Zeitschrift: Bündnerisches Monatsblatt: Zeitschrift für bündnerische Geschichte,

Landes- und Volkskunde

Herausgeber: F. Pieth

Band: 12 (1861)

Heft: 2

Artikel: Essbare und schädliche Schwämme Graubündens [Schluss]

Autor: Theobald, G.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-720479

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 08.10.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Pündnerisches Monatsblatt.

(XII. Jahrgang.)

Mr. 2.

Chur, Februar.

1861.

Erscheint Eude jeden Monats und koftet jährlich in Chur Frk. 2. 60 Rp.; auswärts franko in der ganzen Schweiz Fr. 3. —; Bestellungen nehmen alle Postämter an.

Redaktion von fr. Waffali.

Inhaltsverzeichniß: 1) Die Schwämme Graubündens 2) Bolksschulwesen. 3) Biehzählung und Prämienschau. 4) Consumogebühren. 5) Literatur. 6) Thermometer-Beobachtungen in Baldenstein. 7) Tageschronik. 8) Verschiedenes.

Eßbare und schädliche Schwämme Granbündens.

Von Prof. G. Theobald.

(Schluß.)

II. Faltenschwämme. Haben auch Blättchen auf der Unterseite, bie aber dider und niedriger find, und aderförmig in einander verlaufen.

1) Der Eierschwamm, Cantharellus cibarius, Pfifferling, Cantherelle, ift ganz gelb unten und oben, wie Sierdotter, wovon er den Namen hat. Der Stiel ist unten dünner als oben, 1-2 Zoll hoch, der Hut 1-2 Zoll breit, anfangs eiförmig, die Ränder gegen den Stiel eingebogen, dann ausgebreitet, selbst in der Mitte vertieft, am am Rand unregelmäßig verbogen, unten verläuft er in den Stiel. Das thun auch die gelben Blättchen, die weit am Stiel herablaufen. Das Fleisch ist zerbrechlich und schmeckt etwas scharf. Es ist dies einer der besten esbaren Schwämme und zugleich überall in Bünden in Tannensund Laubwäldern gemein. Mit Andern kann er nicht verwechselt werden; der einzige, womit dies allenfalls geschehen könnte, der Oranges Faltenschwamm ist zäh, lederartig, rothgelb und die Blättchen laufen nicht am Stiel herab. Er schmeckt ohnedieß so schlecht, daß ihn Niesmand essen wird, wogegen der Eierschwamm sehr zu empsehlen ist.

III. Löcherschwämme. Der Hut ist entweder regelmäßig ober unregelmäßig. Auf der Unterseite stehen keine Blättchen, sondern größere oder kleinere Löcher wie Nadelstiche, in denen die Samen sitzen.

A. Egbare.

1) Der Steinpilz, Boletus edulis, Herrnpilz, Ebelpilz. Ein großer Schwamm. Der hut ist regelmäßig, dick, fleischig, halbkugel-

förmig, später etwas flacher, oben kastanienbrann, unten weiß, später gelblich, das Fleisch schön weiß, angenehm riechend und selbst roh von gutem Geschmack. Er erreicht oft eine Breite von 6—7 Zoll. Der Stiel ist sehr dick, in der Mitte stärker als an den Enden, doch zuweilen auch unten knollig, 4—5 Zoll hoch, mit weißen Netzadern überzogen. Er wächst in ganz Europa, an manchen Orten häusig, bei uns im Prättigau, Schanfigg, am Calanda u. s. w., wahrscheinlich im ganzen Kanton. Er ist einer der wichtigsten Schwämme als Nahrungs-mittel, da er sich leicht trocknen und ausbewahren läßt. Dies geschieht besonders in Frankreich, wo er in Scheiben zerschnitten und getrocknet Sackweise auf die Märkte kommt. Man darf ihn nur sammeln, ehe er ganz ausgebreitet ist, denn nachher steckt er voll Würmer, welche die Maden von gewissen Fliegen sind, die ihre Eier hineinlegen. Die Kühe fressen ihn gern.

- 2) Der Ruhpilg, Boletus bovinus. Sieht fast eben so aus, hat aber einen bunnen glatten Stiel, fann eben so benutt werben.
- 3) Der rauhstielige Löcherschwamm, Boletus scaber. Der Hut ift rothbraun oder graubrann, unten weiß, der Stiel dünn mit rauhen schwarzen Spitchen besetzt. Schmeckt schlechter als die vorigen, ist aber doch egbar.
- 4) Der Schafpilz, Boletus (Polyporus) ovinus. Der Hut ift sehr unregelmäßig, verbogen, kleine und große haufenweise beisammen auf der Erde, weißlich oder gräulichweiß, unten reinweiß, zuweilen etwas gelblich angelaufen, die Löcher wie feine Nadelstiche. Der Stiel ist ganz kurz, weiß, unregelmäßig. Er findet sich an der Erde in Nadelswäldern, z. B. am Pizokel bei Chur und ist gut zu essen, wird aber beim Rochen schwärzlich. Da er in Menge gefunden wird, so gehört er zu denen, die besonders beachtenswerth sind.
- 5) Der Klapperschwamm, Eichhase, Polyporus frondosus. Die Hüte, deren immer viele beisammen stehen, sind halbkreissörmig, knrzstielig, unten in einen knolligen Hauptstiel vereinigt, oben braungrau, unten weiß, mit sehr seinen Löchern. Es sitzen ihrer oft bei 50 zusammen und bilden eine schuppige oft sehr große Masse, und wenn man diese wegnimmt, so wächst der Schwamm wieder nach. Man sindet ihn im Laubholz am Grunde alter Bäume, seltner in Tannen, hie und da. In Deutschland ist man ihn ziemlich allgemein, wie den ähnlichen Doldenschwamm, Polyporus umbellatus, der sich durch längere Stiele der Hüte unterscheidet, wie denn die meisten an Baumstämmen wachsenden Löcherpitze eßbar sind. Andere, die nicht fleischig, sondern lederartig sind, z. B. der Zunderschwamm, Boletus somentarius, dient

zur Bereitung des Zunders, der seit einiger Zeit wieder in die Mode kommt, seitdem die Zündhölzchen nicht mehr zünden wollen. Der Lärchenschwamm aber, der auch dahin gehört, und gelblichweiß mit bräunlichen Ringen an Lärchenbäumen wächst, ist ein starkes Purgirsmittel. Sonst ist die Zahl der eßbaren Schwämme aus dieser Gattung sehr zahlreich, sie werden aber meist nicht benutzt.

B. Giftige.

1) Der Teufelspilz, Blutpilz, Boletus satanas. Er ist groß und hat ungefähr den Wuchs des Steinpilzes. Der Hut ist dick, polsterförmig, anfangs halbkugelig, dann 6—8 Zoll breit, und mehr flach, oben ledergelb, unten blutroth, innen gelb. Der Stiel ist sehr dick, wie bei dem Steinpilz und auch so netsförmig gezeichnet, aber von blutrother unter gelbrother Grundfarbe. Er ist sehr giftig. Bom Steinspilz ist er leicht an der rothen Unterseite zu urterscheiden, sowie das durch, daß sein Fleisch blau wird, wenn man ihn zerbricht oder zersschneidet. Ich habe ihn fast überall in Bünden gefunden, aber nirgends in Menge.

Aehnliche, ebenfalls giftige oder wenigstens verdächtige Pilze sind: Der dickfüßige Löcherschwamm, Boletus Pachypus, sieht aus wie der Teufelspilz, die Unterseite ist aber gelb. Der schönfüßige Löcherschwamm, Boletus calopus, mit dünnem, halb gelbem, halb rothem Stiel; der Hexenpilz, Boletus luridus, oben braungrün, unten orangenroth, mit mäßig dickem Stiel. Ihr Fleisch wird beim Zerbrechen blau, und alle die dies thun, muß man vermeiden. Das Vieh läßt sie auch stehen.

- IV. Stachelschwämme. Die Unterseite ist mit spigen aber weichen und biegsamen Stacheln besetzt, auf welchen die Samen sitzen. Es gibt darunter feine giftigen. Einige haben auch oben Stacheln.
- 1) Der Rehschwamm, Hydnum imbricatum. Der Hut ist regelmäßig rund, oben mit braunen Schuppen besetzt, unten mit schön perlgrauen Stacheln, welche aussehen wie die Haare eines Rehes im Wintertleid. Der Stiel ist weißlich, glatt, meist krumm, 2—3 Zoll. Die Breite des Hutes ist etwa 4—6 Zoll. Er wächst in Tannenswäldern und ist sehr häusig. Da er einer der kenntlichsten Schwämme ist und keinerlei Gefahr der Verwechlung statt hat, so ist er zu empfehlen, obgleich er an Geschmack andern nachsteht.
- 2) Der gelbe Stachelschwamm. Der Hut ift verbogen, etwas unregelmäßig, oben und unter gelblichweiß oder eiergelb, so wie auch die Stacheln und der kurze dicke Stiel. Das von dem Borigen gesagte gilt auch von ihm. Er ist in allen Nadelwäldern anzutreffen, meist in Gesellschaft mit dem Eierschwamm, dem er ähnlich ist.

3) Der Korallen = Stachelschwamm, Hydnum coralloides. Dieser sonderbare Pilz besteht ganz aus langen, fleischigen, verzweigten Aesten, die über und über mit weißen, weichen Stacheln besetzt sind. Er ist selten, an faulen Tannerstämmen. Ich fand ihn bei Chur am Bizokel, und erhielt ihn aus Serneus. Ein ähnliches Gewächs ist der Igel-Stachelschwamm, der einen dicken mit Stacheln besetzten Knollen bildet. Beide sind egbar.

V. Morcheln. Der kegelförmige oder eiförmige Hut sitt auf einem dicken hohlen Stiel und breitet sich nicht aus. Seine Oberfläche ist mit Gruben bedeckt, zwischen welchen netartige Erhöhungen stehen. In den Gruben siten die Samen zu 8 in Säckhen.

Gemeine Morchel, Morchella esculenta. Der Hut ist eiförmig, sehr grünlich, gelbbraun oder wachsgelb, die Gruben sind tief, inwendig gesfaltet. Er ist 1—2 Zoll hoch und eben so viel beträgt der dicke, hohle, der Länge nach gefaltete Stiel.

Die Spitmorchel, Morchella conica, ift viel schmäler und spitzer, von Farbe braungrau, sonst ziemlich eben so; es gibt noch viele andere Arten, welche sich alle sehr gleichen und in ihren Eigenschaften überseinstimmen, weßhalb es unnüt ist, sie hier zu unterscheiden. Die meisten kommen in Bünden vor. Die Morcheln erscheinen mit den warmen Frühlingsregen im April und Mai und sind ein sehr gesuchtes gutes Essen, das auch von denen nicht verschmäht wird, welche keine anderen Schwämme mögen. Man trocknet sie auch und hebt sie zum Verbrauche auf. Alle Morcheln sind eßbar und gut. Gistige gibt es nicht, nur eine Art ist verdächtig, nämlich die Sichtmorchel (Phallus). Sie hat einen langen Stiel, eine kleinen schmierigen kegelförmigen Hut von graugrüner Farbe und einen höchst unangenehmen Geruch, woran man sie kennt. Sie wächst in Wäldern des Tieslandes und niedrigen Gebirgs, erscheint auch erst im Herbst, während die ächten Morcheln als Verstündiger des guten Wetters und Frühlings angesehen werden können.

VI. Reulenschwämme, Clavaria. Sie bestehen aus einer einsfachen fleischigen Reule oder aus mehreren solchen vereinigt, oder endslich und zwar gewöhnlich aus einer Menge nach oben verdickter Aeste, die in unzählige Spitzen auslaufen; das Ganze sieht dann fast aus wie Blumenkohl. Durch ihre verzweigte Gestalt erinnern sie an die Rennthierslechten und bilden eine Art Uebergang von den astlosen Schwämmen zu den ästigen Flechten und Moosen. Es sind schöne, zierliche Pflanzen, eine Zierde unserer Nadelwälder und alle esbar; keiner ist giftig, daher diese Abtheilung, besonders wichtig und nützlich ist. Sie sind sehr wohlschmeckend.

- 1) Der einfache Keulenschwamm, Clavaria pistillaris. Wird 4-6 Zoll lang und bis 1 Zoll dick. Sieht wirklich wie eine Keule aus und ist von gelbbrauner Farbe. Er wächst häufig am Pizokel zu Chur. Dem Geschmack nach ist er von seinen Verwandten der schlechteste, wird aber doch hie und da gegessen.
- 2) Der gelbe Keulenschwamm, Clavaria flava, Hirschhorn, Ziegenbart, Bärentatze. Er bildet dichte Rasen von 5—6 Zoll Höhe und eben so breit. Die Aeste gehen von einem dicken fleischigen Stamm aus. Sie sind sehr zahlreich, rund, oben stumpf, leicht zerbrechlich. Der ganze Rasen ist schön gelb und von angenehmem Aussehen. Diese schöne Art wächst bei uns überall in Laub= und Nadelwald bis zur obern Baumgrenze auf der Erde und gibt ein gutes, gesundes Essen.

Da die andern Arten in letterer Eigenschaft, auf welche es für diesmal hauptsächlich ankommt, alle mit ihm übereinstimmen, so brauchen sie nicht besonders beschrieben zu werden. Es gibt weiße, gelbe, graue, mit schmalen und breiten Aesten u. s. w., und sie finden sich meist bei uns in Menge in dichten Wäldern.

VII. Die Banchpilze. Sie sind rund oder länglich sackförmig mit doppelter Schale, welche ein schwammiges Fleisch einschließt, das bei genauerer Betrachtung aus einem Gewebe von Fäden besteht, zwischen denen die Samen auf Stielchen stehen.

Dahin gehören die verschiedenen Arten der Bovisten, Lycoperdon, oft kopfgroße Schwämme von weißer Farbe, doch meist nur etwa von der Größe einer Baumnuß oder eines Apfels. Anfangs sind sie insweudig weiß und schwammig, und in diesem Zustand sollen sie unschädelich sein und sogar eßbar, was ich aber nicht aus eigener Erfahrung versichern kann. Später werden sie inwendig breiartig, endlich trocken, und geben, wenn man darauf tritt, einen braunen Staub, der nichts Anderes ist als die Millionen von Samen, welche der Schwamm erzengt. Sie sollen den Augen schädlich sein. Das zurückgebliebene braune Gewebe in der Schwammhülle dient mit Nutzen zum Blutstillen. Sosbald die Schwämme anfangen inwendig gelb und breig zu werden, taugen sie jedenfalls nicht mehr zum Essen, wenn sie auch nicht giftig sind.

Noch sonderbarer sehen die Trüffeln aus. Es sind runde Anollen ohne Wurzeln, welche gar nicht über die Erde kommen, sondern im Boden wie Kartoffeln liegen bleiben. Mit diesen haben sie auch äußerslich viel Aehnlichkeit. Von den Bovisten weichen sie dadurch ab, daß sie festes markiges Fleisch haben, von gutem Geschmack und angenehmen Geruch. Die gemeinen Trüffel, Tuber cibarium, soll am Calanda und in den südlichen Thalschaften gesunden werden, ich habe sie aber hier

nie sgesehen. Ihre Rinde ist schwärzlich mit eckigen Warzen besetzt. Das Fleisch ist gelblichweiß, mit grauen Abern durchzogen, so daß das Ganze inwendig marmorirt aussieht. Die Samen sitzen zu 4—5 in kleinen Sächen. Der Trüffel ist ebenfalls ein berühmter Schwamm, mit dem in Frankreich und Italien ein einträglicher Handel getrieben wird. Gewöhnlich läßt man sie durch Hunde oder Schweine aufsuchen und hackt sie dann aus, und es wäre gut, wenn man alle Spürnasen zum Trüffelsuchen verwenden könnte, da sie dann doch etwas Nützliches eindringen würden; denn das Pfund Trüffeln kostet 2—3 Franken. Sie sitzen nesterweise in lockerer lehmiger Erde in lichtem Laubholzegehüsch an warmen Berghalden. Es wäre gut, sie im Ranton zu ents decken. Sie halten sich länger als andere Schwämme und werden weit verschickt.

Damit wären wir für diesmal zu Ende, und es steht dahin, ob diese freilich nur sehr unvollständigen Mittheilungen benutzt werden, in welchem Falle ein Beiteres über den Gegenstand folgen soll.

Fragt man aber, wie werden die Schwämme gekocht ober gebraten, so muß ich in dieser Hinsicht die freundlichen Leserinnen, wenn solche sich des Gegenstandes annehmen wollen, auf das Kochbuch verweisen. Nur das kann ich bemerken, daß die Schwämme um so besser sind, je jünger sie genommen werden, und daß solche, die von Würmern zerstressen oder faul sind, nichts zum Essen taugen und schädlich werdeu, selbst wenn es sonst gute Arten sind.

Im Ganzen genommen läuft die Zubereitung der Schwämme darauf hinaus, daß man sie von Erde u. dgl. reinigt, die Blättchen oder Röhrenschichte abschneidet, dann sie sauber wäscht, am besten mit Salzwasser, und mit Zusatz von Pfesser, Salz und anderem beliebigen Gewürze in einer Pfanne mit Fett bratet. Manche bestreuen sie dabei mit Mehl, Andere machen eine saure Brühe daran, ungefähr wie man hier die Leber zurecht macht. Sie werden da und dort auch gesocht und dann auf verschiedene Weise zurecht gemacht, auch als Salat gegessen u. s. W. Ausgewärmte Schwämme taugen nicht mrhr und sind ungesund.

Als einziges Mittel, gute und schädliche Schwämme zu unterscheisben, hat sich bis jetzt genaue Kenntniß der Arten herausgestellt. Die bekannte Probe mit silbernen Löffeln, die von giftigen Schwämmen schwarz werden sollen, ist unsicher und ebenso das Schwarzwarden von hineingelegten Zwiebeln. Am besten ist es, man ist im Anfang nur die, bei denen keine Gesahr möglich ist, und in dieser Hinsicht werden vor allen die Keulenschwämme empfohlen, die jedes Kind unterscheiden kann. Die Andern lernt man dann gelegentlich kennen.

Sollten wider Erwarten Vergiftungsfälle vorkommen, so ist darüber Folgendes zu bemerken:

Einige Giftschwämme wirken betäubend, verursachen Schlaf, Mattigsteit und damit abwechselnd Krämpfe und Jrrsinn. Die meisten wirken als scharfe, die Eingeweide angreifende Stoffe, verursachen Bauchweh, Anschwellen des Unterleibs, Entzündung von starkem Schlucken, Ersbrechen und Laxiren begleitet. Letztere beide Umstände sind in diesem Fall eher als vortheilhaft anzusehen. Manche wirken selbst tödtlich.

Sobald fich bie erften Zeichen von Bergiftung bliden laffen, ver= steht es fich von felbst, daß man so bald als möglich einen Arzt herbeiruft; ift aber fein folder gur Sand, fo gibt man dem Rranten viel Del zu trinken, um die Wirfung des Giftes zu ichwächen; zu demfelben Breck fann auch Milch, felbst eine große Menge von lauem Baffer bienen. Letteres ift auch bagu gut, um Erbrechen zu erregen, denn man fieht wohl ein, daß es vorzüglich darauf autommt, den schädlichen Stoff aus bem Magen zu entfernen. hiezu tann auch Seifenmaffer bienen, sowie Rigeln des Schlundes mit einer Feber, Reiben des Magens u. f. w. Eigentliche Brechmittel, wenn man fie hat, find natürlich besser. Sind die Bilze schon verdaut, so gibt man Laxirmittel, Bitterfalz, Glauberfalz, Sennesblätter, Rizinusol u. f. w. Bei ichon eingetretener Entzündung thun ichleimige und fette Gegenstände gute Dienfte, Milch, Absud von Safer, Gerfte u. dgl., auch falte Umschläge um den Leib. Auch verdünnter Effig, Citronensaft, schwarzer Raffee u. f. w. follen ichon gute Dienste gethan haben, jedoch alles erft nachdem die Giftpilze aus dem Magen entfernt find, Raffee möchte bei schon vorhandener Entzündung nicht gut sein, soudern mehr bei eintre= tender Betäubung. Gin Mittel, welches die Wirfung giftiger Schwämme vollkommen aufhebt, kennt man bis jest nicht; doch gelingt es bei recht= zeitig angewandter Sulfe fast immer die Rranten zu retten. Bor allen Dingen aber: Borficht beim Ginsammeln, damit überhaupt gar fein Unglück geschehe.

Vorstehendes wurde in der Absicht geschrieben, die Aufmerksamkeit einem disher wenig beachteten Gegenstand zuzuwenden, welcher nutbar gemacht werden kann. Die Natur bietet uns mancherlei; es handelt sich nur darum, es auf die rechte Weise zu brauchen, und damit dies möglich sei, ist vor allen Dingen erforderlich, daß man die Sachen kenne, die man benutzen will. Es wird sich Gelegenheit sinden, noch aus andere unbenutzte Naturprodukte aufmerksam zu machen. Daß ein Gegenstand nicht schon längst benutzt wurde, ist kein Grund, ihn ebensfalls liegen zu lassen, vielmehr mahnen uns die jetzigen Verhältnisse

und die Richtung der Zeit zu größern Anftrengungen und genauerer, tieferer Einsicht, als den Altwordern nöthig waren.

Bolksschulwesen.

Der III. Bericht des Erziehungerathes, eine Darftellung bes ftatiftischen und pabagogischen Standes des Boltsschulmefens von Graubunden im Jahre 1860 enthaltend, ift im Laufe des Monats Januar erschienen und zeigt schon in feiner Anordnung einen wesentlichen Fortschritt gegenüber den 2 früheren umfassenden Berichten vom Jahr 1850 und 1840, indem die Gruppirung des gangen Stoffes gmedmäßiger und die Tabellen überfichtlicher find. Dagegen ift nicht zu verkennen, daß hierin für spätere Berichte noch Befferes möglich und wünschbar erscheint, indem die Gintheilung in "A. Ginleitung", "B. Statistifden Theil" und fodann "III. Abschnitt: bas Innere der Schulen", nicht logisch geordnet ift und im letteren Abschnitt bas I. mit dem mahr= scheinlichen Saupttitel: "die Bemeindeschulen" fehlt und hierauf "II. die Lehrer" und "III. die Brivat= und Armenschulen" folgen. Bum Schluffe ist ohne besondere Aufschrift ein Resume gegeben, das uns in wenigen Bugen über den Buftand ber Schulen nach Maggabe ber Berichte aufflärt.

Indem wir auf die Einzelnheiten des sehr interessanten Berichts übergehen, finden wir in der Einleitung eine kurze geschichtliche Darstellung dessenigen, was seit dem Jahr 1850 auf dem Gebiete des Bolksschulwesens, theils von den Behörden, theils von den Gemeinden selbst aus geleistet worden. Hier begegnen wir folgenden Hauptthatsachen, die auf unser Bolksschulwesen von großem Einflusse waren:

- 1. Gründung des neuen Schullehrerseminars unter Direktor S. Zuberbühler und der damit in Verbindung stehenden Mustersschule.
- 2. Einführung der Lehrerpatente, deren seit 24. Juni 1852 383 ausgestellt wurden und zwar auf Fähigkeitszeugnisse 59 an ehemalige Zöglinge der beiden Kantonsschulen, 69 auf Grund der Schlußprüfung im Seminar, 84 in Folge von Repetirkursen, 143 nach abgelegter Patentprüfung, 28 an Zöglinge anderer Anstalten auf Grund ihrer Leistungen als Lehrer.
- 4. Beschluß des Großen Rathes im Jahr 1852, daß jeder patentirte Lehrer ein Gehaltsminimum von Fr. 100 erhalten solle und im Jahr darauf, daß es nicht gestattet sein solle die Gehalte der Lehrer je herabzusetzen.