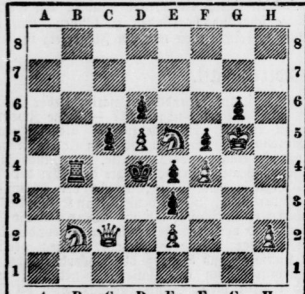


Schach

Bearbeitet von E. Schallopp. Aufgabe Nr. 746.

Von W. A. Barfen in Solothurn. („Tidskrift 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. 1. e2-e4, 2. Sf1-f3, 3. Lf1-b2, 4. O-O, 5. d3-d4, 6. d4-d5, 7. Sbl-c3, 8. Sd6-b5, 9. Sd4-f5, 10. Sd4-f5, 11. Dd1-a4, 12. Le1-f4, 13. Sbd-d6, 14. Lf4-d6, 15. Ta1-e1. Black: Trimborn. 1. e7-e5, 2. Sg8-f6, 3. Lf8-e7, 4. Sd4-d5, 5. Sd6-b5, 6. Sd4-f5, 7. Sd6-b5, 8. Sd6-b5, 9. Sd6-b5, 10. Sd6-b5, 11. Sd6-b5, 12. Sd6-b5, 13. Sd6-b5, 14. Sd6-b5, 15. Sd6-b5.

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 Büge.

- 1. Da6-a1, 2. Lf1-d3, 3. Da1-b1, 4. Dd1-a4, 5. Dd1-a4, 6. Dd1-a4, 7. Dd1-a4, 8. Dd1-a4, 9. Dd1-a4, 10. Dd1-a4, 11. Dd1-a4, 12. Dd1-a4, 13. Dd1-a4, 14. Dd1-a4, 15. Dd1-a4.

Richtig angegeben von Schüller in Schmettern, E. Kraus in Halle, sowie von unserem Schachler.

Aufgabe 740. Von Gottfried Heinrich in Freyburg. Weiß (6): Ka1, Db7, La6, Sd5, e4, Bc5; Schwarz (5): Kc5, Le5, Sbd, Bd4, f6; 3 Büge.

- 1. Se1-f2, 2. Sd2-d3, 3. Dd7-h1, 4. Le6-f5, 5. Dd7-c7, 6. Sd5-f4, 7. Dd7-d6, 8. Dh2-g1.

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 Büge.

- 1. Kc2-b2, 2. Dc7-h2, 3. Dh2-g1, 4. Le5-f6, 5. Dd7-c7, 6. Sd5-f4, 7. Dd7-d6, 8. Dh2-g1, 9. Le5-f6, 10. Dd7-c7, 11. Sd5-f4, 12. Dd7-d6, 13. Dh2-g1, 14. Le5-f6, 15. Dd7-c7.

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

Auf die Redaktion verantwortlich: Hans Vahlts in Halle.

Die zu dieser Aufgabe selber mögliche Rebenlösung ist folgende:

- 1. Dc7-b7, 2. Dd7-b5, 3. e2-e3, 4. Dd7-c7, 5. Dd7-c7, 6. Dd7-c7, 7. Dd7-c7, 8. Dd7-c7, 9. Dd7-c7, 10. Dd7-c7, 11. Dd7-c7, 12. Dd7-c7, 13. Dd7-c7, 14. Dd7-c7, 15. Dd7-c7.

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 Büge.

- 1. Td4-b2, 2. Dh3-a3, 3. e4-e5, 4. Td4-b2, 5. Dh3-a3, 6. Dh3-a3, 7. Dh3-a3, 8. Dh3-a3, 9. Dh3-a3, 10. Dh3-a3, 11. Dh3-a3, 12. Dh3-a3, 13. Dh3-a3, 14. Dh3-a3, 15. Dh3-a3.

Der Zug 1. Td4-b2, der von zwei Seiten als Lösung verfaßt worden ist, scheitert an Tf4-e5; wenn nun 2. Td4-d7 oder d8, so g5-g4, womit das Weiß g5 für den König (bzw. für den Turm zum Zwischenspielen 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 kann 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: „Oh armer Wäch! 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 Kartenspiel. 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 Büge.

- 1. Kc2-b2, 2. Dc7-h2, 3. Dh2-g1, 4. Le5-f6, 5. Dd7-c7, 6. Sd5-f4, 7. Dd7-d6, 8. Dh2-g1, 9. Le5-f6, 10. Dd7-c7, 11. Sd5-f4, 12. Dd7-d6, 13. Dh2-g1, 14. Le5-f6, 15. Dd7-c7.

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

Auf die Redaktion verantwortlich: Hans Vahlts 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 Drausmeyer.

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 das Haus verlassen, um in den Großstädten ihren Studien oder ihrem Erwerb nachzugehen, Männer, die keinen eigenen Herd begründet oder deren Thätigkeit sie einen großen Theil 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 entsprechen 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 nothgedrungen 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 Fleischerei 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 Gasthausfesten 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 anderen Städten. Diese Speisehäuser werden durchaus nicht nur von Vegetariern besucht, sondern viele Personen kommen wegen der Billigkeit der Speisen, andere, weil sie auch einmal gut zubereitete Gemüse und Mehlspeisen essen wollen; Frauen lockt der Umstand an, daß sie nicht zu trinken brauchen, einige Leute vielleicht auch, daß hier nicht geraucht wird. Andererseits bleiben viele den vegetarischen Speisehäusern fern, weil sie glauben, Fleischkost nicht erträglich zu können, andere, weil sie auf Bier und Wein nicht verzichten wollen, noch andere, weil sie zu rauchen wünschen, und endlich, weil die meisten vegetarischen Speisehäuser noch in einer zu unvollkommenen Weise betrieben werden, zu dürftig eingerichtet sind und in vielen Beziehungen nicht genügenden Komfort bieten.

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 erhaltlichen 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 Fischspeisen, aber in kleinen Portionen, wie sie z. B. einige der Berliner Schulküchen bei den Mittagsstunden bieten, oder wie man sie auch auf sogenannten „Frühstücksarten“ findet, die dann zu entsprechend billigen Preisen angeboten werden, so daß es auch bei bescheidenen Gehältern möglich wird, sich eine richtig zusammengesetzte Mahlzeit gemischerter Art, bestehend aus Fleisch, hürcichendem 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 Gastwirtschaften Hülsenfrüchtlings-, 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.

Wesentlich 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 Saughütchen 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 dem an und für sich leichtsten 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 Zinnoch-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 Zinnweiß, 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 absonderlich 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. rotze 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 verläuft die Wundung auch gut und bald, aber auch oft schon ist durch Hingutrit schädlicher Giftstoffe aus einer kleinen ungeschädlichen eine gefährliche Verwundung geworden, bei der es sich um Leben und Tod handelt. Voricht 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 Kollobidium, in Aether und Kolofol aufgelöstes Schweißbaumwolle, verwendet. Wird solch Kollobidium 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 Kollobidium erhält man in kleinen Zinntuben mit abdruckbarem Deckel. Durch vorsichtigen leichten Druck unten kann man eine beliebige Menge aus der Tube hervorstupsen lassen.

Die kleine Schnitt- oder Schnittwunde wird erst mit reinem Wasser abgeseift, die Umgebung der Wunde gewaschen und mit einem reinen Saftuche, womöglich mit Verbandgaze gut getrocknet und mit dem Kollobidium 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 unshöne oder anshöne 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 Pflasters, vollständig verschwindet.

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

Herr Hausmann nennt seinen „reinen Wunderverchluss“ in der Apothekerpraxis Aethiolum. Dieses Aethiolum wird sich sicher bald allgemein einbürgern, besonders bei den Samaritern, den Touristen, den Sportleuten, den Sandweirern und ganz gewiß auch bei den Hausfrauen. Das Kollobidium 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, selbst in Berlin eine Untersuchungsanstalt, die man kurz mit dem Namen „Kälte-Zentrum“ 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. d. m., nicht hindurchdringen vermögen, daß dagegen alle Kältestrahlen, die unterhalb der Grenze -65 Grad liegen, durch alle jene schlechten Wärmeleiter ohne Miße hindurchgehen, wie die Wärme- und Wärmestrahlen der Sonne in den Glasgefäßen kein Hinderniß finden. Um nun den Einfluß dieser Kältestrahlen auf den menschlichen Organismus zu studiren, stellte sich Viciet einen geräumigen Kälteschrank her, in dem er ohne Miße mit Hilfe seiner Vorrichtung 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 versetzt 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.

Herbstfutter. Sehr viele Gärten haben durch die anhaltende und intensive Dürre im Anfang des Sommers größten Theil an Herbfutter für die Wintermonate verloren. In vielen Wirthschaften in Aussicht stehen, und es ist deshalb wohl getragener, auf den Anbau von Herbstfutterpflanzen für kommende Jahre aufmerksam zu machen. Die Anzahl dieser Pflanzen ist beschränkt, das Neujahr des Anbaues gegenüber dem Anbau der Futterpflanzen im Frühjahr ungleich. Trotzdem wird jeder vorzügliche Landwirth sich dieses Mißfalls auf sich nehmen, als seinen Viehbestand dadurch lassen oder die Wintermonate anregen. Soll der Anbau der Herbstfutterpflanzen 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. Mit dem Getreide eingeschoben, 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 ausgeführt werden. Mit 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 hier in Betracht 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 breitwürrig 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 Deloretig; 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 Deloretig anzubauen. Auch ein Gemenge von Senf, Deloretig, Fiberrüben, Wurzeln und Kleberbrot, 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. Was neuerer ist die Ausaat von den Gemengen aus Fiberrüben, Kiefernspargel und Hülsenfrüchten. Will man sich jedoch vollständig sichern, so soll man auch diese Ausgabe 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, Wicken, grünen 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 einmorgens günstig, so ist im Herbst noch ein Schnitt zu erwarten. Da die Haupternte dieser Frucht erst im nächsten Jahre stattfindet, so ist hier im Übergang zu den anderen Früchten eine sehr sorgsame und starke Düngung nothwendig.

Hauswirthschaft.

Ueber wohlschmeckende und nahrhafte Kartoffelpfeifen. Wie bereitet man die wohlschmeckende und nahrhafte Kartoffelpfeife? — Galt du, freundliche Leserin, lieber Leser, schon einmal über diese Frage nachgedacht? — Ohne Zweifel scheint dir dieselbe zu einfach und unbedeutend, als daß man behüthiger Beachtung werthen derselben tiefer in sie einbringen sollte. Und doch liegt die Sache anders. Bitte, mir einen Augenblick in der gemüthlichen Bewusstseinsführung für die beste Art der Kartoffelzubereitung 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 Kalisäure und 5 Broz. der Phosphorsäure. — Kocht man die Kartoffeln nun in Wasser, so geben sie ungegährt 23 Broz. und wenn diese Kartoffeln geschäft aber 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 geschäften Kartoffeln, welche man nur in Dampf kochen darf, um ihren Wohlgeschmack zu erhalten, sofern nicht das Wasser, in dem sie gekocht sind, mitgenossen werden soll, wie es bei der Herstellung von Suppe der Fall ist. Um beken und zweckmäßigen geschäft das Dampfkochen, indem man ein hartes, viereckiges, mit den Ecken nach unten abgewinkeltes 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 Kartoffelreibetüchchen, auch Kartoffelpuffer genannt, zu bezeichnen.

Weisse Strümpfe schwarz zu färben. In den Spindeln unierer Frauen liegen von den Ausstattungen der fürstlichen Material mit der weissen baumwollenen Strümpfe aus dem besten Material mit weißlicher Seide gefertigt dazwischen: ein matter Schatz vergraben unter modernem Eintagsallerlei und vergeffen, weil die Mode die Benutzung nicht gestattet. Man ist ja der besten weissen Farbe für Strümpfe überdrüssig geworden und bedauert nun schon seit langer Zeit die viel praktischeren schwarzen. Aber soll denn darum unser Vorrath unbenuzt liegen bleiben? Durchaus 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. Entsetzt haben Sie das Material in eine Fiberröhre oder saufen in einer Drogenhandlung Karbostoff, um die Prozedur selbst vorzunehmen. Was erzielen Sie aber für ein Resultat? Augenblichlich ist sehr gut. Die Strümpfe waren sehr schön schwarz, hatten aber den Liebselast, 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 Schwurz 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, eingetrichenes oder eingestrichenes Zeichen schon vorhanden ist, an die obige Adresse überreichen.

Gallesien. Der „Selenfaher“ enthält folgende Vorschriften: 1. 25 kg Kofosol, 12 1/2 kg Lauge von 38 bis 40 B. 1 1/2 kg Salz, 200 g Gallienextrakt, in Del anzugewehen, 65 g Zabenbel, 75 g Nimmelmel. Die Galle wird vor dem Aufsteigen der Lauge in Kofosol vertribert, ebenjo die Farbe. II. 28 kg Kofosol, 2 kg Zalg, 3 kg Zalk, im Fett zu vertribern, 12 1/2 kg 38 bis 40 quabige Lauge mit 1 kg Wasser vertribert, 4 kg Oelen-galle, 200 g Zereventinell, 200 g Gallienextrakt, in Del anzugewehen, 120 g Nimmelmel, 180 g Rosmarinell. Zalk und Farbe werden im geschmolzenen Fett vertribert, bei 25 bis 26 R. demselben die Lauge zugesetzt, hierauf die Oelengalle und der auf verbundene Masse schließlich das Zereventinell. Sollte die Masse nach Zuzug der Galle außer Verband kommen, so muß sie durch Quader oder Erwärmen wieder zusammengezogen werden. L. M.

