

# Vogtländischer Anzeiger.

6. Stück.

Freitags den. 7. Februar 1806.

## Unglücksfall zu Adorf.

In der Nacht vom 23 zum 24 Jan. d. J. begleitete ein hiesiger Fleischer Meister, Johann Heinrich Spengler, Abends gegen 11 Uhr einen Landmann aus Leubetha, weil es eben sehr finster und der Elsterfluß ausgetreten war, zur Stadt hinaus. Nachdem er diesen glücklich hinübergebracht hatte, kehrte er bei dem letzten Haus wieder um, mußte aber, da er auf die schmale Brücke zurück kam, ausglitschen und für seinen guten Willen, den Tod in den Wellen finden. Man hatte ihn zwar um Hülfe rufen hören, aber in der Nacht nicht finden können. Erst am Morgen darnach fand man ihn unterhalb der Stadt, wo er an einem Pfahle hängen geblieben war.

## Zur Empfehlung des wilden Ebereschensbaums \*).

Herr Geh. Rath Hermbstädt in Berlin empfiehlt diesen Baum mit Recht aus einer dreifachen Hinsicht, 1) wegen seiner Früchte, 2) wegen seines Holzes, 3) wegen seiner Rinde.

1) Die Früchte dieses Baumes liefern einen sehr guten Brantwein. Wenn sie recht

\*) Bei uns gemeinlich Ebschenbaum genannt. Er hat auch noch andere Namen, z. B. Eibischbaum, Vogelbeerbaum, Donenbeerbaum ic.

reif sind, ja auch wohl schon einen schwachen Frost ausgestanden haben, werden sie in einem hölzernen Kübel mit einer hölzernen Stampfe zerquetscht, und dann mit kochendem Wasser angebrüht. Ist alles wohl umgerüttelt: so läßt man es soweit erkalten, daß ein hineingetauchtes Thermometer 20 bis 22 Grad anzeigt. Jetzt giebt man der noch warmen Flüssigkeit die erforderliche Quantität Bierhefen, rührt alles wohl untereinander, deckt das Gefäß zu und wartet die Gährung ab. Wenn nach Vollendung derselben der Schaum sich zu setzen anfängt, und ein in die Oeffnung des Gefäßes gehaltenes brennendes Licht nicht mehr verlöscht, so wird die gegohrne Flüssigkeit auf die Brantweinblase gefüllt, und der Destillation unterworfen. Durch diese wird aber nur erst ein sehr schwacher Brantwein oder Lutter gewonnen, der einen etwas widrigen Geruch hat.

Um diesen Lutter zu reinigen und zu verbessern verfährt man so: Man stößt gut ausgeglühte Kohlen zu Pulver, und setzt auf jedes Orhoft des Lutters zu 280 Berliner Quart gerechnet, 8 Pf. jenes Kohlenpulvers. Hierauf läßt man das Faß wohlverstopft 2 Tage liegen, rollt es jedoch täglich 3 bis 4 mal herum, um alles recht unter einander zu mengen. Nun zieht man dieß Flüssige durch einen wollenen

Beur