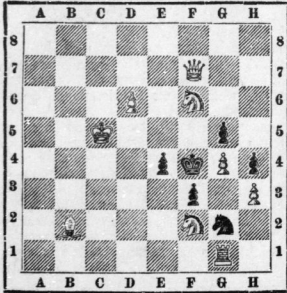


Schach

Rebirt von E. Tarraoh. Ausgabe Nr. 43. Von C. Frabrigat in Aufzahn. Schwarz.



Weiß zieht und setzt in 2 Zügen mat.

Partie Nr. 42.

Gehtelt zu New-York im November 1883. Weiß: Andertort. Schwarz: Max Pobb.

- 1. d2 - d4 d7 - d5
2. e2 - e3 e7 - e6
3. Sg1 - f3 Sg8 - f6
4. Lf1 - d3 Lf8 - d6
5. o - o
6. b2 - b3 T8 - e8
7. Lf1 - b3 S8 - d7
8. e2 - e4 e7 - e6
9. Sb1 - d2 Sd7 - f8

In diesen unregelmäßigen Eröffnungen, wo der Königbauer nur einen Schritt vorgeschoben ist, handelt es sich sehr häufig um das weitere Vordringen des Königsbauers...

- 10. d3 - e4 d5 - e4
11. Sd2 - e4 Sf6 - e4
12. Ld3 - e4 Sf8 - g6
13. Dd1 - d2 f7 - f6
14. Le4 - e2 Sg8 - h4
15. Sf3 - h4 Dd8 - h4
16. f2 - f4 Le8 - d7
17. b3 - b4 Um das Königsfer der Damenbauer einzuleiten und andererseits dem Bauer das günstige Spiel b3 einzuräumen.

- 18. Le2 - b3 a7 - a5
19. e4 - e5 Ld6 - e7
20. b4 - b5! Ein sehr feines Bauernopfer zur Freimachung des Damenbauers!
21. a4 - d5 Ta8 - d8 Auf e6 - d5: würde 22. Dd5 + Le6 23. Df5 + schnell für Weiß antworten.

- 22. d5 - d6 Le7 - d7? Weißer wäre noch der Rückzug des angegriffenen Bauers nach b8. Die nun folgende Schachkombination ist sehr hübsch.
23. Dd2 - e3 Weiß zieht die Dame mit Wahrung fort, Schwarz parirt die Drohung und stellt den Springer selbst auf Mat, hat also selber die Pointe überlassen.
24. Tf1 - f2 b5 - b4
25. De3 - e5
26. Lb3 - d1! Aufzucken. Ka. Dg6 folgt Lh5!

Auflösung der Aufgabe Nr. 38.

- 1. De3 - f3 Se1 oder g5 nimmt D.
2. Se4 - e5 + A.
1. Df3 - e4 + C.
1. ... Kd5 - e5
2. Se4 - g5 + D.
1. ... Kd5 - e6
2. Se6 - e5 + E.
1. ... Kd5 - d4
2. Se4 - d2 +.

Richtig angegeben von R. B. in Wiesbaden, E. R. R. Goffman in Göttingen, G. R. in Berlin, W. B. in Trotha, stud. med. R. St., stud. phil. B. D. und G. Ed., stud. math. A. Balas und W. Höber in Halle, R. B. in Wiesbaden, E. R. in Berlin.

Auflösung der Aufgabe Nr. 37.

- 1. Td3 - d2 Sd5 - f4
2. Td2 - e2 + Sf4 - e2
3. Se1 - d3 +. A.
1. ... Tf1 - f2
2. Sc1 - d3 + Ke1 - f1
3. Td2 - f2 +. B.
1. ... Sa2 - e1
2. Tf4 - e4 + Se1 - e1
3. Te4 - e2 +. C.
1. ... e3 - d2
2. Sc1 - d3 + Ke1 - e2
3. Tf4 - e4 +. D.
1. ... Tg1 beliebig
2. Sc1 - d3 +.

Richtig angegeben von: R. B. in Trotha, stud. med. R. St., stud. phil. B. D. und G. Ed., stud. math. A. Balas und W. Höber in Halle, R. B. in Wiesbaden, E. R. in Berlin.

Räthsel. Charade.

o Venedigener, der in Stunden, Da er Red hat, lächelnd bleibt dabei, - Ob der letzte Dent ihm auch entwunden, - Das ihm alles dies die zweite ist.

Das wars denn der Worte auch die zweite, Was die erste Sprache die zweite? Nein, ihr Herz, es steigt in dem Strette, Das die zweite gar sie von sich stieß.

Aber wenn die zweite soll gelingen Richtig, ründlich, breit noch auch und platt Sit es richtig, das vor allen Dingen Man die Hülle und die Fülle hat.

Gest, dort kommt die erste angezogen Mit der zweiten, die uns loben soll! Und das Ganze macht uns die Belegungen kurzweil reichend, manchmal etwas soll.

Anagramm.

Son R. Sode. Um sucht im Meer der Steiermark, Doch ein verlegter Buchstab kann Jedem fehlen kommen Reizen Bedeutung ihm beizeln.

Sonogramme.

a e e e e Mühlstein. a e e e e Bierflüßer. a a e e e gesch. Buchst. e e e e Zeit. Peters. e e e e i i Pfanne. e e e e i i Schriftsteller. i o d d g Mühlstein. i i l l l l Gefäß. b d l l l Tempelbauer. g g h i ein Name. l n n s s Rauschbein. r r r r s wobl. Name. i r r r Rauschbein. s s s s t unglückl. t t t t t Name. Weizen

Buchstabenräthsel.

WWWWWWW Rgg r w D
BØ Nr RN LS Rei Pv
Auflösungen folgen in nächster Nummer.

Auflösungen der Räthsel in voriger Nummer: Der Sonogramm: I. Menge, Eng. - II. Straße, Höhe, Oede. Der Buchstabenräthsel: Vandenberg, nach geheimer Arbeit ist gut raub, Eingang, Zwischensunde, Nachtzamp, Singerstra, Großmama.

Richtige Lösungen sandten ein: Clara G., Franz und Paul S., Ernst Ed., G. Etmir, Bertha G. Guffen G., Familie G., Marie Krig, Otto K. u. i. w., Fern. Wip., Robert G., Oskar R., M. Ed. - J., W. B., S. R., Paul D., Axel R., Paul R., E. R., Denis, Lammlich in Halle, fern: Ferdinand D. Jr. in Barchin, Lehrer Fr. G. in Schmiedeburg, S. B. in Schellungen, Anna R. in Kimmendorf, E. R. - dt in B., Iol. Höfner S. A. in Scherzobro, Ernst Wm. in Namdurg, Heinrich D. - u in Rügheim, Lehrer G. G. in Weizen (Grimb.). Briefsteller: Denis. Einsetzen - R. B. in Quadern, Eisen-, Diamant- und Buchstabenräthsel haben wir noch eine sehr große Anzahl vorrätig; andere Räthsel sind dagegen vollkommen.



Inhalt: Skizzen aus dem Gebiete der Mikroskopie. Von Dr. Otto Zacharias. IV. Das Nervengetebe. - Aus dem Walleben. Des Waters Sorge für die Tochter. - Landwirthschaft: Abhandlungen über Gegenstände aus dem Gebiete der praktischen Chemie. Von Dr. G. Baumert. Carne pura. (Schluß) - Die Gattungen des Hirsches. III. Der Roth- und Gelbbock. - Das Crystallen neuer Chloride. - Spagh. - Naktigel. - Feinstelton: Mannichfaltiges. - Literatur und Kunst. Der Nachdruck aller Original-Artikel ist unteragt.

Skizzen aus dem Gebiete der Mikroskopie. Von Dr. Otto Zacharias. IV. Das Nervengetebe.

In der vorhergehenden Skizze\*, welche von dem Muskelgetebe handelte, ist bereits angedeutet worden, daß die eigentliche Urtithe der Bewegungen, welche durch die Vermittelung der Muskulatur im thierischen (resp. menschlichen) Körper vor sich geht, das Nervensystem ist. Man nennt solche Nervenfasern, welche einzig und allein mit der Funktion Bewegung hervorzubringen betraut sind, motorische Nerven. Im Gegensatz dazu giebt es sogenannte sensible Nerven, welche dem Centralorgan (dem Gehirn) Empfindungen zuleiten. Daß eine solche Zuleitung stattfindet, ist durch psychologische und physikalische Experimente außer allen Zweifel gestellt; nur über die Art und Weise, wie ein Nervenfasern Sinnesindrücke aufnehmen und weiterleiten, oder Bewegungsantriebe empfangen und auf die Muskeln übertragen kann, herrscht völliges Dunkel.

Mit Bezug auf ihre respektiven Funktionen empfiehlt sich die Empfindungsnerven zuleitende, die Bewegungsnerven ableitende zu nennen. Es giebt indessen auch zuleitende Nerven, welche nicht empfindend sind (z. B. alle diejenigen, von denen die Reflexbewegungen auslöset werden), und ableitende, welche durchaus nicht Muskelkontraktion veranlassen (z. B. jene Nerven, welche die Absonderung in den Drüsen anregen).

\* „Blätter für Belehrung und Unterhaltung“ Nr. 4, 1884.

Mannichfaltiges. \* Straußenzucht in Amerika. Schon vor etwa Jahresfrist wurde an dieser Stelle von uns mitgeteilt, daß der arisanische Strauß auch in Amerika angezchtet werde. Ueber den Fortschritt der beglücklichen Veruche theilen amerikanische Blätter nun folgendes mit: Den 27 Straußen, welche der Engländer Dr. Fitchel von Annabom, unweit des Anglet, im Staate Kalifornien gebracht hat, scheint das kalifornische Klima besser auszuhalten als selbst dasjenige ihrer Heimat Afrika. Annabom ist eine deutsche Ansiedlung, die gut geübt; Trauben, Trauben, Äpfel und alle Getreidearten werden mit Vortheil kultivirt. Die Thiere, welche der Engländer von Afrika nach Kalifornien brachte, hatten im ersten Lande einen Werth von 1000 Dollars pro Stück, werden aber jetzt, nachdem sie das Klima des Staates kalifornien und sich akklimatisirt haben, unter Zurechnung der Transportkosten auf 4000 Dollars pro Stück berechnet. Die neuen Kolonisten werden, um die Annaherung Unbequemlichkeiten zu verhindern, innerhalb doppelter Draht-Linien umzäunt gehalten. Bevor dies geschah, haben die Thiere Verloren, die bis unmittelbar an den Draht hinangeklettert waren, durch Schläge mit dem Weizen Ähren verlegt; ein solcher Schlag ist gefährlicher als der Sturzfall eines Pferdes. Die Straußen sind zu Kampfen unter sich und zu Angriffen auf den Menschen stets geneigt, scheinen aber gegen Menschen eine besondere Aversion zu besitzen. Die Thiere werden

Auf diese physikalischen Unterschiede muß hingewiesen werden, wenn von dem Keim eine einigermaßen klare Vorstellung von dem, was die Nerven im thierischen Organismus für Leistungen zu verrichten haben, erlangt werden soll.

Die erinnerlich sein wird, konnten wir mit Hilfe des Mikroskops in dem Muskelgetebe zwei verschiedene Formelemente nachweisen: glatte Muskelfasern und quer gestreifte. Die feinere anatomische Untersuchung enthält uns ein ähnliches Verhalten des Nervengetebes. Auch hier haben wir zwei verschiedene Bestandtheile zu unterscheiden: Nervenfasern und Ganglienzellen.

Gehe wir auf diese Elementargebilde näher ein, ist es erforderlich, die Orientierung über das Allgemeine noch etwas weiter fortzusetzen.

Der gebrte Körper hat gewiß schon etwas von grauer und weißer Nervensubstanz gehört. Wenn nicht, so kann er sich hierüber sehr leicht informieren. Es genügt dazu ein fingerlanges Stück vom Kind oder vom Schwein, wie es von jedem Fleischer zu haben ist. Freilich muß die Beschäftigung sofort nach dem Schlachten des betr. Thieres vorgenommen werden, weil sonst Veränderungen eintreten.

Ein Querschnitt durch den Markstrang zeigt, daß jede Hälfte desselben zweierlei Substanzen enthält: eine weiße Substanz an der Außenseite und eine solche von grauvöthlicher Farbe im Innern. Im Kleinsten und an den Hirnschneidflächen verhält sich die Sache anders; da befindet sich umgekehrt die weiße Masse im Innern und die graue als sogenannte „Rindenschicht“ auf der Außenseite.

Mikroskopisch betrachtet besteht nun die weiße Nerven substanz ausschließlich nur aus dem einen der beiden genannten Formelemente: aus den sogenannten Nervenfasern oder Nervenfasern. In der grauen Substanz hingegen finden wir außer den Fasern auch noch zellige Gebilde mit bläulichem Kern, welche in der Sprache der Wissenschaft Ganglienkörper genannt werden. Natürlich entdeckt man dazwischen noch, wie überall im thierischen Körper, Bindegewebe und Blutgefäße.

Jede Nervenfasern besteht 1. aus einem einseitigen Innenfasern (Axencylinder), 2. aus einer eigenthümlichen, diesen Fasern

mit Bohnen, Rüben und Alfalfa-Gras oder Luzerne gefütter und beschlingen zum Delfest Steine, Wurzel, Müchschlößchen und was sonst in ihren Bereich kommt. Dr. Steinhilf erzählt, daß in dem Magen eines Straußes, der in Afrika gefodet werden mußte, sich 900 Steine verchiedener Größe vorgefunden haben. Die Straußenbrüder legt dreimal im Jahre je 14 Eier; werden für diese Genommen, um im Winter ausgebrütet zu werden, so legt sie kurz darauf weitere 10-12 Jedes Ei hat die Größe eines Mannichkopfes, wiegt 3-4 Pfund und enthält so viel Substanz wie 24 Hühnerer. Im Jän erfolgt die Ausbrütung der Eier in 42 Tagen. Alle sieben Monate werden den Hügeln, denen zu diesem Zwecke die Augen verbunden werden, die Hühner und Schwanzfedern 2-3 Zoll über den Schwanz abgedreht. Die Straußen werden dann ein und werden nach 2-3 Wochen mit Panzen ausgebrütet, gleich darauf bilden sich neue Federn, die schnell wachsen. Wegen der schon erwähnten Vörsartigkeit der Thiere ist das Geheiß der Federzuewinnung mit Gefahr verbunden. Die Federn des männlichen Straußes sind weich oder schwach und Straußenzucht im allgemeinen einen bedeutenden Erfolg voraus und ist überaus gut, daß Kalifornien bald einer großen Zahl der Straußenbrüder auf den Weltmarkt liefern wird. Im südliden Afrika wurden 1865 nicht mehr als 80 Straue behufs Federzuewinnung in Einzelmännern gehalten; 1883 betrug die Zahl derselben



umlagenden Substanz (Nervenmark) und 3. aus einer äußeren zarten Hülle (Primitivscheide), welche das Ganze umgibt.

Um diese drei Bestandtheile bei der mikroskopischen Untersuchung zu bekommen, kann man nicht rasch genug mit Herstellung des Präparats verfahren.

Bekanntermaßen wird man sich die Nervenfasern aus dem Ischiadicus des Frosches zur Beobachtung verschaffen können. Obne ein wenig Zootomie geht es dabei natürlich nicht ab. Man findet den nervus ischiadicus am genannten Thier sehr leicht als einen weißen Faden, der auf der Rückenseite des Obertheils hinläuft, nachdem der sogenannte zweifelhafte Muskel (m. biceps femoris) von dem halbhäutigen Muskel (m. semimembranosus) getrennt worden ist. Man zerpupst den Nerven in Lerojeant. Kochsalzlösung (d. h. 1 Gewichtstheil Kochsalz auf 100 Gewichtstheile Wasser).

Man wird den Nerven der Fasern besonders deutlich wahrnehmen können, wenn man das Präparat (nach dem Zerpupfen) mit einem Stüchchen Filzpapier möglichst trocken macht, einen Tropfen Kollobium auf dasselbe bringt und nun das Deckglas auflegt. Diese Methode rührt von Pflüger her.

Prof. S. Fren, der berühmte züricher Physiolog, fand in dem Antikroth ein vorzügliches Hilfsmittel zur Demonstration des Nervenlinders. Die betreffende Lösung stellt man sich aus 1 Centigr. Fuchsin, 20—25 Tropfen Alkohol (abs.) und 15 Kubikcentim. destillirtem Wasser dar. Bringt man einen zerpupften Froschnerven in diese Flüssigkeit, so wird nach 4—12 Stunden der Nervenlinder sehr schön vorthefärbt aus der fettigen Masse, die seine Umhüllung bildet (Nervenmark), hervorzutreten.

Behandelt man dasselbe Zuppräparat mit einer Aethylalösung und legt später ein Deckglas auf, so gelint es — wenn letzteres etwas angebräunt wird — das gelblich gemorene Mark aus der Primitivscheide heraus zu pressen. Die chemische Untersuchung hat in der Warmsaffe zwei eigenthümliche Substanzen, das Gerubin und das Keratin, nachgewiesen.

Zur Demonstration der Primitivscheide, welche aus Neurokeratin besteht, bedarf es für unsere Zwecke keines weitläufigen Verfahrens. Man muß nur etwas aufmerksam ein Zuppräparat durchmustern und wird dann sehr bald Häufchen finden, wo der Inhalt durch Zerrung zum Theil aus der Scheide entfernt und diese letztere leer zurück gelassen ist.

Eine Anschauung von dem zweiten Formelement des Nervengetwebes, den sogenannten Ganglienzellen, verschafft man sich einfach dadurch, daß man einen kleinen Nervennoten von einem niederen Wirbelthiere (Gnathost., Fisch) in Kochsalzlösung zerpupst und unter das Mikroskop bringt. Solche Knötchen sind am leichtesten an den vom Rückenmark ausgehenden Nerven (Spinalnerven) zu finden. Bei einem Hecht oder einer Aalraupe (Gadus lota) sind diese Knötchen relativ groß und können gut von Anfängern verarbeitet werden. Es ist von hohem Interesse zu sehen, wie einzelne Nervenfasern aus den Ganglienzellen entspringen und sich nach vielen Richtungen hin verzweigen. In der grauen Substanz unseres

Gehirns sind Millionen von solchen Nervenfasern vorhanden, und wir haben Grund zu vermuten, daß die Denkfähigkeit von eigenthümlichen physiologischen Vorgängen in denselben begleitet wird. Daß diese Ganglienzellen Banken etwa in der Weise getrennt, wie die Zellen der Speicheldrüsen den Speichel: daran ist nicht zu denken, obgleich der frasse Materialismus zu solch unruhigen Folgerungen gelangt ist. Ich habe schon in einem früheren Aufsatze erwähnt, daß wir über die Art, wie die geistigen Prozesse an ihre körperliche Basis geknüpft sind, absolut nichts wissen. Wir können bis jetzt nur konstatiren, daß das Denken eine Begleiterscheinung des Stoffwechsels im Gehirn ist. Die Verzweigung der Ganglienzellen in einzelne oder verästelte Fortsätze ist ein sehr bedeutender Umstand, denn wir haben in diesen Fortsätzen die Ursprungsstellen der Nervenfasern zu erblicken. Je nach der Zahl der Ausläufer unterscheidet man „uni-, bi- und multipolare Ganglienzellen.“

Von großer Wichtigkeit für das Verständnis des Nervenlebens ist die Art der Endigung der Nerven. Alle Nerven (aber wohlgerneht: nicht deren konstituierende Fasern!) theilen sich, und gewöhnlich läuft das Ende in zwei Aeste aus. Die Theilung erstreckt sich sowohl auf die Primitivscheide und das Nervenmark als auch auf den Nervenlinder. In den Hauptsträngen sind die Theilungen selten; im peripherischen Bereich kommen sie aber häufig vor.

Die Art der allerletzten Endigung ist sehr verschiedene. Die feinsten Zweigenden dringen nicht selten in oberflächlich gelegene Zellen (Epithelien) und Drüsenzellen ein. Oft bilden sich auch Stäbchen und Zapfen aus; diese Endigungsweise wird häufig in den Sinnesorganen vorgefunden.

Eine besondere Art der Nervenendigung, die uns im Hinblick auf die vorhergehende Seite von speziellem Interesse sein muß, ist der Lebertritt des motorischen Nerven an seinen Muskel.

Hier geschieht die Nervenendigung in Form einer Platte oder eines flachen Hügel (nach seinem französischen Entdecker Dohère'scher Hügel genannt), der aus einer körnigen Substanz mit hellen Kernen besteht. Dieser flache Hügel liegt dem Muskelenden unmittelbar auf. Feinste Nervenfasern dringen in das Sarkolemma (vergl. Seite III) desselben ein, und dieses verknüpft mit der Primitivscheide der betreffenden Fasern zu einem Kontinuum. Ein vorzügliches Objekt zur Demonstration des Dohère'schen Hügelns haben wir in den Muskeln unserer gewöhnlichen Landeegels (Laeorta agilis) vorgefunden.

Hier sind die Endplatten besonders groß und deutlich wahrnehmbar. Man untersucht das Zuppräparat eines Muskels in Kochsalzlösung, und beobachtet in frischem Zustande. Die nachstehende Figur zeigt uns einen Muskelast der Eidechse mit der Endplatte. b ist die Nervenfasere, o stellt ihre Aeste mit der eigenthümlichen Verzweigung d und d dar.

Die haumförmige Zeichnung breitet sich im Augentheil der Endplatte aus; unter ihm liegt die oben erwähnte granulirte, kernführende Masse.

Noch leichter und ebenfalls sehr schön bekommt man den

Dieses unbegreifliche Abändern, diese Launen der Natur, sind aber dem Döbträger wie dem Pomologen von der höchsten Wichtigkeit, um das Bestreben zu veranlassen, diese Geheimnisse und Räthsel nach und nach zu lösen. Dabei ist aber doch der Hauptwack, das Oeste aus Samen immer noch mehr zu vervollkommen. Wohl scheint die Natur eine Grenze gesetzt zu haben, welche selbst mit Anwendung aller Kunst nicht überschritten werden kann, denn es ist bis jetzt nach allen vorliegenden Resultaten noch nicht gelungen, das vorhandene Oeste in noch höheren Grade zu erzeugen.

So hat z. B. die grüne Reineclaudie, gewiß die edelste unter den Pflaumen, welche bisher auch am meisten aus Samen vermehrt worden ist, um neuere Gebilde zu erzielen, bis jetzt noch keine Nachkommlinge geliefert, welche die Mutter an Güte oder anderen vorzüglichen Eigenschaften übertraffen hätten.

Bayon's Reineclaudie z. B. ist größer, vielleicht auch besser, hat aber den unvorzähligen Fehler, daß der Stein mit dem Fleische vermachelt ist. Der weiße Winteralotte, der König der Pflaume, wurde bis jetzt noch nicht durch Samen als besondere Varietät von noch höherer Güte oder noch vorzüglicheren Eigenschaften verbessert.

Das soll aber den strebsamen Baumzüchter nicht abhalten, sich solchen Versuchen hinzugeben, zudem schon sehr viel recht erfreuliche Resultate erzielt worden sind und gewiß noch in großer Menge in Aussicht stehen. Die Vermischung neuer Obstsorten aus Samen ist auch von anderer Seite sehr vortheilhaft, indem solche Zügelne, besonders in nördlicheren Gegenden gewonnen, viel dauerhafter als die Eltern sind. Wenn wir auch dem Zufalle oder dem Spiele der Natur überlassen müssen, welches Individuum wir, in Hinsicht seiner Ausbarkeit oder des Wertes für uns, erhalten, so haben wir doch die Sicherheit, Vollkommeneres bezüglich der Ausdauer zu erwarten. Schon dieses sollte ein Sporn sein, der uns anregt, der Samenobstzucht mehr Aufmerksamkeit zu widmen.

Diese hat aber nur dann einen wahren wissenschaftlichen Werth, wenn die Frucht, von welcher der Samen stammt, genau bekannt ist; denn nur dann können wir das bis jetzt uns noch verschlossene Wirken der Natur näher kennen lernen.

Alle Obstsorten sollten daher sehr sorgfältig angefelt werden. Man bringt die Kerne einer Sorte, noch besser z. B. bei den Äpfeln und Birnen, die Kerne einer jeden Frucht allein zusammen. Jeder Kern giebt etwas anderes, — und gerade dieses erzeugt das höchste Oeste. Daß die mehr rüchlichen Kerne Sämlinge mit edleren Früchten als die spigen geben sollen, wie schon behauptet wurde, ist noch nicht erwiesen.

Dazu wähle man Früchte, welche obenin sehr auffallend verschiedene, edel sind, oder sonst etwas Eigenthümliches an sich haben. Bei den Äpfeln vermeide man alle geringen Sorten, besonders die Streiflinge, welche stets wieder solche erzeugen, selbst der Borsdorfer liefert wieder Borsdorferartige Äpfel, die geringer als die Mutter sind.

Unter den Birnen vermeide man alle Kochfrüchte oder solche, welche abnehmendes Fleisch haben. Ueberhaupt wähle man stets das Oeste, so auch bei den Kirichen und Pflaumen.

Merkwürdig ist es, daß manche Obstsorten aus Samen entweder gar nicht oder nur wenig abändern. Viele Botaniker und Pomologen haben daher mehrere solcher Sorten zu wirklichen botanischen Arten erhoben, dabei aber natürlich große Hüden offengelassen, weil sie nicht alle getannt haben. Es hält übrigens schwer, berartige Sorten sicher zu finden und zu unterscheiden, da Jahre erforderlich sind, um zu einem Resultate zu gelangen.

Es ist wohl allen Obstbaumfreunden bekannt, daß alle solche Sämlinge einen so starken Holzruch haben, als daß man bald Früchte erwarten könnte; es vergehen mitunter 20 Jahre, bis ein Kernobstfrüchtling die erste Frucht trägt. Um diese Zeit nun so abzuhängen, daß man schon im dritten und vierten Jahre die Erntingfrüchte erhält, giebt es ein einfaches Mittel, das jedesmal angewendet werden sollte.

Der entzopfene Sämling wird nämlich schon im nächsten Frühjahre abgechnitten und als Edelreis behandelt, d. h. auf einen zurechtgesehenen Grundstamm, — Äpfel auf den Paradiesapfel, Birnen auf die kleine, Kirichen auf die kleine Sauerkirche oder den Mahaleh, Pflaumen auf die kleine Sauerkirche — oder auf die kleine schon erwachsene Hochstämme veredelt. Dadurch wird sofort der rasche Wuchs so gefördert, daß sich bald Blüthenanlagen entwickeln, Wirtzeln, Ährtsen, Pfirsiche etc. tragen ohne dem schon meist im dritten oder vierten

Jahre und brauchen nicht berartig behandelt zu werden. Stachel- und Johannisbeeren schneiden man gleich zu Stecklingen ab und erzieht diese zu Sträuchern, die dann ebenfalls bald tragen.

Unter allen Obstsorten entwickeln die Sämlinge des Weinstocks ihre Blüthen am spätesten; solche aber, welche einen schwächlichen Wuchs und besonders kurze Nebenglieder haben, tragen meistens auch edle Früchte.

Man macht diese Sämlinge auch nicht durch Veredlung früher fruchten, sondern durch das Einpflanzen der ersten abgechnittenen Rebe, welche bereits nach dem dritten Jahre Früchte bringt, während die Mutterpflanze eine Reife von Jahren dazu braucht.

Höchst beachtenswerth ist die Anzucht der neuen nordamerikanischen Weinstöcke aus Samen, weil diese eine Dauerhaftigkeit besitzen, wie sie keiner Sorte der alten Welt zukommt. Würde man nun durch künstliche Befruchtung Pastarde erziehen von amerikanischen und europäischen Sorten, so könnte ein Resultat zu Tage kommen, wodurch der Züchter sich unsterblich machen würde. Es kommt dadurch Sorten entstehen, welche die Güte der unrigen mit der Dauerhaftigkeit jener verbinden würden und der Weinbau könnte in allen Gegenden Deutschlands heimlich werden. Da die europäischen Weinstöcke gewöhnlich vierzehn Tage später blühen, so müßte der Blumenstaub der amerikanischen durch Abstreifen der Staubfäden oder Blüthen besaufamt gesammelt und an den saum geößtenen Blüthen jener, gleich nach dem Anblühen, am besten in der Frühe mehrmals mit einem feinen Pinsel zur Befruchtung aufgetragen werden.

Endlich lassen sich auch ohne Rücksicht auf die Fruchtorten günstige Erfolge von der Sämlingszucht erwarten. Wenn nämlich Obstkerne von verschiedenen Sorten zur Gewinnung der Blüthen ausgefamt werden, finden sich oft viele Bäumchen darunter, welche durch ihren Wuchs, ihre Blätter oder sonstige Eigenschaften etwas Besonderes vermuten lassen. Gerade in den Samenquartieren bringt oft der Zufall auffallende Gebilde hervor. Solche werden sofort ausgezeichnet und ebenso behandelt, wie angegeben wurde.

Die meisten und schönsten Varietäten erscheinen bei den Kirichen. Bei dieser Obstgattung lasse man sich aber durch die großen Blätter allein nicht täuschen; es ist bekannt, daß die Kiriche unter dem Namen: 4 auf ein Pfund, wahrscheinlich vorzeitig vor dem Erfinden der Frucht wegen ihrer großen tabakähnlichen Blätter so getauft, nur kleine Früchte trägt. Der eigene Habitus des Baumes, der auf etwas Besonderes schließen läßt, entwickelt sich bei den Kirichen erst mit dem vierten oder fünften Jahre, daher eine Veredlung hier nicht geschähen sollte, zumal die Kirichen sehr bald tragen.

Wenn man bedenkt, daß in einer größeren Baumgärtle alljährlich viele Tausende von Wüblingen erzogen und meistens veredelt werden, daß darunter oft bessere Früchte hervorgehen können, als diejenigen sind, welche als Sätlinge darauf kommen, so darf man leicht behaupten, daß jedes Jahr Gemüße, Geld und Glück etc. mit dem Messer fortgeschritten werden, daß es daher ein Verbrechen an sich selbst und an anderen ist, wenn nicht auf die Auswahl wenigstens einiger Bedacht genommen wird, um doch alljährlich etwas davon zu retten, was vielleicht später Tausende erfreuen und einen hohen Ertrag gewähren kann.

Bei der Erziehung dieser Samenfrüchte ist schließlich noch zu beachten, daß das Urtheil über Güte nicht schon bei dem ersten Tragen engültig stattfinden darf, denn dazu sind wenigstens drei Jahre erforderlich, da viele Früchte sich erst nach weiterer Fruchtbarkeit vollständig darstellen, wie sie eigentlich werden wollen.

Erst dann ist zu entscheiden, ob die neue Frucht einer Vermehrung und einer allgemeinen Anpreisung werth ist, oder ob sie durch Aufgeben und Umpropfen der Vergeßlichkeit verfallen soll.

St aber einmal etwas Außergewöhnliches erzielt, das sich erweist und auch von Kennern als etwas Vorzügliches erkannt wurde, dann muß freilich alle Kraft angewendet werden, um diesen Schatz in der höchst möglichen Anzahl zu vermehren, bevor man in sündlichen Wütern Generalmarfch schlägt; nur dann wird sich die Zucht reichlich lohnen und der Züchter dabei noch gelobt und gepriesen werden.

Christian Koopmann.

über 50,000 und der Werth der exportirten Federn belief sich auf 5,000,000 Dollars. Eine große Art Straußenzucht in den Vereinigten Staaten wird billiger bebaut und die werden kleinere Wühmacher Rechnungen in Geologie haben, eine Wohlthat, die gar mancher ärztliche Gatte und Vater mit Freuden begrüßen wird. Aus der guten alten Zeit. In Übersende sollen laut einer turkischen Verordnung vom Jahre 1824 an jährlichen Gehalt erhalten: der Bürgermeister hat 2 Tdr. 20 Gr. und 2 Scheffel Roggen fünfzig 8 Tdr. 20 Gr. und 2 Scheffel Roggen; die Rathskente hat jeder 2 Tdr. 20 Gr. und 2 Scheffel Roggen fünfzig 4 Tdr. 20 Gr. und 2 Scheffel Roggen; der Stadtrichter 1 Tdr. 10 Gr. und 2 Scheffel Roggen; der Stadtschreiber hat 4 Tdr. 6 Gr. fünfzig 9 Tdr. 6 Gr.; der Kümmereier 4 Tdr. 4 Tdr. 6 Gr. darauf ist das Gehalt folgendermaßen fixirt: der Zuhilfsbürgermeister erhält 12 Tdr. jährliches Gehalt, der Polsterbürgermeister 9 Tdr., der Richter 3 Tdr., der Kümmereier und der Stadtschreiber 10 Tdr. Im Jahre 1857 erhielt jährlich aus der Freiwerber Kümmereierthe der Parier 3 Schoed oder 5 Gulden 20 Gr., der Schulmeister 24 Gr., der Vocallauter, der Stadtschicht und der Schneider je 12 Gr.

Literatur und Kunst.

\* Evangelische Predigten von Ernst Dyander. 2. Aufl. Vom 1824. Der Name des Verfassers ist auch in unserer Stadt

von o bewährtem Ange, daß eine Anzeige von Predigten, welche er kürzlich herausgegeben hat, vielen unserer Leser von Werth sein wird. Eine ichone, formenwandte und gedentene Sammlung, enthaltend 15 Predigten aus der bonner Amtsrückkunft, denen in der zweiten Auflage noch die in Berlin gehaltene Vortragspredigt hinzugefügt ist, welche unter den zahlreichen Predigten unserer Zeit einen ehrenvollen Platz einnehmen darf. Stehen auch die 15 Predigten nicht in einem engen Zusammenhang, wie sie denn aus verschiedenen Jahren stammen, so steht doch in allen derselbe Geist ewiglicher Weisheitsfreundlichkeit und gewinnender Ueberzeugungskraft. Reiche geschliche Erfahrung, geistvolle Schrittauslegung und keine psychologische Bemerkungen zeichnen die Dyander'schen Predigten aus und geben ihnen namentlich ihren gegen Wüster, Wüder gegen Wüder. Wenn man nicht dem andern Rede und Antwort auf in höherer Mutterprache. — „Schmücht nach göttlichen Idealen.“ — „Feiner Bestimmung dieser halben Welt des Materialismus.“ — „Der Schlüssel.“ — „Eine Weltprache.“ — „Ich glaube, die End-

Neulatin als Weltprache. Ein Vorschlag von N. Sturmhotel, Berlin, Wüther und Apolant, 1824. Thomasaffäre! Bodumer Schweißschleiten, Brandstiftungen, Gräuel und kein Ende! Wüster stehen auf gegen Wüster. Wüder gegen Wüder. — Wenn nicht dem andern Rede und Antwort auf in höherer Mutterprache. — „Schmücht nach göttlichen Idealen.“ — „Feiner Bestimmung dieser halben Welt des Materialismus.“ — „Der Schlüssel.“ — „Eine Weltprache.“ — „Ich glaube, die End-









„Otto“ ermahnte sie, „Otto, mit der vielen Waldarbeit verbummelt das Mädchen zu viel Zeit und lernt nicht arbeiten. Diese Spazierfahrten sind durchaus überflüssig.“  
 Der Gatte schüttelte den Kopf und beide überlegten das angeregte Thema noch eine lange Weile. Endlich sprach Heinemann: „Weißt Du was, Mama, das Mitsitzen in den Wald ist das einzige Vergnügen, welches wir dem Kinde machen können. Vieleschen ist nun bald erwachsen und doch noch oft kindisch. Können wir mit ihr Konzerte und Bälle besuchen, so wäre es ein anderes, aber dazu bin ich zu kränzlich und Du zu sehr beschäftigt. Es ist wirklich für ein junges Mädchen gar zu einjam bei uns. Selbst Herrn Stanz vermissen wir, denn jetzt er fort ist, haben wir selten noch etwas zu lachen und das Lachen ist gesund für Körper und Geist — die Luise bleibt wildfremd in der Welt — bleibt ein echtes Waldkind — müßte eigentlich doch ein wenig das Leben kennen lernen! — Wenn ich erst pensioniert bin, dann ziehe wir in eine Stadt — dann soll Vieleschen nachholen, was wir ihr jetzt nicht bieten können.“  
 „So, wenn wir reich wären!“ erwiderte feunzig die Mutter, „so hätte ich dagegen nichts einzuwenden — aber so sehr, sehr viel. Soll unser Kind eine Stadtkinder werden?“ frug sie heftig. „Es ist schon nicht nötig, daß sie bei der überpannten Belastung so viel lernen muß! Ich verheirathe auch kein Französisch und komme ganz gut durch die Welt — also —“

„Papa!“ rief Vieleschen fröhlich und setzte sich im Herentreten noch den Hut auf, „Papa, ich bin fertig — und Salzmänn hat auch schon angepaßt.“  
 „Und die Erbsen? was wird mit denen?“ frug die Mutter. Die Frau Oberförster machte eine sehr zweifelhafte Miene.  
 „Sind auch schon gelegt, Wamaßen! und wenn sie ausgehen,“ sprach die Tochter weiter, „dann wird mein Wälterchen sehen, daß ich es gut gemacht habe,“ und gab ihr einen Kuß. „Adieu, Wamaßen, und sei nicht böse weil ich so vergnügungssüchtig bin! Komm Papa!“

Dem Vater aber ging der Gedanke, seinem Töchterchen etwas mehr Lebensgenuss zu verschaffen, doch sehr im Kopfe herum. Wie er dies in der Waldesstille anfangen sollte, wußte er freilich in diesem Augenblicke noch nicht. Wohl hatte er in Dresden eine Cousine, in deren Hause Vieleschen den guten Gesellschaften zur Genüge kennen gelernt haben würde, wenn es überhaupt möglich gewesen wäre, die Tochter dem Hause zu entfernen, wo sie der Mutter in jeder Hinsicht unentbehrlich geworden war. Und überdies, was würde Frau von Homberg sagen, wenn sie Vieleschen mit ihrem naturwüchsigen naiven Wesen als ihre liebste Nichte in den vornehmen Gesellschaftskreisen hätte vorstellen sollen? Nein, das ging nicht! — wenigstens ging es so schnell nicht! Da erinnerte er sich ihres Kindes, der kleinen Elsa, die er vor mehreren Jahren gelegentlich eines Besuchs in der fernem Stadt als zartes, hochgelangtes Kind der Cousine kennen gelernt hatte. Das Mädchen mochte mit Vieleschen in gleichem Alter sein. Aber wozu ein Unterschied zwischen beiden nach seiner Erinnerung! Elsa's zarter Teint, rosig angehaucht, leuchtete, von blonden Locken umwallt, wie das Ideal eines Mädchens für Kindergeichter. Mutter so wie Gouvernante forrgirten jede ungeschickte Bewegung und Miene des zarten Wesens. Was würde die Tante von Vieleschen gedacht haben, wenn sie so laut aufgelaucht oder wohl gar gewifft hätte, wenn sie in hastigem Laufe über den Hof kam! Zudem war die Tante Vieleschen doch völlig unbekannt. Nein, es ging nicht! — Sein Vieleschen würde sich dort unter fremden Menschen und in ganz anderen Verhältnissen sehr unglücklich gefühlt haben.

Über wie? überlegte er, wie wäre es, wenn die Cousine nebst Elsa auf einige Zeit zu uns käme, und beide hier den Frühling verlebten? Wahrscheinlich, das ginge! Es wäre eine Probezeit für beide Mädchen. Ob sich ihre Herzen finden würden? Später, wenn dies der Fall wäre, könnte Vieleschen die Tante wieder besuchen.  
 Der Wagen rollte langsam durch Hoch- und Niederwald, aber der Oberförster war heute unempfindlich für Vogelgesang und Wildflühen. Er war in tiefes Sinnen versunken.  
 „Papa, was hast Du nur?“ frug Vieleschen und löste den Nachdenkenden in seinen Träumen. „Du bist ja heute so ungewöhnlich still? Ich habe doch alles erst zubereitet besorgt, damit Mama nicht schelten kann, die Erbsen gelegt und auch die Kieferpflanzen gesät, die im Garten eingeschlagen sind. Also, Papa, sei doch heiter! und sei nicht so — na, wie sagst

doch gleich Fräulein Wella — ach ja, jetzt besinne ich mich sei nicht so pensiv! — Siehst Du, Papa, dort! — dort spitzt schon Lenz mit dem Fortschritte, ich erkenne ihn an seinen Pferden! Und dort ist auch der Förster Schulz mit seinem Frig bei den Kulturleuten. Erkennst Du ihn nicht? Frig sieht dich gerade jetzt — gude nur ordentlich hin!“

Da half nun freilich nichts. Der Vater mußte sein Sinnen über die Zukunft der Tochter unterbrechen und sein Interesse den Kulturen zuwenden, denn sie waren auf der weiten Strecke angelangt, und mit Kiefern angefüllt werden sollte. Das Aufspühen der Saatreihen hatte der Frost während der Winterzeit nicht gestattet. Aber heute rief der Ackermann Lenz mit dem gewaltigen Kulturflug breite Rillen in den von Baumwurzeln durchzogenen Waldboden, in welche durch Frauenhände der Kiefernjamien eingestreut werden sollte. Drei kräftige Pferde zogen leuchtend und prustend das schwere Ackergeräth. Oft hielten sie an, wenn Wurzeln sich im festen Gewirre um den Schaar legten, die erst von einem zweiten Arbeiter mittels der Art durchfahren werden mußten.

Dieses Aufreisen des berasteten Waldbodens ist keineswegs so leicht wie das Spühen in der kultivierten weiden Ackertrume auf dem Felde. In gewissen Entfernungen von einander wird die Furche gezogen, rechts und links die verwurzelten Schollen zur Seite freischiebend, die oft recht unebene Ränder bilden. Schwierig genug mochte es sein, hier die gerade Richtung inne zu halten — doch die Leitung vom Jüngling auf die den Pfleger alle Hindernisse überwinden. Rechts bei Weite zog sich über die Fläche hin, und immer heftiger wurde die Miene des Oberförsters, als er befrachtet über die Kultur hinliefte, an deren Saume der Förster Schulz stand, der die Arbeiter übermachten und die Scherinnen instruirte. Dies waren zum größten Theile junge tüchtige Mädchen. Die geschicktesten unter ihnen streuten den Samen in die Rillen, während ihn die andern mit kleinen Holzplanen leicht mit Erde vermischten.

Diese Kulturfläche bot im warmen Frühlingssonnenschein ein gar freundlich belebtes Waldbild. Hier der Pfleger mit seinen drei wader arbeitenden Pferden, nebst dem Arbeiter der mit der Art die Wurzeln durchspieß, und dort die Gruppe der heiteren, mit roten Lüschen geschmückten Mädchen, durch deren Reihen der erste Förster auf und nieder schritt. Auch seinem Frig zeigte der Vater alle nöthigen Handgriffe der Kulturarbeiten und begrüßte den Oberförster, der jeben dem Rastplatz befaßt, das Gefährt dem Arbeitsplatze zuzulenken. Damit man sich dieses Gefährts mit dem alten bürigen Forstmann, dem jugendlich behenden Töchterchen, dem munteren Jufus und dem einäugigen Salzmänn im Vorbergründe, und weiterhin die übrigen Figuren als Staffage, — die weite Kulturfläche aber in ferner Perspektive von hohem Waibe abgesehen, so gibt dies ein Bild des Waldlebens, auf dem der Blick des Beobachters nur zu gern verweilt.

Belobend umflattert eine Schaar kleiner Vögel die Ausfaaten. Während von Furche zu Furche hüpfend und singend umschweben sie die Kulturen wachsend, bis die aufgezogenen Pflanzen ihrem Treiben ein Ziel setzen.

Vieleschen freute sich der lustigen Vogelschaar.  
 „Weil Du es nicht verstehst!“ belehrte der Vater. „Auch ich liebe die fröhlichen Säger, ihr munteres Wesen, ihr Familienleben und ihre Wanderlust — aber wenn empfindsame Seelen von dem großen Nutzen derselben sprechen — so —“ er trugte sich bei diesen Worten ein wenig hinter den Ohren — „so möchten die Berechnungen der Raupenverwertung durch die Vögel doch hauptsächlich Resultate der Stachelfedern sein die mit den Leistungen der befiederten Tiere nicht recht stimmen. Ich will es Euch zeigen, wenn die Kieferpflanzen ausgehen, dann könnt Ihr sehen, welch enorme Zahl den Tod durch die Vögel erleiden. In den Pflanzgärten muß man Hüter anstellen, die Vögel wegzujagen, sonst behalten wir nichts von den Pflanzen übrig.“  
 „Aber die Vögel fressen doch Raupen?“ forschte das Töchterchen.

„Einige ja!“ sprach der Vater. „Doch wie?“ befaun sich der Oberförster schnell, „wie steht es mit den Raupen, lieber Schulz?“

„Die Theeringe sind frisch gestrichen,“ antwortete dieser, „und bewahren sich vortreflich. Es giebt doch mehr solches Ungeziefer, als wir dachten.“

„Dol es der Kludud!“ rief der Oberförster, „denn dieser ist der verständigste Vogel, der das besaarte Zeug frisst! Ich muß

doch gleich selbst nach den getseerten Beständen fahren und mich überzeugen, wie die Raupen dort leben. Kommen Sie mit Schulz! Jufus steige ab und mache Platz! Du beaufichtigst unterdeß mit Frig die Leute! Paßt auf, daß sie es ordentlich machen!“

„Ganz einhellig würde ein getseerter Reviertheil das Auge des Unkundigen überfallen. Handbreite schwarze Ringe umjogten jeden Stamm und auf allen Flecken, festgehalten durch den Theer, stehende Raupen, und feiner war es gelungen,

### Landwirtschaft.

#### Abhandlungen über Gegenstände aus dem Gebiete der praktischen Chemie.

Von Dr. G. Baumert.

##### Carno pura.

(Nach einem vom Verz. am 12. Febr. im Decum für Damen zu Paris über animal. Nahrungsmittel gehaltenen Vortrage.) (Schluß)

Das Fleischpulver ist auch als solches, nicht mit Gemüsen gemischt, im Handel und kann in der verschiedensten Weise zur Aufbereitung, zur Erhöhung des Nährwertes und zum Schmachtschmacken der hier üblichen Kost Verwendung finden.

In dem Carno pura-Fleischmehl und in den Patentfleischgemüsen eine Delikatess zu erwarten, würde ein ganz falscher Standpunkt sein; es würde damit die volkswirtschaftliche Seite der Aufgabe weggelassen; denn Delikatessen können für eine gesunde und rationelle Volksernährung gar nicht in Betracht; wohl aber muß immer betont werden, daß besonders durch die Patentfleischgemüße, die sich bezüglich der Schmachtschmackhaftigkeit genüß mit der besten Anstaltstoft messen können, auch die zahlreichste Arbeiterklasse bei geringem Einkommen die zur Erhaltung des Körpers und der Arbeitskraft erforderlichen Mengen von animalischen Nährstoffen bequem und leicht sich beschaffen und ohne Aufwand von Zeit und Heizungsmaterial zubereiten kann.

Aber auch wer höhere Ansprüche an seine Lebensbedürfnisse bezüglich des Essens und Trinkens stellt, kann von dem Carno pura-Präparaten weitgehenden Gebrauch machen und sei zu geachtete Carno pura-Rochpulver (Berlin, Hainholz Kübn, Preis 0,50 M.) empfehlen, welches eine stättliche Kollektion von Pfeifen bietet, die mit Hilfe der Carno pura-Präparate im Haushalt herstellbar sind. Selbst veredelter Geschmack dürfte hier in überreicher Weise das dem Körper notwendige Nährstoffmaterial in angenehme und mannichfache Form gebracht werden. Das Fleischmehl-Cacao und Fleischmehl-Chocolade keineswegs bloße theoretische Kombinationen, sondern auch thatsächlich sehr angenehme, wohlgeschmeckte und vor allen Dingen nahrhafte Getränke sind, leicht am besten die eigene Erfahrung. Ueber die verschiedenen anderen Anwendungen des Fleischmehles zu Zwieback, Biscuits, Treback u. d. wird sich der Interessent leicht selbst orientieren können; ich begnüge mich mit der bloßen Erwähnung.

Wie vieles Neue so begegnet auch Carno pura einem mehr oder weniger ausgeprochenen Mißtrauen seitens des Publikums. Daß etwas neu ist, genügt für sehr viele, ein abweichendes Urtheil zu fällen ohne daß wir der geringste Versuch gemacht worden wäre, sich überhaupt ein Urtheil auf Grund der Prüfung zu bilden. Es kann hier nicht meine Absicht sein, alle möglichen zum Theil absurden Vorurtheile zu widerlegen; nur vernünftige und berechtigte Bedenken dürfen Anspruch auf eine sachliche Erörterung machen. Hierzu gehört in erster Linie die Frage nach der Art des Fleischmehles, welches zu dem Carno pura-Präparaten verwendet wird. In dieser Hinsicht aber dürfte wohl der Bericht des kaiserlich deutschen Generalconsuls für Argentinien alle Bedenken zu zerstreuen geeignet sein, welcher u. a. konstatirt, daß das dortige Kündvieh fast identisch mit dem europäischen und infolge der günstigen klimatischen Verhältnisse gesund und von ausgezeichneter Beschaffenheit ist, außerdem aber einer scharfen behördlichen und thierärztlichen Kontrolle unterworfen wird, bevor das Fleisch dem menschlichen Genus zugänglich gemacht wird.

Sind wir nun dem Befolgen zufolge bezüglich der Art des Fleischmehles, welches die Carno pura-Nahrungsmittel enthalten, durch amtliche Kontrolle in einer Weise sichergestellt, die bei

den Zauferrung zu überstreiten. Bis hierher und nicht weiter! rief das Schicksal den Gefräßigen zu. Befriedigt blickten sich die Beamtin an.

„Salzmänn, leute um! Wir fahren jetzt nach dem Zagen 104.“  
 „Das wollte ich gerade auch vorschlagen, wissen Sie!“ fiel der Rasther ein, „dort giebt es etwas zu sehen, wissen Sie!“  
 „Schon gut, schon gut! ichweig!“ gebot der Oberförster, „und nun Vorwärts!“

uns hier an vielen Orten verläufig noch ein frommer Wunsch geblieben ist, so ist eine weitere nicht minder berechtigete Frage die: Ob in einer Zeit, wo Lebensmittelfürsorge an der Tagesordnung ist und zum Theil sogar industriell-großartig betrieben wird, die werthvollen Bestandtheile der Carno pura-Präparate vielleicht durch minderwerthige oder gar gesundheitsgefährliche Stoffe ersetzt werden? Vor solchen Unlug ist im vorliegenden Falle der Konsument durch den Umstand geschützt, daß die Carno pura-Nahrungsmittel fortwährend durch den Gerichtsherrn Dr. Jesterich in Berlin und den Vorstand der landwirthschaftlichen Versuchsanstalt Münster, Prof. Dr. König, auf normale Zusammenlegung geprüft werden. Wir sind also hier in der Lage, unter Garantie der richtigen Zusammenlegung kaufen zu können, und das ist doch ein großer Vorzug.

Während frisches Fleisch rund 80 Proz. Wasser und 20 Proz. feste Stoffe enthält, ergaben die Analysen des reinen Patentfleischpulvers der Carno pura-Gesellschaft 10 Proz. Wasser und 90 Proz. feste Stoffe. Es ist leicht ersichtlich, welcher Einfluß diese Entwässerung resp. Konzentration der Nähr- und Geschmacksstoffe des Fleisches auf den Transportverhältnissen haben muß. Den Transport lebenden Viehes oder Fleisches, welches mit seinem vollen Wassergehalt auf irgend eine Weise konzentriert ist, wird eben dieser hohe Wassergehalt sehr unrentabel machen, weil nach obigen Zahlen 100 Theile Fleisch-trockensubstanz im frischen Fleisch mit 80 Theilen Wasser von 400 Theilen Wasser belastet werden, während auf dieselbe Menge Fleisch-trockensubstanz in Gestalt von Carno pura-Fleischmehl nur 11—12 Theile Wasser kommen. Darin liegt die einfache Lösung des Räthfels, daß die Fleischsubstanz der Carno pura-Präparate inclusive Fabrikations- und Transportkosten schon jetzt wenig mehr kostet, bald aber noch billiger sein wird, als die bei uns producirte Fleischsubstanz.

Auf die Bedeutung des Carno pura-Fleischmehles für die Armeeverwaltung, insbesondere im Wandel und im Feilde ist schon anderweitig hingewiesen worden; hier sei nur als ein Beispiel erwähnt, daß derselbe Proviantwagen, welcher bei 30 Ctr. Vadebfähigkeit 4000 frische Fleischportionen befördert, bei gleicher Beladung und gleichem Gehalt an Nährstoffen 18,000 Portionen in Gestalt von Patentfleischpulver transportirt. Bei Verproviantung von Heilungen, Schiffen u. d. wird der gleiche Umstand der Fleischnährstoffkonzentration eine ganz wesentliche Rolle spielen.

Über endlich in den Bestrebungen der Carno pura-Gesellschaft eine feindliche Macht gegen unsere einheimische Fleischproduktion erhebt, der bedente, daß derselben eine Viehliche, also deutsche Idee zu Grunde liegt, die durch deutsches Geld, deutschen Erfindungs- und Unternehmensgeist realisiert wird. Daß dies auf fremdem Boden geschieht und geschehen muß, liegt in der Natur der Sache. „Wem — so sagt der schon oben erwähnte Vorstand der landwirthschaftlichen Versuchsanstalt Münster, Prof. Dr. König, in seinen ausgezeichneten Werke über Nahrungs- und Genußmittel (Band II, p. 197) — gegen die inländischen Fleischpreise in einer für die Produzenten empfindlichen Weise herabgedrückt werden, so ist zu bedenten, daß man dasselbe von dem Fleischkraft bekannnten Kunde; dazu aber kommt, daß der Konsum von Fleisch noch sehr ausdehnungsfähig ist; wenn es gelingt, unsere arbeitende Klasse auf billige Weise mit mehr Fleischnahrung zu versorgen, so kann man das nur mit Freuden begrüßen; denn die dadurch bedingte größere Leistungsfähigkeit derselben wird jedermann im Staate wieder zu Gute kommen.“

Wählen auch diese Zeilen dazu beitragen helfen, in diesem

