

Beiträge

zur

Belehrung und Unterhaltung.

95tes Stück, den 5. December 1808.

Ueber die Färder Inseln.

(Fortsetzung. S. Stück 78.)

Heirathsgebräuche. Bisweilen sucht ein Freier die Gunst eines Mädchens zu gewinnen, ohne Jemand von seinem Vorhaben etwas wissen zu lassen; hat er aber einmal erst das Jawort weg, so verbirgt er es vor Niemand mehr. Schlägt ihm seine Werbung fehl, oder hat er nicht nahe Bekanntschaft genug, um Zutritt bei dem Mädchen zu gewinnen, das er meint, so wendet er sich an einen reputirlichen Mann, zu welchem er sein Zutrauen hat, der für ihn wirbt und um des Mädchens Hand anhält. Dieser Vertraute geht hin zu dem Mädchen und ihren Aeltern, schlägt ihnen die Parthie vor und hört ihre Gedanken darüber an. Steht sie ihnen nicht an, so bleibt dem Freier nichts weiter zu thun übrig, als sich anderwärts umzusehen; haben sie aber nichts dagegen einzuwenden, so findet sich der Freier acht Tage nachher, und zwar zum Zeichen seines Vorhabens, mit seinem hohen Hute auf dem Kopfe und dem Freierstabe in der Hand im älterlichen Hause der Braut ein.

Die Vornehmern feiern ihre Hochzeiten zu jeder beliebigen Zeit im Jahre; das gemei-

ne Volk hingegen (wenn nicht etwa *periculum in mora* ist) niemals anders als im Herbst zur Zeit des Einschlachtens. Die Hochzeitstracht des Bräutigams und der Braut ist schon oben beschrieben worden und ich brauche also nur noch Etwas vom Hochzeits-Ceremoniel zu erwähnen.

Der Bräutigam hat zwei Führer, die man gern unter den Ehrwürdigsten des Volkes auswählt. Ihre Pflicht besteht darin, den Bräutigam in und aus der Kirche zu führen und denselben an- und auszukleiden. So hat auch die Braut zwei Brautweiber, die sie ebenfalls anputzen und während der priesterlichen Einsegnung hinter dem Brautpaare stehen. Außerdem hat die Braut noch zwei Junggesellen zu Brautführern (*Lojasvojnari*) welche sie am Arm bis in die Kirche auf ihren Sitz und nach Beendigung der Kirchenverrichtungen wieder eben so bis in das Hochzeitshaus zurückführen. Der Bräutigam, und mit ihm alle Mannsleute paarweise, zieht voran in die Kirche, dann folgt die Braut, vor welcher aber noch eine Schaar schön geschmückter Brautjungfern (*Stojlar*), die sich im Kirchengange vor dem Stuhle der Braut so gut als möglich in eine Reihe stel-

А а а а

len, wo sie so lange stehen bleiben, bis die Braut mit ihren Führern und Brautweibern vorbeigezogen ist. *) Auf dem Altare brennen eine Menge Lichter.

Wenn die Trauungs-Ceremonie, die gern gegen Abend vorgenommen wird, vollbracht ist, und das Brautpaar zu Hause den Glückwünschungskuß von sämtlichen Gästen empfangen hat, dann setzt man sich zur Mahlzeit, die gemeinlich aus Lamm- oder Rindfleischsuppe, Lamms- oder Rindsbraten, Reisgrühsuppe und endlich aus schwedischer Torte, Waffeln oder Hohlkuchen besteht. Auch darf der Schenke nicht versäumen, fleißig Bier und Branntwein zu präsentiren. Nach vollendetem Mahle wird die Stube zum Tanze vorbereitet. Das Brautpaar und sämtliche Hochzeitgäste stellen sich in einen Kreis und tanzen alle Hand in Hand nach der linken Seite taktmäßig rund herum nach ein Paar geistlichen Brautliedern, die von der ganzen Tanzgesellschaft abgesungen werden. Ist die Stube zu klein, als daß alle nur in einem einzigen Kreise herumtanzen könnten, so bricht man ab, und bildet einen doppelten oder wohl auch einen dreifachen Kreis.

Wenn man ein Stück in den Abend eingetanz hat, so kommt der Schenke herein und erinnert mit einem derben Schläge an einen Balken den Bräutigam das erste Mal zum Bettgehen. Eine halbe Stunde nachher mahnt er Braut und Bräutigam mit wiederholten Schlägen zum zweiten Male, und wenn an jedes von ihnen drei solche Er-

mahnungen ergangen sind, dann wird zuerst die Braut tanzend zum Bette geführt, wo sie sich halb ausgekleidet hineinlegt und gern ein Weilchen weint; eben so gehts mit dem Bräutigam — doch ohne Thränen. Wenn beide das Bette bestiegen haben, werden an den meisten Orten ein Paar Psalmen abgesungen und das Abendgebet abgelesen, worauf die Hochzeitgäste die Brautkammer verlassen und ihren Tanz fortsetzen, so lange sie Lust haben.

Den Morgen darauf empfängt das Brautpaar, noch im Bette liegend, die Gaben der Gäste, die gemeinlich aus $\frac{1}{2}$, 1 bis 2 Kronen bestehen, und schenkt aus den bei sich habenden Flaschen jedem Gaste ein Glas Wein oder Branntwein ein. Der ganze nun folgende Tag wird abwechselnd mit Essen und Tanzen hingebacht; beim Schluß der Abendmahlzeit aber trägt einer der wichtigsten Gäste das Schwanzstück von der geschlachteten Hochzeitskuh auf, an welchem der feststehende, krummgebogene Schwanz mit bunten seidnen Bändern geschmückt, bisweilen auch das ganze Stück mit vergoldetem und figurirten Papiere verziert ist. Der Gast sagt dabei eine geräumte Rede her, die von dem Ruhme dieses Gerichts, ja wohl auch von den Schicksalen und Handlungen der geschlachteten Kuh so kurzweilig als möglich handelt. Die Schüssel mit diesem Gerichte wird auf das oberste Ende des Tisches gesetzt, und von einem Gaste dem andern zugeschoben, wobei ein Jeder, der Lust dazu hat, seine witzigen

*) Eine Wittwe oder eine Braut, die geschwängert ist, wird von keinen Brautjungfern bei ihrer Hochzeit begleitet, und in ihrem Kirchenzuge gehen Männer und Frauen Paar und Paar zusammen.

Reime vorbringt, und bald durch treffende Satiren, *) bald durch andern Spas ein lautes Gelächter erregt.

Die Nacht wird unter Tänzen und munteren Gesängen durchwacht, und bei aller Fröhlichkeit ist es doch äußerst selten, daß einer von den Gästen durch den Trunk überwältigt wird.

Weihnachten ist ebenfalls ein Freudenfest für diese guten Insulaner. Sie versammeln sich von da an alle Sonn- und heilige Abende bis Fastnachten, um sich unter Absingung von inländischen oder Peter Syvs dänischen Heldenliedern mit Tänzen zu vergnügen — doch immer ohne Sausen und Schlemmen und ohne sittenverderbliche Possen und Gespiele.

Erprobung einer neuen Art den Hanf zu rösten. **)

Die neue, von einer Kommission des französischen Instituts untersuchte, Erfindung Bralle's aus Amiens, den Hanf zu jeder Jahreszeit in zwei Stunden zu rösten, war von der französischen Regierung der Aufmerksamkeit der Landbauer empfohlen, als ein einsichtsvoller Gutsbesi-

her im Arrondissement von Clermont (im ehemaligen Auvergne, jetzt Departem. Puy de Dome) sich entschloß, diese Aufforderung auf die zweckmäßigste Weise zu erfüllen. Die Bewährung dieser Erfindung war von vorzüglicher Wichtigkeit für seine Gegend, wo der Hanf in großer Menge erbaut wird, und also, bei der bisherigen Art zu rösten, Flüsse, Bäche und Pfützen zwei Monate hindurch verpestet und während der übrigen Zeit des Zugangs verstopft werden, wo die Weiber, welchen dieses Geschäft obliegt — und fast sind's alle — häufigen Zufällen und Krankheiten ausgesetzt sind, welche sie zu einem frühen Alter führen.

Der Gutsbesitzer war für sich von den Vorzügen der neuen Art zu rösten überzeugt, aber es kam darauf an, seine Ueberzeugung Menschen mitzuthellen, die schwer an dasjenige glauben, was neu für sie ist, besonders in landwirthschaftlichen Angelegenheiten, wo die alt-hergebrachte Weise in ihren Augen immer die beste ist. Eben so wichtig war es, bei dem Versuche den Landbewohnern die leichte Ausführbarkeit zu zeigen, und jede schwierige und kostspielige Zurüstung vermeidend, so einfach als möglich zu ver-

*) Oft dient ihnen ein, besonders von ihrer Obrigkeit und ihren Vorgesetzten erlittenes vermeintliches Unrecht bei solchen Gelegenheiten zum Stoff ihrer Scherzreime. So war z. B. einmal ein Einwohner, der einen Eidervogel geschossen haben sollte, deshalb zu einer Geldstrafe verurtheilt worden, ungeachtet die wider ihn abgehörten Zeugen in ihren Aussagen so wenig mit einander übereinstimmten, daß der eine behauptet hatte, der Vogel sey grau, der andere, er sey weiß gewesen. Der Bestrafte vergaß nicht, bei dem nächsten Hochzeitsgelage das ganze Verfahren in dieser Sache in einer so lächerlichen Einkleidung und in so witzigen, leichtfertigen Versen vorzutragen, daß die ganze Gesellschaft vor Lachen hätte bersten mögen, da noch überdies jene beiden Zeugen selbst mit zugegen waren.

**) Nach französischen Berichten bearbeitet.

fahren. Der sachkundige Gelehrte, dem das Institut die Untersuchung der Erfindung aufgetragen hatte, wurde zu Rathe gezogen, und selbst der Urheber des neuen Verfahrens wollte Zeuge des Versuches seyn.

Alle Weiber der Gemeinde wurden aufgefordert, dem Versuche beizuwohnen. Der Friedensrichter und der Gemeindevorsteher wurden gleichfalls eingeladen. Man mußte dem unbezweifelten Erfolge der Probe alle mögliche Authenticität geben, welche die Umstände erlaubten, und die allein das nöthige Vertrauen erwecken konnte. Als diese zweckmäßigen Einleitungen getroffen waren, wurde die Küche des Pachthofes zur Werkstätte gewählt. Der Kessel, der zu gewöhnlichem wirthschaftlichen Gebrauche bestimmt war, wurde mit 220 Pfund Wasser angefüllt, worin man 24 Loth (12 Unzen) schwarze Seife auflöste. Man hatte 22 Pfund Hanf zu rösten. Da die Geräthschaften unvollkommen und die Qualität der Seife nicht bekannt war, so glaubte Bralle diesmal etwas mehr Seife als gewöhnlich nehmen zu müssen. Als das stark siedende Wasser 80 Grade Hitze nach dem Thermometer hatte, wurde es in eine gewöhnliche Badewanne abgegossen, in welcher die 22 Pfund Hanf horizontal ausgebreitet waren. Man hatte ihn mit Steinen beschwert, damit er völlig unter dem Wasser bliebe. Die Wanne wurde darauf mit Brettern und Leintüchern bedeckt, um die Hitze zusammen zu halten, und der Verdunstung so gut vorzubeugen, als es die Unvollkommenheit des Geräthes zuließ. Nach zwei Stunden nahm man den Hanf aus der Wanne. Es wurden unter die Weiber mehrere Handvoll davon ausgetheilt. Sie

untersuchten diese Proben genau, und fanden den Hanf so gut geröstet, daß sie ihn mit der größten Leichtigkeit brechen konnten. Der übrige Hanf wurde, mit Strohmatten bedeckt, zum Trocknen weggelegt.

Darauf ward der Versuch mit einer gleichen Menge Hanf wiederholt. Man goß das Seifenwasser aus der Wanne wieder in den Kessel, that drei Eimer frisches Wasser und 18 Loth Seife hinzu, verfuhr wie vorher und erhielt einen völlig gleichen Erfolg.

Man blieb nicht dabei stehen. Der Hanf konnte dem Anscheine nach gut geröstet seyn, aber zu wirthschaftlichem Gebrauche weniger tauglich sich zeigen, als nach der alten Weise gerösteter Hanf. Diese Einwendung würden vielleicht mehrere Zeugen des Versuchs gemacht haben, wenn nicht der verständige Gutsbesitzer ihnen zuvor gekommen wäre durch den Vorschlag, den gerösteten Hanf nach und nach in den weiteren Operationen, im Dörren, Brechen, Schwingen, Hecheln, Spinnen und Weben zu erproben, und alle Anwesenden auch bei diesen fernern Versuchen zu Zeugen oder Theilnehmern zu machen. Als der Hanf unter der Strohecke getrocknet war, wurde er auf einem hölzernen Boden ausgebreitet und leicht mit einer steinernen Walze zerdrückt. Darauf ward er auf den Rasen ausgebreitet, um ihn zu bleichen. Dieß gelang dem Gutsbesitzer nicht vollkommen, weil das Versehen begangen wurde, eine Stelle zu wählen, wo die freie Luft und die Sonnenstrahlen zu wenig Zutritt hatten, und die Hühner zu oft herumliefen. Die Proben hingegen, welche man einigen Landtleuten gegeben, und von diesen auf sonnigem

Fasern aufgebretet wurden, bleichten vollkommen.

Die übrigen Operationen gelangen eben so gut, und man bemerkte beim Hecheln, daß dieser Hanf weit weniger Berg gab, als der auf die gewöhnliche Art geröstete, daß dieser Berg stärker war, als die glatten Fäden des gewöhnlichen Hanfes, und daß die innern Fasern des, auf die neue Art bereiteten, Hanfes unvergleichbar schöner, gerader, stärker und weniger verworren waren, als man sie von dem nach der alten Weise gerösteten erhält.

Die nothwendige Folge davon mußte seyn, daß man beim Spinnen bessere Fäden erhielt. Alle Spinnerinnen — und über dreißig legten Hand ans Werk — fanden diesen Hanf weit zarter zu spinnen und die Fäden stärker als von gewöhnlichem Hanf. Bei dem Weben zeigte sich ein gleich erwünschter Erfolg, und es ward allgemein anerkannt, daß die Gewebe von dem Berg wie von den glatten Fäden, die beide von einem Dorfweber und ohne besondre Vorsichtsmaßregeln verfertigt wurden, weit vorzüglicher waren, als Gewebe von Hanse, der nach alter Art geröstet war.

Das war also der gewisse Erfolg eines Versuches, der ohne die sorgfältige Zurückung, die man gewöhnlich bei solchen Proben nicht fehlen läßt, aber so angestellt wurde, wie es seyn mußte, um ein unwidersprechliches Resultat zu erhalten, und es war ein höchst nützlicher Versuch, dessen Erfolg die Dorfbewohnerinnen, welche, fest am Schlen-drian hängend, so sehr zu Zweifeln geneigt waren, völlig überzeugte.

Jetzt einige kurze Bemerkungen über die Vortheile dieser Entdeckung und über die

Mittel, sie allgemein zu verbreiten. Oben an steht unter diesen Vortheilen und der schätzbarste von allen ist, die Erhaltung der Gesundheit der Weiber, welche den Hanf bereiten. Bei der neuen Art des Röstens wird der unangenehme und ungesunde Geruch vermieden, der immer eine Folge des gewöhnlichen Verfahrens ist, und in den Flüssen und Bächen, die in der Zeit des Hanfröstens ohnehin feicht und wasserarm zu seyn pflegen, behält das Wasser freien Lauf. Dazu kommt noch, daß bei der neuen Art des Röstens die Fäden des Hanfs ihre ganze Stärke behalten, und die Operation immer sicher ist; hingegen weiß jeder Landbauer, daß der Hanf, wenn er nur einen halben Tag länger, als es seyn muß, im Wasser liegen bleibt, oft bis zur Fäulniß verdorben wird. Nicht selten geschieht's, daß ein Regen, oder ein wirthschaftliches Geschäft, das für den Augenblick dringender scheint, eine nachtheilige Zögerung veranlassen. Ein anderer höchwichtiger Umstand für die Landeskultur ist, daß bei der Einführung der neuen Art zu rösten, der Hanf überall gebaut werden kann, wo der Boden dazu taugt, während bis jetzt nur wasserreiche Gegenden für den Anbau dieser Pflanze sich schickten. Welcher Zeitverlust und Kostenaufwand, wenn der Landbauer seine Hanfernte, weil im heißen Sommer Bäche und Pfützen austrockneten, zu einem entfernten Wasser schaffen muß! Freilich pflegt der Landbauer den Gebrauch seiner Zeit und seiner Arme zu eignem Nutzen nicht als Aufwand in Rechnung zu bringen; aber diese Zeit und diese Arbeit würden, auf ein anderes Geschäft angewendet, doch Zinsen tragen.

Allerdings fodert auch die neue Art zu rösten Kostenaufwand, der aber durch den Gewinn an Geiſt und durch die beſſere Beſchaffenheit des Hanſes reichlich erſetzt wird. Außer der Seiſe, (wovon, wie man geſehen, beim zweiten Röſten ein Viertel erſpart wird,) ſind auch die Koſten des Brennmaterials in Anſchlag zu bringen, aber dazu taugen die beim Brechen des Hanſes abfallenden Schäben ſo gut als Holz und Torf. Und ſelbſt wenn man nur dieſe letztern Brennmaterialien brauchen wollte, oder Steinkohlen, ſo wird bei zweckmäßiger Einrichtung des Heerds der Aufwand beträchtlich vermindert werden können.

Schwerlich aber dürfte man ſich die Verbreitung dieſer nützlichen Entdeckung, ſchwerlich immer einen glücklichen Erfolg verſprechen können, wenn jeder einzelne Hanſbauer die Operation des Röſtens ſelbſt übernehmen müßte. Wer die Landleute kennt, iſt zum voraus überzeugt, daß die genaue Vollziehung der oben gegebenen Vorſchriften, ſo wenig ſchwierig ſie ſeyn mag, das Abmeſſen der verhältnißmäßigen Quantität von Waſſer, Seiſe und Hanf, die Beobachtung des gehörigen Zeitmaßes, das die Operation verlangt, ſich von dem größten Theile der Landbewohner gar nicht erwarten laſſe, die ohnehin weder in ihren Häuſern darauf eingerichtet, noch hinlänglich mit Geräthſchaften verſehen ſind, um das Geſchäft bequem vollziehen zu können. Soll daher dieſe Entdeckung wahrhaft gemeinnützig werden, ſo müſſen für jede Gemeine, oder für mehrere zuſammen, Röſtſtätten eingerichtet werden, wohin aller Hanf gebracht wird, und wo der Röſter für ſeine Mühe und ſeinen Aufwand eine

Vergeltung nach einer beſtimmten Taxe erhält. Hier könnte der Hanſbauer, wie in der Mühle beim Mahlen ſeines Kornes, die Vollendung des Geſchäftes abwarten, oder am folgenden Tage ſeinen geröſteten Hanf wieder abholen, und ſicher ſeyn, daß die Arbeit mit der gehörigen Sorgfalt gemacht würde.

Eine ſolche Anſtalt wollte der wackere Gutsbeſitzer, der ſeine Mitbürger mit der neuen Erfindung bekannt machte, von einer ſehr großen Anzahl derſelben aufgeſodert, errichten, und man darf verſichert ſeyn, daß die Ueberzeugung von den Vortheilen der neuen Art zu röſten, die er den Gemeindegliedern mitgetheilt hat, die meiſten beſtimmen werde, dieſe Anſtalt zu benutzen, und der Eigenthümer für ſeinen Kostenaufwand und ſeine Arbeit reichliche Entſchädigung erhalten werde.

Wie vermehrt man die Feſtigkeit und Dauer des Holzes?

Der berühmte Naturforſcher Buffon gab ein ſehr einfaches Mittel an. In einem eben gehauenen Schlagholze, ſagt er, wo ich einige ſchöne Bäume hatte ſtehen laſſen, ließ ich am 3ten Mai 1733 ſechs Eichen von 30 bis 40 Fuß Höhe und 5 bis 6 Fuß im Umfange, die Rinde nehmen. Sie waren alle noch kräftig, vollſaftig und etwa 70 Jahre alt. Sechs andre Eichen, jenen ſo ähnlich als ich ſie finden konnte, ließ ich in demſelben Gehau fallen. Dieſe wurden in einen Schoppen gelegt, wo ich ſie in der Rinde trocken werden ließ. Eine der ſechs Eichen, die zur Zeit der Abbindung am wenigſten Saft hatte, ſing am 10. Julius an

gelb zu werden. Am 26. August hatte sie kein Blatt mehr. Am 30. desselben Monats ließ ich sie fällen. Der Splint schien härter zu seyn, als der Kern des Holzes, der noch naß und voll von Saft war. Der zweite verlor seine Blätter vor dem 10ten September. Da ich fürchtete, daß ich den ersten zu früh hätte fällen lassen, und daß die Feuchtigkeit, die ich im Kern bemerkt, noch einen Rest von Leben anzeigte, so ließ ich diesen stehen, um zu sehen, ob er im folgenden Frühlinge wieder Blätter treiben würde. Im Frühlinge wurden die abgerindeten Bäume acht bis zehn Tage vor der Zeit grün. Zwei wurden ein Jahr nach dem ersten gefällt. Der letzte gab noch im Frühlinge 1735 einige Lebenszeichen. Die nach und nach gefällten Bäume wurden zu den übrigen in den Schoppen gebracht, um mit den, in der Rinde getrockneten, verglichen zu werden. Ich ließ alle meine Bäume in Stücke von 14 Fuß Länge schneiden, und sie an 4 Seiten behauen, so daß mir nur ein Balken von 14 Fuß Länge und gerade 6 Zoll ins Gevierte übrig blieb.

Der Balken von dem Baume, der nach der Abrindung zuerst abgestorben war, wog 242 Pfund, war der schwächste von allen und brach unter 7940 Pfund Gewicht. Der von einem in der Rinde getrockneten Baume, den ich mit demselben verglich, wog 234 Pfund, und brach unter einem Gewicht von 7320 Pfund. Der Balken von dem zweiten abgerindeten Baume war 249 Pfund schwer, bog sich mehr als der erste und brach unter einer Last von 8362 Pfund. Der mit ihm verglichene Balken von dem mit der Rinde gefällten Baume wog 236 Pfund und brach

unter einem Gewichte von 7385 Pfund. Aus diesen Vergleichen geht hervor, daß die abgerindeten und auf der Wurzel getrockneten Bäume härter, schwerer und fester waren, als die in der Rinde gedörrten. Buffon hat ebenfalls durch Versuche gefunden, daß die Stücke von dem obern Theile des Baums schwerer und stärker waren, als die Stücke, welche der Wurzel näher standen. Buffon theilt bei dieser Gelegenheit eine andre, für Freunde der Obstbaumzucht interessante, Beobachtung mit. Wenn man nämlich zu der Zeit, wo der Saft in die Bäume steigt, solche Zweige, die wegen zu starkem Zufluß von Säften unfruchtbar waren, stark bindet, so werden gerade diese zuerst mit Blüten und mit Früchten beladen.

A n e c d o t e n.

Duclos ließ in einer bedenklichen Krankheit einen berühmten Arzt rufen, den er nicht leiden konnte und über welchen er sich oft ohne Rücksicht erklärt hatte, so sehr er übrigens die ärztliche Geschicklichkeit des Mannes achtete. Der Arzt äußerte bei dem ersten Besuche, er fühle sich sehr geschmeichelt durch das Vertrauen, welches Duclos ihm beweihe, aber er sey darum nicht weniger überrascht, da er Ursache habe zu glauben, daß er ihm nicht angenehm sey. Das ist freilich wahr, antwortete Duclos mit der rücksichtslosen Freimüthigkeit, die ihm eigen war, aber zum Henker! ich will doch nicht sterben.

Wie machen Sie's denn, ward ein edles Weib von einer Freundin gefragt, daß Sie ihrem Manne immer gefallen? — Ich thue alles was ihm gefällt, antwortete sie, und leide geduldig, was mir nicht gefällt.

N o t i z e n.

Ein Ungenannter schlägt vor im 46sten Stücke des pirnaischen Wochenblatts, Syrup aus Kürbissen zu bereiten. Nach seiner Angabe eignen sich die sogenannten Türkenbunde am besten dazu. Die Kürbisse werden, nachdem man sie geschält und von den inwendigen Fasern und Kernen gereinigt hat, in Stücke von der Größe einer Wallnuß zerschnitten. Diese Stücke wirft man ungewaschen in große Töpfe, jedoch ohne Beiguß von Wasser, und nicht in solcher Anzahl, daß sie den ganzen Topfraum füllen, und läßt sie darin zu einer dünnen Brühe kochen. Letztere läßt man dann nebst dem Extrakt aus den herausgenommenen Fasern und Mark um die Kerne durch Leinwand in einen Kessel fließen, wozu noch der Saft kommt, den man aus den gekochten Stücken durch Tücher vollends drückt. Man läßt die Flüssigkeit in dem Kessel einsieden, wobei das nöthige Abschäumen beobachtet werden muß, bis sie die Syrupsdicke erlangt hat. Dieser Süßbrey kann am besten in steinernen Gefäßen verwahrt werden.

Nach mehrmaligen Ankündigungen und darauf erfolgten Widerrufe hat der bekannte Uhrmacher Degen zu Wien endlich den 13. November d. J. dem Wiener Publikum ein Flug-Schauspiel im Freien gegeben. Der schöne Prater ward zum Schauplatz gewählt, und der neue Dädalus erhob sich Mittags zwischen 1 und 2 Uhr. Er flog über die hohen Bäume im Prater in verschiedenen Richtungen. Bald schwebte er horizontal mit ausgebreiteten Flügeln in der Luft,

balb ließ er sich wieder mit eingezogenen Flügeln sanft zur Erde nieder, stieg wieder auf und flog senkrecht in abwechselnden Richtungen hin und wieder, wobei er die Flugmaschine völlig nach seinem Willen regierte. Der allgemeine Beifall des Publikums, das bei diesem seltenen Schauspiel sehr zahlreich versammelt war, ermuntert den Künstler, seine Erfindung noch mehr zu vervollkommen, worauf er sorgfältig bedacht ist.

Um Silber kalt zu vergolden, wird folgende Anweisung gegeben. Man löset Gold in Königswasser auf, und taucht in diese Auflösung reinliche Stückchen Leinwand. Alsdann werden diese verbrannt, und die Asche, welche weit schwärzer und schwerer als gewöhnliche Asche ist, wird sorgfältig aufbewahrt. Mit dieser Asche wird das zu vergoldende Silber vermittelst des Fingers oder eines Stückes Leder oder Kork gerieben. Die Goldtheilchen werden dadurch auf dem Silber befestigt. Wenn man diese abgewaschen hat, bemerkt man kaum eine Spur von Vergoldung, aber sobald man mit dem Polirstahl es bearbeitet, erscheint die Vergoldung sehr lebhaft. Dieß Verfahren ist sehr leicht und kostet wenig Gold.

Die während der Regierung Selims III. zu Constantinopel errichteten zwei Druckereien, die nach Mustapha's Thronbesteigung in Unthätigkeit geriethen, werden von der neuen Regierung sehr thätig unterstützt. Zwei Werke mathematischen Inhalts sollen nächstens daraus hervorgehen.