

Blätter fürs Haus.

Beiblatt zur Saale-Beitung.

Nr. 45.

Halle a. d. S., Sonntag den 9. November

1890.

Die Kochkunst von einst.

Von L. Brend' amour.

Wenn man auch das bisschen Geschichte, das man sich auf der Schulbank eingepägt hat, längst verschwigt hat — wenn man auch nicht zu sagen weiß, wann und wo die Hunnen existirt haben — eines ist uns allen unauslöschlich eingepägt: daß dieses wilde Volk das rohe Fleisch im Sattel murbe ritt und dadurch genießbar machte. — Diese kulinarische Wertwürdigkeit hat seiner Zeit einen zu tiefen Eindruck auf uns gemacht, als daß wir sie vergessen könnten.

Alle wilden Thiere, selbst die intelligentesten, selbst die höchst entwickelten, genießen rohe Nahrung. Dagegen giebt es kaum ein wildes Volk, welches seine Speisen nicht irgendwie, und sei es noch so einfach, zubereitete. — Diese Zubereitung der Speise bezeichnet die erste Kulturstufe; und die Art und Weise der Ernährung bleibt auch im Verlaufe der Zeiten ein sicherer Gradmesser der Kultur.

Schon der nomadisirende Hirte baut sich eine rasch reisende Körnerfrucht an, welche ihm neben der Milch und dem Fleische eine Abwechslung in der Nahrung bietet. Aber eine wirkliche Mannichfaltigkeit in derselben entsteht erst mit der festen Ansiedelung, mit der andauernden Bodenkultur, mit der Möglichkeit, Pflanzen und Thiere zu akklimatisiren. — Man findet unter den prähistorischen Funden in Europa primitive Kochstellen an den Eingängen der Höhlen, welche einst den frühesten Menschen als Wohnungen dienten. Hier liegen noch die Feuersteine, mit denen man das Herdfeuer entzündete, angebrannte und abgenagte Knochen in Haufen, die großen Röhrenknochen aufgeschlagen, um das Mark auszusaugen. Man verzehrte neben den Jagdthieren von einst, dem Eber, dem Urochsen, dem Niesenhirsch, auch das damals in Germanien allgemein verbreitete Rennthier und das wilde Pferd. Reste von Fischen wurden ebenfalls vorgefunden. In ganz ähnlicher Weise leben noch heute die Indianervölker des nördlichen Amerika.

Besonders in Dänemark hat man sehr reichlich prähistorische „Küchenabfälle“ gefunden, aus welchen hervorgeht, daß man die Fischotter, den Warber, die Hausmaus, den Zigel, den Viber, die Wasserratte und auch den Wolf verzehrte. Sämmtliche Länder Mittel- und Nordeuropas hatten damals ein viel rauheres Klima als jetzt, was die Ergiebigkeit der Fauna und Flora beeinträchtigte. So daß man Füchse, welche unsere fortgeschrittene Kultur verschmäht.

Das Fleisch wurde theils gekocht, theils gebraten. Von vegetabilischer Nahrung findet sich bei den nordischen Ureinwohnern kaum eine Spur.

Die Reste der alten Pfahlbörfer, welche man in der Schweiz vorfand, und die so großes Aufsehen erregten, sind kulturhistorisch mit den dänischen Küchenabfällen zu vergleichen. Diese Pfahlbörfer, über dem Wasser auf Plattformen erbaut, die ihrerseits auf Pfählen ruhten, scheinen von einer jagenden und fischenden Bevölkerung bewohnt gewesen zu sein. Sie reichen ungefähr bis an die Grenze der historischen Zeit.

Man findet hier die bei den Römern angebaute sechszeilige Gerste, die Hirse, auch Hafer, aber keinen Roggen. Aus dem grobgemahlten Getreide scheint man Brot gebacken zu haben. Sehr zahlreich sind Mühlsteine, d. h. etwas ausgehöhlte Steinplatten und abgerundete Steine, mit welchen man die Körner zerquetschte. Die Nessel wurden zerhackt und getrocknet. Von Hausthieren wurden das Rind, das Schwein, Pferd und Hund gehalten. Seltener findet man Ziegen und Schafe. Ueberraschend vollkommen sind die Kochgeschirre, größere und kleinere Töpfe, Löffel, Quirl und verschiedene Seiher zur Käsebereitung.

So zeigt es sich deutlich, wie der Uebergang zu einem fei-

haften Leben die Nahrungsmittel verfeinert und das Wachsen der Bedürfnisse zu einem Hebel der Kultur wird.

Viele alte Bergvölker lebten von Eicheln, welche sie trockneten und verbukten. Heute ist ganz Europa mit schwachen Nährfrüchten versorgt. Deutschland, noch zu Cäsars Zeiten mit Sümpfen und unwegsamen Urwäldern bedeckt, ist jetzt ein großes fruchtbares Ackerfeld, ebenso wie ja Italien und Griechenland einst mit Fichtenwäldern und sumpfigen Gründen bedeckt waren und durch eine, der Blüthe des Hellenismus vorangehende tausendjährige Kultur in einen immergrünen Fruchtgarten verwandelt wurden.

Sehr einfach, aber immerhin viel verlockender ist die Nahrung der Homerischen Helden. Ihr Hauptbestandtheil ist das gebratene Fleisch der Haus- und Jagdthiere, dann Brot und der mit Wasser vermischte Wein. Wenn man Homer glauben darf, entwickelten die Helden der Ilias einen für unsere Begriffe ungeheuren Appetit, besonders das Fett wird sehr verlockend geschildert. Der Rücken der Thiere galt als bestes Stück und wurde den Gästen vorgelegt. Die Schenkel wurden bei sehr reichlichen Mahlzeiten den Göttern gewidmet. Gebraten wurde am Spieß.

Auch die Blutwurst wurde von Homer appetitregend beschrieben. Das Brot ist rund und scheibensförmig gewesen. Das Weizenbrot verdrängte bald jenes von Gerste, und sank das letztere zum Viehfutter herab. Hier mag auch erwähnt werden, daß schon zur Zeit des Hippokrates Gerstenschleim als Arznei gegeben wurde. Als besondere Delikatessen erwähnt Homer, indem er das Zelt des alten Nestor beschreibt: Weinmus, ein Korb voll Zwiebeln und Ziegenkäse, der mit Mehl bestreut wurde. Das Obst scheint noch ziemlich unbekannt gewesen zu sein. Wenn wir Strabo glauben dürfen, so gab es schon damals Vegetarianer. Es waren die sibirischen und sarmatischen Nomadenvölker. Sie lebten von Kuh- und Pferdemilch, Honig und Käse; sie vermieden es, Lebendiges zu verzehren.

Homer nennt sie ein Volk der gerechtesten Männer. Wahrscheinlich waren sie friedfertig, wie alle Pflanzenesser.

Ueberaus einfach ist die Nahrung der alten Germanen: frisches Wildpret, saure Milch, wilde Baumfrüchte. „Ihr Trank,“ sagt Tacitus, „ist ein Gebräu aus Korn und Gerste, zu einer Art schlechten Weines verarbeitet. Ohne Aufwand, ohne Gaumentitel treiben sie den Hunger aus. In den Mitteln wider den Durst beweisen sie nicht die gleiche Nüchternheit.“

Cäsar sagt von ihnen: „Sie leben nicht sowohl von Getreide, sondern größtentheils von der Milch und dem Fleisch ihrer Heerden und sind eifrige Jäger. Die Einfuhr des Weines ist bei ihnen geradezu verboten, sie meinen, der Mensch werde dadurch verweichlicht und unfähig, Strapazen zu ertragen.“ Ferner die Hörner der Ure, der Uurochsen sind bei den Germanen sehr gesucht; man beschlägt sie am Rande mit Silber und gebraucht sie bei Gastmählern als Trinkgeschirr. Das berauschende Getränk war ursprünglich Meth; erst später scheinen sie von den Kelten die Bereitung einer Art von Bier gelernt zu haben.

So viel von der Nahrung unserer Vorfahren. Die Entwicklung der Kochkunst an der Hand der Kulturgeschichte weiter zu verfolgen, würde nicht Spalten sondern Bände füllen. Es mögen noch einige flüchtige Bemerkungen genügen, welche den Unterschied der älteren Kochkunst von der neueren charakterisiren. Bekanntlich waren besonders die späteren Römer große Feinschmecker. Lucullus, dessen Tafeln sprichwörtlich geworden sind, ließ sich eine enorm kostspielige Leitung von

Meerwasser nach seinen Fischteichen bauen, da bei den damaligen Verkehrsmitteln ein Transport von Seefischen unmöglich war. Es wird sogar behauptet, daß er seine Neunaugen mit dem Fleische lebender Sklaven fütterte, um die Fische wohlgeschmecker zu machen.

Dieser Zug charakterisiert die brutale und sinnlose Verschwendung der reichen Römer. Ein Festmahl kostete ein, selbst nach unseren Begriffen großes Vermögen. Man bereitete Pasteten aus Nachtigallenzungen und löste echte Perlen in sauren Getränken auf, kaum um einen eigentlichen Genuß davon zu haben, sondern um Tausende durch die Gurgel zu jagen. Ähnlich, wenn auch nicht ganz so sinnlos, war die kulinarische Verschwendung des Mittelalters. Vor allem imponierte man durch massenhafte Speisen, bei einer Hochzeit wurden Berge von Speisen verzehrt, eine ganze Woche hindurch unaufhörlich gegessen und getrunken.* Im Altertum wie im Mittelalter schwammen die Speisen in Fett und waren unmäßig gewürzt. Besonders als durch die Entwicklung des Seeverkehrs die ausländischen Gewürze wie Zimmt, Nelken, Mustat nach Europa kamen, wurde mit diesen Gewürzen eine unsinnige Verschwendung getrieben. Küchenzettel, die uns ge-

* Der Wein rann bisweilen aus Brunnenröhren.

geblieben sind, zeigen einen so enormen Aufwand davon, daß wir die Zungen unserer Voreltern, die das aushielten, bestaunen müssen.

Was das Essen betrifft, so ist die „alte Zeit“ nicht die gute; wir essen vernünftiger und maßvoller. Heute zu Tage ist niemand stolz darauf, wie Lucullus möglichst viel Geld zu veressen, oder möglichst viel zu verschlingen, wie die Herren Ritter des Mittelalters. Unser Gaumen hat sich gebildet; wir vertragen keine unmäßigen Würzen und das „blühende“ Fett, das der gute Homer an seinen Braten lobt, ist nicht mehr „bon ton“, wohl auch zu schwer für unsere Mägen.

Uebrigens hat die Kochkunst als Kunst einen relativen Rückschritt gemacht. Die überaus komplizierte französische Küche, die unter den gefräßigen Bourbonen ihren Glanzpunkt erreichte, jene Küche, deren Stolz es ist, daß man niemals weiß, was man ißt, wird von der einfachen englischen Küche verdrängt. Es mag dies unserm praktischen, rationalen Zeitalter entsprechen. Das englische Beefsteak beherrscht heute die ganze kultivierte Welt. Auch in Paris herrscht mehr und mehr die englische Küche. Die französischen Köche und Gourmands haben einen Kongreß veranstaltet, um die echte französische Küche zu retten. Es wird ihnen kaum gelingen. Mode ist jetzt das rationelle Essen.

Ueber die Fortpflanzung des Fluß-Aals

sind erst vor 100 Jahren durch die gleichzeitigen und selbständigen Untersuchungen von Otto Friedrich Müller in Deutschland und Professor Mondini in Bologna zuverlässige Aufschlüsse gewonnen worden.

Aber um 1840 noch wurde z. B. von Martens in seinem Werke „Italien“ geschrieben, daß die Fortpflanzung des Aals ein Geheimnis sei, das sich auch den beharrlichsten Forschern niemals entschleierte habe. Und hin und wieder werden heutigen Tages noch bezügliche Zweifel laut.

Daß aber der Aal lebendige Junge gebäre, bestritt schon Aristoteles, geboren 384 vor unserer Zeitrechnung.

War nun auch durch Müller und Mondini der Eierstock, also das Aalweibchen, entdeckt, so wollte doch die Auffindung von Männchen lange Zeit hindurch nicht gelingen und es entstand der Irrglaube: der Aal sei ein wahrer Zwitter. Jenes Nicht-auffinden erklärt sich dadurch, daß man immer die stärksten, am meisten entwickelten Exemplare untersuchte, welche sämtlich Eierstockträger sind.

Bei den betreffenden Fachmännern natürlich im hohen Grade interessirenden Erörterungen zc. wurde Darwin von Dr. Günther, dem großen Kenner des ichtologischen Museums in London, darauf aufmerksam gemacht, daß bei allen Fischen — außerst seltene Ausnahmen abgerechnet — die Weibchen die Männchen an Größe mehr oder weniger übertreffen. — Erinnert an das gleiche Vorkommen bei den Schlangen und Raubvögeln.

Infolge jenes Hinweises untersuchte Dr. Syrski, zur Zeit Direktor des naturwissenschaftlichen Instituts in Triest, kleinere Aale und fand — Männchen. Deren Geschlechtsstelle befinden sich an derselben Stelle, wo sich der Eierstock befindet, zeigen zum Unterschied von letzterem eine Ausführungsöffnung und präsentiren sich als glattes, durchsichtig-bellfarbiges, bandförmiges und am Rande leicht gelapptes Organ mit Fettumhüllung. Dies Syrski'sche Sapporgan liegt ebenso wie der Eierstock neben der Schwimmblase und ist mit derselben einseitig verwachsen. Der leichter erkennbare Eierstock fällt durch ein nicht bandförmiges, sondern manschettenartig gekrümmtes Aussehen auf und enthält thatsächlich Eier. Dieselben fallen nach erlangter Reife frei in die Bauchhöhle und gelangen endlich durch die beiden von Madke in Königsberg i. Pr. entdeckten Oeffnungen neben dem Waldbloch ins Freie.

Das erfolgt in offener See fern von der Küste auf Schlammhängen, wo der Laich, ebenso wie bei den anderen Fischen, von den männlichen Aalen befruchtet wird.

Die ausgeschlüpften Jungen erreichen in 5 bis 6 Wochen die

Länge von 6 bis 8 mm und steigen in den Frühlingsmonaten in Scharen von unzähligen Millionen in die Ströme, Flüsse und Bäche hinauf.

Der der Aalbrut anhaftende Schleim befähigt jene zur Uebersteigerung von Wasserfällen, Stromschnellen und Wehren, welche Hindernisse überleitet werden und zwar zur Nachtzeit. Diese Risse sind an Felsen und Wehren leicht erkennbar durch die silberglänzenden eingetrockneten Schleimbüschchen, wie solche — natürlich nur in winziger Breite — von den Schnecken an Mauern und Wänden zc. zurückgelassen werden. Aber hin und wieder bleiben einige der kleinen Wanderer sitzen und dorren zu schwarzen Leichen ein.

Bis zu erlangter Fortpflanzungsreife, d. h. 5 bis 6 Jahre lang verbleiben die Aale im Brackwasser, in Flüssen, Bächen, Landseen und Teichen, in welsch' letztere sogar kurze Landtouren ausgeführt werden. Alsdann erfolgt und zwar im November und Dezember die Rückwanderung ins Salzwasser, in welchem beide Geschlechter erst laichfähig werden. Daß Habke et nmal in einem in Brackwasser gefangenen Aale laichreiche Eier gefunden, bildet eine Ausnahme und bestätigt als solche die vorstehende Regel.

Nachdem noch niemals ein Aal nach dem Laichen auf der Rückwanderung in die Ströme und Flüsse gelangen worden, muß angenommen werden, daß die Aale nach dem Laichen absterben.

Ebenso wie andere Fische nimmt der Aal auf seiner Rückkehr ins Meer keinerlei Nahrung und diejenigen, welche mit Nahrungsinhalt gefangen werden, sind gelte Weibchen mit entarteten Eierstöcken.

Die Aalmännchen erreichen niemals eine größere Länge als 480 mm.

Aale, welche darüber hinaus bis zu 1 m lang und so dick wie ein Mannesarm sind, das sind Weibchen.

Ein ferneres zuverlässiges Merkmal für die Geschlechtsunterscheidung bildet die höhere und breitere Rückenflöße der Weibchen.

Größere oder kleinere Augen, schmale oder breite Schnauzen, hellere oder dunklere Färbung können als untrügliche Merkmale für Geschlechtsbestimmung nicht dienen.

Die Quintheizenz der Anführungen wird sich so zusammenfassen lassen:

Bei den Aalen giebt es wie bei den Fischen Milchner und Rogner. Nur im Salzwasser laicht der Aal. Seine Geschlechtsbestimmung ist nicht jedermanns Sache. R. R.

Landwirtschaft. Garten.

Das Umpflanzen großer Bäume. Daß Stürme und Ueberflimmungen oft die größten und schönsten Bäume aus ihrer Verbindung mit der Mutter Erde reißen, erleben wir leider oft genug; andererseits kommt es nicht selten vor, daß man alte Bäume behufs Neubauten von ihrem Standort entfernen muß, sie aber doch gern behalten möchte. Auch bei Neuanlage in Gärten will man lieber recht groß Schutz und Schatten haben, als 10 Jahre darauf zu warten. In solchen Fällen ist natürlich die größte Vorsicht beim Umpflanzen nötig und da dürfte es manchem Leser wohl willkommen sein, zu erfahren, wie man dabei zu Werke geht. Ein Mitarbeiter der „Landw. Zeitung für Westfalen“, der vor 15 Jahren eine Anzahl Obstbäume im Alter

von 18—20 Jahren verpflanzen mußte, theilt darüber folgendes mit: Selbstverständlich mußte das Umpflanzen zu passender Zeit und mit großer Vorsicht geschehen; ich hatte die Freude, daß von ungefähr dreißig verpflanzten größeren Bäumen nicht ein einziger abstarb, vielmehr alle gut anwuchsen und gediehen. Das Verpflanzen nahm ich im Februar vor, traf die Vorbereitungen jedoch schon im Januar, als der Erdboden nicht gefroren war. Etwa 70—80 cm vom Stamme entfernt grub ich um jeden zu verpflanzenden Baum einen ungefähr 60 cm tiefen Graben von 30 cm Breite. Sämtliche hier angetroffene große Wurzeln wurden abgesägt, die dünnen abgestochen und alle mit einem scharfen Messer nachgeschritten. Die Gräben wurden dann mit Laub

und frohligem Stallmist gefüllt. Bereits im Herbst waren in dem neuen Garten die Baumgruben ausgeworfen, im Januar wieder gefüllt und mit Laub und Stallmist gedeckt werden, um das Eindringen des Frostes zu verhindern, damit man bei Frostwetter in den Boden kommen könne. Im Februar hatten wir Frostwetter. Als die Wurzelballen der Bäume gefroren waren, wurden die Gruben um dieselben von Laub und Stroh geräumt. Darunter war die Erde frohlig und nun wurden mit Hilfe des Spaten die Bäume ausgehoben und mit dem fest zusammenhaltenden Wurzelballen an ihren Standort gebracht. Der lockere Boden wurde mit Wasser eingeklämmt. Besondere Mühe verursachte ein etwa 30 cm Durchmesser haltender Birnbaum, Sorte *Beurré gris diéte*. Ich ließ das Hintergesell eines Bauernwagens rückwärts an den Stamm fahren und an diesem den aufgerichteten sogenannten Langwagen (die Verbindung zwischen Hinterr- und Vordergestell) befestigen. Nun wurde mit Hilfe von Seil und Seaten der Baum umgerissen, die Kette wurden eingeführt, Pferde wurden vor die Hinterseite des Wagengestells gespannt und fort ging es, ohne daß der gefrorene Wurzelballen auseinander fiel. Auch dieser große Baum wuchs, nach sorgfältigem Begießen während des Sommers, sehr gut und trug, gleich den übrigen Bäumen, schon im nächsten Jahre Früchte, auch nachher ganz befruchtend. Hat man mehr Zeit zur Vorbereitung, so empfiehlt es sich, den im Herbst oder Winter um den zu verpflanzenden Baum zu ziehenden Graben mit fruchtbarer, humusreicher Erde zu füllen. In dieser bilden sich dann aus den abgelagerten und glatt nachgeschliffenen starken Wurzeln zahlreiche feine Saugwurzeln, durch deren Vorhandensein das Anwachsen des Baumes noch mehr sichergestellt wird, wenn im nächsten Winter bei Frostwetter das Verpflanzen in der angegebenen Weise erfolgt. Selbstverständlich darf man dann die Grube nicht so nahe am Stamm ausheben, daß die jungen Wurzeln verletzt werden, sondern etwa 15–20 cm entfernt.

B. Ist das Verrieselungssystem neu? Wie bekannt, ist das alte Rom durch seine Technik im Straßenbau, die es zu bewunderungswürdiger Vollkommenheit entwickelt hat, die Lehrmeisterin nicht nur des Alterthums, sondern auch der Neuzeit geworden. Und nicht minder großartig waren seit den Tagen des alten Niveus bis zu denen des kaiserlichen Nomi die Leistungen der Großstädte in dem der Ableitung von Unrath, Abfallwässern und Niederschlägen dienenden Kloakenbau. Ob aber das Alterthum auch schon das Verrieselungssystem, welches den doppelten Vortheil gewährt, daß es nicht in nächster Nähe der Stadt die Umgebung des Hauses mit schlechten Gasen erfüllt und die werthvollen Abfallstoffe der Landwirtschaft und dem Gartenbau nutzbar macht, gekannt habe, war eine seit langem offene Frage. In dem alten Rom nun hat man bisher das Verrieselungssystem vergeblich nachzuweisen versucht, obwohl die Warnung des gelehrten Arztes Galen vor der üblen Luft der die Stadt umgebenden Gärten darauf schließen läßt. Mit ziemlicher Sicherheit dagegen kann man behaupten, daß das alte Athen die Verrieselung schon gekannt habe, denn wie wir bei Piller lesen, hatte die Hauptflotte Athens, von ihrem Sammelhause ausgehend, kleinere Kanäle, welche den Inhalt den Feldern und Olivenhainen der Ebene zugeführt zu haben scheinen. Und da eine in dem Sammelhause noch erhaltene Schützenvorrichtung nicht vereinzelt gewesen sein, sondern allgemein bestanden haben wird, liegt die Vermuthung nahe, daß man mit Hilfe derselben auch bei niedrigerem Wasserstande doch noch imstande war, den einzelnen Bäckern des Kloakenhaltes eine bestimmte Masse des benötigten Düngstoffes zuzuführen.

Hauswirtschaftl. Gesundheitspflege.

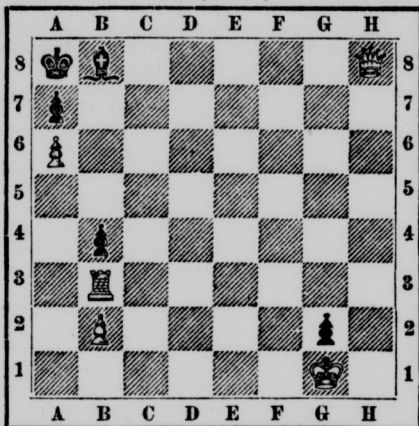
Zur Verwendung der Magermilch im Haushalt. Vielfach steht der Verwendung der Magermilch zur Bereitung von Speisen, welche schwer gar werden, der Umstand entgegen, daß die Magermilch bedeutend leichter anbrennt als Vollmilch. Es läßt sich dieser Uebelstand aber vermeiden, wenn man der Speise ein wenig Fett zusetzt und den Kochtopf vor dem Gebrauch gehörig auswischt. Der Zusatz von Fett wird in den meisten Fällen auch schon am Platte sein, um ein richtiges Nährverhältnis in der Speise herzustellen und eine bedeutende Ersparnis gegenüber der Verwendung von Vollmilch wird trotzdem zu verzeichnen sein. Man unterhalte ferner beim Kochen stets ein so lebhaftes Feuer, daß die kochende Speise brodelt und möglichst schnell gar wird. Umrühren trägt auch viel zum Verhüten des Anbrennens bei.

*** Staniol als Hülle für Käse und Butter.** Die Frage, ob Staniol zur Verpackung von Käse und Butter usw. schädlich ist, wurde schon häufig Gegenstand der Erörterung. Da man jetzt die verschiedensten bereits bewährten Arten von Pergamentpapier und ähnlichem Einwickelpapier hat, sollte man, da die Beantwortung jener Frage jedenfalls zweifelhaft ist, die betreffende Anwendung des Staniols verlassen. Wie die „Milchzeitung“ mittheilt, hat der Polizeipräsident von Berlin eine Verordnung erlassen, durch welche jede Benutzung von bleihaltigem Staniol verboten ist.

Die Blumenzucht behufs Gewinnung ätherischer Oele wird in Frankreich um Grasse und Cannes auf 25,000 ha betrieben. Besonders in Grasse steht sie in Blüthe. Aus den Rosen wird das ätherische Oel auch gezogen, indem man sie in großen Becken mit Hinterseite erhit. Letzteres nimmt das Oel vollständig auf und dient dann gleichsam als Behälter. Je nach Bedürfnis zieht man einen Theil des ätherischen Oeles mittels Alkohol aus dem Hinterseil, welches schließlich zur Herstellung von Seife und Pomade verwandt wird. Bei der Destillation mittels Wasser sind zehntausend Pfund Rosen erforderlich, um ein Pfund Rosenessenz zu erzielen. Dagegen geben schon 5000 Pfund Orangeblüthen ein Pfund Essenz, Lavendel und Rosmarin sind noch viel ergiebiger. Veilchen, Nelke, Jasmin, Heliotrop, Tuberosen, Cassia usw. müssen mit feinem Alkohl in Wollstoff behandelt werden, um ihr ätherisches Oel abzugeben. Hauptbedingung bei dem Ausziehen dieser Oele ist aber immer größte Frische der betreffenden Blumen und Blüthen. Morgens vor Tagesanbruch gepflückte Blumen müssen schon vormittags, spätestens am Nachmittag verarbeitet sein. Zuerst werden sie dabei von Blättern, Stielen usw. gereinigt. Dies, sowie die Gewinnung selbst müssen in Räumen vorgenommen werden, in welche keine Sonne dringt und die möglichst kühl sind. Deshalb gehen diese Arbeiten zum großen Theile in Kellern. Glücklicherweise vertheilt sich die Blüthezeit der Blumen auf die verschiedenen Monate des Jahres. Die Veilchen beginnen am 15. Januar und werden bis gegen den 15. April geerntet. In Grasse werden jährlich 145,000 bis 150,000 kg verarbeitet. Die Einsammlung der Orangeblüthen und Rosen dauert vom 20. April bis Anfang Juni. Grasse verarbeitet 1,760,000 kg Orangeblüthen von 930,000 kg Rosen. Vom 15. Mai bis Ende Juni werden 25,000 kg Nelkeblüthen geerntet. Die 14,700 kg Jasmin und die 74,000 kg Tuberosen werden vom 20. Juli bis Anfang Oktober verarbeitet. Die Cassia blüht vom Oktober bis zum Frühjahr, wenn die Rosenblüthe anfängt. Rosmarin und Lavendel werden in der ganzen Provence gebaut und mittels tragbarer Kolben destillirt. Uebrigens ist dieser sehr bedeutende Gewerbezug, für den Frankreich fast ein Monopol besitzt, von der Wissenschaft schon stark beeinträchtigt. Außer Grasse ist im ganzen der Anbau der Heliotropen ganz verschwunden, weil die Chemiker das aus dieser Blume gezogene ätherische Oel auf anderem Wege herstellen. Andere werden folgen. Der Roschus war bis 4–5000 Fr. das kg gestiegen, da die Thierart, welche ihn absondert (in Südchina und Tonking) fast ausgerottet ist. Vor längerer Zeit fand jedoch ein Chemiker (Schweizer) ein Verfahren, denselben auf anderem Wege künstlich herzustellen. Französische Parfümerie-Fabrikanten kauften ihm sein Verfahren ab und setzten sich in einer Fabrik in Geromès (Basgau) künstlich herzustellen und ist verhältnismäßig billig geworden. Roschus, Rosmarin- und Cassiol sind unentbehrlich zur Verstärkung der übrigen feineren Gerüche. Viele der in neuerer Zeit unter allerlei hoch klingenden Namen in Aufnahme gekommenen Nieshöle und Parfüms sind nur geschickte Zusammenlegungen verschiedener ätherischer Oele. In den letzten Jahren machen die Amerikaner Anstrengungen, ätherische Oele zu gewinnen, um die entsprechenden Gewerbezüge in den Vereinigten Staaten einzubürgern. Da die Amerikanerinnen ungeheuer viel Nieshöle usw. verbrauchen, würde das Geschäft sich wohl lohnen. Aber die amerikanischen Blumen und Blüthen zeichnen sich nicht gerade durch feinen Geruch aus, enthalten also nicht viel ätherisches Oel.

Eine interessante im Winter blühende Zimmerpflanze ist die windende *Cobaea scandens*. Die großen, runden, glatten Samen gehen schnell auf, die Pflänzchen wachsen sehr rasch heran und man verpflanz sie anfangs in lockere, gute, sandige Erde in kleine Töpfchen, später in größere und hält sie bis zum Oktober im Freien an einer sonnigen warmen Stelle. Schon hier, wenn man ihnen Eisener giebt, fangen sie an lustig emporzuklettern. Vom Oktober an legt man sie nochmals in angemessene Töpfe, giebt sie gut an und stellt sie in das Zimmer an die Fenster, rechts und links je einen Topf, und muß nur Draht oder Bindfäden anbringen, woran sie sich emporranken können. Die *Cobaea* wuchert den ganzen Winter fort, eine üppige Vegetation zu einer Zeit, wo man von Pflanzenleben nicht viel sehen kann. Im Januar, Februar und März erscheinen die anfangs grünen, später blauen, großen, langen Glockenblumen nach Hunderten, ein wahrhaft überraschender Anblick! Es giebt auch eine Varietät mit ganz weißen Blumen, die erst seit neuerer Zeit im Handel ist. Man sät den Samen zu jeder Jahreszeit säen und da sie fast niemals ruht, sondern in steter üppiger Vegetation bleibt, kann man sie zu den schönsten und besten Zimmerpflanzungen rechnen. Man bezieht guten frischen Samen aus der Handlungsgärtnerei von J. C. Schmidt in Erfurt.

Schach. Bearbeitet von E. Schallopp. Aufgabe Nr. 446. Von W. Dab.



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

Zur Partie Nr. 329.

Nach dem 42. Zuge von Schwarz (Sb5-g7) ist durch ein Versehen folgende von uns hinzugefügte beachtliche Anmerkung ausgefallen: „Verliert Schwarz statt dessen Ta1-b1, so gewinnt Weiß durch 43. Lc1-b2 Tb1-e1; 44. Te2-e1; Ld6-h2; 45. e1-e5 zc.“

Zur Theorie der Eröffnungen.

Zweifpringerspiel im Nachzuge, bezw. Vierpringerspiel. In einer, der ersten genannten Eröffnung genöthigten längeren Erörterung („Brüderchaft“ 1887 S. 95 ff.) tabelte ich nach 1. e2-e4 e7-e5 2. Sg1-f3 Sbs-c6 3. Lf1-c4 Sg5-f6 den Zug 4. Sb1-c3 (und ebendasselbe gilt natürlich nach 1. e2-e4 e7-e5 2. Sg1-f3 Sbs-c6 3. Sb1-c3 Sg5-f6 resp. 2. Sb1-c3 Sbs-c6 3. Sf1-f3 Sg5-f6 von der Fortsetzung 4. Lf1-c4) wegen der Entgegnung 4. Sf6-e4, von der ich auch heute noch glaube, daß sie dem Nachziehenden das bessere Spiel verschafft. Cordel stellt dies neuerdings („Deutsches Wochensach“ 1890 S. 239 ff.) in Abrede; seine diesbezüglichen Auseinandersetzungen enthalten jedoch, wie mir scheint, mehrfache Irrthümer. Zunächst gab er (dabei im „Führer“ S. 92) nach der Fortsetzung 5. Sc3-e4: d7-d5 die Spielweise 6. Lc4-d5 Dd5-d5: 7. Se4-c3 an, erklärt jedoch jetzt, daß ihm diese Spielweise selber nicht völlig befriedigt habe; und in der That glaube ich, daß, wenn Schwarz nun Dd5-a5 zieht, seine Erklärung wegen der verschiedenen drohenden Angriffe (Lc3-g3 nebst Sc3-d4, Lf3-b4 zc.) entschieden den Vorzug verdient. Jedenfalls ist die Stellung einer weiteren Untersuchung werth. Sodann aber prüft Cordel die Fortsetzung 6. Lc4-b5 d5-e4: 7. Sfs-c5; und meint, daß nach 7. Dd8-d5 Weiß mit 8. Lb5-c6+ b7-c6: 9. d2-d4! sich vortheilhaft stellt. Abgesehen davon, daß alsdann nach 9. Lf8-d6 10. Lc1-f4 (E. bemerkt freilich selbst, daß 10. f2-f4 vielleicht besser ist) f7-f6 11. e2-e4 statt des von E. erwähnten Damenschachs auf a5 der Rückzug der Dame nach g8 entschieden vorzuzuziehen ist und meiner Ansicht nach Schwarz in Vortheil bringen muß, und daß auf 9. c6-c5, wogegen nach E. 10. e2-c3 genügen soll, nun 10. e5-d4: 11. c3-d4: Lf8-b4+ meines Erachtens für Schwarz vortheilhaft ist, erledigt sich diese ganze Ausföhrung durch die in der neuesten Auflage des Handbuchs enthaltene Spielweise 7. Dd8-g5 8. Se5-c6: (falls 8. d2-d4, so Dg5-f6: 9. Th1-f1 a7-a6! zc.) Dg5-b5: (auch Dg5-g2: 9. Sc6-e5+ e7-c6 bezw. 9. Th1-f1 b7-c6: 10. Lb5-c6+ Ke8-d8 11. Lc6-a8: Lc8-a6 zc. ist gut) 9. Sc6-d4 Db5-g5 10. Ke1-f1 (nicht 10. O-O wegen Lc8-b3, auch nicht 10. Th1-g1 wegen Dg5-e5) Dg5-f6 11. Sd4-e2 Lfs-c4 12. Dd1-e1 O-O oder viellecht noch stärker 12. Lc8-f5 13. Sc2-g3 Lf5-g6, worauf 14. d2-d3 wegen 14. O-O-O schwach wäre, da nun 15. d3-e4: an 15. Td8-d1 scheitert. Schließlich macht E. auf folgendes Spiel aufmerksam: 6. d2-d4 d5-e4: 7. d4-d5 Sc6-e7 8. Lc1-g5, und läßt, wenn nun f7-f6 geschieht, ein Doppelpferd durchzuführen: 9. Lg5-f6: g7-f6: 10. Se4-f6+ Ke8-f7 11. Dd1-d2 h7-h6 12. Sfs-e5+ Kf7-f6: 13. Dd2-f4+ Lc8-f5 14. O-O-O; er läßt nun 14. Se7-d5: 15. Se5-g4+ Kf6-g6 16. Sg4-e5+ folgen, doch dürfte mit 14. h7-h5 Schwarz meiner Ueberzeugung nach entscheidenen Vortheil behaupten. Auch bezwisse ich, ob, wie Cordel meint, in dieser Wendung mit 7. O-O sich für Weiß allmählich ein guter Angriff entwickeln werde, glaube vielmehr, daß Schwarz mit 7. Lc8-g4 oder auch 7. e5-d4: (E. Dd1-e2 Lc8-e6 9. Se4-g5 Dd8-d5 10. Tf1-e1 O-O-O) sein Bauernübergewicht siegreich ausbeuten wird. E. Schallopp.

Lösungen.

Aufgabe Nr. 436. Von Otto E. Blatny in Budapest. Weiß (10): Kb6, Lg1, Ba7, b2, b4, d4, f2, f6, g4, h5; Schwarz (9): Ke8, Ta1, Lh6, Bb5, d6, d7, f7, g6, g7; 52 Züge. 1. Lg1-h2 Ta1-a4 falls g7-g6, so 2. h5-g6: f7-g6: 3. f5-g6: Lh6-g7 Lh2-e5 bezw. 2. Lh6-g7 3. Lh2-e5 f7-f6 4. Lc5-d6 Lg7-h6 5. Ld6-e7 Lh6-g7 6. f2-f4 zc. 2. b2-b3 Ta4-a3 3. f2-f3 Ta3-a1 4. Lh2-d6 Ta1-a3 5. Ld6-f8 f7-f6! 6. Lfs-d6 Ta3-a1 7. Ld6-b8! Man beachte wohl, auf wie kleine Weise der Käufer die Opposition gegen den Turm gewinnt und behauptet. 7. Ta1-a2 8. Lb8-h2 Ta2-a3 Oder 8. Ta2-a1! 9. Lh2-g1; vgl. Zug 21 ff. 9. Lh2-g3 Ta3-a2

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

10. Lg3-f2 Ta2-a1 11. Lf2-e1 Ta1-a2 12. Le1-d2 Ta2-a3 13. Ld2-c3 Ta1-a2 14. Lc3-b2 d7-d6 15. Lb2-c3 Ta2-a3 16. Lc3-e1 Ta3-a1 17. Le1-g3 Ta1-a3 18. Lg3-d6; Ta3-a1 19. Ld6-b8 Ta1-a2 20. Lb8-h2 21. Lh2-g1 Ta2-a1 22. Lg1-f2 Ta2-a3 23. Lf2-e3 Ta3-a2 24. Le3-d2 Ta2-a1 25. Ld2-c1 Ta1-a2 26. Le1-b2 g7-g6 27. h5-g6 Lh6-f8 28. Lb2-c1 Lf8-e7(ob.A) 29. e6-g7 Le7-d8+ 30. Kb6-b5: Ta2-a7: 31. g7-g6D Ta7-b7+ 32. Kb5-c5 Tb7-c7+ 33. Ke5-d5: Te7-c1(od.B) 34. b4-b5 Tc1-c7 35. b5-b6 Te7-b7 falls nach d7, so 36. Kd5-c5 Td7-e7 37. Dg8-d5 Te7-b7 38. Dd5-c6+ Ke8-b8 39. d4-d5 zc. 36. Dg8-e6+ Ke8-b8 37. De6-e8 Kb3-c3 38. Kd5-c5 Tb7-b6: 39. De8-d8+ Ke8-d8: 40. Ke5-b6: und 52+.

Schwobende Korrespondenzpartien.

Auf Grund Steinischer Neuerungen, deren Werth Tschigorin, wie es scheint, nicht anerkennt, ist ein Korrespondenzwettkampf zwischen den genannten beiden Meistern zustande gekommen. Die Züge, von denen derweil ausgeht, sind folgende:

Table with columns: Evans-Gambit, Tschigorin, Steinitz, Zweifpringerspiel im Nachzuge, Steinitz, Tschigorin. Lists chess moves for both players in various openings.

Räthsel. Ergänzungs-Aufgabe. Von W. S. in Halle.

Sea, Biste, Don, Ware, Sig, Dan, Bife, Rose, Strich, Kopf, Moch, Laren, Ater, Nora, Hier, Blig, Guh. Aus jedem der vorstehenden 17 Wörter ist durch Einfügen eines Buchstabens ein neues Wort mit ganz anderer Bedeutung zu bilden. Sind die entsprechenden Wörter gefunden, so nennen ihre neu eingefügten Buchstaben — in derselben Reihenfolge gelesen — einen Tag des Jahres, welcher als der gleiche Geburtsstag von drei in Literatur und Geschichte hervorragenden Männern eine besondere Bedeutung hat. Welcher Tag ist dies?

Auflösungen folgen in nächster Nummer. Auflösungen der Räthsel in voriger Nummer:

Der Charade: Wankfest. Des Verwandlungsräthsel: Alona, Wahl, Nat, Linse, Zih, Crust (Amalie-Heckla).

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

