

Der Remsthal-Bote.

Amts- & Intelligenz-Blatt für den Oberamtsbezirk Waiblingen.

Erscheint wöchentlich 4 mal: Dienstag, Donnerstag, Freitag und Samstag. Preis: vierteljährlich in Waiblingen bei der Expedition 92 Pfg. frei ins Haus geliefert 1 Mark. Durch die Post bezogen: im Oberamtsbezirk Waiblingen 1 Mark 20 Pf. außerhalb des Oberamtsbezirks 1 M. 40 Pfg. Einrückungsgebühr in Waiblingen und den Amtsbezirken für die dreispaltige Harmoniezeile oder deren Raum 6 Pfg., auswärts 9 Pfg.

N^o 156.

38. Jahrgang.

Samstag den 13. Oktober 1877.

Amtliche Bekanntmachungen.

Waiblingen.

Die Schultheißenämter

der Weinbautreibenden Orte erhalten je eine Anzahl Exemplare „**Rathschläge für die heurige Weinlese**“, welche von der K. Centralstelle für die Landwirtschaft übersandt worden sind, mit dem Auftrag, solche **sofort** unter den Weinbautreibenden zu verbreiten.

Die darin erwähnte Belehrung in No. 42 des landw. Wochenblatt von 1871 ist in der Nr. 156 ds. Blattes zu lesen und darauf aufmerksam zu machen.

Den 12. Oktober 1877.

K. Oberamt.
Schüßler.

K. Eisenbahnbauamt Winnenden.

Verkauf v. Baugeräthschaften & Bureau-Mobiliar.



Höherem Auftrag gemäß werden von der unterzeichneten Stelle nachstehende Bau- und Bureau-Geräthschaften im öffentlichen Aufstreich verkauft:

3 Brückenwaagen, 1 starker Hebekran, 6 eiserne Kammlöcher, eine Signalglocke, 13 Schnappkarren, 7 Schubkarren, eine Anzahl Kreuzpikel, Hauen, Stoßbohrer, Schlegel, Wasserbutten, Wasserbitschen, verschiedenes Schmid-Hand-

werkzeug worunter 1 Ambos mit 400 Pfund und ein Horn, ferner Wagner-, Zimmer- und Steinhauer-Gesähr, 4 Hobelbänke, Siebflammen, Laternen, Leuchter, tannene Tische, Zeichnungs-Tafeln, Aktenständer, Schubladen, Fenster-Rouleaux.

Endlich kommen auf Rechnung der Arbeiter-Krankenkasse, 4 tannene Bettladen, einige Seegras- und Strohmattzen und Federtissen zc. zum Verkauf.

Die Verkaufsverhandlung beginnt

Donnerstag den 18. Oktober Morgens 8 Uhr

auf dem Bahnhof Winnenden zu welcher Kaufsliebhaber eingeladen werden.

Winnenden, den 10. Oktober 1877.

K. Eisenbahnbauamt.
Dajer.

Waiblingen.

Haus- und Garten-Verkauf.



Aus der Verlassenschaftsmasse des + Johannes G h m a n n, gemes. Zimmermeisters dahier kommt das vorhandene 2stockige Wohnhaus mit 2 gewölbten Kellern, Hofraum, Zimmerplatz und Gemüsegarten an der Staatsstraße nach Stuttgart, sowie der gegenüber dem Haus gelegene Gras- und Baumgarten im Wehgehalt von 23 Ar 92 Meter

Aufschlag zus. 14,500 M. Angekauft zu 9300 M.

am Montag den 22. d. Mts. Nachmittags 3 Uhr

auf hiesigem Rathhaus wiederholt im öffentlichen Aufstreich zum Verkauf, wozu weitere Liebhaber eingeladen sind.

Den 11. Oktober 1877.

Stadtschultheißenamt.

Waiblingen.

Aufforderung zur Steuerzahlung.

An der Steuer pro 1. Juli 1877/78 ist nunmehr die Rate von den Monaten Juli, August, September und Oktober also $\frac{1}{3}$ der ganzen Steuer verfallen. Wegen der noch nicht beendigten Gebäude- und Gewerbe-Einschätzung kann die Steuerumlage noch nicht abgeschlossen und auch noch keine Steuerzettel ausgefüllt werden. Gleichwohl sind die Steuerpflichtigen gesetzlich verpflichtet in den ersten 8 Tagen eines jeden Monats entsprechende Abschlagszahlung zu machen, weil jede Gemeinde ihre Steuerschuld in Monatsraten je vor Ablauf des Monats an die Amtspflege und diese an die Staatskasse abzuliefern hat. Damit nun die Stadtpflege nicht allein dieser, sondern auch ihren sonstigen Verpflichtungen nachkommen kann, werden die Steuerpflichtigen hiemit aufgefordert sofort das verfallene $\frac{1}{3}$ der Steuer pro 1877/78 deren ungefähre Größe jedem einzelnen Zähler berechnet werden kann, an die Stadtpflege zu entrichten.

Den 12. Oktober 1877.

Gemeinderath.

Winnenthal,

K. Heil- und Pflegeanstalt.

Der Bedarf der Anstalt an **Fleisch, Brod und Milch** in der Zeit von 1. November 1877 bis 31. Mai 1878 resp. 31. März 1879 soll im Wege der Submission vergeben werden und laden wir tüchtige Lieferanten ein, von den Bedingungen auf unserer Kanzlei Einsicht zu nehmen und ihre Angebote mit der Aufschrift „**Viktualienlieferung**“ längstens bis 20ten d. Mts. verschlossen und frankirt hieher einzusenden.

Von Lieferanten, welche von früheren Lieferungen her nicht bekannt sind, wünschen wir obrigkeitliche Zeugnisse über ihre Tüchtigkeit und Leistungsfähigkeit zu erhalten. Der jährliche Bedarf beträgt ungefähr

10,000	Kilo	Rindfleisch
2,500	"	Kalbfleisch
3,000	"	Schweinefleisch
1,500	"	Würste
1,000	"	Kutteln
700	"	Leber
12,000	"	weißes Brod
30,000	"	schwarzes Brod
170,000	Stück	Becken
30,000	Liter	süße Milch.

Den 8. Oktober 1877.

K. Oeconomieverwaltung.
Auch.

Waiblingen.

Bekanntmachung.

Nach dem durchgesehenen Steuerabrechnungsbuch sind immer noch solche vorhanden, welche mit Steuer und sonstigen Schuldsigkeiten vom vorigen Jahr 1. Juli 1876/77 trotz den ergangenen Aufforderungen zur Zahlung unter Executionsandrohung, im Rückstande sind. Der Gemeinderath hat daher heute beschlossen, die Execution nunmehr vollziehen zu lassen, wenn nicht sofort und zwar längstens bis Montag Zahlung geleistet wird; worauf die betr. Restanten hiemit aufmerksam gemacht werden.

Den 12. Oktober 1877.

Gemeinderath.

Privat-Anzeigen.

Waiblingen.

Dankfagung.

Dankend für die große Liebe und Freundschaft, welche ich in unserer altheimlichen Gibellinen-Stadt nebst den Nachbar-Orten, seit einer langen Reihe von Jahren genossen habe, bitte ich dieselbe auch auf meinen nunmehrigen Tochtermann übergehen lassen zu wollen. Und zeichnet mit aller Hochachtung

Buchbinder Seeger.

Empfehlung.

Auf Obiges Bezugnehmend erlaube ich mir der werthen hiesigen und auswärtigen Einwohnerschaft die ergebenste Anzeige zu machen, daß ich das Geschäft von meinem Schwiegervater, Buchbinder Seeger, übernommen habe.

Ich empfehle mich daher zur Anfertigung in allen in meinem Fach vorkommenden Arbeiten, als Einbinden von Büchern etc. und sichere schnelle und billige Be- dienung zu. Zugleich empfehle ich meine vorräthigen Artikel in Gesang-, Schul- und Gebetbücher, Schreib- & Photographie-Album, Cigarren- Etui, Portemonnaie, Geldbeutel, feine und ordinäre Notizbücher, oval und gewöhnliche Photographierahmen, hübsche Auswahl von Bildern, alle Sorten Schreib- & Zeichnungsmaterialien, Schreib- & Comptovirtute in Gläsern, Zeichnetul, Brief- & Wandmappen, Holzschneidereien, Linirte und unlinirte Tafeln, Fenster-Rouleaux u. s. w.

Der Laden befindet sich eine Treppe hoch.

Fr. Spiess, Buchbinder.

Kein Rauch, kein Ruß!

Feinste

Duxer Salontohlen (Braunkohlen)

das zweckmäßigste Brennmaterial empfiehlt pr. Ctr. 1 M. 40 Pf.

D. Ankele, Kohlenhandlung.

Silberne Medaille.



Ehrendiplom.

Die größte und berühmteste
Lohspinn- und Weberei
Schreckheim,

Station Dillingen bei Ulm,

Ulm a.D. 1871.



München 1875.

ersucht um Uebergabe von Flachs, Hanf und Abwerg zum

Spinnen, Weben, Zwirnen, Bleichen

und sichert schnellste und reellste wie Bahnfrachtfreie Ablieferung zu.

Guter Rohstoff ist ebenfalls Bahnfracht frei, was sehr zu be- achten ist, während anderwärts mittunter 2-3 S. per Schneller Frachtaus- lagen entstehen. Das Heheln ist unentgeltlich und zufolge Errichtung einer verbesserten neuen mechanischen Weberei werden die Webelöhne künftig sehr billig berechnet und alle Wünsche erfüllt werden. Prospekte können bei den Herren Agenten ohne Kosten abgeholt und die Muster eingesehen werden.

Vieljährige Erfahrung lehrt, daß das Schreckheimer Garn und Gewebe von zähester und dauerhaftester Qualität ist.

Für diese wirklich sehr zu empfehlende Spinnerei und Weberei sind wir bereit Zusendungen zu vermitteln: Die Agenten:

J. Scheffel, Waiblingen.

Carl Schäfer, Forb.

J. Eckstein, Schwaikheim.

Winnenthal,

K. Heil- & Pfleg-Anstalt.

Die Stelle der Waschauffherin mit dem Jahresgehalt von 300 M. und freier Station ist bis Martini l. J. wieder zu besetzen. Bewerberinnen gefeheren Alters wollen sich binnen 10 Tagen unter Vorlegung von obrigkeitlichen Prädiatszeugnissen womöglich in Person melden bei der

K. Oekonomie-Verwaltung.
Auch.

Winnenthal,

K. Heil- & Pfleg-Anstalt.

Zur Wart des Rindviehs und der Schweine der hiesigen Anstalt suchen wir einen lebigen

Viehwärter,

der alsbald eintreten sollte. Der Anfangs- gehalt beträgt neben freier Station jähr- lich 280 M. — Bewerber wollen sich unter Vorlage von Zeugnissen womöglich per- sönlich melden bei der

K. Oekonomie-Verwaltung.
Auch.

Winnenthal,

K. Heil- & Pfleg-Anstalt.

Es sind die Stellen von

5 Waschwägden

bis Martini l. J. zu besetzen. Anfangslohn neben freier Station jährlich 120 M. mit allmählicher Aufbesserung bis auf 160 M. Bewerberinnen haben sich unter Vorlegung von obrigkeitlichen Prädiatszeugnissen bin- nen 10 Tagen womöglich in Person zu melden bei der

K. Oekonomieverwaltung.

Waiblingen.

**Die Gallus Weiser'sche
Stiftung**

ist nach der Urkunde, welche die letzte Wil- lensverordnung des Stifters enthält, zur Verwendung für Personen bestimmt, welche sich in Stadt und Amt Waiblingen und Schorndorf „durch besonders eble Hand- lungen, Eristandungen und Einführung ge- meinnütziger Künste, Anzeigung beträcht- licher Bosheiten, Rettung anderer aus gro- ßer Gefahr, auch seltener Gehalten- und Domestikentreue vor andern ausgezeichnet haben.

Diejenigen, welche an diese Stiftung Ansprüche zu haben glauben, wollen sich noch vor dem 16. Oktober mit beglaubig- ten Zeugnissen wenden an

die Stadtpflege.

Turnverein



Waiblingen.

Heute

Samstag Abend

Monatsversammlung

im Lokal.

Zahlreiches Erscheinen erwartet:

der Turnrath.

Waiblingen.

Mein Lager in

Bachstein,
Schweizer- und
Gmmenthaler-
Käse,

bringe ich in empfehlende Erinnerung.
Gottlob Weisk.

Waiblingen.

Limburger-, sowie Rahm- & Schweizer- Käse,

empfehlst billigst.

Jmm. Scheffel.

Waiblingen.

Unterzeichnete bringt ihr reich sortirtes Lager in

**Wollgarn,
Wollwaaren,
Stickereien aller Art, feinste
Ternauwolle, sowie alle
Weiß- & Kurzwaaren**
in empfehlende Erinnerung.

G. Benneck, Wittwe.

Waiblingen.

Das neueste in

**Filzhüten, Formen,
Federn, Blumen,
Paraffin,**

sowie alle in dies Fach einschlagenden Artikel sind eingetroffen, und bittet bei reicher Auswahl, um geneigten Zuspruch.

G. Benneck, Wittwe.

Waiblingen.

Filzunterrücke

empfehlst in großer Auswahl billigst.

Gottlob Weiß.

Großheppach.

Empfehlung von Winterschuhen.

Bei gegenwärtiger Verbrauchszeit bringe ich mein Lager von **Filzschuhen mit Holzsohlen** in empfehlende Erinnerung und zwar zu bedeutend herabgesetzten Preisen.

J. Maurer, Kaufmann.

Waiblingen.

Wollene Strickgarne

in reicher Auswahl, empfehlst

Friedrich Pfander.

Grunbach.

Baustein Käse,

sowie

**Schweizer und
Emmenthaler Käse,**
prima Waare, empfehlst zu den billigsten en gros-Preisen.

W. G. Fischer.

Waiblingen.

**Lampenschirme,
Lampengehänge, etc.**
werden jeden Samstag schön und billig lakirt von

Wilh. Glocke,
Maler u. Lackier.

Enderbach.

Ein noch gutes

Trettüberle

hat zu verkaufen.

Daniel Felger.

Waiblingen.

Tanz- Unterricht.

Der Unterzeichnete erlaubt sich ergebenst anzuzeigen, daß nächsten

Dienstag den 16. ds.

im Saale zur Post

ein Cours beginnt.

Ersuche nun verehrl. Damen um 7, die Herren um 1/2 9 Uhr zu erscheinen.

Gestützt auf das mir in früheren Jahren zu Theil geworbene Vertrauen hoffe ich einer recht zahlreichen Theilnehmung entgegenzusehen zu dürfen.

Hochachtungsvollst

**G. Keppler,
Tanzlehrer aus Stuttgart.**

Enderbach.

Traubenzucker

I Qual.,

**Weingeist, feinst
gestoßenen Zucker!**

empfehlst sehr billig

F. Berner.

Waiblingen.

Von hier nach Enderbach ist eine

Mosdecke

mit F. Sp. gezeichnet verloren gegangen. Man bittet, dieselbe abzugeben im Gasthaus z. Köpfe in Enderbach.

Waiblingen.

Anzeigen von Stelle suchenden

Lauf- und Dienst- Mädchen,

sowie Besuche von Herrschaften werden angenommen durch das Commissionsgeschäft von

Jm. Scheffel.

Meine Smal prämirten, sich eines Welt- rufes erfreuenden

Wiener-Regulateure
empfehle zu Fabrikpreisen, d. h. 40% billiger als in Uhrenläden in 41 Mustern von Nr. 18. 50. an. Sämmtliche Werke und Gehäuse sind l. a. Qualität und leiste schriftlich 2 Jahre Garantie. Umtausch gestattet. Versandt gegen Einsendung oder Nachnahme. Illustrierte Preislisten versendet gratis

W. Fellmer, Stuttgart.

Waiblingen.

Ein Mansardenzimmer

für eine einzelne Person hat sogleich zu vermitteln.

G. Stadler, Gypfer.

Prof. Dr. Schäfer's

Universalsirup gegen

Sicht, Sämrhoiden

und

Magenkrämpfe

verordnet

Dr. med. Müller,

Frankfurt a. M.

Friedensstr. 5.

Kurprospect 10 J.

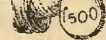
Holzschachteln

zum Versandt von Trauben etc. liefert en gros & en detail billigst.

Fr. Speidel,
in Schorndorf.

Für Geldsuchende.

E. H. Anlehen in jedem Betrage gegen Pfandsicherheit können fortwährend beschafft werden.



**Ed. Sailer,
Ludwigsburg, Kirchstraße 114.**

Gegen Husten

Heiserkeit, Verschleimung, Katarrh, bei Kinderkrankheiten giebt es nichts Besseres, als den seit nun 17 Jahren als Hauschaz eingebürgerten **L. W. Eggers'schen Fenchelhonig.** Alleinige Verkaufsstelle in Waiblingen bei **Chr. Wieland.**

Ein seltenes Ereigniss

ja, ein im Buchhandel gewiß Sensation erregender Fall ist es, wenn ein Buch 100 Auflagen erlebt, denn einen so großartigen Erfolg kann nur ein Werk erzielen, welches sich in ganz außerordentlicher Weise die Gunst des Publikums erworben hat. Das berühmte populär-medizinische Werk: „**Dr. Nitz's Naturheilmethode**“ erschien in

Ein hundertster Auflage

und liegt darin allein schon der beste Beweis für die Gebiendheit seines Inhalts. Diese reich illustrierte, vollständig umgearbeitete Fabel-Ausgabe kann mit Recht allen Kranken, welche bewährte Heilmittel zur Beseitigung ihrer Leiden anwenden wollen, dringend zur Durchsicht empfohlen werden. Die darin abgedruckten Original-Atteste beweisen die außerordentlichen Heilerfolge und sind eine Garantie dafür, daß das Vertrauen der Kranken nicht getäuscht wird. Obiges 644 Seiten starke, nur 1 Mark kostende Buch kann durch jede Buchhandlung bezogen werden; man verlange und nehme jedoch nur „**Dr. Nitz's Naturheilmethode**“, Original-Ausgabe von Nitz's Verlags-Anstalt in Leipzig.

Wagen S Darmleiden

oder **chronische Verschleimung der Verdauungsorgane** und deren so zahlreichen Neben- und Folgeleiden werden mit bestem Erfolge gründlich geheilt. Kranke dieser Art wollen nur so viel Vertrauen fassen und alles Nähere, sowie die vielen Ateste — auch aus Württemberg — deren Aussteller nicht öffentlich genannt sein wollen, gratis und franko in Empfang nehmen.

Heide, (Schleswig-Holstein).

J. J. F. Popp.

Herrn **J. J. F. Popp, Heide** (Holstein) bescheinige ich gern aus Dankbarkeit, daß ich durch die Anwendung von dessen Pulver bald gänzlich von meinem 34jährigen chronischen

Magenkatarrh

hergestellt ward. Andere Magenkranker können sich daher nach meiner vollsten Ueberzeugung mit ganzem Vertrauen dieser Kur unterziehen.

Joseph Pansch, Gainsdorf (Sachsen) Die Richtigkeit vorstehenden Atestes und der Unterschrift bestätigt:

Zwickau, 23. Mai 1875.

R. P. Will, Pfarrer.

Beinstein.

Einen leichteren

Ruhwagen

und zwei starke hintere Wagenräder hat zu verkaufen.

Gottlob Blumhardt.

Telegramme.

Belgrad, 11. Okt. Die Kriegssubsidienfrage ist geregelt, Rußland verpflichtet sich, Serbien vom Tage des Aufmarsches der serbischen Armee an die Grenze bis zum Friedensschluß allmonatlich eine Million Rubel zu liefern.

Galatz, 10. Oktober. Bei Sulina wurde ein türkischer Dampfer in die Luft gesprengt.

Konstantinopel, 12. Sept. Mukhtar Pascha telegraphirt: Das Gros der Russen zog sich nach den Kämpfen vom 2., 3. und 4. Okt. auf die Kabathöhen zurück, während Mukhtar Pascha sein Lager bei Karabja-Dagh aufschlug. Als bald entspann sich ein mehrstündiger Kampf. — Ein offizielles Telegramm meldet: Die Verbindung zwischen Plewna und Orhanie ist völlig hergestellt, es ist gelungen, verschiedene Zufuhren nach Plewna hineinzubringen. Erfolgreiche Gefechte fanden in der Nähe von Silistria und Szamanzhar statt.

Bukarest, 11. Oktober. „Romanul“ meldet in seiner heutigen Abendnummer, eine größere Anzahl Ungarn sei in der Kleinen Walachei nördlich von Baza Arama (im Nordwesten der Kl. Walachei) eingerückt. General Kuralamb habe die erforderlichen Maßregeln getroffen.

Württemberg.

Durch Beschluß der K. Regierung des Jagstkreises vom 9. Oktober 1877 ist der Verwältigungskandidat Karl Schlor von Bönningheim, wohnhaft in Winnenden, geb. den 19. April 1852, zum Schultheißen der Gemeinde Adelberg, Oberamts Schorndorf, ernannt worden.

Neutlingen, 10. Oktober. Obst schlägt rasch und bedeutend auf. Letzten Samstag für ein Saß Aepfel 16 *Sk*, grüne Mostbirnen (welche Bratbirnen) 19 *Sk* bezahlt. Die Bauern verkaufen nur per Saß, nicht auf das Gewicht. Bedenkt man, daß ein Saß Aepfel 180 bis 190 Pfd., ein Saß Birnen 190 — 210 Pfd. wiegt, so kommt hier das Obst, zu Centner berechnet, auf 9—10 *Sk*; auf der Bahn der Centner Schweizer- oder hessisches Obst mit 7 *Sk* bezahlt. (Nec. 3.)

Gemeinnütziges.

Rathschläge zur heurigen Weinbereitung.

Die unter diesem Titel dieser Tage in den Gemeinden amtlich vertheilte gedruckte Belehrung weist bezüglich der Verfeinerung des Mostes mit Wasser und reinem Zucker auf das landwirthschaftliche Wochenblatt vom Jahr 1871 Nr. 42 hin, aus welchem wir das Wesentliche mittheilen:

Jedes Getränke, das in eine Gährung kommen soll, wo sich Zucker in Alkohol und Kohlensäure umsetzt, muß ein gewisses Maß von Säure enthalten, sonst wird diese Gährung gar nicht eintreten. Unser Obst- und Traubenmost hat auch in den besten Jahrgängen eine erhebliche Quantität von Säure. Für das richtigste Verhältniß wird es gehalten, wenn in tausend Theilen Wein 5—7 Theile Säure enthalten sind. Ein schlechtes Erzeugniß, wie das heurige, hat aber einen Ueberschuß an Säure und großen Mangel an Zucker, weil bei der unvollständigen Reife die erstere nicht in letzteren umgebildet worden ist, wie es bei vollkommener Reife in guten Jahrgängen der Fall ist. Zu viel Säure ist aber bekanntlich die unwillkommenste Beigabe jedes Getränkes.

Die ganze Manipulation des Gallistrens geht nun dahin, das richtige Verhältniß zwischen Zucker und Säure, das die Natur bei mangelndem Sonnenschein versagt hat, auf einfache Weise herzustellen. Nehmen wir z. B. ein Glas heurigen Weinmost, so wird darin vielleicht das Dreifache an Weinsäure enthalten seyn, das ein guter Wein enthalten soll; dagegen ist viel zu wenig Zucker vorhanden. Vertheilen wir dieses Glas Weinmost in drei Gläser und füllen sie mit Wasser auf, so wird in jedem Glas so viel Säure seyn, als in einen guten Wein gehört, geben wir dann so viel Zucker hinein, als ein guter Wein haben muß, so haben wir ein normales Verhältniß hergestellt, und werden nach der Gährung ein angenehmes schmeckendes und gesundes Getränke erhalten.

Wenn man aus dem heurigen Erzeugniß ein genießbares Getränk machen will, müssen ca. 2 Eimer Wasser auf 1 Eimer Wein gegeben werden. Die Zugabe des Zuckers richtet sich nach der Stärke, die das Getränke bekommen soll. Um einen guten Tischwein herzustellen, ist auf jeden Eimer zugegebenen Wassers wenigstens 1 Etr. Zucker nöthig; um ein den Obstmost ersetzendes Getränk zu bereiten, genügen per Eimer Wasser 40 Pfd. Zucker.

Die Manipulation ist folgende: Man giebt den noch süßen oder gährenden Weinmost in das Faß, löst den Zucker, den man dazu geben will, in warmem Wasser auf, und schüttet die Lösung sofort warm zu dem Wein, hernach giebt man so viel Wasser dazu, daß es die doppelte Menge des Weins beträgt (wobei natürlich das zum Auflösen des Zuckers verwendete Wasser mitgerechnet wird), sorgt aber dafür, daß die Gemischtmischung eine Temperatur von 18—20 Grad R hat, was durch Zugabe von kaltem oder heißem Wasser, je nach Erforderniß, leicht herzustellen ist.

Je mehr Zucker dazu gegeben wird, desto weniger darf die Mischung kalt sein, weil sonst die Gährung nicht kräftig genug, und das Getränk schlecht und krank wird. Bei und nach der Gährung behandelt man diesen Wein wie jeden andern, nur ist das öftere Ablassen nicht nöthig, weil er weniger Hefe wirft als natürlicher Wein, und ein Schwerverwerden nicht vorkommt, wenn durch die gehörige Erwärmung eine kräftige Gährung durchgeführt wurde.

Wenn das Obst so rar ist, daß die erforderliche Quantität gar nicht beschafft werden kann, so läßt sich aus einem verhältnißmäßig geringen Quantum Obst durch Beigabe von Zucker eine größere Masse Most erzeugen, denn das Obst, namentlich gewisse Aepfelsorten, haben einen so großen Ueberschuß an Apfelsäure, daß dieselbe zum 2—4fachen Quantum ihres Saftes ausreichen. Aus 2 Etr. Obst und 30—40 Pfd. Zucker mit dem nöthigen Quantum Wasser läßt sich 1 Eimer guter Obstmost herstellen, wie ich auf diese Art schon Hunderte von Eimern bereitet habe. Die Ausföhrung kann auf verschiedene Weise geschehen.

1) Das gemahlene Obst wird sammt dem gelösten Zucker und erforderlichen Quantum Wasser in eine offene Bütte (Kufe) gethan, woselbst sie, je nachdem der Raum, in dem sie steht, oder die Masse selbst kälter oder wärmer ist, in zwei bis drei Tagen anfängt zu gähren. Sobald die Gährung eingetreten und nur wenig vorgeschritten ist, wird der Most abgelassen, die Träber ausgepreßt, und Alles ins Faß gegeben. Diese offene Gährung sollte übrigens nie ohne Gährdeckel, der aus Latten leicht zu machen ist, ausgeführt werden, damit die Flüssigkeit stets über den Träbern steht; denn wenn letztere lange mit der Luft in Berührung kommen, werden sie leicht sauer und geben dem Most einen Stich.

2) Man giebt das gemahlene Obst sammt Zuckerklösung und Wasser in das Faß und läßt, sobald die stürmische Gährung vorüber ist, also nach circa 14 Tagen, den Most ab und beseitigt die Träber, wenn das Ablassen zu sehr verzögert wird, so rührt man, daß der Most einen rauhen und unangenehmen Träbergeschmack erhält.

3) Man preßt das ohne Wasser gemahlene Obst aus, und bringt den Saft ins Faß, hernach schüttet man zu den ausgepreßten Träbern, die in ein offenes Geschirr gebracht werden, Wasser (3 bis 4 Eimer zu den Träbern von 1 Saß Obst), läßt die Masse circa 24 Stunden stehen, damit alle Stoffe vollständig extrahirt werden, schüttet diese Flüssigkeit ebenfalls zum Saft in das Faß, giebt hernach die Zuckerklösung nebst dem allenfalls noch fehlenden Wasser ganz in der gleichen Weise und mit den gleichen Wärmegraden, wie dieß beim Wein angegeben wurde, dazu und läßt Alles mit einander gähren.

Um Zufälligkeiten und Fehler zu vermeiden und ein ganz rein-schmeckendes Getränk herzustellen, ist die letztere unter Nr. 3 ausgeführte Methode ganz besonders zu empfehlen. Ich habe nach derselben in diesem Jahr über hundert Eimer gemacht, und so viel sich bis jetzt erkennen läßt, wird das Getränk kräftig und rein-schmeckend. Wenn ich sage — bis jetzt — so muß ich, um denen, die die Sache das Erstmal practiciren, unnöthige Sorgen zu ersparen, hier gleich einfließen lassen, daß alle gallisirten Obstmoste in den ersten 4 bis 6 Wochen den Gaumen nicht befriedigen, und erst gegen Weihnachten, wenn die Fässer eine Zeit lang gespündet sind, gut und angenehm werden.

Wenn man mich fragt, was man für Zucker nehmen soll, so kann ich als Antwort am besten meine eigenen Erfahrungen geben. Im Jahr 1854 verwendete ich Lumpenzucker (eine geringere Sorte von Hutzucker) und bekam einen sehr guten Obstmost, der Jedermann schmeckte und die Veranlassung war, daß das Rezept hiezu in späteren Jahren von einer großen Anzahl Leuten aus allen Gegenden des Landes von mir verlangt wurde. Später verwendete ich mehreremal Traubenzucker und war von den Resultaten nie befriedigt, deswegen nahm ich vor zwei Jahren reinen Hutzucker, der damals sehr billig war, und heuer Rohzucker aus der Zuckersabrik, weil dieser relativ billiger ist (der Centner kostet 20 bis 21 *fl*). Bei Traubenzucker oder besser Stärkezucker hat man eben nie Garantien dafür, wie viel wirklicher Zucker und wie viel Nichtzucker, d. h. andere Stoffe und Wasser darin enthalten ist. Jedenfalls erfordert die Vorsicht, daß man von Traubenzucker zum Mindesten $\frac{1}{4}$ des Gewichts mehr nimmt, als von Rohzucker oder Melis.

Ich will noch anfügen, daß sich aus den ausgepreßten Weinträbern durch Beigabe von Zucker und Wasser ein guter Haus-trunk herstellen läßt, wenn man ein Verfahren einhält, wie es beim Obstmost unter Nr. 3 angegeben wurde. Man extrahirt die Träber mit Wasser in einem offenen Geschirr und giebt zu diesem Extrakt pro Eimer 50 Pfund Zucker; nur müssen die Träber frisch verwendet werden und dürfen nicht vorher warm und sauer geworden seyn. Wie viel Getränke aus einem bestimmten Quantum Träber herzustellen ist, wird der Gaumen am besten entscheiden.

„Auf heutige Annonce der Fabrik Schrethel in
machen wir ganz besonders aufmerksam. Die Redaktion.