

UNGDOMMENS LESNING.

VULKANER. Vulkaner, eller ildsprudende Bjerge, som de i Almindelighed kaldes, er en Slags kugleformede Bjerge. Paa Toppen findes en traktformig Aabning, som kaldes Krateret, hvorfra der udspyrtes den saakaldt Lava.

Vulkanernes Oprindelse kan være meget forskjellig; undertiden fremkommer de paa en flad Slette paa Jordoverfladen, ogsaa fra Havbunden. Saaledes fremkom i Aaret 1759 den mexikanske Vulkan Jorullo pludselig paa en flad Slette, hvor frodige Markplanter med Sukkerrør og Bananatræer for stod i sit fulde Flor. I Løbet af 5 Dage stod der paa denne Slette et Bjerg, der naaen Hojde af 1600 Fod og med en Omkreds af 20 engelske Kvadratmil.

I 1783 fandt et undersøisk Udrud Sted omtrent 25 engelske Mil fra Kap Reykjanes. Samtidigt dukkede en Ø frem af Havet, som blev kaldet Nys; men efter en kort Tid forsvandt den atter.

I Nærheden af de aziske Øer har saadan Fænomener flere Gange fundet Sted. Det sidste var i Aaret 1811. Øen St. Michael havde ofte fået stærke Jordrystelser og af og til været hjemmøgt af Jordskjælv.

Det største af disse fandt Sted d.

31. Jan. 1811. Den følgende Dag mærkede man en stærkt Svovlugt over hele Øen og man opdagede, at der et Par Mile ude i Havet opsteg Ild og Røg. Dette vedvarede i otte Dage, og da var Havbunden, der for laa i en Dybde af omtrent 4000 Fod, haevet op til Vandets Overflade. Omtrent fem Maaneders senere fandt et nyt Udrud Sted ca. to engelske Mil Vest fra det forrige. Da Udrudet var endt, viste sig en Ø, der ragede 600 Fod op over Havet; men som inden et Aars Forløb var aldeles forsvundet.

I Aaret 1831 fremkom ogsaa ved et Udrud en Ø i Middelhavet mellem Sicilien og Pantellaria og som man gav Navnet Ferdinandia. De griske Engländer tog straks Øen i Besiddelse, men de havde kun en kort Glæde af deres Bytte, da Øen forsvandt inden kort Tid. Denne Ø fremkom paa et Sted, hvor Havbunden laa i en Dybde af 700 Fod.

En af de mest storstede Øandalser i Havet, ved vulkaniske Udrud, var i Aaret 1796, i det kamtsatiske Hav. Udrudet varede i 27 Aar. Der dannedes der ved en Ø, som naaede en Hojde af 2100 Fod og en Omkreds af 16 engelske Mil. Denne Ø dog lidt efter lidt forsvandt og maaler nu næppe Halvdelen af sin forrige Størrelse.

Vulkanerne er hyppigere paa Øerne og ved Kysten end langt inde paa Fastlandet. Af de mest bekendte er kun meget faa over 100 engelske Mil fra Havet. De er uafhængige af de klimatiske Forhold, da de findes i kolde saavel som i varme Lande. Deres Udspring er fra Krafter, der er ens over hele Kloden — Jordens Indre.

Varmeforskjellen paa Jorden hidser fra Solen, men Solens Varme kan umuligt have Indflydelse paa Jordens indre glødende Tilstand.

Videnskabsmænd har udregnet, at for hver 100 Fod, man kommer dybere i Jorden, stiger Temperaturen omkring 1 Gr. R. Efter denne Beregning, maa Varmen i 10,000 Fods Dybde være hed nok til at koge Vand og i 25 engelske Miles Dybde tilstrækkelig til at smelte Støbestaal.

Vulkanerne kan være meget forskjellige i deres Virken. Paa Sromboli, en af de lipauske Øer, findes en Vulkan, der uafbrudt er i Virksomhed og altid har været det, efter historiske Beretninger at dømme.

Etna og Vesuv udstøde Askeregn og Lava en Gang imellem, ofte med lange Aarrækkers Afbrydelse; og andre Steder, saasom i Mellem-Frankrig, findes talrige udsukte Vulkaner.

Flerne Vulkaner, saaledes paa Vestkysten af Amerika, udprøjtet kogende Vand med Fiske, der er fuldstændig kogte.

Denne Omstændighed, i Forening med at alle ildsprudende Bjerge ligge nær ved Havet, har ogsaa frembragt den Teori hos visse Geologer, at vulkaniske Udrud fremkommer ved at Havvandet traengter ned igjenem en Revne i Jordskorpen og bliver der, under Paavirkning af den høje Varmegrad, forvandlet til

Dampmasser, der med Vold og Magt sprænger alt for at bane sig Vej til Oververdenen.

Efter denne Anskuelse, skulde hver Vulkan saaledes have sit særige Arnested, hvor tillige ved en Række kemiske Processer den voldsomme Hede tilvejebringes, som smelter Lavaen. At slige Processer foregaaer i hver Vulkan Indre er sikret nok, og lige saa rigtigt er det uden Tvivl, at Søvandet spiller en virksom Rolle ved Vulkanudbrude.

Vand, som kommer fra store Dybder, er altid meget varmt. Oppa Island er der et Sted paa en flad græsbogt Slette nær ved en Sø, hvorfra der hele Aaret igennem frembobler kogende hedt Vand. Navnet paa denne Kilde er Gejser. Den kaster ofte Vandet 200 Fod iveau.

Dette er endnu yderligere Beviser for, at Vandet spiller en betydelig Rolle ved Udrudene fra Jordens Indre. Nu da rystes og sprænges Jordens haarde, ydre Overflade, og ud ad den fremkomme Aabning strømmer smeltet, rødgjærende Sten over det nærliggende Land.

Farmen og Husholdningen.

KJØKKENET. Medens jeg tilbragte Formiddagen i Kjøkkenet, beskjæftiget med Bagning og diverse andre Husholdningssager, kom jeg i Tanke om forskjellige Smæting, der maa ikke være af Nutte for andre Husmødre, og vil der for nedskrive dem. For Eks: Idet jeg beströede mit Brødfad med Sukker, inden jeg lagde Dejgen tilbage, undrede jeg mig over, hvor mange af Eder gjør det eller vide, at det forhindrer Dejgen fra at sætte sig fast til Fadet, ligeledes at det giver Brødet en bedre Smag. Jeg foretrekker at komme Sukkeret i paa denne Maade, istedet for i selve Dejgen. Holder I alle en Pakke tør Gjær i Huset, i Tilfældet af, at Eders hjemmelavede skulde slippe op inden I faar lavet ny, eller det skulde hænde, at den en Gang ikke er saa god som sædvanlig? Naar vi bruger tør Gjær, frisker vi den altid op med at bløde den i lidt lunken Vand og komme Mel paa, til det er en tyk Røre og lader den staa i nogle Timer inden den bruges; Brødet bliver der ved hidere. Hvedebro'd (Buns) til Kaffen laver jeg, lige som i Dag, ved at tage en god Kopfuld Smør, en knap Kop Sukker, 1 Æg, en Haandfuld Korinther, 1 Kopfuld af Brøddejgen og Mel nok til passende haard. Dejgen bør hæves godt igjen, inden den bages. Skulde de blive tørre, inden de er opbrugt, da dypes vi dem i koldt Vand og sætter dem i Ovnens til gjennemheds; der ved bliver de som friske igjen. Korinther synes vi altid det er nemmest at vaske, tørre og gjemme i en Glaskrukke; de er da altid færdige, naar de skal bruges. Af Rosiner tilbereder vi ligeledes en Kvætitet ved at udtagte Frøene og gjemme, til de skal bruges.

For Piecrust tages 3 Kopper sigtet Mel, 1 Kop Fedt der maa være saa koldt som mulig, lidt Salt og ½ Kop koldt Vand. Dejgen behandles saa lidt som mulig med Hænderne og bør helst blandes med en Kniv. Et Stykke skjæres af og rulles ud til en passende Tykkelse og hermed bedækkes Piefadet. Efter Fyldningen er kommet i, rulles nok et Stykke ud for Toppen; dette vil blive bedre, hvis det bestryges med lidt Smør og derefter drysses med ganske lidt Mel; denne Side legges op. Nu legges det over Pie'en og trykkes fast rundt Kanterne. For Mincepie bør Dejgen til det øverste Lag blandes med lidt Smør, da denne Pie gjerne bruges federe end de andre; den faar der ved et smukkere inden den bages.

For Piecrust tages 3 Kopper sigtet Mel, 1 Kop Fedt der maa være saa koldt som mulig, lidt Salt og ½ Kop koldt Vand. Dejgen behandles saa lidt som mulig med Hænderne og bør helst blandes med en Kniv. Et Stykke skjæres af og rulles ud til en passende Tykkelse og hermed bedækkes Piefadet. Efter Fyldningen er kommet i, rulles nok et Stykke ud for Toppen; dette vil blive bedre, hvis det bestryges med lidt Smør og derefter drysses med ganske lidt Mel; denne Side legges op. Nu legges det over Pie'en og trykkes fast rundt Kanterne. For Mincepie bør Dejgen til det øverste Lag blandes med lidt Smør, da denne Pie gjerne bruges federe end de andre; den faar der ved et smukkere inden den bages.

HUSDYRENE OG VEJRFORANDRINGER. Den bekendte Meteorolog Forster har samlet en Del Iagttagelser om forskjellige Dyr

Følsomhed over for Vejrfandring, eller naar vi bager Squash og Pumpkinpie, tilværre vi nok for et Par ekstra Pier og sætten hen. Det vil sige, den siftede Pumpkin kan blandes med Kryderier, Sukker og Salt og vil holde sig saaledes i flere Dage i kold Vejr; men Mælk og Æg maa først kommes i naar den skal bages. Pie er altid bedst naar den er nybagt; men det er ikke saa lidt Arbejde at lave Dejgen (Piecrust) for hver Gang, derfor plejer vi paa vore regulære Bagedage at lave mere end vi bruger; hvad der bliver tilovers, lægger vi i en Krukke, bedækker den med Mel og lægger et Laag over Krukken; Dejgen vil paa denne Maade holde sig en Uge. Har man saa Pumpkin, Squash, Mincemeat, henkogt Frugt eller prepareret Citron, da kan en Pie laves i en meget kort Tid, naar den skal bruges.

KALKUNSTEG. Efter at Kalknen er godt rentet, vasket i et Par varme Vand og derpaa i koldt Vand, tørres den baade udenpaa og inden i med et Haandklæde og lægges der efter paa en kold, tør Plads me-

dens Fyldningen laves. Denne laves paa følgende Maade: Et Hvedebræs rives og lidt varmt Vand holdes over, nok til at bløde det. Naar Brødet er gjennembrødt, presses Vandet fra og Brødet blandes med Et Sykke Smør, 1 Æg, Salt, Peber og enten lidt finthakket Seleri, Løg eller tørret Salvie efter Smag. Nu gnides Kalkunen med Salt indvendig og Fyldningen kommes i, hvorefter den syes til.

Dette bør helst gjøres Dagen før den skal bruges, saa den kan komme i Stegepanden i god Tid om Morgen, da den maa steges i mindst 4 Timer. Inden den sættes i Ovnen, gnides den godt med Salt. Noget varmt Vand holdes i Panden; men ikke over Kalkunen. Ovnen maa ikke være for varm. Naar den er brun paa den ene Side, vendes den forsigtig. Kraasen og Leveren kan koges for sig selv i lidt Vand og dette bruges til at spede Saucen med.

Er der noget tilovers af Fyldningen, da kan den formes i Smaakager og lægges i Panden med Kalkunen en Times Tid inden den tages ud. Naar Kalkunen er steget, lægges den paa et stort Fad og sættes hen hvor den kan holde sig varm, medens Saucen jævnes med lidt brunet Mel. Fyldningen tages ud og serveres i et Fad for sig selv.

Mashed Kartofler, stegte, såde Kartofler, Squash, Selleri og Cranberry Saucen serveres i Almindelig hedt Stegen.

MINCEMEAT FOR PIE. 5 Boller af hakkede Æbler, 1 do. Molassem, 2 do. af Cider, 1 do. hakket Nyretalg eller Smør, 2 do. Rosiner, hvorfra en Del hakkede, 5 do. Sukker blanded sammen og koges til Rosinerne er gjennemkogte. Da tages det fra Ilden og blanded med 3 Boller fulde hakket kogt Oksekjæd, 2 Spisesker af hvert af reven Muskat, stødt Neliker og Kanel, 1 Spise Sal, 1 do Peber, den revne Skal og Saften af 3 Citroner. Det er meget, men det holder sig undermarked, naar det kommer i en Stenkrukke og sættes paa en kold Plads. Om man ønsker, da kan lidt Brandy blanded i, naar det skal bruges for Pie'en, eller ogsaa kan lidt mere Cider blanded i. Ved Bolle menes her en Stentøjsbolle, der holder omtrent 1 Kvart.

For Piecrust tages 3 Kopper sigtet Mel, 1 Kop Fedt der maa være saa koldt som mulig, lidt Salt og ½ Kop koldt Vand. Dejgen behandles saa lidt som mulig med Hænderne og bør helst blandes med en Kniv. Et Stykke skjæres af og rulles ud til en passende Tykkelse og hermed bedækkes Piefadet. Efter Fyldningen er kommet i, rulles nok et Stykke ud for Toppen; dette vil blive bedre, hvis det bestryges med lidt Smør og derefter drysses med ganske lidt Mel; denne Side legges op. Nu legges det over Pie'en og trykkes fast rundt Kanterne. For Mincepie bør Dejgen til det øverste Lag blandes med lidt Smør, da denne Pie gjerne bruges federe end de andre; den faar der ved et smukkere inden den bages.

For Piecrust tages 3 Kopper sigtet Mel, 1 Kop Fedt der maa være saa koldt som mulig, lidt Salt og ½ Kop koldt Vand. Dejgen behandles saa lidt som mulig med Hænderne og bør helst blandes med en Kniv. Et Stykke skjæres af og rulles ud til en passende Tykkelse og hermed bedækkes Piefadet. Efter Fyldningen er kommet i, rulles nok et Stykke ud for Toppen; dette vil blive bedre, hvis det bestryges med lidt Smør og derefter drysses med ganske lidt Mel; denne Side legges op. Nu legges det over Pie'en og trykkes fast rundt Kanterne. For Mincepie bør Dejgen til det øverste Lag blandes med lidt Smør, da denne Pie gjerne bruges federe end de andre; den faar der ved et smukkere inden den bages.

HUSDYRENE OG VEJRFORANDRINGER. Den bekendte Meteorolog Forster har samlet en Del Iagttagelser om forskjellige Dyr

Følsomhed over for Vejrfandring, eller naar vi bager Squash og Pumpkinpie, tilværre vi nok for et Par ekstra Pier og sætten hen. Det vil sige, den siftede Pumpkin kan blandes med Kryderier, Sukker og Salt og vil holde sig saaledes i flere Dage i kold Vejr; men Mælk og Æg maa først kommes i naar den skal bages. Pie er altid bedst naar den er nybagt; men det er ikke saa lidt Arbejde at lave Dejgen (Piecrust) for hver Gang, derfor plejer vi paa vore regulære Bagedage at lave mere end vi bruger; hvad der bliver tilovers, lægger vi i en Krukke, bedækker den med Mel og lægger et Laag over Krukken; Dejgen vil paa denne Maade holde sig en Uge. Har man saa Pumpkin, Squash, Mincemeat, henkogt Frugt eller prepareret Citron, da kan en Pie laves i en meget kort Tid, naar den skal bruges.

HUSDYRENE OG VEJRFORANDRINGER. Den bekendte Meteorolog Forster har samlet en Del Iagttagelser om forskjellige Dyr

Følsomhed over for Vejrfandring, eller naar vi bager Squash og Pumpkinpie, tilværre vi nok for et Par ekstra Pier og sætten hen. Det vil sige, den siftede Pumpkin kan blandes med Kryderier, Sukker og Salt og vil holde sig saaledes i flere Dage i kold Vejr; men Mælk og Æg maa først kommes i naar den skal bages. Pie er altid bedst naar den er nybagt; men det er ikke saa lidt Arbejde at lave Dejgen (Piecrust) for hver Gang, derfor plejer vi paa vore regulære Bagedage at lave mere end vi bruger; hvad der bliver tilovers, lægger vi i en Krukke, bedækker den med Mel og lægger et Laag over Krukken; Dejgen vil paa denne Maade holde sig en Uge. Har man saa Pumpkin, Squash, Mincemeat, henkogt Frugt eller prepareret Citron, da kan en Pie laves i en meget kort Tid, naar den skal bruges.

HUSDYRENE OG VEJRFORANDRINGER. Den bekendte Meteorolog Forster har samlet en Del Iagttagelser om forskjellige Dyr

Følsomhed over for Vejrfandring, eller naar vi bager Squash og Pumpkinpie, tilværre vi nok for et Par ekstra Pier og sætten hen. Det vil sige, den siftede Pumpkin kan blandes med Kryderier, Sukker og Salt og vil holde sig saaledes i flere Dage i kold Vejr; men Mælk og Æg maa først kommes i naar den skal bages. Pie er altid bedst naar den er nybagt; men det er ikke saa lidt Arbejde at lave Dejgen (Piecrust) for hver Gang, derfor plejer vi paa vore regulære Bagedage at lave mere end vi bruger; hvad der bliver tilovers, lægger vi i en Krukke, bedækker den med Mel og lægger et Laag over Krukken; Dejgen vil paa denne Maade holde sig en Uge. Har man saa Pumpkin, Squash, Mincemeat, henkogt Frugt eller prepareret Citron, da kan en Pie laves i en meget kort Tid, naar den skal bruges.

HUSDYRENE OG VEJRFORANDRINGER. Den bekendte Meteorolog Forster har samlet en Del Iagttagelser om forskjellige Dyr

Følsomhed over for Vejrfandring, eller naar vi bager Squash og Pumpkinpie, tilværre vi nok for et Par ekstra Pier og sætten hen. Det vil sige, den siftede Pumpkin kan blandes med Kryderier, Sukker og Salt og vil holde sig saaledes i flere Dage i kold Vejr; men Mælk og Æg maa først kommes i naar den skal bages. Pie er altid bedst naar den er nybagt; men det er ikke saa lidt Arbejde at lave Dejgen (Piecrust) for hver Gang, derfor plejer vi paa vore regulære Bagedage at lave mere end vi bruger; hvad der bliver tilovers, lægger vi i en Krukke, bedækker den med Mel og lægger et Laag over Krukken; Dejgen vil paa denne Maade holde sig en Uge. Har man saa Pumpkin, Squash, Mincemeat, henkogt Frugt eller prepareret Citron, da kan en Pie laves i en meget kort Tid, naar den skal bruges.

HUSDYRENE OG VEJRFORANDRINGER. Den bekendte Meteorolog Forster har samlet en Del Iagttagelser om forskjellige Dyr

Følsomhed over for Vejrfandring, eller naar vi bager Squash og Pumpkinpie, tilværre vi nok for et Par ekstra Pier og sætten hen. Det vil sige, den siftede Pumpkin kan blandes med Kryderier, Sukker og Salt og vil holde sig saaledes i flere Dage i kold Vejr; men Mælk og Æg maa først kommes i naar den skal bages. Pie er altid bedst naar den er nybagt; men det er ikke saa lidt Arbejde at lave Dejgen (Piecrust) for hver Gang, derfor plejer vi paa vore regulære Bagedage at lave mere end vi bruger; hvad der bliver tilovers, lægger vi i en Krukke, bedækker den med Mel og lægger et Laag over Krukken; Dejgen vil paa denne Maade holde sig en Uge. Har man saa Pumpkin, Squash, Mincemeat, henkogt Frugt eller prepareret Citron, da kan en Pie laves i en meget kort Tid, naar den skal bruges.

HUSDYRENE OG VEJRFORANDRINGER. Den bekendte Meteorolog Forster har samlet en Del Iagttagelser om forskjellige Dyr

Følsomhed over for Vejrfandring, eller naar vi bager Squash og Pumpkinpie, tilværre vi nok for et Par ekstra Pier og sætten hen. Det vil sige, den siftede Pumpkin kan blandes med Kryderier, Sukker og Salt og vil holde sig saaledes i flere Dage i kold Vejr; men Mælk og Æg maa først kommes i naar den skal bages. Pie er altid bedst naar den er nybagt; men det er ikke saa lidt Arbejde at lave Dejgen (Piecrust) for hver Gang, derfor plejer vi paa vore regulære Bagedage at lave mere end vi bruger; hvad der bliver tilovers, lægger vi i en Krukke, bedækker den med Mel og lægger et Laag over Krukken; Dejgen vil paa denne Maade holde sig en Uge. Har man saa Pumpkin, Squash, Mincemeat, henkogt Frugt eller prepareret Citron, da kan en Pie laves i en meget kort Tid, naar den skal bruges.

HUSDYRENE OG VEJRFORANDRINGER. Den bekendte Meteorolog Forster har samlet en Del Iagttagelser om forskjellige Dyr

Følsomhed over for Vejrfandring, eller naar vi bager Squash og Pumpkinpie, tilværre vi nok for et Par ekstra Pier og sætten hen. Det vil sige, den siftede Pumpkin kan blandes med Kryderier, Sukker og Salt og vil holde sig sa