

Gemeinnützige Blätter.

(Zugabe zur vereinigten Osner u. Pester Zeitung)

1812

LXXII.

6. Sept.

Ehre das Alter! denn als seinen Haaren
Schimmert die Zeit, und redet so zu dir:
„Vieles, o Mensch, sollst du im Leben hier
„Mühsam erringen, leiden und erfahren.
„Was du o Jüngling im gereiften Leben
„Werden erst sollst, und kannst, ist schon der Greis.
„Verne von ihm nach seinem Alter streben,
„Und sein Verdienst sey dann des Sieges Preis.“

Seltene Feyer: Zu Borau in Steyermark
Gräzer Kreises feyerten am 23. Aug. d. J., als
am Feste des heil. Augustin, drey Canonici des
dortigen ansehnlichen Stiftes regulirter Chorher-
ren, nämlich der Dechant Ambros v. Seinerl,
der Senior Friedrich Graf v. Artéms, und der
Beneficiat Maximilian Zacke, die alle dreye zu-
sammen an ihrem Tage vor 50 Jahren eingea-
kleidet worden waren, zu gleicher Zeit ihr 50jäh-
riges Priester-Jubiläum. Eine Menge geistlicher
und weltlicher Personen verschönerte und verherr-
lichte dieses Fest, das überdies noch dadurch
denkwürdig war, daß an diesem Tage auch drey
Ehepaare ihr 50jähriges Ehe-Jubiläum feyerten
und von dem dritten der Beneficianten, Hu Za-
cke, als ihrem Pfarrer, eingeseegnet wurden, und
daß auch besagtes, nun schon seit 650 Jahren
bestehendes Stift selbst, an diesem Tage sein
50jähriges Stiftungs-Jubiläum hielt.

De kon. Miscellen. Die in Deutschland
allgemein beliebten Braunschweiger Würste wer-
den folgendermaßen aus Schweinefleisch gemacht:
Die Lendenbraten, Schinken, und das mürbe-
ste Fleisch aus den Seiten, ohne zu vieles Fett,
(welches in den Würsten mit der Zeit gelb und
ranzigt wird), werden von allen seynichtten Thei-

len wohl abgesondert, und so klein gehackt als möglich. Die am Hackmesser hängen bleibenden Fäserchen müssen ebenfalls fleißig ausgelesen werden. Nasser Salz wird auch etwas Salpeter und viel Pfeffer, ganzer sowohl als auch gestoßener, gut beigemengt, und nun alles in Dünndärme recht derb gestopft. Dann werden die Würste zugebunden in einer Kammer 24 Stunden lang aufgehangen, hierauf wird nochmals derb nachgedrückt und nachgestopft (denn darauf kommt das meiste an), und nun preßt man die, fest verbundenen, Würste zwischen 2 Brettern, läßt sie also gepreßt, 24 Stunden liegen, hängt sie in den Rauch und läßt sie so lange daselbst bis sie essbar werden, worauf man sie an einem kühlen Orte aufbewahrt. — Brod gegen Mulstrigkeit und Schimmel zu sichern, wird folgendes empfohlen: In den Teig von mulstrigem Mehl, sobald er geknätet ist, werden 5 bis 6 Zoll von einander tiefe Löcher gedrückt und mit Mehl angefüllt, welches die Mulstrigkeit in sich zieht. Am folgenden Morgen wird es bei Ausarbeitung des Teiges behend herausgenommen und nur fürs Vieh verbraucht. — Gegen den Schimmel gießt man etwa 100 Tropfen Lavendelwasser auf einen Back unter das Wasser, womit man den Brod-Teig durchknäten will. — Käse zu verbessern, wieder herzustellen, und zu conserviren, beobachte man folgendes: Ganz trockene und verdorbene Käse, und alle Arten Käse, werden verbessert, wenn man mit gutem weißen Wein gereinigte Pottasche vermischt, so lange bis kein Aufbrausen mehr erfolgt, dann damit leinene Tücher benetzt, diese um die Käse schlägt, und sie in den Keller legt. Das Umschlagen wiederholt man alle Tage, und wendet dabei zugleich die

Käse
nen
gieße
darauf
Er b
größt
(mit
Geg
die S
oder
blick
nen
nen
aufb
le z
hant
ein
Die
und
So
ten
nen
wi
we
Co
tel
che
pa
zu
da
w
so
la
zu

Käse um. Aus gemeinem trockenen Kuhkäse einen weichen, sehr wohlschmeckenden zu machen, gieße man in einem steinernen Topf etwas Bier darauf und laße ihn verdeckt im Keller stehen. Er bekommt dadurch eine fette Rinde, die desto größer wird je länger er steht. Sekümmelter (mit Kümmel gemischter) wird noch lieblicher. Gegen Maden und Gewürme verwahrt man die Käse, wenn man Birkenlaub auf sie legt, oder sie getrocknet und geschabt einige Augenblicke in kochendes NachBier hält, sogleich in einen Korb sorgfältig bedeckt legt, darin abtrocknen läßt, und in einem Gefäße wohl zugemacht aufbewahrt. — ChampagnerWein auf der Stelle zu machen. Man presse von recht zeitigen Johannisbeeren (Ribiseln) den Saft gelinde durch ein Tuch aus, und laße ihn in einem glasirten Siegel über mäßiger Gluth oder Kohlenfeuer nach und nach einkochen, bis er ungefähr so dick wie Honig wird. Man bewahrt nun diesen eingedickten Saft in einer gläsernen Flasche, die mit einem Stöpsel auf das sorgfältigste verschlossen wird, an einen kühlen Ort zum Gebrauch auf, welcher darin besteht, daß man unter ein Maas weißen guten Wein etwa 2 Löffel voll jenes Saftes mengt, und in einer Bouteille stark schüttelt. Geschmack und Wirkung dieses Weines gleichen auf eine frappante Weise dem ächten Champagner. Er mouffirt wie dieser.

Erfindungen. Ein Herr C. F. Werner zu Leipzig machte unterm 13. Aug. d. J. bekannt, daß sich aus unsern gemeinen Eichen (und wahrscheinlich auch aus den Roskastanien) eben so gut Zucker, Syrup und Brantwein bereiten lasse, als aus Runkelrüben und Stärkmehl, und zwar in größerer Menge als aus letzteren Pro-

pucten, nämlich aus dem Centner getrocknetes
 Eicheln 10 Pfund Zucker. Er beruft sich hier ei
 auf seine deshalb angestellten gelungenen Versu
 che, und setzt hinzu: „Für Deutschland be arf es
 nun keines indischen Zuckerrohrs mehr. Die va
 terländische Eiche ersetzt diese Stelle vollkommen
 durch die alljährliche Menge ihrer Früchte.“ Hr
 Werner wird sein Verfahren nächstkommende S
 pziger Michaeli Messe durch den Druck bekannt ma
 chen. Indessen erklärt er sich auch jetzt schon be
 reit, Jederman der eine solche Unternehmung
 etabliren wollte, auf deshalb an ihn frankirt ein
 zuschickende Briefe die nöthige Anweisung zu ge
 ben. — In der Gräzer Zeitung wird als ein
 wohlthätigendes und nahhaftes Currogat von
 Thee und Stoffee, da Wasser oder der Absud
 des zum Futter für das Geflügel, jedoch bis zum
 Aufspringen (was hauptsächlich beobachtet wer
 den muß) geottienen Kukuruz, empfohlen, ver
 mischt nämlich, wie obige Getränke, mit Zucker
 und Sahne (Obers). Dieß wäre in der That
 das wohlfeilste Getränke; besonders da der eigen
 thümliche Geschmack des KukuruzAbsudes nur
 wenig Zuckerzusatz erheischt. Es wird versichert,
 daß sich ein würdiger Herr Hofrath zu Wien mit
 seiner Familie dieses Currogates, das er noch
 mit etwas weniger Vanille versetzt, tagtäglich
 bediene. — Zu Paris hatte früher schon ein Herr
 Thevenin eine künstliche Hand erfunden, die sol
 chen Personen welche so unglücklich waren den
 Vorderarm zu verlieren, gute Dienste leistet,
 indem man mit dieser mechanischen Hand sicher
 und festhalten und alle Dinge fassen kan, da der Dau
 men, der Zeigefinger und der mittlere Finger
 aller natürlichen Bewegungen fähig sind. Nur
 der Ringfinger und der Ohrfinger waren daran

etwas zu steif. Jetzt aber hat ein Herr Provost, ebenfalls zu Paris, diese Fehler daran verbessert, und die medicinische Facultät daselbst, welche diese Verbesserung prüfte, erklärte den Erfinder einer Belohnung würdig.

Memento's. Zu S * * wurde unlängst ein artiges, sehr niedlich gewachsenes Kammermädchen, das beim dortigen Kammerpräsidenten diente, ein warnendes Opfer ihrer Eitelkeit. Um recht schlank zu erscheinen trug sie fast beispiellos enge Corset's. Als sie sich so an einem Sonntag Morgens eingepreßt hatte, ward ihr plötzlich nicht wohl. Sie rief um Hilfe. Ihre Herrschaft eilte herbei, und fand die Unglückliche vom Schläge getroffen hinsinken. Die gewaltsame Pressung des Unterleibes hatte einen übermäßigen Andrang des Blutes zum Kopf verursacht. — Am 20. Juni d. J. hatte zu Paris ein Stallknecht des Pferdehändlers Lamarre ein wildes Pferd zur Schmiede geführt, und war so unvorsichtig, dasselbe von einem Knaben halten zu lassen, der vor der Schmiede stand. Einige Augenblicke nachher wurde das Pferd durch das Getöse der Hämmer und der feurigen Eisenfunken wild. Es entriß sich den Händen des Knaben, und rannte in die benachbarten Straßen. Der SattlerGefelle Gilson hielt es auf, packte es bei der Nase und warf es nieder. Allein das Pferd stand wieder auf, bäumte sich mit Gewalt, warf den Gilson zu Boden, stieß auf ihn, und erdrückte ihn mit dem Gewicht seines Körpers. Nach einigen Stunden starb er unter den heftigsten Schmerzen.

Curiosa. Man hat viele Beispiele von ausserordentlicher Leibesstärke bei Männern; einige derselben zeigten wir in unsern S. Bl. an. Aber auch das weibliche Geschlecht liefert Bei-

spiele solcher ungewöhnlichen Körperkraft. **Z. C.** die letzte Gemahlin Carls IV Kaisers in Deutschland und Königs von Böhmen, Elisabeth, eine geborne Herzogin von Stettin, besaß ungemein viele Stärke. Sie zerbrach öffentlich 1355 in Prag, wo ihr Gemahl ein Turnier hielt, Hufeisen so leicht wie ein Stück Brod. Eben dieses vermochte auch die mit dem Erzherzog Ernst dem Eisernen i. J. 1410 vermählte Prinzessin Cimurga aus Masovien, die überdieß noch mit der bloßen Faust wie mit einem Hammer, Nägel in die Wand schlagen konnte. — Es gibt bekanntlich Menschen, die sich mit der Kunst produciren, Steine wie Nüsse zu zerbeißen, zu kauen, und zu verschlucken. Letzteres ist mitunter die Folge der Gewohnheit, ersteres aber wird, laut einem öffentlichen Blatt, folgendermaßen bewerkstelligt: Die Steine werden vorher in heftigem Feuer glühend gemacht und so glühend dann in kaltes Wasser geworfen. Dadurch bekommen sie eine Menge ganz feine Risse, so daß sie sich hernach mittelst einer geringen Anstrengung zwischen den Zähnen zermalmen lassen. — (In Nr 34 des pratt. Land- und HausWirthes d. J. wird folgendes Verfahren empfohlen, um Blumen von allerley Farben hervorzubringen: Man gebe in ein GartenGefäß gute fette und reine Erde, und pflanze darein beliebige Blumen. Diese begieße man aber, anstatt des reinen Wassers, mit beliebig gefärbten Wässern, und wiederhole dieß Begießen täglich Morgens und Abends, Sorge jedoch dafür, daß weder Regen noch Thau darauf komme, daher man Nachts die Blumenköpfe unter Dach bringen muß. Hält man mit diesem farbigen Begießen bis in die dritte Woche an, so werden die Blumen theils mit ihren natürlichen, theils

aber mit den aufgenöthigten Farben, die ihnendurch die farbige Bewässerung ertheilt wurden, zum Vorschein kommen. (Die gefärbten Wässer selbst können, roth mit Brasilienholz, grün mit Sastgrün oder Kreuzbeeren, blau mit Lackmus gekocht und zubereitet werden.) — Man weiß aus vielen Beispielen, daß der Umgang mit Menschen selbst die grimmigsten Thiere gleichsam entwildern und sie gewissermaßen der menschlichen Natur nahe bringen kan. Hier ein weniger bekanntes Beispiel: Von zwey gezähmten Wölfen, die ein Graf v. Sickingen auf seinem Hofe unterhalten hatte, war der eine entwichen, ohne daß man wußte, wohin? Lange hernach traf der Beamte des Grafen, als er durch einen mächtigen Wolf reiste, unversehens auf einen mächtigen Wolf. Er wollte dem Angriff desselben zuvorkommen und schuß auf ihn. Der Schuß traf fehl, und schon wollte der Wolf an das Pferd hinanspringen. Da hielt er plötzlich inne, betrachtete den Reiter und erkannte in ihm einen der Menschen mit denen er Jahrelang an dem nämlichen Ort gelebt hatte. Durch ausdrückvolles Siebkosen machte er nun seine Freude über die unvermuthete Zumkunft kund, und gerührt theilte der Beamte seinen SpeiseVorrath mit dem alten Bekannten, der ihm bis an die Gränze des Waldes das Geleite gab. Allein von da aus wollte der Wolf trotz aller Lockungen schlechterdings nicht weiter. Bewegt sah er nehmals den Beamten an, und lehrte wieder in den Wald zurück. — Jerichos Rose (Rose von Jericho); so heißt eines der seltsamsten Gewächse, das in sandigen Gegenden von Palästina zu Hause ist, 5 bis 6 Zoll hoch wächst, und an den Zweigen seines dicht über der Erde vielfältig ausgebreiteten Stengels weiß

liche Blüten hat, die in kleinen Lehren aus den Winkeln der Zweige hervorkommen. Die Seltsamkeit dieser Pflanze ist folgende: Reißt man sie vor dem gänzlichen Verblühen aus, und läßt sie gelinde abtrocknen, so lebt sie zu jeder Zeit, wie die Moose, völlig wieder auf, sobald man sie in's Wasser stellt. Die eingetrockneten Blüten entfalten sich, die Stengel und Blätter erfrischen sich ebenfalls, und die ganze Pflanze erhält ihr voriges Ansehen wieder. Nur muß man sie, um dieses Experiment vielmals wiederholen zu können, nicht zu lange im Wasser lassen, und allmählig wieder abtrocknen. (Vergleichen getrocknete Gerichrosen gehören bei uns unter die Seltenheiten von Museen.)

Miscellen. Es waren 136 Häuser (mit Einschluß der kleineren Gebäude) die durch die Feuersbrunst zu Baden verunglückten. Ein sehr beträchtlicher Theil derselben ist ganz eingegangen. Der Schaden an Gebäuden und Einrichtungsgegenständen beläuft sich nach dem summarischen Befund auf 1,574,081 fl W. W. — Zu Paris wird gegenwärtig ein fünfjähriger Knabe öffentlich gezeigt, der wegen seiner ungewöhnlichen Fettigkeit merkwürdig ist. Er wiegt 150 Pfund, ist 3 Fuß 4 Zoll groß, und seine Brüste sind so voll, daß sie denen einer Frau gleichen, die ganz vorzüglich damit begabt ist. — Zu Halle ist am 4. Aug. d. J. der verdiente Prof. der Mathematik, G. C. Klügel, berühmt auch durch viele nützliche Schriften, 73 Jahre alt gestorben.

C h a r a d e.

D gib die ersten mir! (bat Richard) und bereue
 Nie mit dem dritten was du giebst;
 Damit du, Betty, meine Treue
 Nicht mit dem Ganzen dann betrübst.

Auflösung der Charade Nro 71. Werktag

Buga
 18
 22
 23
 24
 Die
 heil
 in
 fand
 ge
 pol
 ling
 ger
 der
 loh
 sta
 die
 10
 sa
 m
 D
 li
 C
 ei
 b
 h
 l
 e
 a
 o