wesung treten Kohlensäure, Wasser, Ammoniak und salpetersaures Ammoniak auf.

Das Verharzen ätherischer Oele, das Ranzigwerden der fetten Oele, die Säuerung des verdünnten Weingeistes u. s. w. sind beginnende Verwesungsprocesse, ächte Oxydationen und Deshydroorganisationen.

Ueber den Ackerbau in Griechenland und im Oriente, mit statistischen Bemerkungen; von **Landerer.**

Triptolemus, Sohn des Keleos, Königs von Eleusis, oder nach Andern Cekrops, König von Aegypten, soll dem Menschengeschlechte das Getreide gegeben haben, und zum Andenken an diese Wohlthat wurden die Eleusinischen Geheimnisse gefeiert. Die griechische Nation zeigte in alten Zeiten eine entschiedene Vorliebe für das Landleben und diese trieb sie zur Verschönerung des Landes an, welches sie bewohnten. In Attika machten sie die unfruchtbarsten Gegenden culturfähig, schafften Erde herbei, säeten Getreide und pflanzten Bäume. Die heut zu Tage nackten Berge um Athen, der Parnass und das Hymettus-Gebirge waren beschattet von mächtigen Eichen, Cypressen und Fichten, die gleich Pyramiden hervorragten. Die scheinbar dürrsten Ebenen bildeten zur Zeit des Herodot und bis in das Zeitalter des Plutarch das Revier der Ziegenhirten und ihrer Heerden. Der Fleiss der Hellenen hatte die unfruchtbarsten Gebirge zu Feldern umgewandelt, und die auf den Berg hinaufgeschleppte Erde schützte man durch Mauern gegen das Hinwegschwemmen durch die Regenbäche. Mit solchen Arbeiten verdienten sich Philosophen, unter Andern auch der Philosoph Kleanth, ihr Brod. Diese Umwandlung dürrer und unfruchtbarer steinigen Bodens in einträgliches

Land erforderte jedoch die Thätigkeit zahlreicher Sklaven. Um die Ländereien so nutzbar als nur möglich zu machen, vervielfältigte Solon, dessen Gesetze ein rühmliches Zeugniß seiner landwirthschaftlichen Einsichten sind, die Brunnen und Cisternen zum Behuf der Bewässerung. Durch Solons Gesetze wurde bestimmt, bis zu welcher Tiefe gegraben werden durfte, weil man sonst auf die Wasserbehälter stieß, die sich unter dem Attischen Boden hingen.

So wie im Alterthum, so beschäftigt auch jetzt noch der Ackerbau die meisten Hände in Griechenland, und unter der gegenwärtig etwa 1 Million starken Bevölkerung beschäftigen sich gegen 200,000 Menschen mit Ackerbau und Viehzucht. Der Pflug ist von dem von Hesiodos beschriebenen nicht verschieden und wurde seit 3000 Jahren nicht verändert. Der griechische Pflug ist mehr ein Haken, der nur bis zu einer Tiefe von 6—8 Zoll in das Erdreich eindringt; er ist ohne Räder, mittelst zwei kleiner Streichbretter wirft er die Ackerkrume links und rechts in die Höhe und kehrt somit das Feld nicht um. Nach der Beschaffenheit des Bodens kann der griechische Bauer 2 Stremma täglich beackern. Gewöhnlich wird das Land zweimal gepflügt, und zwar übers Kreuz. Zum Landbau bedient man sich nur der Ochsen, und zwar zweier Paare, die gewechselt werden; während das eine Paar die Hälfte des Tages pflügt, sucht das andere Paar sich durch kümmerliche Weide Nahrung. Die Saatzeit ist bei Eintritt des Regens, Anfangs November, und diese Saatzeit dauert bis Monat Januar; nach dieser Zeit ist die Einsaat ungewiss. Die Aussaat ist verschieden, je nach der Beschaffenheit und Lage des Feldes; im Gebirge muss mehr als im Thale gesät werden, 15—20 Okkas Gerste und 12—16 Okkas Weizen auf 1 Stremma. Die Ernte ist in den meisten Fällen und im Durchschnitt auf das Zehn- bis Funtzehnfache anzuschlagen. Düngung ist bis zur Stunde fast noch unbekannt, weil der griechische Landmann keine Stallfütterung kennt; ebenso die

rationelle Landwirthschaft. Es existirt zwar eine landwirthschaftliche Schule in Tyrinth seit vielen Jahren, die Resultate in Betreff der Heranbildung junger Oekonomen sind jedoch bis jetzt nicht günstig ausgefallen. Ein grosser Theil der ausgesäeten Gerste wird im Oriente als Grünfutter benutzt, ehe dieselbe Aehren treibt. Zu diesem Zwecke werden die Pferde auf den Feldern angebunden, um die junge Gerste abzufressen, was auch zugleich als eine Kur für die Pferde anzusehen ist. Die Ernte ist Anfangs Mai bis Juni, die Frucht wird mit der Sichel geschnitten, in manchen Gegenden lässt man jedoch die Hälfte des Strohes stehen, und hier und da werden bloss die Aehren abgeschnitten. Das Stroh hat nicht unbedeutenden Werth in der Nähe der Städte, wo die Okka mit 2—3 Lepta bezahlt wird. Das Land bleibt bis zur nächsten Ernte liegen, das übrig gebliebene Stroh wird vom Vieh abgefressen, dadurch gedüngt, und was noch stehen bleibt, nebst den während der heissen Sommermonate wachsenden Disteln, worunter namentlich *Carthamus corymbosus*, *Onopordon illyricum*, *Carduus Acarna*, *C. Marianus*, *C. pycrocephalus*, *Carlina lanata*, *C. corymbosa*, deren sehr kalireiche Asche einen ausgezeichneten Dünger giebt, niedergebrannt. Ein Arbeiter kann des Tages eine Stemma schneiden. Das Getreide wird in Bündel gebunden, auf Esel gepackt und nach der Dreschstelle gebracht. Die Dreschtenne ist ein gepflasterter Ort, auf dem sich ein starker Pfahl eingesteckt findet; nachdem man das Getreide auf dieser Tenne ausgebreitet hat, werden mittelst starker Stricke mehrere junge Pferde angebunden und der in der Mitte stehende Bauer treibt die Thiere über das auf dem Boden ausgebreitete Getreide im Kreise herum. Indem sich nun der Strick um den Pfahl windet, beschreiben die Thiere immer engere Kreise und kommen zuletzt an den Pfahl. Hierauf werden sie nach der entgegengesetzten Richtung getrieben, so dass sich dadurch der Strick vom Pfahle abwickelt und so alles Getreide ausgetreten wird. Ist dieses nun erreicht,

dann stellt sich der Bauer auf ein Brett, das unten mit schwerem Eisen beschlagen ist, und lässt sich von dem vorgespannten Vieh über das Stroh hinwegziehen, damit das Stroh so viel als möglich zerkleinert wird, indem der griechische Landmann dasselbe nur zum Futter gebraucht. Ist die Frucht auf die erwähnte Art ausgetreten, so wird sie mittelst des Windes, der regelmässig Nachmittags weht, gereinigt, je nachdem die Wohnung geräumig, aufgeschüttet oder in grossen geflochtenen Körben aufbewahrt. Zur Aufbewahrung der verschiedenen Getreide-Sorten bedarf es nicht der grossen Sorgfalt, wie in nördlichen Gegenden, indem es sehr trocken eingebracht wird und man nicht nöthig hat, dasselbe, wenn auch 12—20 Fuss aufeinander geschüttet, umzuwenden. Der Bauer ist verpflichtet, dem Staate von der reinen Frucht 10 Procent zu geben; hat er jedoch die Frucht auf dem Staate angehörenden Ländereien geerntet, wozu man nur die Erlaubniss nachzusuchen hat, so bezahlt er ausser dem Zehnten auch noch 15 Procent. Ein ähnliches Verhältniss findet mit dem Privaten statt, der einem Bauer sein Feld zur Bebauung überlässt, und zwar auf folgende Weise. Giebt der Eigenthümer dem Bauer das Saatkorn und die Ochsen zum Pflügen, so wird nach der Ernte die Frucht getheilt, die Hälfte des Ertrages gehört dem Eigenthümer, die Hälfte dem Bauer. Wird dem Bauer das Feld nur zur Nutzniessung überlassen, so muss er dem Eigenthümer so viel Samen zurückgeben, als derselbe ausgesät hat. Z. B. hat derselbe 20 Kila (d. i. 20 Metzen) Weizen ausgesät und erntet er davon 120, so ist er nur verpflichtet, dem Eigenthümer 20 Kila zu geben.

Da das Land sehr entvölkert ist, so bleibt der grösste Theil der Ländereien unbearbeitet; nur etwa ein Drittheil wird bebaut und der andere Theil zur Viehweide benutzt. Unter den Getreide-Sorten wird am meisten Weizen, Gerste, Hafer, türkisches Getreide und auch Reis gebaut, jedoch letztere beiden nur an Orten, die sich be-

wässern lassen; auch wird der Reis nur in gewissen Entfernungen von den Ortschaften gebaut, indem die aus den Reis-Sümpfen sich bildende *Malaria* besonders fiebererzeugend sein soll und man deswegen in vielen Gegenden, z. B. in Livadien und um Theben, den Reisbau aufgegeben hat. Sehr selten wird Hafer gebaut, da die Pferde im Oriente mit Gerste gefüttert werden. Wegen Mangels an hinreichender Bewässerung ist der Futterkräuterbau sehr beschränkt; doch hat die Erfahrung gezeigt, dass das Heu den Zugpferden sehr zuträglich sein würde und dass es einen sehr aromatischen Geruch besitzt.

Was Gartencultur anbetrifft, so werden in den griechischen Gärten nur jene Pflanzen cultivirt, welche der Griechen am meisten nöthig hat, und unter diesen namentlich Zwiebeln, Knoblauch, Kohl, Sellerie, Salat und weisse und rothe Rüben; in diesen Pflanzen besteht das Wintergemüse. Seit einigen Jahren hat man auch angefangen, dem Bau der Kartoffeln, welche in einigen Theilen des Landes sehr gut gedeihen, die nöthige Aufmerksamkeit zu schenken. Unter den Sommer-Gewächsen sind besonders zu erwähnen die verschiedenen Kürbis- und Gurken-Arten, *Cucumis sativus*, *C. citrullus*, die so beliebte Wassermelone, *Cucurbita Pepo*, welche beiden Früchte zu den schmackhaftesten des Orients gehören, *Cucurbita Lageneria*, welche mehr zu Gefässen, in denen Wein, Butter u. s. w. aufbewahrt wird, dient. Zu den vorzüglichsten und nützlichsten Gemüsen und Pflanzen gehören noch ausserdem der Domates, d. i. die Frucht von *Solanum Lycopersicum*, die Meltsanais, Früchte von *Solanum Melongena*, und die Früchte von *Hibiscus esculentus*, Mnamais genannt. Ausserdem dienen auch noch eine Menge wildwachsender Pflanzen, die man Agriolachanon nennt, den Griechen zum Gemüse, z. B. *Eruca sativa*, *Malva rotundifolia*, *Cichorium Intibus*, *Brassica oleracea*, *Sinapis arvensis*, *Portulaca oleracea* u. s. w.

Die Obstbaumzucht hat in den letzten Jahren so

sehr zugenommen, dass es in der That zu bewundern ist. Tausende von Gärten wurden seit einigen Jahren in allen Theilen des Landes angelegt und die prächtigsten und geschmackvollsten Früchte erzielt. Die Schnelligkeit, mit welcher die Bäume wachsen, ist unglaublich, und ein dreijähriger Fruchtbaum trägt schon eine Menge Früchte, was wohl dem günstigen Klima dieses Landes zuzuschreiben ist.

Die Hesperiden-Früchte, welche nach der Mythe durch Herakles nach Hellas gebracht wurden, sind in solcher Fülle und Güte vorhanden, dass sie einen bedeutenden Ausfuhr-Artikel bilden. Sie wurden nach Athenäus mit Wein gegen Schlangengift genommen und damit zu dieser Todesart Verurtheilte gerettet. Unter diesen ausgezeichneten Hesperiden-Früchten sind vor Allem die verschiedenen Varietäten von *Citrus Aurantium*, *C. Limonum*, *C. medica* zu erwähnen.

Endlich den Weinbau betreffend, so könnte Griechenland die ausgezeichnetesten Weinsorten der Welt produciren, wenn man auf die Bereitung derselben die nöthige Sorgfalt verwenden würde, und nicht die erforderlichen Auslagen scheute, um durch Keller und reine Gefässe den Wein vor Säuerung zu schützen. Deshalb ist der Grieche gezwungen, demselben Pech und Gyps zuzusetzen. Der Wein ist seit einigen Jahren so billig geworden, dass die Bearbeitungskosten der Weinberge den Ertrag derselben übersteigen; denn in Tripolitza und andern weinreichen Gegenden, so wie auch um Athen, wird die Okka (d. i. 1 Maass) guten Weinmostes mit 6 bis 15 Lepta (ungefähr 3—4 kr.) und noch billiger verkauft. Der neue Wein (Pechwein) kostet 20—30 Lepta, welcher unbedeutende Preis gegen Juli und August sich auf 50 Lepta = 12 kr. erhöht. Viele Tausend Fässer Wein verderben jährlich und dieser umgestandene Wein ist weder zu Weingeist noch zu Essig zu benutzen, indem der Pech- und Terpentinöl-Geschmack jedem andern Gebrauche entgegen sind.

Die Anlage von Weingärten ist nur mehr in der Nähe grosser Städte lohnend, wo man die Trauben verkaufen kann, die jedoch ebenfalls ungemein billig geworden sind. Die ausgezeichnetesten Trauben werden mit 25—30 Lepta pr. Okka = 5—6 kr. pr. 2 Pfund und mittlere Sorten mit 10—12 Lepta pr. Okka bezahlt. Dieser ungemeinen Billigkeit wegen sind die Weintrauben mit Brod eines der Hauptnahrungsmittel für die ärmeren Volksklassen. Die ungeheure Billigkeit des Weins, die dem jährlichen Gedeihen desselben zuzuschreiben ist, zieht den Ruin vieler Tausend Familien nach sich; denn wenn ein Gutsbesitzer vor einigen Jahren von seinen Weingärten z. B. einen Gewinn von 3000 Drachmen hatte, so ist derselbe jetzt auf 800 Drachmen reducirt, und die Bearbeitungskosten der Weinberge übersteigen den Ertrag derselben. Die Folge ist die allmälige Verarmung zahlreicher Familien, die nicht mehr im Stande sind, ihre Weingärten zu bearbeiten, und viele haben schon angefangen, die Weinreben auszuheben und das Weinland mit Getreide oder andern nutzniesslicheren Pflanzen zu bebauen. Möge es der Königl. Regierung, die doch so väterlich für manche Zweige der Industrie schon gesorgt hat, gefallen, diesem Zweige des Nationalreichthums ihre Aufmerksamkeit zu schenken, und durch Gründung von Vereinen zur Verbesserung der inländischen Weine oder durch Verleihung von Vorrechten in Betreff des Ausgangszolles u. s. w. den Impuls geben, dass die griechischen Weine ins Ausland verführt werden könnten.

Eine andere Quelle des Nationalreichthums ist die Production der Staphiden (*Uvae passae Corinthiacae*). Die gegenwärtig im Königreiche Griechenland bestehenden Korinthen-Pflanzungen belaufen sich auf 120 bis 130,000 Stremmen, wovon auf Achaja und Elis 67,000, auf Argos und Korinth 20,000, auf Akarnanien und Aetolien 6000, Arkadien 600, Messenien 22,000 und auf Sparta gegen 800 Stremmen kommen. Welche Aufmerksamkeit diesem wichtigen Zweige der Cultur geschenkt wird, geht

daraus hervor, dass sich die Staphiden-Pflanzungen vor dem Jahre 1821 kaum auf 30,000 Stremmen und das Quantum der damals erzeugten Staphiden auf etwa 10 bis 12 Millionen Liter beliefen, während es gegenwärtig sich auf 40 Millionen engl. Liter beläuft, und zwar in folgenden Verhältnissen: Patras erzeugt 10, Vostiza 9, Korinth 10, Elis 5 bis 6 Millionen, Nauplia und Argos 2,500,000, Messenien 1,600,000, Akarnanien 800,000, Gythion in der Maina 500,000. Setzt man den Durchschnittspreis von 1000 Liter zu 230 Drachmen, so ergiebt sich eine Einnahme von 9,200,000 Drachmen, und zieht man die für die jährliche Cultur erforderlichen Ausgaben mit 4 Mill. Drachmen ab, so bleibt den Eigenthümern der Staphiden-Pflanzungen ein reiner Gewinn von 5 Mill. Drachmen. Leider wurden die Staphiden im Jahre 1852 von der so verderblichen Weintrauben-Krankheit, *Oidium Tuckeri*, heimgesucht, in Folge deren das Quantum um zwei Dritteile vermindert war, die jedoch statt mit 20 Thaler, mit 70—80 Thaler bezahlt wurden. Von höchster Wichtigkeit würde es sein, wenn man zur Verminderung des hohen Tagelohns, welcher die Ursache des Scheiterns aller industriellen Unternehmungen in Griechenland ist, die Umackerung des Staphidenlandes mittelst Pflüge bewirken könnte.

Zwei Gründe sind es besonders, die jede aufkeimende Industrie in ihrer Geburt ersticken und zu Grunde richten müssen, nämlich der Mangel an arbeitenden Händen, weshalb der gewöhnliche Arbeiter mit 3—3½ Drachmen per Tag bezahlt wird, und zweitens der hohe Zinsfuss, der gesetzlich auf 12 Procent festgesetzt ist; in den Eparchien werden auch wohl 18—24 Procent bezahlt. Dass unter solchen traurigen Verhältnissen der Hellenische Staat nie in die Reihe der bedeutenderen industriellen Staaten eintreten wird, ist einleuchtend. Seit einer Reihe von Jahren hat die Regierung nicht unbedeutende Geldopfer gebracht, theils durch das Aussenden vieler junger Griechen ins Ausland, um die verschiedenen Industriezweige

zu erlernen, theils indem sie den nach Griechenland gekommenen Fremden Geld-Vorschüsse bewilligte oder andere Vortheile einräumte, unter denen das eine oder andere industrielle Unternehmen zu gelingen versprach; die meisten Versuche missglückten jedoch aus den oben angeführten Gründen.

Eine andere Quelle des National-Reichthums besteht in dem Oele, das bei aufmerksamer Bereitung dem besten französischen und italienischen Oele an Güte gleichkommen könnte; allein auch dieses wichtige Product kann wegen seiner geringen Qualität beinahe nicht ausgeführt werden und wird deshalb im Inlande selbst verwendet, theils als solches consumirt, theils zur Seifensiederei benutzt. Wer sollte es glauben, dass Tausende von Flaschen Oels aus Marseille und Livorno eingeführt werden, welches sowohl zum Brennen als auch zu Speisen verwendet wird. Wenn nur eine einzige Oelreinigungs-Anstalt in Griechenland existirte, so würde eine nicht unbedeutende Geldsumme im Inlande bleiben. Ein grosser Theil Oliven wird als Frucht verspeist und theils durch Einlegen in Salzwasser, theils in Essig das ganze Jahr hindurch aufbewahrt. Der Oelbaum ist in ganz Griechenland verbreitet, und an den Ebenen von Marathon und Eleusis, so wie um Athen finden sich ausgedehnte Oelbaumwälder, wo er auf dem meist kalkmergeligen, trocknen und steinigen Boden sehr gut gedeiht. Der Mythe nach brachte Herkules den Oelbaum aus Taurien, damit er am Sarnäischen Meerbusen sich seine Keule davon schneiden konnte, und Minerva pflanzte denselben zuerst in ihren Tempel zu Athen, von wo dies Geschenk der Göttin über das ihr geheiligte Attika und dann weiter über ganz Griechenland und seine Colonien verbreitet wurde. Der Zehnte des Ertrages der Oelbäume um Athen wurde für den Schatz der Göttin eingesammelt, und das Pachtgeld, das aus den mit Oelbäumen bepflanzten Grundstücken aufkam, verwendeten die Priester zur Unterhaltung des Dienstes der Göttin. Der Oelbaumfrevler wurde

in alten Zeiten streng bestraft, und unter den Gesetzen Solons war auch eines gegen Baumfrevel. Der Oelbaum trägt etwa im zehnten Jahre Früchte, welche vom October bis December reifen; ein grosser und kräftiger Baum giebt in günstigen Jahren durchschnittlich gegen 80—100 Okkas reifer Oliven, und 4—5 Okkas derselben liefern ungefähr 1 Okka Oel. Die Oliven werden auf zweifache Art eingesammelt: entweder lässt man sie abfallen, dann sind sie überreif, und fangen bald an faul zu werden, oder sie werden durch den Wind abgeschüttelt, und dann sammelt man unreife und schadhafte ohne Unterschied ein, oder man schlägt sie ab, und diese Operation hat das Gute, dass die Spitzen der Zweige beschädigt und dadurch mehr Triebe, Blüthen und Früchte hervorgebracht werden. Die Art und Weise des Auspressens der Oliven ist ebenfalls höchst unvollkommen, und durch Anwendung von hydraulischen Pressen könnten wenigstens 4—5 Procent Oel mehr gewonnen werden. Die ausgepressten Rückstände werden theils zur Fütterung der Schweine, grösstentheils jedoch zur Feuerung verwendet; dieselben brennen mit heller, leuchtender Flamme und entwickeln eine sehr starke Hitze. Aus diesen Rückständen, die oftmals ganz unberücksichtigt bleiben, lässt sich ein prächtiges Leuchtgas bereiten, so dass sich die Gasbeleuchtung in Athen mit Vortheil einführen lassen dürfte. Ein schönes Leuchtgas lässt sich auch aus den Rückständen darstellen, die bei der Bereitung des sogenannten Pechweins in den Fässern zurückbleiben, welche theils aus Harz-Ueberresten, theils aus den verschiedenen Kalksalzen, nebst den organischen Säuren, die im Wein enthalten sind, bestehen.

Die Oelproduction Griechenlands beläuft sich auf etwa 4—4½ Millionen Okkas, im Werthe von 4—5 Mill. Drachmen, wenn man das Okka Oel durchschnittlich zu 1 Drachme annimmt, was in ölreichen Jahren bezahlt wird. Da der Königl. Regierung der Zehnte anheimfällt, so ist es klar, dass 4—500,000 Okkas (ungefähr ½ Mill.

Drachmen) diese Oelsteuer dem Staate einbringt. Der Stammvater des Oelbaums ist der wilde Oelbaum, *Olea-ster Plinius*, der als stacheliger Strauch die Felsen überzieht und von dem sich Millionen in allen Theilen Griechenlands finden. Auf ihn wird das Reis des edlen Oelbaumes gepfropft, der sodann schon nach 4—5 Jahren reichliche Früchte trägt. Für die Veredelung dieser wilden Oelbäume wurde bis jetzt noch nichts gethan, weshalb die Oelproduction in Griechenland gewiss bedeutend grösser sein würde, wenn man vor 20 Jahren damit angefangen hätte. Der Werth der Oelbäume ist sehr verschieden, und hängt von seiner Fruchtbarkeit so wie von klimatischen und Boden-Verhältnissen ab. Ein schöner kräftiger Baum wird im Durchschnitt mit 40—50 Drachmen bezahlt; es giebt um Athen Tausende von Oelbäumen, die mit 80—90 Drachmen bezahlt werden, hingegen wieder Millionen, deren Werth auf 10—15 Drachmen anzuschlagen ist, während die wilden mit 1—2 Drachmen und Oelsträucher für 30—40 Lepta zu kaufen sind.

Ein anderes Pflanzenproduct, das der griechischen Nation nicht unbedeutende Summen einbringt, sind die sogenannten *Wallanidia*, d. i. *Cupulae Quercus Aegilops*, der Fruchtkelch des Eichbaumes. Die Knoppereiche findet sich in Akarnanien, in Sparta, seltener im Peloponnes und namentlich auf einigen Inseln des griechischen Archipels. Unter allen Knoppereichen wird besonders die von der Insel Zea geschätzt, weil sie reicher an Gerbstoff zu sein scheint. Aus den Häfen von Sparta, Zea und Messenien werden jährlich gegen 150,000 Centner Knoppern nach den europäischen Handelsplätzen verführt, deren Werth im Durchschnitt auf 12—15 Drhm. pr. Ctr. anzuschlagen ist, so dass auch durch dieses Product, das, ausser für die Einsammlung, welche durch Abschlagen mittelst langer Stangen geschieht, nicht die geringste Auslage nöthig macht, eine bedeutende Summe Geldes nach Griechenland kommt. Die Vermehrungsweise dieser Knoppereiche ist folgende. Ein Vogel aus dem Geschlechte der

Raben, *Guruna* (Schweinsvogel, *Nucifraga*) genannt, gräbt sich, um für den Winter Nahrung zu finden, Tausende von Eicheln in der Nähe der Bäume, von denen er sie sammelt, in die Erde, die er aber, wie sich herausgestellt, nicht frisst, sondern eingegraben lässt. Diese keimen dann, und nach einigen Jahren findet der Eigenthümer dieses Eichen-Reviers Hunderte von jungen Knopper-eichen emporgeschossen.

Ueber Krähenaugen ;

von

Dr. Schlienkamp,
Apotheker in Düsseldorf.

Die Mittheilung des Collegen Dr. Herzog in der General-Versammlung zu Lübeck, über Auffindung der Krähenaugen bei Vergiftungen hat mich veranlasst, Versuche anzustellen, deren Resultate ich mit dem Wunsche bekannt mache, dass diese Zeilen Veranlassung geben mögen zu neuen Arbeiten, zu vollkommeneren Resultaten.

Die Auffindung vegetabilischer Gifte wird immer mit Schwierigkeiten verbunden bleiben, daher hat man denn auch wohl in der letzten Zeit dieses Feld der Chemie so wenig cultivirt. Ueber Krähenaugen z. B. habe ich in meiner, freilich nicht grossen, Bibliothek wenig gefunden.

Das Verhalten der Schwefelsäure ist nach meinem Dafürhalten gegen die Krähenaugen so charakteristisch, dass dieses in den meisten Fällen, wo eine Vergiftung mit denselben in Frage steht, zu einem sicheren Schlusse führen muss.

Es braucht wohl nicht bemerkt zu werden, dass ich für die Anwendung aller Erfahrungen auch in diesem Falle bin, wer aber gerichtliche Untersuchungen zu leiten hatte, weiss, dass sie manchmal mit einem Minimum