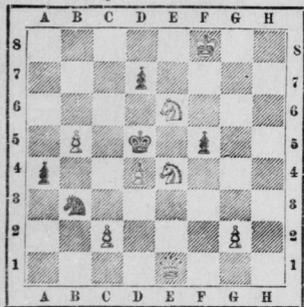


Schach. Bearbeitet von E. Schallopp. Aufgabe Nr. 518. Von S. Rebanoff in Berlin.



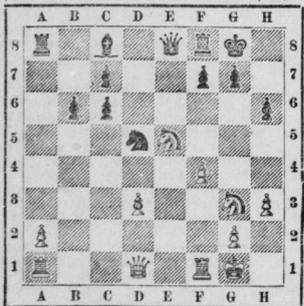
Weiß zieht an und legt im 3. Zuge matt. (8+5.)

Aufgabe Nr. 519.

Von demselben. Weiß (6): Kd3, Dg7, Td4, Sd5, Bb3, c2. Schwarz (5): Ke2, Bc3, c6, e7. Weiß zieht an und legt im 2. Zuge matt.

Endspiel Nr. 74.

Das Septemberheft des Chess Monthly, welches Spiel und Lebensbeschreibung des englischen Schachfreies nobilitarischen Rev. G. A. MacDonnell bringt, verpröbt bei dieser Gelegenheit das nachstehende, im Jahre 1861 von ihm gegen den verstorbenen E. C. Boden genannte Endspiel, welches 1. 3. von der „Schachzeitung“ mitgeteilt und, einer glänzenden Erläuterung entsprechend, als „der Schöner“ bezeichnet wurde. (Weiß: MacDonnell; Schwarz: Boden.)



(11+12.)

Die Partie nahm folgenden Verlauf:

- 18. Del-15 f7-f6 Er drückt Matt; um meum der König den Winter nimmt, so gewinnt Schwarz durch Sd5-f4+.
19. Se5-e6 De3-e3+
20. Kgl-h2 Tf3-d3
21. Tf1-e1
22. Ta1-d1 De3-d3:
23. Sg7-e7 Ksg-h3
24. Dh5-f7! Le3-h3!
25. ... Dec-d1:
26. Sg2-h5!! Tf3-g3
27. Se7-g6: Ta8-g3:
28. Te2-c6 Aufgegeben.

Winnungen.

- Nr. 507. Von W. Reigl in Wien. Weiß (10): Ka1, De3, Tb5, h6 Le7, c3, Sd3, e5, Bd5, f6; Schwarz (9): Ke5, Dd5, Lg8, Sd3, Bb4, b7, c6, f7, h4; 2 Zug.
1. Dc3-a1 f7-e6; (Hauptspiel) 2. d5-e3+
1. ... Dd6-e7; 2. Del-e7+ -- 1. ... Lg8-h7 2. Sd8-f7+ -- 1. ... Sd2-f4 2. Del-e2+ -- 1. Sd3-f2 g1 (c2) 2. Del-g5(+)+ -- 1. ... b7-h6 2. Sd8-e5+ -- 1. ... e1-c3 2. Del-c3+.

Wichtig angegeben von Georg Rumprecht in Bremen, Fritz Köster in Leipzig, Koch in Gargeroede, L. Schildbauer in Halle.

Für die Redaktion verantwortlich: Hermann Jordan in Halle.

Die Aufgabe hat anscheinend für einen Zweifler mit nur 7 Varianten etwas sehr viel Material; doch ist dem gegenüber die Patterson und Figurennoten im Hauptspiel in Betracht zu ziehen. Man wird finden, daß in diesem alle weißen Steine (mit alleiniger Ausnahme des Königs) notwendig sind, und daß dem schwarzen König sein Feld nur mehr als eine Weile verwehrt ist.

- Nr. 508. Von Hugo Löwentz in Prag. Weiß (9): Ka2, Dh7, Se7, Bd1, h7; Schwarz (5): Ke5, Bd5, f6; 3 Zug.
1. Se7-f6 Ke5-d5 1. ... d6-d5
2. Dh7-h7+ Kd5-e4, e6 2. Dh7-g7 Ke6 f6:
3. Dh7-h3, Sf6-g7+ 3. Dg7-g4+.

Richtig angegeben von Georg Rumprecht in Bremen, Fritz Köster in Leipzig, Koch in Gargeroede, L. Schildbauer in Halle.

- Nr. 509. Von Fritz Köster in Leipzig. Weiß (7): Kk1, Dg2, Sd4, e5, Bb4, h4, h7; Schwarz (5): Ke5, Bd5, e4, f7, h6; 3 Zug.
1. Kk1-e2 Ke5-f4 1. ... Ke5-d4:
2. Dg2-h2+ Kf4-g4, e3 2. Dg2-h2+ e1-e3, Kd4-e5, e4
3. Sc5-f6, Dh2-d2+ 3. Df2-f4, f6, c5+.

Richtig angegeben von Georg Rumprecht in Bremen, Koch in Gargeroede, L. Schildbauer in Halle.

- Nr. 510. Von Dr. Deder in Chicago. Weiß (6): Kk5, Da1, Ta8, Lb5, Sg8; Schwarz (2): Kh7, Sg8; 2 Zug.
1. Ta7-ab Kh7-g7 1. ... Se2-f6+
2. Da1-g4+ 2. Sg8-f6+.

Richtig angegeben von Georg Rumprecht in Bremen, Fritz Köster in Leipzig, Koch in Gargeroede, L. Schildbauer in Halle.

Die Aufgabe hat die äußerliche Eigenschaft, daß sämtliche Steine auf Randfeldern liegen, und daß eine Drehung um 90 oder 180 Grad die Stellung unverändert läßt.

Kleine Mitteilungen.

Frankfurt a. M. Der hiesige Schachverein „Anderßen“, der in der Neuen Wälderstr. Nr. 82 ein eigenes schönes Heim besitzt, beschäftigt im Winterhalbjahr 1891/92 mehrere Wochen mehr als andere zur Förderung des Interesses für das Schachspiel einzusetzen. Am 28. Sept. spielte E. Schallopp daselbst gleichzeitig 20 Partien; der Kampf währte 5 Stunden und hatte das Ergebnis, daß der Teilnehmer 19 Partien gewann, 1 verlor u. 2 remis machte. Für hundert haben Fritz (Alefels) und Wilkes (Kempys) Proben im Gedächtnis-Spiel ausgeführt.

Schachbrettskafeln.

(Aufschriften zu schicken an E. Schallopp, Stealitz bei Berlin.) Berlin (S. A.). Neben Schachbrettskafeln, stellen wir hierdurch mit, das die Jäger Aufgabe Nr. 508 in Nr. 29 dieser Zeitschrift vom 19. Juli) anstehenden Wänsel sich durch Fortsetzung des B33 und Bewegung des Bg2 nach g4 b fetigen lassen. Nach 1. Le-d5 Ka1-c3 2. Dg2-d5+ fällt nun allerdings die Möglichkeit Ke5-f6, 2. g2-g4+ fort; doch bleiben die beiden Stellungen Ke5-d6: 3. Sd8-f7+ und Ke5-d4: 3. Dd5-f6+ (welch letztere wir bei der Lösung vorzuziehen in Betracht ziehen). Die Aufgabe hat dann also folgende Lösung:

- Weiß (9): Ka1; Dg9; Le4; Sb6, d8; Ba3, b4, e2, g4. Schwarz (7): Kd4; Lb3; Sc7, e7; Bc3, g3, h5.

Weiß zieht an und legt im 2. Zuge matt. (Lösung 1. in Nr. 26 vom 6. Sept.)

Wien (S. A.). 514 nicht ganz vollständig; Sie vergessen e5-d4:.

Bremen (S. A.). In 516 übersehen Sie, daß auf 1. Del-h1+ Schwarz den Turm auf e4 antwortet. Bei 517 haben Sie wohl nicht alles ganz genau aufgeschrieben; wir erlauben uns nochmalige Erinnerung der Lösung.

Halle (S. A.). In 516 ignorierte Ihr Zug 1. Del-a5 an Tg1-g3. 517 richtig.

Räthsel.

Diamanträthsel.

Von -s in Halle.

a a a
a b b b b
e e e e e e e
e e e f f f f f f
g h h h h h h h h h h
i l l l l l l l l l l
o o r r r r r r r
p p p p p p p
q u z

Sind nach dem Muster und mit den Buchstaben vorgezeichneter Figur gefunden worden. 1. ein Buchstabe, 2. eine deutsche Stadt, 3. ein berühmter Dichter, 4. ein gewöhnlicher Fisch, 5. eine amerikanische Zinsleihenart, 6. ein Wälsler Inbegriff, 7. eine englische Substantivbildung, 8. ein Seeräuberhieb, 9. ein weiblicher Name, 10. ein Steinart der Röm. 11. ein Buchstabe, 12. ein Gegenstand der lehrreiche und wälscherische des Wälsche.

Auflösungen folgen in nächster Nummer.

Auflösungen der Räthsel in voriger Nummer.

Der Charakter: Limonade.

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

Blätter fürs Haus.

Beiblatt zur Saale-Zeitung.

Nr. 40. Halle a. d. S., Sonntag den 4. Oktober 1891.

Die Getränke und deren Einfluß auf das Volkswohl.

Von Dr. Julius Lang.

„Der Mensch macht's wohl eine Weile ohne Speise, aber nicht zwei Tage ohne Trank.“ Dieser altbewährte physiologische Grundgedanke enthält das A und O der Nahrungskunde und läßt uns im Besonderen die Bedeutung der Getränke für die Ökonomie des menschlichen Körpers ahnen, ohne indessen dabei etwa den Jüngern der alkoholischen Heillehre als Glaubenssatz dienen zu wollen. Die Getränke, im weitesten Sinne des Wortes aufgefaßt, sind das treibende Element, das verbindende und lösende Prinzip nicht nur für den einzelnen tierischen Organismus, sondern auch für die Gesamtheit der menschlichen Wesen, und wie erst die Flüssigkeitsaufnahme die Verdauungsfähigkeit des Einzelnen ermöglicht, fortsetzt und im Laubenden erhält, so hilft auch im gegenseitigen Anpassungsbestreben innerhalb der menschlichen Gemeinschaft ein „guter Trunk“ über manche Klümpen und Stützen leichter hinweg und schwierige soziale Probleme erscheinen in freundlicherem Lichte, wenn der „harte Bissen“ durch eine kleine Dosis „Sorgenbrecher“ verdaulich gemacht wird.

Aber wie selbst in der kältesten Hülle allermodernen Schmittes nur ein nackter menschlicher Körper steht, so ist die Grundlage aller Getränke, von der unschuldigen Milch an bis hinauf zu dem herzerbeizenden Champagner, das vielgeschmähte und doch unentbehrliche Wasser. Der Anspruch jenes alten Weisepöfles Thales: Ariston men hydor, zu deutsch etwa: Wasser ist das halbe Leben, hat bis auf den heutigen Tag sich als zutreffend bewährt.

Worn aber besteht die so hohe Bedeutung des Wassers? Betrachten wir das Wesen desselben nur, soweit es als Getränk in Frage kommt, so sind die vielfältigsten physikalischen und chemischen Prozesse im Körper nur durch Vermittelung des eingeführten Wassers möglich. Besteht doch der menschliche Körper fast aus 70 Proz. Wasser, und selbst die härtesten Teile desselben enthalten davon noch mehr oder weniger erhebliche Mengen, so die Knochen 10 Proz., und selbst der Zahnschmelz, der am Stahl feilen giebt, noch 0,2 Proz. Da der Mensch täglich im Durchschnitt etwa 2 l Wasser — durch die Atmung, durch Haut und Nieren — ausscheidet, so muß er dafür Ersatz schaffen, was aber nicht durch das Getränk allein geschieht, sondern auch durch die Nahrungsmittel, von denen die meisten äußerst reich an Wasser sind, so z. B. Hühnerlei 70 Proz., Fleisch 50 Proz., Gemüse 80—90 Proz. Noch in anderer Beziehung ist das Wasser von großer Wichtigkeit, indem es infolge seines Gehaltes an Kalzium und Magnesiumsalzen mithilft, den Bedarf unseres Knochengerüsts an diesen Stoffen zu decken. Daher erfüllt das abgekochte Wasser, wo diese Salze ausgefällt sind (Kesselfeinst), nur unvollkommen seinen Zweck. Ist nun der Verbrauch des Wassers stärker als die Zufuhr, so kündigt sich das durch das bekannte Gefühl des Durstes an, das durch Trockenheit des Schlundes entsteht. Daß das Trinkwasser sehr rein sein muß, sei als selbstverständlich nur nebenher erwähnt. Von größerem Interesse ist die Frage nach dem Raum, Wasser und Wein des Wassertrinkens. Hier gilt die einfache Regel: Trinke, was oft und wie viel du willst und — kamm!; denn wer vernünftig wohl sich einen „neutralen“ Stoff in Uebermaß genießt! Nur unmittelbar vor, während und nach einer Mahlzeit sind größere Mengen zu verwenden, weil die Verdauungssäfte zu stark verdünnt und dadurch in ihrer Wirksamkeit beeinträchtigt werden. Die Verhinderung des „nackten Wassertrunks“ von feinen eingeweichtem Saft in indessen mit Vorbehalt aufzunehmen.

Dem Wasser in hygienischer Beziehung am nächsten stehend ist die Milch, die vor jenem noch das vorans hat, daß sie

ein Nahrungsmittel par excellens und das einzige Nahrungsmittel ist, das für sich allein vollständig zur Ernährung auszureichen vermag. Dafür liefern die Säuglinge den besten Beweis. Es giebt aber auch gewisse Volkstämme, die fast nur von Milch leben, so die Bauern in Schweden und Norwegen, die Bewohner Kurdistan's, die Beduinen Arabiens u. a. Solch idyllische Genügsamkeit für den modernen Kulturmenschen auch nur als nachahmenswerth zu bezeichnen, wäre Thorheit. Giebt es doch eine große Anzahl von Personen, die Milch überhaupt nicht „vertragen“, welche Behauptung oft ungläubigem Gähnen begegnet, unter viele nicht bezweifeln können, wie dieses leichteste aller Nahrungsmittel beißendlich werden könne. Der Käsestoff der Milch gerinnt aber im Magen zu größeren oder kleineren Klumpen, die zu ihrer Bewältigung eine rege Verdauungsfähigkeit erfordern. Nun ist aber ein vollwertiger Magen an stärkere Reizmittel gewöhnt, die milde und reizlose Milch vermag ihn nicht zu hindervoller Thätigkeit anzuregen. Da dieser Uebelstand durch Zusatz von wenig Cognac oder durch gleichzeitigen Genuß von etwas trockenem Zwieback oder Brot meist gehoben wird, so sollte doch der Milch als Nahrungsmittel und Heilmittel eine größere Beachtung zugewandt werden, wie sie selbste in der That voll und ganz verdient.

Eine Mittelstufe zwischen den bisher erwähnten unschuldigen und den stärker erregenden Getränken, wie Kaffee, Thee und dem Alkoholismus nimmt die Fleischbrühe ein. Diefelbe galt lange Zeit und ist in Lateinreien auch heute noch als ein vorzügliches Nahrungsmittel. Die moderne Wissenschaft ist ihr aber hart zu Liebe gegangen und hat in den bezüglichen Anschauungen einen umschlag radikalster Natur erzeugt. So äußert sich Birchow in der Abhandlung „Ueber Nahrungsmittel“: „Fleischbrühe ist weder an sich ein Nahrungsmittel, noch kräftig. Wenn man das ganze Fleisch kocht und davon Brühe bereitet, so macht man jenes zum großen Theil unbrauchbar, ohne in der Brühe Ersatz zu finden.“ Der kürzlich verstorbenen Sanitätsrath Niemann sieht in seiner drastischen Weise in der Fleischbrühe nur „heißes, durftmachendes Salzwasser“, und in der Fleischsuppenfabrik überhaupt nur „gewohnheitsmäßige Warmauflösungsmittel mit dem Köffel, an Nährwertigkeit weiterem mit der bekanneten Hebel'schen Kieselsteinbrühe.“ In der That ist der Nährwerth der Fleischbrühe ein äußerst geringer, die Bedeutung derselben aber als Erregungs- und Genußmittel für Kranke und Genesende immerhin eine so erhebliche, daß sie für gewisse Zwecke durch nichts anderes zu ersetzen ist.

Kommen wir nun zu den eigentlichen Genuß- und Trostmitteln, so steht obenan der Kaffee, jenes nervenerregende, in Palast und Hütte gleich hochgeschätzte Getränk, ohne welches das moderne Zeitalter nicht mehr bestehen zu können vermeint; in der That schon eine gelinde „Sucht“, ein schwacher Abgang ihrer großen Schwärmer, Morphismus, Cocainismus, Antipyrinismus — Coffeinismus! Denn wer vernüchte ohne den gewohnten Morgecentrum an die Tagesarbeit gehen und weisen Lebensgeister jenseit nicht nach der Auffrischung durch den Nachmittagskaffee! Und selbst einmal das gewohnte Kaffee, so stellen sich Müdigkeit und Unbehagen ein — Abmühenerscheinungen, wie, nur in verstärkterem Grade, auch der Morphismus sie zeigt, dem die geliebte Spritze entgegen wird. Da der wirksame Bestandteil des Kaffees, das Coffein oder Thein, ein Gift ist, so kann theoretisch betrachtet die gewohnheitsmäßige Einfuhr derselben auf den menschlichen Organismus nicht ohne Einfluß bleiben. Die Erfahrung hat aber gelehrt, daß der Kaffeegeenuß unschädlich ist, so lange ihm in mäßiger Weise, zur rechten Zeit und in gesundheits-

guträglich Form gebildet wird: Morgens und etwa noch nachmittags eine Tasse, aber unter Rücksicht auf die nach Geschmack mit oder ohne Zucker. Der Kaffee unmittelbar nach der Mahlzeit genommen, vertreibt zwar die Müdigkeit, verzögert aber die Verdauung, wie jeder, der auf sich zu achten gewohnt ist, befähigen muß. Am Abend genossen, verdrängt er den Schlaf und die Nachtruhe sind die Bluthäufigkeiten habituelle Schlaflosigkeit. Im übrigen aber gehen die Ansichten auch der Hochgelehrten über die physiologische Bedeutung des Kaffees noch weit auseinander; unternimmt hier die Tallyrand nur zum Teil recht haben und die Behauptung, daß „der Kaffee heiß wie die Hölle, schwarz wie der Teufel, rein wie ein Engel und süß wie die Liebe sein muß.“

Analog dem Kaffee verhält sich der Thee. Der wirksame Bestandteil ist in beiden derselbe und die Wahl zwischen beiden ist daher reine Geschmackssache. Cacao und Chocolate verbinden mit der erregenden Wirkung noch einen hohen Nährwert, jedoch ist vorzügliche Nahrungsmittel darstellend. Von einem ganz anderen Standpunkt wird die alt völkisch angetraute anzusehen. Nicht liegt es in dessen in meiner Absicht, dieses Gebiet als „soziale Frage“ abzuhandeln. Vielmehr seien hier nur die Punkte hervorgehoben, die für das alltägliche Leben von Bedeutung sind. Im allgemeinen ist der mäßige Genuß von Alkohol ein nothwendiges Erregungsmittel der Verdauung, des Herzens und des Nervensystems, auch als Triebfeder der Willigkeit nicht zu unterschätzen. Die verschiedenen praktischen Anwendungsformen dieses Grundstoffes zeigen insofern in ihrer Wirkung auf den Menschen kein gleiches Verhalten. Das Bier, das sich allmählig zum allgemeinen Volksgetränk aufgeschwungen hat, enthält noch am meisten wirksame Nährstoffe, und ist, die gute Beschaffenheit vorausgesetzt, in mäßigen Mengen genossen, für Gesundheit, wie für Schwächliche ein gutes Nähr- und Stärkungsmittel. Der blühende Massentonikum aber kann nur schädlich wirken, hauptsächlich

dadurch, daß das Nahrungsbedürfnis herabgesetzt wird und damit dann die Ernährungsverhältnisse des Körpers beeinträchtigt werden. Der Alkohol kommt insofern im Bier, weil in zu geringen Mengen vorhanden (bis 4 Proz.), nur wenig in Betracht.

Noch weniger im Wein, dessen „herzerfreuende“ Wirkung den süchtigen Bestandtheilen (Cenanthin) zugeschrieben werden muß. Da dieselben in den besseren Weinoorten wirklich oder der Natur sind, so erklärt dies hinreichend die Tatsache, daß im allgemeinen der Wein, auch in größeren Mengen genossen, weniger böse Neben- und Nachwirkungen zeigt, als die anderen Alkohole. Nichtsdestoweniger kann hier ein Uebermaß ebenfalls schlimme Folgen haben, und auch vom ethischen Standpunkt aus behält Mirza-Schaffy recht, wenn er sagt: „Der ist nicht werth des Weines, der ihn wie Wasser trinkt.“

Das größte Unheil stiftet natürlich der Branntwein, dessen hoher Alkoholgehalt (bis 85 Proz.) voll und ganz zur Geltung kommt. Und nicht allein triff's den Schnapsbruder vom Saeh, dessen bekannstes Schicksal ja augenfällig ist. Auch der vornehme Schnapsstricker, der regelmäßig zum Frühstüd, „Seineweineberger“ u. seine ein bis zwei Vorkörner „gemüthig“, er verhält nicht minder sicher, wenn auch langsamer den zerstörenden Einflüssen des Alkohols, die vorzugsweise als Magen- und Hirnleiden gutate treten. Daß auch hier widerstandskräftige Ausnahmen vorkommen, ist selbstverständlich, wie den Getränken gegenüber überhaupt die Naturen sich äußerst verschieden verhalten, so daß allgemein gültige Regeln hier sich noch weniger aufstellen lassen, als in der Nahrungsmittelfrage. Bekanntere und Unbekanntere sind daher hier ebensoviele am Platze, wie auf anderen Gebieten menschlicher Erzeugnisse, und ob Wasser- oder Milchanatier, ob Verehrer des Gersten- oder Rebenjaßes — jeder mag nach seiner Façon selig werden.

Das Buhntier des armen Mannes.

Unter dieser Ueberschrift bringt die Zeitschrift „Blätter für Familienkunde“ einen Artikel, der der Beachtung werth ist. Die Sache selbst ist nicht neu, aber um ihrer Wichtigkeit willen kann sie nicht oft genug in Erinnerung gebracht werden; wir geben den kleinen Auszug hier wörtlich wieder.

Es ist schon so viel von der „Pfeife“ des armen Mannes und daß für diesen so „nothwendigen“ Schnapschen in Rechnungen und Parlamenten die Rede gewesen, daß ich mich oft gewundert habe, von wo den Herren „an grünen Tisch“ diese Weisheit gekommen. Und vielfach sind das auch „blinde“ Worte gewesen, die ganz anderes besagen sollten, als dem armen Manne zu helfen, denn in Wahrheit hat dieser wohl ohne Pfeife und Schnaps leben, aber nicht ohne die tägliche Nahrung. Die gelehrten Herren hätten für diese eher, als für Tabak und Trunk eine ganze Breche sollen; aber das, was das Hausstier des armen Mannes diesem leisten soll und ihm sein muß, ist noch von keiner Seite betont. Die Ziege und das Schwein sind die Nutztiere des Mannes mit wenig oder keinem Ader schon seit langen Jahren in Deutschland gewesen, denn sie vereinigen in sich alle Eigenschaften, die ein solches Nutztier haben muß, dasselbe darf nicht groß sein, um mit kleinem Stall vorlieb zu nehmen, nicht zu teuer im Ankauf, genugsam im Futter und muß in kurzer Zeit Ertrag geben. Diese Eigenschaften finden sich aber noch bei einem anderen Thiere, das in Frankreich und England schon seit langen Jahren als Haustier vom armen Mann gehalten wird. Es ist dies das Kaninchen. Wunderbar, daß dieses Thier, das wie kein anderes dazu geschaffen ist, dem Hausstall des armen Mannes Fleisch zu liefern, sich noch nicht in Deutschland als Bürgerrecht erworben hat. In Frankreich und England werden jährlich viele Millionen Kaninchen verzehrt, in Stadt und Land wird die Zucht ausgeübt und dort so nöthig wie

Brot und Kartoffeln angesehen, warum sollte das Thier für uns nicht dasselbe sein können? Ich habe die feste Ueberzeugung, daß nach Jahren gerade dieses Thier für den armen Mann zu dem Unentbehrlichsten gezählt wird. Langsam, wie jede Neuerung bei dem von Grund des Herzens konservativen deutschen Bauer, wird das Thier seinen Einzug halten zum Segen aller. Denn wenn es wahr ist, daß die Sozialdemokratie ihre Neutren durch die Unzuverlässigkeit erhält, diese oder mächtig durch einen leeren Magen gefördert wird — so ist nichts geeigneter dagegen und somit gegen die Sozialdemokratie zu wirken, als das Kaninchen. Wie einst einer der wenigen guten Könige von Frankreich nicht eher ruhen wollte, als bis daß jeder Hausvater seines Reiches allmählich ein Huhn im Topfe habe — so ist nun das unscheinbare Kaninchen imstande, diesen damals vergeblichen Wunsch heute uns auf andere Weise zu erfüllen. Im kleinsten Stamm, bei billigstem Ankauf und einfacher Pflege kann eine Kaninchenmutter 20 Junge im Jahre werfen, die nach 5-6 Monaten reif für Topf und Pfanne sind. Als Stall thut sie dem Thier ein Racken, 1 m lang und breit, 60 cm hoch, zum Futter darf fast alles, was im Feld und Garten, im Wald und am Rann wächst, ist ihm dann noch trockene Erde, Moos oder Stroh als Streu gegeben, so ist ihnen Luft und Licht die Größten des Kaninchen gesichert. Zieht man noch in Betracht, daß Frau und Kinder des armen Mannes den größten Theil des Futters für die Thiere umsonst an Gräben und Rinnen — ohne von fremdem Acker zu nehmen — finden werden, so wird man zugeben müssen, daß sich durch kein Nutztier, bei gleicher Pflege, ein so billiges Fleisch wie auch wohlwollendes, als es das Kaninchenfleisch ist, produzieren läßt, und somit heißt das Kaninchen mit Recht das „Nutztier des armen Mannes.“

Landwirthschaft. Garten.

Ueber Erbsen als Grünfütterer läßt Herr Professor Kühn-Salle in seiner preisgekrönten Schrift über die zweedmäßigste Ernährung des Hindviehs, welche jetzt in 10. Auflage erschienen ist, einen erfahrenen Landwirth sich äußern wie folgt: „Die alljährlich gemachte Wahrnehmung, daß beim Einsetzen von ungeschlittenem grünen Aes, Luzerne, Espartetein

großer Theil dieser Futtermittel von dem Vieh, besonders in der Zeit, wo letzteres von Aetzen arg gequält wurde, unter die Füße getreten und somit der Düngehaute ungenüßig übergeben wird, hat mich schon seit langer Zeit veranlaßt, hämmtisches Grünkraut dem Vieh kurz geschnitten vorzulegen. Die fernere Bemerkung, daß sich dieses bei einer Zugabe von Strohhäcksel

im Verhältnis von 1 : 3 oder 4 aufstauend ruher und wohlbesetzter hielt und bei fernerer Zugabe von 0,5 bis 1 kg Getreidebrot oder auch im Mischtrug den nur mit grünem Aes gefütterten Milchvieh vollständig gleichsam, je womöglich noch übertraf, ließ mich die Ueberzeugung gewinnen, daß reine Grünfütterung trotz des günstigen Nährstoffverhältnisses viel weniger rationell, vielmehr gar eine Verwöhnung der zeitweise in großer Maße zur Verfügung liegenden stickstoffreichen Nährstoffe sei, und sich deshalb eine Zugabe von Strohhäcksel und Getreidebrot insofern vom praktischen Standpunkte aus rechtfertigen lasse. Ueberlegen davon, daß sich bei großen Hindviehbeständen die Grünfütterung in späteren Jahren auf diese Weise leichter und gleichmäßiger durchzuführen läßt, findet auch eine gleichmäßigere Verteilung des proteinreichen Futters auf das ganze Jahr statt, weil dasjenige, was von letzterem im Sommer erpart wird, der oft proteinarmen Nahrung des Winters zugute kommt. — Mögen die Landwirthse dies in ihrem eigenen Interesse alle aufzuführen.“

Die Bekämpfung mooriger Stellen mit Weiden. Eine Zeitung machte die Verb- und Randvegetation viel von sich reden, augenblicklich ist aber das Interesse für dieselbe etwas erkalte, und zwar ohne Grund, denn der Preis der Weiden ist nie schlechter zu nennen. Namentlich auf Land, welches sonst nicht nutzbar gemacht werden kann, sollte man im Herbst Weiden anpflanzen. Hierzu gehören aber besonders moorige Stellen in den Aetern, sofern die Aetarbeiten hier durch die Weiden nicht zu sehr gehindert werden. Wenngleich die Weide übergroße Mäße auch nicht liebt, so kommt sie doch noch am besten hier fort, zumal wenn man die Vegetation anwendet. Zu diesem Zwecke werden je nach der Mäße im Boden die Beete hergerichtet und gilt als Hauptregel, je näher der Boden, desto breiter müssen die Gräben angelegt werden, damit sich die Beete bis mindestens 30 cm über das Grundwasser erheben; je höher dieselben zu liegen kommen, desto besser werden die Pflanzungen gedeihen. Gewöhnlich werden die Beete 3-5 m und die Gräben 1/2-1 m breit hergestellt. Ist Sand im Untergrunde und kann derselbe an die Oberfläche gebracht werden, so ist dies Verfahren sehr vorthellhaft, da der Sand die Anlagen rein von Unkraut erhält. Zu beiden Seiten der Beete läßt man etwas breitere und tiefere Gräben hinzulegen, in welche die Längsgräben einmünden. Dadurch wird selbst der nässliche, kalte Boden gelüftet und fruchtbar gemacht, der zur Anlage von Weidenkulturen allen Anforderungen entspricht.

Hauswirthschaft. Gesundheitspflege.

Schazinthen-Kultur auf Gläsern. Die Kultur der Schazinthen auf Gläsern ist eine äußerst angenehme, wenig Platz erfordern, hat aber bei dem gewöhnlichen Verfabren den Nachtheil, daß die Zwiebeln meistens nicht wieder, oder wenigstens zum großen Theil nicht wieder, gebraucht werden können. Man umgeht diesen Nachtheil, wenn man, statt die Gläser nur mit Wasser zu füllen, Torf- oder Sumpfmooß (Sphagnum) und Säugden von Holzstöße in dieselben thut. Diese Füllung hält sich stets feucht und kann von den Wurzeln der Schazinthen leicht durchdrungen werden. Die Holzstöße sind durch einen Draht zu verankern. Nach dem Ablösen werden die Pflanzen nicht gleich aus den Gläsern genommen, sondern so lange in denselben stehen gelassen, bis die Wurzeln völlig abgestorben sind. Die Zwiebeln können dann im nächsten Jahre im freien Lande, aber auch in Töpfen wieder zur Mäße gelangen. Die zur Kultur auf Gläsern praktischen Glasformen sind die mit einer trichterförmigen, nicht abdrückbaren Erweiterung am oberen Theil. Bei der schalenförmigen Erweiterung muß man stets genau in die Schalenform passende Zwiebeln haben, wenn die späteren Blüthenstrahlen sich ohne Schätze halten sollen, während in der trichterförmigen Größe der Zwiebeln festst. Die Farbe der Gläser, sofern die selben nicht undurchsichtig sind, ist am besten blau, da das durch diese hindurch tretende Licht am wenigsten auf die Wurzeln einwirkt. Am ungewöhnlichsten sind die farblosen Gläser, da das durch diese hindurch tretende Tageslicht die Wurzeln leicht färbt und unansehnlich macht.

Vortheil beim Einsetzen von Früchten. Verschiedene chemische Untersuchungen haben als Resultat ergeben, daß der gewöhnliche Holz- und Nadelnadel, wenn man ihn den sauren Früchten schon beim Einsetzen derselben, wie es wohl meistens geschieht, zusetzt, durch die Frucht säure in Traubenäure umgewandelt wird, der den Früchten kaum halb so viel Säure giebt, als gewöhnlich der Fall ist. Aus diesem Grunde Säfte der Früchte zu erhalten, wenn man diese zuerst fertig locht und dann den Zucker gut einmengt.

Küchis wie Gurken eingemacht. Zu 10 Pfd. Küchis 130 g

Schnitt der Himbeeren. Der Himbeerstrauch treibt im ersten Jahre Triebe, die im nächsten zur Fruchtbildung dienen, im dritten Jahre aber abgestorben werden müssen und zwar schon im Spätherbst. Sehr verbreitet ist die Meinung, man müsse auch die Spitzen der zur Fruchtbildung gelangenden zweijährigen Triebe im Frühjahr fügen, ein Verfahren, welches aus Frankreich und Holland zu uns herübergekommen ist. Es ist dieses jedoch verfehlt, aber nur unter bestimmten Verhältnissen anwendbar. Gerade die Spitzen sind es, welche die meisten Früchte ansetzen. Durch das Abschneiden wird zwar die Größe der Früchte befristet, die Zunahme steht aber in keinem Verhältnisse zu der bedeutend geringeren Zahl. Garteninspektor Maurice in Jena, der zu den bedeutendsten Himbeerzüchtern Deutschlands gehörte, wollte auch von dem Stutzen der Spitzen nichts wissen. Ursprünglich wandte er auch diese Methode an, wurde aber in einem Frühling, in dem er das Stutzen seiner umfangreichen Plantagen nicht bewältigen konnte, eines besseren belehrt, da die nicht gestutzten Sträucher einen unverhältnißmäßig größeren Ertrag lieferten.

Unkraut aus dem Gartenrauten zu entfernen. Starzwachsendes Unkraut, wie Wegedick, Ampier, Aeteln, Löwenzahn, das den feinen Gartenrauten verunreinigt, wird in folgender Weise leicht ausgerottet: Man giebt Aetelrot in ein kleines Gefäß mit warmer Dampfung, um dessen Rand man einen mit Erdrungen versehenen Dampfung legt. Sodann nimmt man ein Stübchen, dessen untere Ende in einer Länge von 3-5 cm eingekerbt ist, taucht es in die Flüssigkeit und drückt es in das Herz der Unkrautpflanze, welche davon unsehbar zugrunde geht.

Vertilgung der Läuse auf Garten- und Zimmerblumen. Der Hohenstauber Th. Kleeve's hat vorzügliche Resultate bei der Vertilgung des Langgestirns auf seinen Blumen mit folgendem Mittel erzielt: 125 Gramm Lauslötpflanze werden in 4-5 Liter weidem Wasser 10 Minuten gelocht, die Flüssigkeit durchgeseiht und 125 Gramm reine Seife darin aufgelöst. Nach dem Erkalten wird die Flüssigkeit gut umgerührt und die Rosen damit tüchtig bespritzt; noch besser ist es, die jungen Triebe und Knospen mit der Flüssigkeit lauter abzuwaschen. Der Erfolg macht sich bald bemerkbar und nach 15-20 Minuten müssen die toden und sterbenden Insekten durch reiches Spritzen mit reinem Wasser von der Pflanze abgepült werden.

Sauerkäse aus geronnener Milch. Die einfachste Art, Sauerkäse zu bereiten, ist die, daß man die sauregewordene Milch entweder bis zu vollständiger Gerinnung stehen läßt, oder diese beschleunigt durch Stellen der Milch auf den Herd oder unter einen entzündeten Kamin, oder man thut die hart geronnene Milch „Quart“ genannt, wird dann in eine hölzerne oder blecherne durchlöcherichte Form gefüllt und diese zum Abtropfen aufgestellt. Von Zeit zu Zeit wird die käseige Masse gewendet, um so das Abtropfen zu beschleunigen. Nach 24 Stunden bringt man den Käse in den Keller und läßt ihn auf der unteren und oberen Seite. Am folgenden Tage wird er gewendet und wieder gelassen. Diese Behandlung muß je nach der Größe der Käse 4, 6 bis 8 Tage lang stattfinden, während welcher Zeit der Käse in der Form gelassen wird. Sonst am wird der Käse nur mehr alle Wochen zweimal abgewaschen, wenn die Reifeperiode bald erreicht, zweckmäßig mit Most oder Wein, sonst nur mit Wasser. Mit 3-4 Monaten kann der Käse genossen werden.

Trocken gewordenes Brot und hart gewordene Semmeln verpackt man wieder in frisches Gebäck, indem man sie etwa zwei Stunden lang in ein volles reines, feuchtes leinernes Tuch einschlägt und darauf im Ofen aufbackt.

