

Nro. 35.

VI. Jahrgang.

2. Sept.

1833.



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

I n h a l t : Herzens-Ergiehung eines enttäuschten Obstzüchters und Obstbaum-Freundes. — Neue Benützungart der fassen Kirschen. — Eingemachte Weispeln. — Kurzweil am Extra-Tisch.

Herzens-Ergiehung eines enttäuschten Obstzüchters und Obstbaum-Freundes.

Wenige Gegenden und Thäler wird es geben, die dem Obstbaue so wenig zusagen, und wo man mit so viel Widerwärtigkeiten zu kämpfen hat, als der winterliche Hinterberg; und doch gibt es in dieser ungünstigen Gegend Obstfreunde, welche die Frauendorfer Blätter und andere Bücher vom Obstbau begierig lesen. Wenn dann so ein Landmann durch die Anpreisungen der Obstbaumzucht, als einem in allen Winkeln Europas gedei-

henden Kulturzweige, herangelockt durch einschmeichelnde Systeme, welche aus der Theorie oder von einzelnen Lokalitäten entlehnt und nicht immer durch genugsame Erfahrungen und Belege konstatirt sind, sich irreführenden läßt, und ihm Alles mißlingt, wie niederschlagend ist das! dann fragt er misstrauisch: „Was ist zu thun, da Alles, was ich nach den strengsten Vorschriften auch aufs Strengste befolge, nicht anschlößt, und gerade das Gegentheil zurift, was ich mir versprochen hatte?“

Da rathe ich beigeheud Jedem aus Erfah-

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 .

e i n n e .

Der Herr Wirtschaftsrath theilte folgende Lebensumstände dieses großen und merkwürdigen Naturforschers mit, welche von Linné's eigenhändigen Anzeichnungen herrühren. Gewiß wird sie der geneigte Leser, wie dies bei jedem Mitgliede der Gesellschaft im Gartenstübchen der

Fall war, mit Interesse vernehmen; denn von Männern solcher Größe ist Alles merkwürdig.

Karl Linné war 1707 am 23. Mai zu Stenbrohult in Schweden geboren, wo sein Vater Landprediger war. Dieser, ein großer Naturfreund, hatte sich einen der schönsten Gärten der ganzen Gegend angelegt, und hielt sich darin in seinen Amtsfreien Stunden behändig

rung: Mit ein wenig mehr Mißtrauen ans Werk zu gehen, dem Enthusiasmus einen Zaum anzulegen, nur Versuche im Kleinen zu machen. Werden die Erwartungen auch nicht erfüllt, so führen solche Versuche doch zu Erfahrungen, die der Pomologe noch benützen kann. Die pomologischen Schriften, Regeln, Systeme entstanden in Gegenden, welche der Obstkultur durchaus oder größtentheils günstig waren. Niemand hat noch daran gedacht, Hand an das Schwerere zu legen und die Kulturfähigkeit rauherer Gegenden zu studiren und darauf einen Lehrplan zu gründen. Es ist entmuthigend und mit vielen Dofern verknüpft, wenn der Anfänger nach seinen Lehrbüchern versuchen, praktiziren und durch unausgesetztes Mißrathen klug werden und endlich eingestehen muß, daß er nichts gelernt hat. Das populärste aller Systeme, das Obst-System den volkstümlichen Benennungen anzupassen, und zu dem Ende die Provinzial-Namen des Obstes in ganz Deutschland zu sammeln, den Kunstnamen anzureihen, und so dem Volke die Kenntniß der Obstarten zu erleichtern, daran hat noch Niemand gedacht. Eben so wenig wissen unsere Pomologen Rath, was nach der Individualität einer Gegend, ihrer Temperatur und ihres Bodens sachdienlich ist. Der Dung thut gut in dem und dem Fall, der ist zu heiß, der ist zu kalt, so lauten die sibyllinischen Aussprüche. Aber anderswo ist es umgekehrt. Um diese und jene Zeit darf dieser und jener Baum nicht geschnitten werden, heißt dann wieder — ich befolge auf meinem Boden und in meiner Dertlichkeit den Rath, denn er ist allgemein,

und nehme eine entgegengesetzte Wirkung wahr. Ein Zufall, ein Insekt belehrt mich, daß ich eben hier, eben in dieser Zeit das Messer brauchen sollte. Ich muß manchmal lachen, wenn ich von einem zweiten Safftrieb lese, da hier nur diejenigen einen zweiten Trieb machen, die eine besonders starke Vegetation haben. Aber eben diese gehen allemal im Winter wieder ein. Darum nehme ich diese gleich ab, damit das Holz vom ersten Trieb ehre zeitigen kann. Auf diese Weise rette ich viele Bäume vor ihrem gewissen Untergang. Für Diejenigen, welche abdtütsch an einen zweiten Trieb als eine Universal-Erscheinung glauben, und nur die Modersprache, oder ihren Boden zur Richtschnur nehmen, stehe hier ein Wink aus der Naturgeschichte des Ziernuß-Baumes. Ich erhielt den Auftrag, aus unserm Gebirg einige Ziernußbäumchen auszunehmen, in eine Kiste zu packen, und nach England zu senden. Ich befolgte diesen Auftrag, aber die Bäumchen kamen well dort an, und ich mußte für andere sorgen; ich nahm diese, so viel es sich thun ließ, im Herbst samme den Erdballen aus, und sendete sie ab. Sie kamen dort zwar gut an, aber müssen doch sehr geschlagen haben, weil ich den bestimmten Auftrag erhielt, ich soll die Ziernußbäumchen eben zu der Zeit annehmen, wann sie in den zweiten Safftrieb treten, denn es sey diesen Bäumen eigen, daß sie, wann das Ueberseyen gelingen soll, zwischen dem ersten und zweiten Trieb ausgehoben werden müssen. Ich weiß in meiner Gegend beim Nadelholz nichts von einem zweiten Safftrieb, und am Wenigsten beim Zier-

auf. Auch der Sohn wuchs gleichsam darin auf; er hatte schon mit der Muttermilch eine so große Neigung zu den Blumen gefaßt, daß er in der Folge durch keine Noth davon abwendig gemacht werden konnte. Die Mutter sah, während sie schwanger war, beständig ihres Mannes Beschäftigungen im Garten, und hernach, als der Knabe noch ganz klein war, sobald er schreie und auf keine andere Art beschwichtigt werden konnte, stellte sie ihm immer eine Blume in die Hand, da er denn sogleich stille

word. Karl war kaum 4 Jahre alt, als er einmal seinen Vater nach Mailand zu einer Colation begleitete, in der schönsten Sommerzeit; und als die Gäste gegen Abend auf einer grünen Wiese ruheten, stellte der Prediger seiner Gesellschaft vor, wie jede Blume ihren Namen habe, erzählte allerlei Werkwürdiges und Wunderbares von Gewächsen, und zeigte die Wurzeln der Succisa Tormentilla, Orchides, und anderer. Der Knabe sah mit herzlichem Vergnügen zu, und biß war gerade die

Mußbaum; und man bedenke noch, daß dieser Baum in unserer Gegend auf derjenigen Höhe am Besten steht, wo die Tanne gar nicht, und die Fichte schon etwas krüppelhaft fortkommt, und wo erst im Juni der Schnee abgeht, und im Juli und August dieser Baum einen Trieb nicht austreiben kann, weil im September schon bestimmt wieder neuer Schnee fällt. Ich nahm die Bäumchen sammt den Erdballen im August aus. Aber eher, als ich vom Gebirge nach Hause kam, waren die jungen Triebe schon weck, und diese werden auch an ihrem Bestimmungsort nicht mehr frisch geworden seyn, weil ich keinen ferneren Auftrag, einige zu senden, erhalten habe. Jetzt rufe ich allen pomologischen Schriftstellern zu, ja ich bitte Sie: schreibt doch nicht blos theoretische Grundsätze, machet euch doch allzeit mit den Lokalitäten vertraut, um uns mit Wahrheit belehren zu können, in welcher Gegend Dieses oder Jenes gut oder schädlich oder unausführbar sey? denn sonst kommt der Landmann oder der Anfänger in Schaden, und es geht ihm, wie es dem deutschen Apostel der Landwirtschaft, dem Albrecht Thaer, gegangen ist; er baute blos nach Büchern, und erntete (nach eigenem Beständniß) blos Mißwachs, bis ihm Young die Augen öffnete. Und so geht es einem Anfänger mit der Baumzucht in einer schlechten Gegend, er thut Alles pünktlich, was er gesehen hat, es mißrath aber und muß mißrathen, er bricht ungerechter Weise über alle Schriftsteller den Stab, wirft das Blatt oder Buch in den Winkel, und noch obendrein werden alle Bücher als betrüglich verschrieen.

Hätte aber der Auser eine Ausnahme bei der Lokalität gemacht, hätte er ein Abergeweihtes gesetzt, so würde der Anfänger vorsichtig zu Werke gegangen seyn, er hätte nicht so blindlings fortgearbeitet, sondern Versuche im Kleinen gemacht, und dadurch ohne großen Schaden gelernt, was in seiner Gegend ausführbar oder unausführbar ist.

Mährteit, den 15. März 1833.

P. X b l e r.

Neue Benützungart der süßen Kirschen. Große kernlose Rosinen.

Die Kirschen sind doch herrliche Früchte, die gesunden Genuß gewähren und nicht minder anderweitige Anwendung und vielfältigen Nutzen verstaten. Wir müssen sie lieb gewinnen und hochschätzen.

Sie spielen darum auch jetzt eine wichtige Rolle im häuslichen, wie überhaupt im bürgerlichen Leben. Jung und Alt erfreut sich ihrer, sie frisch vom Baume weg zu verzehren, und sie haben vielleicht unter den Kostbarkeiten selbst keinen Widersacher, der nicht in ihr Lob einstimmt.

Die ländlichen Kirschkreise vermehren sich jährlich. Das gegenwärtige Zeitalter bezeugt auch hierbei seinen Sinn für Industrie und Spekulation. Das berühmte Naumburger Kirschfest ist das Stammfest und als solches in hohen Ruf gekommen. Alle andern sind nur Nachahmungen und bleiben es, wenn sie auch mit Herbeiziehung fremdartiger Gegenstände noch so stattlich ausgeschmückt werden, wie Hahnenschlag, Sackhüpfen, Mädchenprünge ic.

Saite, die im Genie des Knaben am Meisten gespannt war. Von nun an hatte der Vater keine Ruhe vor dem Jungen, welcher beständig nach den Namen der Gewächse fragte, weil mehr als der Vater beantworten konnte; aber nach Kinderweise vergaß er auch die Namen wieder, weshalb er denn einmal von seinem Vater hart angefaßt wurde, welcher sagte, er werde ihm keine Pflanzennamen mehr nennen, wenn er sie wieder vergessen wollte; weshalb war nun des Knaben ganzes Sinnen und Den-

ken, sich der Namen zu erinnern, damit er seines höchsten Vergnügens nicht verlustig ginge. Diese so zu sagen angeborne Lust zu Pflanzen wurde in der Folge dadurch vermehrt, daß er sich beständig im Garten aufhalten durfte, und daß er Erlaubniß erhielt, sich einen eigenen Garten in Miniatur anzulegen, wo er auf einem kleinen Platz eine Probe von allem hatte, was sich in dem größern Garten befand. Im Jahre 1722 kam Karl auf die Schule nach Weizö. Auf dem Wege von Stendroguht

Wer mag sich noch wundern, daß der Kirschbaum-Pflanzungen von Jahr zu Jahr mehr oder größer werden und wenigstens in manchen Gegenden an Zahl andere Obstgattungen übersteigen. Man hat Anlagen, die jährlich über 1000 Thlr. Pacht geben. Sie verschönern das Land und verwandeln es in einen nutzbaren Park. Der Anblick eines Dorfs mit durchschlingelnden Fruchtbäumen, gegen ein kahles, baumloses, macht einen wohlthuenden Eindruck, dem selbst der Stumpfsinnige nicht zu widerstehen oder abzuwehren vermag. Kurz, der Obstbau hat die Welt verschönert und gleichzeitig physische und geistige Genüsse geschaffen. Blüte und Frucht, wie schön sind sie! Wie ausgedehnt der mannigfaltige Verkehr! Nichten wir unsern Blick nur auf das Große, was Viele umfaßt und nicht kleinlich auf Das, was bloß Einzelnen bequemt ist. Im Verbande erkennt man den Werth des einzelnen Theiles, der isolirt oft gar nicht von Bedeutung zu seyn scheint. Eine Baumpflanzung ist an sich gering, aber die Anpflanzung eines Orts, einer Gegend hat eine großartige Wirkung, gibt mehr Beschäftigung und Wohlstand als Manche glauben mag.

Besezen wir uns im Geiste in die Verhältnisse der Vorzeit, und halten das Vorhandene im Auge und Würde, so bemisstet sich uns ein höchst wohlthuendes Gott zugehöriges Gefühl, das uns drängt, sich glücklich zu preisen, 30, 40, 50 Jahre später zu leben, um das viele Gute und Köstliche zu genießen, das unsern Vorfahren entweder gänzlich abging oder kaum erreichbar war. Beschränken wir unsere Betrachtung nur auf

Kirschen. Die Menge, welche in den Städten jährlich abgesetzt und verzehrt wird, kann wahrhaftig Staunen erregen. Und dann zum Küchengebrauche mit Einschluß des Backwerks! Wollte man die Sache selbst in ein Rechnungs-Exempel fassen, man würde über die große Masse erlaunen, und die wohlwollenden Baumpflanzer segnend preisen. Der Aemste nimmt seinen Antheil und freut sich des stätigen Genusses einer Frucht, die vor 100 Jahren in vielen Gegenden Deutschlands nur den letzten Reichen erreichbar war.

Mit den von Jahr zu Jahr gesteigerten Anpflanzungen der Kirschbäume hat sich auch der Gebrauch der Früchte vermehrt. So will es der weise Geber, und wir ziehen daraus die Lehre, daß es Frevel sey, sich über die Menge eines nützlichen Produktes zu beklagen, wie sich jetzt Manche erschrecken, denen die in Menge erzielten Früchte zu wohlfeil sind. Sie möchten die Menge, und dazu den höchsten Preis. Es wird aber des Guten nie zu viel. Die Geschichte beweist, daß sich mit der vergrößerten Produktion auch jeder Zeit die Verbrauchsarten vermehrten, verdoppelten, selbst vervielfältigten. So lehrt es die allgemeine Erfahrung und gibt der Klugheit des Menschen eine nützliche Richtung. Doch richten wir unsere Aufmerksamkeit auf die Kirschen. Sie geben uns das anschaulichste Beispiel zu der ausgesprochenen Wahrheit, die im Gewerbsleben hohe Beachtung verdient.

Es mag den Anschein haben, daß die süßen Kirschen nicht einen so mannigfachen Gebrauch gestatten, als die sauern, und daß

dahin, (eine Strecke von 5 Meilen) wußte er jede Pflanze und ihren natürlichen Standort zu nennen; aber in der Schule ging es schlecht mit ihm. Im Jahre 1726 kam der Vater nach Merio, um sich nach seinem lieben Sohne zu erkundigen, da denn alle Vektoren nach ihrem Gewissen dem Vater widerriethen, seinen Sohn länger zu den Büchern zu halten; sie stimmten einhellig dahin, ihn bei Zeiten zu legend einem Handwerker, einem Tischler oder Schneider zu thun, weil sie überzeugt wären, daß er bei

den Büchern nichts ausgerichten könnte. Das war ein Donnereschlag für den Vater, welcher nach seinem schwachen Vermögen, nunmehr an die 12 Jahre, an sein liebes Kind alles, was er nur aufbringen könnte, gemeldet hatte. Der Dr. Rothmann hingegen versichert dem Vater heilig, es wäre unter allen dort studirenden jungen Leuten keiner, auch nicht ein einziger, der solche Hoffnung von sich gäbe, als sein Karl. Aber das Vergniß eines Einzigen gegen so viele, konnte bei dem Vater kein We-

jene gegen diese in wirthschaftlicher Hinsicht im Rückstande verbleiben. Dagegen ist wieder ihr feischer Genuß gegen die sauren überwiegend. Indeß ihre Menge wuchs, entdeckte man auch neue Anwendungsarten, wodurch der scheinbare Ueberfluß wieder eine wirthschaftliche Anwendung fand und neuen Segen brachte.

Bei den süßen Kirschen tritt noch der Umstand ein, daß sie sich bei anhaltend nasser Witterung auf dem Baume nicht halten, aufspringen, leicht faulen und verderben, wenn sie nicht ungesäumt verbraucht werden. Eine neue Erfindung war wünschenswerth, die in Gefahr gerathenen Früchte zweckmäßig zu verwenden. Sie blos zu Brantwein zu verwenden, wie bisher Mancher that, dazu hatte ja nicht Jeder Gelegenheit und eine Blase für diesen Behuf anzuschaffen, war selten rathsam, zumal wenn der Vorrath an Früchten nicht eben groß war. Eine solche Einrichtung griff auch zu sehr in das Finanzielle ein, als daß man diese Vorrichtung hätte empfehlen und zweckmäßig finden können. Wenn aber eine Sache nur für Wenige paßt und nicht gleichsam für Jedermann benützt werden kann, erstreut sie sich selbst weniger der allgemeinen Aufmerksamkeit, als von welcher das Letztere gerühmt werden kann.

Eine solche neue Erfindung wurde im vorigen Jahre gemacht, nemlich die Kirschen auf eine noch nicht bekannte Weise zu benutzen und zu einer gar sehr vortheilhaften Anwendung zu bringen. Wir verdanken sie der wirthschaftlichen Tochter eines Schulmanns, der Henriette Buhle. Sie überbrachte uns

selbst die Probe, lehrte uns das Verfahren und wir schritten sogleich zu eigenen Versuchen, können also die Sache nun auch aus eigener Erfahrung preisen.

Die mehrsten nützlichen Erfindungen werden durch Zufall gemacht, so auch hier. Viele, vielleicht gar die meisten, werden eigentlich nicht bekannt, sondern gehen wieder verloren. Nur diejenigen, welche in die Hände aufmerksamer Menschen gerathen, werden der Vergessenheit entzogen und kommen nach und nach in Anwendung. Das Huhn scharret den Kiesel, ohne auf dessen Werth zu achten. Kurz es ist ein Glück, wenn der Zufall eine Entdeckung in die Hände eines Achtamen spielt, der darauf achtet und alsbald die Wichtigkeit der Sache erkennt. Man darf darum wohl annehmen, daß die nützlichsten Erfindungen nur von aufmerkamen Leuten abstammen und der Welt zu Gute kommen. Möchten doch Eltern und Lehrer wohlwollend ihre Jugend zum Aufmerken erziehen und gewöhnen! Fast alle armen Leute sind blos deshalb arm, weil sie nicht zum Aufmerken und Nachdenken gewöhnt sind.

Es hat etwas Interessantes, zu wissen, wie eine Sache entdeckt oder eine Erfindung gemacht wurde. Darauf zu merken erfordert schon die Dankbarkeit, die wir dem Erfinder schuldig sind. Man muß es um so mehr bedauern, wenn man von vielen Entdeckungen den Ursprung gar nicht weiß.

Mit der Entdeckung, aus Kirschen Koffeen zu machen, ging es so zu: Fräulein Buhle trocknete Versuchs weise eine Portion Kirschen, um sich zu belehren, ob man diese

wicht haben, bis Dr. Rothmann sich äußerte, wenn der Vater den Sohn nicht unterhalten wollte, so wolle er ihn in sein Haus nehmen und ihn beschäftigen, ihm auch das eine Jahr, welches noch übrig blieb, bis der Knabe mit seinen Kameraden zur Akademie's leben sollte, Vorlesungen halten. Es sey zwar wahr, sagte Rothmann, daß Karl nicht zum Prediger taugte; dafür aber könne er ein berühmter Arzt werden, und dann werde es ihm um so besser gehen. Der Vater war dadurch getroffen; aber die

Mutter, die den Sohn noch vor dessen Geburt durch ein Gelübde zum Geistlichen bestimmt hatte, ängstigte sich jämmerlich, als sie sah, daß Karl nichts anders that, als Pflanzen auf's Papier kleistern.

Er kam nun auf die Akademie nach Lund, und in das Haus eines Doktors Stobäus, welcher bereits einem andern Studiosus Medicinae, Namens Kulas, einen Deutschen, im Hause hatte, der wie ein Sohn gehalten wurde, und Zugang zu des Doktors Bibliothek hatte.

nicht, wie die sauren verwenden könnte. Glücklicherweise hatte sie eine Sorte gewählt, die ein hartes Fleisch hat. Da dieser Versuch sehr glücklich ausfiel, so wurde derselbe mit andern Sorten vorgenommen, wobei sich aber alsbald ergab, daß nur hartfleischige Früchte sich bequem trocknen lassen und eine süsse Waare geben, saftige Kirschen dagegen nicht nur ihren Saft verlieren, sondern sich auch getrocknet fade vom Geschmak zeigen.

Während dem Trocknen der Kirschen machte die Erfinderin alsbald die Bemerkung, daß, wenn die Kirschen eben von der Wärme weich geworden sind, sie sich durch einen sanften Druck der Kerne entleiben, ohne daß dabei Saft verloren geht. Das weichgewordene Fleisch gleicht einer teigigen Masse und wird alsbald trocken.

Getrocknet sind nun diese entkernten Kirschen, bis zum Verwechseln den großen Rosinen ähnlich, und haben mit diesen gleiche Süßigkeit.

Da wir nicht nur das Trocknen vorgenommen, sondern auch in der Anwendung der getrockneten Kirschen Versuche machten, so halten wir uns für berechtigt zu sagen, daß diese Kirschrosinen mit den aus Weintrauben von gleicher Süßigkeit sind, wovon sich Jeder durch den bloßen Genuß alsbald überzeugen kann, und stützen uns auf das Urtheil Jedes, dem wir sie zur Probe reichten, sie auch so erkante und unser Urtheil mit begründet. In dieser Beschaffenheit sind sie in der Haushaltung auch in Allem auf gleiche Weise in ihrer Stelle, namentlich an Speisen und Backwerk, zu verwenden. Uns deucht selbst, daß sie noch

Vorzüge vor den gemeinen Rosinen haben, weil sich theils an ihnen eine gewisse Würzhaftigkeit offenbart, die bei den Traubenrosinen nicht zu bemerken ist, theils überdies noch der Umstand zu ihrem Vortheile eintritt, daß sie kernlos sind. Man weiß, wie unangenehm die Kerne bei den gewöhnlichen Rosinen sind.

Da, wie erwähnt, nicht alle Sorten der süssen Kirschen sich zum Trocknen eignen, so ist zunächst auf die Wahl derselben zu sehen. Wir haben es nur mit derjenigen Sorte versucht, welche in Leipzig unter dem Namen „Doktorische“ verkauft wird. Eigentlich faßt man mehrere Sorten unter diesen Namen und zwar diejenigen, welche ein blaßgelbes Ansehen mit einer röthlichen Schattirung und zugleich ein festes, hartes, knorpliches Fleisch haben. — Man muß die passenden Sorten auszumitteln suchen, zumal wenn man die ersten Versuche macht, weil, wenn sonst etwas versehen wird, die Sache selbst verdächtig erscheint und im unglücklichen Falle vom weitern Versuche abschreckt.

Ueber das Verfahren des Trocknens selbst etwas zu sagen, ist wohl nicht nöthig. Es geschieht wie bei anderm Obste. Wir selbst haben es nur bei der Feuerwärme vorgenommen, zweifeln aber nicht, daß es auch, eben wie bei anderm Obste, in trockner Luft, wohl selbst in der Sonnenhitze geschehen kann. Diese letztere Ansicht stützt sich auf die Wahrscheinung, daß man die auf dem Baume zusammengekrumpften Kirschen überaus süß findet.

Nur des Auskernens ist besonders zu gedenken. Man nimmt es vor, wenn die zum Darren aufgelegten Kirschen von der Wärme

Einné machte Bekanntschaft mit diesem Kulas, und las ihm die Psychologie, wie er sie von Dr. Rothmann gelernt hatte, wegen Kulas ihm alle Nächte Bücher aus des Stobäus Bibliothek lieb. Aber dessen alte Mutter, welche des Nachts nicht schlafen konnte, sah immer Licht in Einné's Fenster brennen, und warnte daher ihren Sohn vor dem Smaländer, der jede Nacht bei dem Lichte einschlief, und das ganze Haus in Gefahr setze. Ein Paar Tage darauf, als Einné um 2 Uhr des Nachts in

voller Arbeit über des Stobäus Büchern saß, kam dieser leise herausgehien, mit strenger Miene, in der Meinung, Einné beim Lichte schlafend zu finden. Er findet ihn wach am Tische, vor einem großen Haufen aufgeschlagener Bücher, tritt näher hinzu, sieht, daß es seine eigenen Bücher sind, und fragt, wie er dazu gekommen sey. Einné mußte nun den Zusammenhang der Sache berichten, und natürlich schlug dann dieser Vorfall zu seinem Vortheile aus. Hier einiges von der Gestalt und dem Charakter dieses merkwürdigen Mannes. Er war nicht groß, nicht klein; mager; braunäugig; leicht, haßig,

teigartig geworden sind. Man faßt dieselben mit 2 Fingern und zwar von der Seite, drückt sie und der Kern geht leicht heraus. Die weiche Frucht schrumpft nun zusammen, wird länglich und nimmt so die Gestalt der bekannten Rosinen bis zum Verwelken an, zumal sie auch mit diesen in der Farbe vollkommen übereinstimmen.

Es fragt sich nun: welchen Gewinn trägt diese als schätzbar aufgenommene Erfindung? Der Verbrauch der Kirschen ist hierdurch überhaupt und insbesondere für die Haushaltung erweitert worden. Es kann sich ein Jeder selbst seinen Bedarf an Rosinen erwerben, und man muß dazu geneigt seyn, weil sie uns offenbar wünschlicher zu stehen kommen, als die Traubenrosinen, und ihre Anwendung an Speisen und Backwerk uns auch schon deshalb angenehmer seyn, weil sie ein heimisches Produkt und für gleiche Zwecke anzuwenden sind.

Das Trocknen erweitert die immer nützliche häusliche Geschäftigkeit. Eine besorgte Wirthin unterzieht sich solchen Geschäften ja gerne, durch welche ihre Vorräthe Zustüsse erhalten und sie ihrer Kasse Schonung gewährt.

Es kann diese Rosinengewinnung zu einem eigenen Gewerbsartikel erhoben werden, der vielen Menschen Arbeit und Gewinn verschaffen kann. Es ist nicht zu bezweifeln, daß diese neue Waare gar bald Liebhaber und Abnehmer finden werde, wenn man nur einmal ihre Vortheilhaftigkeit anerkannt haben wird. Eine nuzbare Sache eignet sich zum Handelsartikel, besonders wenn es Ess-

Waare ist. Und immer muß es unser Bestreben seyn, neue Gewerbszweige zu erfinden und in Gang zu bringen.

Diese neuen Rosinen eignen sich gar wohl zu einem Handelsartikel nach den nordischen Ländern, welche, wie bekannt, unter andern Obstsorten auch die schönen Kirschen entbehren.

Und so hätte sich denn ein Auskunfts-Mittel gefunden, die von Jahr zu Jahr mehr erzeugten Kirschen vortheilhaft an den Mann zu bringen. Wer bisher sich abhalten ließ, mehr Kirschbäume zu pflanzen, aus Besorglichkeit, er werde nicht Abnehmer zu seinen Früchten finden, kann es nun wagen, die vielen leeren Räume mit Kirschbäumen zu besetzen, und zugleich sich und seinen Mitmenschen zu nützen.

Eingemachte Mispeln.

Man nimmt hierzu ganz reife und harte, sacht sie mit einer Gabel und kocht sie in Wasser. Sobald sie ziemlich mürbe sind, nimmt man sie heraus, troknet sie auf einem Tuche und federt sie langsam in geläutertem Zucker bis sie ganz damit durchgezogen sind, worauf man sie die Nacht über in einem irdenen Gefäße stehen läßt. Den folgenden Tag läßt man sie noch einmal eine halbe Stunde über einem gelinden Kohlenfeuer durchziehen, nimmt dann die Mispeln heraus und läßt den Saft zu einem dicken Syrup einkochen. Meistens vermischt man jedoch diesen, weil er fast nach gar nichts schmeckt, mit Apffel-, Himbeeren- oder Quitten-saft, oder man thut gechnittenen Zitronat hinein.

ging rasch; that alles pünktlich; konnte langsame Leute nicht leiden; war empfindlich, wurde leicht gerührt; arbeitete anhaltend und konnte sich nicht schonen. Er oß gerne gutes Essen und trank gute Getränke, war aber darin nie übermäßig. Er kümmerte sich wenig um das Keuffere, sondern glaubte, der Mann müsse das Kleibieren, aber nicht das Kleib den Mann. Er konnte sich nicht verstellen, konnte nicht lügen; er haßte Alles, was Defekt heißt, und war nicht luxuriös. Im Winter schlief er von 9 bis 7, im Sommer von 10 bis 3 Uhr. Er schob nichts auf, was er verrichten sollte, schrieb Alles

auf, was er beobachtete, gleich auf der Stelle, und verließ sich niemals auf das Gedächtniß; er schrieb kurz und nervig, alles was er ausarbeitete; er zeigte sich allenthalben als ein geborner Methodikus; er sagte, lieber wolle er vom Priscian drei Schläge, als Winen von der Natur erhalten; er las auf der Erde Steine, Gemächte, Thiere, wie in einem Buche; er war einer der stärksten Observatoren, die es je gab; er hatte äußerst Gehörkraft und Bemerkung vor seinem Schöpfer, und suchte seine Wissenschaft auf ihren Urheber hinzuleiten.

(Schluß folgt.)

Kurzweil am Extra-Tisch.

Die Buschmänner.

In der Gegend des gelben Flußes auf dem Kap fand der englische Reisende Burchell die edelsten Buschmänner, welche er je gesehen. Es waren deren 20. Ihre Wohnung war eine schmutzige Felsenhöhle, durch überhängende Klippen geschützt. Ihre Bekleidung bestand aus ganz aufgeböhrten Fellen, womit sie sich behängt hatten. Ihre Waffen waren Bogen, Pfeile, Haffageien. Das sämtliche Hausgeräthe war 1 Messer und 3 Schalen von Straußeneiern. Nicht einmal Maten hatten sie. Auch von Bierrathen, die sonst den Kindern der Wildniß nie zu fehlen pflegen, war nicht das mindeste anzutreffen. Ihre Personen waren abgemagert, schmutzig, Jammerbilder des Hungers. Wenn nicht etwa ein Wildpret in ihre Fallgruben gerieth, gab es für sie keine andere Nahrung, als wilde Wurzeln, die sie mühsam suchen und aufscharren mußten, hin und wieder ein Entenei oder eine Schlange und Eidechse. Zuweilen fiel auch wohl ein Straußenei oder eine Schildkröte, als Lekerbissen vor. Das Leben dieser elenden Leute und der Thiere der Wüste war ganz dasselbe. Den Hunger zu stillen und die Kinder aufzubringen, schien ihr einziges Geschäft. „Die Männer, welche zu uns kamen,“ (schreibt Burchell) „zeigten uns ihre mageren, zusammengerunzelten Leiber, die wie Pergament aufgetrockneten Arme und Beine, und gaben uns zu verstehen, daß sie lange Zeit Hunger gelitten. Sehnsuchtsvoll blickten sie nach unseren am Feuer brodelnden Töpfen und dann wieder mit flehendlicher Demuth nach uns. Es waren die verlassensten Wesen und auf der tiefsten Stufe der Menschheit, wie wir je sie gesehen. Wenn mir sonst Menschen im rohen Naturstande vorgekommen sind, so haben sie mich ergötzt, weil sie mir zu mannigfacher Belehrung Veranlassung gegeben; aber diese

graue Aehnlichkeit, anbelangend die äußerliche Gestalt, mit jenen großen Geißern, deren hoher Flug ihre Namen unsterblich gemacht hat, erfüllte meine Seele mit tiefer Traurigkeit. „Was ist doch der Mensch? fragte ich, bei'm Anblicke dieser Jammerbilder, mich selbst; dieser Buschmänner, die noch ein Auswurf der Buschmänner selbst waren. Ihr Anblick gab mir gute Lehren der Demuth und Dankbarkeit. Meine Achtung für einsichtsvolle und gebildete Menschen wurde unendlich erhöht, so wie meine Verachtung gegen schlechte, übermüthige, eitle unendlich verstärkt. Nach 4 Tagen, wo die unglücklichen Kinder der Wüste mit uns nach Belieben geschmaust hatten, war indessen ihre ganze Gestalt verändert worden, und sie sahen wieder ganz menschlich aus. Bei dem Allen sind die Buschmänner höchst gefährliche Gesellen. Sie bereiten ein tödtliches Gift für ihre Pfeilspitzen, und machen sich dadurch den Kolonisten äußerst fürchtbar. Sie bedienen sich dazu insbesondere der Zwiebeln von der *Amaryllis toxicaria*, welche sie entweder durch Kochen oder Sonnenhitze verdichten. Damit vermischen sie dann das Gift gefährlicher Schlangen und einer schwarzen Spinnennart, vom Geschlechte der *Mygale*. Hiedurch wird eine Art Gummi erzeugt, womit sie die Pfeilspitzen bestreichen. Dieses Gift wirkt nun, als animalisches, auf das Blut, und als vegetabilisches, auf das Fleisch. Eine Wundung durch diese vereinten Giftkräfte kann nicht anders unschädlich gemacht werden, als wenn man so gleich alles Fleisch umher wegschneidet.“

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. N. W. mit Couvert — portofrei.