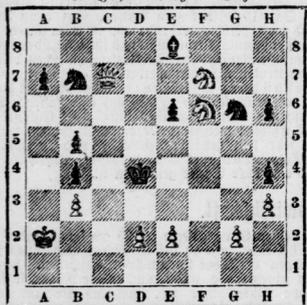


Schach

Bearbeitet von G. Schallold. Aufgabe Nr. 741. Von Johann Berger in Graz.



(3+10)

Weiß steht an und legt im 3. Zuge matt.

Die vorstehende Aufgabe ist eine derjenigen, welche am Donnerstag, den 22. Aug., zu Anfang eines Fests in der Wohnung in der Straße ...

Partie Nr. 697.

Vertragspartie, gespielt bei Gelegenheit des internationalen Schachkongresses zu Seltzing am 13. August 1895.

Unregelmäßig abgebrochenes Remis.

Blacksburne und Pillsbury. Schiffrs. 21. h2-h3. 22. h3-g4. 23. g4-g5. 24. g5-g6. 25. g6-g7. 26. g7-g8. 27. h8-h7. 28. h7-h6. 29. h6-h5. 30. h5-h4. 31. h4-h3. 32. h3-h2. 33. h2-h1. 34. h1-h2. 35. h2-h3. 36. h3-h4. 37. h4-h5. 38. h5-h6. 39. h6-h7. 40. h7-h8. 41. h8-h7. 42. h7-h6. 43. h6-h5. 44. h5-h4. 45. h4-h3. 46. h3-h2. 47. h2-h1. 48. h1-h2. 49. h2-h3. 50. h3-h4. 51. h4-h5. 52. h5-h6. 53. h6-h7. 54. h7-h8. 55. h8-h7. 56. h7-h6. 57. h6-h5. 58. h5-h4. 59. h4-h3. 60. h3-h2. 61. h2-h1. 62. h1-h2. 63. h2-h3. 64. h3-h4. 65. h4-h5. 66. h5-h6. 67. h6-h7. 68. h7-h8. 69. h8-h7. 70. h7-h6. 71. h6-h5. 72. h5-h4. 73. h4-h3. 74. h3-h2. 75. h2-h1. 76. h1-h2. 77. h2-h3. 78. h3-h4. 79. h4-h5. 80. h5-h6. 81. h6-h7. 82. h7-h8. 83. h8-h7. 84. h7-h6. 85. h6-h5. 86. h5-h4. 87. h4-h3. 88. h3-h2. 89. h2-h1. 90. h1-h2. 91. h2-h3. 92. h3-h4. 93. h4-h5. 94. h5-h6. 95. h6-h7. 96. h7-h8. 97. h8-h7. 98. h7-h6. 99. h6-h5. 100. h5-h4. 101. h4-h3. 102. h3-h2. 103. h2-h1. 104. h1-h2. 105. h2-h3. 106. h3-h4. 107. h4-h5. 108. h5-h6. 109. h6-h7. 110. h7-h8. 111. h8-h7. 112. h7-h6. 113. h6-h5. 114. h5-h4. 115. h4-h3. 116. h3-h2. 117. h2-h1. 118. h1-h2. 119. h2-h3. 120. h3-h4. 121. h4-h5. 122. h5-h6. 123. h6-h7. 124. h7-h8. 125. h8-h7. 126. h7-h6. 127. h6-h5. 128. h5-h4. 129. h4-h3. 130. h3-h2. 131. h2-h1. 132. h1-h2. 133. h2-h3. 134. h3-h4. 135. h4-h5. 136. h5-h6. 137. h6-h7. 138. h7-h8. 139. h8-h7. 140. h7-h6. 141. h6-h5. 142. h5-h4. 143. h4-h3. 144. h3-h2. 145. h2-h1. 146. h1-h2. 147. h2-h3. 148. h3-h4. 149. h4-h5. 150. h5-h6. 151. h6-h7. 152. h7-h8. 153. h8-h7. 154. h7-h6. 155. h6-h5. 156. h5-h4. 157. h4-h3. 158. h3-h2. 159. h2-h1. 160. h1-h2. 161. h2-h3. 162. h3-h4. 163. h4-h5. 164. h5-h6. 165. h6-h7. 166. h7-h8. 167. h8-h7. 168. h7-h6. 169. h6-h5. 170. h5-h4. 171. h4-h3. 172. h3-h2. 173. h2-h1. 174. h1-h2. 175. h2-h3. 176. h3-h4. 177. h4-h5. 178. h5-h6. 179. h6-h7. 180. h7-h8. 181. h8-h7. 182. h7-h6. 183. h6-h5. 184. h5-h4. 185. h4-h3. 186. h3-h2. 187. h2-h1. 188. h1-h2. 189. h2-h3. 190. h3-h4. 191. h4-h5. 192. h5-h6. 193. h6-h7. 194. h7-h8. 195. h8-h7. 196. h7-h6. 197. h6-h5. 198. h5-h4. 199. h4-h3. 200. h3-h2. 201. h2-h1. 202. h1-h2. 203. h2-h3. 204. h3-h4. 205. h4-h5. 206. h5-h6. 207. h6-h7. 208. h7-h8. 209. h8-h7. 210. h7-h6. 211. h6-h5. 212. h5-h4. 213. h4-h3. 214. h3-h2. 215. h2-h1. 216. h1-h2. 217. h2-h3. 218. h3-h4. 219. h4-h5. 220. h5-h6. 221. h6-h7. 222. h7-h8. 223. h8-h7. 224. h7-h6. 225. h6-h5. 226. h5-h4. 227. h4-h3. 228. h3-h2. 229. h2-h1. 230. h1-h2. 231. h2-h3. 232. h3-h4. 233. h4-h5. 234. h5-h6. 235. h6-h7. 236. h7-h8. 237. h8-h7. 238. h7-h6. 239. h6-h5. 240. h5-h4. 241. h4-h3. 242. h3-h2. 243. h2-h1. 244. h1-h2. 245. h2-h3. 246. h3-h4. 247. h4-h5. 248. h5-h6. 249. h6-h7. 250. h7-h8. 251. h8-h7. 252. h7-h6. 253. h6-h5. 254. h5-h4. 255. h4-h3. 256. h3-h2. 257. h2-h1. 258. h1-h2. 259. h2-h3. 260. h3-h4. 261. h4-h5. 262. h5-h6. 263. h6-h7. 264. h7-h8. 265. h8-h7. 266. h7-h6. 267. h6-h5. 268. h5-h4. 269. h4-h3. 270. h3-h2. 271. h2-h1. 272. h1-h2. 273. h2-h3. 274. h3-h4. 275. h4-h5. 276. h5-h6. 277. h6-h7. 278. h7-h8. 279. h8-h7. 280. h7-h6. 281. h6-h5. 282. h5-h4. 283. h4-h3. 284. h3-h2. 285. h2-h1. 286. h1-h2. 287. h2-h3. 288. h3-h4. 289. h4-h5. 290. h5-h6. 291. h6-h7. 292. h7-h8. 293. h8-h7. 294. h7-h6. 295. h6-h5. 296. h5-h4. 297. h4-h3. 298. h3-h2. 299. h2-h1. 300. h1-h2. 301. h2-h3. 302. h3-h4. 303. h4-h5. 304. h5-h6. 305. h6-h7. 306. h7-h8. 307. h8-h7. 308. h7-h6. 309. h6-h5. 310. h5-h4. 311. h4-h3. 312. h3-h2. 313. h2-h1. 314. h1-h2. 315. h2-h3. 316. h3-h4. 317. h4-h5. 318. h5-h6. 319. h6-h7. 320. h7-h8. 321. h8-h7. 322. h7-h6. 323. h6-h5. 324. h5-h4. 325. h4-h3. 326. h3-h2. 327. h2-h1. 328. h1-h2. 329. h2-h3. 330. h3-h4. 331. h4-h5. 332. h5-h6. 333. h6-h7. 334. h7-h8. 335. h8-h7. 336. h7-h6. 337. h6-h5. 338. h5-h4. 339. h4-h3. 340. h3-h2. 341. h2-h1. 342. h1-h2. 343. h2-h3. 344. h3-h4. 345. h4-h5. 346. h5-h6. 347. h6-h7. 348. h7-h8. 349. h8-h7. 350. h7-h6. 351. h6-h5. 352. h5-h4. 353. h4-h3. 354. h3-h2. 355. h2-h1. 356. h1-h2. 357. h2-h3. 358. h3-h4. 359. h4-h5. 360. h5-h6. 361. h6-h7. 362. h7-h8. 363. h8-h7. 364. h7-h6. 365. h6-h5. 366. h5-h4. 367. h4-h3. 368. h3-h2. 369. h2-h1. 370. h1-h2. 371. h2-h3. 372. h3-h4. 373. h4-h5. 374. h5-h6. 375. h6-h7. 376. h7-h8. 377. h8-h7. 378. h7-h6. 379. h6-h5. 380. h5-h4. 381. h4-h3. 382. h3-h2. 383. h2-h1. 384. h1-h2. 385. h2-h3. 386. h3-h4. 387. h4-h5. 388. h5-h6. 389. h6-h7. 390. h7-h8. 391. h8-h7. 392. h7-h6. 393. h6-h5. 394. h5-h4. 395. h4-h3. 396. h3-h2. 397. h2-h1. 398. h1-h2. 399. h2-h3. 400. h3-h4. 401. h4-h5. 402. h5-h6. 403. h6-h7. 404. h7-h8. 405. h8-h7. 406. h7-h6. 407. h6-h5. 408. h5-h4. 409. h4-h3. 410. h3-h2. 411. h2-h1. 412. h1-h2. 413. h2-h3. 414. h3-h4. 415. h4-h5. 416. h5-h6. 417. h6-h7. 418. h7-h8. 419. h8-h7. 420. h7-h6. 421. h6-h5. 422. h5-h4. 423. h4-h3. 424. h3-h2. 425. h2-h1. 426. h1-h2. 427. h2-h3. 428. h3-h4. 429. h4-h5. 430. h5-h6. 431. h6-h7. 432. h7-h8. 433. h8-h7. 434. h7-h6. 435. h6-h5. 436. h5-h4. 437. h4-h3. 438. h3-h2. 439. h2-h1. 440. h1-h2. 441. h2-h3. 442. h3-h4. 443. h4-h5. 444. h5-h6. 445. h6-h7. 446. h7-h8. 447. h8-h7. 448. h7-h6. 449. h6-h5. 450. h5-h4. 451. h4-h3. 452. h3-h2. 453. h2-h1. 454. h1-h2. 455. h2-h3. 456. h3-h4. 457. h4-h5. 458. h5-h6. 459. h6-h7. 460. h7-h8. 461. h8-h7. 462. h7-h6. 463. h6-h5. 464. h5-h4. 465. h4-h3. 466. h3-h2. 467. h2-h1. 468. h1-h2. 469. h2-h3. 470. h3-h4. 471. h4-h5. 472. h5-h6. 473. h6-h7. 474. h7-h8. 475. h8-h7. 476. h7-h6. 477. h6-h5. 478. h5-h4. 479. h4-h3. 480. h3-h2. 481. h2-h1. 482. h1-h2. 483. h2-h3. 484. h3-h4. 485. h4-h5. 486. h5-h6. 487. h6-h7. 488. h7-h8. 489. h8-h7. 490. h7-h6. 491. h6-h5. 492. h5-h4. 493. h4-h3. 494. h3-h2. 495. h2-h1. 496. h1-h2. 497. h2-h3. 498. h3-h4. 499. h4-h5. 500. h5-h6. 501. h6-h7. 502. h7-h8. 503. h8-h7. 504. h7-h6. 505. h6-h5. 506. h5-h4. 507. h4-h3. 508. h3-h2. 509. h2-h1. 510. h1-h2. 511. h2-h3. 512. h3-h4. 513. h4-h5. 514. h5-h6. 515. h6-h7. 516. h7-h8. 517. h8-h7. 518. h7-h6. 519. h6-h5. 520. h5-h4. 521. h4-h3. 522. h3-h2. 523. h2-h1. 524. h1-h2. 525. h2-h3. 526. h3-h4. 527. h4-h5. 528. h5-h6. 529. h6-h7. 530. h7-h8. 531. h8-h7. 532. h7-h6. 533. h6-h5. 534. h5-h4. 535. h4-h3. 536. h3-h2. 537. h2-h1. 538. h1-h2. 539. h2-h3. 540. h3-h4. 541. h4-h5. 542. h5-h6. 543. h6-h7. 544. h7-h8. 545. h8-h7. 546. h7-h6. 547. h6-h5. 548. h5-h4. 549. h4-h3. 550. h3-h2. 551. h2-h1. 552. h1-h2. 553. h2-h3. 554. h3-h4. 555. h4-h5. 556. h5-h6. 557. h6-h7. 558. h7-h8. 559. h8-h7. 560. h7-h6. 561. h6-h5. 562. h5-h4. 563. h4-h3. 564. h3-h2. 565. h2-h1. 566. h1-h2. 567. h2-h3. 568. h3-h4. 569. h4-h5. 570. h5-h6. 571. h6-h7. 572. h7-h8. 573. h8-h7. 574. h7-h6. 575. h6-h5. 576. h5-h4. 577. h4-h3. 578. h3-h2. 579. h2-h1. 580. h1-h2. 581. h2-h3. 582. h3-h4. 583. h4-h5. 584. h5-h6. 585. h6-h7. 586. h7-h8. 587. h8-h7. 588. h7-h6. 589. h6-h5. 590. h5-h4. 591. h4-h3. 592. h3-h2. 593. h2-h1. 594. h1-h2. 595. h2-h3. 596. h3-h4. 597. h4-h5. 598. h5-h6. 599. h6-h7. 600. h7-h8. 601. h8-h7. 602. h7-h6. 603. h6-h5. 604. h5-h4. 605. h4-h3. 606. h3-h2. 607. h2-h1. 608. h1-h2. 609. h2-h3. 610. h3-h4. 611. h4-h5. 612. h5-h6. 613. h6-h7. 614. h7-h8. 615. h8-h7. 616. h7-h6. 617. h6-h5. 618. h5-h4. 619. h4-h3. 620. h3-h2. 621. h2-h1. 622. h1-h2. 623. h2-h3. 624. h3-h4. 625. h4-h5. 626. h5-h6. 627. h6-h7. 628. h7-h8. 629. h8-h7. 630. h7-h6. 631. h6-h5. 632. h5-h4. 633. h4-h3. 634. h3-h2. 635. h2-h1. 636. h1-h2. 637. h2-h3. 638. h3-h4. 639. h4-h5. 640. h5-h6. 641. h6-h7. 642. h7-h8. 643. h8-h7. 644. h7-h6. 645. h6-h5. 646. h5-h4. 647. h4-h3. 648. h3-h2. 649. h2-h1. 650. h1-h2. 651. h2-h3. 652. h3-h4. 653. h4-h5. 654. h5-h6. 655. h6-h7. 656. h7-h8. 657. h8-h7. 658. h7-h6. 659. h6-h5. 660. h5-h4. 661. h4-h3. 662. h3-h2. 663. h2-h1. 664. h1-h2. 665. h2-h3. 666. h3-h4. 667. h4-h5. 668. h5-h6. 669. h6-h7. 670. h7-h8. 671. h8-h7. 672. h7-h6. 673. h6-h5. 674. h5-h4. 675. h4-h3. 676. h3-h2. 677. h2-h1. 678. h1-h2. 679. h2-h3. 680. h3-h4. 681. h4-h5. 682. h5-h6. 683. h6-h7. 684. h7-h8. 685. h8-h7. 686. h7-h6. 687. h6-h5. 688. h5-h4. 689. h4-h3. 690. h3-h2. 691. h2-h1. 692. h1-h2. 693. h2-h3. 694. h3-h4. 695. h4-h5. 696. h5-h6. 697. h6-h7. 698. h7-h8. 699. h8-h7. 700. h7-h6. 701. h6-h5. 702. h5-h4. 703. h4-h3. 704. h3-h2. 705. h2-h1. 706. h1-h2. 707. h2-h3. 708. h3-h4. 709. h4-h5. 710. h5-h6. 711. h6-h7. 712. h7-h8. 713. h8-h7. 714. h7-h6. 715. h6-h5. 716. h5-h4. 717. h4-h3. 718. h3-h2. 719. h2-h1. 720. h1-h2. 721. h2-h3. 722. h3-h4. 723. h4-h5. 724. h5-h6. 725. h6-h7. 726. h7-h8. 727. h8-h7. 728. h7-h6. 729. h6-h5. 730. h5-h4. 731. h4-h3. 732. h3-h2. 733. h2-h1. 734. h1-h2. 735. h2-h3. 736. h3-h4. 737. h4-h5. 738. h5-h6. 739. h6-h7. 740. h7-h8. 741. h8-h7. 742. h7-h6. 743. h6-h5. 744. h5-h4. 745. h4-h3. 746. h3-h2. 747. h2-h1. 748. h1-h2. 749. h2-h3. 750. h3-h4. 751. h4-h5. 752. h5-h6. 753. h6-h7. 754. h7-h8. 755. h8-h7. 756. h7-h6. 757. h6-h5. 758. h5-h4. 759. h4-h3. 760. h3-h2. 761. h2-h1. 762. h1-h2. 763. h2-h3. 764. h3-h4. 765. h4-h5. 766. h5-h6. 767. h6-h7. 768. h7-h8. 769. h8-h7. 770. h7-h6. 771. h6-h5. 772. h5-h4. 773. h4-h3. 774. h3-h2. 775. h2-h1. 776. h1-h2. 777. h2-h3. 778. h3-h4. 779. h4-h5. 780. h5-h6. 781. h6-h7. 782. h7-h8. 783. h8-h7. 784. h7-h6. 785. h6-h5. 786. h5-h4. 787. h4-h3. 788. h3-h2. 789. h2-h1. 790. h1-h2. 791. h2-h3. 792. h3-h4. 793. h4-h5. 794. h5-h6. 795. h6-h7. 796. h7-h8. 797. h8-h7. 798. h7-h6. 799. h6-h5. 800. h5-h4. 801. h4-h3. 802. h3-h2. 803. h2-h1. 804. h1-h2. 805. h2-h3. 806. h3-h4. 807. h4-h5. 808. h5-h6. 809. h6-h7. 810. h7-h8. 811. h8-h7. 812. h7-h6. 813. h6-h5. 814. h5-h4. 815. h4-h3. 816. h3-h2. 817. h2-h1. 818. h1-h2. 819. h2-h3. 820. h3-h4. 821. h4-h5. 822. h5-h6. 823. h6-h7. 824. h7-h8. 825. h8-h7. 826. h7-h6. 827. h6-h5. 828. h5-h4. 829. h4-h3. 830. h3-h2. 831. h2-h1. 832. h1-h2. 833. h2-h3. 834. h3-h4. 835. h4-h5. 836. h5-h6. 837. h6-h7. 838. h7-h8. 839. h8-h7. 840. h7-h6. 841. h6-h5. 842. h5-h4. 843. h4-h3. 844. h3-h2. 845. h2-h1. 846. h1-h2. 847. h2-h3. 848. h3-h4. 849. h4-h5. 850. h5-h6. 851. h6-h7. 852. h7-h8. 853. h8-h7. 854. h7-h6. 855. h6-h5. 856. h5-h4. 857. h4-h3. 858. h3-h2. 859. h2-h1. 860. h1-h2. 861. h2-h3. 862. h3-h4. 863. h4-h5. 864. h5-h6. 865. h6-h7. 866. h7-h8. 867. h8-h7. 868. h7-h6. 869. h6-h5. 870. h5-h4. 871. h4-h3. 872. h3-h2. 873. h2-h1. 874. h1-h2. 875. h2-h3. 876. h3-h4. 877. h4-h5. 878. h5-h6. 879. h6-h7. 880. h7-h8. 881. h8-h7. 882. h7-h6. 883. h6-h5. 884. h5-h4. 885. h4-h3. 886. h3-h2. 887. h2-h1. 888. h1-h2. 889. h2-h3. 890. h3-h4. 891. h4-h5. 892. h5-h6. 893. h6-h7. 894. h7-h8. 895. h8-h7. 896. h7-h6. 897. h6-h5. 898. h5-h4. 899. h4-h3. 900. h3-h2. 901. h2-h1. 902. h1-h2. 903. h2-h3. 904. h3-h4. 905. h4-h5. 906. h5-h6. 907. h6-h7. 908. h7-h8. 909. h8-h7. 910. h7-h6. 911. h6-h5. 912. h5-h4. 913. h4-h3. 914. h3-h2. 915. h2-h1. 916. h1-h2. 917. h2-h3. 918. h3-h4. 919. h4-h5. 920. h5-h6. 921. h6-h7. 922. h7-h8. 923. h8-h7. 924. h7-h6. 925. h6-h5. 926. h5-h4. 927. h4-h3. 928. h3-h2. 929. h2-h1. 930. h1-h2. 931. h2-h3. 932. h3-h4. 933. h4-h5. 934. h5-h6. 935. h6-h7. 936. h7-h8. 937. h8-h7. 938. h7-h6. 939. h6-h5. 940. h5-h4. 941. h4-h3. 942. h3-h2. 943. h2-h1. 944. h1-h2. 945. h2-h3. 946. h3-h4. 947. h4-h5. 948. h5-h6. 949. h6-h7. 950. h7-h8. 951. h8-h7. 952. h7-h6. 953. h6-h5. 954. h5-h4. 955. h4-h3. 956. h3-h2. 957. h2-h1. 958. h1-h2. 959. h2-h3. 960. h3-h4. 961. h4-h5. 962. h5-h6. 963. h6-h7. 964. h7-h8. 965. h8-h7. 966. h7-h6. 967. h6-h5. 968. h5-h4. 969. h4-h3. 970. h3-h2. 971. h2-h1. 972. h1-h2. 973. h2-h3. 974. h3-h4. 975. h4-h5. 976. h5-h6. 977. h6-h7. 978. h7-h8. 979. h8-h7. 980. h7-h6. 981. h6-h5. 982. h5-h4. 983. h4-h3. 984. h3-h2. 985. h2-h1. 986. h1-h2. 987. h2-h3. 988. h3-h4. 989. h4-h5. 990. h5-h6. 991. h6-h7. 992. h7-h8. 993. h8-h7. 994. h7-h6. 995. h6-h5. 996. h5-h4. 997. h4-h3. 998. h3-h2. 999. h2-h1. 1000. h1-h2.

Partie Nr. 698.

Gespielt im Restaurant zu Seltzing am 5. August 1895. Remis.

Zaster. 7. e2-e3. 8. e3-e4. 9. e4-e5. 10. e5-e6. 11. e6-e7. 12. e7-e8. 13. e8-e7. 14. e7-e6. 15. e6-e5. 16. e5-e4. 17. e4-e3. 18. e3-e2. 19. e2-e1. 20. e1-e2. 21. e2-e3. 22. e3-e4. 23. e4-e5. 24. e5-e6. 25. e6-e7. 26. e7-e8. 27. e8-e7. 28. e7-e6. 29. e6-e5. 30. e5-e4. 31. e4-e3. 32. e3-e2. 33. e2-e1. 34. e1-e2. 35. e2-e3. 36. e3-e4. 37. e4-e5. 38. e5-e6. 39. e6-e7. 40. e7-e8. 41. e8-e7. 42. e7-e6. 43. e6-e5. 44. e5-e4. 45. e4-e3. 46. e3-e2. 47. e2-e1. 48. e1-e2. 49. e2-e3. 50. e3-e4. 51. e4-e5. 52. e5-e6. 53. e6-e7. 54. e7-e8. 55. e8-e7. 56. e7-e6. 57. e6-e5. 58. e5-e4. 59. e4-e3. 60. e3-e2. 61. e2-e1. 62. e1-e2. 63. e2-e3. 64. e3-e4. 65. e4-e5. 66. e5-e6. 67. e6-e7. 68. e7-e8. 69. e8-e7. 70. e7-e6. 71. e6-e5. 72. e5-e4. 73. e4-e3. 74. e3-e2. 75. e2-e1. 76. e1-e2. 77. e2-e3. 78. e3-e4. 79. e4-e5. 80. e5-e6. 81. e6-e7. 82. e7-e8. 83. e8-e7. 84. e7-e6. 85. e6-e5. 86. e5-e4. 87. e4-e3. 88. e3-e2. 89. e2-e1. 90. e1-e2. 91. e2-e3. 92. e3-e4. 93. e4-e5. 94. e5-e6. 95. e6-e7. 96. e7-e8. 97. e8-e7. 98. e7-e6. 99. e6-e5. 100. e5-e4. 101. e4-e3. 102. e3-e2. 103. e2-e1. 104. e1-e2. 105. e2-e3. 106. e3-e4. 107. e4-e5. 108. e5-e6. 109. e6-e7. 110. e7-e8. 111. e8-e7. 112. e7-e6. 113. e6-e5. 114. e5-e4. 115. e4-e3. 116. e3-e2. 117. e2-e1. 118. e1-e2. 119. e2-e3. 120. e3-e4. 121. e4-e5. 122. e5-e6. 123. e6-e7. 124. e7-e8. 125. e8-e7. 126. e7-e6. 127. e6-e5. 128. e5-e4. 129. e4-e3. 130. e3-e2. 131. e2-e1. 132. e1-e2. 133. e2-e3. 134. e3-e4. 135. e4-e5. 136. e5-e6. 137. e6-e7. 138. e7-e8. 139. e8-e7. 140. e7-e6. 141. e6-e5. 142. e5-e4. 143. e4-e3. 144. e3-e2. 145. e2-e1. 146. e1-e2. 147. e2-e3. 148. e3-e4. 149. e4-e5. 150. e5-e6. 151. e6-e7. 152. e7-e8. 153. e8-e7. 154. e7-e6. 155. e6-e5. 156. e5-e4. 157. e4-e3. 158. e3-e2. 159. e2-e1. 160. e1-e2. 161. e2-e3. 162. e3-e4. 163. e4-e5. 164. e5-e6. 165. e6-e7. 166. e7-e8. 167. e8-e7. 168. e7-e6. 169. e6-e5. 170. e5-e4. 171. e4-e3. 172. e3-e2. 173. e2-e1. 174. e1-e2. 175. e2-e3. 176. e3-e4. 177. e4-e5. 178. e5-e6. 179. e6-e7. 180. e7-e8. 181. e8-e7. 182. e7-e6. 183. e6-e5. 184. e5-e4. 185. e4-e3. 186. e3-e2. 187. e2-e1. 188. e1-e2. 189. e2-e3. 190. e3-e4. 191. e4-e5. 192. e5-e6. 193. e6-e7. 194. e7-e8. 195. e8-e7. 196. e7-e6. 197. e6-e

schle Wände besetzt man mit Esparanthen, und den schönsten Schmuck des noch so einfachen Raumes bilden frische Blumen, die Wald und Matten in verschiedenartigen Fülle bieten.

Aus derartig besetzten Kammern haben sich die meisten unserer gegenwärtig bestehenden und hochgestellten Sommerfrischen entwickelt. Warum sollte sich in unseren herrlichen, waldreichen Gebirgen diese, als Sommerfrische-Industrie nicht weiter entwickeln lassen, als Beispiel der schicklichen Wohnerei, Spigenläpperei usw. Auch in den Ebenen, z. B. an den Saubergwäldern Gen mit ihren herrlichen Laubalungen, in der Gäßchen und Hofsteinschen Schweiz, ja selbst in der Simeburger Haide, die lange nicht so trocken ist, als man sie sich vorstellt, werden sich Sommerwohnungen ausbilden machen lassen.

Jeder vernünftige Mensch wird den Mangel von Komfort auf einen Monat entbehren, wenn er in der reinen Berg-, Wald- oder Seeluft, die gerade unseren Großstädten abgeht, Kräftigung finden kann. Welch herrliche Ferienunternehmungen giebt das für Mütter und Kinder, während man jetzt das Unbehagen der unruhigen Ferien oft mit notwendigen Besuchen der Angehörigen beunruhigt. Der lichtstrahlende, geschmückte Tannenbaum wird den Kindern noch einmal so weihnachtlich erscheinen, wenn sie sich der herrlichen grünen Wälder erinnern, die sie im Sommer durchstreifen.

Die Lebensweise würde sich anfangs, der Erholung der Mutter wegen, einfach gestalten müssen. Stets bleibt diese hier die Hauptperson. Die Kinder können zu mander Hülfleistung herangezogen werden, erholen sich auch leichter als erwachsene Personen. Väter, welche glauben, sich bei einem derartigen Aufenthalt zu langweilen, bleiben am besten zurück, hingegen würde sich der es. Besuch des Vaters am Sonntag zu einem großen Freudenfesten gestalten.

Obenan zur Verpackung steht Vollmilch, welche man früh und abends frisch erhalten kann; die wieder abgemessend mit Salzo genossen, damit bei den Kindern keine Ueberjätigung eintritt. Alle Lebensmittel werden zu ortsfälligen Preisen bezahlt und werden sich nirgends höher stellen als in der Heimat. Garbepflichten giebt es bei einer solchen Sommerfrische nicht. Ein gutes Kleid für den Sonntag und die einfachen Kleider, welche die Kinder bzw. die Mutter in der Heimat tragen, genügt, oder vervollständigt bei den Kindern durch eine Ueberzieher, werden dieselben noch immer vortheilhaft von den Dorfkindern abheben und da der Lebensunterhalt an solchem Orte nicht höher zu stehen kommt als in der Heimat, so stellen sich die Mehrkosten einer solchen Sommerfrische auf den Betrag von Reisekosten und Wohnungsmiete.

Welch hülles Glück ist es, am Sonntag morgen mit den Kindern in das kleine Dorfklein und am Nachmittag durch die feierliche Sabbatruhe atmen den Gefilde zu pilgern. Diebstahl, daß der verwelkte Ton der Herberglöcher träumerisch herüberlingt — oder ein Raubvogel hoch oben im Blau über dem Bergwalde seine Kreise zieht.

Frau M. S. R.

Der Obstkonservirungs-Lattenkasten.

Vielseitig ist behauptet worden, daß der Obstbau die größte Bodenrente gewährt, und unter gewissen Voraussetzungen wird dies auch zutreffend sein, nur darf man nicht an den Verkauf während der Ernte denken, auch gut diese Behauptung überhaupt nur von Kernobst, Äpfeln (sowohl als Birnen), welche es sich hierbei nur um gute Sorten handeln, diese aber müssen von dem Obstzüchter nach der Ernte lange genug zurückgehalten werden können, weil sie mit jedem Tage wertvoller werden, und seine Sorge ist nur darauf zu richten, seinem Obst das schönste Aeußere und seinen Wohlgeschmack zu erhalten.

Bestimmlich haben die verschiedenen Obstsorten bezüglich ihrer Haltbarkeit eine sehr verschiedene Dauer. Wir haben Äpfel- und Birnenarten, die bereits nach wenig Tagen verderben, andere lassen sich nur wenige Wochen erhalten, während alle Kernobstsorten einer bestimmten Lagerzeit bedürfen, bevor sie ihren werthvollen Wohlgeschmack erlangen. Bei nicht wenigen Sorten sind dazu mehrere Monate erforderlich, und solche sind es, deren Lagerzeit erst im Laufe des Winters eintritt, die sich aber auch dann bis in das Frühjahr, ja bis zum Sommer halten, welche einen hohen Werth haben und mit den höchsten Preisen bezahlt werden, vorausgesetzt, daß die Früchte vollständig, nicht eingekrummt, ohne Nieten und fergeword sind, möglichst so, als wenn sie eben vom Baume geerntet worden wären.

Es gehört aber große Vorsicht und Geschick dazu, die Früchte

Monate hindurch in solchem Zustande zu erhalten. Häufiger Temperaturwechsel, trockene Luft und öfteres Belüften beschleunigen das Verderben, während möglichst gleichmäßige niedere Temperatur und Luft mit einem gewissen Gehalt von Feuchtigkeit die Dauer ihrer Haltbarkeit verlängern.

Wie hat nun der Obstzüchter zu verfahren, um sein Obst auf lange Zeit zu konservirern? Die sorgfältige Behandlung des Obstes beginnt schon mit dem Mähen. Gleich vom Baum herab müssen die Früchte gut sortirt und in sogenannte Lattentästen gesäubert und so behandelt werden, als wären es reife Eier. Diese Kästen müssen geföhren voll gefüllt werden und werden dann einer über den andern aufgeschichtet, entweder zunächst unter freiem Himmel oder in einem luftigen Schuppen. Ein Schutzdach müssen sie in jedem Falle haben. Reif und scharfe Fröste hat man nicht zu fürchten, doch kann man dem Obst auch durch Wägen oder Strohlager einen leichten Schutz gewähren. Je nach der Witterung, vier bis sechs Wochen, also etwa bis Mitte November, können die Früchte so stehen bleiben, dann kann man allenfalls mit dem Verkauf beginnen und wird sich selbst mundern über das schöne Aussehen und die Güte seines so aufzubehaltenden Obstes. Die Kästen müssen jetzt ungedeckt und etwa verdeckende Früchte entfernt werden.

Das Weibnachtstief bringt in der Regel hohe Preise, namentlich für Äpfel, und der Obstzüchter muß wohl auch mit dem Verkauf seiner Waare Bedacht wissen. Größere Quantitäten werden in Kisten, kleinere in Körben oder Körbe verpackt. Hier gilt es nun, nicht zu sparen. Das beste Material zum Verpacken ist Holz, wolle, und am besten thut man, jede einzelne Frucht in Seidenpapier einzuwickeln.

Die durchgehenden und neu gepackten Lattentästen bringt man nun auf das Winterlager, überhaupt überläßt man den Verkauf nicht, denn die Monate nach Weiden bringen noch bessere Preise. Unter Winterlager verstehen wir Räume, welche die Erhaltung einer möglichst gleichmäßigen Temperatur möglich machen, es darf letztere nicht unter 0 sinken, aber auch nie höher als 6 bis 7 Grad steigen. Hier werden die Körbe wieder beliebig übereinander geschichtet, selbstverständlich jede Sorte für sich und so, daß man zu jeder Sorte gelangen kann. Da jeder Kasten ca. 70 Pfund Äpfel oder Birnen faßt, so hat man auch stets einen sicheren Ueberfluß über den Umfang und Werth des Lagers. Drei Kästen enthalten ca. 210 Pfund, Verkäufe abgerechnet also etwa einen Doppelcentner. Ein Doppelcentner Dornapfel oder -Birnen hat zur Zeit der Ernte einen Werth von 6 M., im November und Dezember einen solchen von mindestens 12 M., und später einen solchen von 18 M.

Diese Lattentästen haben einen unschätzbaren Werth für die Obstzüchter, und ohne solche ist wohl an Obstzucht, aber ganz und gar nicht an eine ökonomische Verwerthung der gewonnenen Ernte zu denken. Bei Gelegenheit der vorjährigen Provinzial-Obstausstellung hat der Verfasser einen solchen Obstkonservirungs-Lattentast in der Centralanstalt für landwirthschaftliche Maschinen in Halle überwiegen, welche diese Kästen jetzt fabrikmäßig herstellt. Hier kostet ein solcher sehr sauber und dauerhaft gearbeiteter Kasten 2,60 M. Wer sich über das Material billiger beschaffen kann, dem es lassen sich Abfälle aus Schneidemessern sehr gut dazu benutzen, falls sich diese Kästen auch billiger herstellen; immerhin dürfte ihm aber zu empfehlen sein, einen Probekasten von der obigen Verkaufsstelle zu beziehen, um solchen in Bezug auf Maße und Konstruktion als Muster zu benutzen.

Halle (S.), Herrenstr. 14. R. Goretner, Homolog.

Etwas über Zubereitung der Rebhühner.

Gebrauteres Rebhuhn gilt als Delikatess, und nicht wenige Feinschmecker freuen sich absichtlich auf den Wiederbeginn der Hühnerzucht. Zu Nutz und Frommen dieser Herren und anderer Hauskranke sei hier einiges über die verschiedenen Zubereitungsarten mitgetheilt:

Gebratene junge Rebhühner. Sie werden, nachdem man sie mit feinem Salz bestrichen hat, mit Kruttblättern und Speck überbunden und entweder bei hellem Feuer am Spieß oder mit Butter in einer Kasserole gebraten. Wenn man sie in der Kasserole bereitet, so focht man nach dem Anbraten des Bratens den wohl abgeseihten Bratenstoff mit Fleischbrühe oder etwas Wasser oben an, rührt sie mit einem kleinen Beien zusammen, gießt es durch ein Sieb und giebt es in einer Sauceire zu den Rebhühnern. In der schmackhaften Brühe legt man in den Leib des Rebhühners ein Stückchen Butter, eine Zitronenschibe und ein wenig Bohnenkraut und umbinde sie dann erst mit Speck und Kruttblättern, und wenn man sie in der Kasserole brät, so kommen unten in dieselbe zerhackten Zwiebel und gelbe Rüben; der Sauce fagt man gern etwas Süß bei und giebt Zitronen-Viertel zu dem Braten.

Gedämpfte alte Rebhühner. Diese werden über die Brust und Schenkel mit halbhingebildenen Speckschmittchen, welche mit Salz und weißem Pfeffer bestäubt worden, vermittelst einer

kleinen Spindel gestickt, so daß wenigstens acht dieser fingerlangen Schmittchen in gleicher Entfernung auf ein Rebhuhn kommen; dann thut man sie mit Butter in eine Kasserole, eine Zwiebel, gelbe Rübe, ein Stückchen Zorberblatt, eine Gewürznelke und einige Pfefferkörner dazu, übergießt sie mit etwas guter Fleischbrühe und einem Gläschen weißen Wein und dampft sie langsam, was auch im Wasserbad geschehen kann und wohl fünf bis sechs Stunden braucht. Wenn die Hühner weich sind, giebt man etwas Fleischbrühe aufgeschot, durchgeseiht, das Fett abgenommen, dann noch einige Gläscher braune Sauce darunter gerührt und über die Hühner gegossen. Hat man keine braune Sauce bei der Hand, so mache man eine leichte Creme (Cintrenu), gieße die Brühe der Rebhühner daran, dann durch ein Sieb, lasse es um die Hälfte eintochen, setze es ab, gebe es abermals durch das Sieb und nun über die Rebhühner.

Gedämpfte junge Rebhühner. Junge vorgerichtete Rebhühner bestäubt man, nachdem man sie gealzen, mit etwas Mehl, bräunt sie auf allen Seiten in Butter und fällt so viel

Landwirthschaft. Garten. Hauswirthschaft.

Landwirthschaft.

Reiben des jungen Stoppelwees im Herbst. Je nach Witterung und Bodenbeschaffenheit ist der Stand des jungen Wees im ersten Herbst sehr verschieden, und nach diesem verschiedenen Stande wird es sich auch richten, ob man denselben beweidet darf oder nicht. Darin aber ist man überall einig, daß spätes und starkes Umweiden durch Schafe stets nachtheilig, dies deshalb unter allen Umständen zu vermeiden ist. Zeigt sich der Klee nach Abweidung der Haderkräftig und gut entwickelt, so darf ein Umweiden durch Rindvieh unbedingt geschehen; in man hält jedoch der späteren besseren Entwicklung des Kleees wegen sehr frühzeitig nötig. Gedächte es nicht, so würden die einzigen Pflanzen zu sehr aufsteigen, während durch das Umweiden der Pflanzen ein stärkerer Verlust von Stockholzen und Stodtrieben wesentlich begünstigt wird. Durch den Verlust des Hauptkleees wird nämlich der Saft veranlaßt, in den Blattstücken neue Knospen zu bilden, womit ein stärkerer Anlauf von Wurzelholzen stets verbunden ist. Dadurch aber erfolgt schon im Herbst eine vollkommene Befrostung, was eine dicke Kruste im folgenden Frühjahr zur sicheren Folge hat. Sind dagegen die jungen Kleeplanzen nach Abweidung der Ueberkräftig nur schwach, so hält man es für zweckmäßiger, nicht zu beweidet, sondern die einzigen Pflanzen zu sehr aufsteigen zu lassen, und die übrigen Pflanzen genügend erntet sind. Und es soll dann auch sorgsam darauf geachtet werden, daß das Weiden nicht länger fortgesetzt wird, als daß noch volle Sicherheit da ist, daß sich die Pflanzen vor Eintritt des Frostes wieder gehörig kräftigen können. Beweidet man nicht so stark, daß das Weiden bald wird, und endigt man so früh, daß sich der Klee vor Winter wieder übermächtig, so erhebt sich Gefahr ausgedehnt. Wenn über das Vorstehende nun aber auch vollständige Einigkeit herrscht, so gehen dagegen die Ansichten darüber, ob der junge Klee im Herbst besser gemäht oder geweidet wird, noch vielfach auseinander. Meist wird die Frage je nach der verschiedenen Beschaffenheit des Bodens auch verschieden beantwortet. Ist der Boden sehr leicht große Nachtheile durch Durchwachen von Pflanzen angerichtet werden können. Auf festem Boden dagegen hält man das Beweidet des Kleees für ebenso zweckmäßig.

Garten.

Ist der Maulwurf dem Gärtner schädlich oder nützlich?

Diese für jeden Gartenbesitzer und -Bäcker so wichtige Frage ist schon oft sowohl in Gartenbauzeitschriften, als auch in hiesigen Fachschriften erörtert worden, weshalb auch meine heutige Abhandlung keineswegs als eine vollständige Lösung dieses Räthsel zu betrachten ist.

Es ist bekannt, daß der Maulwurf (Talpa europaea) hauptsächlich junge Saatkübel, Mistbeete, Rißfelder, neuangelegte Rasenflächen mit seinem Nistloch unterwirft und dadurch großen Schaden anrichtet. Da er jedoch durch Vertilgung vieler schädlicher Insekten, die unter der Erdoberfläche ihr Dasein fristen, auch Saatkübel zu empfehlen, so wäre nur seine Abhaltung von Gemacht, daß die sogenannte Weidenweide (welche bekanntlich die jungen Wäucher in sehr schmerzhafter Weise am Wurzelhals zu zernagt) nicht nach dem Auftreten des Maulwurfs in einiger Zeit vom Schmale ihrer Vertiefungen gänzlich verkommen würde. Bei diesem seinen Geruche kann der Maulwurf Petroleum und andere überlebende Nahrungsmittel, wie Zwiebel, Terpentinöl usw. nicht ertragen und läßt sich somit durch den Geruch von Petroleum oder Heringsköpfen, welche in seine Wundgänge gebracht werden, von den betreffenden Stellen fern halten. Hat man die Absicht, den Maulwurf zu jagen, so kann dies leicht

kräftige Bouillon auf, daß sie zur Hälfte bebedt sind. Man kühlt sie langsam halb gar, fagt man keine gewusste Champignons an und dampft sie dann völlig weich. Man giebt diese Rebhühner mit ihrer Sauce zu gedünstetem Cabonnet Koff. — Vielch dampft man die Rebhühner ohne Champignons gar, schmeißt drei zerhackten Trüffel mit Petersilie, Zwiebeln, Pfeffer und Salz 10 Minuten in Butter, fagt dann ein Glas Knoblauch und soviel Rebhühnerbrühe an, als man Sauce bebar, kühlt diese mit ein wenig Zitronensaft und füllt sie über die Rebhühner, die mit Kartoffeln oder Weizenkeimlingen belegt und mit Salatkräftigstrottern servirt werden.

Salz Rebhühner mit Sauce. Man schneidet die kalten Hühner in vier Theile, legt sie geröstet auf eine porzellan Schüssel und giebt folgende Sauce darüber hin: 3-4 Gläscher feines Salzöl, 2-3 Gläscher weißes Gelee von Kalbsfüßen, 2 Gläscher Dragoneigel, sehr fein gehackte Schalotten und Dragon, etwas Pfeffer und Salz. Dies alles wird so lange gerührt, bis es sich verbindet und eine dicke Sauce geworden ist.

Hauswirthschaft.

Conf. Derleite ist für die Tafel ein unentbehrliches Gewürz geworden. Man unterziehet französische, englische und deutsche Fabriate. Er wird entweder als Wehl oder Moirich verkauft. Der schwarze Conf enthält bedeutend mehr von dem ätherischen Oel als der weiße. Der seine Tafelart ist ein Gemisch beider Pulver mit verschiedenen Gewürzen. Durch Essig oder Weiswein bereitet man einen diesen Drei daraus. Der gewöhnliche Nischen wird einfach aus Semmel und Essig bereitet. Doch ist auch der Conf den Verälschungen ausgesetzt, daher ist den praktischen Hausfrauen anzurathen, durch eigene Anfertigung dem Verfall der Rinde und Tafel zu genügen. Einige Verfahren würden ein sehr angenehmes Brauwerk liefern, und die geringe Rinde würde sich reichlich lohnen. — Ein Rezept zur Herstellung eines französischen Confes lautet: 1 Pfund gelbes, 1 Pfund grünes Semmel, 1/2 Pfund weißer Zucker, 10 Gramm Gewürznelken, 10 Gramm Ingwerwurzel, 8 bis 4 Gramm getrockneter Koriander werden mit einem Maß siedendem Weiswein übergossen und nach dem Erkalten mit Essig verbandt, bis er die gehörige Konsistenz hat. Alsdann kocht er noch acht Tage offen stehen und muß häufig geschüttelt werden. Französischer Conf wird folgendermaßen präparirt: Man vermischt 1 Pfund schwarzes und 1 Pfund weißes Semmel, 1/2 Pfund gelbes Weiswasser, 20 Gramm Gewürznelkenpulver, 40 Gramm Zimmtpulver miteinander und verleihe die Mischung mit Wein oder Weiswein.

Zur Einmacherei.

Wirsche einzumachen. Keine schöne Wirsche wird man mit einem reinen feinenen Zucker ab, schneidet sie in zwei Theile, nimmt die Kerne heraus, legt die Wirsche in eine tiefe Schüssel von Steingut und übergießt sie mit rein gelutetem beßen Zuckersaft. So läßt man sie 1 bis 2 Tage stehen, giebt dann den Saft ab, läßt ihn mit einem Theil Essig die eintochen, schäumt ihn, läßt die Früchte darin aufweichen und verbandt sie, wenn sie kalt geworden sind, gut verschlossen und an einem kühlen trockenen Ort. Auf 1 Pfd. Wirsche nimmt man 1 Pfd. Zucker.

Bise einzumachen. Man wäscht recht junge, feste Bise von Sand und anderen Unreinigkeiten rein, wagt sie, streut zwischen jeden Liter Bise 3 Gläscher Salz und läßt sie fest bedeckt eine Nacht stehen. Am nächsten Morgen hat sich auf den zusammengesunkenen Wägen reichlich Saft gebildet. Mit diesem werden sie schnell aufgeschot, noch heiß in Büchsen gefüllt und mit einer Kupfplatte oder einem Gummibeutel luftdicht verschlossen. Die Kupfplatte überzieht man mit Paraffin oder Kolalind. Es ist anzurathen, die Büchsen so groß zu wählen, daß darin gerade die genügende Portion für Befestigung zu dienen. Außerdem eignen sich Steinige und zwei Mouschons als Waage hinzuzufügen. Bei dem Gebrauch werden die Bise in den Büchsen im eigenen Saft im Wasserbad heiß gemacht und durch etwas Buttermehl dünn geschot. Der Wirsche ist eine angenehme Würze für Fleisch und dünne Sauce, darf aber nur mit Vorsicht angewendet werden, da er sehr scharf ist. Man giebt ihn auch darum oft bis zur Hälfte von den Wägen ab und giebt statt derselben das nöthige Wasser und etwas Viebigeligen Fleischnest dazu.

