

Sache zur Kenntnis des Landgerichts gekommen, erklärte dieses die Amtshauptmannschaft für in dieser Angelegenheit nicht kompetent und verwies diese an das Schöffengericht Pegau, das in seiner heute stattgehabten Sitzung die Bürschchen trotz der bereits verübten Strafe zu noch je 10 Tagen Haft verurtheilte.

— In Leipzig hat sich im Hinblick auf die südafrikanischen Landesverbürgungen Deutschlands ein Verein unter dem Namen „Deutsche Colonie Südafrika“ constituiert, welcher dieser Tage seine erste Versammlung abhielt.

— Döbeln bei Zittau, 1. September. Heute wurde hier das 150jährige Jubiläum des Bestehens der hiesigen Kirche festlich begangen. Den vielen Tausenden von Wanderern, die alljährlich nach hier kommen, unser herrliches Thal und unseren prächtigen Berg mit seinen schönen Ruinen zu schauen, dürfte unvergessen sein das Kirchlein am Helsen, dicht angeschnitten an den Berg. Dieses Belanntein unseres Ortes und seines Gotteshauses in den weitesten Kreisen läßt uns auch an dieser Stelle des Jubiläums gedenken. Nachdem gestern das Erntedankfest abgehalten worden, fand heute Vermittlung in dem festlich geschmückten Gotteshause ein Gottesdienst statt, zu welchem sich in feierlichem Zuge die Gemeindemitglieder mit der Jugend von der Schule aus begaben. Am Fuße des Berges schlossen sich an die Zittauer Geistlichkeit und die Spitäler der lgl. und städtischen Behörden Zittau's. Die Festpredigt hielt Ortspfarrer Sause. Der Kirche sind mehrfache und wertvolle Geschenke gemacht worden. Nach dem Gottesdienst fand ein Festmahl statt. Nachmittags 4 Uhr endlich ward die offizielle Feier beschlossen durch einen Zug der Gäste und der Schuljugend nach dem Berge, wo an dem Denkmale Dr. Paschal's, des Döbelnsorschers und früheren Pfarrers der Gemeinde, Kränze niedergelegt und eine einfache Feier in der alten Kirchruine und auf dem schönen Friedhofe abgehalten wurden.

— Während der Corpsmanöver des lgl. sächs. (XII.) Armeecorps, welche bekanntlich vom 15. bis 17. September in der Nähe von Nossen abgehalten werden, wird Meissen und die restaurirte Albrechtsburg sehr hohen Besuch erhalten und auf letzterer wieder einmal das Rautenkranzbanner des erlauchten Hauses Wettin aufgezogen werden, was bekanntlich zum ersten Male gelegentlich des großen Banketts geschah, welches König Albert zur Feier des 50jährigen Jubelfestes der Verleibung der Constitution an das sächsische Volk am 5. September 1881 im Bankettsaal der Burg den Mitgliedern der Ständeversammlung ausrichtete. Wie verlautet, wird nämlich Se. lgl. Hoheit der commandirende General des XII. Armeecorps, Prinz Georg, vom 14. bis 17. September in der Albrechtsburg mit seinem Stabe Wohnung nehmen, was dem sonst so stillliegenden Burghofe auf jene Zeit sicherlich ein buntes militärisches Leben und Treiben verleiht dürfte. Nicht minder soll, wie es heißt, Se. Maj. König Albert beabsichtigen, im Bankettsaal der Albrechtsburg ein großes Offiziersdiner abzuhalten. Der Tag desselben steht noch nicht fest, dürfte aber, wenn die Absicht noch zur Ausführung kommt, jedenfalls an dem den Eingangs erwähnten Corpsmanövern vorangehenden Rasttage stattfinden, weil dann die betreffenden Herren zu folge der Concentrierung der sächsischen Truppen um Nossen herum insgesamt in nächster Nähe von Meissen sich befinden werden.

— Die Forellen, diese in unseren Gebirgsbächen immer seltener werdenden Edelfische genießen vom 1. September bis zum 31. Dezember gesetzliche Schonzeit und dürfen von jetzt ab weder gefangen noch verkauft werden.

Das Verordnungsbüll der Königl. Kreishauptmannschaft Zwickau enthält nachstehende Bekanntmachung, welche für die Kreise unseres Handwerkerstandes gewiß von besonderen Interesse sein wird.

Bekanntmachung,
Innungs-Verbände für den Umgang des Deutschen Reichs betr.

Nachdem seit Erlass des Gesetzes, betreffend die Abänderung der Gewerbeordnung vom 18. Juli 1881, die auf Errichtung und Reorganisation von Innungen gerichteten Bestrebungen mehr und mehr Raum gewonnen und Erfolge erzielt haben, sind in neuerer Zeit auch die Bemühungen, die einzelnen Innungen in Verbände gemäß § 104 a und f. der Gewerbeordnung zusammenzufassen, zu bemerkenswerten Ergebnissen gelangt.

Als Innungsverbände für den Umgang des Reichs, an welchen Innungen aus fast allen Bundesstaaten beteiligt sind, haben sich bis jetzt constituit und auf Grund des § 104 c. lit. c. die Genehmigung ihrer Statuten erwidert:

- 1) der Bund deutscher Schneider-Innungen am 9. Januar dieses Jahres,
- 2) der Bund deutscher Schuhmacher-Innungen am 10. März dieses Jahres,
- 3) der Bund deutscher Sattler-, Niemer- und Täschner-Innungen am 9. April dieses Jahres,
- 4) der Bund deutscher Schmied-Innungen am 17. Mai dieses Jahres,
- 5) der Innungsverband von Glaser-Innungen Deutschlands am 16. Juni dieses Jahres,
- 6) der Central-Innungs-Verband der Schornsteinfegermeister des deutschen Reichs am 18. Juni dies. Jh.,
- 7) der Bund deutscher Barbiere, Friseure und Friseurinnen-Innungen,
- 8) der Bund deutscher Pferdehändler und Friseur-Innungen — zu Nr. 7 und 8 am 1. Juli dieses Jahres und
- 9) der Bund deutscher Tischler-Innungen am 18. Juli dieses Jahres.

Außerdem schwaben zur Zeit noch Verhandlungen wegen Genehmigung der Innungsverbandsstatuten für mehrere andere Handwerke und Gewerbe.

Seitens der „Delegierten-Conferenzen deutscher Gewerbe, beziehungsweise Handels- und Gewerbevereinen“ (Vorort: Gewerbeverein Lübeck) ist ferner zur Förderung der Bildung von Innungsverbänden ein „Normalstatut für Innungsverbände“ ausgearbeitet und dem Herrn Reichsfanzler zur Prüfung vorgelegt worden. Nachdem einige aus Gründen der Prüfungen erhobene Bedenken beigelegt worden, bat derjelbe unter dem 18. April dieses Jahres dieses Normal-Statut als geeignet bezeichneten können, den bei Bildung von Innungsverbänden zu errichtenden Verbandsstatuten als Grundlage zu dienen unter Vorbehalt jedoch der besonderen Genehmigung der zuständigen Behörde für jeden einzelnen Verband.

Die Vertretung der genannten Delegierten-Conferenzen hat den Herrn Reichsfanzler davon in Kenntniß gesetzt, daß sie mittels Circulars vom 25. April dieses Jahres das Normal-Statut sämtlichen deutschen Regierungen mitgetheilt habe und gleichzeitig ihn gebeten, den Bundesregierungen die übliche Förderung der Bildung von Innungsverbänden auf der Grundlage des Normal-Statuts zu empfehlen. Auch aus den Kreisen der Vorstände der bereits errichteten und genehmigten Innungsverbände ist seine Vermittelung zu dem Zwecke angeworben worden, um durch Hinweisung auf die Bestrebungen der Verbände die Anregung zu einer möglichst wirksamen Unterstützung derselben durch die Behörden der Einzelstaaten zu geben. Ihre Zwecke, welche sich aus dem § 2 des dem Königlichen Ministerium vorliegenden Normalstatuts ergeben, suchen die Verbände zu erreichen sowohl durch Festigung des Bestandes und Erweiterung des Wirkungskreises der dem Verband angehörigen Innungen, als auch durch Anregung zur Bildung neuer Innungen in denjenigen Gegenden, in welchen es zur Zeit hieran noch fehlt. Nach beiden Richtungen bedürfen die Verbandsbestrebungen vielfach, insbesondere auch bei den dazu erforderlichen Mittelsetzungen und gewerbeökonomischen Lebewerken des wohlwollenden Entgegenkommens und der Unterstüzung der Landesbehörden, namentlich der staatlichen und kommunalen Localbehörden. Ebenso wird bei dem im Handwerk verstandene vielfach vorhandenen Mangel an geeigneten Kräften ein solches Entgegenkommen bei den auf die Errichtung neuer oder auf Reorganisation bestehender Innungen abzielenden Verbandsplänen von großem Werthe sein.

Da in der Belebung des Innungsverbänden überhaupt und in der Förderung der Errichtung von Innungsverbänden insbesondere ein wirksames Mittel zur Hebung des Handwerker- und Gewerbevermögens zu erkennen ist, so werden nur gedachte Behörden unter Benachrichtigung von Vorstehendem veranlaßt, selbst den geäußerten Wünschen möglichst zu entsprechen.

Zwickau, den 7. August 1884.

Königliche Kreishauptmannschaft.

v. Hausen. Müller.

Nahrungswert des gekochten Fleisches.

Über diesen sowohl für unsere Hausfrauen als auch volkswirtschaftlich wichtigen Gegenstand machte Herr August Vogel in einem im polytechnischen Verein zu München gehaltenen Vortrag (laut dem Bayerischen Industrie- und Gewerbeblatt) nachstehende Mittheilungen:

Bei der in Haushaltungen üblichen Art des Fleischkochens wird das rohe Fleisch mit kaltem Wasser übergossen und dieses langsam ins Kochen gebracht. Es bildet sich dabei bekanntlich ein Schaum, welcher abgenommen wird. Aber gerade dieser abgeschöpfte Schaum enthält einen wichtigen Theil des Nahrungsstoffes, — das im Fleische ursprünglich enthaltene Eiweiß, welches durch das Kochen getrennt ist. Diese Art der Zubereitung entzieht daher dem Fleische Nahrungswert, ohne daß derselbe der Fleischbrühe zu Gute kommt. Beim Braten des Fleisches oder auch durch Einlegen in kochendes Wasser, nach Liebig's Vorschlag, muß hiernach demselben der volle Nahrungswert erhalten bleiben. Diesen von vornherein angenommenen, aber meines Wissens noch nicht direkt nachgewiesenen Unterschied des Nahrungswertes zwischen Fleisch mit kaltem und Fleisch mit kochendem Wasser behandelt, habe ich durch einige Versuche festgestellt. Möglichst von Fett befreite ungefähr faustgroße Stücke Rindfleisch wurden mit gleichen Mengen Wassers behandelt und zwar in dem einen Versuche mit kaltem Wasser, welches durch langsames Erwärmen zum Kochen kam, — in dem anderen Versuche mit bereits lebhaft kochendem Wasser. In beiden Versuchen war das Kochen gleich lange Zeit und zwar einige Stunden unter beständiger Erneuerung des verbampsten Wassers fortgesetzt worden. Nach dem einen Versfahren — durch Einlegen des Fleisches in kaltes Wasser — wird demselben ein großer Theil des Eiweißes durch Lösen entzogen, nach dem zweiten aber, beim unmittelbaren Behandeln des rohen Fleisches mit kochendem Wasser, namentlich wenn demselben einige Tropfen Salzsäure zugefügt werden, wird das Eiweiß sogleich an der Oberfläche des Fleisches koagulirt und somit eine Hülle gebildet, welche das Eindringen des Wassers ins Innere verhindert und die lösslichen Bestandtheile einschließt.

Da bekanntlich das Eiweiß des Fleisches sich als vorwaltend stickstoffhaltig kennzeichnet, so mußte selbstverständlich die Bestimmung der Menge des Stickstoffes in den nach beiden Arten behandelten Fleischsorten über den Nährwert Ausschluß geben. Als Ergebnis zahlreicher Untersuchungen zeigte sich der Stickstoffgehalt des mit kaltem Wasser ausgezogenen und dann erst langsam gekochten Fleisches wesentlich geringer, als der Stickstoffgehalt des so gleich in kochendes Wasser eingelegten Stücks. Als Durchschnitt ergab sich nach vielfach in neuerer Zeit in meinem Laboratorium wiederholten Versuchen der Nahrungswert des langsam gekochten Fleisches zu dem Nahrungswert des sogleich in kochendes Wasser gebrachten Fleisches im Verhältnis von 4 : 5, d. h.

5 Pf. nach der gewöhnlichen Weise gekochten Fleisches enthalten den Nährwert von 4 Pf. des in kochendes Wasser gebrachten Fleisches. Das umgekehrte Verhältnis findet bei der Fleischbrühe statt. Diejenige Fleischbrühe, welche aus dem mit kaltem Wasser behandelten Fleische entstanden ist, ergab sich etwas stickstoffreicher, als die aus dem unmittelbar in kochendes Wasser gebrachten Fleische gewonnene. Der Stickstoffgehalt des gekochten Fleisches und der Fleischbrühe zusammen gerechnet, stimmt mit dem Gesamtstickstoffgehalt des ungekochten Fleisches sehr nahe überein. Aber auch auf Gemüse, namentlich auf Kartoffeln, ist die Art des Kochens nicht ohne einen, wenn auch minder wesentlichen Einfluß. Bringt man Kartoffeln, namentlich geschälte, in kaltes Wasser und erwärmt nach und nach zum Sieden, so bemerkt man eine Ansammlung von Schaum an der Oberfläche, indem das in kaltem Wasser gelöste Pflanzeneiweiß durch die allmähliche Temperaturerhöhung zum Gerinnen gebracht wird. Werden dagegen die Kartoffeln von vornherein in kochendes Wasser eingelegt, so gerinnt das Eiweiß an der Oberfläche der Kartoffeln plötzlich und die im anderen Falle beobachtete Schaumbildung tritt gar nicht oder nur in sehr verminderter Menge auf. Vergleichende Stickstoffbestimmungen ergaben eine immerhin bemerkbare Stickstoffverminderung bei der langsam gekochten Kartoffel gegenüber der sofort in kochendes Wasser eingelegten. Wenn dieselbe auch nicht als eine sehr wesentliche betrachtet werden kann, so dürfte solche durch die Art des Kochens herbeigeführte Verminderung doch wohl einige Rücksicht verdienen, dies um so mehr, als die Kartoffel wie bekannt ungefähr nur 2 Prozent Eiweiß enthält.

Saat und Ernte.

Von Ranny Heyden.

(Fortsetzung.)

Sento, Sie müssen es wissen, wie sehr ich Sie liebe. Sie spielen Verstecken mit mir, nicht wahr? Diese kalte, fremde Außenseite zeigt nicht Ihr inneres Wesen. Lassen Sie mich einen Blick in dasselbe werfen. Sagen Sie mir, daß es wirklich nur Schein war, daß im Grunde dieses eigenwilligen Herzens mein Bild lebt, daß Sie mich lieben, wie ich Sie.

Stürmisch hatte er ihre Hand an sein Herz gepreßt und versucht es jetzt, sie zu umschließen. Umsonst hatte es Sento ver sucht, von ihm loszukommen. Ihr Widerstand reiste ihn nur noch mehr.

Gieb es auf, dies foquette Spiel. Gesteh' es nur ein, kleiner Schelm, Du liebst mich ja doch. Und ich liebe Dich wieder, glühend heiß, bis zum Rajendowden.

Er versucht sie zu küssen. Doch mit aller ihr zu Gebote stehenden Kraft wehrte sie seinen Liebkosungen und suchte die Starrheit, welche sein freches Betragen um sie gelegt, abzuschütteln.

„Unverschämter! Das also ist das sichere Geleit? Pfui, wem soll man sich dann vertrauen, wenn ein gebildeter Mann, wie Sie doch sein wollen, sich so weit vergessen kann? Verlassen Sie mich sofort, oder —“

Mehr vermochte sie vor Erregung nicht zu sprechen. Und es nützte ihr auch durchaus nichts. Im Gegenteil, ihr Zorn schien ihn nur mehr zu reizen, machte sie ihm noch begehrungsreicher, schöner. Er wollte sie besiegen um jeden Preis.

„Das ich ein Narr wäre und Sie jetzt frei gebe. Da kennen Sie mich schlecht, schöne Sento; Hugo Stern ist kein solcher Thor; aber Sento, ich mag Sie nicht abwenden; aus freiem Antrieb möchte ich so gern von Ihnen hören, daß Sie mich lieben. Ich bitte, ich beschwöre Sie, sprechen Sie, machen Sie mich zum Glücklichsten.“

Tief leidenschaftlich und dennoch ergeben blickte Hugo Sento an, so daß schon ein Gefühl wie Mitleid ihr Herz erweichte, ihm um dieser Liebe willen zu verzeihen, wenn —, da fühlte sie plötzlich wieder den Druck seiner Hand. Würde er sie nicht dennoch zwingen? Immer glühender, begehrlicher starrten seine Augen sie an. Haha, mochte er sie zwingen wollen, sie奔te sich ihm nicht, sein Haar breit.

„Wenn Sie mich lieben, Hugo Stern,“ kam es so ruhig als möglich von ihren Lippen, „so wiederhole ich Ihnen noch einmal, daß Zeit und Stunde schlecht gewählt sind zu einer Erklärung. Gehen Sie nach Hause. Sie sind krank.“

„Und versprechen Sie, Sento, mich morgen, wenn ich bei dem Müller um Ihre Hand werben werde, anzunehmen.“

Einen Augenblick wohl kam Sento der Gedanke, sage „ja“ und er giebt Dich frei, für den Augenblick wenigstens; doch sie wollte nicht lügen deshalb! Fort mit allen furchtsamen Gedanken, wahr wollte sie bleiben, mochte da kommen, was da wolle.

„Rein, sparen Sie sich die Mühe, Herr Stern. Wie könnte ich einem Manne Herz und Hand versprechen, den ich nicht mehr achte? Und gesetzt auch, ich könnte das letztere noch, lieben könnte ich Sie niemals — nie.“

„Aha, also daher bläst der Wind. Du liebst noch immer den Henry, mein Läubchen? Du armes Ding, der lebt in der Hauptstadt. Glaubst Du denn wirklich, er wird Dir noch treu geblieben sein? Heilige Einfalt! Man sagt, er habe noble Passione! Blöde nicht so gebieteterisch, Sento, ich sehe doch Deinen arg verwundeten