

# M i s c e l l e n

zur  
Belehrung und Unterhaltung.

Nr.

Dresden, den 22. October 1819.

38.

## D a n k g e b e t

am

### Hochfest der Vermählungsfeier

Er. Königl. Hoheit

des

Prinzen Friedrich August von Sachsen

mit

J. K. K. Hoheit

der

Frau Erzherzogin Caroline von Oestreich.

Nach abgesungenen Psalm, Kap. 21. 33. 45. 72. 100.  
gefeiert von der israelitischen Gemeinde zu

Dresden am 10. Oct. 1819.

Dem Herrn lobsinget ihr da. Jacob's,  
Haus Israels danke Ihm,  
Jauchzend lobpreiset seinen Namen,  
Allmächtig ist Er!  
Lasset uns frohlocken allsamt,  
Unser Geist entzündet uns zu erhabenen Liedern,  
Gesänge weihen wir der Allmacht,  
Tretet herzu! wir beten an den König aller Könige.

Zu Dir, Du Herrscher in den Himmelshöhen,  
Zu Dir erheben unsere Herzen sich.  
Rein, wie des Berges kristall's Gewässer,  
Stetige unser Andacht, Psalm zu Dir empor.  
Dein Wort erschuf den Himmel, die Erde  
Und alles, was da lebt und in der Schöpfung wohnt,  
Des Menschen wegen, den Du in Aehnlichkeit mit  
Dir bildetest.

Und daß er nicht allein sey, schuffst Du die Gattin,  
Sie sey Gehülfe ihm: so war Dein heilig Wort.  
Also auch, Allmächtiger, riefest Du Deinem Lieb-  
ling,

Dem kräftig grünenden Zweig unserer Königreiche,  
Dem uns so theuren Fürsten Friedrich August,  
zu:

„Vermähle Dich

„Durch meinen Willen; sey die Tochter eines groß-  
mächtigen Beherrschers

„Der Erde, die Fürstin Caroline sey Dein.

„Von Ihren Lippen träufelt der Gnade Honigseim,

„Des Täubchens Unschuld, gepaart mit reiner Liebe,  
glänzt in Ihren Augen.“

Dies Dein heilig Wort, o Herr! sehen wir an dem  
heutigen freudenvollen Tag  
erfüllt.

Und nun sehen wir Dich an, Du wirst unser Flehen  
nicht verwerfen.  
Segne, o segne und beschütze das hohe neu vermählte Ehepaar,  
Daß Sie der Treue und Liebe sich erfreuen am Tage  
Ihrer Vermählung,  
Am Tage Ihrer Herzensfreude, in allen Tagen Ihres  
Lebens,  
Erhalte Sie viele Jahre durch Deine Gnade,  
Verherrliche Ihre Macht, Ihren Namen, Ihr  
Glück;  
Lasse Sie friedlich in Ihrem Lande, ruhia in Ihren  
Palästen wohnen;  
Kein Unfall, keine Zerstörung drohe dem Reiche  
Ihrer Väter,  
Lasse den jungen Stamm wurzeln gleich dem Weinstock,  
Und Früchte bringen, wie dieser.  
Noch Ihre spätesten Nachkommen müssen Kronen  
tragen;  
Das Zepter nie von Ihrem Stamme weichen;  
Deine Güte und Gnade müsse ewig mit Ihnen seyn.  
Allmächtiger! Du wollest unser Flehen erhören  
Um unsers tugendhaften Herrschers willen,  
Der vor Dir wandelt im Recht, so Gerechtigkeit als  
Gnade spendet.  
Billig höret Sein Ohr die Stimme des Flehenden,  
Durch Seine erhabene Milde sind auch wir geschützt,  
Der Fromme von Gott und Menschen Geliebte,  
Seines Volkes Würde, Glanz und Huld, Friedrich  
August der Gerechte!  
Sein Name bleibe heilig uns,  
Daß Du Herr hast Wohlgefallen an Seinen Tugenden,  
Das deutet uns die Glückssonne,  
Die Du Ihm vom Mittag strahlen läßt,  
Indem Ihm noch von Abend der Glückstern freudig  
entgegen sackelt.  
O! Du vergeltest doch einem jeden nach seinem Maße,  
Herrscher in jenen Höhen! nimm auch dies unser Gebet  
mit Wohlgefallen an,

Laß unsern gnädigen König mit Adlerkräften Sich  
verjüngen,  
Laß Ihn bis zum spätesten Alter mit Seiner Gemahlin,  
der erhabenen Königin,  
Und Seiner tugendvollen Tochter alles Guten Sich  
erfreuen.  
Friede beglücke, Ruhm und Erhabenheit beglänze  
Seinen Thron.  
Durch Gnade und Treue beglücke Er Sein Volk,  
Und segnend erinnere Er Sich der bis zum  
Staube gebeugten Nachkommenschaft Jacob's.

Verfaßt:

der hebraische Text von  
Simon Salomon,  
die Uebersetzung von dessen Sohn  
Isaac Simon Sohn  
allhier.

Nachstehendes Gedicht verdienet allgemein bekannt gemacht zu werden, besonders wegen des Gegenstandes, der großmüthigen Errichtung eines eben so zweckmäßigen, als schönen Schul-Hauses in Gröba bei Niesza.

Das Gedicht ist Herrn und Frau Rittmeister Küßling auf Gröba etc. am Tage der feierlichen und festlichen Schul-Weihung, den 10. Oct. 1819, von der Kirchfahrt Gröba dankbar gewidmet.

H.

„Wer deutet mir dies festliche Gedränge,  
Den frohen Zug geschmückter Kinderschaar,  
Des gottgeweihten Tempels Lobgesänge,  
Des Redners Wort am heiligen Altar?  
Wer deutet mir, was Aug' und Ohr vernommen?“  
— So fragt ein Pilger im Vorüberzieh'n —  
„Wie? bin ich in ein Friedenthal gekommen,  
Wo nicht des Harms, der Sorge Disteln blüh'n?“ —

Der Pilger schweigt, und aus der frohen Menge  
Tritt zu dem Forschenden ein Greis hervor

Und spricht zu ihm: „„Was dieses Festgepränge  
Bedeute?““ — fragst du — „„was der Kinder  
Chor? —

O wisse, Freund, es drückten schwere Sorgen  
Auch unser Herz in jüngst entflohn'ner Zeit;  
Doch heute senkt' ein unumwölkt' Morgen  
Vom Himmel sich in felt'ner Freundlichkeit! —  
Das Haus, zu dem wir fromm die Kindlein sandten,  
Die Bildungsstätte für Verstand und Herz,  
Wo sie des Heilands Lehre früh erkannten  
Und Tröstung sammelten für künft'gen Schmerz —  
Die Schule droht' in Trümmer zu zerfallen  
Und unvermeidlich war ein neuer Bau,  
Und bang und immer banger ward uns allen! —  
Da sprach zu uns die frommgestimmte Frau,  
In der wir längst die gute Herrschaft ehren  
Und die mit uns getheilet Freud' und Leid:  
Euch soll des Baues Bürde nicht beschweren;  
Denn drückend ist und sorgenvoll die Zeit!  
Auf meine Kosten soll der Bau sich heben,  
Des Dorfes Zierte soll er seyn; denn gern  
Brächt' ich von dem, was mir der Herr gegeben,  
Ein frommes Opfer dar zum Dienst des Herrn! —  
Und was voll Huld die edle Frau versprochen,  
Es ist gescheh'n! — Drum freu't sich Groß und Klein  
Und grüßt den Tag, der festlich angebrochen  
Und steht gerührt die Segensstätte weih'n.““ —

Jetzt schweigt der Greis und seinen matten Blicken  
Entquillt die Thräne stiller Dankbarkeit. —  
Sein Wort vernahm der Pilger voll Entzücken;  
Denn arm an solcher That ist unsre Zeit! —  
„O!“ — ruft er aus, indem er weiter gehet —  
„Vergesst es nie, was Sie für euch gethan,  
Erzählt es oft den Kleinen und erflehet  
Das schönste Glück für Ihres Lebens Bahn;  
Erleht's von dem, der über Sternen waltet  
Und euch in Ihr die Helferin gesandt!“ —  
„„Das werden wir!““ — so spricht der Greis  
und faltet  
Zu herzlichem Gebete fromm die Hand! —

Das werden wir! — so rufen mit dem Greise  
Wir insgesammt, Verehrte, Ed'le Frau!  
Ihr Name lebt in unserm frohen Kreise,  
Ihr frommer Sinn in dieser Schule Bau!  
Errichtet haben Sie in unserm Herzen  
Ein Denkmal Sich, das tilget nie die Zeit;  
Das lohnt dereinst — wenn unter bangen Schmerzen  
An Ihrer Gruft wir steh'n — die Ewigkeit!  
Ja, wenn Sie längst, in seligern Gefilden,  
Die Krone schmückt, die Gott dem Frommen reicht,  
Dann wird dies Haus noch ächte Christen bilden,  
Von welchen nie der Unschuld Engel weicht.  
Und segnend wird der Enkel Sie noch nennen  
Und Ihrer Asche späte Thränen weih'n  
Und für die Tugend eifriger entbrennen,  
Um noch in jener Welt Sie zu erfreu'n! —

Auch Ihnen stammt aus lieberfüllten Herzen  
Des Dankes Opfer, Edler Mann! empor,  
Den für des Erdentages Freud' und Schmerzen  
Die edle Frau Sich zum Gemahl erkor!  
Sie halfen treu das fromme Werk vollführen,  
Und höher schlug vor Freuden Ihre Brust,  
Als fertig stand der Bau, das Dorf zu zieren.  
Denn Gutes schafft dem Guten sel'ge Lust! —  
Auch Ihrer wird die Nachwelt segnend denken;  
Denn durch Beharrlichkeit und weisen Rath  
Ein frommbegom'm'nes Werk zum Ziel zu lenken,  
Fürwahr! des Dankes werth ist solche That! —

Und du, Bergelster! der im Himmel thronet,  
Der Menschenthun mit rechter Waage wägt,  
Und den Gerechten väterlich belohnet,  
Dem fromm das Herz für Brüderwohlfahrt schlägt;  
Vor Unfall schiem', auf Seines Lebens Bahnen,  
Mit Vaterhand, o Gott! dies Edle Paar  
Und laß zu treuergob'nen Unterthanen  
Erwachsen hier der Kindlein frohe Schaar! —

## Anleitung zur Benutzung des isländischen Mooses zu gesunden und kräftigen Nahrungsmitteln für Menschen.

(Beschluß.)

### Benennung des isländischen Mooses.

Der unter der Benennung isländisches Moos, Blutlungenmoos, in allen Apotheken vorhandenen Flechte ist im System der Pflanzenkunde von Linné der lateinische Name *Lichen islandicus*, von Acharius in seiner *Lich-nographia universalis* der Name *Cetraria islandica* beigelegt worden. In einigen Gegenden, wo sie wächst, ist sie beim Landvolk auch unter dem, jedoch unrichtigen Namen Lungenmoos bekannt und in Oestreich nennt sie das Volk Krampferkraut, auch wohl Krampferthee.

### Beschreibung des isländischen Mooses.

Diese Flechtenart sitzt durch bloße Wurzelfasern an der Erde fest, und bildet gleichsam einen Rasen, welcher aus einer blätterförmigen, pergamentartigen, häutigen Substanz besteht, die vielfältig in aufrechte, mannichfaltig verästete Lappen zertheilt ist, wovon jeder abermals durch Einschnitte sich in kleinere Lappen verzweigt. Dadurch erhält die Flechte ein geweihartiges Ansehen. Die blätterförmige Substanz ist an der obern Fläche grünlich braun oder olivenartig, an der untern blässer, hie und da mit weißen Punkten besetzt. Die Lappen am äußersten Rande sind eine, und wenn die Flechte alt geworden, wohl auch zwei Linien und darüber breit rinnendförmig gefaltet, und am Rande, vorzüglich in den Einschnittswinkeln, mit feinen Zähnen wimperartig besetzt; ihre Länge beträgt 2 bis 4 Linien. Noch breiter werden die Endlappen bei der fruchttragenden Flechte. Die Frucht selbst besteht aus einem oder auch zwei nur wenig dunkler, als die Blattsubstanz gefärbten, am Ende des breiten Lappens aufstehenden Schüsseln, von einem unzertheilten erhabenen Rand der Blattsub-

stanz umgeben. Wenn die Flechte auf feuchtem Grund gewachsen ist; so hat sie, da, wo sie an dem Boden befestigt, eine mehr oder weniger blutrothe Farbe, und giebt, wenn man sie abreißt einen blutrothen Saft von sich. Auf trocknen Stellen gewachsen, ist dagegen der untere an der Erde befindliche Theil weiß und der beim Abreißen aus ihr quellende Saft von weißer Farbe. Die junge Pflanze hat oft kaum 1 Zoll Höhe mit dem Alter wird sie aber größer und erreicht dann wohl die Höhe von 4 bis 5 Zoll.

### Sammlung des isländischen Mooses.

Dieses Moos wächst fast in allen hohen Gebirgsgegenden, sowohl auf freien, unfruchtbaren, steinigsten Stellen, als auch in schattigen Nadelholzwaldungen an der Erde, und überzieht da, wo sie einmal vorkömmt üppig wuchernd ganze Strecken in Gesellschaft anderer ihr ähnlicher Flechten. Sie kann daher ohne sonderliche Mühe in großer Menge gesammelt werden. Man sammelt sie zu jeder Jahreszeit, am leichtesten bei feuchtem, regnigen Wetter, weil sie bei trockner Witterung nur mühsam von ihrem Standorte zu trennen ist, leicht zerbricht und durch ihre scharfen Ränder die Hände verlegt. Es ist nur nöthig, die an ihr klebende Erde weg zu waschen und die zwischen ihren Blättern haftenden Baumnadeln, ferner einiges zwischen ihr wachsendes Laubmoos nebst andern gleichfalls zwischen ihr wachsenden Flechten, die leicht zu unterscheiden sind, durch Ausklauben abzusondern, was sehr leicht von Kindern geschehen kann. Was Böhmen betrifft, so haben wir selbst es im Riesengebirge, so wie auch im Gränzgebirge zwischen Böhmen und der Grafschaft Olaz häufig, und auch hie und da auf weit niedern Gebirgen, jedoch sparsam, angetroffen. Es ist nicht zu zweifeln, daß sie auch im Erzgebirge in Menge wachse, und obschon wir dieses nicht nach eigener Beobachtung behaupten können, so versichern doch mehrere Pflanzenkenner, sie dort gefunden zu haben, und die hohe Lage dieses Gebirges nebst der

fl  
als  
fa  
H

ge  
li  
sta  
fel  
nu

ent  
nic  
lau

gei  
un

des

Kr

zer

ist

mit

zer

wit

sche

nat

Ho

erft

Be

arte

glei

Zar

zern

fam

ist

derl

klimatischen Beschaffenheit desselben machen es mehr als wahrscheinlich, daß sie auch hier in Menge gesammelt werden und dessen Bewohner eine reiche Heilquelle in ihrer Noth darbieten könnte.

### Zerkleinerung des gesammelten Mooſes.

Die erste Arbeit mit der gesammelten und ausgelesenen isländischen Flechte ist ein mäßiges Zerkleinern, weil ihr im ganzen unzerkleinerten Zustande der Bitterstoff und auch das färbende Extract selbst durch Holzaschenlauge nur unvollkommen und nur durch längere und wiederholte Behandlung ganz entzogen werden kann. Die Zerkleinerung darf aber nicht zu weit gehen, das Moos darf vor der Auslaugung nicht in feines Pulver verwandelt werden; geschähe dieses, so würde nicht allein der Bitterstoff und das färbende Extract, sondern auch ein Theil des Stärkemehls abgeschieden und von der nährenden Kraft des Mooſes dadurch verloren. Ein mäßiges Zerhacken oder Zerschneiden in Stückchen von der Größe des bekannten Hejels (Hackerling, Gehäck) ist hinreichend, und wenn eine große Menge Moos mit einemmale verarbeitet werden soll, so kann die Zerkleinerung am leichtesten auf einer in jeder Bauernwirtschaft vorhandenen Strohbank (Haxelbank) geschehen, besonders so lange das Moos noch seine natürliche Feuchtigkeit besitzt.

### Auslaugung des zerkleinerten Mooſes.

Zur Auslaugung des zerkleinerten Mooſes ist die Holzaschenlauge von einer angemessenen Stärke das erste Erforderniß, und sie wird am sichersten unter Beobachtung folgender Rücksichten und Verfahrensarten zubereitet.

Da die Asche verschiedener Holzarten eine ungleiche Wirkung äußert, indem die von Fichten, Tannen, Kiefern, Weiden und andern weichen Hölzern beträchtlich weniger, kaum halb so viel wirksame Theile enthält, als Asche von Buchenholz, so ist auch von Buchenholzasche nur halb so viel erforderlich, als da, wo nur weiche oder gemischte Holz-

arten gebrannt werden. Das Verhältniß der Asche zum Moos wird am richtigsten durch Wägen bestimmt. Auf einen Gewichtstheil auszulaugendes trocknes Moos bedarf man an Asche von weichem Holz einen halben, an Asche von Buchenholz nur den vierten Theil desselben Gewichts. Weil jedoch in kleinen ländlichen Haushaltungen Waage und Gewicht selten zu finden sind, hingegen allenthalben irgend ein Gefäß, womit sowohl das zerkleinerte Moos, als auch die Asche und das Wasser gemessen werden kann, so ist zuerst das zerkleinerte Moos damit zu messen, hierauf mit demselben Maße, es sey von welcher Größe es wolle, von der vorher durch ein feines Sieb geschlagene Asche in ein besonderes Gefäß abzumessen, und zwar den dritten Theil so viele Maße, wenn sie von weichem oder gemischtem Holz herrührt, aber nur den fünften Theil, wenn sie von Buchenholz ist; doch so: daß auf jede 3 Maße vom Moos ein Maß Asche von weichem Holz, oder ein reichliches halbes Maß Asche von Buchenholze genommen wird.

Die abgewogene oder abgemessene Asche übergieße man mit einer gleichen Anzahl Maße Wasser, rühre sie damit zu einem Brei und diesen gebe man auf ein grobes Leinentuch, welches auf die bekannte Art über ein Faß ausgebreitet ist. Diesen Aschenbrei übergieße man nun nach und nach mit zwölf Mal so viel Maßen reinem Wasser, als Maße von Moos auszulaugen sind. Das Wasser wird in dem Maße nachgegossen, wie es sich durch die Asche hindurch gezogen und als Lauge in den unterstehenden Fasse angesammelt hat. Durch diese Menge von Wasser werden der Asche alle wirksame Theile entzogen und eine sogenannte Bellauge erhalten. Gesetzt, man hätte 3 Maße zerkleinertes Moos, so wird die Lauge aus 1 Maß Asche von weichem Holz, oder aus einem reichlichen halben Maße Asche von Buchenholz und aus 36 Maß Wasser bereitet; und hätte man 5 Maße Moos auszulaugen, so sind  $1\frac{2}{3}$  Maß Asche von weichem Holz, oder ein Maß Asche von Buchenholz und 60 Maß Wasser erforderlich,

weil die Menge des Wassers stets der Menge des Mooſes angemessen ſeyn muß.

Die auf angegebene Art bereitete Holzaſchenlauge iſt nur ſehr ſchwach, beſitzt nur wenig Geſchmack, aber hinreichende Stärke, um dem Mooſe alle Bitterkeit und wenn es nicht über 3 Jahre alt iſt, auch alle Farbe zu entziehen. Sie wird nun gleich kalt auf das in ein hinlänglich geräumiges Faß eingemessene Moos geſchüttet und da Sorge getragen, daß das Moos ganz von der Lauge durchdrungen und auch damit bedeckt ſey, welches durch gelindes Umrühren leicht bewirkt werden kann.

Das Ganze bleibt nun 24 Stunden lang ſtehen, wird unterdeſſen jedoch einigemal umgerührt. Nach 24 Stunden wird die Lauge abgegoſſen; ſie hat eine ſchwarze oder ſchwarzbraune Farbe und einen unbeschreiblich bitteren Geſchmack angenommen. Das Moos wird mit den Händen gelinde ausge-drückt und noch zwei bis drei Mal mit kaltem Waſſer abgewaſchen. Dann wird es wieder mit eben ſo viel, oder, wenn das Faß groß genug iſt, mit doppelt ſo viel Waſſer, als Lauge gebraucht wurde, übergoſſen, und wieder 24 Stunden lang ſtehen ge-laſſen. Iſt auch dieſes Waſſer, welches nur noch wenig Farbe annimmt, wieder abgelaffen, das Moos noch einmal mit Waſſer nachgewaſchen und durch gelindes Drücken von übermäßiger Feuchtigkeit befreit, ſo iſt es hinreichend vorbereitet, um, wie jedes andere friſche Gemüse, verbraucht und zubereitet zu werden.

Die aus dem auf die angegebene Art vorbereiteten Mooſe zubereiteten Speiſen haben nicht den mindesten Nebengeſchmack, und ſollte ſich auch beim erſten Aufkochen die Brühe etwas bitter zeigen, ſo verſchwindet dieſe Bitterkeit doch gänzlich in dem Maße, wie durch längeres Kochen das Stärkmehl des Mooſes ſich mehr zu Gallerte auflöſet. Will man aber dem Mooſe jede Spur von Bitterkeit entziehen, und eine ganz farbloſe Gallerte haben, ſo muß die Auslaugung mit Holzaſche noch ein Mal auf die angegebene Weiſe, gleich nachdem die erſte

Lauge mit Waſſer abgewaſchen iſt, wiederholt und hierauf das endliche Auswäſſern erſt vorgenommen werden, wo dann der Prozeß 24 Stunden länger dauert, was indessen in den meiſten Fällen von keiner großen Bedeutung ſeyn wird.

### Zubereitung des ausgelaugten nassen Mooſes als Gemüse, Suppe, Sülze und Brei.

Soll das iſländiſche Moos als Gemüse geſoſſen werden, ſo wird es gleich nach dem Auslaugen und Auswäſſern mit wenig Waſſer langſam bis zu einer beliebigen Conſiſtenz eingekocht, wobei darauf zu ſehen, daß das aufgequollene Moos ſich an die Wände des Kochgefaßes nicht anlege, wozu es bei dem Dicken werden ſehr geneigt iſt, und anbrenne. Hierauf wird es zugerichtet, wie bei andern Gemüſen zu geſchehen pflegt.

Durch Kochen ſchwellen alle Theile des Mooſes zu einer gallertartigen Maſſe auf, die ſehr leicht zu kauen iſt, ſie ſchmilzt faſt im Munde. Jedoch findet man bei dieſer Zubereitung, daß nicht alle Theile des Mooſes gleich vollkommen aufſchwellen und daß beim Kauen zähe, ſadige Theile unter der gallertartigen Maſſe merklich werden; ein Uebelſtand, der wahrſcheinlich von ungleichem Alter des Mooſes herührt, dem weder durch die ſorgſältigſte Reinigung, noch durch langwieriges Kochen abgeholfen wird; nur durch ſehr feines Zerhacken wird er um vieles und durch Pulvern des vorher getrockneten Mooſes ganz gehoben. Dieſes Gemüse hat übrigens den Vorzug, daß es ganz geſchmackloſ iſt, und es alſo ganz von der Kochkunſt abhängt, ihn durch Zuſätze einen beliebigen Wohlgeſchmack zu ertheilen. Eine Zurihtung mit eingebranntem Mehl in Schmalz oder Fett, nebst Zwiebeln, Kümmel, Petersilie und andern Gewürzen, vorzüglich mit Ingber und Pfeffer, nebst etwas Salz, iſt beſonders zu empfehlen.

Will man des angeführten Umſtandes wegen das Moos nicht als Gemüse, ſondern als Suppe oder Sülze zurihten, ſo wird das nasse Moos mit mehr

Waſſer  
Ma  
vorg  
wa  
hier  
und  
So  
nach  
Moo  
weni  
gerin  
fleis  
beim  
niger  
und  
bende  
dieſe  
an ih  
gen  
Blich  
jedoch  
Gem  
ſpeiſe  
nutzt  
ſag b  
Dem  
hafte  
hält  
ner  
liche  
ſelbit  
den  
Essen  
Um  
nicht  
nen  
Stärke

Wasser, auf jedes Maaß Moos etwa mit  $1\frac{1}{2}$  bis  $1\frac{3}{4}$  Maaß Wasser bei gelindem Feuer und mit der oben vorgeschriebenen Vorrichtung, langsam gekocht, bis etwa der dritte Theil des Wassers verdunstet ist, und hierauf die Flüssigkeit durch einen Seiber abgelaßt und der Rückstand noch durch ein Tuch ausgepresst. So erhält man eine Brühe, die anfangs klar ist, nachher aber undurchsichtig wird, und wenn das Moos nicht genug ausgelaugt wäre, eine mehr oder weniger bräunliche Farbe besitzt. Beim Abkühlen gerinnt diese Brühe gleich einer Suppe von Kalbfleisch zu einer Gallerte, die nach der Menge des beim Kochen angewendeten Wassers mehr oder weniger dick oder steif und ganz ohne Geschmack ist und deshalb ebenfalls würzender oder geschmackgebender Zufüge bedarf. Bei kühler Witterung kann diese Brühe mehrere Tage aufbewahrt werden, ohne an ihrer Güte zu verlieren; in heißen Sommertagen aber ist sie dem Sauerwerden unterworfen.

Die nach dem Ausdrücken im Tuche zurückgebliebenen Fasern sind nicht ohne Nahrungskraft, jedoch nur wenn sie mäßig ausgedrückt werden, als Gemüse oder mit Essig und Oel als Salat zu verspeisen; mit dem größten Vortheil werden sie benützt, getrocknet und zu Mehl vermahlen, als Zusatz beim Brodbacken.

Wird die durch das Kochen und Ausdrücken von dem Moose erhaltene Brühe mit Salz und gewürzhaften Kräutern und etwas Butter versetzt, so erhält man eine Suppe, die an nährenden Kraft einer Rindesuppe nicht nachsteht, am meisten Nahrungskraft aber mit einer Sagosuppe besitzt und davon selbst durch geübte Schmecker nur schwer unterschätzen werden kann.

Durch Zusatz von geröstetem Brod wird beim Essen die Annehmlichkeit des Kauens erlangt; ein Umstand, der, so unbedeutend er auch scheinen mag, nicht übersehen werden sollte. Auch Kartoffeln können in dieser Hinsicht die Stelle des Brodes ersetzen.

Diese Brühe kann noch mehr eingedickt und verstärkt werden:

1) Man läßt die durch den Seiber gelaufene Brühe abkühlen, wodurch sie gerinnt und dasjenige Wasser sich absondert, welches mit der Gallerte nicht innig verbunden, gleichsam überflüssig dabei vorhanden ist. Es entstehen beim längern Stehen Risse in der Gallerte, in welchen sich Wasser absondert; bringt man sie jetzt auf ein Leinentuch, so läuft das überflüssige Wasser ab und die reine Gallerte bleibt verstärkt zurück. Oder

2) Man dunstet die Brühe durch ununterbrochenes Sieden schnell ab, so, daß unterdessen die sich bildenden Wasserdämpfe den Zutritt der Luft von der Flüssigkeit abhalten und dadurch so viel möglich die Veränderung der Gallerte durch die Luft verhindert werde. Die Gallerte des Mooses, sie mag kalt oder warm und noch so weit eingedickt seyn, hat keine klebrichte Beschaffenheit und daher unterscheidet sie sich von allen bekannten Schleim- und Gummiarten; sie besitzt die geringste Fähigkeit zu leimen. Wird sie auf Tellern getrocknet, so theilt sie sich in durchsichtige Stücke, die mehr oder weniger eine dunkle Farbe besitzen.

Eine vollkommene Sülze kann man bereiten, wenn man die Brühe gleich beim Abkochen so stark macht, daß sie beim Erkalten steif genug gerinnt, um sie in beliebige Formen bringen zu können. Das Moos muß dann mit weniger Wasser gekocht werden, damit die Brühe gleich nach dem ersten Kochen hinlänglich fest gerinnt; denn eine zu dünne Brühe ist nachher schwer zu einer steifen Gallerte zu bringen. Ein Pfd. trocknes Moos giebt 8 Pfd. (ohnegefahr 4 Nieder. Oestr. Maaß) einer ziemlich steifen Gallerte, die jedoch noch nicht mit Beibehaltung der Form aus dem Gefäße geschlagen werden kann. Vollkommene Steifheit erhält sie aber, wenn man den vierten Theil weniger Gallerte bereitet. Wird diese Gallerte mit etwas Wein, Zucker und Gewürzen, wozu Vanille am geneigtesten ist, versetzt so wird eine nach Maaßgabe der Zufüge sehr wohlschmeckende Sülze erhalten: und um ihr, wenn sie nicht ganz klar ist, oder ihre Farbe ins Graue

fällt, ein angenehmeres Ansehn zu geben, kann man sie mit Säften von Beerenfrüchten, Himbeeren, Johannisbeeren, oder auch mit etwas Kochenille färben; die Farbe wird jedoch nicht sehr hoch, sondern mehr dunkelroth. Will man endlich aus dieser Gallerte eine Mehlspeise bereiten, so muß die noch heiße, aber bereits gefaltete und gewürzte Gallerte mit der Milch oder Milchrahm vermischt werden. Die Gallerte mit Milch oder Rahm kochen zu lassen, geht nicht gut, indem die Gallerte, wie alle concentrirte Schleime, die Milch gerinnen macht.

R. A. Neumann und  
J. Steinmann.

An einen neuen, öffentlich noch nicht genannten  
Komponisten der Götterschen  
Geisterinsel.

Auch du betriffst, kühn, sonder Wanken,  
Des ehrenvollen Wettkampfs Schranken?  
Bei Gott, dir regt nichts Irdisches den Sinn,  
Kein Mensch treibt dich zu jener Insel hin!  
Ihr Schändlichen, Sykorax, Kaliban —  
Ihr fangt den Streit von neuem an;  
Die zarte Maja und Miranden  
Macht ihr durch —'s Fleiß zu Schanden! —

Anekdoten.

Ein rühmlichst bekannter Komponist hörte vor mehreren Jahren eine ganz neue deutsche Oper zum erstenmale aufführen und erstaunte, fast ganze Sätze aus einer wenig bekannten italienischen Oper von seiner eigenen Komposition vortragen zu hören. Er schickte dem Musikdirector, der sich als Komponisten der Oper mit Geräusch angekündigt hatte, nach der Vorstellung diese Karte:

Es sind mir große Stücke aus meiner Oper — —  
diebischer Weise abhanden gekommen: sollten

Er. Hochwohlgeb. mir nichts davon nachweisen können?

Der Ehrenmann, noch berauscht von Entzücken, sich selbst gehört zu haben, schrieb wörtlich zurück:

Mein Herr! Ich verstehe Ihre Stichelei. Hätten Sie wahres Feuer für die göttliche Kunst, so würden Sie sich freuen, wenn etwa diese oder jene Ihrer Ideen bekannter und gemeinnütziger gemacht würde. Ausfälle von „diebischer Weise“ verbitte ich mir: denn meine Direction hat eine Abschrift Ihrer Oper von Ihrem Notenkopisten erkaufte. —

Eine polnische Judenfamilie wollte sich bei ihrem Aufenthalte zur Messe in — — an einem Sabbathabend, bei feierndem Handel, die Güte thun, ein Schauspiel zu sehen. Man gab gerade Bendas Ariadne. Als Ariadne erwachte, und wiederholt: Theseus, mein Theseus — rief, schüttelte der Hausvater schon verschiedenemale etwas unwillig mit dem Kopfe; als sie beim Erwachen des Sturms denselben Ausruf noch ängstlicher wiederholte, vermochte er seinen Unwillen nicht mehr in sich zurück zu pressen, und sagte eifrig zu seinem Nachbar:

Na — da seht mir — so sind sie, die großen Damen! Hat kaum ausgeschlafen — und macht sie nicht ein Geschrei um ihr Theezug! —

Ein französischer Emigrant gab vor mehreren Jahren in einem Württembergischen Landstädtchen ein öffentliches Konzert. Der Stadtzinkenist legte als Introdutione eine Sinfonie von Haydn aus C dur auf. „Ach bravo!“ sagte der Franzose in halbgebrochenem Deutsch zu ihm: „hat sie nicht auch die aus E la fa?“ und spielte ihm das Thema davon auf seiner Violine vor. „Nein,“ erwiderte der Zinkenist, „von Herrn Elasa sey ihm noch keine bekannt. Ist er vielleicht Kapellmeister in Paris?“ —