

Ein anderer Umstand, der hiebei sehr kräftig wirkt, ist, wenn die Aepfel-Körner mit zerrieben werden, woher, wie ich glaube, nach Erläuterung des H. N. Paine Knight, die eigenthümliche bittere Eigenschaft rührt, welche dem Cider nicht nur einen feinen Wohlgeschmack schafft, sondern mächtig dahin wirkt, ihn in einem weinartigen Zustande zu erhalten. Schon vor mehreren Monathen machte ich Versuche mit zuckerhaltigen Wurzeln dieser Gegend, die ich mit den Aepfeln zerquetschen ließ, weil ich in einem periodischen Werke: „die Gesundheits-Zeitung“ betitelt, fand, daß die Kunkelrüben (beet-root) empfohlen wurden als Beimischung zu den Aepfeln, wann diese zerrieben werden, um den Zuckerstoff zu vermehren. Der Cider war durch diese Mischung sehr bereichert; allein ich fand mich hinsichtlich der Farbe, die ich schon roth erwartet hatte, nicht wenig getäuscht. Die Farbe, welche der frischgepreßte Saft durch die Kunkelrüben erhalten hatte, gieng durch den Gährungs-Prozeß gänzlich verloren. Der Cider bekam einen besondern erdigen Geschmack, woran die Cider-Trinker kein Behagen haben. Gelbe Rüben und Pastinak bereichern den Aepfelsaft bedeutend, und verändern den Geschmack des Ciders nicht. Es ist bemerkenswerth, daß die Landleute in Herefordshire und Devonshire beim Zerreiben der Aepfel eine beträchtliche Menge Wasser zugießen. Die Quantität des zugesetzten Wassers beträgt gewöhnlich über die Hälfte des ausgepreßten Saftes. Dieser Cider wird in beiden Graffschaften allgemein getrunken, und von den Landleuten für ihren Gebrauch vorgezogen. Da ich von einem Landmanne, welcher jährlich gegen 800 Orhofts Cider machte, halbstarrig behaupten hörte, daß ein Zuguß

---

durch Zucker den Vorzug, weil erster im Inlande erzeugt wird, und verhältnißmäßig weit wohlfeiler ist als der Zucker.

B u c h e r.