

und nicht rasch genug auf tiefe Grade heruntergeführt wird. Die Abkühlung der Sahne auf 10-12 Gr. C., wie es gewöhnlich geschieht, genügt nach meinen langjährigen Erfahrungen nicht mehr, um ein wirklich feines Produkt zu erhalten. Ich erziele die Milch mittels Balance-Centrifugen bei einer Temperatur von 28-30 Gr. C. und fähle den Rahm sofort nach dem Verlassen der Scheider auf 4 bis 5 Gr. C. mittels Eis herunter. Am besten erfolgt die Abkühlung, wenn der Rahm über einen recht großen Metallkübel in möglichst dünnen Schichten langsam herunterläuft. Auf diese Weise bekomme ich stets eine sehr feine Butter von feinstem Geschmack. Besonders ist es zu beachten, daß die Buttertemperatur nicht zu hoch genommen über das Material nicht überhitzt und überbuttert wird; denn hat die Butter einmal von Hout: aus eine weiche Beschaffenheit erhalten, so behält sie auch diesen Charakter, und so giebt kein Mittel, dieselben wieder zu ändern.

**Salzen der Butter.** Das Salzen ist besonders zur Gewinnung von Dauerbutter unentbehrlich; wo der herrschende Geschmack gelassene Butter verlangt, wird auch gewöhnliche Speisebutter gelassen. Hierzu verwendet man ein vollkommen trockenes, reines, feines Salz. Für feine Tafelbutter nimmt man 2-3 Proz., für Dauerbutter 3-6 Proz. Hauptfache ist, daß eine möglichst vollkommene, gleichmäßige Durchmischung der ganzen Buttermenge mit dem zugegebenen Salz stattfindet. Zu diesem Zweck werden Butternetze, oder bei ausgebreiteterem Betriebe Knetmaschinen verwendet.

**Die Eier sauber halten!** Will man den natürlichen Wohlgeschmack der Eier auf die Dauer erhalten, so ist vor der Aufbeahrung gründliche Reinigung unumgänglich nöthig. Man muß sich hierbei vor allem klar machen, daß die Eierschale sehr durchlässig ist, daß sonach alle Gerüche von außen leicht hindurch in das Innere gelangen und sich hier festsetzen werden. Dieser Umstand muß zunächst veranlassen, die Eier an der Schale sehr sauber von anhaftendem Schmutz und Schmutz durch Anwendung von Wasser zu reinigen, eine Arbeit, die aber meist als überflüssig vollkommen übersehen wird.

**Muchte Statistiker zu waschen.** Der Hauptgrund, weshalb gedruckte Zeuge bei der Wäsche oft die Farbe verlieren, ist einfach darin zu suchen, daß die verschiedenen Farben, wodurch die Farben in Zeuge festgehalten werden, durch diese immer eine Veränderung erleiden. Aus diesem Grunde ist folgendes Verfahren anzurathen: Man mischt unter kochendem Wasser (welches eine gute Qualität Weizenkleie. Nachdem man die Mischung fünf Minuten hat kochen lassen und ungerührt hat, bringt man die vorher nach gewaschenen Kleider hinein, dreht dieselben mit einem Holzstabe sehr oft um, wobei man die Kleien mit dem Finger entfernen kann. Die reine Wasserflüssigkeit abgießen, wäscht die Kleider ohne Zeuge gut durch und spült sie gehörig in Flußwasser. Auf diese Weise werden die Kleider reiner, wie mit Seife gewaschen und verlieren nichts von der ursprünglichen Farbe. Man stürzt sie dann links unter tüchtigem Durcharbeiten und spült in kaltem Wasser nach.

**Thier- und Geflügelkrankh.**

**Entennmak.** Es giebt kein besseres Mittel zum Mähen der Enten als Geflüge. Zu diesem Zwecke weicht man dieselbe ein und läßt sie etwas quellen. Darauf wird sie aus dem Wasser genommen und in Säcken an einem warmen Orte aufgehängt, so daß sie zum Feinsein kommt. Ist das geschehen, so trocknet man die angefeuchtete Geflüge wieder, um sie in diesem Zustande aufbewahren zu können. Noch besser ist es, wenn man ähnlich so viel Geflüge quellen läßt und darnach zum Feinsein aufsticht, als man an einem Tage verfrühen; man spart dann das Trocknen der geflügelten Enten und das spätere Aufstecken. Bei diesem Verfahren muß man natürlich mehrere Haufen zum Feinsein haben, da es gewöhnlich einige Tage dauert, ehe die Geflüge feint. Sie zu mähenenden Enten werden in einen Haufen, und mit einem weichen Stroh gefüllt und werden mit der geflügelten Geflüge, nachdem man sie vorher wieder aufgehängt hat, getrocknet. Es muß diese in kleinen Portionen geschehen, damit die Enten alles aufessen und nichts in den Tragen bleibt, was in Fäulnis übergehen und verderben könnte. Dafür ist das Futter tagsüber desto öfter zu reichen. Der Erfolg dieser Entennak ist sehr gut; in langjährigem Versuche Tagen sind die Enten fett. Daselbst Verfahren läßt sich auch für andere Geflügel und namentlich für Gänse anwenden; es ist sogar in mancher Beziehung dem viel gebräuchlicheren Mähen der Gänse vorzuziehen.

**Die Geflügelcholera** herrscht wieder in einzelnen Theilen der Mark. Namentlich werden die sogenannten Treibergänse, die zumest aus Polen eingeführt sind, von der Seuche befallen, die aber auch Enten und Hühner nicht verschont. Demo Thüringen, der bewährte Schriftführer der „Gavia“, empfiehlt der Allen vorzuziehende Maßregeln: Alle Enten oder neuverkauften Geflügel während 3 Wochen, Treiben und Abkühlung der Seuche und Hühner gute Desinfektion. Ist die Seuche in der Nähe ausgebrochen, so soll man im Einklang mit Eisenmittel (1:400-500) oder Salzfäure (1 Theelöffel auf 1 Liter) wässern. Bereits erkrankte Thiere sind fast unrettbar dem Tode verfallen. Die kranken Thiere werden am besten verbrannt oder nach Nebstgelegen mit 3 Proz. Carbolsäure tief vergraben. Die Ställe, die infiziert sind, müssen gründlich desinfiziert, die Kaufmann ausgegabt und desinfiziert werden.

**Die XXVII. Große Geflügel-Ausstellung des Vereins für Geflügel- und Eingebügelzucht zu Hannover, unter Mitwirkung des Central-Vereins für Geflügelzucht in der Provinz Hannover und mit Unterstützung des Clubs deutsch-österreichisch-ungarischer Geflügelzüchter, findet am 23., 24. und 25. September statt.**

**Landwirthschaftliche Rundschau.**

**Wie erfahren suchen aus sicherer Quelle,** daß der Herr Reichskanzler den Deutschen Landwirthschaftsrathe ersuchte, Kandidaten für die Sachverständigen-Kommission, welche als Beirath der deutschen Unterhändler für die Verhandlungen des deutsch-russischen Handelsvertrages dienen sollen, zu bezeichnen.

**Handels-Obst-Ausstellung in Berlin.** Neben seiner regelmäßigen Obst-Ausstellung veranstaltet der Rürsch-Obst-Verein auch zum ersten Male in Deutschland, eine Handels-Obst-Ausstellung für Obst und alle Obstprodukte, bei welcher den Produzenten nicht nur Gelegenheit zu lobendem Verkauf, sondern auch zur Erzielung hoher Preise und Auszeichnungen gegeben ist. Produzenten sowohl wie Händler werden ihre Rechnung finden, denn es ist nicht nur eine reiche Betheiligung aus Produzententreiben, sondern auch die Anwesenheit der bedeutendsten deutschen und englischen Großhändler gesichert. Anmeldungen sind spätestens bis zum 7. October an den Geschäftsführer der Handels-Obst-Ausstellung, Herrn Roberten B. E. Kühn, Niddor, Peter-Strasse Nr. 107, eintreten.

**Die Hagestühle des Jahres 1892 in Bayern.** Die Zahl der von Hagestühlen betroffenen Gemeinden hat gegen das Vorjahr wieder eine nicht unerhebliche Zunahme erfahren. Sie beträgt 1153 = 14,4 % aller Gemeinden, gegen 1005 = 13,3 % im Jahre 1891. Der Jahresdurchschnitt für 10 Jahre 1883-1892 beträgt im Königreiche 946,4 Gemeinden 11,8 %, welcher Durchschnitt sonach wie folgt längerer Zeit so auch im Jahre 1892 wieder bedeutend überschritten worden ist. Die gesammte im Jahre 1892 verhegte landwirthschaftlich bewaute Fläche belief sich auf 105,981,79 ha. Davon treffen auf Oberbayern 16,309,94 ha, Niederbayern 8,299,20 ha, Bial 14,936,85 ha, Oberpfalz 13,314,62 ha, Oberfranken 6,621,39 ha, Mittelfranken 5,461,94 ha, Unterfranken 11,313,38 ha und Schwaben 30,622,47 ha. Der Anschlag des Hagestuhls in Geld berechnet sich für das Königreich im Jahre 1892 auf 71,403,300 M., wovon für Oberbayern 9,48,231 M., Niederbayern 4,03,109 M., Bial 6,55,601 M., Oberpfalz 6,04,405 M., Oberfranken 3,59,512 M., Mittelfranken 2,17,979 M., Unterfranken 5,02,293 M. und Schwaben 2,854,155 M. entfallen. Vergleicht man die Größe der im Jahre 1892 verhegten landwirthschaftlich bewauten Fläche mit der Größe des Hagestuhls, so ergibt sich im Königreiche pro ha ein Schaden von 67,4 M.

**Abnahme des Viehs in den Vereinigten Staaten von Nordamerika.** Nach den amtlichen Mittheilungen aus Washington hat nach Ermittlung am 1. Januar 1893 die Rindviehzahl in den Vereinigten Staaten gegen Ende d. 1. Januar 1883 um 1,689,307 Haupt abgenommen, die Zahl betrug 1893: 52,378,283 gegen 54,067,590 im Jahre 1892. Die Zahl der Schweine ist sogar von 52,398,019 auf 46,094,807 herabgegangen, erlitt also eine Verminderung von 6,303,212 Stück.

**Futter aus dem gelobten Lande.** Es ist hinlänglich bekannt, daß die Pferde, Gänse oder Viehbohe in getrockneten Zustand ein sehr nahrhaftes Futtermittel abgiebt und bei dem in Deutschland herrschenden Futtermangel als Ersatz sehr wohl in Rücksicht zu ziehen wäre. Nach einem Privatbriefe des Herrn Karl Hilbert in Jaffa, Syrien (Alemanien), werden dort im gelobten Lande jetzt sehr viel sogenannte Sandbohnen und auch weiche Aderbohnen angebaut, die ein kräftiges und ein sehr nahrhaftes Futtermittel liefern und in ganzen Schiffsladungen nach England gehen. Was für England wertvoll, sollte doch auch für das deutsche Reich ein Gewinn sein. Die reine unverfälschte Bohne stellt sich für das Doppelcentner (also 100 kg) auf 14,50-15,50 M. gegen Kasse. Nächstes bedarf es nur dieses Düngeweißes, um Interessenten, seien es nun Händler oder landwirthschaftliche Vereinigungen, zu veranlassen, sich mit Herrn Hilbert in Verbindung zu setzen; er ist ein Deutscher und bezog schon viele Maschinen aller Art aus Syrien, über 12 Jahre ist er im Lande und bei den Bekannten sehr beliebt.

**Stand der Brennweinbrennerei in Anstehen.** Im Mai d. J. sind im europäischen Rußland 929,395 Medro in weinreichem Spiritus produziert worden gegen 1,108,044 Medro im Mai des Vorjahres. Diese Verminderung der Produktion ist zum Theil eine Folge der geringen Nachfrage am Spiritusmarkt. Trotz der allgemeinen Verminderung der Produktion waren aber zum 1. Juni er. doch noch mehr Brennereien in Betrieb als am 1. Juni 1892; die Ursache dieser Erscheinung ist in dem Rückgang der Zahl der kleinen landwirthschaftlicher Brennereien zu suchen. Seit dem Beginn der Campagne bis zum 1. Juni 1893 sind 26,566,181 Medro weinreichen Spiritus produziert worden gegen 26,174,283 Medro im nämlichen Zeitraum der Campagne 1891/92 und 29,297,400 Medro der Campagne 1890/91. Die Spiritusproduktion betrug am 1. Juni er. 11,816,848 Medro gegen 11,401,402 Medro am nämlichen Termin des Vorjahres und 10,100,636 Medro am 1. Juni 1891.



**Landwirthschaftliche Gratis-Beilage**

**„General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.“**

Nr. 30

Halle a. S., den 22. September

1893.

**□ Gegen die Cholera.**

Auszug aus einer Mittheilung der Dünger-Abtheilung der Deutschen Landwirthschafts-Gesellschaft.

Die Dünger-Abtheilung veranlaßt, nach Rücksprache mit dem Director des Reichsgesundheitsamtes, die Herren Prof. Dr. Gaertner, Prof. Dr. Fraentel und Prof. Dr. Loeffler, Directoren der hygienischen Institute an den Universitäten in Jena, Marburg und Greifswald, zu Untersuchungen über die Wirksamkeit des Torfmülls als desinfizierendes Mittel gegen Cholerakeime und andere Krankheitserreger in den Fäkalien, und betraute gleichzeitig Herrn Prof. Dr. Sauter mit der Bearbeitung dieser Frage. Letzterer hat seine Arbeit beendet, die ersten drei Hefen geben kurze Berichte über die setzigen Resultate ihrer Arbeiten.

Die den Herren Versuchsankstellern vorgelegten Fragen lauteten:

- 1. Ist die Zwischentiere von Torfmüll im Stande, die Abtödtung der in den Fäkalien enthaltenen Keime ansehnlicher Krankheitskeime, speziell der Cholera, sicher zu bewirken; unterscheidet sich der Torfmüll diesbezüglich je nach seiner Herkunft und Beschaffenheit?
- 2. Wird die Sicherheit der Abtödtung dieser Krankheitskeime vermehrt, oder wird die Abtödtung beschleunigt, durch einen Zusatz von Stoffen zum Torfmüll, welche dem Wachsthum der Kulturpflanzen unbedenklich nicht schädlich, wenn möglich sogar nützlich sind?
- Es wurden den Herren Versuchsankstellern zwei Torfmüllproben aus Gifhorn, feiner Stein und saurer Sauerphosphatig überandt, so daß sie mit gleichen Materialien arbeiteten. Nach den Untersuchungen in Bonn, wo noch eine stark ausgetrocknete Probe Torfmüll zur Untersuchung herangezogen wurde, gingen in jedem Falle, ohne Ausnahme schon innerhalb einer Viertelstunde bei allen drei Sorten Torf die sehr reichlich zugelegten Choleraerkrankungen vollständig zu Grunde.

Phosphorsäure war zur Abtödtung der Bakterien nur in Form von stark wässriger Salze oder als Phosphorsäure benutzt worden.

Freie Phosphorsäure war wirksamer, als die des Sauerphosphates, Präzipitat, wie auch ein schwach reagirendes Natriumsphosphat blieben absolut wirkungslos gegenüber den Choleraerkrankungen.

Stein und Gips verhielten sich den Choleraerkrankungen gegenüber vollständig wirkungslos. Ferner wurde das Verhalten von Choleraerkrankungen gegenüber von Säure geprüft. Zur Abtödtung der Choleraerkrankungen genügen:

	inner 1/2 Stunde	inner 1 Stunde
Chlorwasserstoff (H. Cl.)	0,01 %	0,01 %
Schwefelsäure (H. S. O.)	0,05 "	0,05 "
Eisigsäure	0,05 "	0,04 "
Ammoniak (H. N.)	0,75 "	0,50 "

Die erwähnte Eisigsäure war in Form von gewöhnlichem Speisefest gegeben, mit Nüchtheit auf den Umstand, daß Essig in jeder Haushaltung zu haben ist, und bei etwaigen Epidemien schneller Verwendung finden könnte wie die genannten Mineralsäuren. Der benutzte Essig war ziemlich dünn und enthielt nur 3% Eisigsäure. Salzfäure und Schwefelsäure wirkten besser wie Karbolsäure. Waren dem Torfmüll Fäkalien beigegeben, so war das Verhalten der Choleraerkrankungen ein anderes. Sauter läßt das darauf zurück, daß die Fäkalbakterien in der Lage sind, in den Säuren und im Urin größere Mengen von toxischem Ammoniak zu erzeugen, und diese Umwandlung, welche das Wachstum der Choleraerkrankungen begünstigt, kann nur durch größere Mengen Säure verhindert werden, welche nicht nur die Cholera, sondern auch die Fäkalbakterien tödtet.

- Herr Prof. Dr. Gaertner-Jena schreibt:
  - 1) Choleraabgillen in Fäces 50 g und Urin (100 g) und Torfmüll (25 g) innig gemischt, sterben zweien schon in 24 Stunden ab; nicht selten bleiben sie aber in diesem Gemisch einige Tage lebendig.
  - 2) Ein Zusatz von steinig (20% der Fäces) zu vorstehender Mischung ist ansehend einen günstigen Einfluß auf die Lebensfähigkeit der Choleraerkrankungen aus; steinig ist also zur Desinfektion nicht zu verwenden.
  - 3) Ein Zusatz von Sauerphosphatig (bis zu 20% der Fäces) scheint die desinfizierende Eigenschaft des Torfes zu erhöhen, eine stärkere Wirkung wohnt ihm jedoch unter den angegebenen Verhältnissen nicht inne.
  - 4) Dagegen läßt sich durch Zusatz von 1/2 iger Schwefelsäure zum Torf bei Cholera und durch Zusatz von 2-3 iger Schwefelsäure bei Typhus eine sichere Desinfektion, bei der angegebenen Verjüngungsordnung erreichen.

- Herr Prof. Dr. Fraentel-Marburg schreibt:
  - 1) Torfmüll für sich allein gewährt in keinem Falle Garantie, daß Cholera- und Typhuskeime abgetödtet werden.
  - 2) Ein Zusatz von steinig erhöht in keiner Weise die Desinfektionskraft von Torfmüll.
  - 3) Ein Zusatz von Sauerphosphatig kann die Desinfektionskraft des Torfmülls wohl erhöhen, doch ist hierfür eine absolute sichere Garantie nicht gegeben.
  - 4) Ein nur geringer Zusatz von Schwefelsäure tödtet die Choleraerkrankungen sehr rasch.

Druck und Verlag von W. Kutschbach. — Verantw. Redaction Adolf Findeisen, beide in Halle a. S.

5) Der gewöhnliche Speiseessig ist ein außerordentlich wirksames Mittel, um Choleraerkrankungen rasch und sicher zu tödten. Bei Choleraepidemien dürfte sich diese Erkenntnis mit großer Folge praktisch verwerten lassen, indem man den Speiseessig zum Reinigen von Abtritten, Fußböden, Kleidungsstücken, Betten zc. wird gebrauchen können. Diese letzte Ermittlung der stark desinifizierenden Eigenschaften der Essigsäure hat für die Praxis einen hohen Wert um desswillen, weil bei weitem die Mehrzahl der Uebertragungsfälle der Cholera gerade infolge des Gebrauchs infizierter Gegenstände im Hause herbeigeführt werden dürfte.

Es möge zu Vorstehendem noch bemerkt werden, daß es gelungen ist, einen Torfmull herzustellen, welchem 2% Schwefelsäure zugefügt sind, ohne daß derselbe seine äußere Struktur und seine Aufnahmefähigkeit für Wasser wesentlich verändert. Mit diesem Torfmull werden zur Zeit noch weitere Versuche angestellt und wird demnächst über das Ergebnis derselben weiter Bericht erstattet werden. Der Preis desselben dürfte sich nicht wesentlich höher stellen, als derjenige von gewöhnlichem Torfmull.

Die deutsche Landwirtschaft hat sich mit diesen Versuchen, neben einem großen volkswirtschaftlichen Verdienste, auch wesentlich hygienisch verdient gemacht, und dafür gebührt ihr der Dank aller denkenden Menschen.

**Δ Zum Ertrag eines Margarine-Geheses.**

Eine von englischen landwirtschaftlichen Ministerium zu diesem Zwecke ernannte Kommission schlägt die folgenden neuen Gehesbestimmungen betr. Handel mit Margarine vor: 1. Die Zubereitung irgend eines Fettstoffes zur Margarine soll absolut verboten sein. 2. Die Mischung von Butter mit Margarine soll absolut verboten sein, wenn letztere im Verhältnis mehr als 6 pCt. beträgt. 3. Alle importierte Butter, ebensoviel wie Margarine soll einer Untersuchung und Analyse unterworfen sein. 4. Die Erzeugung von umherreisenden Regierungs-Inspektoren, welche nach Lokalitäten geschickt werden sollen, wo die Ortsbehörden versäumt haben, die Geseze in Anwendung zu bringen, mit der Ermächtigung, Proben zu ziehen und Befragungen anzuordnen, deren Kosten die Ortsbehörde tragen müsse. 5. Die Inspektoren, welche berechtigt sind, Proben zu ziehen (Sektion 10 des Margarine-Geheses), sollen ermächtigt werden, Deputierte schriftlich anzuweisen, an ihrer Stelle Proben zu entnehmen; Pflüge, wo Butter für den Konsum vorhanden ist, wie Restaurants zc., von der Verpflichtung in Bezug auf Inspektion und Probeziehen zu unterwerfen. 7. Alle Margarinefabriken, sowie die Lager der Groshändler, wie auch die Läden der Detailhändler müssen für die Inspektion zugänglich sein. 8. Alle Verkäufer von Margarine werden in ein Register eingetragen, welches öffentlich durch das Publikum bei den Ortsbehörden eingesehen werden kann. 9. Bei Margarine, welche in größeren Klumpen in einem Detailgeschäft verkauft wird, muß dem Kunden der volle Ueberblick des ganzen Stückes gewährt werden, und der Klumpen soll bei dem Verkauf nicht in der Nähe der Butter liegen. 10. Es soll ungesetzlich sein, Margarine unter irgend einem anderen Namen oder einer anderen Bezeichnung zu fakturieren. 11. In Fällen, wenn ein Detailist beweisen kann, daß er unwissentlich Margarine als Butter verkauft hat, und von der Befolgung unter Sektion 7 des Margarine-Geheses befreit ist, soll der Inspektor gegen den ersten Verkäufer vorgehen; es soll aber keine bloße Anrede für einen Groshändler sein, daß er unwissentlich Margarine von einem fremden Verkäufer erworben hätte. 12. Artikel 6 des Margarine-Geheses soll dahin verständigert werden, daß das Wort „Margarine“ und kein anderes lesbar in schwarzer Farbe auf Packen, Etiketten, Aufhängen zc. gedruckt wird.

**Giftige und eßbare Pilze.**

Aus der „Wochenchrift für L. G. und H.“

Die Unterscheidung giftiger und gesunder Pilze ist eine Aufgabe, die man sich stets gestellt hat, ohne daß es bis jetzt gelungen wäre, allgemeinen gültige Merkmale aufstellen zu können.

Gute Pilze haben entweder einen angenehmen oder gar keinen Geruch; jede schädliche Art dagegen riecht widerwärtig. Ebenfalls ist es ein Merkmal, aber es giebt auch giftige Gattungen, die ganz lieblich schmecken; die Artigkeit z. B. erinnert ganz an eine frische Fleischsuppe. Manche Arten behalten beim Kochen ihren verächtlichen Geruch und Geschmack, andere verlieren ihn. Die Farbe allein kann eben so wenig ein sicheres Merkmal abgeben; doch ist es immer als eine Warnung anzusehen, wenn infolge von Druck oder Schnitt eine Veränderung derselben eintritt.

Der Randort ist von wesentlichem Einfluß, und Pilze von feuchten, dümpeligen Stellen sind immer mit Verdacht anzusehen, dagegen solche von lichten Waldplätzen, Wiesen u. s. w. zu empfinden. Namhafte Botaniker haben angegeben, daß gewisse Arten an den Wurzeln der Erde wachsen herb, weiter weg dagegen lieblich schmecken, oder daß andere an Baumstämmen stehend auffallend sonderbar aussehend, während dieselbe Art aus der Erde oder von verrottenen Pflanzenstängeln emporkommend, wohlthätig, wohlthätig, u. s. w. schmecken.

Wenn Austreten in Pilzen vorkommt, so weicht man dieses Gemüß; sobald ein Pilz, und wäre er der allerbeste, in Fäulnis überzugehen beginnt, ist er unbedingt schädlich. Diese Verwendung hängt bei den Blätterpilzen ab, in welchem sie selbst von den Stielen und Wurzeln abgetrennt werden. Es ist eine irrige Meinung, daß die schädlichen Pilze durch Trocknen und giftigen Gegenstände, wie feinen Zucker, Feinweizen z. B. in getrocknet und pulverisiert ebenfalls gefährlich, als frisch. In der Regel sind solche Pilze gut, welche ein dichtes, trockenes und zerbrechliches Fleisch besitzen.

Da es nach alledem kein zuverlässiges Merkmal der Schädlichkeit der Pilze und Schwämme giebt, so ist man dazu übergegangen, die Genußbarkeit nach natürlichen Gruppen zu fällen. Alle Trüffel und Morcheln sind gesund und eßbar. Ebenfalls die Lebertrüffel, die Stachel- und Hühnerpilze. Schmier ist ein in der weit ausgedehnten Gattung des Blätterschwammes (über 1500 Arten) den Ueberblick zu wahren, und doch gehören höchst wertvolle Pilze wie z. B. der Champignon hierher, mit dem wir uns doch etwas genauer beschäftigen müssen.

Sehr viele sind angenehm und appetitregend, und so lange er noch jung und weich ist, kann man ihn ganz anstellen, später muß man die Kammeln (Blätter) und Hauptstiele entfernen. Man achte stets darauf, daß die Kammeln rosa sind, wodurch sich dieser Pilz vor allen andern auszeichnet. Die Champignons werden als selbständigen Gericht, wie auch als Gemüse zu Suppen, Ragouts und dergl. hochgeschätzt. Man sollte sich jedoch bei der Auswahl der Schwämme nur auf sich, nicht auf den Händler verlassen, wobei natürlich vorzuziehen wäre, daß man man durch Aufschauung und eigene Erfahrung die Kenntnis der eßbaren Pilze gewonnen hat. Im allgemeinen beachte man bei Auswahl der Schwämme folgende Regeln: Man vermeide alle Pilze von bläulicher, grünlicher und rother Farbe, sowie solche, die in sumpfigen und mooralichen Orten wachsen, ferner solche man alle Pilze, bevor man sie überet, mit Wasser ab und rieche das Wasser wor, wodurch selbst verdächtige und schädlichen Pilzen die giftigen Bestandteile entzogen werden.

Die weit verbreitete Ansicht, daß eine gesäete Zwiebel oder ein silberner Kessel, den man während des Schmorens unter die Schwämme legt, das Vorhandensein giftiger Pilze verahnte, hat sich als unzuverlässig erwiesen.

**Kleinere Mittheilungen.**

**§ Verbreitung der Maul- und Klauenseuche in Deutschen Reich im Sommer 1893.** Die Maul- und Klauenseuche scheint in andauerndem Fortschritt begriffen. Obgleich noch in fast allen Theilen des Reichs Seuchenherde vorhanden waren, so hat sich demnach, die Zahl derselben übermäßig in allen betroffenen Gebieten vermindert. Dies gilt besonders von Preußen, dem Königlich-sächsischen, von Mecklenburg-Schwerin und Braunschweig; demnächst auch von Bayern, Bärtenberg, Baden, Hessen und Groß-Hertogthum; dagegen ist der Stand der Seuche in Mecklenburg-Strelitz, Oldenburg und den Thüringischen Staaten gegen den Vormonat nahezu unverändert geblieben, während in Sleswig, sowie in Ost- und Westpreußen, der Ober- und Mittelrhein eine geringe Zunahme eingetreten ist. Verhältnismäßig am stärksten besaßen waren noch die Pfalz, Mittel-Rhein, Schwaben, der Neckar- und der Jagstkreis, der Landeskommissarbezirk Württemberg, ferner ganz Hessen, Mecklenburg-Strelitz und Vorbringen; am schwächsten dagegen die Regierungsbezirke Königsberg, Gumbinnen, Angeln, Vorpommern, Rastenburg, Estlin, Stralund, Pommern, Posen, Breslau, Posen, Danzig, Danzig, Danzig, Westpreußen, Estlin, Schlesien und Kessell, ferner die Kreishauptmannschaftsbezirke, die Landeskommissarbezirke Straßburg und Freiburg, sodann Mecklenburg-Schwerin und das Ober-Elbe. Verloren geblieben sind beide Schwarzburg, Waldeck, beide Lippe, Völsch, Bremen, ferner die Regierungsbezirke Stade, Osnabrück, Aurich und Minden, die Kreishauptmannschaftsbezirke Braunschw., das Kreisoberamt Oldenburg, das Kreisoberamt Hildesheim, sowie das Unter-Elbe.

**§ Rothdrescher Weizen.** Gegen die Verbesserung durch Roth Weizen ist kein sicheres Mittel gefunden worden, ja der Roth scheint beim Ausbreiten sich noch mehr zu verbreiten und sonst vortrefflicher Weizen erkeimt im nächsten Jahre als bestallen. Am günstigsten verhält der Roth in Australien. Einzige Weizenarten sind jedoch nachhaltig gegen den Grundrost zu seinen Besten, der in Victoria mit Weizen an bemerke ein Weizen aus der Grant Insel in Südaustralien einige Weizenpflanzen auf beinahe bloßen Hüfen; sie waren reif und er nahm an, daß die wohlbeleibten Aehren ganz gewiß Körner enthalten müßten, die vielmehr ausfallen würden, als die im freien Felde gewachsenen. Der Bauer plügte die zwei Weizenarten und fürnte sie sorgfältig aus. Mit den gemessenen wenigen Körnern legte er den Grundrost zu seinen Besten, der in Victoria mit Weizen angebaut wird; er hat sich nämlich bis jetzt als völlig rothdrescher erwiesen. Selbst in ausgeprägten veränderten Jahren ist er angebaut worden, ohne daß die fürstliche Blüthenzeit der Weizen besiel. — Der Hinweis ist der Bedeutung werth.

**§ Warum die meisten Kartoffelarten keine Samen ansetzen.** Über darauf gedeutet hat, wird die Wahrnehmung gemacht haben, daß unter meisten Kartoffelarten, obgleich sie voll blühen, niemals oder höchst selten Samen ansetzen und es nur wenige Sorten giebt, die hierzu eine Ausnahme machen. Der Grund dieser Erscheinung liegt darin, daß bei der Kartoffel jede Blüthe sich selbst befruchtet, der Mehrzahl der Sorten aber der zur Befruchtung nötige Nüchternhaub fehlt. Diese bringen daher nur dann Samen, wenn sie zufällig durch ein Insekt, welches den Staub von der Blüthe anderer Sorten herüberbringt, oder zufällig befruchtet werden. Namentlich den meisten frühen Sorten fehlt der Nüchternhaub und da zu der Zeit, wo dieselben blühen, die späteren und spätere Sorten noch nicht angesetzt sind, so sind Samenbrüten bei den frühen Sorten äußerst selten. Aber jede frühe und späte Sorte trägt Samen, wenn man eine blüthenhaubhaltige Sorte hat, womit man sie befruchtet.

**§ Das Füttern von rohen Kartoffeln an Verbeißer.** Gegen ist das Füttern geputzter Kartoffeln bei niedrigen Kartoffelpreisen sehr zu empfehlen. Es scheint aber nützlich, nur reichlich die Hälfte des Körnermittels durch Kartoffeln zu ersetzen, und im Gemisch mit Kartoffeln nicht ganze Körner, sondern gewaschene oder geschälte zu geben. Als Probe, ich selbst ein Kanarienvogel, an leichte bis mittelstarke Verbeißer zwei 1/2 - 3 Kilo Roggenmehl und 8 Kilo Kartoffeln, erzielte als 3 Kilo Körner durch 8 Kilo Kartoffeln, da ich sonst 6 Kilo Körner geben würde. Später, bei leichter Arbeit lassen sich 1/2 - 1 Kilo Körner abnehmen. Dabei schmecken die Verbeißer nicht übermäßig, und der allgemeine Gesundheitszustand wird günstig beeinflusst, ähnlich wie beim Füttern von Hühnern oder Gänsebrütern. Die Kartoffeln werden nämlich erntet, frisch gewaschen, geschneidelt, gereinigt und gehörig mit Wasser angefeuchtet, auf Häufel gegeben.

**§ Der Gänsehandel an Russisch-Weizen** ist zur Zeit ein sehr bedeutender, denn fast täglich werden in Stralsund 5-6000 Stück hindurch gebracht und mit dem Weizen weiter nach den Provinzen Danzenburg und Siedlen befördert. Gensio werden immer noch große Mengen von Erbsen und Senf, letzteres schon von diesjähriger Ernte, dort durchgebracht und in Polen oder Ungarn zum Verkauf geföhrt. Da in Russisch-Polen, nicht weit von der Grenze, noch große Mengen von Futtererbsen vorhanden sind, aus der diesjährige erste Verkauf längs der Warthe einen recht reichlichen Heuertrag geliefert hat, so sind die Preise für diese Artikel im Verhältnis zu denen an anderen Orten immer noch sehr billig.

**Unser Haus- und Zimmergarten.**

**\*\* Schattentliebende Pflanzen.** Der Praxisthe hat schon zu öfteren kahlenliebende Pflanzen und Geleiser für kalte Stellen unter Bäumen des Parks empfohlen. Die Auswahl solcher Pflanzen ist nicht sehr groß und jede neupropoliene Schattenpflanze, wenn sie sich behält, wird sehr willkommen geheißen werden, da ihre Verwendung verwerthbar, indem sie den unglücklichen Gärtner vor dem Baum- und Geleiserhand durch ihre einfache Anpflanzung anlehrt. Ganz kennlich sind in der charakteristischen Farbe eines lauten Magrains treten an dunkelblauen Stellen der Laubwälder, wie beispielsweise in den ausgedehnten Buchenwäldern der Gebirge Berge bei Hannover, ferner, kann einen Fuß hoch wachsende Kräuter in eng hinstehender Gesellschaft auf, so daß das Auge unwillkürlich auf diesen feinen Leucht in Weisheit gelenkt wird. Ist bereits eine Baum nicht gedrängt stehender Binskraut (Mercurialis perennis), dessen einfache Stengel mit gegenständlichen, länglich-eiförmigen Blättern besetzt sind und während des ganzen Sommers leise vorerwähnte, angenehme Farbe zur Schau tragen. Nicht sind diese Binspflanzen in Parks und Gärten, wo unter Bäumen ein lebendes und andauerndes Grün gewünscht wird, einzubringen, indem man an den Stellen, wohin sie gepflanzt sind, die Erde nicht ausleeren und nicht mit den besten Boden auswechseln sollte. Wird dieselbe mit feinsten kammigen Mistbeinen untermischt, so ist für das fernere Gedeihen besetzt fallende Wälderlebens bestens geföhrt. Die Anpflanzung kann während des Sommers bis in den Herbst hinein geschehen. Man sammelt sich, je nach Bedarf, ferner oder hiesweilen einen Verzicht aus dem Walde und pflanzt die Kräuter hiesweilen zu 2-4 Stück in einen mit Erde und Mist geföhrt, der sich im Verlaufe im allseitigen Abstände von etwa 10 cm von einander zu ziehen

kommen. Durch gutes Angießen hält man die Anpflanzung feucht und wird man bei dieser Sorgfalt und Pflege die Freude erleben, vom nächsten Frühlinge an für einen grünen Teppich unter den Bäumen des Parks bestens Sorge getragen zu haben.

**\*\* Was ist schuld, wenn die Felder der Reinesanden und anderer Pflanzen ein weißes Parz annehmen?** Dieser Uebelstand kommt gewöhnlich bei Reinesanden und Pflanzen vor, wenn sehr häufige Regen auf nassen, feuchten Böden eintreten. Auch kann eine zu starke Düngung mit Stallmist (Stidmist), welche alljährlich wiederholt wird, Ursache sein, deshalb ist es ratsam, öfters andere Stoffe wie Holzäthe, Thomasmehl oder Superphosphat als Dünger zu verwenden. — Auch die Anna Späth hat dieses Uebel. Während sie auf mäßig feuchten, ja fast trockenem Boden von vorzüglicher Gesundheit und sehr hoher Fruchtbarkeit war, waren die Früchte an einigen Bäumen, welche feucht und sehr im Schatten standen, von vielen kleinen Herbarien besetzt, blieben freispig und hart, gingen dann in der Regel in Faulnis über. Man bestreue deshalb den Boden im Herbst mit Staubfall, welcher dann untergebracht wird. — Kalt lockert und erwärmt den Boden, — im Frühjahr wird Holzäthe gestreut und der Boden im Laufe des Sommers recht locker gehalten, die Stämme aber im Frühjahr geist. Die so behandelten Bäume bringen dann ganz gesunde Früchte.

**\*\* Uebstlich für Gartenhäute und anderes Holzwerk im Garten.** Man nehme gereinigten Graphit, Kaustikalk und Schellack, schmelze sie über mäßiger Feuer, verbinde diese Stoffe mit etwas Benzol und reibe die Masse schließllich mit Zeim- und Terpentinal zusammen. Dieser Anstrich bewährt sich gegen alle Witterungseinflüsse und ist besonders wegen seiner großen Dauerhaftigkeit empfehlenswert.

**\*\* Zur Blattlöss-Vertilgung** empfiehlt die Revus horticole die Aithe von gut zerlesenerm, ishart gerodnetem Brennholz, welche man, nachdem es zerlesen ist, mit Wasser, durch einen Weisshaber auf feinsten bringt. Hierdurch verkleben nicht nur die Blattläuse, sondern es tritt sogar eine Erhöhung der Ertragskraft ein. Einen Versuch ist dieses einfache Mittel schon werth.

**Für die Hausfrau.**

**† Grüne Gurken sich einzumachen.** Die grünen, alle nicht reifen Gurken werden geschält, der Länge nach in vier Theile geschnitten, von den inneren weichen Theilen befreit und dann in fingerlange Stücken geschnitten. Hieran folgt man die Gurken in Wasser, dem zur Hälfte Weinig beigegeben wird, wäscht und läßt sie nachher in einem Sieb oder Sieber abtropfen. Alsdann nimmt man auf 1 kg Gurken gegen 70 g Zucker und 1/2 Pfennig, etwas Pfeffer und Saft von einem halben Citronen ab. Diese Mischung wird alles, doch ohne Gurken, aufgekocht. Auskelt hat man auch die Gurken in die kochende Flüssigkeit und läßt sie leicht mit aufkochen. Das Ganze wird nun in einem reinen Zuder geschüttelt und einen Tag stehen gelassen. Alsdann gieht man das Flüssige ab, focht es nochmals, bringt die Gurken in Einmachgläser und übergießt sie mit der heißen Flüssigkeit. Die Einmachgläser sind gut zu verstopfen.

**† Kompott aus unreifen (grünen) Tomaten.** Auf 1 Pfund Frucht kommt 1 Pfund Zucker; auf je 3 Pfund Frucht 1 Citrone, in Scheibchen geschnitten, für 5 Pfennig ganzer Saft und ein kleiner Theil Citrus- und neue Würze; Pfeffer und neue Würze werden in ein Müllschöpfchen geschüttelt, letzteres wird zuerst herangewonnen, Saft und Citrone fließen darin. Die Früchte werden gewaschen, abgetrocknet, in den Zopf gethan, Zuder darüber geschüttelt, Gewürz dazwischen, auf langsamem Feuer 7-8 Stunden gekocht, so daß alles eine braune Farbe bekommt und die Citrone ganz gelöst sind. Selt ist vorzuziehen.

**† Fruchtzucker zum Einmachen von Früchten.** Bei unseren heutigen Verhältnissen wo mancherorts die verschiedensten Früchte zuer von Dr. D. Hollenius (Garten in Jülich, Malignau und Hatteneim), welcher über sein Fabrikat im Prospekt schreibt: „Die milde, das Aroma nicht verdeckende Süße, die absolute Weichheit und sehr bequeme Verwendungswiese bilden große Vorzüge. Da Säuren und Säuren wegsallen, wird sowohl Kinder wie Alte und Arbeit gespart. Aber zur Würzgewinnung empfiehlt sich seine Verwendung insbesondere zur Darstellung von Säuren, Ammonie und Fruchtzucker zur Verbesserung von Sülzwaren, zum Einmachen von Früchten zc.“ Für letzteren Zweck werden wir ihn nicht wieder verwenden, denn sämtliche mit ihm eingekochten Früchte gingen in Gährung über.

**† Ursachen weicher Butter.** Sehr oft hört man vom Privat-Publikum die Bemerkung, über die sächsische landwirthschaftliche Zeitung, daß die Molkereibutter nicht mehr so fett und so rein im Geschmack ist, wie die frühere. Obgleich der Grund der Veränderung, welche an der Butter stattgefunden hat, nicht abzusehen ist, so ist doch die Berechtigung nicht abzusehen, wenn man es geneigt hat, die weiche, halbkörnige Molkereibutter der Butter vieler Molkereien kennen zu lernen. Woher kommt denn aber diese unangenehme Eigenchaft der Molkereibutter? Liegt es an der Milch oder am Centrifugalapparat überhaupt und ist es nicht möglich, eine feste fettige Butter zu fabriciren? Nach meinen Beobachtungen ist der Fettgehalt fast immer darin zu finden, er ist nicht im Vergleich zu sich angemerkt, aber daß der Molk in lange der hohen Temperatur nach den Centrifugalen ausgeleitet bleibt,

