

Ersteinst: Täglich früh 7 Uhr. Inserate werden angenommen: bis Abends 6, Sonntags bis Mittags 12 Uhr: Marienstraße 18. Anzeigen in dieser Blatte finden eine erfolgreiche Verbreitung. Auflage: 25000 Exemplare.

Dresdner Nachrichten. Tageblatt für Unterhaltung und Geschäftsverkehr. Mitredacteur: Theodor Probiß.

Abonnement: Vierteljährlich 20 Rgr. bei unentgeltlicher Versicherung in's Haus. Durch die Königl. Post vierteljährlich 22 1/2 R. Einzelne Nummern 1 Rgr.

Inseratenpreise: Für den Raum eines gepalteten Bells: 1 Rgr. Unter „Eingekauft“ die Zeile 2 Rgr.

Druck und Eigentum der Verleger: Kirsch & Reichardt. — Verantwortlicher Redacteur: Julius Reichardt.

Dresden, den 20. Februar.

Der Königl. preussische Rothe Adler-Orden dritter Klasse mit dem Johanniter-Kreuz ist verliehen worden: dem Johanniter-Ritter J. H. N. von Wilsleben auf Ritzsch; der Rothe Adler-Orden dritter Klasse: dem Rittergutsbesitzer Dieze zu Pommsen; der Rothe Adler-Orden vierter Klasse: dem Arzt Dr. F. G. Günther in Leipzig; der Königl. Kronen-Orden dritter Klasse: dem Medicinalrath Dr. Brückmann zu Dresden, dem Professor Dr. Wunderlich zu Leipzig; der Kronen-Orden vierter Klasse: dem G. h. Medicinalrath Dr. Reinhard zu Dresden, dem Kaufmann Lampe-Bender, dem Buchhändler Einhorn, dem Klempnermeister Wilhelm und dem Bäckermeister Albert zu Leipzig; das preussische allgemeine Ehrenzeichen: dem Kasernen-Inspector Jennig zu Dresden.

In Begleitung Sr. I. H. des Großherzogs von Toskana befindet sich der Marquis de Nerli, welcher bereits bei verschiedenen freudigen und traurigen Anlässen am hiesigen Hofe Aufenthalt genommen hat. Marquis de Nerli war es, der zu einer traurigen Zeit die Mission hatte, die jugendliche Großherzogin Antoinette von hier hinweg, aus dem Bereiche der Kriegesgefahr, nach dem sicheren Tyrol zu geleiten. Die Großherzogin befindet sich bermalen in Salzburg, wo das neuvermählte Fürstenpaar künftig seine Residenz aufschlagen wird.

Die Toscanischen hohen Herrschaften werden am hiesigen Königl. Hofe dem Vernehmen nach einen längeren Aufenthalt nehmen und dürften denselben zu Ehren mehrere Hofgesellschaften stattfinden.

Se. Excellenz der kais. russische Gesandte Graf Bludoff, der sich zum Begräbniß seiner Schwiegermutter, der Gräfin von Alten, vor Kurzem nach Hannover begeben hatte, ist von dort her wieder eingetroffen.

Dem Vernehmen nach hat der englische Geschäftsträger an unserem Königl. Hofe, Mr. Burnley der bis jetzt im Hotel de Sage wohnt, sich von Ostern an auf der Carolafstraße Nr. 1 eingemietet. Um diese Zeit wird auch seine Familie aus dem Haag hier eintreffen.

Gewerbeverein. Kaufmann Walter ist zum ersten Male in die Lage gekommen, daß ihm der bereits annoncirt Vortrag obgelesen worden ist und trat nun selbst als Vortragender ein. Er spricht über „Seidenzucht“. Die von den Seidenraupen gesponnenen Fäden wurden schon im Alterthum von den Chinesen zu Geweben verwendet. Von ihnen aus kam die Kenntniß der Seidenzucht zu den Indiern, den Arabern und durch diese, die in ihren hohen Stöden Eier mitgebracht hatten, auch nach Europa und zwar zuerst nach Griechenland und dann nach Italien. Als Papp Clement V. 1305 seine Residenz nach Rom nach Avignon verlagern mußte, wurde auch die Seidenzucht nach Frankreich verpflanzt, nachdem die Marquis in Spanien schon vorher in ihrem neuen Vaterlande den Seidenbau gepflegt hatten. Versuche, welche unter Jakob I. 1406 gemacht wurden, diesen Erwerbsszweig in Schottland einzuführen, scheiterten an dem Klima; andere Versuche in der Gegend von Nürnberg wurden bald wieder aufgegeben. Später brachten Hugenotten die Seidenzucht aus Frankreich nach Deutschland und noch später ging sie Friedrich der Große nach, dieselbe nach Preußen zu verpflanzen, aber es wollte nicht gehen. Erst in neuerer Zeit fängt man an, die besten Erfolge zu erzielen und zwar ganz besonders in Oesterreich und in der Schweiz. Auch bei uns gelang es. Bedenkt man, daß Italien 18 1/2 für 50 Mill. Thaler rothe Seide ausführte, daß die Italiener aber keineswegs so mühsam und sorgsam arbeiten, wie die Deutschen, so erhellt, daß in Deutschland bei größerer Sorgfalt derselbe geleistet werden kann, was in Italien geschieht. Räder gibt nun eine Naturgeschichte der Seidenraupe. Ihr Schmetterling ist ein gelblichweißer Raupflücker. Das Weibchen ist größer als das Männchen. Letzteres stirbt bald nach der Begattung, während das Weibchen noch eine Zeit lang fortlebt und 30 bis 40 biselferngroße Eier legt. Daraus kommen die Raupen, die bis 3 Zoll groß werden, weißlich aussehen und 7 Wochen leben. Dann spannen sich dieselben ein und bilden dabei den Cocon, in welchem sich die Raupe zur Puppe verwardelt. Nach 3 bis 4 Wochen arbeitet sich ein Schmetterling durch das Gespinnst. Dies wird verhindert, indem man das Thier im Cocon durch heiße Dämpfe oder durch Bodoffenwärme tödtet. Die Coconsfäden werden in heißem Wasser erst ihres Seimes beraubt und dann auf Haspeln gemunden, einzeln oder zu 4 bis 20. Ein Cocon gibt je nach seiner Größe 800 bis 2000 Ellen Seidenfaden. Bei der Pflege der Raupe während der Monate Mai, Juni bis Juli hat man sich der äußersten Reinlichkeit zu befleißigen und jede kranke Raupe sofort zu entfernen, da der Krankheitsstoff, ein Schimmelpilz, sich in kurzer Zeit über die ganze Frucht verbreiten kann. Die Raupe lebt nicht sehr helle, aber warme (20—40°) Räume. Die Fütterung geschieht mit frischen Maulbeerblättern. Man schneidet deshalb Zweige ab und setzt sie in's Wasser, damit man während des Tages mehrmals frisches Laub geben kann. Fröh abgestreiftes Laub würde bis zum Abend und bis zum andern Morgen dürr und für die Raupen ungenießbar werden. In Bezug auf die Rentabilität wird mitgetheilt, daß 100 Cocon 2 Loth Seide liefern, daß das Pfund Rohseide aber 60 Thlr. koste, so daß 10000 Raupen, die sich in jedem kleinen Wohnzimmer ziehen lassen, einen Ertrag von 60 Thlr. geben würden. Dieser Ertrag würde in circa 2 Monaten erworben werden, da nur von Mai bis Juli die Pucht dauert, die von den Lehrgelassenen Schmetterlingen gelegten Eier aber bis zum nächsten Frühjahr ausbehalten werden müssen. Dies hat in einem kalten Raume zu geschehen; sonst würden die Raupen in einer Zeit auskommen, wo der Maulbeerbaum noch keine Blätter hat. In Bezug auf die in Deutschland erzeugte Seide hat man die Erfahrung gemacht, daß sie, weil man hier mehr Sorgfalt darauf verwendet, auch schöner und besser ist, als die italienische. Schließlich fordert der Vortragende zu recht zahlreichen und ausdauernden Versuchen auf, deren segensreiche Erfolge auch nicht ausbleiben würden. — Bäckermeister Seidel (am See) legt heute Brod nach Busolt's Backverfahren mit süßer Gährung vor. Es ist dies ein wirklich gelungenes Schrotbrod. — C. A. W. der giebt Mittheilungen, wie er früher in Schlesten ein von Dresden aus empfohlenes Verfahren, Mehl von ausgewachsenem Getreide durch 3 Procent Salzsäure badbar zu machen, mit außerordentlichem Erfolge angewendet habe. — Secretär Jungbühnel theilt ein Schreiben Liebigs mit, in welchem er die chemische Methode der Brodbereitung ausführlicher behandelt. Auf 100 Pfd. Schwarzmehl kommen 1 Pfund doppelt kohlensaures Natron, 4 Pfund Salzsäure von 1,063 spec. Gewicht 1 1/2 bis 2 Pfd. Kochsalz und 79 bis 80 Pfd. Wasser. Zuerst wird das Mehl mit dem doppelt kohlensauren Natron gemischt, das Kochsalz im Wasser gelöst und mit diesem Salzwasser der Teig angemacht; eine kleine Portion des mit dem kohlensauren Natron gemischten Mehls wird vor dem Eintheigen beiseite gethan. In den fertigen Teig wird jetzt die Salzsäure in kleinen Portionen einzeln, das zurückbehaltenen Mehl hinzugefügt und nun werden die Brode geformt. Vor dem Eintheigen laßt man sie 1/2 bis 1 Stunde stehen; der Teig hebt sich allmählich und die Brode werden lockerer. Von da ab ist es Sache des Bäckers, die richtige Temperatur zu treffen. In der mittleren Hitze wird das Brod am schönsten. Es muß länger im Ofen stehen, als das gewöhnliche Brod. Während die Fäden gewöhnlich 130 bis 140 Pfd. Brod aus 100 Pfd. Mehl gewinnen, erhält man bei Liebigs Verfahren circa 150 Pfd. In dem Schrotmehl sind alle Bedingungen vereint, durch deren Zusammenwirken jeder einzelne Bestandteil des Korns seine volle Wirksamkeit in dem Ertragsprozente gewinnt. Um dem Auge zu gefallen, schadet der Mensch in der Mehlbereitung, was die Natur, auf das Beste gemischt, in das Korn gelegt hat; das schönste, weißeste Mehl hat den geringsten Nährwerth. — Photograph. R. Kone theilt das Bad vorzuführen mit, welches Prof. Dr. Pirzel bei uns seit 1856 in seiner Familie eingeführt hat. 2 Regen (13 Pf.) Roggenmehl zu 200 zu baden, färbt man Abends 3 1/2 Pfd. des Mehls mit 8 Loth Salz 9 Loth Sauerzweig (vom Bader) in 2 1/2 Kannen (5 Pfd.) Wasser von 20° R. ein, setzt früh die übrigen 9 1/2 Pfd. Mehl nebst 4 Loth Salz und 1 Kanne Wasser von 60° R. zu und knetet dies Alles gut zusammen. Am Abend sowohl, als am Morgen muß die Knetung sehr sorgfältig geschehen. In der Nacht muß die Masse in der Nähe eines geheizten Ofens stehen, damit sich der Teig nicht abkühlt. Den fertigen Teig laßt man mindestens zwei Stunden in der Wärme stehen, bevor man ihn formt und in den Ofen schiebt. Das Brod wird sehr schön, wenn es langsam gebacken wird und wenn es etwas länger in dem Ofen bleibt. Hauptsache ist der Salzsäure, den die Bäcker verwenden. Von den vier Loth Salz, die man am Morgen zusetzt, kann man etwas hohlen lassen, wenn das Brod weniger gelatin sein soll, von den 8 Loth am Abend darf nichts fehlen (Schluß folgt).

Wenn man der Welt die Wärme immer leiteter wird, weil die Musiker sie so sehr verwenden, so ist sie wieder Gemaiten dennoch da zu finden, wo es gilt, eine große allgemeine Noth zu lindern. Die vielfachen Vereinigungen, welche sich zum Besten der Nothleidenden in Opreußen gebildet, dürften hier als Beweis gelten und in diesem Sinne wurde vorgerathen Abend in Braun's Hotel abermals ein Concert gegeben. Es geschah dies von den Gesangsvereinen „Apollo“ und „Liederkreis“ unter Mitwirkung des verstärkten Stadtmusikorchesters und wurde mit Beifallens Quartette zu „Carlolan“ vor einer sehr zahlreichen Hörschaft eröffnet. — Wissenschaft und Kunst sind wie die Erde, man kann nur einen kleinen Theil davon besitzen und nicht selten gleichen sie auch jenem Feigenbaum im Evangelium, den der Herr mit seinem Fruchtschneide. Privatvereine in der Kunst des Gesanges dürfen, wenn sie an das Licht der Öffentlichkeit treten, nicht mit dem Maßstab gemessen werden, der bei den Bestellungen großer Anstalten angeht, zumal wenn es

eine Gutmuth gilt. Man wirft auch nicht die Frage auf: wollen diese Leute wirklich helfen oder wollen die Directoren der Vereine, wollen unbekannte Componisten hier die Gelegenheit ergreifen, einmal ihr Licht leuchten zu lassen? Dieß Alles übersteht man, obgleich es vielfach vorkommt, daß Conserter denken: bei dem Unglück, daß der Himmel verhängt, könnt ihr auch noch mein neues Werk mit hinnehmen, damit mein Hungertypus nach Ruhm gestillt werde. Aus diesem Grunde ist ihnen eine Ueberschwemmung Wasser auf ihre Mühle und eine Missernte reiche Saat, um in ihre, noch nicht in der Kunst des Publikums verkehrte oder durch kritischen Hageles geschüttete Scheune mit vollen Händen einheimen zu können. — Das Programm zu obengenanntem Concert brachte ferner die Ausführung des melodramatischen Tongemäldes: „Eine Nacht auf dem Meer“, gekannte Preis-Composition von W. Richter. Herr Moritz Herrmann dirigirte mit Eifer und voller Hingebung an das treffliche Werk, welches sich großen Beifalls zu erfreuen hatte. Außer Concert für Piano, Orgel und Orchester von Mendelssohn, vorgetragen von Herrn Pianist Benno Voigt und „Lieb vom Wein“ für Chor und Orchester, trat noch Herr C. Aug. Fischer mit einer von ihm componirten und dirigirten Ouvertüre „Garneval“ in die Schranken, an welcher sich später Witzgerber mit Soli aus seiner Oper „Die Loreley“ anreiheten.

Das „Dresdner Journal“ schreibt: „Für Johann-Georgenstadt, dessen arme Abgebrannte nach sehr der Unterstützung bedürfen, wurden uns von Frau Auguste Leonhardt „zum ehrenden Andenken eines Verstorbenen“ 120 Thlr. übergeben. Die durch unsere Expedition (in circa 100 Sendungen) für Johann-Georgenstadt abgegangenen Liebesgaben haben damit eine Höhe von nahezu 16,000 Thlr. erreicht, wozu noch circa 700 Pakete mit Effecten zu rechnen sind, die von uns an Gredt's Verpackungsanstalt zur Weiterbeförderung abgegeben wurden. Wenn man berücksichtigt, daß fast in demselben Zeitraum (vom Juli 1867 an) auch für Luzau gegen 14,000 Thlr., ferner für Opreußen bis jetzt bereits über 2000 Thlr. bei uns eingegangen sind und neben diesen Hauptsummen noch mehrere kleinere Sammlungen für Berung und so bestanden, so wird man den Gesamtbetrag der in den letzten 8 Monaten allein an die Expedition des Dresdner Journals gelangten und von dieser beabsichtigten Liebesgaben für milde Zwecke immerhin auf circa 31,000 Thlr. veranschlagen können. Es ist dies gewiß ein schöner Beweis dafür, daß es noch zahlreiche Herzen giebt, denen Wohlthun Freude macht.“

Die zweite Kammer hat die Verabreichung des Budgets für das Departement des Innern begonnen. Bei Hof. des Polizeidirection zu Dresden wurde ohne Debatte einstimmig beschlossen, einen vom Bürgermeister Hirschberg in der ersten Kammer gestellten Antrag auf unverzügliche Auflösung des über die Verwaltung der Sicherheitspolizei zwischen der Staatsregierung und der Stadtgemeinde Dresden bestehenden Vertrags, auf sich beruhen zu lassen.

Ein maffenhafter Aufruhr fand am Dienstag auf dem Altmarkt, dicht an der Ecke der Seestraße statt. Vor einem herrschaftlichen Wagen war ein Pferd gefallen, das um keinen Preis mehr in die Höhe gebracht werden konnte, obgleich das Thier sehr gut bei Laibe war. Leider hörten wir, daß es schon das höchste Alter erreicht hatte. Nach langem mühevoller Arbeit gelang es endlich unter Mithilfe von mehr als 10 Personen, Unterlegung von Decken, Manipulationen durch Hebebaum, den vor Angst schwimmenden Kopf in die Höhe zu bringen und ihn langsam dem heimathlichen Stalle zuzuführen, während die herrschaftliche Equipage, aus welcher eine Dame mit einem Kinde ausgehoben, stehen blieb und das andere Pferd ängstlich wieh rüd und mit rothen Nästern nachtransportirt wurde. Leider erregte dieser langhinwährende Fall viel Mißbilligung, da namentlich Einer der sogenannten Mittelstler mit dem Pitschenstock unnützer Weise den Kopf des gefallenen Pferdes bearbeitete und diejenigen, die ihn deshalb zur Rede setzten, mit sehr bekannten Complimenten belegte, denen sogar einzelne Herren unisono beistimmten.

Wir erwähnten gestern des glücklichen Zufalls, daß ein Müller aus der Umgegend Dresdens, welchem eine größere Quantität Korn gestohlen worden war, gerade dazu kam, als der Dieb dieses Getreide bei einem hiesigen Getreidehändler verkaufen wollte und durch diese ganz zufällige Dazwischenkunft sein Eigenthum rettete. Leider war es dem Diebe gelungen, zu entkommen, indeß scheint der Zufall dem Bestohlenen ganz besonders hold zu sein, da ihm gestern auch das Bergmügen zu Theil wurde, auf dem Neustädter Markte den Korn-Annecteur in Person zu begegnen. In seiner übergroßen Freude nahm der Müller den Industrieller am Arm und geleitete ihn über die Brücke in das bekannte Palais hinter der Frauenkirche.

Allen Fremden und Einheimischen, deren Sinn sich dem Blumen- und Pflanzenthan zuneigt, empfehlen wir aber

Gewerbeverein. Kaufmann Walter ist zum ersten Male in die Lage gekommen, daß ihm der bereits annoncirt Vortrag obgelesen worden ist und trat nun selbst als Vortragender ein. Er spricht über „Seidenzucht“. Die von den Seidenraupen gesponnenen Fäden wurden schon im Alterthum von den Chinesen zu Geweben verwendet. Von ihnen aus kam die Kenntniß der Seidenzucht zu den Indiern, den Arabern und durch diese, die in ihren hohen Stöden Eier mitgebracht hatten, auch nach Europa und zwar zuerst nach Griechenland und dann nach Italien. Als Papp Clement V. 1305 seine Residenz nach Rom nach Avignon verlagern mußte, wurde auch die Seidenzucht nach Frankreich verpflanzt, nachdem die Marquis in Spanien schon vorher in ihrem neuen Vaterlande den Seidenbau gepflegt hatten. Versuche, welche unter Jakob I. 1406 gemacht wurden, diesen Erwerbsszweig in Schottland einzuführen, scheiterten an dem Klima; andere Versuche in der Gegend von Nürnberg wurden bald wieder aufgegeben. Später brachten Hugenotten die Seidenzucht aus Frankreich nach Deutschland und noch später ging sie Friedrich der Große nach, dieselbe nach Preußen zu verpflanzen, aber es wollte nicht gehen. Erst in neuerer Zeit fängt man an, die besten Erfolge zu erzielen und zwar ganz besonders in Oesterreich und in der Schweiz. Auch bei uns gelang es. Bedenkt man, daß Italien 18 1/2 für 50 Mill. Thaler rothe Seide ausführte, daß die Italiener aber keineswegs so mühsam und sorgsam arbeiten, wie die Deutschen, so erhellt, daß in Deutschland bei größerer Sorgfalt derselbe geleistet werden kann, was in Italien geschieht. Räder gibt nun eine Naturgeschichte der Seidenraupe. Ihr Schmetterling ist ein gelblichweißer Raupflücker. Das Weibchen ist größer als das Männchen. Letzteres stirbt bald nach der Begattung, während das Weibchen noch eine Zeit lang fortlebt und 30 bis 40 biselferngroße Eier legt. Daraus kommen die Raupen, die bis 3 Zoll groß werden, weißlich aussehen und 7 Wochen leben. Dann spannen sich dieselben ein und bilden dabei den Cocon, in welchem sich die Raupe zur Puppe verwardelt. Nach 3 bis 4 Wochen arbeitet sich ein Schmetterling durch das Gespinnst. Dies wird verhindert, indem man das Thier im Cocon durch heiße Dämpfe oder durch Bodoffenwärme tödtet. Die Coconsfäden werden in heißem Wasser erst ihres Seimes beraubt und dann auf Haspeln gemunden, einzeln oder zu 4 bis 20. Ein Cocon gibt je nach seiner Größe 800 bis 2000 Ellen Seidenfaden. Bei der Pflege der Raupe während der Monate Mai, Juni bis Juli hat man sich der äußersten Reinlichkeit zu befleißigen und jede kranke Raupe sofort zu entfernen, da der Krankheitsstoff, ein Schimmelpilz, sich in kurzer Zeit über die ganze Frucht verbreiten kann. Die Raupe lebt nicht sehr helle, aber warme (20—40°) Räume. Die Fütterung geschieht mit frischen Maulbeerblättern. Man schneidet deshalb Zweige ab und setzt sie in's Wasser, damit man während des Tages mehrmals frisches Laub geben kann. Fröh abgestreiftes Laub würde bis zum Abend und bis zum andern Morgen dürr und für die Raupen ungenießbar werden. In Bezug auf die Rentabilität wird mitgetheilt, daß 100 Cocon 2 Loth Seide liefern, daß das Pfund Rohseide aber 60 Thlr. koste, so daß 10000 Raupen, die sich in jedem kleinen Wohnzimmer ziehen lassen, einen Ertrag von 60 Thlr. geben würden. Dieser Ertrag würde in circa 2 Monaten erworben werden, da nur von Mai bis Juli die Pucht dauert, die von den Lehrgelassenen Schmetterlingen gelegten Eier aber bis zum nächsten Frühjahr ausbehalten werden müssen. Dies hat in einem kalten Raume zu geschehen; sonst würden die Raupen in einer Zeit auskommen, wo der Maulbeerbaum noch keine Blätter hat. In Bezug auf die in Deutschland erzeugte Seide hat man die Erfahrung gemacht, daß sie, weil man hier mehr Sorgfalt darauf verwendet, auch schöner und besser ist, als die italienische. Schließlich fordert der Vortragende zu recht zahlreichen und ausdauernden Versuchen auf, deren segensreiche Erfolge auch nicht ausbleiben würden. — Bäckermeister Seidel (am See) legt heute Brod nach Busolt's Backverfahren mit süßer Gährung vor. Es ist dies ein wirklich gelungenes Schrotbrod. — C. A. W. der giebt Mittheilungen, wie er früher in Schlesten ein von Dresden aus empfohlenes Verfahren, Mehl von ausgewachsenem Getreide durch 3 Procent Salzsäure badbar zu machen, mit außerordentlichem Erfolge angewendet habe. — Secretär Jungbühnel theilt ein Schreiben Liebigs mit, in welchem er die chemische Methode der Brodbereitung ausführlicher behandelt. Auf 100 Pfd. Schwarzmehl kommen 1 Pfund doppelt kohlensaures Natron, 4 Pfund Salzsäure von 1,063 spec. Gewicht 1 1/2 bis 2 Pfd. Kochsalz und 79 bis 80 Pfd. Wasser. Zuerst wird das Mehl mit dem doppelt kohlensauren Natron gemischt, das Kochsalz im Wasser gelöst und mit diesem Salzwasser der Teig angemacht; eine kleine Portion des mit dem kohlensauren Natron gemischten Mehls wird vor dem Eintheigen beiseite gethan. In den fertigen Teig wird jetzt die Salzsäure in kleinen Portionen einzeln, das zurückbehaltenen Mehl hinzugefügt und nun werden die Brode geformt. Vor dem Eintheigen laßt man sie 1/2 bis 1 Stunde stehen; der Teig hebt sich allmählich und die Brode werden lockerer. Von da ab ist es Sache des Bäckers, die richtige Temperatur zu treffen. In der mittleren Hitze wird das Brod am schönsten. Es muß länger im Ofen stehen, als das gewöhnliche Brod. Während die Fäden gewöhnlich 130 bis 140 Pfd. Brod aus 100 Pfd. Mehl gewinnen, erhält man bei Liebigs Verfahren circa 150 Pfd. In dem Schrotmehl sind alle Bedingungen vereint, durch deren Zusammenwirken jeder einzelne Bestandteil des Korns seine volle Wirksamkeit in dem Ertragsprozente gewinnt. Um dem Auge zu gefallen, schadet der Mensch in der Mehlbereitung, was die Natur, auf das Beste gemischt, in das Korn gelegt hat; das schönste, weißeste Mehl hat den geringsten Nährwerth. — Photograph. R. Kone theilt das Bad vorzuführen mit, welches Prof. Dr. Pirzel bei uns seit 1856 in seiner Familie eingeführt hat. 2 Regen (13 Pf.) Roggenmehl zu 200 zu baden, färbt man Abends 3 1/2 Pfd. des Mehls mit 8 Loth Salz 9 Loth Sauerzweig (vom Bader) in 2 1/2 Kannen (5 Pfd.) Wasser von 20° R. ein, setzt früh die übrigen 9 1/2 Pfd. Mehl nebst 4 Loth Salz und 1 Kanne Wasser von 60° R. zu und knetet dies Alles gut zusammen. Am Abend sowohl, als am Morgen muß die Knetung sehr sorgfältig geschehen. In der Nacht muß die Masse in der Nähe eines geheizten Ofens stehen, damit sich der Teig nicht abkühlt. Den fertigen Teig laßt man mindestens zwei Stunden in der Wärme stehen, bevor man ihn formt und in den Ofen schiebt. Das Brod wird sehr schön, wenn es langsam gebacken wird und wenn es etwas länger in dem Ofen bleibt. Hauptsache ist der Salzsäure, den die Bäcker verwenden. Von den vier Loth Salz, die man am Morgen zusetzt, kann man etwas hohlen lassen, wenn das Brod weniger gelatin sein soll, von den 8 Loth am Abend darf nichts fehlen (Schluß folgt).

Wenn man der Welt die Wärme immer leiteter wird, weil die Musiker sie so sehr verwenden, so ist sie wieder Gemaiten dennoch da zu finden, wo es gilt, eine große allgemeine Noth zu lindern. Die vielfachen Vereinigungen, welche sich zum Besten der Nothleidenden in Opreußen gebildet, dürften hier als Beweis gelten und in diesem Sinne wurde vorgerathen Abend in Braun's Hotel abermals ein Concert gegeben. Es geschah dies von den Gesangsvereinen „Apollo“ und „Liederkreis“ unter Mitwirkung des verstärkten Stadtmusikorchesters und wurde mit Beifallens Quartette zu „Carlolan“ vor einer sehr zahlreichen Hörschaft eröffnet. — Wissenschaft und Kunst sind wie die Erde, man kann nur einen kleinen Theil davon besitzen und nicht selten gleichen sie auch jenem Feigenbaum im Evangelium, den der Herr mit seinem Fruchtschneide. Privatvereine in der Kunst des Gesanges dürfen, wenn sie an das Licht der Öffentlichkeit treten, nicht mit dem Maßstab gemessen werden, der bei den Bestellungen großer Anstalten angeht, zumal wenn es

eine Gutmuth gilt. Man wirft auch nicht die Frage auf: wollen diese Leute wirklich helfen oder wollen die Directoren der Vereine, wollen unbekannte Componisten hier die Gelegenheit ergreifen, einmal ihr Licht leuchten zu lassen? Dieß Alles übersteht man, obgleich es vielfach vorkommt, daß Conserter denken: bei dem Unglück, daß der Himmel verhängt, könnt ihr auch noch mein neues Werk mit hinnehmen, damit mein Hungertypus nach Ruhm gestillt werde. Aus diesem Grunde ist ihnen eine Ueberschwemmung Wasser auf ihre Mühle und eine Missernte reiche Saat, um in ihre, noch nicht in der Kunst des Publikums verkehrte oder durch kritischen Hageles geschüttete Scheune mit vollen Händen einheimen zu können. — Das Programm zu obengenanntem Concert brachte ferner die Ausführung des melodramatischen Tongemäldes: „Eine Nacht auf dem Meer“, gekannte Preis-Composition von W. Richter. Herr Moritz Herrmann dirigirte mit Eifer und voller Hingebung an das treffliche Werk, welches sich großen Beifalls zu erfreuen hatte. Außer Concert für Piano, Orgel und Orchester von Mendelssohn, vorgetragen von Herrn Pianist Benno Voigt und „Lieb vom Wein“ für Chor und Orchester, trat noch Herr C. Aug. Fischer mit einer von ihm componirten und dirigirten Ouvertüre „Garneval“ in die Schranken, an welcher sich später Witzgerber mit Soli aus seiner Oper „Die Loreley“ anreiheten.

Das „Dresdner Journal“ schreibt: „Für Johann-Georgenstadt, dessen arme Abgebrannte nach sehr der Unterstützung bedürfen, wurden uns von Frau Auguste Leonhardt „zum ehrenden Andenken eines Verstorbenen“ 120 Thlr. übergeben. Die durch unsere Expedition (in circa 100 Sendungen) für Johann-Georgenstadt abgegangenen Liebesgaben haben damit eine Höhe von nahezu 16,000 Thlr. erreicht, wozu noch circa 700 Pakete mit Effecten zu rechnen sind, die von uns an Gredt's Verpackungsanstalt zur Weiterbeförderung abgegeben wurden. Wenn man berücksichtigt, daß fast in demselben Zeitraum (vom Juli 1867 an) auch für Luzau gegen 14,000 Thlr., ferner für Opreußen bis jetzt bereits über 2000 Thlr. bei uns eingegangen sind und neben diesen Hauptsummen noch mehrere kleinere Sammlungen für Berung und so bestanden, so wird man den Gesamtbetrag der in den letzten 8 Monaten allein an die Expedition des Dresdner Journals gelangten und von dieser beabsichtigten Liebesgaben für milde Zwecke immerhin auf circa 31,000 Thlr. veranschlagen können. Es ist dies gewiß ein schöner Beweis dafür, daß es noch zahlreiche Herzen giebt, denen Wohlthun Freude macht.“

Die zweite Kammer hat die Verabreichung des Budgets für das Departement des Innern begonnen. Bei Hof. des Polizeidirection zu Dresden wurde ohne Debatte einstimmig beschlossen, einen vom Bürgermeister Hirschberg in der ersten Kammer gestellten Antrag auf unverzügliche Auflösung des über die Verwaltung der Sicherheitspolizei zwischen der Staatsregierung und der Stadtgemeinde Dresden bestehenden Vertrags, auf sich beruhen zu lassen.

Ein maffenhafter Aufruhr fand am Dienstag auf dem Altmarkt, dicht an der Ecke der Seestraße statt. Vor einem herrschaftlichen Wagen war ein Pferd gefallen, das um keinen Preis mehr in die Höhe gebracht werden konnte, obgleich das Thier sehr gut bei Laibe war. Leider hörten wir, daß es schon das höchste Alter erreicht hatte. Nach langem mühevoller Arbeit gelang es endlich unter Mithilfe von mehr als 10 Personen, Unterlegung von Decken, Manipulationen durch Hebebaum, den vor Angst schwimmenden Kopf in die Höhe zu bringen und ihn langsam dem heimathlichen Stalle zuzuführen, während die herrschaftliche Equipage, aus welcher eine Dame mit einem Kinde ausgehoben, stehen blieb und das andere Pferd ängstlich wieh rüd und mit rothen Nästern nachtransportirt wurde. Leider erregte dieser langhinwährende Fall viel Mißbilligung, da namentlich Einer der sogenannten Mittelstler mit dem Pitschenstock unnützer Weise den Kopf des gefallenen Pferdes bearbeitete und diejenigen, die ihn deshalb zur Rede setzten, mit sehr bekannten Complimenten belegte, denen sogar einzelne Herren unisono beistimmten.

Wir erwähnten gestern des glücklichen Zufalls, daß ein Müller aus der Umgegend Dresdens, welchem eine größere Quantität Korn gestohlen worden war, gerade dazu kam, als der Dieb dieses Getreide bei einem hiesigen Getreidehändler verkaufen wollte und durch diese ganz zufällige Dazwischenkunft sein Eigenthum rettete. Leider war es dem Diebe gelungen, zu entkommen, indeß scheint der Zufall dem Bestohlenen ganz besonders hold zu sein, da ihm gestern auch das Bergmügen zu Theil wurde, auf dem Neustädter Markte den Korn-Annecteur in Person zu begegnen. In seiner übergroßen Freude nahm der Müller den Industrieller am Arm und geleitete ihn über die Brücke in das bekannte Palais hinter der Frauenkirche.

Allen Fremden und Einheimischen, deren Sinn sich dem Blumen- und Pflanzenthan zuneigt, empfehlen wir aber

Allen Fremden und Einheimischen, deren Sinn sich dem Blumen- und Pflanzenthan zuneigt, empfehlen wir aber

Allen Fremden und Einheimischen, deren Sinn sich dem Blumen- und Pflanzenthan zuneigt, empfehlen wir aber

Allen Fremden und Einheimischen, deren Sinn sich dem Blumen- und Pflanzenthan zuneigt, empfehlen wir aber

Allen Fremden und Einheimischen, deren Sinn sich dem Blumen- und Pflanzenthan zuneigt, empfehlen wir aber