



Redaction Dr. W. Levysohn.

Montag den 20. Juni 1853.

Wissenschaftliches.

Zur Geschichte der Nahrungsmittel.

Butter.

Ehe wir von unseren großen Chemikern erfuhren, daß eine Infusion von Öl in den menschlichen Körper eine Lebensnotwendigkeit sei, und warum muß die Vorliche aller Nationen zu irgend einer Art Butter, die um jeden Preis geschafft werden muß, dem denkenden Weisenden seltsam erschienen sei. Auf den ersten Blick würden wir sagen, daß sich Niemand in den Polarkreisen Butter schaffen, und eben so wenig für fünf Minuten unter dem Äquator behalten kann; und außerdem giebt es noch viele Regionen auf der Erde, die entweder zu heiß, oder zu kalt, zu nass, oder zu trocken sind, um die Idee einer Milchwirtschaft aufkommen zu lassen. Was soll z. B. der Grönländer machen, der in einem Lande lebt, wo Juli der einzige Monat ohne Schnee ist, (und das nicht einmal immer;) wo Alben als Rarität so groß werden, wie Taubeneier; und wo in den kalten Monaten die Felsen sich mit einem Schalle, wie Kanonendonner spalten, und das Meer raucht, als wenn es kochte? Was macht der Grönländer? Nun, er findet, daß Öl, in der Kälte geronnen, eine vortreffliche Butter ist. Er wohnt in einem Zimmer, wo selbst der Weingeist gefriert; und er würde ebenfalls gefrieren, ohne seinen geliebten Wallfischthran, welcher die innwendige Verbrennung nährt, die beständig in uns Alben vor sich geht, und die Temperatur des menschlichen Körpers unter allen Zonen fast gleichförmig erhält. Nehmen wir dann den Afrikaner unter der Linie: was gebraucht er als Butter? Gießen wir ihm Rindvieh, so würde dasselbe sofort die Zunge heraushängen, sich gleich tollen Hunden benehmen, und von den Stichen von Scharen von Insekten wüthend gemacht, und unsfähig, in einer Atmosphäre so heiß, wie ein Ofen zu atmen, rasend werden, sich brüllend hinlegen und sterben. Wir können ihm kaum zumutzen, die Löwin oder die Ligerin zu melken, die fast seine einzigen thierischen Nachbarn sind. Er melkt etwas Zahmeres — eine Herde von Bäumen! Der nächste Wald ist seine Milchwirtschaft, und der Schibaum ist seine Milchkuh. Als er den Wald ausrodeete, um seine Hütte zu bauen, ließ er den Schibaum stehen. Der dichte Schatten seines Blätterdachs ist

an und für sich schon willkommen, aber die Frucht (die afrikanische Olive) ist die aller kostbarste Handelsware, und die schmackhafteste Speise, die in diesen inneren Regionen zu finden ist. Der weiße Kern wird gekocht, geschlagen und gepreßt; und das gewonnene Öl gerinnt zu einer festen weißen Butter, die Munzo Park besser schmeckt, als unsere schönste Milchbutter, und deren Fertigung und Verkauf einen großen Theil des Lebens des Bambarra-Negers ausfüllt.

Es giebt kein trockneres Land, als die arabische Wüste, und kein Schibaum, und kein anderer fruchttragender Baum wächst dort, und ein Kind, oder ein Fisch, von dem Öl zu gewinnen wäre, ist nicht zu finden. Wie kommen nun die Beduinen zu Butter? Nun sie haben Ziegen, und die Ziegenmilch ist ungewöhnlich reichhaltig und fett; und die Beduinen schleichen den ganzen Tag im Schatten der Felsen wo möglich hinter ihren Ziegen her, die von Fels zu Fels springen, und jedes Höhlchen, dem der Nachthau auf dem dünnen Boden Nahrung giebt, abnagen. Die ganze Zeit über hat der Hirte mit dem Ziegenhaar zu thun, das er in Fäden und kleine Schnüre zieht. Wenn die Schatten länger werden, und ihm die Abendstunde verkünden, ruft er seine Herde zusammen, und die Ziegen springen um ihn herum, und die Mutterziegen folgen langsamer und fressen junge Sprossen aus seiner Hand, während Frau oder Tochter sie melken. Die Milch wird zum Theil frisch getrunken; aber der größere Theil wird aufbewahrt. Sie wird natürlich gleich sauer; und nun wird der ölige Theil mit Linsen gegessen, der Quark als Käse gebraucht; und der Molken dient als beliebtes Getränk. Ganz andere Maßregeln ergreift man in dem feuchtesten Lande — in Holland, und nirgends mit so gutem Erfolge. Holland liefert der übrigen Welt mehr Butter, als jedes andere Land, während die Holländer selbst ihre innwendige Verbrennung in ihrem feuchten Klima durch die Menge Butter, welche sie verzehren, ganz bewundernswürdig nähren.

Wenn die erste Bedingung zum Zustandekommen guter Butter feuchte und kühle Milchstüben sind, so haben die Holländer darin vor allen andern Nationen den Vortheil voraus. Ihre Milchstüben, die ein Nis in den Dämmen sofort auf Meeresgrund versetzen würde, sind so feucht und kühl, wie Höhlen des Meeres. Sie haben noch andere Vortheile. Ihre bewässerten Wiesen sind von dichtem saftigen Gras so weich, wie ein türkischer Teppich, und ihre Milchkühe geben in Folge dieses

schönen Futters, sowohl gutes Fleisch, als schöne Milch, und dann werden sie nicht herumgetrieben, um gewolken zu werden; so daß der Rahm in den Eutern vor dem Ausmelken nicht schon halb gebuttert ist, wie es oft der Fall ist, wenn das Vieh erst nach Hause getrieben, und dann mitten in Dünnerhausen und Dauchenspüßen gewolken wird. Ganz anders ist es bei den holländischen Kühen; sobald sie von ihrer Milch befreit zu werden wünschen, und die geduldigen Köpfe in die Höhe heben, um zu sehen, obemand kommt, können sie sicher sein, daßemand in der Nähe ist. Da kommen sie — das Milchmädchen und der Knecht. Der Knecht zieht ein kleines Boot den Kanal entlang, und die Magd mit ihrem weiten blauen Unterrock und der rothen Jacke, geht neben ihm her. Zeigt bleiben sie stehen: sie holt aus dem Boote ihre kupfernen Milcheimer, so glänzen, wie Gold, setzt sich auf ihren kleinen Schemel neben der Kuh und fängt an zu melken. Der Knecht hat sein Boot angebunden, und wartet mit einem besondern Eimer, der das letzte halbe Maß Milch von jeder Kuh aufnimmt. Kein Tropfen bleibt im Euter zurück. Der Knecht bringt die Eimer in den Kahn, so behutsam, als ob er auf Eierschalen ginge. Auf dem stillen Kanale geleitet die Milchladung ohne die mindeste Erschütterung bis vor die Thür der Milchstube, wo sie im Sommer mit kaltem Wasser gefühlt, im Winter mit warmem erwärmt wird. Das Buttern geht in einem ungeheuer großen Butterfaß vor sich. Aber es fällt der Magd nicht ein, es mit eigener Hand zu bearbeiten. Nein, dazu hat sie einen Knecht. Sie steckt ihren Hund in ein Rad, welches die Butterstange in Bewegung setzt, und so wird die Butter gewonnen.

In dem ganz entgegengesetzten Lande, in der Schweiz, die sich bis in die Wolken erhebt, während Holland sich unter die Meeresfläche senkt, — gehen die Melkenden, ebenfalls wie die Holländer, den Kühen nach, anstatt sie nach Hause zu bringen. Sie haben jedoch viel weiter zu gehen. Die Kühe werden im Sommer hoch oben ins Gebirg auf die grüne Alp geschickt, um dort zu weiden; und die Sennere und die Sennereinnen, die ebenfalls oben in ihren Hütten wohnen, folgen den Kühen des Morgens und des Abends, und melken sie, wo sie dieselben finden, entweder in einer grästrichen Thalmulde, oder an einem schwindelnden Felsenrand, oder am frischen Alpensee in einer tiefen Schlucht. Die Kühe kommen, wenn sie gerufen werden; sie kommen stets, wenn das Alpenhorn ertönt; aber das Alphorn wird erst nach dem Melken geblasen und nicht vorher, damit sie nicht allzu eilig herankommen, und durch die zu hastige Bewegung die Milch in den Eutern erschüttern, da sonst leicht die Butter verdorben wird, wenn der frische Rahm auch noch so gut schmeckt.

In Ostindien können die Leute eben so wenig ohne Butter auskommen, wie andewärts; ja sie brauchen dieselbe noch nothwendiger als Andere, da die Verbrennung der flüssigen Theile des Menschen hier weit größer ist. Die Ostindier sind ein hagerer Schlag. Die Sonne Ostindiens führt Krieg gegen das Fell. Wie kann nun Butter vorhanden sein? Allerdings gibt es keine Butter zu essen; aber es ist Uebersluß vorhanden zu trinken, und sie wird Tassenweise getrunken. Die Eingeborenen nennen diese Butter Ohi, und wer sie nicht trinken will, kann sich den Körper damit einsalben, oder sie sich über den Kopf gießen, um sich vor den Folgen eines Sonnenstichs zu schützen, oder zu verhindern, daß man wie ein herbstliches Blatt von der Glut zusammenschrumpft. Die Ohi ist nicht aus dem Quark ausgeschieden; ganz das Gegentheil. Nachdem die Milch gekocht ist, bringt man sie künstlich zum Gerinnen. Der Quark wird

gebuttert, und das Buttern geschieht einfach durch das Um-drehen eines gespaltenen Bambusstabes zwischen beiden Händen. Nicht größere Kälte, sondern größere Hitze wird verlangt. Heißes Wasser wird zugegossen, und das Quirlen wird fortgesetzt, bis die Butter kommt. Zunächst hofft man nun, daß die Butter ranzig werde, und diese Hoffnung wird in ein oder zwei Tagen erfüllt. Nun wird sie noch einmal gekocht, um sie vom Wasser zu befreien, und ein Wenig mehr saurer Quark und Salz zugesetzt, sodann aber in Krügen durch ganz Ostindien verschickt. Beim Öffnen der Krüge verbreitet sie einen schrecklichen Geruch, wird aber stark gekaut und gern genossen, denn es ist wirklich Luxus, unter der schattigen Verande Ohi zu schlürfen.

Und wie steht es auf dem andern Continente? In Süd-Amerika erstrecken sich in unermesslichen Ebenen die Pianos und die Pampas vom Fuße der Anden bis zum Meere, und vom Ori-noco bis zur Magellanstraße, auf welchen zahllose Millionen Mindvieh weiden. Da kann doch wahrhaftig kein Mangel an Butter sein? Das glaubte man auch in England, bis man vor etwa dreißig Jahren erfuhr, daß es in Buenos-Ayres keine Butter gäbe. Es war damals grade jene Zeit der tollsten Speculationswuth, wo die abenteuerlichsten Aktienpläne Anfang fanden, und man beschloß, dem Mangel der spanischen Amerikaner abzuholzen. Die Wissenschaft hatte damals noch nicht die Lehre ertheilt, daß, wenn ein Volk keine Butter, wie die unsrige hat, es eine andre Art davon besitzen muß. Man bildete sofort eine Aktiengesellschaft, und eine ganze Schiffsladung voll schottischer Milchmädchen wurde nach Südamerika geführt, um die schönen, auf den herrlichen Weiden grasenden Kühe zu melken. Aber die armen Mädeln kamen in arge Verlegenheit, als sie ans Werk geben wollten. Die schönen Kühe waren wild. Sie mußten erst gehascht werden, und sahen so grimmig aus, daß keine Magd, die jemals auf einem dreibeinigen Schemel gesessen, sich ihnen zu nähern, viel weniger sie zu melken wagte. Die Gauges mußten sie erst mit ihren Lassos einfangen, ihnen die Beine zusammenbinden, und sie zu Boden werfen, wodurch die Milch gewiß nicht verbessert wurde. Die schottischen Milchmädchen butterten nun sehr fleißig, aber die Butter machte ihnen wenig Ehre, und wollte sich durchaus nicht halten; und selbst wenn sie ganz vorzüglich gewesen wäre, hätte man keine Abnahme dafür gefunden; denn merkwürdiger Weise ziehen die Südamerikaner das Oel der besten Butter vor, und wollen sich nicht eines Bessern belehren lassen. So mußte die Butterspeculation ein trauriges Ende nehmen.

Mannschaftliches aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.

* Das Verschließen der Glassflaschen durch Korkpfropfen hat manches Unzuträgliches. Die Pfropfen werden beim Herausziehen oft durchbohrt, dadurch zerstört und schließen dann nicht mehr luftdicht, wodurch der Zweck des Verschlusses verloren geht. Belzungis Verfahren, den Hals der Flasche mit einer äußern Schraubenwindung zu versehen, über die man gepreßte Zinkblei-, Guttapercha- u. Kapseln schrauben kann, gewährt eine wirkliche Vervoll-

Kommnung im Verschluß. Die Flasche selbst wird dadurch nicht vertheuert und die betreffenden Kapseln fertigt man ebenfalls überraschend billig an. Das Verfahren ist wie überall auch in Sachsen patentirt. Es wird auch mitgetheilt; aber Niemand fragt in Deutschland danach, während es in Belgien und England schon mehrfach in Ausübung gekommen ist. In letzterm Lande, u. a. an der Tyne, in Glasgow, in Yorkshire und Gloucestershire wird es geübt.

* Wie wird das Gold in Australien gewonnen? Ein Engländer in Adelaide gab unlängst folgende Antwort: „Ich habe zehn Wochen lang auf der bloßen Erde geschlafen, ohne Bett und wochenlang unausgekleidet. Ich bin durch Sumpfe und Moränen bis über den Leib in Wasser und Schlamm gegangen, habe brennend heiße Sandstrecken und Wüsten von 30 Meilen durchkreuzt, bin unter einer glühend ausdorrenden Sonne reisend fast verschmachtet vor Durst und Tage lang blieb ich ungewaschen, aus Mangel an Wasser. Einer aus unserer Gesellschaft ward uns auf dem Wege ermordet. Wir mußten ihn hier begraben, Tausende von Meilen von der Heimath. Ohne harte Arbeit, wie kaum Arbeitsleute zu ertragen fähig sind, ist das Gold nicht zu gewinnen. Niemand paßt für die Diggins, der nicht unter einem Baume in freier Luft schlafen, Wasser jeder Farbe trinken, Wochen lang ungewöhnen und unrasirt gehen und an zahlloses Ungeziefer sich gewöhnen kann.“

Freilich kommt dann auch Fortuna mit Thatsachen wie folgende:

Ein junger Schotte, welcher vor drei Jahren Paisley (unweit Glasgow) verließ, um auf obige Art sein Glück in Australien zu versuchen, ist in diesem Jahre nach Hause gekommen. Beim Eintritt in die arme Hütte seiner Mutter fand er diese beim Einschlagsspulen beschäftigt. Nachdem sie sich beim fröhlichen Wiedersehen bewillkommen hatten, sagte der Sohn zu seiner Mutter, sie möge das Spulrad bei Seite werfen. Nein, nein, James, sprach die Alte, ich werfe mein Spulrad nicht weg, bis ich Besseres habe! Goddam! sprach James; sieh her, Mutter! hier hast du Besseres! Damit zog er Banknoten von 10,000 Pfund

Sterling (68,000 Thaler) heraus, den Ertrag seines Glücks und seines Fleisches in den Goldgruben Australiens.

Wir würden diese Thatsache nicht erwähnen, wenn sie nicht von der Provinzialzeitung „North British Mail“, versichert würde.

* In Holstein, und zwar in der Landschaft Dithmarschen, ist in der Nacht vom 8. zum 9. Mai viel Vieh (Kühe und Schafe) auf der Weide erfroren. Abends fing es tödtig zu regnen an und darauf begann ein solches Schneegestöber wie im Winter; nach Verlauf einiger Stunden war Alles mit Schnee bedeckt, und im Laufe der Nacht trat zu diesem Unwetter noch ein starkes Frieren ein. Die Eigentümer hatten des Nachts vergebliche Versuche gemacht, das Vieh aus den Koppeln nach Hause zu treiben, es konnte aber vor Erstarrung nicht mehr gehen.

Aus Holland schreibt man ebenfalls von großer Kälte an denselben Tagen,

* Wäsche-Reinigungs-Mittel. Es wird in Berlin seit einiger Zeit mehrseitig nachstehende Mischung in Anwendung gebracht, um selbst sehr schmutzige Wäsche schneller und leichter zu waschen, als nach dem gewöhnlich üblichen Verfahren: 4 Loth Terpentinöl werden mit $\frac{1}{2}$ Loth Salmiakgeist durch Schütteln zu einer Emulsion vereinigt. Diese wird in einem Eimer lauwarmen Wassers geschüttet, in dem sich $\frac{1}{2}$ Pf. Seife aufgelöst befindet. In diese Mischung wird die schmutzige Wäsche über Nacht eingeweicht und den andern Morgen ausgewaschen. Die zweimal ausgewaschene Wäsche riecht nicht im Mindesten nach Terpentinöl, wie vielfach von sorgsamen Hausfrauen befürchtet wurde, und zeigt sich eben so rein weiß, als eine Wäsche, die sonst dreimal ausgewaschen werden muß, um denselben Grad von Weiß zu erhalten. Die Wäsche braucht nach diesem Verfahren nicht so heftig und anhaltend zwischen den Händen gerieben zu werden, um sie zu reinigen, wie dieses bei dem gewöhnlichen Verfahren der Fall ist, wodurch natürlich die Wäsche bedeutend angegriffen wird.

Inserate.

733) Bekanntmachung.

Bei einer bereits mehrfach bestraften Diebin ist ein Stück sogenannter Webleinwand in Beschlag genommen worden. Diese Leinwand ist mutmaßlich entwendet, und wird auf Erfordern innerhalb der nächsten 14 Tage auf dem Polizei-Amt zur Recognition vorgelegt werden.

 Zum frischen geräucherten Lachs ladet ergebenst ein
743) R. Engel.

Gefüllte Paisées bei R. Gomolky.

Faberbleistifte
in verschiedenen Nummern, beste pariser schwarze Kreide, echte chinesische Tusche, feine und ordinäre Tuschkästen und Pinsel, sowie Kleipzeuge von den ordinärsten bis zu den feinsten Sorten erhielt u. empfiehlt
in reicher Auswahl (717)

die Buch- u. Kunsthändlung von
W. Levysohn,
in den drei Bergen.

Neuen Matjes-Hering empfing und empfiehlt billigst (736) D. Mäntler's Wwe.

Ein Knabe, welcher Lust hat, Buchdrucker zu werden, kann sofort oder zu Michaeli d. J. unter den solidesten Bedingungen in der Buchdruckerei von H. Mertsching in Sommerfeld placirt werden. Für die gründlichste Ausbildung wird bestens Sorge getragen.

Tabakspflanzen
aus amerikanischen Saamen sind zu haben Breitestraße Nro. 46.

Die zum Nachlaß der verm. Bäcker Schirmer, Juliane geb. König hier selbst gehörigen Weingärten werden, und zwar: (731)

Montag den 20. d. Mts.

Nachmitt. 4 Uhr, der Nr. 1560 in der Kapelle,

Nachm. 6 Uhr, der Nro. 2016 mit Häuschen-Anteil, in der goldenen Krone belegen,

Dienstag den 21. d. Mts.

Nachmitt. 4 Uhr, der Nr. 2083 mit Häuschen-Anteil auf dem Eb- wentanz,

Nachm. 5 Uhr, der unweit des selben, Nr. 253 mit Häuschen, im Poststrevier belegene,

an Ort und Stelle verkauft werden.

 Mein Wohnhaus auf der Berlinerstraße, welches der Herr Staats-Anwalt Liske bis September in Miete hat, ist von dieser Zeit an wieder zu vermieten. Das- selbe enthält: (739)

6 Stuben,

2 Küchen nebst Kochstuben, einen separaten Keller, einen Holzstall.

Liebhaber erfahren die übrigen Bedingungen zu jeder Zeit, von

Joh. Friedrich Seydel.

Den Herren Fabrik- und Spinnerei- Besitzern

beehren wir uns hiermit ergebenst anzugeben, daß wir dem Herrn H. Mertsching in Sommerfeld ein Commissions-Lager unserer hinlänglich bekannten Kräthen übertragen haben und bitten, bei vorkommendem Bedarf sich an denselben wenden zu wollen. In jeder Beziehung haben wir ihn ermächtigt, unter den solidesten Bedingungen für uns abzuschließen. (737)

Aachen, im Juni 1853.

August Heusch & Söhne.



Mit Nummer 53 beginnt das 3te Quartal dieses Blattes und werden die geehrten Abonnenten ersucht, die Pränumeration auf dasselbe gefälligst erneuern zu wollen. Bestellungen auf das Grünberger Wochenblatt werden von der unterzeichneten Expedition und von allen Königl. Post-Anstalten zu dem Preise von 7 1/2 Sgr. entgegengenommen. Bei der großen Verbreitung des Blattes in allen umliegenden Städten und Dörfern versprechen Inserate die größte Wirksamkeit und empfehlen wir deshalb dieses Blatt dem inserirenden Publikum zur geneigten Beachtung.

Die Expedition des Grünberger Wochenblattes.

Sonntag den 19. Juni (734)

Tanz-Musik

bei  Hentschel.

Hygrometer (Wetterprophet), ein Produkt aus dem Pflanzenreiche, welches genau jede Veränderung des Wetters 12 bis 24 Stunden vorher anzeigt, vorrätig bei (681)

 Levysohn,
in den drei Bergen.

Ein gewandter junger Mensch, der schreiben und lesen kann und mit guten Zeugnissen versehen ist, findet sogleich ein gutes Unterkommen als **Haus-Knecht**. Wo? erfährt man in der Exped. d. Blattes. (748)

 Mein Lager von farbigen Seidenpapieren ist wieder vervollständigt worden; besonders aber mache ich auf eine billige Sorte in rot aufmerksam. (719)

 W. Levysohn,
in den drei Bergen.

Weinverkauf bei:

Aug. Prieß Wwe., 46r 5 sgr.

Wwe. H. Below, 46r 5 sgr.

Lehrer Merke, 52r 4 sgr.

Päholo auf der Burg, 52r 4 sgr.

Gottl. Senftleben, Berlinerstr., 52r 4 sgr.

W. Springer, a d. Krautstr., 52r 4 sgr.

Friedr. Müller, Mittelgasse, 52r 4 sgr.

Heinr. Heider, am Silberberge, 4 sgr.

Marktpreise.

Nach Br. Maas und Gewicht pr. Schtl.	Sagan, d. 11. Juni.			Karge, d. 15. Juni.					
	Höchst. Br. tbl. sgr. pf.	Niedr. Br. tbl. sgr. pf.	Höchst. Br. tbl. sgr. pf.	Höchst. Br. tbl. sgr. pf.	Höchst. Br. tbl. sgr. pf.				
Weizen.	2	15	—	2	7	6	2	15	—
Mais...	2	5	—	2	1	3	2	—	—
Gerste gr.	1	27	6	1	22	6	1	25	—
Fl.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Hafer.	1	8	9	1	3	9	1	10	—
Erbse.	2	7	6	2	2	6	2	—	—
Hirse.	—	—	—	—	—	—	2	—	—
Kartoffeln.	—	20	—	—	—	—	—	15	—
Heud. Gr.	—	—	—	—	—	—	—	25	—
Stroh, Sch.	—	—	—	—	—	—	9	—	—