



fast als Regel aufstellen; der bessere Theil der letzteren verweilt vielfach in der Umgang der ihn bezieht lachenden Schüler, aber nimmt sich ihrer im andern Falle rathend und belehrend an. Der größere hingegen sucht den Umgang mit Schülern zur Beschäftigung und zum Vortheile: entweder amüsiert er sich über den „Schulhaß“, oder bezieht er ihn aus. Gewöhnlich mündigen auch nur die leistungsmäßig und leistungsmäßig mit gleichgültigen Studien zu verfahren, und da findet denn alles Besagte Anwendung. Aber um nur ein rühmliches, verlauntes Schaf zu läubeln und zur Herde zurückzuführen, stellen die Hirten alles in ihren Kräfte stehende aufwendend, die Krankheit anzurufen oder die Herde zu verlegen.

Schnabel suchte und fand Studenten, die es nicht unter ihrer Würde hielten, mit dem Gymnasialen zu verkehren und auf seine mit Mutterperennien gefüllten Tischen Angriffe zu machen. Bald ging der Verbote und Mißbräuche in ihre Sitten und Gebräuche ein, fleidete sich wie sie, sprach in burlesken Ausdrücken, dünkte sich bereits für einen unter der Jucht der Lehrer stehenden Schüler zu gut, machte Schanden, verzeigte, verkaufte, betraunt sich, spielte und lernte nichts Grundsätzliches.

So verfloßen die wenigen Jahre, die ihm bis zu seinem Abgange zur Hochschule noch übrig blieben, und die er mit weiser Benützung hätte anwenden sollen. Seine vorzüglichen Anlagen brachten ihn zwar ohne Anstrengung und Fleiß, meist per Accidit, von Klasse zu Klasse, und so sah er sich denn auch zu seiner größten Nothe als ein Mitglied der ersten. Sein höchstes Streben war nun darauf gerichtet, eine Anstalt, die ihn anstelle, in der er so viel Entbehrungen zu erdulden, so viel Tadel und Strafen erlitten hatte, baldmöglichst zu verlassen; er meldete sich zu dem nächsten Abgangsgenossen, da er doch noch längere Zeit hätte warten sollen, wurde, froh, daß man seiner als Verfälscher der Uebriken los wurde, angenommen, examiniert und beurlaubt so leiblich, erhielt wenigstens ein Zeugnis der Reife, mit dem er höhergerichtet Schule und Stadt verließ.

**Drittes Kapitel.  
Die Hochschule.**

Mit Stolz und Freude wurde der abgegangene Schüler, nun angehender Student — in der Burschenprache: „Maul- esel“ — von der liebenden Mutter empfangen, die in ihrem Heiligthum den großen, berühmten Mann erblachte. Es fragte sich nun nach, in welchem Fache er sich bereits auszeichnet, ob er als Staatsmann, Rechtsgelehrter, Mediziner, Philosoph oder Gottesgelehrter sich Ruhm und Ehre erwerben und der Seinigen Freude und Stolz werden sollte. Zur Ausrufung hatte Freund Schnabel nicht über Lust, er glaubte in diesem Staube Freiheit und Unabhängigkeit genießen und sich in ihm am leichtesten zu hohen Aemtern und Würden aufschwingen zu können. Doch wurde es im großen Familienrathe anders beschloffen: die juristische Karriere war überflüssig, die Abspertanten mußten ja lange bis zu einer geringen Anstellung warten, während dieser Zeit aus ihren Mitteln leben, und das hinterlassene Vermögen des verstorbenen Schnabel war

nicht bedeutend. Gegen die Medizin — in unjener Tagen jedenfalls das sicherste, belohnendste Studium, da der Mediziner in allen Ländern gleich hoch gefeiert und geachtet, gleichsam ein Weltbürger ist — hätten Mutter und Sohn eine gleiche Antipathie: die häßliche Anatomie, das unruhige, unfröhliche Leben des Arztes verleidete diese Wissenschaft. Es blieb also nur noch Philosophie und Theologie übrig, die, gewöhnlich in Verbindung betrieben und gemeinsam studiert, unsern Selben zum Studium bestimmt und besonders von dem zum Familienrathe gezogenen Vorrediger gepriesen wurden. Standen in dieser Bestimmung auch Heilig Lebhaftigkeit und Eifer zum Lehrer, die sich mit dem reifen Alter legen sollen entgegen, so war es doch die Wissenschaft, die am frühesten und sichersten zu einer Versorgung verhilft; man kann nach vollendeten Studien Ansprüche auf eine Haus- oder Schul- lehrstelle, oder das Amt eines Substituten oder Vikars machen. Der junge Schnabel wollte sich zwar als angehender Theologe, als welcher er Vielem entsagen, ein ehrenträchtiges Leben führen, oder doch wenigstens den äußern Schein behaupten mußte, nicht recht gefallen, doch hatte er auch viele Theologen gekannt, die es in diesen Studien nicht so genau genommen, hingegen ein recht wildes Leben geführt hatten, um sich für spätere Entbehrungen zu entschädigen. Im Grunde galt es ihm auch gleich, zu welcher Fakultät er gewählt werden mochte, wenn er nur Student wurde.

Gleichen Betrachtungen, wie die Wahl des Studiums, unterlag auch die einer Universität. Viele kamen in Vorziehung, eben so viele wurden vermorsen: die eine war zu theuer, die andere zu roh; dieser sollte es an guten Dogmen mangeln, jene war zu entfernt; hier wurde zu viel, dort gar mit leidigen Stoffen vermischt; wieder auf einer andern fanden sich zu viel Verführungen zu einem unmoralischen, unmoralischen Lebenswandel, und wieder auf einer gab es wenig Gelegenheit zu gesellschaftlicher Bildung, Anstand und feiner Sitte. Nach langen Schwanken, Verweilen und endlicher Billigung wurde Halle erwählt, wo besonders Theologen zu jener Zeit — kurz nach dem Ende des ersten Viertel unjeres Jahrhunderts — reiche Aussente für Geist und Herz, berühmte Lehrer und treffliche Anstalten fanden, dort auch wahre Gottesfürcht nach allen Systemen herrschte. Da gab es hochgefeierte Namen, wie die eines Niemeier und Knapp, strenge Orthodoxen, deren Verehrer der alte Weber, Nationalist mit dem Korymben Wegscheider und Celenius, fromme Mystiker, Theist und Queriste, und noch viele andere, die noch nicht recht im Reinen waren, zu welcher Fahne sie schwinden sollten, und sich daher weidlich zum Juste militia bekamen. Bekannte Philosophen, die viele Zwecke noch ungewis, vieles Dunkel noch dunkler machten, große Philosophen, die über das Alterthum und alte Sprachen die Gegenwart der neuesten Fortschritte nicht kannten, waren in Menge da um Weisheit und Luffen. Wahrheit und Verthimer zu verfinden, junge Männer zu bilden und zu verhehlen.

Als nun glücklich Universität und Fakultät ausersehen, die Ferien zu Ende und die Abschiedsreden von dem jungen Gelehrten gemacht waren, ging es auf und nach Halle. Neue

diesem für die Geschichte der Klosterreformation des 15. Jahrhunderts von außerordentlichem Werthe sind. Unter Bezug selbst geht hauptsächlich das zweite Werk, das Liber de reform. monast., an, da Bude, der selbst eine Zeit lang Prior von Kloster Neuwert bei Halle war, eine Anzahl Klöster in unjener Gegend und den benachbarten Ländern reformirt hat. Wir begegnen in diesem Werke daher zahlreichen Verweisen, welche in unjere Geschichte eine Rolle spielen haben. Demnach geht das dritte Werk reform. zu den hervorragenden Reichthümern des 15. Jahrhunderts, welche uns erhalten sind, für die Bearbeitung dieser Werke hätte auch nicht leicht eine genauere Version gefunden werden können, als D. Grube, welcher sich sowohl mit der Geschichte der Klosterreformation, als auch besonders mit dem Leben Budes selbst schon länger beschäftigt hatte. Wir dürfen daher diesen neuen Band der Geschichtswissenschaft gewiß höchst willkommen heißen und können ihn allen Freunden unjere heimathlichen Geschichte empfehlen. Die ähner Ausstattung ist dieselbe gefällige und geschmackvolle, wie sie es bei den früher erschienenen Bänden ist. Sammelbelegen sind dem Bande nicht beigegeben, dagegen sind für den Gebrauch die drei Register von großem Werthe und die Einleitung nicht eine kurze Inhaltsangabe zur Orientierung. Den, und ohne alle Schwierigkeiten rühmt werden, auch in den Kreisen weitläufiger Ziegeleibehrer Beachtung gefunden. Es ist daher wohl am Orte, das erwähnt werde, wie mit geringen

naturallistischer und sozialdemokratischer Bestre sind, sich selbst, naturnach auch, wie in Wien's „Welterben“ ererbte Anlagen. An einer andern Stelle laut Bunge zu Henric. Der Reichthum scheint über Familie angeboren zu sein, „woran Henric erwidert: „Ich habe in der That schon ein wenig über die moderne Erblidtheitstheorie nachgedacht, und ich glaube sogar, daß vererbendens das für wichtig!“  
Dieser philosophische Reichthum ist an sich eine interessante Erscheinung, aber er ist ein Reichthum nicht in das Gehege des Stills. Er entpuppt sich am zweiten Akt als der Oheim von Frau Magdalena; und am Schluß erfahren wir, daß dieser Verwandte der Frau, dieser Vertraute des Hausberns ein — Seilwäger war, „Bonnie le petit“, wie er selbst iagt. Solch Alerneistler aber ist ein Reichthum nicht in das Gehege des Stills. Er entpuppt sich am zweiten Akt als der Oheim von Frau Magdalena; und am Schluß erfahren wir, daß dieser Verwandte der Frau, dieser Vertraute des Hausberns ein — Seilwäger war, „Bonnie le petit“, wie er selbst iagt. Solch Alerneistler aber ist ein Reichthum nicht in das Gehege des Stills.  
Bth.

**Literatur und Kunst.**

\* Carl Grube, Des Augustinerprofests Johannes Bude Chron. Windeshomense und Liber de reformatione monasteriorum. Halle, Gendel 1887. Die historische Commission hat sich durch die Herausgabe der beiden Werke des Joh. Bude ein großes Verdienst um die Geschichtswissenschaft erworben, da

geschlossen und bewahren ihren Inhalt für spätere Jahre; denn er hält sich nach allen Erfahrungen, die ich gemacht habe, ebenso schon auf mehrere Jahre.

7. Wenn einmal der Zeitpunkt eintritt, daß auch die ertragreichen Brenner sich keinen Vortheil für ihre Brennererei herausrechnen können — sie sollten dies eigentlich heute schon gethan haben —, dann können sie ihre Brennererei schließen und in den Einmüdegedrungen billigeres und gesünderes Futter für ihr Vieh finden.

Nur die wichtigsten Vortheile habe ich hervorgehoben, die sich bei dem neuen Verfahren herausgestellt haben, und würde es mich freuen, wenn dasselbe Nachahmung fände und dadurch manche technischen Sorgen vieler Landwirthschaften beseitigt würden, ganz so, wie man es meinen Wirthschaftsberichte wohl gethan hat und ihn zu einem ruhigen, sichern Machte, der wenigstens einem der vielen Zufälle, welchen der Landwirth ausgesetzt ist, getrost ins Auge sehen kann.

**Amerikanischer Trummbhauer und seine Erträge.**

Von den zahlreichen Inferorten hat mit Ausnahme des Vogelsberger Feinsten einige zu viel Sentation in den landwirthschaftlichen Kreisen erregt wie der neue im Jahre 1885 in den Handel gebrachte Trummbhauer. Die Berichte über jene außerordentliche Fruchtbarkeit, über die Höhe und Stärke seiner Galmei grünen aus das Märchenhafte, lobend viele Landwirthe gegen viele neue Getreideorte Mißtrauen schloffen. Dazu war der Preis des neuen Haters so enorm (1. Kilo 1. Fl. 50 Kr.), daß sich nur wenige Besonnenen entschloffen, mit der neuen amerikanischen Varietät einen Anbauversuch zu machen. Und welches Resultat hat der neue Hater ergeben? Davon so mancher Landmann wohl begierig fragen. Sofern uns Berichte über das Ernteeergebnis des Trummbäuers zukamen, hat sich die neue Sorte vorzüglich behauptet und alle Erwartungen, die man an diesen Hater knüpfte, bei weitem übertroffen. Die Wirthschaftsberichte des Fürsten Franz v. Soltmann in demselben Jahrbuch über den Trummbhauer wie folgt: „Unter Anbauversuch mit dem amerikanischen Trummbhauer fiel sehr glänzend aus. Von 9% Kilo (20 Liter) Ausfaat ernten wir auf einem in alter Dunaftat liegenden Felde 12 Mandel Hater, die nach dem Ausbruch 1490 Liter oder 67 1/2 Kilo Körner ergaben. Wir ließen den Hater in Reihen mit der Hand säen. Die Vegetation desselben war in der That reichhaltig und erreichte die Höhe der gewöhnlichen Hater. Der Hater ist in 36 Tagen und nach deren Ausbruch 20 Liter, also 27 mal soviel, als die Ausfaat betrug. Interessant ist der vergleichende Anbauversuch des Herrn Hofmann in St. Georgen mit Vigoda- und Trummbhauer. Beide Inferorten wurden auf gleichem Boden im Ausmaße von 1. Hater. Hater angebaut. Vom Vigodaer Hater erhielt Herr Hofmann 10% Hektol. Von dem Trummbhauer 14 Hektol. Um den Landwirthlichen Gelegenheit zu bieten, sich die neue ertragreiche Inferorte zu vernehmen, hat sich die landwirthschaftliche Versuchsanstalt Resta bei Sezemitz (Böhmen) entschlossen, den Landwirthlichen 5 Kilo des Trummbäuers um 2 M. zur Saat zu überlassen.“

**Unverbräunliche Strobleife.**

die nämlich entsprechend imprägnirt sind, fabricirt, nach der „Allgen. Hopfen- und Brauerz.“, J. Oberheim in Ober- Ingelheim (Rheinheffen). Dieselben dienen als Isolirungsmaterial zur Umhüllung von Dampfleitungen, Kocher, Dampfmaschinen zc. Vertheile, welche mit imprägnirten Strobleifen angeheftet wurden, haben deren Widerstandsfähigkeit gegen Feuer und Hitze erwiesen. Ein dem heimischen Landesgenossenschaft überdieses Vertheilich hat besten Widerstandsfähigkeit gegen flammendes Feuer dahin bestätigt, daß zur eine ähner Vertheilung des Strobleifes erfolgte, ohne Entzündung und ohne das Gas im Innern angegriffen wurde. Der Preis pro 1 lautenben Meter imprägnirtes Strobleif, 20 mm breit und 10 mm dick, beträgt nur 10 Pf.

**Ringosen.**

Die über die Leistungen seines Ziegelewerkes, bestehend aus quadratischem einfachen Ringosen, senkrecht gelagerten Trockensteinen und Ziegeleisen, in der „Königlichen Zeitung“ Nr. 11 veröffentlichten Erörterungen des Herrn v. Kreiswits-Riedelschän, Kreis Hofenberg D. S. haben, obwohl wegen der geringen Verkaufszahl der Anlage, als auch wegen der dem Verfasser in hohem Maße betriebliehen Ergebnisse des Betriebes, denen zufolge er die gewöhnlichen Dafen seines bisherigen Ziegelewerkes abzugeben, und einen schon längere Zeit bestehenden Ringosen umzuändern sich entschlossen hat, weil im neuen Ringosen Steine, Möhren, Dachziegel in viel gleichmäßigerer Güte als in den älteren Dafen, und ohne alle Schwierigkeiten rühmt werden, auch in den Kreisen weitläufiger Ziegeleibehrer Beachtung gefunden. Es ist daher wohl am Orte, das erwähnt werde, wie mit geringen

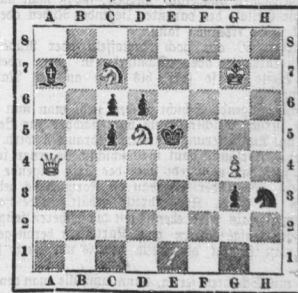
Kosten (300 M.) errichtete kleinere Ringosen anderweit schon seit vielen Jahren bestehen, und eben dieser Umstand diese vorzüglichen Bausteine für den Herrn v. Kreiswits-Riedelschän die Veranlassung zur Errichtung seines neuen Ringosen waren. — Der Ringosen, in welchem als 2000 Exemplaren nach den Entwürfen des Erfinders und in vielen Nachbildungen ausgeführt, ist der Arbeiter eines ungeheuren Fortschrittes im Ziegeleisen, aber viele kleinere Ziegeleisen haben an diesem Fortschritt geringen oder gar keinen Antheil genommen. Es war ihnen nicht gelungen, die Ziegeleisen zu verbessern, weil der durch das Feuer befeht, daß die Ringosen für kleinere Ziegelewerke zu theuer seien, und daß dieselben vielfach zum Brennen von reinfarbigen, rühreisen Steinen, Möhren und Dachpflannen ungeeignet seien. Der neue Ringosen Riedelschän beweist im umfangreichen Maße das Gegentheil, und wo irgend ein Ringosen diesen Anforderungen nicht entspricht, da ist es in der Regel möglich, ihn mit geringen Kosten so umzuändern, daß Möhren, Pfannen, Steine reinfarbig und flügend gebraucht werden; aber auch viele andere Dafen lassen sich, wie dies erst kürzlich für ein weitläufiges Ziegelewer festgestellt worden ist, unter sorglicher Bemühung ihrer Theile und der ionigen örtlichen Verhältnisse in gute Ringosen mit so geringen Kosten umändern, daß nur 1/2 bis 3/4 des durch den Ringosenverbrauch in einem Jahre erzielten Werthgewinns als Baustoffen derselben genügen, jedoch rest auch der Feils und Weiterbrand in jenen Gegenden, welche durch diese billigen Brennstoffe und ionische für den Ziegeleibehrer günstige Verhältnisse dieses uralte, aber unzweckmäßige Verfahren der Ziegelezerzeugung noch beibehalten haben, als unwirtschaftlich verdrängen muß. Jedoch während diese Ringosen nur 1/2 bis 3/4 der Kosten feils dieser Dafen, welche trotz höherer Brennstoffkosten feilscher, während der Feils, vermindert noch, daß auch die Arbeiter in denselben unter gleichem Verhältnissen, ihr Brod verdienen, und in neu zu errichtenden Dafen dieser Art, werden die Ziegelewerker zu richtigen Ziegelebdern, d. h. die Arbeiter kommen fast nie in den eigentlichen Brennraum, sondern die Ziegel werden wie Brod einge- und ausgehoben. — Das ist Ringosen-Fortschritt.

**Welches ist die beste Verwendung von Sägeflößen?**

Welches die beste Verwendung von Sägeflößen sei, wird bedingt von der dazu gegebenen Gelegenheit. Sägeflöße sind, wie die „Dresdener Landw. Presse“ bemerkt, ein sehr vielseitig verwendbares und für manche Zwecke äußerst nützlich und bequemes Hausmittel. Eine von der Verwendung der Sägeflöße als Brennmaterial, besonders zur Erzeugung von Schmelzenergie, als Streumittel für Viehställe, als Isolirmaterial für archaische Gegenstände in Kisten zc. zu sprechen, ist hier als nimmer bekannt auf die höchst nützlich Verwendung hingewiesen, welche die Sägeflöße in der Gärtnerei finden. Für Gartenerde bilden Sägeflöße, 6-8 cm hoch hat Kies aufgeschichtet, den angemessenen Bodenbelag und lassen niemals Luftzutritt aufkommen; für Spargel- pflanzen geben sie fast Erde die beste, laubereich und ebenfalls eine unkrautfreie Pflanzfläche. Gleich geeignet sind sie zum Bedecken der Erdoberfläche, um die Erde feucht zu halten und die Feuchtigkeit vor dem Anblausen zu behüten. Ferner kann man die Sägeflöße benutzen, um im Frühjahr die Erde um Obstbäume oder zu solcher Erndtarmung, mithin vor zu frühem Treiben und Wälzen, oder umgekehrt, im Herbst die Erde für andere Zwecke vor Frost zu bewahren.

**Math.**

Verarbeitet von E. Schallopp.  
Aufgabe Nr. 227.  
Von Paul Haff in Berlin.



Wie sieht an und sagt im 8. Zuge matt.





**Land- und Hauswirtschaft.**

**Ueber eine neue Aufbewahrungsmethode von Wurzelgewächsen und Futterrütkänden.**

**Von Oberamtmann Sebring-Beßien.**  
Schon lange Jahre arbeitet die Landwirtschaft an der Lösung der Frage, wie die knappen Futterperioden, die sich fast alljährlich in jeder Wirtschaft einstellen, überwunden werden können. Den Kernpunkt erkannte man bald in der Aufspargung von Futtermitteln zur Zeit des Ueberflusses und in der Aufwahrung derselben, damit man sie, wenn die Felder draußen die frischen Produkte nur spärlich oder in geringerer Güte hergeben, dem Vieh in möglichst besser Qualität bieten könne.

Wieses hat man versucht und vorgeschlagen, Theoretiker wie Praktiker in der ernsten Arbeit beschäftigt gemein. Und dennoch ist es bisher keiner Methode gelungen, sich dauernd einzubürgern, weil bei der Ausführung sich stets Kosten wie Verluste als unerwartet groß erwießen.

Man zersätere die Rüben und Kartoffeln mit dem Rübenschnitzer, bräute sie sorgfältig in die Mieten, trat sie so fest wie möglich, packte 30 cm Erde darauf und die Sackweise im wahren Sinne des Wortes war fertig. Die Währung und Erhebung von innen und der Druck der Erde von außen sorgten vollkommen dafür, daß die wertvollen Säfte herausgedrängt wurden und nur die Faserstoffe in der Miete zurückblieben. Es entstand hierbei ein Verlust an Menge und Güte, den ich bis auf 64 Prozent habe berechnen können.

Ganz anders verhält es sich, wenn die Rüben und Kartoffeln in unzerkleinertem Zustande mit Zwischenlagen von Rübenkraut oder Schnitzeln in die Mieten gebracht werden. Darauf basiert mein Verfahren, welches ich seit einer langen Reihe von Jahren anwende, und das auch schon von einigen meiner Freunde erprobt worden ist.

Der Verfasser beschreibt dieses Verfahren in der „Deutschen Landw. Presse“ zum folgendenmaßen:

Meine Einmachergruben sind weder ausgemauert noch cementirt. Diese Bauweisen-Erparnisse können uns heute zu Tage sehr zu nützen. Es genügt eine einfache Grube mit lotrechten Seitenwänden, die man gleich zu einrichten möge, daß man später mit dem Kippkarren oder kleinen Futterwagen hineinfahren kann, wie ich es ebenfalls im nächsten Jahre thun werde. Die Größe der Gruben hängt von dem Belieben jedes einzelnen und von den Erfordernissen der Wirtschaft ab. Bei mir sind sie 3 1/2 m breit, 2 m tief und 36 m lang.

Bei der Füllung beginnt man mit einer Schicht Rübenkraut oder Schnitzeln, die ich Ausfüttungsmaterial nennen will, von 15 cm Mächtigkeit in festgetretenem Zustande.

Darauf eine 30 cm hohe Schicht unzerkleinertes Rüben oder Kartoffeln.

Dann soviel Ausfüttungsmaterial, daß die Lücken zwischen den Wurzelgewächsen ausgefüllt werden, so daß man nach dem Festtreten die Gehalte der darunter liegenden Rüben oder Kartoffeln nicht mehr erkennen kann.

Nun wieder 30 cm hoch Kartoffeln oder Rüben, eine Schicht Rübenkraut oder Schnitzeln in der oben beschriebenen Weise und so fort, bis man an den Rand der Grube gelangt ist.

Die darauf folgende Schicht Rüben zieht man nur 15 cm vom Rande zurück, welchen Raum man nachher zur Bedeckung der Masse mit Ausfüttungsmaterial gebrauchen wird. Doch davon später. Vorläufig baut man schichtweise genau so weiter wie vorher, nur daß man jede über der Erde folgende Schicht etwas einzieht, so daß der Oberbau die Form eines geböschten Balles von ca. 1/2 m Kronenbreite erhält. Jede Lage des Ausfüttungsmaterials wird ebenso wie die früheren festgetreten. Werden dabei einzelne Rüben oder Kartoffeln herausgebrängt, so nehme man sie an der Seite heraus und werfe sie noch oben drauf.

Ist man mit Schichten fertig, dann umhülle man den ganzen Oberbau mit einer 15 cm starken Schicht von wiederum lagenweise festgetretenem Ausfüttungsmaterial, zu deren Anlage der oben erwähnte 15 cm starke Abstandraum, den man bei

Anlage der ersten oberirdischen Schicht gewonnen, benützt wird. Man achte aber wohl darauf, daß der Futtermittel nicht über den Rand der Grube hinausragt, weil er sich sonst beim naturgemäßen, allerdings geringeren Zusammenpressen der Miete auf dem Rande staucht und ein gleichmäßiges Zusammendrücken beeinträchtigen würde. Meine Mieten saßen sich ungefähr 30-50 cm, je nach der festen Bearbeitung.

Nachdem man nunmehr die Miete noch mit 50 cm Erde überdeckt hat, ist sie fertig und kann sich selbst überlassen werden.

Nunmehr entwickelt sich in der Miete eine Gärung, die Temperatur steigt unter Umständen bedeutend. Man kann sich davon überzeugen, wenn man einen Pfahl in die Miete bis auf den Grund hineintreibt, denselben einigemale dreht und dann herauszieht. In das entstehende Loch hängt man ein Thermometer. Nach geschickener Ableitung fest man den Pfahl wieder hinein, tritt das Erdreich um ihn fest und kann die Probe jederzeit wiederholen.

Bei Ausfüllung mit Schnitzeln wird die Temperatur bis 17 Grad R. steigen, bei Ausfüllung mit Rübenkraut bis 25 Grad R., doch das schadet nicht nur nichts, sondern ist sogar zur Erhaltung der Futtermittel notwendig. Die Rüben und Kartoffeln werden etwas weich; sie verlieren ihre Keimfähigkeit und die Fäulnisbildner werden zerstört, der Fäulnisprozess bei angefaulten Kartoffeln hört auf. Somit das Ausfüttungsmaterial sich abkühlt, erkalte auch die Miete und wird wieder hart. Wenn man sie zum Verbrauch herausholt, zeigt sie fast das Aussehen einer frischen, in etwas breiig gedrückten Form. Ihr Nährwert ist genau derselbe wie bei der frischen; sie polarisirt genau ebenso, wie ich vor mehreren Jahren in oftmalsen Versuchen von der Verdunstung in Halle habe konstatiren lassen. Die angefaulten Kartoffeln kommen genau in demselben Zustande wieder zum Vorschein, wie sie sich beim Einmachen befanden und sind auch in ge-  
hochtem Zustande ein vorzügliches Futter für die Schweine.

Hiermit bin ich in völliger Ansehlichkeit meiner Darstellung angelangt und hoffe, daß sich viele meiner Nachkommen dadurch zu einem Verlust angezogen fühlen und ihren Vorkrieg darin finden mögen. Denn nach den langjährigen Versuchen, die ich und mein Freund (Sternland (Salzfurt)) schon damit angestellt haben, liegen die Vorzüge dieser Methode vor Augen:  
1. Die Kosten der Ausmauerung der Gruben fallen fort und dennoch geht kein Atom Saat verloren. Wer so, wie ich, gesehen hat, wie bei Regenwetter der schöne rote Saft der Futterrüben aus den Gruben älterer Methode hervorquillt und in erkrankungswürdiger Weise ohne Nutzen verkommt, wird dies zu würdigen wissen.  
2. Die Kosten der Zerklammerung der Rüben und Kartoffeln fallen fort. Wie sehr hält diese, die bei der alten Methode unumgänglich nöthig ist, die Vergung der Futtermittel auf, und mit welchem Safterlust ist sie verbunden. Auch das Zerklammern der Rüben beim Verfütteln ist besamlich ein längst überwundener Standpunkt. Die Rübe nehme die ganze n Rüben sehr gern und werden damit ebenso schnell fertig, als mit den zermahlenern.

3. Das Einsäuern der Futtermittel ist von der Witterung unabhängig, denn es schadet der Konservirung durchaus nicht, wenn die Feldfrüchte bei Regenwetter in die Grube gebracht werden.  
4. Alle die Rübenköpfe, Rübenblätter, angefaulten Kartoffeln und sonstigen Ernteebgänge, die man im Herbst oftmals wegen Futterüberflusses nicht rationell verwerten kann, sind hierdurch leicht auf spätere knappe Zeiten anzubehalten.  
5. Dadurch haben wir es in der Gewalt, nunmehr auch die Grünfütterperioden nach Bedarf abzufüttern. Wenn das Grünfütter beginnt, hart zu werden und weniger Nährwert hat, dann beirräumen wir unbestört seinen Verbrauch und öffnen unsere Kommerdebüchse, die Einmachergarbe. Das Vieh wird uns die Abwechslung im besseren Futter, die wir ihm verschaffen, schon reichlich lohnen; das wird wohl keiner bezweifeln.

6. Kommen wir nun in die wünschenswerthe Lage, daß wir einmal in einem Jahre mehr Futter haben, als wir verbrauchen können, und wollen wir unseren Viehstand aus irgend welchen Gründen nicht vermindern, dann lassen wir die Futtergruben

Vorkehrungen und Zurüstungen mußten zu diesem Umzuge gemacht, vieles, was das Söhnchen auf Schulen verbraucht, oder verworfen, oder auch schon verkauft und verlegt hatte, mußte wieder angekauft, anderes wieder beigelegt werden. Die für nöthig erachteten Gegenstände, ein Bett, unendlich viel Wäsche und Kleidungsstücke, Hausgeräthe, Seife für drei, Kaffee und Thee für zwei, und Fuder für ein Jahr, Lampe, Messer, Gabeln, Servietten, Tassen und sonstige Porzellan- und Glaswaaren, viele unnütze Bücher, selbst Spielzeugen wurden nochdenn von sorgfamer Mutterhand mit ganzen Ballen Papier und Berg kunstgerecht gepackt und per Kuhre, die sie auf der Post zu ihrem Gelohnten wären, indem sie fast den Postwagen allein ausgefüllt hätten, nach dem zulässigsten Ainfahrtsorte des Zieltespedes pedert.

Bedauerndswürdige Mutter! hätteft du ahnen können, welchen Weg alsdann das von selbst geflüchten und gekammelten Fuder, und aus eigener, guter Leinwand bereitete Bett, die trefflichen Kinnensenden, die wertvollsten silbernen Gegenstände und die anderen Sachen ohne Zahl genommen, wie sie so bald ohne Hehl die schamigen, vor geklebten, um halben Preis erpandelten und von betrogenen Waaren vollgepfosten Huden schamloher, verheimlichter Tröbler angefüllt hätten, wie groß würde dein Jammer und Leid gewesen sein! Zu den vielen Sorgen um das künftige Wohl deines Thierchen, zu der Furcht, ihn in schlechter Gesellschaft, verderbt und licherlich zu sehen, hätte sich noch der Kummer um diese schöne, kostbare Ausstattung, die so leichthändig und unter halbem Preis verschleudert wurde, gesellt! Mühest du aber auch selbst deinem Sohne Gelegenheit hierzu geben, hätte er nicht an der Hälfte des Nöthigen genug gehabt und das Unnöthige entbehren können? Du wüßtest das freilich nicht, arme Frau: deine andern Kinder werden aber nun gewiß nicht so ausgestattet werden, sie müssen notwendig unter der Schuld des ältern leben.

Mit guten Lehren und Segnungen reichlich ausgestattet und mit den besten Vorzügen, so viel als möglich und so weit dies mit seinen schon ziemlich ausgebildeten Begriffen von dem ihm erwartenden Jubelbellen verträglich, dem mütterlichen Rathe und den Vorzügen elterlicher Freunde nachzukommen, verließ Felix seine Angehörigen und trat per Post, in Begleitung eines den Postgelegen gemäß nicht über sechzig Pfund wiegenden Koffers, der das Nöthigste an Wäsche, von jeder Gattung einige Dugend, an Kleidungsstücken, an Toilettegegenständen, Pfeifen, Tabak und Kernbüchsen, enthielt, die Reise nach Halle an. Unterwegs verlästerte ihm die Langeweile rosenfarbige Pläne für die nahe Zukunft, Küderinnerungen an die Vergangenheit, die nicht so freudig waren, da er von seiner Schulzeit her noch bedeutende Schulden zu bezahlen, die er seiner Mutter, welche ohnehin über das viele Geld, das er gefollet und verbraucht, geflagt hatte, nicht zu entdeden wagte, und die seinen ersten vierteljährlichen Wechsel überließen; — zugleich trugen zu seiner Unterhaltung einige mitreisende Schaulustlerinnen, die sich in Leipzig in dieser oder einer andern Kunst zu versuchen wünschten, und mit denen sich der gar nicht blöde Schnabel bald befreundete, bei. Durchaus

des Jacobini'schen Schreibens vom 21. Jan. 1887 über die Septematsfrage an den Freiherren v. Franckenstein. Der Brief des Kaplites hat überall in Europa das größte Aufsehen erregt und die verschiedensten Wendungen nachgerufen. Besonders der unerrätlichen Lage des U. Stahls durch die Unterthigung des Deutschen Reiches spricht, wird noch lange Zeit die Gemüther rege erhalten. Waschoft ausführend in dieser Frage dürfte die im Berlage von Felix Vogel in Düsseldorf (leben in 7. Auflage erschienen) Brochüre von Dr. Bruno Dreyer mit dem Titel: „Die Wiederherstellung der deutschen Verfassung“ (Preis 50 Pf.) wirken.

An den „Neuen Monatsheften des Dohem“, die in einer handlichen Otabausgabe neben die bekannten Wochennummern des trefflichen „Dohem“ getreten sind, wird der deutsche Leswelt eine sehr hübschere Gabe dargeboten. Außer dem Inhalt der gewöhnlichen Dohemausgabe enthalten diese Neuen Monatshefte noch besondere Einzelblätter sowie in Wort und Bild erhellende Abhandlungen. B. B. finden wir im „Fremdes Blut“, einen in die Wägenausgabe nicht aufgenommenen Aufsatz von H. Knackfuß über Hans Solheim den Jüngeren, der mit seinen 34 Niederlagen Goldener Hinder über die Bedeutung dieses Meisters eingehend unterrichtet, im Dezemberheft einen fesselnden Aufsatz des belmischen Kritikers Adam Hundert Jahre Geschichte der königlichen Schaulspiele in Berlin, der durch

den Studenten spielend, trat er barsch und gebieterisch auf, hätte dadurch fast Händel bekommen, und müßte alles um die Hälfte theurer bezahlen, da die Wirtse bald wüßten, wie leicht gewonnenes Geld von jungen unerfahrenen Weibern leicht ausgegeben wird, und es endlich erlernt ist, ob sie oder andere sich in den Weis befehlen legen.

Wismellen wurde aber auch, zur Ehre uneres Reisenden sei es gesagt, dessen frohe Laune, Heiterkeit und goldene Pläne durch ernste und reuige Gedanken gestört. Wie oft hatte er schon die allzu zärtliche und leidigläubige Mutter, wie oft die sich mit ihm gut meinenden Lehrer und ratenden Freunde hintergangen, ihrer gar gepostet! Wie drückend und allen seinen Vorhaben hinderlich waren die auf dem Gymnasium hinterlassenen Schulden, die, wenn sie nicht zu Ehren der Mutter und des Vornamendes kommen sollten, bald getilgt werden mußten, dann blieb ihm aber weiter nichts übrig, als in Halle, Gals und Gut zu verkaufen, oder neue Anlehen zu machen. Doch bald schwebten solche trübe Vorstellungen, die sein besseres Selbst ihm auftrugte, die alte Laune, der nun momentan besetzte Geiststimm kamen wieder zum Vorschein, durch hunderte gute Gründe wußte er, die innere Stimme zu betäuben. „Was nun auch weiter so reflektire Schnabel, haben nicht tauzend andere Studenten auch Schulden gemacht und sind doch gut verlorzt; machen nicht die meisten, endlich muß alle mit sehr geringen Ausnahmen, noch welche und leben doch, viel vernünftig, geht und von ihren Kommilitonen geachtet! Gerade die vorfichsten und tüchtigsten haben am meisten, und beim Nichte betrachtet, Schulden sind ja keine Dafen, sie laufen nicht davon, und müssen doch einmal bezahlt werden. In Halle kann man überbies — dies wußte der Schlaupfisch schon — in meliorem fortunam launen lassen, eine herrliche Sache! nun wenn es mir einmal fest geben sollte, thue ich dies auch!“

Daß der neue Hochschüler bereits ein tüchtiger, flotter Burich werden wollte, stand schon lange bei ihm fest; an Verstand und Wuth fehlte es ihm nicht, wie er sich selbst bemußt war und diese Eigenschaften oft schon erprobt hatte; Gelbmetall standen ihm, wenn auch sein Wechsl nicht zu den besten gehörte, nach seinem Darfährhalten zur Genüge zugebote, die Mutter war auch wohl zu einem Zuzufusse zu bewegen; etwas Schlagen hatte er schon auf der Schule gelernt; auf Wirtshäusern sich auch schon ordentlich umbergetummelt und armeliche Einspänner tüchtig geschunden; bürchifolte Anbrüche waren ihm geläufig wie Wasser, vom Comment hatte er auch schon so ziemlich Kenntnis, was sollte ihm nun in aller Welt noch so zu einem flotten, geachteten und gefürchteten Studir felsen!

Einen solchen zu spielen war es aber, wie Schnabel schon wußte, unumgänglich notwendig in eine Studentenverbindungs zu treten, und daß es deren in Halle gab, war ihm ebenfalls bekannt. Der Würdenschaft war er abgeneigt, da er für ihre Tendenzen, wie für Politik überhaupt wenig Neigung fühlte, der einfache deutsche Red, der bloße Hals und die langen Haare sagten ihm wenig zu, noch weniger die von den Bestlern gebotene Wäsigkeit, Friedfertigkeit und Vermeidung des Duells.

eine Reihe Portraits, Kostüm- und Zeitbilder wirksam belebt wird. Von dem sonstigen Inhalt nennen wir eine Arbeit von Max Abert über „Sonnene und Ierne Gärten“, einen mit vielen biblischen Darstellungen aus der römischen Kaiserzeit geillerten Artikel „Aus der Welt der Alten“, einen Vortrag des Hohenbergers König über „die Kunst in ihrer erziehenden Bedeutung für das Leben des Volkes“, K. M. v. Wedler, von Meinardus, „Wie ein Glas Bier entsteht“, von S. v. Spielberg, mit 15 Abbildungen. Kein wichtigeres Tagesereignis ist unbenutzt und ohne biblische Veranschaulichung geblieben. Auf Seite und Seite umgeben nehmen die Aufsätze „Aus Dohem's händischer Leben“ (nach Gerold Witte's Buch), die 1000. Auflage in der Gantzen ihren Stellenanfang, die Einweihung des merseburger Domes Bezug. Kurz, alle möglichen Gebiete des Lebens werden von den Neuen Monatsheften berührt. Daneben läuft ein monatlicher Theil, in welchen sich augenblicklich die bekannte Schriftstellerin v. Dohem neben einer amüthigen Erzählung „Hans den nach“ und David v. Sackfagen Heilen „Der Roman der letzten Fremdes Blut“ wird in einer besonders reizende geliefert. Gegenüber dieser Folge gebiegenen zeitlichen und biblischen Stoffes muß es in Entzornen verziehen, daß die Berleger des „Dohem“, Belhagen & Klasing in Leipzig, die Feste für je 1 M. abgeben können.

Seit 1718 der Deutschen Romanzeitung, redigirt von Otto v. Degner, Verlag von Otto Jantke in Berlin, hat folgenden





Die Landmannschaften fanden dagegen keine völlige Bestimmung; die schönen, bunten Mägen, Koller und Kanonen, gänzliche Freiheit und Ungehindertheit, häufiges Duellieren und Kommerzien waren ganz nach seinem Geschmack; er schwante nur noch zu welcher Verbindung dieser Art er sich begeben sollte.

Unter diesen Hoeseln und Hoffnungen fuhr der Elfwagen in das alte, räumliche und hübsche Halle ein, lange, trümmer Strafen, ein hässlicher Torturer, schlechte Belandung und eben so schlechtes Pfaster — was sich alles mehr oder weniger seit jener Zeit verändert und verbessert haben mag — machten ihm den Weg bis zur Bestimmung lang und steilen ihn die ohnehin große, weitläufige Stadt noch um vieles größer erscheinen.

Mit Hast verließ er den langweiligen Postwagen und mit

Gleichgültigkeit seine schönen Gefährtinnen, kaum nahm er sich die Zeit seine Effekten zu ermarken, durch einen dienstfertigen Weist tragen und sich den Weg in ein „anständiges“ Gasthaus zeigen zu lassen, denn nicht früh genug konnte er sich in dem gebofften glücklichen Leben, in seinem Eborate sehen. Seine Umgebend nahm ab, als er im „goldenen Löwen“, dem nächsten ihm anempfohlenen anständigen Gasthause, eine leere Stube fand und auf seine eifrige Nachfrage nach Studenten die Antwort erhielt, daß diese hier und da gestirnt, vielleicht auch auf ihren Stuben, und viele noch nicht aus den Thoren zurück wären. Mehrere Bekannte, frühere Schulamnerben und Landsleute konnte ihm niemand angeben und so mußte der arme enttäuschte Schnabel einen langweiligen Abend allein verleben. (Fortf. folgt.)

### Ueber die Diät in gesunden und kranken Tagen.

Von Sanitätsrath Dr. Kunze in Halle.

#### VI.

Ueber einige unserer häufigsten Nahrungsmittel: Fleischbrühe, Fleischbrühen, rohes Fleisch, gekochtes Fleisch, Braten.

Fleischbrühe wird bekanntlich durch Auskochen des Fleisches mit siedendem Wasser hergestellt und enthält sie mehr von ihren Bestandtheilen, wenn das Fleisch einige Stunden vor dem Kochen in kaltes, am besten schwach salziges Wasser gelegt und dann kalt aufgesetzt langsam zum Kochen gebracht war, als wenn es sofort in kochendes Wasser gesetzt wurde. Am letzteren Falle gerinnen die Eiweißstoffe in der Peripherie des Fleischstückes und verhindern die geringere Eiweißigkeit das Auskochen der tieferen Fleischschichten; man erhält so zwar ein saftigeres Fleisch, doch schlechte Fleischbrühe, während beim Kaltanfsetzen des Fleisches die Bouillon besser und das Fleisch geschmackvoller ist.

Die Bestandtheile der Fleischbrühe sind nach Munt und Uffelmann:

Eiweißstoffe	0.80-0.40 Proz.
Fett	0.20-0.40 „
Salze (Salze des Fleisches und Kochsalz)	1.25-1.80 „
Extraktivstoffe	0.45-0.77 „
Leim	0.90-0.70 „

Bei dieser Zusammenlegung kann von einer erheblichen Nahrungswirksamkeit der Fleischbrühe, wie man im Publikum allgemein annimmt, nicht die Rede sein — enthält sie doch nur Spuren von Eiweiß und Fett. Leichtwohl ist sie als Nahrungsmittel nicht ohne Bedeutung. Da sie neben geringen Mengen Eiweiß und Fett besonders viel Salze (Chloralium, phosphorsaures Kalium, schwefelsaures Kalium, besonders aber Kreatin und Kreatinin [zu 2 bis 3 Prozent im Extrakt] enthält, welche eine das Nervensystem antreibende Wirkung

besitzen, so paßt die Fleischbrühe, abgesehen davon, daß sie warm genossen gut schmeckt und ein vorzügliches Genussmittel bildet, in allen den Fällen sehr gut, in welchen nach erschöpfenden Krankheiten die Nerventräfte sehr darniederliegen, nur sehr reichliche Kost vertragen wird und kein Körper angeregt werden muß, kräftigere, nahrhaftere Speisen zu gebrauchen. In solchen Fällen ist eine Erregung des gesammten Nervensystems und der Magenmerven nöthig, um wenigstens geringe Mengen Eiweiß und Fette zur Aufnahme in die allgemeine Säftemasse zu bringen. Und hierzu paßt eine mäßig kräftige Fleischbrühe vorzüglich. Wir sagen mäßig kräftige, denn ganz anders verhält sich mit sehr kräftigen, viel Kreatin und Kreatinin haltigen Fleischbrühen. Diefelben haben nämlich eine Temperaturerregung und Pulsvermehrung (Herzerregung) durch ihren reichen Gehalt namentlich an den letztgenannten Salzen zur Folge (Kammerich, Bernakis und Vogl), eine Thatsache, die ein jeder an sich selbst leicht wahrnehmen kann, wenn er kräftige Bouillon genossen hat. Auf die Wärme der Fleischbrühe ist diese Wirkung nicht zu schieben, da auch laue Fleischbrühe dieselbe zeigt. Dieser Wirkung entsprechend ist namentlich zu beachten, in heftigsten Krankheiten keine starke Fleischbrühe zu geben. Nur in dem Falle darf kurze Zeit starke Fleischbrühe genossen werden, wenn plötzlich allgemeine Schwäche und Herabläßung den Tod befürchten läßt. In allen anderen Fällen würde man durch starke Fleischbrühe den Konsum des Körpers durch Steigerung des Fiebers befördern. Bei anhaltenden stark fieberhaften Zuständen ist zu empfehlen entweder durch dünne, an Salzen (Kreatin und Kreatinin) arme Fleischbrühen mit Zusatz von Eidotter oder durch Milchsuppen mit frischer Butter und Eidotter dem drohenden Kräfteverfall durchs Fieber entgegen zu steuern und hat die Wissenschaft nachgewiesen,

Inhalt: „Werne Cke.“ Roman von C. Under. Fortf. — Die Söhne „Roman von G. v. Schreiberhohn. Fortf. — Feuilleton: An den Abend. Von Fr. Rab. Seib. — Unter den Bären der letzte. Von J. v. Singer. — Der Cottbiter des Reich von End. des Mühlengangs und des Peter Goussins. — Von Gustav Kottig. — Gebanten. Von Alexis Schmeier. — Eine Wiebe. Von Maria Müller. — Der Marmorblock. Eine Paraphrase von Otto v. Berger. — Du fragst nicht, ob ich Dich liebe. Von Marc Delan. — Worte aus fremden Sprachen. — Ereigniß neuer Wiebe. — Zur Junggeleitertage. — Briefkasten.

\* Dr. Grabb, Oberbürgermeister vom nordöstlichen Frankreich nebst Grenzländern. Was diese Karte vor allen anderen auszeichnet und sie in der gegenwärtigen Zeit für jeden Politiker fast unentbehrlich macht, das ist die vollständige Angabe aller Bezeichnungen in Frankreich (und auch Belgien), welche durch ihre rotbe Karte in der ersten Vertheilungslinie, die Bezeichnungen der ersten französischen Karte von den belgischen Grenzen durch die Argonner Wald bis zur Grenze der Schweiz hinziehen, nämlich die Front der Moselle, Front der Meuse und Front von Belfort sind noch in einer besondern Erklärung nach Hauptstädten und Episcopats geordnet. Der Preis von 2 M. muß mit die in 8 Farben ausgeführte Karte als ein sehr billiger bezeichnet werden.

\* Dr. Ullm, der fundige Steuer-Reklamant. Eine Anleitung für alle Stände zur vortheilhaftigen und Erfolg versprechenden Abhaltung von Reklamationen gegen die Klassen, klassifizierte Einkommen, Gewerbe, Grund-, Gebäude- und Kommunalsteuer, mit 50 Reklamationen. 8. Auflage. 1887. Verlag von Gust. Engel Leipzig. Preis 1 1/2 M. Mit Hilfe dieses Schriftchens kann jeder, der sich zu hoch besteuert glaubt, über die Besteuerung und Verwaltungsverordnungen betreffend der Steuern sich Auskunft verschaffen und kann die nöthigen Schritte thun, um Ueberschuldung zu vermeiden. Die häufigsten neuen Anlagen sprechen wohl am besten für die außerordentliche Brauchbarkeit des vorliegenden Buches.

\* Eine in jeder Beziehung empfehlenswerthe Ausgabe von Schumann's Klavierkompositionen (10 Bände à 1 M.) bringt der Verlag der „Neuen Musik-Zeitung“ B. F. Tönges in Köln. In dieser neuen Schumann-Ausgabe finden sich alle Hergänge: vornehmlich Ausstattung, Korrekturen des Textes, Zuverlässigkeit der Erläuterungen. Die ganze Anlage und Durchsührung des trefflichen Kommentars, des zweckmäßigen Fingerzuges, der Vortragsbezeichnungen beweist deutlich, daß das Vertrauen darauf gerichtet war, dem flüchtigem Publikum die Hauptwerke Schumann's zu so hohen Verbindlichkeiten zu bringen, als dies überhaupt durch die Schrift erreichbar ist. Im Verlage von Wilmann & Gerriets in Oldenburg sind sieben „Süß populäre Vorträge auf dem Gebiete

der Landwirtschaft“ erschienen. Der Verfasser derselben ist der verdienstvolle frühere Generalsekretär der Oldenburgischen Landwirtschaftsgesellschaft, Dr. Oronomerat v. Wenzel, der mit seinem Buch, wie er in dem Vorwort zu demselben sagt, den Vorlesungen des Herzogthums einen Vorüberblick bringen will.

Das Buch enthält: 1. Die Ernährung der Pflanzen durch die Düngung, 2. Die Ernährung des Viehviehes, 3. Den künstlichen Futterbau, 4. Die Karstoffkultur, 5. Das Genossenschaftswesen. — Wer jemals einen Vortrag des Verfassers gehört hat, der kennt auch die populäre und in hohem Grade lesende Art, mit der Hr. v. Wenzel den scheinbar nichternsten Dingen Leben und Geist zu geben weiß. Dieser Vortrag ist auch der schriftlichen Darstellung des Verfassers eigen, indem sich sein Buch aus mehr als einem Grunde viele Freunde erwerben wird. Das Buch ist dem Protokoll der Landwirtschafts-Gesellschaft, dem Großherzog von Oldenburg, gewidmet.

\* Peter Krusenbergs, normals Geh. Medicinalrath, Doktor und Professor der Medizin, Direktor der medizinischen Klinik zu Halle. Biographische Skizze und Charakteristik seiner Verthätigkeit von C. Warriés, Doktor der Medizin, Sanitätsrath und praktischer Arzt in Halle. Preis 1 M. Halle, Verlag von Richard Wilmann.

Das durch nahrhafte, selbst stickstoffreiche Kost eine Steigerung des Fiebers nicht eintritt. Verboten ist Fleischbrühe bei hoher Empfindlichkeit des Magens, bei Magen- und Magendarm-Katarrh (Schmerzen im Magen, Erbrechen, Durchfall) und schon die älteren Ärzte verboten bei fieberhaftem Verden der Art (gastrisches Fieber) die Fleischbrühe seltener, als die normale Beschaffenheit wieder angenommen, erlaubten sie wieder Fleischbrühe.

Die Brühen der einzelnen Fleischarten besitzen gewisse Besonderheiten. So enthalten die Kalbfleisch- und die Lammfleischbrühen weniger Extraktivstoffe und Salze und passen daher besonders bei Kindern und Erwachsenen mit empfindlichen Verdauungsorganen. Hammelfleischbrühe wirkt bei dem meisten Menschen störend, desgleichen Hühnerbrühe, die bei berückte Hühnerbrühe ist die kräftigste. Durch Zusatz von Viebig (dem Fleischextrakt) kann man diese Bouillon wohlgeschmeckter machen, ohne daß sie dadurch jedoch nahrhafter wird; durch Zusatz von Eigelb wird Bouillon nahrhafter und enthält nach Munt und Uffelmann 100 cem gewöhnlicher Fleischbrühe nach Zusatz eines Eidotters reichlich 3 g Eiweiß und 4 g Fett.

Werden den Fleischbrühen Reis, Graupen, Grieß, feine Semmelscheiben u. s. w. zugesetzt, so nennt man sie Fleischbrühchen. Durch diese Zusätze wird je nach der Menge und Beschaffenheit derselben die Nahrungswirksamkeit der Fleischbrühe mehr oder weniger erhöht. Viehsaft wird rohes gekochtes Fleisch namentlich vom Rinde und Schweine, auch geschabter geräucherter Schinken, wegen seiner Leichtverdaulichkeit und Nahrungswirksamkeit genossen. In dem rohen Viehsaft ist das Eiweiß noch ungeronnen, während durch das Schaben die schwerer verdaulichen bindewebigen Bestandtheile des Fleisches von der eigentlichen Muskelsubstanz getrennt werden, wo Umstände, durch welche die Leichtverdaulichkeit des rohen gekochten Fleisches bedingt sind. Wie leicht und vollständig das rohe gekochte Fleisch verdaulich wird, ergibt sich daraus, daß nach dem Genuß desselben gar keine Theile in den Stuhlöffnungen wieder aufzufinden sind, daß es im Darne des Menschen vollständig „ausgenutzt“ wird. Selbst von schwachen Magen wird es gut vertragen, besser wie selbst das gebratene Fleisch. Man benutzt es deshalb mit Recht bei schwächlichen Kindern, wenn dieselben bereits den 10. Lebensmonat überschritten haben, bei Erwachsenen in der Reconvaleszenz nach schweren Krankheiten, läßt von ersteren 3mal täglich einen Theelöffel, von letzteren 3mal täglich einen Eßlöffel voll, mit etwas Salz betrüben, nehmen. Um vor Fäulnis sicher zu sein, kaufe man das Fleisch niemals gekauft, sondern frisch in Säulen, da man in diesen die Fäulnis leicht erkennt; beim Schweinefleisch denke man auch an Trichinen und verwerbe nur vorrichtsmäßig unterfuchtes Schweinefleisch.

Das gekochte Fleisch hat durch das Kochen ca. 43 Proz. an seinem Gewicht verloren und zwar hauptsächlich Wasser — das rohe Fleisch enthält nach Zur 75,9 Proz. Wasser —

und einen großen Theil seiner Salze (s. o.). Durch den Verlust der letzteren wird das gekochte Fleisch geschmackloser, doch bleiben seine Eiweißstoffe, von welchen rohes Fleisch 18,4 Proz. enthält, ziemlich vollständig in demselben. Da die Eiweißstoffe die wesentlichsten Nährstoffe sind, so hat das Fleisch durch das Kochen fast nichts an seiner Nährwertigkeit verloren und verdient nicht die im Publikum herrschende geringe Schätzung — das Publikum hält ganz mit Unrecht das gekochte Fleisch für wertlos. Die Aufzählung des Publikums ist um so bedeutungsvoller, als das gekochte Fleisch nicht allein eine große Menge Nahrungsmittel enthält, sondern auch im gefunden menschlichen Darne gänzlich ausgenutzt, aufgesaugt wird und keine Theile desselben mehr in den Darmentleerungen nach seinem Genuße wahrnehmbar sind. Die Geschmacklosigkeit des gekochten Fleisches kann durch Gewürze und pikante Saucen wieder hergestellt werden, und ist außerdem dem Fleische junger Thiere nicht so erheblich, da in demselben die bindewebigen Theile in Keim übergehen und das Fleisch dadurch hart und nicht wird. Wegen des Geronnenenseins des Eiweißes im gekochten Fleische und der dadurch bedingten Schwerverdaulichkeit ist jedoch allen Magenkranken und Magenentzündten, sowie Fiebernden, da bei ihnen zu wenig Magenflüssigkeit abgesondert wird und deshalb die Verdauung mehr oder weniger darnieder liegt, der Genuß von gekochtem Fleische zu verbieten.

Unter Braten versteht man Fleisch, welches ohne Zusatz von Wasser im eigenen Saft und Fette oder unter Zusatz von Fett der Siebige ausgelegt war. Indem von der Siebige zunächst die Oberfläche des Fleisches betroffen wird, bildet sich durch Gerinnung der Eiweißsubstanzen der Oberfläche eine Abspiegelung der tieferen Schichten des bratenden Fleischstückes und wird dadurch das Austreten von Fleischsaft aus demselben verhindert. Aus diesem Grunde bleibt das Bratenfleisch saftig und kann man diese Saftigkeit recht vollkommen dadurch erreichen, daß das Fleischstück eine kurze Zeit einer mehr intensiven Hitze ausgelegt wird. Dadurch bleibt das Innere des Fleischstückes weich, locker und ganz vorzüglich saftig. Gleichzeitig entsteht auf der Oberfläche eine Art Kruste, durch welche der angenehme Bratengeruch und Geschmack zum großen Theile herbeigeführt wird. Im Innern des gebratenen Fleischstückes wird das zwischen den Muskelfasern befindliche Bindegewebe in Keim verwandelt und dadurch das Fleisch leicht verdaulich gemacht. Das Bratenfleisch ist ganz besonders nahrhaft, jedoch wohl kaum so leicht verdaulich, wie das rohe Fleisch, da in letzterem die Eiweißsubstanzen ungeronnen sind. Es enthält nach König:

Beefsteak 84,23 Proz. Eiweiß,
8,21 „ Fett,
0,72 „ Extraktivstoffe,
1,45 „ Salze,
Kalbs-Kotelettes 29,00 „ Eiweiß,
11,45 „ Fett,
0,68 „ Extraktivstoffe,
1,43 „ Salze.

(Fortf. folgt.)

\* „Der Bauernfreund“ und „Im Dienst der liberalen Presse.“ Zwei polemische Erählungen von G. Müller-Wallenberg. Leipzig. Verlag von F. W. v. Diederichsen.

\* Mirza Schaffy im Reichstage. Ein Rabenerman für die Reichsboden und die Wähler. Leipzig, Neudolb Verlag. Preis 1 M. Jeder, der in unserer politisch bewegten Zeit mit der „Saub am Abend“ hat, wird dem Büchlein eine anregende Berieselung verdanken!

\* Der Kampf um die Weltberherrschung von Emald Paul. Berlin, Verlag von Dabrovogel & Ranit, 1887.

\* B. o. Suttner, Sigisbill. München und Leipzig, Verlag von Otto Heinrichs, 1886.

\* Die Realbank. Ein Rettungsmittel aus der Noth unierer Zeit. Von Karl Farez, Königlich Preussischer Verwaltungsrath, Direktor a. D. Berlin 1887. F. F. Heines Verlag.

\* Erörterter Kultur-Wegeleiter. Mehrere Zeitschrift für Gartenfreunde. Herausgegeben unter Mitwirkung von bewährten Autoritäten und Juchtern des In- und Auslandes von Vernd. Billebeck. Leipzig. Heft 1-3 liegen uns vor und weisen einen sehr reichhaltigen Inhalt auf.

\* Junkermanns Humoristikum. Sammlung feinerer Vorträge aus der erprobter Wirklichkeit. Broch. 3 M. eleg. geb. 4 M. Verlag von Levy & Müller in Stuttgart.

ber Landwirtschaft“ erschienen. Der Verfasser derselben ist der verdienstvolle frühere Generalsekretär der Oldenburgischen Landwirtschaftsgesellschaft, Dr. Oronomerat v. Wenzel, der mit seinem Buch, wie er in dem Vorwort zu demselben sagt, den Vorlesungen des Herzogthums einen Vorüberblick bringen will. Das Buch enthält: 1. Die Ernährung der Pflanzen durch die Düngung, 2. Die Ernährung des Viehviehes, 3. Den künstlichen Futterbau, 4. Die Karstoffkultur, 5. Das Genossenschaftswesen. — Wer jemals einen Vortrag des Verfassers gehört hat, der kennt auch die populäre und in hohem Grade lesende Art, mit der Hr. v. Wenzel den scheinbar nichternsten Dingen Leben und Geist zu geben weiß. Dieser Vortrag ist auch der schriftlichen Darstellung des Verfassers eigen, indem sich sein Buch aus mehr als einem Grunde viele Freunde erwerben wird. Das Buch ist dem Protokoll der Landwirtschafts-Gesellschaft, dem Großherzog von Oldenburg, gewidmet.

\* Peter Krusenbergs, normals Geh. Medicinalrath, Doktor und Professor der Medizin, Direktor der medizinischen Klinik zu Halle. Biographische Skizze und Charakteristik seiner Verthätigkeit von C. Warriés, Doktor der Medizin, Sanitätsrath und praktischer Arzt in Halle. Preis 1 M. Halle, Verlag von Richard Wilmann.

\* August von Sackhen (1557-1586). Eine Charakterstudie von Friedr. W. Goeling. Berlin. F. F. Heines Verlag.

