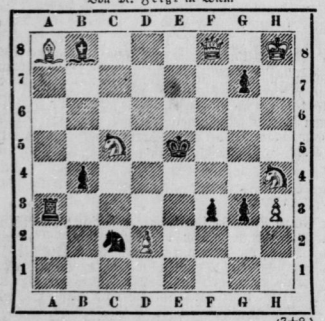
Schach.

Bearbeitet von E. Schallopp.

Aufgabe Nr. 527.

Von M. Feigl in Wien.

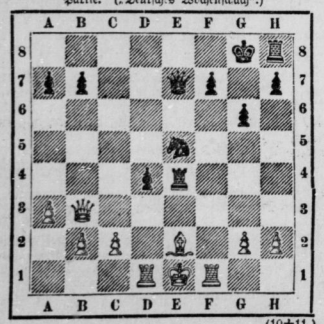


(7+8.)

Weiß zieht an und setzt im 3. Zuge matt.

Endspiel Nr. 75.

Schluß einer kürzlich von L. Deichmann (Schwarz) zu Halle gespielten Partie. („Deutsches Wochenschach".)



(10+11.)

Schwarz am Zuge spielte

1. .... d4—d3

und kündigte nach der Antwort

2. c2—d3!

ein Matt in 5 Zügen an.

Partie Nr. 394.

Vor einiger Zeit in London gespielt. (Mit Anmerkungen nach der Kieler Zeitung.)

Abgelehntes Evans-Gambit.

Mason.	Steel.
1. e2—e4	**e7 e5**
2. Sg1—f3	**Sb8—c6**
3. Lf1—c4	**Lf8—c5**
4. b2—b4	**Lc5—b6**
5. b4—b5	

Gewöhnlich geschieht hier 5. O—O nebst 6. a —a4 nach Anverssen.

5.	So6—a5
6. Lc4—e2	

Diese Fortsetzung stammt von W. Paulsen; sie ist gut und sicher. Weniger gut, aber interessanter ist 6. Sf3—e5, worauf folgen kann 6. .... Dd8—g5 (auch Sg—h5 ist gut) 7. Dd1—f3 Dg5—e5: 8 Df3—f7+ Ke8—d8 9. Le2—b5 De5—e4+ 10. Ke1—d1 De4—e7 11. Lb2—g7: Sa—c4: 12 Df7—e7+ Sg8—e7: 13. Lg7—h8:, worauf man das schwarze Spiel für überlegen hält.

6.	Sg8—f6
7. d2—d3	d7—d6
8. O—O	O—O
9. Lc1—b2	Sf6—g4

Eigentlich ein übereilter Angriff.

10. h —h3	f7—f5
11. h3—g4:?	

Sehr schwach gespielt! Weiß sollte 11. e4—f5: spielen, worauf er bei einem Bauern mehr ein gutes Spiel behalten hätte. Jetzt eröffnet der Gegner einen übermächtigen Angriff.

11.	f5—g4:
12. Sf3—h2	g4—g3
13. d —d4	

Der Springer muß stille halten. Auf 13. Sh2—f3 würde Tf8—f3: gewinnen. Andererseits zwingt Weiß durch den Textzug (13. d3—d4) den Gegner, sofort zu nehmen, da der Vorbereitungszug Dd8—h4 an 14. f2—g3: scheitern würde.

13	g3—h2+
14. Kg1—h2:	

Sicherer ist 14. Kg1—h1. Weiß hat wahrscheinlich erst Angriffsgedanken mit Bezug auf die offene h-Linie; diese wird aber vom Gegner leicht hintertrieben.

14.	Dd8—h4+
15. Kh2—g1	Tf8—f6

Der ganze nun folgende Angriff spielt sich von selber.

16. f —f3	Tf6—g6
17. Tf1—f2	Lc8—h3
18. e2—e3	Dh4—g3
19. Le—f1	Ta8—f3
20. Sb1 a3	

Hier will der Lei das Spiel länger halten. Weiß verkennt offenbar die Absicht des Gegners.

20.	Tf3—f4
21. Sa3—c2	Tf4—h4
22. Sc2—e3	

Schwarz setzt in 3 Zügen matt.

Wir stellen die höchst interessante Partie nebst einem Lösungsversuch unseren eifrigen Lösern als Aufgabe (**Endspiel Nr. 76**).

Der Führer der schwarzen Steine in dieser Partie ist ein in englischen Kreisen sehr beliebter Schachmacher; wie aus dieser Partie hervorgeht versteht er auch die Steine gut zu führen.

Kleine Mittheilungen.

In der **Berliner Schachgesellschaft** wurde am 3. November die Anmeldung zu den Turnieren geschlossen. Am ersten Turnier (Einsatz 5 M., Preise 100, 50, 30 M.) betheiligen sich folgende 11 Mitglieder: v. Bardeleben, Caro, Dr. Holländer, Freidanzi, Dr. Lasker, Dr. Lewitt, Schallopp, v. Scheve Waldrodt, Wehner, Dr. Wolff. Das zweite Turnier (Einsatz 3 M., Preise 40, 30, 2, 15, 10 M.) zählt 10, das dritte (Einsatz 2 M., Preise 2, 15, 10 M.) 7 Theilnehmer. Der Kampf beginnt am 10. Nov.; als der Hauptspieltag ist der Dienstag festgesetzt.

Schachbriefkasten.

(Zuschriften zu richten an E. Schallopp, Steglitz bei Berlin.)

Berlin (A. H.). Endspiel 124 ist wohl verunglückt. Wozu 5. g2—g7+, wenn mit 5. Df8—f4+ das Matt weit schneller erzielt wird? (Statt e. Df4—g5 muß es heißen 8. Df4—g4:.) Zu der ersten Abweichung ist 6. Td1—d7+ unverständlich, da der Zug bereits auf d5 steht.

Halle (F. B.). Sie haben Nr. 520 vom Blatt lösen wollen; dazu ist sie doch zu schwierig. Am Brett hat es Sie nicht überseben, daß noch Kf—e1: oder Se5 ungedeckt ist und genommen werden kann. Auch haben Sie den Gegenzug 1. .... Lg5—e5 außer Acht gelassen.

Borkwitz (B.). Auch Ihnen ist die Lösung der Nr. 525 noch nicht gelungen. Ihre Spielweise 1. Se5—c4 Lg5—e6 2. Da1—d1 scheitert an 2. .... Le6—f4.

Harzgerode (A.) Alle Lösungen, **auch zu Nr. 525,** sind richtig. Ihr Erstgeborner wurde uns noch besser gefallen, wenn der Anfangszug ein Damenzug sein könnte. Sollte das nicht angehen, so möchten wir vorschlagen, den Bd2 zu streichen; der erste Zug ginge dann nur um ein Feld weiter.

Leipzig (F. J.). Nr. 522 haben Sie in den Wendungen d6, d5 und h5 nicht mit der gewohnten Genauigkeit behandelt.

Räthsel.

Nimm lieber Leser, heut einmal
Die allbekannte Namen wahl,
Und gieb derselben Kopf und Fuß,
Die Stadt, die dann erscheint zum Schluß,
Die nun zwar nicht im deutschen Reich,
— In Holland findest du sie gleich —
Doch schätzt unser Handelsmann
Ein Fabrikat, das hergestellt.

Diamanträthsel.

Von s— in Halle.

```
        a
      a b b
    d d e e e
  e e e h i i l
l m m n n n n o o
  o p p r r r r
    r s s t t
      t u u
        z
```

Aus vorstehenden 41 Buchstaben sind nach gleich m Muster zu bilden: 1. ein Konsonant 2. ein geistiges Getränk, 3. ein Lohn für Geleistetes, 4. eine Stadt an der Dill, 5. ein Harzort mit zwei merkwürdigen Tropfsteinhöhlen 6. eine Stadt in Ungarn, 7. ein Vogel, 8. ein Nebenfluß der Donau, 9. ein Konsonant. Die senkrechte und wagerechte Mittelreihe lauten gleich.

Arithmogriph.

Von W. H. in Halle.

1. 6. 2. 9. 5.	Ein Kartenspiel.
2. 3. 3.	Ein Nebenfluß der Donau.
3. 7. 8. 4.	Eine Himmelsrichtung.
4. 7. 3.	Ein Fluß in Rußland.
5. 6. 7. 8. 4.	Eine preußische Grenzfestung.
6. 2. 8. 5.	Ein Hüter.
7. 9. 5.	Eine Himmelsrichtung.
8. 7. 6. 5.	Eine Farbe.
9. 5. 2. 8. 3.	Ein Theil des Gesichts.
5. 6. 7. 3.	Eine Edelstein.

Die Anfangsbuchstaben der obigen zehn Wörter ergeben den Namen eines einst. mals hervorragenden politischen Parteiführers.

Auflösungen folgen in nächster Nummer.

Auflösungen der Räthsel in vorriger Nummer.

Der Charade: Spitz, Eder — Spitzeder (Adele, Fachmann Bank in München).

Des Kreisräthsels: Nebra, Nebraska, Stat, Kater, Leer in, Minna, Nathan, Hanne.

Für die Redaktion verantwortlich: Hermann Jordan in Halle.

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

Blätter fürs Haus.

Beiblatt zur Saale-Zeitung.

Nr. 45. **Halle a. d. S., Sonntag den 8. November** **1891.**

Frauenarbeit.

Von Elise Polko.

I.

Da in unsern Tagen die Nothwendigkeit und Bedeutsamkeit der Frauenarbeit in ihrer mannichfaltigen Ausdehnung immer und immer wieder der Gegenstand zahlreicher Debatten und Erörterungen, mündlicher wie schriftlicher, geworden, und einstweilen bleiben wird und muß, so dürfte der Versuch einer kleinen Umschau in den Anfängen und der Entwickelung der eigentlichen Frauenarbeit im begrenzten Sinne des Wortes, der die Herrin des Schlosses wie die einfache Bürgerin und die Künstlerin an die Kemnate, an ihr eigentliches Heim bannt, nicht ohne Interesse sein. Wir müssen jenen Frauenfleiß längst verschollener Tage bewundern lernen, gleichviel, ob sich die Arbeit der Frauenhände lohnend weiter entwickelte, als ein Samenkorn, bestimmt, fort und fort die reichsten Früchte zu tragen, oder ob sie nur auftauchte, um wieder zu verschwinden, — wenn der Faden gleichsam abriß, und das begonnene Gewebe nie weiter geführt wurde, und der Webstuhl plötzlich stillstand. So manchen Erwerbszweig ließ man im Laufe der Zeiten fallen, den jetzt wiederum aufzunehmen wohl der Mühe werth sein dürfte, und so erschließen sich heute Werkstätten vor unseren Augen, in denen abermals wirkliche Frauenarbeit aufblüht, nämlich die Bildnerei in Stoffen aller Art und die Nachahmung der Natur, — die Malerei. Wohl zu allen Zeiten und von allen Völkern wurden die Blumen, als zum Schmucke der häuslichen Feste gehörig, hochgehalten und verwendet, kein Kultus ist zu denken ohne Blumenopfer, keine Freude und kein Schmerz des menschlichen Daseins ohne Kranz und Strauß. Man sagt, daß die Frauen der Südsee, Indiens und Südamerikas meisterhaft frische Blumen, Laub und Gräser zu binden und zu winden verstehen, und der Selam der Mohamedanerinnen und des chinesischen Orients soll ein Wunder von farbenberauschender Schönheit sein. Im alten Griechenland beschäftigten sich unzählige Frauenhände im Dienst der Göttertempel und des Hauses mit der Zusammenstellung von herrlichen Gewinden und Opferspenden, und die Kemnaten der Frauen des Mittelalters sind durchduftet von frischem Grün und Blüthen zu Kränzen für den heimkehrenden Burgherrn. Keinerlei Turnier war ohne Blumen, und die Minnehöfe zur Zeit der Troubadours und ihrer schönen Damen erscheinen wie mit Rosenblättern bestreut. — Vom zwölften bis fünfzehnten Jahrhundert trugen Männer wie Frauen mit Vorliebe Blumenkränze, und da griff man denn zuerst in Italien nach Stoffen, um den so rasch verwelkenden Blüthen eine längere Dauer zu verschaffen. Batist, Kattun, Papier, Pergament, Seidencocons, später auch Glas, Porzellan, Wachs und Metall wurden zuhilfe genommen, um Blumen erstehen zu lassen. Den Blumen folgte die Nachahmung von Früchten, in Stoffen wie in Wachs, und dann bossirte wohl zuerst die hochbegabte und gelehrte Anna Maria Schurmann (geb. 1604, gest. 1678) kleine farbige Porträts in Wachs. Gar mancher Frauenname glänzt in eben diesem, leider verloren gegangenen Zweige der Kunst fleißiger Frauenhände, wie z. B. Anna Maria Pfründt, um 1650. Die Züge fast aller Fürsten und Fürstinnen ihrer Zeit wurden von ihrer Künstlerhand in meisterhafter Weise festgehalten, und in vielen Museen des In- und Auslandes findet man noch wahre kleine Wunderwerke von ihr und ihrer späteren Kollegin Elisabeth Schindel aus Leipzig (1705). Auch die schwierige Kunst, Edelsteine zu schneiden, wurde vielfach von Frauen in Italien, Frankreich und Deutschland geübt, vornehmlich von einer Nürnbergerin, Susanna Dorsch, geboren 1701, und von Charlotte Schild. Auch eine hohe Frau lieferte ausgezeichnete Arbeiten in Cameen und Medaillen, Maria Feodorowna, die Mutter der Kaiser Alexanders I. und Nikolaus I.

Die Bildnerei vermittels Fäden, die Weberei und Stickerei ist uralt; auf den egyptischen Wandgemälden, sowie den altmexikanischen Bildertafeln erscheinen Frauengestalten am Webstuhl. Die wonnige Penelopeia webt ihr Gewand „mit Thränen" am Tage und löst die gesponnenen Fäden wiederum in der Stille der Nacht, um die Freier hinzuhalten bis zur ersehnten Rückkehr des Odysseus. Die edlen Griechinnen, — ebenso die stolzen Römerinnen webten die Stoffe ihrer Gewänder selbst, und die deutschen Frauen „die schimmernde Wolle, das schneeige Leinen."

Warum Männerhände die Arbeit der herrlichen Gebilde der Kaschmirshawls ergriffen, und die berühmten Gobelins ebenfalls von ihnen gefertigt wurden, so z. B. die Gewebe von Mossul, die Tapeten und Teppiche von Arras und die unvergleichlichen Gobelins von Paris, ist mir räthselhaft. Warum durfte dies keine Frauenarbeit sein? — Die Stickerei dagegen ist die unbestritten älteste und weitverbreitetste Domaine der geschickten, unermüdlichen Frauenhände, und ihre Werkstätten finden wir in den Königspalästen, wie in den stillen, geweihten Klosterräumen. Zunächst war wohl die Ausschmückung der Gewandungen aller Art das Ziel, sowie der Wohnräume, dann später der Altäre der Kirchen, die Verzierung der Festsäle und Prunkgemächer zuerst in Form von Teppichen und Decken, dann durch Nachbildungen berühmter Gemälde. Die Weberei in Assyrien und Babylonien stand bereits auf hoher Stufe. Die Gewänder der Frauen von Babylon waren weit und breit berühmt, sowohl der Farben als Muster wegen, und wurden hoch bezahlt in allen Landen; ebenso die Gewebe der Meder, die persischen Teppiche, die Wundergespinnste von Kaschmir und Bagdad.

Unter den Stickerinnen der verschiedenen Zeiten und Völker finden sich vornehme Namen; Spinnen, Weben, Sticken waren und blieben Jahrhunderte lang die Beschäftigungen der edelsten Frauen. Es liest sich wie ein Märchen, daß Gudrun die Geschichte der Vorfahren Siegfried's in ein Gewand zu weben verstand, Brünhild die kostbarsten Säume zu sticken wußte, und der Kunsthistoriker Guhl erzählt in seinem Buche von den Frauen in der Kunstgeschichte von dem Wunderwerk einer um 1240 gestickten Haube, auf der die Eroberung Troja's und die Heldenthaten König Karl's und seiner Gefährten Roland, Turpin und Oliver dargestellt worden waren. — Meßgewänder und Mäntel und Kleider stickten und verzierten, oft mit Perlen und Edelsteinen, die Gemahlin Hugo Capets, die Aebtissin Mathilde, die Kaiserin Kunigunde, Mathilde, Tochter des Grafen von Flandern, englische Prinzessinnen und französische Edeldamen. —

Die sächsischen Frauen galten nach dem öffentlichen Zeugnisse des Bischofs Adelhelm als besonders geschickt und fleißig in der Kunst der Stickerei in Leinen und bunten Fäden. Aus den Frauenklöstern gelangten wahre Schätze an derartigen Arbeiten in die Welt. Die Stickereien einer Patrizierin aus Mailand, Katharina Cantonie, um 1560, konnte man für Malereien halten und obendrein waren sie auf beiden Seiten von gleicher Schönheit. Auch werden im mailänder Dom kostbare Stickereien einer vornehmen Bologneserin, Antonia Pellegrini, aufbewahrt, die 1628 noch lebte. Eine Jüdin in Venedig, Grazia genannt, soll besonders wundervolle Blumen und Fruchtstücke gestickt haben. Auch die Tochter des Königs Christian IV. von Dänemark, nachherige Gräfin Ulefeld, eine eben so schöne, als edle und geistvolle Frau, hat kunstvolle

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-848334-189111089/fragment/page=0001

Nadelarbeiten, aber auch Malereien geliefert, ebenso die gelehrte Holländerin Margarethe Godewich.

Die Kunst des Ausschneidens mit der Scheere wurde vielfach in Frankreich, Holland und Deutschland geübt; eine der bedeutendsten Künstlerinnen in diesem eigenartigen Fach war Anna Rozee in Leyden. Aber man schnitt damals von weißem Papier die kleinen Portraits, Landschaften und Thiergruppen aus und klebte sie auf schwarzen Grund. Bei der späteren Silhouette verfuhr man umgekehrt. Eine der geschicktesten Ausschneiderinnen neuester Zeit, deren Arbeiten hochpoetisch sind, ist Fräulein Klara v. Dinklage. Ihre stille Werkstatt liegt in einem glücklichen Heim auf Campe in Ostfriesland; sie ist die jüngere Schwester der bekannten Schriftstellerin Emmy v. Dinklage. —

Die Reihe der Namen der malenden Frauen ist lang bis zur Stunde; der enge Rahmen dieser kleinen Skizze gestattet nur wenige zu nennen. — Anfangs beschränkte sich die Thätigkeit der malenden Frauenhände nur auf Ausschmückung der Manuskripte mit Miniaturen, sowie später der frommen Bücher überhaupt. Diese stillen, fleißigen Arbeiterinnen lebten meist hinter Klostermauern. Die erste berühmte weltliche Werkstatt, in der eine Frau herrschte, war die der Niederländerin Margarethe van Eyk, die Schwester des gefeierten Brüderpaares Hubert und Jan van Eyk in Gent. Während die Erfindungen der Brüder die Technik der Oelmalerei, — und ihre großartigen und von wahrer Frömmigkeit durchdrungenen Schöpfungen eine Welt in Aufregung versetzten, schuf der Pinsel der Schwester die schönsten und zartesten Miniaturen zu Orevier's geistlichen Manuskripten. Eine nicht minder bedeutende Miniaturmalerin scheint die Karthäuser Nonne Margarethe in Nürnberg gewesen zu sein (1459 bis 1470), von der man erzählt, daß sie acht Foliobände geistlicher Gesänge in gothischen Buchstaben niedergeschrieben und mit Miniaturbildern verziert hat. Die Stadtbibliothek Nürnbergs bewahrt noch einige Bände.

Landwirthschaft. Garten.

Zur Bekämpfung der Kartoffelkrankheit schreibt die Zeitschrift des Landw. Centralvereins der Provinz Sachsen: Infolge der vielen Niederschläge hat im gegenwärtigen Jahre die Kartoffelkrankheit auf unseren Feldern gehaust und Verluste von Tausenden und aber Tausenden sind dadurch entstanden. Die diesjährigen Erfahrungen mahnen uns daran, bei der Bekämpfung dieses Feindes in energischer und umsichtiger Weise vorzugehen. Die Kenntniß der Ursache wird uns bei der Bekämpfung derselben wesentlich unterstützen. Bekanntlich wird die Kartoffelkrankheit hervorgerufen durch einen mit den Schimmelpilzen verwandten Pilz, die Peronospora infestans. Ein naher Verwandter desselben ist die Peronospora viticola, welche den „falschen Mehlthau" oder die „Befallkrankheit" des Weinstockes hervorruft. Gegen diese Krankheit ist nun seit einer Reihe von Jahren in Frankreich und neuerdings auch in Deutschland das Bespritzen der Blätter mit sog. Bordeaux-Brühe, einer Mischung von Kupfervitriollösung mit Kalkmilch, und zwar mit gutem Erfolge verwandt worden. Es lag der Gedanke nahe, daß das gleiche Mittel auch gegen die Kartoffelkrankheit sich als wirksam erweisen würde, und eine Reihe diesbezüglicher Versuche sind bereits angestellt worden. Das Ergebniß derselben ist ein durchaus ermuthigendes. In der französischen Versuchsstation Gambloux hat die Anwendung der Bordeaux-Brühe den Prozentsatz kranker Knollen von 30 auf 7 herabgedrückt; weiterhin sind, namentlich von kleineren Landwirthen, in der Schweiz vielfach Versuche mit diesem Mittel ausgeführt, aus welchen hervorgegangen ist, daß dasselbe sich dann am wirksamsten gezeigt hat, wenn es 2- oder 3mal wiederholt wurde; ein solches Wiederholen zeigte sich günstiger, als eine Verstärkung der Lösung. Einen hochinteressanten Versuch veröffentlicht Sameck in den Tiroler landw. Blättern, aus welchem hervorgeht, daß der Ertrag an gesunden und kranken Knollen durch ein dreimaliges Bespritzen mit Bordeaux-Brühe verdoppelt, der Ertrag an gesunden Knollen allein sogar mehr als vervierfacht wurde. Derartige Resultate sollten uns zum Nachdenken und zu weiteren Versuchen anregen. Die Bordeaux-Lösung wird nach Sameck folgendermaßen zubereitet: Ein kg käufliches Kupfervitriol wird in 10 l heißem Wasser aufgelöst und die Lösung kurz vor dem Gebrauche mit 90 l Kalkmilch vermischt. Die Kalkmilch muß in so großer Menge zugesetzt sein, daß die entstandene Flüssigkeit nicht mehr sauer reagirt, wovon man sich durch Eintauchen von blauem Lackmuspapier, welches nicht dadurch gerötthet werden darf, überzeugen kann. Wird das Lackmuspapier noch gerötthet, so ist ein weiterer Zusatz von Kalkmilch erforderlich. Die letztere bereitet man sich, indem man 1½ kg fetten Kalk mit Wasser verrührt, die Flüssigkeit durch ein feines Sieb gießt und auf 90 l verdünnt. Das Bespritzen der Kartoffelfelder geschieht entweder mit einer eigens hierzu konstruirten sogen. Peronosporaspritze, oder in Ermangelung einer solchen vermittels einer gewöhnlichen, mit einer Versteubevorrichtung versehenen Gartenspritze, oder schließlich kann man sich auch einer Gießkanne mit Brause bedienen, doch ist immer darauf zu achten, daß keine Verstopfung stattfindet; auch muß die Vertheilung der Bordeaux-Brühe eine möglichst gleichmäßige sein, so daß sämmtliche Blätter von derselben getroffen werden, sonst ist die Wirkung des Mittels eine durchaus zweifelhafte. Am wirksamsten wird sich eine dreimalige Behandlung der Felder erweisen; die erste erfolgt zweckmäßig vor der ersten Hacke, die beiden anderen in Zwischenräumen von je 4 Wochen. Hoffen wir, daß im kommenden Jahre die Bespritzung der Kartoffeln mit Bordeaux-Brühe mehr um sich greifen und dadurch der Kartoffelkrankheit ein wirksamer Damm entgegengesetzt werden wird. Für große Kartoffelkulturen wird bei den heutigen Arbeiterverhältnissen das Verfahren allerdings recht schwierig sein.

Zur Konservirung der Kartoffeln. In einem Jahre, wo die Kartoffeln so hoch im Preise stehen wie in diesem, lohnt es sich schon, eine Arbeit zu ihrer guten Konservirung mehr anzustellen als in anderen Jahren. So z. B. zur Verhinderung des Auskeimens im Frühjahr, mit dem stets große Verluste verbunden sind, ein Eintauchen in Wasser, dem 2 Proz. rohe Schwefelsäure zugesetzt ist (also z. B. auf 20 l Wasser 400 g Schwefelsäure). Die Kartoffeln bleiben in dieser Flüssigkeit 10 Stunden liegen, werden dann getrocknet und eingemietet oder eingekellert. Auch während des Winters kann diese Manipulation noch vorgenommen werden. Die Kartoffeln verlieren durch dieses Verfahren ihre Keimfähigkeit, die Saat ist daher auszuschließen, und halten sich bis zur nächsten Ernte ohne wesentliche Verluste. Da das Verfahren einfach und billig ist, empfehlen wir, einen Versuch mit demselben zu machen.

*

Verwerfen durch Mutterkorn. Wir haben bereits vor längerer Zeit darauf aufmerksam gemacht, daß in diesem Jahre das Mutterkorn besonders stark namentlich im Roggen, stellenweise aber auch in der Gerste eingetreten ist. Da nun beim Reinigen des Korns der größte Theil des Mutterkorns mit in das Hinterkorn übergeht, wird dieses, welches meistens in der eigenen Wirthschaft des Landwirths zur Verfütterung gelangt, besonders reich an Mutterkorn sein. Aber schon in verhältnißmäßig geringen Mengen im Futter vertreten wirkt das Mutterkorn nachtheilig auf die Gesundheit, bei tragenden Thieren ruft es sehr leicht Frühgeburt hervor. Bevor der Landwirth sein Hinterkorn verfüttert, überzeuge er sich also, ob auch größere Mengen von Mutterkorn vorhanden sind.

*

Zu heftiges Sausen der Kälber ist mit bedeutenden Nachtheilen verbunden, einmal gelangt die Milch hierbei nur theilweise direkt in den Labmagen, wo sie allein verdaut wird, andererseits ballen sich die zu großen Mengen Milch, welche auf einmal in den Magen gelangen, dort leicht zu einer schweren unverdaulichen Masse zusammen. Um dieses zu verhindern, versetze man die Milch mit Haferschleim, wodurch das Gerinnen zu einem großen Klumpen verhindert wird; auch Leinsamenschleim, Erbsenmehlsuppe thun in dieser Beziehung gute Dienste. Für langsames Trinken muß stets, sei es durch geeignete Trinkgefäße, sei es durch Hineinstecken eines Fingers ins Maul während des Sausens, gesorgt werden.

*

Schlecht verzinnte Rahmsatten tragen in hohem Maße dazu bei, die Qualität der Butter zu vermindern. Nach den genauen hierüber von Dr. Weigmann angestellten Versuchen bildet sich eine Verbindung der Milchsäure mit dem Eisen, welche bewirkt, daß die Butter in frischem Zustand ölig ist und bald darauf talgig wird, und zwar umsomehr, je mehr der Rahm gesäuert wurde. Auch die Buttermilch nimmt einen unangenehmen stechenden Geschmack an. Wo diese Fehler auftreten, da untersuche man die Milchgeschirre, ob nicht die Ursache in der mangelhaften Verzinnung zu entdecken sei.

*

Holzwolle in Hühnerställen. Die Zeit, wo unser Geflügel immer mehr auf den Stall angewiesen ist, rückt heran, da möchten wir unsere Leser daran erinnern, von wie großer Bedeutung Reinlichkeit und frische Luft für die Leistungsfähigkeit der Thiere ist, ebenso wie die genügende Wärme. Ganz besondere Beachtung für diese Zwecke verdient die Holzwolle. Sie ist ein sehr schlechter Wärmeleiter, kann daher namentlich dazu dienen, um die Wände des Hühnerstalls dicht und warm zu machen. Das Ungeziefer

hält sich wegen des Harzgeruches ungern in der Holzwolle auf. Als Streu verdient sie den Vorzug vor Stroh, Laub und ähnlichem Streumaterial einmal aus dem genannten Vortheil betreffs des Ungeziefers, andererseits weil sie die Feuchtigkeit besser aufsaugt, festhält und den Dünger nicht so schnell zur Fäulniß gelangen läßt.

*

Eine neue Krankheit des Geflügels. In der Provinz Posen folgte der bekannten dort aufgetretenen Diphtheritis des Geflügels eine neue unbekannte Krankheit, welche große Verheerungen anrichtet. Die von ihr befallenen Hühner werden plötzlich vom Tode ereilt. Die Enten wurden zunächst lahm, dann fielen sie bald todt um, während bei Hühnern und Gänsen vor dem plötzlichen Tode keinerlei Krankheitszeichen auftraten. Hoffentlich gelingt es bald, den Charakter und die Ursachen dieser verheerenden Krankheit aufzufinden.

Fleischmehlfütterung für Hühner. Auf verschiedene Anfragen bezügl. einer Bezugsquelle für das in einem kürzlich veröffentlichten Artikel als zweckmäßiges Hühnerfutter bezeichnete Fleischmehl bemerken wir, daß solches u. a. zu beziehen ist von der Firma Rittmeyer's Wittwe in Göttingen.

*

Birnen auf Weißdorn. Bei dem Herbstschnitt der Weißdornhecken ist es praktisch, ca. alle zwei Meter einen starkwüchsigen Sproß stehen zu lassen, um hier Birnen darauf zu okuliren. Einmal wird hierdurch die Hecke nutzbar gemacht, andererseits gewinnt sie dadurch an Ansehen ganz beträchtlich. Zum Okuliren benutzt man mittelstarkwüchsige Sorten. Da die Augen etwas schwerer anwachsen wie bei anderen Unterlagen, muß das Okuliren mit besonderer Vorsicht geschehen.

Hauswirthschaft. Gesundheitspflege.

Verlust des Fleisches an Nährwerth durch Pökeln. Die Ansicht, daß Einpökeln das Fleisch kräftiger mache, ist eine ebenso verkehrte wie verbreitete. Wie groß die Verluste durch das Pökeln sind, das hat in jüngster Zeit Polenske festgestellt. Er pökelte Rindfleisch, welches genau auf seinen Nährwerth untersucht war, in eine Lake ein, die aus 1½ kg Kochsalz, 15 g Kalisalpeter, 120 g Zucker und 6 kg Wasser bestand und fand, daß zwar das Gewicht bis zum dritten Monat zunimmt und zwar bis 12 Proz., daß aber durch die Lake dem Fleische entzogen wurden:

	Stickstoff	Phosphorsäure
nach 3wöchentlicher Pökelung	7,77 Proz.	34,72 Proz.
„ 3monatlicher „	10,08 „	54,46 „
„ 6monatlicher „	13,78 „	54,60 „

Hieraus geht hervor, daß das Pökelfleisch ganz bedeutend geringeren Nährwerth besitzt wie frisches Fleisch, nicht allein wegen des Auslaugens der Nährstoffe, sondern auch weil das Gewicht durch das Salz bedeutend vermehrt wird, man infolgedessen in einem Pfunde weit weniger Fleisch kauft.

*

Hammelfleisch mit Sardellensauce. Ein sehr wohlschmeckendes, leicht herzustellendes Vorgericht wird folgendermaßen zubereitet: eine kleine Hammelkeule, von der man vorher das Fett möglichst abgeschnitten, wird tüchtig geklopft und dann gekocht. Darauf wird Butter und Mehl geschwitzt, von der Bouillon zur Sauce genommen, damit dieselbe abgerührt, sodaß sie ziemlich rundlich wird. Dann kommen fein gehackte Sardellen und Kapern hinzu; hat man letztere nicht zur Hand, kann man auch ganz fein geschnittene Essiggurken nehmen. Das gekochte Fleisch wird in dünne Scheiben geschnitten, auf eine Schüssel gelegt und die Sauce darüber gegeben. Am besten giebt man abgekochte Kartoffeln zu diesem Gericht.

*

Beim Einkauf von Fischen muß man in erster Linie darauf sehen, daß man gesunde erhält. Von einheimischen Flußfischen kaufe man nie todte Exemplare, sondern lasse die Fische erst vom Fischhändler schlachten. Bei den Seefischen, welche im todten Zustande in den Handel gebracht werden, muß man streng darauf achten, daß dieselben nicht riechen und ihre natürliche Farbe besitzen. Fische, welche fettes oder schleimiges Fleisch besitzen, sind auf alle Fälle zu verwerfen, denn sie sind schlecht und ungenießbar. Gesunde Thiere haben zwischen den Muskelschichten einen weißen geronnenen, dem Eiweiß ähnlichen Stoff. Karpfen kaufe man nicht, wenn man bei ihnen eine bleiche Farbe oder eingesunkene Augen wahrnimmt. Fleckige oder auf dem Rücken mit Schleim überzogene Karpfen sind stets krank und demnach gesundheitsschädlich. Beim Einkauf von Lachs muß man darauf sehen, daß das Fleisch desselben nicht gelb oder braun gefleckt, sondern roth gefleckt ist. Stockfisch, welcher eingesalzen und an der Luft gedörrt ist, muß weiß und nicht röthlich sein, auch darf guter Stockfisch keine Flecken und keinen Schimmel besitzen, sowie keine weiche Konsistenz haben.

*

Weintrauben in Essig. Man nimmt hierzu die dicken rothen Burgunder-Trauben, welche die Größe von Kirschen haben. Auf ein Pfund Beeren nimmt man ein Pfund Zucker, ⅜ l guten Weinessig, etwas ganzen Zimmt und Gewürznelken. Der Essig wird mit Zucker und Gewürz kochend gemacht und siedend über die Beeren gegossen; nach 24 Stunden wird er nochmals aufgekocht und nach abermals 24 Stunden zum letztenmal. Jedesmal wird er heiß über die Beeren gegossen. Beim letzten Aufkochen läßt man den Saft so lange auf dem Feuer, bis er anfängt steif zu werden. Die Früchte werden in Gläsern aufbewahrt, welche man mit Papier zubindet.

*

Eiweißpudding. Da beim Verbrauch von Eiern sehr häufig nur das Gelbe derselben an Speisen benutzt wird, sammelt sich leicht eine ganze Menge Eiweiß an, zu dessen Verwendung eben genannter Pudding sich sehr empfehlen läßt. Man nimmt zu diesem ½ l Milch, die man mit Zucker, einem Stückchen Vanille und etwas gestoßenen Mandeln aufkocht. Dann rührt man 1 Neuloth in Milch aufgelöster Stärke daran und läßt diese gar kochen. Dann rückt man den Topf auf eine weniger heiße Stelle des Herdes, schlägt etwa 5 Eiweiß zu ziemlich steifen Schnee, rührt denselben zwischen die noch dampfende Masse, bis alles gut vermischt ist, und füllt es zum Erkalten in eine Porzellanform, die man vorher in kaltem Wasser, oder mit solchem bis an den Rand gefüllt hat stehen lassen, da sie dann viel besser ausläßt. Eine Fruchtsauce eignet sich am besten als Beigabe zu diesem Pudding.

*

Melonenkürbis in Essig und Zucker. Der Kürbis wird zeitig abgenommen und dann zum Nachreifen an einen kühlen trockenen Ort gelegt. Wenn er gelb geworden ist, schält man ihn, schneidet ihn durch, entfernt die Kerne und das innere Weiche mittels eines silbernen Löffels und schneidet ihn in Stücke von Fingers Länge und Dicke. Dann legt man die Stücke in ein tiefes Gefäß, gießt guten kalten Weinessig darüber, daß sie davon bedeckt sind und läßt sie bis zum andern Tage stehen. Nun nimmt man auf ein Pfund Kürbis dreiviertel Pfund Zucker, läutert diesen, giebt etwas Essig zu und kocht die Kürbisschnitte langsam und vorsichtig bis sie glasig werden. Man darf immer nur wenig auf einmal in den Zucker thun, damit sie nicht zu weich werden. Dann läßt man den Saft noch etwas einkochen unter Zusatz von geschältem Ingwer (auf einen großen Kürbis rechnet man 50–75 gr) und gießt ihn etwas verkühlt über den Kürbis. Sollte der Saft nach ein paar Tagen nicht rund genug sein, so kann man ihn nochmals aufkochen. Der so eingemachte Kürbis hat eine herrliche goldgelbe Farbe; ein Zusatz von Zimmt oder Nelken macht ihn grau.

*

Petersilien-Zuchttopf. Unter allen Küchenkräutern ist wohl die Petersilie mit das wichtigste, da es nicht nur zur Bereitung, sondern auch zur Ausschmückung der verschiedenen Speisen dient. Zu ersterem Zweck kann zur Noth noch die getrocknete Petersilie dienen, nicht aber zu letzterem. Es ist also für jede Hausfrau wünschenswerth, den ganzen Winter hindurch grüne Petersilie zu besitzen. Sehr brauchbar ist zu diesem Zweck der in Frankreich fast allgemein gebrauchte Petersilien-Zuchttopf. Derselbe ist aus Zinkblech gearbeitet und besitzt eine größere Zahl seitlicher Löcher. Zunächst werden einige Scherben in den Topf gethan, etwas Erde und dann bei den Löchern Petersilienwurzeln derart hineingelegt, daß sie mit den Köpfen vor die Löcher zu liegen kommen, dann wieder Erde bis zu den nächsten Löchern nachgefüllt, wieder Wurzeln u. s. w. Zum Schlusse werden noch einzelne Wurzeln mit den Köpfen nach oben eingepflanzt. Mit Hilfe dieses Apparates, welcher käuflich von Baumschulenbesitzer W. Fürst, Frauendorf bei Pilsthofen zu beziehen ist, kann jede Hausfrau leicht während des ganzen Winters sich den Bedarf an Petersilie selbst ziehen.

*

Plüschteppiche reinigt man sehr leicht, wenn man dieselben, nachdem man sie gut ausgeklopft, auf der Erde ausbreitet und mit einigen Händen voll gut ausgedrücktem, frischem Sauerkraut abreibt. Es wird nicht nur der Staub hinweggenommen, sondern sämmtliche Farben erhalten ein ganz frisches Aussehen.

*

Gardinen, Spitzen und andere Stoffe färbt man am allerbesten sahnfarbig, wenn man der Stärke ein halbes Liter Wasser, worin für 20 Pf. Rhabarberwurzel aufgelöst ist, beifügt. Die Farbe erhält dann den hübschen matten Ton der Sahnfarbe, den weder Safran noch Thee und andere Färbemittel hervorzubringen vermögen.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-848334-189111089/fragment/page=0002