

Illirisches Blatt

zum

Nutzen und Vergnügen.

49

Freitag den 8. December 1826.

Das Burgfräulein.

Dorthin, wo graue Thürme
Aus düstern Tannen seh'n,
Hieß mich in Abendstunden
Gar oft die Sehnsucht geh'n.

Da kam ein schönes Mädchen,
So hold, wie Engel sind,
Um ihre blonden Locken
Spielt' schmeichlerisch der Wind.

Sie sang zu ihrer Laute
Ein Lied, gar wunderschön,
Ich wollte bey den Klängen,
Vor Wehmuth fast vergeh'n.

Und wenn sie ausgesungen,
Verloß sie, wie ein Duft
Von jungen Frühlingsrosen,
In weicher Abendluft.

Damit flüsteren und rauschen
Die Tannen schauerlich.
Seitdem führt zu dem Schlosse
Schweimer Zauber mich.

P. Kenn.

Verbesserung und Vermehrung des Brotes*).

Schon im Jahre 1770 wurde in Frankreich die Entdeckung gemacht, daß sich das Brot durch Kleyen-

wasser verbessern und vermehren lasse; allein wie sovie-
les andere Nützliche, blieb es unter den Gelehrten,
die es entweder nicht verstehen, eine vortheilhafte Ent-
deckung ins Leben zu rufen, indem sie sich mit der Ehre
der Erfindung begnügen, oder denen es an Mitteln
dazu fehlet. Jetzt rühmen sich die Engländer dieser Erfin-
dung, und schreiben sie dem Hagger zu, obschon sie
Herrn de la Juvais zuerst gebühret.

Die Verbesserung und Vermehrung des Brotes
durch Kleyenwasser ist so zuverlässig, daß man
dadurch von einer gegebenen Quantität Mehl noch um
ein Viertel, ja selbst um ein Drittel mehr
Brot erhält, als bey der sonst gewöhnlichen Art zu
backen. Das ganze Geheimniß besteht in der Flüssig-
keit, womit das Mehl eingemengt wird, und es kommt
weder eine fremde Kernart, noch irgend etwas ande-
res, welches der Gesundheit nachtheilig werden könn-
te, als Zusatz hinzu, vielmehr erhält das Brot durch
das Kleyenwasser den gesunden und kräftig-
sten Theil des Kornes zurück, welcher in der Kleye
enthalten ist, und nach der gewöhnlichen Art des Brot-
backens davon getrennt wird, und verloren geht.

Auf einen Sack Mehl von 325 Pfund nimmt
man 2 $\frac{1}{4}$ Berliner Scheffel *) grobe Kleye, läßt sie
24 Stunden in 248 Pfund Wasser kochen, und rührt

nissen der Zeit und Umstände bedeutend zu erhöhen.
Von A. Ledeschi, Prag 1825 bey von Schönfeld.
3 Thl. S. 104.

*) Aus den bewährten und auf Erfahrungen beruhenden
Anweisungen und Mitteln, den Ertrag der Land- und
Hauswirthschaften nach den Verhältnissen und Bedürf-

*) Ein Berliner Scheffel enthält ungefähr 25 Wiener
Maß.

sie sorgfältig öfter um, damit sie nicht anbrenne und am Kessel kleben bleibe. Diesen Absud gießt man durch einen feinen Durchschlag, oder durch ein feines Sieb, und beschwert sodann die rückständige Kleyenmasse mit Steinen, um das noch darin enthaltene Dehl völlig davon zu trennen (wozu man sich auch einer Presse bedienen kann) und zu erhalten. Dieses Dehl ist das kostbarste, und gibt eigentlich dem Brote die mit Recht gerühmte vorzügliche Eigenschaft, daß es sich immer frisch erhält. Diese Operation des Durchschlagens und Auspressens muß aber sehr schnell gemacht werden, während die Kleye noch heiß ist, weil dieser Absud sonst nicht ganz die Güte haben wird, die er haben kann. Der so bereitete Kleyenabsud muß einem dünnen Breye gleichen.

Ein solcher Kleyenbrey hat einen angenehmen Geruch und Geschmack; er hat die Süßigkeit der Milch, welche in dem Korne zur Zeit der Blüthe enthalten ist, und rührt man ihn stark um, so gibt er einen Schaum wie Creme, auf welchem ein gelbliches Dehl schwimmt, das Aroma, welches dem Brote hernach etwas von seiner Farbe mittheilt.

Ist dieser Kleyenbrey fertig, so nimmt man davon am Abend zum Säuern, und am folgenden Morgen zum Kneten, ohne einen Zusatz von Wasser, was die Sache nur wieder verderben würde. Auch muß dieser flüssige Kleyenbrey, wenn er seine Güte und Kraft behalten soll, auf der Stelle, wo er bereitet ist, oder ganz in der Nähe angewendet werden; denn wenn man ihn weiter übertragen wollte, so würde er sich auflösen, und seine Kraft verlieren.

Man hat das auf diese Art durch Kleye verbesserte Brot erst drey, dann sechs Wochen aufbewahrt, und nach diesen Zeiträumen noch eben so schön und frisch befunden, als gewöhnlich gebackenes Brot von drey Tagen.

Der Cardinal Rohan ließ dieses Brot drey Monate aufbewahren, und man befand es, nach dieser langen Zeit, noch frisch und wohlschmeckender, als gewöhnliches Brot von drey Tagen.

Es ist noch zu bemerken: Man nimmt nur die erste oder grobe Kleye, welche mit dem Mehle zu-

gleich von der Mühle kommt, nicht aber die zweite feinere Kleye, oder das schwarze Kleyenmehl, welches erst durch den Beutel von dem Mehle getrennt wird, denn diese hat die Eigenschaft der erstern nicht.

Die gebrauchte und rückständige Kleye läßt nach dem Anpressen sich für alle Thiere als ein gutes Futter gebrauchen.

Der größere Holzaufwand, welcher zum Kochen des Kleyenbreyes erforderlich ist, kann durch die beträchtliche Ersparung, welche die Anwendung der eingeschlossenen Luft bey dem Brotbacken gewährt, mehr als hinreichend ersetzt, zudem selbe auch bey dem Sudkessel des Kleyenbreyes angewendet werden, wozu um so mehr auch Steinkohlen oder Loef angewendet werden kann, da man anderwärts die Steinkohlen selbst zum Brotbacken verwendet.

Solches besseres Brot könnte sonach wohlfeiler erzeugt werden *), und es würde sich seiner Dauerhaftigkeit wegen nicht nur für Haushaltungen, sondern auch für Bäcker, und vorzüglich für Reisende auf Schiffen statt des harten Zwibacks, und für Armeen zur Kriegszeit trefflich eignen.

Man kann dem Brot auch einen besondern Wohlgeschmack mittheilen, wenn man Kümmel oder Anis, oder auch beyde gemischt mit dem Salze fein stößt, das zum Brote genommen wird, und selbes mit dem zum Anmachen des Brotteigs erforderlichen Wasser vermengt.

*) Die Redaction des Wanderers, aus dessen Unterhaltungs-Blatte dieser Aufsatz in unser Blatt übergegangen ist, macht folgende Bemerkung: Es wäre wirklich befremdend, daß diese Art von Brotvermehrung in den letzten Jahren der so hoch gefestigten Getreidetheuerung, durch welche wenigstens der vierte Theil des Getreides hätte erspart werden können, nicht angerechnet worden ist, wenn man voraussetzen dürfte, daß diese vortheilhafte Brotvermehrung damals so bekannt gewesen wäre, als sie es verdiente. Allein wenn es unbekannt, daß eben die gemeinnützigsten Erfindungen und Entdeckungen am wenigsten bekannt und benützt, oder wohl auch gar vergessen werden. — Bey den gegenwärtigen Getreidepreisen erscheint die Anwendung dieser Erfindung, in Bezug auf die Brotvermehrung, freylich als kein solches Bedürfnis; allein wer bürgt uns für künftige Mißjahre?

Seltene Feyerlichkeit.

Der Gräzer = Aufmerksame enthält Folgendes aus Windischgratz, vom 8. October 1826. Unser Windischgrazer Thal war heute der Schauplatz einer besondern, selten zusammentreffenden, dreifachen Feyerlichkeit. Der ehrwürdige, 80 Jahr alte Greis Hr. Valentin Koetschnigg, Pfarrer zu St. Nicolai bey Wiederbrieff, hielt die fünfzigjährige Feyer seiner Priesterweihe; sein 77jähriger Bruder Bartholomäus Koetschnigg, Besitzer der Dominicalmeierhschaft Gradisch, jene seiner 54jährigen Ehe mit seiner 78jährigen Gattinn, und ein junges Brautpaar, welches zu denjenigen 26 älternlosen Kindern gehört, die am 14. Jänner 1810 vom Hrn. Pfarrer Koetschnigg mit mehreren tausend Gulden beschenkt wurden, empfing das heilige Sacrament der Ehe. Der Einzug in die Pfarrkirche geschah um 10 Uhr unter Musik, Lösung der Pöller und Geläute der Glocken im Angesichte mehrerer Tausend Menschen, aus dieser und den benachbarten Pfarren. Die Pfarrgemeinde männlichen Geschlechts öffnete den Zug paarweise aus dem Pfarrhose, dieser folgte das junge Brautpaar mit den Beyständen, darauf das alte Jubelpaar in Begleitung ihres geistlichen Herrn Sohnes Valentin Koetschnigg, Hauptschuldirector zu Cilli, und ihrer einzigen verehlichten Tochter, und endlich der priesterliche Jubelgreis Herr Pfarrer Valentin Koetschnigg, unter Assistenz des hochwürdigen Herrn Hauptpfarrers zu St. Martin, in Begleitung mehrerer Geistlichen. Diesem Zuge folgten die Herren Amtsvorsteher der Bezirksherrschaften Rottenthurn und Lehne, Hr. Johann Plasch und Franz Novack, in ihrer Mitte Hr. Aloys Freyherr v. Gallenfels, k. k. Kammerer, Herrschaftsbesitzer und Vorsteher der k. k. Landwirthschaftsgesellschaft in der Filiale Windischgratz. Den Beschluß des Zuges machte die weibliche Pfarrgemeinde. Das Hochamt wurde von dem Greise noch mit fester Stimme gesungen, die Predigt aber von dem Hauptschuldirector zu Cilli, als Neffen des Jubelpriesters, abgehalten, wobey der Redner auf eine der Feyerlichkeit angemessene Art die zur Erreichung eines hohen Alters vorzüglichsten Tugenden, der Arbeitsamkeit und Mäßigkeit, anpries, worin sich der würdige Herr Pfarrer stets als Muster in seiner Pfarrgemeinde darstellte.

Nach vollendetem Hochamte vollzog der Herr Hauptschuldirector zu Cilli als Sohn die Einsegnung der alten Eheleute, wobey derselbe in den zärtlichsten Ausdrücken seinen guten Altern den Dank für die genossene sorgfältige Erziehung abstattete, und die anwesende Volksmenge in allgemeine Rührung versetzte. Hierauf traute der Herr Pfarrer zu Naswald, Joseph Janitsch, die jungen Brautleute, als deren Ortspfarrer. Nach vollendetem gottesdienstlicher Feyerlichkeit geschah der Rückzug zum Pfarrhose in voriger Ordnung, wornach der alte, jedoch heitere Greis seinen geladenen Gästen eine Tafel von 24 Bedecken gab, wobey auf die Gesundheit Sr. Majestät unsers allgeliebten Kaisers und Sr. kais. Hoh. des Erzherzogs Johann, als Präsidenten der k. k. Landwirthschaftsgesellschaft, und Sr. hochfürstl. Gnaden des Herrn Fürstbischofs zu Lavant, dann noch andere Toaste ausgebracht wurden.

Biographie.

Man liest in einem Londoner Journale über Sir Walter Scott folgende biographische Skizze: „Sir Walter Scott ist geboren im Jahre 1771 zu Edinburg in jener gothischen Straße (High Street), die er in seinem Roman „der Abt“ so gut geschildert hat. Sein Vater war ein Writer to the signet (Procurator erster Classe); seine Mutter eine geborne Rutherford, ein in den schottischen Annalen der Arzneykunde berühmter Name, und der, wie jener Scott's von Harben, oft in den schottischen Balladen und Legenden vorkommt. Walter Scott hatte dreizehn Brüder und Schwestern, von denen er allein noch am Leben ist. Sein lezt verstorbener Bruder verschied im Jahre 1823 in Canada. Es war ein geistvoller Mann, dem man zuweilen die Romane des Verfassers von Waverley hat zuschreiben wollen. Noch jung, durchstreifte Walter Scott Schottland, und wurde mit den örtlichen Sagen und Sagen dieses mahlerischen Landes vertraut. Seine classische Erziehung erhielt er auf der hohen Schule (High School) zu Edinburg, und später richtete er seine Studien auf die Rechtswissenschaft. Unter die Advocaten aufgenommen, führte er mehrere Criminal-

Proceſſe, ohne beſonders bemerkt zu werden. Man erzählt jedoch, als er eines Tages Gelegenheit bekam, vor der General-Verſammlung der preſbyterianiſchen Geiſtlichkeit zu ſprechen, habe er eine ſo beredte Rede aus dem Stegreif gehalten, daß der berühmte Dr. Blair ausrief: „Dieſer junge Advocat iſt ein Mann von Genie!“ Im Jahre 1790 verehelichte ſich Walter Scott mit Miſs Carpenter, und erhielt, Dank der Protection des Hauſes Buccleugh, die Sheriſſſtelle in der Graſſchaft Selkirk, die ihm 300 Pf. St. eintrug, und ſpäter wurde er mit dem Amte eines Clerk of the court of ſeſſions bekleidet, deſſen Einkünfte ſich auf 1500 Pf. St. (16,500 fl.) beliefen. Seine Ernennung war von Pitt noch nicht unterzeichnet, als dieſer große Miniſter die Zügel des Staats in die Hände des berühmten Fox übergab, welcher die Ernennung mit Vergnügen beſtätigte. Schon im Jahre 1799 hatte Sir Walter Scott eine Ueberſetzung des Götz von Berlichingen und der Balladen Bürgers herausgegeben; das Jahr darauf erſchienen die Balladen: der Johannis-Abend, Glenfinlas, die ſchottiſchen Volkslieder, und im Jahre 1801 das Klagenlied des letzten Minſtrek. Auf dieſe Gedichte folgten Marmion, die Dame vom See, Robby &c.; das Leben Dryden's, Swift's &c.; zahlreiche Artikel in der Review von Edimburg; Ausgaben alter Dichter &c. Alle dieſe Werke fanden ausgezeichneten Beifall, und wurden nur ein wenig vergeſſen, ſeit der Erſcheinung des Waverley (1813), welches der erſte in jener zahlreichen Reihe von Romanen iſt, die man nicht müde wird, wieder zu leſen, und die Scott in der engliſchen Literatur einen Platz neben Shakeſpeare verſchafft haben.“

Wiſſenſchaftliche und Kunſt-Nachrichten.

Nach einer auf der k. k. Wiener Sternwarte eingegangenen Nachricht aus Marſeille, iſt der von H. Gambart am 28. October daſelbſt entdeckte Komet beobachtet worden, wie folgt:

29. October 1826:	7° 20' 34" mittl. Z. Marſ.	220° 26' 35" AR.	34° 28' 17" Decl. n.
30. October 1826:	6° 26' 35"	221° 13' 30"	„ 32° 45' 44"
31. October 1826:	6° 44' 43"	222° 2, 20"	„ 30° 53' 5"

Mehr Beobachtungen hinderte die mit Anfang Novembers eintretende ſehr ungünſtige Witterung. H. Gambart hat aus dieſen Beobachtungen folgende Elemente abgeleitet:

Tage	
Durchgang durch das Perihelium	1826, 322, 7172
mittl. Zeit Marſeille (18. November),	
Distanz des Periheliums	0,0174.
Länge deſſelben	160° 32' 43"
Länge des aufſteigenden Knotens	237° 17' 50"
Neigung	89° 39' 43"
Bewegung	direct.

Aus dieſen Elementen, welche die vorhergehenden Beobachtungen ſehr gut darſtellen, folgt das merkwürdige Ereigniß, daß der Komet am 18. November, alſo ſelbſt am Tage ſeines Durchgangs durch ſein Perihelium, für die Bewohner der Erde vor der Sonnenscheibe vorüberging, und daher auf dem ſehr lichten Hintergrunde derſelben geſehen werden konnte. Nach Gambart's Berechnung hatte der Eintritt des Kometen in die Sonne den 18. November um 7 Uhr 18 Minuten Morgens Statt. Die kürzeſte Distanz des Kometen von dem Mittelpuncte der Sonne war nur fünf Minuten. Es iſt zu wünſchen, daß nicht an vielen andern Orten, ſo wie hier, um dieſe Zeit die Witterung ſo ungünſtig geſeſen iſt, um eine ſo intereſſante Beobachtung von mehreren Seiten anſtellen zu können, da ſie wahrſcheinlich einen ſehr wichtigen Einfluß auf unſere biſher noch ſo mangelhafte Kenntniß der Natur dieſer Himmelskörper haben wird.