

Beiträge

zur

Belehrung und Unterhaltung.

54tes Stück, den 14. July 1808.

Ueber die Farber-Inseln.

(Fortsetzung.)

Bauart. Kein Bauernguth hat einen eingeschlossenen Hofraum (Hofrethe), sondern alle Wohn- und Nebengebäude liegen frei, entweder in einer zusammenhängenden Linie, oder auch in zwei parallelen Reihen, die nur etwa 3—4 Ellen von einander abstehen, — oft auch unregelmäßig umher zerstreut, so wie die Lage des Bauplatzes es rathlich gemacht hat.

Zum Wohngebäude gehört eine sogenannte Glasstube, die den Rahmen von den darin angebrachten Glassfenstern führt, welche man in älteren Zeiten nicht hatte und kannte. Die Wände dieser Stube bestehen aus aufgeschränktem Tannenholz (Bindewerk), und sind innerlich und äußerlich mit Tannenbrettern verschlagen, die auf der Außenseite getheert werden. Doch wird diese Stube gern, wenigstens von einer oder zwei Seiten, durch eine aus Steinen und Rasen aufgeführte Mauer beschützt, die ungefähr 1 Elle von der Zimmerwand absteht und mit einem besonderen Dache bedeckt ist, das sich

schräg an das Hausdach anlehnt. An der Vorderseite der Glasstube ist eine sogenannte Kova angebauet, die halb als Vorzimmer, zur anderen Hälfte aber als Milch-Speise- und Borrathskammer gebraucht wird.

Die Glasstube hat gewöhnlich ein oder zwei sogenannte Alkoven, worin ein aufgeschlagenes Bette, und außerdem bei Wohlhabenden eine Schublade, ein Kachelofen, ein Tisch mit Bänken zur Seite, bisweilen auch einige Stühle, und eine oder ein Paar Kleiderkisten stehen. Zu dieser Stube, die gewöhnlich nicht alltäglich gebraucht wird, gehören eine kleine Küche und eine oder zwei Kämmerchen.

Ihr zunächst liegt die Rauchstube, oder die gemeinschaftliche Arbeits- und Gesindestube. Sie führt den Namen Rauchstube mit vollem Rechte, da sich gemeiniglich kein Rauchfang und Schornstein darin befindet, sondern einige, an einer Seitenwand oder in einer Ecke liegende, lange Steine die Stelle des Feuerheerds vertreten, und die Holzwand vor dem Feuer bloß durch einige aufgestellte flache Steine verwahrt wird. Diese Rauchstube hat keine Fenster, sondern

erhält ihre Beleuchtung bloß durch ein, in dem unmittelbar auf ihr aufliegenden Dache befindliches, viereckiges Loch, welches zugleich ein Zugloch für den aufsteigenden Rauch mit abgibt. Doch kann diese Oeffnung bei Regenwetter mittelst eines Brettes oder Deckels verschlossen werden, an welchem eine Stange befestiget ist, womit man den Deckel aufheben und niederlassen kann. An den Seitenwänden dieser Stube befinden sich festgemachte Bänke und Winkelbetten für das Gejinde.

Diese Rauchstube ist äußerlich gewöhnlich auf zwei oder drei Seiten mit einer dicken Steinwand eingefast, die in der Mitte mit festgestampfter Erde, Steinen und Rasen ausgefüllt ist. Auch diese Mauer steht wenigstens eine Elle von der Holzwand ab, und der dadurch entstehende Zwischenraum wird mit dem, von der Rauchstube herabgehenden, Dache ebenfalls bedeckt.

Das Dach auf den Wohngebäuden bestehet aus Birkenrinde oder Gerstenstroh, mit Rasen bedeckt. Bei der Rauchstube befindet sich gewöhnlich eine kleine Mühlenkammer *). Da, wie vorgedacht, in den meisten Rauchstuben kein Schornstein anzutreffen und die hölzernen Wände gegen die Feuerstätte nur ganz leicht verdeckt sind, so ist es in der That zu verwundern, daß eine Feuersbrunst auf Färde beinahe etwas Unerhörtes ist. Die Ursache davon scheint darin zu liegen, daß ein großer Theil der Bauhölzer vom Handelsplatze weg zur See nach dem Hauptplatze

hingefloßet, und folglich vom Seewasser ganz durchdrungen, durch das Seesalz aber weniger entzündbar wird.

Vielleicht trägt auch das dazu bei, daß man lauter Turf brennt, indem nach meiner (des Verfassers) Erfahrung, Br.stücke, die von kaltem Turfrauche recht durchzogen sind, sehr schwer Feuer fangen.

Zu den Nebengebäuden eines Bauernhofes gehören ein oder zwei Viehhäuser (Fjeus) oder Kuhställe; denn Pseroe kommen nie ins Haus und würden sich kaum einmal unter ein Dach bringen lassen. Diese Stallgebäude haben sehr dicke steinerne, innerlich mit festgestampfter Erde angefüllte Mauern, auf welchen das Dach gewöhnlich unmittelbar aufliegt. Doch findet man in bessern Ställen innerhalb der Mauern mehrere Pfeiler aufgerichtet, welche das Dach tragen. Diese Bauart hat vor jener den Vorzug, daß wenigstens das Dach stehen bleibt, wenn auch die Mauer, wie es nicht selten geschieht, durch Wasser und Frost durchweicht und durchlöchert, zusammenstürzt. Uebrigens baut man die Viehhäuser gewöhnlich sehr niedrig und die Dächer darauf sehr flach. Dadurch werden sie zwar gegen die heftigen Stürme mehr gesichert, doch ist der Aufenthalt darin dem Viehe höchst ungesund, und selbst das, aus Stroh und Rasen bestehende, Dach leidet darunter, da ein solches Dach kaum 2 höchstens 3 Jahre aushält.

Ein anderes Wirthschaftsgebäude ist das Korndarrhaus — Sodahuset. Ge-

*) In jeder Haushaltung führt man eine kleine Handmühle, auf welcher ein oder ein Paar Mädchen täglich so viel Getreide mahlen, als den folgenden Tag in der Wirthschaft nöthig ist. Darüber vielleicht künftig ein Mehreres.

wöhnlich macht es bloß eine Abtheilung des Stallgebäudes aus, von dem es durch eine, aus Steinen und Thon aufgeführte, Scheidewand abgesondert wird, die in der Mitte eine, wenigstens eine Elle weite, Oefnung behält, welche mit einem flachen Steine verdeckt wird. Von dieser Scheidewand bis zu der entgegenschenden Hausmauer werden auf angebrachtem Gebälke eine Anzahl dünne Stämme oder Latten, in einer Entfernung von etwa 4 Zoll von einander, gelegt, über welche man die Getreidehalmen der Queere nach ausbreitet. Auf diese Unterlage werden sodann die (vorher von den Halmen abgerissenen) Aehren $\frac{3}{4}$ bis $\frac{3}{2}$ Elle hoch aufgeschichtet, und unter diese, höchstens zwei Ellen über dem Boden erhöhte Vorrichtung wird Feuer angemacht, das man fortwährend und so lange unterhält, bis das Getreide gedörret ist, was ungefähr 24 bis 36 Stunden dauert. Auf einer solchen Darre kann auf einmal $\frac{1}{2}$ bis 1 Tonne *) Getreide gedörret werden, und zu jedem neuen Abdarren nimmt man wieder frisches Stroh. So gefährlich diese Abdarrungsweise zu seyn scheint, so ist es doch äußerst selten der Fall, daß dadurch eine Feuersbrunst veranlaßt wird **).

Zu den Wirthschaftsgebäuden gehören ferner die Luftdarthäuser (Kjadjur) die zum Abtrocknen der Fische und des Fleisches gebraucht werden. Ein Kjöd = Kjadjur, oder ein Haus, das zum Abtrocknen des

Fleisches in der Luft bestimmt ist, steht auf vier starken Eckpfeilern, die durch Kuppen und Schwellen mit einander verbunden sind, und ist auf allen Seiten mit 3 Zoll breiten, ungefähr $\frac{1}{2}$ Zoll von einander stehenden Brettern oder Latten vermacht, so daß die Luft durch das ganze Haus frei durchstreichen kann. Das Dach ist wie auf den übrigen Gehäuden. Sollen diese Trockenhäuser von den alles verwüstenden Ratten befreit bleiben, so muß der Boden so weit über der Erde erhöht werden, daß das Ungeziefer sich nicht hinauf arbeiten kann. — Die Fisch-trockenhäuser (Fiska = Kjadjur) gleichen den vorigen, nur sind zwei entgegenschende Seiten derselben mit Steinmauern eingefast. — Diese Häuser pflegt man gern an die Seeküsten zu bauen, wo ein stärkerer Luftzug ist.

Nest heißen die ebenfalls an der Seeküste liegenden Gebäude, welche zur Ueberwinterung der Fischerböde bestimmt sind. Sie werden von Steinen aufgeführt, und mit Stroh und Rasen, oder auch mit Stroh und Heu gedeckt, das man durch übergehangene Heusette zu befestigen sucht, in deren Enden Steine eingebunden werden.

Die Gebäude zu Aufbewahrung des Turfs heißen Greuthuse, haben steinerne Mauern und eben solche Dächer, wie die Nester.

*) Eine dänische Tonne Getraidemaas hält 7013 pariser Cubitzoll.

***) Diejenigen, welche wenig Getreide erbauen, dörren es auf dem sogenannten Majs ab. Dieser besteht in einem Zirkel, in welchem ein wollenes Netz eingespannt ist; auf dieses legt man die Aehren und hängt das Ganze auf der Feuerstätte über glühende Kohlen, so lange bis das Getreide abgedörret ist.

N o t i z e n.

Wer Gelegenheit hat, in das Thun und Treiben der niedern Stände zu blicken, kann oft erfahren, welchen höchst nachtheiligen Einfluß die heillosen Wahrsagerinnen und soenannten klugen Leute auf die Leichtgläubigen haben. Dies Unwesen hat oft empörendere Folgen als man ahnen mag *), und sie sind eben so gut ein Gegenstand von Polizeimaßregeln, als jede andre, dem Glück und Leben der Staatsbürger gefährliche, Sache. Folgender Vorfall führt auf diese Betrachtung. In einer der vornehmsten sächsischen Bergstädte (erzählt der erzgebirgische Bote Nr. 26. — aber warum wird der Name des Orts verschwiegen?) fühlte ein junges Mädchen die Folgen heimlicher Liebe. Als sie ihren Zustand nicht mehr verbergen kann, sucht sie Hülfe bei einem jener wahrsagenden Unholde. Was diese gibt, hat nicht die versprochene Wirkung. Das Mädchen geht zu einer andern, das Kind wird abgetrieben; aber die Unglückliche wird für ihren Frevel mit den fürchterlichsten Schmerzen gestraft, und in ihrer Angst ruft sie die Quacksalberinn zum Beistande. Diese verspricht ihr Ruhe. Sie kocht einen Trank, nach dessen Genuß die Kranke stirbt. Di. abscheuliche Geschichte ist entdeckt, und die beiden Wahrsagerinnen sind verhaftet worden.

*) B. V. Eine junge Frau, die schon Mutter einiger Kinder ist, fühlt sich, das jüngste noch säugend, wieder schwanger. Sie geht zur Wahrsagerinn. Die Besorgnis sey allerdings gegründet, antwortet diese, aber sie werde noch 7 Kinder bekommen. Erschrocken darüber, geht die Mutter zu einer Frau, um den Abortus zu befördern. Was diese gewissenhaft oder ungeschickt, der Trank, den sie gab, hatte keine Wirkung.

Die russisch kaiserl. Akademie der Wissenschaften zu Petersburg hat folgende Mittel bekannt gemacht, Milch und Eier lange zum Gebrauche aufzubewahren. 1) Die Milch wird abgerahmt, dann in einem irdenen Gefäße, welches in siedendes Wasser gehängt wird, (um das Anbrennen zu verhüten) bei beständigem Umrühren so lange, bis die wässerigen Theile verdampft sind, erhalten. Der übrig bleibende trockne Bodensatz wird gepulvert und in einem verschlossenen Gefäße aufbewahrt. Will man dieses Pulver brauchen, so rührt man es mit kaltem Wasser zu einem dicken Teige, wozu man bei stetem Umrühren nach und nach achtmal so viel Wasser gießt, als man Pulver hat. Die Milch, die man dadurch erhält, hat weder in Ansehung ihrer Güte noch ihrer andern Eigenschaften etwas verloren. 2) Man quirlt das Weiße und Gelbe von Eiern stark durch einander, gießt dann die Masse in flache Gefäße und läßt sie in einer Wärme von 25 bis 30° Reaumur zu Pulver eintrocknen. Schüttet man zu diesem Pulver drei Theile Wasser, also auf $\frac{1}{4}$ Pfund Eipulver $\frac{3}{4}$ Pf. Wasser, so ist es zu jedem ökonomischen Gebrauche passend.