

# B e i t r ä g e

zur

## Belehrung und Unterhaltung.

49<sup>tes</sup> Stück, den 27. Juny 1808.

Ueber die Färder-Inseln \*).

**E**infache Lebensweise in Essen und Trinken. Man bedient sich auf sämtlichen Färder-Inseln des ungesäuerten Gerstenbrodes, wovon jeden Abend so viel gebacken wird, als man am folgenden Tage braucht. Aus einem Sechstheil-Scheffel Gerstenmehl, das mit Wasser zu einem Teig geknetet worden, formt man drei walzenförmige Brode, jedes so dick, wie eine Faust, und ungefähr eine halbe Elle lang, die man über kleinen Kohlen und in heißer Asche bäckt. Ein solches Brod heißt Drujlur und reicht zu einer Mahlzeit für zwei Personen; doch werden die Drujlur für Männer etwas größer, als für's Frauenzimmer gebacken. Zur Zeit der Heuernte und bei hohen Festtagen

bäckt man außerdem ungesäuerte und ungegohrene, zolldicke Kuchen aus Roggenmehl, die aber eine klebrige und sehr unverdauliche Speise abgeben, und dem gewöhnlichen Gerstenbrode, selbst im Geschmacke, nicht beikommen.

Wenn man sich im Sommer des Morgens zeitig zum Turfgraben begibt, so nimmt man einige Bissen Brod und Fleisch zum Imbiß mit sich. Allein das eigentliche Frühstück (Morgenmæd), welches um 9 Uhr eingenommen wird, bestehet aus einem halben Drujlur mit Milch, Schmeer oder Speck; bei schweren Arbeiten in Steinbrüchen oder beim Fischen genießt man gedörrtes Fleisch und Gerstenbrode. Zur Schlachtzeit bestehet das Frühstück oft in Svejti, d. h. in geronnenem und gekochtem Lammsblute,

\*) Aus Jörgen Lands Forsög til en Beskrivelse over Færderne ic. Kiöbenhavn 1800. übersetzt. Der Verfasser war 7 Jahre lang Prediger auf Nordströmöe, einer der Färö-Inseln, und hat in vorgenanntem Werke sehr interessante Nachrichten über diese noch so unbekanntte Inselgruppe geliefert, wovon wir unsern Lesern einiges mitzutheilen gedenken. (Diese Inselgruppe wird gewöhnlich zu Norwegen gerechnet, obgleich sie den brittischen Inseln näher liegt. Sie bestehet aus 25 größern und kleinern Inseln, von welchen nur 17 beständig bewohnt sind. D. Red.)

mit Flejtir, d. h. mit Milch vermischt, welche den Abend zuvor, wo sie neumelt ist, mit zugesetztem Käselabe verdickt und mit einer Art Pinzel zu Schaum geschlagen wird.

Beim Mittagmahle (Dövere) setzt man gemeiniglich gedörrte, ausgewässerte oder auch frische Fische vor, z. B. die Köpfe vom Kabeljau \*) und Heiligbutten \*\*), die einige Tage alt seyn müssen, um einen etwas kräftigen Geschmack zu bekommen. Ein zweites Gericht ist eine Suppe (Supan) oder vielmehr ein Brei aus Wasser und Gerstenmehl, der mit Knochen und Markbeinen gekocht, oder auch mit Kutalg, d. h. mit altem Schöpfsett gemacht wird. Man ist diese Suppe nicht gern mit Löffeln, sondern trinkt sie lieber; ausgenommen, wenn gekochte Wurzeln darin sind, wo sie den Rahmen Neutasuya bekommt.

Das Abendessen (Nottore) ist die wichtigste Mahlzeit der Einwohner. Sie wird Abends um 9 oder 10 Uhr, auch noch später gehalten. Man genießt dabei wieder Gerstenmehlbrei und Milch, oder frische Fi-

sche und die oben beschriebene Mehlsuppe mit Milch; bisweilen auch eine Art Kohl aus Rübenblättern, die mit frischen oder gedörrten Fleische oder auch mit gemästeten Vögeln (Lujrar) gekocht werden. Im Winter, wo es keine Milch gibt, speiset man Haalgrujde, d. i. eine Fleischsuppe, die mit Mehl und Wurzeln verdickt wird.

Dies ist, mit wenigen Veränderungen, wozu etwa die Schlachtzeit oder der Nordkaperfang Gelegenheit geben, Jahr aus Jahr ein die tägliche Lebensweise. Festtags-Gerichte, womit man auch Fremde und Reisende bewirthe, sind Grünkraut, süßer Brei, gelbe Erbsen und Skindse-Kjöd, d. h. gekochtes, eingesalzenes und in der Luft getrocknetes fettes Hammelfleisch.

Das tägliche Getränk ist entweder Milch, oder die vorbeschriebene Mehlsuppe, auch, wenn man keines von beiden bei der Hand hat, reines klares Wasser, womit sich auch die Einwohner versehen, wenn sie auf den Fischfang ausziehen. Bier genießen sie blos bei Hochzeiten und anderen hohen Festtagen.

\*) Gadus Morrhua — dänisch: Torst, färöisch: Toskur. — Es werden unter diesem gemeinschaftlichen Rahmen mehrere verwandte Gattungen dieses Fisches begriffen, die wegen der unsäglichen Menge und wegen der mannigfaltigen Zubereitung (als Stockfisch, als Laberdan und als Klippfisch) und langen Dauer von der äußersten Wichtigkeit sind.

\*\*) Pleuronectes Hippoglossus — dänisch: Hälleflynder; färöisch: Qvaja. — Dieser Fisch gehört zu dem Geschlechte der Butten oder Schollen, den einzigen Thieren in der Natur, die ihre beiden Augen auf einer Seite des Kopfes haben; manche Gattungen nämlich auf der rechten, andere auf der linken. Auch beide Nasenlöcher sitzen so schief einwärts. Sie schwimmen in einer schrägen Lage, die Augenseite in die Höhe gerichtet. Die Heiligbutte findet sich bei den Färöern manches Jahr in großer Menge, erreicht oft eine Länge von 3 Ellen und kann 30 bis 40 Menschen sättigen. Die Finnen und der Kopf dieser Butte sind für die Bewohner von Färöe eine sehr leckere Speise. Auch bereiten sie aus diesen Theilen eine wohlschmeckende Suppe.

Das Malz und den Hopfen dazu erhalten sie durch den Handel, und ihre Art zu brauen ist, so viel ich weiß, nicht verschieden von der Brauerei des gemeinen Volks in den übrigen dänischen Staaten.

**Kleidertracht der Bewohner.**  
Die Männer behalten noch immer fast ganz die alte einfache Tracht ihrer Voraltern bei. Sie tragen feine weißwollene Hemden, die am Halsbunde, am Brustschlitze und um die Hände herum mit blauem Tuche eingefasst sind. Nur einzelne Vermögende haben leinene Hemden.

Zum täglichen Gebrauche führen sie ein buntfarbig wollenes gestricktes Wamms, das vorn aufgeschnitten, bisweilen mit Aufschlägen versehen; auch an den Kanten und Knopflöchern mit rothem wollenen Bande besetzt, und mit beinernen oder gegossenen zinnernen Knöpfen versehen ist.

Ueber diesem Wamms trägt man eine Jacke oder einen Rock, *Sidstuka* genannt, von schwarzbrauner natürlicher Schaafwollfarbe. Dieser Rock besteht aus starkem Tuche, ist sehr geräumig, besonders in den Schößen, welche, durch eingesezte Keile erweitert, bis auf die Knie reichen und vorn zusammengehen, wenn der Rock zugeknöpft wird. Die Ärmel bestehen aus einem Stücke, und haben bloß eine Naht an der inneren oder unteren Seite des Armes, sind übrigens ziemlich weit und laufen bloß vorn nach dem Handgelenke knapp zu, wo sie mit einem Knopfe zugeknöpft werden. Die Knöpfe sind braun oder weiß, aus Knochen gedrechselt, und kommen durch den Handel ins Land. Die Beinkleider bestehen aus demselben Zeuge, sind ebenfalls sehr weit, werden

mit einem Bändchen knapp über dem Knie gebunden, und haben vorn keinen Knopf, sondern unter dem zugeknöpften Bunde einen offenen Spalt.

Die Strümpfe, die aus schwarzer oder grauer Wolle bestehen, werden unter dem Knie mit einem festgewirkten streifigen Bande befestiget. Die Schuhe sind aus gelbem gegerbten Schaaf- oder Lammsfelle. Jeder Schuh wird aus einem einzigen Stück Leder gemacht, das zusammengefaltet vorn über die Zehen und einen Theil des Fußblatts, so wie hinten über die Ferse heraufgezogen, und durch ein, an jeder Seite des Schuhs in einer kleinen Oeffnung festgeknüpftes, dann einigemal kreuzweis um den Knöchel gewickelt, wollenes Band befestiget wird. Beim Besteigen der Berge und Felsen bedient man sich ähnlicher Schuhe aus Kuhhaut.

Um den Hals trägt man entweder eine weiße Binde oder ein buntes Cattun-Tuch, und auf dem Kopfe gestreifte wollene, bisweilen auch rauche lederne kleine Mützen.

Wenn die Einwohner auf den Fischfang ausgehen, kleiden sie sich in Wamms und lange Hosen von gegerbten Fellen; eben so tragen sie bei der Landarbeit ein ledernes Wamms mit der Wolle, die nach innen gefehrt ist. Wenn sie auf die Felsen gehen, führen sie immer ihren Felsstock in der Hand, der  $1\frac{1}{2}$  Zoll stark und ein gutes Stück länger als der Mann ist, der ihn trägt. Das untere Ende ist mit einem langen starken Stachel versehen, das obere aber mit allerhand ausgeschnitzten Ringen verziert. Sie brauchen diesen Stock theils zur Stütze auf den steilen, schroffen Felsen, theils um desto leichter über die Sturzbäche springen zu können.

Die Festtagstracht der Mannsperson besteht in dänischen Schuhen, feinen weißen wollenen Strümpfen, schwarzen Beinkleidern, einem kalamankenen Wammse, einem schwarzen Rocke mit kleinen Seitentaschen, und schmalen der Länge nach auf den Armen aufgenähten Aufschlägen, einem weißen Halstuche und einem Hut oder einer Kappe aus schwarzem Tuche, die vorn und hinten zwei Spitzen oder Schnauzen hat, welche  $\frac{1}{2}$  Elle hoch und mit einer Art steifer, schmaler Borten oder Spitzen verziert sind. Eine dergleichen Kappe gibt einem wohlgebauten Färder ein recht wackeres Ansehn, besonders wenn er seinen Freierstab in der Hand hat, der in der Regel so lang seyn muß, daß der Mann, der ihn führt, wenn er den Stachel des Stabes auf sein Fußblatt stellt, bei Aufhebung des Armes das obere Ende des Stabes mit dem längsten Finger erreichen kann.

Das weibliche Geschlecht ist dagegen von der alten Tracht abgewichen. Der tägliche Anzug der Frauenzimmer besteht jetzt aus den oben beschriebenen gelben färder Lederschuhen, mit bunten Bändern gebunden, aus schwarzen Strümpfen, braunen oder schwarz und weißgestreiften wollenen Unterröcken, dunkel violette\*) gestrickten Jacken, die vorn offen sind und durch Haft und Schlinge zusammengehalten oder auch mittelst zinnerner Ringe zusammengeschnürt werden, — ferner einer blaugewürfelten (meistens aber gar keiner) Schürze, und einer dreitheiligen Haube, deren Zipfel unter dem Kinn zusammengehen, und da gebunden werden.

Ihre Feiertagstracht besteht aus einem gelbstreifigen Rocke, einer feinen gestrickten Jacke, mit schönen eingewirkten bunten Farben, (entweder hochroth in weiß, oder hochroth und blau, oder auch dunkelblau und schwarz in lichtblau —) und unter der Haube, die bisweilen von Seide ist, eine feine Binde.

Eine Braut legt einen feinen, blauen, bisweilen auch rothen Tuchrock an, (Stakur genannt) der im Leibe etwas kurz, und rund um mit unzähligen Falten versehen ist; die Ärmel reichen bis zu den Händen herab, wo sie sich in einen kleinen schwarzen Sammetausschlag endigen. Vorn werden breite Spitzenmanschetten angelegt, die sich über den Ausschlag zurücklegen. Um den Hals und über das Kleid trägt sie ein feines weißes Halstuch, mit breiten Spitzen an den Kanten besetzt. Auf der Brust wird eine große silberne Nadel befestigt, an welcher mit einer Ecke eine, vier Zoll im Gevierte breite, Silberplatte hängt. Diese Platte ist mit Ringen und Häkchen versehen, in welche Silberflittern eingehangen werden, die bei der geringsten Bewegung flimmern und rauschen.

Um den Leib schlingt sich ein Gürtel von rothem Sammetbande, mit silbernen Figuren besetzt, der vorn durch eine silberne Spange zusammengehalten wird, so daß das eine Ende des Gürtels vorn längs dem Kleide herabhängt. Die Haare werden in zwei Zöpfe geflochten, die rings um den Kopf herumgelegt werden. Zwischen selbigen wird ein

\*) Man färbt auf Färde violet mit dem Lichen tartareus, fär. Korke, dän. Wünsteen Lav. Hiervon und von andern Färder Farbemooßen in der Folge.

kleines rundes Kissen oder Kränzchen auf dem Kopfe befestiget, das mit buntem, mit Gold und Silber durchwebten, in allerhand Puffen, Falten und Figuren zusammengesteckten seidnem Bande verzieret wird, so daß dieser Kranz ungefähr drei Finger hoch wird. Am Hintertheile dieses Kranzes werden vier breite seidene Bänder angesteckt, die meist mit Gold und Silber durchwirket, oft auch mit Perlen besetzt sind. Von diesen vier Bändern, welche ungefähr  $1\frac{1}{2}$  Elle lang sind, hängen zwei auf dem Rücken und die andern beiden über den Busen herab \*).

So sieht also eine Färder-Braut aus, und ich kann versichern, (setzt unser Verfasser hinzu) daß sie, wenn ihr Wuchs nur einigermaßen gefällig ist, ein recht schmuckes und einnehmendes Ansehen hat, und in dieser Tracht wie eine Königin in dem Kreise der jungen, zierlichen Mädchen sich darstellt, welche dem Brauttanz beiwohnen.

Der Bräutigam trägt bloß seinen oben beschriebenen Feiertagsstaat, doch mit der Auszeichnung, daß die herabhängenden Zipfel seines weißen gefranzten Halstuches mit schmalen rothseidenen Bändern geziert sind, die bis zu den Rockzipfeln schlängelnd herabflattern.

(Die Fortsetzung nächstens.)

#### Zusatz zu der Abhandlung über die Vereitigung des Traubenzuckers.

In den neuesten französischen Blättern spricht auch der bekannte Chimiker Par-

mentier über die Vereitigung des Traubenzuckers. Seine Angaben stimmen in der Hauptsache mit der Anweisung überein, welche wir in dem vorletzten Blatte mitgetheilt haben. Etwa Folgendes möchte noch auszuzeichnen seyn.

Alle Traubensorten sind zuckerhaltig, besonders empfehlen sich die weiße und rothe Muskatellertraube und der Gutedel. Man pflücke die Trauben wo möglich an trocken sonnigen Tagen, und suche solche aus, deren Beeren nicht zu sehr gedrückt sind. Hat man nach der Weinlese noch warme Tage, und nichts von Vögeln und Insekten zu fürchten, so lasse man die Trauben noch länger am Stocke, damit von den wässerigen Theilen und der Säure sich desto mehr verliere. Im entgegengesetzten Falle schaffe man sie in's Haus, lege sie auf Hürden oder auf Stroh und presse sie nicht eher, bis sie ein wenig welk sind. Am besten ist's, den Most nicht zu pressen, sondern bloß den Saft zu nehmen, der beim Treten abfließt.

Ob der abgeklärte Traubensaft noch Säure enthalte oder nicht, erprobt man am genauesten mit dem Lakmus-Papiere, und der Sirup ist hinlänglich abgedampft und eingedickt, wenn etwas davon, auf einen kalten Körper geworfen, an den Seiten nicht abspritzt. — Das gewonnene Zuckersurrogat hält sich, an einem kühlen Orte aufbewahrt, mehrere Monate. — Auch aus Rosinen läßt sich Sirup bereiten. Zu diesem Behufe werden die Rosinen ausgelesen, leicht mit

\*) Diese Bänder bezeichnen die Jungfrauschaft der Bräute. Denn eine Braut, die Wittwe oder außerehelich Mutter worden ist, muß zu Verdeckung des Hinterkopfs unter dem Kranze eine etwas weit hervorstehende rothe Sammet- oder Tuchhaube tragen, und darf von jenen herabhängenden Bändern keinen Gebrauch machen.

den Händen zerdrückt und mit heißem Wasser begossen, worin man sie 12 Stunden weichen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit werden sie zerquetscht, und der gewonnene zuckerhaltige Saft wird aufs Feuer gesetzt. Darauf wird die Flüssigkeit mit einer Kalkerde vermischt, filtrirt und abgedampft. Parmentier zieht zur Entbindung der Säure die Kalkerde (Kreide) der Holzasche vor, weil man dabei nicht den Nachtheil hat, dem Sirup einen unangenehmen Geschmack zu geben.

### A n e k d o t e n.

Marschall Moritz von Sachsen fuhr einst in einem schlichten Miethwagen nach Paris zurück. An den Barrieren wird der Wagen angehalten, um zu untersuchen, ob sich nichts Verzollbares darin befinde. Der Einnehmer kommt herbei, und erkennt sogleich den Marschall. Monseigneur, ruft er sich tief verbeugend, können weiter fahren, denn Lorbern werden nicht verzollt.

Der eben so gründlich gelehrte als witzige Franzose Menage, saß einst in Gesellschaft die Hand einer Dame. Als sie dieselbe loswand, rief er: Sehn Sie, Madame, dies ist das schönste Werk, was je aus meinen Händen hervorging.

### B — i.

Kaiser Maximilian hatte König Heinrich VIII. von England Hülfsstruppen zu seinem Einfall in Frankreich versprochen. Statt eines Heeres erschienen der Kaiser allein, erbot sich, als Freiwilliger zu dienen, und verschmähte nicht, täglich einen Sold von 100 Kronen zu nehmen. Als man später-

hin ihn auffoberte, die Bedingungen des Vertrags zu erfüllen, behauptete er, seine Zusage durch seine persönliche Dienstleistung gelöst zu haben, und machte Anspruch auf die versprochenen Subsidien, als ob er ein Heer gegen den gemeinschaftlichen Feind gesandt hätte.

### Die Feinde des Staats.

Ein Fürst in Italien, welcher im fünfzehnten Jahrhunderte mit harter Willkühr über sein kleines Gebiet herrschte, wollte von einem reichen Manne eine große Summe erpressen, und beschuldigte ihn, er sey mit den Feinden des Staates im Einverständnisse, und verberge sogar einige derselben in seinem Hause. Man ließ den Mann holen, und befragte ihn mit der größten Strenge. Er verstand, was man wollte. Gnädigster Herr, antwortete er, so vieler Umstände bedarf's nicht. Habe ich Feinde in meinem Hause, so werde ich sie ausliefern. Seyd so gnädig, euren Schatzmeister mit in meinen Keller zu schicken, ich werde sie ihm alle, bis auf den letzten übergeben, und er wird sie dann in eure Kerker senden. Der Fürst begriff den Sinn dieser Worte, und der Schatz wurde ausgeliefert.

### Mekka-Balsam.

Der Baum, welcher diesen kostbaren Balsam liefert, wächst bei einem Dorfe in der Gegend von Mekka, auf einem sandigen steinigten Boden, nicht über anderthalb Klafter hoch ist. Im Frühjahr sträufelt der Balsam aus den jungen aufgerichteten Zweigen in angebundene Gläser. Der stärkste Baum gibt nicht über 15 Dram; ein Dram ist nicht

mehr als 4 Tropfen. Für drei bis vier Tropfen bezahlt man wohl einen Dukaten. Der Balsam ist gelblich und dick wie Oehl. Läßt man einen Tropfen auf Wasser fallen, so verbreitet er sich nach einigen Augenblicken über die ganze Oberfläche und läßt sich mit einem feinen Messer, wie ein dünnes Häutchen abnehmen. Ist der Balsam aber älter geworden, so fällt er im Wasser zu Boden, läßt sich aber auch dann mit einem Federmesser wieder herausheben. Endlich wird er so dick, daß man das Glas zerbrechen oder mit einem Oehle den Balsam aufweichen muß.

#### Etwas über die Schwämme.

An mehreren Inseln des griechischen Archipelagus, namentlich an der Küste der Insel Samos, und bei der kleinen Felsenin-

sel Syme, zwischen Rhodus und dem Vorgebirge Enidus, wachsen sehr viele Schwämme. Die armen Bewohner dieser letzten Insel haben kein anderes Gewerbe, als das Sammeln dieser Schwämme. Von Jugend an werden die Leute mit Zwieback und andern trocknen Speisen genährt, damit sie mager bleiben, und desto besser untertauchen können. Der Taucher nimmt einen, mit Oehl getränkten, Schwamm in den Mund, so daß die Hälfte desselben vor den Lippen bleibt. Sie verweilen unter dem Wasser, bis das Oehl verdorben ist. Kein Wassertaucher darf eher ein Weib nehmen, bis er die Probe bestanden hat, wenigstens eine halbe Stunde unter dem Wasser zu bleiben und aus einer Tiefe von 100 Klaftern Schwämme herauf zu holen.

### N o t i z e n.

Als das in Sorau garnisonirende 2te Bataillon vom Regiment Cerrini (ehemals Sänger) am 8ten d. M. aus Warschau dort wieder eintraf, wurde dasselbe von der dortigen Schützengilde mit fliegenden Fahnen und klingendem Spiele bewillkommt. Am folgenden Tage wurden von den in Sorau versammelten, Ständen der Herrschaften Sorau und Triebel, und am 12ten von den Mitgliedern der Civil-Societät, die Offiziere, am 10ten von dem Kaufmann Rudelius dem jüngern Offiziere und Gemeine bewirthet, und am 12ten jedem Unteroffizier und Gemeinen 8 Gr. vom Magistrat ausgezahlt. Dieser Beweis so wackerer Theilnahme und so schöner Eintracht, der für beide Theile gleich ehrend ist, verdient hier aufbewahrt zu werden.

Manfredi, ein geschickter Chemiker in Eöln, besitzt das Geheimniß einer blauen Farbe, welche an Schönheit dem Indigo gleichkommt, wo nicht ihn übertrifft. Die Versuche, welche er vor dem Präfecten und zahlreichen Zuschauern angestellt hat, bewiesen, daß diese Farbe von der Schwefelsäure und andern Säuren nicht verändert wird, und auf unbestimmte Zeit den Einfluß der Luft und der Sonne erträgt.

Ein geschickter Arzt in Paris, Alfons Leroi, hat eine Zusammensetzung erfunden, welche aus Pflanzen besteht, die man bisher nicht als Arzneien brauchte. Er glaubt durch dieses Mittel die China völlig ersetzen zu können, und versichert, daß es nach seinen Erfahrungen an Wirk-

samkeit der besten China völlig gleich komme. Er hat nicht die Absicht, aus seiner Entdeckung ein Geheimniß zu machen; er will nur eine Zeitlang die Neugierde spannen, um die Aufmerksamkeit der Aerzte auf dieses wohlfeile Mittel, das er französische China nennt, zu erwecken.

Der Apotheker Bourgogne in Paris (Rue de la Harpe Nr. 33.), hat eine Kaffee-Essenz erfunden. Ein Flacon, der 18 Groschen kostet, enthält 10 Tassen in einem so kleinen Gefaße, als möglich ist. Diese Essenz ist so würzig und stark, daß ein Löffel voll, in siedendes Was-

ser gegossen, hinreicht, eine Tasse trefflichen Kaffee zu machen. Einer der großen Vorzüge dieser Essenz (conserva de café nennt sie der Erfinder) ist, daß man dabei ein Drittheil an Zucker erspart, und daß sie mit Milch oder Rahm ein weit schmackhafteres Frühstück gibt, als der auf gewöhnliche Art bereitete Kaffee.

Am 22sten Mai dieses Jahres sind in der Nikolai-Vorstadt zu Görlitz durch ein schnell um sich greifendes Feuer 19 Häuser abgebrannt, für deren höchst unglückliche Bewohner das öffentliche Mitleid angerufen wird.

### Witterungsbeobachtungen.

#### J u n i u s.

	Barom.	Therm.	Wind.		
13.	27, 0, 1; 27, 0, 2; 27, 0, 5;	+ 10; 12; 9;	W. W. W.	} trübe und rauh.	
14.	27, 0, 4; 27, 0, 1; 26, 11, 0;	9½; 12; 8½;	W. W. W.		} desgleichen. etwas aufgezo-gen.
15.	26, 9, 7; 26, 8, 8; 26, 8, 5;	10; 13½; 9;	W. W. W.		
16.	26, 10, 0; 26, 11, 4; 26, 11, 6;	8; 11; 7½;	W. 2. W. 3. W. 2.	} den ganzen Tag rauh, stürmisch, mit abwechselnden Regengüssen, und Nachmittags mit Gewitter.	
17.	27, 0, 7; 27, 0, 9; 27, 0, 3;	8; 12; 9½;	W. W. W.		} trübe.
18.	26, 11, 8; 26, 11, 2; 26, 10, 7;	9; 14½; 11;	W. W. W.		
19.	26, 11, 2; 26, 10, 6; 26, 10, 1;	10; 14; 11;	W. W. 2. W. 2.	} trübe, rauh, mit abwechselnden Regengüssen.	

