

# Belletristische Beilage

## zum sächsischen Erzähler.

Zur gemeinnützigen Unterhaltung für alle Stände.

### Ein Seemannstraum.

Zur Warnung für junge Binnenländer nach eigenen  
Erlebnissen erzählt von H. G. — B.  
(Fortsetzung.)

Das Schlafen in unserem Logis war bei großer Hitze eine fürchterliche Qual; wir schliefen deshalb unter dem Sonnensegel, was über die Back an der Spitze des Schiffes ausgespannt war. Hier schlief es sich schön, der Mond versilberte Alles mit seinen Strahlen, nur leise plätscherte manches Mal ein Ruder von einem vorbeifahrenden Boote; nach zwei Nächten aber fingen meine Backen an förmlich als Taschen herunterzuhängen, so daß ich ein erschreckendes Aussehen hatte. Der Capitän glaubte darin den Einfluß des Mondes zu sehen, die Ausdünstungen des Wassers mögen aber wohl die meiste Schuld tragen. Ich bekam den Befehl, wieder unter Deck zu schlafen, das Uebel ging damit auch schnell, der Aufenthalt in dieser Backofenhitze war ganz entsetzlich.

Endlich war das Schiff bis oben an voll von Fässern, unsere 50 Wasserfässer waren vom Zimmermann bis auf 6 in Bunde geschlagen, die 6 wurden mit neuem Wasser gefüllt, der Proviant eingenommen und wir legten uns auf die Rhebe, um den Befehl zur Abfahrt zu gewärtigen. Die nächste Nacht war die erste, so lange wir in New-York waren, wo es regnete und zwar in Strömen. Von den Matrosen war nur Theodor, welcher schrieb und wir 2 Jungen am Bord; gegen 11 Uhr kamen die Anderen, Theodor fuhr mit der Schaluppe an's Land, um sie zu holen. Beim Heraussteigen an Deck fiel Theodor kopfüber zurück in's Wasser; ohne sich einen Augenblick zu besinnen, sprang der Zimmermann ihm nach und rettete ihn mit Gefahr seines eigenen Lebens, da er selbst des Schwimmens ebenfalls unkundig war.

Am anderen Morgen kam die Ordre, nach London in See zu gehen; gleich von Beginn an waren wir von besserem Wetter begünstigt und erreichten deshalb schon in 32 Tagen die Themsemündung. Ein viel besser als wir segelndes Schiff verließ aber erst 8 Tage später New-York und kam doch noch zwei Tage früher nach London als wir.

Nach einigen Tagen in See kamen wir über die Newfoundland's Banks; sehr häufig wurde durch Bothen die Beschaffenheit des Bodens untersucht, um genau daraus zu bestimmen, wo wir uns befanden. Wir sahen viel französische Schiffe behufs Fischfang auf den Banks vor Anker liegen, die Schiffe und die schlaff zum Trocknen hängenden Segel sahen von dem vielen Thranausstoßen ganz schwarz geräuchert aus. Es ist ein schweres Dasein auf diesen

Schiffen; oft müssen die Matrosen Tag und Nacht in den Booten beim Fischfang bleiben, das Leben gleicht sehr dem anstrengenden Dienste auf den Wallfischfahrern, nur haben sie nicht auch noch wie auf diesen mit Schnee und Eis zu kämpfen.

In einer sternenhellen Nacht, als ich bei ruhigem Wetter gerade auf Deck lang ausgestreckt lag und meinen Träumen von der Heimath nachhing, wurde ich durch ein entsetzliches Getöse geweckt; mehr als 12 große sogenannte Waalfische tauchten auf und verursachten durch Ausstoßen des eingeschluckten Wassers durch ihr Spritzloch (die wirklichen Waalfische haben 2 Spritzlöcher) einen großen Lärm; die Fische waren gewiß 20—30 Fuß lang, die Köpfe 3—4 Fuß dick. An einem schönen Tage sahen wir 3 Haifische, 2 große und 1 kleiner, hinter unserem Schiffe schwimmen; sofort wurde an einem starken Haken ein Stück Speck ausgeworfen, der kleine Hai war der schnellste und wüthete mit recht großer Kraft, um das ihn fesselnde Tau zu zerreißen. Nachdem er sich etwas geschwächt, wurde das Tau angezogen, er war aber noch nicht in halber Schiffshöhe, als er sich mit dem an der Schiffswand eingestemmen Schwanz mit einem Satz auf Deck neben den steuernden Matrosen schlang. Trotzdem er nur ungefähr 6 Fuß lang war, schlug er doch mit dem Schwanz so wüthend, daß das Deck thrönte und der Steuermann schleunigst wegspringen mußte, damit ihm nicht ein Bein zerschlagen wurde. Wir stießen dem Hai nun eine Holzstange in den mit recht kräftigen Zähnen bewaffneten Rachen und schleppten ihn, der hierdurch wehrlos war, nach dem Borderdeck, wo ihm der Koch mit einem Artschlage den Schwanz vom Rumpfe trennte. Hierdurch ist die Rückenmarkssäule zerschnitten und das eigentliche Leben entflohen; noch  $\frac{1}{2}$  Stunde schlug aber der Hai mit dem Rumpfe das Deck, ehe die Lebensgeister alle zur Ruhe kamen. Das Fleisch wird nur von einigen Insel-Bewohnern gegessen, wir warfen es über Bord; die Haut dient getrocknet zum Poliren, die Rückenmarkssäule wird zu Stockknöpfen verarbeitet. Der Schwanz wurde als Siegeszeichen am Bugspriet angenagelt.

Ungefähr auf halber Reise in der Mitte des atlantischen Oceans bemerkte der Obersteuermann bei der Pumpenrevision, daß wir mehr als 4 Fuß Wasser im Raume hatten. Sofort wurden alle Mann zum Pumpen beordert und nach halbstündiger schwerer Arbeit war das Wasser beseitigt. Schon aber nach 2 Stunden wurde die gleiche Wassermenge im Raume gefunden und wir mußten nun, da demnach ein großes Leck vorhanden war, alle 2 Stunden

¼ Stunde pumpen, eine aufreibende Arbeit für unseren schwachen Mannschaftsbestand. 8 Tage haben wir es ausgehalten und waren bis auf's Äußerste erschöpft; konnten wir nun das Leck nicht verstopfen oder wäre ein Sturm gekommen, wir hätten das Schiff nicht über Wasser halten können. Immer und immer wieder wurde versucht das Leck zu finden, was jedoch, da das Schiff bis oben voll von Fässern, eine lange vergebliche Arbeit war; der Schiffszimmermann mußte auf einem Stück Brett viele Stunden lang außen am Bug sitzen, um einige kleine Löcher zu verstopfen, während die Wellen ihm oft über dem Kopfe zusammenschlugen. Endlich gelang es dem Capitän, der, an einem Tau hängend, an der äußern Schiffswand herumkletterte, die Stelle, wo das Wasser hereinströmte, zu entdecken; zum Glück war es ganz rückwärts und wir konnten durch die Segellammer hingelangen. Eine aus der Capitänscajüte herunterführende Rinne war krumm gebogen und das Wasser strömte armstark herein, hier war nun schnell Abhilfe geschaffen und wir athmeten wieder auf. —

Bald darauf begegneten wir einer Brigg aus Oldenburg in Holstein, deren Capitän uns durch Flaggen-signale zum gegeneinander Aufkreuzen auf-forderte. Wir erfuhren, daß das Schiff aus dem mexicanischen Golfe käme und bis zu dieser Stelle wegen fortwährend schlechtem Wetter bereits 64 Tage gebraucht hatte; seit 14 Tagen hatten sie die Sonne nicht gesehen, weshalb sie die Messungen vergleichen wollten, wobei sich zeigte, daß unsere Längegrade nicht übereinstimmten. Beim Aufkreuzen stand ich am Steuer und wünschte, daß wir recht nahe kämen; ich hielt deshalb, als wir schon ganz in der Nähe waren, noch immer die Spitze unseres Schiffes auf die Brigg gerichtet. Die Matrosen kamen in großer Angst und unter lautem Schreien nach rückwärts gestürzt; ich aber drehte im richtigen Moment mit größter Ruhe mein Steuer, und die Schiffe fuhren auf Sprechweite an einander vorüber. Dies Manöver war mir besser geglückt als mein erster Versuch am Steuer; noch auf der Reise nach New-York hatte ich mit großer Aufmerksamkeit dem Steuern zugesehen und bat an einem ganz ruhigen, sonnenhellen Tage allein am Steuer stehen zu dürfen. Ich war aber noch zu ängstlich und drehte das Steuer zu viel, wodurch das Schiff fortwährend den Cours änderte; der Capitän und die Steuerleute wollten genaue Messungen aufnehmen, wurden aber durch mein Ungeschick so gestört, daß ich bald vom Steuer gejagt wurde. Aber schon in der nächsten Nacht war ich sicherer und bald ließ man mich ohne Sorge auch bei Sturm am Steuer. — Meine Stellung und die Behandlung hatte sich durch meine Verwendbarkeit nun auch bedeutend verbessert; während der andere Junge, welcher sich keine Mühe gab etwas zu lernen, noch oft das Täuende spüren mußte, habe ich von New-York an nie mehr einen Schlag bekommen, that aber auch voll den Dienst eines Leichtmatrosen.

Endlich kamen wir in den Canal und fuhren an der englischen Küste hinauf, ohne von den dort häufigen gefährlichen Nebeln belästigt zu werden. Eine frische Brise gestattete uns sogar Besegel zu

sehen, wobei sich das folgende ereignete. Wir wollten das große Focktesegel aufziehen, die Spiere war bereits hinausgeschoben und an der Raue befestigt; durch die Rolle am Ende der Spiere lief ein Tau, welches ich, auf der Bordwand stehend, in der Hand hatte; ich reichte es einem Matrosen, derselbe griff nicht ordentlich zu, das Seil entschlüpfte unseren Händen, lief durch die Rolle und fiel herab. Wir hätten nun die Spiere wieder einziehen müssen, um das Tau auf's Neue durch die Rolle zu stecken, was ¼ Stunde neuer Arbeit verursacht hätte; es hieß aber einfach: „Hermann, Du hast das Tau fahren lassen, sieh zu, wie Du es wieder durchziehst“. Allein konnte ich die Spiere nicht einziehen es blieb mir nichts übrig als die Arbeit auf andere Weise zu versuchen; ich band mir das Tau um den Leib und kletterte hinauf, auf den Laustauen bis an's Ende der großen Fockraue. Von hier ragte die Spiere noch ca. 2¼ Meter weit hinaus, bloß am dickeren Ende an der Raue festgebunden, ohne jedes Laustau. Ich mußte nun reitend, ohne mich anders als an der Spiere anhalten zu können, die Peine frei in der Luft, vorsichtig Zoll für Zoll hinausrutschen; das Schiff schwankte heftig hin und her, die Spiere bog sich unter meiner Last; doch ich erreichte glücklich das Ende, zog das Tau durch die Rolle und kam auch, nun noch gefährlicher rückwärts rutschend, wohlbehalten wieder zurück. Die Matrosen hatten mich lachend zugeschaut und ertheilten mir nun Lobes-sprüche; wäre aber die Spiere gebrochen oder ich hätte das Gleichgewicht verloren und wäre in's Meer gestürzt, würde gewiß Niemand im Stande gewesen sein, mir zu helfen. Trotzdem ich ein guter Schwimmer war, so wäre es doch sehr fraglich gewesen, ob ich mich, von dem Sturze betäubt, noch so lange hätte erhalten können, bis das in schneller Fahrt befindliche Schiff beigedreht, ein Boot herabgelassen und zu mir zurückgerudert worden wäre.

(Schluß folgt.)

### Vermischtes.

— Vom großen Vogel in Dresden, welcher alljährlich die 40 Meter hohe, in mächtigem Charnierstuhl stehende Vogelstange des Festschießens der Bogenschützengesellschaft zielt, ist nach offizieller Erhebung Folgendes zu melden. Der Vogel stellt einen einköpfigen heraldischen bunt gemalten Adler mit ausgepannten Flügeln vor, der von der Schwingfeder Spitze des Schwanzes bis zum Scheitel des Kopfes 2,56 Meter mißt. Die Höhe erweitert sich indessen durch die Krone (0,50 Meter) und den fünffachen bunten Federstutz (1,00 Meter) auf über 4 Meter; die Flügelspannung beträgt 2,75 Meter. Der Corpus, welcher ein weißes und goldenes Herz, in deren Mitte das Spillerloch befindlich ist, trägt, ist 58 Centimeter hoch, 47 Centimeter breit und hat 10 Centimeter Holzstärke. Gleicher Stärke sind auch der Hals und die Klauen. Der Kopf ist fast rund und hat 24 Centimeter Durchmesser. Das Scepter besteht aus 12 Stücken und hat 1¼ Meter Länge, der Reichsapfel besteht aus 7 Stücken und enthält ein rothes Kronstück (das Preisstück), darüber erst eine grüne und über

die  
rin  
F  
be  
(d  
be  
W  
br  
G  
au  
S  
un  
S  
ein  
S  
Jo  
Be  
ste  
ge  
au  
jell  
iter  
28  
hat  
9—  
16  
des  
bis  
Bo  
bet  
3  
Ka  
So  
hat  
Kr  
daß  
und  
In  
Kin  
alle  
Di  
so  
die  
hab  
jag  
er  
Lag  
vor  
fie  
kon  
es  
una  
daß  
hat  
anz  
wä  
von  
jeim  
bela  
Mo  
Zut  
Eud  
den

dieser die äußere blaue Holzhülle. Der Schnabelring hat 28 Cent. Durchmesser, die Stabhöhe der beiden Fahnen (rechts weiß-grün, links schwarz-weiß-roth) beträgt je 2,40 Meter und die Fahnentücher (dieses Jahr ein Geschenk und aus Seidenstoff bestehend) haben Dimensionen nach Länge und Breite von 90 und 80 Centimeter. Jedes Federbrett, man unterscheidet überhaupt am Vogel die Elb- (rechte) und die Land- (linke) Seite, besteht aus dreifacher Federhöhe. Der Schwanz hat 11 Schwung-, 9 mit Goldkugeln geschmückte Perlfedern und 5 Goldfedern. Jeder Flügel enthält 19 Schwung-, 15 Perl- und 7 Goldfedern. Auf einzelne Theile des Vogels (Kleinode, Federn und Spähne) stehen gestiftete Prämien, deren specielle Folge ein in der Schießhalle aufgehängter gemalter Vogel nachweist. Am Vogel selbst sind diese Prämienstellen durch eingeschraubte Messingblättchen kenntlich gemacht. Es giebt 20 solche marcirte Prämien; außerdem noch der Königschuß und der von demselben herabgeholt vorletzte und letzte Spahn. Ersterer heißt der Rudolfs-, letzterer der Ducatenspahn. 28 Rüstungen, die bis zu 20 Pfund Gewicht haben — die Stahlbügel wiegen allein schon 9—12 Pfund — und zum Theil schon aus dem 16. Jahrhundert stammen, dienen zum Abschießen des Vogels mittelst 33—36 Centimeter langer, bis zu 190 Gramm schwerer Bolzen. Die Bolzenflugbahn bis zum Herzen des Vogels beträgt 45 Meter. Am 30. Juli, Nachmittags 3 Uhr, erfolgte durch den königlichen Commissar, Kammerherrn v. Mezsch, die Eröffnung des Schießens nach dem großen Vogel.

— Das Breslauer Comité für Feriencolonien hat auch 15 Knaben in die Brauerei des Dominiums Kreisau gelegt. Es ließ sich von vornherein annehmen, daß eine Feriencolonie auf Graf Moltke's Grund und Boden die freundlichste Aufnahme finden würde. In der That hat dieser vom Tage der Ankunft der Kinder oft Gelegenheit genommen, sich eingehend nach allen zu erkundigen, was die Feriencolonisten angeht. Die Knaben können sich rühmen — was bisher so mancher Interviewer vergeblich begehrte — mit diesem berühmten Manne gemüthlich geplaudert zu haben. Graf Moltke ist kein Freund von Hörensagen, er muß selbst Alles sehen. Darum besucht er die Colonisten in ihrem Quartier, besieht die Lagerstätten und Decken, läßt sich die Waschgeschirre vorzeigen und fragt die Kinder, was und wie viel sie zu essen bekommen. Eines solchen Inspizienten konnte sich bisher keine Feriencolonie rühmen und es dürfte den Mitgliedern des Comitées gewiß nicht unangenehm sein, auf diesem Wege zu erfahren, daß das Gesehene den Besucher sichtlich gefreut hat. Das bekundete Interesse ist um so höher anzuschlagen, wenn man weiß, wie Graf Moltke während seines Landaufenthalts bestrebt ist, alles von sich fern zu halten, was über die Verwaltung seines Gutes hinausreicht. Der Kreisauer Park ist bekanntlich die eigenste Schöpfung des Grafen Moltke. Die Feriencolonisten haben überall freien Zutritt. „In meinem Park und Wald giebt es für Euch keine verbotenen Wege“, hat der Graf selbst den Knaben erklärt.

— Von den Feuerwehverbänden von Württemberg, Baden und der Schweiz sind für Herstellung einer Sicherheitslaterne für Feuerwehren zwei Preise zu 300 und 150 Mk. ausgesetzt worden. Gefordert wird, daß die Laterne in jedem erstickend wirkenden oder explosiblen Gasgemenge annähernd so hell brenne, wie eine gewöhnliche Steigerlaterne; insbesondere muß sie aber absolute Sicherheit gewähren, daß sie eine Explosion nie veranlassen kann, deshalb soll sie auch gelöscht werden können, ohne daß man sie öffnet, beim Deffnen aber sofort von selbst erlöschen. Hinsichtlich des Beleuchtungsmaterials ist zu berücksichtigen, daß die Laterne stets, auch wenn sie etwa jahrelang nicht benutzt wird, dienstbereit bleibe. Die Größe derselben darf die der gebräuchlichen Steigerlaternen nicht wesentlich überschreiten, der Preis soll nicht über den Betrag von 50 Mark hinausgehen. Die Preislaterne, für welche das Patentrecht den Erfindern verbleibt, sind mit der Bezeichnung „Concurrenz-Sicherheitslaternen“ und unter den üblichen Concurrenz-Bedingungen bis Ende dieses Jahres an den Landes-Feuerlösch-Inspector Großmann in Stuttgart (Seidenstraße Nr. 55) einzusenden.

### Volkswirtschaftliches.

— (Verwendung unreifer Aepfel zu Gelée.) Im Sommer des vorigen Jahres ward von Herrn H. Jäger eine Anweisung mitgetheilt, wie man unreife Aepfel zu Gelée benutzen könne. Wenn die Sache sich bewährte, so war wieder ein Fortschritt in der Verwerthung des Obstes geschehen. Meine Frau entschloß sich zu einem Versuche unter ziemlich genauer Befolgung der Anweisung. Das Fallobst, sowie verkrüppelte und unscheinbare Früchte (Huzelnchen), wilde Sorten, überhaupt Alles von Aepfeln, was bisher höchstens als Viehfutter verwendet worden war, ward benutzt. Das weitere Verfahren ist folgendes: Die Aepfel werden in 2 bis 3 Stücke zerschnitten, aber ja nicht geschält; alles Faule und Wurmfästige wird sorgfältig ausgeschnitten, dann das Gute gründlich gewaschen und mit reichlichem kaltem Wasser zum Kochen angesetzt. Das Kochen wird fortgesetzt, bis das Obst hübsch weich ist, was in circa 2 Stunden geschehen sein wird. Die Masse wird 2 bis 3 Tage, je nach der Temperatur, stehen gelassen, damit sie sich verdicke; darauf in ein reines Linnen (Sack) geschlagen und auf eine Stellage (4 kreuzweise gelegte Holzscheitchen) über einen Asch gesetzt. Herr Jäger verlangt, daß der Saft durch die eigene Schwere der Masse ausgepreßt werde; aber, damit nicht zu viel zurückbleibt, muß ein stärkerer Druck nachhelfen. Der gewonnene Saft wird durch wiederholtes und länger fortgesetztes Kochen zur Verdickung gebracht, und zwar so, daß erst nicht zu viel angesetzt, und dann wieder und wieder nachgefüllt wird. Das kann ganz nebenbei bei der Besorgung der Küche geschehen und ist ziemlich mühelos, da der Saft weder zum Ueberlaufen, noch zum Anbrennen (Brenzlich werden) geneigt ist. Herr Jäger empfiehlt Zusatz von Gewürz, oder Milkochen von reifen Quitten. Wir haben es unterlassen, und waren dennoch im höchsten Grade überrascht, wie aus solch' schlechtem Zeuge ein so

wohlschmeckender, süßer, aromatischer Saft gewonnen werden konnte. Ein Versuch im Größeren gelang ebenso. Bei einem dritten Versuche wurden auch Birnen, allerdings wilde, mit verwendet; da war das Gelée wohl auch noch sehr gut, aber nicht so mild, wie das nur aus Äpfeln gewonnene. Von 20 Litern Obst kann man circa 1 Liter Gelée erhalten, so dick eingekocht, daß es ziemlich so fest ist als Fleischextract. Wenn einmal in einem Haushalte bedeutend viel Äpfel geschält werden, vielleicht zum Abdörren, so würde man sicherlich aus deren Schalen ein sehr gutes Gelée gewinnen können. Man mache nur selbst Versuche; sie sind ebenso interessant, wie mühe- und kostenlos.

— (Ueber das Einlegen die Früchte.)

Da die Obstzeit bereits begonnen, dürfte es vielleicht manche der geehrten Leserinnen interessieren, etwas über das Einlegen der Früchte zu erfahren, um dem Tisch während des langen Winters eine angenehme Abwechslung zu verleihen, und wenn das gedachte Verfahren auch keineswegs Anspruch auf Neuheit machen kann, so wird doch dasselbe noch viel zu wenig angewendet und war es dem Einsender eine große Freude, von mehreren Seiten zu hören, daß manche Hausfrauen im vorigen Sommer nach gegebener Anregung mit gutem Erfolg dasselbe angewendet haben. Es ist bekannt, daß es verschiedene Methoden giebt, unsere leicht verderbenden Obstfrüchte zum späteren Bedarf als Compot für die Tafel aufzubewahren und werden alle diese verschiedenen Arbeiten dazu mit dem Namen „Einlegen oder Einmachen der Früchte“ bezeichnet. Wir erinnern beispielsweise an das Einlegen der Früchte, wobei einzelne Schichten geriebenen Zuckers in die Gläser gethan und dann gekocht werden. Bei diesem Verfahren geht aber der natürliche Fruchtgeschmack mehr oder weniger verloren, da der Fruchtsaft beim Kochen den Zucker durchzieht und man dann meist nur Fruchtzucker genießt. Beim Einkochen der Früchte mit Weinessig und einer Beigabe von Gewürz benimmt aber der Essig- und Gewürz-Geschmack der Frucht zu sehr den ihrigen. Ein Verfahren aber, welches diese Nachtheile nicht besitzt, den reinen Fruchtgeschmack den so conservirten Früchten vielmehr auf Jahre hinaus erhält, ist folgendes: Damit sich die auf diese Weise conservirten Früchte gut halten, ist, wie bei den übrigen Einlegeverfahren, die Anwendung der größten Sauberkeit selbstverständlich. Die zu benützenden Einlegegläser sind gut zu reinigen, an der Luft zu trocknen und ist es gut, sie kurz vor dem Gebrauch mit Spiritus auszuspülen, den man dann gut ablaufen läßt. Ist dies geschehen, dann werden die Gläser so weit mit den zu conservirenden Früchten, die man zuvor, soweit dieselben nicht geschält werden, mit reinen Tüchern abgerieben hat, belegt, daß oben noch bis zum Rand ein fingerbreiter leerer Raum übrig bleibt. Hierauf gießt man den zuvor geläuterten, nur ein wenig verköhlten Zucker (feine Raffinade), indem man auf  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker knapp  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser gegeben hat, in der Weise über die Früchte, daß, wenn man diese nicht sehr süß liebt, das Glas

bis zur Hälfte mit Zuckersaft angefüllt ist, und will man sie süßer haben, bis zu  $\frac{1}{4}$  voll. Die Flaschen werden dann sogleich gut luftdicht verschlossen, was mittels Pergament-Papier oder mittels Schweinsblase geschieht. Ersteres wird nur angefeuchtet, muß aber von der stärksten Art sein, letztere wird erst in heißem Wasser gebrüht und nachher in kaltem gewässert. Die Festigkeit bez. Dichtigkeit des Verschlusses bedingt mit in erster Linie die gute Haltbarkeit der Früchte und ist hierbei die allergrößte Vorsicht anzuwenden. Er geschieht am sichersten, wenn 2 Personen dabei behilflich sind, indem die eine das Papier bez. die Blase fest anzieht, während die andere den Bindfaden möglichst fest um den Hals des Glases anlegt und umbindet. Wer sich Flaschen mit Patentverschluß beschaffen kann, hat diese Arbeit natürlich viel bequemer. Die so vorgerichteten Gläser kommen darauf in ein mit kaltem Wasser gefülltes Gefäß der Art, daß nur der Flaschenverschluß nicht vom kochenden Wasser berührt werden kann. Auf den Boden dieses Gefäßes wird entweder ein Holzdeckel oder Heu gebracht, da andernfalls die Flaschen leicht springen würden, auch hat man aus gleichem Grunde das Aneinanderstoßen der Gläser während des Kochens dadurch zu verhüten, daß man Heu zwischen dieselben bringt. Dieses Gefäß, wozu am besten ein eisernes verwendet wird, kommt über das Feuer und verbleiben die Gläser, von dem Augenblick an gerechnet, wo das Wasser durch Aufwallen den Beginn des Kochens anzeigt, noch 20—25 Minuten in diesem heißen Bade, werden auch beim Herunternehmen des Kochgefäßes nicht aus demselben genommen, sondern verköhlen in demselben. Infolge des Kochverfahrens werden die auf diese Weise conservirten Früchte „Dunstfrüchte“ genannt. Für dieses Verfahren eignen sich insbesondere: Erdbeeren (die selbst ihre natürliche rothe Farbe am besten hierbei behalten), Pflaumen und Kirschen, die zuvor entsteint werden, Aprikosen und Pfirsiche, deren Haut zuvor abgezogen wird, Himbeeren, Johannisbeeren, Reineclauden (ungeschält und mit Steinen) u. s. w. Es ist noch zu bemerken, daß Jeder die Größe der zu verwendenden Gläser seinem Haushalte anpassen muß, da sich die Früchte der einmal geöffneten Gläser nicht viel länger als zwei Tage halten und deshalb sofort verbraucht werden müssen. Ebenso ist für die Haltbarkeit der Dunstfrüchte ein kühler, besonders trockner Aufbewahrungsraum die größte Nothwendigkeit. Am ungeeignetsten daher ist ein Kellerraum, da dieser meist feucht, besser schon ist ein Schrank, in einem kühlen trocknen Raum aufgestellt. Im Sommer sind der geeignetste Aufbewahrungsraum die dann nicht benutzten Feuerungen der Zimmeröfen, auch die sogenannten Bratröhren in denselben. Immerhin ist aber ein öfteres Nachsehen der Gläser nöthig, um etwaigen Pilzbildungen, die sich durch den weißen Beschlag der obersten Fruchtschicht leicht kenntlich machen, schnell vorzubeugen. Diese Gläser läßt man dann, ohne sie zu öffnen, nochmals 15 Minuten lang kochen, wenn man nicht vorzieht, diese schneller zu verbrauchen.