

Gemeinnützige Blätter.

(Zur vereinigten Osner und Pester Zeitung)

1817.

LXII.

3. Aug.

Was ist gering? Du bist es, der so fragt;
Sonst müßtest du, du fauler Zeit-Verzehrer,
Das Große sey als Anfang nur gewagt,
Und Stunden seyen oft vom Jahr die Lehrer.

Andeutungen. Schuzmittel vor schnellem Untergang im Wasser. Personen welche auf und bei Strömen viel zu thun haben, und der Gefahr des Ertrinkens ausgesetzt sind, wird folgendes Verwahrungsmittel empfohlen: Es werden gleich breite, einen Zoll dicke Stücke sogenanntes Pantoffelholz (Kork) zwischen zwey Stück Leinwand dergestalt eingelegt, daß das Ganze in Form eines Panzers vom Hals bis an die Hüfte reicht, und über den Rücken zusammengeht, wo es mit einigen Schnallen und Riemen befestigt wird. Von der Brust über die Achseln an den Rücken ist ein doppeltes Band von Leinwand angenäht; in den Zwischenräumen der Holzstücke von einander muß die Leinwand durchaus abgenäht werden, damit die Hölzer sich nicht zusammenschieben. Das Ganze schmiegt sich vollkommen dem Körper an, ist äusserst leicht, und wegen Freyheit der Arme nicht hinderlich beim Rudern, oder sonstiger Arbeit. Diese Panzer gewähren den Vortheil, eine damit versehene, des Schwimmens unkundige Person bei einem Sturz ins Wasser lange Zeit auf der Oberfläche desselben zu erhalten, und ihre Rettung zu erleichtern, einer Person hingegen, welche schon in der Schwimmkunst erfahren ist, sich selbst ohne viele Anstrengung, und auch oft noch andere, der Lebensgefahr zu entziehen. Die Länge und Breite dieser Panzer ist nach der Größe eines mittelmäßigen Man-

nes zu bemessen, weil es zur Erreichung des Zwe-
 ckes gleichgiltig ist, ob derselbe einige Zoll ober,
 oder unter die Hüfte reiche. — Baum Zwie-
 bel. (*Allium canadense*). Diese in NordAme-
 rika einheimische, aber auch schon in Europa be-
 kannte Zwiebelart scheint neben der gewöhnlichen
 Zwiebel (*Allium cepa*) die beste zu seyn, und
 einen ausgebreiteteren Anbau zu verdienen. Wenn
 die Wurzel dieser Baumzwiebel 2 Jahre alt ist,
 schießt aus derselben ein Stengel von 2½ bis 4
 Fuß Höhe; auf der Spitze derselben sitzen gro-
 ße schöne Zwiebeln, und aus diesen kommen an-
 dere von geringerer Größe hervor; ja es bildet sich
 zuweilen noch eine dritte obgleich geringere Gene-
 ration von Zwiebeln; aber nur die der ersten und
 zweyten Größe sind des Pflanzens werth. Gegen
 Ende Augusti nimt man diese Zwiebeln, trocknet
 sie sorgfältig an einem schattigen Ort, und be-
 wahrt sie auf einem luftigen Boden bis zur Zeit
 des Auspflanzens auf. Dann nimt man auch die
 alten Mutterzwiebeln auf; es sitzen gewöhnlich
 ein bis 2 Zwiebeln an denselben, welche vor-
 züglich sind und sich bis in die Dritte Mai voll-
 kommen gut erhalten. In der letzten Woche des
 Aprills pflanzt man die jungen Stengelzwiebeln
 zu einer neuen Ernte aus; thut man dieß früher,
 so läuft man Gefahr, daß sie schon im nämlichen
 Sommer Stengel treiben, und weder gute Wur-
 zel- noch Stengelzwiebeln geben. Die alten Wut-
 zelzwiebeln hingegen müssen in Februar oder früh
 im März ausgepflanzt werden, wenn man gute
 Stengelzwiebeln davon ernten will. Die jungen
 Zwiebeln von der ersten Größe müssen getrennt
 und in Reihen in gutem Gartenboden, 6 Zoll in
 der Länge und 4 Zoll in der Breite von einan-
 der gepflanzt werden; diejenigen von der zweyten
 Größe dürfen nur 6 und 3 Zoll von einander ste-

ken ;
 werden
 gut re
 vollkon
 gebräu
 fremde
 wahrse
 schon
 wo die
 säeten
 diese
 haben
 als d
 Zwieb
 Ernte
 Würm
 D
 mehre
 wird l
 käfer
 genhe
 erst v
 Daun
 Feuch
 auch
 Kraft
 plöbl
 (nich
 sches
 Verse
 folg
 auf
 aufho
 dießf
 stimm
 meyn
 tet d

ten; sie müssen überhaupt nicht zu tief gesetzt werden, indem sonst die Wurzelzwiebeln nicht so gut reif werden. Diese Wurzelzwiebeln können vollkommen an die Seite der gewöhnlichen bei uns gebräuchlichen gesetzt werden. Nie werden diese fremdartigen Zwiebeln von Würmern angegriffen. wahrscheinlich weil sie sehr schnell wachsen, und schon reif sind, wenn die Jahreszeit herannahet, wo die Würmer gewöhnlich die im Frühling gesäeten Zwiebeln verderben; dennoch halten sich diese Zwiebeln nicht nur viel länger, sondern haben auch einen eben so angenehmen Geschmack als die mehresten Arten unserer gewöhnlichen Zwiebeln und geben zugleich eine viel sicherere Ernte als diese, da sie, wie gesagt, nicht von Würmern angegriffen werden.

Fragen. *Curculio Antiodontalgicus*. In mehreren, auch der besseren, Naturbeschreibungen wird behauptet, es gebe eine Art kleiner Rüsselkäfer die obigen Namen führt, und folgende Eigenheit hat: Wenn man 15 Lärvchen oder so eben erst verwandelte Käfer dieser Art zwischen dem Daumen und Zeigefinger zerreibt, bis sich die Feuchtigkeit verliert, so bleibt in diesen Fingern, auch nach einem Jahre, trotz alles Waschens, die Kraft zurück, durch bloße Berührung den Schmerz plötzlich zu stillen, der von einem hohlen Zahne (nicht aber von einer Entzündung des Zahnfleisches), herrührt. Unter 600 damit angestellten Versuchen sollen gegen zwey Drittel den besten Erfolg gehabt haben. Besagter Rüsselkäfer soll sich auf einer Distelart, *Carduus spinosissimus*, aufhalten. Hat wohl Jemand von unseren Lesern dießfällige Erfahrungen gemacht? und welche bestimmte Art Rüsselkäfer ist hier eigentlich gemeint? — Der Kornwurm. Bekanntlich richtet dieses Insect (sowohl der schwarze als der weiß-

te) so vielen Schaden auf den Kornböden an, daß man ihn oft eine Landplage nennen muß. Hr Prof. v. Schwartner, in seiner Statistik von Ungarn, sagt, obgleich hyperbolisch: „Im ungarischen Pantheon gebührt dem die erste Stelle, welcher den unserm Getreide so schädlichen Kornwurm tödten wird.“ Die Hyperbel ist stark; aber wahr ist es, daß die Vertilgung dieser gefräßigen Korndiebe um so ernsteres Nachdenken verdient, je fühlbarer uns das letztverstrichene Nothjahr daran erinnerte sparsam zu seyn. Blumenbach sagt: „Das bewährteste Gegenmittel ist, die Fruchtböden und ihr Gebälke zc. mit scharfer Seifenlederlauge besprengen und absezen zu lassen.“ Nach Andern soll Hopfen auf den Kornböden, wo sie hausen, herumgelegt, sie auf immer verschrecken, indem ihnen der Geruch und Geschmack davon unerträglich sey. Andere empfehlen zu gleichem Zweck den Altich zc. zc. Es fragt sich: Sind diese Mittel auch bei uns versucht und erprobt worden?

Hausökonomie. Benutzung der Hagebutten (Hetschepetsch; Früchte der wilden Rosen; Rosa canina). Daß man aus den Hagebutten, die überall wild wachsen und als Einfriedigungshecken treffliche Dienste leisten, ein sehr gesundes und angenehmes Mus bereitet, ist bekannt. Die beste Bereitungsart ist folgende: Man sammle z. B. ein Viertel Megen dieser Hagebutten, etwa 14 Tage nach Michaelis, wo sie ihre Reife erlangt zu haben pflegen, und reinige sie sorgfältig von Blättern und Stielen. Nun wasche man sie, schütte sie in einen kupfernen oder messingenen Kessel, gieße so viel Wasser darauf, daß es zwey Finger breit darüber steht, und setze den Kessel auf einen Windofen (wie man ihn in den Werkstätten der Apotheker hat) oder über ein Koh-

kerfett
de lan
völlig
Zener
le, bi
dieser
ser bl
in ein
hat
ten u
selbe
stände
than,
gebra
zur A
wie k
scheh
das
vorh
zwey
ten a
sen g
tet u
ches
Zusa
reine
ung
lang
hat.
Gef
Zim
sha
verr
Geb
te
Ha
has

kerfeuer. Haben die Hagebutten hier eine Stunde lang unter stetem Umrühren gekocht, so daß sie völlig weich geworden sind, so nimt man sie vom Feuer, und quetscht sie mit einer hölzernen Keule, bis Alles zu einem Brei geworden ist. Wäre dieser Brei zu dick, so gieße man noch etwas Wasser hinzu, und nun schütte man die ganze Masse in ein grobes Haarsieb, wie man in Apotheken hat (welches anderthalb Fuß im Durchmesser halten muß) und rühre das flüssige Mas durch dasselbe in ein darunter gesetztes Gefäß. Die Rückstände im Siebe werden wieder in den Kessel gethan, mit etwas Wasser übergossen, auf das Feuer gebracht, und unter immerwährendem Umrühren, zur Verhütung des Anbrennens, so heiß gemacht, wie der Brei zum erstenmal war. Ist dieß geschehen, so gießt man diese Masse ebenfalls in das Haarsieb und reibt es durch dasselbe, wie vorher gedacht worden. Dieß wiederholt man noch zweymal, bis alle markigen Theile der Hagebutten abgetrennt und von ihren Kernen und Hülsen getrennt sind, welche letztere dann weggeschüttet werden. Das durchgeriebene dünne Mas, welches viel mehliges Theil enthält, wird nun mit Zusatz von anderthalb Pfund Zucker, in einem reinen Kessel auf gelindes Feuer gesetzt, fleißig umgerührt, damit es nicht anbrenne, und so lange gekocht, bis es die gewünschte Dicke erlangt hat. Alsdann nimt man es vom Feuer, thut nach Gefallen ein halbes Loth gestoßene Nelken oder Zimmet, auch etwas fein geschnittene Citronenschalen hinzu, rührt Alles durcheinander, und verwahrt es in steinernen Töpfen zum beliebigen Gebrauch; es hält sich Jahre lang, ohne an Güte zu verlieren. Von obgenannter Quantität Hagebutten erhält man acht Pfund schönes Mas, das zu Suppen, Brühen, Backereyen sehr nützlich,

angenehm, wohlschmeckend und gesund zu gebrauchen ist. Auch kann man die ganz frischen, so wie die mit Kernen getrockneten Hagebutten zur Suppe anwenden, wenn man eine beliebige Quantität in einem Topf mit Wasser bis zur Weiche kocht, dann zerquetscht, durch einen feinen Durchschlag die mürbige Substanz abreibt, und dieses so oft wiederholt, wie oben angemerkt worden, dann mit Zucker versüßt und mit etwas Kartoffelmehl abquirlt, nochmals aufkocht, und so mit etwas Gewürz anrichtet.

Anekdoten. Das Geständniß. Ein Mann von sehr geringen Geistesfähigkeiten hatte den Ehrgeiz, die Ritterwürde zu empfangen, und durch sein Geld bewog er einige Höflinge, sich für ihn bei dem König Carl II. von England zu verwenden. Der König, der nicht leicht etwas abschlagen konnte wenn er bei guter Laune war, versprach es. Am folgenden Tage, als die Feyerlichkeit vor sich gehen sollte, näherte sich der Ritterknecht, im Bewußtseyn der unverdienten Ehre, sehr schüchtern, und kniete in zu großer Entfernung vor dem König nieder, der ihm den Ritterschlag geben wollte. „Kommen Sie, kommen Sie,“ sprach der König gutlaunig, des Mannes Verlegenheit bemerkend; „fassen Sie sich; wenn hier Jemand Ursache sich zu schämen hat, so bin ich's, nicht Sie.“ — **Berichtigung.** Der witzige und verschwenderische Herzog v. Buckingham, Carls II. Liebling, sagte einst zu Robert Winer, in einer Anwandlung trüber Laune: „Ich fürchte, lieber Freund, am Ende noch als Bettler zu sterben, und das ist doch das Schrecklichste in der Welt.“ „Glauben Sie mir,“ antwortete jener, „es gibt noch etwas Schrecklicheres, das Sie zu befürchten haben; ich meyne, als Bettler zu leben, wenn Sie es länger so treiben als

jezt. „
dige 1
Reiser
betam
Ehoife
Arbei
sorgen
Gabe
Ich h
nen,
zu m
geleh
Zuf

Das
Niese
neue
diese
Aug
gan
Mei
sie v
Frie
ren,
ten,
Fren
an d
nert
neue
den
rika
mer
181
Reg
de g
pan
lich

jezt. — Barthelémy. Dieser liebenswür-
dige und berühmte Verfasser von „Anacharsis
Reisen,“ war endlich durch die Vorsorge des
bekanntesten französischen Ministers Herzogs v.
Choiseul in die Lage gekommen, seinen gelehrten
Arbeiten mit ruhiger Muße, ohne Nahrungs-
sorgen, obliegen zu können; aber er genoß die
Gaben des Glücks mit bescheidener Mäßigung.
Ich hätte mir wohl einen Wagen anschaffen kön-
nen, sagte er, aber ich fürchtete, mich schämen
zu müssen, wenn ich auf meinem Wege andere
gelehrte Männer, die mehr werth sind als ich, zu
Fuß gesehen hätte.

Miscellen. Humboldt und Bonpland.
Das in unserer heutigen Ztg erwähnte literarische
Niesenwerk jener zwey berühmtesten Reisenden
neuerer Zeit, ist die Frucht einer Reise, welche
diese gelehrten Naturforscher vom Juni 1799 bis
August 1804, also binnen 5 Jahren, fast durch-
ganz Amerika, auf einer Wegstrecke von 9,000
Meilen, machten. An Pflanzen allein brachten
sie von dieser Reise 6,000 Arten mit. (Humboldt,
Friedr. Alexander v., ist 1769 zu Berlin gebo-
ren, und ein Bruder des, gleichfalls sehr gelehr-
ten, preussischen Staatsministers, Carl Wilh.
Freyhn v. Humboldt.) — Moreau. Alles was
an diesen berühmten liebenswürdigen Mann erin-
nert, erinnert an einen der größten Männer der
neuern Zeit. Von seinen letzten Lebensumstän-
den erzählt Hr Swinin, der die Reise aus Ame-
rika nach Europa mit ihm machte, und dann im-
mer um ihn war, Folgendes: „Den 27. August
1813 bezeichnete ein entsetzliches Wetter. Der
Regen fiel Stromweise und wurde uns vom Win-
de gerade in's Gesicht getrieben. Der Kaiser Ale-
xander befand sich mit seinem Gefolge einer feind-
lichen Batterie, die einige unserer Kanonen zus

Schweigen zu bringen suchte, gegenüber. Die Kanonenkugeln flogen beständig über uns hinweg; endlich aber plakten einige Bomben in der Nähe, und nun wünschte Gen. Moreau den Kaiser von dieser gefährlichen Stelle zu entfernen. Er machte ihm Vorstellungen darüber, und zeigte ihm eine Stelle, die zur Beobachtung der feindlichen Bewegungen bequemer war. Auf dem Wege dahin kamen sie an eine Pfütze. Das Pferd des Kaisers, das sich sonst vor nichts zu scheuen pflegte, blieb plötzlich stehen, und Moreau, der dadurch um einige Schritte voraus war, wurde in demselben Augenblick getroffen. Eine Kanonenkugel riß ihm den rechten Fuß weg, ging durch das Pferd, nahm ihm die Wade des linken Beines und zerschmetterte dessen Knie. Der Eindruck, den dieser schreckliche Anblick auf den Kaiser machte, ist unbeschreiblich etc.“ — Der Deutsche. Überall wo Cultur ist, gibt es Deutsche, und wo sie nicht ist, wird sie von Deutschen hingebacht. An den Grenzen der Besitzungen die zum Vorgebirge der guten Hoffnung gehören, wohnt mitten unter Gottentotten eine schöne junge Frau, aus dem Casselschen gebürtig und an einen holländischen Wächter verheyrathet; und der kühnste, erfahrenste Tiger-Jäger und Elephanten-Zähmer in Bengalen ist ein Deutscher. In Persien wird eine Abtheilung leichter Reiterey von einem Deutschen commandirt.

Charade.

Totum ad tingendum; prior est pars tempus in anno;
Dum prior advenit, postera jacta perit.

Logogryph.

Verbreiten ist's. Gehöpft ist's Blume. Füße fort,
Dann hat's der Baum, doch nicht an jedem Ort.

Log. No. 61. Amens, Mens, Char. Diebstahl.

Gen

(Zur
1817.

De
Do

W

Namen

Dahin

in den

wird:

Scher

seinem

den sch

das P

und üb

Pferd

wieder

Ufer,

nicht s

war zu

Vater

dem W

der da

vom h

Grafen

des so

dieß k

se. 3

Waffe

riß den

durch

dem 1

Graf

dem C

tete b