

Gemeinnützige Blätter.

(Zur vereinigten Osner und Pester Zeitung)

1817.

LVIII.

20. Juli.

Von Krähen werden wieder Krähen,
Laut SchöpfungsGunst;
Mit diesem Vorzug sich zu blähen,
Ist eitel Dunst;
Durch eigne Kraft sich selbst erhöhen, —
Das ist die Kunst.

Anekdoten. Beaumarchais. Der Vater dieses bekanntlich sehr geistreichen Franzosen war ein Uhrmacher. Ein hochmüthiger Mann, der auf Beaumarchais eifersüchtig war, wollte ihn einst in einer Gesellschaft demüthigen; er zog seine Uhr hervor und sagte: „Mein Lieber, woher kommt es, daß meine Uhr nicht recht geht? Sehen Sie gefälligst nach. Als Sohn eines Uhrmachers müssen Sie sich darauf verstehen.“ Beaumarchais nahm die Uhr und ließ sie fallen, so daß sie zerbrach. „Um Verzeihung!“ sagte er zu dem hochmüthigen Manne; „Sie haben sich nicht gut an mich gewendet. Mein Vater sagte mir immer, daß ich zu seiner Handthierung nicht geschickt sey.“ — Furchtbare Geldliebe. In dem „Jahrbuch für Forstmänner, Jäger re.“ wird folgende die Menschheit entehrende Anekdote erzählt: Ein Wolf in Pohlen hatte sich während des dortigen Revolutionenkrieges, durch die vielen Beichname der Soldaten so sehr an Menschenfleisch gewöhnt, daß er nicht mehr die Schafe, sondern die Hirten anfiel. Es wurde ein Preis von 500 Thalern auf die Erlegung dieses Wolfes ausgesetzt. Um diesen Preis zu verdienen, band ein pohlischer Unterförster sein eigenes zweijähriges Kind vor seiner Schießhütte fest, um dadurch den Wolf anzulocken. Er kam auch, und der Förster hatte das Glück ihn zu erschießen, bevor er das

Kind zerreißen konnte. Wie aber, wenn er fehlgeschossen hätte?

Denkwürdigkeiten. Noch etwas vom Alligator. Der lezterwähnte deutsche Officier erzählt ferner Folgendes: „Bei einem Besuch, welchen wir einem DistrictsBeamten der ostindischen Compagnie auf Ceylon machten, befahl dieser, um uns zu belustigen, dem Cingalesischen DorfSchulzen, mit einer gehörigen Anzahl Leute aus einem benachbarten Wasser einen lebendigen Alligator herbeizuschaffen. Mit einer Art starker zu diesem Ende gefertigter Nege versehen, gingen die Indier sogleich auf diese sonderbare Fischerey aus, und brachten auf einer langen dicken Plank einen mit Stricken darauf festgebundenen über 10 Fuß langen Alligator herbeigeschleppt. Sie wurden angewiesen, solchen auf einer an das Haus stoßenden, mit einer dichten Hecke umgebenen großen Wiese in Freyheit zu setzen. Kaum waren die Stricke abgeworfen, so liefen die Leute davon, und der Alligator sah scheu umher, indem er einige Schritte vorwärts kam. Wir ließen die Thüre in der Hecke verschließen, stiegen nun, in jeder Hand ein Pistol, die kleine Treppe vor dem Hause hinab, und griffen seitwärts mit einigen Schüssen an. Fürchterlich brüllend lief der Alligator auf uns los; allein wir sprengten auseinander, und nach einer kurzen Verfolgung verhielt er sich wieder ruhig, schien sich aber nach Wasser umzusehen, denn nur in diesem Elemente sind diese Thiere eigentlich furchtbar. Wir begaben uns ins Haus, um die abgefeuerten Pistolen von neuem zu laden, und wiederholten auf diese Art unsere Ausfälle so oft, bis endlich einige glückliche Schüsse den Alligator so verwundeten, daß er nicht mehr laufen konn-

te,
Kop
Er
sie
and
gen
ich
scho
ver
Sch
fan
han
köm
ein
den
nah
gen
nich
heru
faß
den
Vor
ben
perl
plan
sein
mut
zule
ben
ches
Und
beso
Die
Den
ne
Das

te, worauf wir denn mit langen Stangen seinen Kopf bearbeiteten und ihn endlich todt schlugen. Er schnappte sehr oft nach den Prügeln und hielt sie fest; das Schlagen seiner Kinuladen auf einander glich dem Laut zweier zusammengeschlager großer Kiesel, und sein Schwanz, welchen ich vorwärtig genug war anzufassen, da ich ihn schon völlig todt wähnte, ehe er es wirklich war, versetzte mir noch zuletzt einen schmerzhaften Schlag über den Arm. Bei dieser Gelegenheit fand ich, daß man sich nicht immer auf die Behauptungen der Naturgeschichtslehrer verlassen könne. Ich hatte in meiner Jugend gelernt, ein Crocodill könne sich nicht schnell herumwenden, und näherte mich daher einst von hinten sehr nahe, um den Schuß mit mehr Erfolg anzubringen; allein kaum prallte die Kugel auf das Genick, als der Alligator brüllend und so flink herumsprang, daß er mich beinahe beim Bein gefaßt hätte.“ — *Mammuthsknochen*. Unter den, nach Angabe Cuvier's, 48 Thierarten der Vor- oder Urwelt, welche man als ausgestorben annehmen muß, indem man davon wohl Körperlüberreste genug, aber keine lebendigen Exemplare mehr antrifft, ist das Mammuth, wegen seiner Größe, am berühmtesten. Der Name Mammuth ist von dem tatarischen Worte Mamma herzu leiten, welches Erde bedeutet. Die Russen haben diesem Thiere seine Benennung gegeben, welches in der Urwelt gewiß ganz anders geheißen hat. Und das ging ganz natürlich zu, weil Rußland, besonders Siberien, das wahre Vaterland dieser Tiergattung und das Gemeingrab derselben ist. Denn nirgends findet man mehr Spuren und Zähne von diesem großen Thiere, als im Norden. Das Wort Mammuth bedeutet also so viel, als

ein Erdthier, und der Grund von dieser Benennung ist folgender: Die gemeinen Russen glauben, weil sich so viele Knochen und Zähne davon in der Erde finden, womit sie einen beträchtlichen Handel treiben, das Geschöpf lebe noch jetzt, und zwar, wie der Maulwurf, in der Erde; es komme nur zu Zeiten an's Tageslicht und sterbe in der Erde. Und obwohl sie noch nie eins lebendig und über der Erde gesehen haben, so bleiben sie doch immer bei ihrem Glauben. Das Mammuth gleich, den vorgenommenen Untersuchungen zufolge, einigermaßen dem Elephanten, auch in Ansehung der Stoßzähne, übertraf ihn aber sehr an Größe und im Bau der Backenzähne. Obige Stoßzähne werden in Siberien (auch im nördlichsten Amerika) in so grosser Menge, vorzüglich in der niedrigen aufgeschwemmten Erde an den Ufern großer Flüsse, gefunden, daß das fossile Elfenbein sogar ein bedeutender Handelsartikel geworden ist. Zu Anfang dieses Jahrhunderts fand ein russischer Jäger am Eismeere ein solches größtentheils noch unversehrtes Thier. Die Anzeige hievon gelangte nach Petersburg, wo dann die dortige Akademie einen Pensionär, Hn Adams, ausschickte, um diesen Fund nach Petersburg zu bringen. Dort ist es nun aufbewahrt. Das ganze Skelett, wovon Adams die Knochen an Ort und Stelle sammelte, hat eine Höhe von 9 und eine Länge von 15½ Fuß Pariser Maß, ungerechnet die sogenannten Hörner (Stoßzähne), wovon jedes 9 Fuß lang ist und die beide zusammen 350 Pfund wiegen. Der Kopf allein wiegt über 400 Pfund. Die Haut war auf der Seite, auf welcher das Thier gelegen hatte, und welche Adams abziehen ließ, sehr gut erhalten; man fand sie so außerordentlich schwer, daß 10

Pert
zu t
tet
ripp
schw
den.
neb
aufg
sehen
billi
Br
Dier
wir
dahl
und
sel
ser
Lon
de,
scha
lud
mah
le i
mal
wun
Dch
bra
Sti
und
dier
Lor
and
Br
fall
fer

Personen kaum vermochten, sie bis an's Ufer zu tragen, wo sie über einen Holzstoß ausgebreitet werden sollte. Ein anderes Mammoth's Gerippe wurde unlängst bei Thiede unweit Braunschweig in einem Lager von Gypsstein aufgefunden. Man hat nun da an Ort und Stelle ein eigenes Gebäude errichtet, in welchem jenes Gerippe aufgestellt ist. Dabei ist ein Invalide als Aufseher angestellt, der es Wißbegierigen für ein billiges Geschenk vorzeigt. — Wiesenhafter Braukessel. Auf welche Art in London die Bierbrauerey im Großen getrieben wird, haben wir unlängst angezeigt. Auch Folgendes gehört dahin: Vor kurzem wurde für die HH Stratton und Smith, Bierbrauer in London, ein Kessel von 34 Fuß Höhe und 96 Fuß im Durchmesser verfertigt. Da er auffer dem Umfang von London gemacht ward, so brauchte man 18 Pferde, um ihn an den Ort seiner Bestimmung zu schaffen. Als man ihn dort festgemacht hatte, luden die Elgenthümer ihre Kunden zu einem Gastmahl in diesen Kessel ein. Es wurden darin Stühle und Bänke aufgestellt, und es aßen auf einmal 796 Personen in diesem Kessel. Verzehrt wurden bei dieser Mahlzeit: 2 Hintertheile von Ochsen, jedes 84 Pfund im Gewicht; 108 gebratene und eingemachte Enten; 22 Zungen; 132 Stück gebratenes und eingemachtes Geflügel, und 60 St. fette gebratene Gänse. Zum Trunk dienten 12 Fässer Ale und Porter. In der Maisch-Tonne, welche neben dem Kessel steht, und die auch sehr groß ist, saßen die Kärner gedachten Brauhauses, 304 an der Zahl, und hielten ebenfalls eine löbliche Mahlzeit.

Haushdelonomie. Guter und wohlfeiler Kütt zu Porcellan, Steingut, metallenen

Gefäßen ic. Man nehme ganz frischen Ruhtäse (Topsen), thue äußerst wenig feinpulverisirten ungelöschten Kalk hinzu, und reibe diese Mischung anhaltend, so wird dieselbe bald einen etwas flüssigen Teig bilden. Diesen trage man auf beide zerbrochene Theile dünn auf, drücke sie stark aneinander, setze das so geküttete Gefäß der Wärme aus, lasse es einige Stunden daselbst stehen, so ist der Kütt trocken. Hierauf schabe man mit einem Messer den aus der Ritze hervorgetretenen Kütt ab, und man kan dieses Gefäß vor wie nach gebrauchen. Von diesem Kütt muß man nur wenig auf einmal machen; er läßt sich nur längstens eine Stunde verarbeiten, dann ist er unbrauchbar. Auch Metall kan man auf diese Art auf Porcellan und dergleichen kitten, z. B. Beschläge auf Pfeisenköpfe u. s. w. — Rüben brod. Wir haben zwar hierüber schon Einiges mitgetheilt, und die Gottlob! allenthalben geseegnete Ernte wird wohl im Ganzen genommen die Nothmittel, Surrogate genannt, als bloße Denzzeichen in die Vergangenheit zurückschieben; dennoch dürfte folgende Anweisung, besonders für Gebirgsbewohner, und da ihren Werth haben, wo Hagelschläge die Kornernte vernichteten und den Anbau von solchen Wurzelgewächsen, welche noch eine späte Anpflanzung gestatten, empfehlen. Zufolge öffentlichen Nachrichten vom Jahr 1804 hatte damals schon der Dekonom Kastendiel aus roh geriebenen mit der Hand ausgepreßten, mit Mehl vermischten, gut gesäuerten weißen Rüben, Kohlrüben und Runkelrüben ein recht gutes Brod bekommen. Nach seinen deshalb gemachten Versuchen gibt halb Roggenmehl und halb Rüben ein vortreffliches Brod; zwey Drittel Rüben und ein Drittel Roggenmehl geben ein gutes und ein sehr wohlfeil-

les
mehl
und
ben
digle
ben v
durch
befan
such,
Bras
und
fentl
fentl
Kohl
Stück
nach
dieser
und
gewö
tam
etwa
auch
der e
den
süßl
rübe
Erde
empfe
nen
nur
daß
hätt
für
brod
lang
feuch

les Brod; Gerstenmehl hiebei statt des Roggenmehls angewendet, liefert ein sehr schwachhaftes und wohlfeiles Brod, indem der Saft der Rüben dem Gerstenmehl erst die gehörige Geschmeidigkeit gibt, und das frühere Eintrocknen desselben verhindert. Schon im Jahr 1759 machte ein durch mehrere gemeinnützige Versuche seiner Zeit bekannte Mann, Dr Glaser in Suhl, einen Versuch, bloß und allein aus Erdkohlrüben (*Quack; Brassica oleracea napobrassica*) Brod zu backen, und seine Anweisung wurde damals in den öffentlichen Blättern bekannt gemacht. Das Wesentliche daraus ist Folgendes: Glaser ließ die Kohlrüben waschen, rein abschälen, in würflichte Stücker schneiden, recht hart dörren und hernach mahlen, nahm dann zu einem Pfund von diesem erhaltenen Mehl aus Kohlrüben, etwa 2 und ein halb Loth Sauerteig, und ließ es auf die gewöhnliche Weise zu Brod backen; und er bekam ein Brod, das zwar äußerlich an der Rinde etwas gerissen war, innerlich aber gut und locker, auch weißlich wie feines Roggenbrod aussah, weder einen widerlichen Geruch, noch einen brennenden oder sonst üblen, sondern einen angenehmen süßlichten Geschmack hatte, bloß etwas nach Kohlrüben schmeckte. Er selbst genoß nicht nur dieses Erdkohlrübenbrod, ohne üble Folgen davon zu empfinden, sondern er gab es auch mehreren Personen zu essen, welche alle versicherten, daß es nicht nur einen angenehmen Geschmack habe, sondern daß sie auch nichts Widriges darauf empfunden hätten, und Dr Glaser hält das Kohlrübenbrod für gesünder und verdaulicher als das Kartoffelbrod. Auch fand Gl. daß dieses Kohlrübenbrod lange mild und weichlich bleibe, selbst, an einem feuchten und kühlen Orte aufbewahret, nach eini-

gen Wochen doch nicht schimmlich geworden, sondern immer noch essbar war, ja einige Stücke, welche er länger als ein Jahr aufbehalten, und ganz dürr hatte werden lassen, wurden in Wasser eingeweicht wieder weich, und waren immer noch wohlschmeckend und gut zu genießen. Auch in Suppen fand er dieses Brod sehr brauchbar, und wenn es vorher trocken gemacht, und an einem trockenen Orte aufbewahret wurde, ließ es sich auch lange Zeit gut aufbehalten. Um das aus Kohlrübenmehl gebackene Brod noch zu verbessern, empfiehlt Gl. etwas Fenchel, Kümmel, Anis oder Coriander mit unter zu backen, und den Brodteig mäßig zu salzen. Natürlich ist dieses Rübenbrod im Geschmack und in der Kraft kein Roggenbrod, aber es ist doch unendlich besser, nahrhafter und gesünder als jenes, das man im letztverflossenen Winter und Frühling in einigen nördlichen BergComitaten unseres Vaterlandes aus bloßem Stroh und isländischem Moos bereitete.

Ökonomie. In Hermbstädt's Museum wird gemeldet: Wenn Pflirschen- und Birnbäume, besonders in sehr thonigen und reichen Boden, immer nur in's Holz schießen, aber nie Blüthen und Früchte bringen, so beschneide man im Juni ihre Wurzeln, und man wird finden, daß sie schon im nächsten Frühling Blüthen und Früchte ansetzen. Das sonst gerühmte Beschneiden der Wurzeln im Winter hat nichts geholfen.

Logogryphen.

Quinque lapis; sunt Quatuor arbor; Trina Statuta.

Kein Mensch ist da. Nim weg das erste Zeichen,
Dann, wenn verlängert, nennst du deines Gleichen.

L. N. 57 Latomus. Atomus. Tomus. C. Wochenstube.

Fürst
Dienst
in der
sein
bei d
D. L.
zählt
Husa
den J
ausge
im W
dung
towsk
östr.
keit,
finster
nehme
sagte
ner ve
ne An
handl
chen J
sogleic
herbei
äußer
theilu
mit d
Sie n
Solde