wir das Glas; der Weingeist war gleichfalls schwächer geworden, allein in geringerem Grade, denn er hatte noch 20°; die Beeren waren fest, hatten einen sehr geistigen Geschmak, und schienen sich auf diese Weise unbestimmt lange Zeit aufbewahren zu lassen.

Diese Aufbewahrungsart, welche von geringem Interesse zu seyn scheint, dürfte vielleicht für die Aufbewahrung anatomischer Präparate von größter Wichtigkeit seyn. So viel ist gewiß, daß sie uns vollkommen gelang, und daß wir auf diese Weise bis zum heutigen Tage eine Birne aufbewahren, die uns einige merkwürdige botanische Charaktere darbieten schien.

Ueber das Trocknen der Früchte.

Das Trocknen ist eine der wichtigsten Aufbewahrungs-Methoden der Früchte, und

Wein ältester Sohn wurde von demselben Kerker nochmals niedergebauen.

Ein ausgezeichnetes Beispiel von Galtlosigkeit, nahm jetzt die Frau Verwalterin das Wort, kann gewiß auch das genannt werden, welches eine sehr edle, reiche Dame gab, die als Wittwe auf dem Lande lebte.

Außer den unerschöpflichen Gaben, die sie in die Ähren der Dürftigen spendete, und der Galtfreundchaft, die sie in ihrem Schloße übte, hatte sie einige Hundert

Schritte von demselben ein eigenes Haus als Obdach und Schutzort für arme Reisende bauen lassen. In ihrer ganzen kleinen Schöpfung machte diese sehr einfache Anstalt ihr die größte Freude. Sie lehrte immer mit frohem Herzen, mit heiterer Stirne, auf's neue zum Lebens-Kampfe gestärkt, von dort zurück. — Wenn ein armes Dienstmädchen, das einzige Paar Schuhe aus Fuchse, sie abzunutzen, in der Hand tragend, seufzend kühnte, daß sie die wunden Füße nicht mehr weiter tragen konnten,

wird vorzüglich bei solchen Früchten angewendet, welche reich an Zuckerstoff sind, wie bei den Trauben, den Datteln, den Brustbeeren, den Feigen und gewissen Arten von Pflaumen. Es hat besonders den Vortheil, daß es die Einwirkung der Bestandtheile der Früchte auf einander begünstigt, daß es durch diese Einwirkung eine größere Menge Zucker erzeugt, und daß dieser Zucker dann, wenn der größere Theil der Feuchtigkeit entfernt ist, zur Erhaltung der übrigen Stoffe dienen kann.

Die Vorsichtsmaßregeln, welche man hier bei zu beobachten hat, richten sich nach der Natur der Früchte, und nach dem Klima. Im Allgemeinen soll man die Früchte nach Sonnenaufgang, und nur bei vollkommener Reife pflücken, sie dann auf Weidengestechen an trockene und luftige Orte bringen, sie öfter umkehren, und, so weit als möglich, einzeln von einander absondern. Die schlechten soll man entfernen, theils weil sie sich selbst nicht halten, theils weil sie das Verderben der andern begünstigen würden.

In den gemäßigteren Klimaten müssen die Pflaumen, Aprikosen u. im Ofen getrocknet werden, und zwar, indem man sie wiederholt mehrere Male in denselben bringt. Man nimmt übrigens jedesmal nur dann seine Zuflucht zu diesem Verfahren, welches immer sehr große Vorsicht, und folglich eine beständige Aufmerksamkeit fordert, wenn das Trocknen an der Luft bereits ziemlich weit gediehen ist.

Aus allem Diesem geht nun nur zu deutlich hervor, daß man es noch keineswegs dahin brachte, die Früchte so aufzubewahren, daß sie

sowohl ihren Geschmack, als ihre Form behielten; der eine oder die andere, oder selbst beide zugleich müssen bei allen bisher üblichen Methoden geopfert werden. Die Aufbewahrungsmittel, welche noch den besten Erfolg zu versprechen scheinen, sind der Zucker und der Weingeist; ersterer dient vorzüglich zur Erhaltung des Aromes, letzterer hingegen zur Erhaltung der Form. Aus den zahlreichen Versuchen mit diesen beiden Substanzen bildeten sich zwei heut zu Tage sehr wichtige und einträgliche Künste, jene des Einmachers (Confiseur) und jene des Destilliers, über welche beide wir uns hier nicht weiter verbreiten wollen.

Herrn Appert verdanken wir eine Aufbewahrungsmethode, welche, obgleich sie den vorgestellten Zweck zwar nur zum Theil erfüllt, doch die wichtigste von allen zu seyn scheint, und die wir daher weiter bekannt zu machen streben wollen. Hr. Appert ist es gelungen, das Arom und den Geschmack der Früchte vollkommen zu erhalten; nur deren Form und Farbe mußte aufgeopfert werden. Verschiedene Künste, und besonders die Kunst, Gezornes zu bereiten, wußten bereits große Vortheile aus dieser Erfindung zu ziehen. Wenn man Herrn Appert auch das Verdienst der Entdeckung dieser Methode, die in der That auch schon in früheren Zeiten bekannt war, streitig machen will, so gebührt ihm doch gewiß jenes einer großen Vervollkommnung und ausgedehnteren Benützung derselben. Nur seinen vielen und mühsamen Nachforschungen verdankt diese Kunst, welche noch vor Kurzem nur zweifelhafte Aussichten auf günstige Resultate gewährte, eine solche

und sich ängstlich nach einem Dorfe umsah, wo man ihr vielleicht erlauben würde, in irgend einer Schenke zu übernachten, da erblickte sie das rothe Dach, das so freundlich, so einladend winkte. Sie ging über den Steg, und setzte sich schon darauf, bei sinkender Nacht die Füße im klaren Wasser des Baches zu waschen; nun sah sie die Obstbäume vor dem Hause, und dachte: Wer sich nur da etwas Weniges brechen dürfte! und als sie noch unerschlossen vor des Hauses Thüre stand, trat eine

freundliche Alte heraus, Haube, Halstuch und Schürze weiß, wie frisch gefallener Schnee, und sagte: „Nur herein, mein liebes Kind, sey sie uns willkommen! Tisch und Bett sind schon gebett, und wenn es ihr bei uns gefällt, kann sie sich drei Tage lang aufhalten, das ist jedem Mühen hier erlaubt.“

Und wenn ein alter Soldat mühsam an der Krücke nach der Heimath wanderte, und mitummer seinen Beutel und seinen Brodsack leer sah, da fiel die Inskription

Vervollkommnung, daß das Gelingen in jedem einzelnen Falle beinahe sicher geworden ist.

Dieses Verfahren beruht nun auf folgenden drei Punkten:

- 1) darauf, die Substanzen, welche man aufbewahren will, in Flaschen oder Gläser zu bringen;
- 2) diese Gefäße auf das Sorgfältigste zu verschließen, indem vorzüglich hievon das Gelingen des Verfahrens abhängt, und
- 3) die auf diese Weise verschlossenen Substanzen, je nach ihrer Natur, längere oder kürzere Zeit der Einwirkung des siedenden Wassers auszusetzen. \*)

Herr Gay-Lussac, der von der Akademie der Wissenschaften beauftragt wurde, auszumitteln, worauf bei dem Verfahren des Herrn Appert eigentlich das Wirksame beruhe, fand, daß dasselbe in der Veränderung liege, welche die Wärme in dem Gährungsstoffe hervorbringt.

Ueber den Bau und die Einrichtung einer Obstkammer.

Die älteste und einfachste Manier, die Früchte aufzubewahren, besteht darin, daß man dieselben in ein eigens hiezu bestimmtes und eingerichtetes Gemach, in eine sogenannte Obstkammer bringe. Auch über diese Methode wollen wir hier einige Bemerkungen und Vorschriften mittheilen.

Zu einer Obstkammer soll man ein zu ebener Erde und gegen Norden gelegenes Gemach wählen, und an den Wänden desselben

\*) Gut ist es, wenn man bei diesem Verfahren noch in jedes Gefäß, welches ein Liter faßt, den vierten Theil Zücker bringt.

über des Hauses Thür ihm in die Augen, er buchstabirte sie etwas schwer zusammen, rieb sich die Augen, buchstabirte wieder, und fand immer: Herberge für Gäste, die nicht zahlen können. Und wie er, ungläubig den Kopf schüttelnd, noch da stand, kam ein alter Kriegskamerad trotz einem Stelzfuß so geschwind, als feurig auf ihn zu, und rief: „Gottlob, da kommen mir einmal die rechten Leute! Herein in unsere Herberge! hier hatte er Kosttag, Kamerad! hier ist gut anrufen, und mit

in einer Entfernung von 6 bis 8 Zoll über einander Schieber oder Tafeln aus Eichen oder Tannenholz anbringen. Dieses Gemach muß doppelte Fenster haben, damit keine Luftzüge in demselben entstehen, und damit die Temperatur nicht unter Null sinken kann. Um die Früchte noch sicherer gegen Frost zu schützen, kann man auch leichte Strohmatten zwischen die Doppelfenster bringen, welche zugleich auch noch den Vortheil gewähren, daß kein zu starkes Licht in die Kammer kommt, und daß jeder Temperaturwechsel, worauf es vorzüglich ankommt, noch sicherer verhindert wird.

(Schluß folgt.)

### Obstbenutzung.

Die Jahreszeit setzt die Obstzüchter nun bald in Thätigkeit, ihren Fleiß zu lohnen. Nebst dem rohen Genuß an allerlei Obstsorten, wozu uns die reichbeladenen Bäume einladen, sieht der hauswätherische Landwirt darauf, sich lange dauenden Genuß zu verschaffen und sein Obst auf mehrere Art zu benutzen. Höchst vortheilhaft ist die Verwendung auf Obstwein oder Most. Man sey aber nicht nachlässig darin. Man bringe kein teiges, faulmütiges oder gar faules Obst unter die Presse. Dieses taugt am Besten zu Essig. Man hat mehrere ergiebige Obst-Arten, die zu Obst-Wein allein und vortrefflich taugen. Den Rang vor allen hat die Champagnerbirne, an sich und roh ungenießbar, die aber einen dauerhaften und geistigen Most gibt. Sie sollte allgemein werden, da der Baum groß, dauerhaft wird, und reichliche Früchte trägt.

gang leeren Sälen lassen wir keinen ziehen.“ Gelehrtheit, Ordnung, Ruhe herrschten ununterbrochen in dem geräumigen hellen Gebäude. Der Invalid und sein Weib waren verständig, fromme Leute, und freuten sich des Guten, das durch sie geschah. Der Herrin Aleros Nachfragen und Nachfragen ließ ihren Eifer nicht erkalten; und ihr bloßer Anblick lehrte das gedrückte Gemüth sich emporrichten, das Nothge sich bezwingen.

## Kurzweil am Extra-Tisch.

Ein Zug aus dem Leben guter Fürsten.

Der Sohn eines armen Juden in Frankfurt an der Oder verließ seine Vaterstadt, in der er keine Aussicht zum Fortkommen hatte. Durch Verbindungen, die er seinem braven, biedern Wesen zu danken hat, sah er sich in Kopenhagen im Stande, einen Kleinhandel anzufangen, der bald so ergiebig wurde, daß er unabhängig leben, und von Zeit zu Zeit seine armen Eltern unterstützen konnte.

Seine Lage verbesserte sich täglich, und zog endlich die Aufmerksamkeit der Einheimischen auf sich, die durch Resignation auf alle Rechte des Bürgers und auf viele des Menschen, das elende Recht haben, jeden fremden Handelsjuden in Kopenhagen nicht zu dulden. — Sie zeigten diesen jungen Menschen der Polizei an, und drangen auf dessen Entfernung. Die Freunde des jungen Menschen hatten für ihn Alles gethan, als sie ihm die Erlaubniß auswirkten, noch 4 Wochen in Kopenhagen sich aufhalten zu dürfen, um seine Schulden einzufassen zu können.

Die Briefe, die der junge Mensch in dieser Zeit an seine Eltern schrieb, zeigten, wie schrecklich er seine Lage, oder vielmehr die ihm drohende Zerstörung seiner Lage, und — was ihn noch mehr kränkte — der Lage, in die er seine Eltern zu setzen das Glück gehabt hatte, fühlte; doch verzweifelte er noch nicht ganz. — Er hatte ausgesprochen, daß die verwitwete Königin von Dänemark die Tante des Herzogs Leopold von Braunschweig sey, und von diesem glaubte er, würden seine Eltern ein Empfehlungsschreiben an die verwitwete Königin erhalten können, das ihm Schutz auf immer verschaffen würde. — Er schrieb das Nöthige an seine Eltern, die von der Güte des Herzogs und von seiner ihnen bekannten Liebe zu der jüdischen Nation, unter der ein Lessing ihn mehrere rechtschaffene und edle Menschen hatten finden gelehrt, als die drückende Lage derselben und die Vorurtheile gegen ihre Moralität erwarten ließen, alles hofften.

Der Vater läßt sich beim Herzogemelden, wird vor-

gelassen, und erzählt ihm die Lage der Sache, mit aller Rührung, von der er natürlich ergriffen werden mußte, und die dem Herzog die Wahrheit seiner Erzählung verbürgte. Er wagt seine Bitte um das Empfehlungsschreiben, und der gute Herzog ist gleich willig, und äußert sich so gnädig gegen den unglücklichen Mann, daß ihm die Aeußerung noch theurer seyn mußte, als die Gewährung seiner Bitte. — Nur bedauert der Herzog, daß es ihm unmöglich sey, noch heute den Brief ausfertigen zu können; es mußte also bis auf den künftigen Posttag aufgeschoben werden. Doch der Geschäfte des Herzogs sind nicht so viele, oder sie nehmen nicht so viel Zeit weg, als er dachte.

In der Abenddämmerung ward an der elenden Hütte des Juden gepocht, er öffnete sie, und man stellte sich sein und seiner Frau Erlaunen vor, als sie den Herzog von Braunschweig erkennen.

Doch dieser wußte durch sein liebevolles Benehmen die Unterhaltung mit diesen Leuten bald auf den Ton zu stimmen, in dem man mit seines Gleichen spricht. „Da ist der Brief, meine lieben Leute,“ sagte er, „ihr müßt ihn eurem Sohne heute noch schicken, und ihm schreiben, daß er ihn der Königin selbst abgeben soll.“ Wie sehr bebaure ich, erwiderte der Vater, daß wir heute von der uns ewig unergößlichen Gnade Ew. Durchlaucht keinen Gebrauch mehr machen können. Die Post geht in einer halben Stunde ab, und man nimmt keinen Brief mehr an. — „Von mir werden sie ihn wohl noch nehmen, lieber Alter! Schreib er nur geschwind an seinen Sohn, daß er ihn ja der Königin selbst abgibt. Ich will hier so lange warten, und dann führet mich mein Weg so bei der Post vorbei.“ Der Alte muß sich setzen und schreiben. Der Herzog unterhält sich während des Schreibens mit der alten Frau und trägt dann den Brief auf die Post. — Ich kenne keine Geschichte, die mehr Beleg zu Prov. 16, 15. seyn könnte, und mehr von Erkennung und Schätzung der Menschenwürde zeugte. Und doch mußte sich dieser Herzog durch alle Schwierigkeiten durcharbeiten, die Prinzen-Erziehung und Prinzen-Verhältnisse erzeugen! —

---

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. M. mit Couvert — portofrei.