

Beiträge

zur

Belehrung und Unterhaltung.

Nr.

Dresden, den 2. September 1812.

67.

Etwas über die orientalischen Perlen.

Der Werth der Perlen beruht auf ihrer Schönheit, Figur und Größe. Die Schönheit hängt von der Klarheit und von der Farbe ab. Bei uns wird die weiße, klare Perle von hellem Wasser vorzugsweise gesucht; in Indien zieht man die ins Bläuliche schillernde vor; die gelblichen sind die schlechtesten.

Der Figur nach haben die völlig kugelförmigen gewöhnlich vor allen den Vorzug; wenn aber die birnförmigen von beträchtlicher Größe sind, so werden diese, da sie als einzeln aufgehängt zu Ohr- oder Halsgehängen dienen, ebenfalls sehr hoch geschätzt. Die unregelmäßig oder barock gestalteten haben nur dann einen besondern Werth, wenn sie bei ansehnlicher Größe von sehr schönem Wasser sind. Die großen einzelnen Perlen (Uniones) erhalten einen sehr viel höhern Werth, wenn man eine zweite ihnen ähnliche dazu findet.

Man wiegt und schätzt auch die Perlen nach Karat zu 4 Gran, und viele nehmen auch hier jene Regel der Schätzung an, welche bei den Diamanten vorkommt; nemlich, man multiplicirt den Werth, zu welchem das einzelne Karatgewicht der Perle geschätzt ist, mit dem Quadrate der Anzahl der Karate. Wäre z. B. bei einer Perle das Karat zu 6 Thlr. geschätzt, und ihr ganzes Gewicht betrüge 10 Karat, dann wäre der Werth dieser Perle 6×10^2 oder 600 Thlr. Eine Perle von 10 Karat, sobald sie dabei regelmäßig geformt ist und helle spielt, gehört schon zu den Seltenheiten des Schmucks. Eine der schönsten Perlen war im spanischen Schatze; sie wog dabei 25 Karat, und betrüge nach jener Rechnung

nur 3750 Thlr. am Werthe; allein bei so großen Perlen, die über 10 Karat hinausgehen, ist der Preis nicht festzusetzen; die Seltenheit bestimmt hier den Werth fast nach Willkühr.

Savary giebt eine von obiger verschiedene Rechnung an. Eine runde Perle von 1 Gran oder $\frac{1}{4}$ Karat setzt er zu 8 Sous; von $1\frac{1}{2}$ Gran zu 1 fr. Liv.; von 4 Gran oder 1 Karat aber zu 12 Liv.; von $2\frac{1}{2}$ Karat oder 10 Gran bereits zu 110 Liv.; von 6 Karat zu 1100, und von 16 Karat zu 4000 Liv., also etwa 1000 Thlr., mithin beträchtlich höher, als es die vorhergehende Rechnung ergibt.

Die größte Perle, welche Tavernier kannte, war von birnförmiger Gestalt; sie hielt der Zeichnung nach, welche er uns davon liefert, (das Gewicht ist nicht angegeben,) in ihrem größten, längsten Durchmesser 2 Zoll $4\frac{1}{2}$ Linie altes franz. Maß, in der dicksten Mitte der Birn aber 1 Zoll. Er schätzte sie auf 1,400,000 Livres oder 466,666 $\frac{1}{2}$ Thlr. Sie war vollkommen schön und gut geformt, und war das Eigenthum des damaligen Königs von Persien. Dieß ginge mithin weit über den Werth der Perle hinaus, welche Cleopatra in Essig aufgelöst verzehrte, da sie nur eine dieser herrlichen Perlen, welche man zusammen, auf heutiges Gold reducirt, gegen 200,000 Dukaten schätzte, dem Wahnsinne des Antonius opferte.

Es ist merkwürdig, daß sich diese großen, birnförmig gestalteten Perlen häufiger finden, als die völlig runden, großen Perlen. Tavernier führt nur eine einzige völlig runde und schöne Perle des Orients an, die, der Figur nach, kaum 8 Linien im Durchmesser hatte,

und zu welcher selbst der große Mogul keine gleiche habe austreiben können. Hierdurch scheint sich die Meinung noch mehr zu bestätigen, daß die Perle aus dem aufgelöseten Saft, der die Glanzmuschel des Thieres bildet, entstanden sey. Coagulirt sich sodann dieses Kalkwasser in Tropfen, wie jede andre Flüssigkeit, so werden diese, wenn sie ungehindert sich verhärten können, eine völlig runde Gestalt behalten; dahingegen ein jeder Druck gegen die Schale, oder zwischen den Falten des Fleisches des Thieres selbst, ihnen eine andre Gestalt giebt, wobei aber stets das Runde der Form, vermöge der allem Flüssigen eigenen Anziehungs- und Cohäsionskräfte, vorherrschen wird. Dies ist auch gewöhnlich der Fall bei den sogenannten barocken Perlen.

Die sehr großen Perlen nennt man gewöhnlich Paragon. Jene Vermuthung über den Ursprung der Perlen findet sich noch bestimmter bestätigt durch mehrere Perlen aus unsern gewöhnlichen Klaff- oder Fluß-Muscheln (*Mya margaritifera*), da ich sehr viele in der, bei meiner Vaterstadt, Uelzen, fließenden Ilmenau und Kleinern Gerdaun gesehen habe, bei denen die Seite, welche an der Muschel fest saß, völlig flach und mit ihr verwachsen, und, so wie die übrigen Perlen, von ein und derselben Natur war; da die andere, gegen das weiche Thier gefehrte Seite sich hingegen wie ein schöner Tropfen hatte rund ausbilden können.

Daß aber die Perlen selbst bei weit geringern, lange auf sie wirkenden Säuern, oder überhaupt Feuchtigkeiten, erweicht werden, davon gab die Gründung der Peterskirche in Rom ein merkwürdiges Beispiel. Es ward nemlich bei dieser Gelegenheit ein Grabmal eröffnet, in welchem 1118 Jahre zuvor die beiden Töchter des Stilicon beerdigt lagen, welche beide, eine nach der andern, dem Kaiser Honorius versprochen gewesen. Alle an ihren Körpern verschwendeten und damit begrabenen Juwelen und Geschmeide waren noch unverehrt bis auf die Perlen; diese fand man durch die Zeit und Feuchtigkeit so erweicht, daß man sie leicht mit den Fingern konnte zusammendrücken.

Daß aber der reine, oder minder reine, abgesonderte Saft des Thieres die Perlen bildet, und daß diese von

eben der Natur der Schale selbst sind, sieht man deutlich nicht bloß an dem der Perlenmutter inwendig ebenfalls eigenen Perlenglanze, sondern auch an den vielartigen Nuancen der Farbe, welche bald gelblich, bald bläulich oder röthlich ist, wiederum oftmals völlig dunkel, bräunlich, ja sogar, wiewohl selten, wie das Neufere, schwarz ausfällt. Völlig schwarze und dabei dennoch runde Perlen sind indeß von großer Seltenheit. Tavernier führt sechs schwarze, vollkommen runde Perlen an, jede zu 12 Karat; allein diese kamen von den amerikanischen Fischereien; sie wurden sehr hoch geschätzt.

Begreiflich verschwindet ansezt der medizinische Gebrauch der Perlen immer mehr, da man weniger kostbare, absorbirende Erden in Menge haben kann.

Die Perlenmutter selbst aber ist nutzbar. Ohne der Esbarkeit des Thieres zu erwähnen, welches doch ein hartes Fleisch hat, so wird die Schale selbst zu vielen Arbeiten verkauft. Hyder Aly besaß eine doppelte Perlenschnur von 78 Perlen, jede 9 bis 10 Linien im Durchmesser, dabei völlig rund und vom schönsten Wasser. Er trug sie nur um den Turban geschlagen, bei großen Feierlichkeiten. Dies war die Grundlage jener unschätzbaren Perlenschnur seines Sohnes, des R. Tippu Saib, welche bei der Erstürmung seiner Hauptstadt durch die Engländer mit Tippu's Tode verloren gegangen ist.

Die Milchstraße am Himmel.

Die Milchstraße ist bekanntlich ein lichter Streif, welcher sich fast in der Lage eines größten Kreises rings um den ganzen Himmel erstreckt, an einigen Stellen breiter, als an andern, an einigen einfach, an andern in mehrere Streifen getheilt ist. — Nach der Erzählung des Aristoteles hielt schon Anaxagoras von Clazomene, der im ersten Jahre der 70sten Olympiade geboren wurde, die Milchstraße für den Schein oder das Licht von mehreren Sternen. — Nach Erfindung der Fernröhre soll der bekannte Galiläus (+ 1642.) der Erste gewesen seyn, der durch Beobachtungen mit dem Fernrohre die Meinung vieler ältern Philosophen bestätigte und die Milchstraße für den Schein einer unendlichen Menge

kleine
Sinn
in de
sagun
nen n
Milch
Lam
von F
dunkel
yigfü
einem
Etern

Auff

S
fabren
ein G
ich ab
theile
d. bei

1
nicht a
und v
ihre n
nicht g
Jahre

2
natürli
bald d
der fro
Zäunt
lischen
schließe
schwerf
ken un

U
bige M

*) D
wo

kleiner Sterne erklärte. Andere schreiben diese Ehre dem Simon Marius von Gunzenhausen zu, welcher in der Zuschrift zu seiner Practica der astrolog. Wahrsagungen erzählt, daß er 1609. mit einem neu erfundenen niederländischen Instrumente entdeckt habe, daß die Milchstraße eine congeries plurimarum fixarum sey. Lambert glaubte, sie bestehe aus einer großen Anzahl von Fixsternen, die sich insgesammt um einen ungeheuern dunkeln Körper wälzten. Herschel hat durch ein zwanzigfüßiges Telescop bemerkt, daß in der Milchstraße, in einem Raume von 15 Gr. lang und 2 Gr. breit, 50,000 Sterne gezählt werden können.

Aufbewahrung grüner Gemüse auf den Winter, mit Beibehaltung ihres Geschmacks.

Herr Appert, ein Franzose, erhielt für das Verfahren, Gemüse auf den Winter grün zu erhalten, als ein Geheimniß, von der Regierung 1200 Livres. Ehe ich aber die Beschreibung dieses Verfahrens hier mittheile, will ich den Grund der vorzüglichsten Handgriffe dabei erwähnen.

1) Die Wärmematerie besitzt allein die Eigenschaft, nicht allein die Verbindung der Bestandtheile thierischer und vegetabilischer Stoffe zu verändern, sondern auch ihre natürliche Neigung zum Verderben, wenn gleich nicht ganz zu zernichten, doch wenigstens auf mehrere Jahre abzuhalten.

2) Alle organische Körper der Natur besitzen eine natürliche Tendenz zum Verderben oder Zersetzung, sobald die Lebenskraft sie verlassen hat, und der Zutritt der freien Luft ist eine Bedingung, ohne welche keine Fäulniß der thierischen und keine Gährung der vegetabilischen Körper statt haben kann. Die vollkommene Abschließung der atmosphärischen Luft ist daher eins der schwersten Mittel, Körper gegen das Verderben zu schützen und ihre natürlichen Eigenschaften zu erhalten.

Apperts Verfahren: Man sammelt eine beliebige Menge Bohnen, Erbsen*), Spargel zc. an einem

*) Die Erbsen sind dabei vielen Unannehmlichkeiten unterworfen; sie müssen jung und zart eingesammelt werden,

heitzern Tage, wenn die Sonne recht heiß scheint, bringt sie so, daß sie sich über einander nicht erhitzen, nach Hause, wischt sie mit einem trocknen Tuche ab und füllt damit gläserne Flaschen so viel als möglich an, doch ohne das Gemüß zu drücken, welches am besten durch langsames Klopfen auf der Hand mit der Flasche geschehen kann*). Hat man nun eine hinlängliche Menge Flaschen gefüllt, so verstopfe man sie mit gut passenden feinsten Korkstöpseln und übergebe sie dem Wasserbade**); das Sieden unterhält man eine Viertelstunde, nimmt dann das Feuer weg und läßt alles erkalten; die Flaschen werden hierauf, wenn das Wasser noch warm ist, daß man die Hand kaum darin erhalten kann, herausgenommen und mit Pech gut verpicht, so daß der Eintritt der atmosphärischen Luft gänzlich versagt ist.

Unvertilgbare Dinte.

Es wird dem Publikum nicht unangenehm seyn, die Bereitung einer ganz unverlöschlichen Dinte zu erfahren, welche ohne Zerstörung des Gewebes nicht von dem Papiere gebracht werden kann, da die gewöhnliche Dinte durch mit oxydirtem salzfauern Gas geschwängertes Wasser, oder durch verdünnte Schwefelsäure (Spir. Viir.) leicht vertilgt werden kann; nach Herrn Hofr. Trommsdorff verfährt man am besten, wenn man 2 Loth Blauholz (Lign. Campechian.), 6 Loth Galläpfel, gröblich gestoßen, mit 28 Loth Essig und eben so vielem Wasser acht Minuten lang kochen läßt, dann in der gekochten Flüssigkeit 3 Loth schwefelsaures Eisen (Eisenvitriol)

dann zerstreuen sie in ihrem eignen Wasser, und die Flaschen werden zur Hälfte leer; der Rest kann dann nicht mehr aufbewahrt werden.

*) Man läuft Gefahr, die Flasche ganz zu füllen, daß sie durch die Ausdehnung der Luft zerpringen; es ist daher besser, wenn man einen 1 bis 2 Zoll leeren Raum läßt; Chanvagner-Flaschen sind am besten dazu geeignet.

**) Einen wahren Begriff vom Wasserbade zu geben, bemerke ich, daß man darunter eine Vorrichtung versteht, um etwas in siedendem Wasser zu erhitzen. Da das Wasser, wenn es an freier Luft siedet, immer nur einen bestimmten Grad von Wärme anzunehmen fähig ist, so giebt das Wasserbad ein sicheres Mittel, dessen Grad gleichförmig zu erhalten. Dies ist eine Hauptbedingung dabei.

und 2 Loth arabisches Gummi auflöset, und zuletzt eine Auflösung von 1 Loth Indig in 3 Loth konzentrierter Schwefelsäure zusetzt.

Herr Boße ertheilt folgende auch zweckmäßige Vorschrift: Man kochte 2 Loth Blauholz in 24 Loth Wasser bis auf 16 Loth ein, setze unter dem Kochen 1 Loth Alaun hinzu, und vermische damit endlich 2 Loth sehr fein geschlemmtes Maanesumoxyd (Braunstein), das mit 1 Loth arab. Gummi gut gemischt ist.

Herr Assessor Michaelis bereitet auf folgende Art eine unverlöschliche Dinte: Man löset eine Drachma Indig in 1 Loth der stärksten Schwefelsäure auf, verdünnt solche mit 8 Unzen Wasser, und setzt nun so viel Eisenfeile hinzu, als zur Sättigung nöthig ist. Man gießt die Flüssigkeit von dem unaufgelöseten Eisen ab, und setzt sie einem Dekokt von 4 Unzen Galläpfeln und 2 Unzen Campecheholz mit 2 Maß Wasser bis auf $\frac{1}{2}$ Maß eingekocht hinzu, und setzt nun noch so viel schwefelsaures Eisen hinzu, bis die gehörige Schwärze da ist; dann löset man noch 1 Unze arabisches Gummi und eine halbe Unze Zucker darin auf.

Sitten und Gebräuche.

Die Römerinnen pflegten, zu Erhaltung des Teints, im Hause eine Art von Masken zu tragen, welche aus einem Teige bestanden, und die sie nur dann ablegten, wenn sie ausgingen. Die römischen Ehemänner bekamen daher das wahre Gesicht ihrer Hausfrauen nur selten zu sehen, sondern fast immer die Maske desselben. Unsere Damen machen es (zum größten Theile wenigstens) umgekehrt. Ihr wahres Gesicht zeigen sie nur in ihren vier Pfählen, und dem Ehemanne gegenüber. Sobald sie aber sich außer dem Hause zeigen, oder in Gegenwart Fremder, nehmen sie stets eine Maske vor, und übertreffen die Römerinnen hierin so weit, daß sie gar keinen Teig, noch sonst Etwas brauchen, sondern die Fertigkeit besitzen, zwei Gesichter zu zeigen, wie Janus. Ob die Ehemänner dabei gewinnen, weiß ich nicht; so

viel aber weiß ich, daß unter Zehen gewiß Neune für die Wiedereinführung der römischen Mode stimmen würden.

Sonderbare Belohnung.

In Konstantinopel gerieth das Haus eines griechischen Dollmetschers in Brand. Mit Hülfe eines Janitscharen rettete er den größten Theil seiner Schätze und Effekten. Ein Kind in der Wiege aber wurde vergessen; man konnte nicht mehr hineingehen, denn alles stand in Flammen. Der unglückliche Vater glaubte es schon verloren, als sein großer Haushund aus dem Hause stürzte, das Kind an den Windeln im Rachen haltend, und weit davon legte er es auf die Schwelle eines Freundes seines Herrn nieder.

Würde man wohl errathen, welche Belohnung diesem großmüthigen Thiere zu Theil ward? Der Dollmetscher tödtete es mit eigener Hand, und verzehrte es mit seiner Familie bei einem großen Gastmahl, das er ihm zu Ehren gab, indem er sagte: „Er ist zu edel, als daß er einst Speise der Würmer werde; er soll sich mit dem Blute der Menschen vermischen, die dadurch großmüthiger, gefühlvoller und tugendhafter werden müssen.“

Butterbriefe.

Ehedem ertheilten die Päpste sogenannte Butterbriefe, d. h. Erlaubnißscheine, in der Fasten Butter, Käse, Milch und Eier genießen zu dürfen. Dergl. ertheilten sie auch zu Erbauung der Brücke in Torgau, und den Ertrag derselben (ein Groschen von Jedem, der nach Torgau handelte oder dort sich aufhielt) sammelte man bei den Kirchen in sogenannte Butterkasten.

Bemerkung.

Das menschliche Geschlecht wäre äußerst unglücklich, wenn eben so viele Bubenstücke begangen, als geglaubt würden. Was uns gewöhnlich hindert, unsere Freunde auf den Grund unsers Herzens blicken zu lassen, ist nicht sowohl Mißtrauen gegen sie, als in uns selbst.

B

Mr.

Ma

wirthsch
rung h
trieden

E

Zabrer

len S

gewese

man d

hervor

Wieser

ben V

so sehr

wohl u

nichts

zirke v

die die

seyn se

I

den ni

schwar

pläge

Ertrag

verbeß

nem C

beide,

mengt

in mar

und W