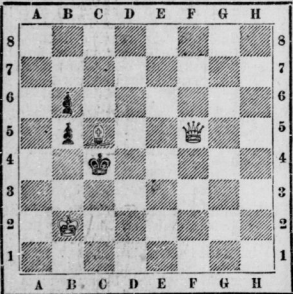


Schach.

Beantwortet von E. Schallkopf. Aufgabe Nr. 469. Von Dr. G. Schr. in Breslau.



Weiß steht an und legt im 4. Zuge matt.

Aufgabe Nr. 471.

Von Fritz Böttcher in Weipitz. Weiß (11): Kf6; Df3; Th3; Lc3; Sd3; Bc4; b7, e4, f5. Schwarz (9): Kd6; Td7; e8; Lg6; Sd3; a8; Bb4; e6, g3. Weiß steht an und legt im 2. Zuge matt.

Partie Nr. 347.

Dreizehnte Partie des Weitztamps. Schachspiel am 7. Jan. 1891. Aufzeichnung: Schallkopf.

Chess game record for Partie Nr. 347, detailing moves from 1. Sg1-f3 to 26. Sd5-f6 g7-f6.

Partie Nr. 348.

Vierzehnte Partie des Weitztamps. Schachspiel am 9. Jan. 1891. Aufzeichnung: Evans-Gambit.

Chess game record for Partie Nr. 348, detailing moves from 1. Sg1-f3 to 16. Sf3-e4.

Zu beantwortende Korrespondenzpartien.

Chess puzzles and correspondence problems with solutions and explanations.

Neue Witzschilungen.

Humorous riddles and puzzles with witty solutions.

Schachbriefkasten.

Chess news, correspondence, and board updates.

Räthsel.

Miscellaneous puzzles, riddles, and brain teasers.

Blätter fürs Haus.

Beiblatt zur Saale-Zeitung.

Nr. 10.

Halle a. S., Sonntag den 8. März

1891.

Gourmands und Gourmandinen von einst und jetzt.

Von Hans Löwe.

Article discussing the evolution of gourmet food and dining habits from the past to the present.

Continuation of the article on gourmet food, mentioning historical figures and dishes.

Further discussion on gourmet food, including recipes and historical anecdotes.

Continuation of the article, focusing on the social aspects of dining.

Continuation of the article, discussing the art of wine and food pairing.

Final part of the article, concluding with thoughts on modern dining trends.

Continuation of the article from the previous page, discussing gourmet food.

Continuation of the article, mentioning historical figures and dishes.

Further discussion on gourmet food, including recipes and historical anecdotes.

Continuation of the article, focusing on the social aspects of dining.

Continuation of the article, discussing the art of wine and food pairing.

Final part of the article, concluding with thoughts on modern dining trends.

wenigen Süßigkeiten zu liefern, und war noch obendrein gehalten, täglich für Zucker und frische Butter auf allen königlichen Tischen zu sorgen.

Etwas opulenter lebte schon Friedrich der Große, wenn auch er von der Verschwendungssucht der französischen Könige himmelweit entfernt gewesen ist. Am besten hatten es des Königs Windspiele, für die immer vorzüglich georgt war. Der Küchengebot vom 26. Juni 1786 verrieth folgende Delikatessen, welche den Thieren zum Wasche vorgelegt wurden: 3 Pfund Alabstraten, 3 Pfund Hammelbraten, 1 Huhn, 1/2 Pfund Horkbutter, 1/2 Quart Milch und Kuchen.

Die seine Junge der Klosterbrüder ist sattsam bekant; indes dürfte der folgende Küchengebot, welcher von dem Vater Küchelmeister des altbairischen Klosters Benediktbeuren für den Adernmittwoch des Jahres 1714 entworfen wurde, einen kaislichen Beleg dafür liefern, wie angenehm sich selbst das Fasten in manchen Klöstern gestaltet. Das Menü für diesen ersten und höchsten katholischen Fasttag im Jahre schrieb vor: „Erstlich durchtriebene Arbeitsuppen mit gedöbten Brotkrümmen, Eier mit Schmalz auf eliden Schüsseln, sodann nämlich ersticklich fisch, und sodann Schüsseln gerösteten Heiden; alsdann ein guter Sündisch, jedem eine Portion, etlich Stüdel aber mehr, damit alles wohl ersticklich sei. Item Betteltraut und jeder Schüssel vier Heringe; nach diesem 4 Schüsseln gedundene Dellen; item 4 Schüsseln Patais, daß in jeder wenigstens 6 liegen; dann 4 Schüsseln geistliche Heiden oder eingemachte Aiten; mehr 4 Schüsseln geschmelzten Gerstfisch, 4 Stück Kochen in süßer Brühe mit Zwiebeln und Mangeln, 4 Schüsseln Schweden in Häusern, 4 Mandelortzen, 4 Schüsseln Salzreiß und ebensoviel Kirschen und Zwetschgen und zuletzt drei Schüsseln Obst.“

Dem modernen Lucullismus fehlt jener große, man möchte fast sagen — historische Zug. Die Gourmants von heute besitzen zwar nicht minder feine Zungen und nicht weniger gut geschulte Gaumen, aber sie haben nicht mehr den dauerhaften Magen ihrer Vorfahren.

Ich würde den engen Rahmen dieser Abhandlung überschreiten müssen, wollte ich auch nur die vornehmsten Großgötzen der modernen Küche aufzählen; ich muß mich daher zum Schluß nur darauf beschränken, einige zu erwähnen, die lediglich ein Kuriositäts-Interesse beanspruchen.

Landwirthschaft. Garten.

Das ostpreussische Milchschaf.

In neuerer Zeit hat man der Verbesserung der Rucht kleiner Haushalte mehr Aufmerksamkeit geschenkt. So z. B. hat man Ziegenböcke aus der Schweiz eingeführt, um die Ziegen, welche in der Rucht zurückgegangenen waren, wieder aufzurichten. Durch nachfolgende Zeilen möchte ich die Aufmerksamkeit auf ein Hausziegen leiten, welches meiner Ansicht nach in manchen Fällen noch vortrefflicher wäre als die Ziege; es ist das Milchschaf. Vor einigen Jahren hatten wir hier schon einmal eine Probe damit machen wollen. Ich schrieb damals an meinen Freund C. Kribben in Schwärden um Auskunft darüber. Ich lasse hier wörtlich die Antwort des Herrn Kribben folgen. Er schrieb: Das freisische Milchschaf ist hier, namentlich in Ostpreußen, die Kuh des kleinen Mannes. Es verlangt gutes Futter und Bewegung im Freien. Die Stallhaltung im Sommer sagt ihm nicht zu. Die Leute hier beseligen die Thiere gewöhnlich während 9—10 Monaten im Jahre an einem Strich im Garten, an den Ufern und Wegen. Wenn die Umstände es gestatten, so ist ihnen natürlich freie gute Weide besser. Sie werden in Ostpreußen viel-fach, wenn sechs Wochen alt, abgesetzt und kommen durch Händler vielfach hierher, wo man sie weidet, und wenn halbjährig geworden (also im Herbst), mit englischen Wäden kreuzt, wogegen sie sich vorzüglich eignen. Sie sind sehr fruchtbar und bringen im Frühjahr, also etwa ein Jahr alt, 2, 3, 4, mitunter sogar 5 Lämmer zur Welt. Die Wölle ist gut, wird mit 1 Mt. per 1/2 Mio (ungezwungen) bezahlt und gewöhnlich zu Strümpfen u. s. w. für den Hausbedarf verarbeitet. Ich kann Ihnen später, also im Juni oder Juli, solche Lämmer, welche von Ostpreußen kommen, in Kassen schicken, falls Sie es wünschen.“ Aus dem Bezug ist damals nichts geworden. Ein hiesiger Bürger hat sich im letzten Herbst einen Bock und ein Winterlamm von Tuden schicken lassen. Es sind zwei Prachtexemplare, die man

Da ist zunächst das Belagerungs-Diner anzuführen, welches der bekante Gourmand Baron Brijsse während der Belagerung von Paris einigen Militäern des Jockel-Klub gab. Das Menü wies folgende Delikatessen auf: „Fische-Beurren, Grel-Cotelets mit Carotten, Mausefelleber in Champignonsoße, Herbenieren mit weißer Sauce, gedämpfter Gundebraten, gebratene Kagenleule, in Asche geröstete Ratten, Rattenpasteten mit Champignons z. c.“

Ein Elephantenfleisch-Essen, welches in Venn in einem durch seine Küche berühmten Restaurant stattfand, erregte seiner Zeit allgemeines Aufsehen in Feinschmeckerkreisen. Ueber die Zubereitung sprachen sich Kenner, die dabei waren, folgendermaßen aus: „Im frischen Zustande lederhart, gewann das Fleisch durch Weize eine ehbare Weichheit. Zunächst erschien ein Salat vom Kresse, der wie Dschinn-Salat schmeckte, feinere Zungen spürten indes einen „unangenehmen“ Geschmack heraus. In Roastbeef-„Manier“ zubereitet, schmeckte das Fleisch ähnlich wie Ferkelfleisch.“

Zu Ehren der Nielson wurde in San Francisco ein Abschiedessen gegeben, über welches folgendermaßen berichtet wird: „Den Mittelpunkt bildete ein Kolibri, welcher in einem Frühjahrs-Kranz hing, der feinerstei von einer englischen Schmecke umflutet war. Die letztere umgab ein geschnittenes Hühnchen, dessen Umhüllung zwei mit Sellerie angefüllte Kammern-Enten bildeten, während diese alle zusammen sich im Bunde einer Chicago-Gans befanden. Dieses Konglomerat war 6 Tage lang in Rosenmeis getränkt, dann geschikt und drei Wochen lang über brennendem Sandelholz geräucheret und schließlich an den Spieß gestekt und unter Ueberziehen mit Pfefferkett gebraten worden. Die Sauce bestand aus gedämpften Trüffeln, die Garnitur aus Moosrosenknochen.“

Von einem Fisch-Essen endlich, bei dem Stint nach sich irischer Art zubereitet war, wird berichtet, daß es die Theilnehmer in helle Begeisterung versetzt hat. Bevor man die Fische zubereitete, vergrub man sie in Erddächer und ließ sie so lange faulen, bis sie ganz blau waren. Diese in Verwesung übergegangenen Fische sellen, wie gesagt, vorzüglich geschmeckt haben. Nun —

De gustibus non est disputandum!

Jedermann als Winter empfohlen kann; besonders ist es die Wölle, in der die Thiere gehen. Ich bin zu weiterer Auskunft an Interessenten gern bereit. L. Grimm in Oberhaff.

Vorzügliche Nuthöhner. Im vor. Jahre, berichtet Gymnasial-lehrer Schuller in Niederbarmar, verbreitete ich mich über gute landwirthschaftliche Hühner. Heute muß ich im Interesse der Land- und Volkswirthschaft darauf zurückkommen. Ich empfahl Langhans und verschiedene Kreuzungen von diesen. Diese will ich mittheilen, welche von diesen Kreuzungen den gerinnigen Winter (hier andauernd 12—14° R Kälte) am besten überstanden und am ersten legten. Der Stall war seit, bis er befand sich in einem sehr großen Miststall, worin jedoch kein Vieh ist. Allen großwüchsigen Thieren erkorren die Hähne, die kleinwüchsigen dagegen wie Langhans-Hennen und Langhans-Quandantkrenzungen nicht. Am ersten legten Zitalener und Langhans, dann Langhans, dann Quandant-Hennen, dann Zitalener, dann Quandant-Hühner, dann Landhühner, letzteres erst seit einigen Tagen. Als etwas neues darf wohl bemerkt werden, daß die Zitalener-Krenzungen (Zitalener-Langhans), nämlich 8—10jährige Hennen, zuerst legten bei der großen Kälte. Mehrere Bauern, die auch von diesen Kreuzungsthieren schon seit Jahren haben, theilten mir das Gleiche mit. Einer hat 10jährige Hennen, die eben so gut legen sollen, als seine jungen Quandant-Hühner. Nicht finde ich meine freiere Wiederholung der Meinungen, bei das Huhn 6—10 Eier im Eierloch hat, und die also nach 4 Jahren abgelegt seien, voll-kommen befruchtet. Das nächste mal mehr hierüber.

Nutzen der Eidechsen. Wenngleich die Eidechsen nur wenig Nahrung im Verhältnis zu ihrer Körpergröße bedürfen, so werden sie dem Menschen doch sehr nützlich. Wir begegnen so oft in der Natur dem Geißle „kleine Urachen, große Wirkungen“ oder was die Größe nicht vermag, das vermag die Zahl, so auch bei den Eidechsen, deren Zahl größer ist, als mancher der Heer meint. Der Landwirth, welcher Sandheider, besonders aber Heideftriden besitzt, begegnet diesen munterten unter untern Reptilien häufiger, für gewöhnlich aber entziehen sie sich untern Blicken, denn auch

in geistiger Beziehung stellen die Eidechsen allen bei uns einheimischen Reptilien voran und wissen sich den Nutzen ihrer Feinde schnell zu entziehen. Leider gehört auch der Mensch oft noch zu den letzteren. Die heimwurzende Antilohie wegen die sich nicht anfingenden Thiere ist nicht so leicht zu betheiligen, als früher und geht noch heute zu allem möglichen und unmöglichen Ueber-glauben Veranlassung. Ganz besonders verbreitet ist unter dem Volk die Ansicht, es kämen giftige Eidechsen bei uns vor, da man aber die giftigen von den ungiftigen nicht unterscheiden könne, müsse man, um Unglück zu vermeiden, alle mit einander betheiligen. In der That werden denn auch vielerorts die Eidechsen geradezu verfolgt wie die Schlangen, bei denen die oben ausgeführte Ansicht eher zutreffen dürfte. Gegen ein solches Handeln an-zustreben, das nicht aber unsere Pflicht gerade der Landwirth, sind die Eidechsen vor allen Dingen nützlich werden, denn sie fressen die Insekten, ernähren sich von Schnecken, Heuschrecken, Schmetterlingen, deren Larven, Käfern und andern Gehtier, welches sie durch ein pflanzliches Nahrungsmittel des weiten Reiches erlösen.

Wie heilt man durch Pflanzensack beschädigte Bäume? Ist der Baum ringsherum stark benagt, so ist er nicht mehr zu retten, ist dieses nur theilweise geschehen, so sömnde man die Wundstelle gut aus, mache die Schnittfläche nach oben und unten spit zulaufend und bestreue die Wundstelle mit Baumwolle oder einem Gemenge von Kirschen und Lehm. Bei jungen Bäumen, die wenig benagt sind, kann dadurch noch etwas gerettet werden, daß man den Stamm unterhalb der verletzten Stelle abschnidet und mit einer lackartigen Farbe unter die Wunde streift.

Standort für Aprikosen. Die viel verbreitete Ansicht, daß Aprikosen ebenso wie Pflirsche und Weizen an südlicher Wand am besten gedeihen und dort die herrlichsten Früchte zeitigen, ist irrig. Die Aprikose verlangt zwar eine sehr geschützte und warme Lage

in Hausgarten, ist aber als Hochstamm, Korbstamm in Busch-form und als Freipflanze weit fruchtbarer wie als Wandpflanze. An der Wand sollte man der Aprikose die Ostseite geben, welche für sie noch am besten paßt, nie die Südseite, weil diese zu warm für sie ist. Von allen untern Obststämmen kommt der Aprikosenbaum zuerst in Lieb und Blick auch zuerst. Ein Aprikosenpflanzler aus der Schwaben blüht aber wiederum reichlich zehn Tage früher als ein freistehender Baum und schon zu einer Zeit, wo es namentlich in der Nacht oft noch recht kalt ist. Da wo die Aprikosenblüthe gegen Frost sehr empfindlich ist, so legen die später blühenden, freistehenden Bäume in den meisten Jahren viel reichlicher an als Spalier-Aprikosen. Da ferne die Früchte, bis sie etwa die Größe einer Hohlhand erreicht haben, gegen eine zu intensive Wärme ebenfalls empfindlich sind, so fällt am Spalier auch noch manche Frucht den heißen Sonnenstrahlen zum Opfer. Früchte am Spalier sind in der Regel größer und auch meist etwas früher reif, besitzen aber bei weitem nicht die Stoff-fülle, das Aroma und den köstlichen Wohlgeschmack der Früchte von freistehenden Bäumen.

Frühtreibende Bäume gegen Erfrieren zu schützen. Um früh austretende Bäume (Pflirsche, Aprikosen) gegen die Einwirkung der kalten Frühjahrsböen zu schützen, ist es am besten, dieselben bereits im Herbst zurückzuschneiden, daß sie erst nach den Hauptfröhen austreiben. Die Bäumchen, insbesondere Spalier-bölen das Verläumte sehr leicht und binnen wenigen Tagen ein. Man läßt im Herbst und im Winter den Boden durchgraben und bedeckt dann den gezeigten Boden mit Dünger, Laub z. c., so daß den Eindringen der Sonnenstrahlen gehindert wird. So lange der Boden um die Wurzeln gezeigt ist, so lange kommt auch der Baum nicht in den Frost. Weidenswerth ist es auch, den Schnee um die Bäumchen sehr hoch pyramidenförmig auf-zuhäufeln und ihn mit schlechten Wärmeleitern, Stroh, Laub z. c. zu bedecken. In all diesen Fällen muß aber dafür gezeigt werden, daß das Thauwasser von den Wurzeln abgelenkt wird.

Haushwirthschaft. Gesundheitspflege.

Neue Verbandwolle. Der bekante Papierfabrik von Ferdinand Hühlich ist es gelungen, aus Leinwand eine vollständig aseptische (bei einer Dampfpfeilung von 3 Atmosphären sterilisirte) Verbandwolle herzustellen, welche bei frischen und eiternden Wunden statt des Woll-, der Wollwolle, der Goldwolle, Zute und Wundmatte angewandt werden kann und alle die Vortheile der Präparate nicht bloß an Saugfähigkeit übertrifft, sondern auch billiger ist, als alles auf diesem Gebiete letzter Empfohlene. Dieselbe ist seit einiger Zeit in der chirurgischen Klinik des Prof. Wilmanns in Gebrauch und ist deren Vetter der Meinung, daß sie wegen ihrer Leichtigkeit, Kompressions- und Saugfähigkeit, wie nicht minder wegen ihres niedrigen Preises bald eingeführt werden wird, besonders auch weil sie den Kranken angenehmer ist, als jeder andere Verbandstoff. Dr. W. Schönbach's hauseigentliche Central-Apothek in Leipzig hat aus diesem Grunde eine Niederlage dieser neuen Verbandwolle übernommen und offerirt dieselbe in Packeten zu nachbenannten Preisen:

100	200	500	1000 g
100	90	170	300 Pf.

Meine Probepackete, à 25 g, werden für 20 Pf. abgegeben.

Die Enten in China. Aus chinesischen Reich gibt es mehr Enten, als in allen übrigen Ländern der Welt zusammen. Jede chinesische Farm hat welche. Enten befinden sich auf jeder Land- und Stadtfarm, alle Zehen, Fische, Hühner und Wäde sind mit ihnen bevölkert. Ein jedes chinesisches Boot hat sogar einige. Es gibt unzählige chinesische Entenbrütanstalten, von denen manche 50,000 jährlich auf den Markt bringen. Gelaasene und geänderte Enten- und Entenerler bilden einen Hauptnahrungs-artikel in China.

Knoben. Eine der ersten Frühjahrsböen, die sich auf untern seudten Wälen, an Wäden, Zäunen, Sämpfen usw. zeigen, ist die allbekante Kuh-, Butter- oder Sämpfotterblume (Caltha palustris). Die Knospen derselben lassen sich in ungeschmeckter Weile als Salat der kalten Kapern (capparis spinosa) in Haus-halt verwenden, und lasse man die Zeit der Knospen nicht vorübergehen, ohne sich einen Vorrath zum Einmachen einzulammeln. Das Einmachen geschieht durch Ueberlegen mit siedendem Wein-essig, nachdem die Knospen vorher wiederholt mit kochendem Wasser abgeseigt sind. In gleicher Weile lassen sich die Knospen der großen Wasserfresse (Tropaeolum majus) und des Scharbo-tkrantes (Ranunculus Ficaria) verwenden.

Holzbeize. Sehr häufig lassen sich hölzerne Schmuckgegenstände, Wilderarbeiten von heller Farbe, welche mit der Zeit ver-schmutzt und unansehnlich geworden sind, dadurch wieder renoviren,

daß man sie dunkel beizt, eine Arbeit die von jedem mit Geschick-keit ausgerüstet werden kann. Man kauft sich für einige Pfennige Naphthalinextrakt, verdünnt denselben je nach Bedarf mit warmem Wasser und bestriche die betreffenden Holzgegenstände, welche hierdurch eine schöne dunkle Farbe erhalten. Nach dem Abtrocknen dürfte man sie mit einer Bürste blank. Will man noch lockeren so benutze man eine helle Lackart wie z. B. Kopalack oder Venetianlack.

Reinigen von Pelzwaren geschieht zweckmäßig dadurch, daß man sie auf etwa 40° C erhitzt auf das Pelzwerk freizumachen und dieses sichtig mit derselben erreicht. Dann wird das Pelz-werk so lange ausgeklopft, bis die Felle wieder völlig erweicht ist. Mit der Felle geht eine große Menge von Schmutz fort, jedoch man mit diesem Verfahren umhinde ist, selbst helle Pelzwaren schon zu reinigen.

Nervöse Magenstärke. Die mit diesem Uebel Bekaffeten sind gewöhnlich mit ihrem Magen so lange in Ordnung, bis sie eine Gemüthsbeugung, namentlich aber einen ordentlichen Mangel erlitten haben. Sie werden aber auch von letzterem feiner Nach-theil haben, wenn sie in solchen Fällen ein oder zwei Mal mehr überlegen und den Hunger und Durst durch das Weize von zwei frischen Säuererern, welches in Wasser gerührt wird, beheblichen. Statt dessen gerathen manche sogar noch auf den Gedanken, ihren Magen vertreiben zu wollen, d. h. sich durch reichlicheren Gemüth irgend eines spirituellen Getränks zu be-reichern. Die Felle sind in den meisten Fällen, nach Eßen und Trinken, ein sich Wachen und Monate lang ständiges Magen-leiden; nach jeder Speiseaufnahme Magen- und Magenkrampf, leeres Aufstößen, Speiseauswurf, laures Aufstößen usw., und da gleichzeitig Appetitlosigkeit besteht, die bei manchen Kranken allerdings zeitweilig mit Heißhunger abwechseln, so ist nicht selten eine erhebliche Abmagerung damit verbunden. Natrium-mariaticum 3, Nux vomica 3—6, Calabar, carbonicum, Ignatia und Chamomilla bilden die gewöhnlich empfohlenen und nicht selten mit Erfolg gebrauchten Mittel. Alle übertrifft aber in etwas länger dauernden Fällen Coccalis 3—6, wenn bei beratigen nervösen Kranken, welche so aralia sind, daß sie sich über die Abgabe an der Wand ärgern, einige ganz bestimmte Symptome zeigen sind, nämlich Schwindel und Bewußtlosigkeit in der Kreuzung mit Schwäche in den Beinen. Man achte also auf diese andauernd nebensächlichen Symptome, um nicht einen die Nervosität miltamten den Magenbeiden auch nicht selten eine Folge des Tabakmissbrauches, namentlich des Neudens schwerer Cigarren. Die Diät muß zur Erzielung einer gelung-dieses sein, wie bei allen schwereren, chronischen Magenleiden.

