

Schach.

Bearbeitet von E. Schallodp.

Partie Nr. 618.

Gespielt im Meisterturnier zu Leipzig am 5. September 1904.

Wiener Partie.

R. Zischmann, Dr. E. Tarrasch. 1. e2-e4 2. Sd1-c3 3. Lf1-e4 4. Lf2-f3 5. Sg1-f3 6. d2-d3 7. h2-h3 8. Lc4-e5 9. Lc1-e6 10. f4-e5 11. Sc2-e2 12. d3-d4 13. Dd1-d3 14. e2-e3 15. Le1-c3 16. Sg2-f4 17. Lf3-e4 18. Sg1-f3 19. Lc2-g4 20. Dg2-e2 21. Lc4-e5 22. Lc1-e6 23. f4-e5 24. Sc2-e2 25. Dd1-d3 26. e2-e3 27. h2-h3 28. Lc4-e5 29. Lc1-e6 30. f4-e5 31. Sc2-e2 32. Dd1-d3 33. e2-e3 34. h2-h3 35. Lc4-e5 36. Lc1-e6 37. f4-e5 38. Sc2-e2 39. Dd1-d3 40. e2-e3 41. h2-h3 42. Lc4-e5 43. Lc1-e6 44. f4-e5 45. Sc2-e2 46. Dd1-d3 47. e2-e3 48. h2-h3 49. Lc4-e5 50. Lc1-e6 51. f4-e5 52. Sc2-e2 53. Dd1-d3 54. e2-e3 55. h2-h3 56. Lc4-e5 57. Lc1-e6 58. f4-e5 59. Sc2-e2 60. Dd1-d3 61. e2-e3 62. h2-h3 63. Lc4-e5 64. Lc1-e6 65. f4-e5 66. Sc2-e2 67. Dd1-d3 68. e2-e3 69. h2-h3 70. Lc4-e5 71. Lc1-e6 72. f4-e5 73. Sc2-e2 74. Dd1-d3 75. e2-e3 76. h2-h3 77. Lc4-e5 78. Lc1-e6 79. f4-e5 80. Sc2-e2 81. Dd1-d3 82. e2-e3 83. h2-h3 84. Lc4-e5 85. Lc1-e6 86. f4-e5 87. Sc2-e2 88. Dd1-d3 89. e2-e3 90. h2-h3 91. Lc4-e5 92. Lc1-e6 93. f4-e5 94. Sc2-e2 95. Dd1-d3 96. e2-e3 97. h2-h3 98. Lc4-e5 99. Lc1-e6 100. f4-e5 101. Sc2-e2 102. Dd1-d3 103. e2-e3 104. h2-h3 105. Lc4-e5 106. Lc1-e6 107. f4-e5 108. Sc2-e2 109. Dd1-d3 110. e2-e3 111. h2-h3 112. Lc4-e5 113. Lc1-e6 114. f4-e5 115. Sc2-e2 116. Dd1-d3 117. e2-e3 118. h2-h3 119. Lc4-e5 120. Lc1-e6 121. f4-e5 122. Sc2-e2 123. Dd1-d3 124. e2-e3 125. h2-h3 126. Lc4-e5 127. Lc1-e6 128. f4-e5 129. Sc2-e2 130. Dd1-d3 131. e2-e3 132. h2-h3 133. Lc4-e5 134. Lc1-e6 135. f4-e5 136. Sc2-e2 137. Dd1-d3 138. e2-e3 139. h2-h3 140. Lc4-e5 141. Lc1-e6 142. f4-e5 143. Sc2-e2 144. Dd1-d3 145. e2-e3 146. h2-h3 147. Lc4-e5 148. Lc1-e6 149. f4-e5 150. Sc2-e2 151. Dd1-d3 152. e2-e3 153. h2-h3 154. Lc4-e5 155. Lc1-e6 156. f4-e5 157. Sc2-e2 158. Dd1-d3 159. e2-e3 160. h2-h3 161. Lc4-e5 162. Lc1-e6 163. f4-e5 164. Sc2-e2 165. Dd1-d3 166. e2-e3 167. h2-h3 168. Lc4-e5 169. Lc1-e6 170. f4-e5 171. Sc2-e2 172. Dd1-d3 173. e2-e3 174. h2-h3 175. Lc4-e5 176. Lc1-e6 177. f4-e5 178. Sc2-e2 179. Dd1-d3 180. e2-e3 181. h2-h3 182. Lc4-e5 183. Lc1-e6 184. f4-e5 185. Sc2-e2 186. Dd1-d3 187. e2-e3 188. h2-h3 189. Lc4-e5 190. Lc1-e6 191. f4-e5 192. Sc2-e2 193. Dd1-d3 194. e2-e3 195. h2-h3 196. Lc4-e5 197. Lc1-e6 198. f4-e5 199. Sc2-e2 200. Dd1-d3 201. e2-e3 202. h2-h3 203. Lc4-e5 204. Lc1-e6 205. f4-e5 206. Sc2-e2 207. Dd1-d3 208. e2-e3 209. h2-h3 210. Lc4-e5 211. Lc1-e6 212. f4-e5 213. Sc2-e2 214. Dd1-d3 215. e2-e3 216. h2-h3 217. Lc4-e5 218. Lc1-e6 219. f4-e5 220. Sc2-e2 221. Dd1-d3 222. e2-e3 223. h2-h3 224. Lc4-e5 225. Lc1-e6 226. f4-e5 227. Sc2-e2 228. Dd1-d3 229. e2-e3 230. h2-h3 231. Lc4-e5 232. Lc1-e6 233. f4-e5 234. Sc2-e2 235. Dd1-d3 236. e2-e3 237. h2-h3 238. Lc4-e5 239. Lc1-e6 240. f4-e5 241. Sc2-e2 242. Dd1-d3 243. e2-e3 244. h2-h3 245. Lc4-e5 246. Lc1-e6 247. f4-e5 248. Sc2-e2 249. Dd1-d3 250. e2-e3 251. h2-h3 252. Lc4-e5 253. Lc1-e6 254. f4-e5 255. Sc2-e2 256. Dd1-d3 257. e2-e3 258. h2-h3 259. Lc4-e5 260. Lc1-e6 261. f4-e5 262. Sc2-e2 263. Dd1-d3 264. e2-e3 265. h2-h3 266. Lc4-e5 267. Lc1-e6 268. f4-e5 269. Sc2-e2 270. Dd1-d3 271. e2-e3 272. h2-h3 273. Lc4-e5 274. Lc1-e6 275. f4-e5 276. Sc2-e2 277. Dd1-d3 278. e2-e3 279. h2-h3 280. Lc4-e5 281. Lc1-e6 282. f4-e5 283. Sc2-e2 284. Dd1-d3 285. e2-e3 286. h2-h3 287. Lc4-e5 288. Lc1-e6 289. f4-e5 290. Sc2-e2 291. Dd1-d3 292. e2-e3 293. h2-h3 294. Lc4-e5 295. Lc1-e6 296. f4-e5 297. Sc2-e2 298. Dd1-d3 299. e2-e3 300. h2-h3 301. Lc4-e5 302. Lc1-e6 303. f4-e5 304. Sc2-e2 305. Dd1-d3 306. e2-e3 307. h2-h3 308. Lc4-e5 309. Lc1-e6 310. f4-e5 311. Sc2-e2 312. Dd1-d3 313. e2-e3 314. h2-h3 315. Lc4-e5 316. Lc1-e6 317. f4-e5 318. Sc2-e2 319. Dd1-d3 320. e2-e3 321. h2-h3 322. Lc4-e5 323. Lc1-e6 324. f4-e5 325. Sc2-e2 326. Dd1-d3 327. e2-e3 328. h2-h3 329. Lc4-e5 330. Lc1-e6 331. f4-e5 332. Sc2-e2 333. Dd1-d3 334. e2-e3 335. h2-h3 336. Lc4-e5 337. Lc1-e6 338. f4-e5 339. Sc2-e2 340. Dd1-d3 341. e2-e3 342. h2-h3 343. Lc4-e5 344. Lc1-e6 345. f4-e5 346. Sc2-e2 347. Dd1-d3 348. e2-e3 349. h2-h3 350. Lc4-e5 351. Lc1-e6 352. f4-e5 353. Sc2-e2 354. Dd1-d3 355. e2-e3 356. h2-h3 357. Lc4-e5 358. Lc1-e6 359. f4-e5 360. Sc2-e2 361. Dd1-d3 362. e2-e3 363. h2-h3 364. Lc4-e5 365. Lc1-e6 366. f4-e5 367. Sc2-e2 368. Dd1-d3 369. e2-e3 370. h2-h3 371. Lc4-e5 372. Lc1-e6 373. f4-e5 374. Sc2-e2 375. Dd1-d3 376. e2-e3 377. h2-h3 378. Lc4-e5 379. Lc1-e6 380. f4-e5 381. Sc2-e2 382. Dd1-d3 383. e2-e3 384. h2-h3 385. Lc4-e5 386. Lc1-e6 387. f4-e5 388. Sc2-e2 389. Dd1-d3 390. e2-e3 391. h2-h3 392. Lc4-e5 393. Lc1-e6 394. f4-e5 395. Sc2-e2 396. Dd1-d3 397. e2-e3 398. h2-h3 399. Lc4-e5 400. Lc1-e6 401. f4-e5 402. Sc2-e2 403. Dd1-d3 404. e2-e3 405. h2-h3 406. Lc4-e5 407. Lc1-e6 408. f4-e5 409. Sc2-e2 410. Dd1-d3 411. e2-e3 412. h2-h3 413. Lc4-e5 414. Lc1-e6 415. f4-e5 416. Sc2-e2 417. Dd1-d3 418. e2-e3 419. h2-h3 420. Lc4-e5 421. Lc1-e6 422. f4-e5 423. Sc2-e2 424. Dd1-d3 425. e2-e3 426. h2-h3 427. Lc4-e5 428. Lc1-e6 429. f4-e5 430. Sc2-e2 431. Dd1-d3 432. e2-e3 433. h2-h3 434. Lc4-e5 435. Lc1-e6 436. f4-e5 437. Sc2-e2 438. Dd1-d3 439. e2-e3 440. h2-h3 441. Lc4-e5 442. Lc1-e6 443. f4-e5 444. Sc2-e2 445. Dd1-d3 446. e2-e3 447. h2-h3 448. Lc4-e5 449. Lc1-e6 450. f4-e5 451. Sc2-e2 452. Dd1-d3 453. e2-e3 454. h2-h3 455. Lc4-e5 456. Lc1-e6 457. f4-e5 458. Sc2-e2 459. Dd1-d3 460. e2-e3 461. h2-h3 462. Lc4-e5 463. Lc1-e6 464. f4-e5 465. Sc2-e2 466. Dd1-d3 467. e2-e3 468. h2-h3 469. Lc4-e5 470. Lc1-e6 471. f4-e5 472. Sc2-e2 473. Dd1-d3 474. e2-e3 475. h2-h3 476. Lc4-e5 477. Lc1-e6 478. f4-e5 479. Sc2-e2 480. Dd1-d3 481. e2-e3 482. h2-h3 483. Lc4-e5 484. Lc1-e6 485. f4-e5 486. Sc2-e2 487. Dd1-d3 488. e2-e3 489. h2-h3 490. Lc4-e5 491. Lc1-e6 492. f4-e5 493. Sc2-e2 494. Dd1-d3 495. e2-e3 496. h2-h3 497. Lc4-e5 498. Lc1-e6 499. f4-e5 500. Sc2-e2 501. Dd1-d3 502. e2-e3 503. h2-h3 504. Lc4-e5 505. Lc1-e6 506. f4-e5 507. Sc2-e2 508. Dd1-d3 509. e2-e3 510. h2-h3 511. Lc4-e5 512. Lc1-e6 513. f4-e5 514. Sc2-e2 515. Dd1-d3 516. e2-e3 517. h2-h3 518. Lc4-e5 519. Lc1-e6 520. f4-e5 521. Sc2-e2 522. Dd1-d3 523. e2-e3 524. h2-h3 525. Lc4-e5 526. Lc1-e6 527. f4-e5 528. Sc2-e2 529. Dd1-d3 530. e2-e3 531. h2-h3 532. Lc4-e5 533. Lc1-e6 534. f4-e5 535. Sc2-e2 536. Dd1-d3 537. e2-e3 538. h2-h3 539. Lc4-e5 540. Lc1-e6 541. f4-e5 542. Sc2-e2 543. Dd1-d3 544. e2-e3 545. h2-h3 546. Lc4-e5 547. Lc1-e6 548. f4-e5 549. Sc2-e2 550. Dd1-d3 551. e2-e3 552. h2-h3 553. Lc4-e5 554. Lc1-e6 555. f4-e5 556. Sc2-e2 557. Dd1-d3 558. e2-e3 559. h2-h3 560. Lc4-e5 561. Lc1-e6 562. f4-e5 563. Sc2-e2 564. Dd1-d3 565. e2-e3 566. h2-h3 567. Lc4-e5 568. Lc1-e6 569. f4-e5 570. Sc2-e2 571. Dd1-d3 572. e2-e3 573. h2-h3 574. Lc4-e5 575. Lc1-e6 576. f4-e5 577. Sc2-e2 578. Dd1-d3 579. e2-e3 580. h2-h3 581. Lc4-e5 582. Lc1-e6 583. f4-e5 584. Sc2-e2 585. Dd1-d3 586. e2-e3 587. h2-h3 588. Lc4-e5 589. Lc1-e6 590. f4-e5 591. Sc2-e2 592. Dd1-d3 593. e2-e3 594. h2-h3 595. Lc4-e5 596. Lc1-e6 597. f4-e5 598. Sc2-e2 599. Dd1-d3 600. e2-e3 601. h2-h3 602. Lc4-e5 603. Lc1-e6 604. f4-e5 605. Sc2-e2 606. Dd1-d3 607. e2-e3 608. h2-h3 609. Lc4-e5 610. Lc1-e6 611. f4-e5 612. Sc2-e2 613. Dd1-d3 614. e2-e3 615. h2-h3 616. Lc4-e5 617. Lc1-e6 618. f4-e5 619. Sc2-e2 620. Dd1-d3 621. e2-e3 622. h2-h3 623. Lc4-e5 624. Lc1-e6 625. f4-e5 626. Sc2-e2 627. Dd1-d3 628. e2-e3 629. h2-h3 630. Lc4-e5 631. Lc1-e6 632. f4-e5 633. Sc2-e2 634. Dd1-d3 635. e2-e3 636. h2-h3 637. Lc4-e5 638. Lc1-e6 639. f4-e5 640. Sc2-e2 641. Dd1-d3 642. e2-e3 643. h2-h3 644. Lc4-e5 645. Lc1-e6 646. f4-e5 647. Sc2-e2 648. Dd1-d3 649. e2-e3 650. h2-h3 651. Lc4-e5 652. Lc1-e6 653. f4-e5 654. Sc2-e2 655. Dd1-d3 656. e2-e3 657. h2-h3 658. Lc4-e5 659. Lc1-e6 660. f4-e5 661. Sc2-e2 662. Dd1-d3 663. e2-e3 664. h2-h3 665. Lc4-e5 666. Lc1-e6 667. f4-e5 668. Sc2-e2 669. Dd1-d3 670. e2-e3 671. h2-h3 672. Lc4-e5 673. Lc1-e6 674. f4-e5 675. Sc2-e2 676. Dd1-d3 677. e2-e3 678. h2-h3 679. Lc4-e5 680. Lc1-e6 681. f4-e5 682. Sc2-e2 683. Dd1-d3 684. e2-e3 685. h2-h3 686. Lc4-e5 687. Lc1-e6 688. f4-e5 689. Sc2-e2 690. Dd1-d3 691. e2-e3 692. h2-h3 693. Lc4-e5 694. Lc1-e6 695. f4-e5 696. Sc2-e2 697. Dd1-d3 698. e2-e3 699. h2-h3 700. Lc4-e5 701. Lc1-e6 702. f4-e5 703. Sc2-e2 704. Dd1-d3 705. e2-e3 706. h2-h3 707. Lc4-e5 708. Lc1-e6 709. f4-e5 710. Sc2-e2 711. Dd1-d3 712. e2-e3 713. h2-h3 714. Lc4-e5 715. Lc1-e6 716. f4-e5 717. Sc2-e2 718. Dd1-d3 719. e2-e3 720. h2-h3 721. Lc4-e5 722. Lc1-e6 723. f4-e5 724. Sc2-e2 725. Dd1-d3 726. e2-e3 727. h2-h3 728. Lc4-e5 729. Lc1-e6 730. f4-e5 731. Sc2-e2 732. Dd1-d3 733. e2-e3 734. h2-h3 735. Lc4-e5 736. Lc1-e6 737. f4-e5 738. Sc2-e2 739. Dd1-d3 740. e2-e3 741. h2-h3 742. Lc4-e5 743. Lc1-e6 744. f4-e5 745. Sc2-e2 746. Dd1-d3 747. e2-e3 748. h2-h3 749. Lc4-e5 750. Lc1-e6 751. f4-e5 752. Sc2-e2 753. Dd1-d3 754. e2-e3 755. h2-h3 756. Lc4-e5 757. Lc1-e6 758. f4-e5 759. Sc2-e2 760. Dd1-d3 761. e2-e3 762. h2-h3 763. Lc4-e5 764. Lc1-e6 765. f4-e5 766. Sc2-e2 767. Dd1-d3 768. e2-e3 769. h2-h3 770. Lc4-e5 771. Lc1-e6 772. f4-e5 773. Sc2-e2 774. Dd1-d3 775. e2-e3 776. h2-h3 777. Lc4-e5 778. Lc1-e6 779. f4-e5 780. Sc2-e2 781. Dd1-d3 782. e2-e3 783. h2-h3 784. Lc4-e5 785. Lc1-e6 786. f4-e5 787. Sc2-e2 788. Dd1-d3 789. e2-e3 790. h2-h3 791. Lc4-e5 792. Lc1-e6 793. f4-e5 794. Sc2-e2 795. Dd1-d3 796. e2-e3 797. h2-h3 798. Lc4-e5 799. Lc1-e6 800. f4-e5 801. Sc2-e2 802. Dd1-d3 803. e2-e3 804. h2-h3 805. Lc4-e5 806. Lc1-e6 807. f4-e5 808. Sc2-e2 809. Dd1-d3 810. e2-e3 811. h2-h3 812. Lc4-e5 813. Lc1-e6 814. f4-e5 815. Sc2-e2 816. Dd1-d3 817. e2-e3 818. h2-h3 819. Lc4-e5 820. Lc1-e6 821. f4-e5 822. Sc2-e2 823. Dd1-d3 824. e2-e3 825. h2-h3 826. Lc4-e5 827. Lc1-e6 828. f4-e5 829. Sc2-e2 830. Dd1-d3 831. e2-e3 832. h2-h3 833. Lc4-e5 834. Lc1-e6 835. f4-e5 836. Sc2-e2 837. Dd1-d3 838. e2-e3 839. h2-h3 840. Lc4-e5 841. Lc1-e6 842. f4-e5 843. Sc2-e2 844. Dd1-d3 845. e2-e3 846. h2-h3 847. Lc4-e5 848. Lc1-e6 849. f4-e5 850. Sc2-e2 851. Dd1-d3 852. e2-e3 853. h2-h3 854. Lc4-e5 855. Lc1-e6 856. f4-e5 857. Sc2-e2 858. Dd1-d3 859. e2-e3 860. h2-h3 861. Lc4-e5 862. Lc1-e6 863. f4-e5 864. Sc2-e2 865. Dd1-d3 866. e2-e3 867. h2-h3 868. Lc4-e5 869. Lc1-e6 870. f4-e5 871. Sc2-e2 872. Dd1-d3 873. e2-e3 874. h2-h3 875. Lc4-e5 876. Lc1-e6 877. f4-e5 878. Sc2-e2 879. Dd1-d3 880. e2-e3 881. h2-h3 882. Lc4-e5 883. Lc1-e6 884. f4-e5 885. Sc2-e2 886. Dd1-d3 887. e2-e3 888. h2-h3 889. Lc4-e5 890. Lc1-e6 891. f4-e5 892. Sc2-e2 893. Dd1-d3 894. e2-e3 895. h2-h3 896. Lc4-e5 897. Lc1-e6 898. f4-e5 899. Sc2-e2 900. Dd1-d3 901. e2-e3 902. h2-h3 903. Lc4-e5 904. Lc1-e6 905. f4-e5 906. Sc2-e2 907. Dd1-d3 908. e2-e3 909. h2-h3 910. Lc4-e5 911. Lc1-e6 912. f4-e5 913. Sc2-e2 914. Dd1-d3 915. e2-e3 916. h2-h3 917. Lc4-e5 918. Lc1-e6 919. f4-e5 920. Sc2-e2 921. Dd1-d3 922. e2-e3 923. h2-h3 924. Lc4-e5 925. Lc1-e6 926. f4-e5 927. Sc2-e2 928. Dd1-d3 929. e2-e3 930. h2-h3 931. Lc4-e5 932. Lc1-e6 933. f4-e5 934. Sc2-e2 935. Dd1-d3 936. e2-e3 937. h2-h3 938. Lc4-e5 939. Lc1-e6 940. f4-e5 941. Sc2-e2 942. Dd1-d3 943. e2-e3 944. h2-h3 945. Lc4-e5 946. Lc1-e6 947. f4-e5 948. Sc2-e2 949. Dd1-d3 950. e2-e3 951. h2-h3 952. Lc4-e5 953. Lc1-e6 954. f4-e5 955. Sc2-e2 956. Dd1-d3 957. e2-e3 958. h2-h3 959. Lc4-e5 960. Lc1-e6 961. f4-e5 962. Sc2-e2 963. Dd1-d3 964. e2-e3 965. h2-h3 966. Lc4-e5 967. Lc1-e6 968. f4-e5 969. Sc2-e2 970. Dd1-d3 971. e2-e3 972. h2-h3 973. Lc4-e5 974. Lc1-e6 975. f4-e5 976. Sc2-e2 977. Dd1-d3 978. e2-e3 979. h2-h3 980. Lc4-e5 981. Lc1-e6 982. f4-e5 983. Sc2-e2 984. Dd1-d3 985. e2-e3 986. h2-h3 987. Lc4-e5 988. Lc1-e6 989. f4-e5 990. Sc2-e2 991. Dd1-d3 992. e2-e3 993. h2-h3 994. Lc4-e5 995. Lc1-e6 996. f4-e5 997. Sc2-e2 998. Dd1-d3 999. e2-e3 1000. h2-h3

Geheimnisse erlangt und lassen deshalb um die Reifezeit der Presse. Auch das Ganganer unter sowie das Kreuzturm (letzteres für die Mitglieder) ertrug sich reger Beteiligung; im ganzen war der Kongress von ca. 40 Teilnehmern besucht.

Endspiel Nr. 116.

In einem am 5. Sept. 1894 im „Café Central“ in Halberstadt zwischen R. Dittlich (Weiß) und M. S. (Schwarz) gehaltenen Partie ergab sich (aus einem Evans-Gambit) folgende interessante Stellung:



Die Partie nahm folgenden Verlauf: 1. Tg3-f3 2. Lf2-g3 3. Sg1-f3 4. Lf3-e4 5. Sg2-f4 6. d2-d3 7. h2-h3 8. Lc4-e5 9. Lc1-e6 10. f4-e5 11. Sc2-e2 12. d3-d4 13. Dd1-d3 14. e2-e3 15. Le1-c3 16. Sg2-f4 17. Lf3-e4 18. Sg1-f3 19. Lc2-g4 20. Dg2-e2 21. Lc4-e5 22. Lc1-e6 23. f4-e5 24. Sc2-e2 25. Dd1-d3 26. e2-e3 27. h2-h3 28. Lc4-e5 29. Lc1-e6 30. f4-e5 31. Sc2-e2 32. Dd1-d3 33. e2-e3 34. h2-h3 35. Lc4-e5 36. Lc1-e6 37. f4-e5 38. Sc2-e2 39. Dd1-d3 40. e2-e3 41. h2-h3 42. Lc4-e5 43. Lc1-e6 44. f4-e5 45. Sc2-e2 46. Dd1-d3 47. e2-e3 48. h2-h3 49. Lc4-e5 50. Lc1-e6 51. f4-e5 52. Sc2-e2 53. Dd1-d3 54. e2-e3 55. h2-h3 56. Lc4-e5 57. Lc1-e6 58. f4-e5 59. Sc2-e2 60. Dd1-d3 61. e2-e3 62. h2-h3 63. Lc4-e5 64. Lc1-e6 65. f4-e5 66. Sc2-e2 67. Dd1-d3 68. e2-e3 69. h2-h3 70. Lc4-e5 71. Lc1-e6 72. f4-e5 73. Sc2-e2 74. Dd1-d3 75. e2-e3 76. h2-h3 77. Lc4-e5 78. Lc1-e6 79. f4-e5 80. Sc2-e2 81. Dd1-d3 82. e2-e3 83. h2-h3 84. Lc4-e5 85. Lc1-e6 86. f4-e5 87. Sc2-e2 88. Dd1-d3 89. e2-e3 90. h2-h3 91. Lc4-e5 92. Lc1-e6 93. f4-e5 94. Sc2-e2 95. Dd1-d3 96. e2-e3 97. h2-h3 98. Lc4-e5 99. Lc1-e6 100. f4-e5 101. Sc2-e2 102. Dd1-d3 103. e2-e3 104. h2-h3 105. Lc4-e5 106. Lc1-e6 107. f4-e5 108. Sc2-e2 109. Dd1-d3 110. e2-e3 111. h2-h3 112. Lc4-e5 113. Lc1-e6 114. f4-e5 115. Sc2-e2 116. Dd1-d3 117. e2-e3 118. h2-h3 119. Lc4-e5 120. Lc1-e6 121. f4-e5 122. Sc2-e2 123. Dd1-d3 124. e2-e3 125. h2-h3 126. Lc4-e5 127. Lc1-e6 128. f4-e5 129. Sc2-e2 130. Dd1-d3 131. e2-e3 132. h2-h3 133. Lc4-e5 134. Lc1-e6 135. f4-e5 136. Sc2-e2 137. Dd1-d3 138. e2-e3 139. h2-h3 140. Lc4-e5 141. Lc1-e6 142. f4-e5 143. Sc2-e2 144. Dd1-d3 145. e2-e3 146. h2-h3 147. Lc4-e5 148. Lc1-e6 149. f4-e5 150. Sc2-e2 151. Dd1-d3 152. e2-e3 153. h2-h3 154. Lc4-e5 155. Lc1-e6 156. f4-e5 157. Sc2-e2 158. Dd1-d3 159. e2-e3 160. h2-h3 161. Lc4-e5 162. Lc1-e6 163. f4-e5 164. Sc2-e2 165. Dd1-d3 166. e2-e3 167. h2-h3 168. Lc4-e5 169. Lc1-e6 170. f4-e5 171. Sc2-e2 172. Dd1-d3 173. e2-e3 174. h2-h3 175. Lc4-e5 176. Lc1-e6 177. f4-e5 178. Sc2-e2 179. Dd1-d3 180. e2-e3 181. h2-h3 182. Lc4-e5 183. Lc1-e6 184. f4-e5 185. Sc2-e2 186. Dd1-d3 187. e2-e3 188. h2-h3 189. Lc4-e5 190. Lc1-e6 191. f4-e5 192. Sc2-e2 193. Dd1-d3 194. e2-e3 195. h2-h3 196. Lc4-e5 197. Lc1-e6 198. f4-e5 199. Sc2-e2 200. Dd1-d3 201. e2-e3 202. h2-h3 203. Lc4-e5 204. Lc1-e6 205. f4-e5 206. Sc2-e2 207. Dd1-d3 208. e2-e3 209. h2-h3 210. Lc4-e5 211. Lc1-e6 212. f4-e5 213. Sc2-e2 214. Dd1-d3 215. e2-e3 216. h2-h3 217. Lc4-e5 218. Lc1-e6 219. f4-e5 220. Sc2-e2 221. Dd1-d3 222. e2-e3 223. h2-h3 224. Lc4-e5 225. Lc1-e6 226. f4-e5 227. Sc2-e2 228. Dd1-d3 229. e2-e3 230. h2-h3 231. Lc4-e5 232. Lc1-e6 233. f4-e5 234. Sc2-e2 235. Dd1-d3 236. e2-e3 237. h2-h3 238. Lc4-e5 239. Lc1-e6 240. f4-e5 241. Sc2-e2 242. Dd1-d3 243. e2-e3 244. h2-h3 245. Lc4-e5 246. Lc1-e6 247. f4-e5 248. Sc2-e2 249. Dd1-d3 250. e2-e3 251. h2-h3 252. Lc4-e5 253. Lc1-e6 254. f4-e5 255. Sc2-e2 256. Dd1-d3 257. e2-e3 258. h2-h3 259. Lc4-e5 260. Lc1-e6 261. f4-e5 262. Sc2-e2 263. Dd1-d3 264. e2-e3 265. h2-h3 266. Lc4-e5 267. Lc1-e6 268. f4-e5 269. Sc

Das Decorum müssen natürlich vor allem die Frauen bewahren, die ja, wie wir oben gesehen, auf den schönen Schein vor Natur angewiesen sind. Auch das beste, anrichtigste Mädchen wird nicht sagen: ich wünsche mir einen Mann, wenn es auch alle Gaben in Fülle besitzt, um einen Mann glücklich zu machen. Das Bemühen, den guten Schein zu bewahren, ist auch mit Urtadel, warum die meisten Frauen so strenge Richterinnen sind über Personen ihres Geschlechts, die eine Schwäche bezogen haben. Leider sind diese Unerbittlichen gerade nicht immer die Strengsten im Leben selbst. — Die wahre Tugend mit dem heitern Anblick, mit jenem Frieden, welchen die Welt nicht giebt, ist erhaben, mild und menschlich. Sie hat Erbarmen mit dem Gefallenen, dem Fehlenden, und sucht ihn aufzuheben mit sanfter Hand, während der Mensch, der vielleicht gut von Natur ist und das Streben hat, gut zu sein, aber von Zeit zu Zeit der Sünde ihr Opfer bringt, mit katonischer Strenge richtet, weil er in den Thaten anderer, wie in einem Spiegel, seine eigene Gebrechlichkeit und Gehalt erblickt, die er der Welt so gern verbergen möchte. Das ist auch die Urtadel, warum wir so viele Ugenidschwäger haben, auf welche Schiller ein bekanntes Epigramm gedichtet, mit die der Erde so wenig leiden mag als eine andere, ihnen ziemlich verwandte Klasse von Menschen, jene, die immer und ewig ihr: Herr Gott! ausrufen und den Heiland immer im Munde führen.

Die Vorzüge des Leuchtgases

in seiner Verwendbarkeit als Brennstoff im allgemeinen, und die Gas-, Koch- und Heizapparate im besonderen.*

Von

Fritz Lude, Halle (Mannische Str. 5).

(General-Verreter der „Deutschen Kontinental-Gas-Gesellschaft“ zu Dessau.)

Kein Geringerer als William Siemens sprach die zukunftsreichen Worte: „Es ist nur noch eine Frage der Zeit, daß die feinsten Brennstoffe durch luftförmige und namentlich durch Steinleuchtgas verdrängt werden müssen, damit der jetzt so kolossalen Verschwendung von Feuerungsmaterial ein Ziel gesetzt werde.“

Durch die Nützlichmachung von Gas-Koch- und Heizapparaten, die uns kürzlich in den „Kaiser-Sälen“ geboten wurde, ist die Aufmerksamkeit der meisten Kreise für die Verwendbarkeit des Steinleuchtgases zum Kochen und Heizen im Haushalte, sowie auch für gewerbliche Zwecke an Stelle der festen Brennstoffe (Kohle und Koks) in erfreulicher Weise erweckt worden.

Der unermüdet rege Besuch der Ausstellungsräume, sowie der Vorträge und Demonstrationen des Feinl. S. Hofmann aus Hannover waren der beste Beweis dafür, wie zeitgemäß und dankenswert es war, daß die Direction unserer Gas- und Wasserwerke den Bewohnern der Stadt eine Gelegenheit bot, zu sehen und zu hören, in wie vortheilhafter Weise das Steinleuchtgas zu noch ganz anderen Zwecken als denen der Beleuchtung und des Motorenbetriebes dienen kann.

Doch wie bei allen Erfindungsanstrengungen in einem Specialfache, welches unserer Bewohnerschaft im großen und ganzen bis dahin noch ziemlich fremd war, so genigte auch hier die eingehende Beschäftigung und Prüfung der angebotenen Apparate nicht kaum, um ausreichendes Verständnis und willige Klarheit zu verschaffen. War es doch den Ausstellern oft nicht möglich, bei dem stetigwährenden Andränge aller Besucher in Frage und Antwort gerecht zu werden.

Der Zweck nachfolgender Ausführungen soll darum der sein, auch das größere Publikum mit den

Vorzügen des Leuchtgases als Heiz- und Brennstoff zu häuslichen, gewerblichen wie auch industriellen Zwecken näher bekannt zu machen, die dazu bestimmten Apparate eingehend zu besprechen und, soweit es möglich ist, auch in Abbildungen zu erklären.

Die jetzt schon zu großer Bedeutung erwachsene Industrie für Gas-Koch- und Heizapparate wurde fast auf der Gründung eines kleinen, ungeschickten Instrumenten-, des „Dunsten-

* Es ist uns unter dieser Ueberschrift von Herrn Fritz Lude eine Reihe von Aufsätzen angelegt worden und wie werden dieselben an dieser Stelle um so lieber fortlaufend veröffentlichen, als mit Sicherheit anzunehmen ist, daß die Verwendung des Gases zu Koch- und Heizzwecken eine immer allgemeiner werden wird und mithin jede Aufklärung, jede Unterweisung in Bezug hierauf willkommen sein muß. Jeder Leser wird mit uns alsbald die Ueberzeugung gewinnen, daß hier der ersahrene Fachmann spricht, der überdies, wie wir gern mittheilen, bereit ist, auch persönlich rechtliche Auskunft und Unterweisung zu ertheilen. Die Red.

Brenners.“ erfunden von Professor Dr. M. Bunsen (1855) und nach ihm benannt. Es war das die allererste praktische Anwendung der entleuchteten Gasflamme als Wärmequelle.

Der Bunsen-Brenner verdrängte im Nu da, wo Leuchtgas zur Verfügung stand, in allen chemischen Laboratorien und Instituten die bis dahin bedrängte Bunsen-Lampe, und es lag der Gasindustrie nahe, diese neue, so außerordentlich anzuwendliche und energiereiche Wärmequelle noch allgemeiner zwecken anzupassen und dienlich zu machen.

Aus dem hohen Bunsen-Brenner, der bis dahin nur einseitigen Bedürfnissen diente, entstanden bald die niedrigen „Mundbrenner“ mit erweiterter Flammenreihe. Sie fanden willkommene Aufnahme, namentlich in solchen Kreisen, denen die Unannehmlichkeiten der hässlichen und bequemen Sandheizung mehr galten als der damals noch theure Verbrauch des Leuchtgases.

Der Mundbrenner erweiterte sich dann zur Herdplatte, zur geschlossenen Koch-, Brat- und Backröhre, zum Stuben- und Wadenofen; zum Schlichtbrenner für besondere Kontingenzen; zum Sternbrenner für größere industrielle Anlagen, und einige Gekochte waren vorzuziehender, wenn der Gaspreis für diese neuen Verwendungen des Leuchtgases zu ermäßigen.

Durch einen Beschluß uneres Magistrates und Stadtverordneten-Kollegiums vom vorigen Jahre wurde denn auch in unserer Stadt der Gaspreis für die Verwendungen von 18 auf 10 Pf. pro 1000 Liter = 1 Kubikmeter herabgesetzt und sind wir nunmehr auch in Halle dahin gelangt, uns die Wohlthat und alle die großen Annehmlichkeiten der Gasheizung und Gasbeheizung verschaffen zu können.

Sie sind dadurch in hohem Maße dem vorzunehmen wie dem denkbar bescheidensten Haushalte, dem Großhändler wie dem feinsten Handwerker, vom einfachsten Gasföcher für die vereinigte Wanne bis zum Brunnen und der vollendeten Hotelküche — vom feinsten Zimmerofen bis zur Heizung von Schulen und Kirchen, vom feinsten Kaffeebrenner, Bläse- oder Biogeleier, vom Hühnerbrenner bis zu Feuerungsanlagen für Wärdereien, Metallgießereien, Wäldkanaliten, Zündkerzen, Feuerungen für Dampfmaschinen u. d. m. unter verhältnismäßiger Billigkeit zugänglich gemacht.

Zum allgemeinen Verständnis des Prinzips der Gasheizung im Gegenatz zur Gasbeleuchtung scheint es indessen geboten, doch noch einige erläuternde, sachliche Mittheilungen zu machen, wie es im folgenden Artikel geschehen soll.

I. Die entleuchtete Gasflamme.

Das Leuchtgas besteht aus einem Gemisch verschiedener farbiger Gase. Es befinden sich darin neben dem nicht brennbaren Kohlenwasserstoffgas, Stickstoffgas und Sauerstoffgas, auch noch die brennbaren: das Wasserstoffgas, Kohlenoxydgas und das Sumpfgas.

Diese drei letzteren geben für sich verknüpft, eine nur schwach leuchtende Flamme. Das Leuchtgas der Gasflamme wird erst bedingt durch das weitere Vorhandensein der sogenannten schweren Kohlenwasserstoffgase. Diese werden durch die Hitze, welche im unteren Theile der Gasflamme erzeugt wird, zerlegt, unter Aufschcheidung von feinem Kohlenstoff. Letzterer wird in feinsten Partikeln vom nachrückenden Gasstrom durch den Flammenfortschritt vertheilt und gelangt an dessen Rändern infolge Zutritts der atmosphärischen Luft und speziell durch deren Sauerstoff zur Verbrennung, er wird ins Glühende gebracht und dadurch wird erst die Flamme leuchtend.

Die leuchtende Gasflamme ist aber für unsere Zwecke, also als Wärmequelle für die Küche und die meisten technischen Verwendungen absolut ungeeignet; sie ist und bleibt in der Hauptsache nur eine Lichtquelle. Denn hält man irgend welches Gefäß über oder in eine Leuchtflamme, also daß sie sich nicht frei in der Luft entwickeln kann, so füllt sich der leuchtende Theil unter die Verbrennungstemperatur ab, die vorgezeichneten Kohlenpartikeln gelangen nicht mehr zur Verbrennung, sondern werden sofort an den Gefäßwänden in Form von Ruß niedergeschlagen. Außerdem entwickelt sich der so belästigende Geruch von unvollständig verbranntem Leuchtgas.

Wohl aber läßt sich das Leuchtgas in denkbar einfachster Weise auch zum Heizgase für die Küche usw. verwendbar machen, wenn man es vor seiner Verbrennung mit einem ganz bestimmten Quantum atmosphärischer Luft (1:35 Volumtheilen) mischt.

Die Flamme wird dadurch entleuchtet, da der Sauerstoff der beigefügten Luft den Kohlenstoff der schweren Kohlenwasserstoffe im Momente seines Fortwärtens zu Kohlenäure verbrennt und zwar im Innern des Flammenkegels. Die Verbrennungsprodukte der so entleuchteten Gasflamme rufen und riechen nun nicht mehr, da sie nur noch aus Kohlenäure, Wasserdampf und feiner Luft bestehen.

Auf diese Weise wird das Leuchtgas auch eine Quelle der Wärme für Kochzwecke und somit der Ausgangspunkt zu einer umfangreichen Verwendbarkeit im Haushalte.

Schutz gegen das Beieien der Schaufenster.

Im Sobald der strenge Winter eintritt, tritt auch eine für die Ladenbesitzer sehr unangenehme Erscheinung ein: die Schaufenster belegen sich mit mehr oder weniger dicken Eisschichten, welche die Gläserflächen undurchsichtig machen, den Zweck der Schaufenster also vereiteln. Während man sich bei uns durch Heizen, am unteren Rande der Schaufenster brennende Gasflämmchen zu helfen sucht, leiten die Amerikaner die bei ihnen

schon sehr verbesserten Ventilationsanlagen, durch welche die schlechte Luft ab- und gute zugeführt wird, zu den Schaufenstern, so daß die wärmeren warme Luft an dem Schaufenster hin aufsteigt und oben durch passend angebrachte Ventilationsentweicht. Hierdurch zwingen also die praktischen Amerikaner selbst die schlecht gewordene, nicht mehr atembare Luft, ihnen Dienste zu leisten, denn durch das Aufsteigen der warmen Luft an den Fensterhöhen wird natürlich jede Erstickung hintertrieben und das Fensterglas stets klar und durchsichtig erhalten.

Landwirthschaft. Garten. Hauswirthschaft. Gesundheitspflege.

Landwirthschaft.

Werth des Thomasmehls.

Es läßt sich nicht leugnen, daß die Verwendung von Thomasmehlsbrot auf vielen Bodenarten, namentlich auf leichteren als auch bindigeren, wenn sie saftarm waren, sich sehr lobend empfehlen hat. In der Moorfurur hat das Thomasmehl Aufsehen erregende Wirkungen hervorgebracht, namentlich auf Weizen. Aber nicht nur auf leichten, humosen Bodenarten ist eine günstige Wirkung des Düngemittels zu erwarten, sondern durch Versuche ist erwiesen, daß schwerer Boden für die Düngung mit Thomasmehl sich ebenfalls sehr dankbar erweist. In Deutschland ist dieser Beweis namentlich durch landwirthschaftlichen Versuchs der Universität Leipzig durch Düngungsversuche auf humosen Bodenarten der Provinz Sachsen erbracht, die alle vorher in gleicher Weise befruchtigt worden. Die Wirkung von Superphosphat übertrifft die des Thomasmehls in zahlreichen Fällen nur wenig. Nach diesen Versuchen hat das genannte Institut im Hinblick auf die Preisverhältnisse zwischen Thomasmehl und Superphosphat empfohlen, der Landwirth möge den eigenen Boden näher darauf prüfen, ob zur Düngung mit Superphosphat Thomasmehl oder Superphosphat vorzuziehen sei. Da Thomasmehl so ausgezeichnet wirkt, ist die Superphosphat-Verdünnung um die Hälfte im Preise gemindert. Aus den Maximalerträgen des vorigen Jahres berechnet sich nach Erhebungen der Deutschen Landwirthschaftsgesellschaft, daß dem Thomasmehl 60 Prozent der Wirkung der wasserlöslichen Phosphorsäure in Superphosphat zugegeschrieben werden. Nur ist zu beachten, wenn es sich um einen Vergleich der Thomasmehl-Phosphorsäure mit der wasserlöslichen Phosphorsäure handelt, daß die Phosphorsäure in der Thomasmehlsäure je nach ihrer Vertheilung eine verschiedene große Löslichkeit besitzt.

Im besten deutschen Thomasmehl der reinlich-weißlichen Werke sind 75 bis 92 Proz. der gesammten Phosphorsäure in leicht löslicher Form als sogenannte citronenartige Phosphorsäure vorhanden. Nach unangenehmen Versuchen der Versuchstation Halle kommen von gutem Thomasmehl bei normaler Witterung mindestens 65 Proz. der gesammten Phosphorsäure im ersten Jahre zur Wirkung. Es gelang aber auch Thomasmehl in den Sandel, zumal höherem, in dem nur 40 Proz. der Phosphorsäure löslich ist, oder citronenartig gefahren werden. Solche Schlacke kommt in ihrer Wirkung dem Superphosphat natürlich nicht so nahe als leichter lösliche Schlacke.

Die Löslichkeit der Phosphorsäure-Verbindungen, mit denen der Boden gedüngt wird, ist um so wichtiger, als die Phosphorsäure, wenn sie auch noch so leicht löslich war, doch im Boden theilweise unlöslich wird, um so mehr je länger sie darin lagert. Letzter, die durch Düngung mit Phosphorsäure bis zum Uebermaß anreichert sind, können auf die Dauer doch nicht eine wiederholte Verbindung mit leichtlöslicher Phosphorsäure ertheilen. Prof. Wagner ist mit einem Untersuchungsversuchen hervorgetreten, mit dem man unabhängig von Vegetationsversuchen die Löslichkeit der Thomasmehl-Phosphorsäure ermitteln kann, das aber doch amünder denielben Grad der Löslichkeit der Phosphorsäure anzeigt, der sich bei einer Prüfung des Thomasmehls durch den Vegetationsversuch ergeben würde. Nach diesem Verfahren fanden sich in Thomasmehl, je nach der Herkunft desselben, 39 bis 93 Proz. der Gesamtphosphorsäure in leicht löslicher Form vor. Das ist Unterchiede, die es nicht empfehlenswerth erachten lassen, die Phosphorsäure in allen Thomasmehlen mit dem gleich hohen Preise zu bezahlen, sondern es ist zu wünschen, daß sich der Käufer vom Händler außer dem Gehalt an gesammter Phosphorsäure auch einen gewissen Löslichkeitsgrad derselben in dem gekauften Mehl garantiren lasse. Dieser Grad der Löslichkeit, der in Prozenten der Gesamtphosphorsäure angegeben wird, kann in jedem Thomasmehl nach dem von Wagner angegebenen Verfahren bestimmt werden.

Haushwirthschaft.

Der Nährwerth des Grahambrotes. In der Mittheilung der pariser Societé de Thérapeutique machte Dardet nähere Mittheilungen über das Grahambrot laut Journ. de Pharm. Daselbst hat seinen Namen von dem Amerikaner Graham, der seine Darstellung und Anwendung zuerst angegeben hat, doch könnte man es ebenso gut Almenbrot oder Sparbrot nennen, da es

wegen seines hohen Gehaltes an stickstoffreichen Körnern sehr gut imstande sein soll, den weniger Bemittelten und den Vegetarianern die Fleischkost zu ersetzen. Für den Tisch des Reichthums würde es weniger zu empfehlen sein. Das Grahambrot vereinigt alle nahrhaften Stoffe des Kornes in sich und ist demzufolge bedeutend werthvoller als gewöhnliches Roggenbrot. Letzteres enthält nach Dardet ca. 25 Prozent Mehl oder bezw. Weizenmehl, während im Grahambrot 40 Prozent hiervon nachzuweisen gewesen sind. Außerdem zeigt dasselbe die doppelte Menge an assimilirbaren Phosphaten im Vergleich mit gewöhnlichem Brote. Einen nur bedingungsweise werthvollen Bestandtheil bildet auch der fette Theil des Malzes, dessen abführende Wirkung besonders für die von Vortheil ist, welche zufolge ihrer Beschäftigung oder aus anderen Gründen an dauernder Verstopfung leiden. Wenn das Grahambrot aber die eben genannten nützlichen Eigenschaften zeigen soll, dann muß es auch auf die richtige Art und Weise hergestellt werden und nicht nur durch einfaches Mischen von Mehl und Mehl, wie es jetzt häufig geschieht. Graham giebt an, daß das ganze Korn vermittelst besonderer Vorrichtungen zu mehligen Mehl besonders die Mehl der feinen Zerkleinerung überflüssig entzogen. Das mit derartig vorbereiteter Material hergestellte Grahambrot braucht weniger Sauerteig und mehr Hitze als gewöhnliches Brod. Die Mehl ist schwarzbraun, zähe und gleichmäßig, ohne daß man größere Partikeln von Mehl bemerken kann. Es besitzt einen angenehm getreideartigen Geruch, ist sehr nahrhaft und man kann es ohne irgend welche Beschwerden in größerer Menge genießen als gewöhnliches Brod. Dardet empfiehlt das Grahambrot bei allen Verdauungsstörungen, deren Sitz im Darmkanal zu finden ist, hält es aber bei gallischer Dyspepsie wegen seines hohen Gehaltes an stickstoffreichen Körnern für unorthodox.

Schaufenster bereitet man wie folgt: Man schneidet die Vorderseite und Backhaub des Kofen in Stücke, wälzt den Kofen und nimmt angedem Herz und Leder, auch das Weichen noch die Lunge mit hinzu. Nachdem alles flink und gründlich gewaschen, thut man es in einen Kochtopf, bedeckt es zur Hälfte mit kaltem Wasser, schäumt es ordentlich und thut viel feine geschlittene Zwiebeln, etwas Butter, schwarze Pfefferkörner, Meerrettich, etwas Essig und zuletzt in Butter gebräutes Vorlieb hinzu. Sirliches Golenblut vorhanden, so vermischt man dieses mit wenig Essig und läßt es zuletzt mit durchkochen. Ein Glas Rothwein oder Serrp oder Zucker giebt der Sauce einen angenehmen Gehmack; dieselbe muß überflüssig und in nicht nur sauer schmecken. Es wird zu Salendesser immer Kartoffelbrei gegeben.

Gesundheitspflege.

Walnussblätter gegen Erysipelo. Früher bereits wurde an dieser Stelle auf die hohe Bedeutung der Walnussblätter (Fol. juglandis) bei Erysipelkrankheiten aufmerksam gemacht. Heute kann dieselben Mittheilungen als Ergänzung hinzugefügt werden, daß Dr. Rodionoff in Moskau die Walnussblätter als das beste Mittel gegen Erysipelo bezeichnet. Nach seiner Angabe wird eine Abkochung der Blätter innerlich und äußerlich angewendet und zwar morgens und abends je eine bis zwei Tassen voll und 2 bis 3 mal wöchentlich lokale Wäsungen oder Gänge im Wader. Die Wunden dauerten von mehreren Wochen bis zu zwei Jahren, waren aber immer mit Erfolge gekürzt. Namentlich bewährte sich das Mittel in allen Fällen von Jucken, Ausschlägen und geschwellenen Drüsen.

Stochschnupfen. Wenn sich der Schnupfen zu einem chronischen Uebel gestaltet hat, so daß der Lebende durch eine Verengung der Nasengänge gezwungen ist, den Mund beständig offen zu halten, so bezeichnet man dies als Stochschnupfen. Man lasse täglich 2-3 mal kaltes Wasser mittels einer Mandelboute in die Nase einfließen. Wenn er hierdurch nicht vermindert, setze man ein schwach anwärmendes Mittel hinzu, wie Zinnin (0,5 zu 200 Wasser) oder schwefelhaltiges Zinn (0,5 zu 200 Wasser). Manchmal leidet es auch gute Dienste, wenn man den offenen Mund öfters über ein Gefäß mit lachendem Wasser oder noch besser Zisterbeie hält, indem man den Kopf mit einem dichten Tuche verdrängt; nur bitte man sich nach dem Gebrauch der Dämpfe sorgsam vor Erkältung. Augenblickliche Binderung schafft das Niesen an Salmiakgeist oder Ammoniakgeist. Wiederholt geteilt wird der Stochschnupfen nur durch Betung.