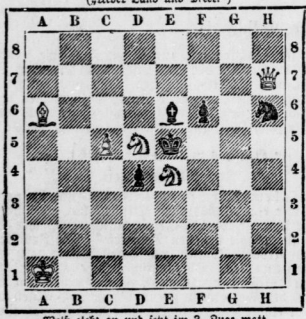


Schach. Bearbeiter von E. Schallob. Aufgabe Nr. 740. Von Gottfried Heinrich in Regensburg. (Ueber Band und Weer.)



(6+5).

Partie Nr. 695.

Ge spielt im Weichstücken zu Göttingen am 5. August 1895. Abgetauschtes Königsbauern.

1. e2-e4 e7-e5 2. f2-f4 f7-f6 3. Sg1-f3 d7-d6 4. Lf1-c4 5. e2-c3 6. ... 7. h2-h3 8. d4-f3 9. Df3-g3 10. Df3-d4 11. Dg3-g7 12. f4-f5 13. Th1-f1 14. Dg7-f7 15. Lc1-g5 16. Df7-e6 17. Lg5-f6 18. Dg6-e6 19. Dc5-b5 20. Lc4-d5 21. Sg1-f3 22. Sg1-f3 23. Sg1-f3 24. Sg1-f3 25. Sg1-f3 26. Sg1-f3 27. Sg1-f3 28. Sg1-f3 29. Sg1-f3 30. Sg1-f3 31. Sg1-f3 32. Sg1-f3 33. Sg1-f3 34. Sg1-f3 35. Sg1-f3 36. Sg1-f3 37. Sg1-f3 38. Sg1-f3 39. Sg1-f3 40. Sg1-f3 41. Sg1-f3 42. Sg1-f3 43. Sg1-f3 44. Sg1-f3 45. Sg1-f3 46. Sg1-f3 47. Sg1-f3 48. Sg1-f3 49. Sg1-f3 50. Sg1-f3 51. Sg1-f3 52. Sg1-f3 53. Sg1-f3 54. Sg1-f3 55. Sg1-f3 56. Sg1-f3 57. Sg1-f3 58. Sg1-f3 59. Sg1-f3 60. Sg1-f3 61. Sg1-f3 62. Sg1-f3 63. Sg1-f3 64. Sg1-f3 65. Sg1-f3 66. Sg1-f3 67. Sg1-f3 68. Sg1-f3 69. Sg1-f3 70. Sg1-f3 71. Sg1-f3 72. Sg1-f3 73. Sg1-f3 74. Sg1-f3 75. Sg1-f3 76. Sg1-f3 77. Sg1-f3 78. Sg1-f3 79. Sg1-f3 80. Sg1-f3 81. Sg1-f3 82. Sg1-f3 83. Sg1-f3 84. Sg1-f3 85. Sg1-f3 86. Sg1-f3 87. Sg1-f3 88. Sg1-f3 89. Sg1-f3 90. Sg1-f3 91. Sg1-f3 92. Sg1-f3 93. Sg1-f3 94. Sg1-f3 95. Sg1-f3 96. Sg1-f3 97. Sg1-f3 98. Sg1-f3 99. Sg1-f3 100. Sg1-f3

Partie Nr. 696.

Ge spielt im Weichstücken zu Göttingen am 5. August 1895. Schachpartie des Königsbauern.

1. e2-e4 e7-e5 2. f2-f4 f7-f6 3. Sg1-f3 d7-d6 4. Lf1-c4 5. e2-c3 6. ... 7. h2-h3 8. d4-f3 9. Df3-g3 10. Df3-d4 11. Dg3-g7 12. f4-f5 13. Th1-f1 14. Dg7-f7 15. Lc1-g5 16. Df7-e6 17. Lg5-f6 18. Dg6-e6 19. Dc5-b5 20. Lc4-d5 21. Sg1-f3 22. Sg1-f3 23. Sg1-f3 24. Sg1-f3 25. Sg1-f3 26. Sg1-f3 27. Sg1-f3 28. Sg1-f3 29. Sg1-f3 30. Sg1-f3 31. Sg1-f3 32. Sg1-f3 33. Sg1-f3 34. Sg1-f3 35. Sg1-f3 36. Sg1-f3 37. Sg1-f3 38. Sg1-f3 39. Sg1-f3 40. Sg1-f3 41. Sg1-f3 42. Sg1-f3 43. Sg1-f3 44. Sg1-f3 45. Sg1-f3 46. Sg1-f3 47. Sg1-f3 48. Sg1-f3 49. Sg1-f3 50. Sg1-f3 51. Sg1-f3 52. Sg1-f3 53. Sg1-f3 54. Sg1-f3 55. Sg1-f3 56. Sg1-f3 57. Sg1-f3 58. Sg1-f3 59. Sg1-f3 60. Sg1-f3 61. Sg1-f3 62. Sg1-f3 63. Sg1-f3 64. Sg1-f3 65. Sg1-f3 66. Sg1-f3 67. Sg1-f3 68. Sg1-f3 69. Sg1-f3 70. Sg1-f3 71. Sg1-f3 72. Sg1-f3 73. Sg1-f3 74. Sg1-f3 75. Sg1-f3 76. Sg1-f3 77. Sg1-f3 78. Sg1-f3 79. Sg1-f3 80. Sg1-f3 81. Sg1-f3 82. Sg1-f3 83. Sg1-f3 84. Sg1-f3 85. Sg1-f3 86. Sg1-f3 87. Sg1-f3 88. Sg1-f3 89. Sg1-f3 90. Sg1-f3 91. Sg1-f3 92. Sg1-f3 93. Sg1-f3 94. Sg1-f3 95. Sg1-f3 96. Sg1-f3 97. Sg1-f3 98. Sg1-f3 99. Sg1-f3 100. Sg1-f3

Taburch wird der Bunt d7 gefchwächt, aber das Feld e7 für den Springer freigemacht, von wo er wieder wieder auf den Königsbauern einwirkt. Die Wanderung dieses Springers ist jetzt und später ist übrigens höchst bedeutungsvoll. 19. Td1-d1 Td8-d8 20. h4-h5 Sa6-e7 21. Dd2-c3! S77-h8 Falls d7-d6 so 22. e5-d6: S77-d6: 23. Sd4-h5 Td8-d7 24. Sd5-g7: x. 22. Kg1-h1 Weit hinter wäre hier 22. Td1-d2 nicht 23. Td1-d1. Das wichtigste Merkmal des g-Bauern ist gegen die starken Stellung des Lb7 doch bedeutend, und Weis sieht dies auch demnach ein. 22. ... Sd8-g6 23. Tf1-g1 Td8-d8 24. Td1-d2 Td8-d7 25. Tg1-d1 Ta8-b8 26. Td2-d8 Sg9-f4: Nicht istort Sd7-e8 wegen 27. Sd4-e6: Sd8-d6: 28. Sd6-d5: 27. e3-f4 Sd7-e8 28. f3-g4 Sg7-g6 29. a3-a4 Sg8-g7 30. a4-a5 Dd7-h4 31. g2-g3 Dh4-h5 32. a5-a6 Sg7-g6 33. Td2-d8 Sg6-g5 34. ... Sd8-g6 35. ... Sd8-g6 36. ... Sd8-g6 37. ... Sd8-g6 38. ... Sd8-g6 39. ... Sd8-g6 40. ... Sd8-g6 41. ... Sd8-g6 42. ... Sd8-g6 43. ... Sd8-g6 44. ... Sd8-g6 45. ... Sd8-g6 46. ... Sd8-g6 47. ... Sd8-g6 48. ... Sd8-g6 49. ... Sd8-g6 50. ... Sd8-g6 51. ... Sd8-g6 52. ... Sd8-g6 53. ... Sd8-g6 54. ... Sd8-g6 55. ... Sd8-g6 56. ... Sd8-g6 57. ... Sd8-g6 58. ... Sd8-g6 59. ... Sd8-g6 60. ... Sd8-g6 61. ... Sd8-g6 62. ... Sd8-g6 63. ... Sd8-g6 64. ... Sd8-g6 65. ... Sd8-g6 66. ... Sd8-g6 67. ... Sd8-g6 68. ... Sd8-g6 69. ... Sd8-g6 70. ... Sd8-g6 71. ... Sd8-g6 72. ... Sd8-g6 73. ... Sd8-g6 74. ... Sd8-g6 75. ... Sd8-g6 76. ... Sd8-g6 77. ... Sd8-g6 78. ... Sd8-g6 79. ... Sd8-g6 80. ... Sd8-g6 81. ... Sd8-g6 82. ... Sd8-g6 83. ... Sd8-g6 84. ... Sd8-g6 85. ... Sd8-g6 86. ... Sd8-g6 87. ... Sd8-g6 88. ... Sd8-g6 89. ... Sd8-g6 90. ... Sd8-g6 91. ... Sd8-g6 92. ... Sd8-g6 93. ... Sd8-g6 94. ... Sd8-g6 95. ... Sd8-g6 96. ... Sd8-g6 97. ... Sd8-g6 98. ... Sd8-g6 99. ... Sd8-g6 100. ... Sd8-g6

Räthsel.

1. Mit Dir's zu halt beim Räthselwort, Dann kannst Du helfen Dir selbst. Wie Du es machst? Ich will Dir's sagen: Du hast den Key zum Schlüssel, Dann schiffst Du mit ihm ab. Doch wenn Dir schaffst die Hülfe Dual, Hast jenes Mittel noch einmal: Schlag wieder ab den Key dem Rest! Was dieser Hülfe noch übrig läßt, Bringt oft nach endlos dumpfer Schwüle Verbet die langensüßige Kühle.

II. Am Sonntag kam kein Tischens Zmel und Eins Nämgt zum Besuch unvorgeräther Weis: Und sprach zu der Mama des Mädchens: "Ich komm, daß ich zur Nacht bei Zynen preise." Das kleine Tischens ein ichief Gesicht Und sagte zu der Mutter voller Wangen: "Geht' ist ja Sonntag: da verkauft man nicht, Und unser ganzes Wort wird schwerlich langen." Nun ist der Herr Zwei-Eins uns alles auf! Was giebt Du mir? Mein Magen ist der leerst! Und die Mama verlegte flugs darauf: "Ich geh' die Dritte Dir, halt' Du die Erste!"

Auflösungen folgen in nächster Nummer. I. Steinwein - Weinstein. II. Paris.

Blätter fürs Haus.

Beiblatt zur Saale-Zeitung.

Nr. 34. Halle a. d. S., Sonntag den 25. August 1895.

Bunte Vorhänge, Feinde des Augenlichts.

Es giebt der Neuerungen viele, die eher vom Uebel als vom Guten sind. Man staunt, wie willig alles, was als modern empfunden wird, Eingang findet. Die Preisfrage mag die Neuanfassung noch dahingestellt bleiben, sie ruft thätlich für die Uppur ten thousand seine Felle, aber die Gesundheitsfrage müßte denn doch, ehe man allen Kainen der Götting Mode ein williges Ohr leiht, erwogen werden. Man staunt heute, wenn man die bestritte Welt uns Auge faßt, darüber, was denn diese Herabminderung der Sehkraft bewirkt hat. Schon Schulfunder tragen Brillen, die stürzende Jugend hält den Zwicker für obligat, keine elegante Dame ist ohne lange Stiel-Vorzette, Augenärzte und Optiker machen die glänzendsten Geschäfte, und fragt man sie, was denn die Ursache sei, welche das so rapide Abnehmen der Sehkraft unserer Generation veranlaßt, so werden allerhand Ursachen namhaft gemacht. Eine der wichtigsten besteht aber nach Niemyer u. a. darin, daß wir in künstlich verdunkelten Zimmern wohnen, unsere Fenster mit Stores, Doppel-Gardinen, Lambrunnen u. d. hängen, wohl gar mit Augenheben versehen. Ist Niemyer war ein echter Gesundheitsapostel und hat nie Anstand genommen, mit dem Vollgewicht seiner Persönlichkeit gegen jene Mode-Vorzette zu eifern, die sich mit seinen hygienischen Ansichten nicht vertrugen. Als er noch in Leipzig wirkte, beachte ich ihn einst in seiner elegant eingerichteten Wohnung in der Weststraße.

Man ganz entzathen und orientalische, altdeutsche, zum Mobilarr passende Sammt- und Brokat-Gardinen an deren Stelle legen, die selbst bei breiten Jalousien oben nur 20 cm Lichttiefe frei lassen. Zwischen den Stoffhalsen wird dann der unvermeidliche Store gespannt, der das Verdunkelungswert beendet, wohl noch, pour double le luxe, mit Seidenstreifen horizontal durchzogen ist. Will man in einem so verfinsterten Zimmer anfrischen, lesen, nähen, so wird den Augen thätlich eine Anstrengung zugemutet, die sehr oft ihre Kräfte übersteigt. Gar bald klagt man über Augenweh, geht zum Arzt, der Brillen und Vergnonns verschreibt, die von Jahr zu Jahr verschärft werden müssen und endlich dazu führen, daß der Augenerwerb bezaht angefertigt wird, daß er zeitweise den Dienst verläßt. Und das hat oft mit feinen Stores und Stoffbahnen der Decorateur gethan.

Das Nichtigste liegt, wie überall, auch hier in der Mitte: ganz nochte Fenster lassen uns ein Zimmer unwohnlich erscheinen, überdies müssen die Fenster der nach der Sonne Seite gelegenen Zimmer eine Vorrichtung haben, welche gestattet, das Sonnenlicht zu dämpfen, auch wohl zeitweilig ganz abzusperren. Man denke nur an heiße Sommertage. Am allgemessen findet man, daß die Männer der modernen Dekorationsweise abhold sind, aber das schwache Geschlecht — in diesem Punkte thätlich das schwache — glaubt der modernen Dekorationsweise nicht entzathen zu können, und Schatz, Empfangs-, Wohn- und Speisezimmer sind oft so verdunkelt, daß kaum das liebe Himmelslicht trüb durch bemalte Scheiben bricht.

Der Kürbis in der Küche.

Wenn die Gurke von unseren Märkten zu verschwinden beginnt, erdicht an ihrer Stelle ihr Verwandter, der Kürbis. In der Küche der feinen Welt mehr als Kompott gebildet, wird er im bürgerlichen Haushalt zu schmackhaften Suppen und Gemüsen verwendet, weshalb er viel häufiger angebaut werden sollte, als es der Fall ist. Er stellt seine zu großen Ansprüche an Boden und Pflege und gerät eigentlich in jedem Jahre. Man treibt die Kerne im Monat Mai, wo keine Nachfröste mehr zu befürchten sind, in die Erde, oder sät sie vorher in kleinen Töpfen an, um sie später mit dem Vollen ins freie Land zu versetzen. Vor Nachfrösten schützt man die Pflanzen durch Ueberfüllen von Blumentöpfen. Es ist jedoch besser, sie vor Banfrösten und Gewatung, d. h. vor dem 12. und 13. Mai nicht ins Freie zu setzen. Kürbisse werden mit Vortheil auf Komposthaufen gezogen der Kürbis frucht jedoch die Erde sehr aus, so daß die Güte des Kompostes darunter leidet. Auch als Viehfutter ist der Kürbis empfehlenswert. Er wird gekautpft verfertigt und soll besonders die Milchgebigkeit der Kühe erhöhen.

Die Küche kennt eine große Menge verschiedener Kürbisgerichte. In Jahren, in denen es wenig Gurken giebt, bildet er einen vortheilhaften Ersatz für diese. Man legt ihn dann genau so ein, wie Sauerkraut, und man schmeckt ihn dann sehr wohl. Sehr gut schmeckt ausgebackener Kürbis. Man schneidet dazu den geschälten Kürbis in Stücke, läßt ihn sehr gut abtropfen, taucht die Stücke in einen guten Anstrich von Milch, Mehl, Eiern und etwas Salz, den man mit etwas Pfeffer würzt, und bakt sie in Butter zu schöner, bellbrauner Farbe. Man giebt nach Weber's Kochrezepten einen Rahmbüschel daran, der mit Citronensaft geschürt und mit Eidotten abgezogen wird. — Im den Kürbis als Gemüse zubereiten, kocht man ihn in Salzwasser ab und giebt ihn mit einem weißen und braunen Kratwelsch (Brühe) zu Tisch. — Eine gute Umwedlung für den lästigen Tisch bildet gefüllter Kürbis. Man schält dazu mittelgroße Kürbisse von besonderer Zartheit, legt sie mit dünnen Speckplättchen aus und füllt sie mit einem schmackhaften Füllsel von Schinken- und Fleischresten, noch besser rosem Schweine-

Kalbfleisch zu gleichen Theilen. Als Würze sagt man in Butter gedämpfte Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskatwurz oder Champanigons hinzu. Den oben abgekühlten Deckel des Kürbisses, an dem man auch den Stiel zum Abnehmen lassen kann, besetzt man mit Citronen- und Mehl- und schmirt nun den Kürbis in Stücke mit etwas Tomatenöl unter fleißigem Belegen gar. Die Kruste schneidet man mit Citronensaft, auch wohl etwas Wein an, bestrich sie mit etwas in kaltem Wasser klar gerührtem Kartoffelmehl, glebt den Deckel durch ein Sieb und rührt ihn über und zu dem Kürbis an. Wer es liebt, kann Kartoffeln dazu reichen, aber auch ohne solche bildet der gefüllte Kürbis ein vollständiges Mittagmahl. — In Frau von Sz.'s neuestem Werke "Die Krankheiten von Früchten und Pflanzenstoffen" wird auch erwähnt, daß man den Kürbis hobeln und ganz so wie Sauerkraut benutzen kann; dieses Verfahren empfiehlt sich besonders seiner Billigkeit wegen. Keine harte Hausfrau sollte daher verüßnen, eine Probe damit zu machen.

Sehr mannigfaltig ist die Zubereitung des Kürbisses als süße Speise. Die Krone aller Kürbisgerichte ist der amerikanische Pumpkin-Rubbing. Man schält den Kürbis, kocht ihn, schlägt ihn durch ein Sieb, mengt ihn mit Milch, etwas Butter, nur 3 bis 4 Eiern, etwas Gewürz und Hum oder gutem Branntwein, legt die Masse bergartig auf eine mit Mehlblech ausgelegte Blechtafel, bedeckt sie, wenn man will, auch noch mit Teig und bäckt die Speise gar. Fragt man zu derselben Masse Mandeln, Blumt und abgeriebene Citronenschale, und streicht man sie auf eine Platte aus Gesehnetz, so erhält man einen schmackhaften Kuchen. Gut ist ferner eine Kürbis-Mehlspeise. Der Kürbis wird hierzu gewaschen, in Stücke zertheilt, abgekocht und nach dem Abtropfen noch über Feuer mit Zucker und etwas in Wasser zerquicktem Kartoffelmehl abgerührt. Mit dem abgetrockneten Mehl mengt man 125 g fein gehackte Mandeln, 4 Eier, Salz und etwas Orangenschalenpulver und bäckt die Speise gar. Wer Abänderungen liebt, kann der Kürbismasse auch etwas gezeigte Semmel und 125 g Butter zufügen und den Brei dann abbacken.

Die Zeit des Mittagessens.

Die Zeit des Mittagessens hat im Laufe der Jahrhunderte vielfache Veränderungen erlebt. Im 14. Jahrhundert ist der König von Frankreich um 1 Uhr morgens zu Mittag und legte sich abends zur selben Stunde nieder. Zur selben Zeit Willib's des Guten hieß es:

Steh auf um fünf
 Ich zu Mittag um neun,
 Du Abend um fünf,
 Ich zu Bett um neun,
 Und du wirst leben der Jahre
 Wenig und neun.

Unter Heinrich IV. und Ludwig XIV. ging man um 11 Uhr zu Tische, unter Ludwig XV. um 2 Uhr, und dieser Brauch dauerte bis zur Revolution, von welcher Zeit ab sechs Uhr die Stunde des Mittagessens in Frankreich wurde. Unter der Regierung Heinrich VIII. richteten die Leute von gutem Ton in England um 7 Uhr und oben um 10 Uhr zu Mittag. Zur Zeit der Königin Elisabeth, wo ein Stück hartes Biskottchen und eine kleine Bier das gewöhnliche Frühstück der Hofdamen bildete, speiste man um 11 Uhr und zu Abend zwischen 5 und 6 Uhr, einer Zeit, in der man sich heutzutage kaum zu Mittag setzt. In Holland herrscht die Sitte, eine halbe Stunde nach Sonnenuntergang sich zum Mittagessen einzufinden. In Deutschland öfen wir bekanntlich bis zur französischen Revolution fast durchgängig um 12 Uhr Mittag, erst später wurde die Zeit des Essens etwas hinausgeschoben. Jener Philosoph hat ganz recht, wer da auf die Frage, wann die beste Zeit zum Essen sei, zur Antwort gab: "Für die Reichen, wenn sich der Hunger einstellt, für die Armen, wenn sie etwas zu essen haben!"

Der Sommerschnitt der Obstbäume.

Obwohl nicht mehr neu, dürfte doch einem größeren Theile u. A. noch unbekannt sein, daß diese Methode sich trefflich bewährt hat, und alle, welche einiges Interesse an Obstbaumzucht haben, und das find wohl alle Landleute und in den Städten auch nicht etwa die Gärtner allein, werden die folgenden Andeutungen, auf welche wir uns hier leider beschränken müssen, mit Interesse lesen. Der Pomologe R. Gaertner, gegenwärtig in Halle (Verrenstr. 14), der diese Methode eingeführt und darüber auch

eine kleine Schrift im Verlage von Tromvitz und Sohn in Frankfurt (Oder) veröffentlicht hat, sagt u. a.:

"Meine Hauptarbeit am Fruchtbaum nehme ich im Sommer vor, und zwar während der ganzen Erntezeit, in der zweiten Hälfte des Juli beginnend, bis in die Mitte des September hinein. Während dieser Zeit nehme ich Baum für Baum, insbesondere die Kernobstbäume ganz gründlich unter das Messer, die Schere und Säge. Das mag nun vielen der geehrten Leser höchst sonderbar klingen, wie man in die grünen, schwer belaubten und auch oft mit Früchten besetzten Bäume hineinsetzt und darin zu schneiden beginnen kann, aber gleichwohl kann ich nur empfehlen, mir darin nachzufolgen und sich durch die Resultate davon zu überzeugen, daß man sich daran thut. . . . Im Frühsommer schneide ich allerdings auch noch, aber diesen Schnitt beschränke ich jetzt nur auf den Rückschnitt der Leittriebe, der, wie dies immer geschehen soll, unter Berücksichtigung eines ganz bestimmten Auges, mit scharfem Messer ausgeführt wird. . . ."

Welter in Einzelheiten einzugehen ist unthunlich, weil auch die genaueste Anleitung ohne beigegebene Abbildungen unverständlich bleiben würde, und bemerkt wir nur noch, daß Herr Gaertner die Anlagen großer Baumhainen und Obstzuchtstätten nicht nur in Deutschland, sondern auch in Japan gelehrt hat.

Ein Frühpfirsichbaum.

Die Tage werden kürzer, schon weht der Wind über die Stoppeln, wenige Wochen noch, und der Herbst ist da. Da scheint es denn angemessen, den Landwirth und Gärtner schon jetzt auf das Eine oder Andere aufmerksam zu machen, was am besten im Herbst geschieht, denn das Unterlassen oder Versäßen ist bei ihnen im günstigsten Falle gleichbedeutend mit einem Jahre Zeitverlust. Von diesem Gesichtspunkte werden wir geleitet, wenn wir hier auf einen sehr empfehlenswerten Frühpfirsichbaum aufmerksam machen, und thun wir dies um so lieber, weil die schöne und werthvolle Pflanze, obwohl sie zu den einträglichsten Obstsorten zählt, bei uns immer noch zu selten kultivirt wird. Allerdings verlangt der Pfirsichbaum ein wärmeres Klima als das unsrige, deshalb sind Frankreich und Amerika und besonders Kalifornien die eigentlichen Pfirsichgärten, den Amerikanern ist es aber gelungen, auch weitere Teile Sorten zu züchten, und eine von diesen ist es, welche hier empfohlen werden soll. Man höre! In Montreuil, der Hofstadt des Pfirsichbaumes in Europa, das 800 ha geschlossener Spaliergärten nur für Pfirsichkultur besitzt, werden alljährlich an 600,000 m Spaliermauern durchschnittlich 12 Millionen Früchte geerntet, also von einem ha durchschnittlich 40,000 Früchte gewonnen. Schon im Jahre 1877 besaßte sich in den Vereinigten Staaten die gewonnene Ernte aus den Pfirsichanlagen auf rund 280 Millionen Francs. Im Hafen von Chicago wurden im Jahre 1879 allein 42,600 Körbe mit Pfirsichen, jeder Korb 30—40 l Früchte enthaltend, verkauft. Ein einziger Plantagenbesitzer im Staate New York erzielte aus seiner 4 ha großen Pfirsichanlage ca. 15,000 Francs, und ein anderer Bächter in Godley verkaufte eine seiner Pfirsichgärten mit 10,000 Francs. Um noch ein Beispiel anzuführen, verweisen wir auf die Staaten Delaware und Maryland, welche über 20,000 ha Pfirsichgärten besitzen und alljährlich mehr als eine Million Büschel Pfirsichkonserven verkaufen. — Angeht es solcher Zahlen wird es wohl nicht mehr zweifelhaft erscheinen, daß in einer richtigen Pfirsichkultur eine gute Einnahmequelle liegt, aber selbstverständlich ist an Erfolg nur da zu denken, wo weiterzuleiten und die für den Markt gangbarsten Sorten gewählt und kultivirt werden und hierin haben die Amerikaner Großes geleistet. Als der empfehlenswerthe, und dabei ein Frühpfirsich im wahren Sinne des Wortes, gilt der Ambsden pfeirsich, welche durch die Gehr. Trauten in Orleans nach Frankreich eingeführt wurde. Zwar reist der Ambsdenpfirsich nicht, wie sein Name — Poche de Juin — anzeigt, im Monat Juni, sondern in unsern besseren Lagen, also in dem Gebiete des Weinbaues, in der ersten Hälfte bis Mitte des Monats Juli. Derselbe ist daher eine Marktfrucht ersten Ranges, umso mehr, als die Früchte des Ambsden vorzüglich schön, lebhaft hochroth gefärbt sind und eine ziemliche Größe erreichen. Das weisse bis etwas grünlich gefärbte Fleisch der Frucht ist sehr saftreich, von vorzüglichem, etwas weinwürdigem, erfrischendem Geschmack. Der Stein löst sich nicht vollständig von dem Fleische. Was den Ambsdenpfirsichbaum aber geradezu für uns besonders werthvoll macht, ist, daß er sich durch seine Winterhärte auszeichnet, einen überaus fröhlichen Wuchs und starken Solstreich zeigt, und weniger empfindlich gegen die den Pfirsich-

baum so häufig befallende Krüppelkrankheit ist. Der Fruchttrag ist ein sehr reichlicher und die Tragbarkeit eine früh eintretende, da bereits zweijährige Bepflanzungen einzelne Fruchtansätze zeigen, dreijährige schon eine Ernte von 20—40 Köbchen, gut ausgebildeten Früchten liefern. Durch seinen schönen Wuchs, besonders als Buschbaum, und mit seinem üppigen, dunkelgrünen Laub-

Landwirthschaft. Garten. Hauswirthschaft.

Garten.

Ueber die Kultur der Nelken zum Winterfor berichtet in Müller's "Deutscher Gärtnerzeitung" Herr Otto Meise-Schneffel: Die Nelke, die bekannteste Sommerkultur, wird als Winterhülze lange nicht genug gewürdigt. Ueber die Kultur der Nelken im freien Lande brauche ich mich nicht zu verbreiten, da sie in jedem nur einigermaßen bearbeiteten Boden gedeiht. Für die Kultur zum Winterfor ist das beste Umschneidverfahren meinen Erfahrungen nach folgendes: Man set den Samen, je nachdem man hübsche Nelken haben will, Ende Juli oder Mitte August breitwürzig in einem kalten Mißbeeteten, oder noch besser in mit einer Mischung von zwei Dritteln Lauberde und einem Drittel groben Sandes gefüllte Schalen oder Sandkästen aus. Ich ziehe die Ansaat im August der Zucht-Ansaat bei weitem vor, da bei Anwendung des letzteren Verfahrens die Pflanzen schon Mitte October zur Blüthe kommen, also zu einer Zeit, wo man, wenn das Wetter nicht ist, im Freien noch Nelken pflanzen kann, während bei der August-Ansaat die Pflanzen erst zu Anfang November blühen. Sobald die Säumlinge mit der Pinzette zu fassen sind, legt man 3 bis 4 derselben in 10 bis 12 cm weite Töpfe zusammen und stellt letztere in einen kalten Kasten, wo sie bis zum erfolgten Umschneiden schattig gehalten werden. Auch kann man die Sämlinge in Samenansätzen pflanzen und in der Folge ebenso behandeln wie die in Töpfen stehenden Pflanzen, welche letztere hauptsächlich als Schnittpflanzen Verwendung finden. Die Umschneidung muss dieselbe sein wie bei der Ansaat; auch ist für guten Wasserabzug der Töpfe Sorge zu tragen. Das Hauptaugenmerk ist jedoch auf das Gießen zu richten. In Töpfen stehende Nelken bedürfen reichlichen Gießens nicht; man kann damit ruhig warten, bis die Topfböden trocken ist. Hingegen muss reichlich geläutert werden, damit die Pflanzen nicht verdorren. In trockenem Luft empfiehlt es sich, die Pflanzen am Tage zwei- bis dreimal zu übergießen. Haben dieselben eine Höhe von etwa 10 cm erreicht, so binde man sie an kleine Stäbe an. Man lasse die Stäbe bis zum Eintritt der Fröste auch des Nachts Ende October fassen, dann mit dem Enträumen der Nelken-Pflanzen begonnen werden. Der beste Ueberrückungsraum ist ein Kalksaß, das bis auf 4 bis 6 R. gehalten wird. Man gebe den Pflanzen einen hellen Standort, möglichst dicht unter Glas, am besten auf einer Hängelgalerie, wo sie während des ganzen Winters durch ihre Blüthenkraft erfreuen werden. Sind die ersten Blumen geschlitten, so bilden sich alsbald Seitentriebe, die weiterblühen. Im April, wenn die Pflanzen abgeblüht sind, pflanzt man sie ins freie Land aus, wo sie von neuem Blüthen bilden, und zwar früher als die aus den im März oder April ins freie Land gesetzten Samen herangewachsenen Pflanzen. Die beste Nelkevarietät zum Winterfor ist meiner Erfahrung nach Rossia odorata Machet.

Behandlung der Beerdeeren. Die Sommerbehandlung der Beerdeeren hat sich hauptsächlich auf die rechtzeitige Entfernung der Blanttriebe resp. Ausläufer zu erstrecken. Diese Blanttriebe fangen an, auszutreiben, sobald die Früchte angelegt haben. Wichtigen ausen am Boden hinfriedenden Ausläufern und den fruchtlosen des alten Stodes bilden sich neue Fruchtknospen für das folgende Jahr. Diese werden durch die Ausläufer geschützt und am vorzeitigen Austreiben verhindert, da die Knospen viele Säfte für sich in Anspruch nehmen. Wollte man die Knospen gleich nach ihrem ersten Erscheinen entfernen, dann würden die Fruchtanlagen noch im Späthar austreiben und blühen, aber nur bei ganz frühen Sorten Früchte ansetzen und für das nächste Jahr wäre die Beerdeereente ganz erheblich geschädigt. Das frühzeitige Entfernen der Knospen den ganzen Sommer durch Veranlassen des Muttertriebs zu fortgesetztem Austreiben neuer Triebe und Äugen, schwächt ihn dahingegen, und wenn die Knospen angelegten Knospen nicht mehr auszureifen vermögen, gehen sie bei den ersten Frühlings zu Grunde. Die genannten Rücksichtnahmen bei der Beerdeerepflege treten allerdings dem Gärtner und Blantzüchter die Mühseligkeit, mittels genannten Verfahrens, d. h. sehr frühzeitigem Entfernen der Ausläufer, von frühreifen Sorten noch eine zweite Ernte zu erzielen, besonders wenn die Lage des Beerdeereetes eine sehr geschützte und warme ist, und wenn mit reichen humosen Dingtstoffen und fleißigem Bodenlockern nachgeholfen wird. Allein von langer Lebensdauer werden so behandelte Beerdeerepflanzen nicht sein. Es empfiehlt sich deshalb bei Regel auch für frühreife Sorten, wofür ihre Dauer nicht ernstlich gefährdet werden soll, die Ausläufer nicht zu früh zu entfernen und festsesseln zu lassen, als bis

bildet derselbe übrigens auch eine große Menge für jeden Garten. Derselbe kann deshalb zur Einkürzung und zur Anpflanzung für jeden Hausgarten, für Wirtschaftsanlagen zum Verkauf, für den Bedarf unserer großen Blümmerte nicht genug empfohlen werden, da er auf mer Markt einen guten Erfolg für die aus Töpfen zu Markt gebrachten, oft unreifen, geschmacklosen Pfirsiche bietet.

Hauswirthschaft.

Zur Einmachezeit.

Die Jerusalemstiriche, Physalis adula und Ph. peruviana, nur so groß wie eine gewöhnliche Birne, hat gelbliche Farbe; die einjährige Pflanze trägt außerordentlich reich, ihre Behandlung ist die gleiche wie bei den Tomaten. Die Früchte haben ein herrliches Aroma, können roh gegessen oder ganz wie Tomaten verwendet werden. Die länglichen roten Sternstirichen oder Judenstirichen von Corrus masc. werden von Kindern gern gegessen, besonders wenn sie auf Nagbars Bäumen wachsen; sie sind, wenn einige Tage gelagert, eine weiche, auch eine süße, durchaus nicht zu verachtende Frucht, aber auch auf der Tafel können sie nach manderlei Zubereitung Verwendung finden, welche noch nicht jedermann bekannt ist; man löche die weich gewordenen Früchte, nachdem sie durch ein Haarsieb gerieben wurden mit gleichem Gewicht geläuterten Zucker zu einem nicht zu dicken Gelee, welches mit Wein vermischt als süße Sauce zu Rubbing u. dgl. gemäß jedermann schmeckt und einen außerordentlich pikanten Geschmack besitzt. Auch können die ganzen, frisch vom Strauch gepflückten Früchte mit Zucker aufgekocht werden, es giebt dies gleichfalls ein vorzügliches, angenehmes schmeckendes Kompott.

Im Reineclauden (grüne, runde Pflaumen) einzufischen, dürfen dieselben noch nicht zu reif sein. Sie werden an mehreren Stellen mit einer Nadel bis zum Kern durchstochen und in kochendes Wasser gethan. Sobald sie in die Höhe kommen, werden sie vom Feuer genommen, bleiben bis zum andern Tage in demselben Wasser stehen und werden dann damit auf gelindes Feuer gesetzt, wodurch sie die grüne Farbe wieder erhalten. Es dürfen aber nicht kochen und müssen häufig unterlurcht werden, ob sie weich sind. Wenn eine einzelne Frucht vor der andern erweichen sollte, so nimmt man diese heraus, legt sie in kaltes Wasser und bespritzt damit so, bis sämtliche weich sind. Hiermit wird Zucker bis zum Bindungsgrade gefocht, das Wasser läßt man ablaufen, die Reineclauden werden in einen Raß gethan, der Zucker wird kalt darüber gegossen und der Raß mit Papier bedeckt. Am zweiten Tage wird der Zucker abgegossen nochmals aufgekocht und, ist er erkaltet, wieder über die Reineclauden gegossen. Am dritten und vierten Tage geschieht dasselbe. Am fünften Tage wird der Zucker wieder gefocht und abgeschäumt. Die Reineclauden werden hineingethan, geschäumt und einmalmal mit aufgekocht; dann schichtet man sie in Gläser, legt Salicylpulverpapier oder Pergamentpapier darauf und bindet sie zu.

Ein Umkochen der Beerdeereeren, welche zuvor sorgsam gelesen sein müssen, rechnet man auf 5 Liter Weeren 1 Wb. Zucker. Man wäscht die Weeren mit kaltem Wasser, läßt sie gut abtropfen und schüttet sie in einen neuen reinen Topf, überbrüht sie mit kochendem Wasser und rührt sie darin um, damit sie sich gleichmäßig erwärmen; nun wird auch das Wasser ganz rein durch abgeseiht, der Zucker darunter gemischt, in die Mühle gefüllt und langsam unter mehrmaligem Hüben mittels eines Holzrührers zum Kochen gebracht. Dann werden sie noch heiß in gewärmte Steintrichter oder Gläser gefüllt, die stets heiß zu halten, und nie zu lauern oder fetigen Sachen benutzt werden dürfen. Sind sie erkaltet, so legt man eine Scheibe Pergamentpapier angeheftet auf die Früchte und streut Salicylpulver darauf, nach sodann Pergamentpapier an und bindet damit die Gläser, sobald das Papier ganz glatt gegossen worden ist, fest mit dünner Schmir zu. An heißen, trockenen und frostfreien Orte werden die so gefüllten Gefäße aufbewahrt. Sollte es etwa mal eins gehen wollen, so löche man die Früchte nochmal mit Botasche auf und fülle sie wieder ein. Salicylpulver ist das sicherste Präservativmittel. Noch ist zu bemerken, daß die Weeren nicht zu lange kochen dürfen, damit nicht zu viel Saft heraus bringt. Man kann die Beerdeereeren jedoch auch ohne Zucker einmachen, sie halten sich ohne denselben, nach meinen 30jährigen Erfahrungen sogar besser — ehmio die Heidelbeerereeren! Wenn Mürchten müssen bleiben dann aber mit Wein oder mit etwas Rum und klarem Zucker, je nach Vorlieben angebricht werden.