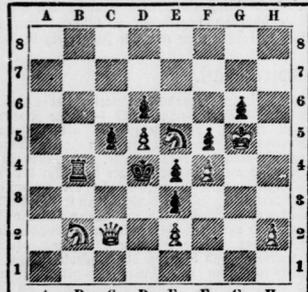


Schach

Bearbeitet von E. Schallopp

Aufgabe Nr. 746.

Von W. A. Barfen in Solothurn. („Tidsskrift for Skak“)



Weiß steht an und legt im 4. Zuge matt.

Partie Nr. 706.

Ge spielt auf dem Schachfeld zu Barmen am 15. September 1895.

Spanische Partie.

- White: Schallopp, Dr. Trimborn. Moves: 1. e2-e4, 2. Sf1-f3, 3. Lf1-f2, 4. O-O, 5. d3-d4, 6. d4-d5, 7. Sbl-c3, 8. Sd6-b5, 9. Sd6-b5, 10. Sd6-b5, 11. Dd1-a4, 12. Lc1-f4, 13. Sbd-d6, 14. Lf4-d6, 15. Ta1-e1.

Lösungen.

Aufgabe 739. Von August Horn in Herten. Weiß (10): Kd4, Da6, Lf1, Sc6, Is, Bb3, b1, e5, d2, f6; Schwarz (6): Kd5, Sbd, Bc7, d2, e5, f7; 3 Zug.

- White: 1. Da6-a1, 2. Lf1-d3, 3. Da1-b1. Black: 1. Kd5-e4, 2. Lf1-g2, 3. Da1-f1.

Richtig angegeben von Schüller in Schmetternhof, E. Kraus in Halle, sowie von unserem Schachleser.

Aufgabe 740. Von Gottfried Heinrich in Freydenkowitz. Weiß (6): Ka1, Db7, La6, Sd5, e4, Bc5; Schwarz (5): Ke5, Le5, Sbd, Bd4, f6; 3 Zug.

- White: 1. Se1-f2, 2. Sd2-d3, 3. Dd7-h1. Black: 1. Sbd-f5, 2. Le5-d5, 3. Sd2-e4.

Richtig angegeben von denselben.

Aufgabe 741. Von Johann Feraer in Graz. Weiß (9): Ka2, Dc7, Sf6, f7, Bb3, d3, e2, g4, h3; Schwarz (10): Kd4, Le5, Sbd, g6, Bc7, b4, b5, e6, b4, h3; 3 Zug.

- White: 1. Kc2-b2, 2. Dc7-g1. Black: 1. Le5-f7, 2. Kc2-e2, 3. e2-c3.

Auf Springzüge folgt unmittelbar Matt (auf d7 bzw. e5).

Für die Redaktion verantwortlich: Hans Voglitz in Halle.

Die zu dieser Aufgabe selber mögliche Reuektion ist folgende: 1. Dc7-b7; 2. Dc7-b7; 3. e2-e3; 4. Dc7-b7; 5. Dc7-b7; 6. Dc7-b7; 7. Dc7-b7; 8. Dc7-b7; 9. Dc7-b7; 10. Dc7-b7; 11. Dc7-b7; 12. Dc7-b7; 13. Dc7-b7; 14. Dc7-b7; 15. Dc7-b7; 16. Dc7-b7; 17. Dc7-b7; 18. Dc7-b7; 19. Dc7-b7; 20. Dc7-b7; 21. Dc7-b7; 22. Dc7-b7; 23. Dc7-b7; 24. Dc7-b7; 25. Dc7-b7; 26. Dc7-b7; 27. Dc7-b7; 28. Dc7-b7; 29. Dc7-b7; 30. Dc7-b7; 31. Dc7-b7; 32. Dc7-b7; 33. Dc7-b7; 34. Dc7-b7; 35. Dc7-b7; 36. Dc7-b7; 37. Dc7-b7; 38. Dc7-b7; 39. Dc7-b7; 40. Dc7-b7; 41. Dc7-b7; 42. Dc7-b7; 43. Dc7-b7; 44. Dc7-b7; 45. Dc7-b7; 46. Dc7-b7; 47. Dc7-b7; 48. Dc7-b7; 49. Dc7-b7; 50. Dc7-b7; 51. Dc7-b7; 52. Dc7-b7; 53. Dc7-b7; 54. Dc7-b7; 55. Dc7-b7; 56. Dc7-b7; 57. Dc7-b7; 58. Dc7-b7; 59. Dc7-b7; 60. Dc7-b7; 61. Dc7-b7; 62. Dc7-b7; 63. Dc7-b7; 64. Dc7-b7; 65. Dc7-b7; 66. Dc7-b7; 67. Dc7-b7; 68. Dc7-b7; 69. Dc7-b7; 70. Dc7-b7; 71. Dc7-b7; 72. Dc7-b7; 73. Dc7-b7; 74. Dc7-b7; 75. Dc7-b7; 76. Dc7-b7; 77. Dc7-b7; 78. Dc7-b7; 79. Dc7-b7; 80. Dc7-b7; 81. Dc7-b7; 82. Dc7-b7; 83. Dc7-b7; 84. Dc7-b7; 85. Dc7-b7; 86. Dc7-b7; 87. Dc7-b7; 88. Dc7-b7; 89. Dc7-b7; 90. Dc7-b7; 91. Dc7-b7; 92. Dc7-b7; 93. Dc7-b7; 94. Dc7-b7; 95. Dc7-b7; 96. Dc7-b7; 97. Dc7-b7; 98. Dc7-b7; 99. Dc7-b7; 100. Dc7-b7.

Aufgabe 742. Von Dr. E. Goltz in New York. Weiß (6): Kh7, Dh3, Th4, Sg6, h6, Bc1; Schwarz (8): Kf6, Tf2, f4, La1, Bb6, b7, e6, g6; 3 Zug.

- White: 1. Th4-b2, 2. Dh3-a3, 3. e4-e5. Black: 1. La1-b2, 2. Dh3-c3, 3. Th2-b5.

Der Zug 1. Th4-b2, der von zwei Seiten als Lösung verlangt worden ist, scheitert an Tf4-e5; wenn nun 2. Th4-d7 oder d8, so g5-g4, womit das Weiß g5 für den König (bzw. für den Turm zum Zwischenschritt auf 3. Dh3-h4+) frei wird; und wenn andererseits 2. Dh3-a3 (was auf 1. ... Tf2-d2 zum Ziele führen würde), so 2. ... Tf5-c5.

Räthsel.

I. Wer immer guten Worten ist Und alle Trübsal schnell vergißt, Der wandelt froh auf grünem Wort, Dem man der Reichen drei nahm fort. Wenn man die Laute anders stellt, So ist's ein Pflüger; seine Welt War farnende Melancholie, Voll heitern Worts lang er fast nie.

II.

Vom Schwiegerater heut als Angebinde Gehilt der Grai das schöne Räthselwort, Das gleich am Abend es Verwendung finde Als Bier der Wohnung an dem richt'gen Ort.

Die Gräfin hat, daß sie es heute trage, Das süßte Räthselwort sich neu bestellt. Kein Wunder, wenn an diesem Ehrentage In solcher Bier als Schenke sie gestellt.

Romtek Helene muß es selber machen, Das Räthselwort, und heißt: Ach armer Wächter! An solchen Tag so langweilige Sachen! Wir scheint, zur Bier gereichen wird's ihr nicht.

III.

Als du Held warst bei den Leuten, War dir's ziemlich gleichgültig; Dabei spielte ohne Frage Eine Rolle an dem Zaue Gegenstand von Eins und Zwei.

Doch es kommen ernste Zeiten: Unte Truppen ziehn ins Feld; In den ersten ohne Bangen Stehst du nun, um zu empfangen, Stolz das Ganze als ein Held.

IV.

Arithmogryph. 1 7 8 1 10 3 bekanntes chinesisches Musikinstrument. 2 3 9 ein Aboer. 3 7 5 8 Streubart. 4 12 8 10 Stab in Italien. 5 8 12 9 ägyptische Gottheit. 6 7 8 1 2 1 2 ein Gebäud. 7 3 2 5 9 2 ein Insekt. 8 7 3 10 8 babylonische Gottheit. 9 10 8 3 2 1 ein Gewebe. 10 8 9 7 3 Brooing in Indien. 11 10 4 6 südbotisches Kartenpiel. 12 3 7 5 mohammedanischer Titel. 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 geflügeltes Wort.

Richtig angegeben von denselben.

Aufgabe 741. Von Johann Feraer in Graz. Weiß (9): Ka2, Dc7, Sf6, f7, Bb3, d3, e2, g4, h3; Schwarz (10): Kd4, Le5, Sbd, g6, Bc7, b4, b5, e6, b4, h3; 3 Zug.

- White: 1. Kc2-b2, 2. Dc7-g1. Black: 1. Le5-f7, 2. Kc2-e2, 3. e2-c3.

Auf Springzüge folgt unmittelbar Matt (auf d7 bzw. e5).

Für die Redaktion verantwortlich: Hans Voglitz in Halle.

Blätter fürs Haus.

Beiblatt zur Saale-Zeitung.

Nr. 40. Halle a. S., Sonntag den 6. Oktober 1895.

(Nachdruck verboten.)

Reform des Gasthauswesens.

Vorschläge von Ernst Brausewetter.

Die Zustände in den Wirtschaften sind für den Stand der Volksgesundheit von größter Bedeutung, weil alle jene zahllosen Leute, die kein eigenes Heim haben, Jünglinge, die das erste Mal verlassen, um in den Großstädten ihren Studien oder ihrem Erwerb nachzugehen, Männer, die keinen eigenen Herd begründet oder deren Thätigkeit sie einen großen Teil des Jahres in der Fremde herumtreibt, sowie alleinstehende Frauen und Mädchen, für die Einnahme ihrer Mahlzeiten oder, wenn sie Gesellschaft oder Gelegenheit zur Aussprache haben wollen, ja häufig selbst Familien, auf das Wirtschaftshaus angewiesen sind, da die Wohnungen vielfach der Art sind, daß sie dort niemand bei sich sehen können, außerdem gegenfeitige Besuche infolge der unheilvollen Sitte, mit dem Gaste „besondere Umstände“ zu machen, viel zu teuer kommen. Das Gasthaus ist nun einmal in den großen Städten der Verfallort für viele Leute geworden, es muß mit dieser Thatsache gerechnet werden.

Es wäre hiergegen vom Standpunkt der Hygiene nicht so sehr viel einzuwenden, wenn die Gasthäuser den hygienischen Anforderungen entsprächen würden. Dem ist aber leider nicht so, im Gegenteil herrschen in unseren heutigen Gastwirtschaften vielfache hygienische Mißstände. Sogar ein Mensch, der sich bestrebt, nach hygienischen Anschauungen zu leben, muß, wenn er auf das Gasthausleben angewiesen ist, von denselben notgedrungen lassen und nach und nach die Empfindung für das, was gesund ist, verlieren. Und da zu diesen „Heimlosen“, wie ich sie nennen möchte, eine längere oder kürzere Zeit fast unsere gesamte männliche Jugend gehört, so wird das ererbte Werk in gesundheitlicher Beziehung meist in kurzer Zeit vernichtet. In diesem Zwang der Verhältnisse liegt auch die einzige Entschuldigung für die widerwärtige Lebensweise unserer sudirenden Jugend.

Da man die Menschen wohl zu einer größeren Aufnahme von Getränken verleiten kann, nicht aber zu der von Speisen, weil über seinen Appetit hinaus niemand essen wird und da an den alkoholischen Getränken mehr verdient wird, als an den Speisen, so beruht das Geschäft des Gastwirthes vorzugsweise auf der Größe des Getränkekonsums. Sein Bestreben wird also darauf gerichtet sein, seine Gäste dahin zu bringen, daß sie viel trinken.

Die Fleischstekt läßt sich nur sehr leicht stark durstterregend gestalten, wenn man nur recht viel scharfe Gewürze und Kochsalz daran thut. Mehlspeisen, Gemüse, Salate, Kompotts und vollends frisches Obst werden theils gar nicht, theils in verschwindend kleinen Portionen und in einer Zubereitung gegeben, daß sie ebenfalls durstterregend wirken und daher zum Konium jener Flüssigkeitsmengen führen, die eine richtige Körperernährung ausschließt.

Die Folge davon ist denn, daß fast alle Personen, welche längere Zeit auf Gasthausleben angewiesen sind, an Magen- oder Verdauungsleiden laboriren und zum großen Theil jenes aufgeschwemmte Aussehen zeigen, das viele Leute irrthümlicherweise als ein „gutes Gedeihen“ betrachten.

Eine Reform dieser Zustände könnte durch die Begründung hygienischer Gastwirtschaften herbeigeführt werden. Vegetarische Speisehäuser giebt es bereits in nicht geringer Anzahl, und wie es scheint mehren sie sich immerzu. So weit mir bekannt, giebt es in Berlin 15, in Leipzig 4, in Wien, München, Dresden, Halle je 3, in Nürnberg, Stuttgart, Braunschweig, Stralsburg, Chemnitz je 2, in Magdeburg, Hamburg, Hannover, Breslau, Bremen, Frankfurt a. M.,

Kulda, Düsseldorf, Königsberg, Barmen, Pforzheim, Zürich und in vielen Beziehungen nicht genügenden Komfort findet. Abhilfe kann nur durch die Schaffung hygienischer Restaurants geschehen, d. h. durch saubere, luftige, vorzüglich ventilirte Lokale mit Zimmern für Nichtraucher. In diesen Lokalen dürfte keinerlei Trinkzwang bestehen, man könnte aber natürlich Wein und Bier und namentlich die jetzt fast nirgends erhältlichen Fruchtweine aussetzen. Wünschenswerth wäre die Verabreichung der Getränke in kleinen Portionen, wie man sie etwa in den Wälinger'schen Restaurationshallen in Berlin erhält. Die Speisefarte müßte sich also dem Zusammenfassen, was eine vollständige vegetarische Küche zu bieten vermag, auch in echt diätetischer Weise zubereitet, und außerdem Fleisch- und Fleischspeisen, aber in kleinen Portionen, wie sie z. B. einige der Berliner Schulküchen bei den Mittagsstunden, oder wie man sie auch auf sogenannten „Frühstücksarten“ findet, die dann zu entsprechend billigen Preisen geboten werden, so daß es auch bei bescheidenem Gehaltsniveau möglich wird, sich eine richtig zusammengestellte Mahlzeit gemischerter Art, bestehend aus Fleisch, hübschendem Gemüse, Kompott und einer Mehlspeise (namentlich nicht nur in der für die Ernährung zu werthlosen Fleischbrühen besteht, sondern die so schmackhaften und hygienischen Milch-, Obst-, Gemüse- und Hülsenfrüchtlingsuppen geboten werden. In meiner Heimath Pforzheim findet man (wenigstens im Sommer) auf fast allen Gastwirthschaftsbetrieben Obst- und Milchsuppen, die sich dort großer Beliebtheit erfreuen.

Diese hygienischen Gastwirtschaften, in denen auch zugleich guter Kaffee, Thee und Eshokolade (Kakao) verabreicht werden sollte, könnten von Freunden der Fleisch-, der gemischten und der Pflanzkost, von Abstinenzlern, Temperenzlern, Bier- und Weintrinkern besucht werden. Man könnte also mit seinen Freunden zusammen speisen, wenn man auch verschiedene Ansichten über die Ernährung hat, wie ja auch der Erfolg der Berliner Wälinger'schen Bierhallen zum guten Theil darauf zurückzuführen ist, daß dort jeder sein Lieblingsgetränk findet.

(Nachdruck verboten.)

Welche Gummispielsachen sind schädlich?

Da kleine Kinder die Gewohnheit haben, alles, was sie in die Hände bekommen, also auch Gummispielsachen in den Mund zu nehmen, daran zu knagen und zu kauen, so muß man darauf rechnen, daß Bestandtheile des Gummis sich im Munde oder in der Milch lösen, mit welcher sie als Saugbüchsen oft in Verbindung kommen, und dann hinuntergeschluckt werden, oder daß sogar einzelne Stüchchen des Gummis zum Stinde abgetrennt werden und dadurch in den Magen gelangen. Es ist also, namentlich mit Rücksicht auf die zarte Konstitution der kleinen Kinder, für alle Eltern von hoher Bedeutung, zu wissen, welche Gummisachen gesundheitlich schädlich sind. Zu dem hygienischen Institut in Moskau sind nun hierüber neuerdings sehr genaue Untersuchungen



angezeigt worden, deren Ergebnis wir im Folgenden darthun wollen.

Beachtlich wird das Gummi vulkanisiert, d. h. mit Schwefel oder Schwefelmetallen bei gewisser Temperatur bearbeitet, wodurch es seine bedeutende Elastizität erlangt. Wir hätten also hiermit gleich den ersten schädlichen Bestandtheil: den Schwefel. Zum Glück treten aber bei dem Prozeß der Vulkanisirung nur zwei bis drei Prozent des hierzu verwendeten Schwefels mit dem Gummi in chemische Verbindung, während der übrige Schwefel nachher wieder entfernt wird. Es ist nun nachgewiesen worden, daß diese geringe Menge Schwefel viel zu klein ist, um schädlich auf die Gesundheit der Kinder einzuwirken. Darüber kann man also beruhigt sein. Es werden aber dem Gummi meist noch verschiedene andere Substanzen beigefügt, theils um die Gummimasse härterer zu machen, theils um sie zu färbeln. Zu erstem Zwecke wird namentlich Zinkoxyd und Blei verwendet. Um nun zu untersuchen, ob diese beiden entscheidenden giftigen Substanzen aus der Gummimasse sich lösen, wurden klein zerhackene Gummistückchen und Saugbüchsen aus den verschiedensten Fabriken Deutschlands, Oesterreichs, Frankreichs und Russlands in Speichel und auch in Milch gelegt. Es stellte sich dabei heraus, daß sich wirklich Theilchen von Blei und Zinkoxyd auflösen, und zwar in um so größeren Mengen, je länger der Versuch dauerte. Demnach müssen Blei- und zinkhaltige Gummisachen entschieden als schädlich bezeichnet werden, da sie bei lange fortgesetztem Gebrauch leicht chronische Vergiftungserscheinungen hervorrufen können. In der That finden sich in der medizinischen Literatur mehrere solche Fälle verzeichnet. Natürlich können nur solche Gummisachen schädlich werden, welche jene mineralischen Bestandtheile in größerer Menge enthalten. Um dies zu untersuchen, giebt es nun ein einfaches, praktisches Mittel: je mehr mineralische Substanzen nämlich beim an und für sich leichten Gummi zugesetzt sind, um so schwerer wird es, oder mit anderen Worten: wenn das spezifische Gewicht einer Gummisache durch mineralische Beimengungen so groß geworden ist, daß sie im Wasser nicht mehr schwimmt, so ist die Waare nicht nur minderwerthig, sondern sogar schädlich!

Von den durch und durch gefärbten Gummisachen erweisen sich die schwarzen als ganz unschädlich, da sie alle mit Ruß gefärbt werden. Ebenso verhält es sich mit den rothen und rothbraunen, welche mit Zinnober-Schwefelantimon gefärbt sind, weil sich diese Substanzen im Speichel absolut nicht lösen.

Außer diesen durch und durch gefärbten Gummisachen finden sich aber im Handel noch solche vor, auf denen die Farbe aufgetragen ist, die also nur auf der Oberfläche gefärbt sind. Beim Saugen oder Krauen solcher Gummisachen kann leicht die Farbe abtragen, von den Kindern hinuntergeschluckt werden und, wenn sie giftig ist, zu schweren Erkrankungen Anlaß geben. In der That finden sich nun auch, welche die Untersuchungen gezeigt haben, unter diesen Farben einige giftige, wie Blei- und Zinnober, grüner Zinnober und Chromgelb. Dabei sind alle äußerlich gefärbten Gummisachen am besten ganz zu vermeiden.

Es ergeben sich somit in Bezug auf den Einkauf von Gummisachen, mit denen Kinder in Berührung kommen, folgende praktische Regeln:

1. Dieselben sind im allgemeinen unschädlich, wenn sie im Wasser schwimmen, weil alsdann ihr Gehalt an mineralischen (und giftigen) Bestandtheilen nur sehr gering sein kann;
2. schwarze Gummisachen sind unschädlich, weil nur mit Ruß gefärbt;
3. schwarze, durch und durch gefärbte Puppen sind schädlich, wenn sie im Wasser nicht schwimmen, sondern untertauchen;
4. rothe und rothbraune, durch und durch gefärbte Gummisachen sind unschädlich;
5. die nur äußerlich gefärbten Gummisachen können leicht gefärbt werden, da bei ihnen auch giftige Farben zur Verwendung kommen; deshalb sind sie am besten ganz zu vermeiden.

Keiner Wunderverchluss.

Kleine Hautabschürnungen, kleine Schnitt- und Stichwunden werden im gewöhnlichen Leben vielfach gar nicht beachtet. Oft verläßt die Wundung auch gut und bald, aber auch oft schon ist durch Hingutrit schädlicher Giftstoffe aus einer kleinen ungeschädlichen oder gefährlichen Verwundung geworden, bei der es sich um Leben und Tod handelt. Vorzicht hierbei ist daher niemals überflüssig.

Da hat nun Herr Apotheker Hausmann in St. Gallen das

Behandlungsverfahren solcher kleiner Wunden bedeutend verbessert und vereinfacht, indem er hierzu Kollobium, in Aether und Kolofol aufgelöste Schweißbaumwolle, verwendet. Wird solch Kollobium auf die Haut gebracht, so dunkelt bei der Körperwärme der Aether und der Alkohol rasch ab, und es bleibt ein trockenes Häutchen liegen. Solch aseptisch rein und in Salbenweise hergestelltes Kollobium erhält man in kleinen Büttchen mit abstrichbarem Deckel. Durch vorsichtigen leichten Druck unten kann man eine beliebige Menge aus der Tube hervorstupsen lassen.

Die kleine Schürf- oder Schnittwunde wird erst mit reinem Wasser abgeseift, die Umgebung der Wunde gewaschen und mit einem reinen Saftuche, wogöglich mit Verbandgaze gut getrocknet und mit dem Kollobium wie angegeben verfahren. Die Finger haben dabei mit der Wunde in keinerlei Berührung zu kommen. Die Flüssigkeit trocknet rasch zu einer elastischen, fleischfarbigen Haut ein, welche der Wunde jedes unschöne oder anstößige Aussehen beseitigt und welche nach der rasch erfolgten Verklebung und Heilung leicht abgezogen werden kann. Somit die Wunde berührt, entsteht ein gelindes Brennen, das jedoch bald, beim Erhitzen des Patienten, vollständig verschwindet.

Die Binnwunde ist nach dem Gebrauch sofort wieder gut zu verschließen. Wartet man zu lange, so entsteht über der Öffnung ein erhärteter Krust, welcher später dem Druck einen Widerstand entgegensetzt. Führt die Wunde also bei diesem Druck nicht gleich aus, so ist nach einem solchen Krustziehen zu sehen und dasselbe durch eine Nadel oder spitze Nadeln zu entfernen.

Herr Hausmann nennt seinen „reinen Wunderverchluss“ in der Apothekerpraxis Absoseum. Dieses Absoseum wird sich sicher bald allgemein einbürgern, besonders bei den Samaritanern, den Touristen, den Sportsleuten, den Sandweirern und ganz gewiß auch bei den Hausfrauen. Das Kollobium ist in kleinen und größeren Tuben erhältlich.

Stroß, ein neues Heilmittel.

Prof. Raoul Viciet, früher an der Genfer Universität, gegenwärtig in Berlin, bekannt durch langjährige Untersuchungen über die Natur von Wasserstoff, Kohlenstoff und Sauerstoff und ihre gegenseitigen Verbindungen, stellt in Berlin eine Untersuchungsanstalt, die man kurz mit dem Namen „Kälte-Institut“ bezeichnen kann. In dieser Anstalt ist neuerdings eine ganze Reihe von durchaus unerwarteten Entdeckungen bei den Untersuchungen Viciet's beobachtet worden, über welche in „Gesundheitsrath“ jetzt folgendes mitgeteilt wird: Die niedrigste Temperatur, die bisher erreicht wurde, ist -213 Grad. Von hervorragendem Interesse sind einige physiologische Versuche, die Viciet jüngst zunächst mit Hunden und darauf an sich selbst angestellt hat. Das Studium der Kältestrahlung hat den Forscher auf Grund einer dahingehenden Untersuchung zu dem Ergebnis gebracht, daß die Kältestrahlen von 0 Grad bis 65 Grad durch schlechte Wärmeleiter, wie Wolle, Pelzwerg, Federbetten u. dgl., nicht hindurchdringen vermögen, daß dagegen alle Kältestrahlen, die unterhalb der Grenze -65 Grad liegen, durch alle jene schlechten Wärmeleiter ohne Miße hindurchgehen, wie die Luft und Wärmestrahlen der Sonne in den Glaskübeln kein Hinderniß finden. Um nun den Einfluß dieser Kältestrahlen auf den thierischen Organismus zu studiren, stellte sich Viciet einen geräumigen Kälteschrank her, in dem er ohne Miße mit Hilfe seiner Maschinenanlage eine abändernde Temperatur von -100 Grad bis -110 Grad erzielen konnte. Als Versuchsthier verwendete er einen Hund, den er warm in Welse einhüllte und vor Beginn des Versuches gut sättigte, so daß er wohlgefährt in die kalte Tiefe versenkt wurde. Nach einem Aufwachen von etwa 10 Minuten wurde der Hund aus dem Kälteschrank hervorgeholt und zeigte keine weiteren auffälligen Symptome aus einem unmäßigen Hunger, so daß er die ihm gereichte Nahrung gierig verschlang. Danach stieg Viciet selbst, gut in Welse eingehüllt, in den Kälteschrank hinein. Auf den Boden des Schrankes war vorher ein Brett gelegt worden, auf dem Viciet während seines Aufenthaltes in dem Schrank herumtrat, ohne indessen diese Bewegung mit Muskelanstrengung auszuführen. Der Kopf und die Schultern waren während des Versuches außerhalb des Kälteschrankes, so daß die eingehaltene Luft der das Laboratorium erfüllenden Luft von normaler Temperatur entnommen wurde. In der fünften Minute stellte sich ein unbeschreiblich prickelndes, kitzelndes Gefühl in den Beinen, in den Füßen und auch in den Innern des Körpers ein. Gleichzeitig machte sich ein kräftiger

Appetit bemerkbar, der sich bis zur achten Minute bis zum wahren Heißhunger steigerte. Nach 8 1/2 Minuten verließ der Forscher den Kälteschrank ohne das geringste Frostgefühl und begab sich auf die Wandlung nach seiner Wohnung. Untenwegs trat über den Körper eine heftige Reaktion ein, wie man sie nach kalten Wässern spürt, jedoch in einem weit stärkeren Maße. Zu Hause angelangt, setzte sich Viciet zum erstenmal nach langer Zeit mit Vergnügen zu Tisch und es reichlich und mit gutem

Landwirthschaft. Garten. Hauswirthschaft.

Landwirthschaft.

Herbstfütter. Sehr viele Gärten haben durch die anhaltende und intensive Dürre im Anfang des Sommers größten Theil den Winterfütterungen durch die Dürre in vielen Wirthschaften in Verlust stehen, und es ist deshalb wohl getragener, auf den Anbau von Herbstfütterpflanzen für kommende Jahre aufmerksam zu machen. Die Anzahl dieser Pflanzen ist beschränkt, das Neujahr des Anbaues gegenüber dem Anbau der Futterpflanzen im Frühjahr ungleich. Tropfen wird jeder vorzügliche Landwirth lieber dieses Risiko auf sich nehmen, als seinen Viehbestand durch das Winterdürre ansehnlich zu vermindern. Soll der Anbau der Herbstfütterpflanzen mit größtmöglicher Sicherheit geschehen, so muß derselbe so bald als irgend möglich erfolgen. Es ist deshalb gut, jetzt gleich bei der Ernte die Getreidepuppen in schnurader Richtung zu legen, und die Puppen in den Reihen möglich eng zusammen zu stellen, damit die Reihen weit auseinander kommen und der dazwischen liegende Streifen sofort nach Aufstellung der Puppen umgepflügt werden kann. Ist das Getreide eingetrennt, so genügen wenige Heuballen, um den schmalen Streifen, wo die Puppen gelanden haben, ebenfalls umzupflügen. Die Saat kann dann sofort beginnen. Es kommt hier mehr auf eine rasche, als auf eine sehr langsame Bestellung an. Das Pflügen kann deshalb auch mit dem Dreifach oder besser Zweifach ausgerüstet werden. Ist das Pflügen beendet, so wird gewalzt, darauf gegat und sofort gesät. Erlauben es die Mittel, etwas Chilisalpeter, wenn auch nur 50 Kilo pro Hektar mit einzumengen, so ist natürlich auf einen bedeutend höheren Ertrag zu rechnen. Von den einzelnen Pflanzen, welche bei der Betrachtung kommen, nennen wir in erster Linie den weißen Senf (sinopia alba). Derselbe wächst nicht allein sehr rasch, am reichsten von allen existirenden Futtermitteln, er giebt auch, wenn der Herbst nicht zu trocken ist, große Erträge. Da derselbe nur so lange gegen vom Vieh angenommen wird, bis sich die Blüthe entfaltet hat, so ist es vortheilhaft, nicht auf einmal größere Flächen anzubauen, sondern von acht zu acht Tagen kleinere Flächen anzubauen. Der Senf wird breitwürzig in einer Stärke von 3 Kilo pro 1/2 Hektar eingesät. Wie alle Dickfrüchte ist der weiße Senf sehr dankbar für eine Stickstoffdüngung, und es wird sich leicht empfehlen, 100 Kilo Chilisalpeter pro Hektar zu geben. Ganz ähnlich dem Senf verhält sich der Chinesische Felcretzig; das obige Gesagte gilt auch von ihm. Soll der Senf neben dem Senf angebaut werden, so würde es sich empfehlen, von acht zu acht Tagen abwechselnd eine Fläche von Senf und Felcretzig anzubauen. Auch ein Gemenge von Senf, Felcretzig, Haberweizen, Weizen und Kleinsaat, obwohl die beiden letzten Pflanzen oft durch Dickfrüchte unterdrückt werden, giebt oft sehr lobenden Ertrag. Dieses Gemenge ist besonders dort zum Anbau zu empfehlen, wo man nicht in der Lage ist, eine Düngung zu geben. Ferner gehört der Kiefernspargel hierher. Derselbe liefert allerdings keine groben Massen, wohl aber ein sehr stickstoffreiches Futter und eignet sich besonders zum Futter für den stickstoffreichen Grünmaß, wenn solcher zur Verfügung steht. Die vorstehenden Pflanzen haben den Vortheil, daß die Ausaat derselben nicht teuer ist. Weit theurer ist die Ausaat von den Gemengen aus Gerste, Barzen und Hülsenfrüchten. Will man sich jedoch vollständig sichern, so soll man auch diese Ausaat nicht scheuen und eine Fläche von solchem Gemenge anbauen. Ein langsam machendes, aber große Massen verpflanzendes Futter, einen nicht zu trockenen Herbst vorausgesetzt, ist ein Gemenge von Mais, Zuckerhirse, Weizen, rünen Erbsen und Sommerroggen. Ist der Winter in einem guten Dünungsstadium und wird mit Chilisalpeter nachgeholfen, so wird der Ertrag außerordentlich sein, wenn auch Mais und Zuckerhirse nicht mehr vollständig zur Entfaltung gelangen. Weiter kann man sich noch helfen durch den sofortigen Anbau von vicia villosa mit Johannisroggen. Ist die Witterung einmüßig genug, so ist im Herbst noch ein Schnitt zu erwarten. Da die Haupternte dieser Frucht erst im nächsten Jahre stattfindet, so ist hier im Vorgehens bei den anderen Früchten eine sehr sorgfältige und starke Düngung nothwendig.

Hauswirthschaft.

Leber wohlschmeckende und nahrhafte Kartoffelpfeifen. Wie bereitet man die wohlschmeckende und nahrhafteste Kartoffelpfeife? — Holt du, freundliche Leserin, lieber Veler, schon einmal über diese Frage nachgedacht? — Ohne Zweifel scheint dir dieselbe zu einfach und unbedeutend, als daß man beizühilflicher Bemühen außerst dieselben hier in die einbringen sollte. Und doch ist die Sache anders. Bitte, mir einen Augenblick in der gemüthlichen Beweisführung für die beste Art der Kartoffelpfeifebereitung zu folgen! Die Stoffe, welche den Kartoffeln ihren Wohlgeschmack verleihen, sind in denselben an Kali und Phosphorsäure gebunden und im Wasser löslich. Wenn man die Kartoffeln in Dampf kocht, so verlieren sie, falls sie ungegährt sind, nur eine äußerst geringe Menge, geschäft dagegen verlieren sie 4 Broz. der Kalisalze und 5 Broz. der Phosphorsäure. — Kocht man die Kartoffeln nun in Wasser, so geben sie ungegährt 23 Broz. und wenn diese Kartoffeln gekocht über 33 Broz. und 23 Broz. verlieren an das Wasser ab. Für ungegährt Kartoffeln ist daher der Unterchied des Verlustes an jenen Stoffen beim Kochen in Dampf und in Wasser nicht so erheblich, desto größer bei geschälten Kartoffeln, welche man nur in Dampf kochen darf, um ihren Wohlgeschmack zu erhalten, sofern nicht das Wasser, in dem sie gekocht sind, mitgekochen werden soll, wie es bei der Herstellung von Suppe der Fall ist. Um beides und zweckmäßigsten geschickt das Dampfkochen, indem man ein hartes, vierseitiges, mit den Ecken nach unten abgeognes Drahtnetz in das Kochgefäß legt, das Wasser nur bis zur Höhe desselben eingießt und dann die Kartoffeln auf dem Drahtnetz aufstellt. Auf alle Fälle aber bleiben ungegährt und in Dampf weich gekochte Kartoffeln die wohlschmeckendsten. Als die wohlschmeckendste und zugleich nahrhafteste Kartoffelpfeife ist entschieden der log, und in manchen Gegenden Deutschlands äußerst beliebte Kartoffelpfeiferbetuden, auch Kartoffelpuffer genannt, zu bezeichnen.

Weiße Strümpfe schwarz zu färben. In den Spindeln unierer Frauen liegen von den Ausstattungen der feinsten Moden Material für die weissen baumwollenen Strümpfe aus dem besten Material mit weißlicher Seigigkeit gefärbt; dasjenige, ein wahrer Schatz vergraben unter modernem Eintagsallerlei und vergessen, weil die Mode die Benutzung nicht gestattet. Man ist ja der besten weissen Farbe für Strümpfe überdrüssig geworden und bevorzugt nun schon seit langer Zeit die viel praktischeren schwarzen. Aber soll denn darum unser Vorrath unbenuzt liegen bleiben? Dadurch nicht, meine verehrten Damen. Sie werden ja schon alle auf den Gedanken gekommen sein, die Strümpfe schwarz zu färben, und werden diese Absicht auch ausgeführt haben. Entweder haben Sie das Material in eine Färberei oder saufen in einer Droguenhandlung Karbstoff, um die Prozedur selbst vorzunehmen. Was erstere Sie aber für ein Resultat! Augenblichlich ist sehr gut. Die Strümpfe waren sehr schön schwarz, hatten aber den Liebselstand, daß sie abfärbten und schon in der ersten Wäsche ganz grau wurden. Man hatte eben noch ein gutes Farbmittel dafür gefunden. Erst in neuerer Zeit ist es Herrn Paul Hoffmann in Freiburg gelungen, ein Mittel zu finden, das allen Hindernissen auf das vollkommenste genügt. Genannter Herr erdietet sich, das Paar Strümpfe zum Preise von 40-45 Mgr. je nach Größe und Schwere, in Schwarz (sogen. Diamantschwarz) unter Garantie vollständigen Durchfärbens, Schamfärbens und des Nichtabfärbens unangehalten. Um Verwechselungen zu vermeiden, wolle man die zu färbenden Stücke deutlich geseichnet durch Aufstichen eines Buchstabens, einer Zahl oder eines Zeichens, falls nicht ein älteres, noch gut sichtbar, eingetriebenes oder eingesticktes Zeichen schon vorhanden ist, an die obige Adresse überenden.

Gallesire. Der „Selenfabrik“ enthält folgende Vorschriften: 1. 25 kg Kolofol, 12 1/2 kg Lauge von 38 bis 40 B., 1 1/2 kg Salz, 200 g Gallenextrakt, in Del anzugewehen, 65 g Zaubersel, 75 g Nimmelsel. Die Galle wird vor dem Aufsetzen der Lauge in Kolofol verbrüht, ebenso die Farbe. II. 25 kg Kolofol, 2 kg Zalg, 3 kg Zalk, im Fett zu verbrühen, 12 1/2 kg 38 bis 40 quabige Lauge mit 1 kg Wasser verbrüht, 4 kg Ochsen-galle, 200 g Zerkentinal, 200 g Gallenextrakt, in Del anzugewehen, 120 g Nimmelsel, 180 g Rosmarinöl. Zalk und Farbe werden im geschmolzenen Fett verbrüht, bei 25 bis 26 R. demselben die Lauge zugesetzt, hierauf die Ochsen-galle und der Zerkentinal in Masse schließend das Terentinal. Sollte die Masse nach Zerkentinal oder Ochsen-galle Verbund kommen, so muß sie durch Quader oder Erwärmen wieder zusammengezogen werden. L. M.

