

Hallische Zeitung

im G. Schwetschke'schen Verlage. (Hallischer Courier.)

Politisches und
für Stadt



literarisches Blatt
und Land.

Die Zeitung erscheint zweimal täglich
und wird zweimal nach hier und auswärts
verandt.

Abonnements-Preis
pro Quartal bei monatlicher Annahme 3 Mark 80 Pf.,
bei Bezug durch die Post 4 Mark 50 Pf.

Insertionsgebühren
für die Hingehenden des gewöhnlichen
Zeitungsdienstes oder deren Raum 18 Pf.,
im Lokal-Angebot zweifach 15 Pf.,
für die zweifachige Stelle dreifach oder deren
Raum vor den gewöhnlichen Bekanntmachungen
40 Pf.

In der Expedition der Hallischen Zeitung: G. Schwetschke'scher Verlag und Druck. — Für die Redaction verantwortlich: H. Schwetschke in Halle.

N^o 182.

Halle, Sonntag den 7. August. (Mit Beilagen und Sonntagsblatt.)

1881.

Italien und Spanien.

Die Ultramontanen, welche den Stempel bei der Ueberführung der Leiche Pius' IX. veranstalteten, haben der päpstlichen Sache einen schlechten Dienst erwiesen. Die italienische Regierung wird sich zwar durch die Wehrungs gegen das Verantwörtliche, die sie jetzt allein haben in Italien veranstaltet werden, nicht in ihrer seitigeren Haltung gegenüber dem Vatikan und in der Erfüllung der Verpflichtungen stören lassen, welche sie gegenüber den katholischen Mächten eingegangen ist. Aber diese selbst haben entweder von Anfang so wenig Entgegenkommen gegen Klagen der Kurie über die italienische Regierung gezeigt, daß jene es für gerathen fand, die Beschwerde-Note des päpstlichen Staatssekretärs über die jüngsten Vorgänge in Rom gar nicht überreich zu lassen, oder der Vatikan muß die schmerzliche Erfahrung machen, daß Mächte, auf deren Beistand er sicher rechnete, ihm ihr Non possumus erklären.

Aus Madrid wird gemeldet, der Ministerrat habe beschlossen, die Note des Vatikan's dahin zu beantworten, daß Spanien zwar die Vorfälle in Rom bedauere, daß ihm aber seine internationalen Pflichten eine Einmischung in die Angelegenheiten Italiens unterliegen. Eine bessere Antwort konnte der spanische Ministerpräsident Sagasta auf das Ansinnen des Vatikan's kaum geben. König Alfonso unterläßt mit dem päpstlichen Hofe sehr vertrauliche Beziehungen. Die Rücksicht auf die Karlisten, die im Norden Spaniens immer noch allzu mächtig sind, sowie auf die spanische Selbstliebe, die unauflösbare Europas, die jedoch noch ganz Spanien mit dem Neg einer tatsächlichen Uebersicht zu übersehen suchte, dürfte nicht verlegt werden. Dem Berichte des päpstlichen Staatssekretärs über die Vorgänge in Rom mußte man also in Madrid offiziell Glauben schenken, aber um so häufiger machte andererseits Sagasta das Staatsinteresse geltend, für welches Spaniens internationale Beziehungen maßgebend sind. Sagasta hat bei dieser Gelegenheit wieder die weise Zurückhaltung beobachtet, die ihn jene Verlockung, sich in fremde Angelegenheiten einzumischen, abweisen läßt.

Als im Laufe der tunesischen Angelegenheit die Beziehungen zwischen Italien und Frankreich gespannt wurden und an Spanien die Verödung herantrat, sich Marokko zu bemächtigen, während Italien sich in Tripolis festsetzen sollte, widerstand Sagasta in richtiger Würdigung der erröthenden Lage, welche ein solches Unternehmen für die Kräfte Spaniens nach sich ziehen könnte. Und er ließ sich eben so wenig verlocken, die Frage der Entschädigung für die aus Algerien gestrichelten spanischen Unterthanen zu einer Haupt- und Staatsaktion aufzubauen und übergroße Zumuthungen an den französischen Nachbar zu stellen. Sein Wahlpruch ist, Spanien sollte sich noch auf lange Zeit darauf beschränken, seine durch Bürgerkriege schwer mitgenommenen Kräfte wieder zu sammeln und im Innern die Vertheidigung zu suchen, die ihm ein vorzeitiger Weiteintritt in den Rath der großen Mächte Europas doch nicht gewähren könnte. Diefem Wahlspruche ist Spanien auch Italien gegenüber treu

geblieben und es läßt sich nicht leugnen, daß Italien sich Spaniens Beispiel wohl zu nütze machen dürfte.

Italiens auswärtige Politik ist seit geraumer Zeit von einem Geiste der Unruhe beherrscht, der bald nach diesem, bald nach jenem Project greift, bald das Schwert über die Nordgrenze schleudert, ohne es doch wieder holen zu können, bald nach Afrika hinüber schweift, um vor dem Quos ego der Franzosen zurückzutreten, bald vom Bündnis mit Oesterreich und Deutschland träumt, bald wieder alte Beziehungen mit Frankreich anknüpfen möchte, immer aber deutlich die Nichtbefriedigung über die Lage zu erkennen giebt, die Italien einmal thätigst in Europa einnimmt. In der letzten Zeit hat der sehr ehrenwerthe Syndikus von Florenz, Peruzzi, in der „Revue politique et littéraire“ dem schmerzlichen Gefühl über das angebliche Unrecht Ausdruck gegeben, das Frankreich in Tunis seinem Waffengeführten von 1859 angethan. Er mußte aber in jenem Artikel selber zugeben, daß an der Leubdun des italienisch-französischen Verhältnisses außer Tunis auch noch sehr wesentlich die „Dreverei“ schuldig sei. Und speziell der „Temps“ hat ihm eine Antwort gegeben, die man in Wien auch unterzählen konnte. Das ministerielle französische Blatt faßt nämlich: „An dem Tage, da die Herren Depretis im Carriol, da die „Opinions“ und der „Diritto“, da Männer, wie Herr Peruzzi, zu erklären werden, daß Italien nicht mehr Rechte noch Ansprüche auf Sibirien, Korsika und Malta hat, als Frankreich auf die normannischen Inseln Englands, an diesem Tage wird Italien mehr gethan haben, um seine berechtigete Stellung in Europa zu sichern, als wenn es von Land zu Land geht, um sein Bündnis dem Meißelstichenden anzutragen.“

Telegraphische Depeschen.

Frankfurt a. M., 5. August. Wie verlautet, würde der Kaiser Sonntag Abends 9^{1/2} Uhr hier einreisen, im Centralpostgebäude absteigen, am Montag Vormittag die Anstellung besuchen und Mittags 12^{1/2} Uhr die Reise nach Koblenz fortsetzen.

München, 5. August. Der König und die Königin von Sachsen sind heute Nachmittag 5^{1/2} Uhr von Tegernsee hier eingetroffen und im „Bayerischen Hof“ abgestiegen. Die Ankunft des Kaisers von Oesterreich erfolgte gegen 6^{1/2} Uhr, derselbe hat in dem Palais des Prinzen Leopold sein Absteigequartier genommen.

Freiburg i. Br., 5. August. Die Leiche des Erzbischofs von Straßburg wurde gestern Abend in großem Zuge bei Fackelschein von St. Peter in die Stadt eingebolt. Die Beisetzung in der Münsterkirche erfolgt am Montag um 9 Uhr Vormittag.

Bad Gastein, 5. August. Der Kaiser von Oesterreich ist heute Vormittag, nachdem er sich auf das Herzstück von dem Kaiser Wilhelm verabschiedet hatte, unter lebhaften Hochrufen der Bevölkerung und der Kurgäste wieder abgereist. Gestern Abend nahm der Kaiser die bengalische Beleuchtung des Wasserfalls und die Illumination Gasteins in Augenchein. Die Abreise Sr. Ma-

jestät des deutschen Kaisers erfolgt morgen Vormittag über Frankfurt a. M. nach Koblenz.

Wien, 5. August. Der „Wiener Zeitung“ wird aus Gastein gemeldet: Kaiser Franz Josef stattete gestern Nachmittag der Gräfin von Meran einen Besuch ab und empfing später den Minister Glawy. Um 3 Uhr bezog sich der Kaiser zu dem Kaiser Wilhelm zum Diner. Am demselben nahmen außer dem beiderseitigen Sulten Theil: der deutsche Botschafter in Wien, Prinz Reuß nebst Gemahlin, Fürst Schwarzenberg, Prinz Rohan, der Statthalter Graf Chun, Baron Koller und Graf Lehndorf. Nach der Tafel hielten beide Majestäten Cercle. Der Gegenbesuch des Kaisers Wilhelm bei dem Kaiser von Oesterreich unterließ in Folge der Fürsorge des Legations für seinen greisen kaiserlichen Freund. Der beabsichtigte Ausflug nach Voedstein und der Seilbahn findet nicht statt, dagegen ist ein Besuch der Kaiser in der Schule in Aussicht genommen.

Aus Gastein wird noch gemeldet: Kaiser Franz Josef fuhrte gestern Abend bei dem deutschen Kaiser. Heute Vormittag 10^{1/2} Uhr stattete der Kaiser Wilhelm dem Kaiser von Oesterreich einen Besuch ab und verweilte bis 11 Uhr bei demselben. Derselben versammelten sich im Salon und der Hofstaat des Kaisers Wilhelm in Galauniform bei dem vorgelagerten Wagen, die österreichischen Notabilitäten und die Spitzen der Behörden in dem Hotel Straubinger. Um 11 Uhr erschienen der Kaiser von Oesterreich in österreichischer Uniform und der Kaiser Wilhelm im Civilanzuge. Der Kaiser von Oesterreich verabschiedete sich in der herzlichsten Weise von dem Kaiser Wilhelm, dessen Suite und den österreichischen Notabilitäten und verließ Gastein unter begeisterten Hochrufen des zahlreich versammelten Publikums.

König Karolava ist heute früh 9 Uhr hier eingetroffen und im „Hotel Imperial“ abgestiegen.

Genève, 5. August. Fürst Milan von Serbien hat seine Kur beendet und ist heute früh von hier wieder abgereist.

Paris, 5. August. Der neu ernannte nordamerikanische Gesandte Morfon hat heute dem Präsidenten Gröby sein Beglaubigungsschreiben überreicht. — Die „Journals France“ und „National“ bekämpfen die Antirepublikane Programm und sprechen sich gegen die Idee einer theilweisen Verfassungsrevision hinsichtlich der Bestimmungen über den Senat aus Entschiedenheit aus. Der „Temps“ billigt Gambetta's Rede und meint, daß dieselbe einen großen Einfluß auf die Wahlen ausüben werde. Bezüglich einer Modification des Senats müsse er sich indeß unter allen Umständen seine Ansicht vorbehalten, er halte eine solche auch nicht für dringend.

Gambetta hat heute Mittag 12^{1/2} Uhr verlassen und sich nach Chateaubrun begeben, wo er 3 Uhr Nachmittags ankommen und bis 7 Uhr Abends verweilen wird. Gambetta beabsichtigt, noch vor Witternabend in Paris einzutreffen. Nach einer Meldung der „Agence Havas“ aus Kazusa wäre unweit Biel in der Herzoginwa der Postwagen von

Schlummer als Tod.

Eine Familiengeschichte von Ida Große.

(Fortsetzung.)

Frau Ewenburg und Frieda gingen mit Rosalie, deren Zimmer dicht neben dem Wohnzimmer eingerichtet war, lebten aber bald mit der Nachridt zurück, sie schlafte schon. Die antern Familienglieder blieben noch beisammen, die Herren sogar bis gegen Mitternacht, doch öffnete Hildebald die Thür zum Nebenzimmer und sah nach seiner Frau, welche unruhig schlief.

Endlich suchte auch Herr Ewenburg die Ruhe, doch Rosenstein blieb sinnend noch eine Weile sitzen. Jetzt schlug es zwölf Uhr und auch er erob sich; um seine Frau durch den Lichtschein nicht zu erwecken, löschte er die Lampe und schlich in das vom Monde, trotz der geschlossenen Gardinen, fast hell erleuchtete Schlafzimmer. Aber zu Eis fühlte er sein Fuß erstarren, als ein Geräusch seine Aufmerksamkeit blickend auf eins der Fenster lenkte. Fast verborgen von der Gardine erblickte er Rosalie, die mit lang herabwallenden, gelbten Haaren im weißen Nachtschleie auf dem Fensterstuhle stand, im Begriffe, sich hinunter zu stürzen. Ein Sprung — und seine Arme umschlossen die geliebte Gestalt, die, wie erwachend, willenlos zu ihm niederfiel. Er trug sie auf ihr Bett, schloß das Fenster und kniete bei ihr nieder, die kalten Hände küßend.

„Röschen, was wolltest Du thun?“ brachte er endlich mühsam hervor. „Denkst Du denn gar nicht an mich? Weißt Du nicht, daß Du verschmertet bist auf der Straße liegend, wenn ich eine Minute später kam? O Rind, Rind, findest Du denn Dein Glück nicht mehr bei mir?“

Die junge Frau trich wiederholt über ihre Stirn mit den durchsichtigen Fingern und sagte mit matter Stimme: „Bergeh mich, Hildebald, ich weiß nicht, was über mich kam; es jagt mich hinab — so unvorstelllich. Glaube aber nicht, ich je froh; o glaube es um Gotteswillen nicht! Nur geträumt werde ich haben, und ich schwöre Dir“, sagte sie, sich aufrichtend, mit fester

Stimme, „es kommt nicht wieder vor. Sag's nur den Eltern nicht, mein einziger Mann, und reise morgen mit mir nach Hause, da sinde ich die beste Ruhe.“

„Ja, ja mein Herz“, entgegnete Rosenstein tieferrnst seine Frau betrachtend, „wir reisen morgen früh.“ Ueber Rosalie kam nun auch ein sanfter erquickender Schloß, doch Rosenstein lag wachend und forschend auf seinem Bette. Die Eltern bemerkte natürlich der Entschluß einer so schnellen Abreise, doch Hildebald gab ihnen zu verstehen, ohne die Ergebnisse der Nacht mitzutheilen, daß es für Rosalie so besser sei, und mit heißen Segenswünschen entließ man die geliebte Tochter.

Mit stiller Wehmuth und doch freudig begrüßte die junge Frau ihr trautes Heim. Mit einer Klarheit und Ueberlicht, die Hildebald entzückte, zeigte sie die Zügel der Haushaltung. Freilich nicht lebhaft und heiter, aber freundlich und ruhig verrichtete sie ihre Pflichten; von ihm Knaben aber hatte sie noch nicht gesprochen. Um so bewegter wurde Hildebald, als sie ihn eines Mittags in rührender Weise bat, mit ihr das Grab des Kleinen anzufahren. Ward heftig er auch, daß es für Rosalie und das fernende Wunsch die schlimmsten Folgen haben konnte und gab sensend nach.

Am Grabe ihres Vaters brach die arme Mutter dann auch fast zusammen und an dem kleinen Hügel liegend und ihn umfassen, war sie nicht loszureißen von dieser Stätte. Hildebald hegte die bangsten Besorgnisse; doch als hätten diese heißen Thränenfluthen auch die letzten Schladen des einst umnachteten Geistes hinweggespült, wurde sie bei dem traurigen Friedhofbesuche viel ruhiger. Auch ihr Körper erstarke wieder und eine zufriedene Feierlichkeit machte sich immer mehr geltend.

Frieda verlebte auf Rosalie's dringende Bitte einige Monate bei der Schwester und ist hier erpicht das ganze Hauswesen eines andern Antrichs; sie wickte mit ihrem Prohrium, ihrer Lebenslust sehr häufig auf Rosalie und sang und lachte den

ganzen Tag. Bei Rosensteins war es auch, wo Frieda einen jungen, sehr wohlhabenden Kaufmann kennen lernte, und kaum war sie wieder einige Wochen bei ihren Eltern, als sie sich mit ihm verlobte.

Friedrich Jakob — so hieß der glückliche Bräutigam — war Besitzer eines Schmittwaaren-Geschäfts in Frankfurt und erfüllte diese Partie alle Familienglieder mit großer Verehrung.

Kurz vor der Hochzeit starb Tante Simon. Durchaus hatte sie Rosalie noch einmal sehen wollen. Herr Ewenburg ihr dies aber entzühnliche verweigert, weil er für seine Tochter die Anfertigung fürstete.

Ueberhaupt war seit jenem Abende, wo die Tante in Ewenburgs Betragen ein Schuldgefühl zu erblicken glaubte, eine offensbare gegenseitige Kälte eingetreten.

Nach Ewenburgs Weigerung, Rosalie an das Krankenbett der Tante berufen zu wollen, rebete diese kein Wort mehr mit ihm, machte aber sofort ein Testament.

Bei Gründung desselben zeigte es sich dann, daß sie ihrer Nichte Eilber Ewenburg gar Nichts vermachte hatte, Rosalie die Hälfte ihres Vermögens und Frieda und Berthold je ein Viertel desselben.

Zum dritten Male war Rosalie nun Mutter geworden, dies Mal von einer Tochter. Mit der Geburt dieses Kindes begannen aber auch Rosensteins Sorgen von Neuem, denn Rosalie glaubte beständig, die kleine Elli sei krank. Die erblickte Hildebalds Tochter seine Frau, wie sie sich freudig über das Bett der Kleinen legte, ja sie jumeinen Joch erweckte, wenn sie die Albenzüge des Kindes nicht sorglich vernahm. Ermahnungen gegen solches Thun nüteten gar Nichts, verschlimmerten im Gegentheil die Sache nur noch.

Eines Abends, als Rosenstein nach Hause kam, führte ihn seine Frau sofort in ihr Zimmer, wo auf einem Tische, wie zu einer Behälterung, verschiedene Stoffe ausgebreitet waren.

Bekanntmachungen.
Apollinaris
 NATÜRLICH
 KOHLENSAURES MINERALWASSER,
 Apollinaris-Brünnen, Althalt, Rhein-Preussen.
 JÄHRLICHER VERKAUF:
 9 MILLIONEN FLASCHEN UND KRÜGE.
 Käuflich bei allen Apothekern und Mineralwasser-Händlern.

"Kosmos"
Lebens-Verficherungs-Bank in Beyff.
 Concessionirt in allen Deutschen Staaten.
Grund-Capital Mark 3,000,000.
 Bestand ult. 1880 Mark 16,780,251.
 Jährliche Prämie " 570,998.
 Reserve " 1,989,952.
 An Sterbefällen, Aussteuer- und Renten-
 Versicherungen seit Gründung der Bank
 gezahlt " 3,693,995.
 Garantie-Capital " 4,492,809.

Die Bank schließt Versicherungen aller Art gegen feste und bitt-
 lige Prämien, unter günstigen Bedingungen, gewährt den Versicher-
 ten Antheil am Gewinn ohne die Prämien zu erhöhen und erhalten
 die dazu Berechtigten 50% des jährlichen Ueberschusses als Divi-
 dende theilhaft.
 Jede gewünschte Auskunft wird bereitwillig kostenfrei ertheilt
 in Halle a/S. durch
Friedr. Kauffeldt, General-Agent, Niemeyerstr. 19.
Ang. Peter, Haupt-Agent, Königl. Str. 20a.
Gerichtsschreiber a. D. Bechstein, Haupt-Agent, Schimmelstr. 11.
Jos. Briese, Spezial-Agent, Anhalterstr. 2.

Felsenburg in Giebichenstein,
 reizend an der Saale belegenes Etab-
 lissement mit eleg. Sälen für Diners.
Ausschank
 des auf der Ausstellung Halle a/S. 1881 mit dem
 höchsten Preise prämiirten
Halleschen Actien-Bieres.
Herrmann, Restaurateur.

Jean Fränkel,
Bankgeschäft,
 Berlin SW., Kommandantenstraße 15.
 Cassa-, Zeit- und Prämien-Geschäfte zu constanten Bedingungen.
 Coupon-Einlösung provisorisch frei. Genaueste Auskunft über alle
 Werthpapiere ertheilt gratis und bereitwillig.
 Meinen Börsenwochenbericht, sowie meine vollständig umge-
 arbeitete und erweiterte Brochüre: Capitalsanlage und Speculation
 in Werthpapieren mit besonderer Berücksichtigung der Prämien-
 geschäfte (Zeitgeschäfte mit beschränktem Risiko) verleihe gratis.

P. P.
 Hierdurch beehre ich mich Ihnen anzuzeigen, daß ich am hiesigen
 Plage **Schmeerstr. Nr. 24** ein
Waffen- u. Munitions-Geschäft
 eröffnet habe.
 Zudem ich mir die Bitte erlaube, mein Unternehmen durch Ihr Ver-
 trauen geneigt unterstützen zu wollen, gebe ich Ihnen die Versicherung,
 daß ich stets bemüht sein werde, durch streng reelle Bedienung und nur
 gute Arbeit mir Ihre Zufriedenheit zu erwerben. Hochachtungsvoll
 Halle a/S. **Emil Schmidt.**

Eisschränke
 für Haushaltungen
 und Restaurationen
 nach besser und bewährter Con-
 struction halten auf Lager und
 empfehlen
Vaass & Littmann.

Eis! Eis! Eis!
 aus reinem Wasser empfehlen zu jeder Tageszeit,
Selterwasser!
 in Syphon und grünen Flaschen ist zu haben bei Herrn **C. Vaass,**
 H. Klausstraße Nr. 1 — und in unserer Fabrik, Dessauerstraße 5.
Vaass & Littmann.
 Meinen am Marktplatz hier gelege-
 nen Caffeehof „zur Sonne“ mit Defo-
 nonie suche ich zu verkaufen. Kauf-
 haber wollen sich an mich wenden.
 Zeulenroda.
Otto Helling.
 Ein Kauscher, der über seine Tä-
 glichkeit und Brauchbarkeit nur gute Zeug-
 nisse aufzuweisen hat, wird auf ein
 großes Gut zur Beaufsichtigung der
 Leute gesucht. Wo? sagt Ed. Stü-
 ratz in d. Exp. d. Bg.

Stedbrief.
 Gegen den Zimmermann **Samuel Johann Martin Kolbohm** von
 hier, geboren am 27. Mai 1843 zu Grefsenwald, welcher fähig ist, ist
 die Unteruchungsbahn wegen verlust in schweren Diebstahls verhängt.
 Es wird erlucht, denselben zu verhaften und in das Gerichts-Gefängniß zu
 Halle a/E. abzuliefern.
 Halle a/E., den 2. August 1881.
Königliche Staatsanwaltschaft.
von Moers.

Thüringisch-Bayerisch-Württembergischer Verband.
 Zum Tarifheft Nr. 1 tritt am 1. September cr. Nachtrag XXII in
 Kraft. Derselbe enthält theilweis erhöhte Frachttäge für die Stationen
 Gera, Leipzig, Plagau, Lindenau und Zeitz, theilweis erhöhte
 Sätze des Anonometarifs 3 für Holz, Ermäßigungen der Tarifsätze für
 einzelne Artikel im Verkehr mit den königlich Bayerischen Reichsbahn-
 stationen und Druckfehlerberichtigungen.
 Exemplare sind bei den Verbands-Expeditionen zum Preise von 25 S.
 pro Stück käuflich zu haben.
 Erfurt, den 1. August 1881.

Namens der Verbands-Verwaltungen:
Die Direction
 der Thüringischen Eisenbahn-Gesellschaft.
Man annouciert
 am zweckmäßigsten, bequemsten, billigsten,
 wenn man Anzeigen zur Vermittlung übergibt an die erste und
 älteste Annoncen-Expedition von
Haasenstein & Vogler. Halle a/S.,
 Leipzig-erstrasse 2.

Resonator-Flügel
 und
Piano's
 dreifach gekreuzt,
 von
Kaps, Feurich etc.,
 unerreicht in Ton, Spielart und
 Dauerhaftigkeit
 bei
F. Voretzsch,
 Musikdirector,
 Halle a/S., Wilhelmstr. 5.



III. Lotterie von Baden-Baden.
 10 Tausend Gewinne im Gesamtwerte von
550,400 Mark,
 darunter 3 Hauptgewinne im Werte von
 60,000, 30,000, 15,000 Mark
 ferner 3 Gewinne im Werte à 10,000 Mark, 5 Gewinne à 5000,
 9 à 3000, 9 à 2000, 28 Gewinne im Werte von à 1000 Mark.
 Loose zur 3. Ziehung (9. August c.) à 6 Mark.
 Original-Lose-Loose für alle 5 Ziehungen gültig à 10 Mark
 sind bei den bekannten Haupt-Collectionen sowie von Unterzeichnetem zu
 beziehen.
A. Molling,
 General-Debit in Berlin W., Friedrichstr. 180.

Kollenzzeichenpapier, Pauspapier, Pausleinen,
 in 40 Nummern, Papier auf Feinwand, engl. Whatmann, Millimeter, Louische,
 Jüten, Briefst. Ton-u. Pflanzepapiere, sowie alle nützlich möglichen Materialen,
 für Aquarell, Pastell, Porzellan, Del. Holz, Terra-cotta, Seignalmalerie und
 Blauschichten. Pauspapiere, die für jedes technische Zeichnen, Holz,
 Terra-cotta und Seignalmalerie zum Verwalten in reicher Auswahl
 empfiehlt
H. Bretschneider, Mauergasse Nr. 3.

Berneck, Hotel zum Hirsch
 Bahnstation Marktst. 1/2
 Stunde.
 Climatischer Curort
 im Fichtelgebirge.
 empfiehlt sich den verehrten Besuchern
 Bernecks. Gute Betten, aufmerksame
 Bedienung, Pension im Hause bei
 billigen Preisen.
G. A. Piltz, Besitzer.

Das beliebte Pilsener Bier
 der „Halleschen Actien-Bier-Brauerei“
 prämiirt auf der Ausstellung Halle a/S. 1881
 mit dem höchsten Preise
 (Tafelbier ersten Ranges) empfiehlt
Otto Werner,
 Restauration u. Gartenlocal, Bernburgerstrasse 33.

Sichere Heilung für Alle.
 Jede Krankheit, jeden Schmerz,
 auch die in Anstalten, Operationen,
 Bäderorten und anderweitig
 nicht geheilt werden konnten.
 Für Jung u. Alt, in allen Fällen.
 Auch brüchlich bei meiner 50-jährig
 erprobten eigenen Heilmethode,
 weise ich wunderbare Heilerfolge
 in jedem Falle nach. Zahlungsfähige
 Honorar später.
F. W. Seuffleben,
 Halle a/S.,
 Bahnhofstrasse 12 I.
Damen in discreten Verhältnissen
 sind. fröhl. Aufn. d. Frau Hebamme
Hartmann, Eintrittsgeb. bei
 Leipzig, Querstr. 264 h.

Möbelmagazin-Vorkauf.
 Eins der bedeutendsten Möbelmagazine
 in Leipzig, welches seit 50 Jahren
 flott betrieben wird und sich einer
 ausgedehnten Kundenschaft erfreut, soll
 wegen vorgerücktem Alter der jetzigen
 Besitzer verkauft werden. Off. unter
E. D. 11911 an Rudolf
Mosse, Leipzig.
Laurentiusstrasse No. 3
 per 1. October oder früher ist die I. u.
 II. Etage, komfortabel eingerichtet,
 bestehend aus 3 Stuben, Salon, 2
 Kammern, Küche, Speisekammer,
 Badezimmer, Gartenbenutzung
 und sonstigen Zubehör, sofort zu ver-
 mieten.

Technicum Fachschule für
Mittheide Maschinen-Technik
 Gera, April, October

Bekanntmachung.
 Die Ausführung eines Stallgebäu-
 des nebst Hof-Einrichtung für das
 Gemeindegewandhies, sowie die
 Ausführung eines Durchlaufes nebst
 Erdarbeiten unter dem Strahbenber-
 eiten **Donnerstag den 11. d. Mts.**
 Vormittags 10 Uhr im Bruner'schen
 Caffeehof hier, an den Mindestfor-
 deren vergeben werden. Zeichnungen u.
 Bedingungen liegen zur Einsicht im
 Schulgenante aus.
 Fienstedt, d. 5. August 1881.
Die Ortsbehörde.

Preis-Verzeichniss
 der Düten-Fabrik
 von **Albin Hentze**
 in Halle a/S.,
 Schmeerstr. 39.
 gut gran p. Str. 22 A,
 schön halbw. „ 52 „
 fein halbw. „ 52 „
 schön blan „ 35 „
 rein „ 36 „
 Die Düten sind aus haltbarem
 Papier tadelloß geflickt.
 Firmendruck auf Düten und
 Cigarrenbentel billigst.

Ausverkauf.
 Die Bestände meines
 Waarenlagers an ff. deut-
 schen, englischen und französischen
 Herren-Kleiderstoffen
 u. f. w. werden wegen Aufgabe des
 Geschäfts in der Zeit vom 3.—
 15. August unter den Factur-
 en-Preisen im Geschäftslotal
 Reichstraße 33 in Leipzig
 ausverkauft.
Wilhelm Durra.

Dritte
Grosse Verloosung
 zu Gotha.
 — Ziehung am 9. August cr. —
 I. Hauptgewinn im Werte von
Mark 10,000.
 Zusammen 2352 Gewinne im Ge-
 samtwerte von
Mark 76,000.
 Loose à 1 Mark empfiehlt
A. Molling, General-Debit
Sannover,
 sowie **J. Barck & Co.,**
 Halle a/S.

Königsplatz 3
 per 1. October oder später die 2.
 Etage, komfortabel eingerichtet,
 mit Wasserheizung versehen, ev.
 mit Pferdeestall etc. zu ver-
 mieten.

**Wohnung i. 500 M per 1. Octo-
 ber**
 Leipzigerstrasse 102.

**Eine in Küche, Milchwirth-
 schaft u. Federzucht ev.,** mit
 guten Zeugn. versch. Wamself., jacht
 bald od. 1. Sept. Stelle durch
Fr. Depparade,
 gr. Schlam 10,
 1 Treppe.

Wer sich billig kleiden will.
 Herren- und Damen-Garderobe, ge-
 brauchte und neue Anzüge in jeder Grö-
 ße, größte Auswahl in Stiefeln und
 Stiefelletten, silberne Ancre- und Ge-
 linder-Uhren, goldene Damen-Uhren,
 Ketten, Ringe, Waffen jeder Art u. f. w.
 taucht man am billigsten bei
C. Buchholz, Markt Nr. 26,
 im Rothen Thurm 1 Treppe, Eingang
 am Brückthor.

Bad Wittekind.
 Sonntag den 7. August
 früh und Nachmittag
Grosses Concert
 von der Capelle des Stadtmusikdir.
B. Galle.
 Anfang früh 8 1/2 Uhr. Entrée 15 S.
 Nachm. 3/4 „ 30 „

Familien-Nachrichten.
 Verlobungs-Anzeige.
Hedwig Lauschmann
Robert Hoffmann
 Verlobte.
 Dresden, August 1881.
 Erste Beilage.

Deutsches Reich. Berlin, den 5. August.

Für die Festlichkeiten des Kaiser-Besuchs in Hamburg, welcher sich nur auf einige Stunden beschränken wird, hat der Kaiser-Ausschuß 20,000 M. bewilligt. Die Altonaer bedingte eine Deputation an den Kaiser zu entsenden, um Seine Majestät zu bitten, der Eröffnung der Ausstellung am 17. August beiwohnen zu wollen.

Der König und die Königin von Sachsen werden am 6. d. M. von München abreisen. Die Königin begiebt sich am genannten Tage von dort direct nach Tross, der König über Gera nach Dresden. Zum 50-jährigen Jubiläum des Bestehens der sächsischen Constitution werden die Majestäten den Mitgliedern beider sächsischen Ständekammern in den Sälen der renovirten Albrechtsburg in Weissen ein Galadiner am Tage der Constitutionseröffnung, dem 4. September, geben, und außer Prinz Georg, welcher Mitglied der I. Kammer ist, werden an diesem Diner auch Prinzessin Maria und Prinzessin Waldesau, sowie Prinz Friedrich August theilnehmen.

Aus Kiel wird geschrieben: Seit Jahr und Tag wogt in unserer Provinz ein erbitterter Kampf zwischen freisinniger und orthodoxer Theologie, und während die Kämpfer alle ihre Kraft und Klugheit auf diesen Streit verwerthen, ist hinter ihrem Rücken aus der Zerlegung der kirchlichen Verhältnisse eine sehr felttsame Bewegung der Mormonenismus emporgekommen. Dem Mormonenmissionar S. H. H. ist es gelungen, welche eine Stadt 80 Alleen eine Mormonenkolonie zu gründen, welche eine große Anzahl zählt. Die Mitglieder legen sich ausschließlich auf den St. n. der kleinen Leute, der Arbeiter, kleinen Handwerker u. s. w. zu. Die Mitglieder sind aber offenbar der Anhang der merkwürdigen Gesellschaft in den ländlichen Gegenden, besonders des städtischen Hofstaats; die Häupter führen namentlich nach den größeren Gütern hin, wo die Lehre der unsterblichen „Heiligen“ unter den Arbeitern einen sehr fruchtbaren Boden gefunden zu haben scheint. So fill die Agitation im allgemeinen betrieben, so woberwogen sind die Mittel und so unerkennbar die Fortschritte derselben. An die Jugend werden mormonische Katechismen, in der Form des sächsischen Katechismus, verteilt und so der erste Same ausgestreut, während die Derangementsnennungen namentlich durch Tractate und Vorträge, sog. Bioneweisen enthaltend, genommen und festgehalten werden. Die Polizei widmet der Sache ihre eifrigste Aufmerksamkeit. Subst. der amerikanischen Unterthan ist, ist verhaftet worden, weil er trotz zweimal erfolgter Ausweisung hierher zurückgekehrt ist.

Zu der am 13. October d. J. eintretende Säcularfeier des Toleranz-Edicts Josephs II. von Oesterreich und der dadurch möglich gewordenen Errichtung einer protestantischen Kirche in den österreichischen Staaten hat der Gustav-Adolph-Verein eine Festgabe zur Begründung eines Pensionen-Witwen- und Waisenpensens für evangelische Geistliche und Lehrer beschloffen. Die Sammlungen werden fortgesetzt und allseitig betrieben, so daß man zur Jubelfeier eine ansehnliche Summe beisammen haben wird.

Der „Auribus-Vote“ in Paderborn, welcher mit der höchstlichen Verwaltung Fühlung hat, schreibt unterm 3. August folgendes: „Gestern fand hier eine Delandatskonferenz für die Kaplanen von Stadt und Land statt. Die gegenseitigen Verhandlungen waren von größter Wichtigkeit, namentlich sollte die Staatsregierung wissen, was da vorgekommen, und auch die Liberalen könnte es interessieren, aber wir wollen uns hiervon nichts verrathen. Wir fragen nur so viel: Die Sache wird von Folge sein, schon am nächsten Montag.“ Man kann darauf gespannt sein, welche wichtigen Sachen in dieser paderborner Berathung von Kaplanen geacht worden sind.

Der Minister Maybach hat den Mitgliedern der hochorthodoxen August-Conferenz freie Rückfahrt auf die Staatsbahnen gestattet. Winnen Kurgen findet man die Generalversammlung deutscher Katholiken in Bonn statt, und wird unter Ermächtigung auf die den orthodoxen Geweihten angeordnete freie Fahrt dieses Benefizium auch für die Katholikerversammlung in Anspruch genommen. Es wird abgewartet sein, welche Entscheidung hier der bekanntlich katolische Minister Maybach treffen wird.

Bei der Berathung des Etats des Kultusministeriums wurde in der letzten Session des Abgeordnetenhauses der Wunsch ausgesprochen, daß betreffs der durch Verpachtung

Bermietung oder in sonstiger Weise erzielten Erträge aus den beschlagnahmten gemauerten Parzell-Grundstücken und Gebäuden Ermittlungen ange stellt, und das Ergebnis in einer Nachweisung zusammengefaßt werden sollte. Die Landrats-Kammer sind deshalb jetzt beauftragt worden, die erforderlichen Erhebungen sofort herbeizuführen und das Resultat derselben sobald als möglich mitzutheilen.

Nach Art. 17 der preussischen Verfassung soll über das Reichs-Parlament und über die Abmahnungen, unter welchen kasselle aufgehoben werden soll, ein besonderes Gesetz erlassen werden. Das Abgeordnetenhaus hat wiederholt an die Staatsregierung die Auforderung gerichtet, ein solches Gesetz vorzubereiten; doch wurde stets der Einwand erhoben, daß es der evangelischen Kirche an einer geeigneten Berechtigung fehle, um ihre Rechte in dieser Angelegenheit wahrzunehmen. Mit Erlaß der Synodalordnung wurde dieser Einwand hinfällig und der damalige Minister Ball erkannte die Nothwendigkeit einer gesetzlichen Regelung des Reichs-Parlamentarismus an. Jetzt hören wir, daß man gegenwärtig im Kultusministerium nicht gewillt ist, eine solche gesetzliche Regelung herbeizuführen, weil die Aufhebung der dem Grundbesitz zustehenden Patronatsrechte die Uebertragung der von jenem geleisteten Beiträge auf die obengenannten schon früher gelegenen Gemeinden notwendig mache.

Durch Erlaß des Reichs-Parlamentarismus vom 18. Mai c. ist der Landwirtschaftsschule in Gleda in Pommern auf Grund der im März dieses Jahres an derselben abgehaltenen Abgangsprüfung die Berechtigung zur Ausstellung gültiger Zeugnisse über die wissenschaftliche Befähigung für den Einjährig-Freiwilligen Militärdienst ertheilt worden.

Dem königl. Bezirksamt Danau a. 3. (Bayern) ging vor einigen Tagen ein anonym Brief zu, worin über Verdienste und Brotlosigkeit vieler Familien geklagt und besagte Behörde aufgefordert wird, sämtliche dort nicht heimathsberechtigte Arbeiter aus Danau zu vertreiben, widrigenfalls die ganze Stadt in die Luft gesprengt würde.

Ausland. Oesterreich-Ungarn.

Dem neuesten Armeeverordnungsblatt gemäß tritt der commandirende General der aufgestellten Militärgrenze, der Generalfeldzeugmeister Franz Baron Philippovich, in den Ruhestand. Anlässlich reichsteht der Kaiser ein Handschreiben an den General, welches in den huldvollsten Ausdrücken abgefaßt ist. Mit Philippovich scheidet ein General aus dem activen Dienste, welcher der Monarchie auch auf nichtmilitärischem Gebiete unschätzbare Dienste geleistet hat. Wir erinnern nur an seine Statthaltertschaft in Dalmatien in der so bewegten politischen Zeit bis zum Jahre 1867, noch mehr aber an seine die verschiedensten Interessen-Gelegenheit hinsichtlich der ehemaligen Militärgrenze verhörende Thätigkeit, nachdem es unter seinem Vorgänger, Feldzeugmeister Baron Wollnisky, zu offenem Streite zwischen der Militärgrenze und Ungarn gekommen war. Philippovich wurde am 6. September 1877 zum commandirenden General in der Militärgrenze ernannt, ist bis zu deren Auflösung, somit fast volle drei Jahre, in dieser Stellung thätig gewesen. Von der außerordentlich fruchtbaren administrativen Thätigkeit Philippovichs innerhalb des Militärgrenzengebietes dürfte allgemein in Erinnerung geblieben sein, mit welcher Energie sich der General, gewiss ein treuer Sohn der Grenze, um die Erhaltung der deutschen Schulen in seiner Heimath eingesetzt hat, welche der großrussische Chauvinismus nicht gütlich sanftmüthig wollte.

Italien.

Ein römischer Specialcorrespondent der „N. W. Z.“ schreibt unterm 1. d. M.: Wegen eines heftigen Unwohlseins des Papstes ist das auf heute angelegte Consistorium auf Donnerstag aufgeschoben worden. Die Vermählungen, den Papsi zur Weisheit zu bewegen, dauern fort. Es sind hier große französische Intriguen im Spiele. Man möchte Er. XIII. nach Avignon ziehen und ihn dort mit dem äußeren Apparat der weltlichen Macht umgeben, um ihn später noch mit einem glücklichen Siege gegen Italien, nach Rom zurückzuführen. Im Vatikan freilich denkt man bis jetzt eher an Aulica als an Avignon. Inzwischen sucht die italienische Regierung dem Papsi jeden Vorwand zu nehmen, indem sie die Weisheit gegen das Garantiegesez vor bietet. Während der Papsi nicht abweichen, so hätte man sich auf einen Bruch zwischen ihm und der extremen Partei gefaßt zu machen. Kiefe man ihn dann noch am Leben, so würde er ohne Zweifel, wenn nicht sich mit Italien versöhnen, so doch manches

thun, was Europa in Staunen versetzen würde. Der gegenwärtige Augenblick ist entscheidend.

Aus der Provinz Sachsen und ihrer Umgegend.

Zeitz, 4. August. Die Vogelzählungen verschiedener Gesellschaften hatten in den letzten Tagen in den Waldbüschen wieder reichlich zu thun. Manche derselben haben sich jedoch zu keinem Suberenbeweis bewegen lassen, den Verlust allein dem Sturm zuschreibend, andere aber wieder bis zu 75 pCt. und in einzelnen Fällen noch höher abgezählt. Der Vogel trat nicht überall mit gleicher Spitzigkeit auf. — Der Dienerverein Königshorn-Untergang zu Wittstock hat kürzlich seine zweite diesjährige Versammlung zu Wittstock abgehalten, zu welcher sich die Mitglieder zahlreich eingefunden hatten. Verschiedene Vorträge wurden abgehalten. Hieran schloß sich eine Besprechung über eine in diesem Jahre auszuführende Namensänderung nach der Simeuburg Halle. Nachdem dieses Votum und dagegen gesprochen und namentlich die hohen Umfänge, welche dieselbe verursachen würde, in Betracht gezogen waren, erklärten ca. 12 Mitglieder, unter allen Umständen mit ungefähre 100 Sölden den Versuch zu machen. Ueber das Resultat werden wir seiner Zeit berichten.

Gräfenroda, 5. August. In Göttha feierte der seit 50 Jahren in dem Wermuthausen'schen Geschäft thätig gewesene Feilsherzogsche Hr. Wuth, bekannt unter dem Namen „Christian“, sein 50-jähriges Gesehensjubiläum, anlässlich dessen er seitens der dortigen Feilsherierung zum „Meister“ ernannt wurde.

Sondershausen, 5. August. Das bei Gelegenheit einer Nachgrabung an einem Hüschden bei Almenhausen von dortigen Forstausseher biogelegte alte Grab enthält einige archaische Funde, so ein Feuersteinmesser, zwei Steinhammer, eine Bronzenadel und eine Bronzenecrone, Urnen und Knochenfragmente. Die betr. Gegenstände befinden sich genauer Untersuchung und wurden dem hiesigen Alterthumsverein überlassen. — Unser Schützenfest mit Preisverlusten der Knaben und Feuerwehr wurde gestern beendigt; die Würde eines Schützenkönigs erlangte der Restaurateur im hies. Katholischer Ludwig. — Das Schützenprogramm des nächsten Sonntags trägt aus Anlaß des gleichzeitig stattfindenden Geburtstages des regierenden Fürsten, der mit seiner Gemahlin, z. B. in Ehren Hof hält, ein festliches Gepräge.

Die Firma W. Sieberleben in Verburg ist auf der großen internationalen landwirthschaftlichen Ausstellung zu Hannover mit dem ersten Preise, der Ehrengabe der Provinz Hannover — einem silbernen Tafelaufsätze — prämiirt worden.

Im Schlosse zu Eisenburg am Harz verschied am Donnerstag Abend 11 1/2 Uhr im 77. Lebensjahre Hr. Erlaucht der Graf Botho zu Stolberg-Wernigerode, ein Dheim des letzten Bischofs, früher mehrere Jahre lang Landtagsmarschall der Provinz Sachsen.

Den letzten Sonnenabstimmern des Werfberger und des Querfurter Kreisblattes war zum ersten Male das Wahlflugblatt der Conservativen, der D. de Graßh'sche „Deutsche Patriot“, beigelegt.

Aus Alexiebad wird dem „Anb. Staatsanz.“ geschrieben: Am 28. v. Mts. fuhr von hier ein Dreal mit 8 Personen ab. Zwischen Klottermühle und Drahtzug kam das Gefährt dadurch zu Fall, daß das Pferd, vielleicht in Folge einer Unachtsamkeit des Wagführers, durchging und gegen einen Steinblock anfuhr. Die Insassen des Wagens, die Restaurateur Reini c. d. aus W. s. leben und Schmalz aus Magdeburg nicht fünf Kinder, wurden herausgeschleudert, und Ersterer sog sich dadurch eine erhebliche Verletzung des Hüftgürtels. Letzterer einen Armbruch zu; die Kinder trugen mehr oder weniger schwere Kopfverletzungen. Es wurde sofort ärztliche Hülfe zur Stelle geholt, und die Verwundeten sind einwillig im „Hotel zur Rose“ untergebracht. Der Kautschier sowie das Gefährt blieben unversehrt.

Sachliches.

Wie f. 3. gemeldet, hat die Thüringer kirchliche Konferenz die Jeneren theologische Fakultät aufgefördert, die nöthigen amtlichen Schritte zu thun, um zur Befriedigung eines dringenden Bedürfnisses der vorerwähnten literar. kritisch-scientifischen Richtung der theologischen Fakultät eine Vertretung der evangelisch-lutherischen Theologen durch Berufung namhafter evangelisch-lutherischer Theologen zu ordentlichen resp. außerordentlichen Professoren an die Stelle zu stellen. Dr. Hofe, unter den deutschen Domatikern und Sumbolisten unstrittig einer der bedeutendsten, wenn nicht geradezu der erste, gibt nun im Auftrag der Fakultät hierauf eine Antwort und in derselben eine glänzende Verteidigung Jena's und der von Jena aus wissenschaftlichen Gründen bestohlenen Richtung. Was da

in sächsischen Theile dieses neuverordneten Gebietes wurde natürlich in erster Linie mit einem Postamt bedacht; dies geschah unterm 8. Juni 1881, so daß wir in diesem Jahre das 200-jährige Jubiläum des Hallischen Postwesens feiern. Der Mann, welchen sich der große Kaiser für als Vorsteher eines so wichtigen Verkehrsmittele ausersuchen hatte, war merkwürdigerweise kein Beamter, sondern ein Gelehrter. Er war der Sohn eines Predigers zu Connetin in der Neumark und am 10. November 1648 geboren. Er besuchte die Schulen in Arnswalde und Stargard und dann die Universität Jena, „wo selbst er in theologischer, juridischer, medicischer und philosophischer die berühmtesten Leute selber Zeit hörte“, sich also in allen Fakultäten tummelte. Dabei zeigte er so durch seine Kenntnisse hervor, daß die philosophische Fakultät ihn kurze Zeit nach seiner Ankunft (1664) die Magisterwürde und die Erlaubnis zu lesen und zu disputiren übertrug. So las er einige theologische und philosophische Collegia und publicirte verschiedene Dissertationen, wodurch er sich gleichzeitig seinen Lebensunterhalt erworb, da er von seinem Vater nicht viel Unterstützung beziehen konnte. 1672 erhielt der 24-jährige Mann einen Ruf nach Berlin als Corrector eines dortigen Gymnasiums; diese Stellung brachte ihn in Verbindung mit den Hofgelehrten, denn er hatte die Ehre verschiedener Minister und z. B. auch des Generalstaatsmarschalls von Desslingen privatim zu unterrichten. So ist ohne Zweifel auch der Kaiser selbst auf ihn aufmerksam geworden und hat sein praktisches organisatorisches Talent erkannt. Auf dessen Berufung ging Maternis 1681 nach Halle als „fürsichtlicher Secretär und Postmeister“ und unterzog sich hier, mit großer Mühe und Schwierigkeit der Aufgabe, das in unfernen Gegenden noch unbedeutend bestehende der regelmäßigen Post in s. Leben zu rufen. Er hatte dabei mit unendlichen Hindernissen zu kämpfen, die theils in den eifersüchtigen Privatgelüsten denkbarer Vandalen und Ländchen lagen, theils in dem offenen und versteckten Widerstande einzelner Interessentenkreise, z. B. der geschädigten Post- und Landtischer,

von sonstigen Gemeinwesen, z. B. dem erwürklichen Zustande der Verkehrsverhältnisse, gar nicht zu reden. Wenn man aber nach dem Erfolg urtheilen darf, so hat er seine Aufgabe vortrefflich gelöst, denn Anfang des 18. Jahrhunderts stand die Hallische Post völlig ebenhürrig unter den brandenburgischen Posten, die damals als Muster im ganzen Reiche galten. — Persönlich wird Maternis als ein außerordentlich gelehrter Mann, ja als ein vollkommener Polihistor gebildet; er leit nicht nur der alten und der orientalischen, sondern auch aller (i) europaischen Sprachen fundig gewesen und habe auf allen Gebieten menschlichen Wissens große Kenntnisse gehabt; namentlich war er Mathematiker und hat verschiedene Maschinen und Instrumente sowie ferner eine neue Säulenordnung erfunden, welche er „die brandenburgische“ nannte. — Er mochte in seiner Halle zunächst in dem Hause großer Berlin 15, das er zu einem Polihistorie eingerichtet hatte; das Steinbild über der Thür, ein auf einem getriebenen Adler ruhender Postknecht (Unterchrift: „Sie portat gratia Jovae“), so trägt die Gnade Jovae's deutet noch heute darauf hin. Später erbaute er sich selbst das lange Zeit hallische und prächtige Haus in ganz Halle, das f. g. „Nischenhaus“, großer Berlin 14. Das von zwei Nischen flirrende Portal trägt den Namen Maternis, die Jahreszahl 1697 und zahlreiche Embleme, die offenbar auf das vielseitige Wissen des Brandenburger hindeuten sollen. — Wie schon erwähnt, trat Maternis am 7. August 1705, man fand ihn Morgens todt auf dem Bett liegend, mit gefalteten Händen, von einem Schlaganfall getroffen. Aus unserem Jahrhundert möge noch eine Erwähnung finden, daß der 7. August 1851 der Todestag eines anderen Hallischen Gelehrten ist: des Professors Joh. Gottfr. Gruber, der, geboren 1774 zu Naumburg, unferer Stadt über 50 Jahre als abendämterlich und sächsischer Bürger angehöret und sich als Gelehrter, namentlich durch Herausgabe der „Erich und Gruber'schen Encyclopädie, einen Namen erworb.

Hallische Gedenktage.

(7. August 1705: Todestag des ersten Hallischen Postmeisters.) Epe wir zu dem in der Ueberschrift genannten Manne kommen, sei kurz eine Reminiscenz aus dem dreißigjährigen Kriege vorausgeschickt. Sie führt uns in das Jahr 1630, als eben Gustav Adolf nach Deutschland gekommen war; der Administrator des Herzogthums Magdeburg, Christian Wilhelm, dem die Kaiserlichen sein Herzogthum genommen hatten, war Gustav Adolf Bundesgenosse geworden und bereitete gegen Halle mit seiner schwachen kaiserlichen Besatzung einen ledern Handstreich vor. Er befand sich im Einverstandnisse mit den Hallonen, welche sich damals wie überhaupt alle treue und fürchtlose Verfechter der evangelischen Sache erwiesen, erfielen am späten Abend des 7. August mit einer kleinen Escadre vor der Stadt, wurde heimlich durch die „Saalporte“ eingelassen und zog nun mit lauter Arm und Getöse, wie wenn er eine große Truppenmacht hinter sich hätte, durch die Straßen. Die Wachen an den Thoren ließen sich föhren und wurden übermäßig, so daß er die Stadt selbst in seine Gewalt bekam; aber die Bemerkung der damals für eine feste erste Klasse geltenden Moritzburg, die sich nach kurz vorher erhaltenem Jang auf 130 Mann unter Hauptmann Pade belief, ließ sich erfolglos widerstand und behauptete sich trotz einer regellosen Belagerung und Beschickung. Nach der Stadt ließ sich freiwillig, da sich voraussehen ließ, daß sich Christian Wilhelm mit seiner Handvoll Soldaten nicht lange in Halle weilen halten können. Und in der That räumte er schon am 16. August die Stadt in großer Eile wieder, als eine hundert kaiserliche Schaar heranpog. Eins 50 Jahre später hielt der Mann seinen Einzug in Halle, dessen Todestag auf das heutige Datum fällt: Friedrich Maternis, 1705 (oder Maternis), unferer erster Postmeister. Die Einrichtung von regelmäßigen Posten bildete eine der ersten Sorgen des großen Kaiserthums, nachdem das Herzogthum Magdeburg mit Brandenburg vereinigt war. Halle als ein Hauptnotenpunkt des Verkehrs

Mittheilungen

über

Landwirthschaft, Gartenbau und Hauswirthschaft u.

Einiges über die Kultur der Obstbäume in Töpfen.

Die Kultur der Obstbäume in Töpfen ist durchaus nicht schwierig und mühevoll, dabei bieten aber die Topfbäumchen so viel Angenehmes, daß es sich wohl lohnen mag, diesem Gegenstande einige Aufmerksamkeiten zuwenden.

Wenn man sich Topfbäumchen ziehen will, so verpflanz man sich zuerst schwache einjährige Bäumchen auf Zwergerd mit Erde aus den Baumstümpfen, die schwächer die Triebe sind, um so besser ist es, nur müssen sie mindestens 60 cm Länge besitzen. Diese Pflanzen sind noch unverzweigt, man schneidet ihre Wurzeln etwas ein und nimmt dann den Stamm etwa 30 cm über Boden auf 4-5 gut gestellte Äugen zurück, die zwei unteren Äugen werden nicht mitgerechnet, sie sind unvollkommen und dürfen nicht austreiben.

Die Töpfe sollen aus gut gebranntem Thon bestehen und dürfen nicht größer sein, als es beim Umfang der Wurzeln unbedingt notwendig ist. Man verpflanz das Bäumchen mit einigen gewöhnlichen Erden, damit es sich nicht verpflanzen kann, dann bereitet man eine gute nahrhafte Erde und setzt die Pflanzen so tief in den Boden, daß genau mit der Bepflanzungsstelle die Erde abschneidet.

Die beste Erde für Topfbäume ist eine Mischung von 1 Theil guter nahrhafter Gartenerde, 1 Theil Bauflur oder verguldeten 1 Theil lotharer Komposterde; wenn dieser Mischung noch etwas Asche und Mist beigelegt werden kann, so ist dies sehr vortheilhaft für das Gedeihen der Pflanzen.

Nachdem die Topfbäumchen eingepflanzet worden sind, gießt man dieselben gründlich an und stellt sie an einem sonnigen luftigen Orte auf oder gießt sie in Loh, Moos oder Erde ein. Hier bleiben sie den Sommer hindurch und läßt man sich die Triebe ganz ungezügelt entwickeln, wenn ihr Wachstum regelmäßig ist. Man gießt nicht zu häufig, bei trockenem Wetter höchstens zweimal die Woche, jedoch immer gründlich und durchdringend. Ein starker Ueberfließen am Abend schadet nicht. Sehr vortheilhafte Wirkung zeigt ein wiederholtes Düngergieß, welches aus verrotteter Gänse, Mist, Hornspänen, Guano und verguldeten besteht. Der flüssige Dünger wird ebenfalls des Abends aufgezogen und muß man dann noch einmal mit reinem Wasser nachgießen.

Die Ueberwinterung der im Boden eingepflanzten Topfbäumchen kann an dem Plage stattfinden, jedoch soll man dann die Bäume gegen Frost schützen, oft geschieht auch das Ueberwintern an einem kalten Hause und werden dann bei beginnender Frühjahrswinterung die Töpfe wieder in das Freie gebracht. Im zweiten Jahre werden die Bäume nur selten blühen, man schneidet die äußersten Spitzen der Zweige ein wenig ein und läßt sich dann die Triebe bis im August frei entwickeln; im August wird dann die Spitze eingekürzt, dadurch bilden sich die Knospen in Fruchtstößen und im nächsten Frühjahr darf man fast immer einen reichen Ertrag erwarten.

Während bei freistehenden Obstbäumen die Winterung leicht die Erntemengen vermindern kann, ist es bei den Topfbäumen nicht schwer, Schutzvorrichtungen während der Blüthe anzubringen, wodurch der Frost der Blüthe geschadet wird. Die Früchte bei freier Winterung schaden am meisten und besonders wenn darauf die Morgensonne die Blüthen beheizt; durch einfaches Ueberhängen eines Tuches können hier die Blüthen leicht geschädigt werden. Allerdings kommt es auch häufig vor, daß Insekten die Blüthe vernichten und namentlich die Käflerfliegen bringen hier großen Schaden, auch auf die Bepflanzung dieser muß ein Augenmerk gerichtet werden.

Während der Blüthezeit soll man die Topfbäume vor Regen schützen, damit die Blüthen trocken bleiben, um so feichtiger man bringen gießen, indem bei trockenem Boden oft viele Blüthen nicht ansetzen. Wenn nun einestheils die Aufmerksamkeiten des Züchters auf einen reichen Fruchtanfang gelenkt werden soll, so ist noch die Anziehung aller Früchte nicht immer förderlich und es muß andererseits darauf aufmerksam gemacht werden, daß sie zu dicht stehenden Früchte ausgetrocknet werden sollen. Es fallen während der Anziehung immer noch mehrere Früchte ab, man entfernt daher zuerst nur die zu dicht stehenden, bis die übrigen. Je nach der Größe und dem Wachsdom des Bäumchens sollen nicht mehr als 10-20 Früchte zur Anziehung gelangen und zwar sollen diese wiederum so gleichmäßig als möglich über den ganzen Körper verteilt sein.

Man kann viele Mittel anwenden, um die Früchte besonders schön und groß zu erhalten, am besten ist es, wenn man sie zur Zeit ihrer Ausbildung mit untergelegten Bretchen in der wagerechten Linie erhält und zugleich Sorge trägt, daß sie im Schatten bleiben, bis sie die volle Größe erreicht haben.

Ein reich mit Früchten beladenes Bäumchen gewährt einen sehr reizenden Anblick und läßt sich namentlich als Tafelzierde oder auch als Dekorationszweck vortheilhaft verwenden. Am besten eignen sich für die Topfkultur Winterbirnen, Apfel, Pfirsiche und Kirschen. Für die letztere ist eine besondere Behandlung notwendig, gewöhnlich sucht man hier eine Trageerde in einen Topf zu legen, senkt den Topf in die Erde ein und schneidet die inwendigen bewurzeltet Rebe vom Mutterstode ab, wenn die Früchte zu reifen beginnen.

Fische als Nahrungsmittel.

Der rüchlich bekannte Patholog Professor Niemeyer in Berlin sagt in der „Deutschen Fischerei-Zeitung“ über den Genuß von frischen Fischen:

Zu der Zeit, da ich mich dem Studium der Medizin widmete, gehörte frisches Fischfleisch, selbst an Orten, welche einem fruchtigsten angehöret oder wohl auch eine Fischeierzeugung besaßen, zu den nur ausnahmsweise genossenen Speisen: es war, so zu sagen, nicht Mode. Höchstens daß einmal bei Befehlen nach dem Rindfleisch ein Fischgericht eingekauft oder von einem Wirth, bei einem günstigen Gelegenheitstag gefast, zum Abend ein Karpfenessig aufgedrungen wurde, bei welchen Anlässen sich dann nicht wenig Aufsehen als solche zu erkennen gaben, die sich auf Bortelung, Vermehrung der Kräfte ebenso wenig ver-

standen, wie heute noch viele, wenn es Krebsse oder Hummer gibt. Was insbesondere ärztliche Kreise betrifft, so erinnere ich mich aus meinen mannigfaltigen Besuchen in Vereinen, Kliniken, Spitälern nicht eines Beispiels, daß von der Ernährung Kranter mit Fischfleisch jemals die Rede, geschweige denn Fisch auf den Speisezetteln gekommen wäre. Höchstens in der Praxis verfiel sich einmal die Verordnung auf den Genuß von Austern als leichte verdauliche Kost für Magenleidende oder Genesende von Fieberkrankheit, nicht ohne von den Noxigen als eine Art genialen Wagnisses angehalten zu werden!

Nicht unerheblich scheint mir andererseits der Umstand, daß — ebenfalls nicht vor langer Zeit — Alt und Jung, insofern sie überhaupt davon aßen, sich fast nur solche Fischspeise hielten, welche in der That als „schwer“ gelten mußte, nämlich die einfach sauer oder marinirt oder in Del zubereiteten Arten; sehr ich ebenfalls von frischen Fischen, mit Kartoffeln genossenen Häring, der aber auch harten Durst erregt, als so muß ich sowohl den „Kollmops“ als die Sardelle, sowohl das Reunauge als die Sardine als schwer verdaulich und dabei wenig nahrhaft bezeichnen, wie sie fa bekanntlich im Jungeslebensalter bis hin zum betrieblischen sind, wo man wegen „Ragenjammers“ einer ungesunden Magenreizung zu bedürfen glaubt. Indem sich diese Anschauung von einem Theile auf das Ganze unwillkürlich überträgt, währt der angehende Mediziner in der Vorstellung vom Fischfleisch als einer ungesunden und schwer bekömmlichen Speise auf.

Darf man von der Fischhandlungen neuesten geübten Betriebsamkeit, insbesondere der fruchtbareren Züchtung verschiedener, bisher seltener Arten, scheint der Zeitpunkt nicht mehr fern, daß frische See- und Flußfische, wie die feineren Sängerfischearten und Bratengetriden auch auf dem Tische des Mittelstandes weiterrufen werden. — Gleichseitig kommt das durch den Seelenfranz geförderte allgemeine Fischeleiden dieser Bewegung in der Art zu Gute, daß der noch Unkundige einmal z. B. in Hamburg oder in kalifornischen Ländern, welche wenigstens für den Freitag oder sonstige Festtage von jeder daran schickten, Fischfleisch essen und viel höher schätzen lernen, als das bisher unermittelte Bestehen. In großen, planmäßigen, fast möchte ich sagen erzieherischem Maßstabe der Volkstümlichkeit für dieses köstliche Nahrungsmittel zu gewinnen, werden Fischerei-Ausstellungen von der Art der Berliner das Nützliche thun.

Wie in der That schon dem äußeren Ansehen nach Fisch appetitlicher erscheint, das wurde dem Besüchder der Berliner Fischerei-Ausstellung einerseits und der National-Ausstellung andererseits recht deutlich vor die Augen geführt. Dagegen keineswegs Vegetarier, muß ich für meine Person wenigstens festhalten, daß mich der Anblick dieser in ihrem Fette erhellenden, unter der Fetthaut ihres Rumpfes mit den Beinen beinahe zusammenbrechenden Schwäne, wie auch der behäuschterer Seelbarmschlagelose Herzmacht geradezu anwiderete. In der Invalidentherapie dagegen machte Einem der Anblick der frischgeschlachteten, auf mächtigen Eichenstämmen liegenden Fischwaaren und nicht am letzten das mit seiner silberglänzenden Ober- und fischrothen Durchsichtlichkeit soher das Wasser im Wanne zusammenfließen.

Doch auch in weitlich fasslicher Bedeutung hat sich bekanntlich die schon von Moses wenigstens dem Schweinefleisch zugeschriebene „unreine“ Eigenschaft an den meisten Arten des gewöhnlichen Schwachsichs zu erkennen gegeben, was beim Schweine die Trichine, das ist beim Rinde die Finne, und in welchem Maßstabe dieses „ungeduldige“ Sängerfischfleisch seine Konsumanten zu schädigen im Stande ist, das zeigte u. A. der vor zwei Jahren zu Oxford verhandelte Massenvergiftungs-Prozess.

Nehmen wir den Umstand hinzu, daß man sich sehr leicht die beste Art mit dem täglichen Einzelzuflusse stellen muß, so erscheint die von uns angelegte größere Nachfrage nach Fischfleisch, nachdem, wie schon angedeutet, das Angebot zuerst ein allgemeineres und billigeres geworden, nur noch eine Frage der Zeit und Gewöhnung; statt des Bestreites à la Tartar — richtiger wäre „Barbar“ wird der fruchtigste Jungeslebensalter den delikaten und nicht theueren Lachs mit Remoulade fordern, statt des jähren Stüdes Rindfleisch wird die Kaufkraft den feinsten Sängerfischschell und Steintauben an den Familienmitgliedern, statt des üblichen Butterbrotes mit Würstchen wird der Hausvater kalte Seesauge als Abendbrot schmecken und statt des unermittellichen Kalbsbratens wird die sonntägliche Mittagsstafel zur Abwechslung einmal mit einem „Lachs in Butter“ aufwarten, ein Gericht, das sowohl von Seiten der Schmachtsamkeit als der Bekömmlichkeit auch bei Abendgesellschaften die landestheils, aber schweren Flets, Roastbeef, Bismarck u. dergl. beifern ergehen würde.

Zur Frage vom Fischfleischgenusse gehört auch das Bedenken, daß Fischfleisch zu fett sei. Dagegen nehme ich meinerseits die Vorsicht, weshalb man denn, wenn schon das Fleisch zu fett wäre, kränklichen Kindern und Erwachsenen das Einnehmen von reinem Lebertran verordnete? Gar nicht in chemische Analysen braucht man sich zu vertiefen, sondern einfach seinen Geschnadensinn und seinen Wachen reden zu lassen, um zu erkennen, wie wenig dieses Fettertrakt zur Bekömmigung von Patienten paßt. Geben wir die Induktion als richtig zu, so bietet ja die Fischmehl weit schmackhaftere und leichter verdauliche Formen der Fettmahnung; um wieder den Lachs zu nennen, so enthält er nach Ausweis der chemischen Untersuchung 5 Prozent Fett; dieses aber in so delikater Beschaffenheit und so hübscher Umhüllung von zarterer Fleischfaser, daß man sagen könnte: Lebertran ist fett als widrige Medizin, Lachs fett als feines Bisquit.

Alles Erstes wird vorgezogen, als den Kranken, seien es Kinder oder Erwachsene, bei welchen nach der Schulshablone Lebertran angezeigt ist, statt Lebertran jedesmal einen Bissen frischen oder geräucherter Aheinalches, den man selbst Nahrungstrank, Wocherinnen u. A. vorzuziehen, nehmen zu lassen, denn auch der geräucherter Lachs — Prima-Baare vorausgesetzt — büßt von seiner Leichtverdaulichkeit so gut wie nichts ein. Freilich muß man von diesem Lobe den Mal ausnehmen, welchem mit Recht ein gewisser Grad von Schwerverdaulichkeit nachgelegt wird und der deshalb vom Tische der Heilbedürftigen und der Kurhäuser in der Regel ausgeschlossen bleiben sollte. Karpfen scheint mir häufig mehr dazwischen für dies Gericht ge-

wählte (spanische Sauce „schwer“ im Magen zu liegen, Hechtfleisch hat ich oft eher trocken als fett und darum nur bedingungsweise annehmbar, Forellenfleisch, wenn es zwar als leichtverdaulich gelten muß, scheint mir, was den Geschnad anbetreffend, eine bestimmte persönliche Vorliebe voraussetzen, wie denn überhaupt in keinem Bereiche mehr als hier die Zunge als Organ der höheren, nicht bloß auf „Fütterung“, sondern auch auf einen Genuß angehenden Speisefreude Gelegenheit findet, sich zu bilden und zu üben.

Die neuesten Fortschritte in der Konservierung der Früchte mittelst Salicylsäure.

Mittheilung von Hermann Krüger, Chemiker in Ketsch.

Die sämmtlichstehende, gährungsunempfindliche und fieberwidrig wirkende Salicylsäure, welche die Salicylsäurefabrik des Herrn Dr. v. Heyden in Dresden liefert, verpflanzt sich immer mehr und mehr Eingang in die Hauswirthschaft.

Man benutzt die Säure mit größtem Erfolge z. B. zum Konserviren von Fleisch, Milch, Butter, Eiern u.; weniger Bekannt möchte jedoch ihre Anwendung als Konservirungsmittel der Früchte sein.

Da sich bisher die Konservierung der Früchte allenthalben mit manchem Mißerfolge lohnte, so wird es Industriellen und Hausfrauen nicht unwohl sein, die neuesten Fortschritte in der Konservierung der Früchte mittelst Salicylsäure kennen zu lernen, zumal da die von uns angeführten Methoden sich äußerst leicht und mit wenigen Kosten verfahren lassen ausführen lassen.

Nach Dr. v. Heyden verfähre man wie folgt:

Früchte, wie Kirschen, Johannisbeeren, Brombeeren, Reineclauden, Pfämen (Zweifeln), Pfirsiche, Apfelsinen u. f. m. fülle man ohne jeglichen Zusatz von Wasser in weithalsige Glasflaschen, und zwar in der Weise, daß immer eine Schicht Früchte mit einer Schicht Zucker abwechselte; die oberste Schicht sei höchstens Zucker, auf welchen man 1/2 Gramm (ca. 1/2 Theelöffel) trockne feynkörnliche Salicylsäure vertheilt. Dann bindet man die Glasflaschen mittelst Pergamentpapier zu und stellt sie in ein Wasserbad*, dessen Wasser man 15-20 Minuten im Sieden erhitze. (Kleinere Früchte wie z. B. Beerenobst bedürfen nur 15 Minuten, größere Früchte 20-30 Minuten.) Derartige Früchte haben daselbst das Aussehen wie frisch gelesene.

Sollen größere Früchte, wie Datteln, Melonen, Kürbis, Hagbutten u. c. in größeren, theneren Kochgeschirren richtig „einkochen“, so gibt man dem mit Wasser versehenen Zucker eine der fruchtgemäße angemessene Quantität Salicylsäure (pro Kilo Früchte 1/2 Gramm) zu. Beim Einfüllen in die Flaschen möge man stets ein Papier, auf welchem, auf die Oberfläche legen, welches man zuvor mit einer concentrirten Lösung von Salicylsäure in Rum durchdringt hat. Bei Pfirsichen, wie Melonen, Gurken, Birnen, Pfämen u. c. gebe man dem kochenden mit Zucker versehenen Essig etwas mehr Salicylsäure zu als 1/2 Gramm, welche beinahe ich nicht des Rumpfes, beim Einkochen von Marmeladen (Nüssen) sowohl einzeln der Obfrüchten als auch der Früchte, tutti frutti wird die Säure eher, wenn die Einkochung ziemlich vollendet ist, zugegeben und zwar am besten in concentrirter Lösung. (Menge: pro Kilo Früchte 1/2 Gramm Salicylsäure) Fisch gepresste Früchtesäfte — mit oder ohne Zucker — kann man mit 1/2 Gramm Säure auf ein Kilo Saft unter häufiger Umrührung in verpflanzten Flaschen ebenfalls vortreflich konserviren.

Sehr wohl hat sich die Salicylsäure als Zugabe zum russischen Compot bewährt. Um dieses Compot zu bereiten fängt man im Frühjahr an und hört im Spätherbst auf, indem man während dieser Zeit alle Früchte im frischen Zustande, je sie selbst nach der Jahreszeit folgen, in ein großes Einmacheglas bringt. Beim Einmachen verfähre man wie folgt: Man legt eine Schicht frischer Früchte, z. B. Erdbeeren, mit Zucker bestreut in das Glas und gießt dann Rum darüber. Um aber eine kalte Gährung, welche sehr leicht eintritt, zu vermeiden, muß man bei dem jedesmaligen Hinzufüllen von Früchten und Rum ca. 1/2 Gramm Salicylsäure auf je ein Kilo Früchte hinzugeben, wodurch eine längere Dauer der Haltbarkeit herbeigeführt wird. Traubensaft behält über ein Jahr seinen süßen Geschnad und seine Klarheit, wenn man 20-30 Gramm der Säure pro Hektoliter (100-0a Gramm = 1/2 Theelöffel pro Liter) mit etwas Most zu einem dünnen, klumpenreichen Teig annadht und dieser der bestimmten Wölmenge beigelegt wird. Nach 14 Tagen zieht man den Saft ab und bringt ihn beifensklärung auf Flaschen, die man mit lauer wässriger Salicylsäure*) ausgepflanzt und deren Stöcke man ebenfalls in einer derartigen Lösung gelost hat.

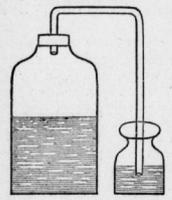
Wir glauben durch diese Mittheilung einen kleinen Fingerzeig gegeben zu haben, der manchem wahren Feiler oder Leberinern von Interesse sein dürfte, und wir fügen am Schluß unserer Mittheilung nur noch hinzu, daß von uns angelegte Versuche mit Salicylsäure die Nichtigkeit der eben angeführten Methoden völlig bewiesen haben.

*) Das Wasserbad ist ein Wasserbath, welcher mit einer mit feinen reinen Deckungen versehenen Platte versehen ist, um Schalen oder Flaschen einhängen zu können. Erhält man nun das Wasser im Kochen, so steigt die Temperatur in den eingehängten Gefäßen nie höher als einige Grad über + 100° C. (= + 80° R.).

**) Die Salicylsäure ist sich: 1 Theil in 3-400 Theilen Wasser von gewöhnlicher Temperatur; 3 Theilen Alkohol, 50 Theilen heilen Chloroform oder Aether, ohne auszufallen, ebenso auch in Wein, Rum u. c. je nach Verhältniß des Alkoholgehaltes.

Die Bereitung der Fruchtsäfte, von Dr. Carl Jehn. Eine in jedem Sommer für unsere Hausfrauen wiedererlebte Arbeit, die für die Zukunft sorgt, ist die Bereitung von Fruchtsäften, wie Himbeere, Johannisbeere und Kirschsäfte. Ein Glas Ceteros oder auch nur einfaches Brunnwasser mit Fruchtsaft verfestigt, weiß als Lobung stehend im heißen Sommer gegen ein Zerber zu schützen. Doch eine völlige Befriedigung des Genußes wird der Lungen wird nur dann erreicht, wenn der Saft wohl Aroma, klar wie Krystall und sunfand in seiner Farbe ist. Diesen

unbedingten Kriterien eines guten Saftes wird leider nur in den seltensten Fällen genügt; gewöhnlich findet man triibe, misfarbige Säfte von sehr schwachem Aroma. Der Grund hiervon liegt in den mangelhaften Vorrichtungen der meisten Köchler. Entzünne ich mich doch eines derartigen Saftes, worin verunreinigt war, den Saft so lange zu kochen, bis ungefähr 1/2 verdunstet ist, dann mit dem nöthigen Juckerquantum zu versehen u. s. w. Der Verfasser besorgte vermuthlich eine Konzentration des Saftes, erzielte dagegen in Wirklichkeit eine arom- und alkoholfreie Flüssigkeit, die eigentlich — abgesehen von den kleinen Mengen verschiedener Säuren und Salzen — nur noch als reifgeklärtes Wasser zu bezeichnen war. Die Mittheilung eines leicht auszuführenden, vorzuziehenden Verfahrens dürfte deshalb vielen Hausfrauen nicht unwillkommen sein. Kodr man frisch ausgepressten Fruchtsaft gleich mit Zucker auf, so erhält man nach dem Erkalten bekanntlich die entsprechende Gelee, z. B. Himbeergelee. Die Gelatinirung wird durch die in den reifen, saftigen Früchten enthaltenen Pektinstoffe bewirkt. Sollen nun aber die fruchtsäfte flüssig bleiben, sogenannte Sympa darstellen, so müssen die Pektinstoffe zuvörderst zerstört werden, was bei der Gährung geschieht. Man läßt die reifen Früchte, oberflächlich zerhackt, in einem geräumigen Steintrichter 2—3 Tage an einem mäßig warmen Orte stehen und rührt täglich ein bis zweimal mit einem Holz- oder Porzellanspatel um; dann wird die Auspressung, die in Folge der bereits begonnenen Gährung jetzt bequem von Statten geht, vorgenommen und der ausgepresste Saft zur Bollenung der Gährung in eine passende Flasche gegossen. Letztere wird mit einem durchbohrten Kautschukstopfen verschlossen, der in seiner Öffnung eine doppelt gebogene Glasröhre eingefügt enthält, die mit dem einen Ende direkt unter dem Stopfen mündet, während das andere in das Wasser einer zweiten danebenstehenden zu 2/3 mit Wasser gefüllten Flasche eintaucht. Die bei der Gährung entwicelte Kohlensäure entwickelt durch die Glasröhre und jede einzelne Blase fließt man im vorgelegten Wasser emporsteigen. Sobald die Gärung vollständig ist, wird die Gärung durch Aufschütteln des Saftes mit Wasser beendet, worauf der Saft in einem sauberen Gefäß abgeseiht wird. Letztere wird mit einem durchbohrten Kautschukstopfen verschlossen, der in seiner Öffnung eine doppelt gebogene Glasröhre eingefügt enthält, die mit dem einen Ende direkt unter dem Stopfen mündet, während das andere in das Wasser einer zweiten danebenstehenden zu 2/3 mit Wasser gefüllten Flasche eintaucht. Die bei der Gährung entwicelte Kohlensäure entwickelt durch die Glasröhre und jede einzelne Blase fließt man im vorgelegten Wasser emporsteigen. Sobald die Gärung vollständig ist, wird die Gärung durch Aufschütteln des Saftes mit Wasser beendet, worauf der Saft in einem sauberen Gefäß abgeseiht wird.



demischer Utensilien oder auch in der nächsten Apotheke für wenige Pfennige zu erhalten. — Man läßt nun den Saft 24—36 Stunden lang in einem kühlen Raume ruhig stehen und gießt ihn dann vorsichtig, ohne den Bodenpfand aufzurühren, auf ein leinwandenes, in kaltem gelegtes Papierfilter. Zuletzt wird das Filtrat mit Zucker, am besten nimmt man auf 1 Liter Saft 1/2 Liter Zucker, in einem blank gefeierten kupfernen Kessel gekocht, wobei man die Vorrichtung beobachtet, so oft einmal umwallen zu lassen, weil bei längerem Kochen ein Theil des Aromas entweicht, dann noch siedend heiß durch mulliges, leinwandenes Tuch, sogenanntes Märlentuch, gefeilt und nach dem völligen Erkalten in absolut trockene Flaschen gefüllt. Eiserne Gefäße sind unbedingt zu vermeiden, da das Eisen von den Fruchtsäften sehr leicht angegriffen wird und hierdurch die Säfte misfarbig werden. Nach obiger Vorrichtung bereitete Fruchtsäfte entsprechen hinsichtlich Klarheit, Farbe, Geschmack und Geruch allen Ansprüchen, die man an gute Säfte zu stellen berechtigt ist.

Die Färbung von Schwalben hat man seither so schwierig, ja unmöglich gehalten, daß ein Vogeliebhaber, der im vorigen Jahre mit einer an den Käfig gehängten Schwalbe eine Berliner Geshägel-Anstellung besichtigt hatte, den ersten Staatspreis für sein „Erziehungs-Erfaß“ davontrug. Man geht dem „B. Z.“ aus dem Ober-Offizier, von Frau Spiel er in Kaufbeuren, die interessanter Mittheilung zu, welche darthut, daß das Färben der Schwalben doch nicht so schwer sein dürfte, wie bisher angenommen wurde. Die genannte Dame schreibt nämlich: „Im Jahre 1877 fand ich vor einem alten Hause, an welchem sich ca. 20 bis 30 Schwalbennester befanden, auf der Erde eine junge Schwalbe, die augenscheinlich zu schwarz war, um fortzuziehen zu können. Als das arme Thierchen vorläufig zu beschauen, nahm ich es mit nach Hause. Meine Verlegenheit war aber groß, da ich nicht wußte, wie ich das unglückliche Vögelchen ernähren sollte. Da kam ich auf den Gedanken, Fliegen zu fangen und sie meinem Schwalben in den gewaltsam geöffneten Schnabel zu stecken. Die Schwalbe erholte sich langsam, so daß sie nach einigen Tagen laufen konnte. Nunmehr setzte ich dieselbe auf einen kleinen Tisch und ließ sie sich selbst Fliegen schnappen, das heißt, ich rief sie an die Stellen, wo viele solcher fetter Fliegen saßen, so daß hier schon kräftig fliegen fing. Um nun festzustellen, ob das Thier schon kräftig genug sei, um selbstständig zu fliegen, setzte ich es auf einen um die Meinung, daß der Vogel sich wieder machen würde. Dies geschah aber nicht; die Schwalbe blieb vielmehr während der ganzen Nacht auf derselben Stelle sitzen und kam an andern Morgen zu meinem größten Erstaunen auf den hingehängten Finger. Ruff viele Wochen habe ich die Schwalbe in meinem Zimmer gepflegt. Abends setzte ich sie auf den Zweig und nahm sie am Morgen wieder herein. Das Thierchen wurde schließlich so zahm, daß es mir überall nachfolgte. Auf den Ruf: „Wo ist mein Schwalbchen?“ kam es sofort herbeigeflogen und setzte sich auf die Schleppe meines Kleides. Wenn ich Radmittags in dem Garten saß, plazierte ich meine Schwalbe in einem Baume, wo sie ruhig sitzen blieb, falls sie nicht zu mir auf den Tisch floh. Um Nehmen der Nahrung blieb sie aber ziemlich unerschrocken; als die Fliegen in meiner Wohnung sämtlich verjagt waren, mußte ich mir deren aus der Nachbarschaft beschaffen. Bei einer solchen Fliegenlieferung schien aber mein Liebling des Guten zu viel gehen zu haben, denn er wurde darnach krank und starb zu meiner großen Betrübnis.“

Anpflanzung von Linden für die Viehwirtschaft. Die Linde ist der beste honigerzeugende Baum, schon wegen der Güte des von ihm gelieferten Honigs verdient er die Beachtung des Landwirthes. Der Lindenhonig ist köstlich und von Geschmack klar wie Quellwasser und wird auf dem Markte jedem anderen Honig vorgezogen. Die Linde sät gerade an zu pflanzen, wenn die Blüthezeit des Klee und anderer honigerzeugenden Pflanzen sich zu Ende nähert und verlängert somit die Zeit des Honigflusses um mindestens 3 Wochen. Es gibt in der That keine andere honigerzeugende Pflanze, die um jene Jahreszeit so reichlich und so langhändig Honig liefert, wie die Linde. Die Anpflanzung dieser Baumart ist daher besonders Viehwirtschaftern dringend zu empfehlen. Wegen ihres schnellen Wachstums, ihrer dichten Belaubung und ihres hohen Alters eignet sie sich auch als Schattenbaum zu Alleen, an Stra-

ßen und anderen öffentlichen Plätzen. Ihr weiches, für Schnitarbeiten sehr beliebtes Holz, das nicht leicht wurmfressig wird, liefert eine gute Kohle zum Zeichnen und zu Schießpulver; die duftenden Blüthen endlich, das bekannte Heilmittel gegen katarrhalische Beschwerden — den Lindenblüthenessig. Wegen aller dieser guten Eigenschaften verdient dieser Baum darum auch von den Gemeindegewerkschaften mehr Berücksichtigung, als der Ahorn, die sogenannte Platane und die für die Landwirthschaft so schädliche Pappel.

Anleitung zur Erzeugung billiger Gartengeräthe. Man nimmt jetzt Gartengeräthe, deren eines genau in das andere paßt, jedoch etwas feiner ist, und befestigt an der unteren Öffnung des kleineren einen Holzstift mit Handhabe; nun gibt man in das größere Gartengeräthe eine gut vermenge Masse von 1 Theil Kuhslammst und 2 Theilen Erde, kleidet mit diesem das Gefäß aus und brüht nun das kleinere in diese Masse hinein und formt so ein drittes für Befestigung der Blumen sehr geeignetes Gefäß, welches leicht durch Ausstoßen des hölzernen Stiftes entnommen ist. Dieses Netz getrocknet, gibt es leicht und schnell herstellbares praktisches Gefäß, deren sich viele in wenigen Stunden herstellen lassen.

Naed an wilde Kaninchen. Eine prinzipielle Entscheidung über die Strafbarkeit von Hahn. Es handelte sich darum, zu entscheiden, ob die wilden Kaninchen zu den jagdbaren Thieren gehören oder nicht. In einem früheren heftigen Falle hatte das damalige preuß. Obertribunal die Frage verneint, und auch die Kaiserliche Strafkammer kam zu dieser Ansicht und sprach die Angeklagten von der Anklage der Wilderei frei.

Neber das Verhalten von Eisenhülsen als Gewölbe-träger. Wie die Zeitung für Feuerlöschwesen berichtet, hat man schon seit längerer Zeit bei starken Bränden die Beobachtung gemacht, daß durch die Hitze das Eisen sich dehnt, bricht und biegt, so daß die gewöhnlich flach ausgeführten Gewölbe, wie sie z. B. bei großen Detonationsstellen häufig angewendet sind, zerbröckeln werden. Es ist daher der Raum, zu dessen Schutz sie gemacht werden, gegen Feuer nicht gesichert, wenn man nicht beim Bau schon Sicherheitsmaßregeln trifft. Bei dem vor kurzer Zeit ausgebrochenen großen Brande am dem Gute des Reichsrathes Ritter v. W. in Salla, bei dem mit dem Dachstuhl circa 8000 Gr. Futtervorräthe verbrannten, sind die darüber befindlichen Gewölbe der Stallungen vollständig intakt geblieben, trotz der gewaltigen Hitze, so daß nach entsprechender Abkühlung das Raumes das Vieh wieder eingeführt werden konnte. Die Ursachen der Bewahrung dieser Konstruktion sind zu suchen: 1) in der nicht zu knapp bemessenen Stärke der Eisenhülsen; 2) in der vollständigen Ausmauerung der Gewölbe mit bis zum Scheitel der Gewölbe, wodurch die Eisenhülsen gegen die verhörende Einwirkung der Hitze geschützt waren; 3) in dem Abstände des Gewölbes von den Gewölben, welcher circa 0,45 Meter betrug. Die durch viele Vorfallsbeschreibungen veranlaßten Vorarbeiten beim Bau sind unbedeutend, während die Feuerfestigkeit des Gebäudes wesentlich erhöht wird.

Giltige Pilze gesundheitsunschädlich zu machen. Ein sicheres Mittel, um giftigen Pilzen ihre gesundheitsgefährliche Wirkung zu nehmen, gibt einer Berliner Zeitung zu Folge der Chemiker Ostia an. Er empfiehlt, alle zum Kochen bestimmten Pilze, für den Fall, daß giftige darunter sein könnten, dadurch zu entgiften, daß man sie vor der Zubereitung als Speise zerfeinert, von den jähen Theilen des Stunkes befreit und in einer Mischung aus Salz, Weineisig und Wasser heiß abbrüht. Das Wasser gießt man dann fort und wäscht die Pilze mit kaltem Wasser aus. Das Verfahren entzieht den Pilzen den Giftstoff und wirkt auf ihre Nahrungsvorhandenheit durchaus nicht nachtheilig ein.

Die Bereitung einer guten Fleischbrühe. Die Franzosen behaupten, daß Niemand außer ihnen im Stande sei eine wirklich gute Bouillon herzustellen, und doch bedarf es nur der hinreichenden Aufmerksamkeit, um dieses Ziel zu erreichen. Eine gute Suppe wird allein durch die Bereitung erzielt; es kommt dabei weniger auf die Qualität des Fleisches — älteres, mageres Fleisch gibt die besten Suppen — selbst nicht einmal auf die Quantität derselben an. Um rationell und dabei möglichst sparsam zu verfahren, seien wir das Fleisch, nachdem dasselbe je nach die Knochen klein geschnitten und zerkleinert sind, in kaltem Wasser auf's Feuer und lassen es langsam erwärmen. Nicht heftiges, sondern gelindes langes Kochen gibt die beste Suppe, obwohl man nur zu häufig der Versuchung erliegen dieser Maßregel bezogen. Nach einiger Zeit wird der sich auf der Oberfläche bildende aus Eiweißstoffen bestehende Schaum abgeschöpft und das erforderliche Salz hinzugegeben. Das nöthige Würzgewür gibt man nicht früher als eine Stunde vor dem Anrichten in die Brühe, da dieselbe sonst leicht von zu strengen unangenehmen Geschmack dadurch erhält. Auch die Anwendung des braunen Zuckers zum Würzen der Suppe ist dem Geschmack derselben nicht vortheilhaft. Will man eine dunklere Farbe haben, so ist der Zusatz von etwas lieblichem Fleischextrakt empfehlenswerther. Die schmalzartigen Suppen sind diejenigen aus gemischtem Fleisch, wie Rind, Hammel, Huhn. Hat das Fleisch die hinreichende Zeit gekocht, so ist auf diese Weise aller Saft derselben der Brühe einverleibt und der ausgeleerte Rückstand enthält kaum noch einen Nahrungstoff. Man nimmt nun das Fett ab, gießt die Suppe durch ein Sieb und erhitze sie nochmals. Soll die Suppe klar genossen werden, so läßt man sie nicht mehr kochen. Ein Haupterfordernis ist, daß die Suppe heiß zu Tische kommt. Dies ist die Grundlage aller Fleischbrühen, auf die sich die mannigfaltigen Veränderungen basiren.

Selleriefalat. Einen guten Salat erhält man, nach der „Braunschweigischen Land. Ztg.“, von Selleriewurzeln, indem man dieselben wie Meerrettich reibt und mit Essig und Del anmacht. Auf diese Weise ist die Wurzel auch leichter verdaulich als geschnitten.

Gegen das Brandreizen der Hände beim Waschen wird angerathen, einige Tage vor Anfang der Wäsche die oberen Theile der Hand mit schwacher Sodalauflösung einzureiben, wie sie jeder Tischler zum Poliren der Möbel gebraucht, und welche man daher leicht erhalten kann. Ein Brandreizen soll nicht mehr stattfinden.

Mittel gegen schlechte Luft und üble Dünfte in Krankenzimmern. Man sänche zwei oder drei größere Zwiebeln von einander, lege sie auf einen Teller und stelle diesen in den Fußboden. Es werden in einem kurzer Zeit alle schlechten Dünfte aufzusaugen und sind deshalb der Anwendung von Räucherwerk, das in der Regel nur die üblen Gerüche verhillt, aber nicht zerstört, weit vorzuziehen. Man muß sie alle sechs Stunden wechseln. In der Küche darf man solche Zwiebeln nicht mehr gebrauchen.

Länder- und Völkerverhältnisse, Natur- und Kulturgebilde.

Zur Statistik der religiösen Bekenntnisse. Heben und Ungläubige übersteigen an Zahl sehr bedeutend die Bekenner der verschiedenen großen Religionen. Während die Zahl der Heiden und dererigen, die gar keine Religion haben, auf 800 Millionen geschätzt wird, gibt es 200 Millionen Katholiken, 112 1/2 Millionen Protestanten, 88 Millionen andere christliche Bekenner, 100 Millionen Mosamedaner und 6 Millionen Juden.

Die Kostenverwendung beim Heizen der Dampfmaschinen. Wissenschaftliche Untersuchungen haben ergeben, daß die sparsamste Art von Dampfmaschinen doch nur immer einen sehr geringen Theil der Kraft ausnutzen läßt, welche man durch das Verbrennen der Kohle erhalten könnte. Erste und Hauptursache der unvollständigen Ausnutzung ist die Unmöglichkeit eine wirklich ökonomische Verbrennung eines festen Brennstoffmaterials auf den bis heute erachteten Feuerstellen zu erzielen. Zunächst erhält der Besizer einer solchen Anlage in seinen Kohlen stets 10 bis 15% unverbrennbarer und daher nutzloser Stoffe, die nur Asche bilden, die keine Wärme liefern. Nach Abzug dieser Masse vom Bruttogehalt geben weiter 5% dadurch verloren, daß ein Theil des Brennstoffmaterials als Staub oder in unvollkommen verbrannten Stücken mit der Asche durch den Rauch flieht. Bei allen bis jetzt benutzten Dampfmaschinen finden wir ferner den Uebelstand, daß man die durch das Verbrennen der Kohle erhaltenen Gase nicht hinreichend lange mit den Wänden des Dampfkeils in Verbindung lassen kann, um ihnen die gesammte verfügbare Wärmemenge zu entnehmen; oft erreichen diese Gase schon, wenn sie noch 800° und mehr Wärme besitzen. Dann ist die Verbrennung oft höchst unvollständig, so daß große Mengen von ungenutzter Kohle mit den Gasen zum Schornstein hinausfliegen. Die latente Luftlust nimmt auch einen bedeutenden Theil der erzeugten Wärme weg, ehe die Drying der Kohle eintritt. Endlich verfliehet der Rest meist oder weniger Wärme aus dem Theil des Rauch Austritts aus dem Schornstein verloren. So ist es denn natürlich, daß auch das beste Kesselstystem heute nur etwa 50% der Wärme ausnutzen läßt, welche die Kohle liefern könnte. Daraus gehen aber wieder noch 15 bis 30% der bei der Verbrennung in den Dampfmaschinen durch die Reibung der Maschinen theile u. s. w. ab; zur Arbeit bleiben nur etwa 25 bis 30% der eigentlichen Arbeitskraft übrig. Interessant ist es zu vergleichen, wie viel man von einem Kilogramm Kohle erreichen könnte, wenn die ganze darin enthaltene Wärme in Arbeit umgesetzt werden könnte, und wie viel jetzt unter günstigen Verhältnissen erreicht wird; es ist die erzielte Arbeit noch nicht ganz 1/10 der theoretisch erreichbaren.

Die Anstalten der Aneungene-Indianer (Guinea) vom Leben nach dem Tode. Die Aneungene-Indianer meinen, daß nach dem Tode die Seele der guten wie der schlechten Menschen den Himmel, der von ihnen kapun genannt wird, steigen, die Guten steigen hoch, sehr hoch über die Wolken empor; dort finden sie schöne Frauen, tanzen in jeder Nacht, trinken Sadrir, gehen auf die Jagd und brauchen nie mehr zu arbeiten. Die Schlechten dagegen können nicht über die Wolken emporsteigen und an den Freuden der Guten Theil nehmen. Damit die Seele mit dem Raub davon fliegen kann, verbrannt man die Leichen. Die Biyas, d. h. die Reibhändlinnen werden nicht verbrannt, sondern begraben; Seele und Leib dieser Leute trennen sich, wie die Indianer glauben, nie, sondern bleiben im Grabe zusammen, wo sie von den lebenden Biyas, sowohl Thieren als Menschen besucht und um Rath gefragt werden.

Die Ausbreitung der Telephonbengung. Nach den Angaben einer seit Kurzem in Paris erscheinenden Specialzeitschrift „Telephon“ gibt es in Paris 1421 Mitglieder der Societe generale des Telephones, von denen 1049 mit einander durch Leitungen unter einander in Verbindung stehen; Bordeaux zählt 60, Havre 59, Lille 12, Lyon 102, Marseille 96 und Nantes 50 Mitglieder dieser Gesellschaft, so daß die Gesamtzahl 1802 ist, von denen 1280 mit den Centralbureaux in Verbindung stehen. Für Rouen ist die Konzeption schon erworben, für einige andere Städte liegt sie in Aussicht. In einer Woche beträgt die Anzahl der in Paris durch das Telephon vermittelten Mittheilungen im Durchschnitt 50 000.

Die Volkszählung unter den Nute-Indianern (Nord-Amerika). Bei der Volkszählung unter den Nutes fungirten Indianer als Zähler, deren Ausrüstung in einem Stück Papier und einem Bleistift bestand. Ein Kreis auf dem Papier bezeichnend einen Wohnort oder ein Lager. In jeden Kreis notirte der Zähler durch verschiedene Zeichen jeden Mann, jede Frau, jedes Kind. Der Häuptling Kumana, dem die Leitung der Zählung für dies Gebiet übertragen war, machte dann nach Zusammenstellung der ihm von seinen Zählern überlieferten Papierblätter seinen Bericht an die Hauptzählungskommission in der Weise, daß er für jedes Individuum ein Holzstäbchen nahm, die von verschiedener Länge waren, um Erwachsene und Kinder verschiedener Altersstufen unterscheiden zu können, daß er dann diese Holzstäbchen in Bündel zusammenband und einspaltete.

Die Ordiensammlung des J. 3. Day in Ostentham bei London, welche 10 bis 12 000 Individuen umfaßte und die vollständige ihrer Art war, ist kürzlich geteilt und verkauft worden. Die beiden ersten Auktionen, bei welchen etwa 700 Pfunden verkauft wurden, erzielten einen Betrag von 1847 1/2 Pfund Sterling, also etwa 36 945 Mark. Am höchsten wurde ein Cypripedium Stonei var. platyacanthum, nämlich mit 140 Crownen, also 2940 Mark bezahlt; dieses Exemplar besteht aus einem alten Stamm mit Blüthen und zwei jungen Schößlingen mit je fünf Blättern.

Die Achtung der Centralafrikaner vor der Geschicklichkeit in der Handhabung der Feuerwaffen. Reisende können sich bei den Centralafrikanern durch Nichts größere Achtung erwerben, als durch geschickte Handhabung ihrer Feuerwaffen. Wenn der Weiße auf weite Entfernung das Bild erlegt, mit sechs Kugeln nach einander eine entfernte kleine Zielscheibe durchbohrt, den Stiel oder hoch über dem Kopf hängenden Frucht abschneidet oder den Vogel im Flug herunterstoßen kann, dann wird er gar bald hohe Achtung unter den Schwarzen erlangen und häufig den Gegenstand ihrer Unterhaltung bilden. Serpa Pinto erzählt eine kleine Geschichte, die am besten dafür spricht. Als eines Tages ein Medicinmann zu ihm kam und ihm in einem kleinen irtrenen Topf ein Mittel anbot, das tugelst gemacht werden sollte und auch den Topf tugelst gemacht hätte, zerbrach der berühmte Reisende das Gefäß, welches in etwa 90 m Entfernung aufgestellt war, und erregte dadurch den Entschluß des anwesenden Reges, die durch Lautes Geschrei ihren Beifall kundzugeben, während der arme Medicinmann sich schleunigst aus dem Staube machte.