Gemeinnützige Blätter.

(Zur vereinigten Ofner und Pester Zeitung)

1814. LXXIX. 2. Oct.

Wohl stirbt der Mensch, der gute, nie
Für sich und Gottes Ruf zu früh;
Doch stets zu früh verlieren wir
Die Guten — ach, so selten! — hier;
Drum weinen wir um sie.

Nekrolog. Am 18. Sept. d. J. starb zu Schemnitz, bei Gelegenheit der KirchenVisitation daselbst, der hochw. Hr Christoph v. Lyci, erster Prediger der evang. Gemeinde A. C. zu Neusohl, und Superintendent des BergBezirks, im 72sten Jahr seines Alters. Mit wenigen Zeilen läßt sich so der Namen des Mannes aus der Liste der Lebenden ausstreichen; aber wie viele Blätter würde es nicht erfordern, um den Gang zu beschreiben, den er von der Wiege bis zum Grabe, durch mehr als 70 Jahre, zu machen hatte? und die Verdienste anzuzeigen, durch die er sein Leben und die Welt, als Mensch und Staatsbürger, adelte? Vierzig Jahre lang bildete und beglückte Lyci, als Religionslehrer zu Neusohl, die dasige Gemeinde; und sechs Jahre hindurch leitete er als Superintendent jenes Bezirks die Gemeinden desselben mit weiser Einsicht, apostolischer Liebe und väterlicher Sorgfalt; so daß sein Namen zugleich sein Ruhm und das sprechendste Denkmal ist, das die Nachwelt gewähren kan. Seine gründliche Gelehrsamkeit, seine reine Gottesfurcht, sein gewissenhafter Amts-Eifer, sein sanfter und liebreicher Charakter, und die treue Fürsorge für den ihm anvertrauten ausgebreiteten Wirkungskreis sichern ihm jenes Denkmal unbestreitbar zu. Lezterer (besagte Superintendenz) erstreckt sich bekanntlich vom Sohler

durch die Barscher, Honther, Neograder, Pester, Békesser, Arader, Csanader, Temescher, Torontaler, und Bäcser Comitate bis in die Banatische und Slavonische MilitärGränze. Allen diesen Gemeinden war er ein väterlicher Freund, — und Gott nahm seinen treubefundenen Diener mitten in dessen BerufsVerrichtung zu sich. Er hatte die KirchenVisitation mit der zu Schemnitz beschlossen, und so eben daselbst, Sonntags am 18. v. M., der Gemeinde slavischer Zunge den kirchlichen Seegen ertheilt, da versetzte ihn, noch am Altar, ein Schlagfluß in's bessere Leben. Sein Leichnam wurde am 21. darauf mit gebührender Feyerlichkeit nach Neusohl abgeführt und in der Gruft beigesetzt, die er sich und den Seinigen errichten hatte lassen. Seegen seinem Andenken!

HausOekonomie. Dauerhafter, wohlfeiler HolzAnstrich. Der Engländer Pattensen erfand und empfiehlt als völlig erprobt folgenden HolzAnstrich, der sowohl der stärksten Sonnenhitze als auch der Nässe vollkommen widersteht: Drey Theile an der Luft verwitterter, ungelöschter Kalk, zwey Theile HolzAsche und ein Theil feiner Sand werden durch ein feines Sieb gelassen und zusammen mit so vielem Leinöl vermischt, daß es mit dem Pinsel angestrichen werden kan. — Beste Aufbewahrungsarten der Trauben. Zuvörderst muß die Einsammlung der aufzubewahrenden Trauben sorgfältig geschehen. Man wähle dazu einen schönen trockenen und heiteren Tag, denn zum Aufbewahren müssen die Trauben ganz trocken seyn. Hat man die Trauben mit der Scheere abgeschnitten, und mit der Nadel von allen schadhaften und faulen Beeren gereinigt, so lege man sie ganz sanft auf mit völlig trockenem Moos gefütterte Hürden; man berühre sie

so wenig als möglich, lege sie nicht zu nahe an einander und wenn die Hürde von einer einfachen Lage der Trauben voll ist, so bringe man sie an einen trockenen Ort in's Haus, wobei alles Stoßen und Rütteln sorgfältigst vermieden werden muß. Ist der folgende Tag heiter und nicht wolkig, so bringe man die Hürden mit eben der Vorsicht wie vorhin in's Freye an einen Ort, wo sie der stärksten Sonnenhitze ausgesetzt sind, wende die Trauben nach Verlauf einiger Stunden vorsichtig um, trage sie wieder hinein, und verfahre nun auf eine der folgenden Arten: 1.) Man lasse sich, je nachdem man viele oder wenig Trauben aufbewahren will, einen, oder mehrere, vier Fuß hohe, und eben so breite Kasten machen, ziehe inwendig Faden, um die Trauben darauf zu hängen, ohne daß sie sich einander berühren. Man mache hierauf die Kasten zu, beschmiere alle Fugen mit Gyps; lasse sie in den Keller bringen, und einen halben oder ganzen Fuß hoch mit feinem und sehr trocknem Sande beschütten. Die Trauben erhalten sich auf diese Art sehr lange; so wie man aber einen Kasten angebrochen hat, muß man die Früchte bald aufbrauchen, weil sie sonst verderben. . Oder: 2.) man nehme gut gesiebte Asche, am liebsten von Rebenholz, rühre solche mit Wasser zu einem dünnen Brey, und tauche die Trauben verschiedenemal so lange hinein, bis man die Farbe der Beeren nicht mehr sieht. Hierauf legt man die Trauben in einen Kasten, auf eine Unterlage derselben Asche, die aber nicht angefeuchtet, sondern sehr trocken seyn muß, darauf macht man wieder eine Lage trockene Asche, dann wieder eine Lage Trauben, und fährt so fort, bis der Kasten voll ist. Nachdem man ihn sorgfältig zugemacht hat, setzt man ihn

in den Keller. Will man die Trauben gebrauchen, so braucht man sie nur einigemal in reinem Wasser abzuspühlen, die Asche geht leicht davon ab, und sie sind so gut erhalten, und so frisch, als wenn sie eben gepflückt wären. Dieses Verfahren erlaubt auch, nur einen Theil der im Kasten befindlichen Früchte zu verbrauchen, ohne den übrigbleibenden zu schaden. . Oder: 3.) man lege die Trauben in sehr trocknes Häcksel, Lage auf Lage; auch auf diese Art erhalten sie sich lange und sehr gut; nur sind sie den Verwüstungen der Mäuse leicht ausgesetzt.

Denkwürdigkeiten. Einführung des Kaffee's in Europa. Ein Däne, Namens Odin Wolff, hat kürzlich hierüber folgendes bekannt gemacht: Man hat manche Fabeln von der Ursache erzählt, welche die Araber die Eigenschaft dieses Getränks kennen lehrte, das sie von dem dort wachsenden Kaffeebaum gewinnen. Was gewiß scheint, ist, daß es im 15ten Jahrhundert in ganz Arabien allgemein verbreitet war, und daß Pilgrimme, die im 16ten von Mekka und Medina zurückkehrten, seinen Gebrauch schon in allen Mahomedanischen Ländern eingeführt hatten, ungeachtet ein Erkenntniß des Mufti es wie eines der Getränke, die Mahomeds Religion verbietet, verdammt hatte. Die Reisenden aus Europa, welche durch die Levante kamen, lernten es dort kennen. Als Peter de la Valle aus Constantinopel an seinen Freund in Rom schrieb, ließ er ihn wissen, daß er in kurzer Zeit Europa lehren wollte, wie man Cohuè tränke, denn so nannte man dieß Geträuk in der Türkey. 1644 führten einige Kaufleute aus Marseille es in ihre Vaterstadt ein. Thevenot genoß es in Paris 1658 bei der Rückkeh: von seinen Reisen, und beliebte die Frem-

den, die er zu Mittag bei sich gesehen hatte, mit Kaffee zu bewirthen. Aber dieß war nur die Sonderbarkeit eines Reisenden. Um den Kaffee in Ansehen zu bringen und ihm einiges Verdienst zu geben, musste sich ein außerordentlicher und frappanter Umstand ereignen, und er fand sich 1669, als der Großsultan Mahomed IV eine Gesandtschaft an Ludwig XIV abschickte. Soliman Aga, Chef der Gesandtschaft, hatte sich 10 Monathe in Paris aufgehalten und in dieser Zeit durch einige Züge von Geist und Galanterie die Freundschaft der Bewohner dieser Hauptstadt erworben; verschiedene Standspersonen, besonders Damen, besuchten ihn daher aus Neugierde. Die Art, auf welche er sie aufnahm, flößte ihnen nicht allein Lust ein, ihn wieder zu besuchen, sondern reitzte auch Andre, ihr Beispiel zu befolgen. Nach dem Gebrauch seines Landes ließ er sie mit Kaffee bewirthen; denn als die Mode denselben bei den Türken eingeführt hatte befahl die Höflichkeit, ihn den Besuchern vorzusetzen, und verbot diesen leztern ebenfalls, den Genuß desselben auszuschlagen. Hätte damals ein Franzose, um den Damen zu gefallen, ihnen jenes schwarze und bittere Getränk vorgesetzt, so würde er für immer ein Gegenstand des Gelächters geworden seyn; aber nun setzte ein Türke denselben vor, und noch dazu ein galanter Türke. Dieß war hinreichend, ihm einen unendlichen Werth zu geben. Uibrigens war auch das Auge, ehe man noch den Trank beurtheilen konnte, durch die elegante und nette Einrichtung, die ihn begleitete, bestochen, durch die glänzenden Porzellaintassen, in denen er geschenkt wurde, die feinen mit goldenen Franzen gezierten Servietten, welche Sklaven den Damen überreichten. Nimt man hiezu fremde Möbeln,

Trachten, Sitten, die Sonderbarkeit, mit dem Hausherrn durch einen Dollmetscher zu sprechen, auf dem Boden auf Teppichen zu sitzen u. s. w., so muß man frey gestehen, daß hier mehr als genug war, den französischen Damen den Kopf zu verrücken. Sie verließen den Gesandten mit einem Enthusiasmus, den man sich leicht vorstellen kan, und nichts lag ihnen mehr am Herzen, als bei allen ihren Bekannten umherzueilen, um von diesem Kaffee zu reden. Bald wollten die Personen, die ihn der Mode wegen bei Solimann genossen hatten, denselben Genuß zu Hause haben, und Andere ließen ihn der Pracht wegen auf den Tisch setzen. Inzwischen war das keine leichte Sache. Die kostbaren Bohnen, aus denen man ihn bereitete, waren ein unbekanter Handelsartikel. Man konnte sie nur in Marseille finden, und Marseille selbst besaß deren wenige. Auch versichert Labat in seiner Voyage aux antilles, daß ein Pfund Anfangs 40 Rthlr. kostete. Drey Jahre darauf eröffnete ein Amerikaner, Namens Pascal, eine Kaffeebude auf dem Markt von St. Germain, gleich denen, die er zu Constantinopel und in der Levante gesehen hatte. (Beschl. folgt.)

Curiosa. Hr Joseph Gürke, Gärtner in dem Jos. Pstroßischen Garten zu Prag (Neustadt, Nro C., 433), ladet unterm 21. v. M. durch öffentliche Bekanntmachung die GartenFreunde ein, bei ihm die prachtvolle Musa paradisiaca (Pisang; Paradiesfeige) zu besehen, welche zur Blüthe getrieben, und bereits ihre edle und genußbare Frucht darbringt, was eine der größten vegetabilischen Seltenheiten unseres Clima's ist. (Der Pisang, doch nicht alle Sorten, ist die leckerste Frucht des Pflanzenreichs, und in den wärmeren aussereuropäischen Erdstrichen, be-

sonders in Afrika, zu Hause, wo sie cultivirt wird und eine sehr wohlthätige Speise für die Einwohner ist, da man sie das ganze Jahr hindurch haben kan. Sie ähnelt in der Gestalt einer Gurke, ist halbmondförmig gekrümmt, glatt, Anfangs grün, reif aber gelb, und bis 6 Zoll lang. Zur völligen Ausbildung der PisangFrucht sind 18 Monathe erforderlich; dann stirbt der Stamm, der den Palmen gleicht, ab. Die Blätter dieses Gewächses ereichen die ungeheure Größe von 12 Fuß Länge (ungerechnet den Stiel) und 3 bis 4 Fuß Breite, und dienen den Einwohnern zu Tischtüchern, zum Emballiren, zu Dächern, statt Papier ꝛc . . Blühende, noch mehr aber fruchtbringende Pisangs gehören unter die größten Seltenheiten der Treibhäuser Europa's.) — Die neueste Pariser GesundheitsZeitung erzählt folgende seltene Cur: Eine artige junge Frau zu Paris hatte durch eine Art Schlagfluß einen krummen verzogenen Mund erhalten. Alle ärztliche Bemühung war fruchtlos. Um sie zu zerstreuen nahm sie ihr Mann ins Theater. Es wurde ein Lustspiel gegeben, und dieses wirkte so sehr auf die Kranke, daß sie laut auflachen mußte. Dadurch zog sich ihr krummer Mund wieder gerade, und sie ging geheilt nach Hause.

Kurz und gut. Schön und bündig charakterisirt Despreaux einen vortrefflichen Schriftsteller so: Il plait à tout le monde et ne scauroit se plaire. (Er gefällt Jedermann und weiß nicht daß er gefällt.) — Der treffliche Cardinal Colonna (zu deutsch Säule), Stütze und Zierde der Kirche, erhielt folgendes passende Emblem zur Devise: Eine Säule mit der Unterschrift: Fulcit et ornat (Stützt und schmückt.) — Als der vorletzte Kaiser der Türken, Selim,

in's Feld zog, führte er im Wappen einen untergehenden Mond mit der Unterschrift: Redibo plenior (Ich komme voller zurück.) — Läßt sich etwas stärkeres über das Talent und Verdienst eines Predigers sagen, als was man von Pater Seraphin rühmte? Seine Predigten mieden alle Freygeister, aus Furcht sich zu bekehren. — „Haben Sie meinen Brief erhalten?" fragte Ludwig XVIII den Bürgermeister von Bordeaux, Herrn v. Linch. „Ja," erwiederte Linch, indem er die Hand an's Herz legte, „Sire, er ist hier angekommen." Der König, jene Gebehrde wiederholend, antwortete: „Von hier ging er aus."

Miscellen. Die Emigranten gehören jezt unter die unzufriedensten Classen in Frankreich, weil sie nicht so geradezu ihre verkauften Güter, deren mehrere zeither in die 3te und 4te Hand gekommen sind, erhalten können. Die Güter des Herzogs v. Uzes z. B., im mittäglichen Frankreich liegend, sind seit der Revolution unter achthundert verschiedene Eigenthümer vertheilt. — Der Hofkunstdrechsler Schulz zu Meiningen hat, aus Bewunderung, dem F.M. Fürsten Blücher der ein Freund des Tabackrauchens ist, eine sehr schön und kunstvoll gearbeitete Tabackspfeife unterm 2. Juli d. J. überschickt, und von demselben am 23. Aug. einen eigenhändig unterschriebenen Danksagungsbrief erhalten. Die Pfeife ist aus dem Geweih eines Edelhirsches gearbeitet. Die Figuren darauf sind halberhaben, sehr zahlreich, und stellen unter andern die Schlacht an der Katzbach vor.

Charade.

Die erste lehrt; die zweyt' und dritte nährt;
Das Ganze auch, doch seltner im Gebrauch;
Und beides trägt das Feld, mit Fleiß gepflegt.

Auflösung der Charade Nr 78. Kinnbacken.