Wöchentliche Mindensche Anzeigen.

Nr. 46. Montags den 13. Nov. 1786.

I Avertissement.

Nachdem Seiner Königl. Majestät bey der aus allerhöchst eigener Bewegung vorgeschriebenen völligen Wiederherstellung des General-Directorii in seine ursprungliche Verfaßung zu befehlen geruhet, daß künftig sämtliche Forst-Jagd- und Mast-Sachen, jedoch mit Ausschließung der Haupt-Nutzholtz- und hiesigen Brennholtz-Administration, welche auf dem bisherigen Fuße bleiben, wiederum wie vorhin bey den ordinären Provincial-Departements des General-Directorii bearbeitet werden und von selbigem allein ressortiren sollen, wornach auch sämtliche Cammern in den Königlichen Landen instruirt worden sind; so wird solches hierdurch zur Nachricht allen denjenigen, welche in den bemannten Angelegenheiten etwas zu suchen oder anzubringen haben, hierdurch bekannt gemacht. Berlin den 19ten October 1786.

Königl. Preuß. General-Directorium.
v. Blumenthal. v. Schulenburg.
v. Gaudi. v. Werder.

II Citationes Edictales.

Amt Petershagen. Der Königl. Eigenbehörige Col. Daniel Struckmann Nr. 9 in Hävern hat angezeigt, daß er seine Gläubiger, wie es verlangt würde, wegen der gehabten Unglücksfälle nicht befriedigen könne, daher auf deren Zusammenberufung, Elocation der Stette und daß er nach dem Ueberschuß der Miethsgelder seine Creditores befriedigen dürfe, angetragen. Da nun diesem Suchen gewillfahret und die Stette des Struckmann in diesjähriger Erndte bereits ausgethan und das Feld und Vieh Inventarium versilbert ist; so werden alle und jede, welche an gedachten Colono Struckmann oder dessen Stette aus irgend einem Grunde Forderung haben, edictaliter verabladet, solche in Termino den 30ten Dec. Morgens 8 Uhr anzugeben, deren Richtigkeit und Vorzugsrecht durch vorzuzeigende original Urkunden oder sonst rechtlich nachzuweisen und daß darnach der Platz zur Befriedigung im künftigen Urtheil bestimt werde, zu gewärtigen, falls sie aber ausbleiben zu erwarten, daß sie von dem vorhandenen Vermögen gänzlich abgewiesen und ihnen ein beständiges Stillschweigen auferlegt werde.

Herford. Auf Ansuchen des Füsilier Theophel Diekmann, werden alle und jede, so an dem Nachlaß des in der Minderjährigkeit verstorbenen Henrich Wilhelm Schmidt eines Sohns des vormaligen Füsilier Theophel Schmidt, rechtlichen Anspruch machen zu können glauben, insonderheit des letztern seit langen Jahren abwesende beyde Brüder Jobst und Johan Hen-

rich Schmidt, deren Aufenthalt gänzlich unbekandt ist, und im Fall deren Ableben ihre etwaige Leibes- und Intestat-Erben, Kraft dieser an hiesiges Rathhaus affigirten und den Mindenschen Intelligenz-Blättern, wie auch den Berliner und Lipstädter Zeitungen vorschriftsmäßig eingerückten Edictal-Ladung, öffentlich aufgefordert, binnen 9 Monaten und längstens am 29ten Decbr. a. c. Morgens 9 Uhr entweder selbst oder durch Bevollmächtigte, wozu ihnen die hiesige Justitz-Commissarii Herrn Hartog und Punge vorgeschlagen werden, auf hiesigem Rathhause zu erscheinen, ihr Erbrecht nachzuweisen, und nach beygebrachter Ligitimation die Uebereignung der in einem Hause und zwey Stück Gartenlandes bestehenden Nachlassenschaft des jungen Schmidt zu gewärtigen. Im Aussenbleibungsfall aber werden selbige aller Ansprüche verlustig erklärt und der Nachlaß dem Füsilier Theophel Diekmann als nächsten Anverwandten zuerkant werden.

Amt Limberg. Die Kaufreye Stette Nr. 65. zu Bünde, hat ehedem Johann Henrich Sundermann, darauf Caspar Henrich Müller, demnächst Conrad Hoenerhoff besessen. Der Hoenerhoff hat selbige am 9. Decbr. 1776. dem Schmidt Clamor Orthmann verkauffet. Es hat sich befunden, daß die vorigen Besitzer folgende Schulden auf diese Stette ingroßiren lassen: Verwalter Wellenkamp ex Obligatione de 7. Apr. 1755. 50 Thlr. Franz Heinrich Hoepker ex Obl. de 9. Jan. 1766. 30 Thlr. Christian Sundermann ex Obl. de 6. Febr. 1767. 49 Thlr. Bürger Hoenerhoff ex Obl. de 13. Febr. 1767. 60 Thlr. Der Käuffer Ortmann hat auf deren Löschung angetragen, die aber deshalb nicht verfüget werden können weil die Obligationes verloren. Es ist dieserhalb auf Edictal Verabladung derer, so an diese Schuld-Forderungen einigen Anspruch haben mögten angetragen, und werden solchemnach all und jede, die an obgedachte Fordrungen Anspruch zu machen gesonnen, aufgefordert, ihre Prätensiones innerhalb 6 Wochen, und spätestens am 19. Decbr. a. c. allhier zu Bünde anzuzeigen, sonsten gleich mit Löschung der gedachten Fordrungen verfahren werden soll.

Minden. Es sollen am 24ten Novbr. dieses Jahrs in dem hiesigen Accise-Wage-Hause 1) drey und zwanzig Stück Eisen ad 3329 Pfund. 2) Eine eiserne Rost ad 238 Pfund, welche in einem herrschaftlichen Brau- und Brenn-Hause gebraucht worden, öffentlich und meistbietend gegen baare Bezahlung bey der Abholung verkauft werden, welches denen Kauflustigen hierdurch bekannt gemacht wird.

Anstat und von wegen rc.

III Sachen, zu verkaufen.

Minden. Bey dem Weinhändler Herrn Deppen ist wieder zu haben: ächten Arrac die Bouteille 1 rthlr. 4 ggr. ausserdem auch wie bekandt; Ober-Ungerscher-Wein, Champagne, Bourgogne, junger und alter Rein-Wein, junger und alter Franz-Wein, Moseler, Mallaga, Muscat, rother, und verschiedene andere Sorten mehr. Einige Sorten geschnittenen Canaster, Dünckerque-Carotten und auch rappirt nebst verschiednen andern Rappe in Bley, bester Sorte.

Grosse Spansche-Zippollen, Englisch-Oehl, Arrac, Bremer-Neunaugen und Holländische-Bückinge sind in billigen preisen zu haben bey dem Kaufman Hemmerde.

Es wird allen auswärtigen als einheimischen Liebhabern, die gerne Kanaster rauchen hiemit bekant gemacht, daß in dem Landständen-Hause wärend des Marckts die besten Sorten von Kanaster zu billigen Preisen in Rollen und bey Pfunden werden zu haben seyn; so können auch Liebhaber von Schnupftaback mit einer sol-

chen Sorte bedient werden, die von echten Duinkerker Carotten rappirt sind.

Minden. Zwey egale, vollenkommen gut eingefahrene, gar nicht scheue und ruhige schwarze Wagen-Pferde, von holsteinischer Race, 9 und 8 jährig nächsten Frühjahr, sind aus der Hand zu verkaufen; nähere Nachricht bey dem Herrn Kaufmann Blaucken den jüngern in Minden.

Herford. Der Herr Postmeister Schultze alhier ist gewillet, seine bisher geführte Haushaltung aufzuheben, und seine Mobilien in öffentlicher Auction freywillig jedoch gerichtlich verkaufen zu lassen. Die Auction nimt Montag den 20sten Morgens 9 Uhr ihren Anfang und wird damit des Nachmittags um 1 Uhr und folgende Tage fortgefahren. Das Mobiliar besteht aus aller zur Haushaltung nötigen Sachen, Betten, Linnen, Drell, Zinn, Kupfer, Tische, Schränke, Cofres, Porcellain und dergleichen mehr. Kauflustige wollen sich zur bestimten Tageszeit einfinden. Ohne baare Bezahlung wird aber nichts verabfolget werden.

Lingen. Auf der den 13ten Nov. zu Lingen geschehenen Königl. Huldigung, sind grosse und kleine Medaillen erstere 2 Loth wiegend a 3 Rthlr. und leztere ein halb Loth a 18 Ggr. beym Königl. Postamte daselbst zu haben.

Bielefeld. Demnach gerichtlich erkannt worden daß des hiesigen Schusters Bischoff an der breiten Straße sub. Nr. 479 belegene und auf 200 Rthlr. gewürdigte Behausung worinn eine Wohnstube nebst Schlafkammer, eine Fluhr, offene Küche und 5 Cammern vorhanden, zu Befriedigung eines eingetragenen Creditoris öffentlich subhastiret, und an den Meistbietenden verkaufft werden solle. So werden dazu Termini Licitationis auf den 9ten Octb. 13ten November und 15ten Decb. d. J. angesetzet, alsdann die lusttragende Käuffer sich am Rathhause einfinden ihren Both eröffnen, und den Zuschlag gewärtigen können. Desgleichen werden alle und jede, welche ex Capite Dominii oder aus einem andern dinglichen Rechte daran einen Anspruch zu haben vermeinen hiedurch bey Straffe eines ewigen Stillschweigens verabladet solches in besagten Terminis gehörig anzugeben.

IV Sachen, so gestohlen.

Bückeburg. Geschehener Anzeige nach ist in der Nacht vom 3ten auf den 4ten November d. J. aus einer Kammer eines dahier belegenen Hauses nachstehendes Diebischerweise entwandt worden, als: 1) Zehn Stück doppelte Preußische Pistohlen, 2) Neun und zwanzig Stück einfache, gröstentheils Preußische Pistolen, 3) zwey Stück feine Wildemanns Gulden 4) ein 6 mgr. stück, von feinem Silber 5) eine mit Tombach eingefaßte emaillirte Schnuptobacks-Dose, worin sich obgedachte Gold und Silber Münzen befinden, und nach Angabe des furtum paßt, mit einem doppelten Deckel, zwischen demselben aber mit dem Gemählde von einer Manns- und Weibs-Person mit bräunlicher Farbe gemahlt versehen, 6) ein Paar viereckige gereifte silberne Schuschnallen neben der äußern Oefnung, durch welche der die Zunge haltende Drath herdurch gehet, mit dem Buchstaben S. und der Zahl 12. bezeichnet. Auswärtige Obrigkeiten werden hiedurch in subsidium juris ersucht, in ihren Gerichts-Bezirken darauf achten zu lassen, daß wenn darin von obbemerckten Sachen etwas zum Vorschein kommen solte und sich jemand solcher Entwendung verdächtig machen würde, das Entwandte, auch nach Befinden der Umstände die deshalb ver-

dächtige Person selbst, angehalten werde, und davon hiesig. Gräflicher Justitz-Kanzlei gefällige Nachricht zu ertheilen.

Gräflich Schaumburg-Lippische zur Justiz-Kanzlei verordnete Räthe
Schmid.

V. Notification.

Es haben der Hutmacher Schröder eine Wiese am Ufer Baum an den Schumacher Piper für 100 Rthlr.; der Unterofficier Stern einen Garten an den Bäcker Beschormann für 100 Rthlr.; der Buchbinder Dibruch einen Kamp in der Kerkstraße, an den Färber Brinkhoff, für 305 Rthlr.; der Schumacher Finke die Hälfte des Rüsseplatzes an den Schumacher Cramer für 120 Rthlr., und endlich der Kaufmann H. W. Hardemann sein Haus an den Kaufmann Hrn. Schrödder für 2000 Rt. verkauft, und sind darüber gerichtliche Kaufbriefe ausgefertiget. Herford den 28ten Octbr. 1786.

VI Brodt-Taxe

für die Stadt Minden vom 1. Nov. 1786.

Für 4 Pf. Zwieback	6 Loth		
= 4 Pf. Semmel	8 =	=	
= 1 Mgr. fein Brodt	24 =	=	
= 1 Mgr. Speisebrodt 1 Pf.	= Lot.	=	
= 6 Mg. gr. Brodt 10 Pf.	24 =		

Fleisch-Taxe.

1 Pf. bestes Rindfleisch	2 Mgr. 4 Pf.	
1 = Kalbfleisch, wovon der Brate über 9 Pf.	3 =	=
1 — dito unter 9 Pf.	2 mgr.	= =
1 — Schweinefleisch	3 =	= =
1 — Hammelfleisch	2 mgr.	2 pf.
1 — schlechteres	1 =	6 =

Wie es anzufangen sey, daß die gebacknen Pflaumen nicht als gemeines, sondern als edles Obst können gehalten und gegessen werden.

Gar selten finden wir in unsern Ländern, daß die gebacknen Pflaumen als edles Obst sollten angesehen werden können; daher es denn auch gekommen ist, daß solche von vornehmen Tafeln gleichsam verwiesen worden, und an ihrer Stelle die Prunellen aus Frankreich eingeführt sind; da wir doch unsere einheimische Pflaumen zu eben solcher Güte und gutem Geschmacke bringen können. Die Hauptsache beruht darauf, daß große, völlig reife, und keine madigten, kleinen und nicht völlig reifen Pflaumen ausgesucht und gebacken werden. Bisher nennt man fast alles nur gebackene Pflaumen, und sorget nicht recht dafür, daß dieses Obst auch ein edles und den Prunellen gleiches Obst seyn mögen.

Es ist selten ein Pflaumenbaum, der nicht madigte Pflaumen haben sollte. Aber man ist ganz unbekümmert, solche von den guten Pflaumen zu trennen, und diejenigen, welche trocknes Obst zum Verkauf in die Städte bringen wollen, achten es für Schade, wenn sie nicht alles, was Pflaumengestalt hat, zusammen halten, und ihr Maaß damit füllen wollten. Denn wir halten bisher auf kein Sortiment von gebackenen Pflaumen, und diese werden überall nur als Pflaumen gemeinhin auf einerley Fuß bezahlet.

Ist es wohl Wunder, daß gebackene Pflaumen auf vornehmen Tafeln ganz in keiner Achtung stehen, wenn so viele derselben, inwendig mit Maden- oder Wür-

mer-Excrementen, statt gesunden Fleisches, angefüllet sind, und sich dem Munde durch den ganz krümelichten und zugleich saftlosen Geschmack offenbaren? In einigen Jahren ist das Obst mehr wurmstichigt oder madigt als in andern Jahren. Zuweilen kann der dritte Theil der Früchte eines Pflaumenbaums beynahe voller Maden seyn.

Nach der gemeinen Art verfähret man so mit den Pflaumenbäumen, daß man, um Pflaumen zu backen, alle Früchte auf einmal abschüttelt, wodurch gute und böse unter einander kommen müssen.

Die madigten Pflaumen sitzen nicht so fest an den Bäumen als die übrigen. Dieserhalb müßte man die Pflaumenbäume vorerst ein wenig überschütteln, damit die madigten Pflaumen allein herunter kommen, die gesunden aber hängen bleiben.

Wenn die Pflaumenbäume eines Garten einmal, im Fall aber, daß der Jahrgang mehr Maden als sonst mit sich gebracht, zweimal, an verschiedenen Tagen überschüttelt worden; so muß man die auf solche Weise überkommenen madigten Pflaumen nun gar nicht zum trocknen, sondern höchstens nur zum kochen gebrauchen.

Diese zu verkochenden madigten Pflaumen muß man aufschneiden und entweder Suppen oder Mus davon kochen. Bey den aufgeschnittenen Pflaumen kann das von Maden angegriffene und verunreinigte mit dem Messer, so wie die Maden selbst, weggenommen, oder wenn die Pflaumen ganz und gar verdorben und verzehret sind, weggeworfen, und den Schweinen, Hühnern, Kalekuten und Enten vorgeworfen werden. Die Liebe zur Reinlichkeit muß Hausmüttern dieses Verfahren anpreisen, und was ihnen widerlich und ekelhaft ist, müssen sie auch ihrem Nächsten nicht, er sey bekannt oder unbekannt, unter dem Schein einer guten gesunden Speise in die Hände spielen.

Es finden sich Pflaumenbäume, welche so kleine Früchte haben, die nach dem Trocknen fast nur Stein und Haut sind.

In den Bauergärten wird der Pflaumenbaum nicht recht cultivirt, man läßt ihn von selbst aufschlagen, das heißt, die jungen Pflaumenbäume sind Ausschößlinge von den Wurzeln der alten oder größern Bäume und so muß eine Hauptwurzel, 2, 3, und mehrere Bäume ernähren; daher denn die Frucht nicht anders als sehr klein und mager gerathen muß.

Der Pflaumenbaum in den Gärten der Vornehmern, wird fast nicht des Platzes werth gehalten, da dieser Baum überall von selbst wachsend, und als der häufigste und allergemeinste unter unsern Fruchtbäumen angetroffen wird.

Vielmals ist auch der Boden Schuld daran, daß der Pflaumenbaum keine ansehnlichen Früchte tragen kann. Auf hohem und dürrem Boden, oder in brennenden nicht feuchten Sande, erwachsen die allerkleinesten Pflaumen, die obendrein oft ganz bittern Geschmacks sind. In Grasgärten, die nicht umgegraben werden, geräth die Pflaume gemeiniglich auch nicht recht gros.

Man findet hie und da einen Pflaumenbaum neben andern Obstbäumen auf Grabeland oder einem Boden, der umgegraben oder zu Unterfrüchten cultivirt wird, an welchem man den Unterschied in Ansehung größerer Pflaumen gar sehr gewahr wird. Diese größere Pflaumen sind nicht bloß deshalb schöner, weil sie grösser sind, sondern sie schmecken auch ungleich angenehmer, beydes in rohem und getrocknetem Zustande.

Von ungefähr hat man es hin und wieder gesehen, daß ein Haufen Mist unter einem im Winkel stehenden Pflaumenbaume ist hingebracht worden, um daselbst zu überliegen und kurz zu stocken; was für große Pflaumen sind nicht auf solchen vorhin nicht geachteten Baume von dem Dünger erwachsen?

Von ungefähr hat man es ferner gesehen,

daß einem Pflaumenbaum die Zweige gar sehr verhauen worden, um entweder einem andern Obstbaume Luft zu machen, oder den Sonnenstrahlen einen offenen Durchgang wohin zu verschaffen; welche große Pflaumen erwuchsen nicht auf dem so verhauenen Baume, da er nun seine Säfte in wenigere Aeste und Zweige vertheilen durfte?

Von ohngefähr wollte ein Lehrling das Oculiren oder Pfropfen probiren, und machte den Anfang mit einem ungeachteten jungen Pflaumenbaum. Die erste Probe des Oculirens oder Pfropfens gerieth, und man ließ den Erstling des gärtnerischen Genies stehen und fortwachsen. Welche große Pflaumen brachte nicht der oculirte oder gepfropfte Pflaumenbaum? Fast war die Frucht in der Größe eines Hühnereyes.

Wollen wir uns die Cultur des Pflaumenbaumes eben so sehr als die Cultur anderer geachteter Obstbäume angelegen seyn lassen: wie bald würde die Pflaume in Deutschland aus ihrer bisherigen Verachtung herauskommen, und sich uns als edles Obst völlig anpreisen.

Es sind 3 Grade der Reife des Obstes zu bemerken. Die angehende Reife, die völlige und die höchste Reife. Einiges Sommerobst muß in der angehenden Reife abgenommen werden, wenn man es noch ein paar Tage nach dem Abnehmen erhalten will. Einiges nimmt man in der völligen Reife, besonderlich das säuerliche vom Baume; da viele andere Sommerobstarten zu süsse alsdenn schmecken, und ihre angenehme Schärfe verlohren haben.

Die Pflaumen schmecken in der völligen Reife am besten, auch noch in der höchsten Reife, wenigstens im letzten Grade der Reife getrocknet.

Die angehende Reife der Pflaumen ist

nicht, wenn sie noch nicht ganz blau sind, oder die grüne Farbe noch unter die blaue Farbe mit durchspielt. Sie müßen ganz blau seyn. Aber sie sind denn noch zu hart.

Ich weiß es wohl, daß einigen die blauen Pflaumen, dann im rohen Zustande, am besten schmecken, wenn sie noch nicht weich, sondern noch hart sind. Allein so gut diese Pflaumen im rohen Zustande schmecken können, so schlecht werden sie ihnen im trokkenen Zustande schmecken, wenn sie mit denjenigen verglichen werden, welche in der völligen oder höchsten Reife sind gebackenworden.

Es ist wahr, daß die Pflaumen in den beyden letzten Graden der Reife ungleich süsser sind, als bey der angehenden Reife. Allein es ist doch nicht mit ihnen so, wie mit vielem Sommerkern-Obste, welches besonders im höchsten Grade der Reife, mattsüsse schmecket. In den zwey letzten Graden der Reife getrocknete Pflaumen nehmen gar keine widrige, sondern eine sehr angenehme Süßigkeit an, die noch eine gewisse Schärfe bey sich führet. Und daß uns die Süßigkeit der getrockneten Pflaumen nicht stumpf schmecke, ist ja offenbar, weil wir die getrockneten Pflaumen, wenn sie gekocht sind und angerichtet werden, überall mit klein gestoßenem Zucker überstreuen.

Wenn die Pflaumen in ihrer angehenden Reife getrocknet werden, so werden sie sich beym Kochen noch etwas herbe und nicht saftig genug schmecken lassen. Völlig reife und sodann getrocknete Pflaumen aber, werden im gekochten Zustande völlig im Munde zerfliessen. Dagegen die in der angehenden Reife getrockneten und hernach gekochten Pflaumen nicht zerfließendes, sondern mehr hartes und zähes Fleisch haben.

Die allerschlechtesten Pflaumen aber sind diejenigen, die beym Trocknen noch etwas grünes äusserlich an der Schaale hatten.

Diese werden beym Kochen äusserlich roth, sind inwendig sauer, und können, wenn sie auch sehr überzuckert werden, doch die Zähne sehr stumpf machen. Es ist ein Werk der Betrügerey, wenn solche nicht reife Pflaumen, unter die reifen getrockneten vermenget, und hernach verkaufet werden.

Man muß es überdem noch wissen, daß völlig reife Pflaumen, ungeachtet sie im rohen Zustande vollsaftiger als unreife Pflaumen sind, sie doch geschwinder trocknen lassen, indem ihr Fleisch, durch die Reife der Wirkung der Hitze mehr geöfnet ist. Die Pflaumen in der höchsten Reife trocknen dieserhalb am geschwindesten, und ersparen Holz und Mühe.

Ungeachtet man die Pflaumen zum Sommerobst rechnen muß, so übertreffen sie doch darin das Sommerobst, daß sie noch wenige Wochen von ihrer angehenden Reife an bis zur höchsten Reife, ohne abzufallen hängen bleiben. Ja die Pflaumen in der höchsten Reife, wenn sie von Winden nicht getroffen werden, können auch noch einige Wochen am Baume fest sitzen, und nun den Stiel ganz einschrumpfen. Diese so eingeschrumpften Pflaumen haben so zu sagen, den vierten Theil ihres Weges zum Trocknen, allbereits zurück gelegt.

Wenn man für Obstdiebereyen sicher seyn kann, so muß man mit den Pflaumen wegen ihrer Dauer an den Bäumen, eben so sehr nicht zum Trocknen eilen, da sie sich wie gesagt, durchs längere Hängen an den Bäumen, zum Trocknen immer geschikter machen, und dadurch an ihrem guten Geschmacke gar nicht verlieren. Nicht nur das Trocknen solcher so lange an den Bäumen gelassenen Pflaumen, gehet geschwinder von statten, sondern auch das Schütteln derselben. Denn je reifer das Obst

ist, desto leichter fällt es beym Schütteln der Bäume. Dieses ist aber mehr von großen Pflaumen zu verstehen; denn von den kleinen und magern sieht man immer welche nach dem stärksten Schütteln hängen bleiben, welche sich nur durch Abschlagen mit Stöcken oder Stangen von den Bäumen trennen lassen.

Fallen aber viele Regen zur Zeit der völligen Pflaumenreife ein, so muß man sich in die Zeit schicken, weil die reifen Pflaumen alsdenn sehr aufbersten. Wenn sie von vielem Regen aber aufgeborsten sind, so fallen sie entweder von selbst ab, oder sie faulen an den Bäumen an. In diesen Umständen muß man nun freilich mit den Pflaumen zum Trocknen eilen, und diese, etwa durchs Verfaulen derselben an den Bäumen nicht Schaden leiden lassen, mehr als einmal überschütteln, um die angeborstenen Pflaumen herunter zu bringen, und solche von den ganzen abzusondern. Denn die vom Regen aufgesprungenen Pflaumen sind nun nur unter das gemeine Obst zu rechnen und werden am besten zum Pflaumen-Muß angewendet.

Wenn die Pflaumen den sogenannten Prünellen gleich kommen sollen, so müssen sie geschälet und darauf getrocknet werden.

Die sogenannte Brignolerpflaume, die auch unter uns hin und wieder in vornehmen Gärten cultiviret wird, ist eine große eyförmige, gelbliche, mit roth untermischte Frucht, deren Fleisch gelb, und trocken von köstlichem Geschmacke ist. Man hält diese Pflaume für die eigentliche Prünelle, welche geschält, und vom Kern entnommen, getrocknet, aus Franckreich in Körben oder Kästen als Kaufmannsgut versendet wird.

Schon können wir unsere unabgeschälte, recht gros und völlig reif gewordene Pflau-

men unter das edle Obst vollkommen rechnen; wie sich denn viele vornehme Landwirthe an solchen völlig begnügen, und sie den geschälten Pflaumen, auch den eigentlichen französischen Prünellen, sogar vorziehen. Indessen setzen wir doch unsere einheimische Pflaumen mehr in Achtung, wenn wir sie von der Haut entledigen und sie völlig den eigentlichen Prünellen dadurch gleich machen.

Es ist aber rathsamer, die Haut der Pflaumen abzuziehen als solche abzuschälen. Denn man mag sich noch eines so scharfen Messers zum Ablchälen bedienen, so kann es doch nicht so genau geschehen, daß der Gang des Messers, in gewissen Stuffen gleichsam, auf der Oberfläche der Frucht nicht sichtbar bleiben sollte. Es läßt natürlicher und schöner, wenn kein Messerschnitt den Pflaumen anzusehen ist.

Man hat zwey Wege, den Pflaumen die blaue Haut abzuziehen. Entweder man begießt sie mit heissem Wasser oder man läßt sie ein paar Tage im Hause auf dem Stroh liegen, daß sie ein wenig anwelcken, wodurch sie geschickt werden, die Haut fahren zu lassen. Dieser letzte Weg ist der beste; denn er macht die Pflaumen zugleich um etwas geschickter, geschwinder zu trocknen, auch die Steine sich desto besser auslösen zu lassen.

Wenn aber die Pflaumen in ihrer höchsten Reife am Baume sich befinden, so darf man sie gar nicht, durch ein vorgängiges Lager zu Abziehen der Haut geschickt machen, da sie es nun schon am Baume geworden sind.

Das Abziehen der Haut von den Pflaumen, muß noch vor dem Aufschneiden der Frucht, zur Herausnehmung des Steines, geschehen. Denn die aufgeschnittenen Pflaumen lassen sich zu solchen Geschäften gar nicht bequem behandeln oder rein abziehen. Man zerreißt ihnen, ausser der dazu erforderlichen Langwierigkeit des Enthäutens, auch das Fleisch, welches aber über und über ganz, und unzerrissen seyn muß.

Um das Abziehen der Haut, sowohl geschwinde, als bequem zu verrichten, muß man ein kleines scharfes Messer zu Hülfe nehmen, mit welchem man an einem Orte etwa da, wo der Stiel gesessen, einem gar nicht diesen Einschnitt, zur Gewinnung der ersten Haut machen muß. Hierzu schicken sich nun die kleinen Oculiermesser, die oben statt der Spitz eine völlig runde Schärfe haben, am allerbesten.

Sobald man mit der Ründung des Messers ein wenig von der Haut angeschnitten, wird die Spitze des Zeigefingers auf der einen Seite der Messerklinge in ihrer Fläche, auf der andern Seite aber den Daumen gegengesetzt, welcher Handgriff das Abziehen der Haut auf das allergeschwinde ste befördert.

Zu einheimischen Prünellen muß man Pflaumen erwählen, deren Steine sich von selbst vom Fleische ablösen. Unter unsern auch größten Pflaumen findet sich dennoch eine Art, deren Stein mit dem Fleische genau vereiniget ist, einen Theil des Fleisches mit fortreißt und an sich behält.

Der Beschluß künftig