

B e i t r ä g e

zur

Belehrung und Unterhaltung.

9tes Stück, den 1. Februar 1808.

Die Leimflechte.

(Beschluß.)

- 4.) Gebleichter oder beinahe ganz ungefärbter Leim.

Die Masse der Flechte, welche ich nach dem vorhergehenden Versuche ausgelaugt und von ihrem Färbestoffe befreit hatte, wurde hierauf mit $1\frac{1}{2}$ Quartier warmen Wassers in einer Pfanne mit Deckel gekocht, durch ein feines Stück Leinwand gegossen und in selbiger ausgedrückt. Die dadurch erhaltene Flüssigkeit wurde sodann zur Consistenz eines weißen Sirups eingekocht und in einem Blechkästchen auf eine warme Stelle zum Trocknen aufgestellt. Ich bekam auf diese Weise einen Leim, der sehr stark, klar und wie Horn durchsichtig, auch beinahe gar nicht mehr gefärbt war. Da ich die Masse etwas zu stark kochte, erhielt ich nur 2 Quentchen; allein bei mehrerer Aufmerksamkeit in dem Verfahren erhält man mehr. Dieser Leim zeigt sich besonders für die Leinwandfabriken, welche feinere Sorten verfertigen, für Ziskattunfabriken zur Appretierung, und für andere gewebte Zeug-

ge sehr anwendbar. Man hat nicht eben nöthig den Leim zu trocknen, er kann gleich als Brühe, nach gehörig vorhergegangenem Einkochen, genüßt werden; um so mehr, da man ihn mehrere Tage, ohne Furcht daß er verderbe, verwahren kann. Vor Frost muß man ihn in Acht nehmen, wodurch er, so wie animalischer Leim und Kleister, seine bindende Kraft verliert.

- 5.) Gewöhnlicher Leim.

Man kocht auf einem lebhaften Kohlenfeuer vier Stunden lang 12 Loth kleingehackte Flechte in einer Kanne (2 Kannen sächs.) Wasser, rührt das Ganze fleißig um, und gießt es dann durch ein Leinwandfäckchen. Man übergießt hierauf die Flechte von neuem mit einer Kanne warmen Wassers, kocht sie, drückt sie aus, und gießt die Flüssigkeit zu dem Uebrigen. Man kocht sodann die Brühe bis zu einer gehörigen Dicke ein, und läßt sie in einem durchsichtigen Gefäße eine kleine Weile abkühlen, wodurch sich das Ganze in zwei ungleiche Stoffe scheidet, wovon der eine mehr klar und durchscheinend, der andere mehr dick und trübe erscheint.

Der obere Theil kann abgegossen werden,

oder man kann ihn auch mit einem Löffel abschäumen, und beide Stoffe auf diese Weise von einander trennen, und jeden einzeln in einem Blechkästchen trocknen. Der obere Theil ist ein wirkliches Gummi, der untere ein guter Leim: beide zusammen wogen 5 $\frac{3}{4}$ Loth, wovon der Leim über $\frac{2}{3}$ ausmachte. Diesen Leim löste ich in kochheißem Wasser auf, und gebrauchte ihn wie gewöhnlichen Leim. Es gibt daher diese Flechte gegen 50 Procent ihres Gewichts an Gummi und Leim, wenn sie nur mit gehöriger Vorsicht behandelt wird. Mehrere Versuche gaben mir 25, oft 33 Procent, je nachdem ich den Proceß mit Genauigkeit anstellte. Gewöhnlich bekam ich jedoch 25 Procent eines graufarbigem Leims, der gleiches Ansehen mit dem animalischen hatte. Er unterschied sich jedoch von dem gewöhnlichen Leime dadurch, daß er vom Gerbestoffe nicht niedergeschlagen wurde.

A n m e r k u n g e n.

- 1.) Gewöhnlicher animalischer Leim wird durch Gerbestoff gefällt.
- 2.) Gewöhnlicher Leim verdirbt leicht in warmer Luft, und gibt sodann einen übeln Geruch von sich: auch trocknet er und verhärtet sich, wenn er kalt wird. Dieser vegetabilische Leim aber erhält sich längere Zeit in aufgelöstem Zustande, ohne daß er eintrocknet oder verdirbt, welches jedoch geschieht, sobald ein Gewitter in der Luft ist.
- 3.) Leim findet sich in Lein- und Papierstoffen, im Mehl, besonders im Weizenmehle, im Saft der Birke, der Buche und bei gewissen Erdsrüchten, als Kartoffel-

seln u. s. w. Nirgends kann er jedoch auf eine bequemere und reichlichere Weise ausgezogen werden, als aus dieser Flechte. Er findet sich auch in der Mehl-Flechte (*Lichen farinaceus*) und bei andern; jedoch nirgends in solcher Menge als in dem angegebenen Falle.

- 4.) Um vielen Leim in klarem Zustande und gereinigt von allen fremden Stoffen (besonders von der *faecula amilacea* und *colorans*) zu erhalten, darf man nur die Flechte zu Mehl zerreiben, dasselbe dann zu einem Teige kneten und in ein Tuch einschlagen. Auf diesen Sack gießt man so lange Wasser, als dasselbe davon gefärbt wird. Kocht man nachher die Flechte wie gewöhnlich, so erhält man den meisten Leim.
- 5.) Dieses Flechtenmehl kann man auch mit gutem Grunde als ein sicheres Mittel empfehlen, das Mehl von schlechten Getreidesorten zu verbessern und schmackhafteres und besseres Brot daraus zu backen, um so mehr, da das Flechtenmehl keinen besondern Geruch noch Geschmack besitzt. Herr *Beccari* fand, daß gutes Weizenmehl ohngefähr zwischen $\frac{1}{2}$ bis $\frac{2}{3}$ seines Gewichts Leimstoff enthält. Der Leim trägt während des Backens am meisten dazu bei, daß sich das Brot hebt; man kann daher mehrere Sorten Flechte, welche Leimstoff enthalten und die ich in der Folge angeben werde, in der Haushaltung vortheilhaft dazu anwenden, um das in Sachsen so genannte Abbacken des Brotes oder das Lösen der Rinde von der Krume beim Backen zu verhindern. Das beste und gesündeste Brot würde Mehl von

türkischem Weizen (*Zea mays*) mit einem Zusatze von Flechtenmehl geben.

- 6.) Man kann den Leimstoff in Wasser, mit etwas Potasche versetzt, ausziehen; jedoch gewährt dieses Verfahren keinen Vortheil. Mit schwachem Biere und Wasser erhält man mehr Leim als Gummi. Der Versuch ist noch zu machen, ob man nicht durch Kochen der Flechte in gutem Biere vielen Leim erhält; mit Malz gekocht oder darin macerirt, gibt die Flechte keine größere Ausbeute.
- 7.) Dieser Leim besitzt die nehmliche graubraune Farbe wie der animalische, auch den besondern Geruch (*odeur spermatique*) und kann in vieler Hinsicht als ein vegeto: animalischer Stoff betrachtet werden.
- 8.) Er läßt sich, ohne daß er gerinnt, in flüssiger Form aufbewahren. Nimmt man hierzu etwas Salz, so hält er sich lange, ohne zu schimmeln oder zu verderben.
- 9.) Dieser Leimstoff läßt sich nicht durch *Spiritus vini* aus der Flechte ziehen; der *Spiritus* löst auch den Leim nicht auf.
- 20.) Er verträgt schwache Säuren, selbst verdünnte Salpetersäure. Schleimsäure (*acide muqueux*) verdirbt ihn, so wie den animalischen Leim. Die Lederbereiter wählen daher auch besonders das Frühjahr, wenn die Luft am meisten austrocknet, zum Leimkochen. Nimmt die im Kochen befindliche Masse nur irgend einige Säure auf, so kann man keinen Leim erhalten, selbst wenn man das Ganze umkocht und mehr animalische Stoffe zusetzt. Auf diese Weise ist es nicht rathsam, Leim zu bereiten, wenn sich ein Gewitter in der Luft

befindet, denn der Leim zieht Säure aus der Luft, und wird davon aufgelöst.

- 11.) Starke Kälte schadet dem Leime: es verliert daher eine Auflösung von Leim, die man frieren läßt, ihre bindende Eigenschaft.
- 12.) Der Flechtenleim bindet Holz eben so fest zusammen, als der animalische.

6.) Guter und heilsamer Brustleim.

Wenn man die Flechte wohl gereinigt, abgewaschen, zerhackt und wieder getrocknet hat, wiegt man von selbiger 6 Loth ab, nimmt hierzu 4 Loth zerstoßenes Malz und kocht beides vier Stunden lang unter fleißigem Umrühren in 1 sächß. Kanne Wasser. Man gießt sodann die erhaltene Flüssigkeit durch Leinwand und drückt den Rückstand aus. Diese Brühe kocht man wieder einige Minuten lang mit 2 Loth weißen Zucker, 1 Loth Lakrikenfaß (*Extract. glycyrrhizae*) 2 Quentchen Anis samt Fenchel und Violens Wurzel (*Rad. Ir. florent.*) 1 Quentchen von jeder Sorte. Man gießt diese Mischung, nachdem man sie aufs neue durch Leinwand gelassen hat, in verzinnte Blechkästchen, welche man auf einer warmen Stelle zum Trocknen aufstellt. Nach Verlauf zweier Tage ist dieser Brustleim ein trockner Kuchen, der sodann nicht härter oder spröder wird. Es besitzt derselbe einen sehr angenehmen Geschmack. Die Bestandtheile desselben können, als ein nährendes, linderndes und schmackhaftes Mittel, in der Lungensucht oder gegen die Schärfe bei einer asthenischen Constitution empfohlen werden.

7.) G u m m i.

Schon oben sprach ich davon, daß man aus dieser Flechte Gummi erhielt, wenn man den Leim auskocht. Sie gibt immer weniger Gummi als Leim; der erstere erhält jedoch eine klare Farbe, ohngefähr wie Harz von Kirschbäumen. Stellt man eine, aus dieser Flechte stark eingekochte, Brühe in einem Glase auf eine lauwarme Stelle zum Auskühlen; so sinkt der Leim, welcher eine graubraune, dunkle Farbe besitzt, zu Boden, der Gummi aber schwimmt oben, an Farbe einem hellen Zuckersirup ähnlich. Diesen Gummi kann man abgießen und den Rest mit einem Löffel abnehmen. Er trocknet langsam in einem Blechkästchen, und verliert viel, wenn er auf einer gar zu heißen Stelle getrocknet wird. Getrocknet bleibt er halbdurchsichtig, und hat die nehmliche Farbe, wie der Senegalgummi oder das Kirschbaumharz. Man kann ihn in keiner andern Gestalt als in dünnen Scheiben erhalten, wenn man vielleicht nicht noch eine vortheilhaftere Methode auf findet ihn zu bereiten. Zum gemeinen Gebrauche kann man diesen Gummi sogleich nach dem Kochen anwenden, auch in flüssiger Form ihn aufheben, ohne daß er sogleich trocknet, sauer wird oder sonst verderbt. Bei Geweben aus Linnen oder Wolle möchte selbst die Mischung sehr dienlich seyn, wenn sie, eben vom Feuer genommen, noch Gummi und Leim vereinigt enthält; auch Kartensabrikanten würden sich dieser Brühe mit großem Nutzen auf solche Weise bedienen können.

D e r e d e l s t e T r o s t.

Ich liebte Nassur, ich sah in ihm den glücklichsten Sterblichen, und die Engel des Himmels freuten sich seines Glückes, denn er war gut. Sein Auge öffnete sich Morgens den ersten Strahlen der Sonne, und seine Seele den Eindrücken der Freude. Er blickte auf seine Kinder, die im Schmucke der Jugend glänzten und freundlich und folgsam waren; dann warf er auf den Unglücklichen einen Blick, der noch in Freudenthränen schwamm. Nassur hatte Freunde, weil er an Freundschaft glaubte. Er verlangte nichts von der Dankbarkeit, da er den Undankbare mit Ueberraschung gefunden haben, Dankbarkeit sey die leichteste Tugend. Ich verließ ihn, um eine Reise zu machen. „Du wirst die Bewohner verschiedener Himmelsgegenden sehen, sprach Nassur zu mir; du wirst hören, daß sie sich mehr über die Menschen als über das Schicksal beklagen. Sag' ihnen, man dürfe die Menschen nur lieben, wenn man ihre Liebe gewinnen wolle, sag' ihnen, daß Nassur Freunde hat, auf welche er rechnen kann, weil er sie liebt.“ Nassur sprach diese Worte ohne Stolz. Ich durchreifete Khorosan, ich sah Caborel und das entzückende Kaschemir; dann betrachtete ich staunend die Wunder von Ispahan, und sah in Schiras die Größe des Königs der Könige. Ueberall begleitete mich das Andenken an das Glück und die Tugenden Nassurs. Nach meiner Rückkehr ins Vaterland flog ich zu seiner Wohnung. Was machst Du, Moluck? sprach man zu mir. Nassur sah an einem Tage seine beiden

Kinder sterben; er konnte seinen Schmerz nicht ertragen, und seine Seele hat sich in den bitteren Schmerz versenkt.

Diese Worte trafen mich wie ein unerwarteter Donnerschlag. Ich blieb einen Augenblick stehen, und dachte über das Unglück nach, wovon sie ein Bild in meiner Seele erweckt hatten, dann verfolgte ich, in tiefer Traurigkeit, langsamer den Weg zu Nassurs Wohnung. Sie schien verödet zu seyn. Ich sah meinen Freund von fern, er war bleich und ohne Leben. Mit einem finstern, zurückstoßenden Ernste empfing er mich, als ich näher kam. Ich glaubte, er habe aufgehört gut zu seyn. O Nassur, rief ich, wie hast Du Dich verändert!

„Ich habe mich nicht verändert, erwiderte Nassur, aber Du findest mich einsam, weil ich unglücklich bin. Ich glaubte, um Freunde zu haben, brauche man sie nur zu lieben.“ Nassur, hob ich wieder an, da Du nicht aufgehört haben kannst, deine Freunde zu lieben, so wirst Du auch nicht aufgehört haben, deinen Freunden theuer zu seyn. „Sie flohen mich, sprach Nassur, als sie nur den Schmerz bei mir fanden.“ Wie, alle? „Ali suchte mir keinen Trost zu geben; Benassar weinte nur einmal mit mir; Zamet sagte: Nassur, wir wollen von deinen Kindern reden, wir wollen alle Tage von ihnen reden und mit einander trauern. Aber ich seh' es wohl, schon hört mich Zamet nicht mehr, wenn ich von meinen Kindern rede, und sucht er mich auf, so will er mich mitten unter die Seinigen führen. Dann bewegt mich der Anblick seines schönen Glückes und scharft meinen Schmerz;

die Freundschaft, die er noch gegen mich fühlt, ist mir nur eine Qual.“

Wie, sprach ich, das Glück deiner Freunde kannst Du nicht ertragen, und Du hoffest, daß sie deine Traurigkeit ertragen werden? Während sie deine Schmerzen zu lindern suchen, stört deine kalte Gleichgültigkeit ihre süßesten Genüsse — und Du, Nassur, glaubst Dich beklagen zu können? Nein, bei Gott, ich möchte die Leiden des Unglücklichen nicht erhöhen, aber, Freund! auch das Unglück hat Pflichten. „Es gibt keine Pflichten für den Leidenden, der unempfänglich ist für Hoffnung und Trost.“

In dem Augenblicke, als Nassur diese Worte sprach, kam die Nachricht, das Meer habe ein Schiff verschlungen, und mit ihm fast die ganze Habe des unglücklichen Zamet. Nassur sah mich einige Augenblicke schweigend an. Er war ungerecht gegen Zamet gewesen; jetzt fühlte er's, und eine Last schien von seinem Herzen zu fallen. Er eilte zu Zamet, und als er zurückkam, waren seine Blicke nicht mehr starr und leblos. „Ich habe Zamet in meine Arme geschlossen, sprach er, seine Kinder jammerten zu seinen Füßen, und ich weinte über das Schicksal der Unglücklichen.“ Können sie aus ihrem Unglücke gerettet werden? fragte ich. „Es wird wenigstens gemildert werden, wenn Nassur noch Mittel hat, sich den Menschen nützlich zu machen.“ Es wird Dir also Freude machen, ihn glücklich zu sehn in der Mitte seiner Kinder? „O! rief Nassur, welche Freude würde es mir machen, ihn glücklich zu sehn in der Mitte seiner Kinder!“

Liebe wieder deine Mitmenschen, Massur, und Du wirst wieder Antheil nehmen können an allen ihren Freuden. Niemand bleibt für immer mit seinem Schmerze begraben, es gibt tausend Ausgänge, durch welche wir ihm entfliehen können, aber die Theilnahme an fremden Leiden ist ein Ausgang, der sich von selbst öffnet, und er führet uns auf einen Pfad, auf welchem wir uns anfangs von uns selbst entfernen, um bald auf einem andern Wege zu uns selbst zurückzukehren. Der Mensch, der sich isofirt, verliert sich selbst. Die Opfer, welche wir den Menschen bringen, werden uns reichlich vergütet durch ihre Liebe. Der Weirauch nährt die Flamme, die ihn verzehrt, und die Flamme entwickelt die Düste, womit er die Luft erfüllt.

Luxus der Perser.

Der Stolz und die Prachtliebe der Morgenländer begünstigen sehr den Luxus, dem auch in Persien glänzende Altäre errichtet sind, worauf man gern Pluto's Goldkörner streut.

Der Perser besitzt so ausschweifende Vorstellungen von äußerer Auszeichnung, daß er sich nicht eher geschmückt glaubt, als bis er einem lebendigen Bijouterie-Magazine gleicht. Seine Finger muß eine große Anzahl glänzender Ringe verbergen. Um den Hals windet er eine goldne Kette, die bis über die Brust hinabläuft, und woran, außer dem Geldbeutel und einer Uhr, noch eine Menge von Ringen, Petschaften und unendlich viel andern Kleinodien hängen. Erlauben ihm seine Umstände einen größern Aufwand zu

besreiten, so besetzt er noch mit Juwelen die Mütze, den Brusttheil der Weste und den Gürtel. Der Schach und die ihm zunächst sind, tragen auch oberhalb des Ellbogens brillantne Armbänder.

Auf die Verzierung der Waffen wird vorzüglich viel verwendet. Man sieht nicht selten Säbel und Dolchflingen, die 15, 20, zuweilen auch 30,000 Piafter an Werth betragen. Kostbarer sind oft noch die Hefte, deren Knopf ein auserlesener Rubin, ein strahlender Saphir oder sonst ein sehr theurer Diamant schmückt. Insgemein sind die Hefte oder Gefäße von zierlicher Arbeit und mit Gold oder Silber plattirt.

Vielen Prunk treibt auch der Perser mit seinen Pferden. Das Geschirr derselben stroht von Silber, Gold, reicher Stickerei, ausgesuchten Edelsteinen, Perlen u. s. w. Zaum und Gerte sind verschwenderisch mit Goldstücken und feinen Ketten ausgestattet. Die beinahe bis zur Erde herabhängende Staatschabracke ist von vorzüglicher Stickerei und oft auch mit Perlen und Juwelen ausgestattet. Zur Vollendung der Glorie gehört noch, daß man beim Ausreiten — der Ritt gehe nun auf die Jagd oder zum Besuche — sich von einigen Bedienten zu Fuß oder Knappen zu Pferde begleiten läßt, und wer sich nicht zum geringen Stande will zählen lassen, reitet nie aus, ohne zwei oder drei gleichberittene Diener hinter sich zu haben.

Nicht kennend das zauberische Band, welches, von edlerer Neigung und innigem Wohlwollen geknüpft, den Abendländer mit seiner holden Gefährtin zum Gang durchs

Zef
ber
sch
erb
gl
thu
So
ble
fete
sch
Ha
Zit
tel
ihre
Sp
tige
ihre
mit
rei
was
zend
ihre

dabe
Luxu
The
Ma
ihre
Die
dur
zu v
sind.

Reic

Leben vereint, und gewohnt, in seinen Weibern, die er um Zechinen feilscht, nur einen schimmernden Theil seiner Herrlichkeit zu erblicken, spart er auch nichts, um sie als glänzende Schauträgerinnen seines Reichthums und seiner Größe erscheinen zu lassen. Vom Scheitel bis zur Sohle umgibt sie ein blendender Nimbus von Geschmeide und seltenen Zierrathen. Kostliche Perlenschnüre schmücken ihren Hals, durchschlingen ihr Haar, zwischen welchem noch flimmernde Zitternadeln hervorblitzen. In ihren Gürteln funkeln Diamanten und Rubinen und ihre Arme und Beine bedecken reich besetzte Spangen. Ihre Finger strahlen von prächtigen Ringen und oft sind noch alle Näthe ihres Gewandes mit Goldblättern und Goldmünzen überzogen. Die theuersten Spezereien verbreiten Wohlgerüche um sie, und was die Phantasie nur Zauberisches und Reizendes erfinden kann, wird zur Vollendung ihres Schmuckes aufgeboten.

Der Harem oder der Frauenzwinger ist daher der bedeutendste Theil des Persischen Luxus, der den Vornehmen einen großen Theil ihrer Einkünfte wegnimmt. In ihren Mahlzeiten leben die Perser sehr frugal und ihre Wohnungen zeigen wenig Eleganz. Die Wohnsäle der Reichen zeichnen sich dadurch aus, daß sie, um liebliche Kühlung zu verbreiten, mit Springbrunnen versehen sind.

Voudi.

A n e k d o t e.

Marlborough, noch weit begieriger nach Reichthümern als nach Ruhm, hielt kein

Mittel für unwürdig, seine niedrige Habacht zu befriedigen. Einst bat ihn Jemand, der eine einträgliche Stelle suchte, um sein Fürwort. Erhalte ich die Stelle, sagte er, so hab' ich tausend Guineen, worüber Euer Herrlichkeit verfügen können, und ich gebe Ihnen mein Ehrenwort, daß ich gegen Niemand davon reden werde. — Gebt mir zweitausend, antwortete der Herzog, und Ihr mögt es der ganzen Welt erzählen.

N i c h t i g e A h n u n g.

Als der eben so berühmte als wichtige Lorenz Sterne noch ein Knabe war, ließ er einst es sich einfallen, seinen Rahmen mit großen Zügen an die Decke des Schulzimmers, welches kurz vorher geweißt worden war, zu malen. Sein Lehrer nahm ihm diesen Streich sehr übel und züchtigte ihn dafür; allein der Oberlehrer, welcher eben dazu kam und bereits einen tiefen Blick in Sterne's Seele geworfen hatte, verwies ihm dieses und versetzte: dieser Rahmen soll unverlöschet bleiben, denn der Knabe verräth ein Genie, welches einst einen bedeutenden Mann aus ihm machen wird.

B — i.

N a i v e t ä t e n u n d P l a i s a n t e r i e n.

(Aus einer noch ungedruckten Sammlung.)

Düelos bestieg einst auf einer Reise nach Italien den Mont Cenis. Bei einer gefährlichen Stelle rieth ihm sein Maulseßelführer, den Wagen zu verlassen. Hier, mein Herr, rief dieser, ist der Ort, wo vergangnes Jahr ein großes Wunder geschah. Es stürzte nämlich ein Reisender bis auf den Boden

dieses Abgrundes hinab. — „Und er nahm kein Unglück?“ unterbrach ihn Duclos. O verzeihen Sie, mein Herr! fuhr der Erste fort, er behielt kein ganzes Glied, allein die Maulesel kamen glücklich davon.

Von einem Manne, welcher arm an Geist, aber reich an Gold und eben so zuvorkommend war mit seinen Urtheilen als zurückhaltend mit seinen Thälern, bemerkte ein Wisling, daß zur Vollkommenheit desselben nichts fehlen würde, wenn seine Börse sich so freigebig öffnete, wie sein Mund, und wenn dieser so viel Gold verschlöße, als jene. —

Derselbe Harpagon rühmte sich einst gegen seinen Nachbar, daß er bei der Nachricht eines bedeutenden Verlustes ruhig ge-

blieben sey. „Kein Wunder,“ versetzte dieser, „der Schreck hatte Sie betäubt.“

Voltaire sagte von Friedrich, bei Gelegenheit des Anti-Macchiavels: Er spuckt in die Schüssel, um Andern den Appetit zu verderben.

Als ein Bauer vernahm, daß ein Fest mit Kanonensalven eröffnet werden sollte, rief er: Ei der tausend! was müssen das für Salven seyn?

Ein junger Mensch fragte einen Verleger, wie viel Exemplare er von einem neuerschienenen Werke habe mit Goldschnitt drucken lassen.

Ein Spasvogel sagte von einer wackern aber sehr häßlichen Schauspielerin: man applaudirt ihr vergebens, denn sie läßt nie eine schöne Miene dazu blicken.

N o t i z e n.

In der Schweiz (Vaud de Vaud) gewinnt man jetzt, wie schon lange in Nord-Amerika, Zucker aus Ahornbäumen. Im Winter, ehe die Knospen sich öffnen, werden Einschnitte in den Baum gemacht. An günstigen Tagen gibt jeder Baum 30 bis 40 Pfund Saft, die zwei bis drei Pfund Zucker liefern, wenn die Baumpflanzungen auf gutem Boden angelegt sind.

Der Adjunkt einer Gemeinde in Frankreich verwaltete die Stelle des Maire, welcher gestorben war. Er hatte zu derselben Zeit den Gedanken gefaßt, sich zu verheirathen, und ohne Jemand etwas zu sagen, glaubte er zu gleicher

Zeit öffentlicher Beamter und Kontrahirende Partei seyn zu können. Er machte also auf seine eigene Hand die beiden gesetzlich vorgeschriebenen Publikationen, und fragte darauf sich selbst, ob er der Mann seiner Braut seyn wolle, und als diese ihr Ja gegeben hatte, erklärte er, daß er und sie ehelich verbunden wären. Natürlich wurde diese Ehe, sobald sie den höhern Behörden bekannt ward, für nichtig erklärt; und dem Paare freigelassen, sich unter Beobachtung der Förmlichkeiten, welche das Gesetz zur bürgerlichen Gültigkeit der Ehe verlangt, ernstlich zu verbinden.