

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

Nro. 45.

VII. Jahrgang.

27. Oktober.

1834.



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

**I n h a l t :** Auch Etwas vom Maulbeerbaume. — Wie kann man aus den Früchten des Apfelbaumes Zucker zubereiten? Kurzweil am Extra 254.

### Auch Etwas vom Maulbeerbaume.

Es sind zwar nur zwölf Jahre, daß ich die Obstbaumzucht mit Ernst zu treiben angefangen, doch, da ich mein Bestreben immer dahin richtete, um so viel als möglich die seltensten und besten Obstgattungen dieses Landes mir beizuschaffen, und somit die Reihe auch auf den Maulbeerbaum kam, so wollte ich die Erziehung, Pflege und Arten derselben mir besser bekannt machen, als ich es schon wußte, auch der Obstbaumfreund, den ich mehr als alle Gartenbücher achte, wurde

zu Hilfe genommen. Die Verhandlungen desselben, die dort angegeben werden, stimmen mit denen hier zu Lande beinahe gänzlich überein, die Bekanntmachung der Arten aber nicht. Im ersten Jahrgange des Obstbaumfreundes Seite 12 wird die Erziehung des Maulbeerbaums in Töpfen bekannt gemacht; geschieht aber nur von schwarzen Maulbeeren Nennung. Im vierten Jahrgange Seite 131 werden schon mehr Arten genannt, und ist der vollkommenste Aufsatz, den ich bisher vom Maulbeerbaum gelesen. — Hier zu Lande wird der Maulbeerbaum in süß und sauer einge-

### 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 .

Wenn die Menschen und die Welt besser werden sollten, sagte der Herr Kaplan, muß man mit einer bessern Erziehung den Anfang machen. Wir haben zwar Werktag- und Feiertags-Schulen, aber: vielleicht könnte man noch etwas mehr thun. Würde ein neuer Kolke entstehen! Dieser, ein Buchdrucker zu Stoccker in Gnanob, sah in den Straßen der Stadt an einem Sonntag-Abende einige ungezogene Straßenkugeln. Es jammerte ihn, daß diese Bursche, die in der Woche ihren Eltern mit Arbeit

ten an die Hand gehen müssen, gar alles Unterrichts entbehren sollten, und er kam auf den Gedanken, sie in eine Sonntag-Schule zu versammeln und zu unterrichten. Das Mutter fand Beifall, und legte sich in London ein Gesellschaft gestiftet, um die Erziehung der Sonntag-Schulen, daß heißt solcher, worin bios des Sonntags arme Kinder im Lesen und in den Anfangsgründen der Religion unterrichtet werden, durch das ganze Land zu befördern. Man wählte sich zuvörderst an den edlen Menschenfreund Pa-

theilt. Von süßen gibt es hier weiße, welche, wie bekannt, die besten zur Seidenraupenzucht sind, rosenrothe, weiß; und rothge; sprengelte, diese beide treiben mehr ins Holz, haben größere Blätter und merklich größere Früchte als die weißen; schwarze, welche den weißen im Wachs thum gleich, aber eine rauhere, dunklere Rinde, etwas rauhere und mehr gezähnte Blätter als die weißen haben. Alle diese sind, so lange sie noch ihre Rinde nicht erlangt haben, von einem krautartig wässerigen Geschmak und werden immer süßer, je mehr sie zur Rinde kommen. Saure sind nur schwarze; diese haben ein kurzästiges Holz, sehr rauhe, beinahe stekende, von der obern Seite dunkle von der untern lichte Blätter. Die Frucht, welche um vieles größer wird als die süßen, so lange sie noch grün ist, schmeckt herb: nachdem sie aber mehr zur Rinde gelangt und die rothe Farbe annimmt, ist sie ezend sauer, und eine recht gut reife schwarze Beere ist von süß-säuerlichem Geschmako. Es ist mir also höchst wundersam, daß man die Maulbeerbäume, ohne einigen Unterschied zu machen, nur in weiße und schwarze eintheilet, da sie doch so weit von einander abstehen. Eine Belehrung hierüber werde ich von Jedermann gerne und mit Dank annehmen.

Horhi in Ungarn, im August 1834.

Eugen Bellázy Edel von Bölesháza,  
der löbl. Honthor Bespannschaft geschwor-  
ner Weißer.

Wie kann man aus den Früchten des  
Apfelbaums Zucker zubereiten?

Es gereicht der deutschen Nation zur Ehre,  
daß sie sich durch eigene Produzierung ihrer

Bedürfnisse immer mehr und mehr vom Auslande unabhängig macht. Namentlich ist dieses mit der Produktion und Fabrication des Zuckers der Fall, wozu der Herr Geheimrath Ritter v. Ußschneider in München mit seiner verbesserten Munkelrüben; Zuckersabrication mit nachahmenswerthem Beispiele vorausleuchtet. — Eine andere Art Zuckergewinnung lehrt uns der Bürger Cossigny. Es ist der Apfels; Zucker. Es ist bekannt, daß der Apfelszucker bis hieher in der Normandie, und zwar namentlich in Rouen, sehr häufig bereitet wurde. Als hier waren es doch nur gewisse Häuter, die sich mit diesem Geschäfte befaßten; man lieferte den dafelbst bereiteten Zucker vorzüglich nur an die Confituristen, und endlich, man blieb bei der Bereitung derselben immer bei den schon bekannten Methoden stehen, ohne die neuen Versuche zum besseren Raffiniren desselben anzunehmen. Dieser Zucker hat also nicht zum allgemeinen Gebrauche gelangen können. Um dieses zu bewirken, schlägt Cossigny folgende Behandlung desselben vor.

Zuerst, sagt er, gibt es keinen Saft, der mehr Zuckerstoff enthalte, als der Apfelsaft. Er geht selbst dem Safte des Zuckerrohrs in diesem Stafe vor. Er enthält mehr Oeßl und einen größeren Antheil von Alkohol nach der Destillation. Allein in dem Apfelsafte ist der Zuckerstoff durch einen weit größeren Antheil von Hefe gebunden, als in dem Zuckersafte. Die Kunst der Zuckerbereitung wird also hier vorzüglich in der Art und Weise bestehen müssen, wie man diesen heßigen Theil aus dem Apfelsafte ziehet.

Es ist nothwendig, daß man zuerst die

way, der festlich durch Wort und That eifrig mitwirkte, weil er erkannte, wie schädlich es sey, daß arme Kinder an Sonntagen so müßig herumstreifen, und wußte, wie schwer, so wie unmöglich es ist, beim Müßiggange seine Sitten-Ausbildung zu erhalten; was für Ausschweifungen sogar die Kinder dieser Klasse begangen, und welche verheerliche Folgen diese Verwöhnung für das künftige Leben haben müsse; wie aber eine bessere Bildung in den Sonntags-Schulen diese Uebel hemmen könne, u. s. w. So gering dieser Anfang war, so waren doch in einer Zeit von drei Jahren die Sonntags-Schulen schon in allen Gegenden des

Königreichs zu finden: so daß man am 10. October 1785 schon über fünfzigtausend Kinder zählte, die in diesen guten und guten Anstalten unterrichtet wurden, und seit dieser Zeit ist die Zahl der Kinder auf mehrere hunderttausend angewachsen. Man will auch schon die vortheilhaftesten Folgen davon bemerken; indem ein Schriftsteller versichert, daß seit Errichtung dieser Anstalten der Diebstahl weniger gemorden sey, daß man in denjenigen Gewerkschaften, wo Sonntags-Schulen gehalten werden, mit mehrerer Scharheit reißt, und daß die Acker nicht mehr mit so vielen Verbrechen angefüllt sey. In Norwich gehen auch

Apfel preßt. Um den heßigen Theil aus dem Eider zu ziehen, ist es sodann nothwendig, daß man sehr fein gestossene Kalkstaub durch ein Sieb in den Eider mischt. Hierdurch wird der Saft hell, d. h., von seinen heßigen Theilen befreit. Um aber dieses so gut als möglich zu bewirken, so thut man wohl, den Saft bald darauf, nachdem der Kalkstaub sich gesetzt hat, in kupferne Kessel abzugießen und über das Feuer zu setzen, um ihm keine Zeit zum Uebergange in Gährung zu verschaffen.

Der über dem Feuer befindliche Saft wird mit Sorgfalt geschäumt, wozu man sich jedoch keiner eisernen Gefäße bedienen darf, indem die in dem Saft befindlichen Säuren, deren Kraft durch die Hitze verstärkt wird, das Metall angreifen, einige Theile davon auflösen, den Syrup und den Zucker schwächen, und beiden einen eisenartigen Geschmak ertheilen würden.

Wenn der Raum sich etwas mindert, so bringt man etwas Kaltwasser in den Saft, das, indem es sich mit den heßigen Theilen des Eiders mischt, dieselben auf die Oberfläche des Wassers steigen läßt. Diese Dosis Kaltwasser muß sehr mäßig seyn, weil sie ohne dem den Zucker selbst angreifen würde. In dieser Hinsicht wäre es vielleicht besser, anstatt des Wassers bloß eine kleine Dosis pulverisirte durch ein Sieb geschlagene Kalkerde zu gebrauchen.

Ist der Syrup bis zu dem Grade zusammengedrückt, daß die Crystallisation des Zuckers erfolgen kann, so muß man ihn in Formen von gebrannter Erde oder von Holz bringen, wo man ihn abkühlen läßt. Er darf nicht

zu stark zusammengekocht werden, denn er enthält immer noch viele heßige Theile, welche durch das starke Zusammenkochen des Saftes zu nahe zusammen gebracht werden würden, wodurch die Crystallisation des Zuckers nicht so leicht erfolgen könnte.

Sobald der Zucker in Crystallisation übergangen ist, wird man den Syrup, der sich in der Form befindet, ablaufen, und ihn zum zweiten und dritten Male, so wie das erste Mal, kochen lassen, um aus ihm wieder Zucker abzulieben: das Zuckerwasser (l'eau-mère), welches davon endlich übrig bleibt, und das keine Crystallisation mehr bilden kann, dürfte endlich mit dem Schaume und mit dem Wasser vermischt werden. In diesem Falle würde man, nach einer darin erfolgten Gährung, durch die Destillation einen Zuckerbranntwein erhalten. Oder man könnte auch dieses Zuckerwasser zur Eidennasse werthen.

Mit dem Birnencider, mit den Kirschen, ja sogar auch mit gewissen Traubenarten, dem Chasselas und dem Muskat, ist dieses derselbe Fall, wenn dieselbe Verfahrungsart angewendet wird.

Zur Zubereitung dieses Apfelsuckers bedarf man durchaus keiner kostbaren Geräthschaften. Eine Presse für die Früchte, einige große Siedekessel von Kupfer, einige Schaumkellen, und dann endlich nebst den Rührstäben noch einige Formen aus gebrannter Erde oder von Holz, dieß sind die Geräthschaften alle, deren man zu diesem Geschäfte bedarf. Die Bewohner von Cochinchir und noch mehrere andere Völker in Asien machen ihren Zucker mit eben so einfachen Instrumenten.

erwachsene Personen in die Sonntags-Schule, und die Kinder besuchen sie so gerne, daß es mehr Mühe kostet, sie zu breiden, zur Erholung aus der Schule zu gehen als sie darin zu behalten, oder dahin zurück zu bringen. Im Sommer des Jahres 1788 wurde das dem edlen Hanway in der Westminster-Abtei zu London errichtete prächtige Denkmal vollendet. Es ist eine Pyramide, auf deren Spitzel man eine Kamme, als das Sinnbild des immerwährenden Fleißes sieht; unterhalb der Pyramide das Bildniß des Verstorbnen, in Medaillon über einem Carapage schwebend. Auf diesem sind Hanway's Tugenden

im Barockstilk sinnlich dargestellt, und überdiß folgende Grabchrift beigefügt:

„Geweiht dem Andenken des Jonas Hanway, der am 5. Sept. 1786 vier und siebenzig Jahre alt, dieß Leben verließ, dessen Name aber lebt und immer leben wird, so lange thätige Frömmigkeit den Christen auszeichnet, Rechtschaffenheit und Wahrheit der britischen Kaufmann erscheinen, und allgemeine Menschenliebe den Weltbürger charakterisiren wird.“

## Kurzweil am Extrazisch.

### Die zwei träumenden Brüder.

Zwei Brüder liegen in Einem Bette, und genießen dem Anscheine nach den süßesten Schlummer. Schon bricht die Mitternacht an, und Alles ist noch ruhig in ihrem ländlichen Schlafgemache. Des Mondes silberne Strahlen leuchten schön durch die Fenster Scheiben auf die Ruhestätte der schlummernden Brüder. Aber auf einmal verwandelt sich diese sanfte Ruhe in eine lärmende Szene. Der älteste Bruder springt unter dem kläglichen Angstgeschrei: „Auf! Diebe! Mörder!“ aus dem Bette, ergreift den nahe dabei stehende Tisch, auf welchem sich Bouteillen, Gläser, Bücher und andere Geräthschaften befanden, und stürzt ihn wüthend zu Boden mit dem hämischen Ausdrucke: „Ha, Mörder! nun mußt du meine Faust fühlen!“ der andere, noch im Bette schlafende Bruder hört das starke Getöse des umstürzenden Tisches und der klingenden Gläser. Auch er verläßt in Einem Sprünge das Bett, und fährt grimmig auf den Mörder los. Aber unglücklicherweise nimmt er den Kampf mit seinem Bruder auf. Sie schlagen und würgen einander so lange, bis beide der Länge nach auf den Boden hinfallen. Auch auf demselben dauert das Handgemenge noch eine Weile fort. Endlich erwacht der älteste Bruder, erkennt den Mörder, und spricht zu ihm in bittender Tone: „Lieber Franz! Laß mich doch um des Himmelswillen gehen!“ Der andere, noch immer seinen Bruder würgend, wird zum Glücke auch wach, und erblickt zu seinem größten Besorgenden anstatt des vermeintlichen Mörders seinen ältesten Bruder. Sie erheben sich vom Boden und lachen einander aus.

Die übrigen, in den anderen Zimmern ruhenden Personen wurden durch diesen gräßlichen Lärm aufgeweckt. Sie eilten nicht ohne traurige Ahnung in das Schlafzimmer der beiden Brüder, von denen sie dann das Aeußerliche dieser wahrhaftigen Traumgeschichte vernahmen.

### Der jähzornige Hausherr.

Lorenz, ein fünfzehnjähriger Knabe, stand in dem Dienste eines reichen Herrn, der ihn sehr sklavisch behandelte. Früh und spät mußte er arbeiten, und doch war sein Herr nie mit ihm zufrieden. Dieses verdros den guten Lorenz so sehr, daß er eines Morgens seinen künster aussehenden Herrn auf folgende Weise anredete: „Sechs Wochen lang diene ich schon bei Ihnen, und Nichts konnte ich Ihnen in dieser Zeit um Danke thun! In eignen solchen Höllendienste, wo nur Schmachworte den Morgen- und den Abendgruß ausmachen, mag und kann ich es nicht mehr länger aushalten! Zapslen Sie mich aus! Denn ich habe schon in der Frühe meine Kleider zusammengepackt, und auf der Stelle gehe ich fort von Ihnen!“ Das Angesicht des Herrn entfärbte sich, seine Lippen und seine Glieder zitterten, wie ein klapperndes Hufeisen, und seine Blicke glühten einem feuerprieudenden Berge, der Anglüt und Verderben über die nahen Bewohner zu bringen droht. Er stampfte mit dem Fuße, daß der Stubenboden krachte; mit einer dem Donner gleichenden Stimme fuhr er den armen Lorenz an, und, weil dieser ihm nicht schon eigen wollte, sprang er auf ihn los, wie der grimme Wolf auf das gutmüthige, an nichts Arges denkende Lsch. Aber Lorenz, an das Springen gewöhnt, riß geschwind die Stubenthüre auf, und stolpste davon. Der fette Hausherr, zum Nachspringen zu plumy, ergriff pfeilschnell einen Stuhl, und schickte ihn dem fortrennenden Lorenz mit einem gewaltigen Armeschwünge nach. Lorenz kam mit heiler Haut davon. Aber schlummer erging es der Gattin dieses Herrn. In dem nemlichen Augenblicke, in welchem der Stuhl zur Stubenthüre herausflog, wollte sie ihrem Mann den Kaffee bringen. Sie hatte aber das Anglüt, vom Stuhle getroffen zu werden. Klingend fielen die Kaffee-Kassen zu Boden, und so beschätigt wurde der Gattin rechter Arm, daß sie mehrere Wochen lang große Schmerzen leiden, und ärztliche Hilfe gebrauchen mußte.