

nicht minder wichtig als diese Zeit war das Besondere, das dadurch geschehen wurde und dem sich nun auch österreichische und böhmische ähnliche Unternehmungen angeschlossen. ...

Berücksichtigung des Gegenwärtigen und in der Erinnerung begriffen. ...

Kaiser Franz Joseph und die Backfische.

Aber einen gewissen Zug des Kaisers Franz Joseph wird uns Wien geschrieben: Sieben junge österreichische Backfische, die fern ihrer österreichischen Heimat in einem Wädchenpensionat in Cour-de-Vevey bei Vevey als Schülerinnen ...

Ein Berliner Waldriedhof.

München hat einen Gottesacker, der ein Park, um seiner Schönheit willen bekannt ist, und Hamburg besitzt einen Ophider Friedhof, der weit und breit in deutschen Landen ...

lands das Geburtsjubiläum des Kaisers bezeugen hätten, aber ihrer Liebe zur Heimat und ihrer Verehrung für den Kaiser mit bedachten Worten Ausdruck ...

Die Schwalben wider die Käse.

Ein interessanter unglücklicher Kampf in der Fierwelt mit einem überaus feinen Gede konnte nur den einigen Tagen in einem Vorort von Straßburg i. G. beobachtet. ...

Mais als Volksnahrungsmittel.

Im Gegensatz zu den südlichen Sandstrichen Europas, wo der Mais — etwa in Form von Polenta — oft das einzige Nahrungsmittel ...

hält man doch für eine Mahl von Weizen 3376, von Roggen 3844, von Maiskorn aber 4540 Pfundmehreinheiten. ...

Gemeinnütziges.

Wenn sich ein Kind verärgert hat, so ist man die Hände waschen und kalte die Arme nach oben gestreckt. ...

Um den Kleidergeruch aus frisch tapezierten Zimmern zu vertreiben, räuchere man mit frischgebranntem Kaffee und laßte Zimmervor gut.

Stinoleureinigung. Stinoleure, muß, ehe er mit kaltem Wasser gewaschen wird, unbedingt vorher gewaschen werden.

Buntes Allerlei.

Schöne Sommer für 22 Jahre. Der französische Astronom Abbé Moreux glaubt auf Grund seiner Beobachtungen ...

Der Appetit der englischen Parlamentarier.

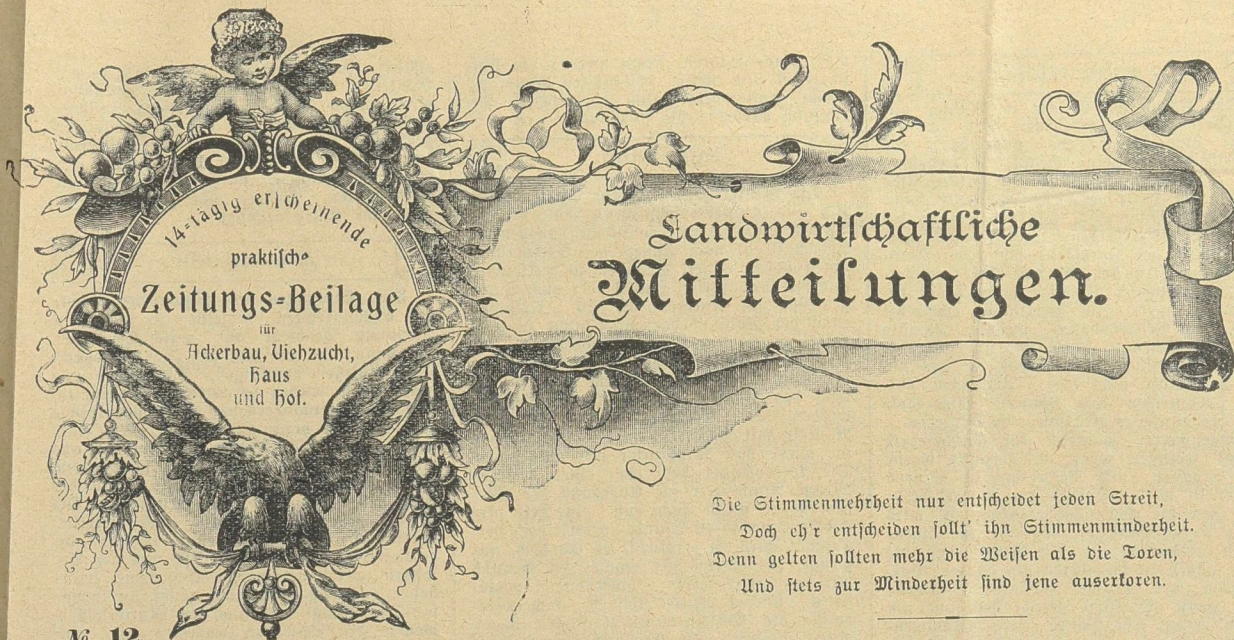
Das Parlamentjahr 1912 ist für das englische Unterhaus nicht wegen ...

es endlich unterlassen hätte, ihren Schilling mit den nebenallichten Dingen und kleinsten Fragen in ein Gespräch zu ziehen ...

„Nun werde ich wohl gehen,“ sagte sie endlich. Sie hob selbst das Frühstückbrot vom Tische ...

Die Waisenmutter stellte das Frühstückstisch wieder auf den Tisch, um die bargebotene Danks zu lassen. ...

29. 12. (Fortsetzung folgt)



N. 12.

Hofentrahmung der Milch.

Zwei Umstände sind es, die der Verbreitung der Handzentrifugen und damit der Selbstverarbeitung der Milch seitens der Landwirte großen Vor Schub leisten, nämlich die Möglichkeit, die aus der Milch gewonnene Butter fast an jeder Produktionsstätte zu guten Preisen abzusetzen und dann die Notwendigkeit, die Magermilch in Anbetracht der unverhältnismäßig hohen Preise für käufliche Kraftfuttermittel mehr als bisher als selbstgewonnenes und einwandfreies Produkt zur Aufzucht und Mast von gut bezahltem Vieh heranzuziehen.

Die gute Absatzmöglichkeit der Butter ist darauf zurückzuführen, daß sich die Lebensführung allerorts gebessert hat und der Genuß von Butter nicht mehr der wohlhabenderen Bevölkerungsklasse vorbehalten bleibt, sondern Gemeingut geworden ist.

Diese Tatsache ist entschieden erfreulich, es widerspricht ja auch dem gesunden Menschenverstand, an Stelle der so sehr bekümmlichen Butter sogenannte Surrogate zu verwenden, die in der Gemütsmenge allerdings etwas billiger, im Nutzwert aber teurer als Butter sind.

Ähnlich verhält es sich mit der Magermilch. Diese ist für die Aufzucht von Jungvieh unentbehrlich und ergibt vorzügliche Resultate, wenn sie stets in frischem, gleichmäßigem Zustande verfüttert wird, was man nur erreichen kann, wenn man sie unmittelbar nach dem Melken selbst gewinnt und sofort verwendet. Man erspart Arbeit, den Zukauf anderer Futtermittel und, da solche Milch eine gute diätetische Wirkung besitzt, Ausgaben für Tierarzt und Medikamente.

Sehr wesentlich ist es, daß man von vornherein einen wirklich brauchbaren Milchenträher anschafft und benutzt, denn nichts kann einem die Freude an der Selbstverarbeitung der Milch so sehr verderben, als unausgehefter Ärger über ungenügend scharfe Entrahmung oder fortwährende Betriebsstörungen.

Von einer wirklich guten Handzentrifuge kann und muß man bei dem heutigen Stande der Technik verlangen, daß sie die Milch ebenso scharf entrahmt, als die mit Kraft angetriebenen, daß sie ferner bei der großen Beanspruchung, die sie täglich, jahraus, jahrein erfährt, aus allerbestem Material hergestellt und so konstruiert ist, daß

alle Teile leicht und bequem zugänglich sind behufs gründlicher Schmierung und Reinigung.

Leider wird gegen diese Forderungen noch außerordentlich viel gefehlt, unter den üblichsten Anpreisungen werden die minderwertigsten Fabrikate an den Mann zu bringen versucht, und wenn die Überredungskünste allein nicht ziehen wollen, so greifen die Verkäufer zu dem letzten und oft zugänglichen Mittel, den hohen Rabatten.

In diesen Rabatten liegt aber von vornherein schon eine Unrechtheit, die ohne weiteres auf die Minderwertigkeit der angebotenen Zentrifuge schließen läßt.

Eine wirklich gute Maschine kann immer nur zu einem festen Preise verkauft werden; auf den Fabrikationspreis sind die unvermeidlichen Verkaufsprovisionen aufgeschlagen, die zusammen den Verkaufspreis ergeben.

Bei guten Maschinen braucht man den Verkauf nicht zu erzwingen, sondern sie verkaufen sich gewissermaßen von selbst infolge ihres guten Rufes.

Die Verkäufer suchen geringe Fabrikate gleichfalls vorerst zu hohen Preisen an den Mann zu bringen, gelingt dies nicht, so bequemen sie sich zu Nachlässen, die um so höher ausfallen können, je geringer die Qualität des Fabrikates ist. Der scheinbar billige Kauf stellt sich schon oft nach ganz kurzer Zeit als viel zu teuer, wenn nicht gar als ein totaler Hereinkall heraus. Abu.

Das Eierfressen der Hühner.

Gegen dieses Übel unseres Geflügels sind bereits die verschiedensten Mittel empfohlen worden, ohne daß sich jedoch eines entsprechend bewährt hätte. Das Hineinlegen von Porzellanstein in das Nest ist gegen diese übele Angewohnheit der Tiere vollständig zwecklos. Ebenjomenig hilft aber das Vorlegen von ausgeblasenen Eiern, die mit einem Gemisch aus Lehm, Senf oder Pfeffer oder auch mit Gips angefüllt werden. Das Eierfressende Huhn soll bei dem Versuch, den Inhalt zu verzehren, durch den schlecht schmeckenden Inhalt abgestoßen werden und dadurch von seiner Untugend ablassen, doch hat auch diese Methode keine Erfolge gezeitigt. Es wurde sogar empfohlen, den Tieren mittels einer scharfen Schere den Schnabel so weit abzuschneiden,

bis sich die Schnittfläche weich anfühlt, dadurch soll denn das Tier Schmerzen verspüren, sobald es versucht, ein Ei aufzuspüren. Über den Erfolg einer solchen Vorahme wäre gar nicht zu reden. Es wäre diese Methode vielmehr eine gräßliche Tierquälerei, zu der sich hoffentlich kein Geflügelzüchter verleiten lassen wird. Will man durchaus dieses Übel beseitigen, so kann man nur empfehlen, die in Frage kommenden Tiere einfach zu schlachten, da man dann auch der Gefahr vorbeugt, daß sich dieses Übel bald über den größten Teil des ganzen Bestandes ausbreitet, was sonst schwerlich zu vermeiden ist. Aber auch hiermit dürften nur die wenigsten Züchter zufrieden sein und wäre somit noch das beste Mittel, dem Huhn sofort nach dem Legen das Ei zu entziehen, indem man die Legeneier dementsprechend einrichtet.

Da es nicht möglich sein dürfte, die eierlegenden Hennen ständig zu beobachten und ebensowenig, die im Verdachte des Eierfressens stehende Henne täglich zu befehlen, so müßten schon alle Nester des Stalles die gleiche Einrichtung haben. Ein Legeneier, das in jeder Hinsicht seinen Zweck vollständig erfüllt, kann sich jeder ohne große Kosten selbst anfertigen. Man nimmt zu diesem Zwecke eine größere viereckige Kiste und bringt an Stelle des Deckels im Kasten ein Brett an, welches von der vorderen bis zur hinteren Wand läuft und ein Gefälle von 20 Zentimetern hat. Damit das gelegte Ei nun sofort der Henne entzogen wird, läßt man zwischen dem schrägen Brett und der Hinterwand des Kastens einen Raum von 10 Zentimetern, durch den das Ei hindurch auf den Boden des Kastens rollen kann. Das schräge Brett, sowie den Boden des Kastens belegt man mit Stroh, um ein Zerbrechen der Eier zu verhindern. An der vorderen Seite des Kastens bringt man eine Tür an, die gestattet, die Eier vom Boden des Kastens bequem herauszunehmen. Um die Tiere in den ersten Tagen an das neue Nest zu gewöhnen, kann man etwas Stroh auf das Brett streuen, welches man aber nach Eingewöhnung der Tiere ruhig wieder entfernen kann. Auf diese Weise hat man vollkommene Sicherheit, daß die Tiere dem lästigen Übel des Eierfressens entzogen werden, und was die Hauptsache ist, daß dieses Übel unter dem sonstigen Tierbestande nicht weiter um sich greifen kann. Abu.

Jahrgang 1913.

Landwirtschaft.

Der Kornkreb ist ein in Mühlen und Speichern ungenutzter Gast. Er erreicht eine Länge von ungefähr 4 bis 5 Millimeter. Seine Gestalt ist trebsähnlich, ebenso wie seine Farbe. Charakteristisch ist der am Kopf nach vorn gestreckte lange und starke Bohrrüssel, mit welchem er die einzelnen Getreidekörner anbohrt und vernichtet. Da der Kornkreb sich außerordentlich schnell vermehrt und nur schwer zu vertilgen ist, muß er als eine große Plage bezeichnet werden. Zur Vertilgung empfiehlt man, den Getreideboden mehrere Monate lang leer stehen zu lassen und nur über die ganze Bodenfläche dünn Reys zu schütten, den der Krieb nicht mag. Außerdem sind die Dielenritzen und Mauern wiederholt mit verdünnter Karbolsäure zu begießen.

Regenwetter während der Gerstenernte schadet weniger, wenn die gemähte Gerste zum Trocknen und Nachreifen in Puppen aufgestellt wird. Sobald die in der Gelbreife gemähte Gerste abgetrocknet ist, wird sie in kleine Garben möglichst ins eigene Stroh gebunden, in der Weise, daß die Seile näher an die Ähren als an die Wurzeln der Halme kommen. Sodann wird zuerst ein Bund gerade hoch und um diesen herum acht Bünde schräg zusammengestellt. Damit aber die einen Regel bildenden Ährenenden vor Nässe geschützt bleiben, stülpt man eine Haube darüber, welche aus drei kleinen Bündeln besteht, die unter sich mit einem Roggenstiel zusammengebunden sind, so daß das Seil dem Sturzende näher als dem Ährenende zu liegen kommt. Die Haube steht mit dem Sturzende in die Höhe und mit dem Ährenende nach unten. Bei a haltendem Regenwetter leiden nur die Ähren der die Haube bildenden drei kleinen Garben not, welche dann besonders gedroschen und von der Braugerste getrennt werden können.

Das günstigste Entstadium ist das der Gelbreife. Die Verluste durch Ausfall sind noch gering und das Stroh hat noch seine volle Fähigkeit beibehalten, kann also nicht nur zum Streuen, sondern, was oft sehr ins Gewicht fällt, auch zu anderen Zwecken verwendet werden.

Die ausgezogenen Unkrautpflanzen dürfen nicht auf dem Felde liegen bleiben, weil gar häufig die Samen bis zur erlangten Keimfähigkeit nachreifen, hin und wieder aber auch die Pflanzen, besonders bei feuchtem Wetter, wieder anwachsen und fröhlich weiter wuchern.

Milchwirtschaft.

Wie geschieht die Herstellung der sogenannten Käse? (Goudakäse): Vollmilch, halbfette oder Magermilch wird in kupfernen Kesseln bei 32 Gr. in ¼ Stunde durch Lab zum Gerinnen gebracht, der Bruch mit einem (in Holland leierförmigen) Käsebecher kreuz und quer in kleine Teile zerschneiden, nach dem Abheben die Molken abgefüllt und die zurückgebliebene Käsemasse noch weiter zerkrümelt. Hierauf füllt man die Masse in hölzerne, unten und seitlich mit Öffnungen versehene Formen, in denen der Käse mit Hilfe eines Brettes und durch starkes Pressen mit den Händen oder einem schweren Gegenstand eines großen Teiles der darin noch befindlichen Molken beraubt wird. Man wendet den Käse in der Form, während dieses Pressens, mehrere Male und bringt ihn dann 24 Stunden lang unter die eigentliche Presse, die im Notfall aus einem Brett mit schwerem Stein bestehen kann. Hierauf werden die Käse in Salzwasser (37 Teile Salz und 100 Teile Wasser) gelegt, worin sie je nach Größe eine bestimmte Zeit liegen müssen, damit das Salz einziehen kann. Die Salzung kann drei, vier und vielleicht noch

mehr Tage währen. Dann werden die Käse in einen zum Reifen bestimmten Raum gebracht und dort täglich gewendet. Die Reifung dauert 4 bis 8 Monate.

Fütterung.

Die Kunkelrüben sind sehr leicht verdaulich und werden auch, wenn man sie den Tieren ganz vorlegt, vollständig ausgenutzt. Jedoch ist es nach Ansicht der Sachverständigen zweckmäßiger, dieselben zu zerkleinern und mit Raufutter, Häf sel oder auch Spreu gemengt zu verabreichen. Die Zerkleinerung der Kunkeln darf aber nicht zu weit getrieben werden, weil andernfalls die Tiere das Futter nicht ordentlich zerkauen und einpeiseln. Aus diesem Grunde darf auch das Häf sel nicht zu kurz geschnitten werden. Das Mischen der zerkleinerten Kunkeln mit Häf sel bietet den Vorteil, daß die Tiere das Raufutter gut aufnehmen. Die Wiederkäuer bedürfen einer gewissen Menge Raufutter zur Anregung des Wiederkäuens; wenn auch nun ein Teil desselben, etwa 6-10 Pfund, unzerkleinert verabreicht wird, so empfiehlt es sich doch, wie gesagt, das übrige als Häf sel im Gemisch mit den zerkleinerten Hackfrüchten vorzulegen. Diesem Futter können auch zweckmäßig die Kraftfuttermittel trocken beige mischt werden. Die Trockenfütterung trägt zur guten Ausnützung derselben wesentlich bei.

Wahle die Futtermittel stets so, daß die Nährstoffe in dem Gesamtfutter im richtigen Verhältnis zueinander stehen und insolge dessen eine befriedigende Ausnutzung der Nährstoffe möglich ist, denn jedes falsche Verhältnis der Nährstoffe in der Futtermischung mindert den Erfolg und ist eine Vergeudung.

Pferdezucht.

Roggenschrot für Pferde. Pferde, welche vermischtes Roggenschrot nicht gewöhnt sind, muß man ganz allmählich an dasselbe gewöhnen in der Art, daß nach Verlauf von vierzehn Tagen neben Hafer 1,5 bis 2,5 Kilo Roggenschrot pro Stück und Tag verabreicht werden. 1 Kilo Roggenschrot ersetzt 1,5 Kilo Hafer. Wegen der Fettarmut des Roggens dürfte es sich empfehlen, gute Kotoskuchen dazuzufüttern; Zohlen, Zuchtpferde und säugende Stuten erhalten nur kleine Roggenschrotgaben, weil größere Mengen ihnen nachteilig sind.

Kaninchenzucht.

Was tut man gegen Verstopfung bei Kaninchen? Reiche den Tieren täglich (neben Hafer, Heu, angefeuchteter Kleie und Gerstenschrot) Kunkeln, Steckrüben und — wer hat — Möhren (Wurzeln).

Schlachtzuchtkaninchen können aus jeder Rasse genommen werden. Hauptsache bleibt eben nur, daß man recht schwere Tiere erzielt und solche mit möglichst wohlgeschmecktem Fleische. Die belgischen Riesen eignen sich noch immer durchaus für diesen Zweck.

Geflügelzucht.

Hat das Huhn vom harten Boden oder ungewöhnlichem Sitz zur Nacht Verhärtungen, Knollen an den Beinen oder am Fußballen, so befreit man dieselben täglich mehrmals mit erwärmtem Olivenöl, bade den Fuß in Seifenwasser ab und schabe die Verhärtung mittelst eines Federmessers vorsichtig heraus, volle Heilung kann jedoch nur dann erzielt werden, wenn man einen Sandhaufen auf dem harten Boden anbringt.

Die besten und billigsten Geflügelställen auf einem Bauernhofe lassen sich unter einem Schuppen durch Bretter her-

richten. Im Sommer sollte mindestens eine Breitseite dieser Stallungen vollständig offen bzw. durch feinnetzartiges Drahtgitter gegen Eindringen von Ungeziefer abgeschlossen sein. Erst wenn die Witterung im Herbst bzw. Winter kälter wird, werden diese Räume durch Vorhängen mit Strohmatten, Tüchern usw. gegen die zunehmende Kälte geschützt.

Bienenzucht.

Das Einfangen des Schwarmes, sowie das Einquartieren desselben in die neue Wohnung geschieht auf verschiedene Art. Oft kommt es vor, daß sich zwei Schwärme beim Ansetzen vereinigen. Sind diese nun vollreich, so müssen sie getrennt werden, indem sie auseinandergezagt und neuerdings zum Ansetzen veranlaßt werden. Mit einer gewöhnlichen Wasserpritze, die man sich aus einem alten Gewehrrohre oder sonst einem Rohre leicht selbst machen kann, wird der Flug der Bienen auf einen bestimmten Ort gelenkt, wo sie gewöhnlich auch wirklich anfliegen und, jetzt getrennt, leichter eingefangen werden können. Ist aber der Ansetzer zweier vereinigter Schwärme etwas höher, so daß man nicht leicht ankommen kann, so nimmt man aus den Mutterstöden, woher die Schwärme stammen, je eine Brutwabe heraus, besetzt dieselben mittels eines dünnen Drahtes an je eine Stange unter ein an dieser angebrachtes kleines Brettchen, welches diese Waben ein wenig beschatten muß, und hält sie dann zu beiden Seiten des großen Schwarmes, der, ein wenig gestört, sich selbst teilen wird, worauf jede Wabe mit dem daran hängenden Schwarm vorsichtig und ruhig in den neuen Kästen eingehängt wird. Sind aber die Schwärme nicht vollreich, so ist es nicht nötig, eine Trennung vorzunehmen, es ist sogar geboten, sie vereinigt einzufangen und einzusetzen. Bevor dieses aber geschieht, ist es dringend zu empfehlen, den Bienen einen Geruch zu geben. Das wird erreicht, indem man den ganzen Schwarm mit einer schwachen Honiglösung, der man einige Tropfen Wein- und Pfefferminz-, Thymian-, Melissenessig oder irgend eine andere wohlriechende Essenz beimischt, bespritzt. Durch gegenseitiges Ableiden werden sich die Bienen bald ganz gut vertragen. Denselben Geruch teilt man auch der neuen Wohnung mit. Ist letztere ohne große Mühe in die nächste Nähe des Schwarmes zu bringen, so wird dieser von selbst in den Kästen hineinkriechen. Bis zum Abend läßt man ihn am Schwarmplage stehen und versorgt ihn erst, wenn alle Bienen hineingekrochen sind, in den Bienenstand. In einem Doppelschwarm sind zwei Königinnen (Weisel) vorhanden. Von diesen wird eine zur Regentin auserwählt, während die andere, wenn der Bienenwatter sie beim Hineinkriechen nicht abfangen kann, ihre Anwesenheit mit dem Tode büßen muß und hinausgeworfen wird.

Aufbewahren läßt sich der Honig viele Jahre, wenn man ihn an einen kühlen, frostfreien Ort stellt; steht er zu warm, so gerät er in Gärung und verdirbt, d. h. er wird sauer und ist dann den Bienen schädlich.

Weinbau.

Das Vergabeln oder Schwächen der Trauben ist eine Erscheinung, welche gewöhnlich bei kaltem nassen Frühjahrswetter zu beobachten ist. Sie besteht darin, daß vorgebildete Traubchen sich immer mehr verlängern und schließlich ganz in Ranken auswaschen. Die Krankheit ist besonders einzelnen Sorten eigentümlich, während sie bei den bei uns allgemein kultivierten Sorten ziemlich selten zu finden ist. Häufiger dagegen kommt das Vergabeln in den mehr südlichen Ländern vor.

Lieber, froher Sommertag,
Licht und Sonn' umflossen,
Seute hat der Himmel uns,
Ganz sein Herz erschlossen.

Für die Hausfrau.

Heute wandelt Sonnenglanz,
Gütevoll hienieden,
Und durch alles Weh hindurch,
Jittert es wie Frieden.

Auf dem schwanken Kahne.

Auf dem schwanken Kahne fuhren
Luftig wir hinab den Rhein:
Tal und Berg und Burg erglänzen
Blau im duft'gen Morgenschein.

An den Ufern Türm' und Städte,
Blühend schien die Sonne drauf,
Bunte, sonntagsfrohe Menschen
Grünten jauchzend unsern Lauf.

Auf dem Decke klangen Lieder,
Zubelnd kreiste der Pösal;
Leicht dem Augenblick ergeben,
Dachte keiner seiner Qual.

Alle hatten sich gefunden
In dem süßen, frohen Spiel;
Auf der Fluten Strömung lauschend
Stand ich einsam an dem Kiel.

Wolken, Vögel sah ich fliegen
Durch des Himmels blaue Pracht,
Und ich hab' in weicher Sehnsucht
Deiner, fernes Lieb, gedacht!

Wolfgang Müller von Königswinter.

Liebedienste.

Von Nora G.

Dienen, das Wort klingt unfreundlich und hart. Wird aber der Dienst aus Liebe geleistet und nimmt das Herz teil daran, so ist es nicht mehr schwer, wird vielmehr zur angenehmen lieben Aufgabe. Die Frau mit edlem, weiblichem Gemüt weiß von keiner süßeren Pflicht, von keiner größeren Freude als der, liebevoll für ihre Umwelt besorgt zu sein und nur deren Wohl im Auge zu haben. Sie bedenkt den Haushalt in allen seinen Zweigen aufs gründlichste. Sie ist sparsam, aber nicht geizig, ordentlich, doch nicht pedantisch. Ist sie auch in der Lage, eine gute Köchin anstellen zu können, und braucht sie sich nicht um die Küche zu kümmern, so läßt sie sich doch das Bestimmen der Mahlzeiten nicht nehmen. Sie tut dadurch der ganzen Familie einen großen Liebedienst; denn der Magen beherrscht nun einmal den Körper, und es kommt zu sehr auf die Auswahl und Zusammensetzung der einzelnen Mahlzeiten und auf die Verdaulichkeit und Bekömmlichkeit der Speisen an, als daß sie nicht mit allem Fleiß darauf achten sollte. Sie beschäftigt sich auch insofern mit der Chemie, als sie lernt, wie die verschiedenen Nahrungsmittel zusammengesetzt sind, und was beim Kochen und Einmachen getan und vermieden werden muß. Sie weiß, dies und das paßt aus einem bestimmten Grunde nicht zueinander, darf also an einem Tage nicht zugleich gegessen werden. Auch läßt sie nicht nur schwer verdauliche Sachen reichen, sondern sorgt für leichtere Zwischengerichte.

Je mehr Mühe sich die Hausfrau gibt, nicht in den alten, ausgetretenen Geleisen zu bleiben, sondern ihr Wissen und Können auf diesem Gebiete alle Tage zu vergrößern, um so mehr ist sie imstande, ihren Haushalt nach allen Seiten hin aufs beste zu leiten und dadurch ihren Angehörigen zu dienen.

Es ist aber durchaus nicht nötig, daß sie alles selbst tut und dadurch vielleicht ihren schwachen Körper vorzeitig aufreibt. Das Überlegen und Einrichten ist die größte Hauptsache. Wenn ihr Kopf alles wohl bedacht hat, mag sie die körperliche Arbeit getrost den Diensthöfen oder ihren jungen Töchtern überlassen. Ihnen schadet sie durchaus nicht, schmeidet und kühlt vielmehr deren Glieder; während sie, die Hausfrau und Mutter, dem ganzen Hause einen wirklichen Liebedienst erweist, wenn sie sich nicht so übermäßig anstrengt und dadurch vielleicht gar krank macht. — „In der Beschränkung zeigt sich erst der Meister.“

Küche und Keller.

Morcheln auf französische Art. Ein schönes Vorgericht mit kalter Beilage bilden Morcheln auf französische Art. Man schüttet den Inhalt einer Kilobose Morcheln nach dem Abtropfen in 50 Gramm heiße Butter, fügt $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zitronensaft, etwas Pfeffer, sowie das nötige Salz hinzu, schüttet die Hälfte des Morchelwassers daran und dünstet alles 15 Minuten. Dann läßt man zu der Sauce etwas Butter schmelzen, nachdem vorher, um das Gericht kräftiger zu machen, etwas Fleischextrakt hinzugegeben worden ist. Wer es besonders gut meint, kann die Morcheln mit einem Eigelb abziehen und noch etwas feingehackte Petersilie beifügen; notwendig ist das jedoch nicht.

Klopse von Rindfleisch. Dieses Gericht bildet für den Abendisch eine angenehme Abwechslung. Auf 1 Pfund Schabefleisch rechnet man für 5 Pfg. geriebene Semmel und einen Löffel zerlassene Butter, 1 Ei, 2 Löffel Essig, etwas Pfeffer und Mustard, Salz, sowie 2 bis 3 Sardellen, fein gewiegt. Die Klopse macht man sehr dünn, formt sie mit einem Messer, welches in heißes Wasser getaucht wird, um so die Flächen der Klopse glatt zu streichen. Dann bratet man sie in zerlassener Butter bräunlich und legt sie auf eine Porzellanschüssel, die warm stehen muß. In die zurückbleibende Butter werden die gewiegten Sardellen, $\frac{1}{2}$ Löffel Mehl, Pfeffer, Mustard, 2 Löffel Essig, etwas Zucker, ein wenig Zwiebel und nach Bedarf Wasser geschüttet. Ist alles durchgebraten, so gießt man die Sauce durch ein Sieb und rührt sie in einem Tiegel mit einem Eigelb ab. Etwas Kapern werden zugefügt. Diese Sauce wird auf die gebratenen Klopse gegossen. Man kann auch $\frac{1}{4}$ Pfund Schweinefleisch zu dem geschabten Rindfleisch nehmen. Die Klopse geraten dadurch saftiger. Es empfiehlt sich aber, das Fleisch selbst zu schaben oder in eigener Maschine fein durchgehen zu lassen.

Heringsalat. Zum Abend sind Salate stets beliebte Gerichte. Ein schön garnierter Salat wird jeder Tafel zur Zierde gereichen. Ein guter Hering wird gewässert und fein gewiegt. Vier Äpfel werden geschält, entfernt und in kleine Würfel geschnitten; ebenso schneidet man 12 gekochte Kartoffeln, eine saure Gurke und $\frac{1}{4}$ Pfund kalten Braten. Außerdem gibt man noch etwas Salz hinzu, um nun alles mit dem gewiegten Hering gut durcheinander zu mischen. Dann bereitet man die Remouladenauce zu. Zwei hartgekochte Eigelb verrihrt man mit 2 rohen Eigelb, fügt unter beständigem Rühren tropfenweise 125 Gramm feinstes Olivenöl hinzu, ferner 2 Eßlöffel Kräutereisig, 1 Teelöffel Senf, etwas weißen Pfeffer und Salz, 1 Teelöffel gewiegte Kapern und nötigenfalls ein

klein wenig Apfelwein. Nach dem Abschmecken wird die Sauce gründlich mit dem Salat vermischt, um dann in hübsche Schalen gefüllt und garniert zu werden. Zur Herstellung der Garnierung kocht man 2 Eier ab, nimmt sowohl Eiweiß als Eigelb allein; letzteres wird ganz fein gewiegt, das Eiweiß jedoch in ganz schmale Streifen geschnitten. In einigen Tropfen kochendem Wasser löst man 2 Blatt rote und 2 Blatt weiße Gelatine auf und schneidet hiervon gleichfalls feine Streifen, die in verschiedenen Formen zum Belegen des Salates Verwendung finden können. Die durch Legen der Streifen entstandenen Felder können mit gewiegtem Eigelb, fein gewiegter Petersilie und eingemachten Kürbissen verziert werden.

Fleisch-Gelee. Dieses sehr schmackhafte Gelee kann zu fastem Aufschnitt genossen werden: 1 Pfund Rind-, 1 Pfund Kalb-, 1 Pfund Hammelfleisch, alles ohne Fett, muß in fingerlange Stücken geschnitten und mit 3 Liter Wasser aufgesetzt werden. Bis auf $\frac{1}{2}$ Liter muß man es eintochen lassen. Dann läßt man alles ohne Salz und Gemüse 4 bis 5 Stunden kochen und gießt es nachher durch ein feines Sieb. Ist die Masse nach dem Erkalten nicht steif genug, so kann man sie noch etwas mehr eintochen lassen.

Haushaltung.

Mit Elfarbe getrichene Fußböden erhalten neuen Glanz, wenn man sie alle 14 Tage mit Seifenwasser gut wäscht, mit reinem Wasser abspült, trocken reibt und dann mit frischer Speckswarte stückweise einreibt. Abends muß mit einem weichen, trockenen Lappen sorgfältig nachgearbeitet werden, so daß die sehr feine Fettigkeit gleichmäßig verteilt wird. Das Abreiben des getrichenen Fußbodens mit in Öl getränktem Lappen gibt zwar auch für den Augenblick einen hübschen Glanz, aber der Fußboden tritt sich rasch stumpf und wird leicht, wenn Staub und Öl sich verbinden, schmutzig.

Gemeinnütziges.

Die Bürsten zu erhalten. Die Bürsten können doppelt so lange erhalten werden, wenn man sie nicht — meist aus Unkenntnis — selbst verdirbt. Die Bürste soll stets auf die Borsten gelegt werden, weil sich sonst der Staub sehr leicht dazwischen setzt und die Bürste aus diesem Grunde oft gereinigt werden muß. Da Rässe die Borsten weich macht, wird die Bürste sehr bald unbrauchbar.

Herstellung wasserdichter Leinwand. Die Leinwand wird mit einem Gemisch der nachstehend genannten drei Lösungen bestrichen: 1. 50 Gramm Hausenblase in 3 Liter kalkfreiem Wasser gekocht; 2. 100 Gramm Alaun in 3 Liter Wasser gelöst; 3. 40 Gramm Natronseife in 2 Liter Wasser gelöst.

Gesundheitspflege.

Aufgesprungene rissige Gesichtshaut verschönt man am besten durch Lanolin, das man in Schächtelchen zu nur 10 3 in jeder Drogenhandlung erhält. Das Gesicht wird abends mit kaltem Wasser abgewaschen, darauf das Lanolin dünn aufgetragen, welches über Nacht liegen bleibt. Morgens wird das Gesicht wieder kalt und mit wenig Seife gewaschen. Dies Verfahren gibt in wenigen Tagen einen frischen, schimmernden Teint.

Was sind in Fischreicher Büche
Noch Nachzungen oder Reusen nütze.
Wenn andere Fischer dort treiben geh'n,

Jagd u. Fischerei.

Die unereins nicht gern gefeh'n?
Hier heißt es belzeiten am Werte sein,
Sont pflüchen euch aud' te ins Handwerk hinein.

Herumstreifende Katzen.

Die stete Abnahme unserer nützlichsten Singvögel ist eine im höchsten Grade bedauerliche Tatsache, obwohl sich der Naturfreund nicht darüber wundert, wenn man die mannigfaltigsten Gefahren in Betracht zieht, welchen dieselben ausgesetzt sind. Wie viele Tausende und Abertausende jährlich auf der Hin- und Rückreise nach den südlichen Ländern abgefangen werden, läßt sich gar nicht berechnen. Aber auch bei uns lauern die Feinde in großer Zahl von allen Seiten auf die lieben Sänger von ihrem Eintreffen bis zur Abreise. Zu den schädlichsten und gefährlichsten Feinden unserer Vogelwelt gehört zweifellos die herumstreifende Katze. Sobald im Frühjahr und Sommer am Abend die Dämmerung eintritt, schleicht sie von Garten zu Garten bis zum frühen Morgen, bei welcher Gelegenheit sie viele nützliche Vögel fängt. Wenige Nester entgehen ihr aber zu der Zeit, wo Junge darin sind, da sich dieselben schon durch ihr Gezwickel beim Füttern verraten. Ist in den Gärten alles ausgeräubert, dann geht es in Feld und Wald, wo sie auch noch junge Hasen und die Rüden unseres Wildgesflügels massenhaft fängt. Viele Jäger, Gartenbesitzer und Gärtner bekümmern sich um die Vertilgung des Raubzeuges wenig, oder gar nicht, erstere begnügen sich damit, auf dem Felde, Walde oder im Garten hier und da eine Katze zu schießen, weil sie den Schaden, welchen dieselben anrichten, unterschätzen. Da die Katze vom Abend bis zum frühen Morgen auf Raub ausgeht, ist es schwer, zu beobachten, welche enorme Verheerung sie unter dem Wilde und den Singvögeln anrichtet. Jeder Jagd- und Gartenbesitzer sollte deshalb nicht veräumen, eine Katzenfalle anzuschaffen. Der Erfolg würde sich fast an der Vermehrung unserer Singvögel und des Wildes zeigen. Die Einwendungen der Katzenfreunde, das Umherstreifen der Katze sei nun einmal der Naturtrieb dieses Tieres, ist schon deshalb unhaltbar, weil doch niemand verlangen kann, daß sich jemand ein Tier halten darf, das ihm nützt, aber dem Nachbar schadet. Der Jagdpächter und Gartenbesitzer handelt deshalb nur in der Notwehr, wenn er sein Revier oder seinen Garten resp. sein Grundstück von Katzen rein hält, abgesehen davon, daß Katzen, welche sich so herumtreiben, für das

Haus nichts mehr wert sind und keine Mäuse mehr fangen. Da nun aber die meisten Katzenbesitzer nicht einseitig genug sind, das Schädigen und Belästigen der umherstrolchenden Katzen von ihrem egoistischen Standpunkte aus zuzugeben, so muß sich eben der Geschädigte und Belästigte selbst helfen.

Der Nutzen der Wasserpist ist beträchtlich für den Forellenzüchter und den Landwirt. Die älteren Teichwirte hielten die in Teichen sehr oft und massenhaft wachsende Wasserpist für eine schädliche Wasserpflanze. Heute weiß man, daß sie die Eigenschaft besitzt, selbst das schmutzigste Wasser in verhältnismäßig kurzer Zeit zu reinigen, zu desinfizieren und es mit Sauerstoff zu füllen. Diese Pflanze sollte in den Brutwasserzuleitungsgräben der Forellenbrutanstalten nicht fehlen. Für den Forellenzüchter liefert sie verspätet noch Maden, nachdem deren Kultur normal Ende September abschließt. Wo die Wasserpist stark austrifft, wird sie mittels eiserner Rechen ans Ufer geharkt. Hier vom Wasser abgetropft, wird sie auf Äcker, die nächstes Jahr Rüben oder Kartoffeln liefern sollen, 20-25 Ctm. hoch aufgeschafren und liegen gelassen. Im August und September sehen dahinein die Dungfliegen und Dungläser ihre Bruten ab und im Oktober-November finden sich darin große Mengen Insektenlarven. Dann wird die Auflage partiellweise in das Teichwasser geworfen und die Fische finden die fetten Brocken selbst heraus. Läßt man die Pflanze auf dem Felde und adert sie ein, so gibt sie infolge ihres reichen Kaligehaltes den besten Nahrungsgehalt für die nächste Rübenerte.

Beseitigung der Schimmelpilze bei Forellen. Bisweilen kommt es in Forellenteichwirtschaften vor, daß Schimmelpilze oft den ganzen Bestand an Forellen zu vernichten drohen. Hiergegen hat sich in der Praxis folgendes Mittel mit Erfolg bewährt. Man lege grüne Zweige der Kiefer (Pinus silvestris) in entsprechender Zahl derart in die Teiche ein, daß die Spitzen der 2-3 Meter langen Zweige den Boden des Wassers berühren, während die Stiele am Ufer festgesteckt werden. In gemauerten Weihern legt man die Zweige in Bündeln ein, die Fische suchen nun diese Bestände mit Vorliebe auf und reiben sich die Pilze an den Nadeln der Kiefer los, so daß sie in kurzer

Zeit geheilt sind. Dieser Vorgang erscheint ganz plausibel, wenn man bedenkt, daß an den von den Pilzen ergriffenen Körperstellen ein Keiz in der Haut hervorgerufen wird, welchen sich ganz allgemein die Tiere durch Reiben und Kratzen zu beseitigen suchen.

Der Fang der Krebse geschieht in sehr verschiedener Weise. Am einfachsten und leichtesten fängt man mit Dornbündeln, die man mit einer Lockspeise versehen, abends ins Wasser legt und morgens wieder herausnimmt. Die Krebse verbleiben ganz ruhig in den Bündeln. Weiter benutzt man ein an den Enden mit Schnüren versehenes Brett, welches am Rande ringsum mit Leisten umgeben ist. In die Mitte des Brettes legt man den Köder, beschwert das Ganze mit Steinen und lenkt es ins Wasser. Diese letztere Fangmethode ist jedoch nur in flachen Gewässern anwendbar, in welchen übrigens ein handbreiter, mit Netzboden versehener Reif den Vorzug verdient. Eine weitere Methode ist ferner die mittels aus Weiden geflochtenen Querreusen, welche besonders in tiefem Wasser Anwendung finden.

Das Ideal des Forellenfutters sind lebende Tiere: Insekten oder deren Larven, kleine Fische, Würmer, Krebse, Schnecken, dann vor allem Frösche und deren Larven. Letztere erhält man am besten, wenn der Froschlaid gesammelt und in die Teiche gebracht und möglichst zwischen die Uferpflanzen in Wasser gelegt wird. Wahrscheinlich wird derartige Futter nicht genügend zu Gebote stehen, da muß man künstliches anwenden. Die beste derartige Futtermischung stellt man sich folgendermaßen her: 1/4 Teil Fleischmehl, 1/4 Teil Fischmehl, 1/4 Teil Garneelenschrot, 1/4 Teil Roggenmehl wird mit frisch gekochten kleinen Seefischen, die man zerrührt hat, zu einem steifen Brei gekocht. Dieser wird nach dem Erkalten den Forellen gereicht.

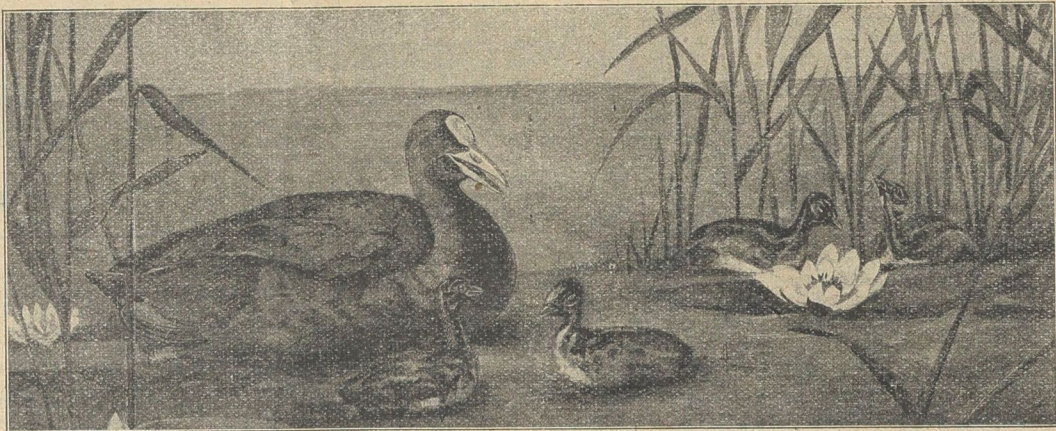


Humor.



Kostspielige Sache. Sonntagsjäger: „Nein, auf die Jagd gehe ich nicht mehr. Neulich hab' ich einen Luftballon angeschossen und hab' ihn zahlen müssen.“

Zimmer beim Fisch. A.: „Kennen Sie Fräulein Schülze?“ — Oberförster: „Gewiß, das Mädel ist sehr hochstämmig und von fnorrigem Charakter!“



Herausgegeben unter Mitwirkung bewährter Fachschriftsteller, praktischer Landwirte und tüchtiger Hausfrauen. Verantwortlicher Redakteur: Paul Schettler in Cöthen (Anh.).
Druck: Paul Schettlers Erben, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Hofbuchdruckerei, in Cöthen (Anh.).



Nebruer Anzeiger

für Stadt und Umgegend.

Gratiseilagen:

Wöchentlich ein illustriertes Sonntagsblatt und vierzehntägig eine landwirtschaftliche Beilage.

Ersteit
Mittwoch und Sonnabend.
Abonnementspreis
vierteljährlich 1.05 RM. pränumerando, durch die Post oder andere Voten 1.20 RM., durch die Briefträger frei ins Haus 1.45 RM.

Intentionspreis
für die empfangliche Korrespondenz oder deren Raum 15 Bfg., bei Privatbestellungen 10 Bfg., Reklamen pro Zeile 25 Bfg.
Interrat
werden bis Dienstag und Freitag 10 Uhr angenommen.

Amtliches Organ der königlichen und städtischen Behörden in Nebra a. U.

Nr. 47.

Nebra, Mittwoch, 11. Juni 1913.

26. Jahrgang.

Die deutsch-englische Verständigung.

In den letzten Tagen konnte man in deutschen und englischen Zeitungen verschiedentlich das Gerücht lesen, daß es zwischen England und Deutschland zu einer Verständigung über die keltischen und armenischen Interessen beider Länder gekommen sei. Wer sich aber mit diesen Dingen eingehender befaßt und wer insbesondere die englische Politik und ihre letzten Ziele in Kleinasien kennt, wird diesen Ausprägungen ein gut Teil Mißtrauen entgegenbringen. Denn gerade was die englische Politik als Hauptziel der Verständigung bezeichnet, ist für Deutschland durchaus nicht vorteilhaft.

Die Vorgänge am Persischen Golf und in Mesopotamien zeigen, daß England, wie überall in der Welt, so auch hier seinen Ziele mit Mittelstücken entgegengeht. Dabei ist ihm offenbar Deutschland besonders auch mit der Rücksicht im Auge. Man ist veranlagt man rund heraus, daß Deutschland auf jede politische Verständigung in diesem Erdemittel verzieht. Natürlich will man diesen Bericht nicht geistlos haben, man ist sogar zu einer recht ansehnlichen Gegengabe entschlossen. Wenn nämlich Deutschland den englischen Weltmarkt in Kleinasien keine Schwierigkeiten bereitet, wenn es England den lange gesuchten Mann eines großen Kanals von Ägypten nach Indien verwirklichen läßt, so stellt man ihm dafür ein angeblich sehr vorteilhaftes Generalabkommen in Afrika aus.

Mit diesem Plane kam kurz vor dem Besuche König Georgs zu der Hochzeitsfeier am Kaiserhof der Prinzessin Joan Morley nach Berlin. Man hat noch nicht erfahren, ob er seine Ohren taub. Jedenfalls wollte man durch eine absehbare Antwort seinen Willen in die Harmonie der Jubelfeier und der Monarchenbegegnung bringen. Sicher aber ist, daß man im Auswärtigen Amt nicht entzweit von diesem Besuche war, man für eine deutsch-englische Verständigung saßen sollte. Man schrieb zwar halbamtlich, daß mit Genehmigung festgestellt worden sei, daß in dem türkisch-englischen Vertrage über Kleinasien die deutschen Interessen gewahrt seien, aber man verschleierte daß nach der Abreise des Königs nicht mehr, wie heimlich man von diesem englischen Freundlichkeitsentwurf übersehen worden sei. Das englisch-türkische Abkommen, in dem angeblich die deutschen Interessen gewahrt worden sind, bestimmt kurz, daß sich die Türkei nicht in die inneren Angelegenheiten Kleinasiens mischen will und daß sie die zwischen dem Scheich und der englischen Regierung abgeschlossenen Verträge anerkennt. Damit hat aber die Türkei tatsächlich auf das Gebiet von Kleinasien verzichtet, denn der Scheich steht bereits fest völlig unter englischem Einfluß. Der Nachbar des Scheichs ist ebenfalls sich unter den Schutz Englands stellen will, jedoch also die ganze Westküste des Persischen Golfs unerschütteres Einflugsgebiet Englands ist, wenn auch die sogenannten Wästen des Sülkans eine Art Schattenherrschaft führen.

Am der Ostküste des Golfs hat sich England durch seine Abmachungen mit Ausland über Persien ebenfalls seinen Einfluß gesichert, so daß hier der englischen Weltmacht ein neues gemaltes Reich entsteht, dessen Entwicklungsmöglichkeiten nicht abzusehen sind. Dort will England von Deutschland nicht getrennt sein. Deutschland soll die neuen Dinge anerkennen und dafür im dunklen Erdteil entschädigt werden. Wir haben an solchen Entscheidungen überlegen, zumal unter letzter Tausch mit Frankreich (Neu-Kamerun gegen Marokko) sich in seinen Folgen noch gar nicht übersehen läßt. Natürlich verdrängen die englischen armenischen Dingen andere Völker. Wie schon oft ist man durchdrungen, daß England gegebenenfalls bereit wäre, die Balkanhalbinsel und auch Sankt Petersburg abzutreten. Daneben wird von einem gemeinsamen Eindringen in Innerafrika geredet. Alle diese Pläne sind sehr schön, aber sie können aber den Verlust nicht tödlich den Deutschland erleidet, wenn es auch aus Kleinasien wieder lang- und langsam in die afrikanische Wüste zöge. Es scheint, als ob die englische Freundschaft von vornherein unser Konto sehr schwer belastet. M. A. D.

Vorschlag gemacht. Bekanntlich heißt das Deutsche Reich seine Kaiserkrone. Die alte Krone des heiligen römischen Reiches deutscher Nation befindet sich in Wien, wobei sie im Jahre 1796 von den Franzosen gerettet wurde. Bis dahin war sie in Nürnberg aufbewahrt worden, das Kaiser Sigmund als Hort der Kleinodien des Reiches bestimmt hatte. Spätere Verträge, nach den Vereinbarungen die Krone wieder für Nürnberg zu erhalten, scheiterten an der Weigerung Kaiser Franz I. von Österreich, die die Nürnberger auf die Kaiserkrone hinwies, daß das römische Reich deutscher Nation nicht mehr bestünde, daß also das neue Nürnberg als bayerische Stadt nicht mehr die Rechte der alten Reichsstadt Nürnberg habe. Nun ruht die deutsche Kaiserkrone in der Wiener Schatzkammer, wo sie nach heutigem Tages zu sehen ist. Man weiß nun aus Anlaß des Kaiserjubiläums in Österreich darauf hin, daß die Krone in Wien nur ein wertvolles Schmuckstück und ein totes Zeichen langst entschwendeter Macht ist.

Man macht deshalb den Vorschlag, die alte deutsche Kaiserkrone solle jetzt demjenigen überlassen werden in deren Besitz sie ein lebendiges Sinnbild einer schaffenden und tätigen Würde wäre, nämlich dem Deutschen Kaiser. Hier in Deutschland, so meint man, hätte die alte Kaiserkrone lebendige Kraft, die Krönung des Deutschen Kaisers mit jener Krone, die schon die Herrscher des alten Deutschen Reiches trugen, würde die heutigen Kaiserkrone Deutschlands erst so recht als die Machterbe der einstigen Deutschen Kaiser, und ihr Reich als die Fortsetzung des alten Deutschen Reiches kennzeichnen. Man weiß darauf hin, daß Deutschland schon wiederholt, und eben erst jetzt wieder, dem österreichischen Bundesgenossen in so ansehnlicher und überaus gewandter Weise seine neue Freundschaft erwiesen habe, daß es eine Pflicht Österreichs und seines Herrscherhauses wäre, sich dafür erkenntlich zu zeigen. Diese Dankbarkeit könnte nicht schonerbittert werden als durch die Überlieferung der Krone des alten Deutschen Reiches an den Herrscher des neuen Deutschen Reiches.

Politische Rundschau.

Deutschland.

* Zum Jubiläum des Kaisers haben sämtliche deutschen Bundesstaaten, mit Ausnahme des Herzogs von Sachsen-Meiningen, der wegen hohen Alters nicht nach Berlin reisen kann, ihr Glückwunsch an 16. Juni angemeldet. Der Prinz-Regent von Bayern wird an der Spitze der Bundesfürsten Kaiser Wilhelm die Glückwünsche in einer Ansprache zum Ausdruck bringen.

Der Prinz von Wales wird am 1. Juli zu einem lehrreichen Besuche nach Deutschland kommen. Die Festlichkeiten in Deutschland von Mecklenburg.

* Der Präsidialkommission ist zur Regierung ernannt worden.

* Augenblicklich des Ministeriums der Finanzen, Ort und Stelle die Staatsjahr 1913/14, namentlich angeforderten Mittel gegen wird.

* Die erste Prämienlotterie des Kaiserjubiläums, Ort und Stelle die Staatsjahr 1913/14, namentlich angeforderten Mittel gegen wird.

staaten, der als Direktor in die königlich preussische Generaldirektion eingetreten ist, ist der königlich bayerische Regierungsdirektor Dr. Quimling ernannt worden.

* Die langjährigen Verhandlungen der deutschen Bundesstaaten über eine einheitliche Regelung der Bekämpfung der Zigeunerplage haben nun zu dem Ergebnis geführt, daß die preussische Regierung der bayerischen ihr Einverständnis mit gewissen Grundzügen zur einheitlichen Bekämpfung des Zigeunerwesens erklärt hat, unter der Voraussetzung, daß auch die übrigen süddeutschen Staaten ihre Sachgen und die künftigen Staaten einer derartigen Regelung zustimmen. Die Grundzüge einer gemeinsamen Bekämpfung



Freigantkapitän von Klüppel, Gouverneur von Stuar.

Die Kommandanten der Landungsabteilungen des internationalen Schwabens in Stuar haben sich jetzt in die verschiedenen Verwaltungsbüros gestellt. Als Oberhaupt der Landungsabteilung ist der Freigantkapitän von Klüppel, der zugleich zum Gouverneur ernannt ist. Am 1. Juni und Dienstag ist Freigantkapitän von Klüppel der fünfte Befehlshaber. Er ist auf Grund seiner Sprachkenntnisse und Gewandtheit in volkswirtschaftlicher Arbeit auf den Posten berufen worden.

Der Auswärtige des Zigeunerwesens hatin darauf hinzu, daß das bisher übliche Gelingen und Gelingen der Zigeuner zwischen den einzelnen Bundesstaaten unterbleiben soll.

* In der letzten Sitzung des medlenburgischen Landtags verlas der dirigierende Landrat einer Regierungsbefehl, in dem der Großherzog zunächst seiner lebhaften Bewilligung besonders wichtiger Verwaltungsvorrichtungen gebeten die Städte-Bezirksrat keine Folge erforderten eine und Erörterung. ittene Adresszeit herzog im Einzug von Mecklenburg zum Herbst.

Die letzten Minister der Balkan. In Sofia, geht man die Notwendigkeit des Konflikts zu gemeinsamen Verhandlungen zu beabsichtigen ein Erfolg mögen haben alles in der Lösung lagte durch bezug zu machen. Der und stimmen darin gegen der Worte hat man keine Ursache Nummer dreizehn geordnete Jaurés die Regierungsdienstzeit ein. — e Gienne an die in Runddrehen Geoffiziere e Dienstzeit

Spanien.
* Der Präsident des spanischen Senats Antonio Mias ist zurückgegetreten, weil er das dem Senat übermiesene Geleß über die Auseinandersetzung der Verwaltung nicht billigt. Die Regierung beschäftigt, den früheren Minister des Äußeren Garcia Prieta zum Senatspräsidenten vorzuschlagen. Auch neue Kriegsgesetze gehen aus. Der Ministerpräsident ging nach Sagunt, um den König von der Lage zu unterrichten. Hierauf dürfte die entscheidende Abstimmung demnächst werden, von der der Fortbestand des Kabinetts abhängig gemacht wird.

Argentinien.
* In einem Kampf bei Kanada in Mexiko zwischen Bundesstruppen und Aufständischen sind von den Aufständischen hundert, von den Bundesstruppen zwanzig Mann getötet worden.

Indien.
* Die aufständische Bewegung in Indien, die nach der Kaiserkrönung in Delhi fast ganz eingeschlagen schien, ist aufs neue ermodet. In Bioral wurden 44 Personen, Mitglieder der besten Familien Bengalens, unter der Anklage des Hochverrats und des Mordes verhaftet. Die Leute sollen verurteilt haben, das Meer zur Empörung anzuregen.

Der Wehrbeitrag vom Einkommen.

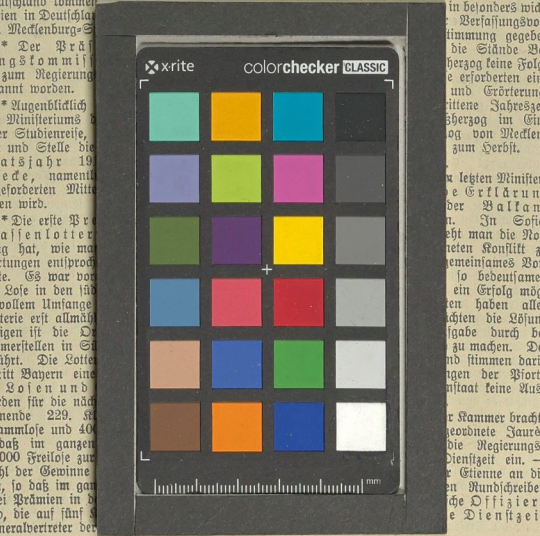
Die Budgetkommission des Reichstages hat in bezug auf den Wehrbeitrag jetzt eine wichtige Entscheidung getroffen. Die Grundlage der Veranschlagung des Einkommens ist die Kapitalisierung. Die Einkommen sind bis zu 5000 M. abgabefrei. Vermögen, die den Betrag von 30 000 Mark und, deren der Pflichten im Einkommen von weniger als zehntausend Mark hat, den Betrag von fünfzigtausend Mark nicht abzugeben, sind beitragsfrei. Ferner wurde der Zinsenanspruch angenommen, der für den dritten und jeden weiteren im Heere dienenden Soldaten (auch wenn der Dienstpflicht erst in den nächsten drei Jahren genügt wird) einen Betrag von je 10 Prozent gestattet. Das Vermögen der Ehegatten, sofern sie nicht bauernd voneinander getrennt leben, ist zusammenzurechnen.

Als Einkommen gilt das niedrige Einkommen der Steuerstufe, in der der Steuerpflichtige unter Berücksichtigung der persönlichen Verhältnisse zur Einkommensteuer veranlagt ist. Von den festgestellten Einkommen wird ein Betrag abgezogen, der einer Vergütung von fünf Prozent des abgabepflichtigen Vermögens entspricht. Das hiernach festgesetzte Einkommen wird, wenn es nicht mehr als fünfzigtausend Mark beträgt, mit einem sechsfachen, wenn es mehr als fünfzigtausend, aber nicht mehr als hunderttausend Mark beträgt, mit einem achtfachen, wenn es mehr als hunderttausend, aber nicht mehr als zweihunderttausend Mark mit einem zehnfachen Betrag in Ansatz gebracht. Betrag das veranlagte Einkommen weniger als fünfzigtausend Mark, so wird das Einkommen nur dann beitragspflichtig, wenn es einem beitragspflichtigen Vermögen hinzuzurechnen ist.

Ob die Ergebnisse der Kommissionen dem Befehl des Reichstages entsprechen werden, ist abzuwarten. Vermutlich wird es dort noch heisse Kämpfe geben, ehe der Wehrbeitrag „berein“ ist.

Heeresverwaltung und Erfinderrecht der Angestellten.

Aber eine neue Stellung des Kriegsministeriums in der Frage des Erfinderrechtes der Angestellten gegenüber dem Reiche, den einzelnen Bundesstaaten, sowie gegenüber der Verwaltung der deutschen Schutzgebiete wird folgendes mitgeteilt: Die Heeresverwaltung hatte bisher in der Frage des Erfinderrechtes der Angestellten den Standpunkt eingenommen, dass in den Anstellungsbedingungen für ihre Angestellten zum Ausdruck kam. Diese Bedingungen enthielten nämlich einen auf das Erfinderrecht der Angestellten bezüglichen Passus, der von diesen anerkannt werden mußte. Diese Bedingung lautete: „Erfindungen, die nicht im Zusammenhang mit der dienstlichen Beschäftigung gemacht werden, bleiben Eigentum des Erfinders.“ Danach machte die Heeresverwaltung also nur einen Eigentumsanspruch geltend auf diejenigen Erfindungen ihrer Angestellten, zu welchen diese durch ihre dienstliche Beschäftigung angeregt wurden. Nunmehr hat die Heeresverwaltung aber ihren Eigentumsanspruch auch auf alle andern, von ihnen An-



Eine schöne österreichische Anregung.

In Österreich wird zum Regierungsjubiläum des Deutschen Kaisers ein schöner und sinnreicher