

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

Nro. 44.

VII. Jahrgang.

3. November.

1834.



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

S a h t : Verbesserte Bereitungsart vortrefflicher Gesülze und eines kostbaren Syrups aus Birnen und Zwetschgen. — Wirkungen des Blutes eines tothen Hundes als Düngung der Obstbäume. — Vertilgung der Ameisen in den Obstgärten.

Verbesserte Bereitungsart vortrefflicher Gesülze und eines kostbaren Syrups aus Birnen und Zwetschgen.

Der gekochte haltbare Saft der Sommer- und Herbstbirnen und Zwetschgen selbst, welcher vielerlei Provinzialausdrücke, als: Mus, Gesülz, Honig, Latwerge u. führt und seine besondere Nützlichkeit in einer Haushaltung hat, ist zu bekannt, als daß wir ihn und seine Vortheile erst hier beschreiben und zergliedern dürfen, und schreiten nun gleich zu seiner auf östern Proben beruhenden verbesserten Bereitungsart,

in der angenehmen Hoffnung, mancher Hausmutter einen guten Dienst zu erweisen.

Das Mus oder Gesülz von Birnen ist besser und haltbarer, als von Zwetschgen oder Pflaumen. Es ist auch nicht so widerstehend süß, und erfordert nicht so viel Mühe beim Kochen, weil es bei nöthiger Vorsicht nicht umgerührt zu werden braucht. Hingegen wird dazu von guten süßen Birnen, oder in deren Ermangelung von Äpfeln feisch gekelterter Most erfordert, wovon man auf einen Wasserjuber voll geschätet und geschnijter Bier-

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 .

Eine der lieblichsten Erscheinungen unsrer Zeitotter, sagte heute der Herr Kaplan, die jedem wahren Christen Herzergreude gewährt, ist die etwa vor 29 Jahren errichtete englische Bibelgesellschaft. Schon die seit einem vollen Jahrhundert in England lebende Gesellschaft zur Verbreitung christlicher Erkenntniß, die gegenwärtig aus mehr als 3000 Mitgliebrern besteht, und seit Jahren in 179 Freischulen 7108 Kinder unentgeltlich unterrichten ließ, 69,837 arme Kinder bei Dämmerkeren, Freunden und in allerlei andern Verhältnissen un-

terstützt hat; durch welche überhaupt seit ihrer Entstehung mit einem Aufwande von vielen Millionen Gulden ungemein viel Gutes zur Ausbreitung des Reiches Gottes in allen Welttheilen gewirkt worden ist — hat sich die Ausbreitung von Bibeln, Gebetbüchern und andern erbaulichen Schriften in und außerhalb des Vaterlandes zum Ausgemerkte gemacht. Im Jahre 1805 bildete sich aber eine eigene Bibelgesellschaft, die in allen Theilen des britischen Reiches die wärmste Theilnahme fand, und welche den durch seine edeln Bemühungen um die Abschaffung des

nen 20 Maß rechnet. Dieser muß zuvor, ehe jene in den Kessel gethan werden, etwas einfochen und abgeschäumt werden. Sobald aber die Birnstüke in den Kessel kommen, muß das Feuer unter demselben blos in die Mitte gerichtet und immer so stark unterhalten werden, daß die Birnstüke, beständig im Kochen und Wallen bleiben, um das Anbrennen zu verhüten. Aus gleichem Grunde darf man auch mit keinem Holz oder Rühr-Eßfel darin umrühren; denn sobald entweder dieß geschieht, oder das Feuer nachläßt, wodurch die Birnstüke in der Mitte des Kessels stille stehen, so setzen sie sich und brennen an, und in diesem Falle muß man sogleich zu rühren anfangen, bis das Muß gehörig dik und der Kessel geleert wird. Wird aber das Muß ungerührt gekocht, und man will keine ganze Stüke darin haben, weil er ver-rührt im Austheilen ergiebiger und auf das Brod zu streichen bequemer ist, so kann man solchen eine halbe Stunde zuvor, ehe der Kessel geleert wird, umrühren, und zuletzt noch etwas gestoßenes Gewürz, das entweder in guten Nägeln oder sogenannten Nodengewürze bestehen kann, hineinstreuen. Noch lecherhafter kann er gemacht werden, wenn man eine verhältnißmäßige Menge Zitronat und Mandeln dazu schneidet. Die dienlichsten Birnen zu diesem Muße sind die rothen Kappesbirnen, welche das beste Muß geben, und selbtes weit schmackhafter und angenehmer machen, als die Eier-, Apotheker- und andere Birnen. Es wird auch nicht so widerlich süß, und die Farbe ist so dunkel und schwarz, wie von Zwetschgen, welches bei Sommer-

Birnen nie der Fall ist. Bei diesen Winterbirnen hat man auch die Bequemlichkeit, daß man sie zu jeder Zeit, und also auch während dem Herbst, wenn man Keffelmost lefter, kochen kann.

Das Zwetschgen- oder Pflaumenmuß wird, um es recht schwarz und haltbar zu machen, mit schwarzen Hollunderbeeren, und etwas wenigen unreifen welschen Nüssen sammt der grünen Schale gekocht, welsch letztere ihm einen Geschnat von eingemachten Nüssen geben. Noch eine dunkelschwärzere glänzendere Farbe nimmt aber das Zwetschgenmuß an, und wird schmackhafter und haltbarer, wenn man recht reif und schwarz gewordenen Hollunder handvollweis in ein Sieb, das über einen Kessel gelegt wird, mit beiden Händen ausdrückt, damit Hülse und Stengel zurückbleiben, diesen Saft eine Stunde vorher als klein kocht und abschäumt. In denselben werden erst die aufgeschwemmten von Steinen befreiten Zwetschgen geschüttet, und 6, 7 bis 8 Stunden mit etwas Wasser gekocht. Die Hauptsache dabei ist nun, daß man sie nicht anbrennen lasse, und deswegen vom Anfange bis zu Ende beständig auf dem ganzen Boden des Kessels auf- und umrühre, welches am Bequemsten mit einem Butterköcher (dem Rührstoke aus dem Butterfaß) geschehen kann. Wenn nur ein Wenig am Boden des Kessels anbrennt, so wird das Anbrennen immer stärker und das Umrühren schwerer. Man muß daher das Feuer gegen das Ende des Kochens nicht allzustark werden lassen, und dadurch das fleißige Umrühren nicht vergeblich machen. Je dicker das Muß gekocht wird,

Sklavenhandels bekannten William Wilberforce, die vier Bischöfe von London, Durham, Exeter, St. Davids, und mehrere berühmte Männer Englands als thätige Mitglieder an ihrer Spitze sieht; beinahe mit jedem Monate ein größeres Interesse gewinnt, und durch so bedeutende Beiträge unterstützt wird, daß sie schon im Jahre 1805 bei 15,000 Pf. Sterl., solcher Gelder, die nicht so glich gebrucht wurden, in den öffentlichen Hands anlegen konnte. Nicht nur sind durch diese Gesellschaft schon viele tausend Bibeln und neue Testamente in verschiedenen Sprachen des brittischen Reichs auf ihre Kosten gebracht, und an

Arme, deren es besonders in der Grafschaft Wallis und unter den Berg-Edotten so viele gibt, unentgeltlich ausgetheilt worden; diese edle Christen-Gesellschaft hat auch bald nach ihrer Entsehung die Errichtung ähnlicher Societäten, und zwar hauptsächlich der deutschen Bibelgesellschaft, welche in Berlin, Basel und Nürnberg 2c., bestgliehen in Regensburg (für Katholiken), besondere Comités hat, so wie in Dänemark durch ansehnliche Beiträge erleichtert, und zum Theil wirklich veranlaßt. Und da im russischen Reich die Bibeln so selten seyn sollen, daß unter 16,000 Russen kaum eine zu finden ist, so hat sie mit

desto haltbarer ist es. Am Besten wird selbes in feinem Töpfern aufbewahrt, welche man nicht in Keller oder feuchte Gewölber, sondern auf den Boden einer trocknen Kammer stellt. Man muß Rücksicht darauf nehmen, daß sich das Muß neben an den Töpfen wohl anlegt, und solche einige Stunden nach dem Füllen rütteln. Sie müssen, wenn das Muß kalt ist, fest zugebunden, und noch besser mit braungebratenem Butter zugeschmolzen werden.

Wenn man irdene Töpfe damit anfüllt, so müssen sie eine gute Stafur haben, weil sonst der Saft, besonders durch neue Geschirre dringt.

Kleine Kinder oder wohl auch große Leute sind Liebhaber von dem am Kessel zurückgebliebenen Muße. Allein man muß ihnen Das, was nicht leicht weggestrichen werden kann, und hart an dem Kessel hängt, oder sogar angebrannt ist, wegen dem Schädlichen des Kupfers nicht geben; noch viel weniger aber, wenn es im Kessel erkaltet und über Nacht stehen geblieben ist; denn innerhalb kurzer Zeit nimmt das zurückgebliebene Muß den giftigen Virioli an, das bei allen großen Kesseln, welche, weil das Zinn sich nicht lange darin halten würde, unverzint sind, der Fall ist. So lange aber Etwas darin gekocht wird, das keine säuerliche Bestandtheile hat, und bald und warm wieder herauskommt; erzeugt sich kein Grünspan.

Bei Gelegenheit dergleichen Mußkochens kann man auch süglich zur Ersparung des Holzes einen wohlfeilen Syrup oder Birnen-Moß bereiten, womit man nicht nur beständig Senf anmachen, sondern auch allerhand

Speisen süßen und manches Pfund Zucker ersparen kann. Die Borsdorfer; oder Keinertentäpfel geben die größte Ausbeute. Will bei dem Mußkochen nach dem Verhältniß der Menge desselben und Größe des Kessels 10, 12 bis 15 Stunden lang ein Feuer unterhalten wird, so stellt man bei dem Zugloche des eingemauerten Kessels, woraus eine sehr starke Hitze dringt, oder unter den Kessel, wenn dazu Raum ist, einen mit gutem Bienmoß angefüllten Topf, läßt ihn immer mitkochen, schäumt ihn anfänglich ab, gießt zweiten nach, verfüllt den Saft, wenn der Topf stark eingekocht ist, in einen kleinern, läßt ihn in diesem wieder bis zu seiner gehörigen Dike fortkochen und füllt ihn nach dem Erkalten in Bouzeillen zum Gebrauche.

Eben so läßt sich auch von Birnen, ohne sie vorher zu keltern, ein vortheilhafter Syrup und Saft bereiten, den man statt des Zuckers brauchen kann. Wenn die Birnen nach erlangter gehörigen Reife abgebrochen und einige Zeit auf Stroh gelegen sind, wodurch sie noch reifer und mürber wurden, so werden sie aufgeschnitten, das Kernhaus herausgenommen, die faulen Stellen sorgfältig ausgeschnitten, in einem gesäuberten Troge, worin man gewöhnlich dem Viehe Futter stroht, zerstampft und so klein zerhackt, daß die Stücke die Größe einer Haselnuß erhalten und dann in einem Kessel gekocht. Damit sie aber nicht anbrennen, so gießt man bei dem ersten Kessel, den man kocht, eine verhältnismäßige Menge Wasser auf die zerstoßenen Birnstücke, läßt sie so lange kochen, bis sich die Stücken zwischen den Fingern zerdrücken lassen,

dem Erzbischof von Moskau eine Correspondenz angefangen, um die heilige Schrift in der russischen Sprache drucken zu lassen. Eben so hat sie eine sehr große Anzahl von französischen und spanischen Testamenten unter den Kriegs-Gefangenen dieser beiden Nationen austheilen lassen, und Hunderte haben diese mit Wohlthun des Dankes angenommen. Ferner richtete sie ihre Aufmerksamkeit auf die arabische Bibel, und hat auch beschloffen, sechs Bände nach Calcutta in Ostindien zu senden, um daselbst den Druck der Bibel in den verschiedenen Sprachen Ostindiens auf eine nachdruckwürdige Weise zu befördern. Den Druck der in

England erscheinenden Bibeln und neuen Testamente besorgt die Universität Cambridge, und zwar mit Stereotypen: die für Protestanten bestimmte deutsche Bibel wurde zu Basel nach dem Muster der in Halle erschienenen Geseheinschen Ausgabe in gr. 8., wobei zu desto besserem Gebrauche der Jugend jedes Hauptwort mit einem großen Anfangsbuchstaben bezeichnet, und die Orthographie nach Aelionas Anweisung verordnet worden ist, gedruckt, und zwar mit Hebenbildenden Lettern, damit künftig bloß Papier und Drucklohn in Anschlag gebracht, und dadurch in einer beträchtlichen Zeitfolge eine große Anzahl wohlfeiler Bibeln geliefert werden kann.

und preßt sie in einer dazu eingerichteten Presse aus. Beim Pressen muß der Saft oder das leinene Tuch öfters umgewendet und aufs Neue gepreßt werden. Wenn man mehrere Kessel kocht, so wird ein Theil des ausgepreßten Saftes statt des Wassers genommen. Hat man nun so viel Saft, daß man im Kessel kochen kann, oder noch mehr zum Nachfüllen ausgepreßt, wobei zu bemerken ist, daß man nie zu viel auf Einmal pressen soll, weil der Saft nicht länger als 12 Stunden, besonders in der Wärme stehen soll, damit er sich nicht auf Gährung und Säure neigt, so wird der Kessel ausgewaschen und der Saft gekocht. Man gibt ein starkes, aber nicht treibendes Feuer und sucht es immer in der Stärke zu erhalten, die der Hienensaft zum beständigen gelinden Fortkochen nöthig hat. Der Schaum wird unangesezt mit dem Schaumlöffel weggenommen und zu den übergebliebenen Trebern der ausgepreßten Hienstrüke gethan. Je länger er sich halten soll, desto stärker muß er einkochen und dicker werden. Was man bald davon verbraucht, kann man früher herausnehmen. Gegen das Ende muß man das Feuer vermindern. Um zu untersuchen, wann der Saft genug gekocht sey, nimmt man davon einige Mal aus dem Kessel auf einen Teller, läßt ihn verkalten und einen Löffel voll aus einiger Höhe herunter laufen; wenn er sich zieht, so ist er fertig. Von 4 Theilen Saft werden 3 Theile eingekocht seyn und also 30 Maß Saft 9 Maß Syrup geben.

Er wird in steirnerne oder alserne Gefäße gefüllt, und wann er kalt ist, mit Papier zu ebunden; denn in irdenen, besonders in unglasierten Töpfen schlägt er durch und verzehret sich.

Mit diesem Syrup kann in einer Haushaltung sehr viel Zucker erspart werden: er süßt sogar besser und führt keinen unange-

nehmen Geschmack, er dient zu verschiedenen Speisen und Saucen, wozu man gewöhnlich Zucker braucht, zu Wein- und Bierstuppen, Katschalen, zum Balwerke, Einmachen der Obstsaften etc.

Die Ueberbleibsel der ausgepreßten Hienstrüchen kann man noch zum Essig gebrauchen.

Wirkungen des Blutes von einem tollen Hunde als Düngung der Obstbäume.

Ein amerikanisches Blatt enthält folgendes außerordentliche (höchst unwahrscheinliche) Beispiel von den Wirkungen, die das Blut eines tollen Hundes auf das vegetabilische Leben hervorbringt.

„Etwa ein Quart von dem Blute eines getödteten tollen Hundes ward ungefähr 4 Fuß von den Wurzeln eines großen, in voller Blüte stehenden Birnbaums eingegraben. Einige Tage nachher war der Baum ganz bis an die höchsten Zweige verrottet, und dieß ging so schnell fort, als wenn er abgehauen wäre. Als man das Loch grub, wurden einige der zarresten und entferntesten Wurzeln abgeschnitten, wodurch das Gift im Grunde war, sich mit dem Saft zu vermischen, und seinen schädlichen Einfluß nach allen Theilen des Baumes zu verbreiten.“

Es ist sehr zu bezweifeln, ob bis jezt ähnliche Beobachtungen gemacht worden sind, und es wäre gewiß der Mühe werth, auf diese Erscheinung aufmerksam zu seyn.

Vertilgung der Ameisen in den Obstgärten.

In den Ameisenhaufen lege man ein Stück ungelöschten Kalk und gieße Wasser auf dasselbe. Die dadurch entstehende Hitze und der Dampf vertilgen die meisten Ameisen und die unversehrten kommen nie wieder auf diese Stelle, da sie den Geruch des Kalks nicht ertragen können.