

Nro. 30.

VI. Jahrgang.

28. Juli

1833.



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

**S n h a l t :** Das Veredeln der Obstbäume durch das Pfropfen (Pelzen) derer Wurzeln. — Ueber die Aufbewahrung der Früchte. (Schluß.) — Ein Mittel, das Thürnen des Weinkofes zu verbinden. — Kurzweil etc.

### Das Veredeln der Obstbäume durch das Pfropfen (Pelzen) derer Wurzeln.

Im Frühjahr zur gewöhnlichen Zeit des Pfropfens (Pelzen in den Spalt) wird um den Obstbaum die Erde aufgegraben, bis man auf dessen Seitenwurzeln kommt, die gegen einen Zoll dick seyn können. Eine solche Wurzel ist nun näher an den Baumstamm, oder an dessen Wurzelköpfe durchzusägen, und mit ihrem oben abgerägten Ende, woran sich unten die dünneren Wurzeln befinden, so viel als mögklich aufrecht zu richten. Dann wird die Wur-

zel oben glatt eben geschnitten, auf die beim Pelzen gewöhnliche Art ein wenig gespalten, und in diesen Spalt mit einem unten zugeschnittenen edlen Zweige befestigt, worauf man den ausgefüllten Spalt, und die oben noch offene Wurzelfläche mit Pelzwachs bedeckt, oder vorher, im nöthigen Falle, den Spalt fest umbindet, damit das edle Reis nicht verrückt werden kann. Ist nun der Zweig in der aufricht gestellten Wurzel fest, so wird die Grube wieder mit Erde voll gefüllt bis zu der Spitze des edlen Zweiges, der mit drei Augen über die Erdoberfläche hervorragt.

### Unterhaltungen im Gartenstübchen.

Das Geheimniß der Nacht.

Unter obigem Titel trug die Frau Hausmeisterin folgende Erzählung vor. Ich war, so begann an einem kalten Winterabende in der wohlgeheizten Stube und im Kreise seiner kleinen Familie der Scharfrichter Leberecht, an einem heißen Sommerabende von einem Kind-Kaufschmause, den mein Vetter, Daniel Blomberg,

gab, sehr spät zurückkehrte, und legte mich daher mit etwas beunruhigtem Mute nieder. Es mochte ungefähr nach Mitternacht seyn, als ich durch ein lautes Geräusch geweckt wurde. Aus dem Bette sprang ich zum Fenster, um die Ursache desselben zu erkundigen und gewahrte an meiner Thür einen verschlossenen Wagen mit 4 Pferden bespannt. Zwei Männer donnerten lebhaft an die Thür

Die in der Erde nun befindlichen Wurzeln vereinigen ihre Säfte und Kräfte in dem edlen Pfropfzweige, der bald eine Blätterkrone oben treibt, die kräftig wächst. Allein dieser Zweig treibt auch bald an seinen untern vergrabenen Augen Wurzeln, die sich nach den Seiten hin verbreiten. Ist dann der edle Baum hoch gewachsen, und so zum Uebersezzen geeignet, so wird er aus der Erde gegraben, und über der veredelten Stelle, folglich unter seinen eigenen Wurzeln abgeschnitten, damit von der Wurzel, welche veredelt wurde, nichts an ihm bleibe. Der edle Obstbaum ist nun so blos mit seinen an ihm entsprossenen Wurzeln in den neuen Ort hin einzusetzen, damit er keine fremdartigen Bestandtheile unten an sich behalte, daher beide Kronen veredelt, und durch keine Unterbrechung am Stamme geschwächt sind.

Jede Verbindung eines langen, kräftigen edlen Pfropfzweiges mit einer der Wurzeln eines andern der Verbindung angemessenen Baumes gewährt sehr viele Vortheile; denn der auf die ruhig in der Erde gebliebenen Wurzeln gesetzte Zweig erhält den Saft aus derselben, und treibt daher um so kräftiger an, weil die der Verwundung und Veredlung unterworfenen Stelle durch Verband, Pflanzwachs und Erde gegen die atmosphärischen Einwirkungen bedekt ist. Ferner weil der dann ausgegrabene und blos mit seinen eigenen Wurzeln versehene edle Obstbaum ganz rein, gleichsam artig und ohne Wunde dasteht, so hat er auch mehr Gesundheit, eine längere Dauer, und trägt mehr und bessere Früchte, deren Samen: Kerner, wenn sie einst eingesetzt werden, Bäume

mit den nemlichen, oder besseren Früchten liefern.

Nach dem Ausgraben und Abschneiden des edlen Baumes kann die in der Erde zurückgebliebene und oben abgeschnittene Wurzel wieder mit einem edlen Zweige auf jene Art gepflanzt werden. Aus den Wurzeln eines einzigen Baumes können also um denselben immer fort neue edle Bäume durch das Pflanz der Wurzeln in der Erde erzeugt werden; daher hat auch diese Veredlungs- und Erziehungsort viele Vorzüge vor den gewöhnlichen Veredlungsarten der Blätterkronen, der Stämme, und vor der Wurzelkolation. Denn bei dieser Wurzelkolation wird eine ausgegrabene Wurzel mit einem edlen Zweige verbunden und wieder in die Erde gesetzt; diese Wurzel kann daher nun nicht den starken Safttrieb mehr haben, als wenn sie in der Erde geblieben wäre, das Wachstum des edlen Zweiges bleibt folglich entweder öfters aus, oder es ist geschwächt, und eine solche verbundene Wurzel, wenn sie zu tief in die Erde kommt, treibt oft nicht an. Bei den jetzt gewöhnlichen Veredlungsarten hat jeder veredelte Baum Bestandtheile eines Wildlingses, oder sonst eines fremdartigen Baumes, und in der Veredlungsstelle eine Verwundung an sich, was auf seine Dauer und Fruchtbarkeit von schädlichem Einflusse, und eine gewöhnliche Ursache des baldigen Zugrundegehens unserer edlen Obstbäume ist.

Ein veredelter Baum soll nicht aus einer edlen Blätterkrone allein, sondern auch aus einer gleichartigen und edlen Wurzelkronen bestehen, daher sind unsere Bäume nur halb veredelt,

meines Wohnhauses, ich rief ihnen zu, daß sie harten müßten. Meinen Schlafrock überwerfend, stieg ich neugierig die Treppe herab, die Pforte öffnend. Herrin traten diese 2 und fragten mit unverkennbarer Hast: ob ich der Scharfrichter Leberrecht sey? — Da ich bestiedigende Antwort gab, sagten sie mir in mein Zimmer und begannen folgenbermaßen:

„Herr Leberrecht, Ihre Bierbarkeit als Mensch und Ihre Verschämtheit als Scharfrichter zugleich in Anspruch

nehmend, stören wir zur ungetragenen Zeit. Sie werden uns folgen, um einen Verbrecher mit dem Schwerte vom Leben zum Tode zu bringen. Die Sache selbst ist ein Geheimniß und kann nicht öffentlich geschehen, deshalb, wenn Sie uns folgen wollen, werben Sie sich den dabei zu treffenden Maßregeln unbedingt unterwerfen müssen. Machen Sie sich fertig; es bedarf keiner weitern Verabredung, da alles Uebrige bereits beselligt ist. Die Verantwortung übernehmen Männer, deren Ansehen Sie

und sie verdienen nicht den Namen eines vor-  
edelsten Obstbaumes. Die Obstbaumzucht be-  
ruhet also noch auf einem großen Fehler, weil  
sie keine ganz edlen Bäume erzeugt.

Kornenburg.

Dr. Jos. W. Bischoff.

## Ueber die Aufbewahrung der Früchte.

(S. 1 u. 2.)

Von dem Pflücken der Früchte.

Das Wetter, welches man zum Pflücken  
der Früchte wählt, soll weder zu trocken, noch  
zu feucht seyn; man soll ferner bei demselben  
nicht blos auf die Art der Früchte, sondern  
auch auf die Lage, in der sie gewachsen sind,  
Rücksicht nehmen. Man soll nicht eher zum  
Pflücken schreiten, als bis alle Theile der Frucht  
ihre volle Ausbildung erreicht haben. Das  
Abnehmen muß sorgfältig mit der Hand, oder,  
wenn man mit den Händen nicht beikommen  
kann, mit einem Obstpflücker geschehen, und  
zwar, indem man die Früchte so aufhebt, daß  
deren Stiel an seiner Einfügung in den Ast  
abbricht. Auf diese Weise wird nemlich aller  
Druck auf die Frucht vermieden, was von großer  
Wichtigkeit ist, indem jeder Druck die innere  
Organisation derselben verändert, und das Ver-  
derben begünstigt.

Die Früchte müssen sorgfältig in die  
Körbe gelegt, und in diesen in die Obstkam-  
mer geschafft werden. Hier werden sie, jede  
Art einzeln für sich, vorläufig auf Heu ge-  
legt, damit sie ihre überflüssige Feuchtigkeit  
verlieren; dann müssen sie mit einem wolle-

nen Tuche abgetrocknet, und auf die Tafeln  
gebracht werden, welche vorher gleichfalls mit  
Heu belegt wurden. Hierbei sind alle jene  
Früchte, an denen man auch nur die geringste  
Veränderung oder das geringste Zeichen einer  
anzufangenden Verderbniß bemerkt, sorgfältig aus-  
zumustern; denn diese würden sich, wie ge-  
sagt, nicht nur nicht halten, sondern durch die  
Feuchtigkeit, welche sie entwickeln, auch noch  
zum schnellen Verderben der übrigen guten bei-  
tragen. Aus eben diesem Grunde muß man  
auch auf die unteren Tafeln jene Früchte legen,  
deren Reife bereits weiter fortgeschritten ist.  
Ist alles Diefes auf die angegebene Weise ge-  
schehen, so breitet man graue, nicht geleimte  
Vogel Papier über die Früchte, oder besser  
noch Strüke Flanel, welche die Früchte nicht  
nur gegen den Staub und gegen die Fliegen  
schützen, sondern auch die Feuchtigkeit, wel-  
che dieselben entwickeln, einsaugen.

Man soll nicht zu oft in die Obstkam-  
mer treten; doch muß man die Früchte von  
Zeit zu Zeit untersuchen, die schlecht gewor-  
denen entfernen, und die andern umkehren,  
indem ein zu lange fortgesetzter Druck auf eine  
und dieselbe Stelle das Verderben derselben  
begünstigen würde.

Wenn man keine Obstkammer besize, oder  
wenn die Ernte so ergiebig war, daß man  
nicht alle Früchte auf den Tafeln unterbrin-  
gen kann, so kann man dieselben auch, unter  
Beobachtung folgender Vorichtsmaßregeln, in  
Fässern oder Töpfen aufbewahren. Man nehme  
ganz neue Gefäße, trockne sie gut aus, und  
bringe dann auf deren Boden eine Lage der

gegen jede Anfechtung schützen wick. Zur Belohnung er-  
halten Sie hundert Stück Dukaten, die nach vollbrachter  
Arbeit Ihnen sogleich ausgezahlt werden."

Damals noch jung und rash, zeigte mich das Aben-  
teurer; wie schlaftrunken ich auch war, zeigte ich mich  
doch bereit, zu folgen. Schnell angekleidet, stellte ich ei-  
nige Rahrmittel zu mir und war so zur Reise fere-  
tig. Meine Führer waren 2 Männer von verschiedenem  
Lebensalter. Der Eine war etwas älter und hatte sich

tief in einen blauen Mantel gebüllt; der Andere, der  
eine Larve in der Hand trug, ließ mich genug von sei-  
nem Gesichte sehen, um bekannte Züge zu erkennen.  
Konnte ich nun zwar damals den aus der Vergangenheit  
vor meiner Seele nur dämmernen Bögen jenes Ge-  
sichts keine bestimmte Deutung geben, so erinnerte ich  
mich doch später, daß er mit einem meiner früheren aka-  
demischen Räuber viel Aehnlichkeit hatte. Am Wagen  
band man mir vorsichtig ein Tuch vor die Augen, auch

größten Kleie, d. h., solcher Kleie, in welcher nur sehr wenig Mehl enthalten ist. Auf diese Schichte Kleie lege man nun die Äpfel so, daß der Stiel nach unten, und die Birnen so, daß der Stiel nach oben gerichtet ist. Ist dieß geschehen, so fülle man die Zwischenräume mit Kleie aus, und lege dann auf die zweite Schichte Kleie wieder eine Lage Äpfel oder Birnen u. s. f., bis das Faß oder der Topf voll ist. Zuletzt werden diese Fässer oder Töpfe sorgfältig verschlossen und an einen trocknen Ort gebracht.

Bei dem Transporte der Früchte muß noch viel sorgfältiger zu Werke gegangen werden, besonders wenn man Früchte von verschiedener Art in eine und dieselbe Kiste zu packen gezwungen ist. Die Kisten müssen vor Allem die gehörige Größe haben, denn die Früchte dürfen weder in dieselben eingepreßt werden, noch dürfen sie zu locker gepackt seyn; auch sollen die Kisten nur Deckeln mit Angelschrauben erhalten, damit jede Erschütterung vermieden werde. Diese Kisten werden nun zuerst mit grauem Zuckerpapier ausgekleidet, da dieses bei seiner hygrometrischen Beschaffenheit die Feuchtigkeit einsaugt, welche allenthalben bei den Fugen der Kiste eindringen möchte. Auf dieses Papier bringt man eine Schichte langen Mooses und feinen trocknen Heues, auf welches man die größten und festesten Früchte, in Josephspapier eingewickelt, legt. Die leeren Zwischenräume zwischen denselben müssen sorgfältig ausgefüllt werden. Ist eine Schichte gelegt, so legt man auf gleiche Weise eine zweite, wobei man die leichtesten Früchte immer in die obersten Schichten bringt.

Ich fand ich, als ich in denselben gestiegen war, daß noch eine andere Person darin saß. Wie 3, das entlang mit nicht, waren mit Pistolen bewaffnet, um mir wahrscheinlich die Luft zum Entfliehen vergeblich zu machen. Der Wagen rollte pfeilschnell davon, nach welcher Seite hin, kann ich jedoch nicht bestimmen. Wir fuhren die ganze Nacht hindurch, hielten gegen Morgen an, um uns etwas zu erfrischen, und setzten, nach Verlauf von einer Stunde, schon unsere Reise weiter fort; ich konnte nur

Wir wollen nun am Schluß dieser allgemeinen Bemerkungen über die Aufbewahrungsmethoden der Früchte nur noch eine Beobachtung mittheilen, welche Hr. J. Howison in den Abhandlungen der Caledonian Horticultural-Society bekannt macht. Dieser gewandte Pomolog hat sich nemlich überzeugt, daß sich die Früchte viel länger halten, wenn man sie frühzeitig, d. h., vor ihrer Reife pflückt, als wenn man sie länger an den Bäumen läßt; er pflückt daher seine Birnen einige Wochen vor ihrer Reife, und legt sie in einem Zimmer, in welchem die Temperatur beständig auf 58 bis 60° F. (10 bis 12° R.) erhalten wird, in Schubladen oder auf Taffeln oder Bretter. Bei diesem Verfahren war die Jargonelle nach 10 Tagen, und das sogenannte Deuf de Foulque nach einem Monate reif, und besser gezeitigt, als sie es an den Bäumen geworden wären. Melonen, welche er im Oktober vor ihrer völligen Reife abnahm und auf dieselbe Weise behandelte, reiften gleichfalls, und erhielten dabei ein ausgezeichnetes Arom.

Die sinarethe Erklärung, welche Hr. Howison von dieser Erscheinung gibt, stimmt so sehr mit unserer Theorie über die Zeitigung überein, daß wir nicht umhin können, dieselbe hier mitzutheilen. Nach seiner Ansicht „ist die organische Zubereitung der Bestandtheile der Frucht beendigt, wenn die Frucht ihre volle Ausbildung erreicht hat; das Reifen oder Zeitigen derselben ist dann nur mehr die Wirkung verschiedener, der Gährung ähnlicher, chemischer Prozesse, welche durch zweckmäßige Anwendung der Wärme, gewissermaßen unab-

eben so viel vernehmen, daß die Mäder des Wagens über eine Landstraße, und später über Wurzelwerk rollten. Im Weissen fiel mir auf, daß kein Wort gesprochen wurde, der Kutscher nie erst Befehl erhielt, anzuhalten, ob er gleich mit bewunderungswürdiger Schnelligkeit nach einem streng abgemessenen Zeitverlaufe die Pferde wechsete und uns selbst Erfrischungen darreichte. In der folgenden Nacht, es mochte ungefähr gegen 12 Uhr seyn, hielt unser Kutscher an; der Anruf einer Wache wurde

hängig von der Lebensfähigkeit, hergebracht werden können.“ \*)

Herr Loudon, welcher dieses Verfahren gleichfalls mittheilt, glaubt, daß die Winterfrüchte an ihrer Güte verlieren, wenn man sie auch auch dann noch an den Bäumen hängen läßt, wenn sie ihre volle Größe erlangt haben; und zwar aus dem Grunde, weil dann die Temperatur zu niedrig ist, als daß in Folge der chemischen Veränderungen der ganze Wohlgeruch derselben entwickelt werden könnte. \*\*)

\*) Diese Bemerkung ist sehr richtig; Pöschel sieht man die Beweise dafür an den Früchten schlecht gelegener Obstgärten, oder in den Obstküden kalter Klimate. Diese Früchte sind, wenn sie auch in der vorgerücktesten Jahreszeit abgenommen werden, noch ganz grün und ungenießbar; erst nach langem Liegen werden sie süß und schmackhaft. Früchte dieser Art halten sich meistens sehr lang, und oft bis zur nächsten Gente. K. v. D.

\*\*) Um unsere Leser in den Stand zu setzen, über die Identität der Theorie des Hrn. Howison mit jener des Hrn. Couvreur zu urtheilen, wollen wir hier auch noch die Theorie dieses letzteren Sommers mittheilen. Er theilt die Gärung oder das Leben der Frucht in zwei Perioden. Die erste Periode umfaßt die Entwicklung derselben und die Bildung ihrer Grundbestandtheile. In dieser ersten Periode findet ein direkter und notwendiger Einfluß der Pflanze auf die Frucht Statt; ihre Wirkung auf die atmosphärische Luft ist, wie Hr. de Saussure sehr schön beobachtete, jener der Blätter gleich. Es erfolgt hier auch aus der großen Analogie, welche zwischen dem Bestanden vieler vegetabilischen Organe Statt findet; denn das Doornum ist anfänglich nur eine Ausbreitung des Blüthenbechers — Die zweite Periode umfaßt die eigentliche Gärung, welche durch die Reaction der Grundtheile auf einander — eine Reaction, welche durch die Wärme sehr begünstigt wird — erfolgt. Die in dieser Periode Statt findenden Erweichungen sind von der Vegetation vollkommen unabhängig, wie dies vorzüglich daraus erhellt, daß die durch den Fruchtstiel gehenden Gefäße um diese Zeit obliteriren, so daß sich die Frucht gewisser Massen bereits in einem isolirten

Ueber die Aufbewahrung der Liebes- oder Goldpflanze.

In allen Gärten baut man jetzt die so genannten Liebes-, Paradis- oder Goldpflanze, deren man sich zur Bereitung einer säuerlichen, nicht unangenehmen Sauce bedient. Die Pflanze, an der sie wachsen, gehört in das zahlreiche Geschlecht der Nachtschatten, und wurde erst in neuerer Zeit von den wahren Nachtschatten getrennt; (Sie ist das Solanum Lycopersicum L. oder das Lycopersicum esculentum Miller.) Man baut diese einjährige Pflanze, die wir aus Südamerika erhielten,

Bullande, besimmet. Die Frucht ertheilt in Folge ihrer Aufsammlung durch die Einwirkung der Wärme und der Luft (letztere bloß als Mittel betrachtet) jene Veränderungen, welche die verschiedenen Phasen der Reife hervorbringen. Diese Wirkung ist eine rein chemische, und der Beweis dafür ist, daß die meisten Früchte auch dann zur Reife kommen, wenn sie vom Baume genommen wurden. K. v. D.

Wie erlauben und unterlassen, dieser Note noch einige Bemerkungen beizufügen, die, wie uns scheint, gleichfalls einiger Berücksichtigung werth sein dürften. Die Eintheilung der Gärung oder des Lebens der Frucht in zwei Perioden, steht auf dem Papiere sehr schön und sinnreich aus; allein in der Natur selbst existiren diese Perioden nicht so abzuscheiden und begrenzt, wie sie Hr. Couvreur beschreibt. Die Gefäße, welche zur Ausbildung und Ernährung der Frucht dienen, obliteriren nicht so plötzlich mit dem vollendeten Wachsstume, sondern ihre Thätigkeit erstlich nur in eben dem Maße, als die Reifung fortschreitet. Ganz unrichtig scheint es uns daher, wenn man die ausgewachsene, aber noch unreife Frucht als ein der Mutterpflanze nicht mehr bedürftiges, und lediglich bloß chemisches, durch äußere Einflüsse bedingtes, Wirktungen anstellendes Produkt betrachtet. Wir konnten uns nie davon überzeugen, daß Früchte, welche unreif abgepflückt wurden, durch Liegen eben so viel Arom und Schmelzhaftigkeit gewinnen, als jene, die an der Mutterpflanze zur Reife kommen konnten; immer fanden wir sie etwas fester, und meistens auch weniger saftig. Diese geringere Fülle von

folglich beschwichtigt. Man hob mich aus dem Wagen, und einer der Führer sagte: „Wir sind am Ziele; vollführen Sie Ihr Geschäft unerschrocken und seht, doch sprechen Sie kein Wort zu Altem, was Sie auch sehen werden.“

Ich befuhrte meine Bereitwilligkeit und folgte getrostem Rathes. Nachdem mir das Auz von den Augen genommen war, führte man mich durch einen langen Gang, an welchen kleinere Treppen, die in die Tiefe

führten, in solcher Menge ließen, daß ich meinte, in's Bodenlofs geleitet zu werden. Plötzlich wandte sich der Weg nach der einen Seite hin, worauf wir an eine hohe Pforte zu stehen kamen, an die der Eine der Begleiter anklopfte. Sie wurde geöffnet und wir traten in ein großes Gewölbe, das dicht mit Menschen angefüllt war. Alle schienen mir Männer von hohem Stande zu seyn; viele trugen Orben und Abzeichen von Staatswürden, doch kein Einziger von ihnen schien Nothig von uns zu seyn.

in Mistbeeten, und verpflanzt sie dann in Klabbatten, welche gegen Süden gelegen sind. In neuerer Zeit pflanzte man sie auch auf gewöhnliche Erdäpfel; letztere erleiden hierbei gar keine Veränderung, während die Liebesäpfel eine viel reichere Ernte gewähren. Es gibt mehrere Arten und Abarten von Liebesäpfeln; die gewöhnlichste Art ist aber die angegebene.

Obwohl sich nun die Früchte dieser Pflanze auch nach Appert's Methode sehr gut für

Saft, welche solche Früchte zeigen, scheint uns auch hauptsächlich die Ursache zu seyn, warum sich Früchte, welche nicht ganz reif abgepflückt wurden, länger aufbewahren lassen, als ganz reife; es fehlt ihnen nemlich die gehörige Menge Säure, welche zur Entwiklung der Gährung, auf der das Verderben doch beruht, nöthig ist. Wir geben daher allerdings zu, daß sich ausgewachsene, aber unreif abgepflückte Früchte länger aufbewahren lassen, als vollkommen reife; wir geben zu, daß sie durch das Liegen, besonders wenn hierbei ein gehöriger Temperaturgrad unterhalten wird, eine Art von Sättigung erhalten; nimmermehr können wir aber zugeden, daß solche Früchte eben so schmackhaft und saftig werden, als es gute, an den Bäumen ausgeweihte Früchte zu seyn pflegen. Der Umstand, daß viele Winteräpfel und Birnen nur durch das Liegen genießbar und selbst sehr schmackhaft werden, spricht durchaus nicht gegen unsere Behauptung. Bei diesen durchaus ist das frühzeitige Abnehmen der Früchte von den Bäumen bei unserm Klima nur ein nothwendiges Uebel. Die Früchte können nemlich in den kalten nebeligen Tagen und Nächten unserer Spätherbste am Baume unmöglich zur Reife gelangen; man ist, um sie nicht durch stärkere Fröste ganz zu verlieren, gezwungen, sie früher abzunehmen, und auf eine andere Art so gut als möglich zur Reife zu bringen. Könnten wir diesen spätreifenden Früchten einen schönen, bis gegen das Ende des Jahres andauernden Herbst verschaffen, so würden sie gewiß, an den Bäumen ausgezeitigt, noch schmackhafter werden, als durch das Liegen in den Dolkammern. Würde das frühere Abnehmen des Obstes durchaus gut, worum besorgt man es nicht auch bei den früh im Sommer oder Anfangs Herbst reifenden Obstsorten? X. v. Lieb.

Eintreten zu nehmen. In der einen Seite stand ein Tisch mit Erfrischungen bedekt, von denen die Weissen ganz unbedungen genossen, als wären sie eben zu einem gesellschaftlichen Dittel vereint. Der Wirt, von meinen Führern blieb mir stets zur Seite und sang jetzt zum ersten Male zu reden an: „Wie sind mit Ihrer Holsamszeit, Herr Leber echt, vollkommen zufrieden. Die räthselhaftesten Erscheinungen, die sich Ihnen hier darbieten, mögen Ihre Aufmerksamkeit und Neugierde erregen; den

den Winter zu Saucen aufbewahren lassen, so verdienen doch noch folgende zwei Methoden besondere Aufmerksamkeit.

#### Erstes Verfahren.

Wenn man die Früchte, um sie aufzubewahren, kocht, so erleiden sie immer eine größere oder geringere Veränderung, die nicht immer zu ihrem Vortheile ausfällt. Dies ist auch der Fall bei den Liebesäpfeln, bei denen noch überdies, da sie säuerlich sind, nicht selten der Uebelstand eintritt, daß sie, wenn das Einkochen in kupfernen Gefäßen vorgenommen wird, etwas Kupferoxyd aufnehmen und in Grünspan verwandeln, und dadurch zum Gifte werden. Dies veranlaßt uns zur Bekanntmachung folgender vortheilhafter Aufbewahrungsmethode dieser Früchte, bei welcher dieselben gar keine Veränderung erleiden, und bei welcher auch keine Einwirkung des Feuers nöthig ist. — Man löse nemlich so viel Kochsalz in Quell- oder Flußwasser auf, daß ein frisches Ei auf dieser Auflösung schwimmt. Dann lege man diese, vollkommen reife und vollkommen ganze Liebesäpfel in einen glazierten irdenen Topf, und übergieße sie in diesem mit obiger Salzauflösung, so daß sie ganz davon bedekt sind. Ist dies geschehen, so decke man den Topf mit einem tiefen Teller zu, indem man dasselbe so legt, daß dessen Boden auf die Liebesäpfel in dem Topfe drückt. Auf diese Weise lassen sich diese Früchte über ein Jahr lang vollkommen gut erhalten; man braucht sie, ehe man sie in der Küche verwendet, nur einige Stunden lang in frisches Wasser zu legen.

noch muß der eigentliche Zusammenhang für Sie ein Geheimniß bleiben. Indes können Sie sich zuvor erholen und stärken!“

Er führte mich hierauf an die mit Getränken und Speisen besetzte Tafel, und forderte mich auf, wieder zuzulangen. Mein Appetit war nicht unbedeutend; daher ließ mich nicht lange nöthigen ließ. Bleischmerz lag mir übrigens die weite Fahrt in den Gießern, weil ich, vom Kindtaufschaume noch ermattet, kaum einige Stunden

**Zweites Verfahren:**  
 Nach Herrn Grenier d. ält., Apotheker zu Péronas.

Man wählt vollkommen reife Liebesäpfel aus, reinigt und wäscht sie, und läßt sie dann auf einem Seiltruche abtropfen. Hierauf schneidet man dieselben in der Mitte entzwei, und entfernt, indem man sie in der Hand leicht ausdrückt, die Samen und das wenige Vegetationswasser, welches sie enthalten. Nachdem alles Dies geschehen, zerstückelt man sie, und bringt sie nach und nach und unter öfterem Schütteln in Flaschen, welche 8 bis 10 Liter fassen. Jede Flasche muß bis an den Hals gefüllt seyn. Nach dieser vorläufigen Operation bringt man die Flaschen an einen Ort, dessen Temperatur etwas erhöht ist, worauf man den nächst folgenden Tag die über den Früchten stehende Flüssigkeit abgießt, und die Flasche zweimal des Tages schüttelt. Diese beiden letzten Operationen wiederholt man den nächstfolgenden Tag, und selbst so lange, bis die Flüssigkeit gefärbt zu werden beginnt. Wenn diese Färbung einmal eintritt, ist es hinreichend, wenn man die Flaschen bis zum Ende der Gährung, welches 15 bis 20, und manchmal 25 Tage erfordert, einmal des Tages schüttelt. Nach dieser Zeit soll man die Conserve auf ein Haarsieb schütten, sie daselbst einen Augenblick abtropfen lassen, um sie von allem in ihr enthaltenen Vegetationswasser zu befreien, und endlich über einem andern Gefäße mittelst eines silbernen Rößels oder einer hölzernen Spatel durch dieses Sieb treiben, um sie auf diese Weise von den Häuten oder den Samen, welche bei der ersten Operation zurückgeblieben seyn konnten, zu befreien. Zu

legt gießt man die erste Colatur in einen Spiz- oder Seihbeutel oder auf ein Seiltruch und vereinigt den auf dem Seiltruche bleibenden Rückstand mit dem bereits gesammelten Marke, welches man in Flaschen von  $\frac{1}{2}$  bis 1 Liter bringt, die man gut verstopft. Um das Schimmeligwerden der Masse, welches gern entsteht, wenn der Kork mit der Conserve in Berührung kömmt, zu verhindern, braucht man nur auf jede Flasche 2 bis 3 Unzen hoch Del zu gießen. \*)

(Aus dem Wochenblatte des landwirthschaftl. Vereins.)

**Ein Mittel, das Thranen des Weinstocks zu verhindern.**

Annales de la Société d'Hortic. de Paris Jan. 1832. p. 25.

Jemand sah eines Tages seine vor Kurzem geschnitzten Weinreben stark thranen, und da er zufällig eine Kartoffel in der Hand hatte, steckte er das thranende Ende der Rebe in solche und sogleich hörte das Thranen auf. Erfreut über diese Entdeckung, wiederholte er es mehrmals und bemerkte, daß, wenn die Sache ganz gelingen sollte, so müsse die Kartoffel gesund, ganz und ohne Schnitt oder Riß an der Schale seyn. Eben derselbe hatte einst bei seinen Versuchen eine Kartoffel mit 5 verschiedenen Schnitten auf die blutende Rebe gestekt, und sah, daß die Thranen durch diese 5 Schnitte drangen.

\*) Man sieht es dieser letztern Methode an, daß sie aus einer Pillenfabrik kam; wie glauben, daß nicht leicht Jemand seine Aufmerksamkeit auf einen so langweiligen Versuch nehmen wird, besonders da man in unsern kaufenden Städten bereits weit einfachere Methoden zur Aufbeahrung dieser und anderer ähnlichen Früchte kennt.

gerührt hatte, als man mich abholte. Noch mit meinem Nachessen beschäftigt, entstand plötzlich ein lebhafter Tumult im Saale; Einige der Anwesenden rannten umher, ordneten Stühle, schoben einen Tisch in die Mitte, um den die Uebri gen sich im Kreise stellten. Die Stühle wurden dann von den Vornehmsten besetzt; ein Untergeordneter trug ein schwarzes Kissen herein, auf dem ein dreiseitiger Degen mit einem durchschnittenen Lebensbande, so wie ein mit einem Siegel versehener großer

Bogen Papier lag, der gleichfalls in der Mitte getrennt war. Da man mit die Beobachtung nicht wechelte, trat ich nahe an den Kreis heran, um Jedes genau zu beschauen. Eine Dame im schwarzen Gewande, der eine goldene Kette um den Hals hing, an welcher ein weißes Kreuz befestigt war, trat aus einer Nebenthüre und wurde von einem ältlichen Herrn in den Kreis geführt.

(Schluß folgt.)

## Kurzweil am Extra-Tisch.

Verbrechen aus Patriotismus, und aus Verbrechen.

Was Fanatismus, d. h., Wahnsinn aus Gründen, Alles vermöge, davon wimmelt's in der neuern Zeit von Beispielen. Das Schlimmste dabei ist, daß man ihn gleichsam in ein System gebracht zu haben, also für alle Zeiten bleibend machen zu wollen, scheint; doch die Vorsehung wacht über ihre Welt, und so dürften denn Scheußlichkeiten wie folgende eine Seltenheit bleiben. *Morand*, ein Franzose, der ein reiches ansehnliches Etablisement in Neusüdwalis (wohin England seine Verbrecher verbannt) seinem Sohne hinterließ, erzählt von sich selbst Folgendes:

„Zwischen England und Frankreich war der Krieg ausgebrochen; einander so wehe als möglich zu thun, war nun das Bestreben beider Staaten. Auch ich wollte zum Ruin der Engländer mitwirken, und wählte hiezu einen Weg, der mir einer der kürzesten zu seyn schien, auf jeden Fall aber, durch Vernichtung der britischen Finanzen, mehr Unheil über England gebracht haben würde, als Waffen-Gewalt. Es galt das Verderben der englischen Bank, und mitten in London wollte ich dieses bewerkstelligen. Ich eilte dahin und begann sogleich meine Arbeiten. Ein Irländer, eben so geschickt als ich, und nicht minder als ich entschlossen, England's Untergang zu bewirken, unterstützte mich darin. Ich machte die englischen Banknoten so vollkommen nach, daß wir oft selbst kaum im Stande waren, die ächten von den unserigen zu unterscheiden. Ich war darüber vor Freude ausser mir; alle meine Anordnungen waren getroffen, England mit Banknoten aus unserer Fabrik zu überschwemmen und den Kredit der Bank zu vernichten. Ich bedurfte bloß hinsichtlich der Zahlen noch besondere Nachrichten, als mein Gefährte, den ich bisher für einen ehrlichen Mann gehalten hatte, (sagt der *Sch. Morand*) es sich einfallen ließ, aus unserm Vorrathe einige der Banknoten zu stehlen (sagt der *Sch. Morand*), denen es noch an einigen Kleinigkeiten

fehlte, die jedoch wesentlich notwendig waren. Die falschen Banknoten wurden erkannt, der Irländer wurde beim Ausgeben ertappt, und da er kein Bedenken getragen hatte, in Einem Falle schlecht zu handeln, (sagt der *Sch. Morand*) so benahm er sich auch bei dieser Gelegenheit als eine Memme. Er gestand Alles ein; demnach ward auch ich fest genommen und mit ihm in's Gefängniß gebracht. Man fand die sämmtlichen Werkzeuge, und alle unsere Banknoten, — und Großbritannien war von dem Untergange gerettet, den ich zur Absicht hatte. Mein und des Irländers Leben war nun verwirkt; dennoch verzweifelte ich nicht an meiner Rettung; ich hoffte sie durch die Kleinmüthigkeit meines Gefährten. Ich stellte ihm vor, es sey besser, durch eigene als durch Hängers-Hand zu sterben. Doch er wollte nicht recht daran. Da erinnerte ich ihn, daß wenn er sich anders selbst nichts aus seiner Schande mache, er doch wenigstens seine Kinder vor dem Schimpfe bewahren müsse, der ihnen daraus bevorstehe, daß ihr Vater gehangen worden. Dies wirkte. Wir verschafften uns Gift; ich that, als ob ich eine Dosis davon nähme; er nahm die seinige wirklich. So wurde ich des Schurken los (sagt der *Sch. Morand*); und mein Schicksal milderte sich dahin, daß man mich nach dieser Kolonie deportirte. Hier treibe ich zwei von meinen ursprünglichen Gewerben, die eines Goldschmids und eines Uhrmachers. Ich bin nun reich, aber noch immer schmerzt es mich, daß mir mein Vorhaben nicht gelungen war etc.“

Von der in Paris herausgekommenen Preisschrift:

Traité du maïs ou blé de Turquie, contenant son histoire, sa culture et ses emplois en économie domestique et en médecine, par E. A. Duchesne

erscheint von dem Untersichneten in wenigen Wochen eine deutsche Bearbeitung.

Braunschweig, im Juni 1833. G. Meyer.

In Kommission bei Fr. Pöfker 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. B. M. mit Couvert — portofrei.