

Inhalt: In Memoriam. Armen-Ordnung der Stadt Halle. — Abhandlungen über populäre Heilkräfte von Dr. C. Kunze XXVIII. Ueber die Vogeleier. Ueber das Fleisch — Renthierfleisch. Ueber die landwirthschaftlichen Verhältnisse von Dr. O. Baumer. — Fortsetzung der Fortsetzung und der Brantwein. — Mannschafliches. — Ernteresultate in der Provinz Sachsen.

In Memoriam.

CCXLXII. 16. Oct.

Armen-Ordnung der Stadt Halle vom 16. Oct. 1706.

Diese erste Armen-Ordnung wurde auf Befehl König Friedrichs I. von Preußen, durch eine Commission festgesetzt, welche aus je einem Abgeordneten der königl. Kammer, des Consistoriums, des Magistrats, der Thalgerrichte, sowie aus den Geistlichen sämtlicher Kirchen in Halle bestand, zu denen noch der Hospitalprediger M. Semler kam. Diese Armen-Ordnung bestimmt — und das ist zu damaliger Zeit hoch anzuschlagen — daß zu ihr alle Einwohner, ohne Unterschied der Religion, beitragen müssen. Aus dieser Armenliste sollten unterstützt werden: durchziehende Arme, Gebrechliche, Vertriebene; auch für abgebrannte Kirchen u. dgl. Gebrechliche, besonders aber die einheimischen Armen sollte gegeben werden, wenn ihre Bedürftigkeit erkannt war, eine wöchentliche Unterstützung haben. Verworfene, arme Kinder sollen untergebracht und unterrichtet werden und die einheimischen Armen, so das Lob eines frommen und thätigen Wandlers haben, mit neuen Kleidungen und auch wohl Viehsgeld versehen werden.

Alle Monate wurde eine Collecte von Haus zu Haus eingesammelt und, damit man den Ertrag derselben ungefähr berechnen könne, sollten die Geber in ein ihnen vorgelegtes Buch einschreiben, wie viel für ein Jahr vorläufig Jeder monatlich zu geben bereit sei.

Wenn ein neuer Beamter, sei es in königlichen oder Stadt- oder Thal- oder Universitätsdiensten bestallt wird, ist er um eine freiwillige Gabe zu bitten.

Für alle Disputationen bei Hochzeiten, Kindtaufen, Begräbnissen u. dgl. ein Beitrag an die Armenkasse zu zahlen. Auch die Geistlichen mußten zahlen, nämlich jeder Candidat, der ordiniert wurde, sowie jeder Pfarrer, der eine bessere Stelle erhielt, jedoch ein Groschen.

Bei den Studenten wurde durch dazu verdordnete, aufrichtige Studien bei Gelegenheit ihres Mittagessens für die Armen gesammelt.

Von der königlichen Kammer, der Kämmerer, den Thalgerrichten und aus den Kirchenkasten wurden jährlich zusammen 535 Thaler geteilt.

Was in den Büchsen auf Hochzeiten, Doctoraten und anderen Comitiis eintam, wurde gleichfalls in die Armenkasse gelegt. Auch das Geld bekam sie, welches Braut und Bräutigam, wenn sie nicht zu geheimer Zeit sich trauen ließen oder Taufpaten, wenn sie zu spät in die Kirche kamen, entrichten mußten.

In den Gast- und Wirtschaftshäusern, auf den Wämmertischen, im Rathshaus und in anderen Wein- und Wirtschaftshäusern waren Büchsen, in welche die Gäste auf Erinnerung des Wirthes eine Gabe legen sollten. Insbesondere wurden Fischer, Händelsleute und Säuler mit einer Geldstrafe belegt, welche in die Armenkasse floß. Alle die Meister wurden, oder den Bürgerbrief erhielten, hatten zur Armenkasse zu steuern, wie auch die Selbsttraten für zu klein gebodenes Brot, sowie für falsche Gewicht und Elle in sie floßen. Alle Gastwirths, die am Sonntag Saufgelage biesten, sowie alle Musikanten, die an solchen Tagen in Säulern oder auf der Straße spielten, wurden mit 16 Groschen bis 1 Thaler gebüßt zum Vellen der Armenkasse.

Damit nun solche Almosenkasse wohl administrirt und ärztlich damit umgegangen werde, hatte das obengenannte Collegium wöchentlich einmal zusammen zu kommen, um über Einnahme und Ausgabe zu berathen.

Damit die Straßen- und Hausbettelei aufhöre, sollten die Armenwächter und Gassenwächter die Gassen fleißig begehen und die faulen Bettler anzeigen, damit diese in das Luchthaus gebracht würden; die Armenwächter hatten sich auch nach den Zuständen kranker Armer fleißig zu erkundigen und hier von den Administratoren der Armenkasse Anzeige zu machen.

Das Document schließt mit den Worten: „Nun Gott, welcher die Menschenherzen in seiner Hand hat und sie lenkt, wie Wasserbäche, der wolle auch aller Menschen Herzen, sowohl der vornehmen, wie der geringen in dieser Stadt, dergestalt lenken, daß sie sich gegen die rechten Armen und wahren Nothleidenden freigebig und milde erweisen. Er aber, der auch einen Trunk kalten Wassers nicht unvergottet lassen will, erlese Alles, was aus willigen Herzen beizutragen wird, mit tausendfältigem Segen!“ In diesen Worten unserer frommen Vorfahren lagen wir den Herzen: Amen!

Abhandlungen über populäre Heilkräfte

von Dr. C. Kunze.

XXVIII. [Nachdruck verboten.]

Ueber die Vogeleier.

Wir haben in den letzten Abhandlungen über die Milch und das Fleisch gebrachten und bleibt uns heute noch das dritte wichtige Nahrungsmittel aus dem Thierreich, das Vogelei, das Vogelei zur Beschreibung übrig. Von Vogeleiern bilden nur die Hühnereier ein allgemein benutztes Nahrungsmittel und nur ausnahmsweise kommen Gänse- und Enteneier zum Vorkommen. Gänse wenig haben die Küchener eine hygienische Bedeutung; sie bilden lediglich eine seltene Delikatesse und sind Sache der Feinschmecker.

Der Consum der Hühnereier ist ein enormer. Um meinen Verbrauch Frankreichs, und zwar kam 1871 pro anno auf jeden Kopf der pariser Bevölkerung 128 Stück. Nach Schieferbeder und Mayer wurden im Mittel von einem Einwohner pro Tag consumirt

in München 25, in Paris 18, in London 10 Gramm Ei.
Ein Hühnerei wiegt im Mittel 50 Gramm und kommen hiervon 7 Gramm auf die Schale, 27 Gramm auf das Eiweiß, 16 Gramm auf das Eigelb. Die Schalen bestehen größtentheils aus kohlensaurem Kalk, das Eiweiß und Eigelb aus folgenden Substanzen:

	Eiweiß-		Eigelb-	
	Wasser %	Eiweiß %	Wasser %	Eigelb %
Hühnereierweiß	85,75	12,67	0,25	—
Hühnereiergelb	50,82	16,24	31,75	0,13

Niernach ist das Eigelb weit gehaltvoller als das Eiweiß, denn es enthält mehr Stickstoff wie das letztere und ist sehr fettreich. Die Salze des Eiweißes bestehen besonders in Schwefelwasserstoff, Natrium und Kalzium, in Chlorcalcium und Chloralium, während im Eigelb die phosphorsauren Salze weit bedeutender sind. Bei Fäulnis der Eier gehen die schwefelartigen Salze in Schwefelwasserstoff über und wird dadurch der üble Geruch erzeugt. Während das Eiweiß bei 60–70 Grad gerinnt, geschieht dies beim Eigelb erst bei 70–80 Grad.

Nach den physiologischen Verdauungsversuchen von Goldstein und Drewke soll der Mageninhalt hart gekochte Eier eben so gut verdauen, wie rohe und halboverweichte, eine Angabe, die jedoch der täglichen Erfahrung widerspricht. Namentlich bei Kindern sieht man deutlich, daß harte Eier fast nie vertragen werden und meist Verdauungsstörungen zur Folge haben, während weich gekochte Eier gut und leicht verdaulich sind. Auch unter Erwachsenen finden sich viele, die nach harten Eiern an Drücken im Magen und längerem Aufstoßen leiden, während weichgekochte Eier diese Beschwerden nicht herbeiführen. Wir müssen hiernach an-

Durch Fortsetzung des Hinweises für Landwirthschaftliche, Oekonomien und Gersten hat die königlichen Regierung angeordnet, insbesondere zum Zweck der Erhaltung der Gesundheit der Bevölkerung, die Armen-Ordnung der Stadt Halle vom 16. Oct. 1706, welche durch die königliche Commission festgesetzt wurde, durch die königliche Kammer, des Consistoriums, des Magistrats, der Thalgerrichte, sowie aus den Geistlichen sämtlicher Kirchen in Halle bestand, zu denen noch der Hospitalprediger M. Semler kam. Diese Armen-Ordnung bestimmt — und das ist zu damaliger Zeit hoch anzuschlagen — daß zu ihr alle Einwohner, ohne Unterschied der Religion, beitragen müssen. Aus dieser Armenliste sollten unterstützt werden: durchziehende Arme, Gebrechliche, Vertriebene; auch für abgebrannte Kirchen u. dgl. Gebrechliche, besonders aber die einheimischen Armen sollte gegeben werden, wenn ihre Bedürftigkeit erkannt war, eine wöchentliche Unterstützung haben. Verworfene, arme Kinder sollen untergebracht und unterrichtet werden und die einheimischen Armen, so das Lob eines frommen und thätigen Wandlers haben, mit neuen Kleidungen und auch wohl Viehsgeld versehen werden. Alle Monate wurde eine Collecte von Haus zu Haus eingesammelt und, damit man den Ertrag derselben ungefähr berechnen könne, sollten die Geber in ein ihnen vorgelegtes Buch einschreiben, wie viel für ein Jahr vorläufig Jeder monatlich zu geben bereit sei. Wenn ein neuer Beamter, sei es in königlichen oder Stadt- oder Thal- oder Universitätsdiensten bestallt wird, ist er um eine freiwillige Gabe zu bitten. Für alle Disputationen bei Hochzeiten, Kindtaufen, Begräbnissen u. dgl. ein Beitrag an die Armenkasse zu zahlen. Auch die Geistlichen mußten zahlen, nämlich jeder Candidat, der ordiniert wurde, sowie jeder Pfarrer, der eine bessere Stelle erhielt, jedoch ein Groschen. Bei den Studenten wurde durch dazu verdordnete, aufrichtige Studien bei Gelegenheit ihres Mittagessens für die Armen gesammelt. Von der königlichen Kammer, der Kämmerer, den Thalgerrichten und aus den Kirchenkasten wurden jährlich zusammen 535 Thaler geteilt. Was in den Büchsen auf Hochzeiten, Doctoraten und anderen Comitiis eintam, wurde gleichfalls in die Armenkasse gelegt. Auch das Geld bekam sie, welches Braut und Bräutigam, wenn sie nicht zu geheimer Zeit sich trauen ließen oder Taufpaten, wenn sie zu spät in die Kirche kamen, entrichten mußten. In den Gast- und Wirtschaftshäusern, auf den Wämmertischen, im Rathshaus und in anderen Wein- und Wirtschaftshäusern waren Büchsen, in welche die Gäste auf Erinnerung des Wirthes eine Gabe legen sollten. Insbesondere wurden Fischer, Händelsleute und Säuler mit einer Geldstrafe belegt, welche in die Armenkasse floß. Alle die Meister wurden, oder den Bürgerbrief erhielten, hatten zur Armenkasse zu steuern, wie auch die Selbsttraten für zu klein gebodenes Brot, sowie für falsche Gewicht und Elle in sie floßen. Alle Gastwirths, die am Sonntag Saufgelage biesten, sowie alle Musikanten, die an solchen Tagen in Säulern oder auf der Straße spielten, wurden mit 16 Groschen bis 1 Thaler gebüßt zum Vellen der Armenkasse. Damit nun solche Almosenkasse wohl administrirt und ärztlich damit umgegangen werde, hatte das obengenannte Collegium wöchentlich einmal zusammen zu kommen, um über Einnahme und Ausgabe zu berathen.

Ernteresultate in der Provinz Sachsen i. J. 1881.

Ernteresultate in der Provinz Sachsen i. J. 1881.

Ernteresultate	Ernteresultate	Ernteresultate	Ernteresultate	Ernteresultate	Ernteresultate	Ernteresultate	Ernteresultate	Ernteresultate	Ernteresultate	Ernteresultate
Getreide	Getreide	Getreide	Getreide	Getreide	Getreide	Getreide	Getreide	Getreide	Getreide	Getreide
...

Für die Redaction verantwortlich: Otto Fentel in Halle a. d. S.

Druck und Verlag von Otto Fentel in Halle a. d. S.



nehmen, daß die Goldstein'schen Untersuchungen wohl nicht ohne Fehler vorgenommen sind.

Betreffs des Nährstoffgehaltes entsprechen etwa 18—20 Säuerer einen Kilo mittelreifein Getreides, d. h. 900—1000 Gramm Säuerer sind gleich 1000 Gramm Mehl. Der Nährwerth der Eier ist demnach fast völlig gleich dem des Fleisches, nicht höher, wie man meist im Publikum glaubt.

Die Schmachhaftigkeit der Eier richtet sich danach, ob dieselben frisch und ob sie in der ersten Periode der Legezeit der Hühner gelegt sind. Frische Eier sind wohl, fassen in einer Salzlösung (etwa 1 Theil Kochsalz auf 10 Theile Wasser) langsam unter und im Ion. Eierpfeigel * setzt das Eiwei ß eine runde gelbe Figur. Alle Eier schwimmen in der Salzlösung, bei durch Bedampfung von Wasser durch die Eischale das Ei nicht mehr völlig gefüllt ist und einen Gemüthsverlust erlitten hat. Man verhütet diese Wasserbedampfung am besten durch Befruchten der Eier mit Wasser und halten sich so behandelte Eier lange Zeit gut. Ob die im Beginn der Legezeit der Hühner zuerst gelegten und viel allgemein am besten schmeckenden Eier auch einen größeren Nährwerth haben, wie die a. B. im Sommer gelegten, ist noch nicht festgestellt, doch nicht unwahrscheinlich.

Ueber das Obst.

Den Uebergang von den Nahrungsmitteln zu den in der nächsten Abhandlung zu besprechenden Genußmitteln bildet das Obst. Es besteht zwar nur aus geringen Mengen Stickstoffsubstanzen, die bei der Ernährung kaum ins Gewicht fallen, wohl aber aus nicht unbedeutenden Mengen leicht verdaulicher stickstoffreicher Extraktstoffe und Zuder, welche für die Ernährung nicht ohne Bedeutung sind, ja die getrockneten Früchte haben nach König einen Nährgehalt, der mehr oder weniger dem des Brodes gleichkommt. Die Säuren: Weinsäure, Weinsäure, Citronensäure u. je nach den verschiedenen Früchten und die mannigfachen aromatischen Bestandtheile machen das Obst zu beliebten Genußmitteln. Die nachfolgende Uebersicht nach König gibt das Mittel der chemischen Zusammensetzung verschiedener Obstsorten:

Table with columns for fruit types (a. Frisch, b. Getrocknet) and various chemical components like water, ash, free acids, sugar, etc.

Landwirthschaftliches.

A. Petermann's Versuche über den landwirthschaftlichen Werth des Lebermehls.

Von Dr. G. Baumert.

Bekanntlich werden verschiedene industrielle Abfälle sehr zweckmäßig dadurch verwertet, daß es gelingt, dieselben auf Dünge-mittel zu verarbeiten, sofern sie einen gewissen Gehalt an

* Die Eierpfeigel sind sehr praktische Instrumente und sollten in keiner Hauswirthschaft fehlen, da sie sicher angeben, ob ein Ei in Fäulniß übergegangen oder befruchtet ist. Man bekommt sie hier in Halle in der Handlung von Haus- und Küchengeräth-schaften von Müller in der Poststraße, das Stück für 75 Pfg.

Pflanzennährstoffen enthalten. So ist man denn auch eifrig bemüht, alten Leder feines Stickstoffgehaltes wegen eine Abfallquelle als Düngemittel zu erschließen. Es wird zu diesem Behufe geröthet oder mit überhitzten Wasserdämpfen behandelt und in ein feines Pulver vermanbelt.

Am dieser Stelle ist bereits einmal darauf hingewiesen worden, daß und warum dieses Lebermehl für landwirthschaftliche Zwecke äußerst geringwerthig ist. Die düngebende Wirkung stickstoffhaltiger thierischer Abfälle beruht auf der Zersetzung, welche sie im Boden erleiden und bei welcher der Stickstoff in Ammoniakverbindungen übergeführt wird. Das Leder aber ist bekanntlich so präparirt (beim Gerben), daß es vor Zersetzung geschützt ist. Dies ist auch der Grund, warum die düngebende Wirkung des Lebermehls völlig so geringe ist; es ist auf chemischem Wege vor Fäulniß geschützt und sein Stickstoff wird daher nur ungemein langsam im Boden in einen für die Pflanzen aufnehmbaren Zustand übergeführt.

Petermann hat nun im vorigen Jahre Versuche angestellt, um die düngebende Wirkung des Lebermehls zu beobachten.

Die erste Versuchreihe wurde in einem Gewächshause ausgeführt und zwar in Töpfen, von denen jeder enthielt:

- 4000 gr sandigen Thonboden, 0,25 gr Stickstoff, 0,20 gr Phosphorsäure, 0,20 gr Kali.

In jeden Topf wurden 6 Heterkärer gesät. Nach dem Aufgehen wurde aus jedem Topf die schwächste Pflanze entfernt, so daß also 5 Pflanzen pro Topf zurückblieben.

Die Resultate waren folgende:

Table showing results for 'Ungedüngt' and 'Stickstoff als Lebermehl' treatments, listing crop yield and nutrient content.

Bei der reinen Stickstoffdüngung mit Lebermehl und Blutmehl hatte also keines bezüglich der Körnererzeugung fast gar nicht gewirkt; dem

Table showing results for 'Ungedüngt', 'Lebermehl', and 'Blutmehl' treatments.

Die Frage nach der Wirksamkeit des Lebermehls neben Phosphorsäure ist durch folgende Versuchsergebnisse beantwortet:

Table showing results for 'Lebermehl und präcipitirter Kalk' and 'Blutmehl und präcipitirter Kalk' treatments.

Nach hier hatte der Stickstoff des Blutmehls nahezu den doppelten Körnerertrag geliefert als der des Lebermehls.

Der Verlauf der Wirkung des Lebermehls neben Phosphorsäure und Kalk fiel gleichfalls negativ aus, wie folgende Erntezahlen zeigen:

Table showing results for 'Blutmehl', 'Lebermehl', and 'Chlorcalcium' treatments.

Neben diesen Topfversuchen stellte Petermann noch eine Versuchreihe im Garten mit Pferdebohnen an, wobei er Lebermehl mit Chlorkalk verglich. Die Resultate zeigen, daß der Chlorkalkpeter seinen alten guten Ruf verlor hat, während das Lebermehl sich nahezu vollständig wirkungslos erwies:

Table showing results for 'Ungedüngt', 'Lebermehl', and 'Chlorkalk' treatments in the garden.

In größerem Maßstabe führte Petermann endlich noch Feldversuche mit Zuckerrüben aus. Der Plan derselben, sowie ihre Resultate sind leicht aus folgender Zusammenstellung ersichtlich:

Table with columns for fertilizer types (Ungedüngt, Ammoniak, etc.) and their yields in kg.

Das Lebermehl hatte also hierbei einen bis zu 11 Procent steigenden Mehrertrag gegenüber den umgebüngten Parzellen bewirkt; insofern vermindert derselbe gegen die Wirkung des Chlorkalkpeters, der ein Kilo von 20 Proc. hervorbrachte. Diese Versuche bestätigen aufs Neue die Thatsache, daß das Lebermehl wenig oder gar keinen landwirthschaftlichen Werth besitzt.

Nochmals die Feldarbeit und der Branntwein.

Halle a/S., 10. Oct.

Herr Redacteur!

In dem Beilatt zur Saale-Zeitung vom 9. October, 'Blätter für Belehrung und Unterhaltung' erscheint ein Artikel 'Die Feldarbeit und der Branntwein', auf welchen ich mit Nachdruckes zu erwähnen erlaube. Der Herr Verfasser jenes Artikels sagt u. A., daß die Landbevölkerung der Vereinigten Staaten von Nordamerika an dem überhältnismäßig hohen Consum von Branntwein einen sehr geringen Antheil nimmt und daß nur die Städte der Unmähigkeit anzuliegen sind. Ganz ähnlich liegen bei uns in Deutschland die Verhältnisse auch; nur mit dem Unterschiede, daß man sagen könnte: in keiner Stadt der Städte ist der Unmähigkeit anzuliegen. Es kommt hier in Deutschland überhaupt wohl selten vor, daß der Landmann seinen Arbeiter Getränke verabreicht, mit Ausnahme der Ernte, wo extra zu diesem Zwecke ein leichtes Braubier 'Erntebier' hergestellt wird. Zu leugnen ist nicht, daß der Deutsche gegenüber den südlicheren europäischen Völkern, in seinen Gemüthen anpruchsvoller ist und daß er vorzüglich viel auf ein gutes Frühstück gibt. Da nun zu letzterem, nach deutschen Begriffen, ob Vornehm oder Geringe ein ansehnliches Getränk erforderlich ist, so greift der ärmer Mann, der Arbeiter, ganz natürlich nach dem billigsten und transportabelsten, dem Branntwein, wodurch er sich seine Tafeltrankung so viel Wenigern ergötzt, als der vornehmer Weintrinker Marx hierzu braucht. Wenn nun der Verfasser des obigen Artikels aber von Amerika aus uns Verem dieses Blattes ein Bild vor Augen zu führen bestricht ist, auf welchem marschirende (natürlich seiner Meinung nach deutsche*) Soldaten, so mannschaft in Folge der kraftuntergrabenden Wirkung des Branntweins hinfinken, daß nicht Wagen genug aufzutreiben sind, dieselben nachzuführen, so braucht man wohl bei uns nicht erst zu sagen, daß der Verfasser, wenigstens deutsche Soldaten, noch nie auf dem Marsche gesehen hat. Die alte Tradition ist in der Armeelandschaft, wonach mit Hilfe einer Wehrlandsfähigkeit gegen Strapazen versehen soll. Schon vor ca. 20 Jahren ist der Branntwein in der preussischen Arme als officielles Genußmittel des Soldaten im Felde oder im Manöver ausgeschlossen, dafür aber der Kaffee eingeführt. Da nun der Soldat im Felde, wie z. B. in den letzten beiden Feldzügen in Preussensland, fast nur auf die Vererbung aus Magazinen angewiesen, zur Selbstbeschaffung von Branntwein nicht in der Lage überhand oft lange Zeit an Branntwein gar nicht zu denken ist, und trotzdem die

* Dies ist in dem betr. Artikel nicht gesagt und wohl auch nicht gemeint. D. H.

und da Soldaten aus marschirenden Colonnen hingedrungen sind, so ist dies ein sicherer Beweis, daß auch andere Ursachen als der Genuß von Branntwein, vorzüglich während eines Marsches, oben beschilderte Wirkungen hervorbringen. Von derartigen Vorkommnissen im Garantenbrieftome sowie während des Wanders aber kann bei der allbekannt guten Mannschucht unserer Armee selbstverständlich keine Rede sein.

Vergleicht aber der Verfasser die Leistungen eines Marsches von Truppen mit den marschirenden Colonnen, so kann diese Beurteilung wohl nur eine höchst einseitige genannt werden. Hier auf der einen Seite ist die Freiheit des Marsches und auf der andern Seite vollständige Unterordnung des Willens großer Massen unter denjenigen des Führers. Genuß wohl mancher von den, bei großen Truppenmärschen schlapp* werdenden Soldaten in dem Consum und den Verhältnissen eines Truppers das Doppelte eines Truppenmarches leisten und doch nicht hinfinken. In den meisten Fällen ist wohl nur eine krankhafte Körperdisposition resp. Mangel an Energie Schuld, höchst selten aber ist es als eine Folge des genossenen Branntweins zu bezeichnen. Einen eigentümlichen Begriff äußert Verfasser auch über unsere freiheldlichen Verhältnisse, indem es ihn stets betreibt, daß man in Deutschland, wo man doch die Macht hätte, den Branntwein zu unterdrücken, davon keinen Gebrauch macht. Abgesehen davon, daß eine große Anzahl Leute, auch wenn sie die Mittel besitzen, kostspieligere Getränke wie z. B. Wein und Bier zu bevorzugen, es nicht verdammen, ein Gläschen Branntwein zu trinken (siehe in Ihrem Hauptblatte vom 8. October 'Die Tafelreden Kaiser Alexanders von Rußland'), so würde dem armen Mann, der sich nicht über den Branntwein vertreiben kann, das wohl fast über die ganze Erde verbreitete Bedürfnis geistiger Anregung ganz bestimmen. Wenn ich auch dem befannten Werke:

Des Morgens schmeckt der Branntwein gut, Desgleichen zu Mittage u. c.

durchaus nicht beistimme, so möchte ich doch dazugegen auftreten, daß man unsere hochgeehrte rühmlichste Arme, die Wäpste des Vaterlands, als abdrückendes Beispiel des Verumptums im Fufel hinstellt.** Um aber ein uns Deutschen anhaftendes Uebel zu kuriren, was es wohl winchenswerth, daß sich deutsche Nerzte fänden, welche das etwaige Uebel an Ort und Stelle prüfien und eine eventuelle Stellung anbahnen.

Hochachtungsvoll H. St.

Mannichfaltiges.

Verhandlung durch Hagel beschädigter Obstbäume.

Durch das Ausfrieren der Hagelkörner an dem Stamm, den Ästen oder auch an den Zweigen, wird die Rinde, wo sie nicht fortartig wie bei älteren Birnbäumen ist, losgelockt, geneigt und löst sich von ihrer feiberrigen Verbindung mit Baft, dem Wüßungsanebene und dem Splint oder den jüngsten Holzschichten. Durch das Ausfrieren, das Zerreißen der Rinde werden diese saftführenden Schichten unmittelbar dem Einfluß der Sonne und Luft ausgesetzt, verrotthen deshalb und werden unfähig zur Saftleitung. Es entziehen am Stamm, den Ästen oder Zweigen von Rinde entblößte, kahle Stellen, an welchen keine Lebensfähigkeit mehr stattfindet; an welchen die Vermittlung des Wasserlaufes von unten nach oben oder auch umgekehrt, unterbrochen wird, in Folge deren die Ernährung des Baumes ein unvollständige ist. Derselbe oder schmilzt durch die zerrißenen oder geneigten Stellen des Baftes, welche durch die noch locker entliegende Rinde vor Verrotthen geschützt sind, der Pflanzenaft aus, welcher an der Luft in Gährung übergeht, lauer wird und in diesem Zustand zerförend auf die umgebende Rinde, Baft und Splint wirkt. Es ist also Pflicht jedes Baumbesizers, daß er die verletzten Stellen des Stammes und der Äste vor dem Einfluß der Luft schützt und ihnen statt der verlorenen und beschädigten Rinde eine schützende Decke giebt. Vor Allem muß aber die beschädigte oder losgelockte Rinde so weit im ganzen Umkreis der Verwundung weg, bis man auf Stellen kommt, wo die Rinde mit dem Baft in normaler Verbindung ist. Ist die Rinde von der Rinde abgelöst, so verstreicht man die offen gebliebene Stelle alsbald mit saftführendem Baumharz und unter dieser schützenden Hülle wird sich nach im Laufe des Sommers eine leichte Rindenrinde bilden, falls der Baft nicht zu stark verlost wurde, andernfalls wird sich aber an den Wundrändern durch das austretende Cambium eine Warbe bilden, die immer mehr und mehr die Wunde deckt und endlich bei geeigneter Pflege nach wenigen Jahren schließt. (Wol's Ort.-Blg.)

* schlapp ist die Bezeichnung für das Nichtmehrweiterkönnen aus Truppenmärschen. ** Aus der vergleichsweise Heranziehung der tiefigen Leistungen der deutschen Arme wird man dies doch auch nicht schließen wollen. D. H.

