

habe meine Schuldigkeit gethan. — Und wenn derjenige, der die Briestafche verloren hat, Sie belohnen will? — Ich werde die Belohnung annehmen, wenn er sie gern und aus freiem Antriebe gibt. — Gut, ich werde Sie rufen lassen, wenn's nothwendig ist. — Der Eigenthümer der Briestafche meldete sich, und konnte seine Ansprüche beweisen. Der Polizei-Director machte ihn mit dem Nahmen, dem Stande und der uneigennütigen Redlichkeit der Finderinn bekannt. Zwölf-tausend Franken aus der Briestafche und 25 Louisd'or aus der Börse wurden ihr zum Lohne ausgesetzt. Der Polizei-Director ließ sie rufen. Sie nahm das Geschenk so ruhig an, als wie sie bloßen Dank angenommen hätte. Auch ich wünsche Ihnen meine Zufriedenheit mit Ihrem Betragen zu beweisen,

sagte der Director. Was wünschen Sie von mir? — Ihren Schutz, gnädiger Herr, und die Freiheit einer Freundin, die eingesperrt ist. — Aber sie wird diese Begünstigung mißbrauchen, sie wird noch einmal . . . . — Nein, gnädiger Herr, diese 12,000 Franken sind für uns beide genug; wir werden arbeiten und uns immer anständig aufführen. Sie hielt Wort.

Bougainville bewarb sich bei Duclos um die Aufnahme in die Akademie, und gab ihm dabei zu verstehen, er trage den Keim einer Krankheit in sich, welche seine Kräfte so sehr aufreibe, daß seine Stelle bald wieder erledigt seyn werde. Aber es ist nicht die Sache der Akademie, antwortete Duclos, die letzte Dehlung zu geben.

### N o t i z e n.

Schon früher hatte ein englischer Gerber, Geener, das Heidekraut (*Erica vulgaris* L.) statt der Baumrinde zur Lohe gebraucht. Er trocknete das Kraut im Ofen und stieß es zu Pulver. Die Versuche gelangen vollkommen, aber die Arbeit war langwierig. Zwei seiner Landsleute, Bankin und Holl-Waring, haben späterhin das Verfahren vereinfacht und die Arbeit beschleunigt. Sie lassen das Heidekraut in einem großen Kupfernen (durchaus nicht eisernen) Kessel kochen, und gießen alsdann die Abkochung in mehrere große Kufen, die so hoch von dem Boden stehen, daß man die Flüssigkeit unten abzapfen kann. Die Häute werden in die Kufen gelegt, wenn die Temperatur der Abkochung 96 Grade Fahrenheit ist. Bei diesem Wärmegrad wird die Arbeit beträchtlich abgekürzt. Geöfter man die Abkochung abzapft und durch frische

von gleicher Wärme ersetzt, desto schneller ist die Arbeit vollendet. Die englischen Gerber behaupten, dieses Verfahren sey weit vortheilhafter als das gewöhnliche, und es hat so großen Beifall in Ireland gefunden, daß binnen zwei Jahren 155,844 Tonnen Heidekraut auf die Insel eingeführt wurden. Es ist aber zu bemerken, daß man nur dicke Häute auf diese Art gerben kann.

In England und Nord-Amerika werden die Schweinhäute schon lange gegerbt; und da kann man mit Recht sagen, daß nichts von der Bedeckung des Thieres verloren gehe. Es wäre sehr zu wünschen, daß dieser Gebrauch allgemein und die Aufforderung erfüllt würde, die schon vor einigen Jahren öffentlich gethan wurde; denn die Schwarte ist bei Schweinefleisch so wenig nöthig als bei Ochsenfleisch, das man salzt und räuchert.