

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

Nro. 45.

VII. Jahrgang.

10. November.

1834.



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

I n h a l t : Sehr gute Obstweine zu machen. — Wohlfeiler Kirsch- und Johannisbeerwein etc. — Umgekehrter Aufbaum. — Kurzweil am Extra-Tisch.

Sehr gute Obstweine zu machen.

1) Zu diesen kann man sowohl Äpfel, Birnen, als auch Stachelbeeren brauchen. Unter den Äpfeln schicken sich die Reinetten von allen Arten, der deutsche Pepping, der Pfundapfel, der Mätapfel, vorzüglich der dunkelbraune, der Streifling, der weiße Paradisäpfel, der Champagner Weinapfel, und vor allen der Dorsdorfer, aber auch fast alle übrigen guten Arten von Äpfeln sehr wohl.

Unter den Birnen schicken sich die meisten Arten von Birnen, besonders aber die Winterbirnen mehr als die anderen zum Ein-

machen. Vorzüglich ist die Champagner Weinsbirne besorgen schon angeführt. Jedoch sind die meisten Birnweine viel schwächer und wässriger, als die Weine von Äpfeln.

Die Stachelbeeren geben eben so einen sehr guten und auch vielen Wein, wenn sie sorgfältig und ordentlich behandelt werden. Da hingegen der Wein aus Johannisbeeren eine theure und kostbare Sache ist, obwohl derselbe viel häufiger gemacht wird.

Alles Obst, aus welchem Wein bereitet werden soll, muß vollkommen frisch und gesund seyn; alles angefaulte kann dazu nicht gebraucht werden.

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 .

Es gab auch schon früher in England Männer, sagte der Herr Kaplan weiter, die sich um die Verbesserung der Sitten Mühe annehmen. So lebte unter Andern unter der Regierung der Königinnen Maria und Elisabeth zu Brighton in England ein Prediger, Namens Bernhard Gilpin. Er hatte bei Übernahme seines Amtes sich zum Grundsatze gemacht, alles Gute zu thun, was in seinen Kräften stünde, und s-in ganzes folgendes Leben war ein Beweis, daß er diesem Grundsatze unabweichlich treu

blieb. Sein erstes großes Anliegen war, die Buneilung und das Vertrauen seiner Gemeinde zu erhalten. Zur Erreichung dieses Zweckes bediente er sich aber keiner erwidrigenden Schmeicheleien; die Mittel, welche er wählte, waren so gut, wie seine Absicht gut war. S-in Betragen war frei ohne Leichtsin, verbindlich ohne Niederträchtigkeit, und sinnreich ohne Verstellung. Er ließ sich herab zu den Schwachen, retrug die Festigen, hörte Dissidenten, welche ängstliche Zweifel hatten, mit Geduld an,

2) Man läßt die Äpfel erst einige Zeit liegen, ehe man dieselben keltert. Dieß ist um so nöthiger, wenn die Äpfel noch hart und rauh und wohl gar von unveredelten Stämmen sind. Durch das Liegen werden dieselben viel milder und geben einen bessern Wein. Am Besten läßt man dieselben im Garten einige Zeit auf Haufen liegen. Je rauer die Äpfel sind, desto länger müssen sie liegen, oft wohl an vier Wochen. Wollte man die Äpfel in Stuben liegen lassen, so würden sie sich erhitzen.

3) Die Äpfel werden erst mit dem Stampf: Eisen fein zerstoßen und dann gepreßt. Die Gefäße, welche man bei diesen Geschäften anwendet, müssen sorgfältig rein und sauber gemacht seyn. Je feiner die Äpfel gestossen worden sind, desto leichter können sie ausgepreßt werden. Wenn man keine ordentliche Presse hat, so kann man sich im Nothfalle eines Kastens bedienen, welcher in der Mitte des Bodens lauter Löcher hat. In diesen wird der Saft oder das Tuch mit den darin fein gestossenen Äpfeln gehon und obenher ein darauf passender Deckel gelegt. Der Kasten muß freilich hohl liegen, oder auch auf vier Füßen stehen. Unter denselben setzt man ein Gefäß, in welches der ausgepreßte Saft läuft. Ein Hebel oder eine starke Stange, welche an einem Ende in einer Pfoste des Hauses eingezapft, und über dem Kasten, in den beiden dazu nöthigen Einschnitten, hergelegt wird, ist hinlänglich, den Saft aus dem Saße, welcher von Zeit zu Zeit umgelegt wird, rein auszupressen. Mit Hilfe eines jeden Zimmermanns wird man für we:

nige Groschen eine solche Presse sich einrichten können. Wer viel Obstwein machen wollte, wird dazu sowohl einer eigenen Östmühle als auch Obstkelter nöthig haben.

4) Selbst aus gestornem Obste, wenn nur dasselbe noch nicht in Säureiß gerathen ist, läßt sich ein Wein bereiten, welcher den gewöhnlich zubereiteten an Güte übertrifft, aber nicht so viel an Maß gibt.

5) Wenn die Trester, oder Dasjenige, was beim Keltern zurückbleibt, mit etwas wenigem Wasser begossen wird, alsdann aber wieder unter die Kelter komme und ausgepreßt wird, so gibts auch noch einen weinartigen Trank. Man soll dieß aber nur benützen, wenn noch in dem gekelterten Obste viel Saft zurückgeblieben ist.

6) Der ausgepreßte Most wird in Gefäße zur Gährung eingefüllt. Der Wein stößt beim Gähren Alles aus, was ihm untauglich ist. Die Stelle, wo er gähret, muß eine mittelwärmige Temperatur haben, und weder zu kalt noch zu warm seyn. Ein reiner, nicht dumpfiger und feischer Keller ist dazu am Schicklichsten.

7) Nach brenniger Gährung, wenn der Wein nicht mehr auflöset, muß man vier Wochen hinter einander den Wein beständig auffüllen und den Spund wohl zumachen. Luft, welche über dem Wein steht, ist demselben äußerst nachtheilig, und wird oft Ursache, daß derselbe zu Essig oder doch schaal wird.

Sollte aber der Äpfelwein von lauter Kernobst, welches nicht veredelt gewesen ist, gemacht seyn, so kann man denselben bald nach der Gährung auf andere Fässer bringen.

und war ihr treuer Berather, wodurch er dann auf wahre apostolische Art vielen Menschen Alles ward. Mit einer edlen Menschenliebe und Selblosigkeit verband er einen unermüdeten Fleiß in Unterrichtung Derer, die ihm anvertraut waren. Er begnügte sich nicht mit dem Unterrichte, den er öffentlich ertheilte, sondern lehrte auch zu Hause, und brachte die Mitglieder seiner Gemeinde dahin, daß sie mit ihrem Amweilen und Schwierigkeiten zu ihm kamen. Er hatte ein einnehmendes Betragen gegen Diejenigen, die er für schuldig hielt, und selbst seine Bewaise waren so beschaffen, daß sie selten beleidigten. Er fand, daß es leicht

ter sey, dem Bösen vorzubeugen, als es abzutegen: die Jugend zur Tugend zu bilden, als die bösen Gewohnheiten der Alten zu ändern. Er wendete daher sehr viel Zeit darauf, die jungen Gemüther in seiner Gemeinde zu bearbeiten; er ließ keinen in Unwissenheit seiner Pflicht aufwachsen; er drang darauf, daß sie die Religion mit ihrer Arbeit verbinden, und unter den Sorgen dieses Lebens eine beständige Rücksicht auf das Künftige nehmen sollten. Er suchte allen gerichtlichen Streitigkeiten unter seinen Gemeinden vorzubeugen; sein Vorhaus war oft gedrängt voll von Leuten, die ihrer Streitigkeiten halber zu ihm kamen.

3) Da hier die Absicht ist, nur so viel anzugeben, als in der Hauptsache zur Bereitung eines Obstweins zu eigenem Gebrauche nöthig ist, so darf hier nicht erwähnt werden, durch welche Mittel man dem Weine einen fremden Geschmack und eine schönere Farbe gibt. — Man suche nur, wo möglich, Fäseser zu bekommen, worauf bereits Wein gelegt hat. Sollte auf einem Fasse der Wein einen übeln Geschmack annehmen, so muß er freilich auf ein anderes ebenfalls zuvor zubereitetes Faß abgezogen werden; am Besten auf ein solches, in welchem noch die Hefen von unverbordnem Apfelsweine sind. — Diese Zubereitung der Fässer besteht in nichts Anderm, als daß man 1 Loth Alaun mit 4 Loth Weinhefenbranntwein und 8 Loth Schwefel über Kohlen in einem irdenen Gefäße zerschmelzen läßt, darin neue Leinwandläppchen eintaucht, und ehe die Mischung erkaltet, diese Läppchen mit einem Pulver von zerstoßenen Muskatennüssen und andern Gewürze bestreuet. — Ehe man den Wein auf die Fässer zieht, werden dieselben mit diesen Läppchen kurz zuvor aufgebraunt. Wer erst im Kleinen den Anfang macht, sich Apfelswein zu bereiten, wird leicht mit den übrigen Handgriffen dabei bekannt werden, und bald einen Wein bereiten lernen, welcher oft dem mittelmäßigen Traubenweine vorgezogen werden kann.

9) Von Stachelbeeren kann man ebenfalls einen sehr trinkbaren Wein machen, wenn man dieselben auspreßt. Nach einigen Tagen geben sie erst Saft, und zwar so reichlich, daß man nicht weniger Saft dem Maße

nach erhält, als man Stachelbeeren ausgepreßt hat. Nachdem dieser Wein 6 Wochen auf einem Fäßchen gelegen, dann auf Bousteillen abgezogen; und endlich wieder 6 Wochen im Keller, im Sande gelegen hat, ist er trinkbar. Dieser Wein gewinnt übrigens noch dadurch, wenn man die Trester mit einem Zehnthelle Apfelmohr nochmals durchpreßt.

Wohlfeiler Kirsch- und Johannisbeerwein für Jedermann, vorzüglich für den stark arbeitenden Bürger und Landmann.

Es werden 20 Pfund schwarze Süßkirschen, 20 Pfund kleine Sauerkirschen und eben so viel halb weiße und halb rothe Johannisbeeren, also überhaupt 60 Pfund, mit Stielen und Kernen in einem Gefäße zerquetscht. Alsdann werden 1½ Maß reise schwarze Wachholderbeeren in 4 bis 5 Maß Wasser mit ½ oder 1 Pfund Honig gekocht, um die Wachholderbeeren zu einer starken Gährung zu bringen. Ist die Gährung erfolgt, so gießt man dieses Wachholderdefolt mit dem Obstsaft in ein Faß von 6 Anker, rührt die Masse in 24 Stunden 3 bis 4 Mal täglich um, füllt das Faß vollends mit Wasser an, gießt noch ½ Maß guten Brantwein hinzu und verspundet es. Je kleiner das Faß für die angegebene Portion ist, desto stärker und wohlschmekender wird dieser Obstwein.

Ungeheurer Nußbaum.

Bei dem Dorfe Kilmisch in Krimm steht ein ungeheurer Nußbaum, der in guten Jahren 80 bis 120,000 Nüsse liefert.

Seine gafferte Lebensart war die Bewunderung der ganzen Gegend. Er verbrauchte in seiner Haushaltung alle vierzehn Tage 10 Scheffel Korn, fünf Scheffel Weiz und einen ganzen Hahnen, außer einem verhältnismäßigen Vorrathe von andern Beköfnissen. Fremde und Wärende fanden eine liebreiche Aufnahme; ein Jeder, der kam, war willkommen, und selbst für ihre Thiere ward so gut gesorgt, daß man im Scherze zu sagen pflegte: wenn ein Pferd in irgend einer Gegend des Landes sollte losgelassen werden, so würde es geraden Weges zu dem Prediger von Doughton laufen. Er gab sich viele Mühe, die

Umstände seiner Nachbarn zu erforschen, damit nicht dem Leidenden, der aus allzu großer Bescheidenheit seine Lage nicht bekannt werden lassen wollte, die ihm zugeachtete Hülfe entginge. Dazwischen hielt er am Besten angelegt, welches Geschäft er beförderte. Eines seiner größten Vergnügen war, seinem arbeitsamen Nachbar den Verlust wieder zu ersetzen, den er gelitten hatte, damit er nicht unter der Last desselben erliegen möchte; am Liebsten nahm er sich solcher emsigen Aemten an, die starke Familie hatten, die ihn dann auch allzeit willfährig und freigebig fanden, wenn sie ihren Kindern in der Welt fortzusehen wollten.

Kurzweil am Extra: Fische.

Der bekümmerte Gatte.

Eine Frau lag an einem heftigen Fieber schwer darnieder. Ihr Gatte stand trostlos bei ihrem Krankenbette, und vergoß Thränen des Schmerzes. Er ließ die in der Gegend berühmtesten Aerzte kommen, und bat sie, alle ihre Kräfte aufzubieten, um sie wieder herzustellen. Zu des Gatten größter Freude geschah sie wieder. Einer der Aerzte rief ihr aber an, zur Ader zu lassen, sobald sie wieder Kräfte besäze. „Dieses soll pünktlich geschehen!“ entgegnete ihr Gatte. Nun wurde der Tag zum Aderlassen bestimmt. Da aber in dem Dorfe, in welchem sie wohnten, sich kein Wader befand, so war die Frau genöthigt, nach W. zu gehen. Dieser Ort liegt eine halbe Stunde weit entfernt von ihrer Gemeinde, getrennt durch einen schiffreichen Fluß. „Ich kann dich nicht allein gehen lassen!“ sagte zu ihr der zärtliche Gatte; „denn du könntest auf dem Schiffe leicht den Schwindel bekommen. Um dieses zu verhüten, will ich dich begleiten.“ Die Frau nahm diesen Antrag sehr gerne an, und sie traten ihre Reise an. Als sie in des Waders Haus ankamen, hieß man sie herzlich willkommen. Der Wader war eben abwesend. Seine Hausgenossen sagten aber, daß er bald heim kommen werde. Unterdessen ließ der Gatte eine Halbe rothen Weines nach der andern kommen, und trank tapfer auf die Gesundheit seiner Eheverfien. Der Wader kam nun inzwischen an, und nahm die Operation vor. Der Gatte saß beim Fische bei einem gefüllten Glase. Das Blut seiner Gattin spritzte empor. Er sah diese ihm ganz neue Erscheinung, und sank mit dem Glase und mit der Bouteille geräuschvoll unter den Tisch. Mit Weberztheit, wie Judith, sprang die blutbergießende Frau von dem Stuhle auf, und eilte zu ihrem in der Ohnmacht liegenden Gatten. Sie ergriff seine Nase, und schüttelte ihn heftig bei derselben. Während der Wader beschäftigt war, den Arm der Frau zu verbinden, erhielt der Gatte das verlorne Bewußtseyn wieder. Diese Szene, Zeuge von dieses Manns Schwäche, endigte mit einem lauten, allgemeinen Gelächter.

Die Freude bei der ersten Baumfrucht.

Ich habe ein Bäumchen erzogen,
Und Freuden gewährt es mir;
Die Zweige voll Früchte sich bogen,
Verbreitend den Duft im Revier.

Fast täglich zum Bäumchen ich eilte,
Bewundernd die wachsende Frucht,
Und gerne bei ihm ich verweilte,
Zu pflegen es habe gesucht.

Mit großem Verlangen ich sehnte
Mich froh nach der herblicklichen Zeit.
Ans Bäumchen mich öfters ich lehnte,
Von Trauer und Kummer befreit.

Am Tage der frühlichen Ernte
Erfreuet zum Bäumchen ich ging;
Auf's Neue zu schätzen ich lernte
Die Frucht, die am Zweige schön hing.

Begierig die Hände ich streckte
Nach prangenden Äpfeln ich aus,
Und sie in die Tasche ich steckte,
Und freudig sie brachte nach Haus.

Wortrefflich die Säfte mir schmelzen
Von dieser erquickenden Frucht;
Im Wonnegenuße zu necken
Kein Spötter mich hatte gesucht.

Welch' Sonne, ein Bäumchen zu sehen,
Mit köstlichen Früchten geschmückt!
Die Düste den Planzer umwehen,
Und dieser sich fühlet beglückt.

Drum sammelt und legel die Kerne
Des Obstes in Garten hinein!
Wie werdet Ihr freudig und gerne
Weim sprossenden Bäumchen dann sehn!