

Erscheint Dienstag,
Donnerstag
und Samstag.

Inserat
die gespaltene Seite
1 1/2 fr.

Der Bote vom Remsthal.

Preis: 1 fl. 36 fr.
halbjährlich 48 fr.
vierteljährlich 24 fr.
Durch die Post be-
zogen jährlich
48 fr. mehr.

Amts- und Intelligenz-Blatt für die Oberamts-Bezirke Gmünd und Welzheim.

Donnerstag,

Neo. 100.

10. September 1857.

Ämtliche Verfügungen und Bekanntmachungen.

Stadt Gmünd. — Bekanntmachung, die Geschwornen-Liste betreffend.

Das Verzeichniß derjenigen hiesigen Einwohner, welche nach dem Gesetz vom 14. August 1849 zu dem Ehrenamte eines Geschwornen berechtigt und verpflichtet sind, ist von heute an 8 Tage lang auf dem Rathhaus zur öffentlichen Einsicht aufgelegt.

Jeder in der Gemeinde wohnende Staatsbürger ist berechtigt, gegen das aufgelegte Verzeichniß binnen weiterer 3 Tage schriftlich oder zu Protokoll wegen Uebergewehr zulässiger oder Eintragung unzulässiger Personen Einsprache zu machen.

Den 10. September 1857.

Stadtschultheißenamt. Kohn.

Gmünd. — Landwirthschaftlicher Bezirks-Verein.

Obst-Ausstellung betreffend.

Bekanntlich hat die Plenar-Versammlung seiner Zeit bestimmt, daß bei dem reichen Obstsegen heuer eine Obst-Ausstellung stattfinden und der Herr Inspektor Lucas in Hohenheim zu dem Zwecke dazu eingeladen werden solle, um eine richtige Bezeichnung der verschiedenen Obstsorten zu erzielen. Nachdem aber der Herr Inspektor Lucas an dem Erscheinen verhindert ist, hat der Ausschuß heute beschlossen, eine förmliche Ausstellung zu unterlassen, dagegen zu Erreichung obigen Zwecks sich bei der in Cannstatt stattfindenden Landes-Obst-Ausstellung in der Art zu betheiligen, eine womöglich namhafte Sendung von Obstsorten des diesseitigen Bezirks dahin geschicken zu lassen.

Zu Bewerkestellung derselben werden nun die Obstzüchter ersucht,

mindestens je 3 und höchstens 5 Exemplare von einer Sorte an den Oberamtsbaumwart Clemens zu liefern. Die Früchte sind zu nummeriren und mit einem Verzeichniß zu begleiten, welches den ortsüblichen oder auch den pomologischen Namen, sowie Angaben über Wuchs, Tragbarkeit und Nutzen der Sorte enthalten sollen.

Diese Sendung muß übrigens längstens bis zum 18. d. M. erfolgen und werden dann die nach Cannstatt abgehenden Obstsorten vorher einige Tage zur Ansicht in dem hiesigen Rathhaussaale öffentlich aufgestellt werden.

Der Ausschuß hat Einleitung getroffen, daß Oberamtsbaumwart Clemens selbst nach Cannstatt abgeht, um die genaueste Bezeichnung der auszustellenden Obstsorten vorzunehmen und werden dann später die Obst-Ausstellungs-Verzeichnisse den Eigenthümern der eingesendeten Obstsorten eingehändigt werden.

Formulare zu diesen Verzeichnissen sind von heute an bei Clemens unentgeltlich zu haben, wie auch die Einsendung der Obstsorten hieher an denselben unfrankirt geschehen darf, wobei noch weiter bemerkt wird, daß die Absendung nach Cannstatt auf Rechnung der Staatskasse stattfindet, so daß für die Obstzüchter keinerlei Unkosten entstehen, weshalb einer recht zahlreichen Bethelligung entgegenzusehen wird.

Den 9. September 1857.

Vorstand: Oberamtmann Schemmel.

Stadt Gmünd.

Wohnhaus-Verkauf.

Dem Glasermeister Vincenz Storr dahier wird gemeinderäthlichem Auftrage zufolge

Mittwoch den 16. Sept. d. J.

Vormittags 11 Uhr

1 dreistödiges Wohnhaus mit Stallung, Wagenschuppen, Keller und Hofraum und 13,3 Ruthen Garten dabei am Höferlesbach, neben Sailer Weitmann und Hospital-Verwalter Krauß,

Anschlag 1,000 fl.,

nach den Bestimmungen des Executions-Gesetzes im öffentlichen Aufstreich zum Verkauf gebracht.

Den 31. August 1857.

Aus Auftrage:

Rathsschreiber Bichler.

Stadt Gmünd.

Verkauf einer Sommerwirthschaft.

Gemeinderäthlichem Auftrage zufolge wird die dem Speisewirth Leopold Köhler dahier zugehörige Sommer-Wirthschaft, die sogen. Köhlerhütte,

Samstag den 19. Sept. d. J.

Vormittags 11 Uhr

im öffentlichen Aufstreich zum Verkauf gebracht. Gemeinderäthlicher Anschlag 2400 fl.

Die Köhlerhütte enthält 4 Morgen von der Stadt erkauften gemischten Laubwald. In derselben befindet sich ein sehr guter Felsenkeller vom besten Keupersandstein mit 110' Länge und entsprechender Breite, der mit geringen Kosten beliebig erweitert werden kann und der selbst im heurigen heißen Sommer nur 3—4° Wärme hatte. In der Nähe des Kellers ist eine das ganze Jahr laufende gute Quelle, sowie ein Weiber, der stets mit genügendem Wasser-Vorrath versehen ist. Die Kellerschicht mit Küche und Felsenkeller, Grane zum Auf- und Ablassen des Biers, ist in bestem baulichen Zustand, an welche eine 117' lange und 18' breite bedeckte Trinkhalle mit neuerbauter bedeckter Regalbahn angeschlossen. Im untern Theil des Anwesens sind gleichfalls Felsen, so daß auch hier nicht nur weitere Keller gegraben, sondern auch

brauchbare Bausteine gebrochen werden können.

Diese Sommerwirthschaft, welche in der unmittelbaren Nähe der Stadt liegt und von welcher aus man die schönste Aussicht genießt, ist sehr zweckmäßig eingerichtet; es ist daher Gelegenheit zum Ankauf eines Anwesens geboten, das sich voraussichtlich, namentlich für einen tüchtigen Bierbrauer, gut rentiren wird.

Den 31. August 1857.

Aus Auftrage:

Rathsschreiber Bichler.

Gmünd.

Bekanntmachung.

Die Holzhauerlohn-Afforde für die Stadt-, Spital- und Kirchen- und Schulpfleg-Waldungen pro 1858 werden nächsten

Samstag den 12. d. M.

Vormittags 9 Uhr

auf der Kanzlei der Stadtpflege vorgenommen.

Rudersberg.

Fässer-Verkauf.

Die Erben des verstorbenen

Kaufmann Cammerer's von hier, verkaufen am nächsten

Montag den 14. d. M.

Nachmittags 2 Uhr

in dem Steingassen Keller zu Oberndorf, 10 gut in Eisen gebundene Fässer, von 6, 5, 4 1/2, 4, 3, 2 1/2 und 2 Eimer, an den Meistbietenden, wozu die Kaufsliebhaber eingeladen werden.

Den 7. Sept. 1857.

Waisengericht.

Bermischte Anzeigen.

Gmünd.

Dankagung.



Die Unterzeichneten fühlen sich verpflichtet, für die von allen Seiten bezogene Theilnahme an dem Verluste unserer so schnell dahin geschiedenen lieben Tochter, Schwester und Schwägerin Theresia, sowie für die zahlreiche Begleitung ihrer irdischen Hülle, ihren innigsten und gerühmtesten Dank hiemit auszudrücken.

Den verehrlichen Mitgliedern des

Jungfrauen-Bundes unsern Dank für die ehrenvolle Begleitung und Gesang am Grabe.

Die tieftrauernden Eltern:
Georg Franz Beck,
Genofera Beck,
geb. Neuber,
nebst Schwester und Schwager.

G m ü n d.

Die Unterzeichneten empfehlen sich im Weisnähen, sowie im Kleidermachen und Haarflechten einem hochverehrten Publikum.

Den 7. Sept. 1857.

Wilhelmine und Pauline,
Töchter des Kameralamtsdieners
Ruthardt dahier.

Es kann bei jeder Bitterung geschossen werden.

Anfang Mittags 12 Uhr.
Es ladet hiezu höflichst ein
Radwirth Weit.

Strasßdorf.



Bei Unterzeichnetem ist kommenden Sonntag ein Gänse-Kegelschieben statt, wobei das Nähere, besonders der Gewinnste auf dem Anschlagzettel zu lesen ist.

Wozu höflichst einladet
E. Mattes,
Löwenwirth.

G m ü n d.

Für eine geordnete kleine Familie ist ein angenehmes Logis in der Nähe der Stadt in Balde zu beziehen. Das Nähere ist zu erfahren bei

Christian Beißwingert.

G m ü n d.

Ein Zimmer in der Nähe des Marktes für einen ledigen Herrn mit oder ohne Möbel ist zu vermieten. Zu erfragen bei der

Redaktion.

G m ü n d.

Eine kleine Familie sucht ein kleines Logis sogleich oder bis Martini, wer? sagt die

Redaktion.

G m ü n d.

Ein Logis für eine Familie ohne Kinder wird zu mieten gesucht. Dasselbe sollte in Stube, Stubenkammer bestehen und sogleich bezogen werden können. Näheres zu erfragen bei der

Redaktion.

Es werden noch Herren in Kost und Logis genommen bei
Heinrich Schurr
beim Kornhaus No. 660.
Den 9. Sept. 1857.

G m ü n d.

In ein hiesiges Kettengeschäft werden 2 Lehrlinge gesucht von Stadt oder Land durch die

Redaktion.

Rechberg.
1350 fl. Pflugschaftsgeld sind zu 4 1/2 % gegen gesetzliche Versicherung in einem oder mehreren Posten bis Martini zum Ausleihen parat
Pfleger
Georg Schwarzkopf.

Dienst-Nachricht.

Seine Königliche Majestät haben vermöge höchster Entschließung vom 7. d. M. auf das erledigte Kameralamt Neuenbürg den Kameralverwalter Frey in Gmünd, seinem Ansuchen gemäß, gnädigst versetzt.

Seine Majestät der Kaiser von Rußland haben dem Vorstände der Eisenbahnkommission, Oberfinanzrath v. Bilfinger, den St. Annenorden zweiter Klasse, und dem Vorstände der Post-

12]

G m ü n d.

Ellen-Waaren-Verkauf.

Um mit einer größern Partie **Poil de chevre, Napolitaine, Wollmousseline, Zit, Drucktattun, Barchent, gedruckte Baumwollbiber** & gewobene Unterbeinkleider aufzuräumen, verkaufe ich solche zu herabgesetzten Preisen, wozu höflichst einladet

Den 5. Septbr. 1857.

Joh. Rudolph, jun.

G m ü n d.

Theatralische Abendunterhaltung.

Da die auf vergangenen Dienstag angezeigte Vorstellung nicht statt finden konnte, so wird dieselbe

Freitag den 11. September

gegeben werden.

Berehrungswürdige!

Da diese Vorstellung die Letzte ist, welche wir zu geben die Ehre haben und als Reise-Benefit der Gesellschaft dienen muß, so bitte ich ein hochverehrtes, kunstliebendes Publikum um Ihr gütiges Wohlwollen und lade zu recht zahlreichem Besuche ergebenst ein.

Justine Fischle.

12] G m ü n d.

Gutes

Filder-Sauerkraut

ist fortwährend zu haben bei
Jakob Kraus, Metzger,
bei der Pfarrkirche.

12] G m ü n d.

Logis-Vermiethung.

Eine schöne und freundliche Wohnung, bestehend in 1 heizbaren Wohnzimmer mit 2 Nebenzimmern, Küche und Holzplatz, welche bis Martini bezogen werden kann, hat im Auftrage zu vermieten
Commissionär Rudolph.

G m ü n d.

Fässer-Verkauf.

Eine Parthie Weinfässer von 1/2 Eimer bis auf 2 Eimer hat zu verkaufen

Mehlhändler Ziegler
nächst der Pfarrkirche.

Rechberg.

Scheibenschiefen.

Nächsten Sonntag
den 13. September

wird ein Scheibenschiefen gegeben mit Büchsen aufgelegt, bestehend in 21 Gänsen.

1. Gewinn	5 Gänse
2. "	4 "
3. "	3 "
4. "	3 "
5. "	2 "
6. "	2 "
7. "	1 "
8. "	1 "

Die Einlage ist per Schuß 12 fr. Die weiteren Bedingungen sind bei auf dem Schießplatze zu ersehen.

12] G m ü n d.

Geld auszuleihen.

900 fl. hat gegen Versicherung auszuleihen, wer? sagt die

Redaktion.

Vorch.

Geld auszuleihen.

Der Unterzeichnete hat gegen genügende Sicherheit 900 fl. Pflugschaftsgeld bis nächst Martini auszuleihen.

Den 3. Sept. 1857.

Enßlin, Buchbinder.

12] Strasßdorf.

Geld auszuleihen.

Gegen gesetzliche Versicherung sind sogleich 600 fl. Pflugschaftsgeld zu erheben bei

Andreas Weber,
Pfleger.

Den 6. Sept. 1857.

G m ü n d.

1000 fl. zu 4 % gesetzliche Versicherung sind sogleich auszuleihen. Zu erfragen bei der

Redaktion.

G m ü n d.

Am Dienstag ist in Hussenhofen eine Nadel verloren gegangen. Der Finder wolle sie gegen Belohnung abgeben bei der

Redaktion.

G m ü n d.

Verlorenes.

Verlorenen Dienstag Abends gieng von Herlikofen nach Gmünd ein Cigarren-Euis verloren. Der

redliche Finder wird gebeten, dasselbe gegen gute Belohnung bei der Redaktion abzugeben.



G m ü n d.

Es hat sich Samstag den 5. Sept. ein Hund verlaufen, Bulldogge, (Bastard), grau, schwarz getigert, mit gelben Extremitäten, auf den Ruf „Pasha“ gehend; der jetzige Besitzer wolle ihn gegen Belohnung und Ertrag des Futtergeldes entweder bei Herrn Käser zum Rad hier oder Herrn Müller zur Rose in Alfdorf abgeben.

G m ü n d.

Von Herrn Anwalt Mayer in Buch sind mir übergeben worden als Collette in der dortigen Gemeinde für die Abgebrannten in Gschwend 3 fl. 15 kr. und für die durch Hagelschlag Verunglückten in Leinszell 3 fl. 15 kr., wofür ich auf diesem Wege danke.

Stadtschultheiß Kohn.

Für die Abgebrannten in Gschwend sind mir weiter übergeben worden:

Von W. Fr. 2 fl., wofür ich herzlich danke.

Stadtschultheiß Kohn.

G m ü n d.

Bei D. M. für Gschwend weiter eingegangen:

Von H. Schr. Kl. 1 fl., H. Jg. W. 1 Thl. Pf. Zimmerbach, Kirchenfoll. 2 fl. 43 kr.

kommission, Oberpostath v. Scholl, den St. Stanislausorden zweiter Klasse verliehen.

Stuttgart, 7. Sept. Se. Maj. der König ist glücklich von seiner Reise nach Biarritz zurückgekommen. Die Rückreise ging über Pau, Bagnères de Luchon, Toulouse, Bordeaux und Paris. Von einer Reise nach Bilbao, wie die Zeitung es ankündigt, war nie die Rede, sowie auch der Ausflug nach San Sebastian sich auf 5 Stunden Aufenthalt u. des Abends Rückkehr nach Biarritz beschränkte

Stuttgart, 8. Sept. Diesen Morgen um 6 Uhr marschirten die Truppen der hiesigen Garnison zu den übermorgen unterhalb Heilbronn beginnenden Kriegsübungen aus. Seine Majestät der König geruhten sich bei der Reiterkaserne vor dem Königsthore mit glänzendem Gefolge von Generalen, Stabsoffizieren und Adjutanten einzufinden und dort die Truppen vor sich defiliren zu lassen, zuerst die K. Leibgarde und das 2. Reiterregiment, hernach die drei Infanterieregimenter Nr. 2, 3 und 6.

Beim ständischen Ausschusse sind gestern die Gesetzesentwürfe zur Feststellung des Rechtszustandes der Standesherrn, namentlich das Entschädigungsgesetz, betreffend die Gefäll- und Zehntablösung eingekommen, um von den Ständen in Berathung genommen zu werden. Da nun den Ständen so bedeutende Gesetze vorliegen, es also an Anlaß zur Berufung von Commissionen und zu Arbeiten für diese nicht fehlt, so ist diesmal zu hoffen, daß die Commissionen auch zeitig werden berufen und so viel werde vorgearbeitet werden, um bei dem Zusammentritt des Landtags wenigstens genügenden Stoff zu einer Reihe von Sitzungen vorzufinden.

Der Staats-Anzeiger enthält eine Bekanntmachung der K. Kommission für die Verwaltung der Ablösungskassen, betreffend die Einlösung von Gefäll- und Zehnt-Obligationen I. Serie. — In Gemäßheit höherer Anordnung ist auf den Grund der Ablösungsgesetze vom 14. April 1848 und 17. Juni 1849, Art. 6 und 21 (Reg.-Bl. Seite 165 und 191), eine weitere Einlösung von Gefäll- und Zehntobligationen I. Serie in bisheriger Weise ohne Verlosung vorzunehmen. Es werden die Besitzer der in dem Zeitraum vom 1. März bis 25. August d. J. ausgestellten, hienach speziell bezeichneten Gefäll- und Zehnt-Obligationen I. Serie unter Bezugnahme auf Blt. 5 und 21 der Finanzministerialverfügungen vom 2. September 1849 und 26. September 1850 aufgefordert, binnen drei Monaten, vom Tage dieser Bekanntmachung an gerechnet, die hiemit gekündigten Obligationen Behufs ihrer Einlösung an die Ablösungskassen zurückzugeben, indem nach Ablauf dieser Frist die Verzinsung der gekündigten Kapitalien aufhört; wobei übrigens den Besitzern der Obligationen frei gestellt wird, die Kapitalien vor dem Ablauf der gedachten Frist nebst Zins bis zum Tage der Auszahlung zu erheben.

Verzeichniß der zur Heimzahlung bestimmten Kapitalien. I. Auf den Namen des Gläubigers ausgestellte Obligationen und auf den Namen eingeschriebene Inhaberscheine. a) Namensscheine: 1) Gefällobligationen: Lit. B. Nr. 270—288 à 1000 fl., Lit. D. Nr. 186—200 à 500 fl., Lit. F. Nr. 132—141 à 400 fl., Lit. H. Nr. 173—174 à 300 fl., Lit. K. Nr. 283—291 à 200 fl., Lit. M. Nr. 600—611 à 100 fl. 2) Zehntobligationen: Lit. B. Nr. 187—194 à 1000 fl., Lit. D. Nr. 84—89 à 500 fl., Lit. F. Nr. 51—56 à 400 fl., Lit. H. Nr. 54—58 à 300 fl., Lit. K. Nr. 49—52 à 200 fl., Lit. M. Nr. 77—81 à 100 fl. b) Inskribirte Inhaberscheine: Keine. II. Auf den Inhaber lautende Obligationen, bei welchen nach Art. 3 des Gesetzes vom 16. September 1852 (vergl. mit dem Gesetz vom 22. April 1855) die Hauptforderung erlischt, wenn nicht binnen 5 Jahren vom Tage des Ablaufs der Kündigungfrist, 2. Dezember 1857 an gerechnet, die Schuldscheine den Ablösungskassen vorgelegt werden. 1) Gefällobligationen: Lit. A. Nr. 379—381 à 1000 fl., Lit. C. Nr. 327—337 à 500 fl., Lit. E. Nr. 172—190 à 400 fl., Lit. G. Nr. 189—205 à 300 fl., Lit. I. Nr. 204—216 à 200 fl., Lit. L. Nr. 412—420 à 100 fl. 2) Zehntobligationen: Lit. C. Nr. 137—153 à 500 fl., Lit. E. Nr. 90—91 à 400 fl., Lit. G. Nr. 97 à 300 fl., Lit. I. Nr. 109—110 à 200 fl. Rückständig der schon früher gekündigten, aber noch nicht eingelösten Inhaberscheine wird auf die Bekanntmachung vom 2. Januar 1857 verwiesen.

Ludwigsburg, 3. Sept. Bei einem gestern Nachmittag zwischen 1 und 2 Uhr ausgebrochenen Gewitter wurde der 83 Jahre alte Küfermeister Kazenwadel von Marbach, als er auf dem Felde gegen Poppenweiler unter einem seiner Bäume Obst aufblas, vom Blitz erschlagen.

Kirchheim u. T., 6. Sept. Manche Gegend unseres Vaterlandes ist mit der ausgezeichneten Sorte von Birnen, welche man Bratbirnen nennt, heuer ganz besonders gesegnet, und es ist bekannt, welch delikater Most aus dieser Birne sich produziren läßt. Was allein gegen denselben sich bis jetzt hat einwenden lassen, ist das Bedenken hinsichtlich seiner Haltbarkeit. Wir besitzen deshalb

mit Vergnügen die Erfahrung eines bejahrten und gerade in dieser Beziehung wohl kundigen Landwirthes, welcher längst in der Bereitung eines sehr haltbaren und gesuchten Bratbirnenmostes sich einen Namen erworben hat. Er hat denselben schon seit Jahren so behandelt, daß er zwei Theile Bratbirnen und einen Theil andere gute Birnen oder, was noch besser ist, einen Theil guter Aepfel vom Baum weg vermengt und als eine Masse vom Mosttrog mit Steineinrichtung ohne Wasser hat mahlen lassen. Bei dieser Behandlung hat derselbe erfahrene Landwirth immer einen preiswürdigen und sehr haltbaren Bratbirnenmost produziert, dessen Qualität dem Weine nahe kam, ja mitunter denselben übertroffen hat. Ein wichtiges Moment bleibt noch, daß die schon längst leer gebliebenen Fässer gehörig gereinigt werden, ehe das neue Getränk ihnen anvertraut wird, eine Sache, die heuer ganz besonders zu berücksichtigen ist.

Deutschland.

München, 3. Sept. Durch k. allerhöchste Verordnung d. d. Hohenschwangau, 30. August, ist der Getreidehandel freigegeben. Aus dem Wortlaut dieser höchst wichtigen Verordnung theilen wir folgendes mit: Der Verkauf des Getreides, wie der Ankauf desselben zum Selbstbedarfe und zum Betriebe eines Gewerbes, ist freigegeben und hiebei Stellvertretung zulässig. Die Einkäufer wie deren Stellvertreter sind gehalten, über ihre Eigenschaft und beziehungsweise ihre Bevollmächtigung zur Stellvertretung, insofern dieselbe nicht ohnehin notorisch ist, auf obrigkeitliche Anforderung die zureichenden Nachweise beizubringen. Zum Getreidehandel, d. h., zum Ankauf des Getreides zum Zwecke des Wiederverkaufs, sind berechtigt: 1) alle ansässigen Personen, welche nicht durch besonderen rechtskräftigen Polizeibeschluß auf Grund bestimmter Thatsachen wegen schlechten Leumunds oder nach Maßgabe gegenwärtiger Verordnung von dem Getreidehandel ausdrücklich ausgeschlossen sind; 2) unansässige Personen, welche einen polizeilichen Licenzschein hiezu erlangt haben. Die Ausfuhr des Getreides über die Grenze des Königreichs ist von nun an nicht mehr von dem Nachweise abhängig, daß dasselbe zuvor auf einem öffentlichen Getreidemarkt feil geboten und auf einem solchen Markte erkauf worden ist. Alle Scheinkäufe in Getreide und sog. Differenzialgeschäfte sind verboten und werden mit einer Geldstrafe von 2 bis 5 fl. für jeden bayerischen Scheffel geahndet. Wer Getreide, welches für einen öffentlichen Markt bestimmt ist, auf dem Wege dahin verkauft oder verkauft, vor dem Anfange des Marktes heimliche Kaufverträge schließt, Getreidevorräthe zum Schein in die Schranne einstellt, falsche Preise bei den Schrankenprotokollen angibt, die eigenen Forderungen der Getreideverkäufer überbietet, mit den Inhabern von Getreidevorräthen zu dem Zwecke, den Preis im Voraus zu bestimmen oder in die Höhe zu treiben, Verabredungen trifft, durch Verbreitung falscher oder entstellter Thatsachen oder durch ähnliche Kunstgriffe das Steigen des Preises des Getreides zu bewirken sucht, wird, insofern die Handlung nicht unter eine schwere Strafbestimmung fällt, an Geld bis zu 300 fl. bestraft. In schweren Fällen und im Wiederholungsfalle ist mit der Geldstrafe Arreststrafe bis zu 14 Tagen zu verbinden und zugleich die Ausschließung des Bestraften vom Getreidehandel zu verfügen.

Aus Bayern kommen über die Aussichten der Hopfenerte folgende Nachrichten: Der Menge nach wird es ungefähr eine $\frac{3}{4}$ Ernte sein, die Qualität aber untadelhaft, und obgleich Bayern auch bei dieser Menge immer noch einen guten Borrath zur Ausfuhr haben wird, so ist es doch wahrscheinlich, daß die Preise wenigstens anfangs sich ziemlich hoch stellen werden; ob dieselben später sich dann halten werden, wenn es sich zeigt, daß der Export nach England für dieses Jahr wegen der dort noch vorhandenen älteren Borräthe und der belgischen Konkurrenz ziemlich beschränkt bleiben wird, dieß möchte zu bezweifeln sein.

Aus dem Dnabrückischen, 2. Sept. Die Moorbrände bei Quakenbrück währen noch immer fort. Gelöscht wird der Brand nicht eher werden, als bis ein längerer Regen die Moorfläche wieder feucht gemacht hat.

Schweiz.

Graubünden. Am 28. August gleich nach Mitternacht wurde in Tarasp, Steinsberg und Feitan eine starke Erderschütterung verspürt. Der Stoß war nach dem „Lib. Alpen.“ so heftig, daß die, freilich nicht allzusehr gebauten Häuser, von oben bis unten erzitterten, und sogar die Dachstühle trachten, Ziegel und Schindeln

von den Dächern fielen. Die Kurgäste in Vulpera wurden in ihren Betten wie in Wiegen geschaukelt.

Italien.

Aus Rom vom 6. Sept. erhält der „Moniteur“ die telegraphische Mittheilung, daß der Papst daselbst in vollkommenem Wohlbefinden angelangt und mit großem Jubel von der Bevölkerung empfangen worden ist.

England.

London, 5. Sept. Mit dem Dampfer „Ripon“, der gestern in Southampton das schwere Gepäck der indisch-ostindischen Post landete, sind 157 Passagiere angekommen, darunter eine junge Dame, Namens Stallard, die dem Gemezel in Meerut entkam und auf der Flucht über einen reisenden Strom zu schwimmen hatte, ferner ein amerikanischer Missionär, Mr. Hay mit Frau und Kindern, ebenfalls froh, mit Aufopferung seiner ganzen Habe und Garderobe aus Meerut entkommen zu sein. Fast alle Passagiere aus Calcutta sprechen die Ueberzeugung aus, daß Delhi bald fallen werde, weil es den Meuterern an Schießbedarf fehle und sowohl die Cholera, wie das britische Bajonnet täglich ihre Reih'n lichte. Aber, fügen sie hinzu, nach dem Fall Delhi's dürfte die unvermeidliche Flucht Tausender von Rebellen den Brand der Empörung über andere Theile Indiens verbreiten. Was die Passagiere über die begangenen Gräu'el erzählen, stimmt leider mit den Darstellungen der englischen Zeitungskorrespondenten überein. So erzählen sie, daß die Meuterer zuweilen Kinder und Säuglinge in die Luft schleuderten und mit ihren Bajonnet- und Degenspitzen aufgingen. Lyon's Geschwader segelte am 29. von Gibraltar nach Tunis. Mit dem Dampfer „Indus“ sind gestern ein Duzend Offiziere nach Indien abgegangen. Auch der Nawab von Surat, der seinen Prozeß mit der ostindischen Kompagnie auf günstigere Zeiten verschoben hat, wird sich in Malta an Bord dieses Dampfers nach dem Osten einschiffen. Ein Theil seines Gefolges ist schon gestern in Southampton an Bord gegangen.

Der Pariser Korrespondent der Times versichert, daß in Bezug auf die chinesische Verwickelung das vollkommenste Einverständnis zwischen den Regierungen von England und Frankreich herrsche. Wenn Lord Elgin vom Hof von Peking nicht augenblickliche Genehmigung erhalte, werde eine gleichzeitige Kriegserklärung der beiden Regierungen gegen das himmlische Reich erfolgen.

In einem in der „Times“ enthaltenen Schreiben eines britischen Stabsoffiziers, vom 14. Juli, liest man über den Stand der Belagerung von Delhi: „Wir sind immer noch vor Delhi, und können wahrscheinlich nicht hineingelangen bis Verstärkungen aus England ankommen, denn unsere Truppenmacht beträgt ungefähr ein Drittel von der des Feindes, welcher uns überdies an Kanonen und Schießbedarf überlegen ist, da sich in Delhi eines der größten Zeughäuser in Indien befindet. Wir sind daher ganz außer Stand, den Platz regelmäßig zu belagern, und unsere nächsten Batterien sind 1200 Ellen von der Stadt aufgestellt. Die Ingenieure drängten zum Sturm, und alles war dazu hingerichtet, im letzten Augenblick aber wurde der General schwankend, und seitdem haben wir so viele Leute verloren, daß man vorerst diesen Gedanken nicht mehr wird aufnehmen können. Unsere eigene Stellung ist uneinnehmbar, der linke Flügel lehnt sich an den Fluß und der rechte ist gut verschanzt. Letzterer erregt sehr die Eifersucht der Feinde, und sie suchen ihn beständig zu umgehen. Wir haben hier seit unserer Ankunft 18 Gefechte bestanden, und einige Regimenter haben theils an Verwundeten den dritten Theil ihrer Mannschaft verloren. Wie ich glaube, würde der Sturm geglückt sein; allein es fragt sich dann sehr was wir mit einer Handvoll Europäer innerhalb dieser großen Stadt hätten thun, und wie die 15,000 Mann Sipahis hätten heraustreiben können. Wir zählen im Ganzen nur 6500 Mann, unsere Irregulären aber sind alle unzuverlässig und bereit, sich gegen uns zu kehren. Die Ghurkas und Sikhs hingegen sind standhaft und verachten die Hindustanis im höchsten Grad. Die Art und Weise wie sich die Ghurkas (Nepalesen) schlagen, erregt die Bewunderung des ganzen Heers.“

Jeanne und Sylvia.

(Fortsetzung.)

„Verlangen Sie von mir, was Sie wollen, mein Vater; ich werde es vollführen, das verspreche ich Ihnen,“ antwortete Jeanne schluchzend.

„Vollende,“ fuhr der alte Mann mit Anstrengung fort, „das gute Werk, das Du begonnen hast. Verlasse niemals Sylvia, meine Jeanne, liebe sie, wie . . . eine Schwester.“

„Wie eine Schwester, wie eine Mutter,“ sprach feierlich Jeanne, indem sie ihre Hand auf den Kopf der vor dem Bette knieenden Sylvia legte. „Das schwöre ich Ihnen, mein Vater. Möge Ihre Seele deshalb Ruhe finden und im Frieden scheiden.“

„Ich danke Dir,“ entgegnete der Kranke, dessen Antlitz ein Strahl der Freude durchzuckte. „Jetzt, wenn ich nicht mehr sein werde, Jeanne, antworte vor Allem auf den Brief des Neffen Deines seligen Mannes, Bernhard Gervais. Da er Frankreich verlassen will, um sich in diesem Lande niederzulassen, lade ihn ein, auf unsern Hof zu kommen. Er versteht sich gut auf die Geschäfte und wird Dir gern die Schreibereien in Ordnung bringen, die ich in der letzten Zeit etwas vernachlässigt habe . . .“

So lauteten die letzten Befehle des sterbenden Robert. Sie wurden befolgt, denn einen Monat nach dem Tod desselben kam Bernhard Gervais nach dem Apfelhof, auf den Ruf seiner Tante, die er nur durch Correspondenz kannte, da er immer in fremden Ländern gelebt hatte.

III.

Bernhard Gervais ward auf dem Apfelhof mit herzlichem Zu- vorkommenheit empfangen; er gefiel einem Jeden auf den ersten Anblick. Er hatte etwas Gewinnendes und Angenehmes in seiner ganzen Persönlichkeit. Er war von mittlerem und wohlgestaltetem Wuchse; sein bleiches Antlitz, ohne regelmäßig schön zu sein, belebte sich mit einem eigenthümlichen Reize, wenn er seine langen Wimpern hob, die ein schwarzes Auge verbargen, welches ernst, aber sanft blickte und in dem mitunter der Ausdruck einer tiefen Schwermuth lag. Auf einer hohen und feinen Stirne waren einige flüchtige Falten angedeutet und mehr als ein graues Fädchen glänzte hie und da unter seinen dichten dunkelbraunen Haaren hervor.

Bernhard war dreißig Jahre alt. Er war früher viel gereist, eben so sehr aus Liebe zum Reisen, als auch in seinem eigenen geschäftlichen Interesse. Seit zwei Jahren erst schien er sich in Paris fixirt und mit dem Vermögen, welches ihm seine Eltern hinterlassen hatten, begnügt zu haben, ein Vermögen, was er noch durch glückliche Spekulationen etwas vermehrt hatte.

Niemand auf dem Apfelhof hatte also an die Rückkehr des Vielgereisten in sein Vaterland gedacht, als Robert kurz vor seinem Tod einen Brief empfing, in dem Bernhard die Absicht bezeugte, nach Belgien zurückzukehren, mitten in jene Felder und Wiesen, wo er als Kind gespielt und deren Bild ihm oft im Traume vorge- schwebt hatte, wenn er auf Hunderte von Meilen davon entfernt gewesen sei.

Wie er nun auf dem Apfelhofe angekommen war, brachte ihm der Anblick Jeanne's einen Eindruck angenehmer Ueberraschung hervor. Er war nicht darauf gefaßt gewesen, in seiner Tante noch eine wirkliche Schönheit zu finden, welche mit natürlicher Anmuth und einem nicht ganz gewöhnlichen Wesen verbunden war. — Gleich, wie er in dieses Haus eintrat, war er entzückt von der Ordnung und Reinlichkeit, welche da herrschten.

Später alsdann, als man ihm die Pforten des innern Heiligthums geöffnet hatte, eines reizenden Zimmers im ersten Stock, wo Jeanne und Sylvia einen großen Theil des Tages mit Sticken und Lesen zubrachten, durchdrang das Herz des jungen Mannes ein Gefühl von Ruhe und Wohlbehagen, das er nie vorher gekannt hatte. Seine Augen schweiften auf all' den lieblichen Gegenständen, die ihn umgaben.

(Fortsetzung folgt.)

Nro. 100 des Boten vom Remsthal.

Beschreibung einer neuen Obstdörre. *)

Von Ed. Lucas, Garten-Inspektor in Hohenheim.

Bei dem in diesem Jahr fast in allen Theilen Württembergs zu hoffenden reichen Obstsegen, ist das Obstdörren für den Haushalt, wie für den Handel von besonderer Wichtigkeit; dabei machen die großen Vorzüge, welche sorgfältig gedörretes Obst vor dem so oft noch zu findenden, auf gewöhnliche, nachlässige Weise gedörreten Obste hat, zweckmäßige Dörreinrichtungen in erster Linie wünschenswerth. Das sehr erfreuliche Resultat, welche in dieser Hinsicht eine neu von mir konstruirte Dörre lieferte, veranlaßte daher die Königl. Centralstelle für die Landwirtschaft, mir den ehrenvollen Auftrag zu ertheilen, diese neue Obstdörre in ihren verschiedenen Verhältnissen und einzelnen Theilen genau zu beschreiben und abzubilden, und zugleich geeignete Rathschläge über ein besseres Dörverfahren überhaupt mitzutheilen.

Besonders spricht für allgemeine Einführung dieser Obstdörre 1) ihre große Einfachheit, 2) die Leichtigkeit sie herzustellen, 3) ihr billiger Preis, 4) die ausgezeichneten Leistungen derselben, 5) der beträchtlich gegen sonst verminderte Holzverbrauch.

Möge Niemand glauben, in der Größe einer Dörre liege ihr Vortheil; er liegt allein in der schnellen und guten Förderung des Dörregeschäfts. Auf einer Dörre, wie sie hier geschildert, wird mehr Dörrobst in gleicher Zeit gedört als auf den meisten Dörren, die doppelt so groß sind. Möchte daher diese Dörre eine recht allgemeine Verbreitung finden und vielfachen Nutzen gewähren!

Die Dörren lassen sich größer oder kleiner einrichten und ich empfehle folgende zwei Arten, und zwar:

1) Die kleinere Dörre, als Herd Obstdörre zu gebrauchen, welche $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ Eri. frisches Obst faßt und täglich etwa $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ Eri. gedörretes Obst liefert;

2) die größere Obstdörre mit eigener Heizung, in welcher $3\frac{1}{2}$ —4 Eri. grünes Obst aufgeschüttet und täglich 1 Eri. Dörrobst producirt werden kann.

1) Die kleinere oder Herd Obstdörre.

Soll die Dörre als Herd dörre gebraucht und die Hitze des Herdfeuers zum Dörren mitbenutzt werden, was sehr vortheilhaft ist, so muß der Herd in vielen Fällen etwas zu diesem Nebengebrauch abgeändert werden. Aber auch der Dörkasten wird oft seine Form und Größe nach Maßgabe des Herdraumes, der entbehrt werden kann, erhalten müssen.

Zunächst will ich die auf dem Herde in meiner Wohnung seit 4 Jahren bestehende Einrichtung, die sich recht gut bewährt hat, hier beschreiben.

Unter dem hintern Theile der Herdplatte, auf welche die Dörre aufgestellt wird, befindet sich ein hohler Raum von $3''$ $3''$ Höhe, in dessen Mitte eine Reihe Klücker ein Art Junge bilden, wodurch ein getheilter Heizkanal gebildet wird, in welchem der ganze vom Herdfeuer abgehende Rauch sich unter der einen Hälfte der Dörplatte hin- und daneben wieder unter der andern Hälfte zurückziehen kann, wonach der Rauch durch ein Rohr in den Kamin geführt wird. Diese Eisenplatte zum Dörren ist $2\frac{1}{2}'$ breit und eben so lang. Neben der Oeffnung, durch welche der vom eigentlichen Feuerungskanal, wo die Kochhäfen befindlich sind, abgehende Rauch in diesen Dörkanal eintritt, befindet sich aber auch ein kleines Schürloch, wo direkt unter der Heizplatte zum Dörren auch noch besonders etwas Feuer gemacht werden kann und muß, sobald das Herdfeuer aufgehört hat zu brennen und zu wirken.

Diese beiden flachen, aber ziemlich breiten Heizzüge unter der

Eisenplatte geben eine bedeutende Wärme nach oben ab, die so stark ist, daß man, um nicht das Obst der Gefahr des Verbrennens aussetzen, die Eisenplatte $1''$ dick mit Sand bestreuen muß.

Auf diese Eisenplatte wird der hölzerne Dörkasten gesetzt. Derselbe hat genau die Einrichtung des später beschriebenen Dörkastens und ist von einer der Eisenplatte entsprechenden Größe. Derselbe mißt in der Breite $2' 3''$, in der Länge $2' 5''$ und ist $1' 2''$ hoch. Es befinden sich in ihm 8 Dörrethüren, je 4 übereinander, in 2 Reihen neben einander.

Diese Herddörre wird auf die Eisenplatte nicht direkt aufgesetzt, sondern es werden schmale Stücke Ziegelstein auf die Platte in Lehm gelegt und so ein Damm gebildet, auf welchem der Dörkasten aufgesetzt, resp. eingedrückt wird. Dieser Damm muß sich überall da herum ziehen, wo der Dörkasten mit der Eisenplatte in Berührung kommt, also ringsum und mitten durch gehen.

Der Holzverbrauch war, wenn 18 Stunden lang fortgedört wurde, neben dem Herdfeuer täglich etwa 12—15 buchene, wie gewöhnlich zum Einheizen gespaltene Holzscheiter.

In dieser Zeit wurden Aepfel und Birnen gewöhnlich ganz fertig gedört, Zwetschgen brauchten etwas länger, Kirschen dörreten in 6, 8—10 Stunden.

Außer Obst wurden Bohnen, Küchenkräuter u. auch in dieser Dörre gedört.

Meine Herddörre hat in ihren 8 Schübladen einen Quadratraum von 20 Quadratfuß, sie faßt 40 Pfund Kirschen, Kernobst $1\frac{1}{2}$ Eri. = 70—80 Pfund Zwetschgen, sofern sie gehörig mit der Spitze nach unten aufgestellt werden, gegen 2 Eimri, wenn frisch eingefüllt wird.

Da das halbgedörre Obst nur halben Raum braucht, so braucht man, um fortwährend die Dörre zu füllen, immerhin täglich das doppelte Quantum des hier genannten Obstes.

2) Die größere Obstdörre.

Auch hier ist der Dörkasten von der Heizung ganz getrennt. Wir wollen zuerst den Dörkasten näher betrachten.

Derselbe mißt in der Höhe $15''$, ist $36''$ breit und hat eine Länge von 4 Fuß. Er enthält zwei nebeneinander liegende Reihen von je 4 Schübladen, welche ein hölzerner, von gut in einander gefügten Brettern gebildeter Kasten ohne Boden umschließt, der an der Vorderseite durch zwei mit Charnierbänden befestigte Thüren abgeschlossen ist. Eine Zwischenwand theilt die Dörre in zwei gleich große Hälften, von denen die eine, die über die Heizung befindliche, die heißere, die andere, neben der Heizung liegende, um einige Grade weniger heiß ist.

In dem, den Dörkasten nach oben abschließenden Brette sind für jeden Dörkasten 4 Oeffnungen, durch welche die feuchte Luft abgeleitet werden kann, und welche durch Schieben oder, wie hier, durch eine verschiebbare Latte verschlossen und nach Belieben mehr oder weniger geöffnet werden können.

Mit diesen Dunst abführenden Oeffnungen correspondiren andere Oeffnungen, welche unterhalb des Dörkastens und dicht über der Heizung angebracht sind, durch welche heiße, trockene Luft einströmt. Auch diese können nach Bedarf durch eingefügte Steine geöffnet oder geschlossen werden.

Um aber auch von einer jeden Schüblade die sich entwickelnden Wasserdämpfe schnell abzuleiten, befinden sich in jeder Latte, welche den Dörrethüren oder Hürden als Unterlage dient, ebenfalls da, wo oberhalb jene vier Oeffnungen sind, Ausschnitte, durch welche der Dampf leicht in die Höhe geführt werden kann.

Die Hürden oder hier richtiger Dörrethüren sind höchst einfach; sie bestehen aus 4 gut verbundenen dünnen Latten und haben als Boden dünne, hölzerne, runde Stäbe, wie gewöhnliche Blumenstäbe geschnitten, ungefähr von der Stärke eines Bleistifts,

*) Die Abbildungen und Erklärungen dieser neuen Obstdörre liegen bei der Redaktion dieses Blattes zur Einsicht parat.

welche, wie es beliebt, der Länge oder der Breite nach, angebracht werden können. Sehr einfach ist es, den Dörrboden in folgender Weise zu machen. Die eine Latte erhält unterhalb da eine Nute, wo der Boden hinkommen soll, während die gegenüber liegende Latte unten um so viel Linien schmaler geschnitten wird. In die Nute werden die vorher zugeschnittenen, zum Einfügen der Quere nach bestimmten Stäbe eingesteckt und auf die gegenüber liegende schmale Latte festgenagelt, wozu Tapezierleiste genügend sind. Auf diese Stäbe wird dann eine schmale Leiste so genagelt, daß dadurch beide Latten ganz gleich hoch und unten eben werden und die Dörrschubladen also gut sich aus- und einschieben lassen. Außerdem wird noch eine schmale dünne Leiste unterhalb der Stäbe angebracht und in den Rahmen eingelassen, in welche die Stäbe ebenfalls mit dünnen Stiften eingenaagelt werden, damit sie sich durchaus nicht verschieben können. Bei der Länge nach laufenden Stäben werden diese bloß auf die drei unteren Querleisten aufgenagelt.

Solche Dörrschubladen kann sich jeder Bauer selbst machen, er braucht also bloß das Gestell und den Dörrkasten mit den Laufleisten.

Ein häufig vorkommender Fall ist aber, daß man Dörrhurden besitzt, oder solche von andern Dörren erwerben kann. Diese lassen sich gar wohl zu einer solchen Dörre verwenden, indem man den Dörrkasten nach ihnen einrichtet und denselben $\frac{1}{2}$ breiter und länger, als die vorhandenen zu zwei neben einander gelegten Dörrhurden messen, macht und die Höhe so einrichtet, daß gerade 4 dieser Schubladen oder auch nur 3 derselben über einander zu liegen kommen, wobei aber immer mindestens 1 Zoll Zwischenraum von einer zur andern Dörrhürde bleiben muß.

Nun wollen wir die Heizung betrachten. Es ist hier ein horizontaler Heizkanal mit mehreren Zügen, welcher die Wärme, welche im Anfang der breitere erstere Kanalzug abgibt, unter einer Eisenplatte hinführt, welche letztere diese Wärme in den Dörrraum abgibt. Dieser Kanal, hat bei dieser Dörre im Ganzen eine Länge von 12 Fuß. Er ist gebildet durch auf eine Steinplatte oder einen Boden von Ziegelsteinen, die in Lehm gelegt sind, aufgestellte Klucker (Backsteine 3" 3" hoch und 2" 5" dick, also etwas dicker wie die gewöhnlichen Mauersteine), und demnach ist die innere Höhe des Kanals 3" 3" Dec-Maß. Die die inneren Züge bildenden Klucker werden oben an beiden Seiten zugespitzt, damit die Eisenplatte möglichst gleichmäßig die Wärme erhalten kann, wodurch dann unten schmalere und oben breitere Kanäle entstehen, wodurch eine stärkere Wärmemittheilung in den Dörrraum möglich wird.

Der erste Kanal zunächst der Heizung hat die doppelte Breite der zwei andern Züge, er ist fast 2', die andern jeder nahezu 1' breit.

Die Feuerung selbst ist sehr einfach, jedes nicht zu große Schürloch von einem Herd mit Rost versehen, könnte dazu dienen, oder man könnte den untern Kasten eines Circulirofens so an bringen, daß seine ganze Hitze sich in den Kanal zöge, so wäre die Heizung fertig. Ein solcher, und zwar mit Backsteinen ummauerter Ofen wäre in jeder Hinsicht zu empfehlen, sehr schnell aufzusetzen und wegzunehmen.

Wesentlich ist aber, daß von dem Wolf oder dem Heizloch eine rasche Steigung des Rauchs in den Heizkanal stattfindet, damit ersterer gut durchziehe und seine Hitze an der Eisenplatte recht vollkommen abgeben könne.

Es können nur alte Eisenplatten von Ofen oder Herden recht wohl für diese Heizung dienen, nur nicht zu dünne Platten und niemals bloßes Sturz- oder Eisenblech. Letzteres wirft sich und leitet die Wärme nicht gleichmäßig, wie ich dies bei einem früheren Versuche fand.

Es ist jedenfalls gut, insofern man, wie es bei altem Material gewöhnlich der Fall sein wird, mehrere Eisenplatten neben einander legen muß, die mit schmalen Blechstreifen zu verbinden, allein als durchaus nöthig habe ich dies nicht gefunden, und auch nur gut mit Lehm verstrichen bei neben einander gelegten und gut anstoßenden Eisenplatten nie Rauch erhalten.

Auf diese Eisenplatte wird nun ringsum eine Reihe Klucker flach aufgelegt, natürlich in Lehm gelegt, sowie eine solche Lage mitten über die Eisenfläche hin gebracht und auf diese kommt eine Lage von Lehm mit etwas Asche und Ziegelmehl vermischt und in diesen Kitt drückt man nun den hölzernen Dörrkasten ein, so daß er ganz fest sitzt. In einige der unten liegenden Klucker werden

Löcher eingehauen, die zur Zuleitung trockener Luft dienen, welche sich, indem sie über diese sehr heißen Steine geht, erhitzt, als heiße trockene Luft in den Dörrraum eintritt und eine Luftströmung veranlaßt, die zum Dörren wesentlich ist. Diese Oeffnungen werden nach Bedarf geöffnet oder mittelst passender Steinstücke geschlossen.

Auf der ganzen Eisenplatte wird 1" hoch gut gewaschener, staubfreier Sand aufgestreut, der einestheils eine zu starke Ausströmung der Hitze mäßigt, andernteils verhindert, daß etwa herabfallendes Obst auf die heiße Platte falle und verbrenne, wodurch das ganze Obst einen brenzlichen Geruch erhalten würde.

Der Rauch, der aus dem Heizkanal abzieht, wird durch ein Ofenrohr abgeleitet und in den Schornstein geführt.

So viel über die Heizung.

3) Ueber das Verfahren beim Dörren des Obstes.

Mancher wird nun aber, nachdem ich jetzt die Dörre möglichst deutlich geschildert, fragen, warum hat dieselbe 2 vollständig geschiedene Hälften, von welchen die eine wärmer, die andere weniger warm gehalten wird? Hierauf die Antwort, daß dies wesentlich ist, um ein recht schönes, vollkommenes Dörrobst zu erhalten.

Das Kernobst verlangt anfangs beim Dörren eine sehr hohe Temperatur und muß so zu sagen zunächst in seinem Dampfe kochen, wenn dasselbe ein recht feines und edles Dörroprodukt geben soll. Das feinste französische gedörrte Kernobst, besonders die herrlichen plattgedrückten Früchte, werden auf die folgende Art gewonnen, welche Methode die eben erwähnte Einrichtung der Dörre als eben so vortheilhaft als praktisch bestätigt und ganz ähnlich dem bei der kleinen Herdostdörre angeführten Verfahren ist.

Die sauber geschälten, aber nicht zerschnittenen noch ausgeschnittenen Früchte werden mit dem Stiel nach oben in nicht zu hohe, etwas weite Kochtöpfe gestellt und nachdem etwas Wasser auf den Boden desselben geschüttet ist, um das Ankleben der untern Früchte zu verhüten, mit den Schalen überdeckt. Diese 4 Töpfe kommen in den Backofen, und zwar mit dem zu backenden Brode hinein und bleiben da in dieser hohen Temperatur, bis die Früchte so weich sind, daß man mit einem Strohhalm bis zum Kernhaus ohne Mühe einstecken kann. Hierauf werden sie in mäßig heißen Räumen auf Hurden gelegt und gedörrt. Das weitere Verfahren habe ich in meiner Schrift „die Obstbenutzung“ geschildert.

Was hier der Backofen thut, soll die heiße Abtheilung der Dörre zu Wege bringen, und zwar besser und vollkommener; die in der heißen Abtheilung, deren Temperatur gewöhnlich zwischen 75 und 80° R. steht, und wo Anfangs der Dampf des Obstes gespannt wird, zuerst bis auf einen gewissen Grad weich gekochten Früchte kommen darauf in die 60—70° R. haltende zweite Abtheilung, wo sie bei reichem Luftzutritt und Ableitung der Feuchtigkeit in 10—12 Stunden fertig dörren. In der heißen Abtheilung genügt oft ein Aufenthalt von nur $\frac{1}{2}$ —1 Stunde und hängt ganz von der festeren oder lockeren Beschaffenheit des Fleisches der Früchte ab.

Die so im Dampf weich gekochten Früchte, deren Zellen bei diesem Verfahren größtentheils zerrissen sind, dörren nun weit schneller und leichter, als nicht vorher so behandelte Früchte, und werden auch später beim Kochen sehr bald weich und ungemein zart. Der zweite, etwas weniger heiße Raum, in welchem die Luftzüge unten und oben immer geöffnet sind, dient also dazu, das Obst eigentlich zu dörren. Alles frische Kernobst kommt demnach zuerst in die gespannte Hitze der ersten und danach in die trockenere Wärme der zweiten Abtheilung. Wird kein frisches Obst mehr zugebracht, so darf man nur die Lüftungsoeffnungen der heißen Abtheilung ebenfalls aufmachen (was auch sonst öfters nöthig wird, wenn sich der Dunst zu stark ansammelt), um aus dieser Abtheilung ebenfalls einen Dörrraum zu machen.

Das Steinobst dagegen wird jederzeit zuerst langsam gedörrt; dasselbe muß bei stetem Dampfzug und mäßiger Hitze so lange gedörrt werden, bis die Schale der Frucht runzlicht wird und die Früchte so zu sagen zusammenfallen. Ist dieses erreicht und so die Früchte bald ganz getrocknet, so bringt man dieselben noch auf kurze Zeit in den heißen Dörrraum, dessen Luftzüge aber dann etwas geöffnet werden müssen. Hier gehen die Früchte wieder etwas auf und erhalten in dieser hohen, feuchteren Wärme einen herrlichen Glanz, der ihnen bleibt, wenn sie recht heiß herausgenommen und in der Luft zum Abkühlen stehen gelassen werden.

(Fortsetzung folgt.)