

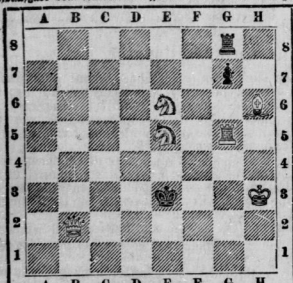
Schach

Bearbeitet von E. Schallopp

Kaufgabe Nr. 578

Von E. S. in New-York

Wichtigste Aufgabe nach Turnier der „New-York State Association“ 1892.



Weiß zieht an und legt im 2. Zuge matt.

(6+3.)

Partie Nr. 165.

Aus Partitur zum Dresden gespielt. Begonnen am 19. Juli, vormittags.

Russisches Springerspiel.

Winnere: Rajon.

- 1. e2-e4 e7-e5
2. Sg1-f3 Sg6-f6
3. Sg3-e5 d7-d6
4. Sg5-e4 Sg6-e4
5. d2-d4 Lc7-d5
6. Ld1-e3 Lc7-e7
7. O-O O-O
8. e2-e4 e7-e5
9. Sd3-e4 Sg8-d7
10. Lb1-c3 Sg8-d7
11. Ld4-d5 Sd7-b5
12. Ld3-e2 Lc8-a4
13. h2-h3 Lg4-h5
14. g2-g3 Lh3-g4
15. Sg3-e4 Lg6-d3
16. Dd1-d3 e7-e6
17. Ta1-d1 Sg6-d5
18. g3-g5
19. f2-f4 Sg6-e7
20. h3-h4 f7-f6
21. Sg5-g4 f7-f6
22. Sg1-e5 Dd8-e8
23. Dd3-e2 Sd5-e3
24. Dd2-e3 Dd5-b5
25. Td1-d2 Lc7-b4
26. Td2-b2 Td8-d8
27. S3-e2 Sg7-d5
28. Dd3-b3 Dd8-c8
29. Sg2-g3
30. Dd2-a2 Lb1-d2
31. Dd3-d3 Dd7-e7
32. g5-g6
33. Dd1-d3
34. Dd3-d3
35. Te2-e2
36. Dd3-d3
37. Dd3-d3
38. Dd3-d3
39. Dd3-d3
40. Dd3-d3

41. Kg1-h1 Sd5-e7
42. Sg3-g4 Sg6-f6
43. Sg5-e5 d7-d6
44. Sg6-e4 Sg6-e4
45. d2-d4 Lc7-d5
46. Ld1-e3 Lc7-e7
47. O-O O-O
48. e2-e4 e7-e5
49. Sd3-e4 Sg8-d7
50. Lb1-c3 Sg8-d7
51. Ld4-d5 Sd7-b5
52. Ld3-e2 Lc8-a4
53. h2-h3 Lg4-h5
54. g2-g3 Lh3-g4
55. Sg3-e4 Lg6-d3
56. Dd1-d3 e7-e6
57. Ta1-d1 Sg6-d5
58. g3-g5
59. f2-f4 Sg6-e7
60. h3-h4 f7-f6
61. Sg5-g4 f7-f6
62. Sg1-e5 Dd8-e8
63. Dd3-e2 Sd5-e3
64. Dd2-e3 Dd5-b5
65. Td1-d2 Lc7-b4
66. Td2-b2 Td8-d8
67. S3-e2 Sg7-d5
68. Dd3-b3 Dd8-c8
69. Sg2-g3
70. Dd2-a2 Lb1-d2
71. Dd3-d3 Dd7-e7
72. g5-g6
73. Dd1-d3
74. Dd3-d3
75. Te2-e2
76. Dd3-d3
77. Dd3-d3
78. Dd3-d3
79. Dd3-d3
80. Dd3-d3

41. Kg1-h1 Sd5-e7
42. Sg3-g4 Sg6-f6
43. Sg5-e5 d7-d6
44. Sg6-e4 Sg6-e4
45. d2-d4 Lc7-d5
46. Ld1-e3 Lc7-e7
47. O-O O-O
48. e2-e4 e7-e5
49. Sd3-e4 Sg8-d7
50. Lb1-c3 Sg8-d7
51. Ld4-d5 Sd7-b5
52. Ld3-e2 Lc8-a4
53. h2-h3 Lg4-h5
54. g2-g3 Lh3-g4
55. Sg3-e4 Lg6-d3
56. Dd1-d3 e7-e6
57. Ta1-d1 Sg6-d5
58. g3-g5
59. f2-f4 Sg6-e7
60. h3-h4 f7-f6
61. Sg5-g4 f7-f6
62. Sg1-e5 Dd8-e8
63. Dd3-e2 Sd5-e3
64. Dd2-e3 Dd5-b5
65. Td1-d2 Lc7-b4
66. Td2-b2 Td8-d8
67. S3-e2 Sg7-d5
68. Dd3-b3 Dd8-c8
69. Sg2-g3
70. Dd2-a2 Lb1-d2
71. Dd3-d3 Dd7-e7
72. g5-g6
73. Dd1-d3
74. Dd3-d3
75. Te2-e2
76. Dd3-d3
77. Dd3-d3
78. Dd3-d3
79. Dd3-d3
80. Dd3-d3

41. Kg1-h1 Sd5-e7
42. Sg3-g4 Sg6-f6
43. Sg5-e5 d7-d6
44. Sg6-e4 Sg6-e4
45. d2-d4 Lc7-d5
46. Ld1-e3 Lc7-e7
47. O-O O-O
48. e2-e4 e7-e5
49. Sd3-e4 Sg8-d7
50. Lb1-c3 Sg8-d7
51. Ld4-d5 Sd7-b5
52. Ld3-e2 Lc8-a4
53. h2-h3 Lg4-h5
54. g2-g3 Lh3-g4
55. Sg3-e4 Lg6-d3
56. Dd1-d3 e7-e6
57. Ta1-d1 Sg6-d5
58. g3-g5
59. f2-f4 Sg6-e7
60. h3-h4 f7-f6
61. Sg5-g4 f7-f6
62. Sg1-e5 Dd8-e8
63. Dd3-e2 Sd5-e3
64. Dd2-e3 Dd5-b5
65. Td1-d2 Lc7-b4
66. Td2-b2 Td8-d8
67. S3-e2 Sg7-d5
68. Dd3-b3 Dd8-c8
69. Sg2-g3
70. Dd2-a2 Lb1-d2
71. Dd3-d3 Dd7-e7
72. g5-g6
73. Dd1-d3
74. Dd3-d3
75. Te2-e2
76. Dd3-d3
77. Dd3-d3
78. Dd3-d3
79. Dd3-d3
80. Dd3-d3

41. Kg1-h1 Sd5-e7
42. Sg3-g4 Sg6-f6
43. Sg5-e5 d7-d6
44. Sg6-e4 Sg6-e4
45. d2-d4 Lc7-d5
46. Ld1-e3 Lc7-e7
47. O-O O-O
48. e2-e4 e7-e5
49. Sd3-e4 Sg8-d7
50. Lb1-c3 Sg8-d7
51. Ld4-d5 Sd7-b5
52. Ld3-e2 Lc8-a4
53. h2-h3 Lg4-h5
54. g2-g3 Lh3-g4
55. Sg3-e4 Lg6-d3
56. Dd1-d3 e7-e6
57. Ta1-d1 Sg6-d5
58. g3-g5
59. f2-f4 Sg6-e7
60. h3-h4 f7-f6
61. Sg5-g4 f7-f6
62. Sg1-e5 Dd8-e8
63. Dd3-e2 Sd5-e3
64. Dd2-e3 Dd5-b5
65. Td1-d2 Lc7-b4
66. Td2-b2 Td8-d8
67. S3-e2 Sg7-d5
68. Dd3-b3 Dd8-c8
69. Sg2-g3
70. Dd2-a2 Lb1-d2
71. Dd3-d3 Dd7-e7
72. g5-g6
73. Dd1-d3
74. Dd3-d3
75. Te2-e2
76. Dd3-d3
77. Dd3-d3
78. Dd3-d3
79. Dd3-d3
80. Dd3-d3

41. Kg1-h1 Sd5-e7
42. Sg3-g4 Sg6-f6
43. Sg5-e5 d7-d6
44. Sg6-e4 Sg6-e4
45. d2-d4 Lc7-d5
46. Ld1-e3 Lc7-e7
47. O-O O-O
48. e2-e4 e7-e5
49. Sd3-e4 Sg8-d7
50. Lb1-c3 Sg8-d7
51. Ld4-d5 Sd7-b5
52. Ld3-e2 Lc8-a4
53. h2-h3 Lg4-h5
54. g2-g3 Lh3-g4
55. Sg3-e4 Lg6-d3
56. Dd1-d3 e7-e6
57. Ta1-d1 Sg6-d5
58. g3-g5
59. f2-f4 Sg6-e7
60. h3-h4 f7-f6
61. Sg5-g4 f7-f6
62. Sg1-e5 Dd8-e8
63. Dd3-e2 Sd5-e3
64. Dd2-e3 Dd5-b5
65. Td1-d2 Lc7-b4
66. Td2-b2 Td8-d8
67. S3-e2 Sg7-d5
68. Dd3-b3 Dd8-c8
69. Sg2-g3
70. Dd2-a2 Lb1-d2
71. Dd3-d3 Dd7-e7
72. g5-g6
73. Dd1-d3
74. Dd3-d3
75. Te2-e2
76. Dd3-d3
77. Dd3-d3
78. Dd3-d3
79. Dd3-d3
80. Dd3-d3

- 72. Kb7-g1 Df4-e3+
73. Kg1-f1 Dc3-f3+
74. Kf1-g1 Df3-g3+
75. Kf1-g1 Df3-g3+
76. Dc3-d4+ Kd6-e6
77. Dd4-e4+ Ke6-d6
78. Dd4-e4+ Ke6-d6
79. Dd4-e4+ Ke6-d6
80. Dd4-e4+ Ke6-d6
81. Dd4-e4+ Ke6-d6
82. Dd4-e4+ Ke6-d6
83. Dd4-e4+ Ke6-d6
84. Da7-b7+ Df4-e3+

Partie Nr. 166.

Gespielt im Wettturnier zu Dresden am 27. Juli 1892.

Englisches Springerspiel.

Winnere: d. Bardeleben.
1. e2-e4 e7-e5
2. Sg1-f3 Sg6-f6
3. e2-e4 Sg6-f6
4. d2-d4 Sg6-f6
5. d4-d5 Sg6-f6
6. Lf1-d3 Sg6-f6
7. Sf3-e5 Sg6-f6
8. Sg5-d3 d7-d6
9. Dd1-f3 Lf8-e7
10. Le1-c3 O-O
11. Sd1-d2 Sg8-d7
12. Le1-c3 O-O
13. Sd3-e3 d6-e5
14. Sd2-b3 Lc7-d5
15. e3-e4 Dd8-b4
16. Df3-e2 b7-b6
17. f2-f3 Le7-f5
18. g2-g3 Dd4-b3

Kleine Mittheilungen.

Salz. Der Salzfleischhandel wird am Sonntag den 23. Okt. b. S. im Spiel zur Erlöse im dreifachfachen Zeitsumme...

1. Klasse: Einzug 2,50 Mk.; Preise: 50, 30, 20 Mk.
2. " " 2,00 " " 35, 25, 15 "
3. " " 1,50 " " 25, 15, 10 "
4. " " 1,00 " " 15, 9, 5, 4 "
Zombola: " 0,25 " 20 Preise im Gesamtwert von 35 Mk.

Alle Schachspieler der Provinz Sachsen und des Herzogthums Anhalt sind eingeladen; auch ist Anhalt vorhanden, das ein neues 64er-Turnier...

Berlin. Ein fester Wettbewerb zwischen Gero und Winauer wurde von letztem, nachdem er 2 Partien gewonnen, 2 remis gemacht und 3 verloren hatte...

Sachsen. Ein Wettkampf zwischen Witz und Kasper, gleichfalls auf 5 Gewinnpartien, gelangte füglich zum Austrag; nur nehmen wenigstens an...

Räthsel.

Homogramm.
a a a b b
b b b d d e
e o o g g i l
l n n n n n a
n n o o r r s
s s s s s

Dieses Buchstabenräthsel soll so geordnet werden, daß die sich entsprechenden Buchstaben in der gleichen Zeile stehen...

Auflösungen folgen in nächster Nummer.

Auflösungen der Räthsel in vorletzter Nummer:
Das Silbenräthsel: epiflo, Anpelo, Napoleon, Emanuel, Sodamath, Rebecka, Ecol, Neufeland, Bernhart, Dore, Nigi, Escocaim (Ein Ehrenwort von L. Falbeim).

Das Räthsel: Ein Tag kann bringen, was hundert Jahre nicht gebracht haben.

Druck und Verlag von Otto Hendel in Halle a. d. S.

Blätter fürs Haus.

Beiblatt zur Saale-Zeitung.

Nr. 37.

Halle a. d. S., Sonntag den 11. September

1892.

Technik und Natur.

Wenn der Mensch seinen Witz aufgebraucht hat, geht er zur Natur neue Weisheit lernen. So brachte uns dieses Jahrhundert die Lehre vom Kampf ums Dasein...

Spricht die beim Leuchtprozess stattfindende Entzündung von Kohlenfäure. Andererseits aber hat N. Hüfne festgestellt, daß das Leuchten unter dem Einfluß von warmem Wasser...

Wenn der Mensch seinen Witz aufgebraucht hat, geht er zur Natur neue Weisheit lernen. So brachte uns dieses Jahrhundert die Lehre vom Kampf ums Dasein...

Spricht die beim Leuchtprozess stattfindende Entzündung von Kohlenfäure. Andererseits aber hat N. Hüfne festgestellt, daß das Leuchten unter dem Einfluß von warmem Wasser...

Wenn der Mensch seinen Witz aufgebraucht hat, geht er zur Natur neue Weisheit lernen. So brachte uns dieses Jahrhundert die Lehre vom Kampf ums Dasein...

Spricht die beim Leuchtprozess stattfindende Entzündung von Kohlenfäure. Andererseits aber hat N. Hüfne festgestellt, daß das Leuchten unter dem Einfluß von warmem Wasser...

Wenn der Mensch seinen Witz aufgebraucht hat, geht er zur Natur neue Weisheit lernen. So brachte uns dieses Jahrhundert die Lehre vom Kampf ums Dasein...

Spricht die beim Leuchtprozess stattfindende Entzündung von Kohlenfäure. Andererseits aber hat N. Hüfne festgestellt, daß das Leuchten unter dem Einfluß von warmem Wasser...



Aber auch aus diesem verheerenden Angriff der Elemente hat der Techniker Lehre und Nutzen gewonnen. Die erschreckend wirkende Gewitter! Sie kühlen nicht nur die Luft, sättigen den Boden, erquickt die Pflanzen, die sich durch sie kräftiger erheben, sie reinigen auch die Atmosphäre von ihrem Gehalt an schädlichen Gasen und Staubtheilchen! Das Gewitter ist die große Ventilationseinrichtung der Natur. Prof. Pödgel in England, der sich sehr eingehend mit Blitz- und Blitzelektricität beschäftigt, hat über die reinigende Kraft des elektrischen Funkens sehr erfolgreiche Versuche angestellt. So hat er in einem Gefäß Magnesiumdraht verbrannt und durch den entwickelten dichten Rauch mehrere elektrische Funken durchgeschlagen lassen. Der Rauch gebot sofort Wirbel zu bilden, sich zusammenzuballen und in Funken und Ketten an Boden und Wänden zu häufen und zwar in ebenso wenigen Sekunden wie sonst Stunden nötig gewesen wären. Walker, der Theilhaber einer großen Bleiesserei in Nordwales, zog sofort die praktischen Folgerungen aus diesem Experiment, indem er einen Asten bauen ließ, in welchem der Rauch der Ofen eingefangen und mittels Elektricität niedergeschlagen wurde, was man durch angebrachte Fenster beobachten konnte. Nach Lodge's Vorführung führte er nun diese Niederschlagsmethode in seinen sämtlichen Feuerschloten an, indem er die großen offenen Rauchfänge mit Metallspitzen versah, zwischen denen der elektrische Funke spielen konnte.

Unlere Zeit hat manches Großartige ermöglicht. Sie hat Spuyter's Blitz in der Schmelzwerkstatt zum Schmelzen des Eisens dienbar gemacht, sie verwendet ihn zur Reinigung der Luft. Das unterirdische unsere moderne Beleuchtungsart von derjenigen vergangener Jahrhunderte, daß wir die Natur nicht nur als altweife, alldämonen anerkennen, sondern daß wir uns befragen fühlen, ihre ungenutzten Kräfte, die jellos durch Raum und Zeit spielen, für unsere eng begrenzten Zwecke einzufangen und zu leiten. Noch im vorigen Jahrhundert galt den Zeitgenossen Rousseau's der Naturmensch als der moralisch Höchste, die Kultur als die Selenverberberin. Allen die Sache verhielt sich ganz anders. Der Mensch ist selbst ein Theil der Natur und zwar ein denkender und selbstbewußter Theil. Und indem er die Mittel und Mittelchen der Umgebung auf die Drehschneibe seines technischen Schaffens spannt und sie zu Werkzeugen seines Bedürfnisses umarbeitet, wirkt er genial nachschöpferisch, verwandelt er Natur in Kultur.

L. S.—n.

### Die Bedeutung weißer Thiere in Japan.

Am 3. J. wurden von einem Aino im Westen der Insel Nippon zwei junge Wären gefunden, von denen der eine ganz weiß war. Dieser Fund verurtheilte unter den Eingeborenen eine große Erregung, denn nach ihren Ueberlieferungen ist ihr Hauptgott ein weißer Bär, der im Innern der Insel auf einem unzugänglichen Berge wohnt und sich vor Menschen blickt läßt. Die Ainos blickten deshalb den jungen weißen Wären für eine Art Messias an und sprachen dem Hunde große Bedeutung zu. Nach längerer Beratung entschlossen sie sich, diesen Wären Seiner Majestät dem Kaiser zum Geschenk zu machen. Ein gerade in Hokkaido anwesender hoher Kamakurobambant erklärte sich bereit, das Thier dem Kaiser zu überbringen, da der Fund nicht nur für die Aino, sondern auch für Japan von großem Interesse war. Seit alter Zeit ist nämlich in diesem Lande dem Erdbeben von seltenen weißen Thieren und besonders von Albinos eine große Bedeutung beigelegt worden; solche Thiere sollten eine lange, glückliche und gelegente Regierung des herrschenden Kaisers andeuten. So war ein vor 1242 Jorden aufgefundener weißer Falan Veranlassung, daß die Regierungssitze des damals herrschenden Kaisers „Hakubi nenkan“ Beride des weißen Falans genannt wurde, während ein vor 1221 Jorden erschienener weißer vierfüßriger Vogel Veranlassung zu der Benennung „Haku ho nenkan“ Beride des weißen Hühners für die dort. Regierungzeit war. — Der weiße Bär wurde nach seiner Ankunft in Tokio auf Veranlassung des Kaisers dem dortigen Zoologischen Garten zur Pflege übergeben, wo festgestellt wurde, daß der Bär ein Albinus ist. Der Albinismus beim Wären gilt als große Seltenheit. Abgesehen vom Albinismus hat aber auch in Japan die weiße Farbe eine große Rolle gespielt. So wird der weiße Fuchs häufig in Fabeln und Fabelgeschichten erwähnt und eine weiße Schlange erscheint auf Abbildungen und plastischen Darstellungen stets zusammen mit der Glücksgöttin Benten. In Bezug auf weiße Pferde herrscht in dieser Hinsicht eine große Uebereinstimmung mit dem Abendlande; die Schimmelfarbe stand bei den alten Völkern in besonderer Achtung; Göttern geweihte Pferde waren nicht nur bei Griechen, Römern und Persern, sondern auch bei den Japanern weiß. Schimmel, die selbst in neuester Zeit noch in jedem großen

Tempel gehalten werden und an den jährlich stattfindenden Prozessionen teilnehmen. Weiße Kühe standen bis in neuerer Zeit in dem Aise, heilkräftige Produkte zu liefern. In dem sehr alten Gellieue Mineola in der Provinz Awa wurden außer Wären auch weiße Kühe gehalten, welche als Nahrung vorzüglich bei kranken Thieren verwendet wurden. Die Milch dieser Thiere und die aus derselben bereitete Butter standen als Medikamente in hohem Ansehen. Selbst die Extremitäten und der Urin wurden zu Medikamenten verarbeitet. Eritere versierte man in geschloffenen Gefäßen, der Harn wurde durch Pulverfahne mit Sesamöl gemischt; den Urin filtrirte man mittels eines besonders hierzu bereiteten Gewebes. Weiße Präparate waren im ganzen Lande verbreitet und geschätzte Medikamente, deren Anwendung bei kranken Thieren verloren war. Noch im Jahre 1867 waren die besten begehrt, die der Tokugawadynastie jährlich ein erhebliches Einkommen lieferten. Die ersten weißen Kühe sollen aus Indien stammen. Nach einer Verüfung mußten alle im Lande angetroffenen weißen Kühe nach Mineola geschickt werden; im Jahre 1867 betrug die Zahl des weißen Hindweises 78, im Jahre 1869 122 Stück. Auf Verbot der Regierung wurden diese Thiere im Jahre 1870 in die Nähe von Awa gebracht, wo sie im Jahre 1872 infolge einer Seuche sämmtlich zu Grunde gingen. Weiße Thiere dienen aber auch zu weniger erhabenen Zwecken in Japan. So werden in Wihima Schimmel besonders geschätzt, um deren weiße Haare zur Anfertigung der Schreibpinsel zu verwenden, die an Stelle von Federn für die japanische und chinesische Schrift benutzt werden.

### Ueber das Aufzuehen frischen Obstes.

Die Ansichten über eine gute Aufzuehung der Äpfel und Birnen sind sehr getheilt. Dasselbe ist, daß Äpfel und Birnen, wenn kühl und trocken aufbewahrt, sich am längsten halten. Zu den großen Obsthandlungen findet man eigens für das Aufzuehen von allerlei Frisch-Obst erbaute Kammlichkeiten, eine Art Keller oder Gewölbe, deren Temperatur sich durch Zuführung von warmer oder kalter Luft beliebig reguliren läßt. Es hat sich herausgestellt, daß 1—3 R. Wärme bei Äpfeln und 2—4 R. bei Birnen die geeignetste Temperatur und je gleichmäßiger diese erhalten wird, um so länger auch die Haltbarkeit der Früchte ist. Eine fernere Bedingung eines guten Aufzuehens ist dann auch noch das Dunkelhalten des Lagerraumes. In einem hellen Orte vollzieht sich die Lagerzeit viel früher als in einem dunklen, geht dann schneller zur Sodreife über, um schließlich, wenn nicht die gewöhnliche Fäule ihr Vermüthungsverzweigt ausübt, später in Trockenfäule überzugehen.

Zu einer ferneren guten Aufzuehung gehört auch noch das Schwefeln der Lagerkammern. Man bevorzugt jedoch am besten, bevor das Obst in die Kammer geht, der Schwefel wird hierzu in ein metallenes oder irdenes Gefäß gegeben und angebracht. Die Zugänge sind hierbei gut verschlossen zu halten. Der Schwefelrauch vernichtet die Keime des Schimmels usw. Auch späterhin, vielleicht alle 4—6 Wochen, empfiehlt sich noch ein wiederholtes Schwefeln. Eine fernere Bedingung ist noch das zeitweilige Zulassen von frischer Luft. Man öffnet, um solches zu bewerkstelligen, mittunter die Zugänge, oder was meist noch zweckmäßiger ist, man bringt Vorrichtungen an, vermüthet deren frische Luft einzuleiten, die schlecht oder entweichen kann. Gewöhnlich wird man dieses durch Öffnen und Schließen der Kellertüren oder Kellereinstürze usw. erreichen können.

Was es sich um Aufzuehung kleiner Mengen handelt und man keine besonders zum Aufzuehen nötige Gewölbe anlegen kann, sondern sich mit gewöhnlichen Aufzuehungsarten, wie gewöhnlichen Kellern, Kammern und dergleichen begnügen muß, da Sorge man, so viel es gehen kann, für eine niedrige und trockene Temperatur und reinliche Luft. Äpfel, Birnen und laure Birnen, Kartoffeln, Kohlrüben und dergl. Gemüse, ebenso auch Gurken usw. lassen nicht gut in einen Keller zusammen. Das Obst erhält durch jene leicht einen üblen Beigeschmack und soll dixerhalb allein zur Aufzuehung kommen.

Obst, welches lange kühl aufbewahrt wurde, muß, wenn es zum Verzehren oder Verkauf hervorgeholt werden soll, zuvor erst in einen wärmeren Raum, in welchem es noch kühl nachreifen kann, gebracht werden. Solches Verfahren empfiehlt sich auch bei Äpfeln und Birnen, welche statt in Kellern in Gruben aufbewahrt werden.

Eine fernere Frage, über welche die Meinungen sehr auseinandergehen, ist noch die: Sollen die Früchte während ihres Aufzuehens auf die Stiel- oder Kelchseite zu liegen kommen? Vergleichen man die gegenwärtigen Ansichten mit jenen, die eigenen Erfahrungen, so ergibt sich, daß es in Hinblick der Haltbarkeit ganz einerlei ist, ob die Früchte auf der Stiel- oder Kelchseite stehen. Birnen müssen schon ihrer Form wegen auf die Kelchseite gestellt werden und ebenso macht sich solches auch bei Äpfelnorten mit langen Stielen nötig; sind hingegen die Stiele kurz, so legt man die Äpfel, weil sie, wenn auf die Stielseite gelegt, ruhiger liegen, lieber auf diese und nicht auf die Rippe oder Kelchseite. Die Hauptsache ist und bleibt, daß die Früchte gesund und unbeschädigt in die Lagerkammern kommen, mit Frisch-

und Säunung gepflückt und ebenso auch aufs Bogen gebracht werden, ob dann ein Aufsalz auf seinem breiten oder seinem spitzen Theile liegt, ist dann ganz egal.

Ferner wird noch viel geirrt, ob man das Obst bloß auf diese Weise oder auf Grob oder Knien zu legen habe. Der beste Vorgehens ist ein Zattengerüth, durch welches die Luft durchdringen kann. Stroh, Heu, Papier, Spreu, Kleie und wie die Dinge sonst noch heißen mögen, sie sind meist nicht viel werth und meist auch ganz überflüssig. Besser ist, man bringt die Früchte nicht

### Landwirthschaft. Garten. Hauswirthschaft. Gesundheitspflege.

#### Landwirthschaft.

**Zur Kartoffelernte.** Man erntet nicht eher, als bis die Blätter völlig weif sind, weil auf den grünen Blättern die Ueberträger der Kartoffelkrankheit haften, beim Aufnehmen aus der Knollen gelangen und diese später krank machen. Trockene Witterung ist von größter Bedeutung für die Kartoffelernte. Die Ueberträger der Kartoffelkrankheit bilden sich nur bei feuchtem Wetter und in feuchten Nächten. Ein trockenes Nachmittageigenet sich somit am besten für die Ernte. Ein genügendes Abtrocknen ist notwendig, einzel, ob die Knollen in den Keller gebracht oder eingemietet werden sollen. Feucht eingebrachte Kartoffeln faulen leichter. Das Auslesen der kranken Kartoffeln muß sorgfältig und möglichst bald geschehen. Kranke Knollen überlagern die gesunden auch auf die gesunde. Beim Auslesen der kranken Knollen muß die Saatknollen für das nächste Frühjahr gleich mit ausgeschieden werden. Dieses ist unbedingt zu empfehlen, wo man die Kartoffeln einmietet, denn ein Auslesen im Frühjahr würde ein Nimmten notwendig machen, wodurch das Auslesen beschleunigt wird. Man nehme zu Saatkartoffeln große Knollen. Die größten zu nehmen ist nach Girard's Verurtheilung nicht vorthelhaft.

**Anpflanzung von Wermuth.** Um feintge Hügel, Hofwege, abwärtsige Begränder usw. auszubringen zu machen, empfiehlt sich die Anpflanzung des Wermuths, welcher einmal zu den alleranpflanzlichsten Pflanzen gehört, besonders aber zur Befestigung der genannten Stellen beizugt und immerhin als Hauptpflanze ziemlich Erträge abwerfen kann. Man pflanz die Pflanze eines alten Wurzelstückes in einer Entfernung von 1/2 m ein und lasse die erste Zeit für genügende Feuchtigkeit, dann hat man viele Jahre weiter nichts zu thun als zu ernten.

#### Garten.

**Eine von Amerika drohende Einschleppung einer Obstkrankheit.** Nach einer Notiz in der „New-Yorker Staatssta.“ vom 21. Januar d. J. sind in San Francisco 100,000 Obstbäume um zu zu dem größten Theil, welche von China dorthin gelangt waren, als mit der unter dem Namen „Yellow“ in Amerika bekannte Krankheit befallen seitens des Board of horticulture angehalten und mit Beschlag belegt worden, weil diese Krankheit, in deren Verlauf der Baum binnen wenigen Jahren abstirbt, sehr ansteckend ist und in Gegenden, wo hauptsächlich Früchte gezogen werden, die ganze Ernte zerstören könnte. Ein Mittel gegen diese Krankheit ist ungeachtet vielerlei wissenschaftlicher Versuche bisher nicht gefunden worden; es heißt dem Farmer nur übrig, sämtliche von der Krankheit befallene Bäume auszuräumen. In Delaware sind noch der betreffenden Notiz Tausende von Bäumen von der Krankheit ergriffen worden, die auch noch in einer größeren Anzahl anderer Staaten der Union herrscht. Im Hinblick hierauf kann zur Verhütung der Einschleppung der Krankheit nach Deutschland zc. nicht dringend genug vor dem Bezuge von Frischobstbäumen aus Nordamerika gewarnt werden.

**Die Vortheile des Moores beim Gartenbau.** der Blumenzucht des Bodens, jedoch aber auch bei vielen Kulturen darin, daß es den Pflanzen Schutz gewährt. Einmal durch und durch feucht, verbindet es die leichte Verwundung des Bodens, was ist daher, da es lange nicht so leicht faul wie Laub, vorzugsweise geeignet, als Decke zu dienen, um saure Pflanzen vor Fäulnis, Frost und Hitze zu schützen. Das Moos lodert außerdem den Boden; denn die Erdringung hat gelebt, daß kein mit Moos bedecktes Beet bedacht zu werden braucht; unter dem Moos ist die Erde stets lodter und feuchter. Abgesehen davon, daß die mit Moos bedeckten oder umgebenen Pflanzen weniger besonnen sein werden brauchen, verbindet das Moos auch das Ankommen von Unkraut ein gewiß nicht gering ansehnlicher Vortheil. Wegen das etwaige Ankommen von Ungeziefer erweitert sich eine starke Unkrautreinigung wirksam.

#### Hauswirthschaft.

**Zum Einmachen des Obstes.** Die Verluste, welche in den meisten Haushaltungen durch Verderben eingemachter Früchte alljährlich verurtheilt werden, sind sehr groß und werden nur zu oft durch Fehler, welche beim Einmachen begangen werden, ver-

urteilt. Zum Einmachen des Obstes benutzt man Zucker oder Aufsalz. Beide Momente verbinden, daß die niederen Lebensweisen, wie Schimmel usw., ihre zerstörende Thätigkeit ausüben können. In einer konzentrierten Zuckerlösung können sie nicht leben, ebensowenig wie sie unter Aufsalzlosigkeiten einbringen können. Ist die Zuckerlösung jedoch nicht stark genug, so läßt der Zucker nicht nur ihre Lebensfähigkeit zu, sondern dient ihnen als hauptsächlichstes Nahrungsmittel. Der Zucker muß deshalb in genügender Konzentration angewandt werden, Sparen ist hier nicht am Platze. Weiter ist zu beobachten, daß die Konservierungsmittel sich kühl und vollkommen mit dem zu konservierenden Obst vereinigen müssen. Bleibt noch eine undurchdrängte Stelle in den Früchten zurück, so kann diese zur Verderbnis des Ganzen führen. Der Saft des Obstes darf nicht aus demselben herausgelassen werden, weil dadurch die Gärung der Zuckerlösung einleitet wird; man rechte aber bei der Bestimmung des Zuckerquantums von vornherein mit diesen Saftmengen, damit die Zuckerlösung nicht zu dünn wird. Wiederholtes Abgießen, Aufschöpfen und Wiederaufgießen des Saftes ist zu empfehlen, wenn es sich darum handelt, Früchte auf Jahre hinaus auch ohne beiderseitigen Vortheil haltbar zu machen. Weiter dürfen die Früchte durch die kurze Vergärung meistens an ihrem angenehmen Aroma und lauerlichen Geruchmade ein; wir man diese sich erhalten, so ist eine Aufzuehung unter Aufsalzlosigkeit notwendig. Spätererfordernis ist hierbei aber, daß so kleine Gefäße zur Verfügung stehen, daß der Inhalt zu einer Maßzeit verbraucht werden kann, denn nach dem Öffnen tritt durch in kurzer Zeit Verderbnis ein. Spätererfordernis ist, daß die Früchte kurz vor dem Einfüllen in die Gefäße richtig getrocknet haben, damit alle in denselben befindlichen Gährungskeime getödtet sind. Bei längerem Stehen des Obstes kommen neue Keime hinein, welche früher zur Verderbnis Anlaß geben. Der Vortheil muß durch Uebergießen mit Zeit und zwar sofort nach dem Einfüllen des Obstes in die Gefäße geschehen. Die Gefäßöffnung darf nicht zu dünn sein; harter Kinnstiel eignet sich am besten dazu. Ein sorgfältiges Verbinden mit Darm- oder Wollentwischen ist außerdem unumgänglich notwendig. Reinlichkeit ist ebenfalls in peinlichster Weise zu beachten, besonders Brotkrumen usw. sind gefährlich. Alle Krusten dürfen beim Einmachen in Flaschen niemals verwendet werden, ein starker Aufzuehungsort mit frischer Luft ist der beste, jedoch muß berielde frostfrei sein. Ein drittes Merkmal des Eingemachten ist notwendig, da man, falls die Schimmelbildung zeigen sollte, durch Umköhen, Zufuß von Essig, halben Verbrauch oder vieles retten kann, was sonst schon in kurzer Zeit der völligen Verderbnis anheimgefallen wäre.

**Die Brombeere** hat für die Haushaltung besonders werthvolle Eigenschaften, die nur wenig bekannt sind. Zunächst eignet sich die Brombeere zur Herstellung von Marmelade, Saft und Brombeerwein wegen ihres angenehmen Aromas, besonders geeignet macht sie jedoch hierzu ihr geringes Gehalt an Fruchtzucker, welcher die Verwendung größerer Mengen Zuckers unnötig macht. Sowohl die wildwachsenden Beeren sollten aus diesem Grunde fleißig gesammelt, als auch die Kultur im Garten an solchen Stellen, wo Himbeeren usw. nicht mehr vorzukommen, ausgedehnt betrieben werden.

**Ganggrillen (Schinken) zu vertigen.** Man nimmt zwei Theile Borax ein Theil Weif und ein Theil Zucker, pulverisirt diese Substanzen und vermischt sie sorgfältig zu einem gleichartigen Pulver, welches man auf vierzigsten Theilchen Weizen an die Erde legt, wo die Insekten auf dazu kommen können. Wenn die Grillen vertigt sind, so muß man die Einwandern einer neuen Lokale verurtheilt, dies erreicht man, indem man die Spalten und Löcher der Mauer gedürrt verstopft oder verklebt.

**Abwehnen abwaschbarer Glaspöfisse.** Um Glasöfisse gut abwaschbar zu machen, trinkt man dieselben thünlichst heiß mit der Lösung von einer maßlichen neutralen Seife aus Natronlauge und Stearinsäure in 10 Theilen kochendem Wasser.

**Gegen Ungeziefer.** Nach staltgehabter sorgfältiger Reinigung bestreue man Wänden und besonders alle Plätze, wo häufige Netze waren, mit Tabakstaub (Schrot) aus Tabak- oder Gwarenfabriken) oder auch da, wo man des Wärrers wegen nicht vertigen kann, den Klopflap und sofort wird alles Ungeziefer wegen des scharfen Tabakgeruchs weggehoben.