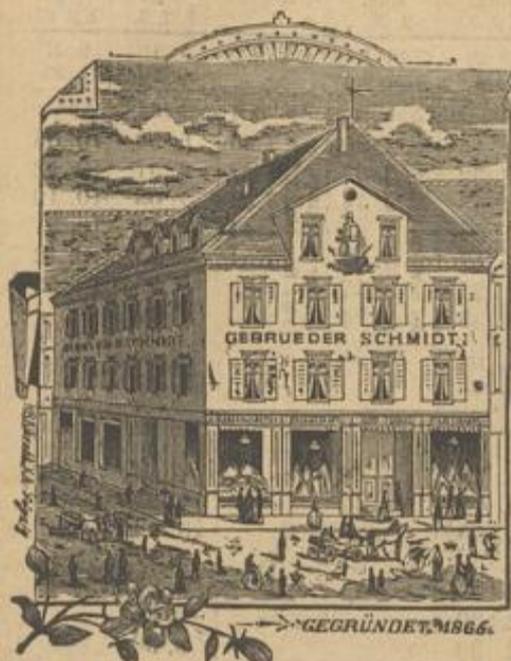


Beilage zu Nr. 156 des Enzthälers.

Neuenbürg, Donnerstag den 2. Oktober 1890.

Privatnachrichten.



Das Tuch-, Manufakturwaren- und Aussteuer-Geschäft

VON

Gebr. Schmidt,

zum Schiff Pforzheim Marktplatz 7
empfeht in großer Auswahl zu billigsten Preisen

**Tuch, Buckin und Ueberzieherstoffe,
Damenkleiderstoffe,**

**Regen- und Wintermantel-Stoffe,
sämtliche Aussteuer-Artikel,
Bettfedern und Flaum,
fertige Betten.**

Neuenbürg.

**1 Kleiderkasten, 1 Mehltrug,
1 eichene Krautstunde**

und noch einiges Hausgeräthe steht dem Verkauf aus.

Christine Seeger Wtw.

Neuenbürg.

Von heute übernimmt der unterzeichnete Bestellungen auf

Pfälzer Mostobst

entgegen. Anfang der Lieferung nächste Woche.

Robert Silbereisen.

Eine neue fahrbare

Mosterei

mit 2 Pressen und 1 Mühle hat wegen eingetretener Krankheit zu verkaufen.

Albert Krauß.

Holzhandler in Wildbad.

Einen 10 Monate alten

Farren

hat zu verkaufen

Wilhelm Gräffe, Wagner
in Moosbrunn.

1 Badwanne,

wenn auch älter, aber noch gut erhalten, wird zu kaufen gesucht. Zu erfragen bei der Geschäftsstelle d. Bl.

**H. Kulsheimer,
Pforzheim**

empfeht sein großes Lager in den neuesten

Regulier- u. Koch-Öfen

zu außerordentlich billigen Preisen.

Amerikaneröfen

von Gebrüder Gienanth in Eisenberg verkauft unter Garantie sehr billig

**H. Kulsheimer,
Pforzheim.**

Enzthalbahn.

Die kleinen Plakate, die Abfahrtszeiten der Station Neuenbürg in großen Ziffern enthaltend, als schnell übersichtlich und besonders brauchbar für Comptoire, Gasthäuser, Geschäftslokale, Bureau-Bedienstete u. s. w. sehr empfehlenswerth, sind à 10 S zu haben bei

E. Mech.

Miszellen.

Ueber Obstverwertung.

IV.

Auch beim Einkellern des Mostes ist mit großer Pünktlichkeit zu verfahren. Man hat darauf zu sehen, daß die Fässer, welche das Getränk aufnehmen, immer gut ausgeschafft sind, speziell die Fugen glattgeschafft sind, daß sich keine Hefe hineinsetzt. Neue Fässer müssen zuvor „weingrün“ gemacht, ausgelautet werden, da sich im Holz immer Stoffe befinden, die durch die Säure des Weins gelöst werden und ihm einen Beigeschmack geben, oder seine Farbe ändern. Am besten geschieht dies dadurch, daß man Dampf in das Faß einläßt, derselbe muß so lange darin bleiben, bis das Holz durch und durch erwärmt ist. Hierbei ist zu beachten, daß das Faß auf den Spunden zu liegen kommt und der Dampf durch das Zapfloch eingeführt wird. Fässer werden auch dadurch weingrün gemacht, daß man sie mit kaltem oder warmem Wasser füllt, daselbe 2—3 Tage darin stehen läßt (aber ja nicht länger, weil sonst das Wasser saulig wird) und die Füllung zweimal wiederholt. Bei Anwendung von kaltem Wasser empfiehlt sich ein Zusatz von 100—150 Gramm Schwefelsäure auf jeden Hektoliter.

Hier möchte ich auch erwähnen, daß die Reinigung von Oelfässern geschieht durch eine Mischung von 4 Pfd. ton. Soda, 1 Pfd. Kalk und 10 Liter Wasser (zusammengelocht) oder dadurch, daß man sie innen mit in Essig aufgelöster Pfeifenerde bestricht.

Nach solchen Manipulationen müssen sie selbstverständlich mit reinem Wasser mehrmals ausgespült werden, wenn sie für Getränke dienen sollen.

Die Fässer müssen nicht nur vor der Verwendung gereinigt, sondern auch in der Zeit, in welcher sie leer stehen, rein gehalten werden.



K. Württ. Nagoldthal-Eisenbahn. Pforzheim—Horb.

Nicht zu übersehen ist das Einbrennen der Fässer, um Schimmelbildung zu verhüten; dasselbe soll geschehen gleich nach dem Füllen, sechs Wochen nach diesem erstenmal und dann alle 3 bis 4 Monate. Zu warnen ist vor zu starkem Einbrennen, eine gewöhnliche Schwefelschnitte genügt für 8—10 Hektoliter.

Angelaufene, geschimmelte Fässer müssen, nachdem der Boden herausgenommen und der Schimmel mit einer Bürste abgerieben, mit kaltem Wasser und Schwefelsäure behandelt werden, wie vorher bei den weingrünen angegeben; niemals darf hier warmes Wasser verwendet werden, weil sich dadurch der Schimmelgeschmack erst recht in die Poren des Fasses hineinziehen würde.

Wird ein Fass nicht ganz voll, so empfiehlt es sich, den leeren Raum einzubrennen, um die Röhren und Essigpflänzchen fernzuhalten. Hierfür hat Herr Hofrat Dr. Kessler einen Apparat, den „Einschwefler“, erfunden, der sehr zweckmäßig und bei Fabrikant Beitenmüller in Bretten für M. 3.30 zu bekommen ist.

Gleich wenn der Most in das Fass verbracht ist, tritt die Gärung ein, vorausgesetzt, daß die Temperatur nicht zu nieder ist; dieselbe muß 17 bis 18, höchstens aber 24° C. betragen; bei zu hoher Wärme bekommt das Getränk leicht den Essiggeschmack. Ist die Temperatur niedriger als 17°, so hilft man am einfachsten dadurch, daß man ein kleineres Quantum, 30—40 Liter, aus dem Fass herausläßt, dasselbe auf 60—65° erwärmt und dann wieder hineinschüttet, so dann fortfährt, bis die Temperatur des Getränkes im Fass ca. 20° C. = 16° R. ist, denn die stürmische Gärung soll rasch stattfinden. Bekanntlich besteht die Gärung darin, daß der in dem Saft enthaltene Zucker unter der Einwirkung von Hefepflänzchen sich in Weingeist und Kohlensäure umwandelt.

Der Most soll unbedingt einmal abgelassen werden, und zwar schon in den ersten 6 Wochen, d. h. gleich nach der stürmischen Gärung; diese muß er aber vollständig durchgemacht haben. Der Most soll früher abgelassen werden als Wein, weil die Hefe sich viel rascher zersetzt, ins Faulen kommt; nur einmal soll er abgelassen werden, weil er weniger Weingeist enthält als der Wein und weil durch das Ablassen viel Kohlensäure abgeht. Mit dem Ablassen braucht man nicht zu warten bis der Most vollkommen hell ist, weil sich dann rascher wieder Kohlensäure bildet.

Nur derjenige Most, welcher länger als zwei Jahre halten soll, muß vollständig von der Hefe, also ein zweitesmal abgelassen werden. Das Ablassen soll bei hellem klarem Himmel besorgt werden, bei trockener Luft ist der Luftdruck höher und deswegen schwindet weniger Kohlensäure.

Die Hefe kann gepreßt (Preßhefe) oder gebrannt werden. Im ersteren Falle bringt man sie in einen guten Sack (besser ist ein doppelter Sack) preßt sie langsam, ganz nach und nach so daß erst in ca. 8 Tagen die Presse vollständig zugekehrt wird und trocknet sie. Aus dieser Preßhefe wird Weinsteinjäure gemacht.

Eine wesentliche Bedingung bei der Einlagerung des Mostes ist: Gute Luft im Keller. Schlechte Luft, z. B. von faulenden Kartoffeln, kann den Most verderben.

Ein guter Wein- und Mostkeller soll das ganze Jahr 8—10° C Wärme haben.

[Mittel gegen die Trunksucht.] Ein probates Mittel bei gewohnheitsmäßigen Trinkern wendet man in Schweden und Norwegen an. Die Trunkenbolde werden dortselbst von der Polizei ergriffen und in das Gefängnis gesteckt. Hier bekommen sie morgens und abends nur ein Brod zu essen, welches zuvor eine Stunde lang in Braantwein oder Wein — je nachdem der Betreffende das eine oder das andere Getränke liebt — erweicht worden ist. Den ersten Tag genießt der Trunkenbold dieses Brod mit großem Appetit, den zweiten Tag mundet es ihm weniger, bis er zuletzt einen großen Widerwillen gegen dasselbe bekommt. In der Regel erregt dieses Nahrungsmittel im Trunkenbolde in acht bis zehn Tagen einen solchen Edel gegen Wein und Braantwein, daß er ihn nicht einmal riechen kann und lieber Hunger leidet, als das in demselben erweichte Brod ist.

Stationen.	177.	179.	181.	183.	883 a.	185 a.	185.	187.
	Person.- Zug. 1. 2. 3.	Person.- Zug. 1. 2. 3.	Person.- Zug. 1. 2. 3.	Person.- Zug. 1. 2. 3.	Lokal- Zug. 2. 3.	Lokal- Zug. 3.	Person.- Zug. 1. 2. 3.	Pers.- Zug. 1. 2. 3.
v. Mühlacker v. Karlsruhe	2. 38 —	5. 30 5. 25	6.48 7. 09 5.44 8. 47	9. 26 11.44 2. 18	12.21 1.46 3.27 6.43	4.31 6.11 —	7. 31 9. 24	9. 31 11. 23
	Morgens.	Morgens.	Morgens.	Mittags.	Nachm.	Abends.	Abends.	Abds.
Pforzheim ab	—	6. 25	9. 50	12. 45	2. 30	7. 20	6. 50	10. 05
Brötzingen	—	6. 32	9. 57	12. 52	2. 37	7. 27	6. 57	10. 12
Weissenstein	—	6. 39	10. 04	12. 58	2. 44	7. 33	7. 03	10. 19
Unterreichenb.	—	6. 50	10. 16	1. 09	2. 56	7. 44	7. 14	10. 31
Liebenzell	—	7. 01	10. 27	1. 19	3. 07	7. 54	7. 25	10. 42
Hirsau	—	7. 11	10. 37	1. 27	3. 17	8. 03	7. 35	10. 52
Calw an	—	7. 18	10. 44	1. 33	3. 24	8. 10	7. 42	11. —
	Nur Sonn- u. Feiertags.					Nur Werktags. Vom 1. Nov. bis 28. Feb.		
n. Stuttg. ab	—	7. 50	11. 05	2. 15	—	—	8. 20	—
in „ an	—	9. 33	12. 52	5. 05	—	—	10. 20	—
aus „ ab	—	5. 30	9. —	—	—	3. —	7. 10	9. 20
in Calw an	—	7. 21	11. 10	—	—	6. 20	8. 52	bis Lbg
Calw ab	4. 30	7. 29	11. 20	1. 37	3. 26	—	7. 52	—
Teinach	4. 37	7. 37	11. 27	1. 44	3. 32	—	8. 01	—
Thalmühle (H.)	—	† 7. 42	† 11. 32	† 1. 50	an.	—	† 8. 07	—
Wildberg	4. 51	7. 50	11. 40	1. 59	—	—	8. 17	—
Emmingen	5. 01	7. 59	11. 50	2. 09	—	—	8. 26	—
Nagold	5. 10	8. 10	12. 01	2. 20	—	—	8. 37	—
Gündringen	5. 22	8. 22	12. 13	2. 33	—	—	8. 50	—
Hochdorf ab	5. 33	8. 31	12. 22	2. 43	—	—	9. —	—
Freuden- stadt ab	8. 04 4. 40	10. 08 7. 44	4. 07 12. 20	6. 41 2. 10	— —	— —	10. 40 8. 15	— —
Eutingen ab	5. 45	8. 45	12.32 1.12	2. 54	—	—	9. 24	—
Horb an	6. —	8. 57	12.45 1.24	3. 05	—	—	9. 38	—
in Rottweil an	7. 24	10. 25	—	4. 06	5. 33	9. 12	10. 52	—
„ Tübingen „	7. 12	9. 54	—	2. 18	5. 29	—	10. 34	—

Horb—Pforzheim.

Stationen.	178 a.	178 a.	178.	180.	182.	184.	186.
	Person.- Zug. 1. 2. 3.	Lokal- Zug. 3.	Personen- Zug. 1. 2. 3.	Person.- Zug. 1. 2. 3.	Personen- Zug. 1. 2. 3.	Person.- Zug. 1. 2. 3.	Pers.- Zug. 1. 2. 3.
v. Tübingen an	—	—	—	6. 07	8. 42	11.04 2.27	8. 42
„ Rottweil „	—	—	—	5. 53	8. 37	12.51	9. 13
				Morgens.	Vorm.	Nachm.	Abds.
Horb ab	—	—	—	6. 11	8. 47	2. 37	6. 20
Eutingen „	—	—	—	6. 37	9. 15	2. 57	6. 41
Freuden- stadt ab	—	—	—	4. 40	7. 44	12.20 2.10	8. 15
„ an	—	—	—	8. 04	10. 08	4. 07	10. 40
Hochdorf ab	—	—	—	6. 49	9. 28	3. 06	6. 52
Gündringen	—	—	—	6. 58	9. 38	3. 13	7. 02
Nagold	—	—	—	7. 10	9. 52	3. 22	7. 14
Emmingen	—	—	—	7. 18	10. 01	3. 29	7. 22
Wildberg	—	—	—	7. 26	10. 10	3. 36	7. 31
Thalmühle (H.)	—	—	—	† 7. 32	† 10. 17	† 3. 42	† 7. 38
Teinach	—	—	—	7. 39	10. 23	3. 48	7. 44
Calw an	—	—	—	7. 45	10. 30	3. 54	7. 52
n. Stuttg. ab	—	—	—	7. 50	11.05 2.15	—	8. 20
in „ an	—	—	—	9. 33	12.50 5.05	—	10. 20
aus „ ab	—	—	—	5. 30	9. —	3. —	7. 10
in Calw an	—	—	—	7. 21	11. 10	6. 20	8. 52
	176 a.	Werktags	Werktags				884 a.
	Morgens.	im Oktober, März u. April	im Oktober, März u. April	Vorm.	Mittags.	Nachm.	Nachm.
Calw ab	4. 50	5. 50	6. 45	7. 57	11. 18	3. 55	9. —
Hirsau	4. 56	5. 57	6. 53	8. 04	11. 27	4. 01	9. 06
Liebenzell	5. 04	6. 07	7. 03	8. 12	11. 37	4. 09	9. 14
Unterreichenb.	5. 13	6. 23	7. 19	8. 22	11. 48	4. 18	9. 23
Weissenstein	5. 23	6. 38	7. 33	8. 32	12. 01	4. 28	9. 32
Brötzingen	5. 28	6. 45	7. 39	8. 38	12. 12	—	9. 37
Pforzheim an	5. 33	6. 50	7. 46	8. 44	12. 18	4. 37	9. 43
		Vom 1. Nov. bis 28. Feb.	Vom 1. Nov. bis 28. Feb.				Nur Sonn- u. Feiertags.
							8. 10
							8. 17
							8. 26
							8. 37
							8. 48
							8. 54
							9. —

Anmerkungen. Zeichen † bedeutet: Halten nach Bedarf.

Redaktion, Druck und Verlag von Chrn. Nech in Neuenbürg.

