

Mittel gegen das Sauerwerden der Milch bekannt. — Ist die Milch oder der Rahm schon von Säure angesteckt, so nehme man auf eine halbe Kanne eine gute Messerspiße voll reines Pflanzenlaugensalz, rühre die Milch damit unter einander, und siede sie alsdann ab; nie wird sich die Milch verändern, sondern zu gebrauchen seyn. Sollte auch die Milch nach dem Absieden erst gerinnen, so verfähre man auf ähnliche Art.

In manchen Gegenden Sachsens herrscht, z. Beisp. bei dem Flachsjäten, wo die Anzahl der Weiber oft groß ist, die Sitte, jeder, besonders aber der ersten Person, die vorübergeht, eine Lüge von Jemand glauben zu machen, in der Meinung, daß der Flachß gut und lang gerathen soll; auch bei dem Garnbleichen, wenn das Garn zuerst ausgewaschen wird, ist dieses der Fall, und man wähnt, das Garn werde eher weiß. Doch verliert sich dieser Aberglaube sehr, indem schon Mancher seine ausgestreuten Lügen mit Geld bezahlen mußte, aber sein Garn immer mit den gewöhnlichen Bleichmitteln behandeln muß. (Aus Br.)

Es ist schon einmal die Rede gewesen von Schiffen, die durch Dämpfe in Bewegung gesetzt werden. Der Amerikaner Livingston ist es, der die Erfindung gemacht hat, auf einem Flusse, selbst gegen den Wind, ohne Hülfe von Rudern oder Segeln zu fahren. Im Junius vorigen Jahres brachte er auf den Nord-Fluß ein Schiff von 145 engl. Fuß Länge und 16 Fuß Breite. Im Mittelpunkte des Fahrzeuges ist eine Dampfmaschine. Sie setzt zwei, an den Seiten des Schiffes angebrachte, Räder in Bewegung, deren Speichen das Wasser schlagen und darauf drücken, um das Fahrzeug fortzubewegen. Es legt fünf Meilen (ohne Zweifel englische, oder

etwa 2½ Stunde) in einer Stunde zurück. Diefes Schiff macht dreimal in der Woche die Reise von New-York nach Albany, die 165 englische Meilen von einander entfernt sind, und führt gewöhnlich 60 bis 70 Reisende.

Im Jahre 1805 wurden von dem, durch D. Stömer redigirten) Hamburgischen Correspondenten über drei und dreißig tausend Exemplare gedruckt, und es ist kein Grund da anzunehmen, daß diese Zeitung, wohl die gelesenste in der Welt, jetzt geringern Abzug habe.

Der berühmte Constantiawein wächst bloß auf den beiden Landgütern, Groß- und Klein-Constantia genannt, die etwa drei den von der Capstadt entfernt sind. Das erste liefert die besten Weine, obgleich der Boden auf dem andern Gute eben so gut ist. In Ansehung des weißen Weines sind beide Güter gleich. Die Traube ist der Muskatellertrauben, aber hart von Fleisch und dick von Schale. Die Menge von Wein, welche sie liefert, rührt theils von der guten Lage der Weinberge, theils von der Sorgfalt her, womit man die Trauben preßt. Man preßt nur überreife Trauben, die schon anfangen trocken zu werden, woher der süße Geschmack des Weines kommt. Es darf kein Stiel mit unter die Presse kommen, eine Vorsicht, die von den übrigen Weinbauern selten beobachtet wird. Tausend Stöcke geben gewöhnlich ein Stückfaß; aber beide Landgüter liefern bei weitem nicht so viel, als in Europa für Constantiawein verkauft wird. Gewöhnlich kostet ein halber Ohm (ungefähr 88 Kannen) rother Constantiawein 68 Thaler 9 Schellinge holländisch, und ein halber Ohm weißer 61 Thaler 7 Schellinge.