

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Oldenburgische Blätter. 1817-1848 24 (1840)

22 (2.6.1840)

[urn:nbn:de:gbv:45:1-796481](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:gbv:45:1-796481)

Darf die in N^o 44. dieser Blätter vom v. J. in Vorschlag gebrachte Verordnung der Gesetzgebung empfohlen werden, und warum nicht?

In einem Aufsätze N^o 44. dieser Blätter vom v. J. betitelt: »Vorschlag zu einer nützlich scheinenden Verordnung,« findet der Verfasser es unbillig, daß im hiesigen Lande, wo die pflichtigen Grundbesitzer nicht nur den größten Theil der Staatslasten, sondern auch fast alle Communallasten zu tragen haben, Staat und Commünen mit ihren Forderungen und Ansprüchen bei allen Concurse privilegirt seyn, die Gesetzgebung in keiner Hinsicht für die Aufkünfte dieser Grundstücke, namentlich die Pachtgelder derselben zu Gunsten der Eigenthümer gesorgt habe, und bringt daher eine Verordnung in Vorschlag, wonach die Pachtgelder in dem Vermögen des Pächters oder dem Beschlage, so er auf dem Pachtthofe besitze, durch ein allen anderen Forderungen vorgehendes Pfandrecht gesichert würden.

Zu geschweigen, daß hier von einer Unbilligkeit wohl überall nicht die Rede seyn kann, weil man höchstens darin eine Unbilligkeit finden könnte, daß das Gesetz überhaupt Exemte und Bevorzugte statuirt, keinesweges aber darin, daß man nicht selbst zu diesen gehört, dürfte gegen eine solche Verordnung gewiß Manches zu erinnern seyn.

Es ist wohl allgemein anerkannter Grundsatz der Politik, daß die Gesetzgebung vorzugsweise bei dem Schaffen neuer Gesetze und Verordnungen äußerst behutsam seyn, daß sie nicht für jeden einzelnen, etwa dem gegenwärtigen Augenblicke und einem flüchtigen Bedürfnisse entsprechenden Fall ein besonderes, daß sie vielmehr mit alleiniger Rücksicht auf das Gemeinwohl nur solche Gesetze erlassen muß, die dem eigentlichen, wahren Rechtszustande förderlich sind. Schon ein Verstoß gegen diesen Grundsatz würde eine solche vom Verfasser in Vorschlag gebrachte Verordnung seyn, indem durch sie ein privilegium, ein privileg. im eigentlichsten Sinne des Worts, ein beneficium legis statuirt werden würde. Derartige Privilegien bilden bekanntlich eine Ausnahme von der allgemeinen Rechtsregel, bezwecken den Vortheil der Privilegirten zum Nachtheil aller übrigen Nicht-Privilegirten und sind wahrlich nicht geeignet, jenen Rechtszustand zu fördern. Sie sollten daher, wenn überall, doch nur in höchst seltenen, äußerst dringenden Fällen ertheilt werden. Namentlich wäre zu wünschen, daß die Privilegien im Concurse eher eingeschränkt als vervielfäl-



rigt würden, indem durch sie mehr oder weniger der Credit untergraben und folgeweise Handel und Verkehr gehemmt wird. Handel und Verkehr beruhen nemlich vorzüglich auf Credit; Credit findet aber in der Regel nur da statt, wo der Creditirende sich gesichert hält, wo er wenigstens nach dem gewöhnlichen Laufe der Dinge auf Zahlung oder Befriedigung rechnen darf. Eine der gewöhnlichsten und am leichtesten zu erreichenden Sicherheitsmaßregeln, welche man beim Creditiren zu treffen pflegt, ist wohl die, daß man sich eine Hypothek an dem Vermögen des Debitors, namentlich den Grundstücken und was diesen gesetzlich gleich geachtet wird, bestellen läßt. Soll eine solche Hypothek aber ihren Zweck erreichen, d. h. soll sie die dadurch beabsichtigte Sicherheit wirklich gewähren, so muß der Creditor

- 1) im Stande seyn, den Betrag und Werth derselben zu ermitteln, und
- 2) sicher seyn, daß er daran in eventum seine Forderung realisiren könne.

In dem ersten Requisite ist zugleich mit begriffen, daß der Creditor über etwaige ältere Hypotheken sich genaue Auskunft verschaffen kann, da ihm *revera* nur das verhypothecirt wird, was nach Abzug älterer Hypo-

theken von dem Vermögen des Schuldners resp. von dem Werthe des zur Hypothek gestellten Gegenstandes noch übrig bleibt. Dafür haben nun bereits die Gesetze gesorgt, da sie bekanntlich den Hypotheken nur dann Kraft und Wirkung beilegen, wenn sie gehörig inscribirt sind; jeder aber, der ein Interesse nachweist, die Einsicht der Hypothekenbücher verlangen *), also sich dadurch Kenntniß von etwa älteren Hypotheken verschaffen kann.

Schlimmer steht es dagegen mit dem 2ten Requisite, eben wegen der vielen Privilegien; denn grade sie verursachen es hauptsächlich, daß man in manchen Fällen keinesweges mit Sicherheit darauf rechnen kann, ob man bei ausbrechendem Concurse zur Perception gelangen, also eine Forderung an den Hypotheken realisiren werde, indem sich die Größe der privilegierten Forderungen zur Zeit des Creditirens unmöglich ermitteln läßt *).

Also schon aus diesem allgemeinen Gesichtspuncte betrachtet, muß man sich gegen jene vom Verfasser in Vorschlag gebrachte Verordnung erklären.

Sodann scheinen auch die Gründe, welche nach der Ansicht des Verfassers eine solche Verordnung erheischen, nur imaginair, und

*) Billig sollte einem Jeden auch ohne Nachweisung eines Interesses gegen Entrichtung einer mäßigen Gebühr die Einsicht der den Character der Oeffentlichkeit an sich tragenden Hypothekenbücher zu Gebote stehen. Leider hört man indeß bisweilen Klage, daß die Einsicht derselben verweigert oder doch erschwert werde. Auch wäre aus manchen Gründen zu wünschen, daß, wenn nicht auf jedem Amte, doch wenigstens bei jedem Landgerichte sich ein Hypothekenamt befände, woselbst zugleich die Inscriptionen *cc.* vorgenommen werden könnten.

***) Dies ist vielleicht Mitursache, daß unsere Nachbarn, namentlich Bremer, so sehr bedenklich sind, Gelder an Oldenburger Unterthanen zu verleihen, was sonst vielleicht unter günstigen Bedingungen öfterer der Fall seyn würde. Denn über den Werth der Grundstücke resp. der ihnen zur Hypothek bestellten Gegenstände können sie Erkundigungen einziehen, und wenn nun auch diese der Veränderung unterworfen sind, so fallen doch selten die Preise so plötzlich, daß man nicht bei gehöriger Wachsamkeit seine Befriedigung sollte erlangen können.

ein Bedürfniß dazu überall nicht vorhanden zu seyn; da dem Verpächter, wenn er anders nur vigilant ist, Mittel und Wege genug zu Gebote stehen, sich wegen der Pachtgelder zu sichern. Denn vor dem Concurse steht ihm bekanntlich an den *invectis et illatis* das Retentionsrecht zu, und für den Fall des Concurses darf er sich nur eine Hypothek an dem

Vermögen und vorzüglich eine Specialhypothek an den einzelnen Gegenständen des Beschlages bestellen lassen. Daß aber, wie jeder andere Unterthan, der etwas zu verlieren hat, so auch der Verpächter vigilant sey, darf mit Recht vorausgesetzt werden; denn *jura scripta sunt vigilantibus*.

E.

Behandlung der Butter in Holstein

(aus einer Abhandlung des Hr. J. G. Stein zu Preetz in Holstein in der land- und forstwirtschaftlichen Zeitschrift für Norddeutschland. B. 3. S. 265.)

(B e s c h l u ß.)

In der Regel wird nemlich die Butter ganz ohne Wasser bearbeitet, da dieses ihrer Güte Abbruch thut. Durch wiederholtes Umdrehen und Aufziehen der Scheibe sucht man nun die Butter etwas zusammen zu bringen, schöpft die größern Stücke mittelst eines großen hölzernen Löffels (Schleef), die kleineren aber mit dem Rahmthems aus und legt alles in den Buttertrog. Hierauf drückt man die Milchtheile gut aus, setzt Salz zu und knetet es mit der Butter durch. So läßt man nun dieselbe 12 Stunden ruhig liegen, knetet sie dann abermals durch, drückt alle sich noch darin befindenden Milchtheile recht vollständig aus, und macht die ganze Masse möglichst fest und eben. In diesem Zustande läßt man sie einige Tage liegen, bis sie in Tonnen geschlagen werden soll. Ehe sie eingeschlagen wird, streuet man abermals etwas Salz darüber, und knetet sie

wieder damit durch. Zum gehörigen Salzen sind etwa 2 Loth des besten Lüneburger Salzes auf ein Pfund Butter nöthig; alles übrige Salz taugt nicht dazu, selbst nicht das feine englische; denn sie bekommt danach einen übeln Geschmack *). Zum Kneten der Butter ist eine besondere Erfahrung und Geschicklichkeit nöthig. Die Butter muß rein von allen Milchtheilen, und dabei nach dem Kunstausdruck »klar« seyn. Klar nennt man sie nemlich, wenn sie, gegen das Licht gehalten, etwas durchscheint. Sie darf durchaus nicht dick oder schmierig seyn; in diesem Zustande ist sie, gegen das Licht gehalten, nicht durchscheinend. Dieß rührt stets von zu vieler Bearbeitung, oder davon her, daß sie zu lange stehen blieb. Ist die Butter nun gehörig bearbeitet, so wird sie in Tonnen geschlagen. Diese werden vorher mit reinem Wasser ausgespült; sind sie etwas wieder abgetrocknet,

*) Das Lüneburger Salz ist frei von allen Bittererdesalzen, während das englische est viel davon enthält. Diese Salze sind es, welche der Butter einen unangenehmen bitteren Geschmack ertheilen. — Anm. des Dr. Sprengel. — In dieser Hinsicht kommt das Wangeroger Salz dem Lüneburger völlig gleich. M. f. Oldenb. Bl. 1834. N^o 50. Anm. d. Herausg.

so nimmt man von der einzuschlagenden Butter ein Stück, etwa 1 Pfund, in die Hand, beschmiert damit das Gefäß inwendig überall und streuet darauf recht viel Salz. Hierdurch bewirkt man, daß die eingeschlagene Butter nicht ranzig wird; denn mittelst der eingeschmierten Butter wird das Eindringen der Luft verhindert, während das Salz das Ansehen der Butter an die Stäbe der Tonnen verhindert. Alsdann nimmt man ein Stück Butter von 6 bis 8 Pfund, wirft dieses in die Tonne und drückt es recht fest; dieß wiederholt man so lange, bis die Tonne voll ist, wobei man vorzüglich darauf sieht, daß durchaus kein hohler Zwischenraum zwischen den verschiedenen Stücken bleibe; auch muß man die Butter nicht eher einschlagen, bis man so viel hat, als nöthig ist, die Tonne mit einem Male ganz voll zu bekommen; denn die Butter in einem Gefäße muß nicht allein alle von derselben Güte, sondern auch von einer Farbe seyn. Hat man nämlich die Butter von mehrmaligem Buttern nöthig, um ein Gefäß damit zu füllen, so wird sie nie so gut, als wenn man dasselbe mit der in einem Male erhaltenen füllen kann, deshalb wird dann auch diejenige Butter, welche auf größern Gütern gewonnen wird, wo dieses immer angeht, für besser gehalten. Ist nun das Gefäß ganz voll, so wird die Butter oben eben gemacht, und, falls sie aufbewahrt werden soll, 2 Zoll dick mit grobem, englischen Salze bestreut. Dieß hat den Nutzen, daß die Butter unter dem Salze sehr fest wird und sich daher gut conservirt. Beim Verkauf wird das Salz davon abgenommen und nachher zum Salzen der Käse gebraucht. Die Gefäße schlägt man hierauf entweder sogleich fest zu, oder legt nur den Deckel darauf, der dann beim Verkaufe der Butter zugeschlagen wird.

Zu den Gefäßen werden ganze Tonnen, die 300 Pfd., halbe Tonnen die 150 bis 160 Pfd. und drittel Tonnen, die 100 bis 110 Pfd. fassen, gemacht. Man hat die Bemerkung gemacht, daß sich die Butter in eichenen Gefäßen nicht gut hält, wenigstens eher stoffig (ranzig) wird, deshalb nimmt man gewöhnlich Buchenholz dazu, das, nachdem es etwa 4 Wochen in ganz reinem Wasser ausgelaugt und dann wieder trocken geworden ist, dadurch schön weiß wird. Die Tonnen müssen recht dicht und sauber gearbeitet, auch mit weißen Bändern versehen seyn, damit auch das Außere empfehlend sey.

Die Thara oder das Gewicht des Holzes ist bei ganzen Tonnen 40 Pfund, bei halben Tonnen 20 Pfund und bei drittel Tonnen 14 Pfund. Gewöhnlich läßt man man sie 3 bis 4 Pfund schwerer machen, um den Werth des Gefäßes dadurch bezahlt zu erhalten; doch wird sehr darüber geklagt, daß dieß von Manchen überschritten werde.

Um zu wissen, in welcher Folge die Gefäße mit Butter gefüllt sind, bezeichnet man deren Deckel mit Zahlen. Will man die Butter in den Gefäßen längere Zeit aufbewahren, so werden sie so fest als möglich zugeschlagen und in einen trocknen Keller platt auf die Erde gesetzt; ist dagegen der Keller feucht, so setzt man die Tonnen auf Bretter, die auf Mauersteinen ruhen. Alle 14 Tage wird dann das untere Ende nach oben gekehrt. Soll nun die Butter zum Verkauf abgeliefert werden, so wird der Deckel geöffnet und das auf dieselbe gestreute nasse Salz weggenommen. Alsdann wäscht man die Oberfläche der Butter mit reinem kaltem Wasser ab, nimmt allen etwa noch vorhandenen Schmutz mit einem Messer weg, und streut feines Salz wieder darüber. Hierauf wird

der Deckel wieder zugemacht, und mit kleinen eisernen Nägeln, die nur durch die Tonnenbänder nicht aber durch die Stäbe gehen müssen, werden die Bänder befestigt. Zugleich numerirt man die Fässer, brennt den Namen des Fabricanten ein und schreibt mit schwarzer Farbe, aus Kinnruß und Branntwein bestehend, oder mit Rothstein den Namen des Käufers darauf. Beim Transport ist noch zu beachten, daß derselbe nicht in der heißen Jahreszeit geschehe, wenigstens dann nicht am Tage, sondern in der Nacht.

An manchen Orten muß die Butter selbst im Sommer, im Winter überall gefärbt werden, damit sie die Farbe der Grasbutter bekomme. Die Bereitung der dann nöthigen Farbe geschieht auf folgende Weise: Man nimmt etwa 1 Pfd. Butter, schmelzt diese und läßt die stets darin noch befindlichen Käsetheile sich setzen. Das ganz Klare gießt man nun in einen reinen Topf, legt ein Stück Orlean von der Größe einer Wallnuß, zuvor recht feingepulvert und in ein Stück feiner Leinwand fest eingebunden hinein und erhitzt es recht tüchtig. Hierauf drückt man die Farbe des Orlean aus dem Säckchen in die geschmolzene Butter, wodurch dieselbe braunroth wird. Will man nun Butter damit färben, so schmelzt man einen Theil dieser präparirten Butter und vermischt sie recht innig mit dem Salze, welches zum Salzen der Butter dient. Die Menge, welche man von der gefärbten Butter anzuwenden hat, lernt man leicht aus der Erfahrung kennen, und da es von der Willkür eines Jeden abhängt, wie hell oder wie dunkel die Butter

gefärbt werden soll, so läßt sich darüber keine bestimmte Regel angeben. Andere gießen die Farbe sogleich auf die zu färbende Butter, und kneten sie dann durch, wodurch derselbe Zweck erreicht wird. Färbt man nun auch die Butter auf die eine oder die andere Art, so muß doch darauf geachtet werden, daß die Masse kein marmorirtes Ansehen erhalte, welches aber bei zu weniger Bearbeitung der Fall ist.

Man kann auch schon den Rahm in der Rahmstanne färben. Zu diesem Ende kocht man den Orlean in einer klaren Buchenaschenlauge und setzt von dieser Masse zum Rahm. In neuester Zeit nimmt man auch Curcumen statt des Orlean, doch hat man noch nicht Erfahrung genug, um zu wissen, ob dieß besser sey, als die ältere Methode; eben so wenig weiß man, ob die neue englische Art der Färbung besser ist. So viel ist mir indeß bekannt, daß die Versuche, welche man darüber angestellt hat, nicht zum Nachtheil der ältern Färbungsmethode ausgefallen sind.

Nach jedesmaligem Gebrauche müssen das Butterfaß und die Rahmstanne recht tüchtig mit Lauge ausgeschrubbt und gebohnert werden; auch scheuert man die eisernen Bänder derselben mit einem Mauersteine ab, damit Alles gehörig rein und sauber sey. Die größte Reinlichkeit kann überhaupt bei der Milchwirthschaft nicht genug empfohlen werden.

Die meiste Butter wird in Drittel-Tonnen nach England verkauft, viel geht aber auch nach Hamburg, Stettin, Lübeck und Kopenhagen. Zuweilen wird auch wohl Etwas in halben Tonnen nach Spanien geschickt.

W a r n u n g.

In Leipzig bei Künzel erschien im J. 1837. eine kleine Schrift unter folgendem Titel: »Meine beiden Mittel gegen Erdflöhe und Raupen, zum ersten Male durch den Druck veröffentlicht vom Oberamtmann Schmidt in Görschen,« mit folgender Bemerkung auf dem Titelblatte:

☞ »Diese meinen Freunden nur immer privatim mitgetheilten Mittel, veröffentliche ich jetzt deshalb, um dem vorlaut ausgesprengten Gerüchten, als treibe ich mit meinen Entdeckungen einen ungeziemenden Wucher, auf die gebührendste Weise zu begegnen; der Hr. Verleger dieser Kleinigkeit wird mir bezeugen, daß ich durchaus keinen Gewinn bei der Veröffentlichung habe.«

»Oberamtmann Schmidt.«

Die Schrift kostet zwar nur 6 Grote, allein nach dem, was ein Recensent in der Zeitschrift Allg. Lit. Zeit. 1839. N^o 179. davon sagt, ist sie auch umsonst noch zu theuer.

Von dem Grundsatz ausgehend, daß in der Praxis gar oft die Theorie fehlschlägt, ist er immer geneigt, auch die gegen alle Theorie gehenden Mittel practisch wenigstens zu versuchen, und so wollte er es denn auch mit den hier angepriesenen halten. Da indessen die Zeit der Saat vorbei war, so mußte er die Erdflöhe ruhig lassen, und begnügte sich mit dem Mittel gegen die Raupen. Da war denn nur freilich theoretisch anzunehmen, daß das empfohlne Terpentindöl bei dem Kochen sich nicht verflüchtigen werde, und dann beim Gießen für die betroffenen Pflanzentheile unmittelbar tödtlich werden

mußte, wie denn auch der Erfolg lehrte. Doch, um diesen zu verstehen, ist es nothwendig, das Recept vollständig und zur Warnung mitzutheilen. »Gegen Raupen: 2 Pfd. Terpentindöl in 6 Pfd. Quellwasser eine Stunde lang gekocht, und dann abgekühlt. Abends mit einbrechender Dämmerung sämtliche Pflanzen damit bespritzt, tödtet die Raupen.«

Bei diesem Recept ist gar Mancherlei zu bemerken. Unkundige, welche die leichte Entzündlichkeit des Terpentindöls nicht kennen, können bei dem Kochen die größte Gefahr laufen, nicht bloß die Masse, sondern auch das Haus anzustecken; und nun, wenn auch das Kochen richtig vollendet ist, so steht kein Wort davon geschrieben, daß das noch vorhandene Terpentindöl abgegossen werden sollte, das, wie bekannt, die Pflanzen tödtet, und im vorliegenden Falle um so mehr tödten muß, als es bei dem Begießen oben auf schwimmt, folglich nicht in kleinen Tropfen, sondern in Massen die Gewächse trifft. Der Recensent war indessen noch so vorsichtig, Alles derb unter einander zu mischen; nichts destoweniger wurden die getroffenen Pflanzen sofort durchscheinend, wie erfroren, am andern Tage gelb, und waren am dritten abgestorben. Die im Herzen getroffenen Pflanzen starben ab oder blieben Krüppel, an den übrigen verdarben nur die begossenen Blätter. Die getroffenen Raupen starben allerdings, wie eben jede Raupe von Del oder Fett stirbt, wenn es ihre Luftlöcher trifft (mit Ausnahme von *Pyrallis pinguinalis*, welche im Speck lebt), abgesehen von den ägenden Terpentindöl; aber die nicht getroffenen Raupen, nem-

lich die im Herzen des Kopfkohls und Wirsing verborgen lebende Raupe der *Vochia oleracea*, fraßen eben so ruhig weiter, und die begossenen Stücke wurden eben so wenig verschont, als andere.

Der Recensent glaubt also wenigstens gegen dieses Mittel warnen zu müssen, und läßt dahin gestellt seyn, ob das erste gegen die Erdsflöhe besser ist. Dec.

Cultur des Selleries.

Von einem Gärtner aus der alten Schule.

(Nach Floricultural-Magazin-Eng. 1838 mitgetheilt in der Anhaltischen Gartenzeitung von E. Richter und J. F. Naumann. 1838. N^o 49. S. 389.)

Die Einführung dieser Pflanze in die Küchengärten und die gegenwärtig so ausgedehnte und verschiedenartige Benützung derselben, sowohl als Gemüse wie als Salat, machen dieses Gewächs zu einem Gegenstande besonderer Beachtung. Es verdient auch die vorzüglichste Aufmerksamkeit aller derjenigen, welche auf irgend eine Weise für die Bedürfnisse der Küche und der Wirtschaft zu sorgen haben, in denen diese so sehr und mit Recht geschätzte Pflanze beinahe täglich gebraucht wird. Meine Absicht geht weniger dahin, anzugeben, welches die geeignete und angemessene Zeit zum Aussäen des Samens sey, und wie man frühzeitige und späte Erndten erzielen könne, sondern vielmehr einige allgemeine Bemerkungen mitzutheilen, welche auf die Cultur des Selleries unmittelbar Bezug haben.

Der Same kann vom Anfang Februars bis Anfang Aprils ausgesäet werden, was lediglich davon abhängt, ob man späte oder frühzeitige Erndten verlangt. In Hinsicht des Wachstums und Gedeihens der jungen Pflanzen habe ich nichts Besonderes zu bemerken, und ich will in dieser Beziehung nur rathen, daß man sie auf alle mögliche Weise vorwärts zu bringen suche. Zur Zeit des

Aussäens, vom Anfang Mai bis Mitte Juni, grabe ich 2 Fuß tiefe und etwa 18 Zoll breite Rinnen, welche ungefähr 18 Zoll tief mit gut verrottetem Dünger ausgefüllt werden. Nachdem derselbe recht fest getreten ist, wird er 2 bis 3 Zoll hoch mit den feinsten und gepulvertsten Theilen der von der Oberfläche des Gartens weggenommenen, aber nicht von der aus den Rinnen gekommenen Erde bedeckt.

In Rücksicht des Pflanzens selbst bemerke ich nur, daß die jungen Pflanzen vom Samenbeete auf eine dünne, 2 bis 3 Zoll tiefe Schicht Dünger ausgepflanzt werden müssen, der aber ganz verrottet, gut geebnet und festgedrückt seyn muß. Diese Düngerlage wird dicht mit Erde bedeckt und wenn die jungen Pflanzen darin, etwa 4 Zoll nach jeder Seite von einander gesetzt sind, so werden sie zur Zeit des Verpflanzens in die Rinnen, indem man den Dünger in Würfel, von denen jeder in der Mitte eine Pflanze enthält, aussticht, schnell ausgehoben, und somit ohne die geringste Beschädigung der Wurzeln versetzt.

Wenn die Pflanzen rasch zu wachsen anfangen, welches gewöhnlich gegen Ende Juni oder Anfang Juli der Fall ist, müssen sie reichlich begossen werden. Auch während der



Zeit, wo sie zuerst ausgepflanzt sind, ist auf ihre Bewässerung große Aufmerksamkeit zu wenden; doch braucht während derselben der Boden nur immer feucht erhalten zu werden. Sobald die Pflanzen indess aufschießen und stark wachsen, müssen sie hinlänglich und oft mit Wasser versorgt werden, wenn man sie zu einer vorzüglichen Güte und Größe ziehen will.

Der wilde Sellerie kommt als ein giftiges Unkraut in sumpfigem Boden und an Gräben vor, wo er sowohl reichliche Nahrung als Feuchtigkeit erlangen kann. Es ist eine Sumpfpflanze und daher erfordert sie, auch wenn sie durch Cultur veredelt ist, eine anhaltende Sättigung mit Feuchtigkeit, wenn sie zur Vollkommenheit gelangen soll.

Die Kastanie gepfropft auf die Eiche.

(Aus Müders Landw. Zeit. 1838. Mai).

Der Versuch dieses Pfropfens gelang einem Gärtner in Meh. Diese Entdeckung kann in der Cultur des Kastanienbaums in Mittel- und Norddeutschland die wichtige Folge haben, daß wir diese edle Frucht uns in unsern Gärten und Parks mehr als bisher künftig aneignen; nur muß man die Eichen wie die Kastanien nach der Nordseite pflanzen,

damit sie nicht zu früh ausschlagen. Immer freilich bleibt es wahr, daß in Nord- und Mitteldeutschland die edle Kastanie zwar gedeiht, aber weniger Früchte liefert als in Süddeutschland oder in Nordspanien. Auch muß man zum Pfropfen nur Abstammungen von den großen Maronen nehmen.

Frische Blumen im Winter zu haben

(Aus dem polytechn. Archiv. Berlin 1840. N^o 3. S. 21.)

nehme man die besten Knospen von der Blumenart, welche man aufzubewahren wünscht, und zwar solche, welche gerade aufbrechen wollen. Diese schneide man mit einer scharfen Scheere ab, so daß der Stiel etwa 3 Zoll lang bleibt, verklebe den Schnitt sofort mit weißem Wachs, und wenn sie nun später etwas welk geworden, wickle man jede Knospe besonders in Papier und bewahre sie dann in einer Schachtel an einem trocknen

Orte auf. Soll die Blume aufblühen, so nehme die Knospe bei Nacht aus dem Papier, schneide das mit Wachs verklebte Ende des Stängels ab, und setze sie dann in Wasser, worin etwas Salpeter oder gewöhnliches Kochsalz aufgelöst worden, worauf man am folgenden Tage das Vergnügen haben wird, die Knospe sich öffnen und die Blume in den lebhaftesten Farben aufblühen zu sehen, indem sie ihren Wohlgeruch verbreitet.

Eingegangene Beiträge: Vorschläge zur Beförderung der Seidenzucht. — Ein Wort aus dem Kirchspiel Bockhorn über die Richtung der Chaussee von Warel nach Fever. — Bemerkungen, (die Rechnungssteller betr.) — Eigenschaften und Vorzüge des bayerischen Biers. — Antwort auf die Anfrage in N^o 20. dieser Blätter. — Noch einige Worte über das Sinken der Goldmünze.