handlung der nicht giftigen, der essbaren Arten, da dieselben wenn sie zu lange liegen oder zu langsam trocknen, sich zersetzen und auf diese Weise den Körper vergiftende Substanzen bilden.

Um zu erkennen, ob ein Pilz giftig ist oder nicht, ist keine leichte Arbeit, denn die gewöhnlich angenommenen Zeichen der Giftigkeit: farbiges Anlaufen an der Schnittfläche, schleimige Oberfläche, hohler Stiel, Schneckenfrass, kommen auch bei den essbaren Arten vor.

Um zu verhindern, dass die nicht giftigen Pilze, es sind deren verschiedene mit Sicherheit bekannt, in Zersetzung übergehen, lasse man dieselben nicht lange liegen, und man sorge dafür, dass sie schnell trocknen.

Die häufigsten Vergiftungen kommen vor mit essbaren Pilzen, welche sich zersetzt haben, und die Krankheitssymptome sind dann ungefähr dieselben wie bei den Vergiftungen durch Wurst, Käse, Fleisch und Fische, wo sich ebenfalls Fäulnissprodukte der Eiweisskörper bilden.

Um sich die nöthige Kenntniss zur Unterscheidung der giftigen und essbaren Arten zu verschaffen, muss auf die zahlreichen Schriften und grösseren Werke hingezeigt werden, die in jedem naturwissenschaftlichen Bücherschatz zu finden sind.

Essbare Schwämme brühe man in Wasser ab, auch die trocken gekauften, ehe man dieselben geniesst, denn in dem abgegossenen Brühwasser sind die schädlichen Substanzen, welche sich eventuell gebildet haben können, zum grössten Theile enthalten.

Beim Genuss der Schwämme sei man also vorsichtig! Man treffe die angegebenen Massregeln oder was besser ist, bei dem geringsten Zweifel, entsage man dem gefährlichen Genuss, das wäre das Sichere!

Dr. *Ernest Feltgen.*



La culture de la vigne

et la fabrication des vins dans le Luxembourg.

(Suite XVIII.)

La division de contrôle de Diekirch fournit le tableau suivant quant aux vins rouges et blancs récoltés en 1861.:

Communes.	Quantité de vin récolté par commune.					Total de la quantité de vin imposable	Nombre des vignerons.
	Brute.	15% à déduire pour lies etc	Reste.	Déduction pour vin de ménage.	Reste disponible.		
A. — Vin blanc.							
Diekirch	0.52	0.08	0.44	0.22	0.22	0.22	1
Bettendorf	2.50	0.37	2.13	1.06	1.07	1.07	1
Vianden	84.04	12.39	71.65	35.97	35.97	35.97	72
Total	87.06	12.84	74.22	37.25	37.26	37.26	74
B. — Vin rouge.							
Vianden	4.90	0.73	4.17	2.08	2.09	2.09	2
Récapitulation.							
Vin blanc	87.06	12.84	74.22	37.25	37.26	37.26	74
Vin rouge	4.90	0.73	4.17	2.08	2.09	2.09	2
Total général	91.96	13.57	78.39	39.33	39.35	39.35	76

Tableau récapitulatif de la récolte en vins rouges et blancs en 1861.

	VINS BLANCS.		VINS ROUGES.	
	Quantités brutes.	Quantités nettes.	Quantités brutes.	Quantités nettes.
Contrôle de Mersch	12533.43	7910.42	109.30	82.44
„ de Luxembourg	13507.42	8405.98	82.78	62.25
„ de Diekirch	87.06	37.26	4.90	2.09
Total	26127.91	16353.66	196.98	146.78

Pour les années 1862 à 1865, le rapport entre les vins blancs et rouges s'établit de la manière suivante en ne considérant que les quantités brutes :

	1862.		1863.	
	Vin blanc.	Vin rouge.	Vin blanc.	Vin rouge.
Contrôle de Mersch	25523.15	271.20	18635.45	214.51
„ de Luxembourg	22792.38	150.10	32251.59	172. „
„ de Diekirch	314.49	19.30	162.60	11.20
Total	48630.02	440.60	51049.64	397.71

	1864.		1865.	
	Vin blanc.	Vin rouge.	Vin blanc.	Vin rouge.
Contrôle de Mersch	15310.49	112.83	31458.98	346.68
„ de Luxembourg	18818.14	73.95	42616.20	238 „
„ de Diekirch	323.38	13.60	597.86	24 „
Total	34452.01	200.38	74673.04	608.68

Après avoir vu, jusqu'en 1865, le revenu des vignes, il se recommande de dire quelques mots de leur étendue. A cette occasion, nous suivrons encore les données officielles, telles qu'elles sont conservées à la Direction des contributions. Nous verrons d'abord la contenance des vignes de 1re et 2e classe, ensuite la contenance totale *a*) sur la Moselle, *b*) sur la Sûre et *c*) ailleurs ; après nous nous occuperons de la répartition des vignes dans les différentes communes. La contenance sera donnée en hectares, ares et centiares.

Contenance des vignes.

Années.	Vignes de la 1re classe.	Vignes de la 2e classe.	Vignes sur la Moselle.	Vignes sur la Sûre	Vignes situées ailleurs dans le pays.	Total.
1847	70.04.00	767.02.80	734.91.08	6.01,42	96.14.30	837.06.80
1848	id.	id.	id.	id.	id.	id.
1849	id.	id.	id.	id.	id.	id.
1850	70.04.20	767.09.60	734 96.00	6.02.20	96.15.60	837.13.80
1851	id.	id.	id.	id.	id.	id.
1852	id.	id.	id.	id.	id.	id.
1853	63.91.81	769 94.81	748.75.54	5.89.04	79.22.04	833.86.62
1854	63.92.66	769.99.87	748.78.49	5.89.04	79.25.00	833.92.53
1855	63.94.53	767.56.63	747.73.49	5.87.26	77.90.41	831.51.16
1856	63.93.54	765.41.59	746.40 13	5.89.04	77.05.96	829.35.13
1857	63.94.10	765.05.80	746.05.79	5.89.04	77.05.07	828.99.90
1858	63.89.44	764.32.29	745.25.09	5.87.26	77.09.38	828.21.73
1859	63.88.51	763.75.75	744.97.81	5.87.27	76.77.18	827.62.26
1860	63.78.47	769.07.51	750.21.23	5.87.27	76.77.48	832.85.98
1861	63.81.43	769.23.02	750.64.70	5.57.87	76.81.88	833.04.45
1862-1865	63.81.43	769.23.02	750.64.70	5.57.87	76.81.88	833.04.45

Pour la répartition des vignes par communes, nous nous contenterons de citer les années 1853 et 1860 en y ajoutant, d'après les pièces officielles, le revenu cadastral.

Superficie et revenu cadastral des vignes.

Communes.	1853.		1860.	
	Contenance.	Revenu.	Contenance.	Revenu.
	ha. a. ca.	fl. cts.	ha. a. ca.	fl. cts.
Bous	24.23.42	206.26	23.63.21	207.63
Burmerange	13.15.21	108.18	13.15.02	108.73
Dalheim	1.42.70	5.71	1.23.40	4.74
Flaxweiler	15.81.51	199.65	15.61.18	198.63
Grevenmacher	56.81.38	2824.02	55.97.03	2769.59
Lenningen	24.54.21	841.00	23.13.76	835.31
Manternach	16.16.11	212.74	15.97.37	215.35
Mertert	54.14.60	2261.84	54.05.82	2251.92
Mompach	4.18.91	16.79	4.18.42	16.77
Mondorf	14.90.14	179.61	12.51.80	143.09
Remerschen	115.39.17	6631.22	118.99.13	6970.53
Remich	45.26.32	1764.53	43.53.76	1743.80
Rosport	1.70.13	6.81	1.68.85	6.76
Stadtbredimus	56.02.65	3066.90	58.05.29	3184.04
Vianden	30.41.43	238.66	30.41.43	238.66
Waldbredimus	3.51.05	14.06	3.84.65	15.72
Wellenstein	166.02.73	8339.61	166.40.30	8355.59
Wormeldange 1re classe	63.91.81	5557.70	63.78.47	5551.05
Wormeldange 2e classe	126.23.14	6294.96	126.67.09	6335.40



Die Schlange in der Mythe und in der Wirklichkeit.

Von **H. Schliep.**

Die grosse Familie der Schlangen (Ophidia) ist über den ganzen Erdboden verbreitet. Im Bau sind sie wenig verschieden. Die Merkmale der Arten liegen theils im innern Organismus und in der Bildung des Kopfes, der Fussansätze, Beschuppung und dergleichen. Auch die Grösse kommt bei einigen Arten in Betracht, seltener die äusserste Schwanzbildung und die mannigfaltige Färbung.

Grosse Schlangenarten bilden die Minderzahl und die meisten erreichen kaum das Maass von 2 Metern. Am häufigsten sind die kleinen von einigen Zollen bis zu einem Meter vertreten. Es wird jedem, der etwa in den Tropen längere Zeit gewesen ist, irgend eine Schlangenart vor Augen