

Familien-Nachrichten.
Verlobt: Fräulein Paula Kowalewski mit Herrn Robert Mielle-Dyck.
Geboren: Herrn Gymnasiallehrer Dr. L. Heine-Königsberg 1 T. — Herrn D. Goerte-Raguit 1 S. — Herrn H. Polinski-Bräusen 1 S. — Herrn Ferdinand Joachim-Herzberg 1 T.
Gestorben: Frau Minna Lemte-Königsberg 75 J. — Herr Stephan Wandelt-Königsberg.

Elbinger Standes-Amt.
 Vom 1. Oktober 1889.
Geburten: Eigenthümer Franz Ruhnau 1 T. — Fabricant Johann Diegn 1 S. — Schmied Albert Schröder 1 T. — Arbeiter Heinrich Schrabe 1 S. — Schlosser Carl Liedtke 1 T.
Aufgehote: Factor Gottfr. Schäfer-Elb. mit Johanna Hill-Elb. — Töpfer Albert Otto Dautert-Elb. mit Dorotea Sophie Auguste Schmidt-Treuenbrieken. — Arb. August Thimm-Elb. mit Johanna Fuhrmann-Elb. — Tapezierer Richard Schüller-Marienbnrg mit Auguste Gröger-Elb.
Eheschließungen: Amtsrichter George Böttcher-Neuenbnrg mit Clara Taureck-Elb. — Former Carl Sauer-Elb. mit Marie Klee-Berlin.
Sterbefälle: Schlosser Friedrich Müller 8. 12 J. — Arbeiter Theodor Carl Kerkau 36 J. — Tischlermeister Wilhelm August Stopp 69 J.

Kirchliche Anzeigen.
 Neustädt. ev. Pfarrkirche zu Heil. Drei-Königen.
 Donnerstag, den 3. Oktober, Nachmittags 5 Uhr:
 Missionsstunde.
 Herr Pfarrer Niebes.

Sonntag, d. 6. Oktober cr.,
 im Saale des Gewerbehauses:
CONCERT
 des kleinen Violinvirtuosen
Hanz Schultz.
 Billets à 50 Pf., im Vorverkauf 40 Pf., bei Herrn Conditior Thiem, Friedrich Wilhelm-Platz.

Bekanntmachung.
 Zur Deckung der Bedürfnisse des Gemeinde-Guts der Altstadt ist von den Repräsentanten die Ausschreibung eines Beitrags von 200 % der Grund- und Gebäude-Steuer für das Jahr 1889/90 beschlossen und vom Magistrat genehmigt worden.
 Mit der Einziehung dieser Beträge und der Grund- und Gebäudesteuer ist der Wiesen-Bewalter **Johann Maass** von uns beauftragt worden.
 Elbing, den 27. September 1889.
 Der Vorstand.

Bekanntmachung.
 Die Interessenten der **Deichgenossenschaft Groß Michellau** veranlasse ich, mit Bezug auf § 9 des Statuts, hiermit ergebenst, die, nach Festsetzung der Generalversammlung vom 7. Juni cr. ausgeschriebenen und besonders zugestellten, gemäß § 5 des Statuts reparierten Beitragsantheile pro April 1889/90, an die Kasse der Genossenschaft bis spätestens den **19. October cr. abzuführen.**
 Elbing, den 2. October 1889.
 Der Genossenschafts-Vorsteher.
Pompetzki.

Bekanntmachung.
4200 Mk. Stiftungsgelder
 zu 4 1/2 % Zinsen sind hypothekarisch zur ersten Stelle zum 12. November d. J. zu begeben.
 Offerten sind in unserem Bureau II einzureichen.
 Elbing, den 9. September 1889.
 Der Magistrat.

Landwirthsch. Winterschule zu Marienburg Wpr.
 Beginn des halb-jährlichen Kurses 1889/90 am **14. October dieses Jahres.** Anmeldungen erbittet der Director **Dr. Kuhnke.**

Modenwelt
 v. October erschien in
C. Meissner's Buchhbg.

Magdeburger
Cauerfohl
 empfangt
Otto Schicht.

Victoria = Erbsen (geschälte) à Zöllpfund für 16 Pf.
Sago à Zöllpfund für 30 Pf.,
Kartoffelgraupe à Zöllpfund für 24 Pf.,
Graupen von der größten bis zur feinsten Eiergraupe à Zöllpfund für 12, 16, 20, 24 und 35 Pf.,
Linzen, feinste Tafel-, à Zöllpfund für 28 Pf.,
Wienergries, grob wie fein, à Zöllpfund für 18 Pf.,
Franz. Spelsgries à Zöllpfund für 25 Pf.,
Mudeln als Faden — Eier — Figuren — Frauenmudeln — Suppen-Abschnitte — Macarone u. s. w. à Zöllpfund für 28 Pf. bis 45 Pf.,
Safergrüße, größte, in grober, mittel und feiner Mahlung, à Zöllpfund für 18 bis 24 Pf.,
Gerstengrüße à Zöllpfund f. 18 Pf.,
Buchweizengrüße à Zöllpfund für 18 Pf.
 habe stets in bester und frischer Qualität auf Lager und bitte, von der billigen Preislage umfangreichen Gebrauch zu machen.
Badlammer
 für Colonial-Waaren
A. Prochnow,
 i. J. J. Belgard Nachf.,
 42. Alter Markt 42,
 neben der Reichsbank.

Dr. Spranger'sche
Magentropfen
 helfen sofort bei Migräne, Magenkrampf, Uebelkeit, Kopfschmerz, Leibschmerzen, Verschleimung, Magensäuren, Schwindel, Aufgetriebensein, Kolik, Stropheln u. c. Gegen Hämorrhoiden, Hartleibigkeit vorzüglich. Wirken schnell und schmerzlos offenen Leib, Appetit sofort wieder herstellend. Zu haben in allen Apotheken à Fl. 60 Pf.

Freitag, den 4. October cr.,
 Nachmittag
 ziehe ich eine Kuffe
 = guten süßen =
Ungarwein,
 von dem die Flasche 1,20 kostet, ab. An diesem Tage ausnahmsweise 1 Mark in mitgebrachten oder vorher zu mir geschickten Ungarweinflaschen.
Adolph Kellner Nachf.
 Heilige Geiſtstraße 14.

Erste Sendung von
Pommerschen
Gänsebrüsten,
 sowie
prima
Magdeburger Sauerkohl
 traf ein bei
W. Dückmann.

Auf 10 Loose 1 Tresser
 nur bei
Hamburger Rothe Kreuz
Wohlthätigkeits-Lotterie.
 Hauptgewinne Baar
 30,000 Mk., 10,000 Mk.,
 5,000 Mk., 2 à 2,000 Mk.,
 5 à 1,000 Mk.,
 ohne Abzug zahlbar.
 Ziehung ohne Verschieb 19. Novbr.
Loose à 3 Mk. 30 Pfg.
 (für Porto u. Liste)
 zu beziehen durch die alleinige General-Agentur
Lud. Müller & Co.,
 Bankgeschäft in Hamburg,
 Berlin, München und
 Nürnberg,
 und durch Plakate feuntliche Verkaufsstellen.

Mit dem heutigen Tage ist mein Geschäft an meinen langjährigen Mitarbeiter **Richard Fabricius** übergegangen. Für das mir seit 43 Jahren geschentete Vertrauen und Wohlwollen eines geehrten Publikums sage hiermit besten Dank und bitte, es auf meinen Nachfolger übertragen zu wollen.
Th. Steppuhn, Klempner.

Bezugnehmend auf Obiges, erlaube mir, ein geehrtes Publikum zu bitten, auch mich mit seinem Vertrauen zu beehren, und wird jede Arbeit, Bauarbeiten und Reparaturen, und jede andere Klempnerarbeit auf's Billigste und Prompteste von mir besorgt werden, um ein geehrtes Publikum zufrieden zu stellen.
Richard Fabricius, Klempner,
 Wasserstraße Nr. 35.

Zur
Militäreinstellung
 empfehle
Reisetaschen,
Militär-Koffer,
 wollene
Unterkleider,
Socken
 zu billigsten Preisen.
Alexander Müller.

Cigaretten
 von feinsten, türkischen Tabaken, die stets 30 bis 50 Mk. pro Mille gefostet, liefert jetzt für **12 bis 20 Mk. pro Mille** die Cigaretten-Fabrik von **Bernb. Rabinowitz,** Königsberg i. Pr., Vorderer Vorstadt Nr. 7. **Berwand von 200 Stück** an gegen Nachnahme.
Billige Cigaretten
 von 3 Mk. pro Mille an.

Guter Futterhafer
 billigst zu haben bei
Eduard Levinsohn Nachf.,
 Heil. Geiſtstraße Nr. 5.

Sie erhalten Nr. 20,
 eine wirklich delikate 5 Pf.-Cigarre, die den Inbegriff aller Vollkommenheit repräsentirt, bei
Cajetan Hoppe,
 Friedr.-Wilh.-Platz 5.

Pianos für Studium u. Unterricht bes. geeignet, kreuzsait. Eisenbau, höchste Tonfülle. Frachtfrei auf Probe. Preisverz. franco. Baar oder 15-20 Mk. monatlich. Berlin, Dresdennerstrasse 38. **Friedrich Bornemann & Sohn, Pianino-Fabrik.**

Junge Mädchen
 werden zum Erlernen des Cigarren- resp. Wickelmachens stets angenommen von
Loeser & Wolff.

Ein anst. Mädchen sucht unt. bescheid. Anspruch. Stell., einer Dame od. in d. Wirthsch. behilfl. Zu erf. Funkestr. 41, unten.

Tücht. Monteur,
 welche selbstständig Montagen von Schiffsmaschinen ausführen können, finden sofort dauernde Stellung.
 Remuneration: festes Gehalt, eventuell auch Alford pro Montage und Entdime.
 Meldungen unter Angabe bisheriger Beschäftigung und der Gehaltsansprüche umgehend unter Chiffre **F. 10132** an die Annoncen-Expedition von **Hassenstein & Vogler, A.-G.,** Danzig, zu richten.

Eine anspruchs., tüchtige, musikal.
Erzieherin,
 mit guten Zeugnissen, sucht Stell. Gef. Off. unter **200 a. d. Exped. d. Blatt.**

Ich bin Willens, mein Grundstück mit 10 Stuber u. über 2 Morg. Land bei 6-700 Th. Anzahl. billig zu verk. Näheres Wasserstr. 91.

Meine Wohnung, Königsbergerthorstraße 9, parterre, drei Zimmer, Küche, Garten, sofort zu vermethen.
Bruno Fechter.

Alexander Müller
 ELBING
 St. Georgebrüderhaus
 empfiehlt die persönlich eingekauften Neuheiten
Hochzeits-Geschenke
 Gelegenheits- und Geburtstags-Geschenke.

Winter-Tricot-Tailen,
 größte Auswahl am Plage, in nur guten, haltbaren Stoffen, empfiehlt zu den billigsten Preisen
Alexander Müller.

Für Herren
 empfehle
 echte
Prof. Dr. Jäger
Normal-Wolle,
Normal-Hemden,
Normal-Hosen,
Normal-Leibbinden.
Jagdstrümpfe.
Socken.
Jagdwesten.
Salztücher.
Gesellschafts-Gravatten.
Alexander Müller.

Zum
Wohnungswechsel
 empfiehlt
 Möbel-Schnüre
 Möbel-Franzen
 Möbel-Quasten
 Gardinenhalter
 Teppich-Franzen
 Teppich-Borten
 Rouleaux-Borten
 Küchen-Borten
 in sehr hübschen Mustern
Alexander Müller.

Corsettes,
 vorzügliche Façons,
 empfiehlt
Alexander Müller.

Gänzlicher Ausverkauf
 wegen Aufgabe des Geschäfts.

Das noch mit allen Artikeln der Herbst- und Winter-Saison reich sortirte
 Tuch-, Manufactur- und Garderoben-Geschäft
 von
S. Katz, Fischerstr. Nr. 42,
 soll so schnell als möglich vollständig geräumt werden.
 Ganz besonders preiswerth
 werden Herren- und Kinder-Garderoben, sowie Damen- und Mädchen-Mäntel abgegeben.



Parade-Bitter,
 laut Gutachten der Herren Dr. Bischoff und Dr. Brachebusch den besten franz. Liqueuren gleichstehend;
IWAN,
 feinsten russischer Tafelbitter, als wohlschmeckender, magenstärkender Liqueur seit Jahren beliebt.
 Meiniger Fabrikant: **J. Russak in Koston.**
 Liverpool 1886: Erste Medaille. | Barcelona 1888: Silb. Medaille,
 Adelaide 1887: Goldene Medaille, | Brüssel 1888: Verdienstkrenz.
 Zu haben in 1/2 und 1/4 Literflaschen zum Preise von Mk. 1,25 resp. 2 Mk. bei den Herren **Benno Damas Nachf., Adolph Kellner Nachf. und Conditior Maurizio & Co.**

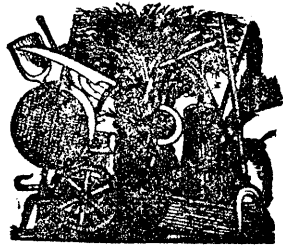
Parade-Bitter,
 laut Gutachten der Herren Dr. Bischoff und Dr. Brachebusch den besten franz. Liqueuren gleichstehend;
IWAN,
 feinsten russischer Tafelbitter, als wohlschmeckender, magenstärkender Liqueur seit Jahren beliebt.
 Meiniger Fabrikant: **J. Russak in Koston.**
 Liverpool 1886: Erste Medaille. | Barcelona 1888: Silb. Medaille,
 Adelaide 1887: Goldene Medaille, | Brüssel 1888: Verdienstkrenz.
 Zu haben in 1/2 und 1/4 Literflaschen zum Preise von Mk. 1,25 resp. 2 Mk. bei den Herren **Benno Damas Nachf., Adolph Kellner Nachf. und Conditior Maurizio & Co.**

Boy's, Glacelle, Frisaden,
 nur vorzügliche Qualitäten, in größter Farbensauswahl zu ganz außerordentlich billigen Preisen empfiehlt
Hugo Alex. Mrozek,
 vorm. C. J. Neumann,
 Tuchhandlung — Herrenconfection.

Landwirthschaftliche Mittheilungen.

Gratisbeilage der „Altpreussischen Zeitung“.

Erscheint wöchentlich einmal und wird den Abonnenten der „Altpreussischen Zeitung“ gratis verabfolgt.



Geeignete, kurz gefasste Beiträge werden stets gern entgegengenommen und sind an die Redaction zu senden.

Druck und Verlag von H. Gaark in Elbing. — Redigirt unter Verantwortlichkeit des Herausgebers.

Nr. 39.

Elbing, den 2. October 1889.

VII. Jahrgang.

Einfache Mittel gegen das Aufblähen des Kindes.

Das Aufblähen oder die Trommelsucht, die jeder Landwirth und Viehwärter kennt, tritt in der Regel sehr schnell und unvorhergesehen ein, verläuft rasch und ist in den meisten Fällen sehr gefährlich. Auf dem Lande ist dann gewöhnlich nicht die Zeit gelassen, abzuwarten, bis ein Thierarzt herbeigeholt werden kann. Der vor-sichtige Landwirth soll deshalb, wenn ein solcher Unfall eintritt, immer mit Vorkehrungen vor-gesehen sein, wodurch es ihm möglich wird, be-trächtliche Verluste rechtzeitig abzuwenden. Zu diesem Behufe theilen wir im Nachfolgenden einige einfache Hausmittel mit, die sich in der Praxis bewährt haben. Was den Troikar be-trifft, so sollte man ihn nur im äußersten Falle anwenden, weil die troikarirten Thiere leicht Rückfälle bekommen und sich erfahrungsmäßig nur schwer mästen lassen.

Mittel gegen diesen Krankheitszustand giebt es wohl in so großer Menge, daß, wenn sie alle niedergegeschrieben, sie wohl ein kleines Bündchen füllen dürften; und es sind nun vielleicht die-selben alle probat, und so dürften meiner Ansicht nach aber diejenigen, welche am schnellsten zu-bereitet sind, am ehesten herbeigeschafft werden können, doch immer zu bevorzugen sein.

1) Man nehme zwei Eier, mache an der Spitze eines jeden derselben eine Oeffnung, lasse das Eiweiß herauslaufen, fülle den dadurch leer gewordenen Raum mit Terpentinöl an und stecke dann dem aufgeblähten Thiere beide Eier nach einander so tief in den Hals, daß es dieselben verschlucken muß. Die Wirkung erfolgt nach einigen Minuten.

2) Man nehme bei einem ausgewachsenen Stück Rindvieh ein Hühnerrei groß Maun, stoße ihn zu Pulver und löse ihn in kochendem Wasser auf. Dieser Trank wird dem Thiere warm (nicht heiß) eingeschüttet, worauf die Blähung augenblicklich zum Stillstand kommt und nach-her allmählich verschwindet. Man kann das Mittel auch bei Schafen und Ziegen in An-wendung bringen, nur muß die Gabe nach Ver-hältniß der Stärke der Thiere gegeben werden (für Schafe etwa $\frac{1}{2}$). Auch bei Kälbern ist dieses Mittel probat. Wenn nach 2 bis 3 Tagen dasselbe in der oben angegebenen Portion wiederholt wird, so wird dadurch bei dem be-treffenden Thiere die Anlage zur Blähsucht gänzlich gehoben.

3) Man nehme einen alten stinkenden Käse und stecke ihn dem kranken Thiere zum Verschlucken in den Schlund. Dadurch wird bei diesem Ekel erregt und die verderblichen kohlen-sauren Gase im Pansen entweichen und entleeren sich durch das Maul. Am dieses offen zu halten, knüpft man zwei Strohseile zusammen und zäumt die-selben so auf, daß der Knoten in das Maul kommt.

4) Im „Landw. Anzeiger“ ist als einfaches und sicheres Mittel gegen die Blähsucht des Rindviehs, sowie gegen die Kolik der Pferde die Schwefelleber (Schwefelcalcium) empfohlen worden. Man giebt davon dem kranken Thiere einen knappen Eßlöffel ein und die Krankheit soll augenblicklich gehoben sein.

5) Ein anderes praktisch bewährtes Mittel ist Kalkwasser. Es wird folgendermaßen be-reitet: Ein Stück ganz trockener Kalkstein von der Größe eines Hühnerreies wird im Schmiede-feuer 5 Minuten in weißer Glühhitze erhalten, hierauf schnell zer schlagen und noch glühend in eine Flasche geworfen, in der $\frac{1}{2}$ Liter Wasser befindlich ist. Die Masse wird umgeschüttelt und dem kranken Thiere sofort eingegeben. Es tritt augenblicklich Besserung ein. Das Kalk-wasser kann man auch einfacher bereiten, indem man 3 Loth möglichst frischen Kalkes in einem Krüge mit 1 Liter Wasser übergießt und tüchtig schüttelt. Hierauf schüttet man dem Thiere auf einmal $\frac{1}{2}$ Liter ein. Das Kalkwasser kann in einem verkorkten Krüge aufbewahrt werden.

6) Oder man nimmt eine hinreichende Menge schlechten Rauchtobaks (2 Loth), übergießt ihn mit starkem Branntwein ($\frac{1}{2}$ Liter) und läßt diese Mischung in einer gut verschlossenen und ver-stopften Flasche stehen. Hat die Masse so stark angezogen, daß der Branntwein wie Braumbier aussieht, dann ist die Flüssigkeit zum Gebrauch fertig. In vorkommenden Krankheitsfällen nimmt man nun ein Stück Seife von der Größe einer Wallnuß, steckt es dem aufgelaufenen Thiere in den Schlund und gießt eine Overtasse voll von dem Extrakte nach. Das Auflaufen läßt augenblicklich nach.

7) Die „Hilbesheimer landw. Ztg.“ schreibt: Zu den besten Mitteln gegen das Aufblähen der Kinder und Schafe gehört Kampferspiritus. Man bereitet ihn, indem man für 30—40 Pfennig ganzen Kampfer in einer Flasche mit $\frac{1}{2}$ Liter starkem Branntwein übergießt und tüchtig schüttelt. Hier von giebt man einem Kinde einen starken Eßlöffel voll, einem Schaf etwa die Hälfte ein und kann diese Gabe, wenn nöthig, nach 12 bis 15 Minuten wiederholen. Manche Landwirthe geben deshalb ihren Schäfern eine Flasche dieses Mittels auf die Weide mit. Auch bei Kolik der Pferde leistet dasselbe meist gute Dienste. Viehbesitzer sollten dasselbe stets vorräthig haben.

8) Der gewöhnlich von Thierärzten gegen die Trommelsucht empfohlene Salmiakgeist hat den Nachtheil, daß er sich nicht aufbewahren läßt, ohne von seiner Wirksamkeit zu verlieren. Frisch ist er allerdings ein gutes Mittel. Man giebt ihn dem Großvieh eßlöffelweise.

9) Wer von den Landwirthen eine Haus-apothek besitzt, der wende sofort Colchicum III und nux. vom. III. abwechselnd alle 10—15 Minuten in sechs Tropfen an. Die Wirkung ist eine überraschende.

10) Thierarzt Halder schreibt über das Aufblähen der Kinder: Während meiner dreißig-jährigen Praxis habe ich ein Hausmittel kennen gelernt, welches in vielen Fällen geholfen hat. Man nimmt zwei bis drei Knollen Knoblauch, zerschneidet solche klein und siedet sie in je 1 Liter Milch ab, schüttet das Ganze in ein anderes Gefäß, deckt es mit einem Brett zu und läßt es im Stalle stehen. Je älter die Flüssig-keit ist, desto wirksamer soll sie in Folge der sauren Gährung werden. Man giebt im Blähungsfall $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Liter davon und wiederholt diese Gabe alle Viertel- bis halbe Stunde, bis das Thier besser wird. Vieh, welches an Verdauungsschwäche leidet und da-durch öfteres Aufblähen bekommt, giebt man mit gutem Erfolg einige Tage täglich ein- bis zweimal davon ein. Dieses so einfache Mittel hat nahezu immer geholfen.

Zur Verhütung des Leidens darf kein saftiges Grünfutter den Thieren gegeben werden, welches von Thau und Regen naß oder bereift ist oder welches durch Liegen im Haufen sich erhitzt hat. Auch darf derartige Futter nicht bei nüchternem Magen gierig in großen Quan-titäten genossen, noch darf das Vieh gleich darauf getränkt werden. (W. L. W.)

Brombeerwein herzustellen.

Die Verwendbarkeit der Brombeeren, sowohl der wildwachsenden, an vielen Stellen massen-haft vorkommenden, als auch der großfrüchtigen amerikanischen Sorten, die in Gärten gezogen werden, ist eine mannigfache. In Zucker einge-kocht und für den Winter aufbewahrt, sind sie ganz vorzüglich; in vielen Gegenden wird ein sehr guter Branntwein und ein wohl-schmeckendes, äußerst gesundes, weinartiges Getränk aus Brombeeren zubereitet. Die nachstehende An-weisung zur Herstellung eines solchen Weines ist vielfach erprobt worden, und da dieselbe sehr einfach und wenig kostspielig ist, so können wir unseren Lesern die Fabrikation eines solchen Weines auf das angelegentlichste empfehlen. Nachdem man ein beliebiges Gefäß mit Brom-beeren gefüllt hat, wird über diese soviel kochendes Wasser gegossen, daß die Beeren voll-kommen damit bedeckt sind. Nach einiger Zeit, wenn sich das Wasser soweit abgekühlt hat, daß es möglich ist, die Hand hineinzuflicken, werden die Beeren gut zerdrückt, darauf das Gefäß mit einem Tuch bedeckt und so lange stehen gelassen, bis alle festen Bestandtheile der Beeren an die Oberfläche kommen und somit leicht entfernt werden können, was gewöhnlich nach Verlauf von 3—4 Tagen der Fall sein wird. Nun ist es Zeit, den Saft in ein anderes Gefäß zu thun und den nothwendigen Zucker beizufügen, auf $\frac{1}{2}$ Liter Saft $\frac{1}{2}$ bis 1 Kg., je nach Ge-schmack und je nachdem der Wein stärker oder schwächer werden soll. Hat man darauf das Ganze gründlich durcheinander gerührt, so wird

es wieder eine Woche oder noch einige Tage länger sich selbst überlassen. Nach Ablauf dieses Zeitraumes wird der Saft, den man aber zuvor durch ein reines Tuch filtrirt hat, auf Fässer abgezogen, wobei man nach Belieben etwas Branntwein zugeben kann, wodurch der Wein noch kräftiger und wohlgeschmeckender wird.

Desinfection des Wassers.

Seit ungefähr zehn Jahren beschäftigt sich Dr. Oppermann in Bernburg eingehend mit der Reinigung der Eßflüßien, sowie der Vernichtung der Pilze, und ist es demselben nunmehr endlich gelungen, die Eßflüßien von Zuckerfabriken, Brennereien, Brauereien und Städten derartig zu reinigen, daß der Schlamm geruchlos und das geklärte geruchlose Wasser, da es auch frei von Pilzen, unbeanstandet in Gräben, Bäche und Flüsse geleitet werden kann. Die sonst mit der Reinigung der Eßflüßien verknüpften Gährungs- und Säulnißerscheinungen, sowie die Wucherungen von Pilzen sind ebenfalls beseitigt. Selbst die größten Bäche und Flüsse, sowie Teiche lassen sich jetzt, soweit es sich um die Beseitigung der höchst schädlichen und gefährlichen Verunreinigungen der Eßflüßien obengenannter Fabriken, sowie von Düngergruben u. s. w. handelt, total desinfectiren. Um diese nunmehr endlich vollständig gelungene Desinfection auszuführen, wird, wie bekannt, die unschädliche Magnesia verwendet, aber letztere ist nur das Mittel zum Zweck, denn in Wirklichkeit wird ein Theil unjerer atmosphärischen Luft, der Sauerstoff, dazu benutzt, um diese Desinfection tadellos auszuführen. Es war nun wohl anzunehmen, daß auch das Trinkwasser in ähnlicher Weise zu desinfectiren sei, und nach etwa zweimonatlichen Versuchen läßt sich heute annehmen, daß die Ansteckung von Krankheiten, deren Erreger Pilze sind, wie Typhus, Diphtheritis, Masern, Pocken, aber auch Milzbrand, Rothlauf &c. durch den Genuß von nach diesen Angaben desinfectirtem Trinkwasser unmöglich ist. Auch ist anzunehmen, daß durch den Genuß eines solchen Wassers eine ganze Zeit lang der Körper gegen Ansteckung durch Pilzkrankheiten unempfindlich bleibt. Ebenso wie nun nach der Hygiene der Neuzeit frische reine atmosphärische Luft das beste Medicament für den Patienten ist, ganz abgesehen von den oft wunderbaren Kuren der sogenannten Luftbäder, sowie von der vorzüglichen Wirkung der Touren in Berg und Wald, ist auch ein gutes Trinkwasser von sehr hohem Werthe, wenn es selbst in größeren Mengen getrunken werden kann und trotzdem eine Uebertragung der erwähnten ansteckenden Krankheiten ausgeschlossen ist. Eine solche Desinfection des Wassers ist eine äußerst einfache, billige und überall leicht ausführbare. Man setzt dem zu desinfectirenden Trinkwasser so viel des Oppermann'schen Magnesiabreies zu, daß eine schwach alkalische Reaction feststellbar. Durchschnittlich ist pro drei Liter Wasser ein Theelöffel, pro Eimer Wasser gleich zwölf Liter ein Eßlöffel voll Magnesiabrei ausreichend, und diese absolut sichere und unschädliche Desinfection kostet pro drei Liter Wasser ca. 1 Pf., pro Eimer 1 Pf. (Der Magnesiabrei muß vor der Anwendung mit der fünf- bis zehnfachen Menge Wasser verdünnt werden.) Bei schlechterem Wasser entsteht außer einer Trübung auch eine Auscheidung von Flocken, die eventuell durch Absetzen von dem klaren Wasser getrennt werden können. Wird mehr Magnesia verwendet, als zur Vernichtung der Pilze und Desinfection des Trinkwassers erforderlich, so wird gleichzeitig die Verdauung befördert, denn schon ein Theelöffel voll des geschmacklosen Breies pro Kilo Fleisch während der Zubereitung verwendet, genügt, um das zäheste Fleisch weich und leicht verdaulich zu machen und gleichzeitig zu conserviren. Der Magnesiabrei wirkt nicht wie die meisten der bisher empfohlenen Conserv- und Desinfectionsmittel störend auf die Verdauung, sondern alle durch Magnesiabrei conservirten Nahrungsmittel (ganz besonders Kindermilch) werden ohne Veränderung des Geschmackes und Farbe und ohne Verringerung des Nährwerthes

leichter verdaulich. Selbstverständlich läßt sich auch das ganze Wasser der Brunnen desinfectiren. Dem Wasser zum Tränken des Viehes lasse man etwas größere Mengen Magnesiabrei zusetzen.

Obst auf eine neue Methode zu conserviren.

Dieselbe wird von Dr. Bersch in der „Wiener Landw. Ztg.“ empfohlen und soll folgende Vortheile haben: 1) Das Erwärmen fällt aus; 2) die zur Conservirung erforderliche Zuckermenge ist eine sehr geringe; 3) das Aroma der Früchte bleibt vollständig erhalten, die conservirten Früchte riechen und schmecken wie die frischen. Um dies zu erreichen, löst man Salicylsäure in Wasser auf (3 Gramm in 1 Liter Wasser); da sich dieselbe nur sehr langsam löst, thut man die gepulverte Salicylsäure in einen leinenen Beutel und läßt denselben etwa acht Tage lang im Wasser hängen. In je einem Liter dieser Lösung werden nun 250 bis 300 Gramm Zucker gelöst, für wasserreiche und dabei zuckerarme Früchte, wie Erdbeeren und Himbeeren, nimmt man die stärkere, für zuckerreichere und wasserärmere (Reinlauden, Kirchen, Aprikosen u. s. w.) die schwächere Lösung.

Man nimmt nun zur Conservirung nur ausgeputzte makellose Früchte, und zwar in einem Reifezustande, in dem sie noch einige Tage hängen könnten, um vollständig reif zu sein; es ist dies von Bedeutung, da die conservirten Früchte nach und nach etwas weicher werden. Man füllt dann die zur Aufbewahrung der Früchte bestimmten Gefäße zum vierten Theil mit der Conservirungsflüssigkeit, legt Früchte bis etwa 3 Cm. unter den Rand des Gefäßes ein und füllt von der Flüssigkeit so viel nach, daß die Früchte vollständig durch dieselbe bedeckt sind. Das Gefäß wird hierauf einfach durch Aufkleben einer Scheibe starken Packpapiers verschlossen und kann im Wohnzimmer, am besten unter Lichtabschluß, da sonst die Farbe leicht sich ändert, verbleiben. Bei diesem Verfahren hielten sich Früchte verschiedener Art von Mitte Juni bis Mitte Mai des folgenden Jahres. Geschmack und Aroma waren in voller Frische erhalten, nur war bei den Birnen die Farbe ein wenig in's Lederbraune übergegangen. Die Conservirungsflüssigkeit zeigte neben dem süßen Geschmack auch noch den der darin aufbewahrten Früchte und deren Geruch, so daß es gelang, durch Zusatz vom besten Spirit eine Serie von außerordentlich feinschmeckenden Natasias oder Fruchtliqueuren daraus herzustellen. Außer dieser doppelten Verwendung der Früchte und ihrer Conservirungsflüssigkeit empfiehlt sich das Igeschilderte Verfahren durch seine Billigkeit, da man nur sehr wenig Zucker bedarf und doch seinen Zweck erreicht.

Allerlei.

§ Das Schorfigwerden der Kartoffeln. Das Schorfigwerden der Kartoffeln wird in den meisten Fällen auf gemergeltem, mit Bauschutt oder Kalk gedüngtem, sowie auf vorherrschend feuchtem Boden, auch auf solchem, der mit Composterde, welche viel Braunkohlensaure (schwefelsauren Kalk) enthielt, sowie auch auf solchem, der mit Jauche gedüngt war, zu beobachten sein. Erfahrungsmäßig sei der Kalk Schuld daran, daß die Korkwarzen in der Schale so stark sich entwickeln und gestatten, daß durch sie die Bodenfeuchtigkeit in die Knolle eindringe, was deren Dauerhaftigkeit und Haltbarkeit oft in Frage stellt. Verhüten läßt sich das Uebel nur durch Vermeidung der genannten Stoffe als Düngemittel und giebt es ja auch andere weit sicherer wirkende Dünger, wie z. B. Chilisalpeter und Superphosphat.

§ Anbau der Pfefferminze. Die Pfefferminze gehört zu denjenigen officinellen Pflanzen, welche auch vom Landwirthe leicht kultivirt werden können; denn eines Theils ist sie eine harte Pflanze und bedarf nur weniger Pflege. Lebensbedingungen oder Bedingungen zu ihrem besseren Gedeihen sind milder, durchlassender Boden und das Fernhalten der Un-

kräuter, namentlich aber das der ausdauernden. Die Pflanze liefert gewöhnlich drei Schnitte und das abgechnittene Kraut ist im Schatten zu trocknen. Zum Anpflanzen bedient man sich der Wurzelkeime. Die beste Pflanzzeit ist nach dem letzten Schnitte, also im Späthommer. Frühjahrspflanzungen liefern, weil sich die Pflanzen später entwickeln, meist nicht so hohe Erträge. Daß der Anbau der Pfefferminze ein lohnender und gewinnbringender ist, das beweist Amerika mit seinen großartigen Pfefferminzkulturen, von deren Ertrag fast der ganze Erdkreis mit Pfefferminze versehen wird.

§ Das Bocksdorn als Mittel gegen Husten. Das Bocksdorn, *Lyium europaeum*, soll sich als ein sicher wirkendes Mittel gegen Keuchhusten bewährt haben. Man gebraucht es zu dem Zweck als Abkochung und zwar auf folgende Art: Eine starke Hand voll Blätter für 1 Liter Wasser wird auf die Hälfte eingekocht, Zucker hinzugeführt und dieser mehrmals des Tages löffelweise eingenommen. Die Früchte des Strauches dürfen jedoch nicht mitbenutzt werden, da er zu den Nachtschatten-Arten gehört und deshalb verdächtig ist. Ein Versuch mit diesem Mittel dürfte bei der Billigkeit und leichten Herstellung desselben jedenfalls zu empfehlen sein.

§ Tomaten-Pudding. Einen ganz vorzüglich schmeckenden Pudding von Tomaten stellt man nach folgendem Recept her. Man nimmt eine beliebige Anzahl Tomaten, thut sie in eine Schüssel, gießt kochendes Wasser darauf und zieht die Haut von den Früchten ab. Dann nimmt man eine Puddingform, thut auf den Boden Weißbrod oder Semmeltkrumen, so daß der Boden bedeckt ist, schneidet die abgehäuteten Tomaten in Scheiben und thut sie vermischt mit dem nöthigen Zucker, Butter, Pfeffer und Salz ebenfalls in die Form auf die Brodkrumen, dann wieder Brodkrumen und Tomaten mit dem nöthigen Zucker und so fort, bis die Form voll ist. Nach Belieben kann auch etwas Wasser hinzugegeben werden, wenn die Tomaten die Brodkrumen nicht genug anzufeuchten scheinen. Ist der Pudding nur klein, so genügen 2 Eier, die gut gequirlt, schließlich über die ganze Masse gegossen werden. Dann schließe man die Form gut und backe den Pudding etwa 20 Minuten im heißen Ofen.

§ Um Mäuse und Ratten mit Erfolg zu bekämpfen, wird im „Zoologischen Garten“ ein wirksames Mittel empfohlen. Es wird mitgetheilt, daß der nach amtlicher Vorschrift roth gefärbte mit Strychnin vergiftete Weizen gegen Ratten und Mäuse zwar recht wirksam sei, daß er aber in Folge des langen Liegens in den Verkaufsstätten zu trocken ist und bald, nachdem nur wenig davon genossen ist, von den Thieren unberührt liegen bleibt. Um ihn nun den Mäusen angenehm zu machen, wurde er in zerlassener frischer Butter gewälzt und dann in die Mäusgänge gestreut. Der Erfolg war ein vollkommener, denn es ist darauf seit Jahren keine Maus in der Wohnung gespürt worden. Mit demselben Erfolg wurde das Mittel gegen Ratten angewendet.

Correspondenzen.

* Aus dem Kreise Schwetz, 23. Sept. Das Salz ins Futter gemengt oft schädlich werden kann, ist Vielen noch unbekannt. Oft erkrankten Schweine nach dem Salzgenuß und man glaubt dann, es sei Rothlauf. Auf einem Gute bei H. erkrankten kürzlich mehrere Schweine und drei verendeten auch. Die Thiere wurden unter dem Bauche roth und man zog einen Thierarzt zu Rathe. Dieser erklärte nun, daß die verendeten Thiere zu viel Salz genossen hätten und an einer Gehirnentzündung erkrankt seien. Man soll mit Salzgaben, wie auch mit Heringslake bei Schweinen sehr vorsichtig sein. Ein Bedürfniß für die Salzütterung bei Schweinen ist gar nicht vorhanden.