Asparn an der Donau, V. U. M. B.; Stiftsherrschaft, Kanzlei in Weikendorf; Inhaber: Das Stift Melk.

Aspersdorf mit Weyerburg, V. U. M. B.; Fideicom.-Hft.; Kanzlei zu Weyerburg; Besitzer: Karl Graf von Schönborn.

Atzelsdorf, Edelsitz, zur All.-Hft. Judenau im V. O. W. W. gehörig; Kanzlei zu Judenau, Besitzer: Alois Joseph Fürst von und zu Lichtenstein.

Atzenbrugg, V. O. W. W., mit Hasendorf; All.-Hft., Kanzlei daselbst; Inhaber: das Stift Klosterneuburg.

Atzgersdorf, V. U. W. W. nächst Wien, mit Alt- und Neu-Erlaa; Besitzer: Johann Lang, Präsident der Sparkasse; wohnhaft in Wien, Jägerzeile Nr. 641.

Auhof und Zeillern, V. O. W. W.; Fideicom.- und Allod. Hft.; Kanzlei zu Auhof; ein Wirthschaftsamt in Zeillern, Besitzer: Georg Adolph Fürst von Starhemberg; Wien, Wieden Nr. 1 im Freihause.

Aumühl, V. O. W. W. Allod.-Hft., Kanzlei zu Atzenbrugg, woselbst die Amtirung geführt wird; Besitzer: Joseph Graf von Fuchs.

(Die Fortsetzung folgt im nächsten Jahrgange.)

IX. Abtheilung.

Wirthschafts-Kalender.

1. Der Haus-Oekonom.

Goldene Lehren für Küche und Hauswirthschaft.

Rathschläge zur Entfernung des gefährlichen Wurstgiftes. Es sind besonders im Auslande schon mehrere Fälle von Vergiftung durch Würste vorgekommen, die es nothwendig machen, auf diese höchst gefährliche Eigenschaft eines so allverbreiteten Nahrungsmittels aufmerksam zu machen und die größte Vorsicht in der Bereitung und Aufbewahrung zu empfehlen.

Das Wurstgift liegt lediglich in der Gährung und in dem Verderbnisse der zu der Wurstbereitung verwendeten Mengetheile. Es erzeugt sich besonders in den Blut- und Leberwürsten, wenn diese zu lange im feuchten Zustande aufbewahrt werden, und zwar um so leichter und schneller, wenn selbe nicht gehörig ausgekocht, sondern halbgekocht zur Aufbewahrung hingelegt werden, wenn sie noch feucht gefrieren, und wenn das Wurstgemenge mit Zwiebeln, Semmel, Milch u. dgl. Substanzen, welche die faule Gährung begünstigen, vermischt wird. Man hat also um der Gefahr einer Vergiftung durch Würste auszuweichen, folgende Vorsichtsmaßregeln zu beobachten:

1. Daß die Würste gut ausgekocht werden, so daß bei der Probe, durch Einstechen mit einer Gabel, weder eine trübe noch blutige Flüssigkeit herausquillt.
2. Daß diejenigen Würste, welchen Zwiebeln, Milch, Semmeln u. dgl. beigemischt sind, sogleich verbraucht und durchaus nicht längere Zeit aufbewahrt werden.
3. Daß die Selchwürste nicht zu lange feucht, d. h. ungeräuchert, liegen bleiben; und
4. daß man Würste jeder Art sorgfältigst vor dem Gefrieren achert.

Sehr gut ist es, wenn man jene Würste, welche man in den ersten zwei Wochen zu verbrauchen gedenkt, gleich absondert, sie an einer Stange frei hängend, nicht aber über einander liegend, im Winter etwa acht Tage in einem ungeheizten Zimmer verwahrt, und dann nach etwa sechs Tagen an der Decke einer Küche, wo etwas Zugluft ist, hängend befestigt, und vorzüglich die dicken Würste zuerst verbraucht. Auf diese Art kann man im Winter sogar Blut- und Leberwürste, wenn sie nur vor dem Froste geschützt sind, durch mehrere Tage frisch erhalten, im Sommer bleibt es jedoch in allen Fällen gerathen, sie schnell wie nur möglich zu verbrauchen. — Die übrigen Würste müssen gleich an einen luftigen Ort, und nach acht Tagen in geringer Entfernung neben einander in den Rauchfang aufgehängt werden, wodurch nach und nach ein gelindes Austrocknen erreicht wird, daß alles Verderben der inneren Theile durch faule Gährung verhütet. — Die Art und Weise des Räucherns oder Selchens ist allerdings von nicht geringem Einflusse; denn werden die Würste, besonders die dickeren, zu schnell und zu warm geräuchert, so wird die Außenseite früher hart und gedörrt als das Innere, und dieses wird zu wenig vom Rauche durchdrungen, der sie eben gegen das Verderben schützen soll. Sind die Würste gehörig geselcht, so können sie denn an einem luftigen Orte durch längere Zeit im hängenden Zustande ohne Nachtheil aufbewahrt werden.

2. Der Blumen- und Gartenfreund.

Ersprießliche Rathschläge für Blumenzucht, Gemüsebau und Obstkultur in eigenen Gärtchen, nebst Miszellen aus der Gartenbaukunde.

1. Beste Art die Bäume zu verpflanzen. In Frankreich hat man die interessante Bemerkung gemacht, daß das Gedeihen von verpflanzten, oder wie man in Oesterreich sagt: versetzten Bäumen vorzüglich mit davon abhängig sei, daß sie an dem Orte, wohin sie verpflanzt werden, in dieselbe Richtung gegen dieselben Himmelsgegenden zu stehen kommen, wie sie an dem ursprünglichen Standorte sich befanden. Es kommt also nur darauf an, daß man den Baum b. im Ausgraben mit einem Striche von Kreide oder Kohle an dem Stamme gegen die Morgenseite bezeichnet, und ihn dann wieder so an die neue Stelle in die Erde senkt, daß die mit dem Striche versehene Seite ebenfalls wieder nach Morgen gerichtet ist. Auf solche Art versetzte Bäume sollen nicht nur überhaupt viel besser gedeihen, sondern, wenn es Fruchtbäume sind, auch weit mehr und bessere Früchte tragen.

2. Winter-Kartoffeln. Mit dem Anbau der Winterkartoffeln hat man schon mehrere Versuche gemacht, die ziemlich befriedigend ausfielen. Der Kaufmann Schott in Frankfurt am Main bestellte zu diesem Behufe zwei dem Boden nach ganz verschiedene Aecker am 24. Juli und 1. August mit Kartoffeln dergestalt, daß dieselben ¾ bis 1 Fuß tief, und 1½ bis 2 Fuß aus einander gelegt wurden. Die Setzlinge trieben bald Kraut, und kamen, nachdem sie zu rechter Zeit geegt und gehäufelt worden waren Ende Oktober zur Blüthe Mit eintretender Kälte wurde das Kraut 1½ Fuß oberhalb des Bodens abgeschnitten, dann auf dem einen Felde mit etwas Laub und Dünger, auf dem andern hingegen mit Stroh zugedeckt und auf letzteres auch einen Schicht Erde gebracht. Am 1. März im folgenden Jahre erntete Schott eine den Sommer-Kartoffeln an Güte nichts nachgebende Frucht. Auch Löse in seiner gekrönten Preisschrift: „Die Krankheiten der Kartoffeln" empfiehlt den Anbau der Winter-Kartoffeln namentlich zur Gewinnung eines frischen, keimkräftigen Samens, und zur Verhütung der Faulkrankheit oder Kartoffelpest, und somit wäre die doppelte Aufgabe gelöst, in einem Wirthschaftsjahre zwei Mahl Kartoffelernte zu halten, und durch die Winter-Kartoffel eine ganz fehlerfreie, gesunde, sehr lohnende und dauerhafte Saat zu gewinnen. Im südlichen Frankreich macht man gewöhnlich zwei Kartoffelernten des Jahres, die erste im Juni, die zweite im Oktober, für die erste wird im März, für die zweite im Juli gepflanzt. — Als Mittel wider die Kartoffelfäule wird einerseits gewöhnliche Holzkohle, wie sie am Herde zurückbleibt, und womit man die Stöcke umgibt, anderseits aber das Auflockern der Erde nach einem Gewitter oder sonstigen Regen, dem ein schnell trocknender Wind oder starke Sonnenhitze folgt, empfohlen, die Kohle an sich ein die Fäulniß hinderndes Mittel ist, das schnelle Auftrocknen der Erdoberfläche hingegen die Ausdünstung des Wassers hemmt und so eine Gährung unter der Erde hervorbringt, welche die Fäulniß der Kartoffelknollen als nothwendige Folge mit sich führt.

3. Verbesserte Spargelkultur. Die gebräuchliche Art und Weise, nach welcher man, um Spargel zu ziehen und Spargelbeete anzulegen, 4 Fuß tiefe Gruben macht, diese ganz mit Dünger ausfüllt, und dann erst mit Spargel bepflanzt, ist mit zu viel Mühe und Kosten verbunden, um nicht auf eine Vereinfachung und Verbesserung zu denken. Es ist zwar richtig, daß die Spargelpflanze, je tiefer sie in der Erde steht, um so stärkere und weichere Keime treibt und einen größeren Ertrag liefert, allein da diese Pflanze jedes Jahr nach oben hin neue Wurzeln bildet, und gleichsam in der Erde aufwärts wächst, so bedarf es bei der ersten Anlage einer Spargelpflanzung keineswegs so vieler Umstände. Man kann auf jedem Boden Spargel bauen, wenn man ihm nur späterhin die geeignete künstliche Erdart gibt, und dabei wie folgt verfährt: Die jungen Spargelpflanzen werden in einer Reihe auf ein vier Fuß breites Bret in Zwischenräumen von 2½ bis 3 Fuß gesetzt, und statt der Gruben 2 Fuß tiefe Löcher gemacht, deren Umfang sich nach der Größe der Spargelpflanze richtet; hierauf wird in jedes Loch ½ Fuß hoch Dünger und auf diesen eine leichte Erddecke gegeben. Die Stelle, worauf die Pflanze gesetzt werden soll, wird etwas halbkegelartig erhöht, so daß dieselbe ganz fest auf diesen Hügel zu stehen kommt. Die Wurzeln werden gehörig auseinander gebreitet, dann 4 Zoll hoch mit leichter Erde bedeckt, darauf wieder Dünger gebreitet, und endlich das Loch mit Ende dem Brette gleich gemacht.

Da der Spargel zu seinem Gedeihen eines leichten Bodens bedarf, so ist folgende künstlich bereitete Erde, besonders da, wo schwerer Lehm- oder Thonboden vorherrscht, zur alljährlichen Erhöhung der Beete als die zweckmäßigste zu empfehlen; für 6 Spargelbeete vermischt man, in Ermanglung der Haiderde: drei Fuder Heide, klein gehackt, mit zwei Fuder Teich- oder Schlammerde und ¾ Fuder Kuhdünger, und lasse diese Mischung nach öfterem Umstechen und Begießen mit Jauche ein Jahr lang gähren. Wo es keine Heide gibt, kann man sich diese Mischung durch dürres Laub, Moos, Holzerde, Dünger und ¼ Theil Land bereiten. In diesem Boden gedeihen die Spargelpflanzen vorzüglich, breiten sich ungemein aus, und wenn die Beete alle Jahr ½ Fuß hoch damit angefüllt werden, so erhält man Spargelkeime von 1 Fuß Länge und 1½ Zoll im Durchmesser, will man die Pfeifer stechen, so muß man erst sehr vorsichtig die Erde rund herum tief aufgraben und dann mit einem langen scharfen Messer die Stiele abschneiden. Will man sich 4 Jahre bis zu einer Ernte gedulden, so kann man auch den Spargelsamen säen. Zu bemerken ist noch, daß der Wohlgeschmack des Spargels durch Düngung mit Blut bedeutend erhöht werden kann, zu welchem Zwecke im Oktober auf jedem Spargelstocke eine Gießkanne voll Blut gegossen wird.