

## Obstbaum-Freund.

Nro. 38.

VII. Jahrgang.

23. September.

1834.



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

Inhalt: Die neuesten praktischen Ansichten und Erfahrungen über das Veredeln des Obstes. (Fortsetzung.) — Wie guter Syrop aus Obst zu bereiten. — Net und Weife, auten Siffa aufzubewahren. — Kurzweil ic.

Die neuesten praktischen Ansichten und Erfahrungen über das Veredeln des Obstes.

(Fortsetzung.)

Meine erste Frucht aus dem Kern war die Caroline Auguste. Sie entstand, wie schon bekannt, aus einem Kerne des gestreiften Rosenapfels. Sie findet bei allen Obstliebhabern, wenigstens hier in Oberösterreich, großen Beifall, und verdient mit vollem Rechte in den allerersten Rang gesetzt zu werden; aber sie steht dessen ungeachtet ihrer Mutterfrucht, d. i., dem gestreiften Rosenapfel, an Güte

nach, obwohl sie diesen an Schönheit weit übertrifft. Im Jahre 1825 bekam ich die ersten Früchte von Kernstämmen des weißen Winterkalville, die mir im Jahre 1819 erwachsen sind, und womit ich zwei Aeste eines tragbaren Apfelbaums umgetropft habe. Diese neuen Kernfrüchte hatten Rippen, und ein weißliches, feinkörniges Fleisch, wie ihre Mutterfrucht, d. i., der weiße Winterkalville, dem sie aber an Güte bei Weitem nicht gleichkommen. Im Jahre 1828 bekam ich die erste Frucht von einem Bäumchen, das aus dem Kerne der Reinette von Orleans 1820

### Unterhaltungen im Gartenstübchen.

Unter den mannigfaltigen Leiden, begann heute der Herr Kaplan, welche der Mensch von der Wiege an auszuhalten hat, sind diese ohne Zweifel die schmerzhaftesten, die ihm unverschuldet widerfahren. Ich meine nicht die unvermeidlichen Schwachheiten, welchen sein sterbliches Leib unterworfen ist, noch solche Unglücksfälle, die ihm die Kräfte der Natur zulösen; hierüber kann sich der vernünftige Mann und Christ leicht zufrieden geben; aber wenn er,

mit oblichem Bewußtseyn seiner Unschuld, von seinen Mitbürgern und Obren, als ein Verbrecher angesehen, und wie ein Missethäter behandelt wird — da kostet es Mühe, nicht wider Gott und Menschen zu murren, und in dem Vertrauen, daß die Vorsehung alle unsere Leiden zu unserm Besten schicke, Standhaft zu bleiben, und sich mit den Trostgründen der Religion zu beruhigen. Und vor einem solchen Unglücke ist der rechtschaffenste Mensch bei

erwachsen ist, und im Jahre 1826 geringelt wurde. Sie ist eine ziemlich gute Frucht, größtentheils weiß, fast kugelförmig von zartem Reinettenfleisch, jedoch von viel geringerer Güte, als die Mutterfrucht, d. i., die ReINETTE von Orleans. Im Jahre 1829 erhielt ich mehrere Früchte von der ReINETTE Eßherzog Anton, und eine Frucht von dem Kalvillarrögen Apfeln Erzherrzog Ludwig, wovon weiter oben näher die Rede war. Beide haben etwas von ihren Mutterfrüchten an sich; was jedoch ihren Rang betrifft, so gerathe ich mir dertmalen noch nicht zu bestimmen, ob sie denselben an Güte etwas nachstehen oder gleichkommen. Im Jahre 1830 bekam ich den ersten weiter oben beschriebenen Apfel, dem ich den Namen Florianer-Peppin gab. Dieser erreicht aber seine Mutter, d. i., die ReINETTE von Orleans, an Güte nicht, obwohl er fast ihre Form und Größe hat, und auf seiner goldgelben Grundfarbe rothgestreift ist. Im Jahre 1831 pfückte ich eine Frucht von einem Bäumchen, das gleich dem vorhergehenden Apfel 1820 erwachsen ist, und zwar aus dem Kerne der englischen Wintergoldparmaine. Diese neue Frucht hat die Größe, Zartheit der Schale und fast die Farbe ihrer Mutterfrucht, d. i., der englischen Wintergoldparmaine, kommt ihr aber an Güte bei Weitem nicht gleich. Dieß sind die Früchte, die mir bisher aus Kernstämmen erwachsen sind. Eine weit größere Anzahl von dergleichen Bäumen steht theils in Töpfen, theils in den Rabatten, aber sie haben noch nicht getragen; ich hoffe jedoch, in wenigen Jahren Früchte zu erhalten, da sie schon lange

auf ihrem Platz stehen. Wie man sieht, so lassen sich aus diesen wenigen, aus den Kernten erzogenen Früchten keine sicheren Schlüsse machen, indessen erhellt doch so viel daraus, erstens: daß dergleichen Früchte immer etwas mit der Mutterfrucht gemein haben, entweder in Hinsicht der Form, oder der Gestalt, oder der Beschaffenheit des Fleisches. Die Reinettenkerne brachten jedesmal Reinetten dem Fleische und der Form nach; die Kalvillkerne zwar keine wahren Kalvills, da ihnen das weite Kernhaus und die eigenthümliche Form fehler, aber sie waren grüppig, und hatten ein zartes, mehr kalvill- als reinettenartiges Fleisch. Ich sagte im ersten Hefte meiner Beiträge zur Obstbaumzucht und Naturgeschichte u. s. w., als ich gelegentlich meine Meinung über die künstliche Befruchtung aussprach, daß mir aus den Kernten des weißen Winterkalvills drei Früchte geworden sind, wovon zwei zu den Reinetten gehören, und eine unter diesen viel Ähnlichkeit mit dem englischen Goldpeppin in Hinsicht des Fleisches habe. Es hatte dieß allerdings seine Richtigkeit, da auch andere Obstliebhaber, die davon kosteten, das Nämliche aus sagten. Allein jetzt zeigt es sich, daß jene ersten Früchte nicht den eigenthümlichen Charakter an sich zeigten, sondern ausgeartete Früchte waren. Ich hatte nemlich die Kerne des rothen Winterkalvills, worauf jene Kernstämmen gepfropft waren, stark geringelt, um sie desto eher zum Fruchttragen zu bringen, wie ich denn auch wirklich im folgenden Jahre die erwähnten Früchte erntete. Jene Kerne wurden aber durch das starke Ringeln so sehr geschwächt, daß sie keinen Schoß mehr trieb-

ten hie und da noch bestehenden Gesetzen und Bestimmungen noch nicht sicher, wie die Geschichte Franz Fleury's beweiset. Sie enthält so viele vortheilhafte Beweggründe zur Tugend, und stellt so schöne Beweise auf, wie viele Rechenungen unerschütterlicher Redlichkeit; und eine aufrichtige Religion gegründete Menschenliebe zur Folge haben, daß ich mir das Vergnügen nicht verlagern kann, sie heute zu erzählen.

Fleury's Eltern waren Landleute in einer der nöthli-

chen Provinzen Frankreichs, starben aber beide an einer ansteckenden Krankheit, als ihr kleiner Franz erst vier Jahre alt war. Ein alter Verwandter nahm ihn zu sich, aber auch dieser starb nach einem halben Jahre. Der kleine Junge konnte damals das Stemb des Waisenbundes und die Leiden der Armuth noch nicht. Ganz unbekümmert wegen seines künftigen Schicksals folgte er also dem Glückseligsten nach, der den Auftrag vom Dorfichter hatte, ihn, weil kein Waisenhaus da war, auf öffentliche Kosten

ben, zu kränkeln anfangen und nach zwey Jahren ausstarben. Um die beider besseren Sorten für die Zukunft zu erhalten, pflanzte ich mit ihren Feurzweigen Johannssämlinge, und setzte die daraus erwachsenen Bäumchen in die Kabatte. Im Jahre 1830 brachten diese Bäume Früchte; allein sie sahen den ersten, auf den geringsten Ästen erwachsenen Früchten nicht mehr gleich. Sie waren um viel größer, stärker gerippt, und hatten kein netzenartiges, abknackendes, sondern ein weiches, mehr falkonartiges Fleisch, das zwar ziemlich gut ist, aber den Rang des weißen Winterkalovills bei Weitem nicht erreicht. Von gleicher Beschaffenheit waren auch die Früchte, die jene Bäumchen im Jahre 1831 trugen. Das starke Ringeln der Früchte hervorgebracht, indem dadurch der Zufluss der Säfte zu sehr gehemmt wurde. Daraus können wir abnehmen, wie sehr wir uns zu hüten haben, von Früchten, die von stark geringelten Bäumen genommen werden, die Beschreibung und Klassifikation der Sorte zu liefern. Zur Streue der Wahrheit fand ich mich verpflichtet, dieses genau an den Tag zu legen, um dadurch jedem Irrigen Schlusse vorzubeugen.

Es erhellt zweifels, daß Früchte, die aus dem Kerne entstanden, selten die Güte ihrer Mutterfrüchte erreichen, ja, gewöhnlich um viel schlechter ausfallen. Wie wir gesehen haben, sind unter zehn aus den Kernen gewonnenen Früchten nur vier, die fast von gleicher Güte sind, als die Mutterfrüchte, die übrigen verdienen nicht zu dem ersten, ein Paar davon nicht einmal zum zweiten Rang

gezählt zu werden, da doch die Mutterfrüchte zu den besten Äpfeln gehören, und ich aus den aufgewachsenen Kernstämmen nur diejenigen ausgesucht habe, die sich durch ihr regelmäßiges Wachstum und durch die Zartheit ihrer Blätter auszeichneten. Nur von diesen nahm ich Pfropfreiser oder Knospen, um damit Johannssämlinge zu veredeln. Darum kann ich nicht der Meinung derjenigen Pomologen beistimmen, welche die sogenannten Holzäpfel, wie man sie einstens in den Wäldern Deutschlands angetroffen hat, für die Stamm-Mütter unserer heutigen Tafel-Früchte halten. Wir wissen ja, daß so viele kostbare Obstfrüchte aus Asien nach Europa gekommen sind; darunter sind wohl sicher auch gute Äpfelsorten gewesen. Sollte es nicht wahrheitsähnlicher seyn, daß aus den Kernen von dergleichen Fremdlingen wieder neue Sorten erzeugt wurden, so daß selbe als Stamm-Mütter unserer heutigen Tafel-Früchte anzusehen sind.

Ich sagte schon oben, daß in Oberösterreich, besonders auf dem Lande, viele Hunderte neuer Äpfel aus den Kernen entstanden sind, und deren mehrere noch alljährlich entstehen. Wie kommt es aber, daß unter allen denselben so äußerst wenige sind, die nur den ersten Rang in Hinsicht der Güte verdienen? Wenn selbst aus dem Holzapfels-Kern kostbare Tafel-Früchte erwachsen können, warum ist denn unter diesen Hunderten neu erzeugter Äpfel nicht eine einzige kostbare Tafel-Frucht? Wenigstens ist mir auf meinen pomologischen Reisen im Lande keine solche Nationalfrucht zu Gesicht gekommen. Nach

in Pflege zu nehmen. Fleury's neue Pflegevater war ein Mann von roher Gemüthsart und kinkterem Aussehen. Kaum war der kleine Waise in sein Haus getreten, so bekam er einige Ohrfeigen, weil er sich vom schnellen Laufsen ermüdet, ohne zuvor um Erlaubniß gebeten zu haben, niedergelegt hatte. Das arme Kind jammerte, da es bisher noch keine solche kränkende Begegnung erlitten hatte. Ein Jahr brachte es bei diesen Unmenschen zu; und in dieser ganzen Zeit war kein Tag vergangen, da der arme Junge

nicht den Eigenkinn und die Härte des Gerichtsdiener hatte erfahren müssen. Einst mußte er einen Brief nach einem benachbarten Dorfe tragen. Als er unterwegs war, nöthigte ihn ein heftiges Gewitter, unter einem Baume im Walde Schutz zu suchen. In der Dunkelheit, wo da er der Gegend ganz unkundig war, gerieth der Kleine von dem rechten Wege ab, und nachdem er die ganze Nacht und den folgenden Vormittag vergebens die Dorfsstraße gesucht hatte, kam er endlich Mittags auf einem

meiner Meinung liegt der Grund hiervon darin, daß auf dem Lande selten ein Apfelbaum mit kostbaren Früchten angetroffen wird, daß also auch der Landwirth keine Kerne von dergleichen Früchten, sondern gewöhnlich von Koch- oder Mostäpfeln anbauet. Da nun die aus den Kernen erzeugten Früchte so gern ausarten, selten so gut als die Mutterfrüchte werden, da selbst von den edelsten Fruchtkernen oft sogar schlechte Mostäpfel entstehen, so ist es kein Wunder, daß unter den vielen neuerzeugten Kernfrüchten auf dem Lande äußerst wenig gute Tafelfrüchte anzutreffen sind. Und nehmen wir an, daß einige Landwirthe, die sich neue Sorten aus den Kernen ziehen, mitunter auch Kerne von vortheilichen Äpfeln angebauet haben, so ist es um desto auffallender, warum sie nicht mehrere gute Äpfel erzeugt haben. Ich halte also dafür, daß aus den Holzapfel-Kernen nicht leicht edle Früchte entstehen, wenigstens ist vom Gegentheile bisher noch kein Beweis geliefert worden. Alles dieses Gesagte gilt auch von den aus den Kernen der Birnen im Lande erzeugten Früchten, von denen es meines Wissens nicht einmal eine vom zweiten Range in Hinsicht der Güte gibt.

Es erhellt drittens, daß die aus den Kernen erwachsenen Bäume oft erst nach einer bedeutenden Anzahl von Jahren fruchtbar werden. So hatte z. B. der Kernstamm, der die Caroline Auguste trägt, erst im 16. Jahre nach seiner Entstehung Früchte gebracht. Ich ließ ihn, nachdem er versetzt war, frei aufwachsen, ohne ihn auf irgend eine Art an seiner Ausbildung zu hindern. Aber nicht

nur dergleichen frei aufwachsende Kernwildlinge werden erst spät fruchtbar, sondern es ist dieses auch der Fall mit denjenigen, die auf Johannsstämme okulirt oder gepfropft werden, folglich eine schwach treibende Unterlage haben. Ich habemir allzeit, so oft ich Kerne angebauet habe, einige Johannsstämme theils in das Gartendeck theils in die Topfe gesetzt, und diese mit den Knospen oder Keisern der aus den Kernen erwachsenen Bäumchen veredelt, um dabura desto eher Früchte zu erhalten. Allein es verfloßen immer, wie wir oben gesehen haben, mehrere Jahre, ehe mit dergleichen Okulanten oder Pfropflinge fruchtbar wurden. Mehrere solche Bäumchen stehen bereits im achten Jahre im Topf, andere schon im zehnten Jahre in der Rabatte, und noch haben sie keine Frucht gebracht; nur an einigen wenigen zeigen sich dormalen Blütenknospen. Okulirt oder gepfropft man Johannsstämme mit Knospen oder Keisern von was immer für einer uns bekannten Tafel-Frucht, so bringen dergleichen Okulanten oder Pfropflinge sehr bald Früchte.

Woher kommt es denn, wird man fragen, daß die Kernwildlinge so spät, und die bereits vorhandenen Edelfrüchte so bald fruchtbar werden, da sie doch gleiche Unterlagen haben? Es ist überhaupt ein großer Unterschied unter den Obstsorten in Hinsicht der Zeit des Eintrittes ihrer Fruchtbarkeit. Es gibt, wie aus dem Gesagten erhellt, edle Sorten, die noch im nemlichen Jahre, in welchem sie gepfropft, oder okulirt, oder kopulirt werden, schon Blütenknospen ansetzen, andere aber erst im vierten oder wohl gar im fünften

Meierhof, wo gerade die Krute unter einer Linde ihre Mittagsmahl einnahmen. Froh, und mit der einnehmenden Unschuld und Zutraulichkeit eilte er auf einen der Tischgäste, der zufälligerweise der Herr des Hauses war, zu, und sagte zu ihm, indem er sein Händchen hinhielt: — „Gib mir auch ein Stückchen Brod, nur ein klein Stückchen gib mir: wenn du zu meinem Vater im Himmel kommst, gibt er es dir wieder!“ — Der Meier, ein guter rechtlicher Landmann, hatte Gefühl für diese

Sprache der Unschuld, nahm den Bittenden auf, und hielt ihm die Hand.

„Sieben Jahre“ hatte Fleury bei diesem guten Landmann als Schaphirtenjunge zugebracht, als einst eines Abends, da er seine kleine Herde in die Wälder treiben wollte, ein Kellender an ihm vorbeiführte. Fleury hielt ihn zurück, und bemerkte, daß demselben etwas Widriges entfiel. Schnell läuft er auf die Stelle zu, und findet eine goldene Uhr. Ein alter, lahmer Schäfer, der sich

Jahre tragen, obwohl sie die Johannisprosse oder die Quitte als Unterlage haben. Werden aber die spätrtragenden auf was immer für eine Art im Wachsthum gestört, so werden sie alsbald Früchte bringen; ein Beweis, daß sie nur darum so lange keine Blütenknospen ansetzen, weil die Säfte so lange zu stark in ihre Knospen eindringen, und ein zu starker Zufluß der Säfte immer die Ausbildung der Blütenknospen hindert.

Daß auch in den Kernwüldlingen die Fruchtbarkeit früher eintritt, wenn in ihnen der Zufluß der Säfte gehemmt wird, zeigte sich an denjenigen, die auf tragbaren Bäumen aufgesproßt und noch dazu stark getriegt wurden. Daß die Kernwüldlinge auch auf der Johannisprosse früher tragbar werden, als wenn man sie aus dem Kern frei aufwachsen läßt, erhellt ebenfalls aus dem Gesagten. Allein da die bereits vorhandenen Edelsorten auf der Johannisprosse um einige Jahre früher tragbar werden, als die Kernwüldlinge auf eben dieser Unterlage, so kann der Grund hiervon meines Erachtens nur darin gesucht werden, daß die Kernwüldlinge in den ersten Jahren es vor Allem nie der Ausbildung der Laubknospen zu thun haben, denn so lange diese nicht ihre völlige Ausbildung erhalten haben, können sich aus ihnen keine Blütenknospen entwickeln, mögen die Säfte auch noch so gemäsigt in sie eintreten. Stehen aber Edelsorten auf den Johannisstämmen, so fand die Veredlung mit bereits ausgebildeten Knospen Statt, die wieder Schosse mit ausgebildeten Knospen treiben; es konnte

daher die Umbildung derselben in Blütenknospen alsbald vor sich gehen.

Wenn man die Knospen der Kernwüldlinge in den ersten Jahren ihrer Entstehung mit jenen der bereits vorhandenen Edelstrücker vergleicht, so sieht man, daß sie um viel kleiner sind als letztere. Daher sind auch Anfangs ihre Blätter so klein, besonders an den Seitentrieben, und gleich diesen oft stark gekrümmt. Die Seitentriebe sind auch gewöhnlich unförmlich gestaltet, und haben wieder nur kleine Knospen, so daß man es ihnen ansieht, daß sich aus ihnen nicht sobald Blütenknospen entwickeln können. Erst nach einigen Jahren bilden sich an den stärksten aufwachsenden Haupttrieben stärkere Endknospen, aus welchen dann Schosse mit viel breiteren, ordentlich geformten Blättern und mit größeren Knospen hervorkommen. Aus diesen Schossen kamen dann regelmäßig gebaute Triebe mit ausgebildeten Blättern und Knospen, und somit kommt auch die Hoffnung zur baldigen Entwicklung der Blütenknospen.

Je schlechter die Früchte sind, die der Kernwüldling bringt, desto kleiner sind die Knospen und Blätter, desto verkrüppelter die Seitentriebe, desto später auch die Ausbildung der Blütenknospen. An den Kernstämmen, worauf mir die drei oben beschriebenen edlen Apfelsorten erwachsen, waren gleich Anfangs weder die Knospen so klein, noch die Seitentriebe so schwächlich, so unförmlich gewachsen. Daß sie dessen ungeachtet erst im neunten Jahre Blütenknospen ansetzten und Früchte brachten, möchte wohl mitunter auch darin die Ursache gelegen seyn, daß ich im nemlichen

in der Wegg? besand, hielt, da er den Kleinen im Besitze eines Hundes sieht, herbei, und will Antheil an diesem glücklichen Hunde haben. Fleury aber behauptete, daß die Uhr dem Fremden zugehöre. Der Schäfer sagt ihm mit der einen Hand bei seinem Hirtenscheide, und mit der andern bietet er ihm Geld dar, damit er ihm die Uhr überlasse. „Rein,“ — sagte Franz zu diesem — „die Uhr gehört weiter mir noch dir, der Fremde muß sie wieder haben!“ Unterdessen war der Meister den beiden Schäfern aus dem Besätze gekommen. Jetzt reißt sich Fleury von dem Schäfer los, treibt sitzend seine Schafe in die

Härbn, und eilt dem Fremden nach. Er läuft die Nacht hindurch, und kommt mit Tagesanbruch auf die Heerstraße, welche ihn nach einigen Stunden in eine Stadt führte. Hier sieht er vor einem Wirthshause ein gestelltes Pferd stehen; er vermuthet, daß es dem Eigenthümer der Uhr gehöre, tritt in das Haus hinein, und findet im untersten Zimmer einen schon ziemlich bejahrten Mann, der eben zu Pferde steigen wollte. — Es war Herr Perdin, ein reicher Kaufmann aus Dänischen. — „Derr!“ — sagte Fleury, der vor Aufsternung durch das Laufen nur noch keuchen konnte, — „Ihr werdet wohl gekenn diese Uhr

Sommer, in welchem sie aus dem Kern erwachsen sind, schon mit ihren Knospen die Johannisprosse okultirte, oder diese im folgenden Frühling mit ihren Stämmchen pflanzte. Ich brachte also noch unausgebildete Knospen oder Keiser auf die Johannisprosse. Die sich beide miteinander innigst vereinigten, vergingen ein Paar Jahre, und erst nach dieser längeren Vereinigung konnte die Natur des Bäumchens wieder ungestört fortwirken, und die Knospen und Triebe zur völligen Ausbringen.

Dah ich von dem auf einem tragbaren Zwergdorn aufgestopften Kernwildling des weißen Winterkalvils schon im sechsten Jahre Früchte erhielt, haben wahrscheinlich drei Ursachen mitgewirkt:

1) Nahm ich von dem Kernwildling erst im vierten Jahre nach seiner Entstehung die Pflanzfreier, und zwar von den Haupttrieben, an welchen die Knospen schon überhaupt mehr ausgebildet waren.

2) Traten in die Keiser nicht unmittelbar die aus dem Grundstamm kommenden rohen Säfte ein, denn die Keiser waren ja auf den Ästen des rothen Winterkalvils aufgestopft, in welchen die rohen Säfte schon verarbeitet waren.

3) Wurden die aus den aufgestellten Keisern des Kernwildlings erwachsenen Zweige noch dazu geringelt, folglich der Zufluß der Säfte gehemmt.

Auf diese Art konnten sich desto schneller Blütenknospen entwickeln. Daß das Ringeln allein nicht immer die Blütenbildung beschleunigt, sehe ich an einem Kernwildling,

der die Johannisprosse zur Unterlage hat, und im Topfe steht. Ich hatte ihn, als der Stamm fingerdick war, geringelt; das Ringel, das ich am Stamme ausschalt, war jedoch so schmal, daß es sich noch im nämlichen Jahre verheilte. Ich habe bis jetzt, da schon drei Jahre seither verflossen sind, noch keine Frucht erhalten, auch sehe ich noch keine Blütenknospen daran, ein Zeichen, daß das Ringeln fruchtlos sey, so lange die Laubknospen nicht völlig ausgebildet sind. Zugleich läßt mich die ganze Beschaffenheit dieses Bäumchens nur eine schlechte Frucht erwarten, und Kernwildlinge mit schlechten Früchten bilden, wie wir sahen, immer erst spät Blütenknospen aus.

(Schluß folgt.)

### Wie guter Syrup aus Most zu bereiten.

Um aus Most guten Syrup zu bekommen, den man wie Zuckersyrup zum Kaffee, zu den Konfituren und zu allen Speisen anwenden kann, wo man Zuckersyrup braucht, schütet man den Most in ein Faß, wovon man den vierten Theil leer läßt. Nach 8 bis 6 Stunden thut man pulverisirte Kreide oder Kalk in das Faß, welche die Eigenschaften haben, alle Säure zu verschlingen. Es entsteht eine Gährung; nach einigen Stunden wird der Most hell, man schütet ihn langsam ab, thut ihn aufs Feuer, läutert ihn mit Weiß vom Ei und seihet ihn durch ein Tuch. Ist er ganz klar, so kocht man ihn bis auf etwa 2 Drittel ein. Man erhält dadurch einen schönen wohlschmeckenden Syrup,

verloren haben, ich fand sie, und lief Auch so lange nach, bis ich Euch jetzt erreicht habe!“ Der Fremde stellte sich, als ob er von nichts wisse, und sagte zu dem Kleinen: er müsse sich in seiner Person irren. „So muß ich nun den rechten Mann auffuchen,“ — antwortete er hierauf, und wollte eilends hinaustreten. Diese außerordentliche Redlichkeit segte den Fremden in Erstaunen. „Wer bist du, mein Sohn!“ — fragte er ihn freundlich, und streichelte ihm das Kinn. — „Ich bin ein Schäfer.“ — „Wer ist dein Vater?“ — „Er ist nun todt bei den Engeln, und meine Mutter auch.“ — „Haß du Verwandte?“ —

„Ich ja, Herr.“ — Hier wollte Fleury, nachdem er dem Herrn Verbin die Uhr übergeben hatte, ob er gleich ganz hungrig und erfroren war, zur Thür hinaus eilen, aber der Fremde hielt ihn. — „Laß mich,“ — sagte er ängstlich — „ich habe in der Eile das arme Vieh verlassen; es ist hungrig, ich hab's noch nie hungern lassen.“ — Du bist vielleicht noch hungriger, guter Knabe! — Und nun wollte ihm der Fremde etwas von dem auf dem Tische stehenden Wergendroben geben. Fleury bedünkte diesen Augenblick, und lief, ohne Belohnung zu erwarten, mit so schnellen Schritten fort, daß der Fremde, der ihm ehe-

der dem Zuckersyrup nichts nachgibt. Dieses Verfahren lehrt Herr Pully, Chemiker in Mailand. Es wird von mehreren Personen seit einigen Jahren befolgt, und ist besonders in unsern Zeiten zu empfehlen, wo der Zucker theurer und der Wein wohlfeiler ist. Der malländische Chemiker sagt, man solle sich nicht daran stossen, wenn sich der Syrup in der Boueille, worin man ihn aufbewahrt, kan- dirt, oder Krystalle an dem Glas anschießt; dieß ist eben ein Zeichen, daß er recht reichhaltig an Zucker ist; da hingegen der Syrup, den man in theuren Zeiten hin und wieder zum Kaffe braucht, sich nie kandirt, weil alle sich kandirenden Zuckerspecies herausgezogen sind. Es folgt daraus, daß eine Boueille des aus Most verfertigten Zuckersyrups mehr Süßigkeit hat; als doppelt so viel von dem bekannten braunen Syrup, der als Abgang in den Zuckersiedereien verkauft wird. Die Trauben enthalten so viel Zucker, daß es leichter und ergiebiger ist, aus Most, als selbst aus dem Saft des Zuckerrohres, Zucker zu machen, und es muß die Erfindung des Zuckers aus Rüben dem Verfahren, aus Most Zucker zu bereiten, weit nachstehen; jene Erfindung kann allenfalls für die nordischen Länder von Nutzen seyn, die keine Reben haben. Aber der glückliche Bewohner unserer Gegend wird nie den Mostzucker mit dem Rübenzucker vertauschen. Man glaubt, versichern zu können, daß, wenn man dieses Verfahren anwendet, man sich im Herbst den Zucker im feinsten Syrup auf das ganze Jahr verschaffen, und die Ohm Wein, die 3 Franken kostet, mit Abzug aller Kosten, auf 16 und

20 Franken bringen könne. Denn ein Pfund des Mostsyrups hat mehr Süßigkeit und ist mehr werth, als zwei Pfund gewöhnlichen Syrups. Alle Zuckerbäcker werden keinen andern mehr brauchen wollen, wenn sie ihn einmal kennen. Sie sollten sich ihn jezt selbst aus Most bereiten. Das Verfahren ist ja so leicht; zu einer Ohm Most wird ein Pfund pulverisirter gebrannter Kalk hinreichend seyn. Man weiß, daß in den Zuckerraffinerien auch Kalk gebraucht wird.

Art und Weise, wie guter Essig aufbewahrt werden muß.

Man muß den Essig, den man lange erhalten will, auf keine andere als solche Fässer füllen, die schon vorher von gutem saurem Essig recht durchzogen sind, man lege sie an temperirte Orte, und mache den Spund nicht ganz fest zu. Anstatt eines messingenen Hahnes müssen keine andere als von Horn oder Holz eingestekt werden, und so oft man etwas von dem Essig auszupfet, so füllt man oben eben so viel Wasser wieder hinein, welches unter der Zeit, bis man wieder etwas Essig gebraucht, ebenfalls wieder zu Essig wird.

Sollte aber mit der Zeit, oder wenn man viel gebraucht, der Essig, wie es nicht anders seyn kann, zu schwach werden, so kann man ihn durch gestoffenen langen Pfeffer, der in einem Säckchen hinein gehangen wird, wieder scharf machen, bis auch dieses nicht mehr hilft, dann muß man ihn in Krüge abziehen, und so nach und nach verbrauchen.

Stelle nachfolgte, ihn gar bald aus dem Besitze verlor. — Gegen Mittag war Henry wieder bei seiner Schafs Herde, die er aber leer fand. In voller Angst eilte der gute Junge nach Hause. „Herr“ — rief er, indem er den Meier erblühte, „krafte mich, ich war unteu! Aber es ist nicht meine Schuld; unser Schulmeister hat's zu verantworten, der hat uns Kindern so oft in der Schule gesagt: fromme Menschen müßten das Befundene nicht behalten. Ich kann ja nichts dafür, daß der Herr so geschwinde ritt. „Das kannst du auch nicht; guter Knabe!“ Mit diesen Worten trat Herr Verbin, der ihm nachgeritten war, in

die Stube, und weil er sah, daß der Meier einen Stof in der Hand hatte, so ging er freundlich mit den Worten auf ihn zu: „Schlagt mich, guter Vater, nicht den Knaben, denn ich habe ihn verführt!“ erzählte hierauf dem Bauer die ganze Sache, und hielt so lange mit Bitten an, bis er ihm den jungen Schäfer überließ. Nachdem er diesen hatte anruehen lassen, und den Bauer beschenkt hatte, nahm er den Knaben mit sich aufs Pferd, und brachte ihn in sein Haus.

(Fortsetzung folgt)

## Ruzjweil am Extra-Tisch.

**Wahrer Muth und Standhaftigkeit.**

Ruyter, holländischer Admiral. Zwar lebte dieser Mann schon im vorigen Jahrhundert; aber seine Jugend ist auch in diesem Jahrhundert schätzbar, und wird, wie jede Tugend, bis in Ewigkeit bleiben. Doppelt ehrwürdig aber muß uns Ruyter werden, weil er dennoch ein großer Mann ward, obgleich seine armen Eltern ihm keinen Hofmeister halten oder theueren Unterricht für ihn bezahlen konnten. In seiner Jugend war er Bootsmannsjunge; und nur durch eigene Kräfte, durch Rechtschaffenheit, Beschliffenheit im Seewesen und Geldmuth, und durch den Segen dessen, der alles Gute belohnt, stieg er von einer Stufe der Ehre bis zur andern, und endlich bis zum Admiral. Seine erste Beförderung war die Stelle eines Matrosen, und seine letzte Standeserhöhung der Rang eines Herzogs. Unter seinen großen Eigenschaften glänzte seine Tapferkeit im hellsten Lichte; er socht im Streite mit Löwenmuth, und selbst seine Feinde konnten auf ihn nie auch nur einen Schatten von Zaghaftigkeit bringen. Freilich beneidete man ihn allgemein, und seine Neider brauchten alle die Künste, die die Feigheit, Heimtücke und Bosheit je erfunden hat, um ihn zu stürzen, aber der große Mann achtete nicht ihr Schlangengeziß; er that seine Pflicht und ließ den im Himmel waltenden, der mit Gerechtigkeit regiert. Einst forderte ihn einer seiner Neider, ein Schiffskapitän, zum Zweikampf heraus. Dies geschah im Jahre 1643, da er schon der Commandeur eines Schiffes war. Ruyter erschien auf diese Ausforderung nicht. Viele von seinen Freunden glaubten, was noch jetzt mancher glaubt, es sey eine Ehre, kunstmäßig zu morden, und als Menschenmörder in die Hände des Richters im Himmel zu fallen; im Gegentheil sey es eine große Schande, seinem von einem Fehlgerechten Missethater den Stahl nicht ins Herz zu stoßen, und kein schuldloses Weib zur Wittwe und keine glücklichen Kinder zu Waisen

machen zu wollen. Eben diese Freunde meinten auch, Ruyter beweise Mangel an Herzhaftigkeit, wenn er nicht erscheinen werde. Diesen Leuten antwortete er: „Ich bin gewohnt, auf Befehl meines Vaterlandes zu sechten; und dann erfülle ich meine Schuldigkeit aus allen meinen Kräften. Komme ich dabei um, so falle ich in meinem Verzuge, und weiß, daß es wohl um meine Seele steht. Aber wie, wenn ich nun in eigner Rache meinen Tod finde, da mir selbige bei Verlust meiner Sittlichkeit verboten ist?“ Er unterwarf hierauf die Sache seinen Vorgesetzten, und diese erhielten ihn natürlicherweise bei seinem Ansehen, und in seinen Würden. Vorher hatte, sich der große Mann vorgenommen, den Seebienst aufzugeben; nun aber ließ er sich bewegen, ferner Weis- und Leben fürs Vaterland zu wagen, und trat seinen nächsten Zug als Vorgesetzter einer Flotte an. Da Beigte er dem Manne, der vorher so viel von Todstößen gesprochen hatte, was wahrer Muth sey; und dieser schielte voll Scham nach dem sechtenden Helden und mußte sich wider seinen Willen von seinem Herzen die Wahrheit sagen lassen, daß unser Leben nur Gott und dem Vaterlande gehöre.

Wo muß ich die Thüre anbringen?

Diese Frage stellte ein Baumeister zu K., als er in das Bureau jenes Ingenieurs trat, der den Riß zu einem öffentlichen ärarischen Gebäude angefertigt hatte. Er legte ihm nun den Riß vor, und der Ingenieur sah zu seinem größten Erstaunen, daß er keine Hausthüre auf dem Riße an gebracht habe. Das Sonderbarste ist noch dieses, daß der fehlerhafte Riß, der der höheren Behörde zur Einsicht und zur Genehmigung vorgelegt wurde, die hohe Bestätigung erhielt, ohne gerügt zu werden. Erst der Baumeister entdeckte diesen Irrthum, nachdem er das Gebäude zu bauen angefangen wollte.

---

In Commission bei Hr. 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. M. mit Couvert — portofrei