

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Oldenburgische Blätter. 1817-1848 21 (1837)

7 (14.2.1837)

[urn:nbn:de:gbv:45:1-791687](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:gbv:45:1-791687)

Oldenburgische Blätter.

№ 7. Dienstag, den 14. Februar 1837.

Warnung gegen den Zühzorn; gegründet auf eine Thatsache.

Zühzorn ist ein schneller — jäher — Zorn im Affect, welcher der Ueberlegung vorgeht; eine Gemüthsbewegung, in welcher der Mensch nicht mit Vorsatz, sondern mit Ueber-eilung handelt. In diesem Affect vergiftet der Mensch sich selbst und ist in diesem stür-mischen Augenblicke nicht Herr seiner Ge-müthsbewegung; sein Gemüth ist verwirrt und er kann seine Vernunft nicht brauchen, beleidigt oft seinen besten Freund und bereut nachher die Ueber-eilung; er geht auf den Andern los und wenn es ihm auch das Le-ben kostete, und kann in einer Minute mehr sündigen, als er im ganzen Leben wieder gut machen kann. Brauset der Zorn, so geht der Verstand über Feld und weiß nicht, was unterdeß zu Hause vorgeht.

Der Zorn ist übrigens ein Trieb der menschlichen Natur, eine heftige Verabscheu-ung und Ablehnung des uns von Andern angethanen Unrechts, ein heftiger Unwille über erlittenes Unrecht, kann aber von der

Vernunft beherrscht werden. Er ist nur im Menschen, nicht bey den Thieren einhei-misch*).

Der Zorn wird sündlich, wenn er die Vernunft und das Pflichtgefühl betäubt. Paulus sagt daher im Briefe an die Ephe-fer (IV, 26.): »zürnet und sündigt nicht.« Kurz das Uebermaß im Zürnen, das schnelle Aufbrausen, welches Seneca eine vorüber-gehende Raserey (brevem insaniam) nennt, macht den Zorn, der an sich gerecht und be-gründet seyn kann, wenn er in Handlungen übergeht, sündlich, und eine Menge schädli-cher Wirkungen desselben hat Seneca auf-gezählt**).

Wir wollen jedoch uns folgende That-sache aus unsrer Zeit und unserm Kreise entnehmen und uns solche eine Warnung gegen den Zühzorn seyn lassen: Von May-tag 1836. an hielt eine Wittve zu H... in B... außer dem Großknecht auch zwey f. g. Halbknechte A.. und D.. im Dienst, deren erster, ein weitläufiger Verwandter

*) Muta animalia humanis affectibus carent; habent autem similes illis quondam impulsus — irasci non magis sciunt quam ignoscere. Seneca de ira Lib. 1. c. 3.

***) Videbis, sagt er, caedes ac venena; et urbium clades et totarum exitia gentium etc. etc. l. c. Lib. 1. c. 2.



der Familie, etwas über 18 Jahre und der andere, ein eigentlicher Dienstjunge, etwas über 16 Jahre alt seyn mochte. Diese beyden Letzteren hatten den Auftrag bekommen, den Pferdestall zu reinigen und trugen den Dünger mit einer Tragbahre auf den vor dem Hause liegenden Düngerhaufen. Hierbei entspann sich unter ihnen ein Streit, bey welchem aber Niemand zugegen gewesen seyn soll, weshalb die einzelnen Punkte, worüber der Streit entstanden, nicht sicher ausgemittelt werden können. Die Erzählung lautet übrigens wie folgt: A..., der Anverwandte der Familie, will den Dünger bis zu Ende des Düngerhaufens getragen haben, D... dagegen, der Dienstjunge, dem das Tragen bis dahin vielleicht etwas beschwerlich fällt, läßt die Tragbahre schon bey dem Austritt oder Anfang des Düngerhaufens los. A... darüber unwillig, gibt dem D... mit einem Rechen (Harke) einen Stoß unter die Nase und D... wirft oder stößt mit der Mistgabel, welche bey dieser Arbeit gebraucht wurde, nach A... und trifft ihn unglücklicher Weise ins Auge. Der Verwundete läuft mit der Mistgabel ins Haus, wo er sie nur mit Mühe herauszieht und dann in Ohnmacht fällt. Er wurde darauf zu Bette gebracht und am andern Tage (Dec. 1.) erfolgte der Tod. Die Leiche wurde (Dec. 4.) in Gegenwart einer Deputation des Landgerichts secirt und darauf (Dec. 9.) nach ertheilter Erlaubniß desselben beerdigt. Zum Text der

Leichenrede im Hause war gewählt: Jacobi 1, 13—14: »Niemand sage, wenn er versucht wird, daß er von Gott versucht werde; denn Gott ist nicht ein Versucher zum Bösen. Er versuchet Niemand, sondern ein Jeglicher wird versucht, wenn er von seiner eigenen Lust gereizet und gelockt wird.«

Die Sache ist nun bey dem Landgerichte in Untersuchung, und D... hat um so mehr ein strenges Urtheil zu fürchten, da, wie schon gesagt, keine Zeugen bey der That zugegen waren, welche mildernde Umstände für ihn aussagen könnten.

Schon die Sorge für unser eignes Wohl muß uns also auffordern unsern Zorn zu beherrschen, wenn wir betrachten, welche traurige Folgen für A... und D... hier der Zorn hatte; noch mehr aber müssen die Lehren des Christenthums uns dazu bewegen, welche die Tugend der Sanftmuth und Selbstbeherrschung uns zur Pflicht machen. A... teten und ehrten doch schon die Alten dieselben. Ein merkwürdiges Beispiel erzählt Seneca (Lib. III. de ira c. 38.) vom Diogenes. Dieser Philosoph hielt eine Vorlesung über den Zorn, und ein muthwilliger Schüler, um ihn auf der Stelle zu prüfen, ob er auch übe, was er lehrte, spuckte ihn an. »Ich erzürne mich nicht,« sagte er, »aber ich bin doch zweifelhaft, ob ich nicht dennoch mich erzürnen sollte«*).

Geschrieben Febr. 2. 1837.

*) Philosopho de ira maxime disserenti, adolescens protervus inspuit. Tulit hoc ille leniter ac sapienter. Non quidem, inquit, irascor: sed dubito tamen an irasci oporteat.



Milch- und Butterbehandlung in Friesland.

(Aus Beckherlins landwirthschaftl. Bemerkungen auf einer Reise nach den Niederlanden *).

Das Melken der Kühe geschieht Morgens und Abends. Ausnahmsweise werden die Kühe, welche erst gefalbt haben, in den ersten 8 Tagen drey mal täglich gemolken. Das Melkgeschirr ist meistens von Kupfer.

Während der warmen Jahreszeit wird die frischgemolkene Milch in kupfernen Gefäßen ins kalte Wasser zur schnellen Abkühlung gestellt. Dieß geschieht entweder einfach in den Wasser-Canälen selbst, in welchen zu diesem Behuf bretterne Gestelle angebracht sind, oder in einem Wassertrog, entweder im Stall oder im Milchkeller, wohin das frische Wasser vom Brunnen geleitet wird. Das Abkühlen geschieht, weil die wärmere Milch sich zu schnell zersetzt und in Säuerung kommt, und so der Rahm sich nicht ruhig und vollständig absetzen kann, was dem Ertrage großen Abbruch thut.

Wenn die Milch abgekühlt ist, kommt sie in die Milchgefäße im Milchkeller. Dieser ist meistens unter der nördlichen Seite des Hauses, halb unter und halb über der Erde, so daß die etwa 3 oder 4 Fuß vom Boden angebrachten Fenster gerade mit dem äußern Erdreiche in gleicher Höhe stehen. Die Höhe der Milchkeller ist etwas Weniges mehr als gewöhnliche Mannshöhe. Ringsum ist eine niedrige Bank von Holz oder Stein. Auf dieser, so wie auf dem Boden stehen die Milchgefäße. Der Boden ist mit Backsteinen gepflastert, in einigen Kellern sind die Wände mit glasirten Platten (Steenkes) belegt; die

höchste Reinlichkeit herrscht im Milchkeller und es werden darin durchaus keine andere Gegenstände geduldet.

Die Milchgefäße zum Aufstellen der Milch sind ganz platt und weit, theils von Holz, theils von gebrannter Erde, theils von Kupfer; letzteres wird sehr vorgezogen. In diesen Gefäßen bleibt die Milch ganz ruhig zum Rahmabsetzen stehen; vor dem Abrahmen darf die Milch nicht sauer werden. Des Morgens gemolkene Milch wird am andern Morgen (nach 24 Stunden) zum ersten Mal abgenommen und dann am Abend (12 Stunden später) noch einmal; die Abends gemolkene Milch wird am andern Abend (nach 24 Stunden) ganz abgenommen, nachher nicht wieder. Am dritten Tage wird dann immer der Rahm vom ganzen ersten Tage, der am zweyten abgenommen wurde, zusammen gebuttert.

Das Buttern geschieht in einem Butterfasse von gewöhnlicher Form, nur meistens mit Messing schön verziert. Der Stößel wird in größern Wirthschaften in der Regel von einem Pferde, in kleinern von einem Hunde oder auch von Menschen durch ein Rad getrieben. Das Buttern geschieht meistens in der an die Stallungen stoßenden Bohnstube, in größern Wirthschaften in besondern Räumen. Das Pferd geht in diesen selbst oder in einem, durch eine besondere Wand getrennten Raume um.

So bald die Butter fertig, d. h. möglichst von Buttermilch und wäßrigen Theilen

*) Im Correspondenzblatt des Königl. Württembergischen landwirthschaftlichen Vereins. 1832. B. 1. S. 6.



gereinigt ist, was man in der Regel lediglich durch Kneten mit den Händen in einer Mulde ohne Hinzuthun von Wasser verrichtet, wird sie sogleich in der Mulde mit feinem Salze gesalzen und dieses ganz einfach in die Butter eingeknetet; man nimmt auf 18 oder 20 Pfund Butter 1 Pfund Salz. Die gesalzene Butter kommt hierauf sogleich in die für den Handel bestimmten Butterfäshen, die in der Regel auf 4 oder 5 Mal, d. h. in so viel Tagen, gefüllt seyn sollen.

Aus der abgerahmten Milch wird dann noch magerer Käse in großen Formen ver-

fertigt, welcher übrigens nichts eigenthümlich Vorzügliches zu haben scheint*).

Die Butter von den ersten paar Weidemonaten, sogenannte Maybutter, ist die beste, theils wegen des frischen Grases, theils wegen der in diesen Monaten gewöhnlich angemessenen Temperatur. Die vom Herbst, September und October, steht jener wenig nach und wird hauptsächlich für den Wintervorrath vorgezogen. Die Butter aus der heißen Jahreszeit hält sich nicht so gut und so lange. Butter vom Winter wird gering geschätzt. Gute Butter muß sich ein Jahr lang gut erhalten.

Ueber die Gewichtbestimmung fetter Ochsen durch Messung

gibt Matthieu Dombasle in der Bibliothèque universelle des sciences 1831. B. 46. S. 395 eine Anweisung, welche um ihrer angeblichen Genauigkeit willen eine Prüfung verdient. Diese Methode geht von dem Grundsatz aus, daß das Netto-Gewicht des Fleisches eines Ochsen in einem gewissen Verhältnisse stehe zu dem Umfang des Brustkastens. Obgleich es scheinen könnte, daß dieser Grundsatz keine große Genauigkeit der Bestimmung zulasse, da die Körper-Dimensionen verschiedener Thiere und verschiedener Rassen so sehr verschieden sind, und demnach ein großes mageres und ein kleines fettes Thier gleichen Umfang des Brustkastens haben können, so fand Dombasle doch durch fortgesetzte Versuche an Ochsen

während der Mastung, daß die Zunahme des Gewichts mit der Zunahme dieses Umfangs in bestimmtem Verhältnisse stand, und daß nach dem Schlachten das gefundene Netto-Gewicht des Fleisches mit dem nach der Messung bestimmten, auffallend übereinstimmte, so daß die auf Messung begründete Gewichtbestimmung nur selten 15 bis 25 Pfund von der Wirklichkeit abwich. Man bedient sich zu dieser Messung gewöhnlicher Bindfäden, welche durch Knoten getheilt sind. Der erste Knoten ist 1 Metre 82 Centimetres**) vom Ende entfernt und entspricht einem Netto-Gewichte von 350 Pfund Fleisch. Die übrigen Knoten sind in Entfernungen angebracht, welche je einem halben Centner oder 50 Pfd. Fleisch entsprechen. Die Entfernungen be-

*) Im Jahre 1833. führte Friesland 5,161,930 Pfd. Butter aus und 1,034,380 Pfd. Käse.
Ann. d. Eins.

***) Ein Metre ist = 3 Fuß 11,44 Linien, ein Centimetre = 4,43 Linien paris.

tragen vom ersten zum zweyten Knoten 72 Millimetre*), vom zweyten bis dritten 71 Millimetre, vom dritten bis vierten 69 Millimetre, vom vierten bis fünften 65 Millim., vom fünften bis sechsten 61 Millim., vom sechsten bis siebenten 59 Millim., so daß, wenn das Maß eines Ochsen von 350 Pfd. ein Metre und 820 Millimetre beträgt, ein 700 Pfd. schwerer Ochse einen Umfang von 2 Metre und 290 Millim. haben wird.

Die Anwendung der Schnur geschieht folgendermaßen. Das nicht getheilte Ende der Schnur wird auf den Widerrist des Thiers von der linken Schulter her aufgelegt, das zweyte Ende zwischen den Vorderfüßen hinter dem linken und vor dem rechten durch und straff angezogen, bis die Schnur mit dem ersten Ende auf dem Widerrist wieder zusammentrifft. Auf der Seite, wo die Schnur hinter dem einen Vorderfuß durchgezogen ist, muß sie unmittelbar hinter dem Schulterblatte aufsteigen, auf derjenigen aber, wo sie vor dem Vorderfüße vorbeigeht, muß sie auf das Schulterblatt gelegt werden. Die Zahl der Knoten und die Länge zwischen dem letzten durchgelaufenen Knoten und dem Punkte, wo die Schnur mit dem ersten Ende wieder zusammentrifft, und welche leicht abgeschätzt werden kann, wird nun leicht nach obigen Angaben das Netto-Gewicht des Fleisches sich bestimmen lassen. Nur müssen die beyden Vorderfüße gleich, d. h. keiner vor dem andern stehen. Man wird auch jedesmal noch eine Gegenprobe machen, indem man zum zweyten Mal von der andern Seite her mißt, d. h. die Schnur jetzt vor dem linken und hinter dem rechten Fuß durchgehen läßt, wenn

bey dem ersten Messen das Gegentheil Statt gefunden hatte. Wenn in diesem Falle beyde Messungen nicht übereinstimmen, so wird man, wofern die Messungen genau gemacht wurden, das Mittel zwischen beyden nehmen. Das Thier darf übrigens sich zwischen diesen beyden Messungen nicht bewegen, auch darf der Kopf weder zu hoch noch zu tief, sondern nur in der gewöhnlichen Lage gehalten werden. Eine kleine Metallkette würde gleichfalls oder noch vortheilhafter angewendet werden können; die Schnur aber muß durch Wachs, womit sie eingerieben wird, dem Einfluß der Feuchtigkeit entzogen werden.

Versuche, welche etwa über die Zuverlässigkeit dieser Methode und ihre Anwendbarkeit auf deutsches Maß- und Gewichtsverhältniß angestellt würden, müßten sich auf genaue Angaben des Alters, der Rasse, der Art der Mastung, der Zeit derselben, des Zustandes der Mastung gründen, und die Länge der Meßschnur, d. h. der Umfang des Thiers müßte, so wie das Netto-Gewicht des Fleisches sehr genau angegeben werden.

Wenn es auch richtig ist, daß die Fleischer durch Uebung mit ziemlicher Sicherheit das Gewicht eines Schlachtochsen nach dem Augenmaß und nach gewissen Abmessungen (Griffen) anzugeben im Stande sind, so würde sich die fragliche Methode durch die Einfachheit des Meßgeräthes und die Leichtigkeit und Schnelligkeit seiner Anwendung, wenn sie als sicher erprobt würde, immerhin empfehlen.

Auch zur Messung des Gewichts anderer Schlachtthiere z. B. der Hammel empfiehlt

*) Ein Millimetre ist 0,44 paris. Linien.



Dombasle seine Methode der prüfenden Untersuchung*).

Ein Herr von Strachwitz zu Briesen am Oderbruche giebt eine andere Art an, das Gewicht eines Thiers durch Messung zu bestimmen, welche im Hannoverschen Magazin (1835. N^o 38.) mitgetheilt ist.

1) Um die Länge des Thiers zu messen, legt man den Anfang einer Schnur gerade auf die Mitte des vordern, dicht am Einwuchse des Halses befindlichen Schulterknochens. Diese Mitte kann man auf dem Knochen mit dem Finger leicht bemerken. Von hier zieht man die Schnur in gerader Richtung längs dem Rückgrathe so lange fort, bis man die senkrechte Linie schneidet, welche man sich vom Boden auf errichtet und das Hinterende des Lendenbackens des Thiers berührend vorstellt. Diesen Durchschnittspunct giebt der Endpunct der Länge des Thiers, welchen man durch Messung der Schnur nach Zollen bestimmt. (A).

2) Von eben dem Anfangspuncte der Länge auf der Mitte des vordern Schulterknochens legt man eine andere Schnur um

den Leib des Thiers, dergestalt, daß sie am Leibe da anschließt, wo sich die Schenkel der Vorderbeine, wenn das Thier gerade steht, endigen, und zieht diese Schnur um den Leib herum bis wieder an den Anfangspunct und so scharf als möglich an, damit die gegenstrebenden Haare auf die Vermessung keinen sonderlichen Einfluß haben. Hierauf mißt man die Länge dieser Schnur gleichfalls nach Zollen und erhält so den Umkreis des Thiers (B).

Nach dieser Messung ergiebt folgende Regel die Pfundzahl des aus dem Thiere auszuschlachtenden nutzbaren Fleisches ohne einen bedeutenden Unterschied:

Man sucht die Quadratfläche von dem Umkreise des Thiers (von B) und multiplicirt diese Flächenzahl mit der Länge desselben (A); die dann erhaltene Zahl der Würfelzolle dividirt man mit 54; der Quotient ist die Zahl der Pfunde des nutzbaren Fleisches, also die Eingeweide nicht mitgerechnet**). Die Quadratfläche findet man, indem man den Umkreis mit 7 multiplicirt und das Product mit 22 dividirt, dann das Erhaltene mit sich selbst multiplicirt.

*) Correspondenzblatt des Königl. Würtemb. landwirthschaftl. Vereins. 1832. B. 1. S. 200.

***) Dieses drückt v. Strachwitz durch die mathematische Formel aus $\frac{7B}{22} \times A$

54

indem nach Berliner Maß und Gewicht die Zahl 54 der von ihm gefundene Divisor seyn muß. Die mathematischen Leser sehen 1) daß $\frac{7B}{22}$ der Durchmesser der gefundenen Peripherie nach dem archimedischen Verhältnisse ist und 2) daß v. Str. darnach nicht einen Cylinder, sondern ein Parallelepipedum berechnet. Dafür konnten 54 Cubikzoll = 1 Pfd. Fleisch genommen werden; cylindrisch betrachtet würden es etwa $44\frac{1}{2}$ Cubikzoll seyn, wenn in beyden Fällen der Inhalt der Eingeweide hinzugerechnet worden.

Nach dieser Regel ließ von Strachwitz einen Ochsen lebendig messen. Seine Länge war 40 Zoll rheinisch, sein Umkreis $71\frac{1}{2}$ Zoll rheinisch und das Gewicht wurde zu $449\frac{2}{3}$ Pfund berechnet. Er verrechnete sich aber, denn nach der gegebenen Formel hätte er $469\frac{6}{10}$ Pfund haben müssen.

Dieser so lebendig gemessene Ochse wurde geschlachtet und das ausgeschlachtete Fleisch (also außer Kopf, Hals, Unterbeine und Eingeweide) gewogen auf der Briezener Stadtwage und wog 460 Pfund preuß. Gewicht, also $9\frac{6}{10}$ Pfd. preuß. weniger, als bey richtiger Rechnung derselbe nach obiger Vorschrift wiegen sollte; ein Unterschied der ungefähr $\frac{1}{10}$ des Ganzen ausmacht.

Genauer möchte die Rechnung noch ausfallen, wenn man die Vermessung zur Berechnung eines cylindrischen Körpers anwende*).

So weit das Hannoversche Magazin. Einsender legt beyde Methoden den Lesern der Oldenb. Bl. zur Beurtheilung vor und wünscht, daß Versuche damit gemacht werden mögen. Gäbe eine oder die andere dieser Methoden ein richtiges Resultat, so wäre das nicht allein für den Viehhandel von Wichtigkeit, sondern auch für die Verwaltung der städtischen Octroi-Abgabe hier selbst, wo die Angabe des Gewichts doch jetzt immer nach Vermuthungen geschehen muß und daher noch eine Nachwägung nöthig wird.

Ueber das Gedeihen der ächten Kastanien.

Vom Hofgärtner Boffe.

(Aus den Verhandlungen des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den königlich preussischen Staaten B. 9. S. 76.)

Ich habe bemerkt, daß häufig der Standort gegen Süden dem Kastanienbaume in Hinsicht des Ansages und Ausbildens der Früchte nicht günstig ist, weil durch die Sommerwärme die Blüthen zu früh hervorgehoben werden und dann meistens von Frösten leiden. Im gräßlichen Park zu Lütetsburg befinden sich viele starke Bäume der ächten Kastanie, und es sind aus dem Holze einiger Bäume schöne Tische verfertigt worden. Diejenigen, welche etwas schattig und beschützt, in gutem schwarzen Sandboden (besonders an irgend einem erhöhten Wasserufer) stehen,

tragen dort fast jährlich die besten und zahlreichsten Früchte, welche zum Theil denen aus Frankreich kommenden wenig nachgeben; alle frey und gegen Süden stehende Bäume hingegen lieferten selten reife oder doch nur schlechte Früchte. Ich erhielt vor 6 Jahren eine Partie Kastanien dorthier, welche ich im Herbste in ein lockeres Beet 2 Zoll tief steckte und dieses bey Frostwetter mit Laub deckte. Im folgenden Frühjahr kamen alle gut auf und wuchsen so rasch, daß einige Exemplare, die nicht verpflanzt wurden (was den Vorzug zu haben scheint), schon im vierten Jahre

*) Dies würde die Formel geben: $\frac{A B^2}{704} =$ der Pfundezahl des nutzbaren Fleisches.



Früchte trugen. In sehr feuchtem und kaltem Boden und in zu freyer Lage gedeihet hier der ächte Kastanienbaum nicht, aber sehr gut im Schutze der Waldungen und in angemessenem, lockerem Sandboden*).

U e b e r s i c h t

der im Jahre 1836. auf dem Detroi-Bureau der Stadt Oldenburg versteuerten Gegenstände und Betrag des Detrois.

M o n a t	Hornvich	Schweine	Kälber	Schaafe	Lämmer	Betrag der Detroi für Eswaaren Feuerung in Courant.			
						Rthlr.	gr.	Rthlr.	gr.
Januar	52	355	321	3	"	647	24	20	62
Februar	55	48	472	3	"	297	20	29	28
März	59	37	795	12	"	352	52	24	4
April	52	27	761	27	75	331	34	21	6
Mai	84	13	784	25	185	429	70	24	60
Juni	98	12	578	137	123	437	4	46	22
Juli	107	8	343	281	23	403	60	96	48
August	86	8	233	362	3	351	40	131	66
September	92	21	281	377	"	397	42	69	58
October	144	37	339	251	1	622	50	42	26
November	187	67	307	91	"	769	70	22	20
December	87	226	363	26	"	612	36	16	42
Summa	1103	799	5577	1595	410	5653	70	549	10

6203 Rthlr. 8 gr.

W a r n u n g.

Gefeiimte Kartoffeln enthalten in den Keimen ein Gift, welches sich, nachdem sie eingemischt und destillirt sind, aus dem Sey (der Schlempe oder dem Trank) als ein weißes Pulver mit feinspießigen Cristallen übereinstimmend mit dem Solanin darstellen läßt.

Schafe, welche diesen Trank genießen, bekommen davon eine tödtliche Krankheit. Etwas weniger als die Schafe und Mastochsen wird das Milchvieh davon angegriffen; dem destillirten Branntwein theilt das Gift sich nicht mit.

(Kurhess. Landw. Zeit. 1834. Qu. 3.)

*) Einsender erinnert sich, daß schon vor vielen Jahren im s. g. jungen Holze bey Barel sich eine ansehnliche Gruppe von Kastanienbäumen befand, welche in manchen Jahren reichliche Früchte brachten. Eine nähere Nachricht darüber und eine Geschichte des Bestands dieser Bäume würde gewiß den Lesern willkommen seyn.

