

Berliner Börse vom 15. Juni.

Deutsche Fonds.

Table of German bonds and securities, including titles like 'Preuss. Reichsanleihe', 'Preuss. Staatsanleihe', and 'Preuss. Eisenbahn-Anleihe' with their respective values and prices.

Table of various stocks and shares, including 'Berliner Handels-Gesellschaft', 'Allgemeine Deutsche Credit-Anstalt', and 'Preuss. Staatsbank'.

Gleichen-Stamm-Prioritäts-Aktien.

Table of equal stock priority shares, listing titles like 'Preuss. Staatsbank', 'Allgemeine Deutsche Credit-Anstalt', and 'Preuss. Eisenbahn-Anleihe'.

Deutsche Eisenbahn-Prioritäts-Obligationen.

Table of German railway priority obligations, listing titles like 'Preuss. Staatsbahn', 'Allgemeine Deutsche Credit-Anstalt', and 'Preuss. Eisenbahn-Anleihe'.

Ausländische Fonds.

Table of foreign bonds and securities, including titles like 'Russ. Staatsanleihe', 'Engl. Staatsanleihe', and 'Amer. Staatsanleihe'.

Bank- und Creditbank-Aktien.

Table of bank and credit bank shares, listing titles like 'Allgemeine Deutsche Credit-Anstalt', 'Preuss. Staatsbank', and 'Allgemeine Creditbank'.

Bank- und Creditbank-Aktien.

Table of bank and credit bank shares, listing titles like 'Allgemeine Deutsche Credit-Anstalt', 'Preuss. Staatsbank', and 'Allgemeine Creditbank'.

Table of industrial shares, including titles like 'Industrielle Gesellschaften', 'Allgemeine Industrielle', and 'Industrielle Aktien'.

Industrielle Gesellschaften.

Table of industrial companies, listing titles like 'Industrielle Gesellschaften', 'Allgemeine Industrielle', and 'Industrielle Aktien'.

Table of gold, silver, and paper, including titles like 'Gold', 'Silber', and 'Papier'.

Gold, Silber u. Papier.

Table of gold, silver, and paper, listing titles like 'Gold', 'Silber', and 'Papier'.

Bankdisconto in Paris.

Table of bank discount in Paris, listing titles like 'Bankdisconto in Paris', 'Allgemeine Bankdisconto', and 'Bankdisconto Aktien'.

Leipziger Börse v. 15. Juni.

Table of the Leipzig stock exchange, listing titles like 'Leipziger Börse', 'Allgemeine Leipziger Börse', and 'Leipziger Aktien'.

Leipziger Börse v. 15. Juni.

Table of the Leipzig stock exchange, listing titles like 'Leipziger Börse', 'Allgemeine Leipziger Börse', and 'Leipziger Aktien'.

Leipziger Börse v. 15. Juni.

Table of the Leipzig stock exchange, listing titles like 'Leipziger Börse', 'Allgemeine Leipziger Börse', and 'Leipziger Aktien'.

Leipziger Börse v. 15. Juni.

Table of the Leipzig stock exchange, listing titles like 'Leipziger Börse', 'Allgemeine Leipziger Börse', and 'Leipziger Aktien'.

Leipziger Börse v. 15. Juni.

Table of the Leipzig stock exchange, listing titles like 'Leipziger Börse', 'Allgemeine Leipziger Börse', and 'Leipziger Aktien'.

Wichtig für Damen!

Text describing the importance of women's health and the benefits of the advertised product.

Mein berühmte Stoffkragen

Detailed text describing the features and benefits of the famous neck collar.

MEY & EDLICH Plagwitz-Leipzig

Text providing contact information and details for the company MEY & EDLICH.

Ein sehr geräumiges Geschäftshaus

Text describing a large commercial building for sale or lease.

Pensionat von Lina Sellheim

Text describing a pension or boarding house.

Resonator-Flügel

Text describing a resonator piano.

Fir Couriers!

Text describing a courier service.

Das Jahresfest des Aisledener Missionsvereins

Text describing the annual festival of the Aisledener Mission Society.

Familien-Nachrichten

Text providing family news and announcements.

Todes-Anzeige

Text providing a death notice.

Mier. Werther. Schubring. Seydel.

Text providing information about the firm Mier, Werther, Schubring, Seydel.

Landwirthschaftliche Mittheilungen.

Redigirt von Dr. August Morgen.

Erster Assistent an der agriculturchemischen Versuchstation zu Halle a/S.

Das Wasser und seine Brauchbarkeit für häusliche, landwirthschaftliche und technische Zwecke.

Von Dr. Victor von Wilm.

(Fortsetzung.)

Man ersieht hieraus, daß das Berliner Leitungswasser Nr. II als Trinkwasser brauchbar ist, obgleich es eine etwas größere Menge von Kaliumpermanganat, als die angegebene Reducirt, denn in allen übrigen Anforderungen genügt es vollkommen. Das Wasser I, aus dem chemischen Laboratorium in Berlin, ist als Trinkwasser zu verwerfen. Das Wasser Nr. III, aus dem Brunnen der königlichen Porzellan-Manufaktur, muß wegen seines hohen Gehaltes an Salpetersäure und Schwefelsäure, als Trinkwasser mindestens beanstandet werden und das Wasser Nr. IV, aus einem Brunnen derselben Fabrik, welches einen üblen Geruch besitzt, ist aus diesem Grunde und, weil es zugleich eine größere Menge von Kaliumpermanganat reducirt, Ammoniate und eine nicht unbedeutende Menge von Eosin enthält, als Trinkwasser zurückzuweisen.

Es hat sich aber mit der Zeit herausgestellt, daß trotz dieser ausführlichen und exacten chemischen Analysen dennoch Momente hinzu kommen, die nicht gestattet, mit vollster Sicherheit das Urtheil über Brauchbarkeit und Gefährlichkeit des Wassers allein auf die Analyse zu begründen. Man hat nämlich zur Beurtheilung des Wassers das Mikroskop herangezogen, obgleich, und dies wollen wir gleich eingehend besprechen, nicht von allen Seiten ein solcher Werth dieser Untersuchungen bezeugt wird. Die Anwendung des Mikroskops bei der Trinkwasseranalyse ging daraus hervor, daß man erkannte, in dem Wasser seien die spezifisch mikroskopischen Organismen enthalten, die nur auf diese Weise entdeckt werden konnten. Es sind hier zunächst die Untersuchungen von Göhn (Einmündungsbericht der Schlesischen Gesellschaft für vaterländische Kultur 1853). Ueber lebendige Organismen im Trinkwasser, die in dieser Richtung ausführlich worden, zu erwähnen. Wenn es auch sehr nicht gelang, die eigentlichen Organismen zu finden, welche er z. B. für spezifische Gährungs-erzeuger hätte erklären können, so stellte er doch die Ansicht von Organismen fest, deren Vorhandensein mit der schlechten Beschaffenheit des Wassers in Zusammenhang zu bringen ließen.

Als wichtigstes Resultat dieser Untersuchungen erweist sich folgendes. In reinem Wasser können nur die grünen Algen, die Desmidiiden und die Bacillarien leben, die sich mit Hilfe der im Wasser gelösten Kohlenhydrate ernähren können, wenn sie auch, namentlich die Desmidiiden, schon eine geringe Menge gelöster organischer Substanz im Wasser, die aber nicht faulen darf, vertragen können. Die farblosen und weißlichen Pilze, deren Gährung in Wasser nur leben, wenn schon vorgebildet, in Zersetzung befindliche, organische Substanz vorhanden ist; ganz ebenso verhalten sich die Infusorien, welche, namentlich die kleinsten, von gelöster organischer Substanz sich nähren. Wo daher Pilze und Infusorien vorhanden sind, wird das Wasser in einem Zustande der Fäulnis sich befinden, in welchem die meisten mikroskopischen Thiere und Pflanzen, insbesondere die größeren, höher organisierten, bald zu Grunde gehen. — Göhn unterscheidet 3 Kategorien von Organismen, welche je einem verschiedenen Grade der Reinheit des Wassers entsprechen. — Hierher gehören ebenfalls die Arbeiten von Pettenkofer und Kühn, die auf dem mikroskopischen Gebiete betriebs der Wasseruntersuchungen einen großen Fortschritt hervorgerufen haben. So entdeckte Kühn in den Aufschwümmern der Zuckerfabriken eine Alge, Begiatoa alba, die nachweislich auftritt und dem Wasser einen höchst verdächtig und verdorbenen Zustand verleiht. Es wurde auch wahrgenommen, daß die Alge die Gegenfäulnis bewirkt, auch den in Wasser vorhandenen schwefelwasserigen Schwefelwasserstoff zu oxidiren — und infolge dessen dem Wasser einen äußerst gefährlichen Factor beizubringen.

Es wäre uns zu weit führen, wollten wir aus alle dieses Gebiet berührende und betreffende Arbeiten näher besprechen. Es mag hier noch erwähnt werden, daß Prof. Dr. v. Hirt in seiner Arbeit über die Prinzipien und die Methode der mikroskopischen Untersuchung des Wassers, Zeitschrift f. Biologie 1879, das Wasser vom Standpunkte der hygienischen mikroskopischen Untersuchung in 3 Abtheilungen theilt und für dieselben die folgenden charakteristischen mikroskopischen Merkmale aufzählt:

1) Reines, durchaus genießbares Wasser. In solchen sind weder im frischen Zustande noch nach 3-tägigen Stehen irgend welche Organismen nachweisbar; auch da, wo sich im Obenbeim ein ganz schwacher Absatz oder Niederschlag bildet, der aus Diatomenschalen, oder vereinzelten Algen besteht, ist Reinheit des Wassers anzunehmen. Können sich Algen und Diatomeen etwas zahlreicher, so daß sie für Infusorien unbedeutende Nahrung gewähren, so kann man zwar noch immer das Wasser als genießbar gelten lassen, kann jedoch selbstredend auf die Bezeichnung „rein“ keinen Anspruch mehr machen.

2) Verdächtigtes Wasser. Hier bieten Saprophyten, Wasserpilze, Sphaerotilus natans u. größere Infusorien, auch wohl zufällige Beimengungen (Haar-Blattartige) Theilchen von Coniferenholz u. dergl.), den für die Beurtheilung maßgebenden Befund.

3) Faulendes Wasser, durchaus ungenießbares. In solchem Zustande finden sich ausnahmslos Massen von Bakterien, daneben Saprophyten und Infusorien. Die organischen Beimengungen, namentlich der Bakterien, bedingen oft, wie bereits oben erwähnt, eine mehr oder minder stark auftretende Trübung, die Bakterienrichtung der Flüssigkeit. Eine dieser Trübungen ähnliche kann aber auch durch anorganische Substanzen wie z. B. Eisenorydul veranlaßt werden, und es

wäre vorzuziehen, ein trübes Wasser ohne mikroskopische Untersuchung für faulendes erklären zu wollen.

Wie wir aber bereits eingehend erwähnt haben, sind neuerer Zeit von verschiedenen Seiten her Ansichten laut geworden, die dem Wasser eine bei Weitem harmlosere Rolle zuschreiben, und die sich dahin ausdrücken, daß man fehschreife, wolle man dem unschätzbaren Wasser alle besten Eigenschaften zuschreiben, wenn es nicht vollkommen rein sei. Es wäre eine irrige Meinung, wolle man die meisten auftretenden Epidemien und anderen Krankheiten mit der schlechten Beschaffenheit des Wassers in Einklang bringen. — Es ist besonders Professor Nägeli, der diese Ansicht vertritt. Er sagt unter anderem: „Wenn dem unreinen Wasser alles Wichtige zur Last gelegt wird, so bemerkt dies nur, wie mächtig das Vorurtheil in naturwissenschaftlichen Dingen noch ist, wie wenig man gerade das Entscheidende, die Mangelerscheinung, würdigt, wie infolgedessen man zu weitläufig und zu handlich sich gewöhnt hat. Und an einer anderen Stelle sagt er, daß von den Organismen nur die Infectionsstoffe, miasmatische und contagiose Krankheiten wie Cholera, Typhus hervorzuwirken im Stande seien, während alle übrigen niederen Organismen und deren Zersetzungserzeugnisse vollkommen unschädlich sind. Nägeli stellt die Ansicht durch Trinkwasser als nicht absolut unmöglich, jedenfalls aber als eine höchst seltene und vereinigte hin. Der Mensch nähme auch andere Nahrungsmittel, die mit Fäulnisstoffen und Fäulnisprodukten in reichem Maße versehen seien, zu sich, ohne nur den geringsten Nachtheil zu spüren. Nägeli erinnert an eine ganze Reihe von Nahrungsmitteln, die überhaupt nur in faulem Zustande gegessen werden, wie z. B. der Käse. Zu dem schlechtesten Trinkwasser sind im Vergleich mit diesen Speisen die Fäulnisprodukte in so geringer Menge vorhanden, daß die Furcht vor denselben geradezu als Einbildung zu bezeichnen ist. Eine Flasche von so genanntem verpestetem Trinkwasser sei nur die homöopathische Dosis einer Maßzeit von Käse. Ferner führt er eine Menge von Gegenbeispielen an, in welchen jedes Wasser außer Regenwasser mangelt, und in denen dasselbe wochenlang in offenen Gruben steht, in denen es dem Staube, Schmutz preisgegeben ist, und in diesen Orten kennt man keine Epidemien. — Nägeli kommt zu dem Schlusse, daß jedes Trinkwasser, welches nicht von dem Geschmacksorgan entschieden zurückgewiesen wird, ganz unbedeutend auf die Dauer genossen werden kann — ja er geht noch weiter, indem er schließlich sagt: „Ein lares Trinkwasser ist ein rühmlicher und empfehlenswerther Luxus, den sich der Gärtner und ein ganzes Gemeinwesen gestatten können, wenn die Mittel es erlauben und wenn nicht wichtigere Aufgaben für die geistige und leibliche Gesundheitspflege zu erfüllen sind.“

Wir sehen, wie betrogen die Ansichten sich hier gegenüberstellen, wenn wir die am Anfang angeführten Bedingungen an ein Trinkwasser den eben erwähnten entgegenhalten, doch will es scheinen, als ob man bei der Beurtheilung des Wassers im Allgemeinen den strengeren Maßstab innehat und bei Beurtheilung der Frage in exakten Fällen erst nach der Analyse und mikroskopischen Analyse das Urtheil fällt.

Trotz dieser eingetragenen und, wie oben angeführt, ausgegebenen Wasseranalyse, führt abermals der eben erwähnte Forscher in seinem Buche über „die reinere Pilze“ den Beweis dafür, daß man trotz aller Bemühungen und Forschungen noch nicht im Stande wäre, die eventuelle Schädlichkeit eines Trinkwassers in allen Fällen mit positiver Sicherheit festzustellen. Die chemische Analyse geht nur in dem bestimmten Falle ein brauchbares Resultat, wenn es sich um die Feststellung giftiger Verbindungen, vorzüglich anorganischer Natur, wie z. B. Arsenik, von Nitraten, Nitrosen u. dergl. handelt. Im übrigen könnte die chemische Analyse nur die qualitative und quantitative Menge anorganischer und organischer Substanzen angeben. Damit sei aber noch lange nicht die Schädlichkeit oder Unschädlichkeit eines Wassers bewiesen. Was nun in zweiter Linie die mikroskopische Untersuchung des Wassers anbelangt, so sei die mit bei weitem größten Schwierigkeiten verbunden. Man könne bei einem trüben Wasser die verunreinigten und triebenden Partikeln, die Behm- und Kalktheilchen, Baumwollen- und Keimwollfasern, Welle, Pilzfäden, Hefepilzen, grüne Algen, kleine Thiere und was dergleichen mehr sein können, allerdings herausfinden, dies alles aber sind nur unschädliche, wenn auch unappetitliche Beimengungen. Gerade diejenigen Stoffe, die allenfalls gefährlich sein könnten, die Spaltpilze mit den Infectionsstoffen, entziehen sich wegen ihrer Kleinheit der Untersuchung, diese sind bloß dann erkennbar, wenn sie in großer Menge auftreten, oder in geringerer Zahl, dann aber in charakteristischen Formen. Deutet sie im Wasser nicht der Fall. Nägeli spricht nicht an, daß es bei den massenhaften Forschungen verfehlt der Fall sein wird, den Nachweis auch hier für zu liefern, sich jetzt verhalten die feinsten Partikeln aber noch nicht aus, um die in Frage stehenden Untersuchungen mit Sicherheit zu führen. Trotzdem darf man in keiner Weise den Werth der chemischen Analyse unterschätzen, da die Ergebnisse derselben häufig Substanzen nachweisen, die wiederum auf das Vorhandensein organischer, und zwar im Zustande der Zersetzung befindlicher Stoffe und damit auch auf das Vorhandensein der, diese Zersetzung verursachenden Organismen, mit einiger Sicherheit schließen lassen.

Bei den häufig in die Station zur Untersuchung gelangenden Wasserproben wird, falls das Wasser zum Genuß von Menschen oder Thieren dienen soll, vorwiegend folgender Untersuchungszug einzuschlagen. Das Wasser wird, wenn es sehr trübe ist, zunächst filtrirt und das Filtrat qualitativ auf Ammonium und Phosphorsäure, auf salpetrische Säure mit Stärfelösung und Zerkolium geprüft. Ferner wird der Eindampfstand von 250 bis 1000 ccm (einer Menge, die sich je nach der Größe der Probe richtet) gegen die Glühverlust (organischer Substanz) des Rückstandes bestimmt. Je nach dem Befund, dem Schwachen und starken Auftreten der Reaktionen, sowie der Menge des Eindampfstandes und des Glühverlustes wird

das Gutachten über das Wasser gebildet. Es können alle erdings auch Analysen vor, die ausführlicher und vollständiger ausgeführt werden, welche nothwendig sind, um die gestellte Frage über das Wasser zu beantworten. Solche waren z. B. nöthig bei den vielen, nach dem krankeichen Verfahren gereinigten Proben von Fabrikabflüssen, wo es sich um die Feststellung der Brauchbarkeit der Methode handelte. Ebenso wird in manchen Fällen von der mikroskopischen Untersuchung Gebrauch gemacht.

Nachdem wir eingehend die analytische, mikroskopische Untersuchung, die über dieselbe herrschenden Meinungen und Ansichten der Brauchbarkeit und Zweckmäßigkeit bei der Beurtheilung eines Trinkwassers besprochen haben, wollen wir dieses Gebiet nicht verlassen, ohne der Vollständigkeit desselben Rechnung zu tragen und zu erwähnen, daß man in neuerer Zeit durch neuere Versuche bemüht gewesen ist, dieselbe so häufig ventilen Trinkwasser-Probe von einer anderen Seite näher zu treten. Es sind dies Versuche, die von Dr. Rudolf Emmerich in seiner ausführlichen Arbeit: Die Einwirkung verunreinigten Wassers auf die Gesundheit. (Zeitschrift für Biologie, 14. Bd. 1878. IV. Heft) niedergelegt sind. Der Verfasser hat die Einwirkung verschiedener beschaffener und verunreinigter Wasser studirt, welche subcutan injicirt, bei Thieren Krankheiten hervorriefen. Die Versuche wurden auch auf die Einführung verunreinigten Wassers in den Magen ausgeführt. Es würde uns zu weit führen, näher wir auf eine nähere Beschreibung dieser Versuche und ihrer Resultate eingehen, wir wollen uns nur darauf beschränken, den Vorschlag anzuführen, den Emmerich bei einer eventuellen praktischen Bewertung derselben gemacht hat, indem man die Injektionen des betreffenden Wassers zum Nachweis der etwaigen pathogenen Wirkung verwerten könnte. Der Verfasser schiebt sich ebenfalls der bereits erwähnten Thatsache an, daß man in so vielen Fällen den Wasser eine aetiological Bedeutung bei der Entstehung von Epidemien zugeschrieben habe, ohne daß man auch nur in einem einzigen Falle im Stande gewesen wäre, den exacten wissenschaftlichen Beweis dafür zu liefern, denn es gebe bekanntlich bis heute keine Methode, durch welche die verschiedenen, im verunreinigten Wasser vorhandenen organischen Stoffe quantitativ bestimmt werden könnten. Völlig ist der von dem Verfasser gemachte Vorschlag ein neuer Weg, um der Verantwortung der Frage näher zu treten. Es ist, allerdings noch nicht zu Ende geführten Untersuchungen angenommen Emmerich sich bei Weiterem folgenden sagt: „Wenn das zu untersuchende Trinkwasser selbst oder der wässrige Extract, in einer Menge von 40 bis 50 ccm in erwachsenen Kindern subcutan injicirt, keine länger dauernde Temperatursteigerung (um mehr als ein Grad C.) und schließlich nicht den Tod zur Folge hat, dann enthält das Wasser keine pathogenen, keine giftigkeitsfähigen Stoffe, oder höchstens in so minimaler Menge, daß dieselben der Beachtung nicht werth sind.“ Emmerich führt als Beweis dafür an, wie oft man dem Wasser Umrührt thue, daß das von Wagner in München untersuchte und für das schlechteste, vollkommen unbrauchbare hingeführte Wasser, nach seiner Methode untersucht, die Probe der Unschädlichkeit vollkommen bestanden habe. — Es läßt sich nicht läugnen, daß die eben angeführte Arbeit die größte Beachtung verdient und es ist anzunehmen, daß die Methode, falls die Versuche beendet sind, manchen Anlaß finden wird. (Fortsetzung folgt.)

Beobachtungen über die Menge der atmosphärischen Niederschläge durch den Landmann.

Von Dr. C. von Gebweiler.

Es ist zunächst für die Meteorologie und Klimatologie von außerordentlicher Wichtigkeit und sehr wirthschaftlich, daß genaue Beobachtungen über die atmosphärischen Niederschläge an möglichst vielen Orten angeestellt werden, und Oeter, der sich der geringen Mühe unterziehen will, solche Untersuchungen auszuführen, wird sich für diese Wissenschaften umstreitig ein großes Verdienst erwerben. Bei der hohen Bedeutung, welche die atmosphärischen Niederschläge im Allgemeinen für den Ackerbau haben, und bei dem großen Nutzen, welcher von den fortgesetzten meteorologischen und klimatologischen Untersuchungen ohne Zweifel für die Landwirthschaft zu erwarten steht, muß es ganz besonders für den Landwirthe, der ja an unmittelbaren die Witterungsbedingungen empfindet, von Interesse sein, diese Wissenschaften durch eigene Forschungen auf dem Gebiete der Wetterkunde fördern zu helfen, und selbständig dergleichen Beobachtungen vorzunehmen, wenn dieselben auch nicht immer direkt ihm selbst, sondern vielleicht erst späteren Generationen zu Gute kommen werden. In vielen Fällen aber sind solche Beobachtungen für den Landmann schon direkt von großer Bedeutung und haben deshalb für ihn einen nicht zu unterschätzenden Werth. Es ist es bei Anlagen von Brücken, Dämmen, Schienenbahnen, Drainagen, Wegen und bei anderen die Landwirthschaft betreffenden Fragen oft von größter Wichtigkeit, die Tagesströmung des Regenfalls für einen bestimmten Ort zu ermitteln, da die Menge der atmosphärischen Niederschläge und ihre Verteilung selbst an dem einander nicht sehr entfernt liegenden Punkten außerordentlich verschieden ist. Sie wird beinahe durch die Höhe des Meeres und der Gebirge, sowie durch die Lage der betreffenden Orte über dem Meerespiegel, und namentlich treten die oft pöthlichen und heftigen Regenfälle im Sommer vielfach ganz lokal auf, so daß an einem Punkte ansehnliche Mengen von Wasser herabfallen, während es ganz in der Nähe wenig oder gar nicht regnet. Man thut deshalb gut, bei Berechnung von dergleichen Anlagen nicht immer die für einen größeren District und einzelne Monate bestimmte durchschnittliche Regenmenge, wie sie in meteorologischen Verzeichnissen mitgetheilt wird, zu Grunde zu legen, sondern es wird empfehlenswerth sein, selbst

Messungen vorzunehmen und dadurch das Tagesmaximum für den betreffenden Ort zu konstatiren. Schon aus diesen praktischen Gründen sollte kein Landwirth vorüberlassen, Beobachtungen über die Menge der atmosphärischen Niederschläge, wie sie in Gestalt von Regen, Schnee und Hagel auf die Erde herabfallen, anzustellen, zumal er keine großartigen Hülfsmittel dazu nöthig hat, die Beobachtung nicht zerräuberlich ist und keinen großen Kostenaufwand verursacht.

Der Apparat, dessen man sich zur Bestimmung der Regenmenge sowie der des gefallenen Schnees und Hagels bedient, nennt sich Regenmesser, Dromometer, Urdrometer, auch Hyetometer. Er besteht in seiner einfachsten sehr gebräuchlichen Form aus einem senkrecht aufgestellten Blechcylinder (der Haltbarkeit wegen am besten aus Kupferblech) von etwa 1/2 m Höhe und 1/4 m Weite, an dessen Boden ein durch einen Hahn verschließbares Abflusrohr so angebracht ist, daß das sich darin sammelnde Wasser ohne Rückfall daraus abgelassen werden kann. Auf diesem oben offenen Cylinder wird ein ebenfalls aus Kupferblech gefertigter Trichter befestigt. Derselbe ist in der Weise hergestellt, daß seine obere quadratische Oefnung, welche zum Auffangen des Regens dienen soll, einem bestimmten Flächeninhalt z. B. von 5000 Quadrattentimetern entspricht, während die untere Trichteröffnung eine Weite von 1 Quadrattentimeter erhält. Der Cylinder wird mit einem hölzernen Stöck gegen die Sonne versehen, der zweckmäßig noch mit Nyl ausgefächelt wird, damit ein so fortes Verunreinigen des Wassers möglichst verhindert werde. Diefen Regenmesser stellt man an einem möglichst freien Plage, an welchem der Regenfall nicht durch in der Nähe befindliche Häuser, Mauern u. dgl. beeinträchtigt werden kann, in einer Höhe von etwa 1 1/2 m so auf, daß die Oberfläche des Trichters genau horizontal liegt.

Die Beobachtungen werden gleichmäßig angefertigt. Man stellt täglich ein Mal zu einer bestimmten Stunde nach, ob sich Wasser in dem Apparat gesammelt hat, und läßt dasselbe mittelst des erwähnten Hahnes in einen nach Cubiccentimetern graduirten Glascylinder laufen. Dadurch erhält man alsdann die Menge des innerhalb 24 Stunden auf einen Raum von 500 Quadrattentimetern herabgefallenen Regenwassers in Cubiccentimetern, dividirt man also mit 500 in die Anzahl der Cubiccentimeter, so ergibt sich die Regenmenge, welche in 24 Stunden auf eine Fläche von 1 Quadrattentimeter herabgefallen ist d. h. es würde das Regenwasser wenn nichts davon verdunstet, abgelaufen oder vom Erdboden eingefangen wäre, so viel Centimeter hoch den Boden bedecken, als durch diese Division Cubiccentimeter erhalten wurden.

Wir wollen noch kurz einige der wichtigsten allgemeinen und speciell die Landwirthschaft angehenden Ergebnisse anführen, die vermittelt des Regenwassers bisher durch jahrelange Beobachtungen gewonnen worden sind.

Mit der Entfernung von dem Meere nimmt die Regenmenge im Allgemeinen ab, sie steigt aber wieder mit der Höhe der Orte über dem Meerespiegel und in der Nähe von Gebirgen und zwar deshalb, weil die Berge, sobald sie von einem Strom feuchter Luft getroffen werden, eine Condensation derselben veranlassen und auf diese Weise Niederschläge verursachen. An ein und demselben Orte nimmt die Regenmenge mit der Entfernung über dem Boden ab, wahrscheinlich weil die Regenwolken, indem sie durch die Luft abwärts erfüllt Luft herabfallen, sich fortwährend vergrößern. So ist z. B. in Breslau das Verhältniß der Regenmengen, welche einerseits in einer Höhe von 1,5 m über dem Erdboden und andererseits in einer Höhe von 33 m aufgefunden werden, wie 4 : 3. Während die Anzahl der Regentage in Europa im Allgemeinen des Tages nach Norden zunimmt, nimmt die Intensität des Regens ab, es ist z. B. die Zahl der Regentage in Petersburg größer, die Regenmenge aber geringer als in Rom. Ebenso pflegt es in der kälteren Jahreszeit weniger zu regnen als in der warmen; während die Anzahl der Regentage im Sommer kaum etwas bedeutender ist als im Winter, so ist die Menge des herabgefallenen Regens im Sommer ungefähr doppelt so groß und oft fällt schon bei einem einzigen Gewitter mehr Regen als sonst in mehreren Wochen.

Was die größten Regenmengen eines Tages anbelangt, deren Bestimmung ja, wie schon erwähnt, für den praktischen

Landwirth vorzugsweise und von directem Interesse ist, so wird in den höchsten des Tagesmaximum für Deutschland im Allgemeinen zu 80 mm angegeben. Diese Zahl ist aber nach den Untersuchungen von Hermann Zimmer, wie er an mehreren Versuchsflächen nachweist, bedeutend zu niedrig gegriffen. Es lieferte z. B. am 7. September 1880 in Kollberg ein Regenfall in kaum einer halben Stunde 28,2 mm, in circa 7 Stunden 102 mm d. h. mehr als ein Sechstel der jährlichen Regenmenge Koblenz. Dieser Regenfall ist einer der stärksten bisher im nördlichen Deutschland beobachtet, wenn man die Stärke der Niederschlagszeit in Rechnung zieht, und er wurde nur durch einen Regenfall in Breslau am 6. August 1858 übertroffen, welche eine Wassermenge von 114,6 mm ergab. Kautschthal im Harz zeigt bei einem Jahresmaximum von 1487 mm ein Tagesmaximum von 115 mm. Ganz ähnliche Verhältnisse finden sich in Friedrichshafen, am Nordufer des Bodensees und zu Höfenschwand im Schwarzwald. In ersterem Ort beträgt das Tagesmaximum 115,4 in letzterem 126,2 mm. Bedeutende Tagesmengen kommen auf der Südseite der Alpen vor, die häufig über 40 mm, nicht ungewöhnlich über 60 mm betragen und stellenweise jährlich eine Höhe von über 80 bis 100 mm erreichen. Das höchste Tagesquantum überhaupt liefert Purnash in Sindhien mit 889 mm und diesen zunächst steht Catefil am Hudson mit 487 mm.

In Deutschland fällt das größte Tagesquantum während der Monate Mai bis October und zwar bei Bewittern, während in den übrigen Monaten größere Tagesmengen noch nicht beobachtet wurden.

Da also, wie wir gesehen haben, sich die Tagesmenge in vielen Fällen höher gehalten hat als 80 mm, so wird es gut sein, so lange der Praktiker für die betreffenden Orte nicht eigene Erfahrungen über das Tagesmaximum zu Gebote stehen, den von Hermann Zimmer gemachten Vorschlag anzunehmen, welcher empfiehlt, für Berechnungen bei praktischen und industriellen Anlagen ein Tagesmaximum von mindestens 100 mm und ein Stundenmaximum von mindestens 50 mm zu Grunde zu legen.

Wir wollen nicht unterlassen, zum Schluß noch zu erwähnen, von welcher Wichtigkeit auch in jüngster Zeit wieder die durch den Regenmesser gemessenen Resultate bei der Beantwortung der Frage nach dem Ursprung des Stickstoffs im Ackerboden gewesen sind.

Man hat nämlich gefunden, daß weit geringere Mengen Stickstoff dem Erdboden durch den Regen aus der Luft zugeführt werden, als man dies früher angenommen hatte. Durch das jährliche Regenwasser erhält der Boden pro Morgen ungefähr 8-11 Pfund Stickstoff, die Analysen der Früchte und des Ackerbodens selbst haben aber eine weit geringere Menge Stickstoff ergeben, es muß also noch andere Quellen geben, die reichere Mengen Stickstoff spenden. Ob die sogenannten Stickstoffammonien den Stickstoff aus dem Untergrunde heraufholen, was jedoch nach den neuesten Forschungen von Liebig nicht der Fall zu sein scheint oder ob es vorzugsweise der Thau ist, welcher ihn dem Erdboden und den Pflanzen mittelst, das müssen weitere Untersuchungen lehren.

Fragen und Antworten.

Georg Hoedinger, Rittergut Schaefer. - Welchen Einfluß hat das Dämpfen, Entleeren und Fermentiren auf die Qualität des Knochenmehls, und ist der fast 2 Mark pro 50 Kilo höhere Preis für fermentirtes Knochenmehl gegenüber dem gleichprocentigen gedämpften gerechtfertigt?

Der Einfluß dieser drei Operationen auf die Qualität des Knochenmehls ist ein sehr verschiedener. Das Dämpfen geschieht hauptsächlich, um die Knochen von einem Theil ihrer organischen Einflüsse zu befreien und sie dadurch ihrer zähen Beschaffenheit, welche das Fermentiren zu einem feinen Pulver unmöglich macht, zu befreien. Die organische Substanz, welche durch das Dämpfen entfernt wird, besteht zum Theil aus Leim, zum Theil aus Fett, es findet also durch die Operation des Dämpfens sowohl ein Entleeren wie ein Entfetten statt. Das Entfetten ist als eine günstige Operation zu bezeichnen,

dennd daß in den Knochen enthaltene Fett schädlich, indem es die Benetzung mit Wasser erschwert, die Knochen vor der Fäulnis, die aber gerade stattfinden muß, wenn die in den Knochen enthaltene Phosphorsäure und der Stickstoff den Pflanzen zu Gute kommen soll, ein Knochenmehl wert als um so besser sein d. h. um so schneller wirken, je weniger Fett es enthält. Das Entleeren geschieht zum Zweck der Feinreinigung, ferner, wie schon erwähnt, um den Knochen ihre zähe Beschaffenheit zu nehmen. Für die Verwendung des Knochenmehls als Düngemittel ist das Entleeren jedoch als eine werthvermindernde Operation anzusehen, denn der Leim ist die stickstoffhaltige Substanz des Knochenmehls. Zu umgehen ist das Entleeren nun aber trotzdem nicht, denn es geschieht dasselbe, wie schon erwähnt, durch das Dämpfen der Knochen, welches letztere zur Entfettung und zur Vorbereitung für das ganz nothwendige staubfeine Zertheilen ausgeführt werden muß. Es darf jedoch das Dämpfen nicht zu weit getrieben werden, nicht einmal bis zur ganz vollständigen Entfettung, weil absondern eine zu bedeutende Werthverminderung durch Entziehung der werthvollen stickstoffhaltigen Substanz stattfinden würde. Gutes Knochenmehl muß 3 bis 4 % Stickstoff enthalten. Hat das Entleeren zu weit fortgedauert, daß der Stickstoffgehalt erheblich unter 3 % herabfällt, so ist damit eine bedeutende Werthverminderung verbunden und zwar nicht in Folge des geringeren Gehaltes an Stickstoff, der ja bei der Vorbereitung herbeigeführt werden könnte, sondern auch dadurch, daß durch diese zu starke Entziehung der in den Knochen mit dem phosphorsäuren Salt auf das Nämlichste verbundenen organischen Substanz, welche durch den Fäulnisproceß, den sie im Boden erleiht, zur Fäulung der im Knochenmehl enthaltenen Phosphorsäure wesentlich beiträgt, auch eine Verzögerung in der Wirkung der Phosphorsäure hervorgerufen wird. — Das Fermentiren endlich, welches bekanntlich in einer Behandlung des Knochenmehls mit Amdie besteht, ist einfließen als eine günstige Vorbereitung zu bezeichnen. Durch das Fermentiren findet ein Fäulnisproceß statt, welcher eine Fäulung des Stickstoffs bewirkt; es wird dadurch der ursprünglich in den Knochen in Form von organischen, unlöslichen und daher der Pflanze nicht zugänglichen Verbindungen vorhandene Stickstoff in lösliche, leicht zerlegbare Verbindungen übergeführt. Nach an dieser Beziehung durch Dr. Pagel ausgeführten Versuchen können durch das Fermentiren bis zu 80 % des in dem Knochenmehl enthaltenen Stickstoffs löslich gemacht werden. Eine Fäulung der Phosphorsäure konnte Pagel bei seinen Versuchen nicht beobachten, er spricht jedoch die Vermuthung aus, daß durch das Fermentiren die Phosphorsäure in einen für die lösenden Agentien des Bodens zugänglicher Zustand versetzt werden dürfte. Wir wollen noch hinzufügen, daß bei dem Fermentiren ein Zusatz von 10 % Gyps stattfinden muß, um die Verflüchtigung des bei der Fäulnis sich bildenden toxischen Ammoniums zu verhindern. — Es unterliegt keinem Zweifel, daß das Fermentiren eine Operation ist, durch welche die Wirksamkeit des Knochenmehls befestigt und erhöht wird, und es erscheint daher auch ein höherer Preis für fermentirtes Knochenmehl gerechtfertigt. Ob die Vortheile des fermentirtes jedoch einer Preisverhöhung von 2 Mark pro 50 kg gegenüber gedämpftem Knochenmehl entsprechen, diese Frage läßt sich a priori nicht beantworten und könnte nur durch angegebene, exacte Versuche über die Wirksamkeit von fermentirtem, gegen gedämpftem Knochenmehl entscheiden werden. Wir wollen nur erwähnen, daß, soweit uns bekannt, mehrere große Wirtschaften der Provinz ausschließlich fermentirtes Knochenmehl verwendeten.

Zur Vertilgung des Hornwurms.

Am Anfang an die in der vorigen Nummer unseres Blattes beantwortete Frage, beziehlich der Vertilgung des Hornwurms, theilen wir heute noch ein Mittel gegen dieses Insektentier mit, das uns inzwischen von einem Praktiker zu gegangen ist, der aus Erfahrung spricht. Nach seinen Angaben muß man die Hornwürmer, sobald sie von Getreide frei sind, mit Aß (Spez) von abgedroschenem Samen bestrichen und die Schenkel vor der Getreide an dem Stiele mit Stämmelholz anstreifen. Diese letzte Maßregel soll gleichzeitig ein sehr wirksames Mittel sein, die Würme von den Schenkel fern zu halten.

Inzerate, vorwiegend landwirthschaftlichen Inhalts.

Bekanntmachung.

Der Stellmachereimer Karl Moritz zu Untermaischwitz ist als öffentlicher Fleischschauer für den aus den Ortsteilen Moeßlich, Tornau, sowie Ober- und Untermaischwitz bestehenden Schabzejert I des Amtsbezirks Moeßlich bestellt und verpflichtet worden.

Halle a/S., den 4. Juni 1883.

Der Königliche Landrath des Saalkreises,

C. v. Krosigk.

Bekanntmachung.

Der Zimmermann Hermann Koch aus Hochelbau ist als öffentlicher Fleischschauer für den aus den Ortsteilen Dornitz, Dalena, Schlettau, Dornitz, Kirchleben, Mittelleben, Segitz, Hochelbau, Golzig und Garßen bestehenden Schabzejert II des Amtsbezirks Moeßlich bestellt und verpflichtet worden.

Halle a/S., den 4. Juni 1883.

Der Königliche Landrath des Saalkreises,

C. v. Krosigk.

Bekanntmachung.

Der Schupmachereimer Holtsch zu Webitz ist als öffentlicher Fleischschauer für den aus den Ortsteilen Webitz, Lebendorf, Trebitz b/S. und Trebnitz bestehenden Schabzejert Trebnitz bestellt und verpflichtet worden.

Halle a/S., den 4. Juni 1883.

Der Königliche Landrath des Saalkreises,

C. v. Krosigk.

Bekanntmachung.

Vom 18. d. M. wird die Nettleber-Stierseher Kreischauffee in der Dölauer Haide von Viehauer Wege, Stat. 1,55 ab, nach Dölau zu, wegen Umbau des Sommerweges und Neuaufstellung für Fuhrwege bis auf Weiteres gesperrt.

Vorshaus Habichtsfang, den 15. Juni 1883.

Der Amtsvorsteher, Revierförster Wagner.

Bekanntmachung.

Der Weg, welcher bei der Penne'schen Biegelei von der Straße von Vöbejan nach Rattau bei der Zuckerrabrik Vöbejan vorüber nach Schlettau führt, muß bis zu dem Vöbejan-Schlettau'er Wege wegen des in Angriff genommenen Umbaus bis auf Weiteres für allen Verkehr gesperrt werden.

Halle a/S., den 10. Juni 1883.

Der Königliche Landrath des Saalkreises,

C. v. Krosigk.

Das Vieherzeugungs- holländischen u. ostfriesischen Milch- u. Zuchtviehs von R. H. Smitt in Nüttermoor bei Ver in Ostfriesland stellt am 18. Juni im Gathhof „zum Auler“ in Eisleben einen Transport ostfriesischer sprungfähiger Bullen, hochtragender Kühe und Fersen zum Verkauf.

Baumwolle, Haus- und Bauherren.

Für sichere, rationellen Bedienung des Hauschwammes empfehle das allein patentirte und vermittelte Kesselfaure Imprägnir- und Jollir-Material, bedient in 100,000 Verwendungen und empfohlen durch die Verfügungen höchster Militair- und Regierungsbehörden:

Dr. H. Zereners Antimerulion. (Wesun Schwamm.)

Die Herren Helmbold & Co. in Halle a/S. u. M. Wegner in Schlandig geben dasselbe billigt, bei Originalgebühren mit tochem Rabatt ab. Ferner zum Schutze alles Holzwerks im Freien und in der Erde, wie Statuen, Planken, Keller-, Hof- und Stalltüren, Gerüste, Schwellen, Pfähle u. s. c. und auch als sehr starkes öliges Schwammmittel:

Carbol-Jirnik als gelbliches Antiseptisches Del-Anstrich- und

Carbol-Asphalt als bräunliches Imprägnir-Material a/kg 50 und 40 g.

Stahlfurt, Carnalit-Badeleise, 100 kg. #4, 50 kg. #2,50, 25 kg. #1,50

Patent-Reinigungs-Desinfektionsmittel und Apparate.

Prospect, Rath und Auskunft franco und gratis.

Gustav Schallehn, Chem. Fabrik, Magdeburg.

Der Communalrat von Göttingen hat nach Vollendung der von Pflasterung für fremdes Fahrzeug bis auf Weiteres gesperrt.

Höchstens, den 14. Juni 1883.

Der Amtsvorsteher

F. Otto.

Gerichtlicher Verkauf.

In dem Concurs-Verfahren über das Vermögen des Kaufmanns Julius Loachmann von hier wird der Verkauf des Waarenlagers von Wustberg, den 18. Juni und folgende Tage ab von früh 8-12 Uhr Mittag und Nachmittags von 2-7 Uhr mit einem Abschlag von

10 pro Cent

unter der Bedingung fortgesetzt.

Der Ausverkauf dauert vier Tage.

Halle a/S., den 16. Juni 1883.

J. Ed. Penschel,

Concurs-Verwalter.

Viehlieferung.

Ein Viehhändler in Mecklenburg (Schwerin) wünscht die Verkaufsstelle eines guten Geschäftsbauers zu machen, zwecks Lieferung von Schafen und großen, schweren im Euter gebenden Kühen.

Wer, unter H. P. 10 befreit

Rudolf Mosse, Schwerin i/M.

Dümel-Füßs, Hensch,

für geritten und gefahren,

ist 600. # abzugeben.

Schlemm,

Voltenhöf Zeugnisenthal.

Stellen-Vermittlung

des Vereins junger Kaufleute von Berlin.

Empfohlen von den Besten d. Kaufmannschaft.

Berlin C., Hofenstraße 38.

Nun angemeldet sind folgende Stellen:

Berlin	Exposition. Expedition.
"	Reise Passanterie.
Thorn	Berf. Colonialw.
für Holland	Buchf. u. Corresp. Hôtel.
Fürstenwalde	Berf. Colonialw.
Berlin	Buchf. u. Exped. Expedition.
Neudamm	Berf. Colonialw.
Berlin	Buchf. u. Berf. Galanterie-Peterwaaren.
"	Berf. Colonialw.
Jüterbog	Compt. u. Lager Seidenbank en gros.
Berlin	Reise Galanterie u. Kurzw.
"	Taback u. Cigarrenfabr.
Thüringen	" Tuch en gros.
Dresden	Buchf. Bank u. Getreide.
Schlesien	Exped. Bronzewaaren.
Berlin	Berf. Colonialw.
Cöpenick	Berf. u. Kaffe Kaffee-Lager.
Berlin	Reise u. Wäße.
"	Buchf. u. Corresp. Getreide- u. Wageschäft.
Bromberg	Berf. Herren-Garderobe.
Berlin	Buchf. u. Corresp. Passanterie.
"	Confection Fabr. Pianoflemten.
Halle	Berf. Herren-Garderobe.
Berlin	Lager Lampen.
Potsdam	Berf. Col. W.
Brandenburg	Compt. Expedition.
Cottbus	Buchf. u. Compt. Berf.
bei Berlin	Berf. Colonialw.
Berlin	" u. Decor. Manufacturw.
Fürstenwalde	Col. W. u. Stabeisen.
Sachsen	Buchf. Getreide.
Berlin	Buchf. Schawls u. Confection.
Halle	Berf. Milchengeräte.
Berlin	Buchf. u. Corresp. Herren-Garderobe.
"	Exposition Kunsthandlung.
"	Compt. u. Lager Eisenwaaren.
Mühlhausen	Berf. u. Reise Col. W. u. Cigarren.
Rheinprov.	Buchf. u. Corresp. Spritzfabr.

IV. Internationaler Maschinenmarkt

zu Leipzig, alter Exerzierplatz an der Gohliser Strasse,

vom 15. bis 17. Juni 1883.

Von Vormittags 9 Uhr bis Abends 7 Uhr geöffnet.

Eintritt 50 Pfennige.

Catalog 50 Pfennige.

Nachmittags Concert.

Eisenbauten,

sowohl eisernes Baumaterial, als auch Eisenconstructions.

I-Träger, Hartwischschiene, Eisenbahnschiene, Säulen, Anker, Laschen, Fenster, Treppen, Dächer, Gitter, Thüren, Thore, Veranden, Balkons, Wellblech-Constructions, Sprengwerke, Stalleinrichtungen, ganz eiserne Gebäude, Schuppen, Wellblech-Hänschen, Pavillons, Gewächshäuser, Centralheizungen, Brücken, Stege, Industrie- und Feldbahnen-Schiene, -Weichen, -Drehscheiben, -Wagen, -Schiebekarren und ähnliche Constructions liefert zu den billigsten Preisen seit 1869 in vielen Hunderten von Ausführungen

Otto Neitsch in Halle a. d. S.,

Specialfabrik für Eisenbauten,

ältestes, grösstes und besteingerichtetes Etablissement dieser Branche,

Engros-Lager von eisernem Baumaterial,

verbunden mit

Eisengiesserei I. Ranges.



Baumaterialien



als:

Portl.-Cemente, div. Marken,
Gyps zu Putz- und Stuck-Arbeiten,
Thonröhren, glasirt, mit allen Sorten
Verbindungsstücken,
Schornstein-Aufsätze,
Mosaik-Flurplatten,
Treppenstufen, Granit u. Cement etc.,
Chamottesteine, deutsch u. engl.,
Chamotte-Formsteine, div.,
Chamotte-Mörtel,

Dach-Pappe,
Schiefer, deutsche u. engl.,
Theer und Asphalt etc.,
Dachziegel und Dachfalz-Ziegel,
Verblend-Steine in verschied. Farben,
Ornamente und Formsteine,
Poröse und massive Mauersteine,
Brunnensteine,
Cement, schnellbindend für Stuccateure etc.,
Puzzolanen-Cement-Mörtel,
Patent-Rohrgewebe,

empfehlen zu billigsten Preisen
Ed. Lincke & Ströfer,

Halle a. d. S.

Comptoir u. Lager: Steintor-Bahnhof.



Geschäfts-Eröffnung.

Einem geehrten Publikum von Halle und Umgegend die ergebene Anzeige, daß ich am heutigen Tage zur Bequemlichkeit eines

verehrten Publikums meine seit 18 Jahren in Halle und Umgegend eingeführten ärztlich empfohlenen Biere auch in Flaschen in Original-Brancetti-Füllung, durch mein Bier-Depôt, Halle-Markt-Bathstunnel, Schutzmarke.

zu nachstehenden Preisen franco Haus liefern.

Bayerisch-Bier	27 Flaschen	3 M.	— Pf.
Bayerisch-Bier	13 "	1 "	50 "
Lager-Bier	31 "	3 "	— "
Lager-Bier	15 "	1 "	50 "

Wiederverkäufer Rabatt.

Indem ich auf mein angenehmes schmeckendes und Verdauung beförderndes dunkel nach Bayerischer Art gebrautes Bier besonders aufmerksam mache, bitte ich von oberwähnten Schutzmarken, welche über jeden Flaschenverschluss gelistet die Original-Brancetti-Füllung garantirt, Kenntnis zu nehmen.

Da prompte Auslieferung auch der kleinsten Bestellungen mein eifrigstes Bestreben ist und ich durch Erparung großer Export-Kosten anderen Lieferanten gegenüber in der Lage bin, obige billige Preisfestsetzung zu gewähren, bitte ich um gütige Unterstüßung meines Unternehmens und ersuche etwaige Bestellungen unter Verzeihung anzugeben.

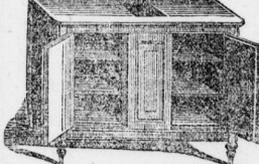
Plössnitzer Bier-Depôt Halle-Markt

Dampf-Brancetti Plößnitz, den 5. Juni 1883.

Hochachtungsvoll

Julius Wenzel.

Eisschränke



für Haushaltungen und Restaurationen nach besten und bewährter Construction halten auf Verlangen und empfehlen.

Vaass & Littmann.

Eis! Eis! Eis!

aus reinem Wasser empfehlen zu jeder Tageszeit,

Selterswasser!

in Syphon und grünen Flaschen ist zu haben bei Herrn C. Vaass, H. Klausstraße Nr. 1 — und in unserer Fabrik, Deßauerstraße 5.

Vaass & Littmann.

Saalschloss-Brauerei Giebichenstein.

Sonntag den 17. d. M. von Nachmittag 3/4 bis Abends 10 Uhr

Extra-Militair-Concert,

angeführt von der Capelle des Thüring. Guitaren-Regiments. Nr. 12,

unter Leitung ihres Dirigenten Herrn Schütz.

Entrée 30 S. F. W. Fischmann.

Abends electriche Beleuchtung des ganzen Parks.

Cafégarten Trotha.

Hiermit erlaube ich mit einem geehrten Publikum sowie Gesellschaften und Vereinen meine Volkstüden zur Abhaltung von Sommerfesten, Ballen etc., sowie als Landungsplatz für Wasserpartien anzuzeigen und zu empfehlen.

Sonntag frischen Matz- und Stachelbeerkuchen.

Hochachtung **W. Büchner.**

gebauer-Schweitzer'sche Buchdruckerei in Halle.

DRESDEN GRAND UNION HOTEL

unmittelbar am böhmischen Bahnhofe, der Central-Station der Züge nach Berlin, Chemnitz, Wien, Breslau, Leipzig und München, prachtvoll gelegen, empfiehlt sich durch seine reellen Preise und aufmerksame Bedienung.

Hydraulischer Personenaufzug. Telefon.

Gänzlich renovirt und bedeutend verbessert.

NB. Man verlange Billets nach Dresden-Altstadt. Keine Droschke nöthig.

Nur Front- und Gartenzimmer. Hochachtungsvoll **Richard Seyde.**

VAN HOUTEN'S

reiner löslicher

CACAO

feinster Qualität. Bereitung „augenblicklich“. Ein Pfund genügend für 100 Tassen.

Fabrikanten C. J. VAN HOUTEN & ZONN in Weesp, HOLLAND.

Zu haben in den meisten feinen Delicatess-, Colonialwaaren- und Drogeriehandlungen.

Klettenwurzel-Haaröl

von **Carl Jahn,** Hoflieferant und Friseur in Getha. Feinstes Toilettenöl zur Erhaltung, Kräftigung und Verhütung des Haars, à Flasche 75 und 50 Pfennig. Jede Flasche ist mit Siegel u. Firma des Verfertigers versehen. Der Alleinverkauf für Halle bei **Albin Hentze,** Schmeerstraße 39.

Wer sich billig kleiden will!

Zur Auswahl 400 hochfeine Baquet- u. Neid-Anzüge, 50 Paar feine Hosen, Röcke, Westen, echte Englische West- u. Arbeiter-Baquets u. Hosen von 2 M. an, 60 Paar Stiefeln und Stiefelstiefel, 250 Stück nur gut gehende silberne Anore- u. Cylinderröhren, goldene Ringe, Ketten, Teichsifen, Revolver, Terzerote u. s. w. spottbillig zu verkaufen.

C. Buchholz,

Mart 26, im roten Thurm, 1 Tr.

Eingang am Brückstufen.

Auch Sonntags geöffnet.

44 Reibzuckertraße 44

in groß & en détail

Chocoladenfabrik

H. Eschke

H. Eschke

in der Conditorei, Spezialität

H. Eschke

in der Conditorei, Spezialität

Coffee, Chocoladen, Biscuits etc.

2000 Schod Strohfleite hat ab-

zugeben Priester Nr. 3.

Konserverungs-Methoden der Lebensmittel.

Von Dr. Hermann Krüger in Leipzig. (Schluß.)

Was die Konserverungs-Methoden von Salz und Salpeter anbelangt, so wird hier noch sehr gefehlt, weswegen wir diese Methode etwas näher beschreiben wollen.

Nach der bis jetzt allgemein üblichen Methode, Fleisch einzufalzen, mischt man Salz mit Salpeter, reibt die Flüssigkeit damit ein, streut von der Mischung mehreres auf den Boden des Gefäßes, packt die mit Salz tüchtig eingeriebenen Stücke in das Gefäß und bedeckt sie sehr tüchtig davor.

Dieses Verfahren ist jedoch zu verwerfen; denn auf diese Weise wird dem Fleische der Fleischsaft entzogen, das Fleisch wird hart, zähe und löst sich beim Genuß nicht. Der Fleischsaft selbst aber, welcher die wichtigsten Nährstoffe enthält, wird hier vollständig ungenutzt in der Kase weggeworfen.

Recht empfehlenswerth erscheint uns eine Methode, die wir bereits vor einigen Jahren praktisch erprobt und seit vieler Zeit oft angewendet haben. Derselbe ist folgende:

Ueber gelbem Feuer löst man 1 kg Kochsalz, 160 g weissen Kalomel, 2 Zuder und 80 g Salpeter in 6 Liter reinem Wasser, schäume die Masse während des Kochens ab und giesse dieselbe, nachdem sie erkalte, über das zu konservierende Fleisch, welches von dieser Kase vollständig befreit sein muß. Die letzten Flüssigkeitsstücke werden schon nach 4—5 Tagen vollständig gefangen sein. Schichten erzieren, wenn sie etwas groß sind, 2 Wochen. Nach dem Fleisch mit der Kase überzogen wird, muß das Blut rein aus demselben herausgerührt und das Fleisch auf gewaschen und angebräut werden. Derselbe Kase kann man 2—3 Mal gebrauchen, wenn man die Kase auflöst und eine Kleinstigkeit von den oben angeführten Stoffen in genanntem Verhältnis künftigt. Dieses Kochen ist dann erforderlich, wenn sich eine Haut auf der Kase gebildet hat oder zu kühlen anfängt. Vererbene Kase muß branstoniert werden. Am nach dieser Methode eingepökelte Fleisch löst sich, wenn es auch schon längere Zeit in der Wasserflüssigkeit gelegen hat, noch eine wünschenswerthe Fleischbrühe bereiten, was bei auf gewöhnliche Weise eingepökeltem Fleisch nicht möglich ist. — Das Einfalzen mit Salz ist also dem Einfalzen mit trockenem Salze vorzuziehen, da nach letzterem Verfahren ja erst auf Kosten der Brühe des Fleisches sich Kase erzeugen muß, hierdurch aber das Fleisch selbst werthlos wird.

Ein sehr häufig angewendetes Konserverungs-Mittel finden wir ferner in dem Essig.

Obst, Gurken und auch Fleisch werden durch starken Essig für längere Zeit vor dem Verderben geschützt. Die Manipulationen hierbei als bekannt vorausgesetzt, sei nur in wenigen Worten der Konserverung des Fleisches mittels Essigs gedacht. Am besten legt man Fleisch nicht der direkten Einwirkung des Essigs, sondern nur dem Dampfe von Essigsäure aus.

Zu diesem Zwecke bringt man in ein tiefes Gefäß, auf dessen Boden man sogenannten Essigessig gegossen hat, auf ein geeignetes Holz-Gerüst das zu konservierende Fleisch und deckt das Gefäß mit einem Deckel gut zu. Die entweichenden Essigdämpfe konserviren so sehr zur für einige Zeit das Fleisch.

Wesen und Räucher, nicht minder wichtige Konserverungs-Mittel, hier eingehender zu beschreiben, fehlt uns der Raum, und ist hier nur über die Schnellräucherung berichtet.

Bei abgewaschenem Fleisch wird mittelst eines mit Holzessig getränkten Pinsels von allen Seiten sorgfältig bestrichen und das Fleisch zum Räucher in der Luft aufgehängt. Nach 3—4 Stunden sind die Räucherlöcher dieser Dichtung hat das Fleisch Geschmack und Eigenschaften eines ganz Fleischlichen angenommen. Nicht selten konservirt man Lebensmittel durch direktes Trocknen und hat man z. B. diese Methode schon seit langer Zeit bei Obst Arten eingeschlagen, neuerdings jedoch auch auf Gemüse angewendet.

Eine sehr rationell konstruirte Dörrstube hat Lucas in Reutlingen erunden, die nach Versuchen von Arnold bei kaum aufzulösendem Brennmaterial-Verbrauch auch Rindchen in 4, Birnen am Äpfel in 5 1/2—6 Stunden dörren, was besonders hervor zu heben ist, die Aepfel- und Birnschnitze schon weit bleiben läßt. 3. Gönchhof konservirt junge Erbsen, Schnittbohnen, rote Rüben, Mohrrüben, Spinat, Zwiebeln etc. ebenfalls durch Trocknen derselben in einem besonders konstruirten Trockenschrank, in welchem durch Wasserheizung die betreffenden Rindchenränder und Blattgemüse einer geeigneten Konservierung unterworfen werden. Derartige präparirte Gemüse läßt man vor dem Gebrauche einige Stunden wieder im Wasser aufquellen, während die übrige Behandlung beim Kochen dann die gewöhnliche ist.

Ueberschwemmungen.

Bei dem im Juli regelmäßig eintretenden höheren Wasserstande möchte es angezogen sein auf die von dem Vertreter der Regierung, Herrn Geh. Oberbau Rath v. D., in der Sitzung des Reichstages vom 10. Mai c. ausgesprochene Erwartung einzugehen, daß die Uferbewohner Gelegenheit nehmen möchten, ihre Uferlinie in der Richtung hin mit zu erweitern, die Wasserrechte der Ufer abzulösen, entgegen zu nehmen. Wie sehr aber hierbei die verschiedenen Anstalten über die Ursachen, welche die jeweiligen Wasserstände herbeiführen, aus einander gehen, erweisen sie in der vorliegenden, selbst Sachverständigen-Kreisen geäußerten, mühsamer Uebersichten Beobachtungen. Trotzdem aber bezüglich der Erhebungen darzulegen haben, daß noch circa 26 pCt. der gesammten Grundfläche Deutschlands mit Wald bestanden sei, so erkennt man doch fast von allen Seiten an, daß die fortschreitende Entwaldung eine Hauptursache ist, welche die Entwässerung ausgetrochener Terrains, und die auch hierdurch bedingte Einschränkung des Sammelgebietes in sich genügt mit voranzutreiben zu machen. Wenn sogar die Anlage künstlicher Stromengen, die das Wasser aufhalten sollen, zur Erzeugung gestellt ist, so möchte das eines der unglücklichsten Mittel sein Ueberschwemmungen vorzubeugen.

Von Allen, die in jener Sitzung des Reichstages, in Sachen der vom Abgeordneten Bülowen angeregten Untersuchung der Ueberschwemmung von 1882, das Wort genommen, dürfte wohl der Unterriaths Secretair Marcard am weitestgehend das Richtige getroffen haben, indem er ausführte, wie nach seiner Ueberszeugung es nur ein einziges Mittel giebt, die Gefahr der Ueberschwemmungen zu verringern: wenn das Wasserprofil erweitert würde, die Ueberschwemmung dieses Problems würde allerdings sehr wichtig sein, er halte es aber für das einzige rationale Mittel.

Mit Anfertigung getrockneter Kartoffeln beschäftigt sich die Konserve-Fabrik von Carstens in Liebst, und stellt das nach dieser Methode erhaltene Präparat eine leichte, citronengelbe, gummiartig durchscheinende Masse dar, die mit Wasser, unter Zugabe von etwas Salz, gelocht die natürliche Farbe und Faserstruktur der Kartoffel wieder annimmt und sich im Geschmack nicht von frisch gekochten Kartoffeln unterscheidet.

Auch Fleisch konservirt man durch Trocknen, und geben hierüber Borelli und H. Entemann genaue Verfahren an. Namentlich dem Verfahren von Entemann seien hier einige Worte gewidmet, da nach demselben ein sehr nahrhaftes Präparat erhalten wird.

Zunächst bringt man das in Scheiben geschnittene Fleisch in einen mit heißer Luft von 60° C. gefüllten Raum, in welchen nur rascher Luftwechsel vorhanden, so vermag man das zu konservierende Fleisch binnen 3 Stunden so zu trocknen, daß es sich auf einer Nadel zermahlen läßt. Das erhaltene, schwarz nach gerösteten Fleische riechende Pulver hält sich sehr gut und kann zur Erzeugung von Suppen und Braten benutzt werden.

Der „Fleischwiedehol“, den wir dem Engländer Gail Worten verdanken, ist ein Nahrungsmittel, zu dessen Bereitung dem Fleisch die festsicheren Bestandtheile entzogen werden. Die Flüssigkeit dieser Bestandtheile wird bis zur Geruchlosigkeit abgedampft und der Rest mit Weizenmehl zu einem Zeige angerührt, der in Form von Nudeln gebräut und sodann im Ofen bei mäßiger Wärme getrocknet wird. Die Zwiebeln ähneln im Aussehen dem bekannten „Nährbeizer“ (Nahrungsmittel), sind nur etwas heller von Farbe, und nach dem Erhitzen sollen 500 g Fleischwiedehol eben so viel nährende Substanz enthalten, als 2,5 kg frisches Fleisch.

In ähnlicher Weise stellt in Frankfurt a. M. eine Fabrik getrocknete und gepresste Gemüse her, wie Rüben, Sellerie, Spinat-Konservern etc. Letztere kommen in Gestalt vieredriger Kuchen, in Zinnohle verpackt, in den Handel und halten sich sehr lange Zeit im unveränderten Zustande.

Anschließend hieran sei noch anderer Konserverungs-Methoden und Konserverungs-Mittel unserer Lebensmittel-Erwähnung gethan, deren man sich namentlich in der Neuzeit mehr und mehr bedient.

Wir meinen die große Anzahl der sogenannten Antiseptika, welche auch nach dieser Seite hin eine nicht untergeordnete Rolle spielen, so daß es unsere Pflicht ist, einiges Nähere hierüber mitzutheilen.

Wände dieser Konserverungs-Mittel wie Spiritus, Cel, Glycerin fanden schon seit geraumer Zeit bei unseren Lebensmitteln Anwendung, da bekannt war, daß Gährung und Fäulnis bei diesen Flüssigkeiten nicht aufträte. Am letzten Decennium haben jedoch sehr wichtige und interessante Antiseptika als Konserverungs-Mittel sich Eingang verschafft, wie die Karbolsäure, die Salzsäure, der Borax (boraxsaures Natron), Boräure, Boroglycerin und das xanthogenale Kali (Schwefelkohlenstoff).

Was den Borax und die Boräure anbelangt, so tritt z. B. wenn man frisches Fleisch, sein Gehalt oder in größeren Stücken in konzentrirte wässrige Lösungen dieser Gemischtheile bringt, eine Fäulnis selbst nach einigen Monaten nicht ein. Auch Fische, Gemüse, Obst u. s. w. lassen sich konserviren, sofern man sie in eine Lösung von boraxsaurem Natron eintaucht, oder mit pulverförmigem Borax allein, resp. mit ebenfalls gepulvertem Mann und Gips vermischt, bestreut.

Sehr kürzlich erregte eine Waise, die man mit dem Namen Boroglycerin bezeichnet, großes Aufsehen. Prof. Darzi, mit dem er in der Venediger Society of Arts mittheilte, mittelst dieses Präparates namentlich Fleisch auf große Entfernungen transportfähig machen und in der That sind auch zur Zeit konservirte Fleisch-Proben über das Atlantische Meer, und zurück gekehrt worden; dieselben zeigten sich bei der Rückkehr im vollkommenen frischen Zustande. Mr. Russell, der Präsident der Society of Arts, theilt ebenfalls mit, daß er ohne Wissen des Erfinders Prof. B. S. Darzi in Kilmarnock Versuche mit der Anwendung des Boroglycerins auf Fleisch und Milch angestellt und durchaus befriedigende Resultate erhalten habe.

Sollten sich weitere Versuche nach dieser Richtung hin bewähren, so glauben wir, daß das Boroglycerin ein nicht zu unterschätzender Konkurrenz der Salzsäure wird; denn das Mittel ist der menschlichen Gesundheit ohne irgend welchen Nachtheil, und der Preis ist so gering, daß ein Liter der Boroglycerin-Lösung auf ca. 25 Pfennige zu stehen kommt.

Bei dem allgemeinen Interesse, welches dieses Präparat schon auf sich gezogen hat und bestimmt noch im weiteren Um-

fange ziehen wird, geben wir hier nach der „Deutschen Industrie-Zeitung“ die Herstellung derselben an.

Glycerin wird bis zu einer Temperatur erhitzt, bei welcher es noch nicht erstarrt wird; währenddem giebt man so lange nach und nach kryallisirte Boräure hinzu, bis dieselbe vom Glycerin nicht mehr gelöst wird. In der Regel werden 92 Gewichttheile Glycerin 62 Theile Boräure aufnehmen. Hierfür wird das Gemenge auf ca. 200° C. erhalten, bis nach 4 oder 5 Stunden kein Wasser mehr verdunstet. Nach allmählichem Abkühlen erhält man das „Boroglycerin“ als eine gelbliche, durchsichtige Masse, die in Wasser und Alkohol löslich ist. Zum Konserviren von organischen Stoffen eignet sich eine Lösung von ca. 1 Gewichtstheil Boroglycerin in 40 Theilen Wasser; die organischen Stoffe werden mit derselben bestrichen oder darin eingetaucht.

Betreffs des xanthogenalen Kalis und Schwefelkohlenstoffes hat Prof. Zöllner in Wien interessante Versuche angestellt. Obereis und Kalbfleisch, Hühner, Lenden, Brot, ja selbst überseht Zwetschen u. s. w. ließen sich mit Schwefelkohlenstoff konserviren, und dieses Konservierungsmittel ist um so wirksamer, als dasselbe schon bei gewöhnlicher Temperatur sich verflüchtigt und in einem geschlossenen Gefäß sehr wenig Schwefelkohlenstoff-Dampf enthaltenen Luft raume jede Schimmelbildung und Fäulnis-Erscheinung ausschließen läßt.

Für Hauswirthschaften schließlich können wir aus eigener Erfahrung als praktische Mittel, unsere Nahrungsmittel zu konserviren, noch drei Präparate empfehlen, die unter dem Namen Konservirungsalz oder Konservirsalz in dem Handel vorkommen.

Nunzuamann'sen, in Verdingen, und die Konservirungsfabrik in Stuttgart, sowie die chemische Fabrik Eisenbittel in Braunschweig liefern vorerwähnte Präparate.

Das Konservirungsalz letzterer Fabrik besteht nach der Patentschrift aus kryallisirter Boräure und phosphorhaurem Natron, welcher Mischung Salpeter und Kochsalz zugegeben wird.

Mittelst der konservirten Salze lassen sich frisches und geräucheretes Fleisch, Milch, Butter, Eier, Fische, Geflügel, Obst, Gemüse aller Art für längere Zeit vor dem Verderben bewahren, und verneinen wir diejenige unserer Leser, welche sich nach diesen Präparaten bekant machen wollen, auf unseren Artikel: „Die Bedeutung des Konservirungsalzes in der Hauswirthschaft“ in Nr. 42 der „Besonderen Beilage dieser Zeitung vom vorigen Jahre.“

Wir schließen hiermit unsere Betrachtungen über „Konserverungs-Methoden der Lebensmittel“, in der Hoffnung, manchem unserer Leser hier und da etwas Neues aus diesem so wichtigen Kapitel mitgetheilt zu haben; mancher Methoden konnten wir nicht gedenken, da die einschlägigen Versuche noch nicht vollendet sind, einiger Methoden aber wollten wir nicht Erwähnung thun, da sie in praxi sich nur unvollkommen oder gar nicht bewährt haben.

Manigfaltiges.

Karbolsäure als Vertilgungsmittel der Mäuse (des Grubens) in Säugethieren. Die Karbolsäure wirkt eben so sicher und nachhaltig, wie die Quecksilberalbe. Man nehme 0,12 kg Karbolsäure, aber aufgelöst in 10 Liter Wasser, und giesse dieselbe mit 0,37 kg Kalk. Damit werden die Grubengänge gebohrt, nachdem der Schorf abgestrichen ist. Die Salbe wirkt eben so sicher, wie die Quecksilberalbe, und tötet ebenso wie diese auch die später austretenden Mäusen. Es scheint, daß das Del auf der Haut und in der Wölle hängen bleibt und so auch noch nach acht oder zehn Tagen wirkt, wenn die Zungen aus den Eiern getrocknet sind, was beim einfachen Waschen mit Karbolsäure nicht der Fall ist. Besonders nach der Saure ist es einem aufmerkamen Schärer leicht, mit dieser Saure seine Herde vollständig von Grim rein zu machen.

Verzieren der Gemüsepflanzen bei trockener Witterung. Bei trockener Witterung ist das Verzieren von Gemüsepflanzen mit besondern Schwierigkeiten verknüpft, welche dem Anbauern verfallen oft sehr in Frage stellen. Die „Gartenzeitung“ empfiehlt, in besagtem Falle die Pflanzenblätter zu machen, voll Wasser zu gießen und dann mit trockener Erde auszufüllen, in welche die Pflanzen eingeseht werden! Die Oberfläche des Bodens wird ebenfalls mit trockener Erde bedekt. Da der trockene Boden der umliegenden genügende Feuchtigkeit für die Wurzeln einzieht, halten die Pflanzen mehrere Wochen gut aus. Die durch das Anziehen der Pflanzen bei trockener Witterung, namentlich in fünfjährigen Boden, sich gern einstellende schädliche Krustenbildung wird dadurch verhindert. Soll man trotzdem das Anziehen der Pflanzen für nöthig, so fällt man nicht veräumen, die besagten Stellen nachher mit trockener Erde zu bedecken.

Erfahrungsmäßig setzen alle Jahre zu zwei Zeiten die hohen Wasser wieder, um die Zeit des Aufgehens des Eises, und später wenn die Schneemassen der Gebirge schmelzen. Auf diese Wasser können wir vorbereitet sein. Wenn aber die ungenügende Menge der Meeresschläge, wie im Jahre 1882 die Veranlassung zu so außerordentlichen Ueberschwemmungen wird, so sollte uns das nur so sehr anfordern bei denjenigen Vorkehrungen in das höherer Grade eintreten zu lassen, die allein geizig sind, jene Gefahr zu verringern. — Das ist die Erweiterung des Wasserprofils.

Was thun wir aber, um uns vor Ueberschwemmungen zu schützen? Wir bauen Dämme, wir schließen unsere Pflanz, unsere Städte gegen die Wasser ab, wir thun alles Mögliche, das Wasser abzuhalten, daß es sich ausbreiten kann; wir kommen sogar auf die Idee, künstliche Stromengen anzulegen. Wir begleiten stundenlang, meilenweit mit Dämmen die Ströme, wir räumen sogar die Flüsse ganz ab. Aber wenn die Wassermassen kommen, die uns die Natur Gott sei Dank alle Jahre bringt, was dann? Der eingeengte Fluß steigt in die Höhe, da er in die Breite sich nicht ausbreiten kann; und sind die Wassermassen groß, dann steigt er um so höher, der Menschen selbstthätige Werke verstopfen. Wie Recht hat also das Wort des Unterriaths Secretairs Marcard: Es giebt dagegen nur ein einziges Mittel, das ist die Erweiterung des Wasserprofils. Und wie erreichen wir das? Wir müssen wohl oder lieber die Dämme beseitigen. Allerdings wird die Ausführung dieses Problems schwierig sein, aber es ist das einzige radicale Mittel. Im Deutschen Verein zur Verbesserung der Fluß- und Kanal-Verwaltung“ wurde man am 25. April c. auf Vorschlag des Professors Schilling dahin schlüssig, die Hochwassertheile in Sommerbeide umzuwandeln, d. h. in solche, welche die Flüsse nur gegen die Sommer Hochfluten schützen. Dieser Vorschlag kommt der vom Unterriaths Secretair Marcard als einziges Mittel hingestellten Erweiterung

des Wasserprofils gleich nach. Aber man muß weiter gehen. Ein Damm auf die Karte legt, daß jeder zu oft die Eisenbahnen so angelegt sind, daß ihre Dämme dem Wasserfluß auf das Heftigste hindern. Wie können Eisenbahndämme eingegraben werden, wenn sie nur parallel mit dem Flußlaufe das Land sich hinziehen — sie sind häufig nur unter Berücksichtigung der möglichst geringen Entfernungen angelegt, die anderen Uebelstände wenig berücksichtigend, die notwendig herbeiführt werden müssen, wenn jene Dämme ganz fluren abschließen. Dasselbe ist es mit den Stromengen. Wie hat nur Jemand auf die Idee kommen können, künstliche Stromengen zu stellen! Ein eclairtes Beispiel, was in dieser Beziehung geleistet werden kann, bietet eigentlich Köln. Viele maistroe Brücken über den Rhein; hundert Schritt weiter ein 12 Fuß hoher Wehr, das die Saale völlig abtämmt; kann Damm auf Damm, welche die Saale lediglich auf der Wehr beschranken wälen; und endlich das Saathor, durch das oben ein auf hohem Damm die Eisenbahn sich hinzieht. Kann man auf einige hundert Schritte Entfernung mehr Wasserfluten zu Wege bringen? Zwar beliebt uns ein technisches Gutachten „das schadet nichts“, — aber, daß die oberhalb des Wehres und oberhalb der angeführten Dämme gelegenen Häuser in neuerer Zeit bei jedem höheren Wasserstande Wasser in den Kellern haben, das schadet nichts? Daß die schönen Anlagen in hohem Altere Zeit völlig impracticabel gewesen sind; daß ganze Strecken Land an der Erferbahn verarmen, weil das Wasser nicht abfließen kann, und die umgebend mit ungesunden Dämpfen angefüllt wird — ist das Alles nichts?

Wiederholen wir also noch einmal das Wort Marcards: es giebt nur ein einziges Mittel, den Gefahren der Ueberschwemmungen zu begegnen, das ist die Erweiterung des Wasserprofils; und ist die Ausführung dieses Problems allerdings schwierig, es ist doch das einzige radicale Mittel. N—f.

Erneuerung alter, unächtlich gewordener Hainzpläge. Man hat zuerst in größeren Umkreisen nun möglich mit der Wurzel aus, entfernt dann mit einem scharfen eisernen Rechen das Moos und bringt eine dünne Lage alter Erde an, in die man feines Gipspulver füt und darauf den Boden festschlägt. Die trockene Witterung löst einmal oder zweimal absetzen werden. Kleinere Plätzchen erneuert man am besten, indem man sie umgräbt, kühlt und wieder bestreut.

Die Lage im Schlaf. Gesunde Personen sollten kein höheres Kissen nehmen, als ein solches, wodurch der Kopf nur 3 Zoll höher, als die übrige Körper zu liegen kommt, weil diese Lage den leichtesten und natürlichsten Umlauf des Blutes gestattet und dadurch Lungen und Herz in ihrer Thätigkeit weniger beengt werden. Liegt der Kopf hoch, so kommen die Schultern in eine vorgebeugte Lage, das Kinn neigt sich auf die Brust und die Arme erhalten eine Neigung nach innen — Situationen, welche sämmtlich dazu beitragen, die Brust einzunengen.

Für Hausfrauen und Solche die es werden wollen. Zu den angenehmen Vräten gehört ebenfalls ein schöner Kinderbraten. Will man denselben gut zubereiten, so verfährt man auf folgende Weise: Man legt ein schönes Stück Rindfleisch von mehreren Pfunden, nachdem man es tüchtig gewaschen hat, 5 bis 6 Tage in abgedeltem Gfisch mit Zwiebeln, Gewürz und Vorbeblatt und deckt das Gefäß fest zu. War der Gfisch sehr scharf, so trocknet man vor dem Braten das Fleisch sorgfältig ab, schneidet fingerdicke Längsstücke, wäscht diese in Salz und Pfeffer und steift sie hier und da mit einer Epikurade in das Fleisch, vorher aber hütete man den Braten noch gut ab. In ein angenehmes Wasser voll Butter zerlassen, dann das Fleisch hinein gelegt, wo es sich rasch Feuer auf allen Seiten braun werden muß. Dann gießt man bis zur Hälfte kaltes Wasser an, gibt Zwiebeln, Gewürz, auch Zwiebeln daran und läßt es wohl schmoren. Vor dem Anrichten nimmt man etwas Mehl in warmer Sahne klar und macht damit Sauce und Braten schön glänzen. Drei Stunden aber braucht das Fleisch aus dem Wasser zu gehen. Nach gewaschen ist der Rest ein schönes Gefäß, man schneidet den Braten in recht feine Scheiben und stellt ihn mit der kalten Sauce auf das Feuer, daß er recht durchzieht. — Zum Braten gehört Kompost und empfiehlt sich hierzu im Frühjahre Klabarter. Die Stengel desselben liefern uns ein angenehmes Kompost, doch müssen sie weissen eine Länge von einem Fuß haben und nicht gar zu dünn sein. Man schneidet das Blatt ab und schält die Stengel sorgfältig wie Spargel. Dann schneidet man dieselben in kleinere Stücke und überläßt sie mit tochemen Wasser, um ihnen das Herbe zu nehmen. Unterdess klart man ziemlich viel Zucker, mit etwas Wein oder wenig Wasser, schüttet den abgelaufenen Klabarter hinein, fügt noch Saft oder Schale einer Citrone hinzu und beobachtet ihn aufmerksam beim Dämpfen, daß die Stücke nicht zerfallen. Der Geschmack des Komposts erinnert an Stachelbeeren und ist erfrischend und woschmedend. Klabarterkompost ist ein noch wenig verbreitetes Gericht und doch sollte man zu diesem Zwecke die Klabarterbestände mit mehr Vorliebe anbauen, besonders da sie keine anpruchsvolle Pflanze ist und außerdem auch eine Fiere des Gartens abgibt. Als angenehme und leichte Nachspeise, die nicht viel Mühe macht und sich gegenessen wird, empfehlen sich Pörrchen. Man nimmt 1 Tasse dicke Sahne, 1 Tasse Mehl, 1 Ei und wenig Salz. Die Sahne schlägt man zu Schaum, fügt Citronsaft, Salz und Mehl hinzu und zulezt den Schme. 3—4 Portionen davon geben eine große Schüssel ab. Die Masse wird im Seiegeirte zu kleinen, luftigen Wällchen gebacken, indem man ein Heiseln großes Stück Butter zerlassen läßt und dann einen knappen Eßlöffel Teig hinein thut, je nach der Größe der Löcher. Fertig angeseiht, mit Zucker bestreut und Hinderbeere servirt, findet dieses leichte Gericht überall Ankun. Oder willst Du, liebe Hausfrau, eine einfache kalte Speise als Nachtlisch lieber geben, dann rühre 7 Eidotter mit 1/2 Pf. Zucker, auch etwas weniger, eine halbe Stunde recht schaumig, reibe die Schale einer Citrone hinein und drücke auch den Saft mit aus. Rühre 2/3 sehr hoch oder weisse Gelatine im lauwarmen Wasser oder Wein auf, gieße sie unter die Speise, mische den besten Schme der Eier darunter und fülle die Creme in eine Glasschale. Hierzu passen keine Bräzeln, welche aus irgendeiner Weise gebacken werden. Man nimmt 1/2 Pf. ungeschälte Butter, eine große Tasse dicke Sahne, giebt Zucker nach Belieben, etwas Citronsaft und Mehl so viel als die Zubath erfordert. Von diesem Teige werden kleine Bräzeln gemacht, welche auf einer Seite in Ei und Zucker getaucht und dann, jedoch nicht zu heiß, schon braun gebacken werden.

Vorlagen für die Sitzung der Stadtverordneten-Versammlung
Montag, den 18 Juni e. Adm. 4 Uhr.
Öffentliche Sitzung.

Berathung und Beschlußfassung über: 1. den Bericht der Kommission zur Vorprüfung der Berathungs-Bedingungen von

*** Halleische Gedächtnis.**
17. Juni.

Auch heute wieder bieten sich einige lachseligste Erinnerungen, welche wir den Vätern unserer „Gedächtnis“ für vorführen wollen. Zunächst ist erwähnenswerth, daß am 17. Juni 1879 der berühmte comenische Theologe Martin Chemnitz (geb. 1522, gest. 1586, damals Superintendent zu Braunschwitz) in Halle erstickte. Der Urmum seines Namens war allerdings wenig erfreulich: Es galt, einen unter der Halleischen Geistlichkeit ausgeprochenen und sehr heftig geführten Streit beizulegen, welcher in Zusammenhang stand mit der kurz vorher zu Kloster Bergen bei Magdeburg vereinbarten sogen. Concordienformel, diesem Werke des strengsten scholastischen Kutterboms, welches auch so in vielen anderen Orten Zwietracht hervorrief. Ein näheres Eingehen auf die Sache würde uns zu tief in die unerschöpflichen theologischen Zustimmungen damaliger Zeit führen. Nach diesen lebhaften Verhandlungen von Geistlichen und Laien auf dem Rathhause gelang es dem unsichtigen und geschickten Chemnitz, eine Art Friedensabendum zu Stande zu bringen, die sogen. „Pacification“ (4. Juli 1579), welche von allen Halleischen Geistlichen außer einem, der inzwischen auf einbringlichen Rath sein Amt niederlegte hatte (Superintendent L. Wasius) unterzeichnet wurde und noch im vorigen Jahrhunderte als Verpflichtungsbuch für die hiesigen Prediger diente; sie wurde am 12. Juli mit öffentlicher Dankagung von den Ratseln der drei Pfarrkirchen vorgelesen. Welche Bedeutung die ganze Angelegenheit für das kirchliche Leben der Stadt hatte, geht u. A. noch aus dem Notiz des Chronisten hervor, daß bei den Verhandlungen auf dem Rathhause „die von Seiten des Raths und der Kirchenvorsteher angewandene Deputaten (die Kirchväter und „Achtmannen“ der Pfarrkirchen) nicht nur als bloße Zeugen und Zuhörer saßen, sondern auch öfters nach Gelegenheit der Sachen ihr Wort darzu gaben und mit denen Predigern disputirten.“

Preien und Kammerde; 2) den Bericht der mit der Vorbereitung des Orkistatuts, — betr. die Gewährung von Unterhaltungen an die Mitglieder der beiden hiesigen Feuerwehren bei eintretenden Unfällen — beantragten Kommission; 3) die Entscheidung der Sachsen über die Beschaffung der nöthigen Geiselnahme pro 1882/83; 4) die Ertheilung der Decharge über die Rechnung der Wdh- und Baugesamkeit-Kasse pro 1881; 5) den Erlaß der Annullationsgebühren für das Grundbuch des Frauenthorplatzes (Kartendruck Nr. 14. 10. 1881).

6. Die Verhandlung der mit dem Rentier Greise vereinbarten Bedingungen über die Anlegung und den Ausbau einer Straße zur Vermittelung des Verkehrs zwischen der Straße am Kirchhof und dem Wege, welcher dem Nächstgelegenen nach dem Beendigung der Straße führt, über die Ertheilung der Erlaubnis gegen anemere Bestimmung einer solchen; 7. die Vorläge der Kommissionsion zur Änderung der Beschäftigung; 8. die Wahl eines Armenratsvorsitzers für den 8. Bezirk; 9. die Wahl des hiesigen Armenratsvorsitzers für den 15. Bezirk; 10. die Wahl des hiesigen Armenratsvorsitzers für den 15. Bezirk; 11. die Beschlußfassung über den 9. Bezirk gewählten Schiedsmannens, event. Vornahme einer Neuwahl.

Der Vorsitz der Stadtverordneten-Versammlung.
Gneilf.

Schwurgericht am 15. Juni.

Auf der Anklagebank erschienen heute 1) der ehemalige Holschneider, jetzige Buchdruckerknecht Wilhelm Ludlum aus Badua unter der Anklage des öffentlichen Meineides, und 2) der Arbeiter Karl Boret aus Badgen wegen Falschfährdelbrens.

Der Vorsitz führte der Vorsitzende Richter, Rentier Greise als Vorsitzenden, und den Landesadvokaten Pfitzner und Solge als Beisitzenden, sowie dem Referendar Ertel als Gerichtsschreiber. Die Staatsanwalt betrat der Staatsanwalt König und die Verteidiger zunächst den Ankläger, dann die Angeklagten und den Rechtsanwält Boret für Greise.

Als Geschworene waren ausgerufen worden: 1) der Direktor Maack von Ober-Wörlitz, 2) der Kaufmann Böning aus Giesleben, 3) der Kaufmann Kertel von hier, 4) der Schlichter Pfitzner aus Giesleben, 5) der Rechtsanwalt Greise aus Giesleben, 6) der Rentier Sacke aus Mansfeld, 7) der Kaufmann Schmiedehausen aus Schraplau, 8) der Maschinenfabrikant Krimling von hier, 9) der Kupferhämmermeister Böge aus Giesleben, 10) der Kaufmann Sacke von hier, 11) der Buchhändler Sacke aus Schwepnitz und 12) der Buchhändler Sacke aus Seebitz.

Zuerst kam die Sache Ludlum zur Verhandlung. Derselbe wurde angeklagt am 10. September 1882 zu Halle a. S. vor einer zur Abnahme von Eisen zugehörigen Wehrde des hiesigen Regiments 30. und 31. und 32. und 33. und 34. und 35. und 36. und 37. und 38. und 39. und 40. und 41. und 42. und 43. und 44. und 45. und 46. und 47. und 48. und 49. und 50. und 51. und 52. und 53. und 54. und 55. und 56. und 57. und 58. und 59. und 60. und 61. und 62. und 63. und 64. und 65. und 66. und 67. und 68. und 69. und 70. und 71. und 72. und 73. und 74. und 75. und 76. und 77. und 78. und 79. und 80. und 81. und 82. und 83. und 84. und 85. und 86. und 87. und 88. und 89. und 90. und 91. und 92. und 93. und 94. und 95. und 96. und 97. und 98. und 99. und 100. und 101. und 102. und 103. und 104. und 105. und 106. und 107. und 108. und 109. und 110. und 111. und 112. und 113. und 114. und 115. und 116. und 117. und 118. und 119. und 120. und 121. und 122. und 123. und 124. und 125. und 126. und 127. und 128. und 129. und 130. und 131. und 132. und 133. und 134. und 135. und 136. und 137. und 138. und 139. und 140. und 141. und 142. und 143. und 144. und 145. und 146. und 147. und 148. und 149. und 150. und 151. und 152. und 153. und 154. und 155. und 156. und 157. und 158. und 159. und 160. und 161. und 162. und 163. und 164. und 165. und 166. und 167. und 168. und 169. und 170. und 171. und 172. und 173. und 174. und 175. und 176. und 177. und 178. und 179. und 180. und 181. und 182. und 183. und 184. und 185. und 186. und 187. und 188. und 189. und 190. und 191. und 192. und 193. und 194. und 195. und 196. und 197. und 198. und 199. und 200. und 201. und 202. und 203. und 204. und 205. und 206. und 207. und 208. und 209. und 210. und 211. und 212. und 213. und 214. und 215. und 216. und 217. und 218. und 219. und 220. und 221. und 222. und 223. und 224. und 225. und 226. und 227. und 228. und 229. und 230. und 231. und 232. und 233. und 234. und 235. und 236. und 237. und 238. und 239. und 240. und 241. und 242. und 243. und 244. und 245. und 246. und 247. und 248. und 249. und 250. und 251. und 252. und 253. und 254. und 255. und 256. und 257. und 258. und 259. und 260. und 261. und 262. und 263. und 264. und 265. und 266. und 267. und 268. und 269. und 270. und 271. und 272. und 273. und 274. und 275. und 276. und 277. und 278. und 279. und 280. und 281. und 282. und 283. und 284. und 285. und 286. und 287. und 288. und 289. und 290. und 291. und 292. und 293. und 294. und 295. und 296. und 297. und 298. und 299. und 300. und 301. und 302. und 303. und 304. und 305. und 306. und 307. und 308. und 309. und 310. und 311. und 312. und 313. und 314. und 315. und 316. und 317. und 318. und 319. und 320. und 321. und 322. und 323. und 324. und 325. und 326. und 327. und 328. und 329. und 330. und 331. und 332. und 333. und 334. und 335. und 336. und 337. und 338. und 339. und 340. und 341. und 342. und 343. und 344. und 345. und 346. und 347. und 348. und 349. und 350. und 351. und 352. und 353. und 354. und 355. und 356. und 357. und 358. und 359. und 360. und 361. und 362. und 363. und 364. und 365. und 366. und 367. und 368. und 369. und 370. und 371. und 372. und 373. und 374. und 375. und 376. und 377. und 378. und 379. und 380. und 381. und 382. und 383. und 384. und 385. und 386. und 387. und 388. und 389. und 390. und 391. und 392. und 393. und 394. und 395. und 396. und 397. und 398. und 399. und 400. und 401. und 402. und 403. und 404. und 405. und 406. und 407. und 408. und 409. und 410. und 411. und 412. und 413. und 414. und 415. und 416. und 417. und 418. und 419. und 420. und 421. und 422. und 423. und 424. und 425. und 426. und 427. und 428. und 429. und 430. und 431. und 432. und 433. und 434. und 435. und 436. und 437. und 438. und 439. und 440. und 441. und 442. und 443. und 444. und 445. und 446. und 447. und 448. und 449. und 450. und 451. und 452. und 453. und 454. und 455. und 456. und 457. und 458. und 459. und 460. und 461. und 462. und 463. und 464. und 465. und 466. und 467. und 468. und 469. und 470. und 471. und 472. und 473. und 474. und 475. und 476. und 477. und 478. und 479. und 480. und 481. und 482. und 483. und 484. und 485. und 486. und 487. und 488. und 489. und 490. und 491. und 492. und 493. und 494. und 495. und 496. und 497. und 498. und 499. und 500. und 501. und 502. und 503. und 504. und 505. und 506. und 507. und 508. und 509. und 510. und 511. und 512. und 513. und 514. und 515. und 516. und 517. und 518. und 519. und 520. und 521. und 522. und 523. und 524. und 525. und 526. und 527. und 528. und 529. und 530. und 531. und 532. und 533. und 534. und 535. und 536. und 537. und 538. und 539. und 540. und 541. und 542. und 543. und 544. und 545. und 546. und 547. und 548. und 549. und 550. und 551. und 552. und 553. und 554. und 555. und 556. und 557. und 558. und 559. und 560. und 561. und 562. und 563. und 564. und 565. und 566. und 567. und 568. und 569. und 570. und 571. und 572. und 573. und 574. und 575. und 576. und 577. und 578. und 579. und 580. und 581. und 582. und 583. und 584. und 585. und 586. und 587. und 588. und 589. und 590. und 591. und 592. und 593. und 594. und 595. und 596. und 597. und 598. und 599. und 600. und 601. und 602. und 603. und 604. und 605. und 606. und 607. und 608. und 609. und 610. und 611. und 612. und 613. und 614. und 615. und 616. und 617. und 618. und 619. und 620. und 621. und 622. und 623. und 624. und 625. und 626. und 627. und 628. und 629. und 630. und 631. und 632. und 633. und 634. und 635. und 636. und 637. und 638. und 639. und 640. und 641. und 642. und 643. und 644. und 645. und 646. und 647. und 648. und 649. und 650. und 651. und 652. und 653. und 654. und 655. und 656. und 657. und 658. und 659. und 660. und 661. und 662. und 663. und 664. und 665. und 666. und 667. und 668. und 669. und 670. und 671. und 672. und 673. und 674. und 675. und 676. und 677. und 678. und 679. und 680. und 681. und 682. und 683. und 684. und 685. und 686. und 687. und 688. und 689. und 690. und 691. und 692. und 693. und 694. und 695. und 696. und 697. und 698. und 699. und 700. und 701. und 702. und 703. und 704. und 705. und 706. und 707. und 708. und 709. und 710. und 711. und 712. und 713. und 714. und 715. und 716. und 717. und 718. und 719. und 720. und 721. und 722. und 723. und 724. und 725. und 726. und 727. und 728. und 729. und 730. und 731. und 732. und 733. und 734. und 735. und 736. und 737. und 738. und 739. und 740. und 741. und 742. und 743. und 744. und 745. und 746. und 747. und 748. und 749. und 750. und 751. und 752. und 753. und 754. und 755. und 756. und 757. und 758. und 759. und 760. und 761. und 762. und 763. und 764. und 765. und 766. und 767. und 768. und 769. und 770. und 771. und 772. und 773. und 774. und 775. und 776. und 777. und 778. und 779. und 780. und 781. und 782. und 783. und 784. und 785. und 786. und 787. und 788. und 789. und 790. und 791. und 792. und 793. und 794. und 795. und 796. und 797. und 798. und 799. und 800. und 801. und 802. und 803. und 804. und 805. und 806. und 807. und 808. und 809. und 810. und 811. und 812. und 813. und 814. und 815. und 816. und 817. und 818. und 819. und 820. und 821. und 822. und 823. und 824. und 825. und 826. und 827. und 828. und 829. und 830. und 831. und 832. und 833. und 834. und 835. und 836. und 837. und 838. und 839. und 840. und 841. und 842. und 843. und 844. und 845. und 846. und 847. und 848. und 849. und 850. und 851. und 852. und 853. und 854. und 855. und 856. und 857. und 858. und 859. und 860. und 861. und 862. und 863. und 864. und 865. und 866. und 867. und 868. und 869. und 870. und 871. und 872. und 873. und 874. und 875. und 876. und 877. und 878. und 879. und 880. und 881. und 882. und 883. und 884. und 885. und 886. und 887. und 888. und 889. und 890. und 891. und 892. und 893. und 894. und 895. und 896. und 897. und 898. und 899. und 900. und 901. und 902. und 903. und 904. und 905. und 906. und 907. und 908. und 909. und 910. und 911. und 912. und 913. und 914. und 915. und 916. und 917. und 918. und 919. und 920. und 921. und 922. und 923. und 924. und 925. und 926. und 927. und 928. und 929. und 930. und 931. und 932. und 933. und 934. und 935. und 936. und 937. und 938. und 939. und 940. und 941. und 942. und 943. und 944. und 945. und 946. und 947. und 948. und 949. und 950. und 951. und 952. und 953. und 954. und 955. und 956. und 957. und 958. und 959. und 960. und 961. und 962. und 963. und 964. und 965. und 966. und 967. und 968. und 969. und 970. und 971. und 972. und 973. und 974. und 975. und 976. und 977. und 978. und 979. und 980. und 981. und 982. und 983. und 984. und 985. und 986. und 987. und 988. und 989. und 990. und 991. und 992. und 993. und 994. und 995. und 996. und 997. und 998. und 999. und 1000. und 1001. und 1002. und 1003. und 1004. und 1005. und 1006. und 1007. und 1008. und 1009. und 1010. und 1011. und 1012. und 1013. und 1014. und 1015. und 1016. und 1017. und 1018. und 1019. und 1020. und 1021. und 1022. und 1023. und 1024. und 1025. und 1026. und 1027. und 1028. und 1029. und 1030. und 1031. und 1032. und 1033. und 1034. und 1035. und 1036. und 1037. und 1038. und 1039. und 1040. und 1041. und 1042. und 1043. und 1044. und 1045. und 1046. und 1047. und 1048. und 1049. und 1050. und 1051. und 1052. und 1053. und 1054. und 1055. und 1056. und 1057. und 1058. und 1059. und 1060. und 1061. und 1062. und 1063. und 1064. und 1065. und 1066. und 1067. und 1068. und 1069. und 1070. und 1071. und 1072. und 1073. und 1074. und 1075. und 1076. und 1077. und 1078. und 1079. und 1080. und 1081. und 1082. und 1083. und 1084. und 1085. und 1086. und 1087. und 1088. und 1089. und 1090. und 1091. und 1092. und 1093. und 1094. und 1095. und 1096. und 1097. und 1098. und 1099. und 1100. und 1101. und 1102. und 1103. und 1104. und 1105. und 1106. und 1107. und 1108. und 1109. und 1110. und 1111. und 1112. und 1113. und 1114. und 1115. und 1116. und 1117. und 1118. und 1119. und 1120. und 1121. und 1122. und 1123. und 1124. und 1125. und 1126. und 1127. und 1128. und 1129. und 1130. und 1131. und 1132. und 1133. und 1134. und 1135. und 1136. und 1137. und 1138. und 1139. und 1140. und 1141. und 1142. und 1143. und 1144. und 1145. und 1146. und 1147. und 1148. und 1149. und 1150. und 1151. und 1152. und 1153. und 1154. und 1155. und 1156. und 1157. und 1158. und 1159. und 1160. und 1161. und 1162. und 1163. und 1164. und 1165. und 1166. und 1167. und 1168. und 1169. und 1170. und 1171. und 1172. und 1173. und 1174. und 1175. und 1176. und 1177. und 1178. und 1179. und 1180. und 1181. und 1182. und 1183. und 1184. und 1185. und 1186. und 1187. und 1188. und 1189. und 1190. und 1191. und 1192. und 1193. und 1194. und 1195. und 1196. und 1197. und 1198. und 1199. und 1200. und 1201. und 1202. und 1203. und 1204. und 1205. und 1206. und 1207. und 1208. und 1209. und 1210. und 1211. und 1212. und 1213. und 1214. und 1215. und 1216. und 1217. und 1218. und 1219. und 1220. und 1221. und 1222. und 1223. und 1224. und 1225. und 1226. und 1227. und 1228. und 1229. und 1230. und 1231. und 1232. und 1233. und 1234. und 1235. und 1236. und 1237. und 1238. und 1239. und 1240. und 1241. und 1242. und 1243. und 1244. und 1245. und 1246. und 1247. und 1248. und 1249. und 1250. und 1251. und 1252. und 1253. und 1254. und 1255. und 1256. und 1257. und 1258. und 1259. und 1260. und 1261. und 1262. und 1263. und 1264. und 1265. und 1266. und 1267. und 1268. und 1269. und 1270. und 1271. und 1272. und 1273. und 1274. und 1275. und 1276. und 1277. und 1278. und 1279. und 1280. und 1281. und 1282. und 1283. und 1284. und 1285. und 1286. und 1287. und 1288. und 1289. und 1290. und 1291. und 1292. und 1293. und 1294. und 1295. und 1296. und 1297. und 1298. und 1299. und 1300. und 1301. und 1302. und 1303. und 1304. und 1305. und 1306. und 1307. und 1308. und 1309. und 1310. und 1311. und 1312. und 1313. und 1314. und 1315. und 1316. und 1317. und 1318. und 1319. und 1320. und 1321. und 1322. und 1323. und 1324. und 1325. und 1326. und 1327. und 1328. und 1329. und 1330. und 1331. und 1332. und 1333. und 1334. und 1335. und 1336. und 1337. und 1338. und 1339. und 1340. und 1341. und 1342. und 1343. und 1344. und 1345. und 1346. und 1347. und 1348. und 1349. und 1350. und 1351. und 1352. und 1353. und 1354. und 1355. und 1356. und 1357. und 1358. und 1359. und 1360. und 1361. und 1362. und 1363. und 1364. und 1365. und 1366. und 1367. und 1368. und 1369. und 1370. und 1371. und 1372. und 1373. und 1374. und 1375. und 1376. und 1377. und 1378. und 1379. und 1380. und 1381. und 1382. und 1383. und 1384. und 1385. und 1386. und 1387. und 1388. und 1389. und 1390. und 1391. und 1392. und 1393. und 1394. und 1395. und 1396. und 1397. und 1398. und 1399. und 1400. und 1401. und 1402. und 1403. und 1404. und 1405. und 1406. und 1407. und 1408. und 1409. und 1410. und 1411. und 1412. und 1413. und 1414. und 1415. und 1416. und 1417. und 1418. und 1419. und 1420. und 1421. und 1422. und 1423. und 1424. und 1425. und 1426. und 1427. und 1428. und 1429. und 1430. und 1431. und 1432. und 1433. und 1434. und 1435. und 1436. und 1437. und 1438. und 1439. und 1440. und 1441. und 1442. und 1443. und 1444. und 1445. und 1446. und 1447. und 1448. und 1449. und 1450. und 1451. und 1452. und 1453. und 1454. und 1455. und 1456. und 1457. und 1458. und 1459. und 1460. und 1461. und 1462. und 1463. und 1464. und 1465. und 1466. und 1467. und 1468. und 1469. und 1470. und 1471. und 1472. und 1473. und 1474. und 1475. und 1476. und 1477. und 1478. und 1479. und 1480. und 1481. und 1482. und 1483. und 1484. und 1485. und 1486. und 1487. und 1488. und 1489. und 1490. und 1491. und 1492. und 1493. und 1494. und 1495. und 1496. und 1497. und 1498. und 1499. und 1500. und 1501. und 1502. und 1503. und 1504. und 1505. und 1506. und 1507. und 1508. und 1509. und 1510. und 1511. und 1512.

Städtische Sparkasse zu Halle a/S. Bekanntmachung

Betreffend die Einrichtung einer Pfenningsparkasse.
Nachdem die städtischen Behörden beschloffen haben, eine Pfenning-Sparkasse in Verbindung mit der städtischen Sparkasse hierseits einzurichten, bringen wir nachstehend den hierauf beschloffenen Nachtrag zu dem Statut der städtischen Sparkasse vom 2. September 1882 zur öffentlichen Kenntniss mit dem Bemerkten, daß die Pfenning-Sparkasse am 1. Juli er. ihre Thätigkeit beginnen wird. Von diesem Zeitpunkt ab verläuft die städtische Sparkasse gegen sofortige baare Bezahlung Sparmarken in Partien von mindestens je 10 Stück oder einer durch 10 theilbaren Zahl unter unentgeltlicher Veräußerung der entsprechenden Zahl der zur Aufnahme von je 10 Mark bestimmten Spararten an Einwohner der hiesigen Stadt, welche bereit sind, den Verlauf an das Publikum ohne Entgelt zu übernehmen. Hierzu bedarf es einer möglichst großen Anzahl unserer Mitbürger, welche durch ihren Beruf, ihr Geschäft und ihre Arbeitsgelegenheit mit denen zusammenkommen, für welche die Pfenning-Sparkasse in erster Linie bestimmt ist. Erst dann wird die Aufgabe der Pfenning-Sparkasse erfüllt sein, wenn in jeder Straße der Stadt Gelegenheit geboten ist, bei einer Marken-Verkaufsstelle seine kleinen Ersparnisse anzulegen. Wir richten deshalb an unsere Mitbürger, insbesondere an die Inhaber von Fabrikgeschäften, Fabriken und großen Werkstätten, die Arbeitsunternehmer pp. das Ersuchen, eine Verkaufsstelle von Sparmarken zu übernehmen und sich zu diesem Zwecke bei dem unterzeichneten Directorium der hiesigen städtischen Sparkasse oder dessen Rekannten schriftlich oder mündlich bis zum 24. d. Mts. zu melden. Die Verkaufsstellen werden durch das hiesige Tageblatt öffentlich bekannt und durch ein in die Augen fallendes Schild kenntlich gemacht.

Halle a/S., den 11. Juni 1883.
Das Directorium der städtischen Sparkasse.
Zernial.

Zweiter Nachtrag zu dem revidirten Statut der städtischen Sparkasse zu Halle a. S. vom 20. October 1884.

§ 1.
Um dem Publikum die Einzahlung von Ersparnissen zu erleichtern, wird die Sparkasse Sparmarken zum Werthe von je 10 Pfenningen ausgehen, von welchen 10 auf eine Sparkarte aufgeklebt als Einlage = 1 Mark angenommen werden.
§ 2.
Die Sparmarken sind durch Prägedruck ähnlich wie die Briefmarken herzustellen, müssen auf der Vorderseite die Werthangabe und die Bezeichnung der Sparkasse enthalten, auf der Rückseite gummiert sein.
§ 3.
Die Spararten werden von der Sparkasse unentgeltlich abgegeben. Dieselben erhalten auf der Vorderseite zehn jeder zum Aufliefern der Sparmarken, auf der Rückseite aber die Bemerkung: „Diese Karte wird, nachdem dieselbe mit 10 Sparmarken der städtischen Sparkasse zu Halle a. S. besetzt ist, von dieser Sparkasse als Einlage = 1 Mark angenommen.“
§ 4.
Die Sparkasse übergibt gegen sofortige baare Bezahlung Sparmarken in größerer Anzahl an den entsprechenden Spararten an zuverlässige Einwohner der Stadt Halle a. S., welche bereit sind, deren Verlauf an das Publikum ohne Entgelt zu übernehmen. Die Verkaufsstellen werden öffentlich bekannt gemacht.
§ 5.
Das Sparassens-Directorium hat Controlen über die angefertigten, die ausgegebenen und die als Einlage an die Sparkasse gelangten Sparmarken zu führen und die letzteren in gewissen Zeiträumen zu vernichten.
Halle a. S., den 2. September 1882.

Der Magistrat.
(93.) Stabe. Zernial.
Die Stadtverordneten.
(93.) Gneist. Dr. Schrader. Weind. Dr. Carl Müller.
Vorsteher Nachtrag wird hiermit bestätigt.
Magdeburg, den 8. November 1882.

L. S.
Der Ober-Präsident der Provinz Sachsen.
(93.) v. Wolff.

Städtische Sparkasse zu Halle a/S. Bekanntmachung.

Auf Grund des § 29 des revidirten Statuts für die städtische Sparkasse zu Halle a/S. vom 20. October 1874 bringen wir nachstehend den von den städtischen Behörden beschloffenen und von dem Herrn Ober-Präsidenten genehmigten Statut-Nachtrag vom 2. September 1882 zur öffentlichen Kenntniss.
Halle a/S., den 11. Juni 1883.

Das Directorium der städtischen Sparkasse.
Zernial.

Erster Nachtrag zu dem revidirten Statut für die Sparkasse der Stadt Halle a/S. vom 20. October 1874.

Die Bestimmungen sub a) b) c) des § 7 werden aufgehoben und tritt an deren Stelle folgende Fassung:
§ 7. Die Gelder zur Sparkasse werden genutzt:
a) durch Verkauf von solchen Wertpapieren, wie im § 39 der Verordnungs-Sammlung vom 5. Juli 1875 für die Belegung von Münzelagern vorgeschrieben ist;
b) durch Ausleihung gegen hypothekarische Verpfändung von ländlichen und städtischen Grundstücken, soweit sie im Gebiete der preussischen Grundbuch-Ordnung vom 5. Mai 1872 liegen und pupillarische Sicherheiten bieten. Diese Sicherheit wird angenommen bei ländlichen Grundstücken innerhalb der ersten zwei Drittel und bei städtischen Grundstücken innerhalb der ersten Hälfte des durch die Kreis- resp. städtische Abschlagskommission festgesetzten Wertes. Sollen diese Eigenschaften im Gegenfall zu Gebürten verpfändet werden, so kann von einer

Taxe Abstand genommen werden, wenn der 20fache Grundsteuer-Heinertrag durch das Darlehn nicht übersteigen wird. Bei Belegung von Gebäuden kann nur dann auf eine gleiche Taxe verzichtet werden, wenn das Darlehn innerhalb des (12 1/2) zwölfeinhalbfachen Gebäudesteuer- Nutzungswertes resp. innerhalb der ersten Hälfte der Summe, mit welcher dieselben bei einer öffentlichen Societät gegen Feuergefahr versichert sind, bleibt;
c) durch Anleihen auf gezeigte mit mindestens drei Unterschriften verbriefte Wechsel nach den Grundrissen der Reichsbank bis zur Höhe von (1/2) einem Fünftel des Betrages der Sparassens-Einlagen; ferner gegen Deposition von Hypothekenforderungen mit der Inhaberschaft der sub b) gedachten Kategorie und gegen auf den Inhaber lautende Papiere, soweit solche nach den Bestimmungen der Reichsbank von dieser lombardirt werden. Der gleichen Darlehensgeschäfte sind immer nur auf 3 Monate aufzufassen.
§ 27. Der nach Verbreitung der Verwaltungskosten verbleibende Ueberfluß der Activa über die Passiva der Sparkasse bildet ihren Reservefond behufs Deckung etwaiger Ausfälle. Erzieht der Ueberfluß der nach § 22 alljährlich zu legenden Rechnung einen Reservefond, welcher fünfzehn Prozent der Passivmasse übersteigt, so kann ein Theil des überflüssigen Betrages für gemeinnützige öffentliche Zwecke der Stadt überlassen werden.
Diesen zu überweisenden Betrag haben die städtischen Behörden nach Anhörung des Directoriums der Sparkasse festzusetzen. Der Gemeindefreischuß über die Verwendung unterliegt der Genehmigung des Herrn Regierungs-Präsidenten.
Halle a/S., den 2. September 1882.

Der Magistrat.
(93.) Stabe. Zernial.
Die Stadtverordneten.
(93.) Dr. Schrader. Weind. Dr. Müller. Wolff.
Vorsteher Nachtrag wird hiermit bestätigt.
Magdeburg, den 18. October 1882.
L. S.
Der Ober-Präsident der Provinz Sachsen.
(93.) v. Wolff.

Das Prinzip der „Täglichen Rundschau“,
die politischen Ereignisse ganz unparteiisch zu besprechen, alles Wissenswerthe anschaulich darzustellen und einseitiges Raisonnement zu unterlassen; dafür aber alle der Politik mindestens gleichwerthigen Kulturinteressen und Tagesereignisse desto ausführlicher zu berücksichtigen, — dieses Prinzip hat durch das nunmehr fast zweiwöchige Bestehen der Täglichen Rundschau sowie durch die ihr zu Theil gewordene und noch stets wachsende Anerkennung den Beweis seiner Berechtigung erbracht.
Im neuen Quartal wird die „Tägliche Rundschau“ in ihrer täglich erscheinenden Unterhaltungsbeilage ausser zwei spannend und interessant geschriebenen Romanen von O. Heller und Josephine Gräfin Schwerin und den in ihrer Gediegenheit und Vielseitigkeit hinreichend gewürdigten zahlreichen Beiträgen der namhaftesten Schriftsteller auch

!! Lebenserinnerungen !!
Friedrich Bodenstedt's !!
in einer längeren Folge von Artikeln veröffentlicht. Kann irgend ein anderer der zeitgenössischen Schriftsteller kann so eigenartige Erlebnisse, auf einen so reichen und wechselvollen Entwicklungsgang, auf so interessante persönliche Verbindungen zurückblicken, kann ein anderer hat mit solcher Freudigkeit und Neigung die literarischen Bestrebungen seines Zeitalters beobachtet und antheilnehmend gefördert, wie der philosophische Dichter des Mirza Schaffy. Mit Recht darf man daher von diesen Erinnerungen fesselnde Neuigkeiten und interessante Einblicke in das literarische Leben der letzten vier Jahrzehnte erwarten.
Alle Postanstalten und Zeitungsspediteure nehmen für den Preis von nur 5 Mark Bestellungen auf die „Tägliche Rundschau“ pro III. Quartal entgegen.
Anf Wunsch sendet die Expedition der „Täglichen Rundschau“ in Berlin W., Wilhelmstr. 94, Probe- (d. h. letzterestisches) Nummern gratis und franco.

CARNE PURA,

Fleischnahrungsmittel, billig, nahrhaft, schmackhaft, haltbar.
Garantie für Reinheit, Güte, Gehalt und Haltbarkeit.
Antitische und thierärztliche Controlle der Fabriken in Buenos Aires und Berlin.
Patentfleischpulver, (Carne pura) 1/2 Kilo: 45 Pf. giebt 10 - 12 Tassen Bouillon.
Patentfleischgemüse (Gehob. Bohnen, 1 Patrone. 25 Pf. giebt 6 Teller Speise.)
Bedeutende Ersparnis an Brennmaterial und Zeit.
Ueber die Zubereitung s. d. Carne pura-Kochbuch v. Dr. Aug. Gausser.
Carne pura-Biscuits, -Cacao, -Chocolade vor Allen für Kinder, Nervenalescenten, Reisende etc. von Aerzten empfohlen und angemeldet.
Niederlage in Halle a/S. bei Helmbold & Co., Louis Voigt, Apoth. M. Thamm.
50 tüchtige Hüner und Förderer-
leute finden sofort dauernde und lohnende Beschäftigung auf der
Braunkohlenzeche
Minna Anna bei Grözig,
Station Gr. Weissand.
gleich nach dem Frage ff gerüchert, verendet die Postkraft Anzahl 22 - 28 Stück fr. u. Postrandnahme für 3.50 & 4. Broten, Greifswald a/S. etc.

Auction.

Freitag, den 22. d. M. Vormittag 10 Uhr sollen im Gute Nr. 4 zu Brietzer 20 Stück schwere steine Sammel u. Schafe aus d. Meißner Gebiet verkauft werden. Beibehaltung im Zernial.
Jeder Theil der frammungingen schieben Ebene eines Schraubenganges ist der Theil einer elliptischen Schiefe; in deren figurellen und mechanischen Eigenschaften ist ein latentes mechanisches Gesetz vorband.
Die erste Grundlage für das Verständnis dieses neuen mechanischen Gesetzes besteht aber darin: daß von unserem Verstande die elliptische Schiefe mit der gradlinigen schieben Ebene in ihrer mechanischen Eigenschaft nicht als identisch bezeichnet wird.

Die Centralbewegung
in dem von mir konstruirten Hebel.
Dieser Hebel besteht mindestens aus zwei um große Drehbaren Achsen, welche eine solche Lage im Raume zu einander haben, daß die Parallele zur Axe des einen gleichzeitig eine Ebene oder auch Tangente des Kreises im andern Hebeltheile bildet. In dieser Lage der Hebeltheile zu einander gehört die Figur der Ausschneitte für deren Verbindung, (Eingriff), der elliptischen Schiefe an, wo die elliptische Schiefe des einen die elliptische Schiefe des andern Hebeltheils in einem Punkte berührt. Der Angriffspunkt zwischen den beiden Hebeltheilen ist gleichzeitig auch der Treffungspunkt der beiden auf diesen Hebel einwirkenden Kräfte, in welchem dieselben sich rechtwinklig schneiden, wodurch dieser Punkt als Centralpunkt des Hebels zu bezeichnen ist.

In dem in den beiden Hebeltheilen durch die elliptischen Ausschneitte hergestellten Schiefen sich zu einander verhalten, wie die entgegengesetzten Größen sich in der Mathematik zu einander verhalten, wo in dem einen positive und im andern Hebeltheile sich negative elliptische Schiefen befinden, so verhalten sich auch die beiden auf den Hebel einwirkenden Kräfte im Centralpunkte desselben zu einander, wie die positiven und negativen Größen sich in der Mathematik zu einander verhalten.
Der Kraft des Bewegers (Motor) wird hier der positive und der Widerstandskraft, (Schwerkraft, Arbeit und Last) der negative Theil des Hebels angewiesen.
Die im Kreisumfang des negativen Hebeltheils thätige Kraft wird im Centralpunkte des Hebels durch die elliptischen Schiefen vollständig festgehalten, so daß diese aus sich selbst heraus eine Bewegung der Hebeltheile um ihre Axen nicht hervorbringen vermag. Aber die im Kreisumfang des positiven Hebeltheils thätige Kraft tritt durch den Centralpunkt hindurch, und wirkt die vom negativen Hebeltheile aus im Centralpunkte vorhandene Widerstandskraft mittelst des Steigungswinkels der positiven elliptischen Schiefe in ihrer Wirkungslenke zurück.
In dem in den negativen Hebeltheile thätige Kraft unmittelbar durch den Centralpunkt wirkt und durch dieselben festgehalten wird, so ist diese mechanische Wirkung des Hebels als Centralpunktskraft zu bezeichnen, und die an der mechanischen Wirkung: daß die im positiven Hebeltheile thätige Kraft und eine rechte Winkelliche Hinbewegung auf den Radius des negativen Hebeltheils hervorbringt, wodurch die im negativen Hebeltheile thätige Kraft aus dem Centralpunkte entfernt und in ihrer Wirkungslenke zurück geworfen wird, ist als Tangentialkraft dieses Hebels zu bezeichnen.
Diese Beschreibung ist nur für solche Männer gegeben, welche das dynamische mechanische Gesetz in seinen bekannten Hebeln und Maschinen nicht als ein unabwehrliches Naturgesetz betrachten.
Göttingen, im Juni 1883.
Karl Streubinger.
Mathematiker.

Eine herrlichste Wohnung zu verm. 550 Mark nebst Gartenbesetzung für ruhige Leute Bernburger Str. 13.

Familien-Nachrichten.

Lodes-Anzeige.
Heute Nachmittag 4 Uhr entfiel sanft nach schweren Leiden unsere innig geliebte Tochter Anna im Alter von 9 Jahren 5 Monaten, was wir hierdurch allen Freunden und Bekannten theilhaftig anzeigen.
Göhrstedt, d. 15. Juni 1883.
A. Schmidt's Frau geb. Schumann.