

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Wunderquelle oder die enthüllten Geheimnisse der Natur

Höfle, Joseph

Glarus, [1834]

49) Kunst, den Ertrag des Weinstockes durch einfache Mittel sehr bedeutend zu vermehren und durch die Reife zu befördern

[urn:nbn:de:bsz:31-95994](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-95994)

49) Kunst, den Ertrag des Weinstockes durch einfache Mittel sehr bedeutend zu vermehren und die Reife zu befördern.

Wenn der Weinstock in der Blüthe ist, macht man an dem jungen Holze in dessen Rinde, am Anfange des vorjährigen Nachwuchses, ringsum zwei Einschnitte, ohngefähr zwei Messerrücken breit von einander entfernt, und nimmt die dazwischen stehende Rinde mit einem Messer heraus, so daß um die Rebe ein ringförmiger Einschnitt entsteht, der aber immer unterhalb den Trieben sein muß. Dieser Einschnitt verwächst wieder in 2 — 3 Wochen. Diese Operation bewirkt, daß das Schränken des Weinstockes verhütet wird, daß mehr und größere Trauben wachsen, die nie abfallen und wenigstens um 14 Tage früher reif werden, als es außerdem statt gefunden hätte.

50) Rezept zur Verfertigung des besten Pariser Schnupstabaks à la Rhobillarde.

Hierzu nehme man Amersforter und Tamers-Rivers Tabak von der besten Sorte, von jedem die Hälfte, welche grob gemahlen und gesiebt werden. Auf 100 Pfund dieses Tabakmehls werden zur Sauce genommen: 12 Pf. Salz, 4 Pf. Natrum, 4 Pf. Syrup, 4 Pf. Tamarinden, 2 Maas rothen Wein, 2 Maas Coignac, und endlich 12 Maas Wasser. Das Salz und Natrum werden in einem Theile des Wassers aufgelöst, die Tamarinden mit dem übrigen Wasser ge-