

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

Nro. 34.

VI. Jahrgang.

25. August

1833.



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

I n h a l t : Der Champagner und noch Etwas. — Bericht und Aufgabe zur gefälligen Beantwortung über einen höchst verwerthlichen Obst-Vererber. — Ueber die Obstum- (und Blumenzucht) im russischen Reich. — Pomologie der Notigen aus Gallizien. — Mouffirender Champagner aus West. — Kurzwort etc.

Der Champagner, und noch Etwas.

Dem Winter übergibt das Jahr
Der Herbst im Traubensaft;
Das Raschwert nur als Kraube war,
Wird dann im Winter wunderbar
zu Weis und Lebenskraft,
Und häßt, — schent' ein Gumpen! —
zu Wuth und Fleis, zu Luß und Sang,
Auf seinem sauren Lebensgang
Gar manchen Wandersmann.

Der Engländer Hendersons gab zu London eine Geschichte der alten und neuen Weine heraus, und Folgendes auch kommt darin vor: „Die Champagner werden schon seit Jahr-

hundertern in 2 Hauptklassen eingetheilt, in Flußweine (Weine aus der Gegend des Marnes Flusses), und in Bergweine (aus der Gebirgs Gegend von Rheims). Die ersteren sind sehr geistreiche und sprühende Weine und zeichnen sich durch feinen Geschmack und Geruch aus. Jedoch sind gerade diejenigen Weine, welche am Meisten brausen, nicht immer die besten, und ihre Kraft verfliegt zuweilen gar sehr mit dem Sauerstoffgas, welches den Schaum erzeugt. Daher ziehen die ächten Kenner die wenig schäumenden Weine den heftig mouffirenden vor. Sillery, so genannt von dem

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 .

Das Opfer kindlicher Liebe.

(S c h i u ß.)

Da Meliabeth, Schloß der Herr Kaplan seine Erzählung, sich am Fuße des Thurmes befand, in den Armen seiner geliebten, so lange entbrannten, so heiß erkundeten Tochter — guter Gott, welches Entzücken! Aber

auch eben so schnell, und fast härker noch, stellte sich vor die Augen seines Gemüths jene schreckliche Gefahr, in welcher er jetzt die theuerste Hälfte seines Selbst's zu stürzen im Begriffe stand. Nicht vor seinem Tode — ach, er hatte ihn schon zahllos herbeigerufen! — nur vor das Weib's Schicksal erbeute Meliabeth in seinem Innersten. Alle Vorsätze der Flucht schwanden; zitternd drückte er sein

Dörfschen, bei dem er wächst, behauptet den ersten Rang unter den weißen Champagner-Weinen. Er verdankt seine Veredlung und seinen dadurch herbeigeführten Ruf vorzüglich der Marschallin d'Estrees, welche eine besondere Sorgfalt auf die Pflege ihrer Reben und die Bereitung und Versendung der von ihnen gewonnenen Weine wandte. Daher hieß dieser Wein auch eine Zeit lang: *Vin de la Maréchale* und wurde unter diesem Namen vorzüglich in England gesucht. Unter den Flussweinen zeichnen sich die aus, welche in der Umgegend von Ay wachsen, namentlich der *Vin de Dieu* (*vinum Dei*), und der *Vin de Closet*, welcher in einem kleinen Weingarten südwestlich von Epernay in einer Hügel-Vertiefung wächst. Der Boden, auf welchem die Champagner-Reben gedeihen, ist kalkartig und von der darin enthaltenen Kreide fast ganz weiß. Hier und da findet sich auch ein starker Zusatz von Kieselerde. Die Abhänge der Hügel haben nicht alle eine gute Lage, und selbst die Weine von Sillery wachsen auf nördlichen und östlichen Bergseiten. Man hat Weingärten von demselben Boden, auf Einer Höhe und in gleicher Lage, deren Produkte dennoch sehr verschieden ausfallen, so daß die außerordentliche Güte mancher Weindistrikte von kleinem Umfang immer noch ein Räthsel ist. Sehr viel Einfluß auf die Güte des Weins haben aber freilich auch die Einsammlung und das Auslesen der Trauben, und die Zubereitung und Aufbewahrung des Saftes. Die faulen Beeren müssen sorgfältig ausgebrochen werden, wenn der Wein nicht darunter leiden soll; und eben so noch:

wichtig ist das Wegwerfen der kleinen unreif gebliebenen oder verhärteten und zusammengesetzten Beeren. Zu einer solchen Einsammlung und Sortirung der Trauben sind natürlich viele Hände nöthig, und man rechnet an 60 Weiber auf das Einlegen der Trauben für 4 Tonnen. Man preßt den weißen Wein theils aus weißen Beeren, theils aus blauen. Wenn man aber die Trauben vor dem Pressen längere Zeit im Dorrig stehen läßt, so wird der Wein immer roth. Geschwindes und ununterbrochenes Pressen gibt den besten und klarsten Wein. Man läßt das Rad der Presse lieber von 6—8 Menschen, als von einem Pferde drehen. Die kleinen Besitzer haben gewöhnlich keine eigene Presse und müssen ihre Trauben dann in den größeren Weingärten gegen einen fixen Preis pressen lassen, was den Nachtheil für sie hat, daß sie oft so lange darauf warten müssen, bis ihre Trauben gelitten haben. Das Mousfieren des Champagners entsteht dadurch, daß man den Most in den Rufen nicht ausgehoren läßt, sondern ihn mit der unentwikelten fixen Luft, welche der Gährungs-Prozess verschluckt haben würde, in die Fässer einspundet, aus denen die Flaschen sie dann in sich aufnehmen. Das stärkere oder schwächere Mousfieren hängt also nicht so sehr von der Qualität des Weins, als vielmehr von der stärkeren oder schwächeren Gährung desselben ab. Die besten Champagner-Weine halten sich in voller Güte von ihrem zehnten bis zum zwanzigsten Jahre, die moussirenden nicht mit eingerechnet; die Temperatur, welcher sie bedürfen, um in dieser Lagerzeit nichts zu

Kind ans Herz; glühend beschwor er sie: ihr Vorhaben gutzugeben, und ihn in seinen Kerker zurückkehren zu lassen. „Ich habe ja nun schon, sagte er, des Lebens größtes Glück wieder gefühlt — habe dich an mein Herz gedrückt! habe mich als den beneidenswerthesten aller Väter erlannt! Kehre zurück, und laß mich!“

Der vermählte es, hier den Wettstreit der Bärtlichkeit zwischen Vater und Tochter nach Verdienst zu schlichten? „Nein, nein, Vater! rief sie. Nicht länger sollst

du hier schwachen. Zweifle nicht an dem Gelingen unseres Vorhabens! Jener einzige, ewige Gott sendet mich zu deiner Befreiung. Er schützt die Unschuld. Besüchte nichts. Schon ist die größte Gefahr überstanden. Sieh, welch' eine herrliche Nacht! Wie thubig sind Luft und Strom! Jenes freundliche Gestirn, das mich hierher geleitet, erleuchtet durch seinen Glanz unsere Flucht. Oh noch eine Viertelstunde vorüber sein wird, haben wir die Wachsamkeit deiner Wächter betrogen, und sind gerettet.

verlieren, ist 54° Fahrenheit, und diese findet man in den reichhaltigen Kellern des Hrn. Moet in Epernay. Sie enthielten im Jahr 1810: 400,000 Bouiteillen und 800 Fäß ser.“ — Dieß vom Champagner, dem edel-

gebrüger Güte stets ausfallen soll, theile ich folgende Bemerkungen und Vorschriften mit. Das erste Vorurtheil gegen den Stärkzucker Wein besteht in der Meinung, daß aus Kartoffeln, dieser (wie man sich ausdrückt) gemei-

nen der Weine, wenn von leichtem Feuer, (gleichsam von Flammen des Feuers, im Gegensatz der Glut) die Rede ist. Aber es gibt auch Weine aus Zucker von Kartoffelstärke, und es ist bekanntlich insonderheit der königl. sächs. Berg-Commissionrath H. W. A. Lampadius in Freyberg, der sich mit der Erzeugung dieses künstlichen Weines abgab. Er gab hierüber 1823 (Freyberg, bei Cray und Gerlach) eine neue Belehrung heraus, unter dem Titel: „Neue Erfahrungen im Gebiete der Landwirtschaft und Gärtnerei,“ und sagt: „Seit dem Herbst 1814 bereite ich mit nun alle Jahre 1—1½ Eimer Stärkzucker Wein für meine Haushaltung von verschiedenen Sorten in Hinsicht eines angenehmen Nebengeschmacks. Als ich 1816 Berlin besuchte, setzte mir Herr Fabritzen, Commissär Dorn, durch Thätigkeit im Fache der Technik rühmlichst bekannt, eine Probe sehr wohl schmeckenden Stärkzuckerweines vor, welchen derselbe, ohne meine Arbeiten noch zu kennen, zubereitet hatte. Seit jener Zeit habe ich hier und da dieses Fabrikat, bald schlecht, bald gut zubereitet gefunden; und Herr Kriegs-Registrator Krüger in Dresden hat, so viel mir bekannt, den Stärkzuckerwein zuerst in den Handel gebracht. Um nun Vorurtheile gegen dieses Getränk zu widerlegen und Alles genau anzugeben, worauf es bei der Zubereitung dieses Weines ankommt, wenn er von

nen Frucht, niemals ein so edles Getränk wie der Wein gezogen werden könne. Man denkt sich die rohe Kartoffel in Gährung und ziehe schon ein saures Gesecht, ehe man den Wein kostet. Bedenkt man aber, daß zuerst der feinste Theil (das Stärkmehl) aus dieser Frucht gezogen, daß dieser durch einen Chemischen Prozeß in Zucker umgeändert wird, daß Zucker die Grundlage aller Weine ist, daß zu der Einleitung der Gährung von mir nur schmackhafte Früchte verwendet werden, so muß wohl die Embildung von Rohem und Widrigem sich selbst widerlegen. Es ist ein so reinliches Produkt, als der beste Ciderwein, ist stärker als jener, hält sich besser, und veredelt sich mit den Jahren gleich den meisten Traubenweinen. Ein zweites Vorurtheil spricht aus: ein solches Kunstprodukt könne unmöglich der Gesundheit so zuträglich, als ein natürlicher Wein seyn. Wie falsch ist diese Ansicht! Es gibt keinen natürlichen Wein. Jeder Wein ist mittelst der Gärungskunst bereitet. In der Traube hat die Natur den zur weinigsten Gährung nöthigen Gärungsstoff mit dem Zucker vereinigt. Bei der Stärkzuckerweinzubereitung fügen wir dem Zucker Gärungsstoff zu. Der Stärkzuckerwein enthält Alkohol, wenig oder auch oft keinen unzersehten Zucker und geringe Mengen von Wein-, Äpfel- oder Citronen-Säure je nach dem diese oder jene Frucht als Einleitungs-

Wein freundlicher Gastherren wartet unser mit schnellen Pferden.“

Ihre Worte, ihre Innigkeit legten. Meliabeth entschloß sich, Alles zu wagen. Noch ein Mal brüllte er die heldenmüthige Tochter an sein väterliches Herz; darnach stürzten sich Beide in den Strom, und schwammen nach möglichsten Kräften. Der gelübten Sol Wehl war dieses ein Spiel; doch der arme, matte, seit mehreren Jahren schon jeder freien Luft, jeder Bewegung entwohnte Greis,

— ach, kaum war er einen Bogenschuß weit in den Strom hinein, da ergriß ihn die Kälte des Wassers mit Fieberschoß, und er sank plötzlich unter die Fluthen.

Verwüstete Angst, Schrecken des Todes durchlebten jetzt Hal Wehl's Herz. „Mein Vater!“ rief sie ganz außer sich selbst. Nur zu treulich wiederholte in der Stille der Nacht das Echo wohl zwanzigmal ihren Schmerzens-Ausruf, und brachte ihn zu den Ohren der Wächter.

Mittel zur Gährung verwendet wurde; auf jeden Fall aber weniger Weinsäure als die Traubenweine der nördlichen Weingegenden. Sagt man drittens: „der Stärkezuckerwein schmeckt mir nicht,“ so ist dagegen nichts einzuwenden, wie denn hier Alles auf Gewöhnung ankommt. Wer an den Genuß der Franzweine gewöhnt ist, dem schmeckt der Würzburger nicht ic. Der Geschmack des völlig ausgegohenen zuckerfreien Stärkezuckerweines nähert sich dem süßen ungarischen Tisch-, der süßere dem Cocifka, Malaga- und Madeira-Wein, je nachdem man mehr oder weniger Stärkezucker, und dieses oder jenes Gährungsmittel anwendete ic.“

Bericht und Aufgabe zur gefälligen Beantwortung über einen höchst schädlichen Obst-Verderber.

Unbekannt mit der Naturgeschichte der Käfer und ihrer Benennungen, habe ich mich beflissen, seitdem ich von einer gewissen Art Käfer, die hier unter dem Namen kleine braune Raikäfer bekannt sind, viel Schaden leide, ihre Gestalt und Lebensart so viel möglich kennen zu lernen, um durch eine beschreibende Nachricht einen unterrichteten Correspondenten dieser Zeitung zu veranlassen, durch dieses Organ einen guten Rath gegen ihre Beschädigungen oder zu ihrer Vertilgung bekannt zu machen. In meiner Gegend erscheinen diese Thierchen fast alle Jahre in der zweiten Hälfte des Junius und in der ersten des Julius. Sie sind von der Größe einer Kaffeebohne, etwas hellbraun. Sie fal-

len am Meisten die Äpfel und Pflaumen, auch die Kirschen an, die Birnen aber weniger; sie fressen Anfangs das Laub der jungen Triebe sowohl an jungen, als an alten tragbaren Bäumen, und dann auch die jungen angelegten haselnußgroßen Früchte. Unversehens hat durch diese Käfer schon 3 Jahre hinter einander $\frac{2}{3}$ der Früchte verloren, sie würden auch alle Früchte gefressen haben, wenn diese nicht früh Morgens und Abends beständig abgeschüttelt worden wären. Drei Regenwetter halten sie sich etwas ruhiger; sobald es aber wieder schönes Wetter wird, treiben sie ihre Verwüstung wieder desto stärker. Ich machte dabei die Beobachtung, daß angefressene, und bis zur Hälfte zerfressene Äpfel doch bis zur vollen Reife fortwuchsen.

Die Käfer sitzen dicht aneinander, auf Blättern und Früchten, und meistens zwei und zwei auf einander in der Begattung. Man kann sie zwar bei den jungen Bäumen Morgens und Abends abschütteln, und wenn Lücher ausgeeiert werden, vertilgen. Bei Tag fliegen die meisten davon, denn sie haben unter den braunen Flügeldecken, wie gewöhnlich Flügel, und sehen einer spanischen Mücke ganz ähnlich, nur sind sie etwas größer und von brauner Farbe.

Im Junius des verfloffenen Jahres, so bald diese bösen Gäste sich zeigten, machte ich es, wie Herr von Druschba mit den spanischen Fliegern that, ich fing sie, hängte sie mit Bindfäden an einem Fusse auf, aber nicht mit dem gleichen Erfolge wie Herr v. Druschba. Den aufgehängten Männchen flogen immer

Es ward daher ein leichter Rachen vom Ufer losgebunden; und man eilte, die Flüchtlinge zu verfolgen.

Während dessen war Meliobeth wieder auf den Klippen empor gekommen. Schwimmend mit einer Hand, hielt mit der andern die müthige Hal Meli im beim Haar in die Höhe. Er schöpfte wieder Athem, und schwamm fort, zwar langsam, doch ausdauernd.

Fruchtloses Bestreben! Verlorne Mühe! In des Schiffes unumwandelbarem, freilich oft unbegreiflichem, Rath-

schlusse war es entschieden: daß die Tugend dieses Mal nicht liegen, ein so rührendes Beispiel kindlicher Liebe vom Erfolge hiernach nicht belohnt werden sollte. Was der und Tochter hatten bereits dasjenige Ufer erreicht. Mit bestärkter Eile flogen sie nun einem nahen Gebüsche zu: wenige Schritte noch und sie waren befreit, waren vielleicht gerettet — ach, da traf Hal Meli's linke Hüfte ein Pfeil ihrer Verfolger. Sie sank zu Boden, erstuchte es, sich zu heben, sank aber, betäubt vom Schmerzen

gleich die Weibchen zu, den Weibchen die Männchen zur Begattung, und wie früher zerführten sie die Hoffnung der Obsterte bis auf die Hälfte.

Unterzeichneter lebt der Hoffnung, vom Vorstände selbst oder von einem verehelichten Correspondenten dieses Blattes einen guten Rath, oder ein Mittel gegen diese gefräßigen Thiere dieses Frühjahr noch zu erhalten, um davon in diesem Jahre noch Gebrauch machen zu können. Mancher Gegenstand ist dem Unterrichten von geringer Bedeutung und kommt daher nicht leicht öffentlich zur Sprache. Das Bedürfnis aber und die Unbehilflichkeit des unwissenden gemeinen Mannes in einer Gegend, wo noch dazu Finsterniß herrscht, ändert die Sache und veranlaßt die Unterrichteten zur Mittheilung und gemeinnützigen Belehrung, sobald sie darauf hingeleitet werden.

Wahlreith, 15. März 1833. P. K b l e r.

Ueber die Obstbaum- (und Blumenzucht) im russischen Reiche.

(Von Dr. Will. Howison.)

In den nördlichen Theilen des russischen Reichs, wie in der Nachbarschaft von Petersburg, und weiter hin wird es, je mehr man sich dem Nordpole nähert, um so auffallender, daß wegen Strenge und Dauer des Winters kein Obstbaum, mit Ausnahme der härtesten Apfelsorten, in der freien Luft seine Früchte zur Reife bringt: sie müssen deshalb daselbst alle, mit Einschluß des Kirschbaums, unter Glas gezogen werden. Besonders muß man sich darüber wundern, daß kaum irgend eine

Pflanze oder ein Zierstrauch, welcher der Heftigkeit des Frostes in diesem Klima widerstehen könnte, im Freien gefunden wird; selbst die Weinrebe geht zuweilen zu Grunde. Herr Cole zeigte mir spanische Flieder, Bohnenbäume, verschiedene Dornsträucher, Weinstöcke u. s. w., die in großen hölzernen Kübeln wuchsen, und darin alle Winter beigesetzt wurden, um sie, sobald es die Witterung erlaube, wieder auf die Rabatten in den Gärten zu bringen. Unter diesen Umständen mögen daher Obstbäume wohl mehr dem Weichthau, dem Hummistauß und andern Krankheiten ausgesetzt seyn, als in dem mildern Klima von Großbritannien.

In den Gärten und in den Umgebungen der Landhäuser und Paläste der vornehmern Russen und daselbst angehörenden Fremden gewähren daher, wenn nach Verschwinden des Winters die warme Witterung beginnt, welcher Wechsel die Sache von acht Tagen ist, eine Menge schönblühender Sträucher und anderer in voller Blüte stehender Gewächse, wie: Hortensien, Pelargonien, Myrthe, Pal., Nelken u. s. w. einen herrlichen und überraschenden Anblick. Alle diese Pflanzen sind nemlich mit verhältnismäßig geringem Kostenaufwand durch künstliche Wärme im Winter getrieben worden, und werden, so wie es die Witterung gestattet, in den Töpfen herausgebracht, und längs der Rabatten des Gartens in die Erde gesetzt, oder auch auf die Stiegen, in die Gänge und an andere Orte in der Nähe des Hauses gestellt. Sobald ihre Blüten verwelkt sind, ersetzt man sie durch neue aus dem Gewächshause, und

und Blutverluste. Ihr trostlose Vater streckte, sie aufzutragen, und fortzutragen. Ein Vorfall der Bergweisung, der seine geschwächten Kräfte weit überstieg. Wenige Schritte weiter, und er sank, und stürzte dahin. Dünmächtig fanden ihn die nachstehenden Hüter neben seiner, gleichfalls bewußtlosen, Tochter liegen. Mühsam schleppte man ihn und sie zurük.

Schon war es hoch am Morgen, als man diese zwei, eines bessern Schicksals würdige, Flüchtlinge zum

Ufer getragen, in eine bedeckte Barke geworfen, und unter starker Begleitung, nach Balfora gebracht hatte. Der Statthalter, vor den man sie führte, war ein alter, rauher Krieger, dem Mitleid fremd, der unfähig war, eine so edle That nach Würde zu schätzen. Er sah in beiden nur die strafbaren Uebertreter des königlichen Willens, und handelte ganz nach gewöhnlicher Sitte des morgenländischen Despotismus, der in Fällen dieser Art nur auf die That selbst sieht, nicht die Ursachen derselben mit

so wird während des Sommers, so zu sagen, ein künstlicher Garten unterhalten. Bei Eintritt der kalten Witterung wird Alles wieder in das Haus gebracht, worin es bis zur Wiederkehr der warmen Jahreszeit bleibt.

Die Kassen, von allen Ständen, sind große Blumenliebhaber, und nach dem langen und schrecklichen Winter ihres nördlichen Klimas findet man selbst das ärmste Haus mit ihnen angefüllt. Die Straßen von St. Petersburg, Moskau und andern großen Städten des Reichs sind zu Anfange des Sommers mit Menschen bedeckt, welche in voller Blüte stehende Pflanzen aller Art, die in den öffentlichen Gewächshäusern gezogen wurden, zum Verkaufe ausbieten, und keine Schwierigkeit haben, Käufer zu finden, die sie ihnen zu hohen Preisen abnehmen. Die Hortensien geben, wegen ihres schönen Ansehens, der großen Dauer ihrer Blüten und der Mannigfaltigkeit der Farben, besonders große Lieblingsblumen für sie ab. Wenn man sie mit einer Auflösung von Alaun begießt, so nimmt ihre Schönheit und Mannigfaltigkeit der Farben noch zu.

Wenn der Kirschbaum in den nördlichen Provinzen nicht, wie gewöhnlich, unter Glas gezogen wird, so schützt man ihn auf eine besondere Art gegen die Strenge des Winters. Man zieht nemlich einen langen, breiten und tiefen Graben (der, welchen ich sah und jetzt beschreiben will, enthielt eine Menge Wasser auf seinem Boden, allein da es im Monat Mai war, mochte es vom geschmolzenen Schnee herrühren, der auf der Erde noch liegen geblieben war); von jeder Seite dieses Gra-

bens ist eine Art von leichtem Spalier in schiefer Richtung nach der Mitte aufgerichtet, so daß es mit dem auf der andern Seite zusammenstößt, und den ganzen Graben bedeckt. Die jungen Kirschstämme werden in abgemessenen Zwischenräumen in die Erde dicht an das Spalier unter einen schiefen Winkel gesetzt, so daß endlich ihre Spitzen von beiden Seiten über der Mitte des Grabens zusammenstoßen. Um sie gegen den Winter zu schützen, werden nach dem gänzlichen Abfall der Blätter dazu zugerichtete Bretter auf das Spalier, welches die Bäume bedeckt, aufgelegt; darüber breitet man eine Lage trockenes Stroh aus, und wenn zu Anfange des Winters Schnee fällt, so wird das Ganze mit demselben einige Fuß hoch völlig bedeckt, worauf dann selbst der heftigste Frost diesen so bedeckten Bäumen keinen Schaden thun kann. So wie der folgende Frühling oder die warme Jahreszeit eintritt, werden die Bretter weggenommen, so daß die Bäume ohne weitere Unterbrechung ihre Blätter und Blüten treiben, und ihre Früchte reifen können. Im ersten Monate werden indessen die Bretter in der Nacht noch leicht aufgelegt, bis die Fröste vollkommen verschwunden sind. Man nennt diese Anlagen Kirschbeere; die auf so widersinnliche Weise wachsenden, blühenden und reichliche Früchte tragenden Bäume gewähren in der That einen sehr befremdenden Anblick.

Wegen dem späten Eintritte des Sommers und seiner kurzen Dauer werden im nördlichen Rußland fast alle Samen eine Zeitlang vor der Ausfaat in Wasser einge-

menslichen Gefühlen abwägt und würdiget. Der Grausame sprach über sie das Urtheil des Todes. Um zehn Uhr Morgens wurden sie verhöret, um zwölf Uhr schon auf offenem Plage erbrockelt.

Dies ist man in Persien schon gewohnt, die Kleinsten Bezgehungen mit dem Tode bestraf, und Menschen-Blut ungerührt rieseln zu sehen; dennoch, als man in Isfahan (die Haupt- und Residenzstadt der persischen Regenten) alle die genaueren Umstände dieses Vorfalles er-

sühr, da konnte man sich nicht enthalten, Sal Mehli's Muth, Entschlossenheit, schlaue Erfindung, und über alles am Meisten ihre kindliche Liebe zu bewundern. Ihr Tod ward in der großen Stadt zum allgemeinen Gespräche, und Alle, die ihn vernahmten, schüttelten sich bei ihrem Schicksale gerührt. Die persischen Frauen und Mädchen beweineten sie einmüthig, jene, als hätten sie eine Tochter, diese, als hätten sie eine Schwester verloren. Ja, der Sophi (der Name des ersten persischen Königs,

wächst, und mehrere Arten junger Pflanzen zieht man in Treibhäusern vorher zu einer beträchtlichen Größe.

Wiewohl der Kirschbaum, der in den nördlichen Provinzen des russischen Reichs gezogen werden soll, auf die angegebene Weise gegen die Strenge und die anhaltende Dauer des Winters geschützt werden muß, und daher wegen des dazu erforderlichen Aufwandes bios als ein Luxusartikel von der reichen und vornehmen Klasse gezogen werden kann, so wächst er doch in den südlichen Gegenden, wo das Klima mild und ihm angemessen ist, in der größten Menge im Freien, und gedeiht bei geringer oder gar keiner Pflege, so daß er wohl ganze Wälder bildet. In dem Wladimir'schen Gouvernement ist die Kultur dieses Baums zu einer solchen Höhe gebracht, daß er einen vorzüglichen Theil des Unterhalts der Einwohner ausmacht. Die Früchte, welche wegen der darauf verwendeten geringen Pflege bedeutend kleiner sind, werden zur Bereitung eines Kirschweins benützt, welcher in der ganzen Gegend verbreitet ist. Auch erhält man davon einen vorzüglichen Essig; und eine große Menge wird zum Wintergebrauch getrocknet. So zubereitet findet man sie bei allen Würzkräutern zu St. Petersburg, Moskau und andern Städten des russischen Reichs, wo sie von den Einwohnern auf verschiedene Weise genossen werden. Sie haben indessen einen ziemlich sauern Geschmack.

Pomologische Notizen aus Gallizien.

(Aus einem Briefe an den Vorstand.)

Meine im Frühjahr 1830 amputirten hochstämmigen Bäumchen erreichen dieses Jahr schon, mittelst des jährlichen Pyramidenschnitts, wieder ihre Kronenhöhe, ohne einen Pfahl dabei zu gebrauchen, und mehrere haben am Schaft schon Probefrüchte gegeben, und zwar an jenen Seitenzweigen, welche ich in Bogen spannte. Dieses Bogenspannen macht mir daher viel Vergnügen, und es gewährt einen überraschenden Anblick dem Obstbaumfreunde, meine hochstämmigen Bäumchen von unten auf bis zu den letzten Jahrestrieben in Bogen-Pyramiden zu erblicken.

Meine Frauendorfer Stachelbeeren sind nun in der erfreulichsten Tragbarkeit. Von 102 Sorten sind mir 84 geblieben, von welchen einige so große Beeren hatten, daß 33 Stük ein hiesiges Pfund von 24 Wiener Loth gewogen haben. Bei den Zuckerbäekern haben sie den größten Anwerth zum Einsude gefunden. Die Tragbarkeit dieser Stauden ist alljährlich so außerordentlich, und der Absatz zum feischen Genuss so unbedeutend, daß ich für die Zukunft werde bedacht seyn müssen, die Eider-Fabrikation zu erlernen.

•••••

Mouffirender Champagnerwein aus Most.

Man vermischt einen Theil concentrirten Most mit 3 Theilen gleichfalls durch Frost verstärkten Wein, und füllt diesen nach der Abklärung im Faße auf Bouteillen, welche man erst nach vier Monaten verbraucht.

den alle seine Nachfolger beibehalten) selbst, als auch zu seinen Ohren die Kunde drang, empfand Mitleid, und tabelte laut die Verurteilung seines Statthalters. „Wang gewiß, tief er aus, würd' ich Mellobeten verzeihen haben, um Sol Weib's Jugend zu belohnen. Wahrscheinlich, es gibt kein erhabeneres Schauspiel, als die Aufopferung eines frommen Kindes!“

Auf Befehl des Monarchen ward der jungen Helbin eine Bildsäule von weißem Marmor errichtet, in derjenigen Stellung, wie sie am Fuße des Thurmes ihren Va-

ter umarmte. Ein herrliches Fest wurde ihr zum Andenken gefeiert; und spätere Reisenbe versichern, daß noch nach vierzig Jahren die Frauen und Mädchen der Gegend weit umher jährlich zu diesem Denkmale wohlfarteten, hier Blumen kreuzten, mit heiligem Ehrfurcht den Fuß der Bildsäule küßten, und die Eltern ihren Kindern, die Zweiten sich untereinander selbst zu rufen: „Weicht Sol Weib an Augen! Sie farb früh, aber ihr Name lebt ewig!“

Kurzweil am Extratisch.

Der Ueberfluß will seinen Abfluß haben.

Schänken und Bälle, Theater und Kegel-Bahnen u. sind solche Ableitungskanäle für den Menschen, wenn es seiner Natur zu wohl geht, und so manche Wüsterseite kann ebenfalls dahin gerechnet werden. Eine solche Sitte ist in England das Boren. Wenn man die spanischen Stiergefechte empörend auf das menschliche Gefühl nennen muß, so ist es das Boren (Menschenbeizen) noch mehr. Als ernsthafter Zweikampf ist es nun zwar verboten, aber als Kunstfertigkeit ist ihm eine eigene Bühne in London gewidmet. Ein Reisender erzählt: „Ein ellenlanger Zettel, auf dessen oberster Stelle zwei Borer kampffertig einander gegenübersehen, benachrichtigt schon einige Tage zuvor, daß Herr Scroggins dem Publikum eine Abendunterhaltung dieser Art bereite, und am Abende des Schauspiels selbst stehen an mehreren Straßenecken Männer mit einer Laterne und einem Stabe, an welchem die Belustigung auf einem Schilde angekündigt ist. Schon um 7 Uhr finden sich in dem kleinen Schauspielhause (Catherine street, strand) die Schaulustigen ein, und obgleich der Eintrittspreis für den Pit (Parterre) 2 Sch. 6 D. ist, so ist es doch mit so finsternen und schmutzigen Zuschauern angefüllt, daß wer immer nur halb Fashionable ist, in die Boxes (Logen) gehen muß, wo man trotz der 3 Sch. 6 D., die sie kosten, doch noch mehrere sehr schmutzige Gesellen antrifft. Nach fast einer Stunde ist das kleine Theater ganz angefüllt, Frauenzimmer kommen nicht dahin, und nach mehrmals wiederholtem Stampfen hebt sich der Vorhang; eine Art Knecht tritt auf, und mit ihm ein junger Mensch von etwa 24 und ein kahlköpfiger Mann von etwa 50 Jahren, beide nackt bis an die Beinkleider, beide blaß und mager; ein ekel-

hafter Anblick! Der schlechtgekleidete Diener bindet den zwei noch schlechter gekleideten Boren wulstig gefütterte Handschuhe um das Handgelenk fest und entfernt sich. Die Kämpfer reichen sich die Hand und stellen sich dann schlagfertig einander gegenüber. Jeder hält dem andern die beiden Fäuste entgegen, und sucht durch veränderte Haltung derselben den Gegner über die Absicht des Angriffs zu täuschen. Die Hauptabsicht aber ist, dem Gegner die verbissen Stöße und Schläge in's Gesicht, auf die Brust und den Magen, auf die Arme und in die Seiten zu versetzen, und der Sieg ist vollständig, wenn der Gegner zu Boden gestreift wird. Je heftiger die Stöße, je gewandter sie mehrmals schnell nach einander wiederholt werden, um so rauschender ist der Beifall. Indessen reizt der Beifall, und der Kampf wird grimmiger. Bald ist die Nase des blaffen jungen Mannes hochroth gelassen, und auch die Brust und die Arme der Kämpfer färben sich durch die Schläge. Nur Athemlosigkeit unterbricht für einige Minuten den Kampf, und nur Entkräftung erbigt ihn. Dann werden die Handschuhe abgebunden, und wenn die Kämpfer erheben und beifallswürdig auf einander zugestoßen haben, werden ihnen vom Parterre und den Logen Geldstücke zugeworfen, Penny- und Sixpencesstücke. Sie sammeln das Geld und treten mit linkscher Verbeugung ab. So folgten sich mehrere Paare, und bei einigen vernahm man, wie sie, von der Anstrengung und den Stößen auf die Brust angegriffen, hektisch husteten. Einmal auch waren die Handschuhe mit Blut gefärbt.“

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. K. B. mit Couvert — portofrei.