

Leipziger Tageblatt

und

Anzeiger.

N^o 4.

Sonnabend, den 4. Januar.

1840.

Bekanntmachung,

die Gebahrung mit Torf-, Braunkohlen- und anderer Asche betreffend.

Wie sehen uns veranlaßt, die in §. 14. der hiesigen Feuerordnung enthaltene Bestimmung, welche also lautet: Es soll Niemand, bei zehn Thaler Strafe, Asche auf die Dachböden schütten, noch auch die Asche in Fässern und andern hölzernen Gefäßen aufbewahren, sie muß vielmehr in thönerne oder eiserne Gefäße gethan und in gewölbte Keller oder andere überwölbte Behältnisse gestellt werden. Vorzügliche Sorgfalt ist bei der Asche von Torf, Stein- und Braunkohlen anzuwenden, weil diese Asche weit länger als jede andere glimmt und sich leicht wieder entzündet, daher sie entweder in feuerfesten Kellern, und zwar in einer mit Mauersteinen umgebenen Abtheilung, oder im Hofe in ausgemauerten Gruben, die bei engen Hofräumen oder in der Nähe leicht feuerfangender Gegenstände mit blechernen oder wenigstens mit Blech beschlagenen Decken versehen sein müssen, aufzubewahren ist. hierdurch in Erinnerung zu bringen. Indem wir alle hiesigen Einwohner zu Befolgung dieser Vorschriften auffordern, bemerken wir zugleich, daß unsere Wachen angewiesen sind, Visitationen zu halten und jede Contravention gegen vorstehende Bestimmungen ungesäumt bei uns anzuzeigen.

Leipzig, den 30. December 1839.

Der Rath der Stadt Leipzig.
Dito.

Ueber den mannigfaltigen Nutzen des Salzes.

Motto: Sale et sole nihil utilius! Plin.

Daß das Salz das unentbehrlichste Gewürz in allen Speisen sei, das wußten schon die alten Römer, darum nannten sie dasselbe das *condimentum condimentorum*, d. h. das Gewürz aller Gewürze; das wissen aber auch alle unsre Hausfrauen, denn haben sie gerade darin das richtige Maas getroffen, dann sind ihre Gerichte um so wohlschmeckender, und sie ernten nicht selten ein verdientes Lob ein. Das richtige Maas aber darin zu treffen, das ist gar nicht so gleichgiltig, als es Vielen zu sein scheint; denn das Salz, namentlich unser Küchensalz, ist nicht bloß als Gewürz überaus nützlich, sondern es hat auch medicinische Kraft und bringt als Medicin außerordentliche Wirkungen hervor, wobei sogar sehr viel auf die Quantität ankommt, welche davon genossen wird. In größerer Quantität wirkt das Küchensalz abführend; aber nicht bloß auf den Darmcanal, sondern auch auf die Haut und auf alle Auswege, durch welche der menschliche Körper ein inneres Uebel herauswirft. In kleinerer Quantität genossen, wirkt es höchst wohlthätig in verschiedenen Krankheiten des Unterleibes, besonders der Verdauungswerkzeuge und solchen Krankheiten des Körpers, welche in krankhaften Verdauungswerkzeugen begründet sind. In dieser Wechselwirkung hat es einige Aehnlichkeit mit dem Rhabarber. Eine große Quantität Salz erregt Durst; wenige Salzkörner dagegen können den brennendsten Durst augenblicklich löschen. Auch an den Thieren ist die medicinische Kraft des Küchensalzes schon längst bemerkt worden; denn das Kind- und Schafoch bewahrt es vor Seuchen; die Pferde schützt es vor der Druse, erhält die Haare der Pferde schön und macht diese Thiere überhaupt rüstig, stark und gesund. Indessen darf man den Pferden das Salz nicht in

die Krippe oder unter das Futter geben, damit sie nicht sogenannte Holzesser oder Krippenbeißer werden.

Wie im krankhaften Zustande der Menschen und Thiere das Küchensalz als Heilmittel wirkt, so wirkt es nun auch im rechten Maas selbst auch im gesunden Zustande überaus wohlthätig auf Menschen- und Thierkörper; denn es hilft die Speisen verdauen und macht den Körper fett. Will man z. B., daß das Geflügel bald fett werden soll, so pflegt man unter das Getränk wie unter das Futter derselben Salz zu thun, weil dasselbe die Verdauung befördert und dadurch sich Fett anlegt. Fette und überhaupt schwer verdauliche Speisen sollten daher stets etwas scharf gesalzen werden, und würden dann auch Denjenigen besser bekommen, welche an einer schlechten Verdauung leiden.

Das Salz löset den Schleim auf, macht das Blut fließend und hindert die Fäulniß desselben, wie überhaupt aller Theile des Körpers. In letzterer Beziehung hat sich die wohlthätige Wirkung des Salzes dadurch erwiesen, daß bei den orientalischen Tataren, als sie den Gebrauch des Salzes unterließen, das Geblüt dick ward, ihre Lippen und ihr Zahnfleisch zu verfaulen anfing und mehre in eine tödtliche Ruhr verfielen. Dieselbe schützende Kraft vor Fäulniß äußert das Salz auch auf das Holz, indem es demselben eine längere Dauer giebt; ja nach den Beobachtungen eines Glasers, wird das Holz durch das Salz sogar feuerfest gemacht.

Leipzig-Dresdner Eisenbahn.

Es hat ein hiesiger Correspondent der Augsburger allgemeinen Zeitung, in Betreff unsrer Eisenbahn, sämmtliche von dem Directorium, während des ersten Halbjahres für Anlage, Betrieb, Verwaltung und Zinsen von den Betriebs-