

WIRTSCHAFTS BLÄTTER

311

Nutzen und Verznügen.

16

Freitag den 16. April 1824.

Zeitgedicht.

D hoher Tag! Bey seinem Werden sang
Ein Chor der Himmlischen ihm Osterpsalmen,
Melodisch rauschten ihre Siegespalmen,
Und aller Wesen Jubellang.
O großer Tag! Ihn hat die Mutter Zeit
Selbst im Triumph auf ihrem Sphärenwagen
Zu unserm Erdenrund herabgetragen,
Und ihn zum schönsten Fest geweiht.

Jauchzt! der Frühling kehret wieder,
Und es tönen fern und nah
Schöne hohe Osterlieder;
Christus lebt: Hallelujah!

Deconomische Nachrichten.

I.

(Aus der Wiener Zeitung).

Über die Verbesserung des Verfahrens bey der Weinbereitung ist uns von dem in diesen Blättern schon mehrmahl rühmlich genannten Herrn Ritter v. Heintl nachstehende Mittheilung gemacht worden:

Die Gährung muß den Traubenmost in Wein verwandeln. Sie wirkt dabey zuerst lebhaft, dann unmerklich fort. Die lebhafteste Gährung gibt dem Weine das Daseyn; die unmerkliche muß, wie die Lebenskraft bey den organischen Wesen, dem Weine das Leben erhalten.

Aus dem nämlichen Moste sehen wir sehr verschiedene Weine entstehen. Dieser Unterschied kommt von der Verschiedenheit der Behandlung her, welche

im Allgemeinen noch mancher Verbesserungen fähig ist. Da der Absatz der Weine abgenommen hat, so wird die Nothwendigkeit immer dringender, nur gute, geistreiche und haltbare Weine zu erzeugen, um durch ihre Beschaffenheit zu einem unzeitigen, noch nachtheiligeren Verkaufe nicht gezwungen zu seyn.

Bey sonst gleichen Umständen sind die Weine um so edler und haltbarer, je mehr sie Weingeist besitzen. Die Wein-Erzeuger sollen daher ein Hauptaugenmerk darauf richten, bey der lebhaftesten Gährung den Verlust jener Stoffe, aus denen der Weingeist (Alkohol) gebildet wird, und das Verflüchtigen des Geistes selbst nach Möglichkeit zu hindern.

In Oesterreich wird der Most zu weißen Weinen gleich eingekellert und in die Fässer eingefüllt, deren Spundloch, während der heftigen Gährung, durch mehr als 14 Tage ganz offen bleibt. In dieser Zeit hat aus der gährenden Masse eine starke Verdunstung durch das Spundloch Statt, wodurch die Menge und die Güte des Weines verlieren. Je kleiner die Öffnung ist, durch welche der Most ausdünstet, desto geringer der Verlust. Versuche sollten dem Verfasser zeigen, ob und wie das bisherige Verfahren in dieser Hinsicht, und zwar, dem bey gesunkenen Preise der Weine, ohne bedeutende Geldausgaben verbessert werden könne.

Dazu hat derselbe sich einer Vorrichtung bedienet, die gar nichts kostete, und darum leicht nachgeahmt werden kann. Die hölzernen Röhren, die in größeren Kellern ohnehin von verschiedener Länge zum Einschlauchen des Mostes vorhanden sind, und die hölzernen Hundsköpfe, welche dabey verwendet werden, um die Win-

Kel und Krümmungen zu bilden, gaben ihm den Versuch-Apparat. Eine solche Röhre wurde in dem Spundloche des mit Most wie gewöhnlich gefüllter Fasses dergestalt befestiget, daß sie nicht unter das Faßholz hinabreichen konnte. An das obere Ende derselben wurde ein Hundskopf, mit dem Kopfe aufwärts stehend, eingeschlagen; darein quer herüber ein zweyter Hundskopf befestiget, der eine zweyte Röhre aufnahm, welche die Linie abwärts bildete, und in ein auf dem Fasse stehendes, mit kaltem Wasser gefülltes Schaff, und zwar 6 Zolle unter dem Wasser, vom Boden noch bey 3 Zolle entfernt, endete, und hier mit Querbölgern, die über das Schaff genagelt wurden, festgehalten wurde, während ein Gabelholz die obere Querlinie stützte. Die Linie vom Fasse aufwärts war im Ganzen im äußeren Lichte 3 Schuh, die Querlinie 1 Schuh, und die Linie abwärts 2 Schuh 9 Zoll lang. Der Durchmesser der Röhre ist auf einer Seite $1\frac{1}{2}$, auf der andern Seite bey $1\frac{1}{8}$ Zoll, um in einander gefügt werden zu können. Jede Zusammenfügung geschah mit der Vorsicht, daß dem Dunste der Weg nirgends ganz verlegt war, und wurde mit Thon recht gut verstrichen.

Den ersten Versuch damit machte der Verfasser im Jahre 1821. Er ließ ein zwölfmeieriges Fuderfaß in den luftigen Vorkeller legen, um dasselbe zu jeder Stunde beobachten zu können, ohne von dem Kellerdunste gehindert zu seyn. Es wurde wie gewöhnlich mit frischem Moste gefüllt, und mit Röhren geschlossen. Der Erfolg zeigte, daß ohne Gefahr für die Fässer das ähnliche Verfahren im Keller angewendet werden könne. Deswegen wurden im Jahre 1822 zwey Lagerfässer, welche in dem Keller des Verfassers zu Nering neben einander liegen, bestimmt, um auch die verschiedene Güte des Weines zu erproben. Beyde Probefässer sind am 18. September mit Abschöpfmoste aus den Weingärten gefüllt worden. Das eine Faß hält 56 Eimer. Dieses wurde mit hölzernen Röhren geschlossen, und das Ende der Röhren in ein, mit 10 Maß frischem Brunnenwasser gefülltes Schaff eingeleitet. Das zweyte Faß hält 58 Eimer, und blieb mit offenem Spundloche, wie alle übrigen Fässer, der Gährung überlassen. Am 22. September brannte im Keller kein Licht mehr. Es war nicht möglich zu dem geschlossenen Fasse zu gelangen, dessen Luftstöße in regelmäßigen Absätzen schon an

der äußersten Kellertür vernehmbar waren. Man besorgte, der Most dürfte zum Theile durch die Röhren davon gehen. Die heftige Gährung endete am 2. October. Kein Most war herausgegangen. Die Röhren wurden abgenommen, das Faß, wie die übrigen, mit der rauhen Fülle versehen. Das Wasser im Schaff war lau, trüb, etwas eingesunken, daß nur noch neun Maß herausgemessen wurden. Bey genauer Untersuchung des Geruches und Geschmacks schien es geistig zu seyn. Dieß führte auf den Gedanken dasselbe destilliren zu lassen, was sogleich in Ausführung gebracht wurde. Man erhielt bey dem ersten Brande ein großes Seitel brennbaren Geist, und $1\frac{1}{2}$ Maß gemeinen Branntwein. Die Landleute lächelten ungläubig, als sie hörten, daß man aus Wasser Branntwein brennen wolle: sie kamen zahlreich dazu, und waren sehr erstaunt, als sie wirklich starken brennbaren Weingeist daraus hervorkommen sahen. Vor ihren Augen ließ man etwas davon in einem blechernen Löffel anzünden, und gab ihnen den Branntwein zu trinken. Sie thaten sich sehr viel dabey zu gute, daß sie Branntwein aus Wasser zu trinken erhielten. Der Verfasser glaubt auch der Erste zu seyn, welcher dieß versucht und bewirkt hat. Es ist hierdurch nunmehr erwiesen, daß schon während der Gährung, bevor der Most noch in Wein umgestaltet ist, der sich nach und nach entwickelnde Weingeist flüchtig werde. Der Wein in dem geschlossenen Fasse schmeckte geistreicher. Um darüber Gewißheit zu erhalten, ließ man 5 Maß davon destilliren, und erhielt daraus bey dem ersten Brande etwas über 3 Seitel 22grädigen brennbaren Geist, bey einer Temperatur von $+10^{\circ}$ Reaumur gewogen. Aus dem zweyten Probefasse wurden ebenfalls 5 Maß Wein gebrannt: sie gaben $1\frac{1}{2}$ Maß 21grädigen und $1\frac{1}{2}$ Maß 16grädigen Branntwein.

(Der Beschluß folgt.)

II.

(Aus der allgemeinen Handlungs-Zeitung).

Der Engländer Heard macht Talg und Fett härter und weniger schmelzbar, indem er es mit Salpetersäure von 1, 5, eigenthümlicher Schwere vermischt, in einem Verhältniß, das sich nach der Beschaffenheit

des Fettes richtet. Ein Gran (nächstens 13 3/4 Gran des Wiener Apotheker-Gewichts) Salpetersäure reicht bey einem Pfund gutem rohen Talg hin, bey anderm Talg oder Fett muß man 2, 4mahl oder noch mehr Salpetersäure nehmen. Der Talg wird auf gelindem Feuer geschmolzen, die Säure zugesetzt und umgerührt, bis er orangefärbig wird, worauf man ihn erkalten läßt, und durch starkes Pressen eine ölichte Flüssigkeit abscheidet, welche sich mit der Salpetersäure verbunden hat. Der Talg ist gelb, kann aber durch Luft und Licht gebleicht werden. Lichter daraus, fließen nicht, und brennen besser, als gewöhnliche. Man bleicht die Talglichter gewöhnlich, indem man sie der Luft und dem Thau, jedoch ohne die Sonne darauf wirken zu lassen, aussetzt. Besser kann man sie nach Herrn Lenormand durch Chlor (oxidirte Salzsäure) bleichen, und dieses wird bereits dazu von einem Pariser Fabrikanten angewandt. In einer Kiste aus weißem Holz werden die Lichter so aufgehängt, daß keines das andere berührt. Der Deckel und die Fugen werden mit geleimtem Papier, Leinwand, luftdicht verschlossen, und dann leitet man durch eine porzellanene oder gläserne Röhre das Chlor in die Kiste. Bringt man an der Kiste zwey einander entgegengesetzte Fenster an, so kann man leicht sehen, ohne den Deckel aufzuheben, ob die Lichter gebleicht sind. Oft haben die Lichter in 24 Stunden eine blende Weiße erlangt, oft sind über drey Tage erforderlich.

III.

Um Fleisch und Gartengewächse lange Zeit vor Fäulniß zu bewahren, nehme man eine geringe Quantität Eisenfeilspäne, reinige sie sorgfältig von allem Staube, gieße reines, abgekochtes Wasser darauf, lege in dieses Wasser das frische Fleisch oder das grüne Gemüse, so, daß es von dem Wasser ganz bedeckt wird. Um den Zutritt der Luft gänzlich zu verhindern, gieße man eine dünne Schicht Öhl darüber. Fleisch, welches auf diese Art aufbewahrt worden war, ward nach Verlauf von sieben Wochen herausgenommen, nach Farbe und Geruch vollkommen dem eben geschlachteten gleich befunden, lieferte eine untadelhafte Brühe, und hatte seinen natürlichen Wohlgeschmack. Um das Fleisch aus dem Wasser herauszunehmen, neige man das Ge-

fäß ein wenig, da dann das Öhl leicht und bis auf den letzten Tropfen abfließen wird.

Berichtigung

des in Nr. 11, 13 und 14 des illyrischen Blattes aufgenommenen Aufsatzes über „die Krautrübe, als empfehlungswerthes Futtergewächs.“

(Aus der Carinthia).

Schon in dem zwölften Hefte „der Verhandlungen der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft in Steyermark,“ aus welcher dieser mein Aufsatz in dieses Blatt *) aufgenommen wurde, sind durch eine Irrung aus Dr. Hopfens kleiner Schrift („über den Anbau der Idolsberger Rübe“) einige Stellen eingeschaltet worden, welche, mit meinen Erfahrungen nicht übereinstimmen, die Cultur dieser Pflanze mühsamer darstellen und verkünsteln, daß dadurch Mancher irre geleitet, und von dem Anbau dieser vortrefflichen Futterpflanze abgehalten werden könnte. — Daher halte ich es für nothwendig, folgende Stellen zu berichtigen.

a) Bey Erziehung der Pflanzen habe ich der Erdoberfläche wegen nie den Samen eingeweicht, oder in einen Sack in ein Mistbeet gelegt und keimen lassen; eben so wenig habe ich den Zwischenraum der Samenbeete täglich behackt.

Meine Samenbeete haben keine andern Zwischenräume, als eine Pflanze von der andern hat; diese kann man aber, wegen des engen Standes der Pflanzen, unmöglich behacken; wären auch Wege oder Räume zwischen selbst, so würde ich noch nicht begreifen, wie das tägliche Behacken dieser Nebenräume gegen den Erdfloh schützen kann. Daß aber Schnecken den jungen Pflanzen in dem Pflanzenbeete verderblich geworden wären, das habe ich niemals erfahren, und daher des Dr. Hopfens Mittel mit Hohlrund-Röhren, oder Bretern in den Wegen, mich dafür zu verwahren, keine Veranlassung gehabt.

Das sicherste und einfachste Mittel gegen den Erdfloh ist, gesunden Samen recht frühzeitig in die beste

*) Carinthia nämlich, wo dieser Aufsatz früher erschien, und aus welcher wir eben diese Berichtigung entlehnen.

Garten-Erde (die nicht frisch gedüngt wird) zu säen, dann die jungen Pflanzen, damit sie gesund bleiben, gegen Frost durch eine Bedeckung zu schützen.

b) Bey der Kultur der Pflanzen ist es ganz gegen meine Erfahrung, was Dr. Hopfen behauptet, daß selbe nicht behäufelt werden dürfen, weil es der Krautrüben-Pflanze nachtheilig sey.

Die Rüben-Pflanzen werden bey mir immer so, wie die Kopfkohlpflanzen behäufelt, weil ich mich bestimmt überzeuge, daß es der Pflanze nicht schadet, und die gehäufelten Rüben größer werden, und es dem Boden wohl bekommt. — Das Behäufeln geschieht aber mäßiger, als bey den Erdäpfeln, und weil es öfter geschieht, daß manche Pflanze mit Erde überschüttet wird: so geht dann in den Reihen Jemand durch, und macht mit der Hand leicht die wenigen überschütteten Pflanzen von der Erde frey.

c) Endlich die Stelle, wo bey der Erziehung des Samens der Krautrübe gesagt wird, daß es die größte Arbeit mache, die Vögel abzuwehren, und, wenn die Samen reifen, ein eigener Wächter mit einer Vogelflinte unumgänglich nothwendig sey — ist nur Dr. Hopfens Behauptung. — Nach meiner Erfahrung wird dem Krautrüben-Samen von den Vögeln nachgestellt, wie bey andern derley öhlichen Samen, und ich gebrauche keine andere Vorsicht, als daß ich bey dem Reifwerden des Samens besorgt bin, die reiferen Stängel nach und nach einzubringen, und selbe auf diese Art dem Vogelstich zu entziehen.

Da es für Manche ein Interesse haben dürfte: so will ich bey dieser Gelegenheit den Ernte-Ertrag von dem letzten ziemlich nassen Jahre 1823 anführen, woraus im Vergleich mit dem, in dem trocknen Jahre 1822 erhaltenen, der um 1/3 größere Gewinn an Blättern besonders auffallend ist. Ich erhielt von einem Joch im Durchschnitt:

	an Rüben	an Blättern
1823	— 460 Centner	— 396 Centner
1822	— 436 „	— 296 „
1823	mehr 24 Ctn. Rüben u. 100 Ctn. Blätter,	

zusammen auf einem Joch 856 Centner Rüben und Blätter, welche dem Ertrag an Futter, von 7 Joch guter (40 Centner gebenden) Wiesen, gleichzuschätzen sind.

Wenn ich meine Krautrüben nicht in einen Grund pflanzte, der mit der letzten Düngung 4 bis 5 Ernten abgetragen hat, sondern in einen kräftigeren: so würden meine Ernten besonders an Wurzeln noch viel reicher seyn.

Die Krautrübe, welche für den Herbst und Winter das köstlichste und gesundeste Futter liefert, wird nicht leicht von irgend einem Futter-Mittel an Menge, Güte, und Wohlfeilheit übertroffen werden können.

Wiesenaus, den 5. Februar 1824.

Söllner.

Fresco Anekdote.

(Aus dem Leben gegriffen von J. J. Castelli).

Man fand das alte Leichenhaus, in welches die Särge bis zur Beerdigung eingesetzt wurden, für die Bevölkerung eines Städtchens zu klein, und es wurde ein neues gebaut. Dieses neue aber lag so weit von der Wohnung des Todtengräbers entfernt, daß man die Vorschriften, welche in Hinsicht auf die Scheintodten vorgeschrieben sind, hier nicht erfüllen konnte. Der Bürgermeister des Städtchens wußte aber schnell Rath, und befahl, daß man in das alte Leichenhaus welches hart an der Wohnung des Todtengräbers stand, die Scheintodten, in das neue Leichenhaus aber die Wirklich-Todten besetzen solle.

R ä t h s e l.

Kennst du die Uhr, von zarten Stoffen
Ist sie gar wundersam gefügt;
Dein Hassen, Lieben, Fürchten, Hoffen,
Ist's, womit sie die Zeit betrügt;
Ein klarer Strom treibt ihre Räder,
Die Liebe lauscht dem leisen Schlag,
Und ahnet die geheime Feder,
Die oft den Himmel zeigen mag.
Doch deutet sie nicht stets das Rechte,
Denn in des Augenblickes Mächte
Gab sie der Meister prüfend hin,
Im Sturm der Zeit sich aufzuzieh'n.

Auflösung der Charade in Nro 11:

T a n z l u s t.