

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

## **Oldenburgische Blätter. 1817-1848 21 (1837)**

11 (14.3.1837)

[urn:nbn:de:gbv:45:1-791720](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:gbv:45:1-791720)

# Oldenburgische Blätter.

N<sup>o</sup> 11. Dienstag, den 14. März 1837.

## Was ist unter Lohn im §. 53. der Concursordnung zu verstehen?

Vor 4 Jahren fertigte ich für einen Mitbürger auf vorangegangene Bestellung ein Paar Stiefeln. Derselbe kam bald darauf zum Concurs und im Prioritätsurtheile wurde ich mit meiner Forderung nicht inter antechirographarios locirt, weil, wie es in den dazu abgegebenen Entscheidungsgründen hieß, das Leder, der Pechdraht &c., nicht zum Lohn gerechnet werden könne, die theilweise verlangte Vergütung für meine Arbeit aber, welche zwar als Lohn angesehen werden könne, nicht angegeben sey.

Ein Jahr später hatte ich bey einem andern Gerichte denselben Vorfall. Diesmal schlug ich meine Arbeit zu Gelde, und gab bestimmt an, was mich das Leder, der Pechdraht &c. kostete. Im Liquidationstermine behauptete der Contradictor, die Materialien seyen höher, die Arbeit aber niedriger anzuschlagen, worauf mir näher nachzuweisen aufgelegt wurde, daß die für die Arbeit angelegte Summe nicht zu hoch oder wie viel weniger die Arbeit werth sey. Ich brachte zu diesem Ende Sachverständige in Vorschlag, und nach Vernehmung derselben ergab sich als Resultat, daß ich meine Arbeit um 12 Grote zu hoch angeschlagen hatte. Mit demdanach bleibenden Reste von der für die Ar-

beit veranschlagten Summe wurde ich nun zwar inter antechirogr. locirt; allein, gestützt auf den §. 51. der C. O. (N<sup>o</sup> 6.) legte das Gericht mir die durch die Vernehmung der Taxatoren aufgegangenen Kosten zur Last, und diese betrug mehr, als die ganzen Stiefeln werth waren.

Bey einem dritten Gerichte wurde ich in einem ganz ähnlichen Falle mit dem für die Stiefeln angelegten Preise ganz inter antechirogr. locirt, weil, wie es in den Entscheidungsgründen hieß, die Absicht des Gesetzgebers offenbar dahin gehe, daß der Handwerker nicht bloß in Betreff der Arbeit, sondern auch in Betreff der für den Besteller gemachten baaren Auslagen einen Vorzug genießen solle, und zwar in Betreff der letzteren um so mehr, weil der Richtersatz der baaren Auslagen noch drückender sey, als die Nichtvergütung der Arbeit.

Ein andermal verkaufte ich ohne vorangegangene Bestellung Jemandem ein Paar Stiefeln, welches ich gerade fertig hatte. Mit dem dafür bedungenen Kaufpreise wurde ich von demselben Gerichte aber in die letzte Classe locirt, weil, wie es in den Entscheidungsgründen hieß, hier ein reiner Kauf zum



Grunde liege, von einem Lohn daher nicht die Rede seyn könne.

Da die Ansichten über die Auslegung des §. 53. der C. O. so verschieden sind, fast bey jedem Concurse diese Zweifel zur Sprache kommen, und, wenn das Gesetz streng interpretirt wird, theils das ganze Privilegium über den Haufen fällt, theils bey den meistens unbedeutenden Forderungen der Handwerker durch die Trennung des Lohns von dem Material (dies muß nach den klaren Worten des Gesetzes nothwendig

geschehen) so viele Kosten verursacht werden, daß sie mit dem Gegenstande des Processus in der Regel gar nicht im Verhältniß stehen, auch derartige Sachen in der Regel gar nicht in die Appellationsinstanz gelangen, und eine gleichförmige Praxis sich daher auch nicht bilden kann, so scheint dies Grund genug zu seyn, daß die Gesetzgebung endlich einmal diese Zweifel beseitigt, und den Rechtszustand in dieser Hinsicht durch ein deutlicheres Gesetz zu sichern sich bemüht.

Ein Handwerker.

### Eine Urkunde der Eva von Ronnenberg, mit einer Nachfuge.

#### Nachfuge.

Diese, von einem Freunde der Geschichte des ehemaligen Frieslandes, uns im Original mitgetheilte Urkunde ist zwar nur die Solemnisation des Testaments eines Privatmanns, allein sie giebt doch Stoff zu manchen historischen Bemerkungen, deren einige ich ihr beizufügen mich veranlaßt finde.

Die erste betrifft die Person der Ausstellerin. Des Häuptlings Tido zu Inn und Kniphhausen Gemahlin wird sonst Eva von Renneberg genannt und hier heißt sie Ronnenberg. Renneberg nennt sie nämlich Loringa in seiner Genealogie<sup>\*)</sup>, indem er sagt: »Tido (von Inn- und Kniphusen) heft gefriet Evam, Grave Willem von Renneberg, königlichen Hispanischen Stattholders von Gröning und Dmmelander Tochter, darvon syn geboren Hime, Iko, Willem, Bin-

»delef.« Bey näherer Nachforschung fand ich, daß von der niederländischen Familie Lalain eine Linie sich Grafen von Hoogstraten, die andere Grafen von Renneberg nannte, allein in der Genealogie der letzteren fand ich diese Eva nicht mit aufgeführt. Wiarda (in der Geschlechtstafel XIV. beyrn B. I. seiner Geschichte) nennt sie, wahrscheinlich durch einen Schreib- oder Druckfehler, Wenneberg. Tido von Kniphhausens Genealogie, die Wiarda (B. 2. S. 383) anführt, habe ich nicht erhalten können, auch nicht die Braunschweigische Anzeigen von 1757., welche Etwas über dieselbe enthalten sollen.

Auf dem Grabmahl derselben in der Kirche zu Accum heißt es: Anno Dmni 1579. den 8. Novemb. is vorscheiden in Godt de Wolgebarne F. Eva, van

<sup>\*)</sup> Von diesem ungedruckten Werke, »Genealogia Derer Hovetlingens«, befindet sich eine Abschrift mit Anmerkungen von Alexander von Verdum auf der hiesigen öffentlichen Bibliothek.



Rennenborch F. to Inhusen und Kny-  
pense\*).

Hier in dieser, unter ihren Augen aus-  
gefertigten Urkunde nun nennt sie sich zu  
Konnenberg.

Welcher von diesen Namen ist der rich-  
tige? Ich weiß es nicht, und selbst aus dem  
Gräflich Kniphhausischen Archiv zu Lütetsburg  
möchte es nicht zu erforschen seyn, da der  
Verlust der Herrschaft Kniphhausen, ein zeit-  
weiliger usurpatorischer Besitz von Lütetsburg  
durch einen jüngern Zweig der Familie, der  
sich später in Holland angesiedelt hat, und  
der Brand des Schlosses Tidofeld bey Lü-  
tetsburg die meisten alten Familien-Urkunden  
vernichtet oder zerstreuet haben. Ich möchte  
jedoch mit der Mehrzahl der Schriftsteller  
den Namen Kennenberg für den richtigen  
halten, indeß hier aufmerksam darauf ma-  
chen, wie wenig in solchen Dingen selbst  
Denkmälern und Urkunden zu trauen sey.

Eine zweyte Bemerkung, welche sich an  
die Person der Ausstellerin knüpft, ist die,  
mir aus vielen andern Urkunden bekannte,  
daß auch die Wittwen der friesischen Håup-  
tlinge in eignem Namen regierten, die Justiz  
verwalteten und namentlich die freywillige  
Gerichtsbarkeit ausübten und sich dazu nicht  
des Siegels ihres verstorbenen Gemahls, son-  
dern ihres angebornen bedienten.

Den Pastoren Aggeus (Hagäus) Sy-  
monidis nennt Martens in seinem »Verzeich-  
niß aller Prediger, welche vor und nach

»der Reformation in der Herrlichkeit Knip-  
»hausen gelebt haben« (Muriich 1783.) irrig  
Agyleus.

Rücksichtlich des Inhalts ist es beme-  
kenswerth, daß damals noch das friessische  
Landrecht in der Herrlichkeit Kniphhausen galt  
und namentlich die Erbschaften darnach re-  
gulirt wurden. So heißt es im Ostfriesi-  
schen Landrechte B. II. Cap. 4.: Ein Broe-  
der nimpt so voele als twee Susters und  
twee Susters so veele als een Broeder; und  
Cap. 56.: de Suster nimpt den dörden deel  
und de Broeder twee deel von oerer Oebre  
Guederen; auch Cap. 88.: de Broeder tastet  
an mit twee handen, und de Suster mit  
einer hant u. s. w.\*\*). Der Entwurf des  
Severschen Landrechts, welcher unter der Re-  
gierung der Fräulein Anna und Maria ge-  
macht wurde, hatte dieselben Bestimmungen  
und auch in Stadt und Butjadingerland gal-  
ten sie noch, als im Jahr 1622. Graf An-  
ton Günther darauf antragen ließ, bey Re-  
vision des Landrechts diese Ungleichheit auf-  
zuheben. Die Eingefessenen hielten aber so  
fest an ihrer alten Gewohnheit, daß nur eine  
Milderung derselben möglich war und daher  
im erneuerten Butjadinger Landrechte Art. 51.  
bestimmt wurde »daß nach fünften Theilen  
»zu rechnen ein Sohn drey Theile und eine  
»Tochter zwey Theile« erhalte\*\*\*). In der  
Herrschaft Kniphhausen ist diese ungleiche  
Theilung durch landesherrliche Verordnungen  
ausdrücklich aufgehoben, und in der Herr-  
schaft Sever ist sie, ich habe nicht gefunden

\*) Eine Beschreibung desselben befindet sich in den Bl. von Inh. B. 6. S. 505.

\*\*\*) v. Wicht Ostfries. Landrecht S. 314, 369, 396.

\*\*\*\*) C. C. O. R. III. N<sup>o</sup> 87. S. 104.



seit wann, ganz in Vergessenheit gerathen, denn in beyden erben jetzt Söhne und Töchter völlig zu gleichen Theilen.

Anderer, weniger wichtige Bemerkungen,

welche damalige Sitten und Einrichtungen betreffen, übergehe ich, da sie der Leser selbst leicht machen wird.

Strackerjan.

### Gegenbemerkungen zu dem Aufsatze über den Salzdebit in den Ämtern.

Wenn in N<sup>o</sup> 9. dieser Blätter ein Tadel darüber ausgesprochen wird, daß die Salzniederlage für das Amt Westerstede nicht in Westerstede sondern in Hengstforde etablirt ist, ja selbst angedeutet wird, als sey dadurch den Bestimmungen der Verordnung entgegen gehandelt, so möchte dagegen erwidert werden können, daß es noch niemals in der Welt Allen zugleich nach Wunsch gemacht sey, besonders wenn bey einer Einrichtung wichtigere Zwecke vorliegen, die dem bloßen Beobachter unbekannt sind. Dasselbe war der Fall, als vor etwa fünfzig Jahren das Kirchdorf Apen, damals größer und volkreicher als Westerstede (welches auch noch nicht so viele Feuerstellen zählt), sich beschwerte, daß durch den Abbruch der Befestigung Apen und Verlegung des Amtes nach Fikensolt ihm Nahrung und Verkehr entzogen werde. Damals glaubten die Einwohner von Apen gleichfalls gerechte Ursache zur Klage zu haben, allein solche konnte nicht berücksichtigt werden.

Rücksichtlich der Salzniederlage aber beruht der Tadel noch dazu auf einem Irrthum. Man nehme nur die Charte zur Hand und man wird finden, daß Westerstede eben so wenig in der Mitte des Amtsbezirks liegt, als Hengstforde. So ist auch Westerstede nur eine halbe Stunde von der Gränze

entfernt und Hengstforde von Apen nur eine Viertelstunde, nicht aber eine ganze, und die meisten Salzniederlagen hier im Lande sind der hannoverschen Gränze eben so nahe.

Hievon abgesehen, ist dem Einsender dieses auch keine Bestimmung bekannt, wornach die Salzniederlagen so weit als möglich im Innern der Amtsdistricte etablirt seyn sollen; hat doch Hannover selbst mehrere, z. B. die zu Quakenbrück, unmittelbar an der Gränze.

Die Oberbehörden haben aber bey der jetzigen Einrichtung sicher das Interesse des Staats und der Unterthanen zugleich berücksichtigen wollen. Für den Staat nämlich, weil  $\frac{7}{8}$  des Salzes, welches im Amtsdistrict Westerstede gebraucht wird, Wangeroger Salz ist, und dieses durch Ostfries-land nach Hengstforde die Last für  $1\frac{1}{2}$  Rthlr., also billiger als nach Oldenburg, verschifft werden kann, wobey noch überdem die weit höhere Landfracht erspart wird; für die Salz-Seller aber, weil sie nicht nöthig haben, nach Hengstforde eigne Wagen zu senden, indem dahin fast täglich Gelegenheit ist oder doch wenigstens wöchentlich an jedem Sonnabend. Zu den wöchentlichen Holzmärkten werden nämlich jährlich an 7000 Fuder Holz gebracht, und mit den zurückkehrenden Wagen kann ein Jeder für eine Kleinigkeit



feinen Bedarf erhalten. Diese Wagen bleiben, wenn sie auch von den entferntesten Dörfern kommen, nie eine Nacht aus, wäre aber die Niederlage in Westerstede, dann müßten gewiß jedesmal eigne Wagen genommen

werden, welches den meisten Salz-Sellern, die nur bey einzelnen Säcken einkaufen, unstreitig kostbarer werden würde.

Einen Feden zu bestriedigen war aber auch hier unmöglich.

## Ueber Diastase und den mit ihrer Hülfe aus Dextrin bereiteten Syrup\*).

(Universalblatt 1834. № 7.)

Die Entdeckung der Diastase und ihrer Eigenthümlichkeiten dürfte leicht in dem landwirthschaftlichen Gewerbwesen, bey der Bierbrauerey und Branntweimbrennerey eine große Umwandlung hervorbringen. Die Folgen, die möglicherweise daraus hervorgehen können, sind gar nicht zu berechnen, und jedenfalls kommt es dem practischen Landwirth zu, diesem höchwichtigen Gegenstande seine volle Aufmerksamkeit zu schenken und Nichts für unwerth zu erachten, was, dahin einschlagend, neu aufgefunden wird und zur Sprache kommt, da es selbst auf sein häusliches Leben Einfluß haben kann.

Die Redaction des Universalblatts hätte daher gerne schon längst ihren Lesern Mehreres über die erwähnte neue Entdeckung in der organischen Chemie mitgetheilt, wenn ihr nicht die Hoffnung gemacht worden wäre, von einem sehr unterrichteten, in der gelehrten Welt wohl bekannten Manne eine umfassende, gehaltreiche Abhandlung über selbige zu erhalten; da aber die Erfüllung dieser Hoffnung gegenwärtig mißlich, jedenfalls weit

vor der Hand nur etwas Weniges über diesen neuen Stoff und seine Anwendung für diejenigen zu sagen, die denselben aus andern, besonders chemischen Zeitschriften noch nicht kennen gelernt haben.

Diastase ist ein fester, weißer Bestandtheil des Malzes, der sich in Wasser aber nicht in Weingeist auflöst, in Wasser aufgelöst an der Luft leicht säuert und, mit Stärkemehl zusammen gebracht, die Verzuckerung desselben bewirkt. Er findet sich nicht in den Keimen des Malzes, sondern in den Keimern, nahe an den Keimen, ferner auch in Kartoffeln rings um den Keimen. Die Diastase bildet sich erst beym Keimen der Keimner und Kartoffeln und läßt aus dem Malze durch folgendes Verfahren sich abscheiden. Man läßt dasselbe in Wasser weichen, preßt dann die Flüssigkeit aus, erhitzt sie, um das in ihr enthaltene Cyweiß gerinnen zu machen, seigt sie hierauf durch und setzt dann Weingeist zu, worauf die Diastase niederschlägt.

Von diesem merkwürdigen Stoff reicht ein Theil hin, um 2000 Theile Stärkemehl

\*) Syrup aus Gerstenmalz und Stärkemehl.



bersten zu machen, d. h. die Hüllen desselben zu sprengen, welche das darin enthaltene Gummi (Dextrin genannt) einschließen\*).

Diese Wirkung erfolgt in einigen Minuten, und selbst dann, wenn das Stärkemehl in dem Vierfachen seines Gewichts Wasser zertheilt ist.

Auf der Eigenthümlichkeit der Diastase beruht die bekannte Erfahrung, daß durch Malz das Stärkemehl verzuckert und durch das Einmischen der Bierbrauer und Branntweinbrenner das Stärkemehl des Getraides oder der Kartoffeln größtentheils in Zucker verwandelt wird. Sehr gut hat man davon zur Gewinnung eines verkäuflichen Syrups Gebrauch gemacht. In Frankreich mag solches wohl zuerst einigermaßen im Großen geschehen seyn und in den Verhandlungen des preussischen Gewerbevereins ist (1833.) folgendes Verfahren dazu angegeben.

Man übergießt 8 Theile Kartoffelstärke mit so vielem kalten Wasser, daß die Masse halb flüssig werde, rührt dann so lange kochendes Wasser ein, bis ein steifer Kleister entsteht\*\*), läßt diesen auf 50° Reaum. abkühlen und rührt dann 1 Theil Gerstenmalzschroot oder Malzmehl ein. Der Kleister wird sofort dünnflüssig, ist aber noch nicht süß; er wird es erst, nachdem er mehrere Stunden in einer Wärme von 40 bis 45° Reaum. erhalten worden und hat nach 8 bis 10 Stunden seine größte Süßigkeit erreicht. Nun seihet man ihn durch ein feines

Sieb, setzt Ziegelmehl hinzu, läßt dieses mit der Flüssigkeit aufkochen und sie dann 12 Stunden ruhig stehn, damit der Schleim zu Boden falle und die Flüssigkeit sich abkläre. Man kann dieß auch vermittelst thierischer Gallerte bewirken. Die Flüssigkeit ist nun gelblich, wasserdünn, ziemlich süß und kann von dem Malzgeschmack durch Einrühren von etwas Kohlenpulver und nachheriges Seihen befreiet und durch Eindünsten dicker gemacht werden. So giebt sie einen braunen, angenehm süßen, nicht in fester Gestalt darstellbaren Syrup, der den bitteren Nachgeschmack des mittelst Schwefelsäure aus Stärkemehl bereiteten nicht hat.

In der Weimarschen Zeitung 1834. N<sup>o</sup> 4. wurde zur Darstellung dieses Syrups noch ein anderes Verfahren angegeben, welches vom Herrn Hofrath Döbereiner in Jena empfohlen worden ist und vor dem obigen mehrere Vorzüge haben dürfte.

Man mengt 5 bis 10 Theile feingemalenes Luftmalz mit 400 bis 500 Theilen Wasser und erwärmt diese Mischung auf 32° Reaum., rührt dann 100 Theile Stärkemehl hinzu und steigert die Wärme bis auf 60 bis 65° Reaum., aber ja nicht höher, da durch die Siedhitze die Diastase ihre Kraft verliert und schon bey 70° die Zuckerbildung nur geringe Statt findet. Das Stärkemehl verwandelt sich zuerst in Gummi (Dextrin) und nach 3 Stunden in Zucker. Man seihet nun, um die überflüssige Diastase zu entfer-

\*) Aus den neuen mikroskopischen und chemischen Untersuchungen des Stärkemehls weiß man jetzt, daß die mit bloßen Augen kaum sichtbaren Klügelchen desselben mit einer sehr feinen Haut, einer Hülle, umgeben sind, worin drey ganz verschiedene Substanzen, und darunter auch das Dextrin sich befinden.

\*\*) Im Ganzen verbraucht man auf 8 Theile Stärkemehl 45 — 50 Theile kaltes und kochendes Wasser, dem Gewichte nach.



nen und der Säuerung vorzubeugen, etwas Knochenkohlenpulver hinzu und dünstet nach geschehenem Durchsiehen die Flüssigkeit auf gewöhnliche Weise zu Syrupsdicke ein.

Diese Art, Zucker aus Stärkemehl zu bereiten, ist gewiß ungleich vortheilhafter als die bisher übliche vermittelst der Schwefelsäure und zwar vornehmlich aus folgenden Gründen: 1) ist sie einfacher und kürzer; 2) wohlfeiler; 3) giebt sie einen ganz reinen Syrup, während der mit Schwefelsäure dargestellte stets viel Gips enthält; 4) bedarf man zu seiner Bereitung keiner bleyerner oder feinguterer Geräthe, sondern kann die ganze Arbeit bis auf das Verdunsten in hölzernen machen.

Noch verdienen folgende darauf Bezug habende Erfahrungen Berücksichtigung:

Schon  $\frac{1}{7}$  Malzschroot bewirkt die Zuckerbildung, aber langsamer und unvollkommener.

Altes Malz wirkt nicht so gut wie neues. Weizenstärke wird schwerer flüssig und weniger süß als Kartoffelstärke. Weizenmalz verzuckert das Stärkemehl ebenfalls, aber nicht so gut wie Gerstenmalz. Wesentlich ist die genaue Beobachtung des Wärmegrades; denn wie eine zu große Hitze die Zuckerbildung hindert, so erfolgt dieselbe eben so wenig, wenn man nach dem Einrühren des Malzes die Wärme bis auf 20° herabgehen läßt, im Gegentheil wird dadurch die Flüssigkeit sauer und auch durch spätere Erhöhung der Temperatur nicht wieder süß.

Letztere Erfahrungen verdienen besonders von Seiten der Brauer alle Beachtung, durch sie wird z. B. erklärlich, warum das zu heiße Einmaischen nachtheilig auf die Güte des Biers wirkt. Die zu einem guten Biere nothwendige Zuckerbildung wird dadurch gehindert.

Herr Bergkommissionsrath Lampadius in Freiberg hat die Diastase benutzt, um mit ihrer Hülfe aus Kartoffelstärke sehr schnell ein gutes Bier mit starkem Malzgeschmack darzustellen, dessen Bereitung, nach manchen Vervollkommnungen des Verfahrens, unter gewissen Umständen, sehr vortheilhaft werden dürfte. Derselbe verdiente Chemiker versichert übrigens, daß es ihm nicht gelungen sey, den in Rede stehenden Syrup aus Stärkemehl gänzlich von dem ihm beywohnenden Malzgeschmacke zu befreien; es ist indeß gewiß zu erwarten, daß recht bald ein Verfahren aufgefunden werde, wodurch Solches zu bewirken seyn möchte. Sollte dies aber auch nicht der Fall seyn und dadurch dieser Syrup zum Versüßen der Speisen an die Stelle anderen Zuckers untauglich werden, so wird er doch jedenfalls zu mancherley Backwerk und mehreren anderen Präparaten mit Vortheil zu benutzen seyn.

In Frankreich wird derselbe bereits zu mannigfachem Gebrauche im Großen dargestellt; es findet sich darüber im Februarhefte 1834. des Cultivateur S. 126 folgende interessante Notiz:

»In der Sitzung der Akademie der Wissenschaften am 27. Jan. d. J. erinnerte Hr. Dumas an das Interesse, welches die Entdeckung der Diastase und der durch ihre Einwirkung auf das Stärkemehl hervorgebrachten Erzeugnisse allgemein erregt hatte, und zeigte eine Probe von einem weißen, durchsichtigen Dextrin- (Stärke-) Syrup vor, der mit ihrer Hülfe im Großen in der Werkstätte der Herren Gebrüder Fouschard bereitet wird.«

»Der von Herrn Chaussenot dazu eingerichtete Apparat ist groß genug, das Stärkemehl von 400 Hektolitern (1 Hektoliter =



15 Dresdner Mezen) Kartoffeln täglich zu verarbeiten, und der große Verbrauch dieser Art von Syrup zu einer Menge von Arzneimitteln sichert den Absatz einer so großen Fabrikation.«

»Bekanntlich hat man den Nutzen des vermittelst der Diastase gewonnenen Dextrins bey inneren Leiden anerkannt, und von mehreren unsrer erfahrensten Aerzte ist der günstige Einfluß des Genusses eines leichten Dextrinbrotes bestätigt worden \*), auch werden mehrere Dextrinapparate in der Heilkunde so häufig angewendet, daß sie bereits in unsern Apotheken zu finden sind; es ist daher nicht zu bezweifeln, daß die Benutzung der vermittelst der Diastase aus dem Stärkemehl gewonnenen Erzeugnisse zu mancherley Spei-

sen und Getränken 'auf die Gesundheit den wohlthätigsten Einfluß haben müsse, und dadurch mit Vortheil und bedeutender Ersparniß einige andere im Handel vorkommende Substanzen ersetzt werden können.«

»Der Dextrinsyrup, von dem das Pfund zu 50 Cent. (9 Gr) ausgedoten wird, kann gewiß vollkommen die Stelle vieler in den Officinen vorkommenden Syrupe, wie Althäsyryp zc., die nie das enthalten, was sie enthalten sollen, und deshalb der ärztlichen Verordnung nicht genügen können, vollkommen ersetzen, und unsere Stärkesfabriken, die über den Bedarf zu erzeugen begannen, werden durch diese nützlichen Präparate einen bedeutenden Absatz erhalten« \*\*).

### A m e i s e n

von den Bäumen abzuhalten, macht man 4 Zoll hoch von der Erde mit weißer Kreide einen Ring 2 Zoll breit um den Baum. Man muß die Kreide ziemlich stark auftra-

gen und wenn sie etwa durch Regen abgespült oder sonst verwischt wird, dieselbe erneuern. Durch diese Kreide wird keine Ameise kriechen.

(Aus Pohls Archiv der deutsch. Landwirthsch. 1834. May.)

Eingegangene Beyträge: Meteorologische Beobachtungen in Tossens. — Urtheil des Prinzen von Schmühl über die Vertheilung der Einquartierungslast. — Wunsch wegen Einweisung der Buchwäissenmoore. — Ueber einige Pflichten des ärztlichen Standes. — Des Landmanns Barometer. — Thee-Surrogat. — Ueber den Delretting.

\*) Herr Monchet, Bäcker in Paris, bäck alle Tage eine große Menge solcher leicht verdaulicher Brote, und eine Art leichtes Backwerk aus Dextrin.

\*\*) Wer nähere Belehrung über diesen Gegenstand zu haben wünscht, findet sie in einem Aufsatze des Herrn Professors Dr. Otto in Braunschweig: »Ueber die Fabrikation des Stärkemehls und des Stärkezuckers« in Dr. Sprengels land- und forstwissenschaftlichen Zeitschrift für Norddeutschland. B. 4. H. 1. S. 118. Braunschw. b. Bierweg. 1836. Ann. d. Herausg.

