beide Mundöffnungen näherten sich einander soweit, dass sie schliesslich nur mehr eine ausmachten. Zwei zusammengewachsene Fussstücke, die also keine Mundöffnung besassen, trennten sich stets später wieder, ohne dass die Trennungsfläche immer der primitiven Verheilungsgrenze entsprochen hätte. Es zeigte sich im Allgemeinen überall die Tendenz, die normale Gestalt wieder herzustellen, und das wurde erreicht, ohne dass das Tier Schaden litt; war eine Regeneration dazu nötig, so trat sie ein, auch wurde oft für einen Teil die Richtung geändert. Obwohl diese Versuche die Verschmelzung von Teilstücken mehrerer Individuen zuwege brachten, wurden sie leider nicht auf solche von verschiedenen Arten ausgedehnt, was von grossem Interesse gewesen wäre und für die Gruppe der Würmer, wie wir noch finden werden, wirklich mit Erfolg praktiziert worden ist.

(Schluss folgt)



La culture de la vigne

et la fabrication des vins dans le Luxembourg.

(Suite III.)

Mais au moyen âge la vigne n'occupait pas seulement de grands terrains sur les lieux où elle est cultivée encore aujourd'hui, elle florissait sur des coteaux et même dans des plaines où depuis longtemps tout cep a disparu. Extrayons à ce sujet quelques données de l'ouvrage déjà mentionné de M. l'abbé Kalbersch.

A Erpeldange (sur la Sûre) tout paysan avait sa vigne propre; il y avait surtout quatre coteaux où la vigne était cultivée: le Michelbach, le Hombach, le lieu dit „Wangerten" (vignes) encore de nos jours et certain lieu sur la rive droite de la Sûre. Un vignoble à Michelbach est déjà mentionné le 16 octobre 1399; il est donné en garantie au prieuré de Marienthal par le mayeur Heyman d'Erpeldange. Vers la même époque, Henri de Kerpen est possesseur d'une vigne près du même village. Du chef de leurs vignobles au lieu dit Hombach, les maisons Schmitges, Birges es Schauffgen doivent fournir annuellement à la chapelle d'Erpeldange un quarteron de cire (1591); cette redevance en cire

était encore à livrer après que les vignes avaient déjà disparu depuis longtemps.

Comme à Erpeldange, la vigne prospérait également à Bastendorf et notamment dans la *Helmansgracht* : en 1393, Jean, seigneur de Brandenbourg et de Meisenbourg, fit don à Guerkin d'Ophem d'une vigne à Helmansgracht. Quelques habitants de Bastendorf étaient obligés de fournir une rente en vin aux seigneurs de Brandenbourg ; cette rente rapportait environ 30 pots valant 45 sols. Aucune de ces dernières vignes n'existait plus à l'approche de la Révolution française, car le relevé des rentes féodales attachées à la seigneurie-baronnie de Meisenbourg qui fut dressé le 7 octobre 1785, par le notaire Servais de Mersch, ne fait mention d'une redevance en vin.

Bertels, né en 1544 et successivement abbé de Münster à Luxembourg et de Saint-Willibrord à Echternach, parle des vignes qui couvraient les montagnes dans les environs de Diekirch : in eminentissimis montibus vinum magna crescit copia.

M. Kalbersch mentionne également les vignobles de Rosport et de Ralingen, ceux d'Eslingen (1565) et de Michelau, les vignes qui couvraient les pentes des montagnes sur le faîte desquelles s'élevaient les châteaux forts de Brandenbourg et de Bourscheid, les vignes plantées le long de la Sûre jusqu'à Esch-le-Trou (Esch-sur-la-Sûre) et le long de l'Our jusqu'à Dasbourg.

Nous avons cité ci-dessus une vigne donnée en engagère, en 1399, au prieuré de Marienthal : le cartulaire de ce prieuré qui a été publié par M. le professeur Dr. N. van Werveke nous fournit la preuve que déjà au XIII^e^ siècle le dit établissement religieux disposait d'une certaine quantité de vignes sises tant dans le Luxembourg actuel que sur des territoires faisant aujourd'hui partie soit de la Prusse rhénane, soit de la Lorraine ou de la Belgique ; ou qu'il en retirait des revenus assez considérables comme rentes. Si, d'un côté, un relevé des revenus dressé vers 1300 n'indique que trois setiers de vin, il ne faut pas perdre de vue que cette pièce ne mentionne qu'une partie des biens et revenus appartenant au dit couvent ; d'un autre côté, nous tenons à faire observer que ces revenus sont bien plus importants dans le relevé dressé en 1317, soit peu de temps après.

D'après le premier relevé, il est perçu un setier de vin à Livange, autant à Hollerich et un demi setier près de

Mamer ; la mesure d'un demi setier qui était à prélever à Dondelange ne fut pas fournie.

Occupons-nous maintenant des recettes en vin accusées par le relevé du 11 novembre 1317.

Beckerich y figure pour deux quartes; [1]) Hollerich, de nouveau, pour 1 setier ; Kahler, pour 8 muids et 11 setiers [2]) provenant de l'allodium, plus 4 muids provenant de la rente en vin ; en y ajoutant les 5 foudres que, du consentement de son fils Jean, Henri VII céda en 1310 (6 juillet) à la dite abbaye des vignobles de la famille comtale au ban de Grevenmacher, le fermage de 4 muids et d'un setier dans la même cour, le tiers de la dîme de Waldbredimus évalué à 2 foudres de vin (sans compter les 30 maldres de blé), 7 quartes à Merzlich (Prusse rhénane), 1 muid (aume) à Temmels, un demi muid à Hemscheid (Lorraine),

1) M. le professeur Dr. J.-B. Heuertz (Besitzungen des Priorates Marienthal während des ersten Jahrhunderts seines Bestehens) donne la valeur des mesures de vin de la manière suivante : le foudre = 880 litres, l'ohm (aume, aime) = 160 litres, le muid lorrain 96 l., la lagena = 40 l., soit le quart de l'ohm, la grande quarte = 5 à 8 l., la petite quarte = 1½ l., le grand setier = 6 à 7 l., le petit setier = 4 à 6 l.. Nous ne pouvons pas nous rallier à cette manière de voir. M. Heuertz paraît s'être laissé guider par les mesures de Trèves où l'on ne comptait souvent que 5½ amas par foudre, ce qui a dû rendre fragiles toutes les réductions d'anciennes mesures en mesures de nos jours. Dans un compte des recettes des villes et prévôté de Thionville, on trouve le rapport entre les anciennes mesures de vin indiqué comme suit: 20 setiers = 1 muid, 4 quartes = 1 setier, 6 muids = 1 charrée, 1 queue = 2 muids. La charrée (carruca) est bien le foudre, inutile de s'y arrêter. Or, la valeur du muid (ohm) étant donnée par 160 litres, ce qui est admis encore aujourd'hui dans notre pays, nous avons pour le foudre valant 6 muids = 960 litres ou l'ancien foudre de nos riverains de la Moselle d'après lequel on comptait encore il y a environ 30 ans. Le setier vaut alors 8 litres et la quarte 2 litres ; la queue (ou 2 muids) = 320 litres. Le muid (aume, aime, ohm) est d'ailleurs une mesure qui est en vigueur encore aujourd'hui, il compte 4 hottes à 40 litres (lagena).

2) A ce sujet le relevé renferme une erreur de calcule assez grave à laquelle M. van Werveke a déjà rendu attentif; en faisant le calcul exactement on trouve 146 setiers, petite mesure, resp. 109½ setiers, grande mesure. Le relevé même donne erronément 44 setiers, grande mesure, et 107 setiers, petite mesure, qui sont estimés cependant à 8 muids et 11 setiers, soit 107 setiers, grande mesure.

15 setiers à Oentrange-lez-Thionville, 3 muids à Nonnenscheuer (Marienthal près Thionville) et $3^1/_2$ setiers à Wolcrange (Luxembourg belge) et nous aurons des revenus en vin montant à environ 10 foudres.

(A suivre.).



Der Tabak,

Botanik, Chemie, Cultur und physiologische Einwirkung auf den menschlichen Organismus.

X. (Schluss.)

Um dem Leser einen Ueberblick auf den Symptomencomplex der Tabakvergiftungen zu ermöglichen, will ich die einzelnen Symptome, welche am meisten hervortreten und am ersten sich manifestiren, kurz angeben.

Bei der acuten Vergiftung werden besonders beobachtet:

Ein kleiner, langsamer Puls, Ohnmachtsanfälle, Beklemmung, Erbrechen, spontane Entleerung von Harn und Faeces, Bewusstlosigkeit, Krämpfe und Speichelfluss.

Bei der chronischen Vergiftung sind die Hauptsymptome folgende:

Unregelmässige Herzaction, Herzklopfen, asthmatische und stenocardische Anfälle, Zittern, Muskelschwäche, Schlaflosigkeit, zuweilen tabische Erscheinungen, Störungen im Sehen, Magenbeschwerden, chronischer Kehlkopf- und Rachenkatarrh.

Die Behandlung der chronischen Tabakvergiftung kann natürlich nur nach gewissen Regeln der Heilkunde durch den Fachmann ausgeführt werden, bei der acuten Vergiftung hingegen, wie solche beispielsweise nicht selten bei Kindern vorkommt, kann der Laie dem betreffenden Kranken oft von grossem Nutzen sein, wenn er sich merkt, dass die erfolgreiche Therapie in diesen Nothfällen einzig und allein besteht in dem Waschen und Begiessen des Körpers mit kaltem Wasser, in der Darreichung von Reizmitteln (schwarzer Kaffee oder Alkohol), und Brechmitteln (Reizung des Zungengrundes oder der Rachenschleimhaut).

So wie der Alkohol als Heilmittel vielfach und mit den besten Erfolgen angewandt wird, so wie derselbe oft, trotz seiner grossen Gefährlichkeit, dem Consumenten von gesund-