

ihrem Gedächtnisse eingepägt bleibe.“ — Dann hat er mich wieder zu meinem Gott zu beten. Ich begann mit dem Kreuzeszeichen, und alle Wilden erhoben ihre Hände gegen Himmel; als mein Gebet zu Ende war, stampften sie heftig mit einem Fuße auf den Boden. Ich fragte den Häuptling, was diese Zeremonie bedeute. »Wenn wir die Hände aufheben, sagte er mir, so wollen wir damit ausdrücken, daß wir alle vom großen Geiste abhängig sind, und daß er in seiner väterlichen Fürsorge uns mit Allem versteht, was wir bedürfen; wir stampfen auf den Boden, um anzuzeigen, daß wir in seinen Augen nur elende Geschöpfe sind, dem Insecte ähnlich, das im Staube kriecht.“ — Er hat mich nun, ihm die Lehre zu erklären, deren Verkündiger ich sei. Warum konnte ich seiner Unterweisung nicht mehr Zeit widmen! Er hörte dem göttlichen Worte mit so rührender Begierde zu! Was er von unserer Religion kennen lernte, stößte ihm ein so großes Verlangen ein, sie noch besser kennen zu lernen! Aber wir mußten uns trennen. Er befohl seinem Sohne und zweien sehr geschickten jungen Leuten, mich bis zum Fort Pierre zu begleiten, um sich in den Grundsätzen unseres Glaubens unterrichten zu lassen, und zugleich, um uns als Schutzwache gegen die Indianer zu dienen, die vielleicht nicht gut gegen uns gesinnt wären.

Als wir bei den Santees ankamen, vernahm ich, daß die Krieger dieses Stammes von einem Zuge gegen die Potowatamier von Council Bluff zurückkamen, obgleich ich ihnen noch jüngst das Versprechen abgenommen hatte, sich mit ihnen in gutem Benehmen zu verhalten. Ich versammelte die ganze Völkerschaft und warf ihr lebhaft ihren Eidbruch vor, indem ich mit Nachdruck

sowohl die Ungerechtigkeit schilderte, deren sie sich durch den nicht hervorgerufenen Angriff auf eine friedliche Nation schuldig gemacht hatten, wie auch die schreckliche Rache ihrer Feinde, die sich nun über ihren meineidigen Stamm herwerfen und ihn vielleicht zu Grunde richten würden. Beschämt über ihren Fehltritt, und dessen schlimme Folgen befürchtend, beschworen mich die Santees, noch einmal ihren Vermittler zu machen, und gaben mir die Versicherung, nun für immer ihre Keulen zu begraben.

Ich hatte schon zwei Pferde auf der Reise eingebüßt, das, worauf ich nun saß, konnte mich nicht mehr tragen, und ich war noch mehr als 300 Meilen von Council Bluff, dem Ziele meiner Reise, entfernt. Ich entschloß mich daher, mich auf dem Missouri einzuschiffen, und bestimmte einen Irokesen mir als Steuermann zu dienen. Unsere Schiffahrt wurde anfangs vom herrlichsten Wetter begünstigt; aber bald verkündigten uns Schnee und Eis die Nähe eines strengen Winters. Wie oft war unser gebrechliches Fahrzeug, fortgerissen durch den raschen Strom, auf dem Punkte, an den zahllosen Klippen zu zerschellen, die im Bette des Flusses wie gesäet sind! Wir verfolgten während 10 Tage diese gefährliche Bahn, indem wir die Nacht auf irgend einer Sandbank zubrachten; und schon hatten wir keinen andern Vorrath mehr, als einige erfrorene Erdäpfel, als wir an dem Ufer einen prächtigen Damhirsch gewahrten, der die Augen fest auf uns gerichtet, den tödtlichen Streich zu erwarten schien. . . . endlich gelangten wir wohlbehalten zu den Bluffs, und noch in der nämlichen Nacht wurde der Fluß durch das Eis gehemmt.

IV. Mittheilungen aus dem Gebiete der Haus- und Landwirthschaft.

a. Nutzen der Vögel in der Landwirthschaft.

Der amerikanische Landmann weiß die Dienste, welche die insectenfressenden Vögel ihm leisten, in der Regel besser zu schätzen, als der europäische. Hr. Barton aus Philadelphia schrieb eine Naturgeschichte seines Landes, und bemüht sich namentlich mit vielem Scharfsinne, die Nützlichkeit der wilden Vögel herauszuheben. Wahrhaft zerstörend sind für die Ernte nur die Raben und die Tauben. Die Zahl der letzteren kann man leicht vermindern, und übrigens verzehren sie in den eingesäeten Feldern eben so viel Unkrautsamen, als Körner, welche man dem Boden anvertraut hat. Die Taucherschwalbe, welche namentlich Bienen fängt, wenn sie mit Beute beladen nach dem Stocke zurückkehren, kann gleichfalls als ein Feind des Landmannes betrachtet werden. Was andere

Vögel betrifft, so hat eine aufmerksame Beobachtung den Nutzen von Arten gezeigt, welche man sonst nur für verderblich hielt; im Staate Virginien z. B. verbietet ein bestimmtes Gesetz, die Geier zu tödten, indem man erkannt hat, daß sie zur Reinigung der Luft beitragen, indem sie die in manchen Jahreszeiten sehr zahlreichen Leichen von Büffeln und anderen großen Thieren verzehren, ehe sie in Fäulniß übergehen. Mancher Vogel, von dem man in einiger Entfernung glaubt, er verzehre die Körner einer Aehre, weil er mit seinem Schnabel scharf zwischen die Hülsen hineinragt, sucht keineswegs das Korn heraus, sondern das Insect, welches das Korn anfrisst.

Die Sing- und Schwabvögel gelten namentlich für die Feinde unserer Kirschen und anderer rothen Früchte, und fressen auch in der That daran, aber Raupen und

Spinnen machen doch ihre Hauptnahrung aus; die Rothkehlchen, welche so vielfach die Nebengeländer heimsuchen, verzehren nicht Trauben, sondern kleine Mücken und Würmer. Der größte Theil der kleinen Vögel aus dem Sperlingsgeschlechte verdient den Schutz des Menschen; mehrere sind ausschließlich Insektenfresser, einige verzehren freilich auch Körner, aber der Schaden, den sie anrichten, ist höchst unbedeutend im Vergleich mit den Diensten, die sie leisten. Einer der nützlichsten Vögel, was die Zerstörung der Insekten betrifft, ist der Zaunkönig, der keineswegs den Menschen flieht, sondern im Gegentheil seine Gesellschaft aussucht. In mehreren Staaten Nordamerikas hat man den Nutzen bemerkt, den man von diesen Vögeln ziehen kann, und hat fast bei jedem ländlichen Hause ein hölzernes Kästchen für sie auf einer Stange befestigt, damit sie hier brüten, was auch nie ausbleibt. Sobald die Kleinen ausgekrochen sind, suchen die Alten Insekten für sie.

Man hat Beobachtungen angestellt über die Zahl der Ausflüge, welche so ein Zaunkönigspaar den Tag über macht, und hat fünfzig in der Stunde gezählt; das Minimum ist vierzig, das Maximum sechzig; nur einmal zählte man einundachtzig Ausflüge. Diese Jagd dauert ohne Unterlaß den ganzen Tag. Eine Mittelzahl von fünfzig gibt in zwölf Stunden 600 Raupen oder andere Insekten, wovon ein Zaunkönigspaar den Garten reinigt, so lange sie Junge zu ernähren haben. Dabei ist nur ein Insekt auf jeden Ausflug gerechnet, gewöhnlich aber bringen sie zwei oder drei auf einmal mit, was 1200 bis 1800 Insekten des Tages gibt. In den Distrikten, wo man Tabak baut, sieht man oft genug Neger, Männer sowohl als Kinder, beschäftigt, auf Pflanzungen von 20 bis 30 Hektaren, diese werthvollen Blätter abzuraupen. Einige Zaunkönigsfamilien würden wohl denselben Dienst leisten; wenn sie dann auch einige Kirschen oder Erdbeeren mit verzehren, so darf man den Verlust nicht hoch anschlagen. (U.)

b. Ueber Brotbereitung, insbesondere Kommißbrot, Zwieback, Kartoffelstärkebrot und verschiedene Luxusbrote.

Kommißbrot. Dieß ist das schlechteste Brot, weil es von schlechten Mehlsorten, aus schlecht gereinigtem Getreide bereitet, schlecht geknetet, schlecht gebacken wird, und die Hälfte seines Gewichts an Wasser enthält.

Man bedient sich keiner Hefe zu seiner Bereitung, sondern alten, zum Theil schon in sauren Zustand übergegangenem Teigs; der Alkohol der ersten Gährung geht in Essig- und Milchsäure über, welche Körper auf den Kleber einwirken, wobei sie ihn, wie bekannt, der Eigenschaft berauben, aufzuschwellen.

In Paris ausnahmsweise wird das Kommißbrot aus, wie folgt, zusammengesetztem Mehle bereitet:

Zwei Fünfttheile sogenannten zweiten Mehles; das ist das Mehl, welches sogleich nach dem der Bäcker in Paris kommt.

Zwei Fünfttheile des dritten Mehles, der besten Sorte des schwarzen Mehles.

Ein Fünfttheil des vierten Mehls, der letzten Sorte, nach welcher sogleich die Orestkleien kommen.

Dieses Gemenge gibt zwar ein Brot von ziemlich guter Farbe, dessen Fehler aber, wie der aller andern Zeige, ist, nicht genug geknetet zu sein; es kommt sehr viel Sauerteig dazu, und dann bringt man es schnell in einen sehr heißen Ofen, worin es stockt, und eine dicke Kruste bekommt, während die Krume nicht Zeit hat auszubacken.

In der Militärbäckerei am Quai de Billy werden täglich 16 Säcke oder 2544 Kilogr. Mehl verarbeitet; dieß werden mit 1800 Kilogr. Wasser und 4 Kilogr. Salz versehen, was 4348 Kilogr. Teig für 11 Backöfen gibt; diese 4348 Kilogr. Teig verlieren im Ofen 621 Kilogr.; Product: 3727 Kilogr. Brot. Sechs Personen sind in dieser Bäckerei angestellt, nämlich drei Bäcker, zwei Knecht und ein Heizer; es werden 880 Kilogr. trecken Birkenholzes verbraucht.

Hr. Marinebäcker Kollé verbesserte die Bereitung seines Brotes durch Abtrennung der Kleie vom rohen Mehle mittelst Sieben, durch Benetzung derselben in einem Siebe und Auffammeln des Waschwassers in Gefäßen. Bei dieser Operation sondert das Wasser von der Kleie eine gewisse Quantität Zuckersaffes, Stärkemehls und Eiweißstoffes ab, welche so zu sagen zur Verbesserung des Mehls beitragen, welchem man das Wasser zusetzt, das diese Substanzen suspendirt oder aufgelöst enthält, um den Teig zu bereiten. Da die grobe Kleie hiedurch abgefondert wird, so wird auch das Brot dadurch weißer und schmackhafter. Diese feuchte Kleie kann zum Füttern der Schweine gut verwendet werden, wie dies Hr. Kollé thut. Dieses Verfahren ist so einfach als sinnreich, was am besten aus dem Vergleiche des Produktes beim gewöhnlichen Verfahren mit dem des Kollé'schen Verfahrens hervorgeht; dieselbe Quantität Mehl nämlich gibt beim ersteren schwarzes, beim letzteren hingegen eben so viel weißes Brot.

Der **Zwieback** (Biscuit) ist eine Art dünnen und sehr trocknen Brotes in Form kleiner Platten (Pläckchen) und gehört zur Nahrung der Seeleute auf weiten Wegen; er soll aus vorzüglich gutem Mehle bereitet werden, aus welchem Grunde Hr. Robine vor Kurzem eine gewisse Menge Kleber in ihn eingehen zu lassen suchte, was ihm befriedigende Resultate geliefert zu haben schien. In den französischen Seehäfen wird der Zwieback verfertigt, dem man frischen Sauerteig in dem Verhältniß von

$\frac{1}{2}$ Kilogr. Hefe auf 1 Kilogr. Mehl nimmt. Das Einrühren des Sauerteigs geschieht wie beim Brot, doch wird der Teig viel fester gemacht. Wenn der Teig durchgearbeitet ist, wird er in Portionen bearbeitet, wovon man jeder die Gestalt eines runden und platten Gladens gibt; man legt sie dann auf Tische oder Breter, die man an einen fühlbaren Ort oder an die freie Luft trägt, damit beinahe gar keine Gährung eintritt. Ist dies geschehen, so wird der Ofen geheizt, aber weit gelinder, als zum Backen des Brotes, und sobald man mit dem Umlegen des letzten Gladens fertig ist, fängt man mit dem ersten das Einschießen an. Man sticht mit einem Eisen mehrere Löcher durch die Oberfläche, um das Backen und die Verdampfung der Feuchtigkeit zu befördern. Um gehörig ausgebacken zu werden, muß er ungefähr 2 Stunden in dem nicht über 200°C. erwärmten Ofen bleiben. — Nach Ablauf dieser Zeit werden sie vorsichtig aus dem Ofen gezogen, und in 25 bis 50 Kilogr. enthaltene Kisten gebracht, die man in eine, gewöhnlich über den Ofen angebrachte, Trockenkammer stellt. Hier verliert der Zwieback vollends seine Feuchtigkeit und trocknet vollkommen aus. In den zum Zwieback bestimmten Teig kommt kein Salz, damit er keine Feuchtigkeit aus der Luft anzieht. Wohl zubereiteter und guter Zwieback ist trocken und spröde; von Farbe ist er bräunlich gelb, der Bruch glasig, die Krume trocken und weiß; im Wasser schwillt er stark auf, ohne auf den Grund zu gehen oder sich in Brofamen zu zertheilen. Die Engländer bereiten ihn ohne Sauerteig; auch ist dieser immer von sadem Geschmacke, mattweiß von Farbe, und weicht nicht gut auf. Zusatz von Kleber ertheilt ihm einen bessern Geschmack, als er gewöhnlich hat, und die Eigenschaft, im Wasser besser aufzuschwellen. Es wäre zu wünschen, daß eine große Quantität davon auf diese Weise bereitet würde, um einen Versuch in einem Seehafen damit aufstellen zu können. Man kann mit allem Grunde glauben, daß solcher Zwieback zum Genuß für den Seemann viel angenehmer wäre und in demselben Volumen eine größere Menge nährenden Substanz einschloße.

Brot aus Kartoffelstärke, Kartoffeln, Reis u. s. f. zu bereiten, ist ein schon seit langer Zeit angeregter Gegenstand, welcher aber seine Lösung noch nicht gefunden hat, und wie es scheint, noch lange nicht finden wird. Den Jahren der Theuerung durch Aufhäufen großer Menge Stärkmehls, aus welchem man Brot bereiten könnte, zuvorzukommen und jederzeit ein wohlfeiles Brot für den Armen bereiten zu können, dies sind in der That zwei Punkte von höchster Wichtigkeit; allein das Stärkmehl für sich ist der Brotbildung nicht fähig und besitzt bei weitem die nährenden Eigenschaften des Brotes aus Getreidemehl nicht, überdies hat es den großen Fehler, den Geschmack derjenigen, welche längeren Gebrauch von demselben machen wollen, zu ermüden, durch eine gewisse Widerlichkeit und einen eigenthümlichen Ge-

schmack, die sich zwar nicht wohl beschreiben lassen, aber nach wenigen Tagen immer fühlbarer werden, so daß man es endlich aufgeben muß. — Die Versuche des berühmten Physikers Savart ließen hierüber nicht den geringsten Zweifel übrig. Er versuchte den Genuß von Brot, welches 50 Proc. Stärkmehl enthielt, mußte ihn aber nach 14 Tagen wieder aufgeben. Um zu sehen, ob dieses Brot lange aufbewahrt werden könnte, ohne zu verderben, schnitt er eines in zwei Stücke, die er in ein verschlossenes Cabinet legte; beim Eintreten in dieses empfand man bald einen widerlichen Geruch, wie ihn 600,000 Hektoliter trockenen Stärkmehls kaum entwickelt hätten. Offenbar kann dieser Geruch nur dem stüchtigen Kartoffelöhl, welches sich beim Backen des Stärkmehls reichlich zu erzeugen scheint, zugeschrieben werden. Die gekochten Kartoffeln haben diesen Fehler nicht, weshalb man alle möglichen Mittel aufgesucht hat, sie zu Brot zu verarbeiten; die Société d'Encouragement hat auch einen Preis darüber ausgeschrieben. Wir sehen jedoch keineswegs ein, was für ein viel größerer Vortheil in der Brotbereitung aus Kartoffeln liegt, als in der Anwendung blos gekochter Kartoffeln; sind diese nicht ein nahehaftes Brot, und erhält man nicht, wie man auch diese köstlichen Knollen zurichten mag, ein gesundes Nahrungsmittel von allgemein beliebtem Geschmacke?

Man kann uns allerdings einwerfen, daß die Kartoffel schwer zu transportiren ist, weil sie Zellgewebe und Vegetationswasser enthält, welche wenigstens zwei Drittheile ihres Gewichtes ausmachen; wird sie aber nicht heutzutage beinahe überall gebaut? Das Mehl von gekochten Kartoffeln, getrocknet und mit einem kleinen Antheil Getreidemehl vermengt, gab Hrn. Robiné Brote von sehr hübschem Ansehen, deren Geschmack aber nicht so befriedigend war; gelänge es, das Stärkmehl durch ein wohlfeiles Verfahren von dem oben erwähnten Fehler zu befreien, so gäbe es sicherlich nichts Besseres.

Luxusbrote nennt man (in Paris) jene Brotarten, welche weder hinsichtlich ihres Gewichtes, noch des Preises einer Tare unterworfen sind, wodurch mehrere Bäcker, die einen großen Absatz darin haben, sehr viel gewinnen. Die Luxusbrote sind untereinander durch die Qualität des Mehls, ihre Form u. s. f. verschieden. Seit einigen Jahren haben die Pariser Bäcker große Fortschritte in der Bereitung der Luxusbrote gemacht; sie wetteifern unter sich in der Mannigfaltigkeit und Schönheit ihrer Brote. Diese Art des Brothandels erheischt auch elegante Läden, ein Fortschritt, der sehr wünschenswerth war; auch werden ganz neuerlich die Köstlichkeiten von einer Gesellschaft angekauft und nicht mehr bei den Bäckern verkauft, wodurch nicht nur in den Läden, sondern auch in allen Theilen des Geschäftslokals eine große Reinlichkeit erzielt werden kann.

Die Herren Muchot kamen vor einigen Jahren auf den Gedanken, Dextrinsyrup in den Teig zu brin-

gen. Der Dextrinsyrup hat den Vorzug, indem er im Teige gährt, Alkohol und Kohlenäure zu geben, wodurch der Teig viel leichter wird und einen sehr angenehmen Geschmack erhält; doch darf nicht zu viel von diesem Syrup dazu kommen, weil sonst das Brot einen zu sehr hervortretenden Zuckergeschmack erhält, und bekanntlich soll das Brot keinen zu vorherrschenden Geschmack haben; weil es sonst den Geschmack der andern Nahrungsmittel maskirt und bald ermüdet. Das Dextrinbrot kann ange Zeit aufbewahrt werden, ohne zu verderben; wirklich verhindert der Zucker dieses Conservationsmittel für alle thierischen Substanzen, auch die Fäulung des Klebers. Die H. Mucrot bemerken, daß das Dextrinbrot aus einem mittelst Diastase erhaltenen Dextrinsyrup bereitet werden müsse. Es scheint, daß der durch Schwefelsäure erhaltene Stärkezucker dem Brote mehr oder weniger eine stets unangenehme Schärfe mittheilt.

Seit einiger Zeit wird in Paris sogenanntes, durch Dampf gebackenes Brot verkauft. Man hatte in Wien vor langer Zeit bemerkt, daß, wenn man den Herd des Backofens mit einem befeuchteten Strohwiß gereinigt hatte, das Gebäck schöner und die Kruste des Brotes goldglänzend wurde. Man vermuthete mit Recht, daß dies dem Wasserdampfe zuzuschreiben sei, welcher, sich verdichtend, auf das Brot zurückfällt. Man gab nun dem Herde des Ofens eine ungefähr 11 Zoll auf $3\frac{1}{2}$ Fuß geneigte Richtung, bei am vordern Theil etwas gedrücktem Gewölbe, und wenn das Einschließen einmal beendet war, hielt man den Eingang des Ofens mit einem nassen Strohbindel verschlossen; hiedurch konnte der Dampf wieder auf das Brot zurückfallen und es wurde eine goldglänzende Kruste erzielt, wie wenn man es vorher mit einer Eigelblosung bestreichen hätte. Hierin besteht die Dampfbäckerei des sogenannten Wiener Brotes, wie man es in Paris bereitet.

Dem Kleber ist bekanntlich die mehr oder weniger große Leichtigkeit des Brotes zuzuschreiben; wirklich ist das Grähebrot, welches aus dem kleberreichsten Mehle bereitet wird, merkwürdig wegen seiner Leichtigkeit, so wie wegen der Weiße und seines guten Geschmacks. Man dachte mit Recht, daß wenn man dem Teige eine gewisse Quantität Kleber noch hinzusetzen könnte, man ein noch leichteres und angenehmeres Brot erhalten müsse. Auch fängt man schon an, den in einigen Stärkemehlfabriken durch ein neues Verfahren aus dem Mehle gewonnenen Kleber hiezu anzuwenden. Es versteht sich, daß wenn der Bäcker den Kleber selbst bereiten müßte, das Brot ihm sehr theuer käme; man konnte auch auf diese Anwendung nicht eher denken, als bis man die Möglichkeit sah, sich diese Substanz in großen Quantitäten um wohlfeilen Preis zu verschaffen. Hr. Robine bereitet auf diese Weise mit gutem Erfolge Grähebrot, à la Provençale genannt, und Theebrot, dessen Teig sehr zusammenhängend und leicht ist.

c. Erhaltung des Brotes durch Pressung.

Zwei Franzosen, H. Laignel und Malepeyre, sind auf den Einfall gekommen, ob man nicht das Brot durch hydraulischen Druck auf ein kleines Volumen zusammendrücken und in solcher Gestalt erhalten könne. Sie nahmen gewöhnliches Bäckerbrot, das eine Dicke von 8 bis 10 Centimeter hatte, drückten es zwischen zwei Bretchen in wenigen Minuten auf 12 bis 15 Millimeter zusammen und geben nun als Resultat ihrer Erfahrung Folgendes: Die Kruste bleibt unverfehrt, nur das Weiche des Brotes erhält ein glasiges Aussehen; beim Herausnehmen aus der Presse ist es ein wenig feucht, aber diese Feuchtigkeit verdampft schnell, verschwindet nach einigen Stunden fast ganz und in wenigen Tagen ist das Brot so trocken, hart und dicht, wie ein Stein; in diesem Zustande widersteht es der Feuchtigkeit, der Gährung, dem Schimmel, und ein Brot dieser Art, das Hr. Laignel über ein Jahr aufgehoben hatte und der französischen Akademie vorlegte, war vollkommen gut erhalten. Man muß ein solches Brot mit dem Hammer zerschlagen, legt man es in warmes Wasser, so erhält es in kurzer Zeit sein voriges Volumen und dieselbe Farbe, die es in dem Augenblicke hatte, wo man es in die hydraulische Presse legte. Ein solches Brot hat weder die Schmachthastigkeit noch den Geruch des frischen Brotes verloren, und keinen üblen Geschmack angenommen.

d. Anweisung Baumöhl zu conserviren.

Man hat dazu nichts geeigneter gefunden, als daß man dasselbe zu Ende des Sommers oder mehrmals des Jahres in andere reine Gefäße füllt, und den Bodensatz sorgfältig in den alten Gefäßen zurückläßt. Gefäße von Kastanienholz sind hierzu am besten; man füllt sie einige Tage vorher mit frischem Wasser, um zu sehen, ob das Gefäß ausläuft; dann gießt man das Wasser aus, und dafür eine Kanne starken Weinessig hinein, der mit etwas Wasser gemischt und dann warm gemacht worden ist. Hierauf wird das Faß nicht umgeschüttelt. Man läßt es nun 24 Stunden in Ruhe; alsdann wird der Essig heraus, und dafür das Dehl hineingethan, die Mündung zugespundet, und das Faß an einem trocknen kühlen Orte verwahrt.

e. Bereitung des getrockneten Obstes in Frankreich.

Die frischgepflügten Früchte bringt man in kochendes Wasser und läßt sie so lange darin, bis sie weich sind. Man legt die weichen Früchte auf ein Sieb, schält sie vorsichtig, legt sie abermals auf ein Sieb, welches auf einer Schüssel steht, in welche der Saft der geschälten Früchte abtropft. Man rangirt nunmehr die abgetrockneten Früchte auf reinliche Backbretter und läßt sie in einem Ofen, worin eben erst Brot gebacken worden ist, 24 Stunden lang stehen. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt

man sie heraus und läßt sie erkalten, drückt sie mit der Hand etwas breit, taucht sie in den abgelaufenen Frucht-saft, und läßt sie nun, auf Siebe gelegt, in einer warmen Stube abtrocknen. Man verpackt die Früchte in solchem candirten oder überzuckerten Zustande zwischen Papierschichten in Schachteln.

In der Gegend um Rheims in Frankreich behandelt man das gedörrete Obst besonders sorgfältig, daher bekommt man von dort das schönste Obst, und vorzüglich die so berühmten Rousseletten von Rheims. Diese auch sonst bekannte süße Sommerbirne, Rousselet de Rheims, wird geschält, auf Horden, die mit fein gestoßenem Zucker bestreut sind, auf den Kelch gesetzt und in einem gelind gewärmten Ofen langsam getrocknet. Man wendet die Birnen einigemal um, wobei aber immer seiner Zucker untergestreut wird, damit die Birnen überall damit überzogen und wie krystallisiert aussehen, welcher Zuckerglanz sich auch im Ofen erhält, wenn sonst derselbe nicht zu heiß ist, diesen zu schmelzen, welches dem Ansehen der Birnen gar sehr schaden würde. Sind die Birnen dergestalt getrocknet und in einer warmen Stube einige Tage nachgewelkt, so können sie in Schachteln lagenweise zwischen reinlichen Papieren dicht an einander gepackt und als ein sehr beliebter Handelsartikel versendet werden. Von diesen Birnen und auf ähnliche Art getrockneten guten Pflaumenarten, als die Keineclauden, Abricotées, Damascener-Pflaumen, Perdringos und Diaprées werden eine unzählige Menge Schachteln und Kistchen aus Frankreich über Deutschland nach dem Norden verbreitet, aus welchem nächst den bekanntesten Prunellen große Summen nach Frankreich gezogen werden.

I. Bereitung guter Butter.

Von allen Produkten der Milchwirtschaft wird keines in größerer Ausdehnung verbraucht, als Butter; aber es ist auch keines, dessen Bereitung mehr Sorgfalt erforderte und besondere Aufmerksamkeit besser bezahlte. Zwischen guter und schlechter Butter ist ein himmelweiter Unterschied, und es ist ebenso vortheilhaft als rühmlich für eine Wirthschafterin, wenn ihre Butter einen guten Ruf hat. Gute Butter ist immer ein Beweis von Ordnung, Reinlichkeit, persönlicher Aufsicht, Industrie und Sorgfalt in Wirthschaftsangelegenheiten; wenn schlechte Butter zu Markte geschickt wird, so kann die Wirthin nicht auf eine gute Meinung von ihrer Wirthschaftlichkeit rechnen. Der erste Hauptpunkt, worauf es zur Bereitung guter, wohlschmeckender Butter, die sich auch lange gut hält, ankommt, ist vollkommene Reinlichkeit. Alles was in der Milchwirtschaft gebraucht wird, muß vollkommen reinlich gehalten werden. Nicht blos die Geschirre, Eimer, Satten, Rahmbehälter, Butterfaß ic. müssen völlig rein sein, sondern auch das Gemach, worin die Milch steht, die Luft, welche darin circulirt, während die Milch austrahmt, müssen reinlich und frei von jedem üblen Geruche sein. Vorzüglich aber

muß man darauf sehen, daß die Euter der Kühe vor dem Melken gereinigt werden, was sehr häufig höchst nothwendig ist; die größte übrige Reinlichkeit ist vergeblich, wenn die Milch mit Mistjauche vermengt, schon unrein aus dem Stalle kommt.

Ferner kommt die Temperatur der Milch während des Ausrahmens, und des Rahmes während des Butterns in Betracht. Der Rahm auf der Milch verdirbt und verzehrt sich in zu hoher Temperatur, ebenso während des Butterns, wenn dies zu warm geschieht; ist aber die Temperatur zu niedrig, dann steigt der Rahm so langsam auf, daß er bitter wird und die daraus gefertigte Butter einen schlechten Geschmack annimmt. Für den Milchrahm hält man die Wärme von 10 bis 12 Grad, für das Buttern von 12 bis 14 Grad für angemessen. Sobald das Buttern begonnen hat, muß es ohne Unterbrechung fortgesetzt werden, bis die Butter sich gebildet hat, und diese muß so rein als möglich ausgebutert oder von Milch getrennt werden.

Die Hauptsache bei der Bereitung guter und haltbarer Butter ist, daß sie von aller Buttermilch frei wird; ist auch alles Nothwendige wohl beachtet, dieser Punkt aber übersehen worden, so ist es unmöglich, daß sich die Butter nur einige Zeit gut erhält. Wenn Milch im geringsten Verhältnisse mit der Butter vermischt bleibt, so erhält diese einen schlechten Geschmack und wird ranzig; die völlige Entfernung der Milch ist das Geheimniß guter Butterbereitung. Es gibt Leute, welche meinen, wenn die Butter mit Wasser gewaschen werde, so könne sie ihren schönen Geschmack nicht behalten; wenn jedoch das Wasser kalt und rein ist, so ist es kaum denkbar, daß irgend etwas hinweggewaschen werden könne, außer die Buttermilch, welche die Butter verderbt. Die beste Butter, welche auf allen großen Märkten den höchsten Preis erhält, ist die holländische und diese wird mit der größten Sorgfalt gewaschen. Das Salzen der Butter ist ebenfalls ein wesentlicher Punkt für die gute Qualität derselben. Nur allzu oft wird grobes geringes Salz genommen, und zwar so viel, daß es unaufgelöst bleibt, zwischen den Zähnen wie Sand knirscht und einen unangenehmen Durst erzeugt. Das Salz, welches man zur Butter nimmt, sollte von der reinsten Art und so fein als möglich zerstoßen seyn. Mischt man etwas gepulverten Salpeter darunter, so soll das noch besser sein, auch soll man mit Vortheil ein wenig feinen, zerstoßenen Zuckers darunter mischen; wenn jedoch das Salz nur gut, und bei der Butter es in keinem Stück versehen ist, so dürfte jede andere Zuthat unnöthig sein.

Wenn die ganze Milchwirtschaft mit Reinlichkeit und Aufmerksamkeit betrieben wird, wenn die Butter von der Substanz, die ihr einen schlechten Geschmack mittheilt, völlig frei und gut gefaßen ist, dann läßt sie sich eben so leicht aufbewahren als Talg; fest in reine (süße) Fässer gepackt, hält sie sich in niedriger Temperatur

lange Zeit, und es bedarf zur Aufbewahrung derselben keiner Künsteleien, die so oft empfohlen werden, weil man fast überall den Übelstand empfindet, daß die Butter sich nicht lange wohlschmeckend erhält — wie sie dies überhaupt im frischen Zustande war. — Niemand erwarte gute Butter zu liefern, so lange er schlechtes Salz anwendet, oder Buttermilch in der Butter zurückläßt. Es ist eine falsche Spekulation, den Ertrag der Milchwirtschaft durch Verminderung der Auslagen für die Zuthaten etc. erhöhen wollen; das Wenige, was am Salze erspart, oder was durch unvollkommenes Waschen und Auskneten gewonnen wird, geht zehnfach durch den niedrigeren Preis verloren, den schlechte Butter auf den Buttermärkten erhält, und eben so hoch wird gute Butterbereitung durch höheren Preis belohnt.

g. Melonenzucht.

Die Weingärtner in der Nähe der Städte können sich aus ihren Weinbergen durch Erziehung von Melonen einen nicht unbedeutenden Nebengewinn verschaffen, wenn sie es nur geschick anfangen. So viel können wir aus Erfahrung sagen, daß die in warmliegenden Neb-

stücken gezogenen Melonen gegen jene aus Gärten gerade in dem Verhältnisse besser sind, als sich auch die Weinbergstrauben durch ihre Qualität von den in Gärten gezogenen unterscheiden.

Die beste Art, die Melonenzucht in Weinbergen zu betreiben, scheint folgende zusein: Man macht sich aus alten Brettern Kästchen von 6 Zoll Durchmesser und auch ungefähr 6 Zoll Höhe. Auch kann man hiezu Blumenscherben nehmen. In diese werden zur Hälfte des Aprils bis im Anfange des Mai, wenn sie bis auf einige Zoll mit guter Erde angefüllt sind, Melonenkerne gesteckt, die Kästchen etc. gegen 3 Zoll tief in die Erde gesetzt und mit Glasscherben bedeckt, oder man stellt sie auch in der Stube hinter das Fenster. Wenn sie trocken sind, werden sie begossen; ist die Witterung warm, so thut man das Glas herunter oder rückt es etwas weg, damit die Pflanzen frische Luft erhalten können. Nach einigen Wochen hat man kräftige, erstarrte Stöckchen, und wenn der Weingarten gehackt ist und keine Nachfröste zu befürchten sind, so pflanzt man sie, indem man die Scherben ausstürzt, an sonnige, fette Plätze daselbst aus. Die zu dick stehenden zieht man aus und pflanzt sie weiter.

V. Kalender der Naturgeschichte aus dem Thierreiche.

a. Die Tiger Ostindiens.

Die meisten Tiger finden sich an den Grenzen von Mysore an der westlichen Kette des Ghaus. In den pfadlosen ewigen Urwäldern, die nie eines Menschen Fuß betritt, wirft die Tigerin ihre Jungen und zieht mit ihnen, wenn sie stark genug, nach den mit Schilf und kleinen Büschen bewachsenen Ebenen, wo ihr Gehör bald alles Gefühl der Sicherheit aus den armseligen Hütten, die hier kleine Dörfer bilden, verschleucht. Die ärmsten Klassen wohnen in diesen Gegenden und sind genöthigt, in den Gebüsch und Schilfmassen, den Schlupfwinkeln der Tiger immer nahe, ihren Unterhalt zu suchen. Wie viele Menschen und Hausthiere hier ein Raub dieser Bürger werden, mag ein authentischer Bericht der Regierung beweisen, nach welchem in einem solchen Distrikte in drei Jahren 300 Menschen und 5000 Stück Rindvieh der Tiger Beute wurden.

Nicht so gefährlich sind die Tiger in der Nähe der Wälder, weil ihnen hier das Wild immer reichliche Nahrung bietet und sich Menschen selten in das Dickicht verirren. Der Tyrann der Wälder flieht, wenn er zufällig auf einen einsamen Jäger stößt, aus instinktmaßiger

Scheu vor dem Menschen. In den Ebenen und offenen Landstrichen wird er aber um so gefährlicher. Durch Hunger getrieben, sucht er seine Beute in der Umgebung der Dörfer und zerreiht nicht selten Ochsen und Rinder im Beisein der Hirten. Nur gereizt, oder in der Verzweiflung greift er Menschen an; hat er aber einmal Menschenblut gekostet, so kennt der Tiger keine Furcht mehr; seine Natur scheint sich ganz verändert, mit einer nicht zu schildernden Blutgier bricht er in die Dörfer und würgt und zerreiht die Menschen, wo und wie er ihrer habhaft werden kann; die Heerden bleiben verschont, die Hirten sind dann aber die gewöhnlichen Opfer seines unersättlichen Blutdurstes.

b. Klugheit und Rache eines Elephanten.

Einige Tage vor meiner Ankunft zu Enon kam eine Heerde Elephanten in einer dunklen, regnerischen Nacht bis dicht in das Dorf. Die Missionäre hörten dieselben am obern Ende ihres Gartens brüllen und lange Zeit ein außerordentliches Geräusch machen; da sie aber wohl wußten, wie gefährlich es ist, diese gewaltigen Thiere des Nachts anzugreifen, so verhielten sie sich bis Tagesanbruch ruhig in den Häusern. Als sie am folgen-