

B e i t r ä g e

zur

Belehrung und Unterhaltung.

Nr.

Dresden, den 16. September 1811.

70.

Zur
Gesundheits- und Lebenserhal-
tungskunde.

Nach John Sinclair.

II. G e t r ä n k e ꝛc.

(Fortf. der in Nr. 67. abgebrochenen Abhandlung.)

Von den gegohrenen Getränken.

Alle Völker suchten sich durch Gährung gewisser Pflanzentheile ein Getränk zu verschaffen, angenehmer, als Wasser, und geschickter, als dieses, sie zu beleben und zu stärken. Diese Getränke sind besonders beliebt und bis zu einem gewissen Grade nothwendig in kalten Ländern, wo sie übrigens auch weniger Gefahr bringen, weil die durch dieselben hervorgebrachte Vermehrung der thierischen Wärme durch die äußere Luftwärme wieder ins Gleichgewicht kommt. Die am meisten gebräuchlichen gegohrenen Getränke sind der Wein und das Bier. Man bereitet aber auch ähnliche aus Äpfeln, Birnen und andern Früchten und aus Honig.

a) Der Wein scheint nach den neuern chemischen Untersuchungen zu bestehen: erstens aus einer mehr oder minder größern

Menge von Alcohol (Weingeist), der durch Destillation davon geschieden werden kann, und von welchem seine Stärke abhängt; zweitens aus einem Extraktivstoffe oder Zuckergehalt, dessen Beschaffenheit noch nicht hinlänglich bestimmt ist; drittens aus einem flüchtigen Oele, von welchem jede Weingattung ihren eigenthümlichen Geruch erhält; viertens aus einem Farbestoffe, der in der Traubenhülse liegt, und fünftens aus einem Antheile von Wasser, der häufiger, als die übrigen Theile, vorhanden ist.

Der Wein ist ein angenehmes Getränk, das, je nachdem man davon genießt, die Kräfte und die Thätigkeit ungemein vermehrt, einen schnellen Wechsel fröhlicher Gedanken bewirkt, Furcht und Sorgen bannt, und alle verborgene Eigenschaften der Seele, gute und schlechte, hervortreten läßt.

Es giebt eine große Anzahl verschiedener Weinarten; aber alle können, aus einem allgemeinen Gesichtspunkte betrachtet, unter 4 Hauptgattungen gebracht werden: 1) säuerliche Weine, wie der Rheinwein und einige andere teutsche und schweizerische Weine, die dem Rheinweine gleichen. Diese Weine sind weniger erhitend, als andere, und deshalb

A a a

im Sommer angenehmer. Sie gehen leicht durch den Harn ab, und sind gewöhnlich sogar gelinde eröffnend; aber sie bringen leicht Säure im Magen hervor, und werden daher denjenigen nachtheilig gehalten, die an Podagra und Steinschmerzen leiden. 2) Die süßen und gezuckerten Weine, wie die ungarischen, spanischen, italischen, griechischen und einige französische Weine. Wenn sie gut gegohren haben und nicht durch Zusatz von Zucker oder Honig verderbt sind, so passen sie vortrefflich für Genesende und schwächliche Leute*). Man muß aber diese Weine nur als Heilmittel in geringer Menge trinken, sonst erhitzen sie und werden nachtheilig. 3) Die leichten Weine, als die Burgunder, Bordeaux, Rerez, Madera Weine. Diese scheinen für Wohlhabende die passendsten Getränke zu seyn. Sie sind stärkender, als die sauern Weine, und man kann mehr davon trinken, als von süßen Weinen. Welche Wirkungen sie auch auf die Länge haben mögen, sie thun doch selten Schaden, wenn man sie mäßig genießt. 4) Die herben Weine, wie die portugiesischen, welche, da sie mehr Körper haben, vielleicht am heilsamsten sind für Bewohner kalter und feuchter Länder, wenn sie nicht verfälscht sind durch einen übermäßigen Zusatz von Branntwein oder Weingeist, und besonders können sie bei heftigen Ausleerungen nützlich seyn. Sie haben aber, wie die meisten rothen Weine, die Eigenschaft, zu verstopfen, und es ist daher gut, sie oft mit weißen Weinen abwechseln zu lassen.

Es hängt von der Eigenschaft und Stärke

*) Endenbams Lieblingswein war der Canariensekt. Er nahm gewöhnlich nach Tische ein kleines Glas, zur Beförderung der Verdauung.

des Weines ab, von der körperlichen Beschaffenheit und von der Gewohnheit, wie viel Wein man trinken dürfe. Auch der Zweck, den man sich vorseht, hat Einfluß darauf. Wenn man den Wein als Heilmittel braucht, um die Verdauung zu befördern, so darf man nicht mehr, als zwei kleine Gläser voll, nach der Mahlzeit trinken; aber es muß reiner und guter Wein seyn. Genießt man ihn als Getränke zur Verdünnung der Speisen, so kann man doppelt so viel mit Wasser trinken, und soll er als ein Mittel zur Aufheiterung dienen, so kann ein vollkommen gesunder Mensch, ohne sich zu berauschen, wohl eine Flasche trinken; aber er muß Herrschaft genug über sich haben, dieses Maß nie zu überschreiten, und auch nicht zu oft sich so viel erlauben, wenn er seiner Gesundheit nicht schaden will.

Man hat über keinen Gegenstand der Gesundheitskunde so viel geschrieben, als über die guten oder schlimmen Wirkungen des Weines. Einige haben ihn nicht nur als ein treffliches Heilmittel, sondern auch als heilsames Getränk gerühmt, das alle Lebensgeschäfte des Leibes und der Seele zu befördern geschickt wäre. Andere aber behaupten, er allein bringe mehr Krankheiten hervor, als alle andere Gelegenheitsursachen zusammen, da er endlich den Magen und die Eingeweide erschlafe, und fast immer ein frühes Alter herbeiführe. Freilich mögen diese Vorwürfe übertrieben seyn; aber alle Aerzte sind darin einstimmig, nicht nur den übermäßigen Genuß des Weines zu tadeln, sondern auch den

gewöhnlichen Gebrauch desselben, wenn auch in geringer Menge, für Kinder und junge Leute schädlich zu halten; denn diese haben, wenn sie gesund sind, gewiß kein Stärkungsmittel der Art nöthig, und eine solche Gewohnheit würde die guten Wirkungen, die der Wein im höhern Alter auf den Gesundheitszustand haben kann, vermindern.

Wenn schon ganz reiner Wein oft schädlich ist, so wird verfälschter Wein desto gewisser nachtheilig, und darin liegt wahrscheinlich der Grund, daß in Gegenden, wo schwacher, wenig geistiger Wein wächst, das gemeine Volk, das keinen andern trinken kann, ein ungesundes Aussehen hat, das man nicht bei ihren wohlhabenden Landsleuten findet; denn die Weinhändler und Schenkwirthe verfälschen den Wein nur zu oft mit Blei und andern metallischen Zuthaten, um ihn süßer zu machen. Die schändliche Habsucht dieser Leute opfert unglaublich viele Menschen auf, und die Polizei kann nicht aufmerksam genug auf diesen Gegenstand seyn. Doktor Hahnemann hat bekanntlich eine Flüssigkeit (Hahnemann'sche Weisprobe) erfunden, durch welche man jede Verfälschung der Weine entdecken kann. Diese Probe *) besteht aus 16 Gran trockner Schwefelleber, 20 Gran Weinsteinrahm (cremor tartari) und 2 Unzen destillirten Wassers, die so lange gemischt wer-

den, bis das Wasser vollkommen mit dem Schwefellebergas gesättigt ist. Man läßt alsdann die Flüssigkeit sich setzen, und gießt sie in ein Gefäß ab, das man wohl verstopft und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Sie hält sich aber nicht länger, als 10 bis 14 Tage. So lange sie noch frisch ist, sind 16 bis 20 Tropfen auf ein Weinglas genug, um einen verdächtigen Wein zu untersuchen. Enthält dieser Blei oder Kupfer, so bildet sich sogleich eine Wolke darin und ein schwarzer Niederschlag. Auch übermäßig geschwefelte Weine können schädlich werden; aber man erkennt sie leicht, da sie silberne Gefäße, worin man sie gießt, sogleich schwarz machen.

Es ist ein sonderbarer Umstand, daß die Alten Seewasser zu ihren Weinen thaten, um sie weniger schleimig zu machen, oder um sie vollkommener zu reinigen, oder auch um sie vor Fäulniß zu bewahren. Hippokrates spricht davon, als einem zu seiner Zeit gewöhnlichen Gebrauche. Cato rath, zu diesem Zwecke das Wasser weit vom Ufer zu schöpfen und es vor dem Gebrauche eine Zeitlang in einem Fasse stehen zu lassen. Plinius erzählt, man verdanke diese Entdeckung der Betrügerei eines Diensthöten, der seinem Herrn Wein gestohlen hatte, und Seewasser ins Faß füllte, um den Diebstahl zu verbergen. Man fand diesen Wein ganz vorzüg-

*) Nach einer andern Angabe: 2 Quentchen Weinstein säure werden in 16 Unzen Wasser von mittler Temperatur aufgelöst, diese Auflösung wird mit 2 Quentchen geschwefelter Kalkerde vermischt und 10 Minuten lang damit geschüttelt, die abgestandene Flüssigkeit alsdann nach einer halben Stunde in eine Flasche gegossen, worin sich 4 Quentchen gepulverte Weinstein säure befinden, diese darin durch Schütteln aufgelöst, und wenn sie sich in einem Tage aufgeklärt hat, in ein Glas gegossen, das man mit einem eingeschliffenen Stöpsel und noch außerdem mit weißem Harze und einer Blase verschließt.

lich. Die Alten hatten auch eine besondere Art, ihre Weine dicker zu machen, als die unfrigen. Es waren eigentlich nur Weine-extrakte, welche man, wenn man sie trinken wollte, sehr mit Wasser verdünnen mußte. Hippokrates rieth, zu einem Theile des Weines von Thasos zwanzig Theile Wasser zu gießen. Die Griechen hatten indeß auch weiße, weit schwächere Weine, die keinen Zusatz von Wasser nöthig hatten, und welche sie wässerige Weine nannten. Im Allgemeinen aber mischten die Alten gern Wasser zu dem Weine, und dieß ist auch sehr zu empfehlen in Ländern, wo man, wie in England *), nur starke geistige Weine trinkt. Alle Trinker aber sagen, daß mit Wasser vermischter Wein eher berausche, als eine gleiche Menge reiner Wein; aber der Rausch vergeht auch schneller.

Wenn man den Wein mit dem Saft von Pomeranzen oder Citronen und mit Zucker und Gewürzen vermischt, so wird die Herbitheit desselben sehr gemindert, und er steigt weniger zu Kopfe, wenn man ihn mäßig genießt. Solche Weine nennt man in England *Megus* oder *Cup* **). (Unser Bischof ist ein ähnliches Getränk.) Diese Getränke sind, den Wein abgerechnet, dem be-

*) Meist Portwein, der überdieß stark mit Branntwein versetzt wird, ehe er aus Portugal geht.

***) Um guten Cup zu machen, nimmt man 1 Flasche Madera- oder Rereswein, 2 Flaschen Apfelwein, 1 Flasche Birnwein und 1 Glas Branntwein. Alsdann thut man geschälte und in Scheiben geschnittene Citronen, ein wenig geriebene Muskatnuß und gestoßenen Zucker hinzu. Zuletzt wirft man recht braun gerösteten Zwieback heiß in die Mischung.

†) In Amerika leiden die Aepfel oft durch späte Frühlingsfröste. Um dieß zu verhüten, giebt man den Obstgärten eine solche Lage, daß sie dem Nordwinde ausgesetzt sind, der die Vegetation aufhält. Hat man einen Nachtfrost zu befürchten, so zündet man am Eingange des Gartens einige große Strohfeuer an, so daß der Wind den Rauch über die Bäume treibt. — Bekanntlich hat man in Teutschland dasselbe Mittel bei dem Weinstocke angewandt.

rühmten Scherbet der Morgenländer ähnlich, der nichts als eine mit Gewürzen gemischte Limonade ist.

In den nördlichen Ländern, welchen die Natur den Weinstock versagt hat, bereitet man in der Wirthschaft aus Rosinen oder Korinthen, aus Himbeeren, Johannisbeeren und andern Früchten, mit Wasser und Zucker vermischt, Weine, welche oft die ausländischen ersetzen können, vor welchen sie wenigstens den Vorzug haben, daß sie nicht mit schädlichen Zusätzen verfälscht sind. Mit Unrecht hielten die Aerzte diese Getränke ehemals für ungesund; sie können es nur dann seyn, wenn sie nicht gut zubereitet sind, oder nicht hinlänglich ausgegohren haben.

Der Eider (Apfelwein) und der Birnenwein, die aus dem Saft der Aepfel und Birnen bereitet werden, und die man so häufig in einigen Gegenden von Nordfrankreich, in England und in Nordamerika †) hat, werden für sehr gesunde Getränke gehalten. Lord Bacon spricht von acht Breisfen in der englischen Grafschaft Hereford, die nie etwas anderes als Apfelwein getrunken hatten, und die noch so gesund und stark waren, daß man sie, obgleich sie zusammen 800

Jahre alt waren, bei einem Feste am ersten Mai frisch und munter, wie Jünglinge, tanzen und springen sah. Indes machen diese Getränke leicht Säure und Blähungen, da sie nicht einer so vollkommenen Gährung fähig sind, als der Traubensaft. Man thut daher oft Gewürze und Zucker oder Honig hinzu. Der amerikanische Arzt, D. Rush, behauptet, daß, wenn man zwei Faß Apfelmost bis zur Hälfte einkochen, alsdann gähren und zwei bis drei Jahre in einem trocknen Keller liegen läßt, man einen Apfelwein erhalte, welcher den Geschmack von Malaga oder Rheinwein hat, je nachdem man diese oder jene Art von Äpfeln dazu genommen hat, und der jenen Weinen an Güte gleich kommt. Dieß Getränk ist, wie er sagt, besonders im Sommer sehr angenehm, wenn es mit Wasser vermischt wird. Ehedem ließ man diese Fruchtweine in bleiernen Gefäßen gähren, und daher kamen sie in den Ruf schädlicher Getränke; man weiß aber jetzt, daß diese Weine an sich keine schädlichen Eigenschaften haben, wenn man sie in hölzernen Gefäßen aufbewahrt.

In nördlichen Ländern bereitet man aus Honig gegohrne Getränke, die viele Aehnlichkeit mit den spanischen und portugiesischen Weinen haben, aber weit nährender sind. Man nennt sie *Methe*. Man verwechselt sie nicht mit *Hydromel*, wozu man Honig nimmt, den man mit Wasser kochen läßt, und womit man nachher Gewürze, als Zimmt, Ingwer, Würznelken und Muskatblüten vermischt, der aber nicht der Gährung ausgesetzt wird. Der *Meth* wird auf gleiche Art aus Honig und Wasser bereitet; aber man bringt die Flüssigkeit durch Zusatz von Bierhefen in

die weinichte Gährung. Wenn der *Meth* so lange gelegen hat, daß sich die schleimichtesten Theile, die er in größerer Menge, als der Wein, enthält, gesetzt haben, so erhält man ein helles, klares, angenehmes Getränk, das sehr erquickend und stärkend, besonders bei Nervenkrankheiten, ist, weit mehr nährt, als Wein, und daher für Greise und kränkliche Menschen, vorzüglich im Winter, sehr passend ist. — Der *Methgeline* unterscheidet sich vom *Meth* dadurch, daß man außer den Gewürzen, die man zu dem letztern nimmt, noch gewisse Kräuter dazu braucht, als Rosmarin, Isop, Thymian, Salbei, und daß der *Methgeline* nur 2 Theile Wassers auf 1 Theil Honig enthält, während zu dem *Meth* 4 Theile Wasser genommen werden. Man hält diesen Trank für ungemein gesund, stärkend und Schleim auflösend; aber er muß lange gelegen haben und sehr hell geworden seyn, ehe man ihn trinken kann. In Polen werden die *Methe* am vorzüglichsten bereitet. Man hat besonders eine Art, *Liptec* genannt, welcher so klar wie Champagner ist, und eben so, wie dieser, schäumt. Manche finden ihn sogar kräftiger und wohlschmeckender, als diesen berühmten Wein. Der polnische *Meth* verdankt seine Vorzüge dem trefflichen Honig, der besonders in Litthauen erzeugt wird. Wie gut indes alle diese Getränke bereitet werden mögen, es giebt manche Menschen, die den Honig in keiner Gestalt ohne Beschwerden vertragen können. Die Weine, deren Hauptbestandtheil derselbe ist, machen ihnen eben so viele Unbequemlichkeiten.

Ein anderes Erzeugniß der weinichten Gährung, das die Alten, besonders auf ihren Kriegszügen häufig als Getränk brauchten, ist

der Essig. Der römische und karthagische Soldat mußte mit seinem Gepäck eine Flasche Weinessig bei sich führen. Auf langen Märschen vermischten sie Essig mit Wasser und machten sich auf diese Art ihr gewöhnliches Getränk. Dieser Gebrauch war in mehr als einer Rücksicht vortheilhaft. Sie verbesserten durch den Essig nicht nur das unreine Wasser, das sie oft auf ihren Zügen fanden, sondern dieses Getränk war auch erfrischender, als Wein, es wirkte auf die Ausdünstung und auf die Harnblase, und sie hielten es mit Recht für ein wirksames Schutzmittel gegen Fieber, Pest und andere Krankheiten.

(Die Fortsetzung folgt.)

Ein Paar Worte,
den Dybin bei Zittau betreffend.

Welcher Freund des Vaterlandes, der Vaterlandsgeschichte und der Natur kennt nicht den Dybin! — Schriftsteller und Künstler haben sich seit einigen Decennien gleichsam um die Wette beeifert, ihn in gutem Andenken bei Reisenden zu erhalten. Wer ihn gesehen, den schönen Felsen, mit seinen ehrwürdigen Ruinen, erinnert sich seiner gewiß mit Freuden, und wer ihn nicht gesehen, dem sey hiermit der freundschaftliche Rath gegeben, ihn doch ja bei der ersten besten Zerstreuungstour zu besuchen.

In dieser Hinsicht nun will ich dem Wanderer hier einen kleinen Wink geben, den Genuß des Alterthums und der Natur auf dem Dybin zu erhöhen.

Am Fuße des Felsen liegt nemlich das Dörfchen gleiches Namens, und der Schule des Dörfchens steht vor ein Mann, der als freundlicher, mit dem Felsen, wie mit dessen

Geschichte, genau bekannter Führer dem Wanderer die ersprießlichsten Dienste leistet.

Kiesling heißt der wackere Schullehrer zu Dybin, welcher, in Verbindung mit seiner Gattin, alles thut, den ihm gleichsam anvertrauten Sohn der Natur, ich meine den Dybin, jedem Reisenden unvergeßlich zu machen. Bei ihm findet man ein reinliches und wirthliches Nachtquartier, wenn man den Felsen in der Morgenfrühe besteigen will, und seine Gattin hat alle Vorkehrung getroffen, auf dem ehrwürdigen Rücken des Dybins, mitten unter Gräbern und Klosterzellen, einen guten Kaffee zu kochen, ja sogar ein frugales Mahl zu bereiten. Einige wirthschaftl. Behältnisse, den alten Klostermauern gleichsam eingezwungen, enthalten das nöthige Geschirr. Fleisch kommt natürlich aus der Tiefe, wird aber in der Höhe, mitten auf dem Felsen, nach Befinden gebraten oder gekocht, und so kann man denn, vom Sehen und Klettern müde und hungrig, unter Gottes freiem Himmel und auf Trümmern der Vorzeit ein Mittagsmahl halten, einzig in seiner Art.

Will man einem Mittagsschläfchen sich hingeben, — und wer möchte dieß nicht schon der Sonderbarkeit des Orts und des überraschenden Erwachens wegen — so rathe ich dem müden Wanderer, das Buch zur Hand zu nehmen, in welchem Alle sich eingeschrieben, die den Dybin besuchten.

Das trockne Durchlaufen der Namen, unter welchen natürlich nur selten ein befreundeter oder berühmter einen anspricht — das Ueberlesen trivialer, so manchem Namen beigefügter Sentenzen wird bald den wohlthätigen Felsenschlummer be-

wirken; aber gewiß wird dieser den Wanderer fliehen, mit Vergnügen wird letzterer munter werden und bleiben, wenn der Zufall ihm ein treffliches Gedicht vor die Augen führt, das mit dem Verse beginnt:

Einst schwang, von Geiz und Raubbegier
Und Mordlust wild entbrannt,
Der Ritter Schwert und Lanze hier
Mit frevelhafter Hand.

Ganz das Gedicht mitzutheilen, ist aus Gründen nicht thunlich. Nur die drei letzten Verse mögen noch hier stehen:

Zerbrochen ist des Räubers Schwert —
Die Burg von Rittern leer —
Zerfallen ist der Mönche Heerd —
Kein Sanctus tönet mehr.

Es weilt in süßer Sicherheit
Der spät're Deutsche hier,
Rühmt hochbeglückt die beste Zeit
Und dankt, o Luther! Dir. —

Und aus den Trümmern wehr's ihn an,
Wie früher Geister Chor:

O! sage nicht — es stürzt der Wahn —
Die Wahrheit steigt empor.

Um die Schönheit des Gedichts tiefer zu empfinden, muß man wissen, daß auf dem Dybin erst bis ins 14te Jahrhundert ein Raubschloß, dann bis zur Reformation ein Mönchskloster stand.

Der Verfasser jener lieblichen Verse hieß Schulze, war, wenn ich nicht irre, erst Hofmeister bei Sr. Excell. dem Herrn Minister von Mostik und Jänkendorf, dann Prediger in oder bei Zittau. Er hatte auch eine Reise durch Sachsen und noch ei-

nige andere Schriften herausgegeben, und starb in der Blüthe der Jahre, ich denke, 1806. — dt.

Kostbarkeit der Pferde.

Wer die Vorzüge des Pferdes vor jedem andern Thiere gehörig mustert, seine Gestalt, Kraft und Schnelligkeit mit seinem Nutzen in den friedlichen Gewerben des Ackerbaues und Handels sowohl, als in den Actionen des Krieges zusammensetzt, der wird dem edeln Hausthiere den obersten Rang weit eher, als dem räuberischen und oft feigen Löwen mit seiner Katzenform, zuerkennen, dessen Großmuth und Tapferkeit nur in alten Reiselegenden gerühmt wird und unter die Ausnahmen von der Regel gehört. Es ist aber auch das Pferd das theuerste Geschöpf unter allen, deren der Mensch sich bedient. Besonders stehen die berühmten englischen Wettrenner in ungemein hohem Werthe. Die Pferde Ehlers und Sterling wurden für mehrere tausend Pfund Sterling verkauft, verinteressirten jedoch das Capital den Käufern reichlich, die sie, weil sie in einem Alter von sechs Jahren nicht mehr zu Wettrennen tauglich gefunden wurden, als Beschäler gegen beträchtl. Summen vermiethten. Lord Grosvenor rüstete eigends ein Schiff aus, um nach Marokko zu segeln, wo er aus den Ställen des Kaisers sich heimlich einen ächten arabischen Hengst zu verschaffen wußte, für den ihm in der Folge 6000 Thaler geboten wurden. J. F. D.

Anekdote.

Wenn auch weder erweislich, noch vielleicht ganz wahrscheinlich, so ist doch folgen-

der Zug von Saladin, den die Sage erzählt, ganz im Geiste des großen Mannes, der eine so ächt ritterliche Seele hatte. Ein französischer Ritter, Hugo von Tabarie, war Saladins Gefangener. Der Sultan foderte hunderttausend Besans Lösegeld. Saladin, überzeugt, daß der Ritter von seinen Freunden das Geld erhalten würde, nahm ihm das Versprechen ab, in zwei Jahren zurückzukehren, wenn er das Lösegeld nicht zusammenbringen könnte. Aber der Ritter sollte dem Sultan vor seiner Abreise erst die Ritterwürde ertheilen. Dieß that Hugo von Tabarie mit aller herkömmlichen Feierlichkeit. Zum

Danke bewilligte ihm der Sultan die Freiheit von zehn gefangenen Rittern. Darauf sprach der Franzose, ihm dankend: Du hast mir gerathen, von meinen Freunden zu borgen, was ich zu meinem Lösegeld brauche. Du bist jetzt mein Freund, borge mir also, was ich dem großen Saladin schuldig bin. Als der Ritter diese Worte gesprochen hatte, rief Saladin fünfzig Emirs herbei, jeder von ihnen gab einen Beitrag, der Sultan selbst machte die Summe voll, schenkte dem Ritter die hunderttausend Besans und entließ ihn ohne Lösegeld.

N o t i z e n.

Der französische Arzt Lorry hat neulich eine Abhandlung über die Mittel, die Dinte vom Papier wegzuschaffen, die auf weggebrachte Schriftzüge geschriebene neue Schrift zu erkennen und die weggebeizten Züge wieder zum Vorschein zu bringen, herausgegeben. Er macht darin bekannt, daß er das Geheimniß besitze, eine Dinte zu bereiten, welche aus einer festen, in Wasser aufzulösenden (also tuschähnlichen) Masse besteht, blos aus Pflanzentheilen zusammengesetzt ist, weder Galläpfel, noch Färberholz, noch Gummi und Eisen enthält, und den schärfsten Säuren und Laugensalzen widersteht, also durchaus unauslöschlich ist. Er giebt in seiner Schrift zugleich folgende Anweisung zur Bereitung einer guten, aber freilich nicht unauslöschlichen Dinte. Man gießt auf 125 Grammen (4 Unzen 80 Gran) zerstoßene Galläpfel 1 Litre (2 Köffel) Regen- oder Flußwasser, und läßt dieses im Sommer 4, im Win-

ter 6 Stunden darauf stehen. Alsdann gießt man die Flüssigkeit ab. Man kann sie sogleich brauchen; aber am besten ist es, sie vier Monate stehen zu lassen und dann noch einmal durchzusieben. Man hat alsdann die reinste Dinte, worin man endlich noch 32 Grammen (1 Unze 32 Gran) gepulvertes arabisches Gummi und eben so viel gepulverten Eisenvitriol (sulfate suroxigéné de fer) auflösen läßt. Darauf schüttelt man die Flüssigkeit, bis alles zergangen ist. Diese Dinte ist schön, leicht, purpurfarbig; aber wenn sie auf dem Papiere trocknet, wird sie sehr schwarz.

Die erste gelehrte Schrift, welche der berühmte Arzt Sauvages öffentlich vertheidigt, hatte den Titel: „Kann die Liebe geheilt werden durch Mittel aus — dem Pflanzenreiche?“