

nen, tritt ein höherer Reifegrad des Obstes ein, dasselbe wird zuckerreicher und vollkommener und der daraus bereite Obstmost geistreicher und angenehmer, als in geringeren, namentlich nördlichen Lagen.

Ein Baumfeld, welches zweckmäßig cultivirt und sorgfältig gepflegt wird, gibt im Durchschnitt einen quantitativ und qualitativ bessern Obstertrag, als ein solches auf Weideland und Wiesen.

Auf die Beschaffenheit des Obstes, sowie auf die Haltbarkeit desselben äußert auch die Bitterung während der Sommermonate einen großen Einfluß, indem das Obst, in einem trockenen Sommer aufgewachsen, zuckerreicher, schmackhafter und haltbarer wird, als in einem anhaltend feuchten.

Auch die Entfernung, in welcher die Bäume von einander stehen, ist von Wichtigkeit für die Beschaffenheit des Obstes. So gibt ein dicht-geschlossener Obstbaumwald, wie wir dieses in mehreren Gegenden des Landes beobachten, unvollkommeneres und weniger zuckerreiches Obst, als solches, welches der Einwirkung der Sonne durch eine entsprechende Entfernung der Bäume ausgesetzt ist.

Das Obst der jungen und kräftigen Bäume ist gewöhnlich größer und vollkommener, aber weniger zuckerreich, als das von alten Bäumen unter gleichen Verhältnissen. Demzufolge hat auch der Most von letzteren mehr Gehalt, Dauer und Farbe.

[Fortsetzung folgt.]

Konstantinopel, 12. Sept. In Asien, am Kaukasus, ziehen sich für Rußland die drohendsten Wolken zusammen. Die an der Grenze angekommenen persischen Truppen fraternisiren mit den Türken und das dort zusammengezogene Heer wird auch nahe an 100,000 Mann stark sein. Viele Flüchtlinge aus Ungarn und Italien sind nach diesem Heere abgegangen, wogegen die Pforte nichts eingewendet hat, da, am Kaukasus Oesterreich nicht verfeindet wird. Aus Aegypten sind für den Fall, daß es vonnöthen, noch 20,000 Mann versprochen worden. (Köln. Z.)

Konstantinopel, 15. Sept. Die von der Kriegspartei und den Ulema hervorgezogene Demonstration ist für den Augenblick glücklich abgeschlagen, aber niemand sieht ver-

trauend in die Zukunft, kaum wagt man auf den nächsten Augenblick zu zählen. Die fremden Diplomaten sehen indeß ihre Bemühungen fort den kriegerischen Theil des Portenministeriums aus dem Rath des Sultans zu verdrängen, und noch verzweifeln sie nicht am Erfolg ihrer Bemühungen. Bis jetzt haben die Rathschläge der Besonnenheit das Aeußerste noch abzuwenden gewußt, selbst der Scheichül-Islam hat sich über Nacht eines Besseren besonnen, den ihn drängenden Fanatikern, an deren Spitze er sich einen Augenblick gestellt hatte, Vorstellungen gemacht und sie beschworen ihr Vertrauen zum Großherrn nicht sinken zu lassen. — Dabei wird freilich dem Stolz der Türken manche schmeichelnde Hoffnung vorgehalten werden, ohne daß jemand im Stande wäre die Täuschung länger als 14 Tage fern zu halten. Indes, die Ulema ließen sich beschwichtigen — sie erklärten sogar sie bereuten den gethanen Schritt. So ging die Beiram-Prozession nicht nur ungestört, sondern in feierlicher Pracht vor sich. Aber wie in gebeugter Haltung erschien dabei der Sultan, wie sichtbar angegriffen! Auch seinen Hofleuten gelang es nicht die ängstlichen Zweifel, die ihre Herzen bewegen, zu bemeistern und zu verbergen. Zwar ist die Hauptstadt ruhig, aber nur zu viele Zeichen deuten darauf wie die Gemüther gespannt sind. Zur vorläufigen Beschwichtigung derselben hat beigetragen, daß vorgestern (also am Tage nach der Ulema-Demonstration) vier Kriegsschiffe aus der Beschikabucht, zwei englische und zwei französische, in unserem Hafen vor Anker gegangen sind. (A. Z.)

Berlin, 23. Sept. Auch Preußen schickt jetzt ein Kriegsschiff nach Konstantinopel, seinem dortigen Gesandten zur Verfügung. Es ist die Dampfkorvette „Danzig“, welche am 5. d. Portsmouth verlassen und am 11. die Straße von Gibraltar passiert hat. (A. Z.)

Verichtigung. In der Ankündigung von Christian Obermüller in No. 75 dieses Blattes soll es statt der Worte von Seite seines Nachbarn heißen: von Seite irgend eines Andern.

Amts- und Intelligenzblatt

für den

Oberamts-Bezirk Schorndorf.

No 77.

Dienstag den 4. Oktober

1853.

Privat - Anzeigen.

Schorndorf.

Anzeige & Empfehlung.

Meinen werthen Kunden diene hienit zur Nachricht, daß ich zu Ende dieses Monats in geschäftlicher Beziehung auf 3 Wochen verreise und bitte deshalb mir ihre schätzbaren Aufträge für Herbst- und Winter-Bedürfnisse baldigst zukommen zu lassen oder dieselben mir bis zu meiner Zurückkunft bewahren zu wollen.

Zugleich empfehle ich mein Corsettenlager als wieder vollständig assortirt in den verschiedenartigsten Corsetten und Morgenleichen vorn zum schließen, Corsetten mit mechanischer Einrichtung und Elastik, sowie Kinder-Corsetten in allen Größen zu gefälliger Abnahme,
E. Dessauer, Damenkleidmacher.

Schorndorf.

Waaren-Verkauf.

Unterzeichnet ist Willens bis Samstag den 8. Oktober von Vormittags 8 Uhr an einen Waaren-Verkauf vorzunehmen, wobei vorkommt: Schlupfer, Hals-Collier, große

und kleine Pelzhandschuhe und Pelzkappen, wozu die Liebhaber eingeladen werden.

Auch habe ich ungefähr 28 bis 30 Str. Neu zu verkaufen.

Christian Rößch, Kürschner.

Schorndorf.

Verlorenes.

Am Montag den 26. Septbr. ging von Enderbach bis Welzheim eine Wagenwende verloren, der Finder derselben wird gebeten, selbe gegen angemessene Belohnung abzugeben bei Hrn. Aldinger zur Post.

Großheppach.

Ein gut abgerichteter Dachshund wird im Lamm dahier verkauft.

Eine spanische Wand wird zu kaufen gesucht, von wem sagt die Redaktion.

Plüderhausen.

Unterzeichnete verkauft 32 Eimer in Eisen gebundene Fässer, und zwar 1 mit 8, 2 mit 7, 1 mit 6 und 1 mit 4 Eimer. Liebhaber werden höflich eingeladen.

Adlerwirth Wittmann's Witwe.

An alle Kranken!

welche sich der Fichtennadel-Bäder bedienen wollen, und unsere Anstalt nicht besuchen können, offeriren wir ein hinlängliches Quantum Fichtennadel-Decoct von ausgezeichneter Güte zu 24 Bädern hinreichend, zu dem Preis von 6 Thaler P. Court.

Wer das Baden nicht haben kann, und sich Morgens und Abends den ganzen Körper damit warm zu 26 bis 27 Grad R. wäscht (oder noch besser mit der Bürste frottirt), was ebenso wirkend ist, erhält ein hinlängliches Quantum Decoct zum Frottiren und Waschen auf 24 Tage zu 3 Thaler P. Court.

Die überraschenden Erfolge, welche durch unser Fichtennadel-Decoct erzielt worden sind, veranlassen uns, das geehrte Publikum auf dessen Heilkraft aufmerksam zu machen. Als vollkommen und oft in überraschender Weise sind genesen: die an allgemeiner Nervenschwäche, Gicht, Rheumatismus, Hypochondrie, chronischen Hautauschlägen, Hämorrhoidal- und sonstigen Unterleibsleiden, besonders der Leber, Syphilis, Scropheln, tuberkulöser Lungenschwindsucht und englischer Krankheit leiden. Die eigenthümliche Bereitung, welche uns keine andere Anstalt nachzumachen im Stande ist, gründet seine Heilkraft auf das richtig specifische Gewicht in Betreff der Heilung auf den menschlichen Organismus.

Wir legen jeder Sendung eine auf Erfahrung gegründete Gebrauchsanweisung über deren Wirkung bei und sorgen für den billigsten Transport.

Die Bestellungen wolle man an die unterzeichnete Direction oder an die Redaction dieser Blätter, welche dazu und zur Empfangnahme der Gelder Vollmacht erhalten hat, machen.

Die Direction des Sittennadel-Bades in Blankenburg bei Rudolstadt in Thüringen.

Mannichfaltiges.

Rathschläge

zu zweckmäßiger

Vereitigung des Obstmostes

von

Oberlehrer Schlipf in Hohenheim.

(Fortsetzung.)

d) Eine zweckmäßige Mischung der Obstsorten bei der Obstmostbereitung ist ein Gegenstand von der größten Wichtigkeit, welcher, gut geleitet, dem Most Kraft, Lebhaftigkeit, Annehmlichkeit und Haltbarkeit verleiht und eine nothwendige Bedingung ist, wenn die Obstmostbereitung einen Betriebsgegenstand für den Handel bilden soll. In vielen Gegenden unseres Landes werden noch bedeutende Fehler hierin gemacht. Gewöhnlich versäumt man schon zum Voraus eine zweckmäßige Auswahl der eingerechneten Obstsorten, es wird dann alles Obst ohne Grundsätze durcheinander verarbeitet, die Regeln einer geordneten Gährung im Fasse verabsäumt, und auf diese Art gehen in manchen Jahren Tausende von Eimern Most zu Grunde; ein anderer Theil von Most bleibt trüb oder wird sauer. Diese Wichtigkeit zweckmäßiger Mischungen der Obstsorten wird genügend bewiesen, wenn man den Jahrgang von 1843 betrachtet, wo der Ertrag der Birnen sehr reichlich ausfiel, während die Apfelbäume nur einen unbedeutenden Ertrag gewährten, so daß eine sachgemäße Mischung von Birnen und Äpfeln nicht überall vorzunehmen war. Hierdurch wurden sehr viele Mostvorräthe im Sommer 1844 zähe oder schwer, so daß sie erst durch den Ankauf und die Beimischung von geringen Rothweinen wieder genießbar gemacht werden mußten.

In mehreren Gegenden Württembergs wird der Most aus einer Obstsorte allein und besonders von folgenden Obstsorten bereitet, und liefert bei richtiger Behandlung ein ausgezeichnetes Getränk, und zwar von Birnen: von der Achte oder Champagner Bratbirne, der Gelben Wadelbirne oder Langbirne *), Wildling von Einsiedel,

*) Diese beiden wichtigen Mostbirnen werden

Weinbirne vom Bodensee, Schweizer Wasserbirne, Bergbirne oder Bergler, Kargenbirne, Träublebirne, Wolfsbirne, Wörlesbirne, Kummelterbirne *), ferner von den wilden (unveredelten) Holzbirnen. Bei der Verwendung dieser Birnen zu Most müssen folgende Bedingungen beachtet werden, um ein ausgezeichnetes Getränk zu erzielen: möglichst vollkommene Baumreife, sorgfältige Eimerndung derselben, so daß die Birnen nicht gedrückt oder verleht werden, bei der Bratbirne, Wolfsbirne und Kargenbirne volle Lagerreife, und endlich muß man den gemahlenen Troß in einer Bütte oder in einem Bottich, je nach der äußern Temperatur 4 — 6 Tage lang, aufnehmen lassen, bis sich oberhalb beim Troß eine feste Borke gebildet hat, worauf der Most abgelassen und in Fässer oder Flaschen gefüllt wird. Von den Äpfeln, die in Württemberg öfters allein zur Mostbereitung verwendet werden,

häufig als Most im Herbst unter geringe, rotthe Weine gemischt, wodurch dieselben angenehmer und trinkbarer gemacht werden. Wegen ihrer schätzbaren Eigenschaften werden sie gewöhnlich auch mit 12—24—30 fr. pr. Eimer theurer bezahlt, als anderes Mostobst. Die Wadelbirne hat bekanntlich beim Essen aus der Hand eine zusammenziehende Eigenschaft, die sie auch dem Moste in der ersten Zeit mittheilt; daher wird derselben auch beim Mosten eine starke Zugabe von Wasser einverleibt, damit der Most diese Eigenschaft verlieren soll. Die Tröber (Tröster) derselben sollen nach der Mostbereitung daraus noch ebenso viel Branntwein liefern, wie dies bei den übrigen Birnsorten der Fall ist, wenn kein Most daraus bereitet wird.

*) Diese Kummelterbirne, bei uns, z. B. in Eßlingen, Saubirne genannt, steht im Großherzogthum Baden im Rang als Mostbirne dem Rißling als edle Weintraube gleich, indem der Most von ihr sehr dauerhaft und angenehm wird, und von einem Bouquet begleitet ist, was ihn in die Reihe geringer Traubenweine stellt, so daß er schon öfters für Traubenwein getrunken wurde. Wie die Achte Bratbirne zur Verbesserung geringerer Weine gewählt wird, ebenso gut kann auch diese Kummelterbirne dazu benützt werden.

sind aufzuzählen: die Luiken, die Kienleßäpfel, die Goldpirmäne, Kleiner Rosenäpfel, Kugeläpfel, Bohnäpfel, welche im ersten Jahre nach richtiger Behandlung einen glanzhellen, bernsteinfarbigen Most liefern; ferner sind noch hieher zu zählen: die Borsdorfer, die aber gewöhnlich als Tafelobst zu hohen Preisen verkauft werden, ferner alle Holzäpfel, deren Most aber in den ersten Jahren rauh ist, welche Eigenschaft indessen derselbe im 2. Jahre verliert. Bei der Mostfabrikation aus diesen genannten Äpfeln müssen ebenfalls die Bedingungen in Anwendung gebracht werden, wie sie oben bei den Birnen erörtert wurden *). Außer diesen genannten Obstsorten gibt es noch eine große Anzahl, aus welchen ausgezeichnete Mostsorten in Beziehung auf Gehalt, Lieblichkeit und Haltbarkeit bereitet werden können, wenn Aufmerksamkeit und Fleiß dabei angewendet werden.

Bezüglich der Mischung der einzelnen Obstsorten zu Obstmost ist noch Folgendes zu beachten:

aa) Mostobstsorten, die Neigung zum Säuerwerden oder Zäherwerden im Fasse und Blauerwerden des Mostes im Glase haben, wie dies bei allen süßen und herbsüßen, weichreigenden Birnen, z. B. der Knausbirne, Palmischbirne, Schneiderbirne, Wasserbirne zc. der Fall ist, müssen mit weinsäuerlichen Äpfeln oder rauen Birnen gemischt werden. In dieser Beziehung findet man auf den Fildern gelungene Mischungsverhältnisse angewandt:

$\frac{1}{2}$ Knausbirnen und $\frac{1}{2}$ Wolfsbirnen.

$\frac{1}{3}$ Palmischbirnen, $\frac{1}{3}$ Langlielerin und $\frac{1}{3}$ Narig.

$\frac{1}{4}$ Palmischbirnen und $\frac{3}{4}$ noch grüne Knausbirnen.

$\frac{1}{2}$ Palmischbirnen oder Knausbirnen und dergl. und $\frac{1}{2}$ Luikenäpfel oder Goldpirmänen, Kleiner zc.

Auch eine Mischung von geringen rothen Weinen, sowie ein Zusatz der Tröber (Tröster) von den Trollinger (Welschen) Trauben und zwar ein Eimer oder Imi auf 1 Eimer des genannten Birnmostes gibt ein helles, gutes und haltbares Getränk.

bb) Obstsorten, die erfahrungsmäßig einen trüben Most geben, müssen mit solchen Sorten gemengt werden, die bei richtiger Behand-

*) Vorstehende ausgezeichnete Mostarten werden gewöhnlich beim Wirthschafts-Ausverkauf um 4—8 fr. pr. Maas höher verwerthet, als der gewöhnliche Most von gemischten Sorten.

lung einen hellen Most liefern, wie z. B. mit Champagner Bratbirnen, Wolfsbirnen, Extramostbirnen (Wildling von Einsiedel), Wadelbirnen, Kleiner Luiken, Goldpirmänen zc. Die Achte (Champagner) Bratbirne und die Wolfsbirne haben die Eigenschaft, daß sie bei sachgemäßer Mischung mit andern Mostobstsorten die Trübung des Mostes niederschlagen, und auf diese Art dienen sie als Schönungs- oder Klärungsmittel. Dies bewirkt der reiche Gehalt dieser Sorten an Gerbestoff, den alle sehr herben Birnen haben, weshalb alle solche zu dem gleichen Zweck gebraucht werden können. Aus diesem Grunde findet man auch häufig folgendes Mischungsverhältniß angewandt: $\frac{1}{4}$ Bratbirnen und $\frac{3}{4}$ verschiedenere Äpfel und Birnen.

cc) Obstmostsorten, die im Geschmack sehr süß und fade sind, wie dies bei vielen unserer Birnen, bei den Süßäpfeln und besonders auch bei allem Frühobst der Fall ist, müssen mit weinsäuerlichen Äpfeln, z. B. mit Luiken, Kleineren, Bohnäpfeln, Käßlerreinetten, Weinzc. gemischt werden. So liefern $\frac{1}{2}$ Süßäpfel oder Birnen und $\frac{1}{2}$ Luiken und dergl. einen hellen, beliebten und haltbaren Most.

dd) Beabsichtigt man den Most früher, also schon im ersten halben Jahre, zu benutzen, so sondere man das süße Mostobst von dem sauren und rauen und wähle hiezu alles Frühobst; an Birnen besonders die Grunbirnen, Knausbirnen, Palmischbirnen, Schneiderbirnen, frühe Wasserbirnen zc., ferner alles Abfallobst, welches letztere aber mehrere Tage der Lagerreife unterworfen werden muß. Stehen reiche Obstträge in Aussicht, so beachte man die gleiche Sondernung, und benütze alle säuerlichen und bitteren Äpfel zur Bereitung eines Mostes, der sich 3—4 Jahre und noch länger hält, und dessen Werth mit der Zeit steigt.

ee) Eine Mischung von sehr vielen verschiedenen Mostobstsorten findet bei den Landleuten häufigen Beifall. In dieser Beziehung findet das Abfallobst vor der eigentlichen Obsterndte in Hohenheim einen schnellen Absatz und wird auch sehr gut bezahlt. Dasselbe besteht öfters aus 50 bis 100 und noch mehr verschiedenen Obstarten. Dieses Obst ist hinsichtlich seiner Baum- und Lagerreife öfters sehr verschieden und es scheint, daß die fehlerhaften Eigenschaften einzelner Obstsorten durch die entgegengesetzten anderer ausgeglichen werden. Vielleicht dürfte auch der Grund in der Lagerreife des Abfallobstes zu suchen sein, welches öfters 8—14 Tage lang angesammelt, und dann erst bei größeren Quantitäten verkauft wird. Der daraus gewonnene Most