Liebig

Malz-Extract

Empfohlen von Aerzten und medizinischen Autoritäten des In- und Auslandes als ein unschätzbares Stärkungs- und Belebungs-Mittel bei Augemeiner Schwäche, Nervöser Nervengeschlagenheit, Geschwächter Körper-Constitution, und bei Leiden dem weiblichen Geschlecht eigen.

Für säugende Mütter, welche an Milchmuth leiden, ist Liebig Malz Extract ein unschätzbares Mittel für ihr Leiden. Er weckt das Verdauungs-Vermögen, reizt den Appetit, stärkt das System und veranlaßt einen reichlichen Zufluß von Milch.

Schwachen und kränklichen Kindern, welche durch Mattigkeit und Ungeduld, die Folge von Krumfett leiden, oder deren System, durch geistige Ueberanstrengung untergraben ist, wird der Gebrauch des normalen Zustand des Körpers und die Blüthe der Jugend wieder geben.

Invaliden u. Reconvalescenten wird in Liebig Malz Extract ein trefflicher Helfer das Leben zu erhalten und den verlorenen Appetit wieder zurück zu bringen. Der Malz Extract ist ferner ein unübertreffliches Ersatzmittel für feste Nahrung, wenn der Magen zu geschwächt ist, um solche bei sich zu behalten.

Schwächliche Frauen, welche an den ihrem Geschlechte eigenen Krankheiten leiden sind angewiesen, durch den Gebrauch des Extracts durch den dadurch bewirkenden Linderung, wenn nicht Heilung erhalten. Er hilft der Verdauung, reinigt die Säfte, reizt den Appetit und bringt neue Lebenskraft.

Alterschwache und schwächliche Personen im Allgemeinen, deren System künstliche Stärkung verlangt, u. besonders solche, welche sich zur Schwindsucht hinneigen, finden in dem Malz Extract neuen Lebenssaft. Er ist ferner ein specifisches Mittel bei Husten und Nervenanfällen, welche bei einem niedrigen Grad von Lebenskraft vorkommen.

Als ein Mittel um abgemagerten Personen ein gesundes, kräftiges Aussehen zu ertheilen. Liebig Malz Extract spornt die Verdauungsorgane zu neuer Thätigkeit und hilft dadurch zur Verarbeitung fett-producirender Stoffe. Er gibt der Frau die Rundung der Formen, dem Manne die entschwundenen Muskeln zurück.

Was es ist. — Liebig Malz Extract ist reiner Malz Extract in concentrirter Form, von angenehmem Geschmack und frei von Alkohol. Er kann von dem schwächsten Magen leicht verdaut werden und enthält nichts als gesunde, nahrhafte Stoffe. Das ächte Präparat führt als Etiquette das Bildniß Baron von Liebig's und ein Facsimile seiner Unterschrift sowie derjenigen der Firma A. Vogeler & Co., Baltimore, Md., die alleinigen Agenten für Amerika.

Der Liebig Malz Extract ist in allen Apotheken oder bei allen Händlern mit Medizinen zu haben; eine Flasche kostet fünfzig Cents, ein Dutzend Flaschen fünf Dollars. Es kann jedoch vorkommen, daß ein Apotheker Liebig Malz Extract, aus diesem oder jenem Grunde, nicht auf Lager führt und den Kunden ein anderes Präparat aufzudrängen versucht. In diesem Falle möchten wir Jedem, welcher einen Malz Extract von anerkanntem Werthe und sicherer Wirkung anzuschaffen wünscht, rathen, darauf zu bestehen, Liebig Malz Extract und keinen andern zu erhalten und den Apotheker zu bewegen diesen Malz Extract von dem Engroshändler, von welchem er seine Droguen bezieht, kommen zu lassen.

A. Vogeler & Co.,
Baltimore, Md.

Dr. August Koenigs Hamburger

Tropfen

gegen:

alle Krankheiten

des Magens, der Leber und des Unterleibes,

insofern sie aus Verschleimung, angehäuften Krudoitäten und

Unverdaulichkeit

entstanden sind und Blähung und Verstopfung verursachen. Gegen kolikartige Leibschmerzen, auch die davon abhängigen Beschwerden des Hauptes und der Brust, den Schwindel, das Drücken und die Dünsterkeit des Kopfes, Dunkelheit der Augen und Beklemmung der Brust, beschwerliches aus- und Einathmen, Zufälle, welche besonders dem Hypochonder fürchterlich sind.

— Gegen: —

alle Leiden des weiblichen Geschlechtes.

— Gegen: —

Bollblütigkeit, Bleichsucht, Schwermüthigkeit, Reizbarkeit, Uebelkeiten, Ohnmachten, Kopf- und Gliederschmerzen, Herzklopfen, Gelbsucht.

— Gegen Krankheiten —

des Blutes, der Nieren u. der Blase.

— Gegen: —

Magenleiden

oder Verdauungs-Beschwerden, Kopfschmerz, Schulterschmerz, Beklemmung der Brust, saures Aufstoßen aus dem Magen, Schwindel, schlechten Geschmack im Munde, Gallenleiden, Herzklopfen, Schmerzen in der Nieren-Gegend und hundert andere Krankheits-Erscheinungen, welche durch Unverdaulichkeit erzeugt werden.

— Gegen: —

Hautkrankheiten

Ausschläge, Schwären, Salzflüsse, Flecken, Mitesser, Geschwüre, Carbunkel, Rinnwurm, Grindkopf, schlimme Augen, Rothlauf, Schorf, Wildfarbe und andere Krankheiten der Haut ist der Gebrauch der Tropfen von unvergleichlicher Wirkung. Eine einzige Flasche wird in fast allen Fällen den Ungläubigsten von der Wirkung dieses Heilmittel überzeugen.

Haltet Euer Blut rein und die Gesundheit Eures Organismus wird die Folge sein.

Die Flasche Hamburger Tropfen kostet 50 Cents, oder fünf Flaschen für $2.00 sind in allen deutschen Apotheken zu haben, oder werden bei Bestellungen von $5.00 kostenfrei versandt durch

A. Vogeler & Co.,
Baltimore, Md.

Reise durch den Suezkanal im April 1882.

Am Morgen des 7. April verließ ich auf dem nach Java bestimmten holländischen Dampfboote „Prins Hendrik" die Rhede von Neapel und kam nach einer etwas stürmischen Fahrt und besonders kühlem Wetter, bei manchmal blos 10 Grad R. Wärme, am 12. Mittags vor Port Said an. Ein kleines Dampfboot unter türkischer Flagge brachte den Lootsen, einen Franzosen, wie denn überhaupt das Lootsenwesen, Verwaltung und Unterhalt des Kanals ganz in den Händen der Franzosen ist. Wir fuhren in den Kanal, auf dessen westlichem Ufer der etwa 160 Fuß hohe Leuchtthurm steht: Ein bei 6000 Fuß langer Damm, aus ungeheuren Betonblöcken zusammengesetzt, zieht sich von der Mündung in die See hinaus, und schützt dieselbe gegen den Wellenschlag, den die westliche Strömung verursacht, und das Eindringen des Schlammes, den der Nil in die See bringt, der östliche Damm ist dagegen kaum halb so lang. Nachdem „La Sante" den freien Verkehr mit dem Lande gestattet hatte, fuhren wir Passagiere nach dem keine 100 Schritte entfernten Landungsplatz. Schon vorher, und noch ehe es gegenüber dem holländischen Consulat geankert hatte, wurde unser Schiff umschwärmt von Booten, beladen mit großen Orangen, von denen man 20—30 für einen Franken kaufen konnte. Am Kai wurden wir sogleich umringt von zerlumpten Männern und Jungen jeglichen Alters, schwarz-braun oder weiß von Farbe, in türkischer oder europäischer Kleidung, doch alle in Fez oder Turban, wie überhaupt der erstere auch von den meisten Europäern getragen wird. In allen möglichen Sprachen bot dieses Gesindel seine Dienste an, so unverschämt lästig, daß man sie kaum los werden konnte. Alte und junge Bettler, auch Weiber, die man übrigens sehr wenig sah, streckten die Hände nach einem Backschisch aus, welches ekelhafte Gebettel auf Tritt und Schritt den Reisenden in Aegypten verfolgt.

Port Said liegt auf dem westlichen Ufer des Canales auf einem schmalen Streifen Landes zwischen dem Meere und dem Menzaleh-See, und entstand mit dem Canal, dessen Schiffahrt die Stadt ihre Fortdauer und Wohlstand verdankt, denn ohne jegliche Industrie oder Landbau, umgeben von Wasser und Sandwüsten, ist es blos der Handel, der sie erhält. Sie hat schöne breite Straßen, die besseren Häuser von Stein, mit Veranda's, übrigens sind größere Gebäude selten; das schönste ist das mit Säulenhallen umgebene Hotel der Niederlanden, ein Eigenthum des verstorbenen Prinzen Hendrik, das aber zu großartig angelegt, nicht rentirt, und jetzt geschlossen ist. Auf dem Platze Lesseps ist ein Kiosk, umgeben von einem Bassin, Bäumen und Blumen, die aber in dem dürren Sandboden nicht fortkommen wollen. Wasser erhält die Stadt aus dem Süßwassercanal. Von den circa 12,000 Einwohnern werden beinahe die Hälfte Europäer sein, wovon, wie überall in türkischen Ländern, die Griechen die Mehrzahl bilden. Auf unserem Spaziergang durch die Stadt kommen Wirthe und Kaufleute uns entgegen, uns zum Eintritt in ihre Lokale einladend, denn beinahe jedes Haus ist ein Laden oder eine Wirthschaft. Alle möglichen Waaren europäischen oder indischen Ursprungs sind hinter den Schaufenstern ausgestellt, denn Alles, was der Reisende, der von Europa kommt, für Ostindien nöthig hat, findet er hier, während der aus dem Süden Kommende sich für das kältere Klima des Nordens hier ausrüsten kann. Da jährlich 1600 Dampfer den Canal passiren und ein einziges Mailboot oft bei 200 Passagiere an Bord hat, so ist der Umtrieb im Detailhandel von großer Bedeutung.

Vier Fünftel aller Schiffe, welche den Canal befahren, gehören England; an dem einen Tage, den wir vor Port Said lagen, kamen 5 Dampfer aus dem rothen Meere, und in den 3 Tagen unserer Canalfahrt mußten wir 11 Schiffen ausweichen, alle ein- und ausfahrende unter englischer Flagge. Man sieht daraus, welches Interesse England an Erhaltung des Canales hat. Vor Port Said lagen blos ein russischer und zwei ägyptische Kriegsdampfer stationirt. Wir besuchten das Eldorado, eine Tingel-Tangelwirthschaft, wo eine gemischte Gesellschaft, Passagiere, ägyptische Officiere und Soldaten, Seeleute 2c. jeden Abend den Saal füllt, dem Gesang französischer Soubretten zuhört und im Nebensaal Roulette spielt. In einem andern Locale, das eben so stark besucht war, musicirten auf einer Tribüne 9 böhmische Mädchen. Die holländischen Officiere und Damen unseres Schiffes veranstalteten sogleich einen Ball, der bis 1 Uhr Morgens dauerte; eben so lange wurde auch im Nebenzimmer gespielt, und ohne Unterschied des Ranges legten Officiere, Soldaten, Neger, Matrosen, Einheimische und Fremde ihre Franken auf's Roulette. Beim Auszahlen der Gewinne bekam man alle Sorten Geld, Franken, Drachmen, Liras, Schillinge, Vierteldollars, holländische und österreichische Halbegulden, rumänische Lius, und Viertelmedschijis, alles ging für Franken durch, obgleich die Restaurants ihre Getränke nur nach englischem Geld berechneten. Ueberhaupt herrscht überall in Aegypten beim Geldwechseln eine schamlose Willkür, doch kommt der Reisende am besten durch, wenn er sich mit möglichst viel kleinem französischen Silbergeld versieht, denn dieses wird überall angenommen.

Etwa 5 Minuten westlich von der Stadt ist die arabische Vorstadt, eine Menge kleiner elender Häuschen, so leicht auf den Sand gebaut, daß man meinen muß, ein starker Wind könne sie wegblasen. Auch hier ist jedes Haus ein Laden und die arabischen Damen sind gar nicht blöde, die Fremden auszubeuten. Auch hier sind Spiellokale und Griechen sind überall deren Besitzer und daneben Schenkwirthe. — Abends 5 Uhr hatten wir die Kohlen an Bord, und der Prinz Hendrich dampfte in den Kanal hinein. Damit der starke Wellenschlag das Ufer nicht beschädige, darf kein Schiff schneller fahren, als sechs englische Meilen in der Stunde. An der Ostseite des Kanales sind von Port Said ab jede englische Meile Pfähle mit dem Abstand und dazwischen Pfosten für die Unterabtheilung der Meile bis nach Suez, so daß man jeden Augenblick sieht, wie weit das Schiff von beiden Plätzen entfernt ist und die Schnelligkeit der Fahrt danach regeln kann. An der Westseite des Kanales sind je etwa 2 Stunden von einander entfernt die Stationen, Gare oder Ausweichestellen, wo der Kanal, der gewöhnlich kaum 100 Fuß breit ist, beträchtlich weiter wird und so den entgegenkommenden Schiffen das Vorbeifahren ermöglicht, denn bloß in der Mitte können die über 20 Fuß tief gehenden Schiffe fahren; bei jedem dieser Gares, kleine Häuschen, wo der Stationscommandant, meist ein alter französischer Militär, mit seiner Familie wohnt, ist ein Signalmast, an dem zwei schwarze Ballon hängen, wenn zwischen dieser und der weiteren Station ein Schiff von Suez her kommt. In diesem Falle muß das dorthin fahrende sogleich mittelst Trossen an den an dem westlichen Ufer befindlichen Ringen festgemacht werden, ebenso wie andere, welche hinter ihm kommen möchten denn es ist Raum für 3 Schiffe da. Ist nun das herankommende passirt, so werden die Ballons abgenommen und man kann die Reise fortsetzen; jeder Aufenthalt dauert wenigstens eine halbe Stunde.

Die Gegend ist unröstlich traurig. Im Osten die unübersehbare Wüste von gelbem Sand, hie und da Wasserlachen, im Westen der Menzaleh-See mit vielen trockenen Stellen, die Bänke oder Inseln sind. Nirgends eine Spur von Vegetation. Ein ungeheurer Schwarm von tausenden Pelikanen kam von Osten her über den Canal geflogen und setzte sich auf die Bänke im See. Dieser muß sehr fischreich sein, um einer solchen Menge von Wasservögeln Nahrung zu liefern. Wir sahen aber außer diesen noch zahllose Reiher, doch keine Flammingos, aber später im Timsah-See Entenzüge, die man vom Schiffe aus hätte schießen können. Außer Dampfbooten sieht man keine anderen Fahrzeuge, nur eines kam uns entgegen, das mit Wasserkrügen, die man in Oberägypten macht, geladen war, und mühsam von einem im Sande watenden Burschen gezogen wurde. Zwischen dem Ballah- und Menzaleh-See, etwa 40 Kilometer von Port Said, liegt die Station El Kantara, schon seit Urzeit der Karawanenweg von Palästina nach Aegypten, ein Dorf mit Moschee lag auf einem kleinen Sandhügel am östlichen Ufer, während am westlichen einige Pappeln standen, hier steht auch ein Kaffeehaus, an dem großartig eine Tafel hing mit der Aufschrift Billard. Einige grobe Felsenblöcke liegen hier und neben denselben rauchten Araber ihre Wasserpfeifen und drei Kameele standen daneben, ein ächt orientalisches Bild. Eine Fähre brachte jetzt die Kameele und Leute über, und dann mag El Kantara sehr belebt sein; jetzt aber war alles öde und still. Der Ballah-See ist beinahe trocken und etwa 10 Meilen vom Timsah-See entfernt. An diesem liegt auf einigen Abstand westlich die Stadt Ismailia, bei der viele Gärten und Bäume zum Vorschein kommen und eine Vegetation sich zeigt, die sie dem Süßwassercanal zu danken hat. Rechts und links zeigen sich unbedeutende Sandhügel, und dicht am See, in der Nähe des Canals, ist ein Pavillon, der für die Kaiserin Eugenie gebaut wurde, als man den Kanal einweihte. Ismailia ist etwa halbwegs Suez, und ein anderer Lootse übernahm das Schiff.

Aus dem Timsahsee heraus werden die Ufer viel höher, doch ist der Canal hier am schmalsten und wohl nicht über 80 Fuß breit. Die Arbeit von 80 Mann in einer Nacht würde genügen, ihn auf lange unbefahrbar zu machen. Große Baggermaschinen sind stets beschäftigt, die seichteren Stellen, die durch das Hineinfallen des Sandes theils durch Wind, theils durch Wellenschlag verursacht, zu vertiefen, und wohl 100 Araber arbeiten unter Aufsicht von Europäern an seiner Ausbesserung. Es war bereits der dritte Tag, denn man mußte an drei Ausweichstellen halten, und elf Schiffe waren an uns vorbeigegangen, als wir am Abend in die Bitterseen kamen, Depressionen, die erst beim Graben des Canals durch dieselben sich mit Wasser füllten. Am Ein- und Ausgang dieser Seen stehen Leuchtthürme, und Bojen und Baken zeigen den Weg, der nicht immer in gerader Linie geht. Die Ufer dieser Seen sind dünenartige Hügel, deren gelbe Farbe schroff absticht gegen das tiefe Lasurblau der Seen, und die rothblauen Berge bei Suez, die man in der Ferne sieht. Da die Nacht anbrach, ankerten wir und wie ein rother Ball leuchtete die Sonne unter die Sandhügel des Westens. Nahe dem 30. Grad, und nur wenige Meilen Abstands vom heißesten Becken der Erde, dem rothen Meer, zeigte der Thermometer blos 11 Gr. R., und fröstelnd zog ich meinen Ueberzieher an. Am andern Morgen kamen wir aus den Bitterseen; der Canal zog sich wieder zwischen zwei Sanddünen hin. Auch hier war er sehr schmal. Endlich gegen 11 Uhr Mittags sah man Suez zur Rechten, die kahlen Berge der arabischen Wüste und den Gebel Attaka vor sich, und in der Ferne das tiefblaue Meer. Wolkenlos war jetzt der Himmel und die Luft drückend heiß. Der Molo und die vielen Gebäude am Ende desselben geben dem drei Meilen davon liegenden Städtchen mit seinen paar Minarets, Bäumen und Palmen etwas Großartiges, das sich aber schnell verliert, wenn man es erreicht; blos ein großer Dampfer lag im Canal. Es war ebenfalls ein Holländer „Voortwärts" und ging nach Amsterdam.

Die Passagiere beider holländischen Schiffe, die nur eine Stunde an der Mündung des Canals sich aufhielten und dann das eine dem Norden, der Heimath, das andere dem Süden, dem schönen Java zueilten, hatten deshalb nur kurze Zeit, sich zu begrüßen, ich aber fuhr mit der Dampfbarkasse des holländischen Consuls ans Land, das heißt, an den beinahe 3 Meilen langen Damm, der die Stadt mit dem Hafen verbindet. Meistens findet man hier für Passagiere, welche die Stadt besuchen wollen, Esel und ihre Treiber; ein Ritt dahin kostet gewöhnlich 1½ Franks. Es war auch sogleich, als ich ankam, ein Araber mit seinem Esel da, kaum war ich aber aufgesessen, als der Kerl 4 Schillinge verlangte. Ich stieg schnell wieder ab, nahm dem Kerl mein ziemlich schweres Kofferchen ab und marschirte rüstig der Stadt zu. Es war um die Mittagszeit, ein Weg ohne jeglichen Schatten und bei wenigstens 24 Gr. R. Wärme, und ich wäre wohl nicht im Stande gewesen, mein Gepäck so weit zu tragen, glücklicherweise aber fing der Kerl seine Unterhandlungen wieder an, und wir wurden für 2 Frcs. einig. So ritt ich denn bis an die Stadt, die, je näher man kommt, desto mehr den ersten pittoresken Eindruck verliert, und in Wirklichkeit nichts als ein elendes schmutziges Nest ist. In einem kleinen Häuschen war der Douane-Officier, der, als ich Miene machte, den Koffer zu öffnen, blos seine Hand hinhielt und das magische Wort Bakschisch aussprach. Ich gab ihm einen Franken und zog ungehindert von dannen. Mein Araber, der jetzt ganz bescheiden und höflich geworden war, brachte mich an den ganz in der Nähe liegenden Gasthof „Hotel de l'Orient".

Weit und breit war kein Mensch zu sehen, nur ein ungeheurer Pelikan, der wie es schien, vor der Hausthüre Wache hielt, und alle Miene machte, uns den Eingang zu verweigern. Endlich auf Poltern an der Thüre kam der Kellner, ein Araber, und wies mir ein ganz ordentliches Zimmer an; im Garten unter meinem Zimmer standen Bananen, Granaten, Mandeln und Feigen und eine mit prächtigen Reben überzogene Laube; eine Menge Trauben hatten bereits abgeblüht. Der Stadttheil, in dem die Europäer wohnen, (Suez kann 8—10,000 Einwohner haben) hat regelmäßige Straßen, unansehnliche Häuser und ist beinahe ebenso schmutzig als die arabische Stadt mit ihren engen und holprigen Gassen. Hier war schon alles mehr orientalisch, als in Port Said, man sah blos braune Araber in ihrer malerischen Tracht, verschleierte Weiber und hübsche, aber äußerst schmutzige Kinder, deren Gesicht fast immer mit einer Unzahl Stubenfliegen bedeckt war, die sie gar nicht zu fühlen scheinen. In einem Gasthof, wo ich ein Glas laues Bier trank, war eine solche Masse dieses Ungeziefers, daß man in steter Bewegung bleiben mußte, es zu verjagen, alle Eßwaaren in der Wirthschaftsstube waren damit bedeckt.

Die Champignoncultur in Frankreich.

Von Joh. Boettner, Kunstgärtner in Paris.

Vor nicht allzulanger Zeit wurde durch „das österreichische landwirthschaftliche Wochenblatt" ein Artikel verbreitet, demgemäß in Frankreich eine ganz neue Methode der Champignoncultur ausgeführt werden soll. Der betreffende Artikel, der angeblich einer französischen Zeitschrift entnommen, und welcher später mit bezüglichen Abkürzungen in sehr vielen deutschen Blättern wiedergegeben wurde, beschreibt die neue französische Champignoncultur etwa folgendermaßen:

„Es wird ein Beet hergerichtet, welches aus pulverisirtem schwefelsaurem Kalk d. i. Gyps besteht, die Masse wird festgestampft und mit der Champignonbrut versehen, welche letztere mit Salpeter vermischt wird und nur 3 bis 4 mm. tief unterzubringen ist. Dieses Beet, welches, beiläufig erwähnt, in einer mit Gyps gefüllten Kiste bestehen und in jedem dunklen Raume aufgestellt werden kann, wird von Zeit zu Zeit mit Wasser begossen, dem Salpeter beigemischt wurde. Die Ernte beginnt schon nach wenig Wochen und dauert unberechenbare Zeit hindurch. Die auf solchen Beeten erzielten Champignons werden gegen sechs- bis acht mal schwerer als andere."

Allerdings, eine solche Cultur hat etwas Verlockendes, besonders für den Privatmann, welcher dadurch in den Stand gesetzt wäre, ohne weitere Vorbereitung, ohne große Kosten und ohne sonstige Schwierigkeiten täglich die für den Küchenverbrauch nöthigen Champignons im Keller oder in sonstigem geeignetem Raum, wie in einer Kiste zu ziehen; aber diese Methode hat einen Fehler und der ist, sie ist unbrauchbar.

In ganz Frankreich, wo die Champignoncultur wie in keinem andern Lande heimisch ist, und woher diese neue Culturmethode angeblich stammen soll, ist dieselbe durchaus undekannt und alle Versuche, welche in Folge oben angegebener Mittheilung bisher in Deutschland unternommen wurden, sind vollständig erfolglos geblieben. Es ist auch leicht begreiflich, daß die bekanntermaßen sehr empfindlichen Champignonfäden die festgestampfte Gypsmasse nicht durchziehen können, und, was die unendliche Lebensdauer einer solchen- Anlage anbelangt, so ist es ganz unmöglich, auf eine solche zu rechnen, indem bei der künstlichen Pilzcultur selbst unter den allergünstigsten Verhältnissen die Brut nie länger als wenige Monate angedauert hat und dann stets zu erneuern war; noch unhaltbarer wird die ganze Culturmethode, wenn man erfährt, daß Gyps und Salpeter durchaus nicht im Stande sind, einem Pilz die Nahrungsstoffe zu liefern, welche er nothwendiger Weise aus dem Boden beziehen muß.

Der Professor A. de Bary in Straßburg theilt in Hinsicht auf die erwähnte Champignonzuchtmethode in der deutschen Gärtnerzeitung Folgendes mit:

„In der Anweisung für eine neue Art der Champignoncultur muß etwas Wesentliches vergessen sein. Die Trockensubstanz der Champignons wie jeder anderen Pflanze besteht zum größten Theil aus Kohlenstoff, diesen kann ein Pilz nicht aus der Luft beziehen, auch nicht aus dem Wasser; in dem angegebenen Bodengemenge aber ist keine Spur Kohlenstoff enthalten."

Alle weiteren Versuche mit solchen oder ähnlichen Champignoncultur-Methoden sind daher ganz zwecklos und es ist nur zu bedauern, daß der betreffende Artikel so weit verbreitet worden ist und mit derartigen Versuchen schon so viel Zeit und Kosten ganz unnütz verschwendet wurden.

Der Verbrauch der Champignons in Paris und anderen großen Städten Frankreichs ist ein ganz enormer; sowohl in den Champignonkellern, welche die meisten herrschaftlichen Häuser besitzen, wie auch in den Culturräumen der Züchter für den Markt wird täglich eine ganz bedeutende Menge von Champignons geliefert; überall wird die künstliche Champignoncultur in Anwendung gebracht, aber nie hat man Gelegenheit, anderes Material in Anwendung zu finden als Pferdemist und Erde.

Die Champignonkeller, welche in größeren Privathäusern zu finden sind, dürften sich von gewöhnlichen Kellern, wie solche zur Aufbewahrung aller Art von Gemüse dienen, kaum unterscheiden. Der freie Zutritt von Luft ist durchaus nöthig, jedoch ist das Licht für die Champignonzucht ganz überflüssig und die Pilze werden im Gegentheil viel zarter und schmackhafter, wenn sie ohne jeden Lichtzutritt cultivirt werden.

Die Champignonisten, welche ihre Produkte nur für den Handel ziehen und, beiläufig erwähnt, sehr bedeutende Einnahmen erzielen, wenden die rationellste Cultur an, sie liefern sämmtlich das ganze Jahr hindurch ihre Pilze auf den Markt, und manche unter ihnen ernten vier bis fünf Centner Champignons täglich. Diese Champignonzüchter bauen keine besonderen Culturräume, an unterirdischen Gängen und Gewölben fehlt es in Paris und dessen Umgebung nicht, und solange solche Räume den Zutritt von Luft irgendwie gestatten, eignen sie sich zur Champignoncultur. Es ist ein Theil der Katakomben von Paris, welcher gegenwärtig der immer mehr an Ausdehnung wachsenden Champignoncultur zur Verfügung gestellt wurde, es sind noch mehr die ungeheuren unterirdischen Steinbrüche in der Umgegend der Weltstadt, welche, nachdem das zu Neubauten nothwendige Material mit großer Schwierigkeit ausgehauen und an die Oberfläche befördert worden ist, jetzt dazu dienen, für die kulinarischen Genüsse der Pariser zu sorgen.

Begleite mich der geschätzte Leser in die Anlagen eines solchen Champignonzüchters. Die meisten derselben wohnen in den Vororten außerhalb von Paris in Montrouge, Vaux, Arcueil, Ivry u. s. w. in unmittelbarer Nähe der Carrieres (Steinbrüche.) Jede Wohnung grenzt an einen entsprechenden Pferdestall, denn jeder Züchter hat täglich 5 bis 10 Pferde nöthig, welche den Bedarf an Mist aus den größeren Droschken- und Omnibusadministrationen abholen, die Produkte zu Markt führen und Erde und Wasser an die Carrieren liefern. Der massenhafte Dünger, welcher in den Stallungen in Paris täglich producirt wird, kommt fast ausschließlich für Champignonzucht und Gemüsetreiberei in Verwendung, und welch bedeutenden Aufschwung beide Culturen in den letzten Jahren erlangt haben, läßt sich schon daraus ersehen, daß vor noch drei Jahrzehnten die Züchter den Mist kostenfrei in das Haus geliefert erhielten, während gegenwärtig, wo mehr als die doppelte Zahl von Pferden in Paris gehalten wird, die Züchter selbst den Mist abzufahren haben und für die Wagenladung durchschnittlich 20 Frcs. bezahlen müssen. Die Champignonzüchter verkaufen den Dünger, nachdem sie ihn benutzt haben, ohne großen Verlust zu erleiden noch an Landwirthe und Gärtner und diese verwenden den schon gut zersetzten Dung mit Vorliebe. Sehr bedeutend ist bei den meisten Champignonzüchtern auch die Hühnerzucht, dieselbe ist ja überhaupt in Frankreich sehr eingebürgert und hier hat sie den besonderen Vortheil, daß die Hühner in dem massenhaft aufgeschichteten Pferdedung reichlich Nahrung finden und wenig gefüttert zu werden brauchen. Hinter dem Hause befindet sich ein großer Platz, dort wird der Mist, sobald er aus den Ställen kommt, in mehr als 100 m. großen und etwa 1 m. bis 1 m. 20 cm. hohen Haufen aufgeschichtet, 3 bis 4 Mal umgesetzt, stets gegossen und festgetreten, und so für die Verwendung in den Steinbrüchen zubereitet. Dieser Behandlung des Mistes wird eine ganz besondere Sorgfalt zugewendet, denn derselbe darf weder verbrannt sein, noch darf er in unzersetztem Zustande zur Verwendung kommen, seine Vorbereitung erfordert je nach Jahreszeit einen Zeitraum von 3 bis 5 Wochen.

Wer je auf der Südseite von Paris die Umgegend außerhalb der Thore durchstreifte, der wird bemerkt haben, daß auf dem Felde an vielen Stellen vereinzelt hölzerne, Schornstein ähnliche Hütten errichtet worden sind. Diese Schornsteine dienen für die Champignoncultur und ihr Zweck ist es, den Luftzutritt in den Carrieres zu vermehren. Unterhalb dieser Schornsteine findet man ein senkrechtes Loch von oft 100 bis 200 Fuß Tiefe. Dieses Loch vermittelt die Verbindung des Steinbruchs mit der Oberfläche, es diente ehemals zum Heraufschaffen der Steine und ermöglicht jetzt die Einfuhr von Mist, Erde und Wasser, wie es auch durch eine seitlich angebrachte Leiter den Eintritt der Arbeiter ermöglicht. In einzelne Steinbrüche kann man ebenen Weges eintreten, in anderen werden die Arbeiter mittelst Seilen herabgelassen, aber überall sind die Arbeiten die nämlichen. Das Aufschaffen des unbrauchbar gewordenen Mistes und der Champignons geschieht in Körben und an Seilen.

Die meisten Champignonisten haben mehrere Carrieren, oder in einer einzigen Carriere mehrere Löcher, denn es ist nöthig, zu jeder Zeit Pilze zu liefern, und da die von einem Loch zu erreichenden Theile am vortheilhaftesten zu gleicher Zeit angelegt werden, zwischen letzter Ernte einer Fläche und Neuertrag derselben aber stets ein Zeitraum von 6 bis 8 Wochen verfließt, so muß während dieser Zeit eine andere Fläche im Ertrage stehen.

Der Mist wird wagenweis durch das Verbindungsloch in die Carrieren geworfen und dann in den niederen Stellen durch Schubkarren, in den hohen durch Tragkörbe an den oft 200 Meter entfernten Platz gebracht. Hier breitet man ihn in den betreffenden Mengen aus und läßt ihn einige Tage abdunsten, denn es ist durchaus erforderlich, daß der Mist kalt sei, wenn er die Champignons hervorbringen soll; nach dem Abdunsten werden die Champignonbeete aufgeschichtet. Dieselben sind 30 bis 35 Centimeter hoch und ebenso breit, sie werden in gewölbter Form angelegt, den Wänden entlang einseitig, in der Mitte zweiseitig.

Die Champignonbrut beziehen die Züchter selbst meist von den Gärtnern, sie benutzen sowohl frische als trockene Brut, erstere aber mit Vorliebe; aus ihren eigenen Kulturbeeten ziehen sie selten Brut aus, weil dieses den Kulturen schadet. Die Brut, wie sie hier verwendet wird, besteht aus Pferdemist, welcher mit Champignonfäden durchzogen ist. Diese Brut wird mittelst einer Säge zertheilt und je handvollweis in regelmäßiger Entfernung auf den Seitenwänden der Champignonbeete verbreitet, indem man den Mist vorsichtig hebt und die Brut, ohne sie durch unvorsichtiges Zerreißen zu beschädigen, leicht unterschiebt. Es ist zu bemerken, daß die Beete aus dem, nach angegebenen Regeln vorbereiteten, unverfrischten Pferdemist bestehen, und daß dieser Mist in genügender Weise festgedrückt sein muß. Je nachdem die Brut frisch oder alt ist, wird sie sich in den Beeten schneller oder langsamer vertheilen, durchschnittlich genügen 4 Wochen, um den Umkreis der Satzstellen mit weißen Fäden durchzogen zu sehen, und dann ist es Zeit, die eingesetzte Brut festzudrücken und Erde aufzubringen. Die Erde, welche man hier verwendet, ist eine rein sandige Grubenerde, welche nach Erforderniß gesiebt werden muß. Man transportirt sie mittelst schmaler Karren durch die Wege innerhalb der Beete. Ist die Erde mittelst flacher hölzerner Schaufeln etwa 1 Cm. hoch aufgebracht und an den abhängigen Theilen der Beete sorgfältig festgedrückt, so wird das Ganze gegossen, dann glättet man die Erde mit den nämlichen Schaufeln und die Arbeit ist beendet.

Etwa 4 Wochen nach Aufbringen der Erde, also 8 Wochen nach Aufschichten des Mistes, zeigen sich die ersten Spuren von Champignons und wenige Tage später kann die Ernte beginnen, welche etwa 6 Wochen lang an Reichlichkeit stets zunimmt, dann aber nachläßt und nach Verlauf von 3 bis 5 Monaten wird das ganze Beet nicht einen guten Pilz mehr hervorbringen. Die für die Pilze nothwendigen Lebensbedingungen sind dann nicht mehr in hinreichendem Grade vorhanden, der Mist ist für die Champignons ausgesogen und kein einziger Faden, welcher die Champignonbrut kennzeichnete, ist mehr daran zu finden. Die Erde wird dann, da sie die Kosten des Hinaufschaffens nicht werth ist, an einem überflüssigen Platz im Steinbruch aufgeschichtet, der Mist wird sorgfältig gesammelt zur Oberfläche geschafft und dann verkauft. Der ausgeräumte Platz wird mit Hacke und Besen gründlich gereinigt und dann mit Benutzung von neuem Mist, neuer Brut und frischer Erde zu neuen Anlagen verwendet.

Es herrscht in allen Steinbrüchen die genaueste Reinlichkeit, die Wege werden nach Einbringen des Mistes und vor Aufschichten der Erde mit der Hacke ausgekratzt, damit kein Unrath bleibt und sich mit der Erde vermischen kann. Alle schlechten Champignons, welche sich sehr häufig zeigen, reißt man aus, sammelt sie und entfernt sie aus dem Bereich der anderen, die entstehenden Lücken werden durch Sand auf's Neue gefüllt. Die Reinigungsarbeiten werden meist in Akkord vergeben, und werden dabei alle Ritzen der Seitenmauern mit Genauigkeit ausgekratzt, ausgekehrt und mit Kalkwasser bespritzt.

Dem Verlangen der Pariser Konsumenten entsprechend werden nur solche Champignons zu Markte gebracht, welche noch nicht aufgebrochen sind, das heißt solche, bei denen der Hut noch die Kugelform und keine Schirmform besitzt und den Stengel umschließt. Die aufgebrochenen Pilze, welche die braune Unterseite des Hutes sehen lassen, sind zwar noch gut genießbar, aber sie verlieren den feinen Geschmack, welcher jungen Pilzen eigen ist; die Champignonisten verlieren durch diesen jugendlichen Verbrauch zwar viel an Gewicht, aber die bleibenden Pilze können sich dadurch auch besser entwickeln und der Schaden wird hierdurch und durch den höheren Preis junger Champignons reichlich gedeckt. Der durchschnittliche Preis für das Kilogramm im Großverkauf beträgt gegenwärtig etwa 1 Fr. 25 Ct. Das durchschnittliche Gewicht eines Champignons ist 50 bis 80 Gramm. Die Champignons werden in Körben zu 10 Kg. auf den Markt gebracht, gewöhnlich macht man zwei Qualitäten, die rein weißen bilden die erste Qualität, die fleckigen oder sonst beschädigten oder zu großen Champignons geben die zweite Qualität, erstere werden bedeutend höher bewerthet als letztere.

Eine schöne Frau.

Es ist gewiß ein seltener Fall, daß ein Mann seine Frau verklagt, weil — sie ihn geschlagen hat. Zu diesem Zwecke steht Herr Liseron vor dem Richter des Corrections-Gerichtshofes, und was er gegen seine Frau Mme. Laura Liseron, geborene Pulois, vorzubringen hat, ist ebenso ergötzlich als mitleiderregend. Der gute Junge erzählt, daß es stets der Traum seiner Jugend gewesen sei, eine „schöne" Frau zu heirathen; mit diesem Ideal im Herzen gerieth er in die Netze einer „Riesendame", die ihr „Impressario" mit folgenden Worten dem vor seiner Bude staunenden Publikum anpries: Hier ist zu sehen: „Die schöne Laura, welche das Entzücken sämmtlicher medizinischer Facultäten der Welt erregt hat, und die so groß ist, daß sie niederknieen muß, um sich frisiren zu können." Eintreten, und nach wenigen Minuten bis über die Ohren verliebt sein, war das Schicksal des armen Liseron. Sein Heirathsantrag wurde jedoch freundlich aufgenommen, und nachdem seine