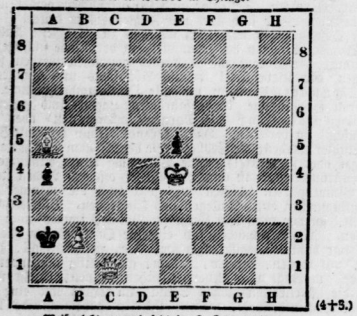
Schach.

Bearbeitet von E. Schallopp.

Aufgabe Nr. 651.

Von Dr. A. Decker in Chicago.



(4+5.)

Weiß zieht an und setzt im 3. Zuge matt.

Partie Nr. 538.

Vierte Partie des Wettkampfes. Gespielt zu Petersburg am 14. Okt. 1893.

Französische Partie.

M. Tschigorin.	Dr. S. Tarrasch.
1. e2—e4	**e7—e6**
2. Dd1—e2	c7—c5
3. g2—g3	Sb8—c6
4. Sg1—f3	Lf8—e7

Sc3—d4, was in der zweiten Partie gleich, hat hier weniger Zweck, da Weiß nicht Sb1—c3 gezogen hat und den Springer später mit e2—c3 vertreiben kann.

5. Lf1—g2	d7—d5
6. d2—d3	Sg8—f6
7. O—O	O—O
8. Sb1—c3	a7—a5
9. Le1—g5	h7—h6

Weiß hat sich nun ganz gut entwickelt und eröffnet gerade infolge des letzten Zuges von Schwarz später einen gefährlichen Angriff.

10. Lg5—f4	b7—b5
11. Tf1—e1	d5—d4
12. Sc3—d1	Sf6—d7
13. Kg1—h1	Tf8—e8
14. Te1—g1	e6—e5
15. Lf4—d2	Sd7—f8
16. Sf3—e1	Sf8—e6
17. f2—f4	Le8—b7
18. f4—f5	Se6—g5
19. Sd1—f2	Ta8—c8
20. De2—h5	Sg5—h7
21. Se1—f3	c5—c4

Schwarz erobert auf dem Damenflügel weiteres Terrain. Das Übergewicht, welches er dort mit der Zeit erlangt, vermag im geeigneten Moment den Angriff, den Weiß auf den Königsflügel unternimmt, zu paralysiren.

22. Lg2—f1	e5—d5 :
23. c2—d3 :	Sh7—g5
24. Ld2—g5 :	Le7—g5 :
25. Sf2—g4	Kg8—f8

Sehr fein berechnet, wie die Folge lehrt.

26. Lf1—e2	Lg5—f6
27. h2—h4	

Falls 27. Sg4—f6 : Dd5—f6 : 28. h2—h4, so Kf8—e7 nebst eventuell Te8—h8.

27. . . .	Dd8—d6
28. Sf3—h2	

Falls Sg4—h2 (f2), so Kf8—e7, und nur wäre 29. g3—g4 wegen Te8—f8 sehr bedenklich.

28. . . .	Se6—e7
29. Te1—f1	Se7—g8

Von hier aus vertheidigt der Springer die schwache Stellung ganz vorzüglich, und Schwarz operirt nun auf dem Damenflügel weiter.

30 Le2—d1	Tc8—e7
31. Ld1—b3	Te8—e8
32. Sg4—f2	Lf6—d8!

Nun darf' g3—g4 oder Sh2—f3 wegen Sg3—f5 nicht geschehen.

33. Db5—e2	a5—a3!
34. Sh2—f3	a5—a4
35. Lb3—d1	Lb7—c6!
36. g3—g4	f5—f6
37. Sf2—h3	Lc6—e8!
38. De2—h2	Le8—f7
39. e2—e3	Lf7—h5

Nun wird das Feld e2 für die schwarzen Türme frei.

40. Sh3—f2	

Falls 40. Ld1—b3 : a4—b3 : 41. St3—e1, so Te7—a7 (weniger gut auch c6, e5 oder c1 wegen 4'. Dh2—d2!) nebst Ld8—a5, sodann Ta7—c7, Abtausch auf e1 2c.

40. . . .	Lb3—d1 :
41. Sf2—d1 :	Tc7—c2
42. Dh2—g3	b5—b4!
43. a3—b4 :	Da6—a6!

Wieder ein prachtvolles Manöver.

44. Sd1—f2	

Auf 44. Sf3—e1 folgt Te2—d2.

44. . . .	Te2—b2 :
45. g4—g5	h6—g5 :
46. h4—g5 :	Tc3—c2
47. Sf2—g4	Da6—d6

Um e5 nochmals zu decken. Nach 48. g5—f6 : Ld3—f6 : 49. Sg4—f6 : Dd6—f3 : droht nun Df8—h6 +.

48. g5—f6 :	Ld8—f6 :
49. Dg3—h3	

Nun droht 50. Sg4—f6 : Dd6—f6 : 51. Tg1—g6 bezw. 50. . . . . g7—f8 : 51. Tg1—g8 + Kf8—g8 : 52. Tf1—g1 + bezw. 50. . . . . Sg3—f5 ! 51. Dh3—h8 +. Wie begegnet Schwarz allen diesen Drohungen? — Antwort: Er thut, als ginge es ihn gar nichts an!

49. . . .	a3—a2!
50. Sg4—f6 :	Dd6—f6 :
51. Tg1—g6	a2—a1 ! !

Vgl. die Anmerkung zum 21. Zuge.

Das weiße Spiel ist jetzt verloren.

52. Tg6—f6 †	g7—f6 :
53. Tf1—d1	Tb2—b1
54. Dh3—f1	Te2—b2
55. St3—d2	Tb1—d1 :
56. Df1—d1 :	Tb2—d2 :
57. Dd1—c1	Td2—d3 :
58. Kh1—g2	

Schach bieten ist zwecklos; der König wandert über g7 nach h6.

58. . . .	Td3—c3
59. De1—a1	Tc3—c2 †

Auch Te3 —a3 führt zum Gewinn.

60. Kg2—f3	d4—d3
61. Da1—a4	d3—d2

Oder auch sofort d3—d2

62. Da1—a4	d2—d1

Weiß giebt die Partie auf.

Lösungen.

Aufgabe 644. Von Johann Smutny in Prag. Weiß (7): Kd8, Dh2, Sf4, Bc3, d3, e2, f2: Schwarz (4): Kg1, Bd4, g6, g7; 3 Züge.

1. Sf4—d5	Kg1—g5	1. . . .	g7—g5
2. Dh2—h3	d4—c3	2. Sd5—e7	beliebig
3. f2—f4 ‡.		3. f2—f3 ‡.	
1.	d4—c3 :	1.	Kg1—f5
2. Kg4—f5 oder Dh2—h3 (Sd5 beliebig	—e3) ‡.	2. Dh2—f4 +	Kf5—e5
		3. Sd5—c7 ‡.	

Richtig angegeben von G. M. in Warmbrunn, G. R. in Brehna, H. W. in Bernburg, Fritz Förster in Leipzig.

Aufgabe 645. Von Dr. H. v. Gottschall in Halle. (Vergl. Berichtigung im Schachbriefkasten der Nr. 40.) Weiß (6): Kf2, Da3, Bd3, e5, Bg4; Schwarz (6): Kd4, Lf1, Bb6, d3, e7, g5; 3 Züge.

1. Sd5—b6	Kd4—e5	1.	e7—e6
2. Da3—e7 †	Ke5—d4, f4	2. Da3—b4 +	Kd4—e5
3. Sc3—b5, De7—e4 ‡.		3. Sb6—d7 ‡.	
1.	d3—d2, L beliebig		
2. Sc3—e2 +	B oder L: e2, Kd4—e4, e5		
3. Da3—c3, e7 : ‡.			

Richtig angegeben von G. M. in Warmbrunn, H. W. in Bernburg, W. Kegel in Halle, G. R. in Brehna, Fritz Förster in Leipzig.

Aufgabe 646. Von Adolf Günzler in Würzburg. Weiß (6): Kc6, Dh3, Tg7, Se7, f5, Bd4; Schwarz (3): Kf3, Ld3, Bf7; 2 Züge.

1. Sf5—e7	Kf3—g7 : , Ld3 [—e7 :	1.	Kf3—e7 : , Ld3 [—g7 :
2. Se7—e8 ‡		2. Dh3—h4 ‡.	

Richtig angegeben von G. M. in Warmbrunn, G. R. in Brehna, H. W. in Bernburg, R. Zimmermann in Eckolstädt, Fritz Förster in Leipzig.

Endspiel 108. Von Dr. Tarrasch (Weiß) gestellt. Weiß (7): Ke1, Tc7, Ld2, Ba2, b4, g2, h2; Schwarz (9): Kf6, Tg7, Se5, Ba7, b5, e6, f5, g5, h7; Weiß gewinnt.

1. Tc7—g7 :	Kf6—g7 :	4. h2—h3; auf b3—b6 oder a7—a6
2. Ld2—c1	Kg7—f6	gleichenen abwartende Königszüge.
2. g2—g3!	f5—f4	4 g3—g4! und Schwarz muß nach

Auf h7—h5 antwortet Weiß zunächst wenigen Zügen den Se5 preisgeben.

Richtig angegeben von Fritz Förster in Leipzig.

Kleine Mittheilungen.

Wettkampf Tarrasch-Tschigorin. Die neunte und elfte Partie gewann Dr. Tarrasch, die zehnte und zwölfte wurde remis. Stand: Dr. Tarrasch 6, Tschigorin 4, remis 2.

Schachbriefkasten.

(Zuschriften zu richten an E. Schallopp, Steglitz bei Berlin.)

Halle, (Th. R.). Lösungen richtig. Als Schachlehrbuch empfehlen wir Ihnen u. Metger, Schachschule, oder auch: Minckwitz, ABC des Schachspiels; beide im Verlage von Veit und Comp. zu Leipzig erschienen.

Räthsel.

Ich hör' es gern an heißen Sommertagen,
Wenn sein Gesang auch nicht melodisch klingt;
Auch im Theater macht es mir Behagen,
Wenn's auf der Bühne lustig lacht und springt;
Doch wer es fängt, den kann ich nur beklagen,
Weil er sich selbst um alle Freude bringt.

Logogriph.

Von Frz. Marx.

Mit g passirt es alle Tage
Und staunend man es oft besieht;
Oft bringt es uns in üble Lage,
Oft lacht man sehr, wenn es geschieht.

Mit h verbirgt es unsern Blicken
Zunächst noch jenes mit dem g,
Bis daß mit h hinweg wir rücken
Seitwärts, noch öfter in die Höh'.

Vor dem mit q hat wohl zu Zeiten
Das mit dem h in bunter Pracht
Noch das mit r, um das wir streiten,
Das manchen streitig wird gemacht.

Mit r, das kommt meist, wie wir's kennen,
Bei Hochgestellten in Betracht,
Wobei es ihnen recht zu gönnen,
Man oft sich Kopfzerbrechen macht.

So kann's mit r für Eitelkeiten
Zu dem mit g höchst unliebsam
Wohl Anlaß bieten, deshalb breiten
Wir das mit h vor solchen Kram.

Auflösungen folgen in nächster Nummer.

Auflösung der Räthsel in voriger Nummer.

Des Arithmogriphs: Menelaos, Elsa, Nelson, Emma, Lemnos, Anzio, Otto, Saale.
Der Charade: Fluchtlinie.
Des Logogriphs: Grippe, Krippe, Strippe.

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. 44. Halle a. d. S., Sonntag den 5. November **1893.**

Richtige Wahl der Lebensmittel.

[Nachdruck verboten.]

Von Dr. Wilhelm Teschen.

Der ganze Lebensprozeß besteht in einer unaufhörlichen Stoffaufnahme und Stoffausscheidung; je energischer dieser Stoffwechsel vor sich geht, desto gesunder ist der Mensch. Die Grundlage der Gesundheitspflege besteht also darin, den Stoffwechsel innerhalb unseres Körpers in richtigem Gange zu halten und dazu gehört außer genügender Athmung und Bewegung die richtige Wahl der Nahrungsmittel.

Es ist durchaus nicht einerlei, wie viele Personen glauben, was man ißt; im Gegentheil, auf die Güte und den Wohlgeschmack unserer Speisen kommt es sehr an.

Der Werth der Nahrungsmittel richtet sich nach dem Grade ihrer Verdaulichkeit. Ueber die Verdaulichkeit derselben lassen sich folgende vier Regeln aufstellen:

1. Die Nahrungsmittel sind um so verdaulicher, je flüssiger und leichter löslich sie im Wasser und in den für sie bestimmten Verdauungsflüssigkeiten, im Mund- und Bauchspeichel, im Magen- und Darmsafte und in der Galle sind.

Am schnellsten werden Wasser, Zucker und die Ernährungssalze verdaut und ins Blut gebracht.

2. Die Nahrungsmittel werden um so besser verdaut, je reichlicher die Menge der nothwendigen Verdauungsflüssigkeiten vorhanden ist. Stärkemehl wird um so leichter verdaut, je mehr Mund- und Bauchspeichel vorhanden ist, Eiweiß um so schneller, je mehr Magen- und Darmsaft abgesondert wird; Fette um so reichlicher, je mehr sie durch Galle, Bauchspeichel und Darmsaft zertheilt werden.

3. Die Speisen sind um so verdaulicher, je leichter die Verdauungsflüssigkeiten in sie hineindringen können. Sind die Nahrungsmittel mit unverdaulicher oder für die wässerigen Flüssigkeiten schwer durchdringbarer Substanz umgeben, beispielsweise mit einer dicken Fettschicht, festen Zellenwänden, Schalen und Hülsen, dann werden sie schwer verdaulich.

4. Die Nahrungsmittel sind um so verdaulicher, je näher sie in ihrer Zusammensetzung den Stoffen unseres Körpers stehen. Deshalb sind thierische Nahrungsmittel, besonders das Fleisch von Säugethieren, verdaulicher als pflanzliche.

Der Werth und Wohlgeschmack des Fleisches hängen auffälligerweise von der Art ab, wie das Schlachtthier gefüttert wurde.

Das werthvollste und schmackhafteste Fleisch liefern in der Regel die Rinder, welche ausschließlich mit Cerealien und Heu gefüttert wurden. Selbst die Weide hat einen wesentlichen Einfluß. Thiere, welche in gebirgigen Gegenden ein süßes Heu verzehren, haben ein weit schmackhafteres Fleisch als solche, die in sumpfigen Gegenden saures Heu bekommen.

Das schlechteste Fleisch haben die Rinder, welche mit Schlempe und Runkelrübensprößlingen gefüttert werden.

Besteht das Futter vorherrschend aus Oelkuchen, so erhalten Fleisch und Fett einen ranzigen Geschmack.

Es ist bekannt, daß das Fleisch des Birk- und Auerhahns aromatisch, würzig, nach Fichtennadeln schmeckt.

Ganz besonders ist der Geschmack des Schweinefleisches von der Fütterungsweise abhängig. Das Fleisch von Schweinen, die mit Trebern, Molke und Milchabfällen gefüttert wurden, ist ein vorzügliches, saftiges und wohlschmeckendes. Dagegen ist das Fleisch solcher Schweine, die auf übelriechende Stoffe, von der Fäule befallene Kartoffeln oder sonst verdorbenes Futter angewiesen waren, geradezu widerwärtig. Man hüte sich, Fleisch unter dem normalen Marktpreise zu kaufen, gute Waare bedingt gute Preise.

Werden Schweine vorwiegend mit Buchen- und Eichelnahrung versehen, so schmeckt ihr Fleisch thranig. Ebenso geht es den Gänsen, die mit Fischen gefüttert werden.

Kälber, die nur mit Milch gemästet wurden, haben ein schönes, weißes Fleisch, solche dagegen, die nur Heu und Grünfutter bekamen, liefern ein geringeres, etwas ins Röthliche stechendes Fleisch.

Mit der fortschreitenden guten Fütterung und Mästung ändert sich das Gewichtsverhältniß der Knochen zum Fleisch und zwar zu Gunsten des letzteren; auch nimmt der Wassergehalt ab und der Fettgehalt zu.

Recht fette Thiere haben zehn Prozent Fett mehr und zehn Prozent Wasser weniger als magere.

Der Gesundheitszustand des Schlachtviehes ist von großer Wichtigkeit, nicht nur bezüglich des Nährwerthes, sondern auch besonders wegen der Verbreitungsgefahr oft schwerer Krankheiten auf Menschen und Thiere.

Wohl schützen uns heute die Reichs-Gesundheitsämter, doch achte trotzdem jeder auf das Aussehen des Fleisches und kaufe nur in bekannten und zuverlässigen Geschäften.

Ein Nahrungsmittel par excellence ist die Milch, denn sie enthält alle Stoffe, welche unser Organismus zu seiner Erhaltung bedarf, ein zweites so vollkommenes Nahrungsmittel kennen wir nicht, alle anderen, auch das Fleisch, bieten nur eine einseitige Ernährung.

Von der Milch allein leben ganze Völkerstämme, die Bauern in Schweden, das Volk in Kurdistan, die Beduinen Arabiens.

In Deutschland rechnet man 120 Liter fürs Jahr und auf den Kopf. Trotz der staatlichen Kontrolle wird die Milch noch vielfach mit Wasser verfälscht. Die Milchwaage ist leider wenig zuverlässig, man kann Fett abnehmen und Wasser zusetzen und das spezifische Gewicht ist doch dasselbe. Der Milch geht es wie dem Wein, die Zunge des Kenners ist oft mehr werth als die chemische Untersuchung.

Um die Milch sofort auf ihre Güte prüfen zu können, merke man sich folgendes: Gute Kuhmilch ist weiß mit einem Stich ins Gelbliche oder Bläuliche; sie schmeckt milde, angenehm und fühlt sich fettig an. Mit Wasser verdünnte Milch ist weißbläulicher, am Rande des Gefäßes von bläulicher Durchsichtigkeit. Ein auf den Daumen gebrachter Tropfen von guter Milch bleibt stets gewölbt, einer von verdünnter breitet sich aus und wird flach.

Die Butter enthält vorwiegend das Fett der Milch. Der Nährwerth derselben ist zwar kein anderer als jener der übrigen thierischen Fette, aber sie hat einen vorzüglichen Wohlgeschmack und ist leicht verdaulich.

Wird abgerahmte Milch zum Gerinnen gebracht und das Gerinnsel gesammelt, so ist das gewonnene Produkt nur wenig fetthaltig und heißt magerer Käse. Bringt man aber unabgerahmte Milch durch eine Säure oder Kälberlab zum Gerinnen, so entsteht fetter Käse, der außer Casein auch noch das Fett der Milch enthält, er ist also höchst nahrhaft, wird aber nicht immer ausgenutzt, das heißt, er wird höchst selten ganz verdaut, besonders nicht von Kindern, für die immer Käse ein wenig zu empfehlendes Nahrungsmittel bleibt. Käse enthält bis zu 34 Proz. Albuminate, Fleisch 18 Proz., Linsen enthalten 26, Erbsen und Bohnen 22, Kartoffeln dagegen nur 1—2 Proz. Albuminate oder Eiweißstoffe.

Das Hühnerei gilt beim Volke für sehr nahrhaft, was ja auch richtig ist; aber von Eiern allein kann man nicht leben, wie viele glauben, es fehlen ihnen die Kohlenhydrate.

Das Dotter ist eiweiß- und fettreicher als das Weiße des Eies. Es ist ein Vorurtheil, daß rohe Eier verdaulicher sind als gekochte, das reine Gegentheil ist der Fall. Auch hartgekochte Eier sind verdaulich, wenn man sie nur gut kaut und

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-848334-18931105042/fragment/page=0001

mit Brot ißt. Je besser das Ei unter andere Nahrungsmittel vertheilt ist, desto nahrhafter ist es.

Frische Eier sind in der Mitte durchsichtig, schwappen nicht beim Schütteln und sinken in einer 5—10prozentigen Kochsalzlösung unter.

Die pflanzlichen Nahrungsmittel sind deshalb schwerer zu verdauen, weil ihre Nahrungsstoffe meist in unverdauliche, schwer durchdringliche, aus Cellulose bestehende Zellen eingeschlossen sind. Durch Kochen, Backen, Mahlen sucht man diese harten Hüllen zu zersprengen und dadurch die Nahrungsmittel verdaulicher zu machen. Trotzdem bleibt beim Genuß von pflanzlichen Speisen immer eine Menge von Nahrungsstoffen unverdaut, die also unverwerthet den Körper wieder verlassen. Deshalb müssen auch bei pflanzenfressenden Thieren diese Nahrungsstoffe in großer, überflüssiger Menge eingeführt werden und viel länger im Verdauungsapparat verweilen, denn sie verlangen eine weit kräftigere Verarbeitung als die thierischen.

Völker, welche hauptsächlich von Pflanzenkost leben, sind unkräftig, sanft und sklavischen Sinnes, während Volksstämme, die vorwiegend Fleischspeisen genießen, kriegerisch und freiheitsliebend sind. Es giebt nur wenige Völker, die ausschließlich von Pflanzennahrung leben, ja, etwas thierische Nahrung genießen sie wohl alle. So genießen die Elsässer Bauern zu ihren Kartoffeln viel dicke Milch, und das „Ora" der Umwohner von Quito in den Anden (Südamerika) besteht nicht blos aus Kartoffeln, wie viele glauben, sondern es wird mit viel Käse gekocht.

Auch wo der Reis die Hauptnahrung bildet, genießen ihn die Menschen — wie wir das Brot — zu Fleisch und Milch. In Ostindien, wo nur die niederen Klassen Fleisch essen, alle anderen aber vorherrschend von Vegetabilien (Reis) leben, wird neben dem Reis stets noch „Kari" genossen, ein Gemisch von Fleisch, Fisch, Reis und mit sehr wenig Wasser gekocht.

Unsere Vegetarianer verschmähen zwar Nahrungsstoffe von geschlachteten Thieren, aber solche von lebenden genießen viele, wie Honig, Milch, Butter, Käse und Eier.

Der ganze menschliche Organismus ist für die gemischte Kost eingerichtet und auch die Geschichte lehrt, daß die Völker, welchen die höchsten Leistungen des Menschengeschlechts zukamen und zukommen, von gemischter Kost lebten und leben.

Uebermäßige Fleischnahrung macht das Blut zu reich an eiweißhaltigen Stoffen und dadurch geneigt zur Vollblütigkeit, zu Kongestionen, Entzündungen und zur Gicht.

Eine vorzugsweise thierische Kost ist aber anzuwenden bei Blutarmen, Bleichsüchtigen, Rekonvalescenten und bei schnellem Wachsthum.

Im übrigen lehrt die Erfahrung, daß eine gewisse Mannigfaltigkeit und Abwechselung in den Nahrungsmitteln nicht nur für den Gaumen, sondern auch für unseren Organismus Bedürfniß ist, was auch noch dadurch bestätigt wird, daß die Centralorgane der Geschmacksempfindung im funktionellen Zusammenhange mit den Verdauungsorganen stehen und sich gegenseitig beeinflussen.

Wohlschmeckende Speisen regen die Thätigkeit des Verdauungsapparates an, reizen die Muskelthätigkeit zu lebhafter Bewegung und steigern die Absonderungsfähigkeit seiner Drüsen.

Hier beginnt die Wirkung der Genußmittel, die einen so großen Einfluß auf die Nerventhätigkeit des Menschen überhaupt ausüben.

Unser Garten im November.

Nicht mehr die „stille Lese" ist es, die Mutter Natur draußen im Garten hält: im kalten Oststurm reißen sich die letzten bunten Blätter von den zu Tode erschrockenen Baumzweigen. Sie wirbeln dahin, rastlos gescheucht; nur wenige finden Halt an der Hecke, im lauschigen Winkel der Laube, die Hauptschaar flieht, wie vom Wolf gehetzt, übers kahle Stoppelfeld, über Gräben. Erst das Gestrüpp des nahen Wäldchens nimmt sie auf, und sie danken's ihm, bedecken die schlafen gegangenen Blumen und Kräuter mit Tode mütterlich.

Alles Grau in Grau! Nur ein eigenartiger Kontrast: das leuchtende Korallenroth der noch übrig gebliebenen Vogelbeeren an den vom Sturme gebogenen kahlen Zweigen. Die Züge der von drüben, vom schwedischen Ufer kommenden Krammetsvögel hatten nicht Zeit, konnten nicht tabula rasa machen — sie mußten fort, weiterziehen, gen Südwest, vor dem mit Macht heranziehenden unwirthlichen Winter.

Wir wandern, mit dem Sturme kämpfend, hinaus auf dem vom Regen festgeschlagenen Sande, über die kahle Düne und betreten den plumpen Holzsteg, von dessen hoher Bahn uns ein weiter Ausblick in die erregte spätherbstliche Natur geboten. Ganz draußen halten wir und blicken hinab in den Kampf der anrollenden Wogen. Das schwere Gebälke ächzt und stöhnt unter ihrer rohen Umarmung und die mächtigen Grundpfeiler erbeben. Heute ist's nicht der sanfte, glanzvoll farbige Blick vom entschlafenen Burggärtlein hinab, in der fernen Südmark, sondern der gewaltige Anblick des tosenden Meeres, das seinen Abschiedsgruß dem entflohenen Sommer beut. Die Ostsee ist's, auf deren graue empörte Fläche wir hinausschauen und ein zum schneidenden Nordost anschwellender Luftstrom, vom Zarenreich herüberjagend, der uns die Haare wirrt und den Mantel zu rauben droht. In fast regelrechten Abständen rollen die schiefergrauen, weißgekämmten Wogen dem Strande näher, brechen sich dort, weit hineinstürmend, an der flachen Düne. Wir verlassen den Steg und schreiten unter dem bleigrau herabhängenden Himmel am Strande weiter. Vielgestaltete kleine Muscheln und Bernsteinstückchen sind unser Fund, zu dem ein Charivari von Kohlen- und Holzpartikeln, von Champagnerpfropfen, Kartoffel- und rothen, sich zu stenographischen Schlingfiguren abmühenden Apfelschalen, auf gebrochener Welle heranjagt. Stammt ihr, muthigen Schwimmer, von dem Dampferkoloß, der sich eben da draußen abmüht, im Wogengepralle dem Lande und dem unsernen Hafen näher zu keuchen? Er bringt wohl die englische Kohle, so manche deutsche Winterstube damit zu heizen? Sieh da! ein blendend weißes Etwas, das die anrollende Woge mitbringt! Jetzt rollt es zurück, wird wieder gehoben und herein weit auf den röthlichen Sand geworfen. Ein dickköpfiger „Vomuchel" (Dorsch) ist's, der uns mit seinen gequollenen Augen gläsern anglotzt! Ja, alter Freund, du staunst mit gebrochenem Auge: November ist's, freudeleer am Strand! Das Spiel der Libellen und anderer bunten Sommergäste hat ein Ende: dich wird nichts mehr begrüßen, als das Gekrächze des Raben und der gefräßige Schnabel der Strandmöve!

Der Sturm läßt nach, im Westen erhellt sich's und Hela grüßt in einem freundlichen Lichtschein herüber. Das wirre, eben noch im wilden Kampfe zerzauste Haar der nahen Bocksdornbüsche hängt, wie ermattet, leicht bewegt herunter. An ihnen vorüber, über eine magere Weide führt unser Weg. Auf phlegmatischer Fähre überschreiten wir den Kanal und vor uns auf dem hohen Ufer erblicken wir, über wohlgepflegte Hecken hinweg, röthliche Dächer und freundliche Giebel einfacher Häuser. Ueberall kleine bescheidene Hausgärtchen, in spätherbstlicher Wildniß. Aber hier, rechter Hand, staunen wir: ein schöner, ausgedehnter, einfacher Garten mit sauberem Kieswege. Auf dem weiten, sauber gehackten, noch tiefgrünen Rasen prächtige Obsthochstämme, im Verband gepflanzt, und dort an den Wegen freundliche, mit kurzem Fruchtholz besetzte Schnurbäumchen; dann ein Revier mit freistehenden wohlgepflegten Spalieren, dazwischen hübsch mit Fichtenreis gedeckte Beete — wohl zarte Kinder des Frühlings und Sommers bergend, — umgelegte Rosenstämmchen und da und dort, sorgsam aufgebunden, die üppige späte Pracht blühender Winteraster (Chrysanthemum). Jetzt erblicken wir auch in der Ecke des Baumgartens eine geschäftige Gestalt; sie spatet eifrig den Boden unter einem Kirschbaum um. Eben richtet sie sich langsam auf: der eilige Ruck der Jugend streckt diesen Rücken nicht mehr, aber ein thatenfrischer Sinn regiert ihn. Wir sehen dem behäbigen Alten im Flauskocke sofort den Seemann an: das wettergebräunte Gesicht, der „nautische" weiße Bart und das scharf-zutraulich blickende Auge verräth ihn; die Dienstmütze des grauen Hauptes aber den Lootsen. Wir treten als Gartenfreund dem ermunternd uns anblickenden Gartenfreunde näher; ein biederer Gruß, und wir stehen mitten im Gespräch.

Da hat uns nun der Alte mit freudestrahlendem Auge alles, alles erzählt, uns sein Steckenpferd vorgeritten, unser Staunen aufgeklärt, wie ein solch Gesundheit athmender, wohlbestellter Garten, solch kleines Obstparadies, auf dem uns fast steril dünkenden Boden der Umgebung entstehen konnte. Freude an der Sache und fleißige Ausführung wohlüberlegter Maßnahmen in seinen Frei- und Feierstunden war das ganze Geheimniß. Bodenverbesserung durch reiche Düngung und rastlose Bearbeitung, richtige Sortenwahl des Anzupflanzenden und fürsorgliche Pflege, auch im geringsten, hatten das ursprünglich fast werthlose sandige Grundstück in verhältnißmäßig kurzer Jahresreihe zu einem „nimmerleeren Schatzkästlein," wie er sagte, gemacht. Auf eine starke, zierlich mit den deutschen Farben bemalte eiserne Pumpe und einen mächtigen graugestrichenen Wasserbehälter deutend, meinte er: „diesem da und unseres Herrgotts Tagesgestirn verdanke ich das meiste!" Nicht nur alle Gemüse für seinen Haushalt baue er und Blumen für seine Herzensfreude, sondern vor allem seine dankbaren „Gravensteiner," die er schon seit 30 Jahren im alten Baumstück ziehe. Diesen seien wenige, aber bei ihm gut reifende, köstliche Spalierbirnsorten und dann seine Süßweichseln gefolgt. Und auf sein blitzblankes, im holländischen Stil gebautes Häuschen deutend: „Selbst ein Diamantgutedel trägt und reift mir dort an der Südseite jedes Jahr!" Und nun mußten wir, soweit es der Novembergarten gestattet, alle seine Baum- und Pflanzenkinder, seine besonderen Lieblinge sehen: Der Anblick der

freudig gedeihenden Bäume und Bäumchen, deren Frühlingsblüthenpracht erfreuten sein Alter und dabei werfe ihm der Herbst nicht nur reichlich die schönsten Früchte, sondern aus deren Erlös auch manch blankes Goldstückchen in den Schoß. Es freue ihn, daß man an seinem Obst nichts auszusetzen habe: er brauche es nicht auf dem „Langenmarkt" auszubieten, die Liebhaber kämen schon von allein. Die See, die er von seiner Fliederlaube weithinaus überschauen könne, und sein Gärtchen, die seien seine besten Kameraden; seien ihm genug, so daß er nach all dem „Rummel draußen" nicht zu fragen brauche.

Ist nicht dieser thatkräftige Alte, glücklich, zum mindesten zufrieden, in seinem Garten hantirend, ein Vorbild für so viele?! Was scheren ihn Novemberstürme, was das Hinsterben der Natur: er erblickt darin nur die Vorbereitung zu einem künftigen blüthenreichen Lenz, zu einem neuen freuden- und gabenreichen Sommerleben, die zu unterstützen auch jetzt, beim Verwehen der letzten farbigen Blätter, beim Drohen des langen Winters, seine rastlose Arbeit gilt.

„Was grub denn der Alte da unter seinem Kirschbaum herum?" Einfach die Gesundheit seiner kommenden Kirschen! Es ist das eine Arbeit, die jetzt überall da stattfinden sollte, wo die leidige Kirschenmade herrscht. Diese Made der Kirschfliege (Trypeta cerasi L.) verpuppt sich leicht in der Erde unter den Baumkronen. Wenden wir nun im Herbst den Boden tief, so kommen die winzigen Tönnchenpuppen so tief zu liegen, daß die im Frühling auskriechenden weichen Fliegchen sich nicht an die Oberfläche herausarbeiten können; sie gehen zu Grunde. Da die Made übrigens auch in den Früchten der Heckenkirschenarten (Lonicera) und mitunter in denen der Berberitzen (Berberis) lebt, so dulde man diese Brutstätten des Schädlings nicht in der Nähe von Kirschenanlagen. In Kirschenmadengegenden sei man außerdem um hinreichende Casernements für „Madenpolizisten" besorgt, nämlich um Nistkästchen für Rothschwänzchen und Fliegenschnäpper, die man sich in den Wintermonaten sehr wohl selbst fertigen kann.

Der November bringt im Garten noch so manche Arbeit: Beendigung des Einbringens, Umgraben, Düngen, Umsetzen der Kompostmagazine usw. Bei offenem Boden können sogar noch Spinat, Carotten, Feldsalat und Körbelrübchen gesäet werden. Die besäeten Beete sind aber mit Fichtenreis zu decken.

Im Obstgarten ist auch noch manches zu erledigen: Ausputzen der Kronen, Reinigen der bemoosten, in der Rinde nicht gesunden Stämme, die hierauf mit Kalkmilch gestrichen werden sollten; Anlegen der Klebegürtel behufs Abhaltens und Fangens der Frostspannerweibchen um alle Obstbaumhochstämme. Die jüngeren Hochstämme in gefährdeten Lagen sind gegen den schlimmen Hasenfraß mit Dornen-, Drahtnetz- oder engem Lattenschutz zu versehen. Das Beerenobst kann jetzt mit Vortheil ausgelichtet werden; die Erdbeerbeete bedeckt man mit zerfallenem Dünger oder Fichtenreis. Die Pflanzung von Obstbäumen und Beerensträuchern 2c. ist immer noch bei offenem Boden statthaft. Im Blumengarten schützen wir jetzt auch die weniger zarten Rosenstämmchen durch Umlegen und Eingraben. Blumenzwiebeln können, solange noch kein Frost im Boden, immer noch gelegt werden. Reizend machen sich einzelne Obstbeete im Zierrasen, etwa vor dunkler Coniferengruppe, die, geschmackvoll, ziemlich dicht, mit blauen, weißen, rothen, gleichzeitig blühenden Hyazinthen, umringt von niederen frühen Tulpen, besetzt werden. Auch die allerliebsten blauen Scilla, im Kranz um ein kleines weißes Hyazinthenbeet, machen sich in hohem Grade lieblich. Alle in den Zwiebeln schlummernden Blüthenkinder bringen uns die ersten farbigen Frühlingsgrüße, die, richtig zusammengestellt, in harmonischer Farbenpracht doppelt zur Augenweide und Freude des ganzen Hauses werden.

H. Frhr. v. Schilling.

Landwirthschaft. Garten. Hauswirthschaft. Gesundheitspflege.

Landwirthschaft.

Herbstarbeiten auf dem Acker. Kartoffel- und Rübenernte bildet gewöhnlich den Abschluß der Eindringung unserer Feldererzeugnisse; doch wie in der Natur kein Stillstand ist, sondern alles in steter Aufeinanderfolge sich vollzieht, ebenso darf auch der Landwirth niemals die Hände müßig sinken lassen, sondern soll stets weiter denken, weiter sorgen und arbeiten. Wenn alle Feldfrüchte geborgen und wohl versorgt sind, müssen wir auch schon schlüssig werden, womit wir dieses oder jenes Feldstück im kommenden Jahre bestellen wollen, weil wir es schon jetzt dementsprechend behandeln müssen. Für Knollen- und Wurzelfrüchte werden wir den Boden möglichst tief bearbeiten, um einen tiefen Wurzelraum zu erhalten. Wollen wir mittelst Untergrundpfluges die Bodenkrume vertiefen, so ist jetzt die geeignete Zeit dazu. Für kleinere Grundstücke ist auch das Rigolen mit dem Spaten sehr empfehlenswerth, zumal, wenn wir in der Lage sind, gleichzeitig kräftig zu düngen. Den Spätherbst wählen wir hierzu aber gerne aus dem Grunde, weil nun die Arbeitskraft leichter zu haben ist, das Feld nicht zu diesem Zwecke brach liegen muß, und endlich über Winter eine wohlthätige Zersetzung des emporgebrachten Untergrunderdreiches erfolgt. Für Wurzel- und Knollenfrüchte geben wir nicht gerne frische Düngung, fehlt uns aber die alte Kraft oder ist das Aufbringen des Düngers aus anderen Gründen — zum Beispiel Rücksicht auf die folgende Nachfrucht — nicht zu umgehen, wie es in kleinen Wirthschaften manchmal vorkommen kann, dann ist Düngung doch noch dem Anbau in magerem Boden vorzuziehen. Man düngt in diesem Falle ehestens auf die Stoppel und läßt diese seicht einstürzen. Hierdurch erfährt der Dünger eine solche Zersetzung, daß wir noch vor Winter eine tiefe Furche geben können. Da wir Stalldünger nicht jederzeit bereit haben, sind wir gehalten, solchen zu geben, wenn eine gewisse Menge davon vorhanden und im Stadium der Reife ist. Haben wir also erst vor Winter solchen Vorrath, so ist jetzt eine Düngung immer noch besser, als im Frühjahre, da sie sich über Winter immer noch theilweise zersetzt. Ist bald nach der Ernte der Doppelsturz wegen Dürre und Härte des Bodens nicht möglich gewesen, dann ist es höchste Zeit, das Versäumte jetzt nachzuholen. Ueber Winter soll kein Stoppelfeld ungepflügt bleiben, denn die von manchen nachlässigen Wirthen beliebte Weise, die Stoppel im Frühjahr zu stürzen und die auf rauhe Furche ausgestreute Saat einzueggen, ist nicht empfehlenswerth. Auch für die Sommerhalm- und Hülsenfrüchte werden wir die Vorackerung möglichst im Herbst vornehmen, weil ein in rauher Furche liegendes Land durch Frost und Schnee günstig beeinflußt wird, im Frühjahr aber die Bodenfrische sehr geschont werden muß und nicht durch mehrfaches Pflügen in die Lüfte getrieben werden soll.

Ueber den Futterwerth der Molke. Sehr interessante Versuche wurden während des letzten Winters in der Landwirthschaftlichen Versuchsstation der Universität Wiskonsin ausgeführt, um den Werth der Molke für die Ernährung der Schweine zu bestimmen. Während der Woche, welche jedem dieser Versuche vorherging, wurden die Schweine in derselben Weise ernährt wie während der Versuchszeit; es geschah dieses, um die Thiere an ihre neue Nahrung zu gewöhnen und um Irrthümer zu vermeiden, die aus ihrer plötzlichen Aenderung der Nährweise resultiren würden. Die Versuche wurden an vier verschiedenen Gruppen von Schweinen gemacht. Die einen erhielten zu gleichen Theilen Mehl und Kleie, die anderen zwei Theile Kleie und einen Theil Mehl. Zu einem Theil dieses Gemisches that man zwei Theile Wasser, um so eine breiartige Masse wieder herzustellen. Der Rest erhielt Molke, welche dem Mehl und der Kleie in verschiedenen Mengen beigegeben wurde. Auf jeden Fall aber wurde die Molke in süßem Zustande verfüttert. Die Versuche ergaben nun folgendes: 1. der Versuch, die Schweine nur mit Molke zu ernähren, ist erfolglos gewesen. 2. die Schweine, welche Mehl und Kleie mit Wasser vermengt bekamen, verbrauchten 552 Pfund Mehl und Kleie, um an Gewicht um 100 Pfund zuzunehmen. 3. vermengte man statt Wasser Molke mit Kleie und Mehl, so konnten im Durchschnitt durch 760 Pfund Molke 100 Pfund an Kleie und Mehl erspart werden. Diese Resultate wurden bei Anwendung süßer Molke und während des Winters erzielt. Mit saurer oder sonst veränderter Molke wird man die oben erwähnten Resultate nicht erzielen können.

Hauswirthschaft.

Zur Butterverfälschung. Die Entdeckung eines Verfahrens, durch welches eine jede fünf Prozent übersteigende Beimischung fremder Fette zur Naturbutter sicher und für jedermann leicht festzustellen ist, galt bis auf die Gegenwart für eine ebenso schwierige Aufgabe wie die Erfindung einer die schnelle und sichere Feststellung der Milchfälschungen ermöglichenden Methode. Nach der „Chemiker-Zeitung" ist jedoch schon vor einiger Zeit von dem Direktor des Agronomischen Institutes M. R. Ballé in Paris ein Verfahren aufgefunden, nach welchem im Laboratorium der Société des Agriculteurs de France mehr als 200 Proben von reiner Butter ganz verschiedener Herkunft und von Mischungen derselben mit Margarine unter Aufsicht einer besondern Kommission, welche auch die Mischungen herstellte, untersucht worden. Die Resultate haben stets dem wirklichen Thatbestande entsprochen. Die Gegenwart von Samenölen wie des zur Herstellung der billigen Kunstbutter und des Kunstkäse vorzugsweise benutzten Baumwollensamenöls, erkennt man durch Anwendung von Silbernitrat (Höllenstein) in alkoholischer Lösung. Die mikroskopische Prüfung der nach dem Erkalten erhaltenen Krystalle gestattet den Nachweis der Fälschung mit Olivenöl, welches allein sich dem Verfahren von Brullé entzieht.

Verkitten der Fußböden und Fensterfugen. Dies geschieht gewöhnlich mit Cement, Asphalt oder Glaserkitt. Vielfach empfiehlt man aber einen Kitt aus gewöhnlichem frischen Käse und ungelöschtem Kalk. Auf 5 Theile Käsestoff (Quarg) rechnet man 1 Theil Kalk. Benutzt man den Kitt für Fußböden in Wohnungsräumen, so setzt man Ocker oder Erdfarben zu. Man versäume das Verkitten nicht, weil in den Ritzen die Schlupf- und Brutwinkel für parasitäre Insekten, wie Kornwürmer, Flöhe, sowie für Krankheitskeime sind.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-848334-18931105042/fragment/page=0002