

durch Befruchtung unserer Kulturpflanzen, somit reichere Frucht-
 erndung bringt, obwohl auch hier nicht gering geachtet werden darf.
 Nach der Abkunft vom 10. Januar 1888 befanden sich im preussischen
 Staat 1238040 Bienenstöcke und am 1. December 1892 1238855.
 Das ist eine zehnjährige Zunahme um 15 815 in fast 10 Jahren. Wenn
 es unsere Bienenstöcke gut ging, kommt es auf solche kleine Er-
 zeugnisse natürlich herab, aber da sie mit ihren Einwohnern
 nur äußerst knapp auskommen, sollten sie doch diese natürlichen Ge-
 quellen etwas mehr beachten. Neben obige 186216 Bienenstöcke jähr-
 lich 9 Millionen Markt ein, so kommen durchschnittlich fast 49 Markt
 auf den Einzelnen, und die sind natürlich nicht zu verachten, betragen
 sie doch schließlich viele Millionen zu sammen. Es sehen also die
 Ergebnisse des Varenz's Dierogen, der Stöcke mit nothwendigen Waben,
 welche er in Wien 1883 bei der vierten Wabenversammlung deutscher
 und österreichischer Bienenzüchter zum ersten Male berichtet, einen Auf-
 schwingen herbeiführen werde, inwiefern ist sie ohne anderen Einfluß ge-
 blieben. 1882 waren 178989 Stöcke mit bezugsfähigen Waben, 1892 da-
 gegen 273807 in Preußen vorhanden; man sieht, wie lieber im alten
 Schlesien fortgewirtschaftet, als der Export durch praktische Ver-
 besserungen gesteigert wird. Freilich kann bei solcher Nachlässigkeit die
 Noth nicht ausbleiben. Ein Bienenstock enthält übrigens die erstau-
 mliche Zahl von 20000 bis 100000 Bienen. Sachverständige nehmen an,
 daß in Deutschland die zehn- und zwanzigjährige Zahl von Bienen-
 stöcken beinahe geblieben werden und gekannt. Man beachte,
 was solche jährliche Mehrerzeugung von 80 Millionen Markt für unsere
 Landwirthe bedeutet.

Sauswirthschaftliches.

† Zweifeln - Obkauter. Die Zweifeln - Obkauter ist ein
 Mittelglied zwischen Wollwoll, Wus und Gele. Zu ihrer Verfertigung
 verwendet man den Saft von Birnen oder Pflaumen, in welchen man
 Bienenhonig bis zur Hälfte einrührt. Die obenerwähnten Substanzen
 verwendet man für diesen Zweck wohl auch den Saft von Zucker- oder
 Mohrrüben. Das zur Sausgewinnung nötige Obst oder die geputzten
 Rüben werden in Stücken geschnitten, in einem Kessel weich gekocht
 und durchgeseiht. Man füllt dann einen Kessel mit höchstens 1/2
 seines Inhalts mit Saft und gießt 1/4 erstarrte Butter dazu. Nach
 dem Kochen der Butter gießt man unter Umrühren, das
 Stöcken so lange fort, bis die Masse eine unerschöpfliche Consistenz erlangt
 hat, nimmt sie dann aus dem Kessel, füllt sie in ledene oder Steins-
 töpfe, welche man, um die Luft abzuhalten, mit Bindstoffs beziehen
 kann. Die Obkauter hat einen recht angenehmen Geschmack und hält
 sich, an kaltem Orte aufbewahrt, einige Jahre.

† Wie verberstet man verfallene Speifen? Die Kunst, eine
 schmackhafte, gesundheitsgemäße Küche zu führen, ist durchaus nicht
 leicht, wird der „Dr. V. Breville“ geschrieben; tausend kleine Versehen,
 kleine Wunden zu wenig und Wunden zu viel können uns armen Haus-
 frauen den besten Wein verderben. Das Schlimmste unter dem „Aus-
 wahl“ ist das schreckliche Verfallene. Wenn Salzen der Speifen muß ja
 gewaltig allein der Geschmack entziehen. Dem Leich man so gewaltig
 Kochsalz bietet mit einer Prise oder einer Messerspitze doch nur sehr
 relative Angaben. Bei einer etwas verfallenen Wollwoll kann man sich
 lösen helfen, sie mit einem Löffel Öl abzuheben oder einige mehligte Salz-
 löstlin einstreuen, welche das Salz sehr anziehen. Aber oder lange ich
 mit meinen verfallenen Sonntagsgewürzen, dem kalten Suppen an oder
 der kalten Pfanne, die, wie die Woll, in der sie kochte, köstlich
 folgte ist? Da hat mir nun mein Gatte, den ich so wunderbar Woll-
 oder Nahrungsmittel, deren Vorkommen und ihre Verfallungen ver-
 deutet, gehalten, indem er mich eine Pfaffenfische Erklärung: „die
 Knochen“, ferner und der Knochenfleisch besser machen sollte. Ich
 band meinen fetten Braten in eine gut gereinigte Schweinsblase und
 legte ihn in einen Topf mit kaltem Wasser, dieses nach Bedarf wechselnd.
 Ich brauchte zwölf Stunden bei vier Pfund Braten und gab zweimal
 frisches Wasser, und der Braten blieb gut und war nach dem Aufwärmen
 vorzüglich schmackhaft. Was für Augen machte mein Wollwoll, als ich
 auch die Suppe und Braten in eine Blase füllte und ebenfalls wolle.
 Nun wüßte ich alles geschickte Fleisch natürlich von den Braten oder
 Knochen und horte, ich helfe mit der Verfallung dieses Rathes
 meiner Hausfrau in gleicher Verlegenheit.

† Neue Tomaten geben, ähnlich den Pfefferkörnern eingeseigt,
 eine köstliche Conserve. Sind die Früchte ausgewaschen, aber noch
 unreif, so lege man sie an einem warmen Orte, dem Küchenofen
 z. B. neben einander, und man kann sie dann im Frühen und reifen
 Zustande bis zu Weinbränden hin in der Küche verwenden. Dierches
 Sonnenlicht fördert das Ausreifen ganz wesentlich.

† Bohnenensäfte. Möglichst reife grüne Bohnen werden ab-
 gegeben, gewaschen und in etwa 5 Centimeter lange und auch in
 kleinere Stücke gebrochen. Dann thut man sie mit geschältem und
 Pfefferkraut genannt) in einen Topf, gießt Wasser und frischen einen
 Seiler darauf, daß sie darübersteht, und kocht das Gemisch weich.
 Zuletzt füt man, falls erforderlich, noch etwas Salz nach Bedarf
 hinzu, nimmt das Bohnenraut heraus, rührt alles gut und läßt es
 aufkochen, daß es recht feurig wird. Das Gemisch legt man in
 das Gemisch, wenn dieses fertig ist.

† Zweifeln in Öfen. Hierzu verwende man außer der ge-
 wöhnlichen Hausweife nur noch die italienische Weife, welche unter

vollständiger Schmelze des Dufte gepulvert werden sollen. Nachdem
 man die Stiele häufig kühlt, lege man die Früchte roh in Gemische
 gläser ein, gebe etwas ganzen Zucker und für jedes Glas einige Ge-
 würzkräuter zu. Nun lege man Weinefig, per Liter mit 375 g Zucker
 gemischt, in einem nicht metallenen Gefäße zum Feuer, schäume beim
 Kochen gründlich auf, schütte ihn erkalte über die Zweifeln, schütte
 den Saft noch einigen Tagen ab, foch und schäume ihn nochmals aus,
 um ihn wieder erkalte über die Früchte zu gießen, worauf man die
 Waben luftdicht verschließt und sie kühl aufbewahrt. Sollte sich nach
 einiger Zeit ein Aufsteigen des Bergamantpapiers zeigen, so löse man
 den Verschluß, foch die Flüssigkeit unter Zugabe von Öfen und Zucker
 nochmals auf und schütte sie kalt über die Früchte.
† Preisige Miste. Dieleien erkant man an den Stielen; sind
 dieselben nicht mehr schön roth, so lasse man den Saft unberührt. Der
 Beirug des Vorkommens der Stielen mit frischem Blut wird leicht
 erkant durch Abwischen. Alle Miste vertragen sich auch durch den
 sauren Geruch.

Landwirthschaftliche Rundschau.

*** Unsere Getreidepreise.** Wenn man die Berichte über die
 Berliner Productenbörsen aufmerksamer verfolgt, so treten als preisbe-
 stimmend seit längeren Monaten zwei Hauptmomente ins Auge: „Die
 amerikanischen Notierungen“ und das „Wetter“. Fast in regelmäßig
 täglicher Abwechslung liegt es; „etwas besser amerikanische Notierungen
 und die hiesigen Preise haben die Kaufkraft gehoben und taunter
 Preise um ... gehoben — oder „matere amerikanische Notierungen“
 u. i. w. Die Furcht vor großen noch lagernden amerikanischen Vor-
 räten und vor einer in diesem Frühjahr in Aussicht gestellten großen
 Ernte im Inlande sind die beiden Momente, welche der Körper-
 samkeit werden können die amerikanischen Notizen verlagert und ein jedes
 allgemeine Witterungsverhältniß, welches auf eine Entwertung der
 heimischen Ernte schließen läßt, kommt an dem empfindlichen Baro-
 meter der Berliner Börse mit einem kleinen Preisgewinn zum Aus-
 bruch, der am nächsten Tage wieder zurückfällt. Die Neigung zu einem
 gewissen Aufschwung ist vorhanden, doch es fehlt an Muth. Das
 Wichtigste ist jedoch, wenn man von einem Stillstande in der Preis-
 bewegung spricht. Die Preise sind seit vorigem Herbst so erträglich
 niedrig, daß gegen ein noch tieferes Sinken, wie der Preis. Land-
 sich ganz treffend ausdrückt, ein naturgemäßer Demuthsath mit Selbst-
 thätigkeit in Wirkung getreten ist. In Amerika, England, Frankreich
 zeigt sich ein gewisser Widerstand gegen weiteren Preisrückgang,
 dem inwiefern schon als bemerkenswerth bezeichnet werden muß. Aus
 Amerika aber lauten die Nachrichten so überaus pessimistisch und
 entmutigend, daß für die nächste Zeit ein Wandel zum Besseren noch
 nicht abzusehen ist.

*** Ergebnisse der Viehzählung in Preußen.** Die Ergebniffe
 der Viehzählung vom December 1892 weichen für die preussische
 Provinz auf: 2,647 388 Pferde, 208 Maulthiere und Maultsel,
 4284 Stel, 9,950 960 Rinder, 10,092 568 Schafe, 7,704 354 Schweine,
 1,953 748 Stiegen und 1,249 500 Bienenstöcke. Gegen den Bestand vom
 Jahre 1887 haben sich die Pferde um 13 Proz., die Rinder um 22 Proz.,
 die Schweine um 57 Proz. und die Stiegen um 44 Proz. vermehrt,
 während dagegen die Maulthiere und Maultsel in dem gleichen Zeit-
 raume um 72 Proz., die Stel um 52 Proz., die Schafe um 54 Proz.,
 und die Bienenstöcke um 4 Proz. zurückgegangen sind. Auf die
 Rheinprovinz kamen 162 889 Pferde, 33 Maulthiere und Maultsel,
 1116 Stel, 1,075 859 Rinder, 248 374 Schafe, 645 773 Schweine,
 230 747 Stiegen und 95 090 Bienenstöcke.

† Ueber 1000 Heuengitter, im Umfange von mehr als 8000
 Hektaren, sind im Jahre 1893 von den Generalkommissionen begeben
 worden. Dies wird als höchstnützlich beifolgt, was die General-
 kommissionen im Laufe eines Jahres leisten können. Wohl sind noch
 große Flächen zur Verheilung vorhanden, und zwar über 100000 Hektar,
 aber zu weiterer Ausdehnung der Verheilung in einem Jahre
 würden die Heubehälter gar nicht ausreichen.

*** Genußgewinne in Italien.** Antilchen Schätzungen zufolge
 stellt sich die diesjährige Genußgewinne für ganz Italien auf 42
 bl. d. h. über 5 1/2 Millionen Fiololiter weniger als im vorigen Jahre,
 wo 47 653 791 hl gerernt wurden. Das diesjährige Ereigniß kann
 somit nur als eine schwache Wittererale bezeichnet werden. Die Aus-
 sichten für die Waisente haben sich noch weiter verschlechtert.

† Ueber die diesjährige Waisente schreibt man: Die
 Waisente verhalten sich in der Gärten Gegen, was die Quantität an-
 langt, eine nicht unangenehme zu werden, jedoch die Aufzucht der
 Wäben dem gleichzeitigen im Vorjahr nicht ungleichmäßig nach; auch
 wird die Gewichtszunahme von jetzt ab gegen das Vorjahr zurück-
 gehen. — Aus der Weidenborfer Gegen wird geschrieben: Ueber den
 Stand der Wäben läßt sich im Grunde nichts weiter berichten, als daß
 dieselben langsam sich zu heben zeigen und noch vollständig unreif sind.
 Unter diesen Umständen ist an eine Eröffnung der Campagne für
 Mitte September nicht zu denken. Jedemfalls kein sehr warme Tage
 und kalte Nächte noch. Die Wäben in Thüringen sind noch vollständig
 unreif. Die Quantitäten schwanken zwischen 68,5 und 76,5. Entgegen-
 haben sie einen Zufugerkhalt von 9-11,5 Proc. an Wäbe. Die Ernte
 wird nicht allzu groß.



Landwirthschaftliche Gratis-Beilage
 des
„General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.“

Nr. 38 Halle a. S., den 21. September 1894.

Schon die Pilze!

Der Speisepilz ist ein oft viel begehrtes, aber wenig
 gepflegtes Geschenk der Natur. Wenn auch heute noch in
 vielen Gegenden diese werthvollen Früchte des Waldes in
 Massen vorhanden sind, so haben doch ganze große Wald-
 striche, in welchen man sie rüchsigstlos erntete, aufgehört,
 sie weiter zu erzeugen. Der ehbare Pilz ist nicht nur eine
 Delikatesse, dessen köstlichen waldschmedenden Ode die
 köstlichsten Würze des Fleisches darthelen, er ist in den ver-
 schiedensten Gegenden Nordlands, Polens, Wähmens zum
 Volksnahrungsmittel geworden und dort werden Jahre mit
 mangelnden Mitteln recht bitter empfunden. Er steht an
 Nährwerth nicht weit hinter dem Fleische zurück und über-
 trit die der Kartoffel ganz bedeutend. Während letztere
 zu 3. 2 1/2, 100 % Stickstoffhalt (das werthvollste Nähr-
 mittel) zeigt, finden wir bei der Wurdel 28,5 % Stickstoff-
 haltigkeit. Auch an werthvollsten Nährsalze, der Phosphor-
 säure, ist sie der Kartoffel bei Weitem überlegen, denn sie
 zeigt in ihren Wäbenbestandtheilen 39 %, die Kartoffel da-
 gegen nur 17,33 % Phosphorsäure.

Ein Hinderniß für den allgemeinen Genuß der Speise-
 pilze ist die geringe Kenntniß der Arten, welche ehbar sind,
 und der Umstand, daß einzelne Pilze in verschiedenen Gegen-
 den als giftig gelten, welche in anderen Gegenden Gegen-
 stand des Massengenusses sind. Es dürfte sich darum em-
 pfehlen, regierungsgemäß eingehende Untersuchungen zu ver-
 anstalten wie seither, um dann durch das Mittel der Schule
 die gefundenen Resultate in den breiten Schichten des Volkes
 nutzbar zu machen.

Wenn auch die auf diesem Gebiete epochemachenden Ent-
 deckungen des Prof. Dr. Franz-Berlin betreffs des Zusammen-
 lebens („Symbiose“) gewisser Pilze mit bestimmten Baum-
 wurzeln ziemlich viel Licht über die Verbreitung dieser Pilze
 und die Vorbereitungen ihrer Ansiedlung verbreiterten, so
 haben die Pilze doch in ihrer Entstehung noch recht viel
 Räthselhaftes, sie scheinen ausschließlich von Zerlegungs-
 producten zu leben, brauchen zu ihrer Entwicklung kein
 Sonnenlicht, haben ein Chlorophyll in ihren Zellen und
 athmen aufhatt Sauerstoff, wie die anderen Pflanzen, Kohlen-
 säure aus.

Für die hochwichtige künstliche Anzucht der Pilze kommt
 bis jetzt nur der Champignon in Frage, denn die in Frank-
 reich übliche oder doch üblich sein sollende Anlage von
 Trüffelsteln im Freien, durch die Ausfaat von Eichel-
 welche Mutterkornen entstanmen, in deren Schatten Trüffel
 vorhanden sind, müssen wir so lange für unwahrscheinlich
 halten, bis man uns das Gegentheil ad oculos demonstirt.

Der Champignon beifit ein Verbreitungsgebiet, welches
 ganz Europa, Nord-Afrika und Nord-Amerika umfaßt, wo
 er auf Weiden, Ängern, Bruchfeldern, an Wegen im Freien
 wächst. Nicht so weit verbreitet ist der Steinpilz, einer
 unserer werthvollsten Speisepilze, dessen Verbreitungsgebiet
 weiltich durch die Bogenen und auf der entgegengesetzten
 Seite die Nord- und Ostsee bilden, wo er im tiefsten Waldes-
 schatten, in verwesenden Laub, Gras und Holz in großen
 Gesellschaften, im Freien nur im Schatten großer Bäume
 erkeint. Sonst kommen noch in Frage: der Gierschwamm
 (Wäferling), der Birkenpilz, Porcel, Morchel, Trüffel.
 Für uns steht heute die künstliche Anzucht der Pilze im
 Treibhaus und Garten nicht in Frage, sondern nur ihre
 Pilze und natürliche Anzucht im Freien.

Reigt man beim Sammeln die Pilze aus der Erde aus,
 so vernichtet man zugleich das Mycelium, die Pilze erzeug-
 ende Pflanzwelt, und es ist darum eine dankenswerthe
 Verfügung, welche bezieht, durch die Forstschütze die
 Pilzfelder von dieser barbarischen Art und Weise der Ernte
 abzuhalten. Schneidet man aber den Pilz einfach ab, ohne
 die Schnittwunde zu bedecken, so ist der Erfolg ein minde-
 stens eben so nachtheiliger, wie beim Herausreißen aus der
 Erde. Die alle Pilzcolonien umschwebenden Fliegen scheitern
 nur auf das Abstreifen oder Abbrechen der Pilze zu
 warten, um sofort ihre Eier in die Stumpfe abzulegen, aus
 denen sich mit geradezu erschauerlicher Schnelligkeit Maden ent-
 wickeln, welche nicht nur den zuerst bewohnten Stumpf,
 sondern auch die benachbarten Pilzgruppen angreifen und, fe
 mit rapider Schnelligkeit der Verwesung entgegenführend,
 dadurch das anstehende Mycelium ebenfalls vernichten.

Würde der Sammler die Pilze nicht mit Stumpf und
 Stiel aus der Erde reißen, oder würde er, wenn er bei
 neueren Regierungsvorordnungen gerecht verend, die Pilze
 abstreifen, noch dadurch, daß er eine Hand voll Erde auf
 den zurückbleibenden Stumpf legt, die Angriffe der Fliegen
 unmöglich machen, so würde er schon in wenigen Tagen
 nochmals an derselben Stelle vorprechen können. Die Noth-
 wendigkeit des Bedeckens der Pilzstumpfe beim Abschneiden
 der Pilze haben unsere Behörden jedenfalls übersehen, doch
 dürfte dieser Hinweis genügen, um event. nach der Befähig-
 ung vorkommender Angaben durch eine vorzunehmende Prü-
 fung Wandel zu schaffen.

Während man zur künstlichen Anzucht ehbarer Pilze
 — es kommt für dieselbe hauptsächlich nur der Champignon
 in Frage — nicht die Pilzsporen, sondern fast ausschließlich
 das Mycel, jenes Fadengezwir, aus welchem der Pilz sich
 bildet, verwendet, welches schon zum Handelbartel
 wurde, sind für die natürliche Anzucht im Freien nur die

Druck und Verlag von W. Kutschbach. — Verantw. Redacteur Rudolf Fiedler, beide in Halle a. S.



Bilzporen mit Nagen verwendbar und recht wohl geeignet, weite Strecken, auf welchen alle Vorbereitungen für das Bedecken der Bilze vorhanden sind, mit ihnen zu bevölkern und auch dadurch unsern Wald, ohne Schädigung aller anderen Kulturen, nutzbar zu machen.

Man wähle für diesen Zweck völlig ausgewachsene Exemplare des in Frage stehenden Bilzes, dessen Samen (Sporen) feinsäbig sind, schneide sie vorsichtig an der Erde ab, nachdem man den Hut vorher in Seidenpapier wickelte, um auch die etwa beim Transport ausfallenden reifen Sporen der junger Kultur zu erhalten, bedecke den Stumpf mit Erde, und bringe den Samenträger nach seinem Bestimmungsorte. Hier bestimme man den abgeschnittenen Stumpf so in der Erde, daß der Hut in seine natürliche Lage kommt, und überlasse ihn nun seinem Schicksal. Der Stumpf wächst feineswegs in der Erde fest, nur der Hut streut seine zahlreich, an seiner unteren Seite vorhandenen Samen aus, und dann zu verwehen. Die Samen keimen, bilden Mycel und im zweiten Jahre kann der Züchter von der neuerrichteten Bilzanziedelung seine Lieblinge sammeln, wenn anderes nicht unangenehm äußere Einflüsse ihre Entwicklung verhindern.

Selbstredend hindert Erfolge dieser natürlichen Anzucht nur möglich, wenn die Saatstelle dem betreffenden Bilze jene ertlichen Eigenschaften bietet, welche er bedarf, und darum dürfte es nötig sein, auch diese kurz anzudeuten: Am wenigsten anspruchsvoll ist nach dieser Richtung der vielbeliebte Gerchwamm (Pflorling), welcher darum auch bei natürlicher Anzucht sich vollständig damit begnügt, wenn man ausgewachsene Exemplare an dunklen Waldstellen an humosem Boden oder nahe an verwitterten Baumstämmen ausstreut. Die weisgefärbten Sporen fallen im Frühjahr aus, keimen und bringen schon im nächsten Herbst reichhaltige stautliche Bilze, so daß die künstliche Anzucht dieses so vielbegehrten Speisepilzes von größter Bedeutung ist. Der Steinpilz (Boletus edulis, Edel-Stuhpilz) entwickelt sich fast nur im tiefen Waldeshumel, liebt schweren feuchten Untergrund und jene humose Erde, aus Waldbretern, Gräsern und abgestorbenen Holzkraut sich bildend, welche der Gärtner als Saubere bezeichnet, und kommt nur in den abgelegenen Waldpartien, fern von Wegen vor, gebt auch nur in ähnlichen Verhältnissen bei natürlicher Anzucht.

Sein naher Verwandter der Butterpilz (Boletus luteus), einer der besten und häufigsten Speisepilze, findet sich in Nadelwäldern und im Laubwäldern fast nur in Buchenbeständen.

Die Worchel, der Frühlingshote unter den Speisepilzen, findet sich hauptsächlich auf Wiesen mit feuchtem lehmigen Untergrunde, und läßt sich in der oben angegebenen Weise auf Wiesen übertragen und gedeiht um so sicherer, wenn diese Wiesen, im Walde gelegen, mit Rauberde überfahren werden. Vor dem Schneiden unehille man den Hut gerade bei der Worchel vorsichtig mit Seidenpapier, da sonst beim Schnitt des Stunkes der größte Theil der Sporen fällt und für die Anzucht an anderer Stelle sonach verloren ist.

Die Worchel, im Aussehen und Geschmack der Worchel sehr ähnlich, erscheint an Rändern von Nadelhölzern, an vermodernden Stüben und auf Waldwiesen, wobei bei der Anzucht Mühsicht zu nehmen ist.

Zu versuchen wäre, ob nicht durch das Verpflanzen junger Büume, an deren Saugwurzeln sich das Pilzmycel mit jenem im Symbiose zusammenbindet findet, auch die betreffenden Pilzarten zu verpflanzen wären, ebenso aber auch, ob es auf Thaten beruht, daß die Trüffel sich durch Eicheln ausbreiten, deren Früchte Büumen entkommen, unter deren Krone die Trüffel wächst, an andere Stellen sich mit Erfolg verpflanzen läßt, wie es französische Züchter allen Ernstes behaupten.

Ein Hinderniß allgemeinen Pilzgenusses ist das seltene Vorkommen von Speisepilzen in großen weiten Waldstrecken, welche, wenn alle Liebhaber in obiger Weise tätig sind, bald dicht mit ihnen besetzt sein würden: ein zweites aber

die Furcht, durch den Genuß giftiger Pilze an Gesundheit und Leben gefährdet zu werden. Diefem vorhandenen Uebelstande kann einestheils dadurch gesteuert werden, daß die Schule der Kenntniß der nützlichen und schädlichen Pilze dem Volke vermittelt, andernteils aber auch durch die schonungslose Vertilgung jenes ungenießbaren und giftigen Giftbenedels dieser Gattung, welche sich überall breit machend, Gesundheit und Leben bedrohen.

Aufzucht und Frauenmilch.

Walthers Gemmel theilt im „Arch f. Physiol.“ nach Nr. 29 der „Chemiker-Zeitung“ die Resultate mit, die Lehmann innerhalb der letzten fünf Jahre in seinem Laboratorium über die chemische Natur der Milch ausgeführt hat. Diese Untersuchungen erstrecken sich besonders auf das Verhalten des Kalziums in Frauen- und Kuhmilch. Danach enthält das genuine Kuhkalzium 6,6 pCt. Kalziumphosphat und das genuine Frauenkalzium nur 3,2 pCt. Der durchschnittliche Nagegehalt des erkeren betrug 7,2 pCt.

Weiter geht aus jenen Versuchen hervor, daß der Phosphor im Kalziummolekül sich wahrscheinlich seiner Gesamtmenge nach in einer von der Phosphorsäure abgetheilten Verbindung vorfindet. Der Phosphorgehalt im Kalziummolekül ergab 1,18 und 150 pCt. (auf P₂O₅ berechnet). Nach dieser Arbeit scheint das genuine Kalzium eine Doppelverbindung von Kalziumcalcium und phosphorsäurem Kalzium zu sein. Das Verhältnis des ergebnen zu zwei getrennten Körper zeigt sich in den verschiedenen Verbindungen etwas verschieden, doch stimmt es in jeder derselben ziemlich auf die Verbindung Ca₂(PO₄) Ca Kalzium.

Als Mittelwerth für die Elementarzusammensetzung des genuine Kalziums ergibt sich: Nische 6,47 pCt., der Hauptbestand nach Kalziumphosphat, Kohlenstoff 50,86, Wasserstoff 6,72, Stickstoff 14,63, Phosphor 0,81, Schwefel 0,72. Dies giebt auf abgerechnete Kalzium berechnet: Kohlenstoff 54 pCt., Wasserstoff 7,04, Stickstoff 15,06, Phosphor 0,847, Schwefel 0,771. Die Schwefel- und Nischelbestimmungen des genuine Kuh- und Frauenkalziums lehren, daß man es ungewisshaft mit zwei verschiedenen Kalziumen zu thun hat; während der Schwefelgehalt des genuine Kuhkalziums = 0,723 ist, ist der Schwefelgehalt des genuine Frauenkalziums = 1,09; es ist femer das Kuhkalzium viel reicher an Phosphaten als das Frauenkalzium.

Lehmann hat aus seinen Analysen folgende mittlere Zusammensetzung der Milch gefunden. Bemerkel sei dazu im Voraus, daß die nachfolgenden Zahlen für die Frauenmilch deshalb von größerem Werth als ähnliche Verordentlichungen sind, weil sie sich auf Milch beziehen, die in der Art erhalten wurde, daß gesunde Frauen ihre Milchbrühen vollständig abmolken.

	Kuhmilch pCt.	Frauenmilch pCt.
Kalzin	3,0	1,2
Albumin	0,3	0,5
Fett	3,5	3,8
Milchzucker	4,5	6,0
Nische	0,7	0,2
Wasser	88,0	88,5

Als einen weiteren Unterschied zwischen Frauen- u. Kuhmilch fand Lehmann, daß das mit Euren aus beiden Milcharten abgeforderte Kalzium einen ganz verschiedenen Fettgehalt besitze. So fand er in solchen Niederstlagen:

	Kalzin pCt.	Fett pCt.	Kalzin : Fett in Gewichtstheilen
Bei Frauenmilch	1,2	3,6	1 : 3
Bei Kuhmilch	3,0	3,5	1 : 1,16

Ferner machte der Autor die Beobachtung, daß das Kuhkalzium bei seiner Abscheidung durch Säuren sich in zusammenhängende Fäden niederschlägt, die sich leicht zu Boden setzen. Das Kalzium der Frauenmilch bildet unter denselben Verhältnissen ein feines Gerinnsel, das nach oben steigt. Die Ursache dieser Erscheinungen scheint im Fettsäuregehalt, den das

geronnene Kalzium mit einschließt, zu liegen, denn Lehmann giebt durch Versuche, daß auch das Kuhkalzium wie Frauenkalzium gerinne, wenn der Säuregrad soviel Zeit zugelegt wurde, als nötig war, um das entsprechende Verhältnis zwischen Fett und Kalzium (wie in der Frauenmilch) herzustellen. Die gleiche Eigenschaft konnte der Kuhmilch auch noch dadurch gegeben werden, daß man ihr Säureerreich beizugiebt.

Da Dagegen seiner Zeit die Beobachtung gemacht hat, daß Frauenmilch, der man Salze zusetzte, durch Säuren ebenfalls großfädig gerinnt, ist Lehmann auch dieser Frage näher getreten, ohne die ältere Beobachtung bestätigen zu können.

Auf Grund dieser Untersuchungen schlägt der Autor für die Säuremilderung vor, die Kuhmilch soweit mit Wasser zu verdünnen, bis der Säuregrad derselben dem der Frauenmilch gleichkommt, und hierauf derselben soviel Natrium-Milchzucker und Säureerreich zuzusetzen, bis das Gemisch der Frauenmilch entsprechende Quantitäten an Fett, Milchzucker und Albumin enthält. Das Albuminverhältnis schlägt er vor in der Weise auszuführen, daß man das Gemisch von einem Säurererreich aus quillt, mit vier Theilen Wasser vermischt, durch eine Leinwand scheidet und den dritten Theil dieser Flüssigkeit der zu verarbeitenden Menge Kuhmilch zusetzt. Der Zusatz von Säurererreich empfiehlt sich besonders dann, wenn der Säugling sofort künstlich ernährt wird, da bekanntlich das Kollostrum der Frau wie der Kuh besonders eiweißreich ist.

Anser Haus- und Zimmergarten.

** Im Herbst auszuwendigen Anzuchtgemüse. Die beste Saatzeit für alle Gemüse ist das Frühjahr, doch sind einzelne derselben als Frühgemüse zweckmäßig im Herbst auszusäen oder geben, bei Herbstsaat zweckmäßig kultivirt, die höchsten Erträge. Zu ihnen gehören: 1) Die Kerpelbeide (Cherophyllum bulbosum) ist ein garbenförmiges Gemüse. Es giebt die größten Wurzeln, wenn man sie nicht im Frühjahr, sondern Mitte bis Ende September aussetzt, breitwürzig oder in Reihen, aber den Samen eben nur mit Erde bedeckt. Im Winter bleiben die jungen Pflanzen ungedeckt und werden im Frühjahr auf ca. 5 cm erdig. Tropfen das Kraut Ende Juni abzurücken, nimmt man die Wurzeln erst Ende September bis Anfang Oktober aus dem Boden, denn dann erst zeigen sie ihren oben hüben Reichtum geschmack, während die früher geerntet, nicht viel besser wie Kartoffeln ausfallen. Die Kerpelbeide ist bereits des Bodens nicht wäckerlich, gedeiht aber am besten auf einem in hoher alter Düngkraft stehenden sandigen Lehmboden und selbst in Wintern, welche ihr den Anbau anderer Pflanzen nicht benahmbar sind. Reinkalten und Vorken des Bodens sind die einzigen nötigen Pflegearbeiten. 2) Die Bala-nale gedeiht ebenfalls überall in tief bearbeiteten, im Frühjahr häufig gedüngten Boden. Es wird im Oktober (März) in Reihen gesät und auf 16-20 cm Entfernung vertragen. Die Herbstsaat ist im Juni, die Frühjahrssaat im Herbst gemüßigt. Dieses öftes Beden und bei Trockenheit durchdringendes Regen ist Vorbereitung lehnen Anbau. 3) Die Ackerbohne (Sium Sissarum) ist man am besten im Oktober in 30 cm von einander entfernte Reihen und versteht die im April auslaufenden Pflanzungen in 20-25 cm Entfernung. Die Beile sind recht oft durch Hecken zu locken. Den Winterbedarf schlägt man im Keller in Sand ein, der Nest überwinter ohne Decke im Freien. 4) Der Spinat. Vor der Ausfaat bedarf soll bis Mitte September erfolgt sein und ist die Saat in 40 cm von einander entfernte Reihen der breitwürzigen Saat vorzuziehen. Als Winterpflanz ist die kharfammigen Sorten, langhalsigen und Savouer, am besten geeignet. 5) Die Schalotte und Kartoffelzwiebel wird am besten auf abgereinigte Gemüßbeete, welche im Frühjahr recht gedüngt waren, im Herbst ausgelegt. Man giebt die Zwiebeln auseinander und setzt sie 4-5 cm tief in 15 cm Abstand. Die Winterbeete sind im Herbst mit 15 cm Entfernung und 5 cm Abstand in den Reihen gesät.

** Das Reinkalten der Klammensäfte den außen wird oft vernachlässigt, man sieht mitunter ganz grün angelegene Ädpe. Dies ist unthunlich und den Pflanzen schädlich; der Schmutz verhindert das Ausdringen des Laubes; man wolle denselben also im Herbst und Winter gut ab. - Es ist schon eine große Zeitung, wenn es dem Winter zu kalt ist, um zu säen, so legt man kalten Sandpunkt (Kälte zu bringen, die indischen Kalten wieder zu reinem Bodenanstich zu bringen. Dies liegt meistens am kalten Sandpunkt (Kälte zu bringen) und am zu reichlichen Gießen zur unruhigen Zeit, wodurch die Spigen der Zwiegel statt zum Anspornen zum Austreiben gebracht werden. Wenn es Freude macht, die Entladung der Knollen zu Säulen zu beobachten, der laufe im September insofern die Kalten und lache dieselben, wenn das Einräumen beginnt, an das Zimmer zu gießen.

Thier- und Geflügelzucht.

† Ein gutes Masttier für Gänse und Kapuzen ist der Kaffeeke. Zu einem Theile derselben mischt man zwei Theile Aste und macht daraus sogenannte Strohputzen, womit die Gänse wie gewöhnlich gefüllt werden. Davon werden die Gänse wie auch Kapuzen sehr bald fett, und ihr Fleisch erhält einen besonderen Wohlgeschmack.

† Der Warden im Hühnerkall. Wenn diese Gänse einmal ab er durchgelesen haben die Schilger in Galle und fauligen Blut ab. Der Mitte September oder Anfangs Oktober erhebt er selbst. Dann sollte aber die Klappe am Hühnerloche Nacht heruntergelassen werden.

† Mittel zur Steigerung der Milchabsonderung bei den Kühen. Giebt eine Kuh bei guter Fütterung nicht das entsprechende Quantum Milch, was man wohl vorzuziehen, so bediene man sich folgender Mittel: Man giebt dem Thiere niederen in Leinwandmehl oder Milch 1/2 Pfd. gepulverten Feindel und eben so viel Zill-Samen durcheinander gemischt. Nach löst sich dies Mehlchen unter einige Hände voll nassen Futters gemischt geben. Hat in 48 Stunden die Milchzerzeugung nicht zugenommen, so ist das Mittel zu wiederholen.

Keinere Mittelheilungen.

§ Ausgewachsenes Getreide. Bei dem ungenügenden Ernteertrag, welches längere Zeit herrsche, ist nicht wenig Getreide - namentlich Roggen - zum Auswachsen gekommen. Ueber die Behandlung solcher Getreide ist folgendes bemerkt: 1. Das ausgewachsene Getreide darf nicht gleich nach dem Dreschen zur Wägel gebracht werden, sondern man muß es vorher erst völlig austrocknen oder abdrücken lassen, den dabei abfallenden Auswuchs abtrennen und das Getreide wünschlich mit gelindem vermengen. 2. Das von dem ausgewachsenen Körnern gewonnene Mehl darf nicht gleich, nachdem es von der Wägel gekommen, verpackt werden, sondern muß wenigstens sechs Tage an einem dunklen Orte stehen bleiben und ist dabei älteres Mehl besser zu empfehlen. 3. Bei dem Einwiegen des Mehles darf nicht zu viel und ja nicht zu heißes Wasser zugegeben werden. Der Teig selbst ist, wenn möglich, mit trockenem Mehl zu durchstreuen, etwas mehr zu säuern und beim Kneten etwas zu sehen; auch ein wenig Rinnmel kann beigelegt werden. Die Probe dürfen nicht zu groß gemacht und nicht bei zu hoher Hitze gebacken werden. 4. Man esse das Brod niemals frisch gebacken, sondern erst nach dem dritten Tage.

§ Welches Obst eignet sich zum Dörren und welches nicht? Rein süß oder saure Früchte, welche sehr viel herbes und kein Aroma besitzen, taugen nicht zum Dörren; ebensoviele unreifes, wärmiges, angefaultes, allumisches Obst, welches besser zur Mollbereitung verwendbar ist. - Alles zum Dörren bestimmte Obst löst reich an Fleisch sein. Beispiel seien süß-säuerlich (zu 50% sauer) und sauer-süßlich (zu 50% süß) gewürblich, wie zum Beispiel, möglichst eben, kugelig, mittelgroß bis groß. Birnen seien herbstlich, schmelzend. Am besten sind: Mostklee, Schmelz- und Gewürzbirnen, Eigels Winter-Butterbirne, Marie-Louise. Von Steinobst eignen sich zum Trocknen: Zwielgeln, Reineclauden, Mirabelle, Pflaumen.

§ Zur Kultur des Roggens im Herbst. 1. Am Vortheilhaftesten ist es, den Roggen auf gelegerte Saatkörner zu säen. 2. Ist man gezwungen, den Roggen in die frühe Frucht zu säen, so muß man den Samen mit schweren, langhalsigen Eagen und schweren Mägen energisch bearbeiten; man kann dadurch wesentlich dazu beitragen, daß die Saatfläche für die Roggenpflanzen günstigen hygienischen Eigenschaften erhält, welche ihr sonst erst durch längere Eagen zu Theil werden. 3. Das Unterbringen des Saatkörners auf schwerem Lehmboden in einer Tiefe von 6 bis 8 Centimeter führt zu bedeutenden Wintererträgen; die Saattiefe von 3 bis 4 Centimeter ist zweckmäßiger als die von 1 bis 2 Centimeter. 4. Je später der Roggen gesät wird, desto flacher muß die Unterbringung geschehen.

§ Vertilgung von Nissen. 1. Gegenwirkung eines Unkrauts bedürfte sich gegen diese Plage ganz vorzüglich längere Zeit hindurch täglich wiederholtes Auswischen der betr. Fußböden mit Seifenwasser, 1/2 kg Seife zu 1 Liter Wasser. Nach ist das Wasser mit einigemaligen, ausgedrückten Gurken zu ihrem Zweck sehr empfindlich. II. Nissen sind das thätige Aufwuchswasser gleich man einige Tropfen reine Karbolöl und vermischt es ordentlich. Dann wird mit diesem Wasser ziemlich nach aufgemischt und nicht nachgetroffen; das Wasser muß durch die Nissen der Dellen in den Boden ziehen. Zuerst kann man ein paar Mal täglich wischen. Der Fortschritts ist zu erlangen, wenn man nicht etwa sogenannte Nissenkardol nimmt.

Gewenwirtschaftliches.

§ Wienenzucht. Wer das Wienen nicht ehrt, ist des Großen nicht werth - das gilt so recht von den kleinen Wienen, die lange nicht so bracht werden, wie sie es verdienen. Am 7. September wurde in Wien eine wienenwirtschaftliche Ausstellung eröffnet und ergab sich dabei, daß Österreich im Jahre 1890 nur 186216 Wienenzüchter zählt, welche insgesamt 920640 Wienenstöcke besitzen. Der Ertrag derselben - ca. 9 Millionen Mark gerechnet, und das ist fast vollständiger Reine genumm, reite Arbeitsverdienst, da die Ausgaben für Wienen nur minimal zu sein pflegen. Hierbei ist der Nutzen ungerade, bei die Wienen

