

# Blätter fürs Haus.

Beiblatt zur Saale-Zeitung.

Nr. 12.

Halle a. d. S., Sonntag den 26. März

1893.

## Osterei und Osterhase.

Kulturgehichtliche Skizze von E. Sabel, Oberlieutenant a. D.

Nach langem, kaltem Winter wärmende Sonnenstrahlen: Ueberall in der Natur beginnt es sich zu regen: Bäume und Sträucher knospen, und muntere Vogelkinder, zum großen Theile in prachtvollen Hochzeitkleidern, schmetternde Liebeslieder in die klare, blaue Luft hören. Grüner Schimmer hat den Winterweiden umher, kleine Blüten des sich duftenden Weizens sind darüber ausgebreitet; muntere heft sich von ihm ein Beet zierlicher goldder, weißer, aus hellgrünen Blättern hervorstechender Gewächskübel ab. Dort bilden Glöckchen um ihr hübsch angebautes Laub, Kriechgewächse ihr erlesenes Grün entfalten; hier treibt Iris ihre schwebelnden Blüten empor, und Lilie und Kaiserrose mühen sich an, ihre Blütenfengel zu entfalten. Eine Schaar milder Kinder umschwärmt diese ersten Frühlingserhellungen und lacht erregt über diese grüne Blüthen ab. Es ist Ostermorgen, und der Osterhase war im Garten gesehen worden. Jubelnd finden die Kleinen bald hier, bald dort versteckt schon gefärbte Eier, meistens rotke und gelbe, aber auch andersfarbige Ostereier, die der freigebige Osterhase gelegt hat. Eier von Form und Größe der Hühnerier mit reinem Einweiß und Dotter. Wenn aber das Osterfest so früh fällt, daß die Pflanzen noch im Winterhafte liegen oder gar Schnee die Erde bedeckt, ist der Osterhase so gutig, seine Eier in für ihn besonders bereitete Wollschlägen zu legen oder mit seiner Spende selbst bis in unsere Wohnungen emporbringen. Und in den nächsten Tagen haben die Kinder und selbst Erwachsene ihre helle Freude an den Ostereiern, deren Festigkeit durch Aufspringen der Spitze des einen auf die des andern zu prüfen, das milder feste Ei zu gewinnen und noch andere Gebrauche zu üben, deren Aufzählung zu weit führen würde.

So war und ist es Brauch in fast ganz Deutschland. Aber auch in den meisten anderen christlichen Ländern Europas war das Ostereierfest langem bekannt. Und in den dem unfrühen kurz vorhergehenden Jahrhunderten hatte sich die schöne Sitte des Eierfestes zu Ostern dazu ausgebildet, daß hochgestellte oder reiche Personen ihren Freunden, Fremdbinnen und Günstlingen festlich vergoldete oder von Malern mit hübschen Bildern gezeigte Eier eigenhändig überreichten. Man zeigte rühmlich im Schlosse zu Versailles Ostereier, welche König Ludwig XV. seiner Tochter Victoire geschenkt hatte, auf denen sich Bildchen befanden, welche von den berühmten Genremalern Lancret und Watteau gemalt war. Später ist das eigentliche Ostereier zum Geschenk der Kinder herabgekommen, heute aber in seinen künstlichen Nachahmungen zu glänzender Höhe emporgestiegen, seien der Anzahl der reich verzierten, eierförmigen Schalen verschiedenartig Größe wertvolle Geschenke oder regende Blumenpendeln.

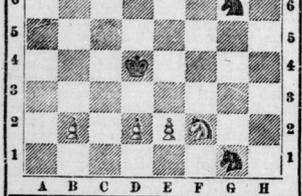
Daß das Ostereierfesten nur von Völkern christlichen Bekenntnisses ausgeht wird, hat bei der Erforschung, woher die Ostereierfesten stammen, zunächst zu einer auf rein christlicher Einrichtung stehenden Annahme geführt: Das Ei, im besonderen das Hühnerier, hat von jeher eine nicht unbedeutende Rolle im Haushalte der Völker gespielt; man denke sich nur unsere Lage, wenn ursprünglich dieses hochgeschätzte, fröhliche, vielseitig benutzbare und vielfach verwendete Nahrungsmittel auf unseren Märkten nicht mehr erschienen. Nun war in der Zeit, in welcher die christliche Kirche noch nicht geläutert war in die römische und die von dieser unabhängigen griechische, Entfaltbarkeit vom Gemüthe der Eier und Eierfesten während der dem Osterfest vorangehenden schwermüthigen Fastenzeit geboten. Nach der langen Entbehrung wieder Eier essen zu dürfen, war gewiss eine Freude. Und so soll es gekommen sein, daß Freunde und Bekannte sich zu Ostern mit frischen Eiern be-

## Schach.

Verarbeitet von E. Schallopp.

Aufgabe Nr. 618.

Von Dr. E. Schallopp in Ulm.



Weiß zieht an und legt im 3. Zuge Matt. (6+5.)

## Partie Nr. 508.

Geführt von Riga am 3. (15.) März 1893.

Gewöhnliche Partie.

F. K. Schallopp.

1. e2-e4 e7-e5

2. Sg1-f3 Sg8-e6

3. d2-d4 e5-d4

4. Sf3-d4 Sg8-f6

5. Sd4-e5 b7-c6

6. Ld1-d3 Lc8-d7

7. O-O O-O

8. e4-e5

9. d4-d5

10. Dd5-d1

11. e2-e4

12. Ld3-d2

13. Dd8-h4

14. a2-a3

15. b1-b4

16. Dd1-d4

17. Ld2-f3

18. c4-e5

19. Sg1-g2

20. Sg2-g3

21. Sg3-g4

22. Sg4-g5

23. Sg5-g6

24. Sg6-g7

25. Sg7-g8

26. Sg8-g9

27. Sg9-g10

28. Sg10-g11

29. Sg11-g12

30. Sg12-g13

31. Sg13-g14

32. Sg14-g15

33. Sg15-g16

34. Sg16-g17

35. Sg17-g18

36. Sg18-g19

37. Sg19-g20

38. Sg20-g21

39. Sg21-g22

40. Sg22-g23

Aufgabe Nr. 607. Von Dr. E. Schallopp in Ulm. Weiß (4): Kd7, Dd7, Sg4, Bb2; Schwarz (4): Kg8, Bc7, Ld4, Lb3, 3 Sg6. 1. Dd7-e3 f4-g3 2. Sg4-e5 Kg8-h4 3. Sg6-f5 Kd7-e6 4. Sg5-f6 Kd8-e7 5. Sg6-f5 Kd7-e6 6. Sg7-f6 Kd8-e7 7. Sg8-f7 Kd9-e8 8. Sg9-f8 Kd10-e9 9. Sg10-f9 Kd11-e10 10. Sg11-f10 Kd12-e11 11. Sg12-f11 Kd13-e12 12. Sg13-f12 Kd14-e13 13. Sg14-f13 Kd15-e14 14. Sg15-f14 Kd16-e15 15. Sg16-f15 Kd17-e16 16. Sg17-f16 Kd18-e17 17. Sg18-f17 Kd19-e18 18. Sg19-f18 Kd20-e19 19. Sg20-f19 Kd21-e20 20. Sg21-f20 Kd22-e21 21. Sg22-f21 Kd23-e22 22. Sg23-f22 Kd24-e23 23. Sg24-f23 Kd25-e24 24. Sg25-f24 Kd26-e25 25. Sg26-f25 Kd27-e26 26. Sg27-f26 Kd28-e27 27. Sg28-f27 Kd29-e28 28. Sg29-f28 Kd30-e29 29. Sg30-f29 Kd31-e30 30. Sg31-f30 Kd32-e31 31. Sg32-f31 Kd33-e32 32. Sg33-f32 Kd34-e33 33. Sg34-f33 Kd35-e34 34. Sg35-f34 Kd36-e35 35. Sg36-f35 Kd37-e36 36. Sg37-f36 Kd38-e37 37. Sg38-f37 Kd39-e38 38. Sg39-f38 Kd40-e39 39. Sg40-f39 Kd41-e40 40. Sg41-f40 Kd42-e41 41. Sg42-f41 Kd43-e42 42. Sg43-f42 Kd44-e43 43. Sg44-f43 Kd45-e44 44. Sg45-f44 Kd46-e45 45. Sg46-f45 Kd47-e46 46. Sg47-f46 Kd48-e47 47. Sg48-f47 Kd49-e48 48. Sg49-f48 Kd50-e49 49. Sg50-f49 Kd51-e50 50. Sg51-f50 Kd52-e51 51. Sg52-f51 Kd53-e52 52. Sg53-f52 Kd54-e53 53. Sg54-f53 Kd55-e54 54. Sg55-f54 Kd56-e55 55. Sg56-f55 Kd57-e56 56. Sg57-f56 Kd58-e57 57. Sg58-f57 Kd59-e58 58. Sg59-f58 Kd60-e59 59. Sg60-f59 Kd61-e60 60. Sg61-f60 Kd62-e61 61. Sg62-f61 Kd63-e62 62. Sg63-f62 Kd64-e63 63. Sg64-f63 Kd65-e64 64. Sg65-f64 Kd66-e65 65. Sg66-f65 Kd67-e66 66. Sg67-f66 Kd68-e67 67. Sg68-f67 Kd69-e68 68. Sg69-f68 Kd70-e69 69. Sg70-f69 Kd71-e70 70. Sg71-f70 Kd72-e71 71. Sg72-f71 Kd73-e72 72. Sg73-f72 Kd74-e73 73. Sg74-f73 Kd75-e74 74. Sg75-f74 Kd76-e75 75. Sg76-f75 Kd77-e76 76. Sg77-f76 Kd78-e77 77. Sg78-f77 Kd79-e78 78. Sg79-f78 Kd80-e79 79. Sg80-f79 Kd81-e80 80. Sg81-f80 Kd82-e81 81. Sg82-f81 Kd83-e82 82. Sg83-f82 Kd84-e83 83. Sg84-f83 Kd85-e84 84. Sg85-f84 Kd86-e85 85. Sg86-f85 Kd87-e86 86. Sg87-f86 Kd88-e87 87. Sg88-f87 Kd89-e88 88. Sg89-f88 Kd90-e89 89. Sg90-f89 Kd91-e90 90. Sg91-f90 Kd92-e91 91. Sg92-f91 Kd93-e92 92. Sg93-f92 Kd94-e93 93. Sg94-f93 Kd95-e94 94. Sg95-f94 Kd96-e95 95. Sg96-f95 Kd97-e96 96. Sg97-f96 Kd98-e97 97. Sg98-f97 Kd99-e98 98. Sg99-f98 Kd100-e99 99. Sg100-f99 Kd101-e100 100. Sg101-f100 Kd102-e101 101. Sg102-f101 Kd103-e102 102. Sg103-f102 Kd104-e103 103. Sg104-f103 Kd105-e104 104. Sg105-f104 Kd106-e105 105. Sg106-f105 Kd107-e106 106. Sg107-f106 Kd108-e107 107. Sg108-f107 Kd109-e108 108. Sg109-f108 Kd110-e109 109. Sg110-f109 Kd111-e110 110. Sg111-f110 Kd112-e111 111. Sg112-f111 Kd113-e112 112. Sg113-f112 Kd114-e113 113. Sg114-f113 Kd115-e114 114. Sg115-f114 Kd116-e115 115. Sg116-f115 Kd117-e116 116. Sg117-f116 Kd118-e117 117. Sg118-f117 Kd119-e118 118. Sg119-f118 Kd120-e119 119. Sg120-f119 Kd121-e120 120. Sg121-f120 Kd122-e121 121. Sg122-f121 Kd123-e122 122. Sg123-f122 Kd124-e123 123. Sg124-f123 Kd125-e124 124. Sg125-f124 Kd126-e125 125. Sg126-f125 Kd127-e126 126. Sg127-f126 Kd128-e127 127. Sg128-f127 Kd129-e128 128. Sg129-f128 Kd130-e129 129. Sg130-f129 Kd131-e130 130. Sg131-f130 Kd132-e131 131. Sg132-f131 Kd133-e132 132. Sg133-f132 Kd134-e133 133. Sg134-f133 Kd135-e134 134. Sg135-f134 Kd136-e135 135. Sg136-f135 Kd137-e136 136. Sg137-f136 Kd138-e137 137. Sg138-f137 Kd139-e138 138. Sg139-f138 Kd140-e139 139. Sg140-f139 Kd141-e140 140. Sg141-f140 Kd142-e141 141. Sg142-f141 Kd143-e142 142. Sg143-f142 Kd144-e143 143. Sg144-f143 Kd145-e144 144. Sg145-f144 Kd146-e145 145. Sg146-f145 Kd147-e146 146. Sg147-f146 Kd148-e147 147. Sg148-f147 Kd149-e148 148. Sg149-f148 Kd150-e149 149. Sg150-f149 Kd151-e150 150. Sg151-f150 Kd152-e151 151. Sg152-f151 Kd153-e152 152. Sg153-f152 Kd154-e153 153. Sg154-f153 Kd155-e154 154. Sg155-f154 Kd156-e155 155. Sg156-f155 Kd157-e156 156. Sg157-f156 Kd158-e157 157. Sg158-f157 Kd159-e158 158. Sg159-f158 Kd160-e159 159. Sg160-f159 Kd161-e160 160. Sg161-f160 Kd162-e161 161. Sg162-f161 Kd163-e162 162. Sg163-f162 Kd164-e163 163. Sg164-f163 Kd165-e164 164. Sg165-f164 Kd166-e165 165. Sg166-f165 Kd167-e166 166. Sg167-f166 Kd168-e167 167. Sg168-f167 Kd169-e168 168. Sg169-f168 Kd170-e169 169. Sg170-f169 Kd171-e170 170. Sg171-f170 Kd172-e171 171. Sg172-f171 Kd173-e172 172. Sg173-f172 Kd174-e173 173. Sg174-f173 Kd175-e174 174. Sg175-f174 Kd176-e175 175. Sg176-f175 Kd177-e176 176. Sg177-f176 Kd178-e177 177. Sg178-f177 Kd179-e178 178. Sg179-f178 Kd180-e179 179. Sg180-f179 Kd181-e180 180. Sg181-f180 Kd182-e181 181. Sg182-f181 Kd183-e182 182. Sg183-f182 Kd184-e183 183. Sg184-f183 Kd185-e184 184. Sg185-f184 Kd186-e185 185. Sg186-f185 Kd187-e186 186. Sg187-f186 Kd188-e187 187. Sg188-f187 Kd189-e188 188. Sg189-f188 Kd190-e189 189. Sg190-f189 Kd191-e190 190. Sg191-f190 Kd192-e191 191. Sg192-f191 Kd193-e192 192. Sg193-f192 Kd194-e193 193. Sg194-f193 Kd195-e194 194. Sg195-f194 Kd196-e195 195. Sg196-f195 Kd197-e196 196. Sg197-f196 Kd198-e197 197. Sg198-f197 Kd199-e198 198. Sg199-f198 Kd200-e199 199. Sg200-f199 Kd201-e200 200. Sg201-f200 Kd202-e201 201. Sg202-f201 Kd203-e202 202. Sg203-f202 Kd204-e203 203. Sg204-f203 Kd205-e204 204. Sg205-f204 Kd206-e205 205. Sg206-f205 Kd207-e206 206. Sg207-f206 Kd208-e207 207. Sg208-f207 Kd209-e208 208. Sg209-f208 Kd210-e209 209. Sg210-f209 Kd211-e210 210. Sg211-f210 Kd212-e211 211. Sg212-f211 Kd213-e212 212. Sg213-f212 Kd214-e213 213. Sg214-f213 Kd215-e214 214. Sg215-f214 Kd216-e215 215. Sg216-f215 Kd217-e216 216. Sg217-f216 Kd218-e217 217. Sg218-f217 Kd219-e218 218. Sg219-f218 Kd220-e219 219. Sg220-f219 Kd221-e220 220. Sg221-f220 Kd222-e221 221. Sg222-f221 Kd223-e222 222. Sg223-f222 Kd224-e223 223. Sg224-f223 Kd225-e224 224. Sg225-f224 Kd226-e225 225. Sg226-f225 Kd227-e226 226. Sg227-f226 Kd228-e227 227. Sg228-f227 Kd229-e228 228. Sg229-f228 Kd230-e229 229. Sg230-f229 Kd231-e230 230. Sg231-f230 Kd232-e231 231. Sg232-f231 Kd233-e232 232. Sg233-f232 Kd234-e233 233. Sg234-f233 Kd235-e234 234. Sg235-f234 Kd236-e235 235. Sg236-f235 Kd237-e236 236. Sg237-f236 Kd238-e237 237. Sg238-f237 Kd239-e238 238. Sg239-f238 Kd240-e239 239. Sg240-f239 Kd241-e240 240. Sg241-f240 Kd242-e241 241. Sg242-f241 Kd243-e242 242. Sg243-f242 Kd244-e243 243. Sg244-f243 Kd245-e244 244. Sg245-f244 Kd246-e245 245. Sg246-f245 Kd247-e246 246. Sg247-f246 Kd248-e247 247. Sg248-f247 Kd249-e248 248. Sg249-f248 Kd250-e249 249. Sg250-f249 Kd251-e250 250. Sg251-f250 Kd252-e251 251. Sg252-f251 Kd253-e252 252. Sg253-f252 Kd254-e253 253. Sg254-f253 Kd255-e254 254. Sg255-f254 Kd256-e255 255. Sg256-f255 Kd257-e256 256. Sg257-f256 Kd258-e257 257. Sg258-f257 Kd259-e258 258. Sg259-f258 Kd260-e259 259. Sg260-f259 Kd261-e260 260. Sg261-f260 Kd262-e261 261. Sg262-f261 Kd263-e262 262. Sg263-f262 Kd264-e263 263. Sg264-f263 Kd265-e264 264. Sg265-f264 Kd266-e265 265. Sg266-f265 Kd267-e266 266. Sg267-f266 Kd268-e267 267. Sg268-f267 Kd269-e268 268. Sg269-f268 Kd270-e269 269. Sg270-f269 Kd271-e270 270. Sg271-f270 Kd272-e271 271. Sg272-f271 Kd273-e272 272. Sg273-f272 Kd274-e273 273. Sg274-f273 Kd275-e274 274. Sg275-f274 Kd276-e275 275. Sg276-f275 Kd277-e276 276. Sg277-f276 Kd278-e277 277. Sg278-f277 Kd279-e278 278. Sg279-f278 Kd280-e279 279. Sg280-f279 Kd281-e280 280. Sg281-f280 Kd282-e281 281. Sg282-f281 Kd283-e282 282. Sg283-f282 Kd284-e283 283. Sg284-f283 Kd285-e284 284. Sg285-f284 Kd286-e285 285. Sg286-f285 Kd287-e286 286. Sg287-f286 Kd288-e287 287. Sg288-f287 Kd289-e288 288. Sg289-f288 Kd290-e289 289. Sg290-f289 Kd291-e290 290. Sg291-f290 Kd292-e291 291. Sg292-f291 Kd293-e292 292. Sg293-f292 Kd294-e293 293. Sg294-f293 Kd295-e294 294. Sg295-f294 Kd296-e295 295. Sg296-f295 Kd297-e296 296. Sg297-f296 Kd298-e297 297. Sg298-f297 Kd299-e298 298. Sg299-f298 Kd300-e299 299. Sg300-f299 Kd301-e300 300. Sg301-f300 Kd302-e301 301. Sg302-f301 Kd303-e302 302. Sg303-f302 Kd304-e303 303. Sg304-f303 Kd305-e304 304. Sg305-f304 Kd306-e305 305. Sg306-f305 Kd307-e306 306. Sg307-f306 Kd308-e307 307. Sg308-f307 Kd309-e308 308. Sg309-f308 Kd310-e309 309. Sg310-f309 Kd311-e310 310. Sg311-f310 Kd312-e311 311. Sg312-f311 Kd313-e312 312. Sg313-f312 Kd314-e313 313. Sg314-f313 Kd315-e314 314. Sg315-f314 Kd316-e315 315. Sg316-f315 Kd317-e316 316. Sg317-f316 Kd318-e317 317. Sg318-f317 Kd319-e318 318. Sg319-f318 Kd320-e319 319. Sg320-f319 Kd321-e320 320. Sg321-f320 Kd322-e321 321. Sg322-f321 Kd323-e322 322. Sg323-f322 Kd324-e323 323. Sg324-f323 Kd325-e324 324. Sg325-f324 Kd326-e325 325. Sg326-f325 Kd327-e326 326. Sg327-f326 Kd328-e327 327. Sg328-f327 Kd329-e328 328. Sg329-f328 Kd330-e329 329. Sg330-f329 Kd331-e330 330. Sg331-f330 Kd332-e331 331. Sg332-f331 Kd333-e332 332. Sg333-f332 Kd334-e333 333. Sg334-f333 Kd335-e334 334. Sg335-f334 Kd336-e335 335. Sg336-f335 Kd337-e336 336. Sg337-f336 Kd338-e337 337. Sg338-f337 Kd339-e338 338. Sg339-f338 Kd340-e339 339. Sg340-f339 Kd341-e340 340. Sg341-f340 Kd342-e341 341. Sg342-f341 Kd343-e342 342. Sg343-f342 Kd344-e343 343. Sg344-f343 Kd345-e344 344. Sg345-f344 Kd346-e345 345. Sg346-f345 Kd347-e346 346. Sg347-f346 Kd348-e347 347. Sg348-f347 Kd349-e348 348. Sg349-f348 Kd350-e349 349. Sg350-f349 Kd351-e350 350. Sg351-f350 Kd352-e351 351. Sg352-f351 Kd353-e352 352. Sg353-f352 Kd354-e353 353. Sg354-f353 Kd355-e354 354. Sg355-f354 Kd356-e355 355. Sg356-f355 Kd357-e356 356. Sg357-f356 Kd358-e357 357. Sg358-f357 Kd359-e358 358. Sg359-f358 Kd360-e359 359. Sg360-f359 Kd361-e360 360. Sg361-f360 Kd362-e361 361. Sg362-f361 Kd363-e362 362. Sg363-f362 Kd364-e363 363. Sg364-f363 Kd365-e364 364. Sg365-f364 Kd366-e365 365. Sg366-f365 Kd367-e366 366. Sg367-f366 Kd368-e367 367. Sg368-f367 Kd369-e368 368. Sg369-f368 Kd370-e369 369. Sg370-f369 Kd371-e370 370. Sg371-f370 Kd372-e371 371. Sg372-f371 Kd373-e372 372. Sg373-f372 Kd374-e373 373. Sg374-f373 Kd375-e374 374. Sg375-f374 Kd376-e375 375. Sg376-f375 Kd377-e376 376. Sg377-f376 Kd378-e377 377. Sg378-f377 Kd379-e378 378. Sg379-f378 Kd380-e379 379. Sg380-f379 Kd381-e380 380. Sg381-f380 Kd382-e381 381. Sg382-f381 Kd383-e382 382. Sg383-f382 Kd384-e383 383. Sg384-f383 Kd385-e384 384. Sg385-f384 Kd386-e385 385. Sg386-f385 Kd387-e386 386. Sg387-f386 Kd388-e387 387. Sg388-f387 Kd389-e388 388. Sg389-f388 Kd390-e389 389. Sg390-f389 Kd391-e390 390. Sg391-f390 Kd392-e391 391. Sg392-f391 Kd393-e392 392. Sg393-f392 Kd394-e393 393. Sg394-f393 Kd395-e394 394. Sg395-f394 Kd396-e395 395. Sg396-f395 Kd397-e396 396. Sg397-f396 Kd398-e397 397. Sg398-f397 Kd399-e398 398. Sg399-f398 Kd400-e399 399. Sg400-f399 Kd401-e400 400. Sg401-f400 Kd402-e401 401. Sg402-f401 Kd403-e402 402. Sg403-f402 Kd404-e403 403. Sg404-f403 Kd405-e404 404. Sg405-f404 Kd406-e405 405. Sg406-f405 Kd407-e406 406. Sg407-f406 Kd408-e407 407. Sg408-f407 Kd409-e408 408. Sg409-f408 Kd410-e409 409. Sg410-f409 Kd411-e410 410. Sg411-f410 Kd412-e411 411. Sg412-f41

Diara feierten. Nun haben es unsere altchristlichen Missionare vortrefflich verstanden, überall da, wo sie heidnischen Völkern das Christentum verbreiten, alte, dem Volke heilige Gebräuche mit weiser Vorsicht zu schonen, neben den neuen christlichen Gebräuchen zu lassen und letzteren anzupassen. Das christliche Auferstehungsfest entlehnte den Namen Ostern von der heidnischen Frühlingsgöttin Diara; die letztere heiligen Eier, welche die Wiedergeburt des neu beginnenden Naturlebens verkörpern, wurden zu Symbolen der Auferstehung des Heilandes und des reinen Gottesglaubens. Die Hiererei sind entschieden altgermanischen Ursprungs, wie auch die Hierfeier, welche in einigen Gegenden heute noch das Hierfest verkörpern, und das Osterwasser.

Auch die Fabel vom Osterhasen ist wahrscheinlich altentstehen. Der Hasen war wohl Symbol der Fruchtbarkeit und der Diara angehörend; er soll den alten Deutschen heilig gewesen sein, jedoch sie ihn nicht gegessen hätten. Nach Grimm (Wörterbuch) ist der Osterhase dagegen nur der Hase, welcher „nach dem Rinderlaube die Hiererei legt“, und es muß zugegeben werden, daß die Zugehörigkeit des Hasen zur Göttin Diara nicht unbefristet nachgewiesen ist. Der Osterhase ist sogar nicht überall in Deutschland bekannt (außerhalb Deutschlands weiß man nichts von ihm). In manchen Gegenden ist es ein Hahn, der die Hiererei legt, in andern eine besonders geartete Henne. Aber der Eier legende Osterhase ist entschieden eine die Phantasie und das Gemüth mehr und poetischer anregende Erfindung, als die Henne und selbst ein Hahn, der Eier legt. Wiege darum der Glaube an ihn nicht untergehen, sondern noch vielen Generationen lieber muntere Kinder und Erwachsene recht große Osterfreude bereiten!

**Obstmärkte.**

Landwirthschaftliche und Gartenbau-Vereine lassen es sich seit Jahrzehnten angelegen sein, den Obstbau zu einem volkwirthschaftlich wichtigen Zweige, zu einem gewinnbringenden Erwerbszweige des Landbaues zu gestalten; davon zeugen die zahlreichen Vorträge, durch Wort und Schrift den Anbau von Obst zu verallgemeinern und zu verbessern, auf eine erweiterte Obstausstellungen, haben zeugen die zahlreichen Obstausstellungen in allen Obstabgegenden Deutschlands. Aber keine dieser Vorträge hat so lehrreich gewirkt und wirkt so lehrreich als die in neuerer Zeit im Leben gerufenen Obstmärkte.

Die Ausstellungen sind gewiß, indem sie die Erfolge der Obstkultur und die Fortschritte auf dem Gebiete des Obstabbaues darthun, von günstigem Einfluß auf die Veredelung des Obstabbaues, und es ist ganz verständlich, davon zu reden, — aber die Märkte haben nicht bloss diesen, sondern auch noch den weitern Zweck, den Abnehmer die Vobten des Obstabbaues zu zeigen und zu ehren, den Obstbau als eine gewinnbringende Beschäftigung erkennen zu lassen; die Märkte sind eine vortheilhafte Verbesserung, sozuzagen eine verbesserte Auflage der Obstausstellungen.

Das wirksamste Mittel, den Obstbau zu heben, ist entschieden die Vortreibung, dem Obste zu einem sicheren und lobnenden Absatz zu verhelfen. Was nützt dem Obstabauer eine reiche Ernte edlen Obstes, wenn er dieselbe nicht an den Käufer bringen kann. Wie häufig kommt es noch vor, daß das schönste beste Obst keinen Käufer findet, weil der Erzeugungsort abgelegen von den Verkehrsstraßen. Wenn auch die verschiedensten Verwertungsarten, Dörren und Weinbereitung, einen Ausweg zeigen, so sind das doch nur Nothbehelfe; es ist nun einmal Erfahrung, daß der Frischverkauf des Obstes zu empfindlichen Preisen die Obsterntern am höchsten verwertet. Der Obstmärkte bietet hierzu Gelegenheit, und es ist ihr Zweck, dieselben, die reichen Erntener oder Deter nicht ungenutzt zu lassen, auch dem fern vom Verkehr Wohnenden den Absatz seines Obstes zu vermitteln. Der Obstmärkte braucht nur Vobten seiner Erzeugnisse in vorgezeichnete Weise zur Ausstellung des Marktes zu bringen und er wird zu annehmbarern Preise seine Abnehmer finden.

Der Obstmärkte hat aber auch noch andere Zwecke im Gefolge. Dem Obstabauer soll nicht nur Gelegenheit zum Absatz geboten werden, der Markt soll ihm auch lehren, wie er sein geerntetes Obst am höchsten verwertet und was er zu thun hat, um für ihn die besten Käufer zu finden. Dazu gehört einige Kenntniß der Sorten und richtige Bezeichnung des Obstes, damit dem Gemäthe und den Anforderungen des kaufenden Publikums Rechnung getragen werden kann. Dazu gehört das Verhältniß, das Obst in richtiger Weise und den Verwendungszwecken entsprechend zu sortiren. Dazu gehört ferner die Aneignung eines gewissen Geschmacks, das Obst — wenigstens das Tafelobst — in geistlicher Weise zu verwenden. Es ist nicht zu leugnen, daß in dieser Beziehung man manches zu wünschen übrig bleibt und daß wir da noch viel vom Auslande lernen können.

Es war ein glücklicher Gedanke, in Frankfurt a. M. Obstmärkte zu veranstalten. Frankfurt hat für diese Zweck einen selten günstigen Lage, denn es ist gewissermaßen der Mittelpunkt geeigneter Obstgegenden und bildet den Vermittlungspunkt der obfruchtigen Staaten Bayerns, Hessens-Rheinlands, der Pfalz und des Rheingebirges.

Die wenigen hier bis dahin abgehaltenen Obstmärkte waren von unerwartet günstigen, von Markt zu Markt sich steigendem Erfolge begleitet. Das zeigt, daß das Unternehmen nicht nur eine gesunde Grundlage hat, sondern auch am rechten Platze ist. Um zuverlässiger Recht zu erwarren, daß die Märkte an Ausdehnung gewinnen und sich die Vorktheile der Märkte auch auf immer weitere Kreise erstrecken werden.

**Frisches oder altbackenes Brot?**

Angewiesenshaft ist das Brot nicht allein das allgemeine Nahrungsmittel, sondern es bildet auch gleichsam die Grundlage aller übrigen Speisen, welche der Arme wie der Reiche genießt. Fast kein Tag geht vorüber, an welchem wir nicht Brot essen, und das Brot hat zugleich die für das Leben so außerordentlich wichtige Eigenschaft, daß selbst der tägliche, häufigste Genuß desselben keinen Widerwillen und Ekel gegen dasselbe erregt, wie dies fast bei allen andern Speisen der Fall ist. Ist es nun dadurch auch zum täglichen Nahrungsmittel geeignet und gleichsam vorher bestimmt, so mangelt ihm hingegen eine andere Eigenschaft, welche das tägliche Nahrungsmittel durchaus besitzen sollte, nämlich die Leichtverdaulichkeit. Brot ist schwerer zu verdauen, als Fleisch, Eier und manche Gemüse; seine Verdaulichkeit wird aber dadurch gefördert, daß wir zum Brote meist fette Gerichte, wie Butter, Schmalz, Fleisch, u. s. w. Das Brot ist nämlich seinen meisten Bestandtheilen nach fettbildner und diese werden durch beigesetzte Fette leichter verdaut. Auf der andern Seite wird die Verdaulichkeit des Brotes dadurch bedeutend erschwert, daß sehr häufig ganz frisches Brot genossen wird. Viele Menschen ziehen den Geschmack des frischen Brotes dem altbackenen vor; aber gerade weil es viel schwerer zu verdauen ist, sollte frisches Brot nie genossen werden. Der wesentliche Unterschied zwischen frischem und altbackenen Brote ist, so deutlich er äußerlich in die Augen fällt, den wenigsten Menschen bekannt, es ist der Wasserstoff noch nicht einmal gelungen, ihn völlig zu entfernen. Beim frischen Brote ist die Hinde spröde, und die Krume weich, zäh, elastisch, während sie bei dem altbackenen Brote mehr krümelig und die Hinde weicher ist. Gewöhnlich glaubt man, das frische Brot enthalte viel mehr Wasser, welches bei dem altbackenen austroffen, weshalb man dieses auch trocken nennt, die ist aber in Wirklichkeit nicht der Fall, und wenn es der Fall wäre, würde der größere Wassergehalt des frischen Brotes nicht mitwände sein, die Verdaulichkeit desselben zu erschweren. Der Unterschied zwischen dem frischen und altbackenen Brote wird nicht durch die Verdunstung des Wassers, sondern durch das Entfernen desselben hervorgerufen. Es geht mit dem Brote ein chemischer Prozeß vor, welcher bis jetzt noch nicht hinreichend erkannt ist. In fünf Tagen verliert das Brot ungefähr ein Sechstheil seines Wassergehaltes, also eine ganz bedeutende Menge. Frisches Roggen- und Weizenbrot enthält ungefähr 48-48 1/2 Proz. Wasser, das Weizenbrot verliert allerdings schneller und mehr von seinem Wassergehalte, weil es weniger Kleber als das Roggenmehl enthält. Ein 5 kg schweres Roggenbrot verlor in den ersten 48 Stunden nur 100 g an Gewicht. Nach sechs Tagen, in welcher Zeit es nur ein ganz Unbedeutendes an Gewicht verloren hatte, aber in dem Zustande des völlig altbackenen Brotes war, wurde es wieder in einen Ofen von 55 Grad R. gebracht und gleich nachher wieder dem völlig frischen Brote, es war wieder weich, zäh und elastisch im Innern und seine Hinde spröde, und trotzdem hatte es gerade im Ofen durch Austrocknen 180 g an Gewicht verloren. Das altbackene Brot wird durch das Reuen zerleinert und mit Mundspeichel vermischt; es gelangt dann in den Magen und der zerlegene Mageninhalt vermag es leicht zu durchdringen, aufzulösen und zu verdauen. Anders ist es mit dem frischen Brote. Es wird durch das Reuen nicht zerleinert und zerleinert, sondern zu festen zähen Klumpen zusammengeballt, die werden mit Mundspeichel überzogen, schlüpfen so in den Magen und gelangen sehr leicht durch die Speieröhre in den Magen. Der Mageninhalt vermag nun diese zähen Klumpen nicht zu durchdringen und zu zerlegen, er muß sie von außen langsam gleichsam zerzagen. Der Verdauungsprozeß wird dadurch bedeutend erschwert und verlängert, die schwer löslichen Stoffmassen bleiben lange Zeit im Magen liegen und verursachen natürlicherweise einen unangenehmen Reiz. Die gewöhnlichen Folgen des Genußes von frischen Broten sind Magenbräuen, Verstopfungen und Appetitlosigkeit. Durch den krankhaften Reiz des Magens wird sozuden der Blutumlauf gehemmt, es treten Konngitionen nach dem Kopf, Kopfschmerzen, Schlaganfälle und Hirnzirung, Krämpfe und selbst Delirium und Hirnentzündungen, sowie langwierige Magenschmerzen und Brandflecken ein. In vielen Fällen ist durch den Genuß von frischem Brote schon der Tod erfolgt. Dies alles gilt

vom Schwarzbrot mehr als vom Weißbrot, weil jenes schon an und für sich schwerer zu verdauen ist und sein größerer Klebergehalt das Aufnahmefähigen des Brotes beengt und seine Fähigkeit erhöht. Solche Brotklumpen enthalten im Magen die Dichtigkeit und Festigkeit der Seife, der sie sehr ähnlich sind.

**Landwirthschaft. Garten. Hauswirthschaft. Gesundheitspflege.**

**Landwirthschaft.**

**Japanischer Niesen-Buchweizen.** Dieser neue japanische Niesen-Buchweizen ist die erste und schönste Buchweizen-Sorte. Er kommt bei seiner Anpflanzung auf dem Gerstenboden, selbst im rauhen Klima fort. Er reift mindestens eine Woche früher als der so gerühmte schottische Silber-Buchweizen und bringt Samenfrucht von doppelter Größe. Die Farbe der Samen ist ein besonders dunkles Braun und das darin enthaltene Mehl zieht dem gewöhnlichen Buchweizen in nichts nach — wogegen bei dem sehr großen Korn bedeutend geringerer Abfall entsteht. Die Pflanze selbst ist von kräftigerem Wuchs, giebt mehr Grünschnitt oder härteres Holz, und ist bei der sehr reichen Verzweigung eine weniger dicke Ausfaat gebend, jedoch an Gewicht nicht unerschöpflich gewart wird, während der Ertrag doppelt bis dreifach ist. Beim Wüßraßen des Aes giebt dieser Aes, wenn zu Grünfrüher angebaut, eine gute Ausfaat. Auch ist er eine vorzügliche Vorfrucht für Wintergetreide, wenn er in der Blüthe geerntet wird. Als Versuchsquelle des japanischen Niesen-Buchweizens nenne ich die Samenhandlung von A. Nieth in Berlin (NO), Langenbergerstr. und die Handelsgärtnerei Ernst Wahlen in Prag-Weinberge.

**Garten.**

**Dienernahrung.** Man schreibt uns: In Ihrem Verblättlatter fürs Haus ist los ich vor circa einem Jahre über die Dienernahrung, welcher Kallifornien einen Vortragsübertrag zu verdanken habe. Ich besag darauhin 1/2 Kilo Bräutler-Samen aus Durlach zum Preise von 6 M., und saete dieselben auf schlechten Boden, für welchen ich zu anderen Zwecken, seiner Unfruchtbarkeit halber, keine Verwertung habe. Bräutler ist ein Kraut, welches vom Monat Mai bis zum Spätherbste blüht und den Dienern während ihrer Zeit reichliche Nahrung giebt. Ich war über das hüpfige Wachstum und den Samenretrag erfreut und bemerkte auch, daß die Diener diese Nahrung mit Vorliebe zu sich nahmen. Ich kann jedem Dienermädchen, welcher Wohlgefallen an derartigen Veruchen hat, dieses Kraut als denkbar billig und einträglich empfehlen, da dasselbe auf dem schlechtesten Boden dankbar gedeiht. Da ich mehrere Kilo Samen gesammelt habe, kann ich denselben (das Kilo zum Preise von 3 M.) abgeben. J. Kästner in Dietlau.

**Eine neue Schlingpflanze.** Als vor einigen Jahren der grüne japanische Hopfen eingeführt wurde, gab es eine allgemeine Freude, eine wirklich in kürzester Zeit eine große Fläche überdeckende Schlingpflanze gefunden zu haben, und die Quantitäten, die jedes Jahr verlangt werden, bewiesen, wie sehr er sich in die Gunst der Gartenbesitzer eingebürgert hat. Mit wieder mehr Interesse ist es nun zu begrüßen, wenn in das zwar hübsche aber immerhin eintönige Bild eine Abwechslung gebracht wird, indem die einzelnen Blätter weiß ponachirt sind. Der Wuchs ist ebenso kräftig wie bei dem grünen Hopfen und eine Laube oder eine Wand mit dieser Neuheit bepanzt, giebt einen ebenso wirkungsvollen wie lieblichen Anblick. — Die Portion à 12 Korn dieser reizenden Schlingpflanze ist von J. C. Schmidt in Erfurt zu beziehen und kostet 75 Pf.

**Vorzüge des Zwetschens oder Pflaumenbaumes.** 1. Es giebt keine Pflaumengattung, welche zum frischen Gemüße so allgemein beliebt und deren Genuß so gut bekommt als die Zwetsche; 2. sie liefert das beste und beliebteste Dörrobst; 3. ist sie die beste Frucht zur Ausbreitung; 4. dienen die halbreifen Früchte zur Pramsenherstellung; 5. liefern die geistlichen und ausgeleiteten Früchte die Bräunlein; 6. gedeiht der Zwetschenbaum sehr leicht, trägt reichlich, vermehrt sich leicht durch Ausläufer, bedarf keiner Veredlung. Dieser Vorzüge wegen ist der Zwetschenbaum der beachtenswertheste für den Landwirth.

**Zwetschenfrucht.** Eine genuehrliche Beschäftigung für den Gartenfreund ist die Zwetschenfrucht. Sie ist im feinsten Hausgarten möglich und bedarf nicht einmal der Lieberunterungsraume, da wir die Bäume im Winter einfach an geschützter Lage mit den Töpfen derart in die Erde graben, daß die Töpfe etwa 1/2 Fuß hoch mit der Erde bedekt sind.

**Hauswirthschaft.**

**Flüssige Chokolade.** Allen Mollereien ist die Anfertigung einer neuen flüssigen Chokolade zu empfehlen, welche den Vortheil hat, daß man zu ihrer Herstellung Magermilch benützt. Bekannt-

Noch mehr wie vom Brote, gilt dieses alles vom Kuchen. Der Kuchen, waorn genossen, wird fast zu Gift. In den Gegenden, wo für die Festtage Kuchen gebacken werden, wird durch den Genuß solcher Kuchen das Zeit meist mit kranken, geschwächten Mägen verlaufen.

lich war es bisher eine Unmöglichkeit, gefochte Chokolade auch nur wenige Tage aufzubewahren, indem die darin enthaltene Butter sehr bald ranzig, die sich beim Erkalten ausfällende Kakao butter durch die Luft ranzig wird. So lange diese Lebensmittel nicht befeuchtet waren, so lange war eine Produktion flüssiger Chokolade im großen Maßstabe unmöglich. Viktor Tobias in Berlin ist es nun nach einem ihm patentirten Verfahren gelungen, nicht nur die Milch vor der Gährung zu bewahren, sondern auch vor allem die Kaffeebutte zu entfernen, ohne zugleich den Kaffee des Aromas zu berauben. Es entsteht in solcher Weise ein Getränk, welches äußerst verdaulich und gutartig und ungenem billig ist, da eine flüssige flüssige Chokolade im Einzelverkauf mit 10 Pf. der Flasche, also so billig wie Bier verkauft werden kann, während sie an Nahrungsfähigkeit das Bier bei weitem übertrifft und fast unbegrenzt haltbar genannt werden muß. Dassel ist dieses neue Genußmittel frei von allen künstlichen Zusätzen, es stellt das allbekannte Konditorprodukt dar, nur in der abgemessenen lagerfähigen Form, und es unterzieht sich warm genossen nicht im mindesten von der frisch bereiteten Chokolade, nur daß es bei gleicher Güte erheblich billiger ist. Die flüssige Chokolade kann dagegen auch fast als Eisgoholade genossen werden in gleicher Weise wie Bier, Milch, Mineralwasser, Limonade und dergl. Hierbei zeigt sich nicht die geringste Umwandlung, nicht die kleinste Abnahme des Aromas, selbst bei den dünnsten Sorten, sondern eine durchaus gleichmäßige Vertheilung sämtlicher Nährkörper in enger Verbindung. — Die Verwendbarkeit des neuen Produktes ergiebt sich leicht. In erster Linie wird es die bisherige unflüssige Vertheilungsmethode warmer Chokolade im Hause, in der Konditorei, im Restaurant verdrängen, in zweiter Linie bildet die Tobias'sche flüssige Chokolade einen neuen Konsumartikel, in dem sie kalt genossen und in gleicher Weise wie Selterswasser oder Lagerbier getrunken, ungenem frischend und lebend wirkt. Zu weiteren Mittheilungen erbietet sich die Firma A. Rohrbach & Co., Patentbureau in Erfurt.

**Vom Wohlgeschmack der Eier.** Das Ei ist eines der allerfrühesten Nahrungsmittel und zwar dasjenige, das nicht verfaulen vermag, weshalb man dieses auch trocken nennt, die ist aber in Wirklichkeit nicht der Fall, und wenn es der Fall wäre, würde der größere Wassergehalt des frischen Brotes nicht mitwände sein, die Verdaulichkeit desselben zu erschweren. Der Unterschied zwischen dem frischen und altbackenen Brote wird nicht durch die Verdunstung des Wassers, sondern durch das Entfernen desselben hervorgerufen. Es geht mit dem Brote ein chemischer Prozeß vor, welcher bis jetzt noch nicht hinreichend erkannt ist. In fünf Tagen verliert das Brot ungefähr ein Sechstheil seines Wassergehaltes, also eine ganz bedeutende Menge. Frisches Roggen- und Weizenbrot enthält ungefähr 48-48 1/2 Proz. Wasser, das Weizenbrot verliert allerdings schneller und mehr von seinem Wassergehalte, weil es weniger Kleber als das Roggenmehl enthält. Ein 5 kg schweres Roggenbrot verlor in den ersten 48 Stunden nur 100 g an Gewicht. Nach sechs Tagen, in welcher Zeit es nur ein ganz Unbedeutendes an Gewicht verloren hatte, aber in dem Zustande des völlig altbackenen Brotes war, wurde es wieder in einen Ofen von 55 Grad R. gebracht und gleich nachher wieder dem völlig frischen Brote, es war wieder weich, zäh und elastisch im Innern und seine Hinde spröde, und trotzdem hatte es gerade im Ofen durch Austrocknen 180 g an Gewicht verloren. Das altbackene Brot wird durch das Reuen zerleinert und mit Mundspeichel vermischt; es gelangt dann in den Magen und der zerlegene Mageninhalt vermag es leicht zu durchdringen, aufzulösen und zu verdauen. Anders ist es mit dem frischen Brote. Es wird durch das Reuen nicht zerleinert und zerleinert, sondern zu festen zähen Klumpen zusammengeballt, die werden mit Mundspeichel überzogen, schlüpfen so in den Magen und gelangen sehr leicht durch die Speieröhre in den Magen. Der Mageninhalt vermag nun diese zähen Klumpen nicht zu durchdringen und zu zerlegen, er muß sie von außen langsam gleichsam zerzagen. Der Verdauungsprozeß wird dadurch bedeutend erschwert und verlängert, die schwer löslichen Stoffmassen bleiben lange Zeit im Magen liegen und verursachen natürlicherweise einen unangenehmen Reiz. Die gewöhnlichen Folgen des Genußes von frischen Broten sind Magenbräuen, Verstopfungen und Appetitlosigkeit. Durch den krankhaften Reiz des Magens wird sozuden der Blutumlauf gehemmt, es treten Konngitionen nach dem Kopf, Kopfschmerzen, Schlaganfälle und Hirnzirung, Krämpfe und selbst Delirium und Hirnentzündungen, sowie langwierige Magenschmerzen und Brandflecken ein. In vielen Fällen ist durch den Genuß von frischem Brote schon der Tod erfolgt. Dies alles gilt

**Viensahn als Salatzpflanze.** Der Viensahn, auch Hundsbauer oder Hundsbauer genannt, welcher auf Wien und Mecklenburg wächst, liefert schon im zeitigen Frühjahre (März) einen geunden und wohlriechenden Salat. Man anzieht und wohlriechendsten Salat sind aber seine Blätter — länglich und gelblich, Wurzelblätter — wenn diese vor der Benutzung erst einige Zeit lang geküchelt werden. Es ist jedoch dieses Weiden nicht absolut notwendig. Will man bleichen, so schlägt man die Pflanzen im Garten in Reihen ein, und bedeckt sie dann leicht mit reichlichem Strohe und einer dünnen Schicht Erde. Im Garten kultivirte Pflanzen können ebenso oder in ähnlicher Weise gebleicht werden. Die Zubereitung kann mit Salz, Essig, Del oder Nudeln erfolgen. E. H. —