Leipziger Tageblatt und Anzeiger.

Amtsblatt des Königl. Bezirksgerichts und des Raths der Stadt Leipzig.

№ 135. Montag den 14. Mai. 1860.

Bekanntmachung des Ministeriums des Innern,

die Zulassung der innengedachten Dachpappen als Surrogat harter Dachung betreffend.

Unter Hinweis auf §. 3 der Verordnung, das Abdecken von Gebäuden mit Dachpappe und Dachfilz betreffend, vom 29. September vorigen Jahres (Ges.- und Verordn.-Bl. deff. Js., 15. Stück, S. 321) wird hierdurch bekannt gemacht, daß die Dachpappen folgender Fabrikanten

1) des Mühlenbaumeisters **F. W. Büsscher** und des königl. Preußischen Baumeisters **Hoffmann** in Neustadt-Eberswalde bei Berlin,
2) des Zimmermeisters **Carl Gustav Polster** in Crimmitschau,
3) des Wachstuchfabrikanten **Friedrich August Fischer** in Chemnitz und
4) der Fabrikbesitzer **Gaßel Neckmann** und **Co.** in Bielefeld in Westphalen

auf Grund der angestellten Untersuchung und vorgenommenen Brennversuche bis auf Weiteres als Surrogat der harten Dachung in der in obiger Verordnung angegebenen Beschränkung anerkannt worden sind.

Gegenwärtige Bekanntmachung ist in allen §. 21 des Gesetzes, die Angelegenheiten der Presse betreffend, vom 14. März 1851 gedachten Zeitschriften in Gemäßheit §. 14b. der Ausführungs-Verordnung zu diesem Gesetze zum Abdruck zu bringen.

Dresden, am 2. Mai 1860.

Ministerium des Innern.
Für den Minister: Kohlschütter.
Schmiedel, S.

Was der Mensch trinkt.

II.

Eine eigenthümliche Erscheinung ist es, daß gerade alle Polarvölker reines Wasser als hauptsächlichstes Getränk benutzen; sie genießen es zu allen Tages- und Nachtzeiten in ungeheuren Mengen, so daß Mancher in einer Stunde zwei bis vier Maß und mehr trinkt; sie werfen Schnee hinein, um es immer kühl zu erhalten und im Winter bereiten sie dasselbe aus Schnee, den sie über einer Lampe zergehen lassen. Doch haben die Bewohner Lapplands auch einen Trank von Beeren, den sie gähren lassen und mit dem sie sich und ihre Gäste an Festtagen berauschen. Nicht alle rohen Völker des Nordens begnügen sich mit solch einfachem Tranke; denn die Bewohner der Nordwestküste von Nordamerika berauschen sich an dem Blute von frisch erlegten Thieren und wenn sie sich mit dem Kopfe in den Leib eines so eben getödteten Seehundes verkriechen und dessen Blut in Masse schlürfen können, so geht ihnen nichts über diesen Genuß. Das warme Blut dieser Thiere betrachten sie als die größte Delicatesse.

Die Nomaden des Nordpols trinken ebenso gern, nur regelmäßiger als wir, Fleischbrühe, und Brühe von halbgekochten Fischen ist ein Lieblingsgetränk von ihnen; außerdem verzehren sie zur Stillung des Durstes viel Molken von Rennthiermilch und andere aus Milch bereitete Getränke. Die Samojeden lieben mehr warme Getränke, unter denen chinesischer Thee und Aufgüsse von Rosenblättern und Cedernzapfen die erste Stelle einnehmen. Die Jakuten und Steppentungusen berauschen sich in einer Art Wein, der auf mannigfache Weise aus Stutenmilch bereitet und unter verschiedenen Namen genossen wird.

Zu welchen seltsamen Mitteln manche Völker greifen, um sich in einen trunkenen Zustand, in Aufregung oder Verzückung zu versetzen, davon geben die Gewohnheiten der Nordsibirier, der Jukagiren, Tungusen, Ostiaken und Jakuten einen Beleg. Diese Völker verzehren nämlich ziemlich häufig den Fliegenschwamm als Leckerbissen und der Harn Derer, welche von dieser Speise große Portionen genossen haben, dient den Säufern als berauschendes Getränk, das sie mit großem Wohlbehagen schlürfen. Die Wirkung dieses Trankes ist ein Zittern der Nerven und im Alter Dummheit. Der Trinker wird durch den Genuß dieser sonderbaren Flüssigkeit in einen ähnlichen Zustand versetzt, wie durch den Genuß des Opium oder durch das Kauen der Coca (bei den Chilesen und anderen Südamerikanern gebräuchlich).

Die Nomaden der gemäßigten Zone, Kalmyken ꝛc., genießen viel Milch von Pferden, Rindvieh und Schafen, jedoch eigenthümlicher Weise nie frisch und roh, sondern abgekocht und in säuerlichem Zustande. Diejenigen von diesen Völkern, welche Kamele besitzen, ziehen die Kameelmilch jeder andern Milch vor, weil sie am flüssigsten ist, beim Säuren einen angenehmen und weinähnlichen Geschmack annimmt, gesund, kühlend und nährend, in Menge genossen aber berauschend ist. Auch die Kuh- und Stutenmilch liefert den Kalmyken den Stoff zu geistigen Getränken, Branntweinen ꝛc., die sie im Sommer bereiten. Durch Destillation erhalten sie aus der Stutenmilch den Ariki oder Kumiß, einen schwachen Branntwein, der durch öfteres Abziehen auf blasenartige Gefäße verstärkt wird und dann den Namen Dang, Arsa und Chorza erhält. Auch genießen die Kalmyken und Ostmongolen ein anderes geistiges Getränk, Borv, das durch Destillation rohen Kalbfleisches mit Tschigan (gesäuerter Milch) bereitet wird, angenehm säuerlich schmeckt und sehr nahrhaft ist.

Das Klima, in welchem die Völker leben, bestimmt meist die Art der Getränke; so ziehen die Bewohner der kälteren Länder mehr den Genuß aufregender Spirituosen und anderer geistigen Getränke vor, während die Bewohner der wärmeren Länder und die Nomaden der heißen Zone kühlende Getränke lieben. Die Spanier und Italiener schlürfen ihre Limonade und ihr mit Pflanzenarom geschwängertes Eiswasser ebenso wie die Nomadenvölker Afrikas, die Neger, Kaffern ꝛc. die lechzende Zunge mit dem herrlichen Palmweine laben. Dieses belebende Getränk wird durch Anzapfen des Baumes wenige Zolle unter seiner Krone gewonnen, indem in das gebohrte Loch ein zusammengerolltes Blatt gesteckt wird, durch das der frische Saft in einen untergehaltenen hohlen Kürbis läuft. Man kann auf diese Art einen Monat lang täglich ein Quart von jedem Baume gewinnen, ohne daß dieser leidet, wenn nach dieser Zeit das Loch mit Lehm wieder fest verstrichen wird. Im Anfange schmeckt dieser Saft ganz ähnlich wie junger Weinmost und wirkt sehr erfrischend; nach 24 Stunden fängt er jedoch wie jener zu brausen an und berauscht dann auch, wird aber so am liebsten — wenn auch nicht blos zur Stillung des Durstes — getrunken. Viele afrikanischen Volksstämme lieben trotz des heißen Klima's geistige Getränke ungemein und bereiten sich dieselben auf die verschiedenste Weise. Man findet dort ein Getränk aus der Mischiriwurzel, durch Gähren mit Wasser bereitet, Walo genannt, dem, um ihm die berauschende Eigenschaft zu geben, Luko-Körner zugesetzt werden; die Neger von Susa schütten die Asche der Wurzel von der Yin-ying-Pflanze in Wasser, lassen dieses Gemisch gähren und betrinken sich mit demselben; die Völker der Goldküste verstehen aus Mais eine Art starken Bieres, dem sie statt des Hopfens eine bittere Wurzel zusetzen, zu brauen; andere bereiten aus Hirse eine Sorte Bier, Tjalu, und ein Doppelbier, Inguhja, genannt, so wie auch Essig und ver-