Schach.

Bearbeitet von E. Schallopp.

Zu Partie Nr. 536.

Nach dem 40. Zuge von Weiß ergab sich in der in voriger Nr. mitgetheilten Partie 536 (Tschigorin-Dr. Tarrasch) folgende Stellung:

(9+10.)

Wir erklärten den zuletzt geschehenen Zug 40. Tg1—g6 für „kräftig und gut"; dennoch vermag Schwarz auch in dieser Stellung noch, vermöge seines Uebergewichts auf dem Damenflügel, den Gewinn zu erzwingen. Die betreffenden Züge sind dem „Wochenschach" von M. Harmonist (Berlin) und von G. W. Imbuch (Essen) mitgetheilt worden.

40. . . .	Le3—d2!	Auf 43. Th8—d8 : folgt wiederum zunächst Tf8—b8.	
41. Tg6—f6 :		43. . . .	b3—b2
Oder 41. Db6—d2 :	b7—g6 : 42.	44. Ld1—e2	Tf8—e8
Dd2—a2 :	g6—f5 : und Schwarz muß gewinnen.	45. Th8—d8 :	Te8—e2 :
41. . . .	Ld2—b4 :	46. Td8—d8+	La2—g8
42. Tf6—h6 :		47. Sf5—e7	Kh8—g7
Falls 42. Tf6—d6 : ,	so Lb6—f4+	48. Td8—g8+	Kg7—f7
43. Kh2—g2 Th8—b8 44. Td6—a6 :		49. Tg8—b8	Kf7—e7 :
b4—b3 2c.		und Schwarz gewinnt durch a6—a5—a4 2c. mit Leichtigkeit.	
42. . . .	b4—b3		
43. Lf3—d1			

Läßt nun ein stärkerer Zug als 40. Tg1—g6, wie leicht ersichtlich, sich nicht finden, so entsteht die Frage, ob Weiß vielleicht im vorhergehenden Zuge (also als der weiße Thurm auf g1, die weiße Dame auf g5, die schwarze Dame auf f7 stand) eine Verstärkung des Angriffs anbringen konnte. Dies scheint indessen nicht der Fall zu sein. Allerdings darf auf 39. b3—b4 oder Tg1—g3 (g6) nicht b4—b3 geschehen (wegen 40. Sf5—h6!, worauf Weiß auf g7 oder g8 matthegen würde); aber mit Df7—f6 drängt Schwarz die Dame zurück und bringt sodann durch b4—b3 2c. seine Bauern siegreich zur Geltung.

Ist dies richtig, so ändern sich nun auch die Anmerkungen zum 36. und 37. Zuge von Schwarz: 36. . . . . Te8—f8 ist dann kein Irrthum, sondern ein Zug, der zum Siege führen müßte, und ebenso darf von 37. . . . . Le6—a2 : nicht behauptet werden, daß die Partie dadurch verloren geht.

Partie Nr. 537.

Dritte Partie des Wettkampfs. Gespielt zu Petersburg am 13. Okt. 1893.

Spanische Partie.

Dr. S. Tarrasch.	M. Tschigorin.
1. e2—e4	e7—e5
2. Sg1—f3	Sb8—c6
3. Lf1—b5	Sg8—f6
4. O—O	d7—d6
5. d2—d4	Sf6—d7

Wiederum eine Neuerung von fraglichem Werth.

6. Sb1—c3

Durch 6. Lb5—c6 : b7—c6 : 7. d4—e5 : könnte Weiß die schwarze Bauernstellung zerreißen.

6. . .	Lf8—e7
7. Sc3—e2	O—O
8. c2—c3	Le7—f6
9. Se2—g3	Sd7—b8
10. h2—h3	a7—a6
11. Lb5—c4	Sb8—d7
12. Le1—e3	Sc6—e7
13. Dd1—d2	

Auf 13. Sf2—g5 wäre Se7—g6 wegen 14. Sg5—h7 ; nebst 15. Dd1—h5+ und 16. Dh5—g6 : , 13. . . . h7—h6 wegen 14. Le4—f4+ Tf8—f7 : 15. Sg—e6 Dd8—e8 16. Se6—c7 : De8—d8 17. Se7—g8 : b7—b5 18. d4—e5 : (von Dr. Tarrasch im „Brankhuter Schachblatt" angegeben) nicht gut; aber mit Lf6—g5 : 14. Le3—g5 : h7—h6 kommt Schwarz zur Entwicklung.

13. . . .	Se7—g6
14. Ta1—d1	Dd8—e8
15. Kg1—h2	

Um Zeit zu gewinnen, da für den 16. Zug mehr Bedenkzeit zur Verfügung steht. Aber 15. Le4—b3 hätte diesem Zwecke besser entsprochen.

15. . . .	Kg8—h8
16. Le4—b3	Lf6—e7
17. Lb3—a4	

Weiß entwickelt keine rechte Initiative. Sf3—e1 konnte sofort geschehen; auch Sg3—f5 (nebst g2—g4) kam wohl in Betracht.

17. . . .	b7—b5
18. La4—c2	Sd7—f6
19. Sf3—e1	Sf6—g8
20. f2—f4	e5—f4 :
21. Le3—f4 :	Sg6—f4 :
22. Dd2—f4 :	Sg8—h6
23. Se1—f3	f7—f6
24. e4—e5	

Dies wäre am Platze gewesen, wenn der Läufer noch auf b3 stand. (vergl. Zug 17). Jetzt erlangt Schwarz Zeit zum Aufathmen.

24. . . .	Le6—e6!
25. e5—f6 :	Le7—f6 :
26. Df4—e4	Le6—g8
27. De4—d3	De8—d7
28. Td1—e1	g7—g6
29. Dd3—d2	Le6—g7
30. b2—b3	Sh6—f7
31. Dd2—d3	Ta8—e8
32. Sg3—e4	Sf7—h6
33. Te1—e2	Sh6—f5
34. Tf1—e1	Dd7—d8
35. Se4—g3?	

Dies konnte durch 25. g2—g4 Sf5—h4 36. Sf3—h4 : vorbereitet werden. Allein auch hierbei wird die weiße Königsstellung gelockert, und deshalb war wohl 25. Se4—f2 mehr zu empfehlen.

35. . . .	Te8—e2 :
36. Dd3—e2 :	Sf5—g3 :
37. Kh2—g3 :	Dd8—f6
38. De2—e4	

Besser 38. Kg3—h2.

38. . . .	e7—c5!
39. d4—c5 :	d6—c5 :
40. c3—c4	Df6—d6+
41. Kg3—f2	b5—c4 :
42. b3—c4 :	Lg7—d4+
43. Kf2—e2	Lg8—e6+?
44. Le2—d3	Le4—d5
45. De1—g4	Ld5—f3+
46. g2—f3 :	Dd6—h2+
47. Ke2—d1	Dh2—a2 :
48. Te1—e7	Ld4—g7

Weiß drohte 49. Te7—b7+ 2c.

49. Dg4—e4	Da2—b3+
50. Kd1—e2	Db3—b2+
51. Ke2—f1	c5—c4?
52. Ld3—c4 :	Db1—c1+
53. Kf1—g2	De1—d2+
54. Kg2—g3?*	

Bei 54. Le4—e2 hätte Schwarz schwerlich mehr als Remis erreicht.

54. . . .	Lg7—d4

Droht Dd2—f2+ — g2+ und Ld4 —f2+.

55. Te7—h7+!	Kh8—h7 :
56. De4—h4+	Dd2—b4!
57. Dh4—d4 :	Db6—g5+
58. Kg3—f2	Tf8—d8
59. Dd4—a7+	Kh7—h6
60. Da7—a6 :	Dg5—h4+
61. Kf2—g2	Td8—d2+
62. Le1—e2	Dh4—e1

Weiß giebt die Partie auf.

Schwebende Korrespondenzpartien.

Leipzig.	Berlin.	Berlin.	Leipzig.
20. . .	Dd7—d6	20.	Tb1—b8

Kleine Mittheilungen.

Der **Wettkampf Tarrasch-Tschigorin** steht augenblicklich für beide Meister gleich. Dr. Tarrasch gewann die sechste Partie, Tschigorin die siebente und achte. Stand: Dr. Tarrasch 4, Tschigorin 4.

Zauer der Partien im Wettkampf T.—T.: erste Partie 3½ Stunden, zweite 5½, dritte 7, vierte 7½, fünfte 3, sechste 7½ Stunden.

Die **Wintertunniere** der **Berliner Schachgesellschaft** haben diesmal keine besonders starke Besetzung; die Leipziger Korrespondenzpartien, die gerade jetzt in ein interessantes Stadium getreten sind, nehmen eine Anzahl Mitglieder derart in Anspruch, daß sie den Turnieren fern bleiben, und auch sonst liegen die Verhältnisse nicht besonders günstig. Es betheiligen sich am ersten Turnier (Einsatz 5 M., Preise 70, 40, 20 M. folgende 8 Mitglieder: Cohn, Heyde, Hoffmeister, Kehdanski I, Kergel, Knauff, Seyferth, Stedeberg; am zweiten Turnier (Einsatz 3 M., Preise 40, 25, 15 M.) 7 Mitglieder: Alt, Hoffmann, Landau II, Schrey, Siegfriedt, Steinbauer, Wendt; am dritten Turnier (Einsatz 1 M., Preise 15, 10, 5 M.) 6 Mitglieder: Bollmann, v. Brettenbuch, Buchmann II, Gladenbeck, Martkewicz, Dr. Weil. Im ersten und zweiten Turnier hat jeder mit jedem zwei, im dritten Turnier drei Partien zu spielen.

Räthsel.

Charade.

Von F. M.

Die erste der Silben ergreift manch ein Held,
Wer wollte wohl dies ihm verübeln?
Denn sieht er mit Schrecken die Feinde im Feld,
Was soll er da lange noch grübeln?
Nein, so entzieht er rückwärts sich todentrirt,
Womit man die erste sein definirt.

Doch ob auch dies lächerlich, kindisch wohl deucht,
So wird solch Gefühl bald verschwinden,
Wenn muthvoller Freiheitsdrang listig erreicht,
Ein Mittel zur ersten zu finden;
Oft hat dann die Art und Weise ergötzt,
Womit die erste ins Werk ward gesetzt.

Als Wegmaß, als Münze die zweite erscheint
Im Reiche der blumigen Mitte;
Doch was nun die dritte und vierte hier meint,
Spricht nie aus —, so will es die Sitte.
Gedacht ward das Ganze zum Heil der Stadt,
Die vielfach noch alte Buden seit hat.

Logogriph.

Von Fr. Marx.

Mit G ist es ein Unwohlsein,
Verursacht manchmal arge Pein,
Zum mindsten Unbehagen.

Mit K macht man es groß und klein
Von Holz, von Eisen, auch von Stein
Und füllt's für manche Magen.

Mit St aber dient es fein,
Zu setzen rechts und links hinein,
Wenn Stiefel man will tragen.

Arithmogriph.

Von H. L., Halle.

1	2	3	4	5	6	7	8	Griechischer Held.
2	5	8	6	.	.	.	.	Wagner'sche Frauengestalt.
3	4	5	8	7	3	.	.	Seehelb.
4	1	1	6	.	.	.	.	Mädchenname.
5	4	1	3	7	8	.	.	Griechische Insel.
6	1	8	2	5	.	.	.	Vogel.
7	8	8	6	.	.	.	.	Berg in Griechenland.
8	6	6	5	2	.	.	.	Fluß.

Auflösungen folgen in nächster Nummer.

Auflösung der Räthsel in voriger Nummer.

Des Scherzräthsels: Holstein.
Der Charade: Salbei.
Des Arithmogriphs: Fahrenheit, Attentat, Henriette, Rhena, Eiser, Nathan, Hanna, Exerzier, Irene, Tarent.

Für die Redaktion verantwortlich: Hans Paulus in Halle.

Druck und Verlag von Otto Hendel in Halle a. d. S.

Blätter fürs Haus.

Beiblatt zur Saale-Zeitung.

Nr. 43. Halle a. d. S., Sonntag den 29. Oktober **1893.**

Delikatessen aus dem Reiche der Insekten.

(Nachdruck verboten.)

Von Professor Dr. Kurt Lampert.

„Seine Speise aber war Heuschrecken und wilder Honig." Wer kennt nicht diese Worte, mit welchen die Bibel das einfache Menu Johannis des Täufers in der Wüste uns überliefert? Ueber den wilden Honig ließen wir vielleicht noch mit uns reden, aber bei dem Gedanken an ein Heuschrecken-Mittagessen überläuft jeden Kulturmenschen ein gelindes Gruseln. Sicher hat zwar auch der eine oder andere der freundlichen Leser in seiner Jugendzeit mit gutgespieltem Heroismus Maikäferköpfe gegessen und seinen weniger schneidigen Kameraden voll Ueberzeugung versichert, daß sie „gerade wie Nußkerne schmecken, nur noch besser," — aber das sind tempi passati.

In der reichen Fülle der Gerichte, mit welcher das Thierreich unsern Tisch versorgt, finden wir Insekten nicht vertreten. Säugethiere, Vögel und Fische sind es, die der Menschheit, soweit sie nicht zur Fahne des Vegetarianismus schwört, die meisten Opfer bringen; von den Reptilien haben die Schildkröten, von den Amphibien die Frösche Gnade vor dem kulinarischen Gerichtshof gefunden. Unter den wirbellosen Thieren retten die Ehre die Auster, die Miesmuschel, die Weinbergsschnecke u. a. als Vertreterinnen der Weichthiere und die stattlichen Krustenthiere Hummer, Krebs und Languste repräsentieren die Gliederthiere.

Unter den Völkern höherer Kultur sind unseres Wissens die Chinesen die einzigen, die auf ihrem durch Reichhaltigkeit ausgezeichneten Speisezettel auch den Insekten einen ständigen Platz eingeräumt haben. Neben allem möglichen genießbaren und — in unseren Augen — ungenießbaren Gethier verzehren sie auch eine Reihe von Insekten, ausgebildete wie unausgebildete und mit der Verschiedenheit der hierfür zur Verwendung gelangenden Insekten wetteifert die Mannigfaltigkeit in der Zubereitungsweise dieser Delikatessen; als eine der größten derartigen Feinheiten werden z. B. die Puppen der Seidenraupen angesehen, die gekocht und mit einer süßen Brühe serviert, gegessen werden.

Bei den Völkern niederer Kultur, den sog. Naturvölkern, vollzieht sich die Verwendung von Insekten als Nahrungsmittel mit weniger kulinarischem Raffinement, erfreut sich aber einer um so größeren Verbreitung, denn wir begegnen ihr in Amerika und Australien ebenso wie in Afrika. Im ganzen sind es nur wenige Insekten, die in ausgedehnterem Maße als Nahrung dienen und zwar vorzugsweise Larvenformen, speziell von großen Käfern, die schon äußerlich als feister Bissen erschienen. Daß die „Wilden" hierbei keinen schlechten Geschmack zeigen, dafür besitzen wir eine ganze Reihe Zeugenaussagen aus dem Munde europäischer Reisender und Forscher. Und in der That, wenn wir die stattlichen Larven eines großen Bockkäfers, oder des Hirschkäfers oder Nashornkäfers vorurtheilsfrei betrachten, so müssen wir gestehen, daß blos angeborene und nicht überwundene Scheu uns abhält, eine Probe auf deren Schmackhaftigkeit zu machen, zumal wenn wir uns erinnern, daß ihre Nahrung aus Holz, also einem keineswegs unappetitlichen Stoffe besteht.

In den Tropen erreichen auch die Larven bestimmter Rüsselkäfer eine Größe, die sie als Nahrungsmittel verwendbar erscheinen läßt. So erzählt uns der um die zoologische Erforschung Surinams hochverdiente Kappler, daß die Eingeborenen die Larven des großen Palmrüsselkäfers (Rhynchophorus palmarum) nicht nur sammeln, sondern zum Zweck des Essens sogar züchten; die dammenlangen dicken Larven werden „vor der Zubereitung mit lauem Wasser abgewaschen, abgetrocknet und lebend in heißem Schmalz gebacken; sie schwellen auf wie kleine Würstchen und werden, wenn sie braun sind, aus der Pfanne genommen, mit Salz und Pfeffer bestreut, und bilden so eine der Hauptdelikatessen des Landes." Auch Kappler würdigte diese „Delikatesse" in hohem Maße und mit besonderer Vorliebe verglich der liebenswürdige, anregende, vielgereiste Mann die südamerikanischen in Schmalz gebackenen Käferlarven mit den berühmten Nürnberger Bratwürstchen, die bei ihrer konstanten retrograden Größenentwicklung auch in Beziehung auf Maximallänge den Vergleich mit ersteren nahe legten.

Einen Kollegen in Würdigung gebackener Käferlarven hat Kappler neuerdings u. a. in Lumholtz gefunden. In seinem Buche „Unter Menschenfressern" erzählt dieser Reisende, daß das beste, von ihm mit wahrem Genuß verzehrte Gericht, welches ihm die Wilden Australiens bieten konnten, die Larven eines Bockkäfers (Euranapa australis) gewesen seien, die einfach in glühende Asche geworfen wurden, in der sie gleich „steif und knusprig" wurden. Die Eingeborenen begnügen sich jedoch nicht, die Larven zu essen, sondern auch der Käfer fällt ihnen zum Opfer. Neben Käferlarven dienen in Australien unter den Insekten ferner als Nahrung die haarlosen Raupen bestimmter Schmetterlinge, so z. B. aus den Gattungen Zelotypia, Hepiolus, Pielus und Chorogion; die bedeutende Rolle, die ihnen zukommt, beweist eine Angabe Lendenfeld's. Dieser Forscher fand nämlich bei seinen Reisen in den australischen Alpen in ungeheurer Menge die im Erdreiche der Alpenmatten von Wurzeln lebende Larve eines von den Eingeborenen „Bogong" genannten Nachtschmetterlings. „Diese Raupen werden," schreibt v. Lendenfeld, „ehe sie sich einpuppen, sehr groß und feist und dienen im Hochsommer durch 2—3 Monate den Eingeborenen zur ausschließlichen Nahrung. Die Leute wandern um diese Zeit ins Gebirge und bleiben so lange oben, als Raupen in genügender Menge zu finden sind; die Eingeborenen gedeihen hierbei sehr gut und kehren im Herbste wohlgenährt von ihrem Alpenaufenthalte in das Tiefland zurück. Also eine ebenso erfolgreiche wie unstreitig billige Sommerfrische!

Zahlreich sind die Angaben, welche vom Insektengenuß der Eingeborenen Afrikas berichten; fast in jedem der neueren Reisewerke, deren Zahl täglich wächst, finden sich Bemerkungen hierüber, leider durchweg ohne wissenschaftliche Präcisirung der in Frage kommenden Arten, dagegen des öfteren begleitet von Ausführungen des Abscheus von Seiten der Reisenden, die ein Gericht gebackener Käferlarven schrecklich finden, denen aber eine Auster durchaus nicht unappetitlich erscheint. So schildert uns Herb. Ward in fast komischer Weise sein Entsetzen, als ihm in Lukungu im Bakongo-Land in feierlichstem Aufzug vom Häuptling als Zeichen der Freundschaft und Verehrung ein Gericht grüner und weißer Raupen angeboten wird, die in grünen schalenförmigen Blättern fein säuberlich auf dem Feuer geröstet worden waren. Auch Emin Pascha berichtet aus dem Westen des Bahr-el-Djebel von Raupen, die „im Feuer von den Haaren gereinigt und leicht angesengt, als vorzügliche Speise gelten." Die Mittheilung Baumann's dagegen, nach welchem manche Bakongo-Stämme mit Vorliebe dicke weiße Maden essen, welche in den faulenden Blätterdächern leben, bezieht sich wohl auf Käferlarven. Daß letztere auch sonst in Afrika nicht verschmäht werden, erfahren wir anderweitig; so theilt Quedenfeld mit, daß in Marocco die in der Zwergpalme lebende Larve eines Käfers (Cyrthognatus forficatus) nachdem Kopf und Darm ausgerissen, im eigenen Fett geröstet und genossen wird, und auf der westafrikanischen Insel S. Thomé gelten nach den Angaben von Greeff und Karsch die Larven eines Bockkäfers (Macrotoma edulis Karsch) in Palmöl geschmort als besonderer Leckerbissen, der auch auf dem Markte der Cidade von S. Thomé feilgeboten wird.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-848334-18931029043/fragment/page=0001

Den Käferlarven und Schmetterlingsraupen reihen sich als afrikanische Delikatessen die Termiten oder weißen Ameisen würdig an. Auf weite Entfernungen erblickt der Reisende in den baumlosen Gegenden Afrikas ihre mehrere Meter hohen festen Erdbauten, und der Europäer befindet sich in einem ständigen Kampfe mit diesen kriegerischen Insektenschaaren, vor deren kräftigen Freßzangen weder das Holzwerk seiner Wohnung noch das Leder seiner Stiefel sicher ist; dem Eingeborenen aber liefern die vollreichen Termitenstaaten reiche Nahrung. Casati erzählt uns, daß bei den Stämmen der Mambettu und Sandeh die eingeborenen Gourmands unter den Termiten, deren Nester bekanntlich ähnlich wie bei den Bienen und Ameisen verschiedenartige Bewohner enthalten, je nach der Vorzüglichkeit der einzelnen Formen Unterschiede machen und ihnen eigene Namen beilegen. Ueberwiegend sind es die geschlechtlich entwickelten, geflügelten Termiten, die in verschiedener Weise, durch Feuer gefangen und um sie haltbar zu machen, leicht gedörrt werden, wobei die Flügel abfallen und beseitigt werden. An den dünnen Männchen ist wohl nicht viel dran, um so mehr an den befruchteten Weibchen, deren cylindrischer bis 1½ cm langer dicker Körper infolge der massenhaften Entwicklung der Eier in seinem Innern von Fett förmlich strotzt.

Der Afrikareisende Junker erhielt einmal von einem Negerfürsten 25 Lasten Termiten als Geschenk, die ihm für seine Leute sehr gute Dienste leisteten, denn gerieben und mit Wasser zu einer breiigen Sauce verkocht bildeten die Termiten für Junker's Mannschaft eine beliebte Zukost zu ihrem Mais, und Junker selbst fand Geschmack daran. „Die zu Brei gekochten Termiten" — erzählt der Reisende — „sind einer Fleischfaree nicht unähnlich; wir genossen sie theils mit Kisra, theils mit Reis gemengt; ich habe sie auch statt Fleisch in Pasteten eingebacken oder mit geschlagenen Eiern als Termiten-Omelette auftragen lassen. Einige Tropfen englischer Sauce oder etwas Gewürz tragen zum Wohlgeschmack bei."

Ein Ueberblick über die wenigen angeführten Beispiele ergiebt, daß die Verwendung der Insekten als menschliche Nahrung durchaus keine seltene ist und daß es der Delikatessen im Insektenreiche mannigfache giebt. Leicht wohl ließe sich aus den zahlreichen Reiseswerken die Zahl der Beispiele vermehren, allein wir wollen unsere Plauderei mit der Notiz schließen, daß selbst Insekteneier von Menschen gegessen werden, denn wie uns Karsch berichtet, dienen in Mexiko die sehr kleinen birnförmigen weißlichen Eier zweier Arten Wasserwanzen als Speise; sie werden von den Thieren an Reisig abgelegt, durch Abklopfen ins Wasser gewonnen und mit Mehl zu Kuchen verbacken.

Zur Körnerfütterung.

Es zeigt sich in der Praxis immer, daß das Körnerfutter im Verhältniß zu den Abfallfuttermitteln erheblich intensiver füttert; jeder Landwirth weiß, daß er bei Körnerfütterung eine kräftigere Wirkung erzielt, als bei jedem anderen Futter. Es unterliegt keinem Zweifel, daß bei den Körnern außer den Futterwerth-Einheiten noch andere spezifische Agenzien in Thätigkeit treten. Man braucht nur daran zu denken, wie himmelweit verschieden die Futterwirkungen von Roggen, Weizen, Gerste, Hafer untereinander sind, während sich ihr Gehalt an verdaulichen Stoffen nur wenig unterscheidet.

Man kann also nicht anders, als den Futterwerth-Einheiten der Körnerfrüchte einen anderen Werth beizumessen, als denen anderer Futtermittel.

Ich habe, so schreibt Prof. Dr. Holdefleiß in der „Schles. Landwirthschaftlichen Ztg.," in folgendem eine Berechnung aufgestellt, unter Berücksichtigung der jetzt hier geltenden Durchschnittspreise und des gleichartigen Gehaltes, und zwar möge in allen Fällen der Gehalt an verdaulichen Futterstoffen nach derselben Quelle, welche in jenem Artikel benutzt wurde, zu Grunde gelegt werden.

Die Tabelle stellt sich dann wie folgt:

Durchschn.-Geh. an verd.	Protein	Fett	Kohlehydr.	Futterw.-Einh.	Mk. Preis	Pr. d. E. Einh.
Baumwollensaatkuchen	36,6	10,8	19,7	151,1	15,50 M	10,3
Erdnußkuchen	42,3	6,9	24,5	165,2	19,00	11,5
Palmkernkuchen	15,1	7,6	55,2	115,7	13,50	11,7
Rapskuchen	25,3	7,7	23,8	115,1	13,50	11,7
Leinkuchen	24,8	8,9	27,5	119,7	15,50	12,90
Malzkeime	19,4	1,7	45,0	106,6	11.00	10,3
Weizenschale	12,6	2,6	42,7	85,7	9,50	11,1
Roggenfuttermehl	12,2	3,6	46,2	90,0	11 00	12,2
Getrocknete Maisschlempe	14,6	1,4	64,7	111,3	14,00	12,6
Getrocknete Biertreber	16,2	7,0	31,4	94,0	13,00	13,8
Gelbe Lupinen	34,4	4,9	41,8	154,8	12,50	8,0
Wicken	24,8	2,5	48,2	127,6	14.00	10.9
Pferdebohnen	23.0	1,4	50,2	122,0	13,25	10,9
Erbsen	20,2	1,7	54,4	118,4	14,00	11,8
Roggen	9,9	1,6	65,4	98,2	12,50	12,7
Weizen	11,5	1,2	64,5	101,2	14.00	13,8
Gerste	8,0	1,7	66,3	86,3	14,30	1,66
Hafer	8,0	4,7	44,3	77,7	15,80	20,3

Läßt man also einmal die Beurtheilung nach dem Preise der Futterwerth-Einheiten gelten, so ergiebt sich aus der Tabelle folgendes:

1) Am allerbilligsten sind die gelben Lupinen, doch werden diese durch die Nothwendigkeit der Entbitterung, durch die hierbei stattfindenden Verluste und ihre unter allen Umständen zweifelhafte Bekömmlichkeit im Werthe sehr erheblich ungünstig beeinflußt.

2) Nächst den Lupinen sind Wicken, Bohnen und Erbsen das billigste Futter; es sollte daher niemand, der Kraftfutter braucht, und Wicken, Bohnen und Erbsen geerntet hat, letztere verkaufen, sondern als Kraftfutter verfüttern.

3) Mit diesen Leguminosenfrüchten können von käuflichen Kraftfuttermitteln nur Baumwollsaatkuchen, Malzkeime und Weizenschalen in betreff der Billigkeit konkurriren. Wenn man aber berücksichtigt, daß die drei genannten Futtermittel sehr häufig unrein, verdorben und ungesund sind, so kann gar kein Zweifel bestehen, daß jene Körnerarten unbedingt als Futter vorzuziehen sind.

4) Im Roggenfuttermehl und Leinkuchen kostet eine Futterwerth-Einheit ebensoviel wie im Roggen, und selbst im Weizen ist sie kaum nennenswerth theurer. Da gerade Roggenfuttermehl und Leinkuchen am allerhäufigsten fremde schädliche und minderwerthige Bestandtheile enthalten, so würde es geradezu unverantwortlich sein, wenn jemand bei den niedrigen Preisen des eigenen Getreides eines jener beiden zukaufen wollte. Bei ungefähr demselben Preise der Futterwerth-Einheit in Körnern einerseits und in Abfallfuttermitteln andererseits sind unter allen Umständen die Körner als Futtel vorzuziehen.

5) Mit zu den theuersten Futtermitteln gehören die getrockneten Biertreber.

6) Die Gerste ist unzweifelhaft zur Zeit vortheilhafter zu verkaufen als zu verfüttern.

7) Von allen Futtermitteln ist Hafer bei weitem am allertheuersten, es ist daher durchaus angebracht, vom eigenen Hafer so viel als möglich zu sparen und zu verkaufen, ihn aber als Pferdefutter theilweise zu ersetzen durch andere Futtermittel. Bei starker Arbeit der Pferde kann er sehr wohl zu einem Theile durch Roggen ersetzt werden, doch ist es zweckmäßig, neben Roggen noch immer etwas Hafer weiter zu geben. Der Roggen muß mit Wasser geneßt oder gequellt werden. Im Winter können den nur schwach arbeitenden Pferden auch unbedenklich Kartoffeln gefüttert werden.

Kurz, der Hafer ist dasjenige Körnerfutter, mit welchem bei den jetzigen Preisen am zurückhaltendsten zu verfahren ist.

Landwirthschaft. Garten. Hauswirthschaft. Gesundheitspflege.

Landwirthschaft.

Unterpflügen des Körner-Ausschlags. Der Ausschlag aus den bei der Ernte entfallenen Körnern steht jetzt auf den Feldern recht üppig. Mögen die Landwirthe ein so werthvolles Düngmittel sich nicht entgehen lassen, vielmehr durch Unterpflügen vor eintretendem Frostwetter diese Grünmasse dem Boden noch einzuverleiben suchen. Ein Beispiel für das Gesagte möge hier Platz finden. Ein mit Futter-Roggen bestandenes gewesenes Feld wurde mit Mais bepflanzt. Mehrere Wochen nach dem Aufgehen zeigte der Mais, obgleich er an Höhe völlig gleich stand, einen in die Augen fallenden Unterschied. Auf der einen Hälfte des Stückes war die Farbe und das Aussehen der Pflanzen mehr gelb als grün, während die andere Hälfte einen Mais von gesättigt dunkelgrüner Farbe trug. Der Eigenthümer konnte sich diesen Unterschied nicht erklären. Erst nach langem Suchen nach der Ursache dieser Verschiedenheit wurde festgestellt, daß derjenige Theil des Stückes, welcher den gesunden Stand an Mais zeigte, im Frühjahr sehr zeitig gemäht worden war. Der Roggen schlug nun von neuem aus und wurde bei Zurichtung des Maisfeldes mit untergepflügt. Dieser verhältnißmäßig geringe Theil an Grünmasse war imstande gewesen, die folgende Maispflanzung so wesentlich zum Bessern zu beeinflussen. („Köln. Volksztg.")

Zur Verwerthung der Molkereiabfälle durch Schweine fand sich auf Grund einer Frage in der „Molkerei-Zeitung" vom Gutsverwalter Strauß-Seefeld folgendes: Er fütterte 10 Ferkel, 5 Wochen alt, 85 Tage lang mit süßer Magermilch. Die Thiere hatten gewogen 140 Pfund und wurden berechnet mit 75,— M. Sie erhielten:

607 Pfund Kartoffeln zu 1,5 Pfg. = 9,10 M.
799 „ Gerste „ 7,0 „ = 55,93 „
207 „ Quark „ 7,5 „ = 15,52 „
80,55 „
155,55 M.

Am Ende der 85 Tage wogen sie 850 Pfund, der Erlös war pro Pfund 32 Pfg., zusammen also 272 M., nach Abzug obiger Kosten 116,45 M. Verfüttert waren 1786 Liter Magermilch; „die Verwerthung war also pro Liter 6,5 Pfg." Diese Rechnungsaufstellung ist ganz falsch, denn 1. wo bleiben die übrigen Kosten? und 2. ist es ganz unthunlich, von einer „Verwerthung der Magermilch" in dieser Rechnungsweise zu reden; man könnte ebensogut diese Art der „Verwerthung" für die Kartoffeln oder die Gerste oder den Quark machen; was würde aber dabei gewonnen? Die Magermilch muß zu dem örtlichen Preise wie die anderen Futtermittel in Rechnung gestellt werden und dann müßten die übrigen Kosten in Anschlag kommen, wenn man wissen will, was gewonnen worden ist. Setzen wir für das Liter Magermilch Pfg. an, dann bekommen wir 71,44 M. weitere Kosten und bleiben noch 45,01 M. zur Deckung der sonstigen Kosten und für Gewinn; beim Ansatz von nur 3 Pfg. pro Liter blieben 17,86 M. mehr und bei 5 Pfg. ebensoviel weniger. Nun wird gesagt, daß W. A. Henry, Direktor der landw. Versuchsstation in Wisconsin, Amerika, 760 Pfund Molken bei der Mastung in der Wirkung gleich 100 Pfund Mais und Fjord 1200 Pfund gleich 100 Pfund Gersten- oder Roggenschrot rechne. „Die Molken müßten demnach sehr billig sein, wenn sie Gewinn bringen sollen." Auch diese Art der Vergleichung hat keinen Werth. Niemand kann mit 12 oder 7,6 Pfund Molken den gleichen Effekt wie mit 1 Pfund Gersten-, Roggenschrot oder Mais erzielen, weil Molken und Körner ganz verschiedenartige Futtermittel sind. Mit Molken allein kann man überhaupt keine Ferkel mästen und mit Körnern allein brächte es keinen Gewinn. Die Mischung von Molken und Gerste kann für den Geldbeutel sehr vortheilhaft sein, wer aber will dann bestimmen, wie sich der Vortheil zwischen Molken und Körner vertheilt? Wie Henry gethan, nach dem von ihm angenommenen Verhältniß des Ersatzes von Mais den Preis für die Molken zu bestimmen (bei 48—60 M. für die Tonne Mais, 32—40 Pfg. für 100 Pfund Molken), ist reine Willkür.

Welches ist das beste Hühnerfutter? Die „Flensb. Nachr." brachten darüber einen längeren Aufsatz, in welchem gesagt wird: Die Nahrung für Legehennen ist nicht auch die beste für Masthühner und umgekehrt. Für Legehennen fördert Weichfutter (aus Schrot bereitet) das Legen sehr. Solches Futter muß immer des Morgens nach Tagesanbruch gegeben werden. Hafer-, Gersten-, Weizen- und Buchweizenschrot sind alle gut, einerlei ob man jedes für sich oder alles zusammengemischt giebt. Zu diesem können Stoffe hinzugethan werden, die für sich allein nicht ausreichen, aber eine werthvolle Ergänzung ausmachen. Mais kann in kleinen Theilen gegeben werden, wenn die Hühner volle Freiheit haben; steht ihnen nur ein beschränkter Laufplatz zur Verfügung, so ist es besser, davon abzusehen. Fleischmehle, Spratts Patent, Messrs. Chamberlin u. Smith, Lambert, Calmay, Gatwaite, Livrini u. Co. und anderes können für sich gegeben und beigemischt werden. Das große Geheimniß ist, das Futter gut zu bereiten. Sehr oft wird das Weichfutter gereicht als dickflüssiger Schlamm, der den Thieren zuwider ist. Man thut in einen Eimer oder Topf so viel Schrot und andere Stoffe als erforderlich sind, und bei kaltem oder nassem Wetter ein wenig Pfeffer dazu. Nachdem die verschiedenen Stoffe gut durchgemischt sind, wird in der Mitte eine Höhlung gemacht und etwas kochendes Wasser hineingegossen; mit einem Holzlöffel rührt man um und gießt so viel Flüssigkeit nach, daß alles feucht ist. Die Masse muß nicht feuchter gemacht werden, als daß man sie zu Ballen formen kann. Abends vor der Schlafzeit werden Körner gegeben; Hafer ist im allgemeinen so gut als irgend eine Getreideart. — Für Masthühner sind Mais- und Reisschrot das geeignetste Futter. Milch ist auch werthvoll, denn sie enthält verhältnißmäßig mehr Fett und Oel, als irgend welche Körner. Auf die Frage: Wie oft sollen Hühner gefüttert werden? kann eine bestimmte Antwort nicht gegeben werden. Die Art und Weise der Haltung der Thiere ist hierbei von größtem Einfluß. Haben z. B. die Thiere freien Lauf auf dem Felde, so können sie sich Würmer und Insekten suchen und viele andere gute Sachen; sie brauchen somit weniger Futter, als in engen Räumen. Im ersteren Falle sind zwei Mahlzeiten täglich hinreichend, im letzteren Falle aber, wo es den Thieren nicht möglich ist, selbst etwas zu suchen, muß eine dritte Mahlzeit in der Mitte des Tages eingelegt werden. Diese braucht nicht reichlich zu sein und kann aus den Tisch- und Küchenabfällen bestehen oder aus wenigen Körnern. Die meisten Leute geben den Hühnern eher zu viel als zu wenig; dies macht die Thiere fett, es macht sie aber auch krank und die gewünschte Wirkung des fleißigen Eierlegens bleibt aus.

Weinblätter als Viehfutter. Der Pariser Akademie der Wissenschaften wurde von Herrn Müntz mitgetheilt, daß die Blätter des Weinstocks ein vortreffliches Futtermittel bilden, welches, an Nährwerth der besten Luzerne gleich, bei dem Maß- wie Schlachtvieh lohnende Verwendung finde und sowohl im grünen als trockenen Zustande gern genommen werde. Das Pflücken der Blätter geschieht nach der Weinlese. Man schätzt die Blätter, je nach der Gegend, per ha. 1800—3600 kg gutem Wiesenheu gleich, was für die Gesammtweinfläche von Frankreich mehr als 40 Millionen Doppelcentner Heu repräsentiren würde. Jedenfalls ist diese Mittheilung auch für die deutschen Weindistrikte hochbedeutsam.

Garten.

Garten-Arbeiten im November. Blumengarten. Außer der Bearbeitung des Bodens beschränken sich die Arbeiten im Freien auf den Schutz der frostempfindlichen Freilandpflanzen. Vor allen Dingen ist der Boden derartig zu decken, daß der Frost die Wurzeln nicht beschädigt. Rosen und andere biegsame Blüthengehölze hackt man auf den Boden nieder und bedeckt sie; stärkere, ältere, unbiegsame Stämme werden sammt den Kronen mit Stroh eingehüllt und am besten dann in Packleinwand eingenäht. Anderen, wie Baum-Päonien ꝛc., giebt man durch das Anfüllen einer Doppelreihe von Pfählen mit trockenem Laube genügenden Schutz. Immergrüne Hölzer umhüllt man über einem pyramidenförmigen Pfahlgerüst mit Deckmaterial. In gleicher Weise schützt man ganze Gruppen von Rhododendron und pontischen Azalеen. Stauden- und Blumenzwiebelbeete schützt man durch eine Laubdecke. Der Rasen wird vom Laube gereinigt und nach eingetretenem Froste gedüngt. Vor allen Dingen vergesse man bei wärmerem Wetter nicht, alle Ueberwinterungsräume ausgiebig zu lüften, aber auch ebensowenig, sie gegebenenfalls ausgiebig gegen Frost zu schützen. — **Gemüsegarten.** Alle Gemüse, welche nicht im Freien bleiben sollen, sind sofort in die Winterquartiere zu bringen. Artischocken befreit man von den Blättern, behäufelt sie und deckt mit Dung. Die letzten Endivien sind in Gruben oder in Keller einzuschlagen. Alles Land, welches geräumt ist, dünge man, soweit erforderlich, spate es um und lasse es in rauher Furche liegen. Die Spargelbeete bleiben unberührt, werden aber ca. 10 cm hoch mit Dung überfahren. Die eingeschlagenen Gemüse und die zu überwinternden Gemüsepflanzen sind bei warmem Wetter zu lüften, bei Kälte vor Frost zu schützen. — **Obstgarten.** Jetzt ist die beste Zeit zum Ausputzen der Obstbäume gekommen. Man grabe die Baumscheiben um und decke sie bei jungen Bäumen mit kurzem Dung. Die Baumbänder sind nachzusehen, damit sie nicht einschneiden. Die Stämme erhalten ihren Kalkanstrich und werden, so weit möglich, vor Wildschaden geschützt. Der Herbstsatz der Obstbäume wird fortgesetzt, Baumlöcher für die Frühjahrspflanzung sind auszuwerfen. Das Beerenobst ist kräftig zu düngen, der Dünger unterzugraben. Der Wein wird niedergelegt und gedeckt und am besten erst im Frühjahre geschnitten. Es werden Stecklinge geschnitten und entweder im Freien in die Erde eingegraben oder im Keller in feuchten Sand eingeschlagen. Die Obstlager sind recht oft durchzusehen, reife Früchte zu verbrauchen, faulende zu entfernen. Die Erdbeerpflanzungen sind mit kurzem Dunge zu decken, er schützt vor Frost und veranlaßt einen kräftigen Austrieb.

Haselnüsse. Man nimmt an, daß der wirkliche Ertrag einer Haselnußpflanzung erst nach dem sechsten Jahre der Anpflanzung beginnt. Wer also eine Haselnußpflanzung anlegen will, die sehr lohnend ist, da in England Besitzer großer Pflanzungen reiche Leute geworden sind, der nutze die ersten sieben Jahre den Untergrund durch Gemüsebau aus, oder brech Bepflanzen mit Frühkartoffeln, Gurken, Kohl usw.

Hauswirthschaft.

Praktische Mäusefalle. Eine auffallend einfache Mäusefalle, welche auch in der Bedienung wenig Ansprüche macht, indem sie kein Auskochen, Ausräuchern, Auslösen der gefangenen Mäuse nöthig macht, ist die von der Holzwaarenfabrik Otto Voigt in Tannroda a. d. Ilm bei Weimar. Auch stellt sich die Falle stets von selbst wieder auf. Dieselbe wird auf einem ca. 25 cm tiefen Topf aufgestellt, der ca. 7—8 cm mit Wasser gefüllt ist. In die Nähe des Topfes muß ein Gegenstand gelegt werden, welcher bequem von den Mäusen zu besteigen ist, falls der Topf nicht in die Erde eingelassen ist. Zum Fangen von Hausmäusen hat dieselbe sich vortrefflich bewährt. Um die Falle zur Vertilgung von Feldmäusen zu prüfen, hatten wir bis jetzt keine Gelegenheit. 5 Stück werden mit 2,80 M., 50 Stück mit 24 M. berechnet. Rattenfallen nach demselben Prinzip werden ebenfalls geliefert.

Schnellräucherung mit Holzessig. Man bestreicht den hängenden Schinken alle 2 oder 3 Tage mit Holzessig, der sehr billig ist. Dünne Würste werden nur einmal damit bestrichen.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-848334-18931029043/fragment/page=0002