

legt; erstere schätzt man allein auf 200,000 Thlr. Zur Untersuchung werden nicht allein Personen aus Berlin, sondern auch aus Petersburg erwartet; es handelt sich um einen bedeutenden Diebstahl oder um mehrere Diebstähle; die Summen, die man sich angeeignet hat, sind sehr erheblich.

Ein Bauer aus Dornheim bei Arnstadt ist, wie berichtet, geisteskrank in die Irrenanstalt in Gotha gebracht worden. Der Vorgang wird von der Magdeb. Ztg. so erzählt. Seine Ochsen waren zwar krank, aber nicht pestkrant; der visitirende Thierarzt hat ihm dies auch bei seiner Inspection gesagt, zugleich aber die Symptome der Pest näher bezeichnet und ihm aufgetragen, sie sofort zu melden wenn sie einträten. In der sicheren Erwartung, daß der Staat seine Ochsen nicht bloß todt schlagen, sondern auch aut bezahlen werde, bringt der Unglückliche zur Anzeige, daß die Thiere wirklich an der Pest erkrankt seien. Wahrscheinlich hat sich das Gegentheil nebst einer absichtlichen Täuschung erwiesen, die Zählung ist verweigert und — der belagertenwerthe Speculant darüber irr sinnig geworden.

Es ist eine räthselhafte, aber satism constatirte Erscheinung, daß in manchen Zeiten gewisse Unglücksfälle an bestimmten Orten sich derart wiederholen, daß sie wie eine Epidemie ihre Opfer fordern. So beginnt gegenwärtig in Wien das Verunglücken weiblicher Personen durch Verbrennung in erschrecklicher Weise zu grassiren. In den letzten Wochen sind nicht weniger als drei Individuen durch Entzündung der Kleiderstoffe dort ums Leben gekommen. Der Tod der jungen Erzherzogin von Oesterreich, welche den düstern Namen erbschaftet, ist Gegenstand ausführlicher Berichte und des öffentl. Mitleids in der Presse geworden — vielleicht am meisten darum, weil es eben eine Fürstentochter war. Der unschätzbare Opfer ist nur flüchtig gedacht worden, und doch verdienen beide nicht minder den Zoll des Mitleids, um so mehr, als ihr furchtbarer Tod in Folge ihrer Dienstleistungen herbeigeführt wurde. Beide Verunglückte gehören der dienenden Classe an. Die Eine derselben, Marie Wagaer, war derart beschädigt, daß am ganzen Körper die Haut sich mit Ausnahme weniger Stellen theils völlig losgelöst theils in eine gelbbraune, pergamentne, vertrocknete Masse verwandelt fand. Die andere (Elisabeth Starda) verbrannte durch das Anbrennen einer Mischung von Spiritus und Schellack; auch sie, in hellen Flammen aufleuchtend, war nahezu verkohlt. Beide sind innerhalb 24 Stunden nach namenlosen Qualen verschieden. Angesichts dieser entsetzlichen Unfälle dürfte es in der That an der Zeit sein, auf Präcautionsmittel gegen die Wiederholung ähnlicher Vorkommnisse zu denken. Wir gedenken hier im öffentlichen Interesse eines sehr einfachen in den Wiener Journalen empfohlenen: der Anwendung des Alauns zur Verhütung der schnellen Entzündbarkeit der leichten Kleidungsstoffe, deren sich Frauen bedienen, und welche die Ursache ist, warum gerade die Letztern solchen Unglücksfällen fast ausschließlich ausgesetzt sind. Um einen Mousseline- oder ähnlichen Stoff so weit feuerfest zu machen, daß er, in Brand gesetzt, nur langsam verkohlt, statt in helle Flammen aufzugehen, genügt es schon, wenn man dem Wasser, worin derselbe gereinigt wird, eine hinreichende Quantität von Alaun zusetzt. Noch praktischer wäre es, wenn gleich bei der Fabrication des Zeuges auf die Herstellung eines gewissen Grades der Feuerfestigkeit Rücksicht genommen würde.

Verwickelter Erbschafts-Prozeß. Ein Prozeß, der schon seit vielen Jahren spielt und von den englischen Juristen als besonders interessant gepriesen wird, kam jüngst vor dem Schatzkammergericht in London zum Spruche, wurde jedoch nicht endgültig entschieden, da die Stimmen der Richter getheilt waren. Der Casus ist in Kürze folgender: Vor 42 Jahren lebte ein englisches Fräulein, eine Miss Rosslyn, mit ihrer Mutter in Matland, machte daselbst die Bekanntschaft eines österreichischen Ingenieur-Lieutnants, Baron von Körber, dem sie in der Kirche zu St. Fedele ehelich angetraut wurde. Es war eine unglückliche Ehe. Ein halbes Jahr nach ihrer Trauung erwarb die junge Frau eine gerichtliche Scheidung, und gegen ein gewisses Jahrgehalt machte der Baron sich anheischig, seine Frau nie wieder zu belästigen. Er hielt sein Wort, und sieben Jahre später (1833) vermählte sich die Dame in London mit Sir Fred. Slade (damals noch Mr. Slade) nach allen Vorschriften der englischen Kirche. Sir Frederic starb im Jahre 1853; er hinterließ einen Sohn als Erben seines bedeutenden Vermögens, und die Witwe lebt heute noch. Da trat plötzlich der Zwillingbruder des verstorbenen Sir Frederic, der General Marcus Slade, mit Ansprüchen auf die Erbschaft hervor und zwar auf den Grund hin, daß, nachdem die Witwe seines Bruders diesen bei Lebzeiten ihres ersten Mannes geheiratet habe, die zweite Ehe ungültig, der Sohn nicht legitimer Erbe sei. Advocaten ohne Zahl sind nun schon seit Jahren mit diesem Prozeß beschäftigt und haben natürlich ihre Fühlhörner bis in die vnetianischen Kirchen-Register und das österreichische Gesetzbuch ausgestreckt. Von Seiten der Verttheidigung wird behauptet, die erste Ehe sei keine gültige, da erstens: das vorgeschriebene Aufgebot in der Kirche nicht stattgefunden habe; und zweitens der Feldgeistliche, der die Trauung vollzog, dazu nicht berechtigt war, insofern als der Bräutigam protestantisch, die Braut katholisch war, kein Dispens vorlag und der Geistliche des Sprengels sich aus

diesen Gründen geweigert hatte, die Trauung zu vollziehen. Dagegen behauptet die klagende Partei, daß trotz alledem die Ehe nach den österreichischen Gesetzen eine unantastbare sei. Die schließliche Entscheidung wird wahrscheinlich dem Oberhause, als dem obersten Appellationsgerichte des Landes anheimgestellt werden.

Die Erfindung des Florentiner Speckhändlers Cirio, Fleisch, Fische, Obst, Gemüse und andere Victualien auf Monate und Jahre hinaus frisch aufzubewahren, für welche der Erfinder auf der gegenwärtigen Pariser Ausstellung die goldene Preismedaille erhielt, ist sehr einfach. Das zu conservirende Fleisch wird in einen metallenen, hermetisch verschließbaren Raum gebracht, welcher einerseits mit einer Luftpumpe, andererseits mit einem Oefäß in Verbindung steht, welches eine dünne Auflösung von Kochsalz enthält, der man, will man dem Fleische eine intensivere Färbung geben, etwas Salpeter beifügen kann. Das Fleisch wird nun der Wirkung der Luftpumpe ausgesetzt. Hat man den Raum bis auf fünf Millimetres luftleer gebracht, so sperrt man mit dem Hahnen die Pumpe ab und öffnet den Hahnen des Rohrs, durch welches das Salzwasser herbeiströmt. Das Fleisch wird je nach der Größe des Stückes eine verhältnismäßige Zeit mit der Salzlösung in Berührung gelassen, welche Zeit aber nie einige Minuten überdauern darf. Man nimmt nun das Fleisch aus dem Recipienten heraus, hängt es an einem recht luftigen Orte auf, damit die Feuchtigkeit ablaufe und trockne. Schon nach wenigen Tagen kann man es verpacken und über Land und Meer versenden, ohne daß es einen Geruch annähme oder gar in Fäulniß überginge. Es verdient erwähnt zu werden, daß bei der Luftleermachung des Recipienten das darin enthaltene Fleisch oder jede andere Schware sich um ein Drittel im Raume ausdehnt und vergrößert. Gerade diese Ausdehnung der inneren Gefäße und Poren der Nahrungssubstanz ist es, welche die Salzlösung in hinlänglichem Maße zuführt und aufsaugen macht. Es kann vorkommen, daß wenn das Fleisch lange Zeit in Kisten verschlossen war, es einen übeln Geruch annimmt, welcher aber alsbald wieder verschwindet, wenn man es der freien Luft aussetzt oder einige Stunden in frischem Wasser legt. Dagegen soll, wie schon früher von anderer Seite bemerkt wurde, dieses Fleisch bedeutend an Nährkraft verlieren.

Veranlaßt durch verschiedene Empfehlungen versuchten wir den berühmten **de Märktgrasser und Affenthaler** in der Weinhandlung von H. G. Weinfeldt, Ortum, Steinweg 7 nahe der Post. Diese Weine (frisch vom Faß verzapft) sind für Weintrinker in Anbetracht der billigen Preise unschätzbar, wer Weinkonsument ist wende sich an diese Handlung, dieselbe bedient auch in allen andern Sorten solid; in deren alten Geschäftslocalen, Lauchart Straße 8, sind die Weine in gleicher Güte zu haben. K. u. N.

Nach dem Pariser Wetterbulletin betrug die Temperatur um 7 Uhr Morgens

in	am 19 Juni R°	am 20 Juni R°	in	am 19 Juni R°	am 20 Juni R°
Brüssel	+ 12,6	+ 10,4	Alicante	—	—
Gröningen	+ 12,4	+ 11,8	Palermo	+ 16,9	+ 18,4
Greenwich	—	+ 11,0	Neapel	+ 13,1	+ 17,0
Valentia (1850)	+ 9,8	—	Rom	+ 16,0	+ 16,8
Havre	+ 13,6	+ 13,6	Florenz	+ 14,4	+ 16,8
Brest	+ 12,8	+ 13,1	Bern	+ 6,6	+ 8,6
Paris	+ 13,4	+ 12,7	Triest	+ 12,3	+ 11,6
Strassburg	+ 9,8	+ 11,0	Wien	+ 8,6	+ 10,2
Lyon	+ 12,4	+ 14,6	Odessa	—	—
Bordeaux	+ 14,8	+ 16,0	Moskau	—	—
Bayonne	+ 17,6	+ 16,8	Riga	+ 9,4	—
Marseille	+ 15,4	+ 16,8	Petersburg	+ 9,4	+ 19,3
Toulon	+ 16,8	+ 16,8	Helsingfors	+ 7,7	—
Barcelona	+ 16,6	—	Haparanda	+ 4,5	+ 12,4
Bilbao	+ 20,8	+ 16,0	Stockholm	+ 11,2	+ 7,0
Lissabon	—	+ 13,7	Leipzig	+ 8,2	+ 10,6
Madrid	—	+ 14,6			

Nach telegraphischen Depeschen aus Berlin und andern Nachrichten um 6 Uhr Morgens

in	am 19 Juni R°	am 20 Juni R°	in	am 19 Juni R°	am 20 Juni R°
Memel	+ 8,5	+ 7,8	Breslau	+ 8,0	+ 8,7
Königsberg	+ 8,4	+ 7,0	Dresden	+ 7,7	+ 7,6
Danzig	+ 5,1	+ 7,1	Bautzen	+ 7,8	—
Posen	+ 7,9	+ 9,0	Zwickau	—	—
Putbus	+ 8,9	+ 10,7	Köln	+ 10,5	+ 11,6
Stettin	+ 9,6	+ 8,9	Trier	+ 7,5	+ 10,5
Berlin	+ 8,8	+ 8,2	Münster	+ 7,6	+ 9,0

494. **Seiten der Leipziger Producten-Börse am 22. Juni**
 notirte Preise a) für 1 Boll-Centner Del, b) für 1 Dresdner Scheffel Getreide, mit parenthetisch beigefügtem Preise für 1 Berliner Wispel verglichen und c) für 100 Preuß. Quart Spiritus, Alles laut Anzeige der verpflichteten Commissionäre.

Rüböl, loco: 11 1/2 Pf., 11 1/4 Pf. b₃; p. Juni, Juli 11 1/2 Pf.; p. August 11 1/2 Pf.; p. Sept., Oct.: 11 1/4 Pf.
 Leinöl, loco: 15 Pf.
 Rohöl, loco: 23 1/2 Pf.
 Weizen, 168 Pfd., braun, loco: nach Qual. incl. W. 7 1/2 bis