

Blätter fürs Haus.

Beiblatt zur Saale-Zeitung.

Nr. 17.

Halle a. d. S., Sonntag den 26. April

1891.

Steller's Seekuh.

Wir erwähnten schon wiederholt, daß „Brehms Thierleben“, ein Nationalschatz von unvergänglichem Werth, jetzt in dritter, neubearbeiteter Auflage erscheint. Die unübertroffene Darstellungskunst und die äußerst fesselnde Schreibweise, welche dem Werk eigen sind, finden sich auch in der nachfolgenden, durch die Ueberschrift bezeichneten Abhandlung, die wir dem soeben ausgegebenen dritten Bande entnehmen:

„Am ganzen Strande der Insel, sonderlich wo Bäche in die See fließen und alle Arten Seekräuter am häufigsten sind, hält sich zu allen Jahreszeiten die von unseren Russen Morskaja-Korowa genannte Meerkuh in großer Menge und heerdenweise auf. Da uns durch die Verschwendung der Seebibber von der nördlichen Seite die Versorgung mit Nahrungsbedarf beschwerlich zu werden anfing, sannem wir auf Mittel, uns dieser Thiere zu bemächtigen und unsere Nahrung, weil sie uns nahe waren, auf eine leichtere Art davon zu ziehen. Ich stellte deswegen am 21. Mai den ersten Versuch an, mit einem verfertigten großen eisernen Haken, woran ein starkes und langes Seil befestigt wurde, dieses mächtige und große See-Thier anzuhaken und ans Land zu schleppen, allein vergebens; denn die Haut war zu zähe und der Haken viel zu stumpf. Man änderte ihn auf verschiedene Art und stellte mehrere Broben an, die aber noch schlechter ausfielen, sodas uns die Thiere mit dem Haken und daran befestigtem Seile in die See entkamen. Endlich zwang uns die Noth, zum Harpuniren Anstalt zu machen. Man besetzte zu dem Ende gegen Ausgang des Juni das Zollboot, so im Herbst auf den Felsen sehr beschädigt worden war, aus, setzte einen Harpunier nebst Steuermann und vier Rudernern darauf und gab jenem eine Harpune nebst einem sehr langen, wie beim Walfange in Ordnung gelegten Seil in die Hand, von welchem das andere Ende am Strande von den übrigen vierzig Mann gehalten wurde. Nun ruderte man ganz stille auf die Thiere los, welche in größter Sicherheit heerdenweise an den Ufern ihrer Weide im Seegrunde nachgingen. Sobald dann der Harpunier eines derselben angehauen hatte, zogen die am Lande solches allmählig nach dem Strande, die in der Folge Befindlichen fuhren indessen auf dasselbe zu und machten es durch ihre Bewegungen noch malter, und wenn es enträufelt schien, so stießen sie ihm allenthalben mit großen Messern und Bayonetten in den Leib, so daß es fast alles Blut, welches wie Springbrunnen aus den Wunden quoll, verloren hatte, und so bei vollem Wasser auf den Strand gezogen und befestigt werden konnte. Sowie dann das Wasser wieder abließ, und das Thier auf trockenem Strande lag, schnitt man allenthalben das Fleisch und den Speck stückweise herunter und trug es in voller Freude nach den Wohnungen, wo das Fleisch in großen Fässern verwahrt, der Speck aber auf hohe Böcke aufgehängt wurde. Und nun sahen wir uns bald in einen solchen Ueberfluß von Nahrung versetzt, daß wir den Bau unseres neuen Fahrzeuges, welches das Mittel zu unserer Rettung werden sollte, ohne Hindernisse fortsetzen konnten.“

Mit diesen Worten beginnt der schon oft erwähnte Naturforscher Steller, welcher im November des Jahres 1741 auf der vorher noch unbekanntem Beringinsel gestrandet war und dort 10 traurige Monate verleben mußte, seinen Bericht über eins der merkwürdigsten Seejäugethiere, ein Geschöpf, welches bereits gänzlich ausgerottet und vernichtet worden zu sein scheint, die nach ihrem Entdecker benannte Seekuh oder das Vorkenthier (*Halicore stelleri*, *Rhytina stelleri*). Angeleitet durch die gewinnverheißenden Berichte der russischen Entdeckungsgesellschaft, unter welcher Steller sich befand,

frömten Walfänger und waghalsige Abenteurer in hellen Haufen nach der Beringsee und begannen dort eine so fürchterliche Mordthat unter den wehrlosen Meeresbewohnern, daß die Seekühe von der Erde vertilgt wurden. Man hat sich später vergeblich bemüht, wenigstens ein Stück von diesen Thieren zu erhalten. Jedes Schiff, welches nach dem Beringmeere absegelte, ist auf sie hingewiesen worden, keines hat irgend eine Nachricht zurückgebracht. Man nimmt an, daß bereits im Jahre 1768 unter Popoff die letzte Seekuh erlegt worden sei; Bragin erwähnt sie schon 1772 nicht mehr. Aber Nordenfjöld, der die Beringinsel 1879 besuchte, ist anderer Meinung; er befragte mehrere alte Leute und erfuhr, daß Seekühe noch 1779 oder 1780 getödtet und noch viele Jahrzehnte später wenigstens gesehen worden seien; er ist deshalb geneigt, das wirkliche Ende des Rhytinageschlechtes erst in das Jahr 1854 zu verlegen. Wie dem auch sein möge, jedenfalls sind Reste des merkwürdigen Thieres bei weitem nicht so selten, wie man geglaubt hat, denn Nordenfjöld vermochte noch so viele Knochen, darunter drei vollständige und etliche etwas beschädigte Schädel, zusammenzubringen, daß mit ihnen 21 Fässer und Kisten gefüllt wurden.

Steller hielt das Vorkenthier für den von Hernandez entdeckten Lamantin. Aus seiner Beschreibung geht aber deutlich genug hervor, daß die Seekuh ein von den früher beschriebenen Sirenen sehr verschiedenes Geschöpf war. Anstatt der Zähne waren die Kiefer mit vier Kauplatten belegt, welche nur mit dem Zahnfleisch zusammenhängen. Diese einzige Angabe genügt zur Kennzeichnung des Thieres.

„Die größten von diesen Thieren,“ fährt Steller fort, „sind 4–5 Faden (etwa 8–10 m) lang und an der stärksten Stelle, um die Gegend des Nabels, 3½ Faden dick. Bis an den Nabel vergleicht sich dies Thier den Robbenarten, von da bis an den Schwanz einem Fische. Der Kopf vom Gerippe ist von einem Pferdekopfe in der allgemeinen Gestalt nicht unterschieden; wo er aber mit Fell und Fleisch noch überkleidet ist, gleicht er einigermaßen einem Büffelkopfe, besonders was die Lippen anbetrißt. Im Munde hat es statt der Zähne auf jeder Seite zwei breite, längliche, glatte, lockere Knochen, davon der eine oben im Gaumen, der andere inwendig am Unterkiefer angeheftet ist. Weibe sind mit vielen, schräg im Winkel zusammenlaufenden Furchen und erhabenen Schwielen versehen, mit denen das Thier seine gewöhnliche Nahrung, die Seekräuter, zermalmt. Die Lippen sind mit vielen starken Borsten besetzt, davon die am Unterkiefer dergestalt dick sind, daß sie Federfiele von Hühnern vorstellen könnten und durch ihre inwendige Höhle den Bau der Haare klarlich vor Augen legen. Die Augen dieses so großen Thieres sind nicht größer als Schafaugen und ohne Augenlider; die Ohrlöcher sind dergestalt klein und verborgen, daß man sie unter den vielen Gruben und Runzeln der Haut nicht finden und erkennen kann, bevor man die Haut nicht abgelöst, da dann der Ohrgang durch seine polirte Schwärze in die Augen fällt, obwohl er kaum so geräumig ist, daß eine Erbse darin Platz hat. Von dem äußeren Ohre ist nicht die geringste Spur vorhanden. Der Kopf ist durch einen kurzen, unabgesetzten Hals mit dem übrigen Körper verbunden. An der Brust sind die seltsamen Vorderfüße und die Brüste merkwürdig. Die Füße bestehen aus zwei Gelenken, deren äußeres Ende eine ziemliche Ähnlichkeit mit dem Pferdehufe hat; sie sind unten wie eine Krabbspinne mit vielen kurzen und dicht gesetzten Borsten versehen. Mit seinen Vorderfüßen, woran weder Finger noch Nägel zu unterscheiden, schwimmt das Thier vorwärts, schlägt die Seekräuter vom feineren Grunde ab!

Unter diesen Vorderfüßen finden sich Kräfte mit schwarzen, runzeligen, 2 Zoll langen Warzen versehen, in deren äußerstem Ende sich unzählige Milchgänge öffnen. Wenn man die Warzen etwas stark streift, so geben sie eine große Menge Milch von sich, die an Süßigkeit und Fettigkeit die der Landthiere übertrifft, sonst aber nicht davon verschieden ist. Der Rücken an diesen Thieren ist ebenfalls wie bei einem Delfin beschaffen, die Seiten sind länglich rund, der Bauch gerundet und zu allen Zeiten so voll gestopft, daß bei der geringsten Wunde die Gedärme sogleich mit vielem Pfeifen herausstreten. Von der Scham an nimmt das Thier auf einmal im Umfange sehr stark ab; der Schwanz selbst aber wird nach der Flossfeder zu, die statt der Hinterfüße ist, noch immer dünner; doch ist er unmittelbar vor der Flossfeder im Durchschnitt noch 2 Schuh breit. Es hat übrigens dieses Thier außer der Schwanzflosse keine andere auf dem Rücken, wodurch es von den Walrissen abgeht. Die Schwanzflosse steht wagrecht wie bei den Walen und Delfinen.

„Diese Thiere leben, wie das Rindvieh, heerdenweise in der See. Gemeinlich gehen Männlein und Weiblein nebeneinander, das Junge treiben sie vor sich hin am Ufer umher. Sie sind mit nichts anderem als ihrer Nahrung beschäftigt. Der Rücken und die Hälfte des Leibes ist beständig über dem Wasser zu sehen. Sie fressen, wie die Landthiere, unter langsamer Bewegung vor sich hin; mit den Füßen scharren sie das Seegras von den Steinen ab und kauen es unausführlich; doch lehrte mich die Beschaffenheit des Magens, das sie nicht wiederkäuen, wie ich anfangs vermutete. Unter dem Fressen bewegen sie den Kopf und Hals wie ein Delfin, und je nach Verlauf einiger Minuten erheben sie den Kopf aus dem Wasser und schöpfen mit Rauspern und Schnarchen, nach Art der Pferde, frische Luft. Wenn das Wasser fällt, begeben sie sich vom Lande in die See, mit zunehmendem Wasser aber wieder nach dem Seerande, und kommen oft so nahe, daß wir selbige vom Lande mit Stöcken schlagen und erreichen konnten. Einige suchten durch einen geschlossenen Kreis den verwundeten Kameraden vom Ufer abzuhalten, andere versuchten die Jolle umzuwerfen; einige legten sich auf die Seite oder suchten die Harpune aus dem Leibe zu schlagen, welches ihnen verschiedene male auch glücklich gelang. Wir bemerkten auch nicht ohne Verwunderung, daß ein Männlein zu seinem am Strande liegenden todtten Weiblein zwei Tage nach einander kam, als wenn es sich nach dessen Zustande erkundigen wollte. Dennoch blieben sie, so viele auch von ihnen verwundet und getödtet wurden, immer in derselben Gegend.

„Wenn diese Thiere auf dem Lande der Ruhe pflegen wollen, so legen sie sich bei einer Einbucht an einem stillen Orte auf den Rücken und lassen sich wie Klöße auf der See treiben. Sie finden sich zu allen Zeiten des Jahres allenthalben um diese Insel in größter Menge, sodaß alle Bewohner der Ostküste von Kamtschatka sich davon jährlich zum Ueberflusse mit Speck und Fleisch versorgen könnten. Die Haut der Seeuh hat ein doppeltes Wesen: die äußerste Schale

der Haut ist schwarz oder schwarzbraun, einen Zoll dick und an Festigkeit fast wie Pantoffelholz, um den Kopf voller Gruben, Runzeln und Löcher. Sie besteht aus lauter senkrechten Fasern, welche wie im Strahlenhops hart aneinander liegen. Diese äußere Schale, welche sich leicht von der Haut abspaltet, ist meinem Bedünken nach eine aus aneinander stehenden, verwandelten Haaren zusammengesetzte Decke, die ich ebenso bei Walrissen gefunden habe. Die untere Haut ist etwas dicker als eine Ochsenhaut, sehr stark und an Farbe weiß. Unter diesen beiden umgiebt den ganzen Körper des Thieres der Fettschlappen oder Speck vier Finger hoch, alsdann folgt das Fleisch. Ich schätze das Gewicht des Thieres mit Einschluß von Haut, Fett, Speck, Knochen und Gedärmen auf 1200 Pud oder 480 Etr. Das Fett ist nicht ölig oder weichlich, sondern härtilch und drusig, schneeweiß, und wenn es einige Tage an der Sonne gelegen, so angenehm gelblich wie die beste holländische Butter. An sich selbst gelocht, übertrifft es an Süßigkeit und Geschmack das beste Rindsfett; ausgesotten ist es an Farbe und Frischeit wie frisches Baumöl, an Geschmack wie süßes Mandelöl und von ausnehmend gutem Geruch und Nahrung, dergestalt, daß wir solches schalenweise getrunken, ohne den geringsten Ekel zu empfinden. Der Schwanz besteht fast aus lauter Fett, und dieses ist noch viel angenehmer als das an den übrigen Theilen des Körpers befindliche. Das Fett von den Rälbern vergleicht sich gänzlich dem jungen Schweinefleisch, das Fleisch derselben aber dem Kalbfleisch. Es quillt beim Kochen dergestalt auf, daß es fast noch einmal so viel Raum einnimmt, und kocht in einer halben Stunde gar. Das Fleisch der alten Thiere ist vom Rindfleisch nicht zu unterscheiden; es hat aber die ganz besondere Eigenschaft, daß es auch in den heißesten Sommermonaten in der freien Luft, ohne sinkend zu werden, zwei volle Wochen und noch länger dauern kann, ohne geachtet es von den Schmeißfliegen dergestalt verunflähet wird, daß es allenthalben mit Würmern bedeckt ist. Es hat auch eine viel höhere Nöthe als aller anderen Thiere Fleisch und scheidet fast wie von Salpeter geröthet aus. Wie heilsam es zur Nahrung sei, empfanden wir gar bald alle, soviel unferer es genoßen, indem wir an Kräften und Gesundheit eine merckliche Zunahme spürten. Hauptsächlich ersahen dies diejenigen unter den Matrosen, welche bis dahin an Zahnschmerzen gelitten und bis auf diese Zeit sich noch nicht hatten erholen können. Mit diesem Fleische der Seeuh versorgten wir auch unser Fahrzeug zur Abreise, wozu wir sonst gewiß keinen Rath zu schaffen gewußt hätten.

„Ich wunderte mich nicht wenig, daß ich auf Kamtschatka vor meiner Reise, da ich doch sorgfältig nach allen Thieren gefragt, nie etwas von der Seeuh hatte erfahren können, nach meiner Zurückkunft jedoch hörte, daß dieses Thier von Kronozkißchen Vorgebirge bis an den Meerbusen Awatscha verbreitet sei und zuweilen todt aus Land geworfen werde; und da haben es die Kamtschadalen in Ermangelung eines anderen mit dem Namen des Krautfressers belegt.“

Landwirthschaftl. Garten.

Pflanz Schnittlauch.

„Eßt Salat, eßt Grüns!“ so mahnte vor einigen Jahren einer, der die wohlthätigen Wirkungen des frischen Gartenalates und noch manch anderen frischen Gemüthes an sich verspürt und auch an anderen beobachtet haben mochte, und ich rufe nun heute: „Eßt Schnittlauch, eßt grüne Zwiebeln und es wird euch gut bekommen!“

Es ist ein wahrer Genuß, nach langem Entbehren wieder einmal das duftende, würzige Kraut des Schnittlauchs zu einem Butterbrot, zu Sauermilch und Sahne, zu Kartoffelsalat, zu einem Sauerkrautgericht oder dergleichen zu essen; Zunge und Gaumen überkommt ein wohlthuendes Behagen, dasselbe theilt sich sogar dem ganzen Körper mit, der Magen erwärmt sich. Ich mahne darum immer wieder: „Eßt Schnittlauch!“

Doch nicht allein dieses, sondern ich mahne auch noch: Pflanzet Schnittlauch, wer nur ein Gartenbeetchen hat, und selbst wenn es ein vornehmes Hoffräulein wäre! Denn ihr ist dieses Kräutlein fast noch dienlicher als der Dorfschönen, da letztere sich viel mehr im Freien aufhält, unausführlich auf den Beinen sein, sich reden, hüden und zugreifen muß, was aber sonst das Allergerühmteste ist. Das Kraut des Schnittlauchs, es ist viel feiner als das der Zwiebel und daher auch den feineren Gaumen eine

angenehme Würze; dazu geheiht das Kräutlein Schnittlauch sehr leicht im Garten, scheidet sogar recht hübsch aus, auch kann man es zu allerlei Einfassungen benutzen, ja sogar um Blumenbeete. Der Schnittlauch scheidet auch fast immer am besten, wenn man ihn nicht auf Beete, sondern nur an deren Seite hin, an den Wegen entlang pflanzt. Da aber für einen gewöhnlichen Haushalt ein Duzend Schnittlauchpflanzen meist genügen, so kann von einer Benutzung zu Einfassungen auch abgesehen werden und man pflanzt die Pflanzen irgend an dem Ende eines Beetes oder einer Rabatte an, möglichst in der Nähe der Wohnung oder der Gartenthür, so daß man sie bequem zur Hand hat. Aber auch in Töpfen läßt sich der Schnittlauch ziehen; man wähle hierzu aber nur kräftige Büsche. In Töpfen erschöpfen sich aber die Pflanzen schon nach einigen Monaten und müssen dann entweder in Gartenland gesetzt oder weggeworfen werden.

Der Preis der Schnittlauchpflanzen ist übrigens ein so billiger, daß er gar nicht in Betracht kommt. Am besten kauft man starke Schnittlauchbüsche, die man im ersten Jahr nicht theilt, sondern ganz pflanzt und deren Vermehren man erst später vornimmt. Wenn man starke Pflanzen im Späthommer aushebt, in Töpfe pflanzt, die Töpfe bis Weihnachten im Freien läßt und dann im Winter in ein Glashaus oder Zimmerfenster stellt, so kann man auch mitten im Winter Schnittlauch ernten.

Eine bährische buntblättrige Frühlingsblume. Eine solche ist das in neuerer Zeit schon öfter empfohlene buntblättrige Alpengänsekraut (Arabis). Die Pflanze wächst niedrig, die Blätter sind in rosettenartiger Anordnung gestellt, sind weiß oder gelblich panachirt, und die einfachen, weißen Blüten, welche an die der Meerlesche (Cheiranthus maritimus) erinnern, erscheinen in reicher Anzahl an 15—20 cm hohen Stengeln, und zwar schon im April, und werden von den Bienen viel besogen. Das Alpengänsekraut mit seinen weiß- und gelblichbunten Blättern und zerklüfteten weißen Blüten ist ein reizendes Frühlingskind und steht allerliebste als Einfassung um Blumenbeete, auf kleinen Gruppen, auf künstlichen Steinpartien und selbst auch in Töpfen. Nach dem Verblühen empfiehlt es sich, die Blütenstängel abzuschneiden, indem durch deren Entfernung das schöne Dunt der Pflanze durch die in Samen gehenden und absterbenden Stengel in nichts gestört werde. Das buntblättrige Alpengänsekraut ist eine ausdauernde, anspruchslose, leicht gedeihende Pflanze, gedeiht sowohl in sonnigen, schattigen und halbschattigen Lagen und zählt mit zu unleren allerhöchsten buntblättrigen Kriegerwädeln; auch zu Teppichbeeten läßt es sich sehr gut verwenden. Will man es in Töpfen ziehen, so sind diese in ungeheizte oder nur mäßig warme Zimmer aufzustellen. Besser aber ist ein Blumenbrett oder ein Blumenständer im Freien, wo man die Pflanzen an die äußeren Seiten, gleichsam als einen Kranz oder Einfassung um die übrigen Topfgewächse stellt. Sie behalten ihre Blätter Sommer und Winter, stehen sonach zu jeder Zeit hübsch. Da das buntblättrige Alpengänsekraut nur selten in den Handelsgärtnereien anzutreffen ist, so dürfte vielleicht manchen Lesern angenehm sein zu erfahren, daß Pflanzen davon bei Friedr. Sued, Handelsgärtner in Erfurt, zu bekommen sind, und zwar in folgenden zwei Arten, nämlich Arabis albidula fol. var. mit weißbunten und A. mollis fol. var. mit gelbbunten Blättern.

Werbh des Seifenwassers als Düngemittel. Häufig wird das Seifenwasser als gute Düngflüssigkeit empfohlen; sein Werth ist jedoch ein geringerer, denn es enthält der Haupttheil nach nur einen Pflanzennährstoff, das Kali, welches nur in den wenigsten, den leichtsten Bodenarten mangelt, in Gartenböden, namentlich wenn dieselben thonhaltig sind, aber kaum fehlt. Außerdem wird durch Seifenwasser durch zu konzentrierte Verwendung für Blumen und Gemüse oft großer Schaden angerichtet. Steht es in großer Menge zur Verfügung, so sammelt man es in Bassins und bringe es im Herbst aufs Land. Für Zimmerblumen darf es nicht verwendet werden.

Maulwürfe zu vertreiben. Wenngleich der Maulwurf durch Vertilgung schädlicher Insekten dem Landwirth sowohl wie dem Gartenbesitzer ungemein nützlich wird, so kann er doch an gewissen Stellen sehr lästig werden, so besonders in den Samenbeeten, namentlich den bedeckten Wittbeeten, wo sein Wühlen mehr Pflänzchen zerstört als die vorhandenen Schädlinge. Um die Maulwürfe hier fern zu halten, trünke man Köpchen mit Terpentinöl und lege sie in die Gänge oder stecke sie an den Rändern der Wittbeete in die Erde.

Trocknete Kartoffeln. In neuerer Zeit erlangt das Trocknen der Kartoffeln eine immer größere Ausbreitung. Durch dasselbe werden nicht nur viele Nachtheile beseitigt, sondern auch die Möglichkeit gegeben, geringe Qualitäten zu verwenden und Kranke vor schneller Fäulnis zu bewahren. Der erforderliche Raum zur Aufbewahrung ist ein weit geringerer und die Handhabung eine weit leichtere. Es werden die Trockenvorrichtungen für Obst auch durch das Trocknen der Kartoffeln in hohem Maße nutzbar gemacht, somit auch der Anschaffung einer Dörrovorrichtung dem Obsttrocknen und so schließlich dem Obstbau Vorschub geleistet. Zum Trocknen für die häuslichen Haushaltungen eignen sich besonders die glattschaligen Sorten. Das Schalen wird von einer Maschine besorgt, nur das Ausstechen der Augen und Verschneiden in Scheiben auf einer besonderen Vorrichtung ist Handarbeit. Die Scheiben werden nach dem Verschneiden sofort in eine starke Kochsalzlösung geworfen und eine Viertelstunde darin liegen gelassen, wodurch das Verfärbn verhindert wird. Das Dörren geschieht hierauf ganz wie beim Obst, nur in erhöhtem Maße. Zur Verwendung in der Küche werden die Scheiben vorher eingeweicht.

Der Duppauer Hafer. Eine Haferorte, die augenblicklich in Oesterreich mit großer Vorliebe angebaut wird, ist der Duppauer Hafer. Derselbe verdient auch bei uns in Deutschland mehr Aufmerksamkeit, denn er zeichnet sich durch hohe Erträge und durch ein besonders gutes Korn aus. Letzteres besitzt namentlich ein ausnahmsweise hohes spezifisches Gewicht, auf welche Eigenschaft hin es von der Herrschaft Duppau besonders gezüchtet ist. Die landw. Veruchstation bei Pardubitz in Böhmen, durch welche auch Saatgut zu beziehen ist, fand, daß 100 Körner im Durchschnitt 3,29 Gramm wogen, während die anderen geprüften Sorten nur ein Gewicht von 3,24 Gramm in einem Falle erreichten.

Haushirtschaft. Gesundheitspflege.

Eine sehr gesunde Speise für solche, welche an Blutmuth über auch an zu vieler Galle leiden, ist die saure Milch. Es giebt immer noch Frauen, welche mit einer gewissen Verächtlichkeit von der sauren Milch reden und meinen, dieselbe komme nur in Haushaltungen vor, in denen die Frau oder die Diensthöten die Milch eben aus Gleichgültigkeit sauer werden lassen; dann müsse man sie freilich verworfen, wenn man sie nicht ins Schweinefutter werfen wolle; aber viel Nares sei es mit der sauren Milch keineswegs. Dem ist aber nicht so; die saure Milch sollte in jeder Familie extra bereitet werden; sie ist als Erfrischungsmittel und als Zwischenmahlzeit sehr zu empfehlen, man läßt, wenn die Milch lange aufgestellt und sehr dick ist, das Wasser durch ein Sieb ablaufen, rührt nachher in die Milch ziemlich Zuder und Rimmel und setzt dazu Schwarzbrot. Ferner ist die dicke saure Milch in Omeletten gelüht sehr zu empfehlen, man kann den Teig in diesem Fall einfach mit Wasser anrühren, nachher die Milch hinein gut geklopft und mit den Eiern verbinden; solche Omeletten werden viel zarter und gesunder als andere; sie halten allerdings beim Baden weniger zähe aneinander und man kann nicht ganze Schichten aufeinander legen, sind aber dafür verdautlicher, blutbildender und zarter.

Zubereitung des Rossalates. Um den Salat gut zuzubereiten, darf man nicht, wie das meistens geschieht, zuerst alle Zuthaten mischen, sondern muß demselben, nachdem er gewaschen und von dem Wasser möglichst wieder befreit ist, zuerst mit dem zu verwendenden feinen Baum-, Kofus- oder Erdnußöl tüchtig mischen und erst, wenn das Del den Blättern anhaftet, Essig zulegen.

Wie erkennt man den Fuchsinfarbstoff im Rothwein? Der bekannte prachtvolle Rothfarbstoff Fuchsin wird neuerdings häufig als Rothweinfarbe benutzt. Diese Verwendung ist aber einmal deshalb verwerflich, weil der Farbstoff wegen mangelhafter Reinigung häufig arsenhaltig ist, andererseits weil auch das reine Fuchsin dem menschlichen Organismus nachtheilig ist. Der Nachweis ist zum Glück nicht schwer. Man gieße einige Tropfen Wein in die hohle Hand, der entstehende Fleck von reinem Wein läßt sich mit Wasser leicht wieder rein abwischen, der von Wein, der mit Fuchsin gefärbt ist, dagegen nicht.

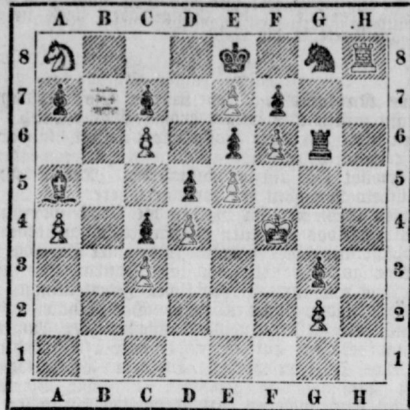
Der Hollunder. Der Hollunder (Sambucus nigra) ist ein Strauch, der an jeder nur wenig feuchten Stelle, in verdeckten Winkeln, an der Nordseite von Gebäuden, an Schutt- und Steinhäufen u. s. w. vorkommt, der mit kümmerlichem Boden vorlieb nimmt und dennoch alljährlich ohne die geringste Pflege Früchte in reichlicher Menge produziert. Von dem Hollunder kann alles benutzt werden: Holz, Blätter, Blüten und Früchte. Das schöne weiße Holz wird zu vielerlei Sachen verarbeitet, die Blätter dienen zur Vertreibung des Ungeziefers, die Blüten werden getrocknet zu einem Thee verwendet. Am wenigsten beachtet, und dennoch am nützlichsten und werthvollsten sind aber die Früchte, die der Strauch jährlich ganz ohne jede Pflege in großer Zahl hervorbringt. Dieselben haben noch lange nicht die rechte Würdigung gefunden. Nur in England und in einigen Gegenden Norddeutschlands sind sie gesucht. Im mittleren England bereitet man daraus einen guten Wein und in Deutschland benutzt man den eingemachten Saft, der sich mehrere Jahre hält, entweder allein oder mit anderen Frucht säften zu Obstsuppen.

Feuerfester unvertüfllicher Anstrich. Salz, Alaun, Wasserglas und wolframsaure Soda werden zu gleichen Theilen mit 4 Theilen gelöschtem Kalk gemischt und mit Leinamöl angerieben. Mit dieser Masse wird Holz nach dreimaligem Anstreichen feuerfester und gegen Witterungseinflüsse bis zu 30 Jahren geschützt. Wo also bei Holzgegenständen, wie z. B. Fensterrahmen, Roll-Läden zc. bedeutende Haltbarkeit erzielt werden soll, ist die Anwendung jenes Anstriches empfehlenswerth.

Eisenkitt. Ein sehr vorzüglicher widerstandsfähiger Kitt für Eisenbleche kann gefertigt werden aus gleichen Theilen Schwefel und Bleiweiß mit 1/2 Theil Borax. Die drei Substanzen werden gemischt, mit konzentrierter Schwefelsäure befeuchtet und in einer dünnen Schicht auf die zu verbindenden Eisentheile gebracht, worauf selbige fest zusammengepreßt werden. Nach fünf Tagen ist die Verbindung vollständig, der Kitt ist verwittert und die Metallstücke sehen aus wie zusammengeschweißte.

Schach. Bearbeitet von E. Schallopp. Aufgabe Nr. 483.

Von Otto L. Blatky in Budapest.
(„Wichtigste Schachaufgaben,“ zweite Aufl. Leipzig, Zeit & Comp.)



(11+11.)
Weiß geht an und setzt im 31. Zuge matt.

Aufgabe Nr. 484.

Von R. Agnel. (Magd. Sig.)
Weiß (6): Ka3; Ta4, d7; Bb2, b5, c4.
Schwarz (3): Kb6; Bb7, c5.
Weiß geht an und setzt im 4. Zuge matt.

Partie Nr. 356.

Gespielt zu Berlin am 6. April 1891.

Damenbauerneröffnung.

(Anmerkungen nach dem „Deutschen Wochenschach“)

Th. v. Schebe. C. v. Bardeleben.

- 1. d2-d4
- 2. Sg1-f3
- 3. e2-c4
- 4. Sb1-c3
- 5. Le1-f4
- 6. e2-e3

Hierdurch wird Hindrert der Punkt e7 geschwächt, und Weiß erhält den Angriff. Vorzuziehen wäre 6. ... e7-e5.

7. Dd1-e2
Ein ausgezeichneter Zug. Weiß droht nun 8. c4-d5: e6-d5: 9. Sc3-b5.

7. ... a7-a6
Es ist fraglich, ob Schwarz Le8-b7 spielen sollte. Die Folge hätte darauf sein können: 8. c4-d5: e6-d5: 9. Sc3-b5 Le7-b4+ 10. Ke1-d1 und Weiß gewinnt den c-Bauern oder die Qualität.

8. Lf1-d3 d5-c4:
9. Ld3-e1: Le8-b7
10. Ta1-d1 Sbb8-c6?

Schwarz hat bereits ein ziemlich gebrochenes Spiel und konnte unter den obwaltenden Umständen nichts Besseres thun, als durch 10. ... Le7-b4 mit Verlust eines Kampfes den Gegner zur Rochade zu zwingen, um sich gegen einen Vorstoß der Bauern auf dem Königsflügel zu schützen.

11. a2-a3 Sf6-d5?
Ein neuer Fehler; etwas besser war Sc6-a5.

12. Sc3-d5: e6-d5:
13. Le4-d3 g7-g6
14. h2-h4

Die Einleitung des zum Siege führenden Angriffs.
14. ... f7-f5

- 15. Lf4-h6 Tf8-f7
- 16. h4-h5 Dd8-d6
- 17. Lh6-f4 Dd6-e6
- 18. h5-g6: h7-g6:
- 19. Ke1-d2! Tf7-g7
- 20. Th1-h6 Sc6-d3
- 21. Lf4-e5 Sd8-f7

Notwendig! Auf 21. ... Le7-f6? entscheidet 22. Th6-g6! Tg7-g6: 23. Ld3-f5: noch schneller für Weiß.

22. Le5-g7: Kg8-g7:
23. Th6-h3 e7-e5
24. Td1-h1 e5-c4

Besser wäre 24. ... Ta8-g8.
25. Ld3-e2
Weiß sollte zuvor 25. Th3-h7+ spielen.

25. ... b6-b5??
Dieser Angriffsverlauf ist tollkühn und aussichtslos. Es mußte unbedingt 25. ... Ta8-g8 26. Th3-h7+ Kg7-f8 geschehen, womit sich das Spiel noch einigermaßen vertheidigen ließ.

- 26. Th3-h7+ Kg7-f6
- 27. g2-g4 b5-b4
- Falls f5-g4; so 28. Sf3-h2.
- 28. Th1-g1 De6-e4
- 29. Dc2-a1! c4-c3+
- 30. b2-c3: b4-c3+
- 31. Kd2-c1 f5-f4
- 32. Th7-f7+

Ein eleganter Schluß.

- 32. ... Kf6-f7:
33. Sf3-e5+ Kf7-g3
- 34. Le2-d3 f4-e3:
- 35. Ld3-e4: e3-f2:
- 36. Tg1-f1 d5-e4:
37. Da4-b3+ Aufgegeben.

Schwebende Korrespondenzpartien.

Evans-Gambit.
Tschigorin. Steinitz.
35. ... De8-f8
36. Db4-a5 d6-d5
37. e4-d5:

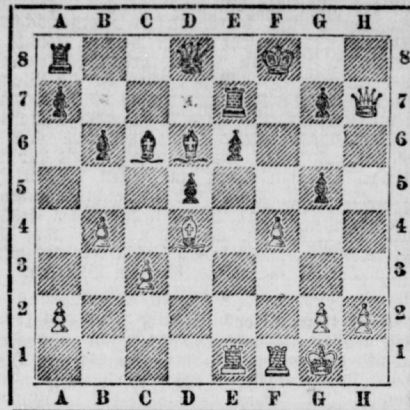
Zweitspringer spiel im Nachzuge.
Steinitz. Tschigorin.
36. a2-a3 Tf4-f3+
37. Sg1-f3:

Beide Partien nähern sich nunmehr mit Umschritten ihrem Ende; vielleicht sind sie in dem Augenblick, da diese Zeilen dem Leser zu Gesicht kommen, bereits von Steinitz aufgegeben. Im „Evans-Gambit“ würde e6-d5: (oder Td8-d5: 38. Td2-d5: e6-d5:) Damenverlust durch Abzugschach (Tb6-f6) zur Folge haben; es kommt daher für Weiß, wenn er sich nicht den Verlust eines Bauern durch Td8-e8 23. Tb6-d3+ gefallen lassen will, nur Kc7-

d7 oder Kc7-b8 in Frage. Im ersteren Falle führt 38. d5-e6+ Kd7-e7 (falls nach e8, so zuvörderst 39. Da5-b5+) 39. Da5-e5+ Ke7-f6 40. e6-e7+, im letzteren 38. d5-d6 Df8-h6: 39. e6-e4 mit der Drohung 40. Tb5-b7 zc. schnelle Entscheidung herbei. — Man könnte sich über den Zug 36. ... d6-d5 verwundern; zu bedenken ist aber, daß Kc7-d7 wegen 37. Tb6-d6+ nicht anging, und daß auf Kc7-b8 Weiß mit 37. Td2-b2 als baldigen Gewinn erzielen konnte. Denn wenn nun Df8-f4, so vierzünftiges Matt durch 38. Tb6-b7+, 39. Da5-d5+, 40. Dd8-b6+ zc.; anderenfalls 38. Tb6-a6 mit der Mattdrohung auf a8. — Im „Zweitspringer spiel“ kommt für den weißen König, da auf 38. Kf1-e2 ein zweifünftiges Matt (durch Sc6-d4+), auf 38. Kf1-g2 Damenverlust durch Abzugschach folgt, nur das Feld g1 in Betracht, worauf Schwarz mit Lb4-d2-e3+ den Dameneinwurf (durch Abzugschach oder, falls der König nach h2 gespielt wird, durch Läuferchach auf f4) und damit den Gewinn erzwingt.

Endspiel Nr. 69.

Schluß einer zwischen Dr. S. Tarrasch (Weiß) und M. Fürstner (Schwarz) im April 1890 zu Nürnberg gespielten Partie. („Deutsche Schachzeitung.“)



(11+12.)
Schwarz ist am Zuge und setzt im 8. Zuge matt.

Kleine Mittheilungen.

G. G. Madenzte, der weltbekannte amerikanische Meister, der noch im vorjährigen Turnier zu Manchester den 3. bzw. 4. Preis gewann, starb vor einigen Tagen zu New-York im 55. Lebensjahre.

Berlin. Zwischen C. v. Bardeleben und Th. v. Schebe wird gegenwärtig ein Wettkampf um einen Einsatz von 100 M. ausgeschrieben, dessen erste Partie wir oben mittheilen. Beispiel wird im „Schiffgarten“ Wellebuehr. 20.

Schwern i. M. Das VI. mecklenburgische Schachturnier findet am 12., 20. und 21. Mai im Straußschen Restaurant, hierseht, Lützowstr. 16, statt. Theilnahme von „Meister“ ausgeschlossen. Anmeldungen zu richten an G. Horn, Wismarstr. 25c.

Herr J. Berger in Graz, Brodmanngasse 44, ist mit einer Zusammenstellung aller Zeitschriften, welche Schachpartien enthalten, beschäftigt und bietet die Herrn Herausgeber um Entsendung einer Nummer, eventuell mit handschriftlichem Zusatz des Namens des Herausgebers, falls derselbe nicht ersichtlich ist. — Um Weiterertheilung dieser Notiz durch Wiederdruck wird gebeten.

Schachbriefkasten.

(Zuschriften zu richten an E. Schallopp, Steg 17 bei Berlin.)

Breslau (Dr. S. N.) Wir nehmen und geben Kenntnis von Ihrer Mittheilung, wonach sich in die Aufgabe 480 in Nr. 15 d. Bl. ein Druckfehler eingeschlichen hat: der an letzter Stelle angegebene schwarze Bauer steht nicht auf f6, sondern auf e6. — Nr. 6 ist nunmehr wieder richtig; in der letzten Aufzeichnung fehlte der Bel. — Der Preis, der „wichtigsten Schachaufgaben“ von Blatky, beträgt 2 M.

Räthsel.

Schwarzräthsel.

Nimm eine ganze Stadt, den halben Goethe,
Ein Drittel Mal und ein Viertel Unterthoden,
So erhältst du ein prächtiges Bauwerk in Halle.
Wie heißt dasselbe?

Auflösungen folgen in nächster Nummer.

Auflösungen der Räthsel in voriger Nummer.

Der Charaden: I. Stabskompetenz (Peter, Stab, Strom, Ad3, Rom). — II. Lenax (Au, Luna, lau, Lanne).

Für die Redaktion verantwortlich: J. S.: Albert Gerling in Halle.

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