

Blätter aus Krain.

Beilage zur Laibacher Zeitung.

№ 14.

Fünfter Jahrgang.

6. April 1861.

Der Dampf.

(Aus der demnächst erscheinenden Dichtung: „Ein Schwanenlied der Romantik.“)

Straff halten wir am Zügel mit kühnem Mannesgriff
Das Flügelroß des Dampfes: ein zahmer Hippogryph,
Wälzt es Riesenräder trabend, oder sauft
Prustend durch die Lüfte, gelenkt von kühner Menschenauft.

Seine Mähnen wehen in den blauen Tag,
Auf schwimmenden Kolossen rauscht sein Flügelschlag;
In die hohe See zieht schnaubend es hinaus,
Helle Funken streuend in's öde Meeresschaumgebraus.

Und selbst des Hochgebirges einsame Wunderwelt
Durchrast es flammenspreiend; erschrocken innehält
Am Felshang die Lawine; seitab mit Ungeflüm
Entspritzt der Bergstrom, schauernd vor jenem Flammenungethüm.

Stille Hochwaldwipfel, um die nur Aetherhauch
Geweht und Adlerschwinge, umwallt sein Gang mit Rauch.
Bom Bornhauch seiner Rüstern dunkelt des Aethers Dom,
Vor seines Hufschlags Donner hebt in der Erde Bauch der Gnom.

Robert Kauerling.

Das Gespenst von Wallsee.

Das Gebiet des Seltamen, Wunderbaren war es von jeher, auf welchem sich der Mensch am liebsten bewegt, und je schwieriger das Räthsel zu lösen ist, desto emüger folgt man seinen Spuren. Der Schleier des Geheimnisses übt einen mächtigen Zauber aus, ihn wenigstens zum Theile zu lüften, ist das Ziel der emügend forschenden Vernunft, gibt es gleich eine enge Grenze, über welche hinaus selbst das geistige Auge erblindet, und von da an beginnt das Reich — des Glaubens. So nahe übrigens bei manchem Geheimnißvollen die Lösung bisweilen liegt, ebenso ferne sucht sie meistens der forschende Geist, und selbst dann, wenn die Lösung des durch Jahrzehnte geschürzten Knotens auf vollkommen irdische Weise geschieht, vermag die Thatfache selbst den Schimmer des Uebernatürlichen durchaus nicht ganz zu zerstören, und was sich die Ahnen flammend erzählten, bleibt ein Gemeingut von Geschlecht zu Geschlechtern. In dieser Beziehung ist die Geschichte des Schloßgeistes zu Wallsee sowohl betreffs des Ursprunges, wie der Entwicklung und Lösung nach, gleich seltsam und eine der merkwürdigsten ihrer Art.

Einige hundert Schritte abseits von der Landstraße, auf Sehweite von dem Orte Sternberg entfernt, steht ein altes, ziemlich verfallenes Schloß, dessen lange, von zwei Seitenflügeln begrenzte Fronte gerade gegen den kleinen, größtentheils von Bauersleuten bewohnten Ort gekehrt ist. In altem, edlen Baustyl aufgeführt, war es einst das Eigenthum eines deutschen Grafen, der ein seltenes Alter erreichte, unlacht von Reichthum und Bracht, wenngleich seit Jahren ziemlich einsam stehend in der weiten Welt; denn von all seinen Verwandten war ihm nur ein Neffe am Leben geblieben. Dieß war ein hoffnungreicher, blühender junger Mann, in dessen Adern aber ein heißes Blut rollte, und dessen Börse stets zu rasch sich leerte; sie glich dem Faß der Danaiden — Vergnügen hieß der Abgott seines Lebens. Der alte Graf dagegen war ein Geizhals erster Klasse und die Verschwendung seines Neffen machte ihm schweren Kummer, ja, sie veranlaßte die heftigsten Szenen, welche ein entsetzliches Ende finden sollten. Wie die Stunde der Entscheidung herbeigeführt worden sei, hat kein menschliches Auge ergründet, denn der Geizhals hielt nur einen Diener, und von den übrigen Leuten blieb das Schloß sammt Umgebung meistens gemieden. Niemanden mochte es behagen in der Nähe dieses habgierigen, herzlosen Alten. Eines Abends nun, der Schnee fiel in großen, dichten Flocken zur Erde und der Wind heulte in den weiten Gängen des Gebäudes, kam der Neffe an das Gitter des Schlosses geritten, schwang sich von dem erhitzten Pferde und schlang den Zügel um eine Säule. Es war am Sylvesterabend des Jahres 178*, und weit und breit keine menschliche Seele zu sehen. Als das schwache Mondlicht durch dunkle Wolken, für Augenblicke durchschimmernd, das Antlitz des Reiters beschien, zeigte es seine bleichen Züge, sein glühendes Auge — schwer athmend hob sich seine beengte Brust. Ein heftiger Schmerz oder eine gewaltige Leidenschaft mochte in seinem Innern toben. Der Neffe war wohl mit den Gebräuchen des Hauses vertraut, wußte den geheimen Mechanismus, um sich selbst das Gitter zu öffnen, und trat in die innern Gänge, den schweren Mantel zurückschlagend, um den Schnee von seinen Kleidern zu schüttern. Eben schlug die alte Thurauhr die zehnte Abendstunde, als er in das Zimmer des Dieners trat, der um diese Zeit sich in der Schenke zu Sternberg gültlich zu thun pflegte — und auch diesmal mußte es also sein, denn die Stube stand leer, worüber ein eigenthümliches Lächeln flüchtig die Züge des jungen Mannes

umspielte. — Rasch durcheilte er mehrere leere, öde Gemächer, bis ein schwacher Lichtschimmer sein Auge traf und ihm die Stelle zeigte, wo sein alter Verwandter sich in stiller Einsamkeit aufhalten mochte. — Der Greis saß lesend auf einem alten verschossenen Lehnsstuhl, in einen gleichartigen Sammetrock gehüllt, und stützte sein von wenigen silberweißen Haaren bedecktes Haupt in die zitternde Hand. Beim Geräusch des Eintretenden erhob er, unwillig, gestört zu werden, den Kopf empor, schlug den Schirm der Lampe zurück, und grüßte flüchtig den Neffen, der sich zu demüthiger Freundlichkeit zwang. Lange mochte das Gespräch nicht recht in Fluß kommen, bis der Nefse, dessen Geduld nicht die längste war, gerade auf das Ziel losging und von seinem Onkel eine sehr bedeutende Summe in Gold begehrte. Sie wurde kurz, entschrieben verweigert. Der alte Herr sah, daß keine Besserung zu hoffen war, und er blieb entschlossen, Herz und Kassa seinem verschwenderischen Verwandten zu verschließen. — Der Nefse bat, beschwor, betheuerte, er schilderte seine rathlose Lage, ehelos und infam war er Zeit Lebens, wenn er nicht die verlangte Summe erhielt. — Der alte Onkel blieb unbeweglich — Born und Wuth rötheten die fahlen Züge des Neffen, wiederholt griff seine Hand an die Brust, indem ein stehender Blick auf den Geizhals fiel, und athemlos rannte er in höchster Aufregung auf und nieder. Stets lauter und heftiger wurden die Reden, Spott, Hohn, Lästerungen steigerten die Leidenschaften, und — — eine Stunde darnach schwang sich der Nefse im Dunkel der stürmischen Nacht wieder in den Sattel, preßte seinem edlen Pferde die Sporen in die Seiten und flog wie rasend die öde Straße dahin. Der Diener kehrte bald darnach heim, — zu seinem Befremden fand er das Gitter offen — das Licht des alten Grafen war verloschen — und von banger Ahnung ergriffen, stürzte er die Stiege hinauf. Als er mit dem Lichte die Schlafstube des Grafen betrat, taumelte er erschrocken zurück und floh ohne anzuhalten in's Dorf zurück, wo er für Hundert zu lärmen begann. Der Schlossherr lag ermordet am Boden seines Zimmers, ein Dolch steck in seiner Wunde. Den Neffen hat seither kein Auge gesehen, man sagte, er sei nach Amerika entflohen. — Den alten Grafen trug man allein, unbeweint zur letzten Ruhe. — Das Schloß selbst blieb aber viele, lange Jahre unbewohnt und verödet, denn allgemein ging die Sage, daß sich die Sylvesternacht hindurch allnächtlich der Geist des alten Grafen in den Gängen zeige, da er keine Ruhe in der Gruft seiner Ahnen zu finden vermöge, solange die Schätze, die er in den unterirdischen, weitläufigen Gängen vergraben haben soll, nicht wieder an's Licht des Tages gekommen wären. Wohl hieß es, daß Habgier schon Manchen dazu verleitet habe, sich in den verhängnißvollen Nächten in dem Schlosse aufzuhalten, um, von dem Gespenste geführt, den Schatz zu heben, aber stets habe man des andern Morgens den Verwegenen todt auf den Stufen der unterirdischen Treppe gefunden. Sei dem, wie immer, der Volksglaube stand fest, das Schloß blieb gemieden, wie der Mörder des Grafen verschollen war. — —

Erst im Jahre 180* hieß es, das Schloß sei von einer reichen Französin gekauft, welcher die Aerzte eine Luftveränderung ihrer sehr zarten, wankenden Gesundheit wegen angerathen hatten. Nicht lange darnach, es war mit Beginn des Frühjahres, begann es lebhaft im Schlosse zu werden. Man brachte herrliche Meubeln, rottete das Unkraut in den Höfen und im Garten aus, vergoldete und polirte ohne Anse, worüber die Nachbarsorte verwundert die Köpfe schüttelten, denn Viele wollten in der letzten Sylvesternacht neuerdings den Geist des alten Grafen gesehen haben, Andere nannten es geradezu einen Frevel, sich in die „Geißerburg“ zu wagen, und so wurde der Einzug der neuen Besitzerin ein Ereigniß für Sternberg, von welchem der Wirth am meisten profitirte, denn bei ihm wurden alle Tagesereignisse abgehandelt, und von seinen Stubensenioren sah man gerade auf die Hauptfronte des geheimnißvollen Gebäudes. Von demselben sprachen nun die Ortsbewohner beim Wein- oder Bierglaße nur mit scheuen Blicken, geheimen Schauern und allerlei Vermuthungen, welche nicht zu den trostvollsten gehörten. In der Sylvesternacht, behaupteten Einige unbegreiflich immer wieder, hätten sie eine tief gebeugte Gestalt, klagend und stöhnend, durch die offenen Säulengänge des öden Schlosses, mit einer schwach schimmernden Lampe in der Hand, dahin schreiten gesehen; was damit geschehen, wie lange sie herumgewandelt und wann sie wieder verschwunden sei, — das wußte Keiner, denn sie waren querfeldein auf und davon gelaufen, sobald sie nur den ersten Blick auf jene verhängnißvolle Stelle geworfen hatten.

Unbekümmert um dieses Gerücht bezog die neue Besitzerin bald darnach das Schloß, welches in der lachendsten Gegend lag. Sie war eine höchst anziehende Dame mit deutlichen Spuren einfliger, seltener Schönheit, obwohl sie bereits einen erwachsenen Sohn und eine Tochter hatte, welche vor Kurzem in ihrem 16. Jahre ihre Hand einem jungen Manne gereicht hatte, dessen Verhältnisse glänzender erschienen, als sie sich bald darnach herausstellen sollten. Sehr frühzeitig vermählt, machte die Mutter ein Feldzug in Afrika zur Wittve und Herrin eines großen Vermögens. Indes ihre Trauer um den Gatten war tief empfunden und wahr, und nagte an ihrem Leben, so daß die Aerzte ihr die größte Ruhe empfahlen, die sie, von ihren Kindern umgeben, zu genießen dachte. Doch beinahe schien wirklich auf diesen Mauern ein Fluch zu lasten, es wollte der Friede nicht einziehen in diesem Familienkreise. Während der Sohn seine Mutter mit wahrer Kindesliebe pflegte, entwickelte sich der Charakter der Tochter bald an der Seite ihres abenteuerlichen, leidenschaftlichen Gatten auf die nachtheiligste Weise, und oft und öfter traten Thränen in die Augen der Mutter. Herrschsucht, Geldgier und Stolz ließen sie stets schroffer ihrer liebevollen Mutter entgegenreten — bis es beinahe zum Bruche zwischen Beiden kam. Ueber diesen Undank der gefühllosen Tochter erfaßte die kränkliche Dame ein so heftiges, nervöses Bittern, daß sich die Gegenstände vor ihren Blicken im Kreise drehten, und wie leblos zur Erde sinkend wurde sie von ihrem erschrocken

herbeieilenden Sohne unterstützt, während die erzürnte Tochter diese heftige Scene für eine Komödie erklärte und sich sorglos entfernte.

Eine tiefe Melancholie, ein zunehmendes Leiden waren die Folgen dieser heftigen Gemüthsbewegung. Die Dame hütete meist das Bett, und ernste Entschlüsse schienen in ihrer Seele zu reifen. Eines Abends, als ihr Sohn für einen Tag abwesend war, ließ sie einen Advokaten aus der Hauptstadt zu sich bitten und — gab ihren letzten Willen zu Papier. Hatte sie gleich abichtlich eine Stunde hierzu gewählt, in welcher sie allein zu bleiben hoffte, so fügte es doch der Zufall, daß ihr Schwiegersohn unangemeldet in das anstoßende Zimmer trat, und als er die Stimme des Advokaten erkannte, sich nicht schente, die Worte dieses Gespräches zu befragen. Seine Stirne faltete sich bald, Wuth erfaßte seine Brust, denn — seine Frau, wie er selbst, waren enterbt, und der Sohn allein sollte Herr dieses großen Vermögens werden. Indes wußte der freche Lauscher sich soweit zu beherrschen, daß er sich nicht verrieth; als der Advokat das Zimmer verließ, verbarg er sich hinter dem Fenstervorhang und schlich sodann leise zur halbgeöffneten Pforte, um zu sehen, was im Zimmer der Kranken geschehen mochte. Als dieselbe sich allein glaubte, öffnete sie eine Tapetenthür, welche in ein kleines anstoßendes Zimmer führte, schloß eine darin am Boden festgeschraubte eiserne Truhe auf, und nachdem sie das verhängnißvolle Blatt in ein flaches, aus Bronze, in Form eines Buches gegossenes Kästchen zu einigen andern Schriften gelegt hatte, schloß sie dieses sicher verwahrte Behältniß ab, den Schlüssel in ihren Schreibtisch verbergend. Der kühne Lauscher verlor keine ihrer Bewegungen, und mit Thränen im Auge saß die unglückliche Frau am Fenster, ohne die Nähe eines fremden Wesens zu ahnen. Erst nach einiger Zeit öffnete der Schwiegersohn abichtlich mit Geräusch die äußere Pforte, als wäre er eben erst eingetreten, und mit der unbefangenen Miene näherte er sich der Dame, die er der innigsten Neue ihrer Tochter über ihr unbesonnenes und undankbares Benehmen gegen sie versicherte. — War gleich von nun an das Benehmen der Tochter schlau berechnet, so schien es doch keine besondere Wirkung zu haben, und ehe der Herbst zu Ende ging, reiste die Mutter mit ihrem Sohne nach Neapel, indes die Tochter mit ihrem schlauen Gemal nach Paris zurückkehren sollte. So war denn das Schloß wieder verödet, die Gitter wurden geschlossen, das Gras wucherte zwischen den Steinplatten empor, — wo erst so reges Leben geherrscht hatte, war es mit Eins recht winterlich öde.

(Fortf. folgt.)

Kochen und Braten des Fleisches.

Obgleich man seit Jahrtausenden die Kunst kennt, das Fleisch mit Hilfe des Feuers genießbar zu machen, d. h. in einen Zustand zu bringen, welcher es sowohl schmackhafter, als dem Körper leichter assimilirbar werden läßt, so kann man doch sagen, daß nirgends so viele Fehler gegen die

ersten Regeln der Kochkunst begangen werden, wie gerade bei dieser Zubereitung, und es sind vorzugsweise die kleinern Haushaltungen, welche sich in völligem Mißverstand und bartnäckigem Anbesten an das Althergebrachte derselben nicht entschlagen zu dürfen glauben. Dadurch aber geht eine große Menge von kräftigem Nahrungsstoff nutzlos verloren, und es leidet darunter der Einzelne wie die Gesamtheit. Es kann deshalb nicht oft und eindringlich genug auf die vortheilhafte Herrichtung der Fleischspeisen aufmerksam gemacht werden. — Wählt man zwischen dem Kochen und dem Braten des Fleisches, so ist das letztere hinsichtlich der Nahrungskraft — den individuellen Wohlgeschmack bei Seite gelassen — stets vorzuziehen; denn bei ihm bleibt der Saft mit seinen löslichen Bestandtheilen mehr im Fleisch, während er beim Kochen zum Theil in die Brühe übergeht. Je größer daher das Kochstück ist, um so besser fällt es aus, weil es weniger ausgelaugt werden kann; ebenso kocht sich fettes Fleisch kräftiger wie mageres, weil das Wasser das Fett nicht zu durchbringen vermag. Die Hauptaufgabe beim Kochen des Fleisches, möglichste Erhaltung seiner nährenden Bestandtheile, erreicht man einfach und am besten dadurch, daß man es in siedendem Wasser beisetzt; in diesem gerinnt augenblicklich das thierische Eiweiß (Albumin) der gesammten Oberfläche und verhindert auf diese Weise sowohl das Eindringen des Wassers, wie das Ausfließen des Saftes. Wird dagegen das Fleisch in kaltem Wasser aufgesetzt und gekocht, so geht ein großer Theil seiner Säfte in das letztere über und bildet darin eine gute Fleischbrühe, aber es bleibt ein geschmackloses und schwerverdauliches Fleisch, dessen beste Nahrungskraft nur durch den Mitgenuß der Suppe nicht verloren geht. Setzt man ein größeres Stück Fleisch in kochendem Wasser bei, so ist insbesondere darauf zu sehen, das Feuer tüchtig zu unterhalten, so daß das Wallen des Wassers wenig unterbrochen werde, damit eben die Einhüllung des Stückes in seine geronnene Schicht Albumin recht schnell und vollständig vor sich gehen kann. Je dünner oder schmaler ein Kochstück, um so leichter wird es ausgelaugt, um so schlechter das Fleisch; mit der Größe und dem Fettgehalt nimmt hingegen auch der Wohlgeschmack des Fleisches zu. Theils, um zu probiren, ob es weich genug sei, theils zur Verbesserung ihrer vielgeliebten Fleischbrühe, haben Köchinnen die üble Angewohnheit, während des Kochens mehrere Male das Stück mit einer großen Fleischgabel zu durchbohren; dieß ist falsch; denn mit jedem Stich öffnen sie einen Kanal, aus welchem der Fleischsaft so lange ausfließt, bis ihn eine geronnene Masse verschließt, ähnlich wie bei jeder Wunde am lebenden Körper. Die Erfahrung lernt auch ohne Versuch den Zeitraum genau kennen, der zum hinreichenden Kochen eines Stückes Fleisch nothwendig ist. Es ist viel vortheilhafter, das Fleisch etwas zu wenig, wie zu lange kochen zu lassen; denn das selbst inwendig noch nicht völlig gahre Stück Fleisch ist weit nahrungskräftiger und am Ende sogar leichter zu kauen, wie die langen, völlig saftlosen Fasern eines vollständig ausgekochten. Zuthaten zum Kochfleisch, außer dem Salz, richten

sich je nach dem individuellen Geschmack. Einige Küchenkräuter eignen sich dazu vorzugsweise; z. B. Sellerie, Kraut und Knollen, Petersilien, Basiliken, Möhren, Lauch, Porree, Wachungen u. s. w.

Während bei dem Kochen des Fleisches die sogenannte Gahre desselben durch das Mittel des siedenden Wassers bewerkstelligt wird, wirkt beim Braten entweder die Hitze der Flamme direkt, oder durch das Mittel des Gefäßes, also der Bratpfanne. Man unterscheidet demnach Braten über freiem Feuer oder im Topf; das erstere geschieht entweder am Spieß oder auf dem Rost; das letztere in irdenen oder eisernen Gefäßen von möglichst flacher Form. Das Braten des Fleisches hat natürlich ganz denselben Zweck wie das Kochen, demnach muß es auch ähnlich ausgeführt werden. Seine nächste Aufgabe ist das Bilden einer Kruste rund um das ganze Stück, so daß kein Saft weiter verloren gehen kann. Deshalb muß in dem Augenblicke, wo der Braten über's Feuer kommt, dieses auch die größte Hitze entwickeln, während nachher, sobald die verhüllende Schichte einmal vorhanden ist, die Hitze vermindert werden kann, indem das Fleisch zur vollständigen Erweiterung nicht einmal der Siedehitze bedarf. Da aber ohne Wasser jeder organische, über ein Feuer gebrachte Gegenstand, sobald sein eigener Wassergehalt verdunstet ist, anbrennt, so muß beim Braten Sorge gegen diesen Uebelstand getragen werden. Hauptsächlich geschieht dieß durch fortwährendes Begießen mit Fett, theils des abträufelnden, theils in besonderem Zusatz; dasselbe hilft zugleich mit dazu, das Fleischstück zu verschließen und dessen Säfte am Ausfluß zu hindern. Ebenso ist es nothwendig, den Braten häufig zu wenden. Am Besten und Zweckmäßigsten geschieht dieß natürlich mit dem Spieß und sind die Spießbraten unter sonst gleichen Verhältnissen an Wohlgeschmack allen übrigen vorzuziehen, sowie auf keine andere Weise eine solche Gleichmäßigkeit des Durchbratens erreicht werden kann. Nächstdem sind die Rostbraten am besten und erst in letzter Reihe stehen die Topfbraten. Die Unregelmäßigkeit der Darstellung der letztern gibt sich immer schon in ihrem Aussehen kund; es ist sogar Mode, sie nur auf der einen Seite braun werden zu lassen, was bei der Anwendung des Spießes sowohl wie des Rostes gar nicht einmal möglich ist. In vielen deutschen Gegenden herrscht die Sitte, das Fleischstück vorher flüchtig abzukochen und dann erst zu braten; es ist dieß gerade so, wie wenn man Jemand mit Zuckerwasser bedienen wollte, aber den Zucker vorher rasch aus dem Glase nehme. Solche Braten haben nicht Saft und Kraft, dürfen aber auch von rechts wegen nicht Braten heißen. Ebenso ist es verwerflich, dem Braten Wasser zuzusetzen, wie dieß noch so häufig geschieht, größtentheils in der Absicht, dadurch recht viel Sauce oder Bratenbrühe zu bekommen; allein die letztere wird dabei um so wässeriger und schlechter, und man gewinnt dadurch nichts. Auch beim Braten muß der richtige Zeitpunkt möglichst sorgsam inne gehalten werden, das Fleisch darf weder allzu weich, noch allzu hart sein, am besten hat es jene schöne, hellröth-

liche Farbe im Innern, welche beweist, daß nicht alles Blut aus dem Stück entfernt ist, ohne daß jedoch das letztere im Uebermaß hervortrete, was zarter organisirten Personen häufig unangenehm ist. Auch das Anstecken des Bratens muß gänzlich vermieden werden; ein guter Koch kennt genau die Zeit, wenn der Braten gahr ist, oder er gewahrt dieß durch den Geruch. Das Braten ist der Anfang einer chemisch sogenannten trockenen Destillation, deren Produkte sich dabei entwickeln; nachweisbar findet sich darunter in ziemlicher Menge Essigsäure, durch deren Einwirkung die Fleischfaser leichter verdaulich, ihre Bestandtheile löslicher werden. Den letzteren Zweck erreicht man auch durch Einlegen von Bratenstücken, besonders mageren, fettlosen, z. B. Wildpret, in Essig oder sauren Rahm; was aber die Säure gut macht, das verdirbt wieder das Wasser, dem sie stets zugemischt ist, durch Auslaugen vieler löslicher Bestandtheile. Mancherlei Bratenarten läßt man gern etwas alt oder mürbe werden, d. h. man richtet sie zu gerade an der Grenze, wo die Ferseung oder eintretende Fäulniß des Fleisches begonnen haben würde; in diesem Stadium braten sie sich besonders weich und kurz, und ist, falls der richtige Zeitpunkt nicht überschritten wurde, solchen haut güt-Braten ein besonderer Wohlgeschmack, sowie eine leichtere Verdaulichkeit nicht abzuspochen, so daß bei ihnen ein echter Gourmand das Fumet gern mit in den Kauf nimmt.

(Illustr. Familienbuch.)

Für Photographen.

Professor Bunsen findet, daß das glänzendste künstliche Licht, das man bisher erprobte, Magnesium-Draht ist, verbrannt in der Flamme einer gewöhnlichen Spirituslampe; sein Glanz ist nur 323 Mal geringer als der der Sonne, und seine photo-chemische Kraft nur 36 Mal geringer. Hier also ist ein Licht, welches die Photographen befähigen wird, ihre Beobachtungen zu allen Stunden der Nacht wie bei Tage fortzusetzen. Ein Draht, fein genug, um auf einen Baumwollhaspel aufgewunden zu werden, wird ebenso viel Licht geben als 74 derjenigen Stearin-Kerzen, von welchen fünf auf das Pfund gehen. Es bedarf keiner galvanischen Batterie; Alles, was erforderlich ist, besteht in einer Vorrichtung, mittelst deren der Draht stetig von dem Haspel abwindet und in die Flamme der Spirituslampe hineinfließt. Die Kosten sind indeß beträchtlich und werden es bleiben, bis man ein Verfahren entdeckt, das Magnesium wohlfeil zu erzeugen, da der Preis eines Gramms des Drahtes (15 1/2 Gran) 9 Schillinge beträgt; bei Photographen aber, welche des Drahtes stets nur für wenige Sekunden auf ein Mal bedürfen, würde dieß schwerlich Bedenken erregen.

Wie viele Buchstaben gibt es in der Bibel?

Das auffallendste Beispiel einer wahrhaft unsinnigen Geduld war die nutzlose Beschäftigung eines Holländers, der alle Kapitel, Verse und Worte, die in der Bibel sich befinden, ausrechnete, und nach einer dreißigjährigen, mühseligen Arbeit mit der triumphirenden Miene eines Archimedes seine wichtige Entdeckung ausposaunte, das es seinem Bemühen gelungen sei, die in der Bibel enthaltene Buchstaben-Zahl 3,366,480 herauszubringen. Wer rechnet ihm nach?