

# B e i t r ä g e

zur

## Belehrung und Unterhaltung.

Nr.

Dresden, den 8. September 1809.

102.

### Ueber die Fäden der Zabbara oder der Aloe.

Ein Dominikaner Mönch Antonio Minasi hat die Kunst erfunden, aus den Fasern der amerikanischen Aloe, die Linnäus *Agave* nennt, eine Art von dickem Tuch, Leinwand und Fußteppiche zu weben, die man al Fresco und mit Oehlfarbe bemahlen kann, und die dem Mottenfraß nicht ausgesetzt sind. Am allerbesten aber schicken sich die ziemlich steifen Fasern dieser Pflanze, Blumen und Spitzen zu Altarrüchern und Frauenhauben daraus zu verfertigen. Viele solcher Spitzen und Blumen gehen nach Venedig und es leben jetzt viele Menschen zu Neapel von dieser Arbeit. Die Biegsamkeit und Weiße der Fasern wird durch Seifenwasser befördert, und wenn die Arbeit gut seyn soll, so muß sie roh gefärbt werden.

Die Pflanze, welche wir Aloe nennen, und die in Persien in der größten Menge wächst, ist sonst auch unter dem Nahmen Zabbara bekannt, welchen Nahmen sie in Sicilien und Spanien führt, wo sie auch ziemlich häufig wächst, und bei 28 französische Fuß Höhe erlangt. Linné nahm 8 Ar-

ten derselben an, von welchen hauptsächlich *serfoliata* und *viscosa* die Zabbara-Fäden geben; denn die Fasern der übrigen Arten sind weich. Die *Agave americana* gibt jedoch die besten. Das Verfahren der Sicilianer, die Fasern aus den Blättern derselben abzusondern, besteht in Folgendem. Nachdem sie die grünen Blätter, welche den Stamm der Aloe von außen umgeben, ausgehauen haben, so nehmen sie die Blätter weg, die den Stamm unmittelbar umgeben, und welche weiß, glatt, zart und nicht so fest sind, als die äußern. Diese Arbeit geschieht vom März bis zu Ende Augusts; nachher sind die Blätter zu hart und zu spröde. Wenn sie eine gewisse Menge von Blättern gesammelt haben, so hängen sie sie mit dem einen Ende zwei bis drei Zoll von einander an einem Stricke auf, welchen sie alsdann am Rande eines stehenden Wassers so befestigen, daß die Blätter in dem Wasser hängen, und sie lassen sie auf diese Art 10 — 12 Tage vom Wasser erweichen. Nach dieser ersten Zubereitung bringen sie die Blätter nach und nach auf einen platten Stein und schlagen sie so lange mit einem andern runden Stein, bis sich die Haut um das Zellgewebe der Blätter

Recht

absondert, und die Fasern der Blätter sich zeigen. In diesem Zustande legen sie die Blätter neben einander auf ein Bret, so daß sie mit dem einen Ende frei über dasselbe herunter hängen, mit dem andern aber, und zwar mit dem dickern, werden sie an einem Nagel aufgehängt. Hierauf streicht man sie mit einem Eisen, das aber nicht scharf seyn darf, und wenn man 20- — 30mal diesen Strich wiederholt hat, so sondern sich dadurch die Quersfasern, welche die langen Fasern zusammen hielten, ab, und geben ein fadiges Gewebe, das man weg wirft. Bei der bisher beschriebenen Arbeit kommt nur das Größte weg, und man sieht noch kaum die Fasern, welche die Zabbora-Fäden geben: wenn man alsdann die Blätter umkehrt, am andern Ende an einem Nagel befestiget, und das Streichen mit dem Eisen wieder vornimmt, so sondern sich die langen Fäden nach und nach von einander ab, und erscheinen unter der Gestalt glänzender Fäden, welche die gelbliche Farbe der rothen Seide an den weißen Cocons haben. Um diesen Fäden nun die Farbe zu benehmen, und sie zugleich vor der Fäulniß zu bewahren, legt man sie 3 Tage in kaltes Wasser, und hierauf wäscht man sie in einem fließenden Wasser, wobei sie mit einem Schlägel gepeitscht werden. Dieß Letztere ist unumgänglich nöthig, weil die Fäden dadurch weicher werden, ohne von ihrer Fähigkeit etwas zu verlieren. Wenn die Zabbora-Fäden gut zubereitet und recht getrocknet worden sind, so sind sie ungemein brauchbar, und es werden in Sicilien, noch mehr aber in Spanien und besonders in Catalonien, allerhand Manufakturarbeiten daraus verfertigt. Man macht nicht nur dar-

aus Pferdegarne und allerhand Arten von Netzen, Filetarbeiten, Haubengarne, Manns-Manschetten ic., sondern auch, da die Zabbora-Fäden leicht verschieden gefärbt werden können, sogar Schrupfstücher, welche das Ansehn der indianischen Baumrindenzuge und der groben Stoffe haben, und auch dafür verkauft werden. Die Zabbora-Zeuge haben aber insgemein den Fehler, daß sie nicht das Weiche der Seide haben, sondern ein wenig störrig sind, und daß die Farbe, wenn sie gefärbt werden, sich nur auf die Oberfläche ansetzt.

#### Anlegung einer Eisgrube auf dem Lande.

Der Nutzen der Eisgruben ist gar vielfältig, indem nicht allein das Getränk kühl erhalten werden kann, sondern sich auch alle Eßwaaren und andere Sachen, denen die Sommerhitze verderblich ist, in demselben frisch aufbewahren lassen. In großen Städten wird deswegen ein eigener Handel mit dem Eise getrieben, und selbiges aus den Eiskellern zu verschiedenem Behuf pfundweise verkauft.

Die bequemste und auf die leichteste Art zu bewirkende Anlegung einer Eisgrube auf dem Lande ist folgende:

Man wählt dazu einen gegen Mitternacht gelegenen Ort, der entweder durch Gebäude oder schattige Bäume der Sonnenhitze entzogen ist, übrigens aber trocknes Land und einen Abhang des Bodens, oder in der Nähe ein Thal hat. An diesem Orte wird in der Mitte eine nicht allzugroße Grube, etwa eine Elle tief, ausgegraben, und darüber altes Holzwerk, welches nur die Last des darauf

zu legenden Eises zu tragen vermag, dermaßen dicht gelegt, daß das Eis auf demselben fest liegen kann. Aus der Mitte der, in Kesselform zu grabenden, Grube wird ein mäßiger Graben, nach der nächsten tiefen Gegend zu, angerichtet, damit das, von dem Eise abschmelzende, Wasser dahin abfließen kann. Dieser Graben wird mit runden Felssteinen ausgefüllt, zwischen welchen das Wasser abfließen kann, und die Steine werden mit Rasen bedeckt. Sodann wird von reinem und starkem Eise eines still stehenden Gewässers so viel angefahren, als man nöthig hat. Das Eis wird in einen möglichst geraden viereckigen Stoß, welcher oben zu gewölbet wird, aufgesetzt, und zwischen jeder Schicht oder jede schuhbreite Loge etwas Salz oder Salpeter eingestreuet. Nach solcher Zubereitung wird eine Einfassung von festen Stangen oder altem Bauholz um den Eishaufen, ebenfalls ins Gevierte, und zwar anderthalb Fuß abwärts vom Eise, zur Decke, aber gleich über dem Eise angebracht, und sowohl die Decke als auch die Wände mit Reiß- und Zackenholze dicht belegt und behangen. Zum Eingange wird ein schmaler und möglichst niedriger Gang, welcher jedoch sechs bis acht Ellen lang seyn muß, damit, zu Abhaltung der eindringenden warmen Luft, zwei bis drei von Stroh geflochtene Thüren in gleicher Abtheilung angebracht werden können, von gleichem Holze zubereitet; alsdann wird das, mit hinlänglichem Reißholze bedeckte, Quadrat des Eisbehältnisses sowohl, als das Ganggerüste, mit so viel Nadelstreu, als man nur füglich darüber anbringen kann, beschüttet. In Ermangelung der Nadelstreu kann auch Laubstreu,

welche aber mit Rasen oder anderem Erdreife zur Verwahrung überworfen werden muß, dazu genommen werden. Wo genug Stroh vorhanden ist, kann die Eisdecke am vortheilhaftesten daraus verfertigt werden, weil dieses die wenigste Luft durchläßt.

#### Frühstück für Arme.

Die Holzhauer in Baiern, die weit in die Wälder zum Holzfällen gehen müssen, bedienen sich der gebrannten Mehlsuppe, die sehr geschwind bereitet werden kann, und deren Zuthaten wohlfeil und leicht mitzuführen sind. Ihr ganzer Speisevorrath für eine Woche — denn so lange pflegen sie gemeinlich im Holze zu bleiben — besteht aus einem großen Brode, etwas geröstetem Mehl in einem leinenen Beutel, etwas Salz in einem ähnlichen Beutel, und etwas gestoßenem schwarzen Pfeffer in einer kleinen hölzernen Büchse. Eine kleine eiserne Bratpfanne dient ihnen nicht allein zu Bereitung der Speisen, sondern auch als Schüssel.

Das Mehl wird auf folgende Art gebrannt. Man nimmt 2 Loth Butter, setzt sie in einer kleinen eisernen Pfanne über ein mäßiges Feuer, thut ein halbes Pfund Weizen- oder Roggenmehl dazu, und rührt es rasch mit einem breiten hölzernen Löffel um, bis die Butter verschwindet, und das Mehl eine dunkelbraune Farbe annimmt, und verhütet durch das beständige Umrühren das Anbrennen des Mehls. Etwas weniges von diesem gerösteten Mehl, etwa zwei Loth, gibt, in einem Quartier Wasser gekocht, eine Portion Suppe für eine Person, die gewiß schmackhaft und gesund ist, wenn man sie mit Salz, Pfeffer und ein wenig Essig würzt,

um beim Auftragen Brod hinein zu thun. Die Zuthaten zu dieser Suppe sind sehr wohlfeil. Die, zu einer Portion nöthige Butter beträgt nur ein Quentchen, welches, das Pf. zu 6 gl. gerechnet, noch nicht einen Pfennig kostet; das Mehl kommt etwa eben so hoch; und wenn man für die übrigen Zuthaten an Salz, Pfeffer und Essig auch so viel rechnet, so kostet die ganze Portion solcher Suppe etwa 3 Pfennige, ohne das Brod. Bei gewissen Gelegenheiten könnte diese Suppe sehr nützlich werden. Da man die Zuthaten dazu so leicht bereiten, erhalten und mit sich führen, da man die Suppe so bald kochen kann, so möchte sie für Reisende und Soldaten sehr brauchbar seyn. Die bairischen Bauern essen sie zum Frühstück, und sie ist in aller Rücksicht dem elenden Kaffegetränke, das bei uns auch von der ärmsten Menschenklasse zum Nachtheil ihrer Gesundheit so häufig genossen wird, bei weitem vorzuziehen.

F. E. D.

**Kunst, sein Leben zu verlängern.**

Wenn Jemand, der gewohnt ist, früh um 8 Uhr aufzustehen, anstatt dessen alle Morgen um 6 Uhr, ebenfalls auch im Win-

ter um 7 Uhr, im Sommer aber um 5 Uhr, aufstünde, und diese beiden Stunden zum Wachsthum in Wissenschaften und Tugend, oder zu andern nützlichen Geschäften verwendete; so würde man in 40 Jahren 29,220 Stunden gewonnen haben. Dies 29,220 Stunden zu Tagen, jeden von 8 Stunden, gerechnet, geben 3677  $\frac{1}{2}$  Tag, oder 10 Jahre und 25 Tage. Da nun eigentlich nur die Zeit unser Leben ausmacht, in welcher wir etwas Gutes verrichten, so ist es offenbar, daß wir es auf diese Art um 25 Procent länger nutzen können.

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

Ein Geschäftsmann überschickte einem vornehmen Manne seine Rechnung, und bat um die Bezahlung. Dieser sand sich dadurch beleidigt, und ließ ihm sagen, er wolle gar nichts mehr mit ihm zu thun haben, und ob er denn glaube, daß er davon laufen werde? — „Das glaube ich von ihnen wohl nicht;“ antwortete der Kaufmann, „allein ich werde davon laufen müssen, wenn ich von Niemanden bezahlt werde, und deswegen bitte ich um Geld.“ —

#### N o t i z e n.

Einen feuer- und wasserfesten Kitt kann man machen, wenn man fein geriebenes Biegemehl und durchgeseibte Eisenfeilspäne mit Eiweiß zu einem Teige einrührt. Oder: Eisenfeilspäne, pulverisirtes Glas und ungelöschten Kalk schlage man durch ein Haarsieb, und vermische es mit Eiweiß und Rindsblood zu einem Teige. Man mache aber hiervon nicht mehr, als für den Augenblick nöthig ist; denn

die Masse trocknet sehr leicht, und kann dann nicht wieder aufgelöst, wenigstens zu diesem Zweck nicht mehr brauchbar gemacht werden.

Selbe Rüben oder Möhren benehmen, nach mehreren Erfahrungen, den milchenden Kühen die Milch; daher muß man vorsichtig beim Verfüttern derselben seyn.