

Digitaliseret af | Digitised by



**DET KGL.
BIBLIOTEK**

Royal Danish Library

Forfatter(e) | Author(s):

Titel | Title:

efter C. P. Funke af J. Werfel.

Naturhistorie for Pigebørn : indeholdende
Forklaring om de vigtigste Natur- og
Konstproducter

Udgivet år og sted | Publication time and place: København : A. & S. Soldin, 1802

Fysiske størrelse | Physical extent:

48 s.

DK

Materialet er fri af ophavsret. Du kan kopiere, ændre, distribuere eller fremføre værket, også til kommercielle formål, uden at bede om tilladelse. Husk altid at kreditere ophavsmanden.

UK

The work is free of copyright. You can copy, change, distribute or present the work, even for commercial purposes, without asking for permission. Always remember to credit the author.





Funkes
Naturhistorie
for Pigeborn

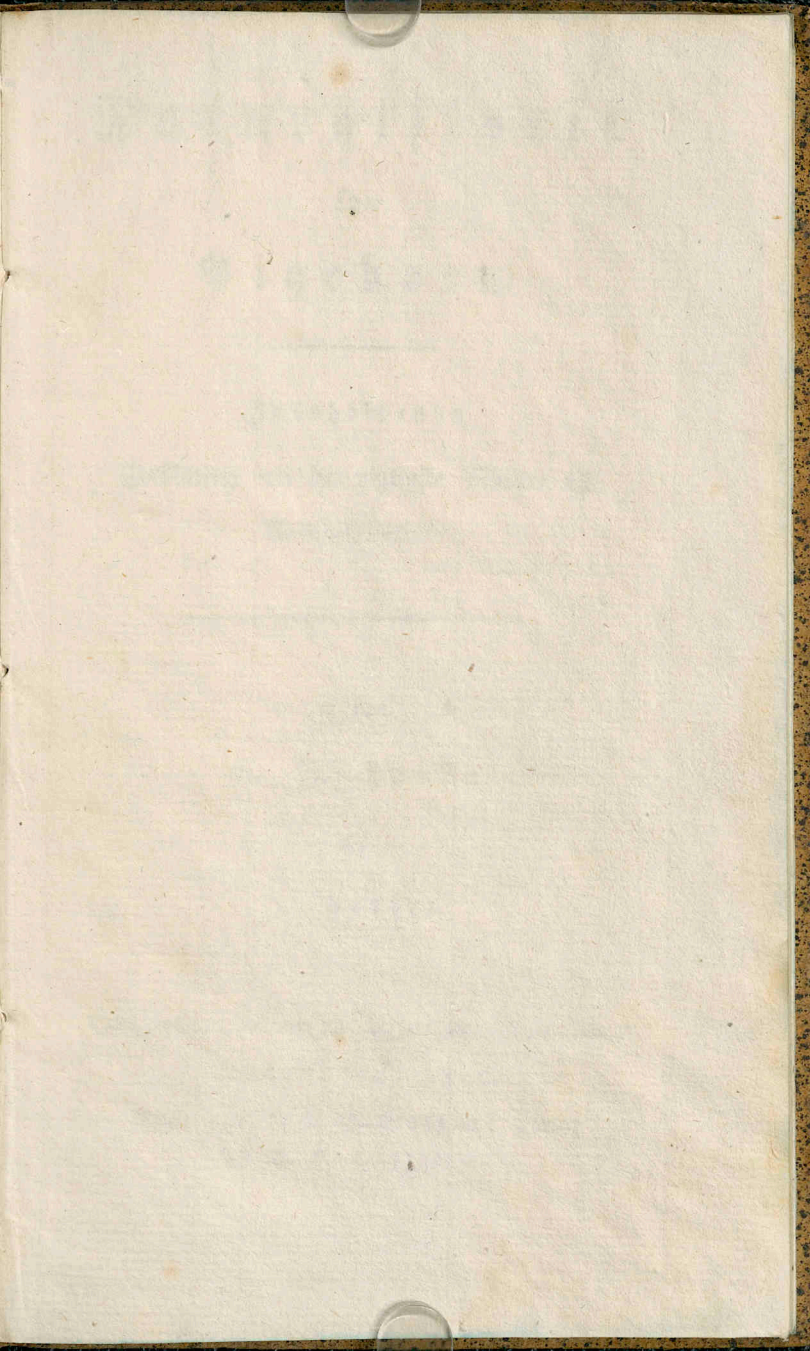
21.-66.

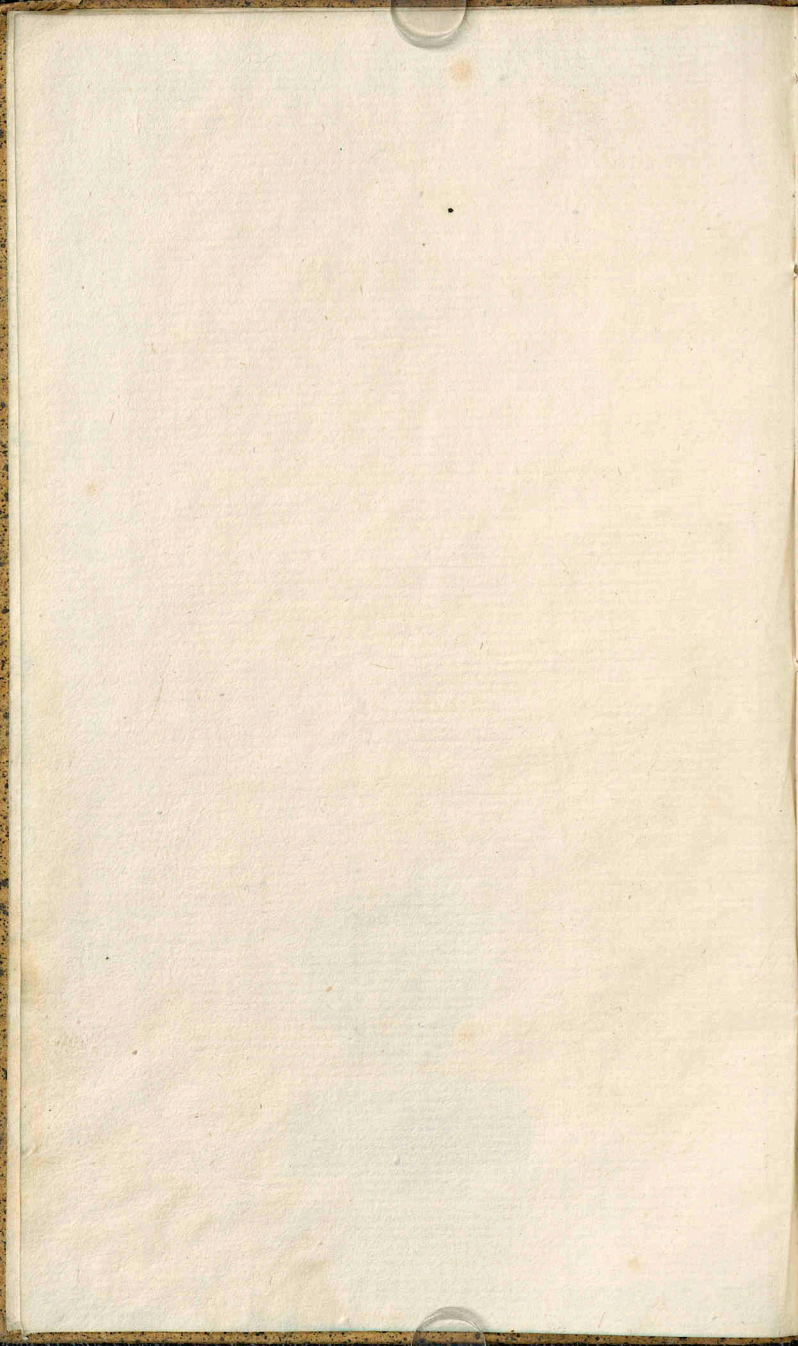


DET KONGELIGE BIBLIOTEK



130022979915





Naturhistorie

for

Pigebørn.

Indeholdende

Forklaring om de vigtigste Nature og
Konstproducter.

Efter

C. P. Funke

af

J. Werfel.

Kjøbenhavn, 1802.

Trykt paa A. & S. Goldins Forlag
hos W. K. Hørring.

Historische

der

Wissenschaften

der

Universität zu Göttingen

Verlag

der

Verlagsanstalt

in

Göttingen



Verlag der Göttinger Verlagsanstalt



Paa Jorden gives der Dyr, Vexter og Mine-
 ralier. Disse tre Classer kalder man med eet Ord:
 Naturproducter. Mennekket, som, med Hensyn
 til dets Legeme, henhører blandt Dyrene, benytter
 sig af de fleste af disse Producter, deels til sine dag-
 lige Fornødenheders Tilfredsstillelse, deels til sin
 Fornøielse, til allehaande Konstsager og til Pynt.
 Det sætter os i største Forundring, naar vi betænke,
 hvor stor en Mængde forskjellige Naturproducter vi
 betjene os af i de anførte Hensigter, og paa hvor
 mange forskjellige Maader vi gjøre Anvendelse af
 dem.

Til vort Livsophold bruge vi:

I. Dyrene. Disse deler man i sex Classer, nemlig i: Pattedyr, Fugle, Amphibier, Fiske, Insecter og Orme, men samlede indbefatter man alle Dyrene i en eneste Hovedklasse under Navn af Dyreriget.

Pattedyrene have rødt varmt Blod, aande igjennem Lungerne, føde levende Unger og ernære dem en Tidlang med deres Patte eller Mælk; Søgulene have ligeledes rødt varmt Blod og aande igjennem Lungerne, men lægge Æg og ruge deres Unger ud af dem; Amphibierne have rødt koldt Blod, aande ogsaa igjennem Lungerne, lægge deels Æg og føde deels levende Unger, men overlade i første Fald Ungernes Udflækning til Luftens, Sandets eller Vandets Varme; Fiskene have rødt koldt Blod ligesom Amphibierne, aande igjennem Gjeller istedet for igjennem Lunger, lægge Æg, og overlade deres Udflækning til Solens Varme; Insecterne have et Slags hvidagtig kold Badske istedet for Blod, forvandle sig almindelig een eller flere Gange, førend de forplante sig, bære kort efter deres Forplantelse, og ere for det meste forsynede med Følehorn; Ormenene have ligeledes en hvidagtig Badske istedet for Blod, men udmærke sig fra Insecterne ved deres Samletraade og deres Mangel paa Been.

Alf Dyrene gives der en stor Deel i hver Classe, som vi betjene os af til vort Livsophold, saasom:

1) I Pattedyrclassen af Hornkvæget, hvorved man forstaaer Ovre og Næver, Faar, Svin, Hjorter, Hare og s. v. Kraberne spise Kjødet af deres nyttigste Hænsdyr, Kamelen, og Laplænderne og andre nordiske Folkelag leve fornemmelig af Hænsdyret eller Sælunden, hvoraf det første er en

Art Hjorter. Af Pattedyrene ere nogle tamme og andre vilde; til de tamme, vi spise, høre Hornqvæget, Faaver, Svinet; til de vilde, Hjorten, Haren ic.

2) I Fugleclassen af Høns, Gæs, Wender, Algerhøns, Kramsfugle, Lerker ic. Høns, Gæs og Wender ere tamme Fugle; Algerhøns, Kramsfugle og Lerker vilde Fugle. Som en særdeles Delicatsse spiser man ogsaa en vis Art Indiske Svale-reder, men som naturligviis hos os ere meget kostbare.

3) I Amphibieclassen, som bestaaer af Frøer, Tudser, Fjirbeen, Skildpadder og Slangar, spiser man f. Ex. Baglaarene af Rildefrøen og Kjødet og Eggene af Skildpadderne. — Vore indenlandske Fjirbeen, hvilke kun ere omtrent en Finger lange, blive vel ikke spiste, men af de store udenlandske Fjirbeen, især Crocodillen, spiser man i nogle Lande baade Kjødet og Eggene. Crocobillen findes fornemmelig i Nilen i Egypten og er et frygteligt Roddyr, som endog anfalder og fortærer Mennesker. Den bliver ti til femten Alen lang og har en skjællad Huid, som er saa haard paa Ryggen, at end ikke en Geværkugle kan trænge derigjennem. I Skabning ligner den i syrigt vor lille indenlandske Fjirbeen. Hunnen lægger henved 100 Eg og graver dem ned i Sandet, hvor de blive udklækkede af Solens Varme. I Jobs Bog forekommer der en Beskrivelse

om Crocodillen under Navn af Leviathan. — Af Skildpadderne gives der adskillige Arter. Den store Skildpadde, hvilken i Størrelse endog overgaar den største Ore, opholder sig i Havet mellem Vende- kredsene og bliver anseet for den delicateste. De smaa Skildpadder, der opholde sig i de Europæiske Floder, skal være sunde endog for dem, der have tørrende Syge. Ligesaa anbefaler man Kjødet af Sugsormene, en Art Snoge, til Kraftsuppe for svage Mennesker, uagtet de dog, ligesom flere andre Snoge, udgyde Gift i Saaret hos dem, de bide. Otterlangen, den farlige Klapperlange i Ostindien og America, og den uhyre Kjempestange, der opholder sig i Ostindien og Africa, blive ligeledes spiste.

4) I Fiskeclassen gives der mangfoldige Slægter og Arter, som tjene Menneskene til Føde. Mange af de Folkslag, der boe ved Søkysterne, leve ene og allene af Fisk. Man spiser dem baade ferske, saltede og tørrede, og man tillaver dem paa forskjellige Maader. Cabeljauen, en Fisk, der opholder sig i Havet og i størst Mængde bliver fanget ved Nordamerica, kalder man, naar den er tørret, Støkfisk, naar den er nedsaltet og derefter tørret i Solen paa Klipperne, Klipfisk, og naar den er nedsaltet paa samme Maade som Sild, Laperdan eller salt Torst. Af Støren, en meget stor, undertiden atten Fod lang, Fisk, forekommer der i Handelen Kaviar, hvilket ikke er andet end den nedsaltede Kavn af denne Fisk.

Fisk. — Man har baade Ferskvandsfisk, Saltvandsfisk og Fisk, der leve saavel i ferskt som i salt Vand. Karperne, Gjedderne, Mallerne ere Ferskvandsfisk; Silden, Torsten, Glyndrene: Saltvandsfisk; Aal, Aborre ic. leve baade i ferskt og salt Vand. Ferskvandsfiskene holder og pleier man ogsaa i Damme for at kunne være forsynet dermed, naar man behøver dem.

5) I Insectclassen, hvori Dyrene fornemmelig udmærke sig fra Dyrene i de andre Classer ved deres mange Been, da der ikke gives nogen, som har under sex, er der ingen vi spise uden allene dem, der henhøre til Krebslægten. Dette er et mærkværdigt Slags Dyr; thi de have deres Brave i Hovedet og falde den hvert Aar tilligemed deres udvendige Skal. Der gives adskillige Arter af dem, saasom: Krebs, Hummer, Krabber og Reier. Af Krabberne gives der baade store og smaa; de sidste kalder man ligefrem Krabber, og de store, hvoraf nogle ere som en stor Tallerken, giver man Navn af Tassekrabber. Krabberne have en kortere Hale end de andre Krebsarter. — I Østerlandene spiser man en Art store Græshopper. Det var saadanne Græshopper, Israelliterne spiste i Ørkenen, da de vandrede fra Egypten til det forjattede Land, men ikke Bagteler, som der i Oversættelsen af Bibelen af Feiltagelse er fortalt. Deres Kjød skal smage som Duckjød. Hottentotterne i Africa koge Suppe

paa

paa dem. — Men om vi end ikke spise Kjødet af andre Insecter end Krebsene, saa gives der dog et Insect, som forsyner os med et Product, der ogsaa bliver spist. Dette er Bierne. Af disse nyttige og kunstige Dyr faae vi, som bekjendt, Honning. Dette Product tilberede de af den søde Saft, de trække af Blomsterne, og hvis Forvandling til Honning foregaaer i deres Mave. Naar den er tilberedt, udgyde de den gjennem Munden i deres Celler, hvor vi derpaa tage den fra dem. For at faae Honningen og det Bix, deres Celler ere bygte af, forsyne vi dem med Huus, nemlig Biekuber, og gjøre dem altsaa til et Slags Huusdyr.

6) I Ormeclassen gives der adskillige, som blive spiste. Hos os forterer man vel ikke andre end nogle Musling-Arter, saasom Østers og Muslinger, hvormed der, især hvad de første angaaer, drives en temmelig betydelig Handel, men i nogle andre Lande spiser man Hauge-sneglene, hvorfor de ogsaa, f. Ex. ved Ulm, blive pleiede, fødte og fedede. Man skal fra denne Egn levere over fire Millioner deraf om Aaret, og Summen, der løses for dem, skal udgjøre fem til sex tusinde Rigsdaler.

II. Vexterne. Disse have været Menneskets første og naturligste Føde. Ogsaa leve endnu nogle Folkelag allene af Vexter, uden at nyde det mindste af Dyreveriget til deres Livsophold. Men vi benytte os af Vexterne deels til nættende Føde, deels

deels formedelst deres Velsmag til Kryderie. Denne
Anvendelse gjøre vi:

I) Af Frugterne, f. Ex. Æbler, Pærer ic.,
saavel som og af mange Slags Nødder og Bær. Si-
generæet, som har hjemme i Asia og det sydlige
Europa, men dog ogsaa, Skjønt ikke til Fuldkom-
menhed, kan opelskes hos os, leverer en meget næ-
rende og velsmagende Frugt. Denne Frugt brøder
ud af Grenene, uden at man forud seer nogen Blomst;
thi Blomsten befinder sig inden i Frugten selv, en
Omstændighed, der er den eneste i sit Slags. Der,
hvor de vore i Mængde, leve mange Mennesker af
at spise dem til Brød, uden at nyde noget andet
Næringsmiddel. Frugterne af Daddel- og Ko-
kospalmen og af den brøddende Artocarp tjene
ligeledes Indvaanerne i adskillige af de varme Lande
til Føde. Daddelerne ligne i Skikkelse vore Agern
og i Størrelse vore Blommer. Cocosnødderne ere
saa store som en middelmaadig Melon og have en
meget haard Skal, hvori der ligger en overmaade sød
Kjerne, i Midten af hvilken man finder en Melkesaft,
som man kalder Cocosmelk. Frugten af den brødden-
de Artocarp, et Træ, der fornemmelig har hjemme i
Australia, bliver saa stor som eller endog større end
et Menneskehoved, og har inden for sin røde grønne
Skal et hvidt svampagtigt Kød, der er saa løst som
friskt Brød. Man spiser den ristet, førend den er
fuldmoden. Tre Træer bære saa mange Frugter,
at

at et Menneske næsten kan opholde Livet et heelt Aar igjennem dermed.

Fra fremmere Lande faae vi Oliven, Cacao-bønner, Muskatnødde, Mandler, Pistacier, Peber, Citroner, Apelsiner, Pommerantser og Viindruer.

Olivenerne eller Frugten af Oliventræet vore i Sydamerica, Asia og Africa, og komme nedlagte med Salt, Fennikel og andre Kryderier til os. De ere omtrent saa store som smaa umodne Blommer. Men af de bedste Olivener bliver der presset Bomolie. Nedlagte bruger man dem til Saucer ligesom Capers, og holder dem for at være meget sunde. Bomoliens Brug i Huusholdningen er bekjendt nok.

Cacaobønnerne komme til os fra America, og ere egentligen Kjerne af en Frugt, der nogenledes ligner Agurkerne. Indvaanerne i de Lande, hvor denne Frugt vorer, tillave ikke allene adskillige Slags Spise deraf, men og den bekjendte Drik, der kaldes Chocolate. Denne Drik er bleven indført i Europa ved Spanierne, som fra først af lærte at kjende den hos Mexicanerne. Dog tillavede ikke dette Folk den, som vi, i Melk, men allene i Vand uden nogen Tilsætning af Kryderier.

Muskatnøddeerne vore paa Kryderøerne, og ere Kjerne, der ere omgivne af en tynd Træskal. Næstved Skallen sidder der en nærdannet Travles væv ligesom paa vore Balsnødde, og dette Product

et det, der hos os er bekjendt under det uegentlige Navn Muskatenblomme. Det Rjød, der omgiver Nødden, er uspiseligt.

Mandlerne eller Mandelkjerneerne ere bekjendte nok. De vore paa et Træ, som egentligen har hjemme i Asia og Africa, men ogsaa opelskes i Spanien, Italien og den sydlige Deel af Frankrige og Tydskland. Man deler dem i Henseende til Smagen i søde og bittre Mandler. De søde bruges ikke allene til adskillige Bestemmelser i Huusholdningen, men ogsaa paa Bordene som Desert; de bittre gjør man vel ogsaa Brug af i Huusholdningen, men naar man nyder for meget deraf, saa volde de Hovedpine. For nogle Dyr, f. Ex. Hunde, Katte og Høns, ere de Gift.

Pistacierne ere ogsaa Kjerner af Nødder, der ligne i Størrelse Hasselnødder, men ere runde paa den ene Side, flade paa den anden, og sidde sammen i Classer ligesom Viindruer. Pistacietræet vorer i Østerlandene, Ostindien og det sydlige Europa. Kjernerne blive deels brugte i adskillige Slags Mad ligesom Mandler, deels syltede i Sukker.

Peberen har hjemme i Ostindien, hvor den vorer paa en Busk, der kun har tynde Stokke eller Stub ligesom Vinrankerne, og som ogsaa, ligesom disse, maae understøttes med Pæle. Blomsterne komme knippevis frem, og Bærrene, som følge efter dem, danne Druer, der ere sex til otte Tommer lange.

lange. Naar Bærrene ere modne, ere de røde, men da de ikke alle modne paa een Tid, saa sees der baa-
 de røde og grønne Bær paa eengang paa denne Busk.
 Man plukker dem af deels umodne, deels modne.
 Af de første faaer man, naar de ere tørrede i So-
 len, den skarpeste Peber, nemlig den sorte; de sidste,
 de modne nemlig, blive vel ogsaa tørrede, men va-
 ftes og gnides dog først imellem Hænderne for at
 befries fra deres Huud, og dette er den hvide Pe-
 ber. — Det er af en ganske anden Bort, at man
 faaer den saakaldte Spanske Peber. Denne Plante
 har hjemme i Indien, men vover og trives ogsaa i
 vort Klima. Den bærer langagtige Frugter af for-
 skjellig Skikkelse, som, naar de ere modne, ere gult-
 røde og kun bestaae af en tynd tør Skal, hvori der
 ligger en stor Mængde flade Frø. Baaede Skallen
 og Frøet har en brændende Smag, omtrent som
 Peberen, kun at den er mere bitende endnu end den.
 Vi benytte os sjelden af den som Kryderie paa Mad,
 men anvende den meest til at forstærke Vedikke og
 Brændeviin.

Citronerne ere Frugterne af et Orangerietræ,
 der har sit egentlige Hjem i Østerlandene, især i Per-
 sien og Medien, hvor det vover vildt, men lader
 sig ogsaa opelske i andre varme Lande, endog i den
 sydlige Deel af Europa. Citronerne ere mere lange
 end runde og ende sig i en liden Borre. De Ci-
 troner, der have megen Saft og lidet Kjød, ere de
 bedste.

bedste. Saften er, som bekjendt, suur, dog er den mildere i de varme Lande, naar Frugten bliver hengende paa Træerne, til den er fuldmoden. Men de Citroner, der komme til os, blive almindeligen afplukkede, medens de ere umodne, deels for at kunne conserveres des længere og deels for at være des surere af Smag.

Apelsinerne vore paa et Træ af samme Slægt som Citronerne. Deres Saft er syrlig sød og meget mildere end hines. De spises hos os for Saffens Skyld som Desert.

Pommerantserne henhøre og til den samme Slægt. Frugten er overhovedet rund. Der gives baade sure og søde Pommerantser. Den største Deel afplukkes umodne, naar de ere saa store som Nødder, deels for at syltes i Sukker og deels for at sættes paa spiritucuse Drikkesorter. Men endeel af dem lader man dog sidde paa Træerne, til de ere modne, for at gjøre anden Anvendelse deraf. Hyppigst betjener man sig af disse sidste til den bekjendte Drik, der kaldes Biskep. Den tillaves af Rødviin og stegte Pommerantser.

Men een af de fortræffeligste Frugter, der gives paa Jorden, er Viindruerne. Disse Væxer vore paa en Væxt, som man kalder Viinstokken, og som oprindeligen har hjemme i de varme Lande i Asien, men derfra ogsaa er forplantet til mange af Landene i de tempererede Jordstrøg. Viinstokken
naaer

naaer ikke, selv i de varme Lande, sin rette Fuldkommenhed, uden den bliver pleiet og kultiveret. Det er en Rankevæxt, som man maa understøtte med Pæle, om den skal holde sig i Veiret. Der gives mange forskjellige Arter deraf. Den grønne Druer er een af de fortrinligste af dem. Det er af Blindrueerne, at Vinen presses; dog maa den undergaae en Gjæring, førend den faaer den bekjendte Spirituøse Kraft den har.

De fleste og bedste af vore indenlandske Bæretter, hvis Frugter maae og vederqvæge os, have vi forplantet til os fra fremmede Lande. Dette er blandt andre Tilfældet med Apricosen og Pærskenen.

Apricosen er en Blommeart, som oprindeligen har hjemme i Armenien, men derfra er bleven forplantet til mange andre Lande. Det Træ, den voxer paa, taaler, som sagt, ogsaa vort Klima, men gaaer dog lettelig ud, naar Kulden er streng. Frugten er guul, men falder paa Soelsiden i det Nødel. Dens Smag og Lugt er meget behagelig. Som bekjendt spiser man den ikke allene frisk, men sylter den ogsaa paa adskillige Maader. Kjerneerne bruges tildeels som Mandler.

Pærskenen er fortræffeligere endnu i Smag end Apricosen. Det er en Steenfrugt ligesom hiin, og Træet, den voxer paa, har oprindeligen hjemme i Persien. Ogsaa det taaler vort Klima, men det er dog meget kjælnere end Apricostræet. Der gives adskillige

Billige Pferstenarter, hvoraf nogle ere røde og andre hvidgule. De fleste af dem ere laadne paa Huden, dog gives der ogsaa nogle, som ere glatte. De laadneste ere almindelig de fletteste. Frugten bruges som Confitur og Desert, men kan ikke taale at gjemmes synderlig længere end otte Dage. Paa Kjerterne destillerer man den bekjendte Liqueur, der kaldes Persico.

Æbler, Pærer, Blommer, Kirsebær o. s. v. ere bekjendte indenlandske Frugter.

2) Blomsterknopperne af Capersbusken, Krtestokken og Krydernelliken.

Capersbusken voxer i Egypten og det sydlige Europa, og har i det Udvorres nogen Lighed med Brombærbusken. Blomsterknopperne blive afplukkede, førend de springe ud, lagte ned med Edikke og Salt, og derpaa solgte under Navn af Capers. De ere bittre af Smag, men blive dog brugte, for at forhvie den fine Gout, paa adskillige Slags Mad, især i Saucer.

Krtestokkerne see ud næsten som en Tidsel. De vore nu i vore Hauger, endskjønt de oprindeligen stamme fra de varme Lænder. Blomsterknopperne skjæres af, førend de springe ud, og blive deels tillavede friske, deels nedlagte til Brug om Vinteren. De ligne Tidselhovederne, men ere almindelig noget større end disse.

Kryder-Nelliketræet findes fornemmelig paa de Molukkiføer. Dets Blomsterknoppe afplukkes grønne, og blive derpaa tørrede, først i Nøg, derefter i Solen. Det er af Nøgen, de faae deres brunrøde Farve. Som Kryderie ere de bekjendte i Huusholdningen under Navn af Negliger eller Nellik. Disse Mayne have de faaet efter deres Lugt og Skabning; thi i Henseende til Lugten have de nogen Lighed med Blomsternellikkerne, og i Henseende til Skabningen med de smaa Søm, som man kalder Nellikesøm. Naar man lader Blomsterne blive siddende paa Træet, saa udvikle de sig til en Frugt, der ligner Oliven, naar den er moden, har en sortbrun Farve, og indslutter under en tynd Bedækning en haard Kjerne, der paa langs er flækket i tvende Dele. Denne Frugt kalder man Moderneglikken. Men den har længe fra ikke saa stærk en krydret Smag, som de ovennævnte tørrede Blomsterknoppe.

(3) **Blomsterne af Blomkaalen.** Denne fine og velsmagende Kaalart er først i det forrige Aarhundrede bleven forplantet til os fra Italien, hvor den skal være henbragt fra Cypern. Men endskjønt det er den fineste Kaalart, vi have, skal den dog ikke i Smag kunne sættes ved Siden af den, der vover i de varme Lande.

(4) **Marven af Sagopalmen og Sukkertrøret.**

I Stammen af Sagopalmen, et Træ, der oprindeligen har hjemme i Asia, findes der en blød spiselig Marv, som, rensat nogle Gange, bliver til et meget fint Meel, hvoraf man kan betjene sig til allehaande Bagværk. Til os kommer Sagoen i Skikkelse af smaa Gryn, af hvilke man, som bekjendte, tillaver den velsmagende Sagosuppe. For at give Sagoen denne Skikkelse, fugter man Melet, kommer det i et Gold, sætter et Kar paa Kulild og sælber derpaa Melet igjennem Goldet. Her tørres nu de smaa Korn i en Hast, og kaldes fra den Tid af Sago eller Sagogryn. Det er egentlig kun for Marvens Skyld, at man høvder dette Træ; dog tænke Indbyggerne i de Lande, hvor det vøjer, og saa deres Huse med de store Blade, det bærer.

Sukkerrøret vøjer kun i meget varme Lande; dog plantes det overalt paa Jorden, hvor Climateret tillader det. Meest af dette Product levere nu Vest- og Ostindien. — Sukkerrøret ligner i Henseende til det Udvoortes vort almindelige Rør, men indslutter under sin fine Bark en hvid svampagtig Marv, der indeholder en rigelig Mængde sød Saft, som udpresses i Sukkermøller med stærke Baltser af de afkaarne Rør. Derpaa kommer man Saften i en Kobberkjedel, holder Affeluud og Kalkvand deriblandt, og føjer den under bestandig Affkumning. Af denne Kjedel kommer den i en anden, hvor den atter bliver fogt med Kalk og Affeluud. Dette vedbliver man

at igjentage, til Saften er kogt ind til en vis Tyk-
 kelse, hvorefter man kommer den i Fade, hvori Bun-
 dene ere gjennemborede med Huller, gjennem hvilke
 det Flydende sies ned i andre Kar, som ere satte un-
 der Fadene. Det, der bliver tilbage i Fadene, er
 nu raat Sukker, eller, som man og kalder det, Pud-
 dersukker. Dette Sukker er brugnuet og løst, og
 maa derfor renses og luttes nogle Gange endnu
 med Kalkvand, Oreblod og Hghvidde i de saakaldte
 Sukkeraffinaderier, førend man faaer sammens-
 hængende hvidt Sukker deraf. Denne Luttring skeer
 for det meste i Europa. Jo omhyggeligere man
 gaaer tilværks ved Rensningen, des bedre og finere
 bliver Sukkeret. Det fineste kalder man Konge-
 sukker og Canarisukker, og det groveste Thomas-
 sukker. Naar Sukkeret er kogt tilstrækkelig i Rje-
 delerne, kommer man det i et Slags Leerkar, der
 ere dannede som en Kogle og have i Spidsen en liden
 Abning. Disse Kar sætter man paa Spidsen i an-
 dre Leerkar, hvori det, der ikke kan storkne, drypper
 ned, og siden bliver samlet og solgt under Navn af
 Sirup. Det er af disse kogledannede Kar, at Suk-
 keret faaer den bekjendte Skikkelse, hvori man kalder
 det en Sukkertop. Af det rensede Sukker gjøres
 der ogsaa Sukkercandis. Dette faaer man, naar
 man luttrer det nok engang, koges det og hensesættes
 det til at storknes i de dertil-gjorte Messingkar.

5) Barken af Caneeltræet. Af dette Træ findes der fleest i Ostindien og paa Den Ceilon. Det henhører egentlig blandt Laurbærtræerne. Det er kun den indvendige Bark af dette Træ, der har den fine krydrede Lugt og Smag, som gjør den saa behagelig for os; den yderste Bark derimod kaster man bort. Naar Barken tørres, ruller den sig sammen i saadanne Ruller, som den kommer i til Europa. Der gives forskjellige Sorter, hvoraf den ene er bedre end den anden. Fra Vestindien faaer man et Slags Caneel, der kaldes hvid Caneel, men denne Caneel har mere Lighed i Lugt og Smag med Kryderneglikken end med den sande Caneel. — Med Canelen begaaes der mange Bedragerier; thi da den er meget dyr, saa giver man ofte anden Bark, som har Lighed i Lugt, Smag og Udseende med Canelen, ud for Caneel.

6) Sæde: eller GrøKornene, især af Kornarterne, hvortil man, foruden de bekjendte indlandske Kornsorter, Hvede, Rug, Byg, Havre ic., ogsaa regner Maissen eller den Tyrkiske Hvede og Risen.

Maissen stammer fra America, hvor den, ved Opdagelsen af denne Verdensdeel, var den eneste Kornsort, som Indbyggerne der kjendte og dyrkede. Den voxer i Ar ligesom Kornet hos os, og hvert GrøKorn er omtrent saa stort som en Ert, men karakter af Skikkelse. Den er brugelig baade til Meel,

Gryn, Brygning og Brænding. Brødet, man faaer af Maismelet, er vel noget sprødt, men naar det blandes med andet Meel, kan der endog bages Bagværker deraf.

Risen trives og lykkes ikke uden i varme Lande, men den er og der, især i mange Egne i Asia, det fornemste og tildeels det eneste Opholdsmiddel for mange tusinde Menneffer. Den bliver deels malet til Meel, deels ogsaa forbrugt i Korn. Hvorledes og paa hvor mange Maader den hos os anvendes i Huusholdningen, er bekjendt nok. I Indien til-laver man den bekjendte stærke Drik, Arrak, af Riis, Cocossaft og Sukker.

Af Bælgfrugterne, s. Er. Erter, Lindser og Bønner, spiser man ikke allene den Sæd, der ligger i Bællerne, men ogsaa tildeels Bællerne med. Det sidste er Tilfældet med Sukkererter, Snittebønner og flere andre Bønnearter.

Valmuefrøet bliver ligesledes spist. Det bekjendte Product, der kaldes Opium og er saa almindeligt i Østerlandene, er ikke andet end den mæltagtige Saft af denne Plante, kun at den er indtørret i Luften. Det er bekjendt nok, at Opium har en stærkt berusende og bedøvende Kraft, at den voldder Søvn, og at den virker, naar den nydes i stærke Portioner, som Gift. Mahomedanerne beruse sig med den, da det er dem forbudet at drikke Viin og

Bræn-

Brændeviin. Hos os bruger man ikke Opsum uden som Medicin.

Frøet af Anis, Kommen, Dill og Senep er indenlandsk Kryderie. Senepsplanten ligner Rapsedkaalen, og bærer sit meget skarpe og bitre Frø i smaa Bøller. Naar Seneppen er moden, støder eller river man den i Vand, Edikke eller Most, og kommer og undertiden noget Sukker og andet Kryderie deri. Bruget, man gjør i Huusholdningen af den, saavel som af Anis, Kommen og Dill, er bekjendt.

Det krydrede Frø af Vanillen, en Ost- og Vestindisk Plante, bliver fornemmelig brugt til Chocolate. Det er smaa glindsende sorte Frø af en balsamisk Lugt. Men da det er meget hidstigt, saa skader det almindelig ved at nydes i alt for stor Mængde Sundheden.

Caffeen, en almindelig bekjendt Drik, tillave vi af Kjernerne eller Frøet af Caffetræet. Dette Træ gives der Mængde af i Arabien og i Ost- og Vestindien. Dets Frugter ligne Kirsebær. Disse indstutte i et modbydeligt sødt Rjød to haarde Kjerner, som paa den Side, hvormed de støde til hinanden, ere flade og have en fin Skure. Man kalder i det almindelige Sprog disse Kjerner Caffebønner. Det er let at begribe, naar man betænker, hvor almindelig en Drik Caffeen er, at der maa føres mange Millioner Pund aarlig til Europa

topa af dette Product. Man har adskillige Sorter Caffe af meget forskjellig Godhed. Den Arabiske eller Levantiske Caffe er den bedste Sort af dem alle. Den udmærker sig derved fra de andre, at Bønnerne ere mindre og bleggule, falde noget i det Grønligte og hveve en meget stærk Lugt.

7) Bladene af en stor Mængde Kaalearter, Spinat, Syrer, Salat, den Spanske Erteskok, mange Kryderverter, s. Ex. Persillen, Laurbær ic. og Theetræet.

Den Anvendelse, der gjøres af Kaal, Spinat og andre indenlandiske Kjøkkenverter, er almindelig bekjendt.

Laurbærbladene faaer man af et Træ, som oprindeligen har hjemme i Asia, men ogsaa trives i Europa. De bruges tørrede paa mange Slags Madformedelt deres krydrede Lugt og Smag. Træet bærer ogsaa et Slags Bær, saa store som Kirsebær, hvilke man fornemmelig bruger i Medicinen.

Theetræet har hjemme i China og Japan, og findes, saavidt man veed, ingensteds ellers paa Jorden. Det voxer som en Busk, der kun bliver fem til sex Fod høi. Bladene blive afplukkede tre Gange om Aaret, nemlig i Martii, April og Maji, hvorfor man ogsaa har tre Sorter Thee, hvoraf den, der plukkes i Martii, medens Bladene ere spæde, er den bedste. Det er den, man kalder Keiserthee. Naar ikke Theen skal tage Skade, maae Bladene

tørres

tørres ved Ilden og gjemmes med megen Forsigtig-
hed. Theen forbruges i Europa ligesaa almindelig
og i ligesaa stor en Mængde som Caffeen.

Uf den Spanske Erteskote spiser man de fine
Stangler og de kjødagtige Ribber af Bladene.

8) Rødderne, Løgene og Knollerne af en
stor Mængde Bærter, s. Er. Roer, Pestinaker, Per-
sillerødder, Sellerieknopper, Gulerødder, Zichorie,
Reddiker, Peberod, Kartoffler, Løg, Batater og
Ingefær. De fleste af disse Bærter ere saa almin-
delig bekjendte, at vi kun ville tale noget om et Par
af dem, nemlig Kartofflerne, Bataterne og In-
gefæren.

Kartofflerne kjendte vi intet til, førend Ame-
rica blev opdaget. Denne sødende Røddert trives
næsten i alle Climater, og giver ualmindelig mange
Fold. Næst Kornet maa man ansee denne Bært
for det vigtigste Fødemiddel, Forsynet har givet
Menneskene. Der gives mangfoldige Sorter, hvor-
af nogle ere særdeles ypperlige. En ny Sort, som
tilforn har været ubekjendt i Europa, er for kort
siden bleven hidbragt fra Asia. Den er marmoreret
paa Skallen og har en meget fin Smag.

Bataterne ere Rødderne af en Snerlevert,
der har hjemme i Indien, men ikke vil vore og trives
i Europa uden i de sydlige Lande. De ere lang-
agtige, udvendig røde, indvendig hvidgule, og af en
meget behagelig sødagtig Smag. De avles i begge

In-

Indierne i Mængde, ligesom Kartofferne hos os. Det almindeligste Brug, man gjør af dem, er at tillave dem som en Bivret ligesom Kartofferne.

Jingefæren er ligeledes Roden af en Ostindisk Bort, men som nu ogsaa vøxer i America og i Vestindien. Det er et meget skarpt Kryderie, hvis Anvendelse i Huusholdningen er almindelig bekjendt. Naar den kommer til os, er den tørret i Solen og bestrøet med Kalk for ikke at tage Skade af Orm. Der er megen Forskiel paa Jingefæren, hvortil ogsaa Behandlingen bidrager sit; dog holdes den Ostindiske for at være bedst. I dens Fædreland spiser man ogsaa Bladene, især som Salat. Den syltes ogsaa, som bekjendt, i Sukker, og er da et velsmagende Krydret Syltetøi.

Endelig gives der ogsaa en Løgvort, hvoraf vi ikkun nyde en enkelt Deel af Blomsten, nemlig Arrene i Frugtboeren. Dette er Safranen. Den Plante, der kaldes saaledes, vøxer vild paa Bjergene i Østerlandene og det sydlige Europa, men dyrkes ogsaa paa adskillige Steder. Arrene, den egentlige Safran, maae, efterat de ere afplukkede, tørres, førend man kan bruge dem. I Handelen begaaes der megen Bedragerie med Safranen, da man ikke allene blander den med andre Blomster, men endog kommer tørrede Ørefjødstrøvler deriblandt.

III. Mineralier. Under Mineralriget indbefatter man: Jord og Stene, Salter, brændbare

bare Mineralier og Metaller. Af alt dette er der intet, vi egentlig nyde uden Kjøffensaltet, et uundværligt Kryderie i de fleste Slags Spise vi nyde. Det findes opløst i Havet og i mange Søer og Kilder, men ogsaa i faste Lag i Jorden. Ved Bredderne af Havet og salte Søer vinder man det, ved at lode Vandet ind i flade brede Grave, hvor det bortdunster ved Solens Hede og lader Saltet blive tilbage. Dette Salt kalder man Søsalt. Men det maa derefter renses nogle Gange, inden man kan bruge det. Det Kildevand, der indeholder Salt (nemlig Saltkilderne), koges man i Jernpander, for at lade det gaae bort i Damp og derved trække Saltet ud af det. Det Salt, der udtrækkes i Saltfyderierne af Kildevandet, er bedre til Kjøffensalt end Søsaltet, men Søsaltet er igjen bedre til Medsaltning, f. Ex. af Kjød, Fisk &c., end Kildebaltet. Det faste Salt, der ligger i store Masser i Jorden, kalder man Steensalt. Til at vinde det kræves der store Bjergværksanstalter ligesom til at vinde Metallerne. Foruden til Madens Saltning bruger man ogsaa Saltet til Sæbekogningen, og gjør og mange andre Anvendelser deraf.

Udskillige gode og gavnlige Medicamenter leverer ogsaa Mineralriget, men derom lidet siden.

Vore Klæder ere den anden Fornødenhed, som vi tilfredsstille med Naturproducter. Disse faae vi i Mængde;

I. Af mange forskjellige Dyrearter, især af Pattedyrklassen. De aftrukne Huder, Skind og Bølge blive enten brugte raa (d. e. blot tørrede uden videre Beredning) til Legemets Bedækning, eller beredte til Skind, Læder og Peltsværker. Den første Anvendelse deraf gjøre kun nogle vilde Folkeslag, som endnu ikke have begyndt at cultivere sig; den anden forudsætter allerede nogen og tildeels megen Cultur.

Ved Læderets Beredning blive Haarene og Ulden aftagne, men ved Peltsværkets Beredning blive begge stidende. Læderet bliver tilberedt af Garvere, Peltsværkerne derimod af Bundtmagere.

Af Lædergarverier gives der adskillige Slags, thi Huderne blive enten garvede med Bark, beredte med Alun eller valkede med Fedt. Det første gjøres i Barkgarverierne, det andet i Feldberederierne og det tredie i Semsгарverierne.

Garveren bereder af Heste-, Oxe- og Kalveskind og Huder allehaande Læder, fornemmelig til Sko og Støvler. I Rusland gjøres der, paa en egen Maade, Juster, meest af Orehude, og i Tyrkiet beredes den bedste Saffian af Gjedeskind og Carduan af Bukkeskind. Chagrin, et Slags stift prikket eller nopret Læder, som bruges til Futteraler,

Uhr:

Uhrcaffer og deslige, bereder man i Tyrkiet og Persien af Kyggen af Ufels- og Hestehude. Det Slags Chagrin, som bruges af Smedkerne og andre Haandværkere til Polering, og som man almindelig kalder Fiskehud, kommer fornemmelig fra Bajonne i Spanien, hvor det bliver gjort af Skindet af Haien og andre Sødyr.

Seldberederen bereder fornemmeligen Bede-, Kalve- og Dyreskind, og af dette hvidgarvede Skind gjøres der siden Handsker og deslige. Forskjellen paa det barkgarvede og det hvidgarvede Læder bestaaer deri, at hiint beredes med Bark og dette med Alun. Man bereder ogsaa Orehude med Alun til Sadelmagernes og Nemesnidernes Tjeneste. Pergamentet beredes af forskellige Arter Dyrehude, dog fornemmeligen af Kalve- og Bukkeskind, og bliver derpaa overstrøget med Krid og Limvand.

Semslæderet bliver valket med Fedt uden Bark eller Alun. Man tager fornemmeligen Oxe-, Hjorte- og Etsdyrhude, men ogsaa Kalve-, Bede- og Raaskind til dette Læder. Det anvendes for det meste til Beenklæder. Kulæder gjøres af Kalveskind. Det udmærker sig derved fra de andre Læderarter, at det bliver farvet sort paa Kjodfsiden.

Bundtmageren bereder Peltsværkerne fornemmeligen af Hude af de vilde Dyr, nemlig af Bjørne, Ræve, Ulve, Tigere, Maarer, Sobeler, Hermeliner, Lodsfer, Bøvere, Grøvlinger, Hare-,
Kani-

Skinnene ic. Zobelerne og Hermelinerne henhøre til Maarslægten, ligne, i Henseende til det Udvores, Maaren, men findes kun i de nordlige Lande, især i Rusland. Lodsien, et farligt Roddyr, henregnes til Ratteslægten, og ligner og Ratten noget i Skabningen. Bøverne, en Dyreslægt, der opholder sig ved Floderne i de nordlige Lande, ere mærkværdige formedelst den Konstdrift, i Følge hvilken de bygge sig ret bekvemme Baaninger, som ere ægrunde af Dannelsse. Af dem faaer man ogsaa Bøvergel, en feed, brun stærktlugtende Materie, der findes i en Pose under Dyrets Hale og bliver brugt til Medicin. Bøversskindene ere meget kostbare.

Læder, Skind og Peltsværk blive brugte til mange Fornødenheder. Læderet forarbejdes, efter at det er kommet fra Garverne og Feldberederne, fornemmelig af Skomagere, Sadelmagere, Remmesnidere og Handskemagere, og Peltsværkerne forarbejde Bundermagerne til Peltse, Muffer og flere andre Fornødenheder. Man gjør ogsaa adskillige Konstsager af Læder, saasom Tobaksdaaser, Blasebølge o. s. v. Endog Skibe, som have været saa store, at de kunde bære over en halv Snees Mand, har man gjort af Læder.

Af Affaldet fra Handskeskind og andet hvidgarvet Læder gjøres der et Slags Hornlim, som bruges blandt andet til Beredningen af det stive Lærred, som Skræderne kalde Dvelg.

Foruden Hudene og Skindene blive ogsaa Haarene af Dyrene forarbejdede til Klæder og anden Legemsbedækning. Af Bæverens Haar gjør man fine Hætte og Strømper, nemlig Castorhætte og Castorstrømper; Kameelgarnet bliver spundet deels af Haarene af det bekjendte Lastdyr i Asien og Africa, Kamelen, deels af Haarene af en vis udenlandsk Gjeddeart, som man kalder angoriske Gjedder. Af Haarene af de sidste gjøres der og ved en Blanding med Uld Kamelotter. Endnu hyppigere bliver Ulden af Haarene spunden, vævet og strikket til Tøier, Klædesorter, Strømper o. s. v. Et Slags Haardug, som især anvendes til Stolebetræk, bliver gjort af Hestehaar. Hattemagerne bruge foruden Bæverhaarene ogsaa Hare-, Kanin-, Kameel-, Gjedde- og Kalvehaar, samt Uld til Hattenes Forfærdigelse. Parykmagerne gjøre Parykker af Menneskehaar, Gjeddehaar og Hestehaar. Af Svinehaar gjøres der Børster og deslige.

Af nogle Vandfugle, f. Ex. af Svaner, træffer man Huden med Fjerene for at gjøre Muffer deraf.

En ypperlig og kostbar Stof til Klæder forsynes vi med af Silkeormene, en Larve af en vis Art Natsummerfugle.

De fleste Insecter lægge nemlig Eg, hvoraf der fremkommer Orme eller Madbiller, som en Tidlang forblive i denne Tilstand og derefter forvandles

og antage samme Skabning som de Insecter, de stamme fra. Dette er og Tilfældet med Sommerfuglene. Af deres Æg fremkommer der Orme, og af Ormene bliver der, naar de have forvandlet sig, Sommerfugle. De Sommerfugle, der flyve om i Mørke og ere muntre da end om Dagen, kaldes man Natsummerfugle eller Natfugle, og til disse høre de Sommerfugle, hvis Æg Silkeormene udflækkes af.

Disse Insecter have hjemme i China og leve der i fri Luft, ligesom de saakaldte Guldsmede hos os. Men naar man vil pleie og tillægge dem her, maa man holde dem i Bærelserne. Dette gjør man og paa sine Steder i Europa (dog ikke synderlig hos os) formedelsst den store Nytte man har af dem; thi naar deres Forvandlingstid nærmer sig, berede Silkeormene sig en Silkehytte (en Cocon), der bestaaer af en Silketraad, som er nogle hundrede Allen lang. Af Toppen eller det øverste Bindsel i Coconen faaer man Floksilke, efterdi den ikke bestaaer af nogen ordentlig sammenhængende Traad. En flattere Sort Floksilke, som man ikke gjerne bruger til andet end Vat og derfor ogsaa kalder Vat-silke, faaer man af Coconhylsterhinderne, efterat Silketraaden er haspet af dem. Ogsaa benytter man sig af Hylsterhinderne til Forfærdigelsen af et Slags kunstige Blomster, som man almindeligen kal-

der

der Italienske Blomster, fordi de skulle være opfundne i Italien.

II. Vexterne. De Vexter, man fornemmeligt betjener sig af til Klæder og deslige, ere: Hør, Hamp og Bomuld. Silkeplanten leverer vel og et saadant Product, men dette er ikke saa almindeligt som de anførte.

Hørren og Hampen, to bekjendte indenlandske Vexter, koster det megen Møie at tilberede, inden man kan bruge dem. Naar de modne Stængler ere rykkede op, blive de ristede i Vand eller Dug, derpaa tørrede, brudte, svingede paa en Svingeblok og endelig heglede. De korte og grove Laver, der blive siddende i Heglen, naar man har heglet Hørren, hedde Blaar. Begge Dele, saavel Hørren som Blaaren, spindes derefter til Garn. Den spundne Hør bliver derpaa haspet, kogt, for at renses fra den groveste Ureenlighed, i en Luud af almindelig Bøge-Aske, og endeligen tvunden eller vævet. I Henseende til Fjinheden gives der mange Sorter Garn og Traad. Den fineste Traad bliver anvendt til vævede eller kniplede Kniplinger. Af Garnet gjør man Lærred, Damast, Dreiel, Vølster og deslige. Det færdige Linned bliver tilsidst, inden det syes eller farves, bleget hvidt i Solen.

Bomulden, et udenlandsk Product, vindes deels af visse Træer og deels og almindeligst af en Plante, der kaldes Bomuldsbusken. Denne Vex

bliver

bliver omtrent saa høi som Hørren, men har en tykkere Stængel og deler sig i Toppen i adskillige Bistængler, som der fremkommer klobbedannede Blomster paa. Efter disse Blomster følger der runde Frøkapsler, omtrent saa store som Hasselnødder, hvori det er at Bomulden ligger. Naar Bomulden er moden og Kapslerne aabne sig, giver Bomulden sig ud og bliver af hver Kapsel saa stor som et lidet Æble. Efterat Frøkapslerne ere aftagne, fjerner man den udvendige Skal og de indvendig liggende Frøcorn fra Bomulden, og pakker den sidste ned til Salg. Den er forskjellig af Godhed, efter de forskjellige Lande den vindes i. Vi faae den fra Asia, America og det sydlige Europa. Den bliver ligesledes spunden og forarbejdet til mange Slags Tøier, f. Ex. Kattun, Nettetudg, Manchester, Nankin ic.

Den Syriske Ørehorn, ogsaa en udenlandsk Bort, som har hjemme i Syrien, Arabien og Nordamerica, og i forrige Tider kun blev plantet i Haugerne til Siir, leverer et Slags silkeagtige Trævler, hvoraf der gjøres meget smukke Tøier, især naar man blander Bomuld deriblandt. Trævlerne sidde, ligesom hos Bomulden, fast paa Frøet, og er med dette indsluttet i klobbedannede Frøkapsler. Man har allerede paa nogle Steder i Europa anlagt anseelige Plantager af denne Bort og oprettet Manufacturer, hvori Frøsilken bliver forarbejdet.

Mineralriget leverer egentligen intet Product, som vi benytte os af til Klæder, naar man undtager det, der bruges til Prydelse og uvæsentlige Ting, saasom Metallknapper, Spænder &c.

Føde og Klæde ere vore vigtigste, men ikke vore eneste Fornødenheder; thi vi behøve ogsaa en Vaaning, mange Slags Vostkab og Effecter, Brændsel og Lys.

Vore Huse blive bygte af Træ, Leer, Steen og Kalk. Stenene ere enten naturlige, f. Ex. Marmor, Sandsteen, Kamp &c., eller kunstige, nemlig gjorte af Leer og brændte i Jlden, f. Ex. Muur og Tagsteen. Til Bygningstræ tager man deels Eg, deels Fyr. Kalken er et Mineral, som brændes med stærk Jld af et Slags Steen, der kaldes Kalksteen, og som, naar den er brændt, har den forunderlige Egenkab, at den ved at blive vaad kommer i Hede og falder ud i Støv. Glasset til Vinduerne, og overhovedet alt Glas, bliver forfærdiget af Kiesel sand eller stødt Kiesel og Potaske. Potasken er et Slags Salt, som man vinder af Aske ved Udsludning og som man derfor og kalder Lundsalt.

Men foruden Muure og Vægge hører der ogsaa mange indvendige Indretninger til en Bygning. Derved sættes mange Haandværkeres Hænder i Arbejde. Smederen forfærdiger Døre, Vinduer og,

om vore Værelser skulle være panelede, Panelet deri; Materialierne, han bruger dertil, ere Træ. Smeden bestaaer Vinduer og Døre og forsyner de sidste med Laase; det er af Jern, hans Arbeide bliver gjort. Maleren maler Træværket med Oliefarve, hvortil Farverne for det meste tages af Mineralriget og Olien af Planteriget. Gibseren gibser Loftene med Gibs, som bliver anbragt paa Nør. Tapetmageren betrækker Væggene enten med Papiir eller med Lærred, hvilket sidste derefter bliver malet af Maleren. Men i simple Værelser lader man sig nøie med Trælofter og kalkede og hvidtede Vægge.

Af Bostab og huuslige Fornødenheder gives der mange Slags og mange af meget forskjellig Beskaffenhed og til meget forskjellig Bestemmelse. I Værelserne og Vaaningsstuerne ere de nødvendige Meubler af Træ, hvortil rige Folk tage kostbare udenlandske Træsorter, f. Ex. Mahagonie, et Slags couleuret Træ, der voxer i America, men almindelige Folk bruge Fyr og andre simple indenlandske Træsorter. I Kjøkkenet bruger man allehaande Leer og Metalkar. Leerkarrene blive dannede af almindeligt Leer, og derpaa brændte, glasserede og undertiden ogsaa malede. Dette er Pottemagerkar. Af bedre og finere Leer forfærdiger man Fajance og Porcelain. Metalkarrene ere almindelig af Kobber, Tin, Jern og Messing. Messingen bliver ikke som de andre Metaller gravet op af Jorden, men faaer
 sin

sin Silværelse ved en Blanding af Kobber og Galmeie, et Slags Metalerts. Sølv- og Guldspise: Kar ere kun for Regenter og fornemme og rige Folk, da fattige og simple Folk ikke formedelst deres Kosterbarhed formaae at anskaffe sig dem.

Til det fornødne Brændsel tage vi Træ, Steenkul og Tørv. Bøg, Fyr, El, Birk og Ceg ere vort almindelige Træbrændsel. Steenkullene finder man i nogle Lande i Jorden i store Lag. Hidtil ere vi blevne forsynede dermed fra Engelland, men nu har man ogsaa begyndt at hente dem fra een af Færøerne, altsaa fra et Danskt Land. Tørven, som bestaaer af Træ eller Planterødder, blandede med Jord og gjennemtrukne med Jordolie, er egentlig en Jordskorpe, der udgør Overfladen i Moser. Der gives adskillige Arter deraf. Nogle ere forsaavidt naturlige, at man, for at kunne bruge dem, kun behøver at skjære dem og tørre dem; andre bestaae af tynd Pladder, som opkastes af Moserne, og bliver derpaa traadt af Heste og stukne med Spader til Tørv.

Til Lysning i vore Børelser, naar Solen er borte fra os, behøve vi enten Lamper eller Lys. I Lamperne vedligeholdes den brændende Lue med Olie, som man vinder ved at presse eller slaae Frøet af adskillige Bøtter, især Rapsøed, Hamp og Hør; Bomsolien, som ogsaa bruges til denne Bestemmelse, bliver udpresset af Oliventræets Frugter, og er finere

og bedre end vore ommeldte indenlandske Olier, men falder ogsaa dyrere end disse og medgaaer hastigere end nogle visse af dem. Lys støber man af Ore, Bede- og Gjedetalg, og Bagerne til dem spinder man af Hør, Hamp eller Bomuld. De bedste Talglys faaer man af to Trediedele Vedetalg og een Trediedeel Oretalg, og vil man tilfætte hver otte Pund af denne Talg med eet Lod Salpeter, eet Lod Salmiak og to Lod brandt Alun, og fryge Bagerne med smeltet Talg, hvori der er blandet libet Campher og Catarineolie, saa blive Lysene dobbelt saa drøie som almindelige Lys af samme Størrelse. Man støber Lysene deels ved at dyppe Bagerne i Talgen, til de have faaet den fornødne Størrelse, deels ved at helde Talgen i Lysformer. Foruden Talglysene har man ogsaa Børllys og Spermacetyllys. Af Børllys gives der baade gule og hvide. Den gule Farve er Børets naturlige Farve, men den hvide faaer det ved Blegning, under hvilken de Honningdele, der ere blandede med Børet og forarsage den gule Farve, blive udtrukne deraf. Spermacetyllysene blive støbte af Hvalrav, en feed Materie, som Hjernen hos Kasseletten, en meget stor Cøstik, er omgivet af.

Mennesket er underkastet mange udvortes og indvortes Sygdomme, hvori det, for at faae sin

Sunde

Sundhed igjen, behøver at bruge Medicin: altsaa er ogsaa Medicinen een af Menneskets Fornødenheder. De fleste og kraftigste Lægemidler faae vi af Planteriget og Mineralriet. De blive almindelig tilberedte i Apothekerne og sælges der efter Lægens Forskrift til Patienterne. Som Huusmiddel betjene vi os, hvor Sygdommen ikke er farlig, af mange indenlandske Urter, f. Ex. af Kamille, Vrenspris, Roskilde o. s. v. Selv de stærkeste Gifter, blandt andre det saakaldte Rottkrud eller Arsenicum, blive brugte i visse Sygdomme som Medicin.

Naar vi ere forsynede tilstrækkeligen med vore Fornødenheder, saa tænke vi ogsaa paa vor Bequemmelighed, paa Pynt, Pragt og paa vore Fornøielser. Blandt den store Mængde Ting, vi betjene os af i disse Tiemeed, kunne vi her kun anføre nogle faa.

I) Sjer. Til en Seng, der skal være ret blød, behøve vi Dyrer, som ere stoppede med Duun af Gæs, eller, som endnu er bedre, med Duun af Røderfuglen. Denne Fugl ligner nogenledes vore Vender, og bygger Nede i Island, paa Kysterne af Grønland, i Norge og flere andre i Norden liggende Lande. Næderne finder man i Sprækker og Abninger i steile Klipper. For at berede sinevinger et mageligt Leie, plukker den selv den bedste Duun af sin Krop. Det er vanskeligt at komme til denne

Fugls

Fugls Rede; men dog vove Beboerne i disse Egne deres Liv og lade sig hiffe ned i Touge af Fjeldene, for at samle Dunen af Nederne. Man kalder denne Duun Edderduun. Den er langt blødere og langt mere elastisk end Fjerene af nogen af de Fugle eller Fjercreature, der findes her i Landet, men den er derfor og ulige bekvemligere end anden Fjer og Duun.

Andre Fjere bruger man til Pynt og Prydelse. Disse blive tilberedte og tildeels ogsaa farvede til denne Bestemmelse. Ligesaa gjøres der og kunstige Blomster af Fjer. Struds- og Heirefjerene ere de kostbareste af dette Slags. Heirerne opholde sig ved Søer og Floder og leve af Fisk, Frøer, Muslinger og deslige. De have bag paa Hovedet nogle lange Fjer, som hænge dem ned af Nakken og for deres smukke Udseende blive agtede meget høit. Fortrinlig smukke ere Fjerene af den hvide Heire. Disse kalder man Nigretter. De bruges fornemmeligen af fornemme Tyrker til Prydelse i deres Turbaner. Strudsen, den største af alle Fuglene, er fra Foden til Ryggen nok saa høi som en Mand. Flyve kan den ikke, men den løber derimod meget hurtig. Den opholder sig i sin vilde Tilstand i Ørkenerne i Africa og Arabien, men holdes ogsaa som Huusdyr af adskillige Africanske Folkelag, ligesom vi holde Høns og Gæs. Eggene ere næsten saa store som et lidet Barnehoved og kunne spises, men den meste Fordeel har man dog af dens lange Halefjer, hvormed der

drives

drives en udbredt Handel næsten i alle cultiverede Lande.

2) Allehaande Farvematerialier. Dertil betjener man sig af nogle Insecter og af en stor Mængde Bexter og Mineralier. Cochenillen er et lidet Insect, der omtrent ligner en Sengetøge (Bæggeleus) og opholder sig i en Art indiske Figen-træer. Førend America blev opdaget, kjendte man ikke dette Insect, thi det opholdt sig ingensteds uden allene i Mexico. Det er af det, at man faaer den smukkeste og varigste Skarlagenfarve, og af denne Aarsag bliver det fredet og pleiet med megen Omhyggelighed. Naar man har sanket en tilstrækkelig Mængde af disse Insecter af de Planter, de sidde paa og ernære sig af, saa dræber man dem, tørrer dem og sælger dem i pundevæis. Der bringes aarlig nogle hundredetusinde Pund deraf til Europa. De bruges ikke allene af Farverne, men man tilbereder ogsaa Karmin og andre røde Lakkfarver deraf. Kermessen er et ligedan Insect. Man farver med det Carmoisinrødt. Det lever af Gasterne af en vis Busk, som vover i Sydeuropa, og bliver ligeledes fredet og beskyermet. Den Gummilak, der bruges til Lakkering og hvoraf man gjør det fine røde Drevlak, bliver frembragt af et lidet Insect, der findes i Indien og hedder GummilakSkjoldlusen. Saaledes ere ogsaa de Knopper eller Galæbler, hvoraf man tilbereder sorte Farver og sort Blak, Productet af

en Art smaa Fluer, eller, som man kalder dem, Zvepser. Disse lægge nemlig deres Egg paa Eggetræernes Blade eller Blomster, og dette har til Følge, at der paa de Steder, hvor de ere lagte, fremkommer smaa runde Udvertter, hvori Eggene udlækkes og de udfommende Maddiker finde deres Livsophold. Galæblerne ere altsaa ikke andet end Baaninger for disse Maddiker.

Af Verter, der bruges til Farvning, gives der en stor Mængde. Brasillie og Campechetræet, hvoraf det første ogsaa kaldes Fernambuk og det sidste Blaaspaan, kommer fra America; Krappen er en Plante, som voxer vild i den sydlige Deel af Europa, men ogsaa formedelst sin store Nytte i Farverierne baade der og andensteds bliver dyrket med megen Omhyggelighed og avlet i betydelig Mængde; Vaiden, som bruges til Blaafarvningen, voxer ligesledes vild ved de Europæiske Have og Floder, men dyrkes ogsaa, formedelst dens stærke Forbrugelse, i betydelig Mængde i det sydlige Europa og paa adskillige Steder i Tydskland; Farve Skjeren, som giver en smuk og varig gul Farve, voxer hos os paa Markene og i Engene som Ukrud, men dyrkes ogsaa paa sine Steder med Flid; Safforen, en Tidseelart, med hvis Blomster der baade farves rødt og gult, har hjemme i Egypten, hvor den saavel som i Ostindien og paa nogle Steder i Tydskland, bliver plantet og dyrket i betydelig Mængde; Saffranen

ranen, en Løgvejt, som der allerede tilforn heri er handlet om, bruges som Farvestof baade af Silkefarverne og Malerne; Vauen, hvoraf man faaer en god og standhaftig guul Farve, vøxer rundt om i hele Europa paa Beie og udyrkede Steder vild, men bliver ogsaa saaet og avlet i Frankrige, Engeland, Holland og flere andre Lande; Indigoen, som leverer en deilig blaa og violet Farve, har hjemme i Ost- og Vestindien, hvor den vøxer vild, men ogsaa dyrkes og avles i store Plantager; Lakmussen kommer af en Plante, som kaldes Farve Croton, vøxer vild i Asia og Sydeuropa, men bliver ogsaa frembragt i Frankrige ved Montpellier, hvor man allene forstaaer at udtrække Farvestoffen af den.

De bekjendteste mineralske Farvestoffer ere: Bolus, en jernagtig i det Røde faldende Leerjord; Rødkride, der bestaaer af en Blanding af Leer- og Jerndele og har en mørkerød Farve; Kride, en fast Kalkart, som, naar den er ublandet med andree Mineralier, har en meget hvid Farve, men ellers falder lidet i det Graa; Vitriol, et metalagtigt Salt, der fremkommer ved Metaldeles Forening med Svovl, eller Vitriolsyres Forening med Jern, Kobber eller Zink, derefter bærer Navn af Jern-, Kobber- eller Zinkvitriol, og hvoraf den første er grøn, den anden blaa og den tredie hvid; Spanfgrønt, der bestaaer af Kobber, som er opløst ved Salmiak eller andre Suurstoffer, og hvorved man faaer en smuk grøn Farve,

Farve, som fornemmeligst bliver brugt af Malerne; Bjergblaat, ogsaa kaldet Kobberlazur, og Bjerggrønt eller Kobbergrønt, to Farver, der ligeledes blive gjorte af Kobber, og begge for det meste ere meget smukke: Blegghvidt eller Blyhvidt, en hvid Farve, der bruges i Maade af Malerne og bliver gjort paa samme Maade af Bly som Spanskgrønt af Kobber, nemlig ved at lade Edikkesyre opløse Blyet; Zinnober, en deilig hvirsd Farve, der deels findes naturlig i Jorden, deels bliver tilberedt af Svovl og Quiksilver; Smalteblaat, et giftigt Mineral, der forfærdiges i Blaafarveværker af finmalet Kobolt, bruges saavel af Emailmalerne som til at blande iblandt Stivelse, og hvormed man formedest dets Giftighed maa omgaaes meget forsigtigen; Murpigment, en gul, og Kauschgelb eller Sandarak, en smuk rød Malerfarve, som begge blive frembragte ved en Blanding af Arsenik og Svovl, og begge altsaa ere meget giftige.

3) Til Prydelse for det menneskelige Legeme. For at pryde og forskjønne Legemet bærer man ikke allene Klæder af kostbare Tøier, men anvender ogsaa adskillige andre Ting. Af dette Slags ere: de ægte og vægte Stene, hvoraf der gives adskillige Slags, saasom Diamanten, som er den haardeste, smukkeste og gjennemsigtigste af alle Edelstenene, imodstaar Silen, skjærer Glas, Crystal og andre Edelstene, ligner i Udseende og Klarhed den reneste Bjerg-

Sjergcrystal og findes fortrinligst i Ostindien og i
 størst Mængde i Brasilien i Sydamericæ; Rubinen,
 som er den kostbareste Edelsteen næst Diamanten,
 har en carminrød Farve, og kommer fra Indien,
 især fra Pegu, Kalecut og Den Ceilon; Saphiren,
 som er himmelblaa og kommer ligeledes fra Ost-
 indien; Smaragden, som er græsgrøn og kommer
 deels fra Egypten, men nuomstunder meest fra
 Peru og Brasilien; Chrysoliten, som er gul-
 grøn og kommer fra Böhmen; Beryllen, som har
 en søgrøn i det Blaa brækkende Farve, og findes saa-
 vel i Rusland som i Ertsgebirge i Tydskland; Co-
 pansen, som er citrongul og kommer deels fra Øster-
 landene, deels fra Brasilien; Hyacinten, som er
 poncerød, brækker undertiden i det Gule og Brune
 og findes fornemmelig i Østerlandene; Amethy-
 sten, som er violetblaa, brækker undertiden i det
 Brune og Grønne, kommer fortrinligst fra Øster-
 landene, men findes ogsaa i Tydskland; Chalcedo-
 nen, som er melkeblaa og halv gjenemsigtig, og
 findes fortrinligst i Island, paa Færøerne og i ad-
 skillige Egne i Tydskland; Carniolen, som falder i
 det Røde, kommer fortrinligst fra Arabien, men
 findes og temmelig god i Agatbruddene i Zweibrü-
 cken; Opalen, som kommer deels fra Ceilon, deels
 fra Sibirien og deels fra Ungarn, er egentlig melke-
 blaa, men brækker dog ogsaa paa Overfladen i det
 Grønne, Gule og Røde; Agaten, som er en Blaa-
 ding

ding af adskillige ædle og andre Stene, har alle mulige Hovedfarver, findes næsten allevegne paa Jorden, men kommer dog fortrinligst fra Østerlandene, og forarbejdes af Steensfjærere og Steenslibere til mange Slags Konstsager, Daaser, Skakbrætter, Signeter og deslige; Granaten, som er rød af Farve, men har forskellige Skatteringer, kommer fornemmelig og smukkest fra Böhmen, findes ogsaa i Island, Grønland og Norge, regnes blandt de saakaldte Böhmske Stene, indfattes deels som Diamanter og andre Edelstene, og bæres deels gjenneboret og trukken paa Lidser af Fruentimmerne om Halsen; Præsemen, som har en mørkegrøn Farve, findes baade i Sachsen og i Böhmen og bruges til Ørenringe, Stoffeknappe og deslige; Lazurstenen, som har en smuk himmelblaa Farve, har hjemme i Buchariet og anvendes tildeels til den kostbare Ultramarinfarves Frembringelse. De ægte Perler avles i adskillige Musling-Arter, uden at man veed hvorledes, men holdes af nogle for at være en Følge af en Sygdom. Skallen af disse Muslinger kalder man Perlemoder og forfærdiger deraf Knapper, Daaser, Spilletantes o. s. v. De vægte Perler gjør man af hvidt Vov, som overtrækkes med en Glandsfernis, der bliver tillavet af Skjællene paa en Fiske, Skallen. Corallerne ere egentlig Huse eller Vaaninger for nogle meget smaa Orme. De vore paa Skjærene i Havet, ere af forskjellig Farve, men

agtes

agtes hæiest og ere dyrest, naar de ere røde. Man forfærdiger af Corallerne Vandeloquer til Ørene, smaa Knapper, Halsperler, som blive trukne paa en Snor, og flere andre saadanne Ting.

4) Fiskebenene, som deels blive brugte til at sættes i Fruentimmerklæder, Snorkiver og deslige for at holde dem stive, deels paa mange andre Maader, faaer man af Hvalfisken. Denne Fisk er den største af alle de Dyr, man kjender, da den undertiden bliver 70 til 80 Fod lang og halv saa bred. I forrige Tider gaves der endnu større Hvalfiske. I Henseende til sin udvortes Skabning ligner Hvalen vel en Fisk, ogsaa opholder den sig kun i Vandet ligesom Fiskene, men dog henhører den til Pattedyrene, da dens indvendige Legemsbygning er af samme Beskaffenhed som Pattedyrenes, og da den har det characteristiske Hovedkjendetegn tilføjes med de sidste, at den føder levende Unger og giver dem Die. Det er især ved Grønland, at denne Fisk fanges, hvorfor ogsaa de Europæiske søfarende Nationer sende mange Skibe derhen paa Hvalfangst, og fange aarlig over tusinde Hvaler, af hvilke man faaer en stor Mængde Tran og Fiskebeen. Disse Dyr have nemlig ingen Tander, men istedet derfor i Underkjæben to store Been og i Overkæben en Mængde tykke Lag Horn, som man kalder Warder, og som ere det, Fiskebenene blive gjorte af. Hver Hvalfisk har i den øverste Række 700 saadanne Warder, hvilke tilsam-

men

men kunne veie henved tusinde Pund. Disse Bæ-
ber blive tagne ud, flakte i tynde Stænger og solgte
under Navn af Fiskebeen.

5) Elfenbenet, hvoraf man gjør allehaande
Konstfager og andre Ting, Kamme, Stoffeknappe
og deslige, faae vi af Elephanten. Dette er det
første af de Dyr, der leve paa Landet, ligesom Hva-
len er det første af dem, der opholde sig i Vandet.
Den er mere end to Gange saa høi og stor som en
Hest, seer plump og uskicket ud, men er dog meget
nem, lærvillig og klog, og lader sig lettelig afrette
til at gjøre allehaande Konster. I sin Snabel, som
er nogle Alen lang, har den en utrolig Styrke, saa
fin en Følelse og saa megen Smidighed, at den med
Spidsen af den kan opløse en stærkt knyttet Knude,
trække en Prop op af en Flaske og gjøre adskillige andre
saadanne Ting. I den øverste Kjæbe sidder der paa
hver Side en stor fremstaaende Hjørnetand, som li-
geledes er nogle Alen lang, veier henved hundrede
Pund, og hvilken det er man bruger som Elfenbeen.
Dette mærkværdige Dyr har hjemme i Africa og
Asia, hvor man ogsaa pleier at tamme det og be-
nytte sig som Huusdyr af det.

I alle Naturrigerne gives der Gifter. Man-
ge Dyr, dog især Slanger, have Gift i deres Lege-
me. Minergriget har de stærkeste og Planteriget

de fleste Gifter. Arsenicum eller det bekjendte Rottetkrud, er et Mineral. Af Planteriget's mange Gifter er det, for at vogte sig for dem, fornødent at kjende de almindeligste. Den almindelige Bulme, ogsaa kaldet Bulmeurt, Hørsetand og Saabønne, findes hyppig hos os. Den voxer paa Veie, i Møgdwynger, Gruus og deslige. Stænglen bliver to til tre Fod høi og er omgiven af mørkegrønne, noget klæbrige Blade. Roden er langagtig. Blomsterne ere bleggule med røde Aarer, stikkløse og vise sig ved Midtsommer. Frøhuset seer ud som en Potte med Laag, der springer op af sig selv, naar Frøet er modent. Dette er mørkebrunt. Lugten er bedøvende og stinkende. For Mennesker og nogle Dyr er den høist giftig; andre Dyr, f. Ex. Køer, Saar og Gjeder have ingen Skade deraf. De almindeligste Følger af dens Nydelse ere Dødsighed, Stivhed i Lemmerne, Affindighed og Døden. Af Gifthætten gives der i vore Egne to Arter, nemlig Ulve-Gifthætten og den almindelige Gifthætte. Deres Stængel er henved fire Fod høi. Bladene ere deelte i Fliager af eens Brede og besatte med Haar. Roden er skaft som en Koe. Ulve-Gifthætten har gule og den almindelige Gifthætte violetblaa Blomster. Den sidste er den giftigste. Efter Blomsterens Affloering viser der sig tre Frøhuse, som indslutter et kantet Frø. Alle Dele af disse Vexter ere giftige, dog er Roden det meest, da endog den blotte

Luge

Lugt deraf volder Mennesker og Dyr en smertefuld Død. Man opelster dem til Siir i Hangerne. Skarn-tydestægten indbefatter tre Arter, nemlig den plettede Skarntyde, den giftige Halsvøsb eller vilde Persille og Vandgifttyden. Den første voxer i Enge og Hækker, paa Mure og deslige. Den ligner nogenledes Persillen, kun at den er mere end dobbelt saa høi, har en modbydelig Lugt og er brunpletet paa sin hule Stængel. Vandgifttyden, ogsaa kaldet vild Vestinat, er meget giftigere end hiin. Den voxer paa fugtige Steder, i Sumpe og staaende Bunde. Roden ligner først paa Sommeren en Sellarierod, men bliver siden langagtig. Stængelen er stribet og rødagtig, naaer en Høide af tre til fire Fod og fylder mange Distængler. Paa hver Bladstilk staaer der tre eller fire lancetdannede takkede Smaablade. Blomster skjermene sidde lige for Bladene og ere rundladne. Frøet er ægrundet og noget haaret. Den giftige Halsvøsb ligner meget, medens den er ung, Persillen, kun at den er glindsende paa den underste Side af Bladene. Naar den blomstrer, hanger der tre spidse Blade nedad fra hver Skjerm. Den voxer hyppig blandt Persillen og Kjørvelen. Herforuden gives der mange andre giftige Planter, saasom: Giftdvalebær, Alrun Dvalebær, giftig Soldtragt, Høstcolchicum, Vortemelk, rød Fingerbølle, sort Natfugge, Ranunklen. &c.

