

Der  
patriotische Elssasser.

XIV. Stück.

Donnerstag, den 3ten April 1777.

---

Mit gnädigster Erlaubniß.

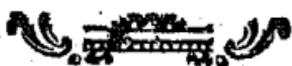
---

Privilegien der Stadt Mühlhausen.

---

Der erste Freyhheitsbrief den Mühlhausen auszuweisen hat, ist von Kayser Rudolf I vom Jahr 1275, wodurch er die Stadt von auswärtigen, fremden Gerichten frengesprochen und sie Lehnfähig gemacht hat. Durch dieses Privilegium that sich aber Rudolf als Landgraf im Elsaß, selbst Schaden; daher seine Nachkommen, als Besitzer der Landgrafschaft, dasselbe öfters umzustossen versuchten; allein Kayser Karl IV und Wenceslaus haben es in den Jahren 1376 und 1395 erneuert.

Kayser Adolf von Nassau verordnete 1293, daß ein Bürger wegen eines Todschlags, nicht in seinem Hause gegriffen werden darf, sondern ihm auf sein



Begehren ein Gericht gesetzt, und er aus seiner Wohnung, oder wo es seyn kann, aus einem Fenster hinaus, verhört werden soll. Wird er unschuldig befunden, so bleibet er in der Stadt; hätte er aber betrüglich gehandelt, so mag er sein Haus bestellen und sich zur Stadt hinaus begeben, doch daß er sich vor des Erschlagenen Freunden hüte, von der Obrigkeit habe er nichts zu befürchten.

Eben dieser Kayser befahl: daß den Mühlhäusern kein anderer Schultheiß als ein Bürger, möge gegeben werden; daß sie eigen Maas und Gewicht haben; eigene Gesetze machen; daß sie alles Zolles in den Reichstädten frey seyn, und die in der Stadt wohnenden Edelleute, von allen Abgaben an dieselbe befreyt seyn sollen.

Kayser Friedrich von Oestreich erlaubte Mühlhausen, in einem 1315 zu Colmar gegebenen Freyheitsbriefe: das Umgeld zur Erweiterung und Befestigung der Stadt anzuwenden, und befreiete sie, daß sie weder von Juden noch Christen, um keiner Sache wegen, verhaftet noch vor fremde Gerichte gezogen werden möge. Wegen letzterm errichtete Mühlhausen mit Basel 1323 ein Bündniß.

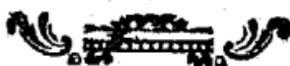


Kayser Karl IV verhiess der Stadt 1347 sie nie zu veräußern, und erlaubte ihr einen eigenen Bürgermeister zu wählen. Der erste war Jacob von Dornach, genannt Guterolf, ein Edelknecht.

Ein Münzprivilegium ist nicht vorhanden. Die Stadt hat daher allererst Geld geschlagen, da sie mit der Eidgenossenschaft in Verbindung getreten ist. Sie steng 1622 und 23 an, Thaler und kleinere Stücke zu prägen. Jene hatten auf einer Seite einen Löwen, der mit einem Fusse einen Reichsapfel über sich und mit dem andern, ihr Wappen, ein Mühlrad unter sich hielt; auf dem Revers war ein doppelter Adler mit der Umschrift: Ex uno omnis nostra Salus. Auf der andern Seite stunden die Wort: Moneta nova Mulhusina. Das Münzwesen hatte aber keinen Fortgang, insonderheit weil die benachbarten östreichischen Unterthanen im Sundgau, das Mühlhaus fergeld nicht annehmen wollten.

Die Stadt erlegt noch jährlich dem elsassischen Landvogte, die sogenannte Reichssteuer mit 100 strasburger Gulden. Ihr ehemaliger Reichsanschlag war 6 zu Pferd und 27 zu Fuß.

D.



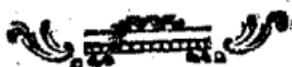

---

## Verhalten bey den Kinderpocken oder Urschlechten.

---

Diese Krankheit ist eine hitzige, und also dabey das Blut entzündet. Sie währt vom ersten Anfall an 14 Tage, wenn sie gutartig ist. Bey bössartigen sind der 11te, 14te, 17te, 21ste Tag der gefährlichste, ja die Kinder sterben auch noch nach 21 Tagen.

Damit die gutartige nicht tödtlich werden, so gebe man keine hitzigen Arzneyen und verschlimmere sie nicht durch zu heisse Stuben. Gehen die Pocken herum, so gebe man den Kindern, die sie noch nicht haben, zu der Zeit keine Kuchen, alt verdorben Brod, Fleisch, besonders von Schweinen, Speck u. s. w. und laxiere sie, ehe sie noch etwas klagen: Kinder unter 2 Jahren mit einem halben bis ein Loth Manna in dünner Habermehlbrühe gegeben; ältere, indem man auf 1 Quintlein Sennetblätter, von denen man die Stiele ablieft, einen halben Schoppen siedend Wasser oder Zwetschgenbrühe gießt, den Hafen, bis er lau wird, zugedeckt stehen läßt und alle Stunde dem Kinde 3 bis 4 Löffel voll giebt bis es laxiert. Man kann auch mit Zucker versüßen. Fangen die

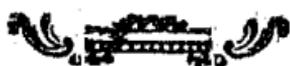


Kinder an sich zu klagen, und die Urschlechten zu bekommen; so bringe man sie, wo möglich, in ein weites Zimmer, da nicht viel dergleichen Kranke sind. Man hüte sich aber ja, daß man keine sehr hitzigen Sachen zum Austreiben, zum Exempel, rothen Wein, Brandtwein und dergleichen gibt.

Im Sommer lege man sie in kein Zimmer gegen Mittag, bedecke sie nur gelind, erfrische die Luft täglich etlichemale durch Aufthun der Fenster, besonders wenn sich die Pocken füllen; doch halte man Zugluft und Kälte vom Kranken ab. Er liege mit dem Gesicht nicht gegen die Sonne. Man halte ihn und sein Zimmer rein, räuchere Morgens und Abends mit Lorbeeren oder mit Eßig, den man auf einen heißen Stein gießet, und kühle bey grosser Hitze die Luft ab durch frische Tannen-Holder-Linden-Zweige, die man ins Wasser setzet.

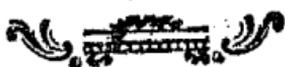
Im Winter heize man die Stube nicht zu viel ein, lege den Kranken nicht nahe an den Ofen, decke ihn nur leicht zu; es ist besser, eher die Stube zu kalt, als zu heiß zu halten.

Der Kranke soll oft, aber nicht viel auf einmal trinken. Die besten Getränke sind ein Schoppen



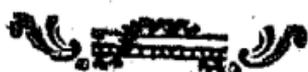
Brunnenwasser, dazu man eine Theeschaale guten Essig und 2 bis 3 Eßlöffel mit Honig thut, alles wohl umrühret, und stehen läßt bis die größte Kälte desselben vergangen. Ferner eine Handvoll dürre Kirschen, eben so viel Gerste, drey vierthel Stunden in 2 Schoppen Wasser gesotten und durchgeseiht. Weiter, Trank von abgekochten Kirschen, Thee mit Milch, 3 Theil Wasser und ein Theil Milch, durchgeseichte Buttermilch (Rührmilch.) Wer Milch trinkt, dem gerinnt die Milch im Magen, wenn er zu der Zeit etwas saures trinkt. Hat er viele Wocken im Halse, so trinkt er obige Tränke, aber wechselt ab mit dünn abgekochtem Gersten- oder Reiskwasser. Im Anfange der Wocken isst gut, wenn er einen Holderblüt- Thee mit Milch trinkt.

In der ganzen Krankheit nöthige man ihn nie zum Essen, gebe auch kein Fleisch, Fische, nichts Gebackenes, Gebratenes, keine harte, grobe, unverbauliche, mehlichte, fette, blähende Speisen, sondern nach der Jahreszeit, wenn sie Essen selbst begehren, gelbe Rüben, Pasteney, Sauerampfer, Selleri in schwacher Fleischbrühe gekocht, wohlgebackenes Brod mit Butter, Pinetsch, einige wenigzeitige Kirschen, Erdbeeren, Gerstenschleim, darcin



man etwas Wecken schneidet, Suppe von Hagenbutten. Sind die Kinder bey übeln Urschlechten oder sonst sehr entkräftet, so gebe man ihnen einen Kinderlöffel voll Citronensaft mit Zucker, im Sommer Johannisbeer-, Himbeer-, Erdbeer-, Maulbeer-, Brombeer-Saft mit Zucker, auch ohne Bedenken zur Stärkung täglich, 1 bis 3 Eßlöffel voll guten alten Wein, oder ein paar Schnitten von Wecken gelind geröstet, mit jenem Wein angefeuchtet und mit etwas Zimmet und Zucker bestreut (oder eine sogenannte kalte Schaale.)

Fällt das Schlucken beschwerlich; so gurgeln sie den Hals aus mit Salbey, eine Handvoll in einem halben Schoppen Wasser gekocht, und mit 1 Löffel voll Honig vermischt. Sie können auch einen halben Eßlöffel voll täglich 3 bis 4 mal ganz sachte hinabschlucken. Verstopfung von 3 bis 4 Tagen zur Schwärungszeit, wenn sich die Pocken füllen, thut nichts; ist sie aber in den ersten Tagen da, so läßt man die Kranken Zwetschgenbrühe trinken, worein man auch Sennetblätter thun kann. Ist die Nase verstopft, so spritzt man in dieselbe Muttermilch, oder hält einen in warme Milch getunkten Schwamm vor die Nase.



Daß die Augen nicht Schaden leiden, wäscht man sie, ehe die Pocken noch heraus kommen, täglich etliche mal mit lauem Wasser oder Milch aus; ist das Weiße in den Augen sehr roth und die Augenslieder geschwollen, so haucht man täglich 2 mal den Hauch von gekauten Gewürznägelein, Fenchelsamen oder Lorbeeren in die Augen. Sind sie wirklich zugeschwollen, so wäscht man sie fleißig und gelinde mit warmer Milch. Fangen die Urschlechten an zu dorren und abzufallen; so ist vor allem nöthig; dem Kinde ein gelindes Laxier aus Manna, Sennetblätter oder Rhabarbar einmal, oder nach den Umständen etliche male zu geben. Sind die Pocken überstanden, so fallen die Kinder leicht in Auszehrung oder andere Krankheiten, wenn man sie nicht in Essen und Trinken sehr mäßig hält, und auß bester vor allen Harten, groben, unverdaulichen, mehlichten, und fetten Speisen in acht nimmt. D.

---

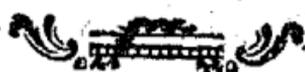
### Geschichte der Einpfropfung der Kinds-Blattern.

---

Die Einpfropfung der Pocken, oder diejenige Handlung, vermittelst welcher man in einen kleinen Ein-



schnitt der Haut von einer Person, welche die Pocken noch nicht gehabt, ein wenig von dem Eiter hineinbringet, welcher aus einer reifen Blatter einer mit Pocken behafteten Person hergenommen ist, und auf solche Weise einem solchen Menschen die Pocken mittheilet, ist in China und dem grossen Indien von undenklichen Jahren her in Uebung gewesen. In Georgien und Circasien bediente man sich derselben schon einige Jahrhunderte. In Constantinopel ist sie vor einem Jahrhundert eingeführet worden. Seit sehr langer Zeit ist sie auch in einigen Provinzen von Africa in Uebung; auch in Europa sind einige Länder, wo man von unbestimmten Jahren her eine Art der Einspropfung anwendet, welche von der heut zu Tage gewöhnlichen Art, in den äussern Umständen das Gift einzupflanzen, verschieden ist. Endlich ward sie vor 50 Jahren um 1716 durch eine Dame von grossem Geiste, Milady Wortley Montague nach Engelland gebracht. Diese Dame hatte in Constantinopel, wo ihr Gemahl als Gesandter sich aufhielt, mit eigenen Augen den guten Erfolg davon gesehen. Aus London breitete sich die Einspropfung durch ganz Engelland aus. Man trug



sie von dorten nach den amerikanischen Colonien über,  
 und nach und nach versuchte man sie in den meisten  
 Staaten von Europa. Auch in unserm Vater-  
 lande, dem Elsaß, sind schon manche glückliche  
 Proben damit gemacht worden; das Vorurtheil,  
 dieser alte Tyrann, sucht aber auch unter uns, die  
 wir uns doch sonst in andern wichtigern Dingen dar-  
 über wegsetzen, diese guten, menschenfreundlichen  
 Anstalten zu hintertreiben.

B.

### Ueber das Brod.

Die gewöhnlichsten und nothwendigsten Dinge  
 werden oft am spätesten erfunden und zur Vollkom-  
 menheit gebracht, und so ist's auch dem Brod er-  
 gangen. Heutiges Tages ist es so sehr die allgemei-  
 ne Speise der gesitteten Menschen, daß ja der Man-  
 gel desselben, alsobald eine Theurung aller Sachen  
 und fast überall eine Hungersnoth verursacht. Je-  
 dermann weiß, daß das Pflanzen-Reich die gesün-  
 deste Nahrung für den Menschen hervorbringt, daß  
 aber auch unter all denselben, das sogenannte Ge-  
 treide den Vorzug verdient, und also mit Recht



den Hauptgegenstand des Ackerbaues ausmacht. Diesen Vorzug des Getreides wußten und wissen noch die rohesten Völker, aber die Kunst aus diesem Getreide Brod zu backen, es zu mahlen, und so, wie mans jetzt thut, zuzubereiten, ist nur nach und nach den Menschen bekannt geworden.

Auch unser Welttheil hat vor den übrigen dreien in diesem Stücke einen Vorzug, und unser Elsaß hat ihn vor vielen Provinzen Europens. Wir wollen deswegen, um unsern Lesern diesen ihren grossen Vortheil begreiflicher zu machen, eine kurze Geschichte des Brods mittheilen.

Den ersten Gebrauch, den die Menschen von dem Getreide gemacht haben, ist, wie jeder begreifen kan, dieser, daß sie dasselbe roh und ganz gegessen haben, so wie man noch jetzt die Kastanien, Nüsse und Eicheln isst. Die alte Geschichte giebt uns hievon genug Beispiele.

Hernach rösteten einige die noch grünen Aehren und assen sie geröstet; wie es denn noch viele heutiges Tages giebt, die auf diese Weise das sogenannte Türkische (wälsche) Korn essen.

Hernach ließ man die Aehren reif werden, zerstiess



sie zu Mehl, fügte Wasser bey, und aß es, ohne es zu kochen. Einige Völker nahmen anstatt des Wassers, Milch, kochten es untereinander und hielten es für die köstlichste Speise.

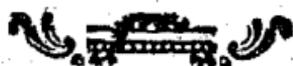
Die Römer, dieses grosse und mächtige Volk, das alle unsere Leser kennen werden, kamen sehr späte zum Gebrauch und zur Erfindung des Brods. Im Anfange wußten sie nichts anders mit dem Getreide zu machen, als es so zu kochen, wie wir noch jetzt den Reis und die geröhlte Gerste essen, oder es in den folgenden Zeiten zu rösten, wie wir den Caffee rösten. Dieses geröstete Getreide war ihnen so wichtig und heilig, weil sie es als den besten Gebrauch ansahen, den sie vom Getreide machen könnten, daß ihr zweyter König, Numa, zur Ehre des gerösteten Getreides ein jährliches Fest im Hornung, verordnet hat, welches die Römer viele Jahre hindurch mit der größten Andacht feyerten. So assen sie es lange Zeit geröstet, ohne weitere Zubereitung, bis sie endlich nach und nach auf den Einfall kamen, ihre gerösteten Körner in Mörsern zu zerstoßen, das Mehl davon kochen zu lassen und es in der Brühe zu essen. Die Art von Brühen, war lange Zeit so



allgemein und so sehr beliebt in Rom, daß deswegen die Römer, von den andern Völkern mit dem Spottnamen Brüheneffer (Pulmentarii) bezeichnet worden sind.

Erst 400 Jahr nach der Erbauung Roms, fiengen die Römer an, ihren Teig anders als in Brühen zu essen. Sie machten Kuchen davon, vermischten dieselben mit Eyer, Del, Milch, Butter u. s. w. und nur in einigen Häusern machte man eine Art von Brod, das man aber von einem Essen zum andern, gleich den andern Speisen, in der Küche jeglichen Tag zubereitete. Auch findet man, daß in Rom, und bey allen Völkern dieses Geschäfte den Weibern alleine, im Anfange aufgetragen wurde. Wir lesen auch zu Abrahams Zeiten 1 Mos. 18. 5, 6, daß Sara für die drey Engel, die ihn besuchten, eine solche Art von Kuchen machen mußte.

Nachher aber, da die Römer anfiengen, Meister über die damals bekannte Welt zu werden, lernten sie erst recht die Art und Weise das Brod zu backen. Die von ihnen überwundenen Völker in Griechenland und Asien, wußten es lange vorher und lehrten es hierauf die Römer; denn zu des Kaisers Augusts



Zeiten waren über 300 grosse Backstuben in Rom, deren jegliche eigene Mühlen hatte.

Eben so hat es auch lange gewährt, bis die Menschen solche Mühlen hatten, wie wir sie jetzt haben. Anfangs brauchte man, zum Mehlmachen, zwey Steine und verschlug so Korn für Korn, das Getreide. Hernach hatte man Rollen, welche man auf einer mit Getreide bestreuten steinernen Tafel hin und her rollte, und endlich befestigte man zwey an einander liegende Rollen an eine Maschine, die beyde, von Menschenhänden getrieben, das Getreide, welches man dazwischen schüttete, zermalmeten. Auch wurden Mörser, wie wir schon gehört haben, zu diesem Geschäfte gebraucht. Allein da man nachher sahe, daß durch diese Bemühungen, nicht hinlänglich Mehl gemacht würde, kam man erst auf den Einfall Wind- und Wasser-Mühlen zu verfertigen. Die allererste Wassermühle, die man in ganz Deutschland hatte, wurde im Jahr Christi 718 in Böhmen aufgerichtet.

C.

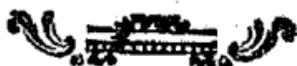




## Fortsetzung

der Historisch-geographischen Beschreibung der Englischen Kolonien in Nord-Amerika.

Boston die Hauptstadt von Massachusetts-Bay, in Neu-England, ist eine der größten und blühendsten Städte in Nord-Amerika. Sie liegt auf einer Halbinsel, oder vielmehr einer Insel, die durch eine Erdenge, welche eine halbe Meile lang ist, mit dem festen Lande zusammenhängt; am Ende eines schönen geräumigen Hafens, dessen Zugang von der Seeseite durch verschiedene kleine Inseln bedeckt wird. Die Länge der Stadt beträgt fast zwey, und ihre Breite eine halbe Meile; man sagt, daß sie 3000 Häuser, und 18 bis 20,000 Einwohner enthalte. Am Eingange des Hafens steht ein sehr guter Leuchthurm; und auf einer Insel, etwan eine Seemeile von der Stadt, ein beträchtliches Kastell, welches mit etwan 150 Kanonen besetzt ist; es sind verschiedene gute Batterien da herum, und besonders eine sehr feste, von Herrn Schirley angelegte. Es sind auch zwey Batterien in der Stadt, jede von 16



oder 20 Kanonen; allein diese sind, wie ich glaube, nicht von Wichtigkeit. Die Gebäude in Boston sind überhaupt gut: die Strassen offen, geräumig und wohl gepflastert; und sie hat im Ganzen sehr das Ansehen einer der besten Landstädte in England.

Die Gegend umher ist außerordentlich angenehm; und man hat von einem dicht an der Stadt, liegenden Hügel, eine der schönsten Ausichten, die ich je gesehen habe, außß angenehmste abwechselnd und sehr reizend gruppiert. Auf dem Hügel ist eine Feuerblüse, welche zu einem Lärmzeichen, im Falle eines feindlichen Ueberfalles gebraucht wird.

Die vornehmsten öffentlichen Gebäude sind folgende: drey Kirchen; dreyzehn bis vierzehn gottesdienstliche Versammlungshäuser; das Rathhaus oder die Börse; Faneuil's-Hall; ein Leinwandmanufactur-Gebäude; ein Werckhaus; ein Zuchtthaus; ein öffentlicher Kornboden; und ein sehr schöner, wenigstens eine halbe Meile langer Steindamm, welcher auf Kosten einer Gesellschaft zu bequemerer Ladung und Ausladung der Schiffe angelegt worden. Die meisten von diesen Gebäuden sind schön: die Kirche, des Königs Kapelle genannt, ist ungemein schön, nach corinthischer Ordnung aufgeführt. Es ist auch ein artiger Privat-Concertsaal hier, nach ionischer Ordnung vortreflich ausgebauet.

(Die Fortsetzung folgt künftig.)