

# Illyrisches Blatt

zum

## Nutzen und Vergnügen.

42

Freitag, den 19. October 1827.

### Meteorologische Beobachtungen.

#### Uebersichts-Tabelle

der climatischen Eigenheiten des Monats September nach einer dreijährigen Beobachtung nordwestlich des Raibacher Horizonts.

Witterung.	September		
	1825	1826	1827
	Von Neunzig Theilen		
Heitere Witterung . .	52 1/2	43	40
Trüb, neblig und Wolken	37 1/2	47	50
Regen . . . . .	8	11 1/2	8
Witz und Donner . .	4	6 1/2	—
Groß oder Reif . . .	1 1/2	2	1
Ost- und Ostüdwinde .	15	11	9
Süd- und Südwestwinde	7 1/2	13 1/2	6 1/2
N. W., N. u. N. O. Winde	22	3	10 1/2
Feuchtigkeit der Luft .	19	18	30
Trockenheit der Luft . .	2	1	10 1/2
Temperatur nach Reaumur	G r a d e		
Summe der niedrigsten Wärme	278	333	254
do. der höchsten do.	517	490	494
Die größte Wärme am 22.	20	—	—
„ „ do. am 1.	—	20	—
„ „ do. am 15. u. 27.	—	—	19
Die kleinste Wärme am 30.	5	—	—
„ „ do. am 23.	—	5	—
„ „ do. am 22.	—	—	4

### Graf Capo d'Istria.

Die Times enthalten folgende biographische Notizen über Capo d'Istria. Der Graf Capo d'Istria ist zu Corfu im Jahre 1776 geboren. Seine Familie nahm seit dem Jahre 1300 in der höheren Classe der Bürger der 7 jonischen Inseln einen ehrenvollen Rang ein. Er studierte in Italien, kehrte 1798 als der Umsturz der Republik Venedig die Einführung der Demokratie in seinem Vaterlande zur Folge hatte, nach Corfu zurück. Er fand seinen Vater in Gefangenschaft, und wegen seiner politischen Meinungen in Gefahr, von dem französischen Statthalter in Verbannung gewiesen zu werden. Es gelang dem Sohn, von seinem Vater dies Übel abzuwenden, und ihm die Freyheit auszuwirken. Im Februar 1799, wo die Franzosen die jonischen Inseln der vereinigten russischen und türkischen Flotte abtreten mußten, wurde sein Vater an die Spitze der Deputation gestellt, welche den Verhandlungen zu Constantinopel, wo das Schicksal der 7 Inseln festgestellt werden sollte, beywohnte. Dem Vertrag vom 20. März 1800 gemäß, wurden die 7 Inseln eine Republik unter der Vorherrschaft der Pforte, so wie Ragusa unter den Schutz Rußlands und Englands gestellt wurde. Graf Capo d'Istria, obgleich erst 24 Jahre alt, erhielt den Auftrag, Cephalonia, Ithaca und Sta. Maura zu organisiren, und dieses ist als Anfang seiner politischen Laufbahn zu betrachten. — Die neue Republik konnte sich nicht immer Ali Pascha's Eingriffen hinlänglich widersetzen, dessen Truppen die Küsten von

Epirus, Butrinto, Woniza und Prevesa besetzten, welche sämmtlich unter der Garantie der Republik gestellt waren. Nur Parga widerstand diesen Einfällen. — 1802 kam ein russischer Bevollmächtigter nach Corfu als Friedensvermittler der Inseln und mit einer Garantie der Verfassung. Capo d'Istria wurde Anfangs Minister des Innern der Republik, nachher des Auswärtigen, des Seewesens und des Handels. — Eine seiner vorzüglichsten Maßregeln war die Einführung von Normal-Schulen, in welchen der Volkssprache ganz besondere Aufmerksamkeit geschenkt wurde. — 1807 wo Sta. Maura von Ali Pascha bedroht war, stellte die jonische Regierung Capo d'Istria an die Gränze und die Miliz der Inseln, und diejenigen Griechen aus Epirus, Albanien und aus Morea, welche in den Diensten der alliierten Höfe und der 7 Inseln standen, unter seinen Befehl. In dieser Campagne machte er zuerst die Bekanntschaft Colocotronis, Bogaris und Karaiskalis u. a., und hier knüpfen sich seine persönlichen Verhältnisse mit Griechen an. — Nach dem Frieden von Tilsit kamen die Franzosen wieder nach Jonien, Capo d'Istria blieb, nahm aber keine Anstellung an. — Vom 3. 1809 bis 1812 blieb er zu Wien, von wo er aufgefordert wurde als Diplomat an die Spitze des diplomatischen Departements zu treten, in dem Hauptquartier der Armee an der Donau, später bei der großen Armee, bei der er auch von 1813 bis 1815 blieb, und in den vielen diplomatischen Verhandlungen eine Rolle spielte. Er zeichnete sich in dieser Stellung immer durch die gemäßigtesten Gesinnungen aus. — Von 1810 bis 1822 war er Minister des Auswärtigen im russischen Cabinet. 1822 legte er seine Stelle nieder und ging nach der Schweiz. — Während seines Aufenthalts in Griechenland lebte er sehr zurückgezogen, und weihete seine Zeit seine Studien, und sein mäßiges Vermögen dem Dienste der unglücklichen Griechen. — 1826 ging er nach Paris, und man glaubte Anfangs, er wolle von da wieder nach Petersburg gehen, allein dieß that er erst im May dieses Jahres, und gleich bey seiner Ankunft erhielt er die angenehme Nachricht, daß die Wahl eines Leiters der griechischen Angelegenheiten auf ihn gefallen sey. Das Decret, in welchem Kaiser Nicolaus ihn aus seinem Staatsdienst entläßt, zeugt von persönlichem Wohlwollen für ihn.

## Wie in Thüringen die Kartoffelkäse gemacht werden.

Das Recept und Verfahren hierbey, von einer aufmerksamen, erfahrenen und geschickten Hauswirthinn mir mitgetheilt, ist folgendes:

Man sucht von den rothen und weißen Kartoffeln die größten und besten aus, und kocht sie in einem Kessel weich ab, doch so, daß sie nicht plagen, weil sonst ihre Kraft vermindert wird; sobald sie kalt geworden sind, schält man sie rein ab, und wirft sie in eine Mulde; alsdann zerreibt man sie entweder auf einem Reibeisen, oder mit einer großen hölzernen Keule, bis alles recht weich und fein geworden ist. Von diesem Kartoffelbreye nun können mit Zusatz dicker, saurer, von den Molken geschiedener Kuh- oder Schafmilch, wie man sie zu den gewöhnlichen Käsen nimmt, dreyerley in Absicht der Güte, verschiedene Arten Käse gemacht werden. Doch muß man die Milch auf oder an den Kohlen nicht zu heiß und dick werden lassen, weil die Käse sonst spröde werden und springen.

Nunmehr thut man in eine andere Mulde, entweder 5 Pfund von den geriebenen Kartoffeln und nur ein Pfund saure gekäsete Milch, wozu man noch so vieles Salz (auch wenn es beliebig ist, Kümmel, Holunderblüthe oder Anies) als zu gewöhnlichen Käsen nöthig ist, hinzuthut, und knetet Alles wohl durcheinander; oder man nimmt 4 Theile Kartoffeln, und 2 Theile dicke Milch; oder 3 Theile von jeder Art; und wenn es beliebt, nur 2 Pfund Kartoffeln und 4 Pfund dicke Kuh-, oder Schafmilch, welches alles gehörig gesalzen und wohl unter einander geknetet wird. Die erste Art ist vornehmlich für Arme; die zweyte Art läßt sich von Jedermann genießen; die dritte aber werden auch Leckermäuler nicht verschmähen. Alle drey Sorten werden, wenn sie wohl durchgeknetet sind, zugedeckt und bleiben im Winter 3 — 4, im Sommer aber nur 2 — 3 Tage stehen.

Nach dem Ablaufe dieser Zeit knetet man Alles noch ein Mal wohl unter einander, füllet mit der Masse die kleinen Käseföbde oder Formen völlig an, und läßt durch die darin befindlichen Öffnungen die überflüssigen Feuchtigkeiten ablaufen. Die Käse bleiben

alsdann, nach Beschaffenheit der warmen oder kalten Bitterung, einige Tage in den Körben oder Formen stehen. Hierauf bringet man sie auf ein Bret, und läßt sie bey gelinder Wärme vollends abtrocknen; aber ja nicht an der Sonne oder bey dem heißen Ofen, weil sie sonst leicht Risse bekommen oder gar brechen. Sollte aber das Ausbreiten dadurch dennoch nicht können verhindert werden, so darf man nur die aufgerissenen Käse mit etwas Bier besprengen, oder mit etwas dicker Milch, worunter ein wenig Rahm (Sahne) gemischt wird, bestreichen, und sodann wieder abtrocknen lassen. Alsdann legt man sie in Töpfe oder Täßchen auf folgende Art ein. Auf den Boden streuet man etwas grünes Vogelkraut (Miere), welches im Sommer häufig in den Gärten wächst, und wovon man zum Gebrauche für den Winter einen kleinen Vorrath trocknen kann. Darauf werden die Käse einzeln eingelegt, und darüber wieder etwas Vogelkraut, und so eine Schichte nach der andern, bis das Gefäß ganz voll ist. Manmehr läßt man die Käse so 14 Tage und noch länger stehen; den je älter sie werden, desto besser schmecken sie. Um sie noch fetter und wohlgeschmeckender zu machen, kann man bey der Zubereitung auf jedes Stück noch einen oder zwey Löffel Rahm mit unter die Masse thun.

Wenn man nach holländischer Art große runde Käse verfertigen will, so nimmet man zu jedem Pfunde des Kartoffelbreyes  $\frac{3}{4}$  Pfund gekösete Kuh- oder Schafmilch, thut das nöthige Salz hinzu, und außerdem noch einen guten Theil frischen Rahm. Weil diese Käse aber noch leichter plagen können, müssen sie desto mehr von außen mit Sahne bestrichen werden. Will man sie auswendig gelb oder röthlich haben, so darf man unter den Rahm nur etwas Safran, oder ein anderes unschädliches Roth, als Kirsch- oder Himbeersaft u. dergl. mischen.

Will man den ordentlichen Kartoffelkäse recht locker haben, so bereitet man die Masse aus einem Theil Kartoffelbrey und 3 Theilen dicker Kuh- oder Schafmilch nach der vorhin gezeigten Art zu und läßt sie 3 bis 4 Tage in der Mulde stehen. Alsdann wird von derselben eine Lage, etwa eines Daumens dick in den Käsekorb gepackt, etwas zerriebene Nelderblüthe, oder

Kümmel, mit etwas Muskatblüthe vermengt, darüber gestreuet und sodann frische Butter in der Größe einer welschen Nuß, mit einem Löffel darüber gedrückt, Hierauf folgt eine neue Lage der Käsemasse auf die beyden anderen Zuthaten, und so fährt man weiter fort, bis der Korb voll ist. Zuletzt verfährt man eben so, wie vorher bey den andern Arten gezeigt worden ist. Wenn dieser Käse etwas alt wird, übertrifft er an Geschmack den holländischen weit.

Mischt man einen Theil der oben beschriebenen künstlichen Butter und einen Theil gekösete Schafmilch unter einander, so erhält man ebenfalls einen sehr guten Käse.

Alle hier erwähnten Arten des Kartoffelkäses haben vor dem gemeinen Käse den Vorzug, daß sich in denselben theils keine Maden, wie in dem fetten Kuh- oder Schafkäse erzeugen, sondern daß sie Jahr aus Jahr ein, immer gut bleiben, theils daß sie, je älter sie werden, immer mürber und besser erscheinen, da hingegen der gewöhnliche Käse mit der Zeit hart und zäh zu werden pflegt. Übrigens müssen sie an einem trocknen Orte aufbewahrt und jedesmahl, wenn welche herausgenommen worden sind, das Gefäß, worin man sie hält, sorgfältig wieder zugemacht werden.

### Ueber das durch Kunst erzeugte Gebilde auf dem Mond.

Das von Dr. Gruthuysen aufgefunden und durch Kunst erzeugte Gebilde auf den Mond, ist von Herrn Apotheker Schwabe in Dessau mittelst seinen 3  $\frac{1}{2}$  flüssigen Fernrohr wieder aufgefunden worden und er sah sogar 5 Wälle mehr als der erstere Beobachter. Er sagt unter Andern darüber Folgendes: Obgleich sich die Luft bewegt, so hatte ich bey 168mahliger Vergrößerung ein sehr schönes Bild dieser Gegend, und sah die Wälle außerordentlich scharf begränzt. Außer den früher angegebenen Wällen entdeckte ich noch, daß von dem westlichen, der beyden aus dem kleinen Krater nach Nord und Nordwest gehenden Hauptwalle, sich noch fünf Wälle nach Südwest erstrecken, welche mit fünf kleinen Querwällen gerade Linien bilden. Das ganze

Wasswerk liegt auf dem südlichen Theile eines grauen, niedrigen, scheinbar verfallenen Ringgebirges. —

Möchten fortgesetzte Beobachtungen unserer unermüdblichen Astronomen uns nähere Details über dieses höchst merkwürdige Kunstgebilde bringen.

### Die Damen in den Quecksilber-Gruben zu Idria in Krain.

Lord John Russell erzählt in seiner lesernwerthen Reise durch Deutschland (Leipzig 1825, II. Theil S. 409.) folgende Denkwürdigkeit von dem Quecksilberbergwerk zu Idria.

Zwey Damen stiegen, während des Congresses in Laibach, mit einer vornehmen Gesellschaft, in die Quecksilbergruben von Idria hinab. Als sie zurück kamen, fand die eine ihre goldene Uhr in eine zinnerne Kinderney verwandelt, wie sie meinte, eigentlich aber mit Quecksilber überzogen; die Andere aber ihre schönen Wangen und den Hals mit der Schwärze der betrügerischen Schminke besetzt. Das Quecksilber hat nämlich eine eben so große Verwandtschaft zu andern Metallen, als Flüchtigkeit. Es hat sich daher in seiner Dunstgestalt um das Ubergold gesammelt, und vermuthlich war die weiße Schminke aus Wismuth bereitet und daher vom Quecksilber, vielleicht in Vereinigung mit andern Gasarten angegriffen.

### M i s c e l l e n.

(Die Schlacht von Waterloo.) In Baurhall zu London ist kürzlich nichts Kleineres dargestellt worden, als — die Schlacht von Waterloo, ganz so, wie sie in der Wirklichkeit gesoffen worden. Alle Hauptmomente, alle Evolutionsen sind nachgeahmt worden, und kurz, die Schlacht ist noch ein Mahl geliefert — nur mit dem einzigen kleinen Unterschiede, daß es dabey keine Todten gegeben hat, und daß die Massen der Kämpfenden etwas weniges kleiner waren. Übrigens hat es Cav.

lerie, Infanterie und Artillerie gegeben; ein Pulverwagen ist in die Luft gestogen, und die wildgewordenen Pferde sind dann mit den brennenden Überbleibseln über das Schlachtfeld gesprengt. Sämmtliche Herren Acteurs sollen ihre Rollen sehr gut gegeben haben, und besonders der Herzog von Wellington so täuschend nachgeahmt gewesen seyn, daß Viele sich nur mit Mühe überzeugen können, er sey es nicht selbst.

Der Maler, welcher das Innere der Kuppel der Pauls-Kirche in London verzieren sollte, trat in seiner Künstler-Ertase einst mehrere Schritte zurück, um zu sehen, wie sein Werk sich ausnehme; er ging dabey so weit rückwärts, daß er nur noch einen Fuß breit vom Rande des Gerüstes entfernt war, und jeden Augenblick in die Tiefe hinab stürzen konnte. Einer der mitarbeitenden Maurer, der die Gefahr sah, verlor kein Wort, sondern tauchte hastig seinen Mauerpinsel in einen Farbetopf, und machte damit einer der gemalten Figuren einen großen Klecks gerade in's Gesicht. Der Maler sprang natürlich in voller Wuth augenblicklich herbey, dem Maurer den Pinsel weg zu reißen, und ward dadurch gerettet!

Eine amerikanische Zeitung (die Black-Rock-Gazette) kündigt auf den 8. September, 3 Uhr Nachmittags, ein außerordentliches Schauspiel an, nämlich, daß ein Schiff, der Michigan, von 136 Tonnen, die gewaltigen Wasserfälle des Niagara passiren werde. Alle Öffnungen des Fahrzeuges werden dicht verschlossen seyn, und man hoffte, daß das selbe die senkrechte Höhe von 160 Fuß unversehrt hinabstürzen werde, indem das Bassin 5 bis 600 Fuß tief ist, und das Schiff den Grund nicht berühren wird. Boote sollen das Schiff bis an die Wasserfälle hinziehen, und ihm die beste Richtung geben. Zur Vergrößerung des Schauspiels will man auf den Verdeck Bären, Hunde u. dgl. Thiere anbringen, welche wie man erwartet, den Sturz unbeschädigt überleben werden.