

Für den Garten.

Wir haben alle Ursache, auf eine reiche Obsternte zu hoffen; es empfiehlt sich daher, den Ertrag unserer Obstbäume und Beerensträucher für künftige Jahre aufzubewahren.

Zu Wein (Cider) verwenden wir Kernobst: Äpfel und Birnen. Aber auch der Beerwein wird, stellenweise statt der spanischen und portugiesischen Weine zum Frühstück, gerne genossen.

Stachelbeeren werden ganz reif (in England kurze Zeit vor der Reife) gepflückt, zerdrückt, einige Tage stehen gelassen und dann ausgepresst; die Schalen (Zerfahren) können wiederholt mit Wasser angelaugt und gepresst werden.

Johanniskrautwein. Zu einem Fäßchen von 50 l Inhalt nehme man 30 kg vom Stiel abgetrennte Johanniskraut, meist rotse — sie geben eine schönere Farbe als die weißen —, zerstoße und presse sie.

Der eigentliche Obstwein oder Cider wird aus Äpfeln oder Birnen oder beiden gemischt bereitet, in welchem letzteren Falle der Saft sich gegenwärtig verbessern soll, zu welchem Zweck auch die Beimischung des Speierlings, der röhren oder Hans-Eberjeha (Sorbus-Picus domestica Sm.) vor dem Zerleinern der Hauptfrucht dienen soll.

Das Zerleinern des Obstes wird durch eigens hierzu konstruirte Maschinen, im kleinen Maßstabe durch den Krampohel oder ein Reibeseil bewerkstelligt; doch soll dasselbe aber gereinigt und jede angefallene Frucht entfernt werden.

Das Zerleinern des Obstes wird durch eigens hierzu konstruirte Maschinen, im kleinen Maßstabe durch den Krampohel oder ein Reibeseil bewerkstelligt; doch soll dasselbe aber gereinigt und jede angefallene Frucht entfernt werden.

man öfter nachgefüllt werden, um das Faß spundvoll zu erhalten. Wenn an Stelle des prädicirten Geruchs ein angenehmer weiniger tritt, dann ist die stürmische Gährung vorüber und das Faß wird mit einem durchlöcheren Spund geschlossen, um die sich noch entwickelnde Kohlensäure entweichen zu lassen, der aber noch durch ein mit körnigen Sande gefülltes Säckchen bedeckt werden sollte, damit die äußere Luft nicht eintrete.

Obstmus oder Vatwerge wird folgendermaßen bereitet (nach E. Lucas): a) Es wird ein Theil (1/2 — 1/3) des Obstes, am besten Birnen, gemollet, der gewonnene Most auf 1/2 eingedampft und in Steindöpfe gegossen; der trübe Most wird filtrirt. b) Der nicht zum Mosten bestimmte Theil des Obstes, am besten Äpfel, wird, ohne geschält und zerleinert zu werden, mit wenig Wasser weich gekocht, hernach abgeseiht und zur Beiseitigung der großen Schale und des Kernhauses durch ein Sieb gerieben. c) Die in solcher Weise behandelte Masse wird endlich in einem Kessel mit dem abgeseihten Moste unter fortwährendem Umrühren und Röhren innig gemengt und bis zur Konsistenz eines dünnen Trages eingedickt.

Das am Niederreife sehr beliebte sogen. Apfelkraut wird gewöhnlich unter Zusatz von Zuckerkrumen in folgender Weise bereitet: Man nimmt zur Hälfte Äpfel, zur Hälfte Kirschen, kocht diese für sich halb gar, presst hierauf Beides zusammen aus und dampft endlich die Flüssigkeit zur Konsistenz eines Gelses ein; statt der Äpfel können auch Birnen benutzt werden.

Zur Bereitung von Mus aus Zweischen werden diese in zwei Theile getheilt, dann entfernt und in einem vorzunutzen, gut gereinigten Kessel bei gelindem Feuer und fortwährendem Umrühren zu Drei gelocht, der dann zur Entfernung der Schalen mit einem stumpfen Besen durch ein Sieb gerieben und endlich vollständig eingedickt wird.

Der Obstsyrop, ein Ersatz für Zucker und für Butter aufs Brot, wird durch Entzogen des ausgepressten Birnensaftes bis zur Syrupkonsistenz bereitet. Schließlich wird er noch darauf aufmerksam, daß bei allem und jedem Entzogen von Obst und Obstsaften immer nur ein mäßiges Feuer angewendet werden darf und daß auch dabei das Anbrennen nur durch fortwährendes Umrühren mit dem Holzspieß oder dergl. verhindert werden kann.

Wegen der Bereitung von Branntwein und Essig aus Obst verweisen wir auf die betreffenden Techniker — wir haben uns niemals damit befaßt.

Das Dörren des Obstes. Von den Kirschen sind die Sorten mit schwarzer Farbe im Handel beliebter als die weißen; sonst dürfte in ihrer Güte ein Unterschied kaum bemerkbar sein. Die meisten Glaskirschen (saure Früchte mit nicht färbendem Saft und heller, aber nicht weicher Haut) haben den Vortheil, daß, wenn man sie ohne Siegel vom Baum pflückt, der Stein am Stiel sitzen bleibt.

Die Prunellen sind gedörrte Pflaumen und Zweischen größter Sorten, denen die Haut abgezogen und der Stein ausgebrütet wurde. Man verwendet hierzu die weisse Perdrigon-Pflaume, die Katharinen-Pflaume, die Damaener-Pflaume von Tours, auch wohl die Hauszweische. Die Schälung geht durch die Hand vor sich, nachdem die Früchte mit kochendem Wasser übergossen oder etwa eine Minute in kochendes Wasser getaucht waren; wenn die Früchte ein wenig abgeseiht sind, lassen die Steine sich leicht ausdrücken.

Sommerbirnen, von denen mehrere Sorten bald reifen werden, sollten wenige Tage vor der völligen Reife gepflückt und an einem kühlen Orte aufbewahrt werden; sowohl zum frischen Genuß wie zum Dörren werden sie dadurch saftreicher und süßer. Vor dem Dörren schält man sie und schneidet sie in Stücke und entfernt das Kernhaus. Ueber das Dörren des Herbst- und Winterobstes sprechen wir später.

Klosterneuburg bei Wien, genügt es, wenn man das Obst in eine mit Salicylsäure verlegte Zuckerlösung (auf 1 l Wasser 2 1/2 — 3 g Salicylsäure und 100 — 500 g Zucker) einlegt und die Gefäße mit Schreibpapier verbandet. Auf diese Weise lassen sich Kirschen, Johanniskraut, Himbeeren, Weintrauben, Birnen u. s. w. konserviren, ohne ihr natürliches Aroma zu verlieren, auch wenn sie nicht ganz von der Luft abgeschlossen waren.

Charlottenburg, Mitte Juli. D. Hüttig.

London, 19. Juli. Der Defan bei der Westminster-Abtei, Stanley, ist in der vergangenen Nacht gestorben.

Aus Halle und Umgegend. In vergangener Nacht gegen 12 1/4 Uhr fiel auf der Schifferbrücke ein Schuß. Die in der Nähe befindlichen Nachtpolizeibeamten begaben sich sofort nach der Brücke und fanden hier einen jungen Menschen mit zerstoßenem Kopfe, den Oberkörper über das Brüdengeländer hingelenkt, mit dem rechten Fuße letzteres umschlungen haltend. Ebenfalls hatte er die Axt in der Hand, nach dem Schusse lag er in der Gasse zu liegen. Bei der Leiche fand sich ein Zettel folgenden Inhalts vor: Ich bin Hugo Demant aus Leuchstätt, viele Grüße der Mutter, Hulda und Hermann; Hermann soll meine Leichente und Ring tragen. Seid alle geküßt. Hugo.

Gestorben: Des Schmied Fr. Hebradt S. Franz Eurt, 11 M. 11 T. Atrophie, Magdeburgerstr. 27. — Des Cigarrenmacher C. Ehrhardt L. Anna, 4 M. 5 T. Brechdurchfall, Ackerstr. 3. — Des Maurer C. Seidewitz L. Friederike, 6 M. 26 T. Brechdurchfall, Hallgasse 6. — Des Tischler G. Leitloff L. Gertrud, 6 M. 10 T. Darmtaubheit, Oberglaucha 32. — Des Schlosser R. König L. Marie, 1 M. 26 T. Stuhlfluß, a. d. Halle 12. — Des Handarbeiter Th. Boos S. Hermann, 1 J. 11 M. 8 T. Krämpfe, Diemitz. — Des Bremser J. Glahn S. Johannes, 7 J. 1 M. 10 T. Augenentzündung, Gottesackerstr. 16. — Des Stellmachers J. Nagel S. Hugo, 1 J. 1 M. 22 T. Brechdurchfall, Bahnhofsstr. 5a. — Des Handarbeiters C. Thoma S. Carl, 3 M. 6 T. Brechdurchfall, Pulverweiden 1. — Der former Gustav Anlauf, 35 J. 2 M. 23 T. Hirschschlag, Klinit. — Des Maurer W. Weise L. 7 T. Annabackentrompf, Diemitz. — Des Maurer C. Ernst Eberhard Karoline geb. Apel, 49 J. 7 M. 9 T. Leberentzündung, Graefeweg 13. — Des Handarbeiters F. Günther Ehefrau Christiane geb. Berger, 42 J. 10 M. 22 T. Carcinom, Klinit. Meldung vom 19. Juli.

Aufgebeten: Der Müller E. A. F. Friedrich, Halle und S. C. J. Rabe, Krüchern. — Der Kunstfabrikant L. Busch und E. Ugenmann, Hirtengasse 7. — Der Rutscher D. Krenzien, Halle u. A. F. Hapbach, Albersleben. Gestorben: Dem Gastwirth J. Hoffmann ein S., Trübel 18. — Ein ungel. S., Oberglaucha 31. — Ein ungel. S., gr. Steinstraße 12. — Dem Maschinenbauer Th. Debold ein S., Thuringerstraße 2. — Dem Schmied W. Kunthmann ein T., Marienstraße 7. — Dem Schiffbauern J. Franke ein S., Schmeierstraße 17/18. — Dem Landgerichtsrath J. Haas ein T., Dorothienstraße 2. — Dem Schneidermeister A. Martin ein T., gr. Ulrichstraße 3. — Dem Kerndmacher W. Fischmann ein T., Oberglaucha 24. — Ein ungel. S., Gartengasse 9. — Dem Maurer H. Schneider ein S., Weesenstraße 4. — Dem Kaufmann F. Hampe ein T., gr. Ulrichstr. 1. Gestorben: Des verft. Steinbauer C. Wagner S. Richard, 2 J. 1 M. 10 T., Perforationsperitonitis, Mühlberg 1. — Des Arztes W. Lehmann S. Willy, 7 M. Brechdurchfall, Trübel 7b. — Des Schlosser F. Mummelth S. Willy, 3 J. 3 M. 28 T. Diphtheritis, Bochesbörner 3. — Des Schneidermeisters M. von Freeden S. Oscar, 6 M. 21 T. Brechdurchfall, Zeitzingerstraße 8. — Des Maschinenmeisters Th. Nidel T. Helene, 3 M. 21 T., Brechdurchfall, Oberglaucha 9. — Des Barbierherm. A. Zimmerler L. Gertrud, 7 M. 24 T. Krämpfe, alter Markt 15. — Ein ungel. S., 1 M. 23 T. Brechdurchfall, Gartengasse 5. — Des Privatmann W. Börner T. Martha, 19 T., Krämpfe, Mühlgraben 6b. — Louise Köbel, 26 J. 10 M. 23 T. Phthisis florida, Steinweg 19.

Better-Vericht. Tabelle mit Spalten: Datum, Barometer, Thermometer, Feuchtigkeitsgrad der Luft, Windrichtung, Windstärke, Windgeschwindigkeit. Daten für 19. Juli, 20. Juli und 21. Juli.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt. urn:nbn:de:gbv:3:1-629230-18810721021/fragment/page=0001



