

## Obstbaum: Freund.

Nr. 44.

VI. Jahrgang.

5. Novbr.

1833.



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

**Inhalt:** Cornelkirschen (*Cornus mascula*). — Der Delbaum (Lindenbaum). — Beschreibung eines Treibhau's für Weinflöte etc. — Ueber die Weinabdrung. — Benutzung der faulen Kessel. — Dufbaumzucht. Gute Sorten, gute Folgen. — Kurzweil am Westo-Riß.

Cornelkirschen (*Cornus mascula*).

Dieser Baum, oder vielmehr Strauch, gehört zu dem Geschlechte der Harzriegel, nach Lin. in die IV. Class. ord. 1. Sonst heißt er auch Carlskirschenbaum, Corle, Herkulesbaum, Durlens, Dürthzen, Horakirschenbaum, slavisch Drjn.

Wegen seines schönen und dichten Wachses dient er zu Obstgartenzäunen besser als die Hagrbutte und die Akazie. Nur ist sein Wuchs etwas langsam. Als Strauch gezo-gen, erreicht er größtentheils eine Höhe von

8 — 10 Fuß. Doch kann man ihn auch zu einem 20 Fuß hohen Baum ziehen. Die eisförmig zugespitzten Blätter, welche völlig ganz und mit erhabenen Adern versehen sind, und auf kurzen Stielen einander gegenüber stehen, geben dem Strauche eine Dichtigkeit, so daß man von der Entfernung aus eine Laube zu sehen meint.

Nach gelinden Wintern erscheinen die gelben Blumen schon am Ende des Februars oder in der Mitte des März vor den Blättern als Dolken oder Schirme, welche dem Strauche ein eigenes Aussehen gewähren.

## Unterhaltungen im Gartenstübchen.

## Der Geburtsttag im Walde.

Die Frau Verwalterin erzählte: Nachdem schlug der Sturm den Laden an das Fenster. In der Kammer wepten sich die Kinder. Wacht du? froste Heinrich. Ja freilich, antwortete Konrad, es war mir, als wenn ich einen Schlag um die Ohren befäme. Das hat dir nur geträumt, entgegnete Heinrich. Die dumme Lente dreimal wieder die Fensterläden nicht zu gemacht. — Die sprach mir ein Wurmetthier, sagte Konrad

hinzu. Da wir einmal wachen, fuhr Heinrich fort, so laß uns etwas miteinander plaudern. Höre, der Mutter Geburtsttag kommt bald wieder, und du weißt, wie sie und voriges Jahr ausgehalten hat, weil wir nicht daran dachten. Sie sagte vorher öfter: wie die Zeit vergeht! auf Michaelis werde ich nun schon 40 — und wir werthen's doch nicht. Diechmal wollen wir besser aufpassen. Die Cantorin soll nicht allein ihren Geburtstag feiern. Wenn ich nun was ich bei ihr und fragte, wie man denn so ein Ding anstelle. Da lachte sie erst, kochte sich dann

Die Früchte nennt man Kirschen, obgleich sie länglichrund oder fast walzenförmig sind. Die Farbe ist glänzend hochroth, der Geschmak kömmt jenem der Früchte des gemeinen Beerbeerenstrauches gleich, nur ist er etwas angenehmer. Bei uns bringen sie die Landleute häufig zu Markte.

Wenn der Cornelkirschenbaum zu Zäunen oder Hecken verwendet wird, so muß er öfters beschnitten werden. Nach meiner Bemerkung darf aber, wenn man Früchte von ihm gewinnen will, diese Behandlung nicht willkürlich seyn. Der Cornelkirschenbaum muß gerade so behandelt werden, wie die zu Spalieren verwendeten Obstbäume.

Die Blüten kommen nicht nur an dem jungen, sondern auch mehrjährigen Holze zum Vorschein; für den Auswuchs des neuen Holzes braucht man daher nicht besorgt zu seyn. Doch habe ich die unnützen und meiner Absicht nicht entsprechenden Zweige schon im Sommer weggenommen, und das allenfalls noch Uebrige beim Winterschnitt entfernt. Oft schon bleiben im Frühjahre mehrere Zweige im Wachsthum sichtlich zurück, wodurch Lücken entstehen. In diesem Falle habe ich die denen zunächst stehenden Schossen gleich im Monate Mai bis auf zwei Augen gekürzt, worauf die neuen Ausläufer bald die Lücke ausfüllten.

Wenn der Cornelkirschenbaum in den Gärten zu Nutzhecken verwendet wird, so trägt er nie oder selten Früchte, weil bei dem Beschneiden meistens die äußersten Enden der Zweige und die zarten Schossen des zweis- und dreijährigen Holzes, auf welchem sich die

meisten Blütenknospen befinden, abgeschnitten werden.

Dieser Baum nimmt fast mit jedem Boden vorlieb, in einem etwas lockern und lehmigten Boden gedeiht er jedoch besser.

Die Früchte, welche erst schon mit Ende August reif werden, wissen unsere Wirthinnen auf verschiedene Art zu Saucen und zu Bäckereien einzumachen. Die reifen Beeren werden wie das Pflaumenmusc unter feinem Umrühren gekocht, durch ein Sieb gedrückt, und der durchgelaufene Brei mit Zusatz von der Hälfte Zuckersodann zu der Dose eines Hönigs oder Syrops eingekocht. Auch die unreifen Früchte macht man mit Salzwasser, Vorbeerbällern und Fenchelsamen ein, und rühmt davon, daß sie auf diese Art den Dissen gleichen, den Magen stärken, und den Appetit erwecken. Der aus den reifen Beeren gepreßte Saft läßt sich bei einer Temperatur von 10–30 Graden Wärme, der Luft ausgesetzt, in einen ziemlich scharfen Eisig verwandeln. Auch könnte man ohne Zweifel aus diesen Früchten, wie aus jenen vom Ebereschensbaume, einen Branntwein ziehen. Ob das aber schon irgendwo geschah, und mit welchem Vortheile, habe ich nicht erfahren können.

Uebrigens kann von dem Cornelkirschenbaume Alles benützt werden. Das Holz desselben dient zu allerlei Tischler- und Drechslerarbeiten, vorzüglich zu Messergriffen und andern Kücheninstrumenten. Die im Schatten getrockneten jungen Blätter sollen einen angenehmen Thee geben; mit wolle aber diesen Geschmak nicht recht behagen; vielleicht

berum, und gab mir ein Blatt. Darauf standen denn große Herlichkeiten, wie die Fürstin von Biederstadt auf ihrer Rückkehr von ihrer Reise ganz außerordentlich war empfangen worden; und ich glaube, es war ihr Geburtstog zugleich. Da hatten sie die ordentlich grüne Thee gebräut, wor sie durch mußte; und da waren grüne Zweige und Röhren aufgestellt, und Blumen angebracht, und ein Papier angeklebt. So würde das Ding gemacht, sagte die Frau Cantorin, das sei so die gewöhnliche Art. Nun höre, Konrad! so könnten wir es ja auch machen. — Aber da müßte ja die Mutter erst bereifen, entgegnete Jener. — O, wir wollen sie schon fortbringen, antwortete

Heinrich; wir sagen, die Muhme hätte sie gebeten, sie sollte zu ihm in die Stadt kommen, und wenn sie dann darth das Mädchen zurück will, muß sie auf einmal durch ein grünes Thor. Das haben wir aus jungen Erlen zusammengewoben, und noch mit Blumen geschmückt und mit allerhand. Was sie da für Augen machen wird! O, das ist Heinrich gewesen, ruft sie aus, oder: das rührt von Konraden her. Und nachher wird sie erstaunlich gut und freundlich gegen uns seyn, und gleich Kuchen backen. Gauder aber soll nichts davon wissen, sie möchte sonst am Ende auch mitessen wollen. Wir schicken sie fort, und nachher soll sie sich wundern, was wir Alles angerichtet ha-

war bei deren Einsammeln nicht mit der gehörigen Vorsicht vorgegangen worden. Adstringierende Kräfte scheinen sie zu besitzen, daher sie vielleicht auch als ein Wundmittel angewendet werden könnten. Die Rinde dient zum Gerben.

Die Vermehrung des Cornelfirschaumes geschieht leicht aus Samen, welcher auf ein oval aufgeworfenes Beet sammt der Hülle schon im Herbst gesät wird. Im Mai oder Juni des nächsten Jahres geht er gemeinlich schon auf, oft keimt er aber erst im 2ten Jahre. Die Pflänzchen wachsen jedoch, besonders im Anfange, sehr langsam, und gehen sehr oft durch allerlei Zufälle zu Grunde; aus dieser Ursache ist es gerathener und man kommt dabei schneller zum Zwecke, wenn seine Vermehrung mittelst der Wurzelschößlinge, deren er jeden Sommer mehrere treibt, nach Art der Rosenabsenker geschieht.

### Der Delbaum (Olivendbaum).

Es gibt mehrere Arten von Delbäumen; allein obgleich die Früchte verschiedener Bäume eine beträchtliche Menge von Oel enthalten, so kommen doch hierin keine den Oliven gleich, deren Baum man mit Recht vorzugsweise den Delbaum nennt. Man trifft diesen in Europa, Afrika, Asien und Amerika an; hier wollen wir blos den gemeinen Delbaum (*Olea europaea*) erwähnen, der schon im hohen Alterthume angebauet ward und im Morgenlande, in Afrika, besonders im nördlichen und im südlichen Europa, wild wächst. Vorzüglich beschäftigt man sich mit dem An-

bau desselben in Griechenland, z. B. in Morea, in Italien, im südlichen Frankreich, in Spanien und Portugal, wo eine Menge Menschen ihr Brod damit verdienen. Bei uns dauert er im Freien kaum aus.

Wild und sich selbst überlassen, bildet der Delbaum in den oben angeführten Ländern einen baumartigen Strauch, dessen Stamm etwa 3 Fuß hoch ist und so dick wird, wie ein Mannschenkel; durch die Kultur aber wird er ein ordentlicher Baum. Die aschgraue Rinde ist am Stamme sehr knotig, an den Zweigen aber glatt; das dicke, feste, bisweilen gemaserte, gelb- und braunröthliche Holz hat einen bitterlichen Geschmack. Die lanzenförmigen, immer grünen, harten, dicken, oben dunkel- und unten weißgrünlichen Blätter sitzen auf sehr kurzen und dicken Stielen. Aus ihren Winkeln treiben die Blüthenstiele hervor, welche sich in verschiedene Zweige theilen und weißgelbliche Blüten tragen. Die Frucht ist Anfangs grün und von Gestalt oval; wenn sie aber reif ist, so ist sie schwarzlich und von verschiedener Größe. Es gibt viele Spielarten des gemeinen Delbaumes, welche nicht nur in der Gestalt und in der Größe der Blätter, sondern auch der Früchte sehr von einander abweichen. Der Anblick des Delbaumes hat, abgerechnet die Erinnerungen, die er erweckt, etwas Milde und Anmuthiges, und wo er in Menge wächst, da erhält die Landschaft eine große Schönheit. Die schöne Ebene von Athen, nordwestwärts von dem Hymettus, erschien sonst ganz mit Delbäumen bedekt; allein leider! hat der Krieg jetzt eine große Verherrung darunter angerichtet.

ben, und wie sie so bummel gewesen ist. — Dieß und noch mancherlei sprachen sie in der stürmischen Nacht, und freuten sich dabei oft so sehr, daß sie saß im Wette in die Höhe sprangen. Gertrude aber schloß fest, von des Tages Arbeit nur zu sehr ermüdet; denn, als Stiefsochter von ihrer Mutter streng gehalten, mußte sie den Tag über wohl tausendberlei Dinge verrichten, die Küche mit dürrer Holze versehen, Wasse holen aus dem Brunne, Gras schneiden für die Kuh, die ganz allein ihrer Sorge anvertraut war, und wenn sie Alles mit stillem Grusse gethan hatte, und sich ruhig an den Ofen in einen Winkel setzte, sagte doch wohl die Mutter: Was bist

du da wieder und träumst? was legst du die Hände in den Schoß? Konnt du nicht näher an uns heranrücken? Ich seh es an Allem: du hast keine Liebe zu mir! — Nicht minder gingen auch die Erbkinder hart mit ihr um. So wie sie aufstanden, riefen sie: wo sind meine Schuhe, meine Stiefeln? Hast du auch die Schellen gepuzt? Bring mir den Sonntagstoch! Hol' frisches Wasser herein! Setz mir den Fußschmel her! Und that sie nicht gleich Alles, schrien sie aus vollem Halse: Mutter, Bruder, Erbkinder! — Ihre eigene Mutter hatte sie schon so früh verloren, daß sie wohl nie auf die Vermuthung gekommen wäre, eine Stiefmutter zu haben, wenn man

Die Frucht des Delbaums heißt Olive; einige Arten derselben sind nicht größer, als die Frucht des Cornellieschbaumes; andere hingegen erlangen die Größe eines Taubeneis. Außerlich haben die Oliven ein schwarzgrünes, bisweilen auch weißliches oder rothbraunes Fleisch, in welchem der harte Stein oder die Nuß mit dem Samenkerne eingeschlossen ist. Die kultivirten Bäume und jene auf fettem Boden haben jederzeit größere Früchte. Roh hat das Fleisch der Frucht einen unangenehmen bitteren Geschmack und ist ungenießbar. Die Zeit, wo man die Oliven zum Auspressen abnimmt, ist, wenn sie fast reif sind. Verschiebt man das Abnehmen oder Abschlagen zu lange, so hindert man die nächste Ernte und der Baum trägt dann nur ein Jahr ums andere. Zu Aix in Frankreich, wo die Olivenernte früh im November Statt findet, ist sie jährlich; in Languedoc, Spanien und Italien, wo sie bis zum Dezember, ja, bis in den Januar verschoben wird, ist sie zweijährig. Auch hängt die Güte des Oels von dem Abnehmen der Frucht in der ersten Stufe ihrer Reife ab. Sie sollte sorgfältig mit der Hand abgepflückt und die Ernte sollte wo möglich an Einem Tage vollbracht werden.

Der Hauptnutzen der Oliven besteht vorzüglich in dem vorzüglichsten Oele, welches unter dem Namen Baumöl oder Olivenöl bekannt ist. Die Olive zerreibt man zuerst auf einer hierzu bestimmten Mühle und bringt dieselbe dann in die Presse. Das erste Mal drückt man nur gelinde zu und sammelt das durch diese erste Presse erhaltene Del in bes-

sondern Gefäßen. Dieß Del ist das kostbarste, weiß von Farbe, ungemein mild und süß von Geschmack und träufelt bloß aus dem Fleische. Man nennt es Jungferndel. Es was geringer ist die Art, welche durch eine zweite, ein wenig stärkere Pressung erhalten wird, wobei schon der Kern und seine Schale Del fahren läßt, welches nicht so gut ist, als das aus dem Fleische. Wenn endlich nach starkem Pressen kein Del mehr fließt, so gießt man siedendes Wasser auf den Brei, rührt ihn um und preßt von Neuem. Hierdurch erhält man Wasser, mit Del vermischt. Das Letztere sondert sich in Kurzem ab und wird abgeschöpft. Diese letztere Sorte ist die geringste und wird theils zum Brennen, theils in Manufakturen gebraucht. Früchte von Bäumen, die auf einem dürren, steinigten Boden wachsen, liefern das beste Del; das von Bäumen auf fettem, besonders aber nassem Boden ist lähe und verdiebt leicht.

Die Fortpflanzung des Delbaums geschieht gewöhnlich nicht durch den Samen, weil dieß zu langwierig ist, sondern durch Ableger und durchs Pyropfen. Die Delbaumzucht, sorgfältig betrieben, ist sehr einträglich; doch ist der Ertrag, wie beim Obste, nicht alle Jahre gleich. Ein gepresster oder inkultivirter Delbaum trägt gewöhnlich erst nach 8 bis 10 Jahren reichlich.

Der Delbaum wird sehr alt und liefert dann ein sehr feines Harz, welches zu Parfüms benützt wird. Der Dr. Clarke erwähnt in seiner Reise nach Griechenland einen Delbaum, welcher so alt seyn soll, als die Erbauung der Citadelle von Athen.

es ihr nicht unaufhörlich gesagt und gleichsam ihr vorgeworfen hätte. Das Vertrauen also, das sie als ein gutes Kind zu ihrer zweiten Mutter gefaßt hatte, wurde bald zurückgeschickt, und die kindliche Liebe, deren ihr sanftes Gemüth so sehr bedarft, in die stille Brust zurückgewiesen. An ihrem Vater fand sie wenig Beifall, weil er, Handel treibend mit hölzernen Geräthen, die er theils selbst verfertigte, theils von Andern übernahm, nur wenige Monate des Jahres zu Hause zubradte, und sie dann seine häusliche Ruhe nach langer Wanderschaft nicht gerne durch Klagen stören wollte. Sie hatte sich vielmehr sehr in den Sinn gesetzt, sich auf alle nur mög-

liche Weise dem Beifall und der Zufriedenheit der Mutter zu erwerben, die tiefe Bekanntschaft des Gemüths, die sie bei ihrem Vorwurfe litt, zu unterdrücken, und so unmerklich ihr endlich doch zu benehmen, daß sie Verschamtheit und kindliche Liebe für sie hegte, und mit Treue und Gehorsam an ihr hänge. Und wird sie das einmal einsehen, sagte sie oft bei sich selbst, wie glücklich werde ich dann seyn! ich werde aufhören, mich zu betrüben, ich werde heiter wie im Himmel leben. Deshalb verabsäumte sie auch nichts, was der Mutter Freude machen konnte, das Liebste, das Beste, was sie wünschte, brachte sie herbei; was ihr verdrießlich war, räumte sie aus dem Wege, aber es

In alten Zeiten stand der Delbaum in großer Verehrung: man opferte Del den Göttern und die olympischen Sieger wurden mit Kränzen vom Delbaume bekränzt. In Noëra schlägt der Delbaum schon im Februar aus, und im März und April blüht er. Die Ernte fängt in den ersten Tagen des Septembers, ja, manchmal in der Mitte des Augusts an und dauert bis zu Ende des Novembers.

### Beschreibung eines Treibhauses für Weinstöcke,

nebst Bemerkungen über die beste Methode, dergleichen für andere Fruchtbäume anzulegen.

(Von L. X. R.)

Bei aller Verschiedenheit im Bau der Treibhäuser gedeihen die Pflanzen doch gewöhnlich gut in ihnen, wenn sie nur sonst gehörig von dem Gärtner behandelt werden, und es ihnen nicht an Nahrung, Feuchtigheit und Wärme fehlt. Daher kommt es auch, daß jeder Gärtner meint, die Form, in welcher sein Treibhaus erbaut ist, sey die beste, wiewohl nicht zu bezweifeln ist, daß in unserem Klima diejenige Form jeder andern vorgezogen werden müsse, welche bei der geringsten Breite des Glases die größte Menge Licht durchläßt, und die größte regelmäßige Wärme mit dem geringsten Aufwand von Brennmaterial gibt. Wenn dieses zugegeben wird, so läßt sich leicht darthun, daß nur wenige unserer Treibhäuser gut gebaut sind. Ich halte es daher für nützlich, wenn man die Beschreibung solcher Treibhäuser bekannt

macht, in welchen nach Theorie und Erfahrung diese oder jene Art von Frucht am Besten gedeiht. In dieser Absicht liefere ich hier die Beschreibung eines Traubenhauses, in welchem die Trauben in kürzerer Zeit und mit geringeren Aufwände von Brennmaterial gereift sind, als es in andern, so viel ich wissen konnte, geschieht.

Es ist bekannt genug, daß die Sonne am Kräftigsten in Treibhäusern wirkt, wenn ihre Strahlen senkrecht auf das Dach fallen, weil die Menge des zurückgeworfenen Lichts mit dem Grade der Schrägheit, unter welchem der Strahl einfällt, im Verhältniß steht, und es ist daher bei Erbauung von Treibhäusern wichtig, zu wissen, bei welcher Erhöhung des Dachs die größte Menge Licht durch dasselbe einfallen kann. Um hierüber zur Gewißheit zu kommen, habe ich verschiedene Versuche angestellt, aus welchen sich ergab, daß bei einer geographischen Breite von 52° die vortheilhafteste Erhöhung ungefähr 34° betragen muß.

In diesem Gebäude, welches vierzig Fuß lang ist, und von einem einzigen Feuer geheizt wird, läuft der Rauchkanal ringsherum, ohne die Wände zu berühren. An der Vorderseite ist der Raum zwischen dem Kanal und der Wand zwei Fuß breit, und in der Mitte dieses Raums sind die Weinstöcke gepflanzt, und da sowohl die Wand als der Kanal auf Hegen ruhet, so können die Weinstöcke ihre Wurzeln nach allen Seiten ausbreiten. Luft wird hauptsächlich an den Enden des Hauses gegeben, wo alle Fenster aufgeschoben werden können, um denselben einen

erschah oft, daß die Brüder sich von dem, was sie that, das Verdienst anmaßten, und das, was sie der Mutter bringen wollten, ihr in der Thür aus den Händen rissen, und dann den Dank dafür empfangen, so daß sie, wenn sie der Mutter eine Freude zugebracht hatte, immer sehr heimlich damit zu Werke gehen mußte. — Bei dieser strengen Kältehaftigkeit war ihr denn auch nicht entgangen, wie die Mutter an ihrem Geburts-Tage eine freudige Ueberraschung wünschte, und schon lange hatte sie Tag und Nacht darauf gesonnen, und sich einen Plan gemacht, wie sie es endlich doch das Herz ihrer Mutter erheben, und ihr einen freundlichen Blick mütterlichen Besizes abgewin-

nen wollte. Vor ihren Brüdern aber hielt sie es sorgfältig verborgen; nur zu einer alten Frau, einer Hülfsheia, die eine Freundin ihrer verstorbenen Mutter gewesen war, und jenseits des Laches, mitten im Walde, wohnte, hatte sie ihre Zuflucht genommen, und sie schaute nicht Regen und Sturm, nicht Hunger und Durst, um ihren Voratz auszuführen.

Am nächsten Sonntag war in einem benachbarten Dorfe ein Kirchweihfest. Mutter Martha liebte solche Vergnügungen sehr, und auch ihre Kinder, Heinrich und Konrad, durften nie dabei fehlen. Früher mußte dann Gertrude aus dem Bette, um die nöthigen Vorkehrungen zu treffen; die Brüder selbst



Außer diesem wendet man aber ein noch viel leichteres Mittel an, das wir seiner Einfachheit und seines praktischen Nutzens wegen den Weinbauern empfehlen.

Es besteht darin, daß man die Oeffnung des Fasses (das Spuntloch), sobald der Most in dasselbe gebracht ist, mit einigen Trauben- oder Krautblättern belegt und auf diese so viel trockenen Sand aufschichtet, als darauf liegen bleibt.

Dadurch wird die äufere Luft von dem gährenden Moste abgehalten, indem der Sand gleich dahin nachrollt, und die Stelle wieder bedeckt, an welcher das kohlen-saure Gas bei seinem Ausdringen die Blätter gehoben hat. Dieses läßt man so lange und wechselt die Blätter und den Sand so oft es nöthig ist, in der Regel aber wöchentlich Einmal, bis die Gährung vorüber, und man das Faß nach vorheriger genauer Auffüllung ohne Gefahr verspundet kann.

#### Benützung der faulen Äpfel.

Durch längeres Liegenlassen der Äpfel zum Bereiten eines besseren Weines ist es leicht begreiflich, daß viele Äpfel faul werden. Ich glaubte, daß es allgemein bekannt sey, daß man aus faulem Obste den besten Essig verfertigen könne; allein zu meinem Bedauern mußte ich auf meine, an die Obste Weinproduzenten gestellte Frage: was sie mit ihren faulen Äpfeln gemacht hätten? vernehmen, daß sie diese als unbrauchbar wegwerfen hätten.

Der aus faulem Obste bereitete Essig wird nicht allein besser, da er einen weit an-

genehmern Geschmack und eine schöne dunkle Farbe bekommt, sondern es wird auch in der Quantität ein Drittheil mehr gewonnen. Da ein solcher Essig in viel kürzerer Zeit sauer wird, als der von frischem Obste, so wird weniger von solchem durch Einwirkung der Luft und der Gährung verzehrt, als von jenem.

Das in der Kelter zurückgebliebene ausgepreßte faule Obst kann den Schweinen mit untermengerter angebrühter Kleie als Futter gegeben werden, was sie gerne fressen. In der Voraussetzung, daß die Bereitungsart des Obsteßiges bekannt ist, glaube ich doch zum Ueberflusse noch bemerken zu müssen, daß man den Most von diesen faulen Äpfeln — ob schon er ganz helle ist — 3 bis 4 Tage in einer Hütte oder einem aufgeschlagenen Fasse stehen läßt, wo sich das von faulem Marke Abgelaufene oben aufsetzt. Dieses nimmt man einige Tage lang mit einem Schaumlöffel hinweg und schüttet den Most in ein Essigfaß.

Auch lassen sich die Schlehen recht gut, sowohl mit frischem, als auch mit faulem Obste, vermischen; nur können hierbei etwas mehr Schlehen genommen werden.

Dieburg.

Dr. W. S. B. u. s.

Obstbaumzucht. Gute Thaten, gute Folgen.

Wenn fleißige Vorfahren pflanzen, haben auch die Nachkommen zu ernten. Das bewährte sich bei der kleinen Stadt-Kirchhain in Thüringen, welche i. J. 1827 für verkaufttes Obst einen Erlös von beinahe 600 fl. R. W. in die Stadtkasse einzunehmen hatte. Möge dieses Beispiel auch bei andern Gemeinden Nachahmung finden!

Kann man dieses verlangen, so regte sich etwas, und siehe! der junge Fischer kam aus dem Busche, der blüßig irrselbst des Baches erschien, sie zu sehen. Schön! redete er sie an: wähernd Andere in die Kirche gehen, sitzt du da, und sagst Schelmlieder! — Ich muß das Haus hüten, gab sie kurz zur Antwort. Ach! sagte er, die Andern sind wieder zu Hochzeiten und Kindtaufen — du mußt doch nicht viel taugen, daß sie dich niemals mitnehmen. — Ich bin recht gern allein, erwiderte sie. Ja, das glaube ich, entgegnete er, da kannst du machen, was du willst, konntst träumen, so viel du Lust hast, und bekommst keine Schelle. Du hast ein recht ver-

kostes Gemüth, sagen die Leute; immer sauer und knurr. Und gar nicht gepugt. Ichentbrödel bist du, und Ichentbrödel heißtst du. Mirf mir doch die Blumen da herüber, ehe sie die Kuh frist. — Gott, wie doch die Mädchen so wunderlich werfen, alle von unten herauf. — Da steht noch eine, und da. Her damit! — Sieh! das gibt einen recht schönen Strauß: aber sie riechen nicht, lieber Schatz, hole mir doch ein Paar aus eurem Garten dazu. — Ich versäume zu viel, gab sie zur Antwort; — indes ließ sie sich erbitten, und ging.

(Fortsetzung folgt.)

## Kurzweil am Extra-Tisch.

### Anekdoten von Herrn K.

Vor einiger Zeit kam der Herr K. in eine Gesellschaft, zu der er, gleich beim Eintritte ins Zimmer, sagte: „Meine Herren, wissen Sie auch, daß Professor Abel in Paris gestorben ist?“ Einige von der Gesellschaft, die sehr gut mit Herrn Abel bekannt waren, und wenige Tage vorher noch Briefe von ihm erhalten hatten, wollten dieser Neuigkeit keinen Glauben beimessen. Herr K. aber, seiner Sache gewiß, sagte zu der Gesellschaft: „Es ist ganz zuverlässig, denn ich will es Ihnen gedruckt zeigen,“ und zog ein Buch aus der Tasche, von welchem er ihnen das Titelblatt: *la mort d'Abel, Paris*, vorlas.

Als in S. das C... Thor weiter hinausgesetzt wurde, und dieß Herr K. vernahm, freute er sich sehr darüber, und erzählte überall, daß er jetzt nicht mehr so weit nach C... habe.

Einsmals ward ein Schauspiel von Koberue aufgeführt, bei dessen Aufführung er in einer der hintersten Logen des dritten Ranges war. „Sagen Sie mir doch, fragte ihn während des Stücks sein Nachbar, ist dieses Schauspiel in Jamben, oder in Prosa?“ — „Wie wollen Sie, antwortete ihm Herr K., daß ich das von hier aus unterscheiden soll?“

Herr K. wurde einst krank, so daß er den Arzt um Rath fragen mußte; dieser verordnete ihm hierauf Pillen, welche er im Wasser nehmen sollte. Herr K. schickte sogleich in die Apotheke, ließ sie machen, und befahl seinen Leuten, ihm gleich einen Süber voll Wasser auf die Stube zu tragen, und setzte sich alsdann darein und nahm die Pillen.

Während diesem kam der Arzt wieder, sah mit Verwunderung diese Anstalten, und fragte: was dieses zu bedeuten habe? worauf Herr K. ihm antwortete: „Sie haben mir ja Pillen im Wasser zu nehmen, verordnet.“

In einem strengen Winter starb ihm ein Comis; diesen wollte er vor der gesetzlichen Zeit beerdigen lassen, welches man ihm aber nicht erlauben wollte, worauf er denn sagte: „Ich habe in meinem Hause kein heizbares Zimmer mehr, wo ich ihn hineinlegen könnte, und wenn ich ihn in ein ungeheiztes lege, so erfriert mir ja der Mensch.“

Herr K. ging sehr schnell an einem Bekannten vorbei; dieser hielt ihn aber auf, und fragte ihn um die Ursache seiner Eilefertigkeit. Hastig antwortete er: „Meine Schwägerin ist in die Wochen gekommen.“ Was hat sie denn geboren, einen Knaben oder ein Mädchen? fragte Jener wieder. „Ich weiß in der That noch nicht, bin ich Dinkel oder Lente geworden“; erwiderte K. ungebuldig.

Die Frau des Herrn K. befah von einem Bauer Klachs, den er ihr zum Kaufe anbot; er gefiel ihr aber nicht, sie erklärte, daß er ihr zu kurz wäre, und wollte den Bauer gerade abweisen, als Herr K. dazu kam. Er wollte auch ein Wort darein sprechen, und sagte zu ihr: „Liebe Frau, wenn er auch gleich kurz ist, das hat nichts zu sagen, du kannst ja dann Kindes-Hembchen daraus machen lassen.“

Auf einer Reboute nahm Herr K. einst unter andern Erfrischungen auch Eis (Gefrorenes) zu sich, das ihm aber doch etwas zu kalt schien, worauf er dann den Wunsch äusserte: „Wenn man nur auch gewärmtes Eis haben könnte.“

Eine Dame in S. schickte ihre Bode zu Herrn K. mit dem mündlichen Auftrage: ihr Meiers kurzen, jedoch gründlichen Unterricht in der Koch-Kunst mitzubringen; das Mädchen kam unverrichteter Sachen zurück, denn sie hatte von dem Buchhändler schlechtweg den kurzen jedoch verlangten, und aus natürlichen Gründen nicht erhalten können.

In Kommission bei Fr. Pustet in Regensburg. Bestellungen nehmen alle Buchhandlungen und Postämter an.

Der ganzjährliche Preis ist in ganz Deutschland 2 fl. 24 kr. ohne, und 2 fl. 44 kr. R. B. mit Couvert — portofrei.