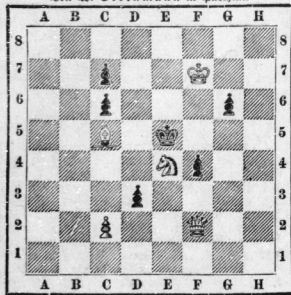


**Schach.**

Redigiert von E. Schallopp.  
**Aufgabe Nr. 199.**  
Von W. Spielmann in Parisien.



Weiß zieht an und setzt im 3. Zuge matt. (5+6)

**Aufgabe Nr. 200.**

Von Paul Sasse in Halle. (Brücker „Besuchter“).  
Weiß (7): Khl, Dst; Lst; Bst, et, h3, h3.  
Schwarz (8): Kst; Dh3; Bst; h3, h7.  
Weiß zieht an und zwingt Schwarz, im 2. Zuge mattzusetzen. (Schiffmann 11)

**Partie Nr. 127.**

(Die nachfolgende, im internationalen Weltturnier zu London am 20. Juli 1886 gezeichnete Partie wurde mit dem Brillanzpreis ausgezeichnet. Beside betrug übrigens nicht, wie in verschiedenen Schachblättern angegeben, 5, sondern nur 3 Züge.)

**Spanische Partie**

Table with 4 columns: Zugnummer, Weiß, Schwarz, Zugnummer. Contains chess move notations like e2-e4, d5-d4, etc.

- 1) Weisseres Zug. Weiß darf den Dst wegen e7-e6 event noch Dst-eb nicht schlagen.
- 2) Weislich: gemährt 5. Sbl-e3 eine etwas bessere Entwicklung.
- 3) Dies hat keinen besonderen Zweck, da der König auf g3 nicht viel anrichtet.
- 4) Mit d7-d6 erhält Schwarz ein sehr solides, gutes Spiel. Der Zug im Text ist gewagt, wird aber vom König begünstigt.
- 5) Eine Art Gammingschritt, aber von der Damenseite und im Nachzuge.
- 6) Auf 12. Lst-h3 könnte Dh3-e3; 13. Lst-f7; e5-e4 14. d3-e4; Sf6-e4; 15. Lst-d3; Sg5-f4; 16. Dst-d2; Sf4-g3; 17. Kst-f1; Lg1-f2; oder 16. Dst-f1; Lf3-e3; 17. Sf3-d4 (e3); Th3-d3; oder 16. Dst-e3; Lf3-e3; oder 17. 0-0 Th3-d3; 18. Sf3-e3; Lst-f2; 19. Kst-h2 (mit 19. Tf1-f2; 20. Th3-d1; 20. Tf2-f1; Sf1-e2; 21. Dst-e2; Dst-d3; 21. Lf2-g3; 20. Kst-h1; Dst-e1; 21. Lf7-g3; 20. Lf3-e2) die Folge sein.
- 7) Vorbereitung der langen Wiedergeburt durch Lst-h3 und Sbl-d2 war entschieden verzweifelnd.
- 8) Der König mußte nach a1 zurück; auf Td3-d3 wäre dann 15. Ld1-e2 gefolgt.
- 9) Hiermit liefert Schwarz einen, wie es scheint, unabweislichen Angriff im 6. Zuge. Die Dame nach g3, so führt Schwarz mit f7-f6 und e6. g7-e6 fort. Br3 schlägt natürlich die Dame nach g2 hinem.
- 10) Nimmt Weiß die Dame, so folgt König in 3 Zügen durch g2-f1; D nach Lg3-h3; 2. Schlägt der König den Bst, so folgt nicht wie in verschiedenen Schachblättern Dst-17; 22. Kst-g1; Dh7-f3; 23. Sbl-d2; Dh2-h3; da Weiß nun mit 24. Dst-h5; Kst-h5; 25. Dh3-d4; Kst-h4; 26. Dh3-d4; Kst-h4; 27. Dh3-d4; Kst-h4; etc. remis läuft; es geschieht vielmehr am häufigsten 21... Lst-f3; 22. Dst-g3; 23. Dst-g3; 24. Dst-g3; 25. Dst-g3; 26. Dst-g3; 27. Dst-g3; 28. Dst-g3; 29. Dst-g3; 30. Dst-g3; 31. Dst-g3; 32. Dst-g3; 33. Dst-g3; 34. Dst-g3; 35. Dst-g3; 36. Dst-g3; 37. Dst-g3; 38. Dst-g3; 39. Dst-g3; 40. Dst-g3; 41. Dst-g3; 42. Dst-g3; 43. Dst-g3; 44. Dst-g3; 45. Dst-g3; 46. Dst-g3; 47. Dst-g3; 48. Dst-g3; 49. Dst-g3; 50. Dst-g3; 51. Dst-g3; 52. Dst-g3; 53. Dst-g3; 54. Dst-g3; 55. Dst-g3; 56. Dst-g3; 57. Dst-g3; 58. Dst-g3; 59. Dst-g3; 60. Dst-g3; 61. Dst-g3; 62. Dst-g3; 63. Dst-g3; 64. Dst-g3; 65. Dst-g3; 66. Dst-g3; 67. Dst-g3; 68. Dst-g3; 69. Dst-g3; 70. Dst-g3; 71. Dst-g3; 72. Dst-g3; 73. Dst-g3; 74. Dst-g3; 75. Dst-g3; 76. Dst-g3; 77. Dst-g3; 78. Dst-g3; 79. Dst-g3; 80. Dst-g3; 81. Dst-g3; 82. Dst-g3; 83. Dst-g3; 84. Dst-g3; 85. Dst-g3; 86. Dst-g3; 87. Dst-g3; 88. Dst-g3; 89. Dst-g3; 90. Dst-g3; 91. Dst-g3; 92. Dst-g3; 93. Dst-g3; 94. Dst-g3; 95. Dst-g3; 96. Dst-g3; 97. Dst-g3; 98. Dst-g3; 99. Dst-g3; 100. Dst-g3.

Für die Redaktion verantwortlich: S. S. Dr. H. Wolf in Halle.

1) Auf 21. Sbl-d2 entsehtet Tes-e2 (22. Sd3-e3 f7-f6); auf 21. D e1-b3 kann Ld6-h3; 22. Kst-h2; Dh6-f2; 23. Tel-e1 Dh3-f4; e4; 22. Kst-f2; Lst-f3; 23. Kst-g2; Dh6-g6) die Folge sein.  
2) Weniger zum Angriff auf den König, als um der Dame den Weg nach f6 frei zu machen.  
3) Schwarz läßt wiederum einen Stein einziehen, diesmal einen Turm; schlägt Weiß zurück, so erfolgt das Matz vermittelt des Königsrocks auf h2.

**Schwebende Korrespondenzpartien.**  
Berlin, Schachklub. Chemnitz. Chemnitz. Berlin, Schachklub.  
39. Lst-d6 d6-d5 39. Bst-d1 Dst-g9  
40. Kst-b6 Tf4-f1 40. e4-e5 Kst-d7

**Rätsel.**

**Poetogriph.**  
Von W. S. in Halle.  
Es singt und klingt rings um dich her,  
Den Tag steht mit der Nacht du lauschst,  
Wald schreit und laut das wilde Gesez,  
Wald magst du süßen Klang lauschst.  
Und diese gaulein bunte Welt  
Reich ist sie in das Nichts gerieben,  
Wenn du ein Bächlein für gewöhnlich  
Und dies ihr in das Herz geschoben.  
Korrei ist es dann mit der Zeit,  
Dass Magelante hört man schallen,  
Es fällt mit Trauer sich die Brust,  
Und schmerzte Trauerflügel wallen.  
Doch wehenlos und unsichtbar  
Am großen Menschen, Weltgerichte  
Bringt es das Herz dem Herzen dar,  
Und dies allein nur durch die Welt.

**Sonettum.**  
Von Paul S. in Giebichenstein.  
Von merkt auf, Ihr Söcklein,  
Ich will Euch etwas fragen:  
Sagt, könntet Ihr wohl ohne mich  
Ganz in die Wüste wandern?  
Und Euch, die Ihr im Tange steigt,  
Geront Euch meine Weise,  
Sagt, könntet Ihr wohl ohne mich  
Ganz fest und unbewogen?  
Sagt, hättet Ihr, Herr Müller, wohl,  
Sittlich! Ihr nicht zur Seite,  
Wie breite denn die Wälder sind?  
Wie manie sie's Gerichte?  
Und, Excellenz, Herr General,  
Was müß' aus Sieg und Kampfe,  
Wenn ich nicht diese schmale Heran  
Zum schwarzen Rulterdampfe?  
Ein jeder Mensch kann schließlich mich  
Vor seinen Fall entbehren,  
Sche müß' er schmähen, atman sonst?  
Dram lasset mich in Ehen.

**Anagramm.**  
Von W. S. in Halle.  
Glück und Liebe, müßig Wagnen  
Das Geot der strengen Pflicht  
Reigt ich wie der Schwäche Wagnen,  
Wenn herein das Unglück dringt.  
Wie zuletzt dann trones Goffen  
Ueber Alles triumphirt,  
Und die Streben, lemer betroffen,  
Güldlich noch zumalmehtieren,  
Daß ich auch vorüberziehen  
Als gar's mitten in der Welt;  
Nicht gar's könne bleiben,  
Gibt es, wie ich unschuldig,  
Kisband steigert sich das Leben,  
Es tritt handend vor dich hin,  
Und du schau's zum Tod ergeben  
Eine hohe Priesterin.

Aufstellungen folgen in nächster Nummer.

Aufstellungen der Rätsel in vorheriger Nummer:  
Der Charakter: I. Schlußspiele. II. Wettspiel.  
Des Spielträgers: Wagnen, Wagnen.  
Des Diamantträgers:

a l t e  
a l e x i o n e  
b u l g a r i e n  
b r a n d e n  
a n d e n  
l o a n

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

**Blätter für Belehrung und Unterhaltung.**

Ein Beiblatt zur Saale-Zeitung.

No. 37. Halle a. d. S., Sonntag 12. September. 1886.

Inhalt: Ueber Filigran. Von Dr. H. Raab. — Ueber Italienische Lebensweise. — Land- und Hauswirtschaft: Obstzucht in Amerika. A. Trodenz und Dorren des Obes. Von Dr. G. Hammer. Ueber die Bedingungen der Ueberfrucht auf untergeleitete Pflanzen. Einreden von Albinquigen. Bericht der Zoonomische in Beziehung mit Hochpolytaten. Günstigster als Fertigungsmittel für Kuppen und sonstige Ungeheuer. — Schach. — Räthsel. — Gesellschaft: Eine Bekehrung vor 150 Jahren. Literatur und Kunst.  
Der Nachdruck aller Original-Artikel ist untersagt.

**Ueber Filigran.**

Von H. Raab.

Eine sehr wichtige dekorative Technik, welcher der weitem nicht die gehörende Aufmerksamkeit geschenkt wird, ist das Filigran.  
Man unterscheidet zwei Arten. Entweder werden aus glatten und gedrehten Fäden wie aus einfachen und zusammengelötheten Körnern die Verzierungen selbständig gebildet, oder diese Silber werden auf Bronzeplatten, auf Kupfer, Gold- oder Silberplatten aufgelegt. Häufig tritt der Filigran aus dem farbigen Schmuckstücken in Verbindung und es entsteht im Verein mit Steinen, Emailn und Perlen ein meist farbenprächtiges Ensemble.  
Man gewöhnlichen Leben heißt jede Verzierung mit sehr feinen Gold- oder Silberfäden filigran; Drahtgeflecht und eigentliches Filigran werden nicht auseinander gehalten. Wir finden an Broschen, Nadeln u. dgl. an der barbarischen, römischen oder etruskischen Kunstproduktion z. B. Golddrähte verflochten aufgelöset, jedoch sie ein centrales Ornament umrahmen. Der Draht hat entweder kreisförmig oder sternförmigen Durchschnitte oder besteht aus mehreren übereinander gelochten Strängen. Hier dürfen wir nicht von Filigran im wirklichen Sinne sprechen. Dieses ist erst vorhanden, wenn die aufgesetzten Fäden dem Auge aus einander gerichten Körnern zusammengelöthet scheinen, welche in technischer Beziehung auf vielfache Art hergestellt werden können. Das Vorkommen dieser feinen kugelförmigen Körner ist das Charakteristische des Filigrans oder Filigrans. Hierauf weist schon das Wort hin, welches aus filum (franz. fil) Faden, Draht, und granum (franz. grain) Korn, gebildet ist.  
Inhalt von Filigran spricht man auch von Kugelformarbeit, insbesondere im Gegensatz zu dem gelötheten Draht.

wert, welches, abgesehen vom Italienischen (lavoro di filo), keinen technischen Ausdruck besitzt.  
Beide Gattungen, das ungentliche und das wahre Filigran, sind vom höchsten Alter und noch gegenwärtig in Uebung.  
Die Drahtarbeit beginnt mit der Anfertigung der Fäden, die man in der Regel fertigt oder eckig macht. Die Zeichnung, welche in größter Genauigkeit vorliegt, bildet den Plan für die Anbringung der Drähte; festere Einfassungsdrähte gewöhnlich nach innen halt. Das Verlöthen dieser außerordentlich feinen Stäbchen muß in alter Zeit, als man dazu Klopffener anwendete, ungläubliche Schwierigkeiten bereitet haben, da dessen heftige Wirkung leicht ebenwohl die Fäden wie die Vötmassen in Fluß versetzen konnte. Benvenuto Cellini, dieser als Goldarbeiter, Silbhaber und Erzgießer berühmte, 1500 zu Florenz geborene Künstler, will vielerlei Dicken des Drahtes zu der Arbeit vorrätig haben und besetzt, wie es noch heute vorhanden, die Drähte vorläufig mittels eines Harzes unter einander, bevor sie durch Leberstein mit Borax an die Grundplatte festgelöthet werden. Andere lösthen nicht den gesammten Fädenkomplex gemeinschaftlich, sondern jeden Theil sofort auf den Faden.  
Das Graninieren oder die Kugelformarbeit kann als ein bloßes Accessens zu dieser Vorgänge bezeichnet werden, aber auch selbständiger Art sein. Es handelt sich nämlich darum, ob man die Körner, welche an dem Golddraht angebracht sein sollen, einzeln herstellt, worauf man sich einfach das auf die beschriebene Weise gebildeten Drahtwerks bedienen kann, um die Kugeln darauf zu löthen, oder ob man Körner und Draht aus einem Stück lösthen will.  
Weißes geschieht seit älterer Zeit.  
Im ersten Falle werden sehr feine, gleichmäßige Goldabschnigel oder Stäbchen — ursprünglich wurde nur mit Gold operirt — mit feinstem Klopffener, der je geordnet und locker umgibt, in ein Schmelzgefäß gebracht, welches man einem

\* Siehe „Geschichte der technischen Künste.“ Von Bruno Bucher. Stuttgart, Spemann. 1875.

**Mannichfaltiges.**

**Eine Bekehrung vor 150 Jahren.**

In den „Pommerschen Blättern“ erzählt Dr. Th. Urnuth: Unter einem Dauten alter Schriften, welche zur Aufklärung ausgelegt waren, fand ich kürzlich den folgenden Auszug aus einem alten pommerschen Protokoll, welches über eine Bekehrung — actum a. 1729 — ausgefertigt wurde, und auf die Bekehrung in jener Zeit sowohl wie auf die Personen, welche damals um solche Stellen sich bewarben, ein eigenthümliches Licht wirft und für die Veler gewiß als Kuriosum interessant sein wird. Ich lasse diesen Auszug hier wörtlich folgen:  
Nachdem auf geheimeres Rathschicks Abscheen des bisherigen Schulmeisters zu wandeln, und sich nur ihm Liebhaber dazu gemeldet, so wurde ausderteit vom Pastor loco in einer Bestimmung nach Rathh. 18, 19-20 die Gemeinde zu herrlicher Erbitung göttlicher Gnade zu diesem wichtigen Geschäft erimert, sodann in der Kirche vor Augen und Ohren der ganzen Gemeinde die Eingruße mit denen Bewerberen fürgenommen und nach deren Einbringung derselben im Pfarrhaus von Endesuntererbenenen Personen noch weiter auf folgende Art und Weise teurtent:  
1. Martin Ott, Schuster alterlich, 7) Jahre des Lebens alt, hat in der Kirche geungen; a) Christ lag in Todesbanden z.; b) Jesus meine Zuversicht z.; c) Sieh, hier bin ich, Ehren-

füng z. Hat aber noch viel Melodie zu lernen, auch könnte seine Stimme besser sein. Gelesen hat er Genesis 10, 26 bis aus, buchstährte B. 26 bis 29. Das Lesen war angehend, im Buchstahren machte er zwei Fehler. Dreierlei Handchrift hat er gelesen — mittelmäßig; drei Fragen aus dem Verstand beantwortet — recht; aus dem Catechismo de se. coeno (b. Abendmahl) und die 54. Frage darinnen recitirt ohne Fehler; drei Reiben distando geschrieben — 4 Fehler; des Rednens ist er durchaus unerschrocken.  
2. Jakob Maehl, Weber aus D., hat die Fünfszig hinter sich, hat geungen: a) O Mensch, beneid dein z.; b) Jesus ich, loben die Thoren z.; c) Wer nur den lieben Gott z. — doch dieses loben ging ab in viele andere Fehler; Stimme sollte stärker sein, 1) quide nicht hören; buchstährte Jos. 18, 23-26 ohne Fehler; b) 3. Mal 10. Gelesen hat er Jos. 19, 23-26 ohne Fehler; dreierlei Handchriften gelesen — schwach und mit Stoden; drei Fragen aus dem Verstand, hierin gab er Satisfaction. Aus dem Catech. den Decalog (sech Gebote) und die 41. Frage recitirt ohne Fehler; distando drei Reiben geschrieben — 5 Fehler; des Rednens nach nicht fündig.  
3. Wilhelm Hopp, Schneider aus G., schon ein alt geschickter Mann von 60 Lebensjahren, sollte lieber auhans geleben sein, als sich dies vermessen. Hat geungen: a) Ein Lämmlein geht z.; b) Witten wir im Leben z. Stimme wie ein blödenes Kalb, auch öftermalen in unrechte Nieder verfallen. Gelesen Jos. 19, 7-13



bestimmten Hitzegrade ansetzt. Tritt die Schmelzung ein, so bildet jedes Goldbröckchen einen Tropfen, welchen der umgebende Staub vor Bereinigung mit dem beschriebenen schüttelt und der beim Erkalten zur starren Kugel wird.

So verfährt auch Sellius. In anderen Zeiten, z. B. in jener des Theophilus,\* bereitete man dagegen die Körner oder grana, indem man die Goldstrang mittels besonders gefalteter Eisen auf der oberen Seite luftförmig ausstülte. Der antike Goldschmied zeigt die Grana aber nicht bloß als Metallfäden gereiht; bei demselben sind die mannichfachen Körper warzenartig damit besetzt, z. B. größere Goldkugeln, die bei Obrrhängen selbst wieder als Pendel an Ketten oder Fäden baumeln.

Semper\*\* schreibt: Das Filigranwerk ist ein starrer Fadencomplex und in dieser Beziehung Gegenstück zu den geschmeidig nachgiebigen, eigentlich textilen Fadencomplexen. Dennoch sind Verlettung und Verknüpfung der Fäden hier zumeist nach ganz anderen Grundfäden zu haubhaben als bei letzteren. Das durch sie bewegliche Band soll nämlich in vielen Fällen ein absolutes werden, d. h. ein solches, welches fähig ist zu einem in sich unveränderbaren festen Systeme verbunden. Der gewöhnlich (metallische) Stoff soll durch Fadenverlettung und Verknüpfung in die Lage versetzt werden, seine mehr oder weniger unvollkommene Starrheit zu dem bezeichneten Zwecke zu größtmöglicher Geltung zu bringen. Zunächst hat dies keine Anwendung auf den Draht für sich betrachtet, der sich durch besondere Behandlung steifen läßt. Seine Durchschnittsfläche kommt dabei in Betracht, die z. B. sternförmig, nämlich in radialer Beziehung dreizählig, vierzählig, also beliebig vielzählig gefaltet, die Starrheit und Stabilität des Drahtes vermehrt. Auch kann man flachem Draht durch Drehung bedeutende Steifigkeit verleihen. Den alten Filigranarbeiten waren dies schon wohlbekannte Dinge, die je zugleich vortrefflich in dekorativem Sinne zu verwerten verstanden.

Dr. Heinrich Schliemann hat uns durch seine Ausgrabungen zu Sikarist, wobei die Städte des homerischen Ilium verlegt wird, mit herrlichen Schätzen an Gold-Filigran beschenkt. Für die Herstellung des trojanischen Kruges pflegte man das Jahr 1184 v. Chr. anzusetzen. Dr. Schliemann schließt aus den trojanischen Funden und den von ihm gesammelten Alterthümern,

\* Am Donischob zu Paderborn befindet sich ein Meißelaltar, welcher kurz vor dem Jahre 1100 von einem Wöndche eines damals zur Paderborner Diöcese gehörigen Klosters, des heiligen Selmershausen im Heiligen, Namens Klosters, ausgeführt worden ist. Mit diesem soll Theophilus, der Verfasser des Traktats: Schedala diversarum artium, identisch sein.

\*\* Siehe: Die Stil in den technischen und tektonischen Künsten. Von Gottfried Semper, Professor der Baukunst. München 1863. Band 2.

daß die Eroberung und Zerstörung der Stadt in einer viel früheren Epoche stattgefunden haben muß. Also vielleicht 4000 Jahre alt sind die Filigrangegenstände, welche der durch sein reiches Wissen und seine seltene Ungezügelmäßigkeit die höchste Benennung herausfordernde Gelehrte in seinem Werke „Ilios, Stadt und Land der Trojaner“ eingehend beschrieben hat. Darunter befinden sich z. B. zwei Öhringe, von denen jeder aus 23 zusammengelöteten und in Form eines Körbchens rund gebogenen Golddrähten besteht. An den oberen Theil des Körbchens sind die oben flachen, mit feinst-rechten und waagerechten Strichen verzierten Öhrnige ange-lötet. Mit dem unteren Theil ist durch Verlöthung eine mit Löwenmütern geschmückte Goldplatte verbunden; an dieser sitzen 6 Ringe, von denen ebenso viele mit lanzettförmigen Blättchen verzierte Ketten herabhängen. Am Ende jeder Kette hängt ein großes lanzettförmiges Doppellatt. Jeder Öhring ist mit dem Gehänge 10 Zoll lang. Was meine unsere Damen zu solchen Ungehümen? Die goldene Kait ist den Ohren sicherlich nicht sehr zuträglich gewesen und hat auch schwerlich ammutig zu Gesicht gestanden.

Verweidlicht waren die Trojanerinnen offenbar nicht. Wenigstens nicht diejenigen aus dem Filigrangeschlecht, für welche ein großer Theil der Filigran-Kleinodien bestimmt gewesen zu sein scheint. Bei einer der ausgegrabenen Haar-nabeln ist auf einen an beiden Enden zu Spiralen mit sieben Windungen gedrehten Goldstreifen eine viereckige Goldplatte aufgelötet, und auf dieser sitzen 6 Basen aus massivem Golde, jede mit zwei Henkeln und mit freistehendem Deckel. Was für ein Gewicht muß dieses prunkvolle Miniatur-Gebäude gehabt, wie unheimlich fast muß es sich in den duftenden Haarwulst eingebohrt haben! Würde der Vasen-deckel etwa mit Parfüm betupft? Die auf der Oberfläche der Platte aufgelöthete Golddraht-Verzierungen ist wieder von dem Spiralmotiv beherrscht.

Schöft eigenhändig ist ein 18 Zoll langer goldener Filigran-Brustschmied. Das die Krone bildende, weißelienige Körbchen setzt sich aus 25 plattgeschlagenen verlötheten Golddrähten zusammen. Von der unteren an dies Körbchen ange-löteten Goldplatte hängen zehn aus doppelten Golddrähten bestehende Ketten herab. An jedes Kettenglied ist ein goldenes Blättchen besetzt. Jede Kette hat 155 Glieder; wir zählen demnach 1550 Doppelringe und ebensoviel Blättchen. Jede Kette endigt in einem goldenen Ibol.

Habe Neugierde oder die Sucht „mitreden zu können“ treibt Viele in die Museen, worin die den Ruinen entfallenen Schliemann'schen Kleinodien aufbewahrt sind. Leider gehen die meisten an den Filigranarbeiten wie an Ausstellungsgegenständen vorüber. (Vorst. folgt.)

— gar jämmerlich; buchtabirt 18, 21—23 mit viel Anstoßen, das große Z, ein Stein des Anlaufens, kam endlich rüber. Drei Fragen aus dem Rechen — blieb festhängen. Dreierlei Hand-schriften gelesen, schon im Anfang meinte, daß es des nicht erfor-derlich sei. Dictando nur drei Wörter geschrieben — mit Wäbe zu sein. Rechen ganz unbekant, zählte an den Fingern, wie ein klein Kind. Wurde ihm gemeldet, daß er thöricht gehandelt habe, sich zu melden, was er auch mit Thranen und Seihen be-tann.

4. Johann Schütt, ein Kesselflicker von Althier, hat 50 Jahre des Lebens an Erben gemundet, und hat folgende: a) D. Ein-geweiht, zu Donnerwort z.; b) Eins ist Rath z.; c) Heißter Fein-ur sind z. — mit ständlichem applaus. Gelesen und buchtabirt Gen. 10, 13 bis 18 — auch nicht wieder. Beim Catech. bemerkte man, daß er solchen Stücken noch nicht im exercitio stehet. Dictando drei Reiben geschrieben — ging an, was Buchtaben betrifft, doch sehr Fehler! Des Rechnens nur im Addiren er-fahren.

5. Friedrich Loh, ein Unterofficier aus Sch., so im Hochleben von Gumbrow'schen Regiment den Felzug gegen die Schweden gemacht und alldort ein Bein verloren, 48 Jahre des Lebens alt, hat geungen a) Christ lag in Todesbanden z.; b) Allen Gott in der Höh z. — gut, starke Stimme, doch fehlt die Melodie im Gesungen, hat einmal in ein oder Vieb. Dreierlei Hand-schriften fertig gelesen. Gelesen und buchtabirt Gen. 10, 13—18, ging

ziemlich. Catech. — wohl inne. Vier Fragen aus dem Vertand — ziemlich. Dictando 3 Reiben, doch mit 8 Fehler. Rechen — nur Addiren und bischen Subtrahiren nur —

was wurde nun einmüthig davor gehalten, daß Jacob Maehl nicht der capabste, allein da herliche fremd und ohne Vermögen, haben alle Anwesende dem Pastorat angetragen, daß er zu einem bekantem Name incliniren wolle, ob zu ihm wissen, daß er die größte Mühe mit ihm haben, ihn zu informiren, er sei doch gar nicht so leicht und erbüdig, Information anzunehmen; item sei seine Auführung bekant und gut, sowegen den andern, namentlich dem Kesselflicker, nicht zu trauen, fernermal er viel durch die capabste, allein da herliche fremd und ohne Vermögen, fudelt gegen die armen Stübchen zu stark zu gehenden in Ver-dacht zu nehmen sei, was denen mittheilenden Wärtten derselben doch sehr in's Herz steden und wehe thun könnte, auch sei zwischen rohen Soldaten und solchen Wärmeln doch ein Unter-schied zu sehen. Pastor ließ nun votiren und wurde Maehl ein-stimmig erwählt. Da nun lieber Jacob Maehl allexit bonas famas gewesen und die ganze Gemeinde Pastorem dazum bitten, so gieng auch dieser im Vertrauen auf Gottes Segen ge-meldeten Maehl sein votum ab. Nach abgelegten votis wurde folgender der Entschluß nebst erforderlicher Erinnerung und Botbalten eröffnet, auch angezeigt, daß er flugs ziehen solle. — Hieran wurde bei herzlichen Segenswünschen des Pastoris mit dessen und der ganzen Gemeinde Vertheigung,

Verth der Thomasschläde im Vergleich mit Kobdphosphaten.

Hierüber schreibt Dr. Ernst Wein in der „Landw. Presse“ folgendes:

Obwohl eine Reihe der ähnhlichsten Veruche mit Thomasschläde von Pfeiffer, Wagner, Fittbogen u. a. vorliegen, wird der Verth derselben noch von verschiedenen Seiten bemängelt. So stellt Gegner der Thomasschläde die Behauptung auf, sie habe in ihrer Wirkung vor anderen Kobdphosphaten, wie Apophoriten und Kopolithen, nichts voraus. Es komme bei allen diesen Phosphaten nur auf den Feinheitsgrad des Weibes an; in gleich tiefer Wirkung wirken sie auch gleich an.

Bei näherer Betrachtung erhebt diese Behauptung, trotzdem sie manchmal gelehrt wird, nicht widerrechtlich, da ein in der Hitze erzeugtes, mit leicht zerlegbaren Stoffen innig vermengtes Produkt bezüglich der Löslichkeitsverhältnisse doch nicht einem natürlichen kristallinischen Phosphat gleichgestellt werden kann.

Daß in der That ein großer Unterschied in der Wirkung der Thomasschläde erweist, der Kopolithen, Apophorite z. andererseits besteht, geht aus den Resultaten neuerer englischer Veruche zur Evidenz hervor. Sie wurden zu Downton und Ferryhill von John Wrighton und John Munro (Vericht an den Director der North Galtsen Steel Company Limited) benommen. Der Veruchsboden zu Downton war leichter Kalk-boden, jener zu Ferryhill Thonboden. Als Veruchspflanzen dienten Aihen. Düngung, sowie Ansaat erfolgte anfangs Juni. Die Anwendung war nach Angabe der Verfasser nicht sehr fein geulert, nicht so fein, wie die Superphosphatfabrikanten ihre Rohmaterialien zu mahlen pflegen. Man hielt also, daß die Bedingungen für eine günstige Wirkung der Schläde durch- aus nicht die besten waren.

Die Thomasschläde enthielt 14.8 Proz. Phosphorsäure, die Kopolithen enthielten 25. „ Die Kopolithen und die Thomasschläde gedüngten Barzellen in der gleichen Menge Phosphorsäure erhalten hatten, war das Ernteresultat in Mittel aus mehreren Barzellen:

I. Auf Kalkboden zu Downton: Ertrag in Skogr. Metz gegen umgebüht

1. Umgebüht	311	—
2. Kopolithen	325	14
3. Thomasschläde	453	142

II. Auf Thonboden zu Ferryhill (hatte seit langer Zeit keine Dünger mehr erhalten):

1. Umgebüht	130	—
2. Kopolithen	562	432
3. Thomasschläde	578	508

Wir sehen aus diesen Zahlen, daß die Thomasschläde, trotzdem sie nicht fein geulert\* war, einen ausgezeichneten Veruch auf das Ernteresultat äußerte. Doch sie auf dem kalkarmen Boden, und leben sichtlich, daß sie die Wirkung der Kopolithen nicht unbedeutend übertrat.

Wir haben also mit diesem Veruchsergebnisse einen Beweis dafür in Händen, daß die Thomasschläde in ihrer Wirksamkeit nicht in eine Linie mit Kobdphosphaten, wie Kopolithen, Apophoriten, zu stellen ist.

Chilifalveter als Vertilgungsmittel für Raupen und sonstiges Ungeziefer.

Ein Gärtner hat darüber nachgedacht, wie er dem alljährlich wiederkehrenden Raupenraß an Johannis- und Stachelbeersträuden begegnen könnte; denn, wie bekant, werden diese Sträucher im begangen Sinne des Wortes fast gesehen, welche Erscheinung gewiß nicht zum Wohle der Pflanzen gereicht. Die vielen Mittel, die zur Anwendung gelangen, erweisen sich erfolglos, bis endlich auf die Salpetersäure verjucht wurde, welche wirksam ersiegt. Un-geläch 17 Decbr. des Salpeters wurde in beßem Wasser aufgelöst und die Lösung mit Wasser auf 20 Liter ergänt; nach gehörigem Vermischen der Lösung mit dem Wasser wurden nun die bezeichneten Sträucher, bei denen sich der Raupenraß festgesetzt, zu wiederholten Malen bebrant, welche Arbeit, wenn erst recht, zu wiederholten Malen abgeben sei. Auch andere Raupen unterlagen der Einwirkung des Salpeters, und selbst die sehr lästigen Blattläuse sind auf diese Art von verschiedenen Pflanzen bew. Obstruimen vertilgt worden. Auf letztere, ist die Lösung mittels einer Gärtnereibe gebracht worden. Aus diesen einzelnen Fällen wird sehr deutlich, daß ein solches Ungeziefer von den befallenen Pflanzen mit Chilifalveter verdrängt werden kann.

\* Obwohl im Interesse der Landwirthe möglichst feine Pulver anzuführen ist, da feinstes feineres Pulver besser wirkt, wie grobes, so braucht man im Hinblick auf vorliegendes Resultat nicht übertriebene Anforderungen an die Pulver zu stellen. Es genügt der Feinheitsgrad, wenn das Pulver durch ein 1/4 Millimeter Sieb geht.

Säiden verlaufen. So fanden sich die Temperaturen der Luft während den Pflanzen wie die des Bodens durchschnittlich um 0,7° C. höher bei Drillantien gegenüber Freilanzen. Aehnlich verhielt es sich mit dem Wassergehalt des Bodens. Bei einer Rechenentfernung von 10 cm war der Wassergehalt des Bodens in der Reihe um 1 Proz., der zwischen den Reihen um ca. 3 Proz. geringer als bei einer Reihenweite von 25 cm. Die größere Entfernung der Drillantien von einander hatte also höhere Temperatur und höheren Wassergehalt des Bodens zur Folge, was beides der Entwicklung der Unterarten förderlich ist.

Einmieten von Rübenschnitzeln.

Zum Einmieten oder Einläuren von Rübenschnitzeln dienen am besten ganz wasserichte, cementierte Gruben, in welchen dieselben nachher ohne Schwierigkeiten verbleiben. Das Einmieten erfolgt immer am gründlichsten durch Menschenarbeit, wozüglich unter Auf-nahme von Säftigen Stammschnitzeln. Werden die Schnitzel nicht sehr fest getreten, so z. B. bei oberirdischen Mieten nicht so gut wie in Gruben ausföhrbar ist, so erleidet man größere Gährverluste, wenn nicht vielleicht sogar ein Theil der Schnitzel durch Anschwellung und saure Gärungen verdirbt. Wegen des hohen Wassergehaltes der Schnitzel (90 Proz.) sollte man womöglich immer, schon aus dem Grunde, an ein weniger wä-ssriges Futter zu erhalten, dieelben vor dem Einläuren einer ge-nauen Pressung unterwerfen. Es wird freilich mit diesem Ab-presen kleine Nährstoffverluste verbunden, die aber reichlich auf-gewogen werden durch den erleichterten Transport der abgepressten Schnitzel und deren vermindernden Wassergehalt an und für sich. Wobüht auch ein wässriges Futter einen höheren Nährstoffver-bruch des Zierförbers, dadurch nämlich, daß die überflüssigen Wassertheile der Nahrung im thierischen Organismus durch ihre Erwärmung auf die Körpertemperatur, sowie durch ihre Wegschaffung vermittelt Transpiration und Perpiration z. eine bedeutende Wärmeinnahme verbrauchen. Erpriefermahlen ist es zudem nur der hohe Wassergehalt der Schnitzel, welcher beim Einmieten Unterlaurengährungen und saure Gärungen in großen Umfange begünstigt, wonach die eingeläurten Schnitzel ein schmerzhaftes geliches Aussehen annehmen, einen fieschen Geruch entwickeln und mehr oder weniger schädliche Bestanmen äußern. Gut eingemietete Schnitzel haben dagegen ein verchrumpftes Aussehen, sind von bläulicher Farbe und riechen angenehm säuerlich. Das ist empfindliche Vermengen der einzumietenden Schnitzel mit Hädel, Spreu u. dgl., welche letztere einen Theil des Wassers aufsaugen und dadurch eine gleichmäßigere und weniger Reue mit bringende Gährung herbeiführen sollen, hat sich gar nicht bewährt. Die feigenartigen Trockenheite enthalten zu viel Luft, befeuchten dadurch die Verchungsabgänge und steigen in die Gährverluste beim Einläuren. Nach Wäcker verloren trübe Schnitzel beim Einmieten:

Verlust ohne Hädel mit Hädel mit Hädel

Frühe Substanz	19,3%	23,5%	4,2%
Trockensubstanz ohne Aiche	21,8	29,0	7,2
Holzsaure	10,0	23,6	13,6
Stickstofffreie Extraktstoffe	28,8	32,5	3,8
Stickstoffhaltige Substanz	9,1	24,5	15,5

Wenigst hatte sich nur der Aetherertrag (Kobstet), und zwar, wie bei jeder Einläuerung, inbildung von Ver-bindungen verschiedener niedriger Fettsäuren. Für die Ein-läuerung von Rübenschnitzeln u. dgl. ist auch Colcord's Kalksilo bestimmt, der aus einem breiteren, mit Metallröhren aus-gestatteten Kasten besteht, sowie verschiedene andere mechanische Vorrichtungen. Man besist sich jedoch am einfachsten und besten mit unverschähten Gruben und hat darauf zu sehen, daß die Schnitzel in möglichst feinem, nicht zu wasserreichen Zustande (womöglich nur mit 70—80 Proz.) und zwar recht dicht un-gelagert werden. Werden diese Bedingungen gewissenhaft erfüllt und wird außerdem für einen möglichst luftdichten Abzug des Grubensubstrates gesorgt, so wird man stets eine gute Konservierung der Schnitzel erreichen. Bei Erfüllung der bezeichneten Be-dingungen ist es auch ganz gleichgültig, ob die Schnitzel durch Menschen oder durch Rindvieh gefüttert werden sind, wenn keine Kopolithen beim Einläuren der Schnitzel verwendet werden; verbleiben; dies läßt sich allerdings nur bei höchstwenigen Ein-fällen und Festhalten durch Menschen mit Sicherheit vermeiden. Der Ertrag der Menschenarbeit durch thierische Kraft ist im übrigen ohne wesentliche Beschränkung des Arbeitseffektes weniger durchführbar, wenn die Gruben schmal, tief und lang sind. Die Anwendung des Rindviehs ist allerdings nicht unthunlich, wenn langen Gruben mit möglichst großen Umfängen ist, aber be-schuld besonders zu empfehlen, weil dieselben mehr Wärme nach außen abgeben; die Temperatur der eingeläurten (in Gährung gerathenen) Schnitzel wird dadurch herabgesetzt und zugleich die beim Einläuren verbundenen unwerthvollen Nährstoff-(Gähr-)Verluste beschränkt.





den Apparat eingeschoben, bewegen sich mechanisch durch denselben hindurch und werden am anderen Ende wieder herausgenommen. Auf diesem Wege durch den Apparat ist das Obst vollständig getrocknet. So geht die Arbeit ununterbrochen fort. Die Leistungsfähigkeit dieser Apparate ist eine sehr bedeutende. Sie sind entweder stationär und befinden sich dann in besonderen Gebäuden, oder transportabel. Auch die Größe, besonders in Bezug auf die Trockenschäfte, ist bei verschiedenen Systemen verschieden. Große Apparate fassen in dreißigtägigen Häusern. Es giebt auch einen kleinen, mit dem Kistenbinder in sehr einfache Verbindung zu setzenden Apparat, der zum Trocknen kleiner Obstformen für Haushaltungen dienlich. Dieser Apparat ist in dem in Rede stehenden Buche ebenfalls abgebildet. Die kleinsten 3 Doll. (12,6 M.), die größten 10 Doll. (42 M.).

Dem oben angezeigten Großbetriebe des Obsttrocknens entsprechend werden auch die vorbereitenden Operationen: Schälen, Schneiden, Entfernen des Kerngehäuses oder der Kerne etc. in großen, durch Hand- oder Dampfmaschinen, erledigt. Ein ausgehiebener Apfel wird, wie jeder weiß, auf der Schnittfläche rasch braun und unansehnlich. Die amerikanischen Apfelschnitte aber sind weiß. Dies bewirken die Amerikaner dadurch, daß sie die zerhackten Früchte vor dem Trocknen bleichen oder schwefeln. Dadurch wird aber nicht nur das Aussehen des Dörrobstes verbessert, sondern auch seine Haltbarkeit vermehrt. Auch die Abfälle beim Abschälen werden durch Schwefeln konvertiert, wenn sie nicht sogleich weiter verarbeitet werden. Gegen die Methode des Schwefelns ist nichts einzuwenden, sofern dieselbe in richtigen Grenzen zur Ausführung gelangt. Ist dies jedoch nicht der Fall, so wird die Konserve zu reich an Schwefelsäure. Das Schwefeln des Obstes geschieht in sehr einfachen Apparaten. Man denke sich einen Schrank mit vielen, also sehr flachen Schubfächern, deren Boden nur von Stüben gebildet wird, welche Zwischenräume zwischen sich lassen. Diese Kästen werden mit dem zum Dörren vorbereiteten oder auch mit dem gebröckelten Obste befüllt und in den Schrank eingeschoben. Zwischen dem Boden desselben und dem untersten eingeschobenen Kasten ist ein Raum freigelassen, in welchem ein Stückchen Schwefel verbrannt wird. Die Verbrennungsprodukte, die sog. schweflige Säure, ziehen nun von unten nach oben durch die Stüben hindurch, erfüllen den ganzen Schrank und bleiben einige Zeit, etwa 15 Minuten, mit dem Obste in Berührung. Nachdem so das Bleichen beendet ist, wird der Schrank entleert und von neuem mit Obst befüllt.

Statt durch Schwefeln ist auch versucht worden, das Obst durch Eintauchen in eine konzentrierte Kochsalzlösung zu bleichen; es hat sich aber dieses, gemischt übrigens nicht verständliche Bleichverfahren nicht bewährt, mit einziger Ausnahme bei Kartoffelschnitten.

Nicht nur verschiedene Obstsorten verhalten sich beim Trocknungsprozeß verschieden, sondern es gilt dies auch von den verschiedenen Sorten einer und derselben Obstart. Im allgemeinen liefern bessere Sorten auch bessere Ergebnisse. Äpfel werden am meisten getrocknet. Dr. Heyer giebt für diese eine Tabelle, aus welcher die Ansehung an getrocknetem Produkt und die Dörzeit für verschiedene Apfelsorten ersichtlich ist. Hier seien nur die Grenz- und Mittelzahlen wiedergegeben:

100 l	Raxbury Russet liefern 12-12,5 kg trockenes Produkt in 2,80 Stb.
	Gleedlow " 5,5-7,0 " " " 2,45 "
	12 Sort durchsch. " 7,3-7,8 " " " 2,59 "

Die Dörzeit kann sich auch bis zu 4 Stunden pro 100 l frischer Äpfel ausdehnen. Hieraus ergibt sich die Notwendigkeit, jede Sorte für sich einzeln, und niemals Gemische verschiedener Sorten zu trocknen. Da sich ferner die verschiedenen Apfelsorten in getrocknetem Zustande bei der weiteren Bearbeitung (z. B. beim Kochen) verschieden verhalten, so ist es auch nicht zweckmäßig, verschiedene Apfelsorten auch dem Trocknen mit einander zu vermischen.

Die dem Trockenapparate entnommenen Apfelschnitte läßt man ein bis zwei Tage liegen, schwefelt sie während dieser Zeit einige male um und packt sie dann in Kisten oder Fässer, wobei auf ein schönes Aussehen der Packung Gewicht gelegt wird. Man kann sich hiervon in denjenigen Werksstätten überzeugen, welche amerikanischen Apfelschnitte in Originalpackung erhalten und in den Schaufenstern ausstellen.

Dr. Heyer giebt auch eine Berechnung des Reinertrages bei

der Fabrikation von trocknen Apfelschnitten wieder. Demnach beträgt der

Reinertrag in 24 Stunden . . . 252,84 M.,  
in 50 Tagen . . . 12,642,00 M.

Das Trocknen der Birnen und Nüssen geschieht in derselben Weise wie bei den Äpfeln, nur in weit geringerer Umlänge. Die Birnen werden geschält und, statt wie die Äpfel in Scheiben geschnitten, nur gevierteilt und getrocknet. Mit einer Zuckerslösung übergossen, quellen sie wieder auf und sind von Konerven (d. h. mit Zucker eingekochten Birnen) kaum zu unterscheiden. Sie sind sehr begehrt und kosten deshalb selbst in größeren Posten 0,84 bis 1,13 M. pro Pfd.

Nach einer anderen Bereitungsweise werden die Birnen in dünne Scheiben geschnitten, weich gebackt und dann getrocknet.

Die Zwetschen, welche getrocknet werden sollen, pflückt man in den vereinigten Staaten bei eben beginnender Reife. taucht sie eine halbe Minute lang in eine heiße Lösung von 0,45 kg Pottasche in 75,7 l Wasser, wäscht sie sofort mit kaltem Wasser ab und führt sie dann in den Dörreapparat ein. Das Wrihen in Pottaschelauge hat den Zweck, die Oberfläche der Früchte besonders von Wachs zu reinigen, die seine Schale zu zerstören und dadurch das Trocknen zu erleichtern und zu beschleunigen. Nach einem anderen Verfahren werden die Zwetschen nur mit kaltem Wasser abgewaschen und 10-15 Minuten geschwefelt, dann getrocknet und schließlich in eine Zuckerslösung getaucht. Die Verpackung zum Versand geschieht in beiden Fällen durch Einpressen in Blechbüchsen, die ca. 20 Pfund fassen.

Pflirsche und Aprikosen werden, geschält oder ungeschält, halbirt, geschwefelt, getrocknet und wie Äpfel verpackt.

Kirschen werden zu wenig angepflanzt, als daß das Trocknen derselben von Bedeutung sein könnte.

Dagegen wird Beerenobst, besonders die in Amerika einheimische schwarze Himbeere, in großen Mengen durch Trocknen konvertiert.

Dasselbe gilt neuerdings auch von den Kartoffeln. Näheres hierüber soll nächstens mitgeteilt werden.

Dr. G. Baumert.

**Ueber die Wirkung der Leberkrut auf untergepöckte Pflanzen.**

Dah manche Gewächse unter einer Leberkrut besser gedeihen als bei reiner Ansaat derselben, ist eine jedem Landwirth bekannte Thatsache. Interessant dürfte dagegen sein, die wissenschaftlichen Ursachen kennen zu lernen, welche dieser Thatsache zugrunde liegen. Prof. G. Wollny hat in dieser Richtung schätzenswerthe Mittheilungen veröffentlicht. Nach seinen Beobachtungen wird, wie wir der „Zucht, Landw. Zeitsch.“ entnehmen, die Wirkung der Leberkrut auf die untergepöckten Pflanzen durch die Einflüsse vermittelt, welche erstere auf die physikalischen Eigenschaften des Bodens ausübt. Die Pflanzendecke bewirkt eine veränderte Vertheilung des Wassers im Boden, sowie eine Verminderung der Bodentemperatur. Während auf Brackböden die oberste Bodenschicht aus moosschraumen, die tieferliegenden Schichten dagegen weicher sind, ist auf bewässerten Böden die tiefere Schicht durch das wasseranfangende Wurzelwerk der Pflanzen entwässert, wohingegen die gegen die Verdunstungs-Faktoren (Windung, Winde) geschützte oberste Schicht sehr wasserreich ist. Aus diesen Umständen ergibt sich der Einfluß der Leberkrut auf die untergepöckten Pflanzen unmittelbar. Benfeinige Samen (Klee, Gras, Kimmel etc.) keimen, da sie nur flach untergebracht werden dürfen, auf trocknenden Meeren wegen Wasserarmuth oder zu hoher Temperatur der obersten Bodenschicht entweder gar nicht keimen oder doch einer sehr unsicheren Entwicklung entgegengehen, während unter der schützenden Decke der Leberkrut in dem bezüglich des Wassergehalts und der Temperatur ausgeglichenen Boden Keimung und Entwicklung der Untertanen sehr gleichmäßig von statten gehen kann. Sind die jungen Saaten zu weit entworfen, daß ihre Wurzeln in die tieferen Bodenschichten eintreten, welche von den Wurzeln der Deckfrucht besetzt sind, so muß die letztere entfernt werden, weil die jungen Pflanzen sonst durch Wasserarmuth und auch durch zu starke Beschattung leiden. Mangel an Licht hindert aber einmal die Thätigkeit der Pflanzen, die Nährstoffe umzuwandeln und aufzunehmen, und bewirkt andererseits Steigerung des Längen- und Verminderung des Querschnitts. Die letzteren Nachtheile machen sich nach den Beobachtungen Wollny's weniger bemerkbar, wenn die Leberkrut nicht kreuzförmig gesät, sondern gedrillt wurde und die Deckfrucht von Norden nach

**Etwas über italienische Lebensweise.**

Nicht jede italienische Stadt hat nur eine Hauptstraße, wo sich das öffentliche Leben abspielt. Wer sich amüßern will, wer sich zeigen will, der geht dahin. Während die übrigen Straßen meist eng sind, hat diese, wie es ja nicht anders sein kann, eine verhältnißmäßige Breite. Hier wagt die Menge auf und ab, und Karossen und Droischen erschüttern durch ihr Geräusch das Trummelgefäß der Vorübergehenden. Der Fremde, besonders der Kleinwädrer, findet anfänglich gerade diese Straße, in der er gefahren und gedrängt wird und jeden Augenblick Gefahr läuft niedergefahren zu werden, obwohl der Betturin fortwährend sein „oh oh!“ ausstößt, recht ungemüthlich und meidet sie in der ersten Zeit; ihm scheint es ungerathlich, wie die Italiener da stundenlang stehen, auf- und abgehen und sich dabei amüßern können. Das Leben und Treiben auf der Hauptstraße beginnt, hauptsächlich in der heißen Zeit, gegen den Abend, wenn die erquickende Kühle naht. — In dieser Straße findet man auch die größte Pracht: hier sind die großen Kaufmanns- und Geschäftshäuser, die ersten Hotels, die beschicktesten und luxuriös eingerichteten Cafés.

Die Käden, die, wie bei uns, in ihren großen Schaufenstern Proben von dem zeigen, was drinnen die Räume enthalten, werden in den ersten Abendstunden aufs herrlichste erleuchtet. Der Italiener scheint zu denken: recht viel Licht im Laden, damit das draußen umherwandelnde Publikum aufmerksam wird. Und so ist's auch. Oft hat sich ein ganzer Schwarm z. B. vor einem glänzend erleuchteten Zuckeln-Laden angeammelt, um die verschiedenen und sohtaren Gegenstände, die sich drinnen befinden, und deren Pracht bei der tagelichen Beleuchtung erst recht zur Geltung kommt, anzusehen und zu bewundern. Bei dem Gros der Italiener ist eben der äußere Glanz die Hauptsache. In den Cafés herrscht manchmal eine solche Lichtverwendung, daß man nicht recht begreift, wie der Wirth dabei bestehen kann. Denn die darin sitzenden Gäste sind bald zu zählen, und daß sie viel spenden, kann man gerade nicht behaupten: Ein italienischer Gast bleibt hinter seiner geleerten Tasse Kaffee oft stundenlang sitzen; und andere, die 'mal dem Modestittel oft 'mal 'mal zugespöden haben, befehen sich gleichfalls mit Ausdauer ihren leeren bicchiere oder wie der Italiener auch sagt: Schoppen. Der italienische Kellner fragt nicht bei dem „troden“ bafigenden Gaste an, ob er noch „eins“ will. Dem eingetretenen Gaste naht er sich mit der Frage: Che desidera? Was wünschen Sie? Ist das Gewinliche verabfolgt, so fragt der Kellner nicht mehr an, ob noch etwas verlangt wird. Wird geklopft, so kommt er; andernfalls kann der Gast auch ungenirt stundenlang hinter seiner leeren Kaffee-tasse oder seinem leeren Schoppen sitzen. In den meisten italienischen Cafés wird auch Bier ausgefchenkt, wie man in den eigentlichen Bierhäusern, Birrerien, welche erst neueren Ursprungs sind, auch seinen Kaffee trinken kann. Der einzige Unterschied möchte der sein: in den Cafés erhält man bessern Kaffee als

in den Birrerien, und in den Birrerien erhält man besseres Bier als in den Cafés. Unter Kaffee versteht der Italiener den schwarzen; will man Milch-kaffee, so ist dies ausdrücklich zu erwähnen.

Aber, höre ich fragen, ist Italien nicht ein Weinland? Gewiß! Und wie wir, wenn nichts Ungewöhnliches vorliegt, im Wirthshaus unser Glas Bier trinken; so geht der Italiener des Abends in die osteria = Weinschenke, oder in dem magazzino di vino = Weinmagazin, um seinen mezzo litro (1/2 l) oder litro (1 l) zu trinken.

Die Osterien, einfache, meistens unansehnliche, zweifeln dumpfe Räume, die eine Menge grob gearbeiteter hölzerner Tische und Stühle enthalten, sind die eigentlichen Wirthshäuser der Italiener. Hier triff man den Italiener mit Weib und Kind, und da mit der Weinschenke auch gewöhnlich eine „Küche“ verbunden ist, so nimmt er auch hier in der Regel sein Nachtmaß ein. Ist eine Osteria ohne Küche, aber ihres guten Weines wegen berüchtigt, so pflegt der Italiener sich sein Abendbrot dahin mitzunehmen. In den ersten Abendstunden sind berühmte Osterien so besetzt, daß man froh ist, einen wenn auch etwas gedrängten Platz zu haben. Wer sich bei seinen Einkäufen veripäet hat, der geht oft wieder weg, wie er gekommen: trotz alles Spätens wollte sich nirgends ein freier Platz zeigen, und für diesmal mußte das Abendbrot in einer weniger frequentirten Osteria eingenommen werden.

Wenn sich Mund und Augen haben, wollen die Öhren auch was haben.“ denkt der Italiener, und darum sieht er gern, wenn er seine Wahlzeit — bei vielen wird abends die Hauptmahlzeit gehalten — unter Musik einnehmen kann. Und dieser Wunsch wird ihm in den Osterien selten veragt. Sobald die Abendstunde naht, geht der Mandolinenspieler mit seinem Begleiter, der die Gitarre schlägt, in die Osterien und sonstige besuchte Lokale, um die sich körperlich Stärkenden durch Spiel und Gesang zu erheitern und dafür den Lohn zu empfangen. Und diese sonderbaren Musikanten, die wir in den Abendstunden von 7-11 „arbeiten“, machen ihr gutes Geschäft. Ein „beliebtes Paar“ kommt nicht selten des Abends mit 20 Fres. nach Hause.

Verwellen wir noch einen Augenblick bei dem, was Leib und Seele zusammenhält. An die italienische Kost und Küche muß sich der Deutsche erst gewöhnen, doch wird's ihm nicht allzu schwer fallen. Die Macaroni werden ihm eher schmecken, als er sie „anständig“ zu essen weiß. Während der Italiener rasch einen „Mundvoll“ um die Gabel gewunden und zum Munde geführt hat, wird er sich aufangs noch mit den laugen „Räden“ herumplagen und hat er sie endlich in den Mund gebracht, so wird ihm doch noch ein „Strahl“ bis auf die Brust herunterhängen. Doch gemacht! bald hast auch du der Kniff heraus. Der Pomidor, dieser röthlichegelbe Saft aus dem Paradiesapfel ist dem Italiener an gewissen Speisen, wie Braten, Macaroni etc. unentbehrlich. Dem Deutschen sagt er

auch beiderseitiger Einigkeit solches Protokoll verfaßt und unterschrieben.

**Literatur und Kunst.**

\* Friedrich Wilhelm II. Eine politische und kirchliche Erinnerung von D. Paulus Kell. Gotha, Friedr. Andr. Verlags, 1886. Preis M. 3. Als eine Satiriker-erinnerung an Friedrich Wilhelm II. der am 17. Aug. 1786 zur Regierung kam, ist diese Schrift erschienen, und wir dürfen annehmen, daß sie eine große Nummernzahl erhalten wird, nicht bloß bei Freunden der Geschichte, sondern der evangelischen Kirche zumal. Zum externalen wird eine auf wissenschaftlichem Material angebaute Apologie des Königs verfaßt, den Franzosen und Pharisäer verleumdet haben. Die Abhandlung ist in freiem Geiste geschrieben, wie man dies von dem Verfasser, dessen unabhängige Stellung bekannt ist — zu erwarten hat, aber freilich auch in einem starkwollen patriotischen und christlichen Geiste mit dem er den edlen König, der das Volk wollte, gegen die flachen und landläufigen Urtheile in Schutz nimmt.

Sachkänders humoristische Schriften. Illustrirt von S. Schütten. In 36 Lieferungen (Maximatum) mit ca. 600 Illustrationen, à 60 Pf. Verlag von Carl Krohne, Stuttgart. Können Sie mir eine bessere ansprechende Lektüre

empfehlen?“ Selbst, in welche Schwierigkeit diese so harmlos scheinende Frage den der Literaturkunde verdächtigten Deutschen allmächtig verzieht. Im Anfang scheint sie leicht zu beantworten, je mehr er das Einzelne um Ange laßt, desto mehr zeigt sich, wie wir gerade auf dem Gebiete am wenigsten an Sachkänder denkt! Ich wenn man nämlich nur erst einmal an Sachkänder denkt! Ich Sachkänder, der für sein eigen nannte, jeuen menschenfreundlichen, lebensfrohen Humor, der so beglückigt zu plaudern weiß, daß man Zeit und Ort vergißt und ihm so gern folgt hinein in alte Gassen und Häuser oder in vornehme Paläste und Städte — er ist ja allüberall daheim und findet und macht es allüberall anheim. Dabei wie reich — selbst unsere schnellleibige Zeit, die so gerne das Gesehen zur Vergessenheit rechnet, kann ihm nicht allzu verfallen, und besonders nicht, wenn er um hier von ihm Illustrationen begleitet erkeidnet, die das Leben der Gegenwart mit ihrer Grazie und Eleganz darzustellen wissen, wie sie gerade der deutlichen Kunst bisher mangelte. Das erste Werk ist von Schütten's Weiserheit gekündmet — wie tollte, wie vrideln, wie übermäßig und flott hingeworfen sind diese Gestalten, typisch und doch so individuell, unversehrlich, kann ich oft und doch wie Karikaturen, und wie nettlich und reizend sind die kleinen „Mands bemerkungen“ in Gestalt der allernomnifigsten Amoretten, die der Künstler überall umhertrübt — so müdelos idembar, wie die merkwürdig gezeichnet und poetisch empfunden. Das sind humoristische Schriften — zum Leben wie zum Sehen!





anfangs nicht zu; hat er aber erst daran Geschmack gefunden, so scheint auch ihm der „Dutt“ zu fehlen, wenn er diese Konserve vermischt. Bekanntlich ist der Italiener ein großer Freund vom „Grünen“, — es reinigt das Blut und trägt zur Purifikation bei, auf wech' letztere er besonders Gewicht legt. Manche Speisen werden von ihm in der Weise gelobt, daß er die abführende Kraft derselben erwähnt. Der Salat spielt eine Rolle. Und wirklich, wie Salat schmecken muß, lernt man in Italien. Der Salat mit Sardellen und Ei, präpariert mit seinem Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer, sagt auch der deutsche Junge zu. Zum Salat werden auch die gewöhnlichen Sorten Salat alle möglichsten und nicht möglichen Blätter und Pflanzentheile genommen. In den Monaten April, Mai und Juni trifft man in allen Gemüsehändlungen hauptweis den Fenchel und die Artischocke an.

Ganze Wadungen dieser Pflanzen werden täglich des Morgens auf den Markt gebracht. Auch das Radisches ist sehr beliebt und wird sozusagen mit Haut und Haar gegessen, d. h. die Wurzel sowohl als die Blätter. Im Juni beginnt die Schneckenzeit. Mit Kiepen und Körben ziehen besonders Frauen umher und bieten das Thier feil, das ganz unschuldig mit seinen Hörnern aus seinem Häuschen herauskuckt. Und drinnen hinter der Thür fast jeder Oesterie oder auch auf der Straße vor derselben hat irgenbeine Frau ihren Herd aufgeschlagen und brät die zu verkaufenden Weichthiere. Besonders den unteren Klassen dient dies Thier zur Speise. — Kirchen, Pfaffen, Aepfel, Birnen, Pfirsiche, Orangen, Feigen, Nüsse dürfen zu ihrer Zeit bei keiner Hauptmahlzeit fehlen. Und bei dem Armen bilden ein paar Früchte und ein Stück Brot schon die Hauptmahlzeit. In der heißen Jahreszeit ist noch das „Cis“ (granita) als ein Hauptkonsumartikel zu erwähnen.

Wenden wir uns nun der Stätte zu, die der Italiener gern des geistigen Genusses wegen aufsucht: dem Theater. Dieser Ort war ihm von jeher lieb und werth, und man kann selbst dem ärmsten Italiener keine größere Freude bereiten, als ihm den Eintritt ins Theater zu ermöglichen. Dem Fremden fällt es auf, daß außer dem Willen noch ein Eintrittsgeld bezahlt werden muß.

Dramatische Stücke werden wenig gegeben! am beliebtesten sind Opern und Operetten. Auf den großen Theatern sind die Ballets unentbehrlich. Sie stehen mit der Handlung in keiner Beziehung, sondern werden als willkürliche Intermezze eingeschoben. Von einem Repertoire kann keine Rede sein. Denn drei Stücke sind für die Saison hinlänglich ausreichend. Es geschieht nicht selten, daß ein Stück 40—50mal ununterbrochen hintereinander aufgeführt wird. Natürlich weiß der regelmäßige Theaterbesucher zuletzt sein Stück auswendig, und da wird der Fremde manchmal überrascht, wenn er beliebte Arien nicht nur von den Spielenden hört, sondern auch gleichzeitig von den Zuschauern pfeifen hört. Uüblich, sitzlich! — Dagegen werden weniger ansehnliche Partien von dem Italiener nicht beachtet. Unterdessen plaudert er, oder macht bei den ihm befreundeten und im Theater anwesenden Familien seine Aufmerksamkeit. Denn das Theater ist auch zu-

gleich der Ort, wo sich bekannte und befreundete Familien ihre Besuche abhalten, wo Bekanntschaften und Vorstellungen gemacht werden. Das Rauchen dürfte in den meisten Theatern — nicht zum Vortheil der Sänger — gestattet sein. In den Sommerabenden florirt auch in manchen Städten das Pulcinella-Theater. Ein einfaches, bunt bemaltes Bretterhaus, mit einer kleinen, im Freien liegenden Bühne verbunden, hiehet für die Darsteller, etwa 5—6 Personen, Raum genug. Der Pulcinella, der stets verumtelt auftritt, spielt als Clown eine Hauptrolle. Zur Verhüllung gelangen possenartige Stücke, die durch ihren Inhalt die Lachsmühen der Zuhörer in Bewegung setzen sollen. Hier wird weder gesammelt noch Eintrittsgeld erhoben; nur auf das Gebrüll ist ein Aufschlag von 5—10 Centimes gelegt — das Pulcinella-Theater ist mit einer Wirtschaft: Geleg. oder Biereria verbunden —, und jeder Besucher muß wenigstens eine Tasse Kaffee oder ein Glas Bier trinken. Aber jedoch sehend sich außerhalb des gegengenen Nordens anhalten will, hat den ganzen Abend „Freitheater.“ Die Saison dieses Theaters dauert gewöhnlich von Juni bis Anfang September.

Wollen wir hier noch das für die „junge Welt“ in Deutschland so anziehende Vergnügen, der Langes, gedenken, so muß von dem Gros der Italiener gesagt werden: Sie wissen nicht ordentlich zu tanzen, wenigstens entfprechen sie hier den Erwartungen bei weitem nicht. Daß der Kunst der Tanzschöner in Italien nicht die Bedeutung beigemessen wird, wie bei uns, obwohl zahlreiche Beobachtungen bestätigen, daß sie von dem Italiener geliebt wird, dürfte darin seinen Grund mit haben, daß die beiden Geschlechter vor ihrer Verheirathung fast gar nicht mit einander in Verkehr treten. Dieses Auseinanderhalten der Geschlechter beginnt schon in zarter Jugend. Eine Mutter aus den besseren Ständen wird sich nur schwer entschließen, ihr flüchtiges Töchterchen in eine Lehranstalt zu geben, welche auch in ihrer unteren Klasse Mädchen und Weiblein vereint unterrichtet. Die erwachsene Tochter wird von der Mutter ängstlich gehütet; selten geht sie ohne die Mutter, sehr selten — ich möchte sagen: gar nicht — ohne Begleitung aus. Selbst der Bräutigam wird seiner Braut selten in der Abwesenheit der zünftigen Schwiegermutter zu sehen bekommen. Die Etiquette fordert, daß dem Gegenstand seiner Liebe nur an bestimmten Tagen seinen Besuch abstatte. Erst nach der Verheirathung wird die Italienerin frei.

Die Kleidung der Italiener ist geschmackvoll. Bei dem schönen Geschlechte ist der Hut das Vorrecht einer „Dama“ — signora. Ein Fabrizo oder Denkmädelchen u. s. w. wird nicht getragen, einen capello zu tragen. Nach der Urfrage gefragt, wird es kurz antworten: „Io non sono signora, d. h. der Hut kommt mir nicht zu. Es ließe auch Gefahr, verlohrt und verhöhnt zu werden. Mädchen aus den unteren Ständen tragen an den Alltags gewöhnlich ein weißes oder buntes Tuch und an Sonntagen einen schwarzen Schleier. In Oberitalien, besonders Mailand, wird der schwarzzeibne Schleier auch in den besseren Kreisen geliebt und getragen.

In den heißen Monaten, Juli und August, sind die großen

Städte landeinwärts, wie z. B. Florenz und Rom, wie todt. Wessen Mittel es irgenwie erlauben, der packt Anfangs Juli den Reisekoffer und geht aufs Land, in die campagna, oder ins Seebad. Und wer dasheim bleiben muß, der hält sich während des Tages im Hause auf und wagt sich erst bei der Abenddämmerung auf die Straße. Da die Häuser leicht und „luftig“ gebaut sind, und alles, selbst der Fußboden, aus Stein hergestellt ist, so merkt man drinnen wenig von den Gluthstrahlen der Sonne. Sämmtliche Fenster sind durch Jalousien geschlossen, und nur verlohnen vermag ein Lichtstrahl ins Zimmer zu dringen. Uebrigens hält der Italiener das ganze Jahr hindurch die Fenster fast regelmäßig geschlossen. Er liebt es nicht, sich in die Fenster gucken zu lassen; darum ist jedes mit einer grünen oder weißen Jalousie versehen.

Die Badesaison dauert vom Anfang Juli bis Ende August. Nach beendigtem Bade begiebt man sich aufs Land. In die campagna, auf deutsch: aufs Land zu gehen, gehört zum „guten Ton.“ Manche leben „auf dem Lande“, wenn sie 1/2 Stunde vor der Stadt Quartier genommen haben. Ja manche,

die alles „mitmachen“ möchten, aber aus „gewissen Gründen“ nicht können, sollen sich todelang im Hause verborzogen halten, um den Glauben zu erregen, sie seien in der campagna! Mitte oder Ende Oktober wird das Land „geräumt“, und die noch vor kurzem todt Stabt verländert durch ihr Wagengerassel, daß die „Frischschaff“ heimkehren.

Zu erwähnen möchte noch sein, daß der Italiener von größeren Spaziergängen, von Fußtouren kein Freund ist; er liebt das Fahren. Gegen den Abend ist die Zeit des Spazierenfahrens. Da reist sich in der Hauptstraße Karosse auf Karosse und Drofsch auf Drofsch. Nur mit Mühe kann man über die Straße gelangen. Die Wägen haben zu beiden Seiten der Straße und sehen mit Vergnügen der Fahrt zu. Zu fahren ist dem Italiener ebenso Bedürfnis, als zu essen. Der Tagelöhner, der vielleicht nur täglich einmal „speist“, begiebt sich mittels einer Drofschke nach Hause oder besteigt den Tramway, und wenn er auch nur 10 Minuten zu gehen hat. Eher hungern, als sich nicht einmal im Wagen zeigen.

D. R.

### Land- und Hauswirthschaft.

#### Oeffenbarung in America.

(Nach Dr. F. Deder's Reisebericht, erstattet dem kgl. preussischen Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten und dem kgl. preussischen Ministerium der geistlichen, Unterrichts- und Medizinal-Angelegenheiten.)

#### A. Trocken und Dörren des Obstes.

Am August 1884 trat der Dozent für Obst- und Gartenbau an der Universität Halle, Dr. F. Heyer, eine Reise nach den Vereinigten Staaten an, um die dortigen Verhältnisse des Obst-, Wein- und Gartenbaues zu studiren. Seine Erfahrungen und Beobachtungen hatte er zunächst in einem Reiseberichte, erstattet an die oben genannten beiden Ministerien, niedergelegt.

Die praktisch-wichtigen Ergebnisse dieser Studienreise hat nun Dr. Heyer auch weiteren Kreisen zugänglich gemacht in seinem demnächst zur Ausgabe gelangenden Buche: Obbau und Obbauung in den Vereinigten Staaten von Nordamerika. (Verlag von Parey-Berlin). Eine Inhaltsangabe dieses Wertes wird man an dieser Stelle nicht erwarten, dagegen sei es allen Interessenten auf das Warmste empfohlen. Wer dieses Buch liest und Vergleiche zwischen einheimischer und amerikanischer Obsthirtschaft anstellt, wird sicherlich zu der Erkenntnis gelangen, daß auf dem Gebiete des Obstbaues und der Obbauung bei uns noch sehr viel zu thun übrig bleibt.

Am Weibtag vom 25. Nov. 1885 brachte die Saale-Ztg. ein Referat über einen Vortrag, welchen der Verf. dieser Zeilen im heissen Gartenbau-Verein über: Obst als Nahrungsmittel gehalten hatte. Anknüpfend hieran mag nun einiges nähere mitgetheilt werden wie man in America das Obst für

Nahrungsmittelszweck konservert. Fern liegt diese Frage gewiß nicht, wenn man sich erinnert, daß amerikanische Obsterbenen (Apfelschichte u. dergl. m.) in Deutschland bereits ein namhafter Handelsartikel geworden sind.

Die einfachste Art, das Obst länger Zeit haltbar zu machen, ist das Trocknen; denn der hohe Wassergehalt (3/4 bis 1/2 vom Gewicht der einzelnen Früchte ausmachend) ist der hauptsächlichste Grund für die geringe Haltbarkeit des frischen Obstes. Gleichseitig wird dasselbe dadurch transportfähiger, d. h. die Kosten für Fracht fallen sich entsprechend niedriger.

Das Trocknen oder Dörren des Obstes muß so geschehen, daß die frischen Früchte außer der Verminderung ihres hohen Wassergehaltes künftlich wenig verändert werden.

Die Verbesserungen oder werden um so geringer sein, je niedriger die Trockentemperatur ist und je schneller der Trocknungsprozeß verläuft. Die Sommerwärme ist dazu sehr geeignet, allein dieselbe ist nur in südlichen Gegenden in ausreichendem Maße zur Verfügung. Alle Backofen ähnlichen Apparate oder erbiges das Obst zu stark und entwerthen darum das Produkt.

Diese Uebelstände vermeidet der Amerikaner durch Anwendung besonderer Trockenapparate, welche Dr. Heyer in dem genannten Buche eingehender beschreibt und durch Skizzen erläutert. Im Prinzip stimmen diese Apparate darin überein, daß man über das zu trocknende, auf Hüden angedrehte Obst einen heissen (höchstens 100° C.) und trockenen Luftstrom streichen läßt. Ein solcher Apparat befindet sich bereits im Besitze des heissen kgl. landwirthschaftlichen Universitäts-Institutes. Die Hüden mit dem frischen Obst werden an dem einen Ende, in welches auch die warme Luft eintritt, in

gogische Strafpredigten. — Erziehungsregeln aus dem Hause für das Hans. — Feuilleton: (Witzig, Vermischtes, Aus Kunst, Wissenschaft und Leben, Literatur. — Briefwechsel und Auskunft.)

\* Die Zukunft des Offiziers. Eine Studie über die für junge des Staates für junge aktive und verabschiedete Offiziere von einem alten Offizier. (C. v. N.) Berlin 1886. H. v. Deder's Verlag, G. Schund.

\* Der einjährig-freiwillige Militärdienst. Wegweiser für alle diejenigen, welche die Berechtigung zum einjährig-freiwilligen Dienst erlangen, bzw. ihrer Militärpflicht als Einjährig-Freiwilligen genügen wollen. Nach den neuesten gesetzlichen Bestimmungen zusammengestellt und herausgegeben von Franz Sedemanns. Zweite Auflage. Preis 50 Pf. Düsseldorf, Verlag von Felix Vogel.

\* Zeitschrift für Missionskunde und Religionswissenschaft. Organ des Allgemeinen evang.-protestantischen Missionsvereins. Herausgegeben von Walter Ernst Busch in Glarus. Red. Dr. Th. Lindt in Berlin und Walter S. Knapp in Heubach (Sachsen). Jährlich erscheinen vier Hefte. 1. Jahrgang — Heft 3. Berlin, Druck und Verlag von A. Haack. Jährlicher Abonnementpreis 3 M.

\* Leitfaden für Polizeibeamthe bei Vernehmungen über Sittlichkeits-Verbrechen und Vergehen zc. von Carl v. Haumer, kgl. Kriminalkommissar. 1. Heft. 1 M. H. v. Deder's Verlag.

G. Schend in Berlin. Der vorliegende Feuilleton, dem noch weitere Theile über die einzelnen Abschnitte des Strafgesetzbuchs für das Deutsche Reich folgen sollen, giebt eine gedrungene, auf richterlichen Entscheidungen, Präjudizien zc. beruhende Darstellung derjenigen Punkte, auf welche es bei einer protokollarischen Vernehmung vor allem ankommt und zwar in der überblicklichen Form, daß jeder Paragraph des Strafgesetzbuchs für sich behandelt ist. Die Verträge sollen bei allen Polizeivergehen eingehend werden, denn sie bilden eine hochwichtige Unterlage für die spätere richterliche Entscheidung.

\* Geschichte des Kulturkampfes in Preußen-Deutschland, von Dr. F. Mannus. Verlag von Ferdinand Schöningh-Paderborn-Münster 1886. 5. Lieferung.

Der Weckmar'sche Apparat, Anleitung zu Anwendungen mit demselben. Von dem Erfinder Ernst Freiberger Weckmar. Mit einem Anhang: Exposition über die Möglichkeit des persönlichen Künftlings. 1. Heft. Bild und mehrere in den Text gedruckte Abbildungen. Preis 3 M. Separat-Abdruck aus Steffen's österr. milit. Zeitschrift. Wien 1886, Spielhagen & Schurich.

\* Frankreich gerichtet durch sich selbst. Von Dr. Rommel. Deutsche autorisirte Ausgabe. Mannheim. A. Wenders' Buchhandlung (Ernst Albrecht). 1886.

\* Die jagdbaren Thiere Europas und die zur Jagd erforderlichen Hundsrassen. Angelegte Naturgeschichte mit Bezug auf Jand, Jang zc. Herausgegeben und illustirt von Franz Kungar, Diurnaler. Mit Beiträgen von: groß obdenburg, Oberförster W. Oppermann-Birkenfeld, Oberl. C. v. Wolfersdorff-Sondershausen, Herr Dr. J. v. Nowadowski-Krasna-Galitzien und Clemens Frei v. Fürstberg-Warberg in Welsch. 60 Tafeln mit über 150 Illustrationen. Stuttgart, Verlag von Paul Neff, 1886. 6. Heft. Preis 1 M. 50 Pf. Vollständig in 15 Lieferungen je 60 Pf. Das schon ausgelassene Werk ist dem Herzog Ernst von Koburg-Gotha gewidmet. Da es von wirtlichen Jagduten bearbeitet ist, so dürfte es bei Jägern und Jagdfreunden als willkommene Gabe betrachtet werden.

\* O. Diebstahl im Philologie des Magens in Sverdrun aus alter und neuer Zeit. Leipzig-Neuditz. Oswald Schmidt, Verlag, 1886.

\* Patriotische Reden und Tode. Von O. v. Wend. Stern. Preis 1.50 M. Verlag von Ernst Schlegel, Minden.

\* Medizinische Abhandlungen von E. Riebold. Berlin O. Druck und Verlag von Feldmann's Verlagsanstalt, 1886.

