

Spangenberg Zeitung.

Anzeiger für die Stadt Spangenberg und Umgehung. Amtsblatt für das Amtsgericht Spangenberg

Erchein:

wöchentlich 3 mal und gelung Dienstag, Donnerstag und Sonnabend nach mitt für den folgenden Tag zur Ausgabe. Abonnementspreis pro Quartal 1 G. M. frei ins Haus, einschließlich der Beilagen „Rund um den Erdball“, „Fröhliche Welt“, „Land und Hauswirtschaft“, „Frauenwelt“, „Unterhaltungsbeilage“, „Unterhaltung und Wissen“.

Durch die Postanstalten und Briefträger bezogen 1,20 M. Telegramm-Adresse: Zeitung. Fernsprecher 27



Anzeigen

werden die Zeilspalten 3 mm hohe (Bett) Zeile oder deren Raum mit 15 Pfg. berechnet, aufwärts 20 Pfg. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt, Reklamen kosten pro Zeile 40 Pfg. Verbindlichkeit für Platz, Datenverzicht und Beleglieferung ausgeschlossen. Zahlungen an Postfachkonto Frankfurt a. Main Nr. 20771.

Annahmegerühr für Offerten und Anstunt beträgt 15 Pfg. Zeitungsbeilagen werden billigt berechnet.

Druck und Verlag: Buchdruckerei Hugo Munzer. Für die Schriftleitung verantwortlich: Hugo Munzer, Spangenberg.

Nr. 93

Sonntag, den 4. August 1929.

22. Jahrgang.

Von Woche zu Woche.

Handbemerkungen zur Zeitgeschichte.

Die Minister und die Diplomaten der großen europäischen Mächte haben die Konferenz der großen Konferenz 1929. Fast auf den Tag genau fünfzehn Jahre nach Ausbruch des Weltkrieges will man jetzt über die Liquidierung des Krieges und über die Organisation des Friedens verhandeln.

Ein erfreuliches Beginnen, nur dürfen wir nicht darauf hoffen, daß die Haager Konferenz die Gesamtliquidation des Krieges bringen wird!

Der Weg zur Haager Konferenz war bis in die letzten Tage verhaucht. Erst stritten sich Engländer und Franzosen wochenlang um den Ort der Konferenz, dann, als man sich endlich nähergekommen war, ergaben sich neue Schwierigkeiten dadurch, daß Poincaré plötzlich von der politischen Bühne abtreten und einen Operationsaal aufsuchen mußte.

Poincaré fernbleiben von der Konferenz bedeutet freilich noch nicht, daß die Konferenz nun auch vom Geiste Poincarés frei sein wird. Briand ist der Ministerpräsident einer Koalition, in der die Freunde Poincarés das große Wort führen und die Entscheidung in der Hand haben. Die 188 Stimmen Mehrheit, die Briand in der Kammer für sein Kabinett verhandeln konnte, gelten nicht der Person des Regierungschefs, wohl aber seinen Mitarbeitern.

Die Ansichten der neuen Ministerzusammenkunft sind deshalb nicht die besten. Wir müssen uns auf schwere Kämpfe gefaßt machen, und wir tun gut, damit zu rechnen, daß die französische Delegation bestrebt sein wird, durch Hartnäckigkeit und Diplomatie Abzweigungen zu bringen, die Frankreichs Sicherheit erhöhen sollen, die in Wirklichkeit aber nur die Unsicherheit in Europa steigern müssen.

Der allseitig bewährte „gute Will“ wird an diesen Dingen nichts ändern. Haben doch die Engländer und Russen am Vorabend der Konferenz erneut den Beweis erbracht, daß man auch bei dem Vorhandensein eines Willens zur Verständigung keineswegs immer über die sachlichen Schwierigkeiten hinwegkommen muß.

Die englisch-russischen Verhandlungen über die Wiederaufnahme der diplomatischen Beziehungen zwischen London und Moskau sind nach einem verheißungsvollen Auftakt ergebnislos abgebrochen, zumindest für einige Zeit unterbrochen worden!

Die Russen beschuldigen die englische Arbeiterregierung, sie habe es gar nicht ernst gemeint; die Engländer sehen sich entschieden zur Wehr und werfen Moskau vor, immer nur Propagandaziele im Auge zu haben. Die Sowjetpresse beantwortet den Mißerfolg der Diplomaten mit neuen Angriffen gegen England und seine Arbeitsminister. Auf die Dauer geht es so natürlich nicht weiter. England will in Rußland Geschäfte machen, und Rußland will zu normalen Beziehungen zu den großen Weltmächten kommen. Da der erste Versuch gescheitert ist, muß ein zweiter unternommen werden, und je stiller es dabei zugeht, um so besser ist es.

Der Verkauf der Londoner Besprechungen zeigt aber zugleich, wie vorsichtig Macdonald Politik treibt. Auf die Haager Konferenz angewandt, heißt das: man tut gut, von der englischen Delegation keine Wunderdinge zu erwarten!

Wichtiger als alle Programmpunkte der Beratungen im Haag sind den Engländern die Verhandlungen mit Amerika. Wie intensiv sie sind, zeigt der Umstand, daß Macdonald in der letzten Woche nicht weniger als drei Zusammenkünfte mit dem amerikanischen Botschafter General Dawes gehabt hat!

Einziglich des Verkaufs der Besprechungen sollte man abwarten, bis irgendwo etwas entschieden ist. Dratsprüche können nur dunkel sein. Daß allerdings wesentliche Fortschritte erzielt worden sind, ist wohl kaum zu bezweifeln. Immer wieder hört man aus London von einer Flottenkonferenz im November, der im Frühjahr eine Zusammenkunft der flottenfachverständigen folgen soll. Teilweise ist auch von einer Salbung der aemarcia von den Flotten-

magren unterhaltenen Seetanzschiffen die Rede!

Daß es den Engländern ernst mit der Verständigung ist, kann als sicher angenommen werden. Und ebenso scheint England nicht davor zurückzufahren, große Opfer zu bringen. Die Erklärung für diese Haltung liegt darin, daß England und Amerika sich von dem Frieden auf dem Ocean mehr für ihre Wirtschaft versprechen, als von dem Krieg gegeneinander. Denn ein solcher Krieg bedeutet für beide ein Mißtrauen und nur zu leicht einen von beiden seine Weltmachtstellung kosten! Deshalb will man sich jetzt verständigen und den großen Entscheidungskampf auf den Zeitpunkt verschieben, wo er nicht mehr zu umgehen ist. Und das kennzeichnet schon immer die Politik der Angelegenheiten.

Welche Bedeutung Macdonald den Besprechungen mit General Dawes beimißt, zeigt der Umstand, daß er an der Konferenz im Haag nicht teilnehmen wird. Oder sollte Macdonalds fernbleiben ausschließlich darauf zurückzuführen sein, daß er wegen des langwierigen Streits mit Poincaré um den Ort der Konferenz verärgert ist?

Letzte Vorbereitungen im Haag.

Kabinettsrat in Berlin. — Die Frage des Vorhubs. — Holland plant Festlichkeiten.

— Amsterdam, 3. August.

Die technischen Vorbereitungen für die Konferenz der europäischen Mächte im Haag sind nahezu beendet. Es wollen bereits Vertreter der verschiedensten Regierungsabteilungen im Haag, während das Gros der Delegationen für Montag erwartet wird. Die deutsche Delegation unter Führung des Melasaußenministers Dr. Stresemann dürfte Sonntag eintreffen. Die Eröffnung der Konferenz wird am Dienstagvormittag 10 Uhr stattfinden.

Um jede Schwierigkeit zu vermeiden, ist ein Generalsekretariat für die Konferenz gebildet worden. Die Frage des Vorhubs der Konferenz wird wahrscheinlich erst nach der Ankunft der Delegation entschieden werden. In Berlin beschäftigte sich am Freitag das Reichskabinett nochmals mit der Konferenz im Haag; der deutsche Botschafter in Paris, von Goeß, hatte eine letzte Unterredung mit Briand.

Wie verlautet, will die niederländische Regierung am Abend des Eröffnungstages einen großen Empfang im Mittelaal veranstalten; das ist der Saal, in dem alljährlich die feierliche Eröffnung des Parlaments stattfindet und der sonst nur für besondere Festlichkeiten verwendet wird. Man rechnet bei dieser Gelegenheit mit über 1000 Gästen.

Die Königin Wilhelmine verfolgt die Entwicklung der Vorbereitungen mit großem Interesse. Sie soll die Absicht haben, ihre Befriedigung darüber, daß die Wahl auf den Haag fiel, auf besondere Weise zum Ausdruck zu bringen. Doch stehen die Pläne zu einem so fest noch nicht fest. Auch die Gemeinde von Haag und der Bürgermeister werden die Konferenz festlich empfangen. Während der Ministerzusammenkunft wird eine Gedenk Münze geprägt werden, die auf der einen Seite einen Phönix und auf der anderen Seite den Friedenspalast zeigt.

Italien nimmt den Youngplan an.

Im Palazzo Chigi in Rom trat das italienische Kabinett unter Vorsitz Mussolinis zu einer Sitzung zusammen und prüfte den Youngplan. Mussolini erklärte nach eingehender Würdigung des Planes: Die italienische Regierung ist bereit, den Youngplan als unteilbares Ganzes wie die anderen Regierungen anzunehmen, in der Absicht, das Werk des wirtschaftlichen und politischen Wiederaufbaus zu erleichtern.

Die französische Delegation.

— Paris, 3. August.

An der Spitze der französischen Delegation für die Haager Konferenz steht Ministerpräsident Briand. Ihm zur Seite stehen Finanzminister Ceron, ein Journalist und parlamentarischer Herr, der als treuer Diener Poincarés das Finanzportefeuille innehatte, und der Arbeitsminister Loucheur, der bekanntlich einer der größten französischen Industriellen ist und vor allem sehr weitgehende Eisenbahntätigkeiten besitzt. Er ist mit den Deutschen in der Nachkriegszeit sehr häufig in Verbindung gekommen. Loucheur hat den Ruf eines ungewöhnlich klugen und maßvollen Politikers mit sehr weitem wirtschaftlichen Blick und Verständnis für

die Wirtschaftslage Europas, über die er umfassende Kenntnisse besitzt. Der Generalsekretär des Auswärtigen Amtes, Barthelot, ist eine in der französischen Politik umtriebige Persönlichkeit. Der Rechtsberater am Quai d'Orsay, Fromageot, hat in Locarno mit R. Gauß und dem englischen Juristen Sir Cecil Hurst eine entscheidende Rolle bei dem Zustandekommen des Locarnopaktes gespielt.

Als Sachverständige für wirtschaftliche Fragen seien der Unterdirektor im Handelsministerium, Goullondre und die beiden rechtlichen Sachverständigen Aron und Leberve genannt. Auch die beiden Hauptfachverständigen während der Pariser Verhandlungen, der Gouverneur der Bank von Frankreich, Moreau, und der zweite Sachverständige Frankreichs, Parmentier, werden zu der Abordnung gehören, ebenso der sehr bewegliche und geschickte Abteilungschef für wirtschaftliche Studien in der Bank von Frankreich, Quénaux, der der Erfinder der Staffelform der deutschen Zahlungen ist. Abschließend seien der Oberkommissar im Rheinland, Tizard, und General Guillaumont genannt, der Oberkommandierende der französischen Rheinlandarmee, doch sollen diese beide letztgenannten erst zu einem späteren Zeitpunkt im Haag eintreffen, was jedoch besagen soll, daß sie an den Rheinlandverhandlungen teilnehmen werden, von denen Frankreich annimmt, daß mit ihnen zu einem späteren Termin begonnen werden dürfte.

Streit Englands mit Moskau.

Die Einigungsverhandlungen abgebrochen. — Ruhige Auffassung in London. — Das „Mißverständnis“.

— London, 3. August.

Die englisch-russischen Verhandlungen über die Wiederaufnahme der diplomatischen Beziehungen haben statt zu einer Einigung, zu einer neuen Entzündung geführt.

Der russische Unterhändler, Botschafter Domogoff, ist nach Paris zurückgekehrt. Von russischer Seite wurde eine Mitteilung herausgegeben, in der zum Ausdruck kommt, die englische Regierung habe die Wiederaufnahme der diplomatischen Beziehungen gar nicht gewünscht, sie habe deshalb nur nach einem Anlaß gesucht, um die Verhandlungen abzubrechen.

In amtlichen englischen Kreisen wird mit Nachdruck darauf hingewiesen, daß die englisch-russischen Verhandlungen nicht abgebrochen, sondern nur vertagt seien. Der Abbruch wird mit einem Mißverständnis über den Zweck der ersten Aussprache erklärt. Der nächste Schritt müsse nunmehr von Moskau ausgehen. Man hoffte, daß der Moskauer Zentralvolksausschuß in seiner Sitzung am nächsten Mittwoch die notwendigen Beschlüsse in dieser Richtung fassen wird.

Die englischen Zeitungen veröffentlichen die Meldungen über den vorläufigen Abbruch der Verhandlungen in großer Aufmerksamkeit. Die Haltung der britischen Regierung wird von allen Seiten abgewartet, so daß sich die innerpolitische Stellung trotz des Mißerfolgs der Verhandlungen verfestigt hat. Der halbamtliche „Daily Herald“ führt aus, in der Sowjetnote werde erklärt, Denderon habe darauf hingewiesen, daß es für die britische Regierung unmöglich sei, die normalen Beziehungen zwischen beiden Ländern wieder herzustellen, bevor die ausstehenden Fragen geregelt seien. Das sei eine völlig falsche Auslegung. Der britische Außenminister habe keine derartige Erklärung über die Absichten der britischen Regierung abgegeben, sondern angeregt, daß eine Lösung der Streitfragen gesucht werde.

In der bürgerlichen Presse tritt die Sorge um die schnelle Wiederaufnahme der Verhandlungen wenigstens deutlich in Erscheinung. Die „Times“ stellen sich über das sonst übliche Maß hinaus hinter die Regierung und meinen, Macdonald und seine Kabinettskollegen verdienen den Mißtrauen des britischen Volkes für die Festigkeit, mit der sie an dem einmal für richtig erkannten Weg festhielten!

Anschlag auf einen D-Zug.

Steinhäufen auf den Gleisen bei Mährisch-Drauz. — Schiffe aus dem Dunkel.

Auf den D-Zug Berlin — Breslau — Oderberg — Wien wurde in der Nacht bei Mährisch-Drauz ein Anschlag verübt. Der Lokomotivführer bemerkte auf offener Strecke auf den Gleisen zwei Steinhaufen. Er zog sofort die Bremsen und konnte den Zug noch rechtzeitig zum Stehen bringen.

Als das Zugpersonal mit dem Begräumen der Steinhaufen beschäftigt war, wurden plötzlich zwei Nebelverhüllnisse aus dem Dunkel gegen den Lokomotivführer abgegeben, die jedoch ihr Ziel verfehlten.

Von den Attentätern selbst bis jetzt noch jede Spur.

Aus der Heimat

Spangenberg, den 3. August 1929.



Jägers Pflicht und Freud im August.

Gedehrs viel Freude bringt den Jäger dieses Jahr wirklich nicht. Schön ist auch die Verlängerung der verbleibenden Schonzeiten nicht, aber sie ist notwendig. Das steht man jetzt, wo man den einen oder anderen Bod wiedersehen, der im vorigen Jahr gut aussaßte. Das Wiedersehen ist eine glatte Enttäuschung, und wer, wie ich, Gelegenheit hat, tagtäglich den Kopfschmerz erleidet, der muß sich mit dem Jäger anraten den Finger gerade und nur dann die Büchse sprechen zu lassen, wenn ein notorischer Schädling oder ein notorischer Kümmerer weg muß. Unser Heißhild wird es uns zu danken wissen, wenn wir entschlossen sind, denn wir wollen doch nicht annehmen, daß der kommende Winter wieder eine Katastrophe bringt.

Von der Jagd auf den Rothirsch können die meisten deutschen Jäger nur träumen. Denen, die aber zu den von Diana Bevorzugten gehören, wünschen wir von Herzen Weidmannsheil! Jetzt trägt der Hirsch sein farbiges, meist auch schon geflegtes Geweih. Er steht in der Fels, ist feil und heimlich. Schiefer ist er jetzt in allen deutschen Ländern, in Westfalen, in Thüringen und in Böhmen allerdings erst vom 16. dieses Monats ab. Gleichzeitig hat auch — außer in Westfalen, in Thüringen und in Böhmen — und in Thüringen vom 16. ab die Spähszeit für den Damhirsch begonnen, und in Bayern darf die Gams gejagt werden.

Wir „kleinen Leute“ müssen uns jedoch mit kleinerem Wild begnügen. Aber auch da ist infolge der Ausweitung des Winters Beschneidung und Entschneidung des Jägers erste Pflicht. Die Jagd auf Rehwild, deren Anfang in den norddeutschen Staaten in der Regel dem Ermessen der Verwaltungsbehörden anheimgegeben ist, hat im heurigen Jahre mit Rücksicht auf die im verflochtenen Winter aufgetretenen Schneelast eine nicht unerhebliche Verspätung erfahren und beginnt nur in Hohenzollern am 24.

Wildenten sind in Anhalt, Braunschweig, Danzig, Pommern, den beiden Mecklenburg, Preußen, Sachsen und Thüringen erst von diesem Monat an, Auer- und Reihschne in Hohenzollern vom 15. ab, Faselhühner und -Hennen in Bayern vom 1. in Hohenzollern gleichzeitig mit den Faselhühnern und -Hennen vom 24. ab frei.

Das ist ein relativ kleiner „Speisezett“, und — es schmeckt, Waffenhändler und Munitionisten, erkaufen jammern. Nicht zu unrecht. Mancher hätte sich, wäre die Jagd wie sonst ausgefallen, noch eine neue Waffe zugelegt. Den Ankauf verzieht er, weil doch heute „nichts los“ ist, und der Patronenbedarf ist sehr, sehr gering, weil erstens die Jagd noch teilweise ruht und weil zweitens das Wild fehlt. Der Winter hat es getroffen. So kommt es, daß die Lage der Büchsenmacher und der Verwandten Leise nicht ruhig ist.

Das bedauert auch der eifrige Jäger sehr. Aber es ging nicht anders, die Schonzeiten mußten verlängert werden. Wie der Waffenindustrie und den Waffenverkäufern zu helfen ist, darüber soll hier in kurze einmal gesprochen werden. Vorläufig kann man nur der Hoffnung Ausdruck geben, daß die diesjährigen Ausfälle im nächsten Jahre ausgeglichen werden durch einen hoffentlich bedeutend besseren Wildstand, der allerdings längst nicht ideal sind. S. D.

Δ Falsche Hundertmarkheine im Umlauf. In letzter Zeit ist wieder einmal falsches Geld verbreitet worden, und zwar handelt es sich diesmal um falsche Hundertmarkheine, welche besonders in der Mark aufzutauchen. Das falsche Geld läßt sich leicht von dem echten unterscheiden. Die falschen Hundertmarkheine tragen das Datum 11. 10. 24. Das Papier, in dem die Pflanzenornamente vollständig fehlen, füllt sich fettiger an. Die Wasserzeichen sind mit einer nachstrahligen Masse durch Aufdruck nachgemacht. Das Druckbild, welches absichtlich verunstaltet ist, hat den Zweck, jeden falschen Hundertmarkheine von den anderen abzuheben zu lassen. Der Zwischenraum zwischen den Worten Hundert und Reichsmark fehlt auf dem falschen Schein ganz. Die Fälscher versuchen, das falsche Geld besonders in kleinen Städten und auf dem Lande abzugeben.

Δ Vereinslandesschießen. In unserem hiesigen Reintalvereinsverein herrscht reges Leben. Schon wieder einmal ist er Träger einer Veranstaltung, die am morgigen Sonntag auf dem Schießplatz im Heinschen Garten seinen Verlauf nimmt. Es ist das Vereinslandesschießen, woran sich mehrere auswärtige Vereine beteiligen. Anlässlich findet ein Preischießen statt, das mit einem gemächlichen Tänzen seinen Abschluß findet.

Δ Der Deutsche Imkerbund teilt mit, daß mit größter Wahrscheinlichkeit vom Reich Feuerzertener Zucker zur Verfügung gestellt wird. Es ist daher sofort mit den Vorarbeiten für die eoll. Verteilung zu beginnen, die Vorarbeiten der Bezirksvereine werden erlicht, sich baldmöglichst von den Imkern die zur Ueberwinterung bestimmte Völkergahl melden zu lassen und dies listenmäßig einzureichen. (Diese Listen sollen dann gleichzeitig für die Suchenvereinsführung als Unterlage dienen.) Vom D. J. sind je Volk 20 Pfund beantragt. Ob vergällter oder unvergällter Zucker geliefert wird, steht noch nicht fest. Alle Mitglieber

wollen ihrem Bezirksvorsitzenden die Zahl der Völker und die Menge des gewünschten Zuckers sofort melden. Wer nicht rechtzeitig meldet, verliert den Anspruch auf Belieferung. Die Angaben müssen richtig sein und der Nachprüfung sich halten.

os. Nützliche Dauerobsternte. Die Einte, Sortierung, Aufbewahrung und Verpackung des Dauerobstes ist an verschiedene Regeln gebunden, bei deren Nichtbeachtung Fehlschlüsse unvermeidlich sind. Man beachte daher folgendes: Das Obst ist pflichtig, wenn es sich ohne Schädigung der Zweigteile leicht vom Baum lösen läßt. Die Sortierung des zum weiteren Transport bestimmten Qualitätsobstes sollte gleich unter dem Baum in besonders dafür bestimmte Behälter gefahren, damit es nur noch einmal, und zwar bei dem endgültigen Verpacken, mit den Händen berührt wird. Lagerobst lasse man durch die Luft etwas abtrocknen, bevor man in die dazu geeigneten Lageräume bringt. Minderverwertes und Fallobst führe man so schnell wie möglich der Obsterverwertung zu. Der Lageraum sei so geräumig, daß man jederzeit das Obst kontrollieren kann. Schau- und Tafelobst lege man einzeln, bei Äpfeln Stiel nach unten, bei Birnen Stiel nach oben, auf Vattengestelle, sogenannte Obsthorren. Das andere Obst schütte man vorsichtig und nicht zu hoch auf eine trockene Bretterunterlage, Stroh ist ungeeignet. Der Lageraum muß frostfrei, lustig und sauber sein. Zum Versand suche man möglichst Früchte von gleicher Größe und in den einzelnen Packungsschichten auch von gleicher Sorte aus, nur so kann der Plag in den empfohlenen sogenannten Einheits-Verpackungsbältern (Kisten, Fässer, Papptarntorn usw.) vorteilhaft ausgenutzt werden und wird nur so eine feste und dadurch haltbare Verpackung ohne Transportschaden gewährleistet. Die Verpackungsbältern müssen äußerst stabil, handlich und mit dem Inhalt nicht zu schwer sein. Eine Höchstgrenze von 30 Kg Bruttogewicht ist erfahrungsgemäß anzuraten. Als Verpackungsmaterial verwende man reichlich Papier und reine Holzmulle. Allgemein ist es doch zu beachten, daß man das Obst in bequemer Haltung pflichtig, d. h. die Leitern sollen fest und sicher stehen, und die Pfändergeräte müssen zweckmäßig sein. Jeder geringste Anstoß der Schale gibt Flecke. Die zur Verwendung gelangenden Körbe sollen mit starker Pappe am Boden und Wänden ausgelegt sein und sind nach dem Lagerort zu tragen. Nasses Obst mache man lufttrocken. Im Lageraum herrsche betr. der Reifezeit und Verwendung des Obstes peinlichste Ordnung.

Kassell. In der Nacht auf Freitag kurz nach 12 Uhr betrat ein Beamter der Schutzpolizei auf seinem Streifenweg vor dem Fabrikgrundstück der Firma Wegmann u. Co. in der Wolfsgasse eine intensiven Brandgeruch und aufsteigende Rauchwolken. Er setzte sofort den nächsten Feuermelder in Bewegung. Nach wenigen Minuten war die Wache Mauerstraße zur Stelle, die sich sofort an die Bekämpfung des Feuers, das in einem Ankleideraum des Wegmannschen Fabrikgebäudes ausgebrochen war, machte. Da die Gefahr einer weiteren Ausdehnung des Feuers bestand, wurde der Alarm auf Mittelfeuer gegeben, worauf auch noch die Hauptwache in wenigen Minuten anrückte. Da unter dem Ankleideraum eine Farbmulde untergebracht ist und hier größere Mengen Öle und Fette lagen und außerdem die Brandstelle von größeren Holzkapeln umgeben ist, mußte die Feuerwehr energisch vorgehen. Mit vier Schlauchleitungen wurde das Feuer bekämpft. Erst nach zweistündiger Arbeit war die Gefahr beseitigt. Der durch den Brand entstandene Materialschaden ist nicht unbedeutend. Ueber die Ursache des Feuers schreiben noch Untersuchungen.

Milchkontrollverein Melsungen

Entstehung und Entwicklung

Wie auf allen anderen Gebieten der Industrie und Landwirtschaft brachten die 70er Jahre auch in der Deutschen Milchviehhaltung einen großen Umschwung. Während bis dahin alles durcheinander gequälert wurde, setzte nunmehr eine plan- und zielbewußte Weiterzucht der in so verschiedenen Landesteilen am vorteilhaftesten erscheinenden Rindviehstämme ein. Es wurde daraus eine reine Farbengruppe, die schließlich zu festen Begriffen für die einzelnen Viehstämme wurde und somit die Grundlage einer Keinzucht darstellte. Während sich die Norddeutsche Tiefebene ohne weiteres für das schwarzweiße Tieflandrind entschied, war die Wahl für Ruchstämme schon schwieriger. Von den Nachbargebieten, wo Simmentaler, Franten, Vogelsberger, rote Waldeder und andere Rassen gehalten wurden, kam durch den Handel alles mögliche herein. Nach vielem Hin und Her liegen die Verhältnisse im Kreise Melsungen heute wohl so, daß das Norddeutsche Tieflandrind und das Simmentaler Höhenfledder je zur Hälfte gehalten werden. Mit steigender Intensität auf allen Gebieten, insbesondere die Anwendung des Kunstfütters und steigender Milchverbrauch wurde die alte Regel, daß der Kuhstall nur ein notwendiges Uebel zur Milchproduktion sei, hinwiegend. Die Erkenntnis, daß man eine Kuh nur einmal schlachten, aber Jahre hindurch melken kann, führte zur reinen Milchleistungszucht. Um diese Zeit, Ende der 90er Jahre gründeten sich in der Norddeutschen Tiefebene und vor allem in Schweden und Dänemark die ersten Milchkontrollvereine. Auch dieser Weg war noch nicht richtig. Die Tiere waren wohl sehr milchergiebig, aber infolge des leichten Körperbaues anfällig gegen Krankheiten und den Anbilden der Witterungsnicht widerstandsfähig genug. Nun endlich setzten sich die Züchter für das schwarzweiße Tieflandrind, das noch heute bestehende Zuchtziel. Die kombinierte Milchfleischfarm. Die Kuh soll Milch geben, weil es ihr Hauptdaseinszweck ist, sie muß aber auch Fleisch und gute Formen aufweisen, weil hierdurch Gesundheit und Widerstandsfähigkeit garantiert werden.

Die Züchter des Simmentaler Höhenfledders neben den oben aufgeführten Eigenschaften noch die Verwendungsmöglichkeit zur Arbeit hinzu. Die Simmentaler Kühe werden allenthalben noch zur Arbeit gebraucht und die nicht zur Zucht benutzten männl. Nachkommen finden als Zugochsen Verwendung. Bereits in den Jahren 1912-13 ist hier im Kreise Melsungen der Gedanke angeregt worden, einen Milchkontrollverein zu gründen. Durch den Krieg ist dies aber verzögert worden, und erst im Jahre 1922 ist auch hier der Milchkontrollverein zu Stande gekommen. Die durch Krieg Nachkriegswirtschaft heruntergekommenen Bestände mußten durch gemeinsame wirtschaftliche Maßnahmen wieder hoch gebracht werden. Die technische Seite des Kontrollvereins ist kurz gefaßt folgende: 14-20 Betriebe schließen sich zu einem Verein zusammen, welcher einen Kontrollbeamten anstellt, der nun in ca. 20-tägigen Turnus die einzelnen Betriebe bereist, Milchmenge, Fettgehalt und Futtermittelverbrauch jeher einzelnen Kuh feststellt und dieses in die dazu bestimmten Kontrollbücher einträgt. Hinzu kommt Führung der Zuchtbücher und Zeichnen der Kühe. Auf Grund dieser beschriebenen Tätigkeit der Kontrollbeamten vermag man am Jahreschluß für den Kontrollverein einerseits, für jede Herde und Kuh andererseits eine Jahresabrechnung aufzustellen. Damit ist jedem Betriebsleiter in die Hand gegeben, die Tiere mit hoher Leistung (die Futterdankebarsten) zur Zucht weiter zu behalten und schlechte Tiere auszumergen. Untenstehend eine Aufstellung über die Jahresdurchschnittsergebnisse beim schwarzbunten Tieflandrind, im Kontrollverein Melsungen, in den Jahren 1922-28. Während es durch erhöhte Zuchtwahl und bessere Futtertechnik in den ersten sechs Jahren gelungen war, den Jahresertrag um fast 1000 Liter pro Kuh zu steigern, ist im letzten Berichtsjahre wieder eine Senkung eingetreten, welche auch nach den Ergebnissen im ersten Halbjahr 1929 noch weiter anhalten wird. Zurückzuführen ist dieses auf das schlechte Futterjahr 1928 und die allgemeine schlechte Lage der Landwirtschaft. Die höchste Einzelleistung in Milch erreichte im Jahre 1928 die Kuh Agnes, Herdbuchnummer 10652, mit einer Leistung von 6660 Litern oder umgerechnet 18,2 Liter pro Tag. Die höchste Einzelleistung in Fett erreichte eine rotbunte Mischrasse mit 221,04 Kg. Fett oder umgerechnet 486 Pfund Butter im Jahre. Berücksichtigt man, daß der Reichsdurchschnitt heute noch schätzungsweise zwischen 1800 bis 2000 Litern pro Kuh im Jahre liegt, so kann man sich ungefähr ausdenken, welche Möglichkeiten der deutschen Milchviehhaltung noch offen stehen.

Die Erkenntnis von dem Nutzen des Kontrollvereins hat auch hier im Kreise Melsungen erfreulich zugenommen, sodass seit 1. 4. 1928 auch die Fledderzuchtgenossenschaft fast geschlossen mitbearbeitet wird und die Einstellung eines zweiten Beamten erforderlich war.

Schwarzbuntes Niederungsvieh.

Jahr	Herden	Kühe	Milchfg.	Fett %	Fettkg.
1922/23	14	180	2975	3,27	97,31
1923/24	14	178	3030	3,30	99,90
1924/25	16	215	3059	3,24	99,20
1925/26	16	234	3461	3,22	111,30
1926/27	18	272	3721	3,30	122,83
1927/28	19	315	3904	3,28	127,98
1928	18	263	3824	3,27	124,84

Wilhuhn.

Sport-Ecke.

Fußball.

Dörnhausen 1. B Kl. — Spangenberg 2. 4. Kl.

Dörnhausen 1. A Kl. — Spangenberg 1. 4. Kl.

Wie schon erwähnt spielen am morgigen Sonntag die beiden Mannschaften von Dörnhausen. Die Spiele beginnen um 1 Uhr mittags.

Ein Besuch der Spiele wird sich lohnen.

Handball.

Spangenberg Jugend — Malsfeld 2.

Die 2. Mannschaft von Malsfeld hat unserer Jgd. ein Freundschaftsspiel angeboten und wird das selbe morgen auf dem hiesigen Sportplatz ausgetragen. Malsfeld zeigte in den letzten Spielen gute Leistungen, sodass sich ungefähr zwei gleich starke Mannschaften gegenüberstehen. Das Spiel beginnt nach den Fußballwettkämpfen, ungefähr gegen 4 Uhr.

Kirchliche Nachrichten.

Sonntag, den 4. August 1929.

10. Sonntag nach Trinitatis.

Gottesdienst in:

Spangenberg.

Vormittags 10 Uhr: Pfarrer Sauer Mörshausen.

Elbersdorf.

Vormittags 10 Uhr: Selegottesdienst.

Schnellrode.

Vormittags 10 Uhr: Selegottesdienst.

Christliche Vereine.

Donnerstag 7/9 Uhr: Christlicher Verein junger Männer.

Freitag 7/9 Uhr: Possaunenchor

Wissen Sie noch,
wie Grossmutter



früher die Regentonne aufstellte, um weiches Wasser zum Waschen zu haben? Regenwasser ist weich, es erhöht die Schaumkraft des Waschmittels.

Wie Regenwasser so weich wird hartes Leitungswasser durch Henko-Wasch- und Bleichsoda. Geben Sie vor der Bereinigung der Persiflage einige Handvoll Henko in den mit kaltem Wasser gefüllten Waschkessel! Sie erhalten eine gut schäumende, waschkräftige Lauge und nutzen das Waschmittel voll aus!

Henko
Henkel's altbewährte Wasch- u. Bleichsoda
Seit 50 Jahren im Dienste der Hausfrau!

Gesangverein
"LIEDERTAFEL"
GESANGSTUNDE
Sonnabend 9 Uhr
I. u. II. Baß
Montag abend 9 Uhr
alle Stimmen
bei Wilhelm Siebert.
Der Vorstand.

Stempel aller Art
liefert schnell u. preiswert
Verlag d. Spangenberg-Zeltung
H. MUNZER
Buchdruckerei
SPANGENBERG, Bez. Cassel.

Zurück
Dr. Kellner,
Facharzt für Lungenkrankheiten,
KASSEL.
SPRECHSTUNDEN jetzt!
Montag und Donnerstag v. 11-12
Inferiert

Feier
des 10. Verfassungstages
am Sonntag, den 11. August 1929, 10 1/2 Uhr
im Saale des Gasthofes Heinrich Heing
zu Spangenberg.

Festfolge:

1. Musikstück: „Die Himmel rühmen des Ewigen Ehre...“
2. Festvortrag: Fräulein Nagel.
3. Gesangverein „Liedertafel“: „Ich kenn ich hellen Edelstein...“
4. Festrede: Landrat Dr. Schuster, Melsungen.
5. Musikstück.
6. Worte an das Vaterland: Hauptlehr. Heinlein
7. Gesangverein „Liedertafel“: „Freiheit die ich meine...“
8. Hoch auf das Vaterland mit Deutschlandlied, 1. und 3. Strophe.

Während der Feier Rauchen höchst verboten.
Anzug: Schwarzer Anzug und Cylinderhut.

Zu der Feier sind alle Kreise der Bevölkerung ergebenst eingeladen. Der Bedeutung des Tages entsprechend wird um rege Beteiligung gebeten.

Im Namen der Stadt Spangenberg und im Einverständnis der auffälligen Reichs- und Staatsbehörden, sowie der Schulen
Der Magistrat:
J. B. Stein, Beigeordneter.

Achtung! Achtung!
Ia. Stimmungsmusik!
Am Sonntag, den 4. August von nachm. 3 1/2 Uhr ab findet im Stöhr'schen Saale ein
großes öffentliches Tanzvergnügen
Prima Jazz! statt. Prima Jazz!
POLIZEISTUNDE 2 UHR.
Es laden hierzu freundlichst ein
Die Veranstalter.

Die Behörden der Stadt Melsungen haben auch hier, wie überall im Deutschen Vaterlande, Vorbereitungen getroffen, den 11. August zu einem wahren Festtage auszugestalten. In Anlehnung an den Kreispieltag der Schulen findet die

Verfassungsfeier

am Sonntag, den 11. August ds. J. 14,45 Uhr auf der Freundschaftsinsel in Melsungen statt. — Alle Volksgenossen ohne Unterschied des Standes und der Partei, rufen wir auf, das Trennende beiseite zu lassen, die Verfassungsfeier zu besuchen und mit uns den 10. Geburtstag des deutschen Volksstaates in einmütiger vaterländ. Befimmung zu begehen.

Die Behörden der Stadt Melsungen
J. A.
Dr. Schuster Landrat
Kühn Regierungsrat
Dr. Schmidt Bürgermeister

Kaufen Sie

Uhren
Schmuck
Bestecke
Bleikristall
Grammophone
Schallplatten
Taschenlampen
in Ia. Qualitäten nur beim
Fachmann

Willi Diebel
Uhrmacher
Reparaturen werden gewissenhaft und gut ausgeführt.

Sensationelle praktische Neuheit!
Locken-
Kamm mit Doppelwellenzählung
ges. gesch.

WAGLEN-FRISIER-KAMM

Onduliert ohne Behelfe kurze und lange Haare nur durch einfaches Kämmen. Solid und unverwundlich. Unentbehrlich für jede Dame. Sie ersparen die Ausgaben für das Ondulieren beim Friseur und haben immer schön gelocktes Haar. Preis pro Stück nur Rmk. 2,50. Versand gegen Einsendung des Betrages in Briefmarken oder gegen Nachnahme. Bestellen Sie sofort bei Firma **E. Chotiner, Wien VIII, Lerchenfelderstr. 3.** Hunderte von Dankschreiben liegen au

Deutsch. Dem. Partei.
Ortsgruppe Spangenberg.
Dienstag, den 6. ds. Mts. abends 9 Uhr
← Versammlung →
bei Weisel.
Aus einem besonderen Anlaß werden die Mitglieder gebeten, rechtzeitig zu erscheinen.
Der Vorstand.

Turnverein
„Froher Mut“
Montag Abend 7 Uhr
● Lebungsstunde ●
für sämtliche Volksturner auf dem Sportplatz.
Der Volksturnwart.

Für nur 25 Pfennige
erhalten Sie
108 Rezepte
und im Reichs-Einkochbuch erprobte Winke. Kluge Hausfrauen bedienen sich dessen und kaufen auch nur
Reichs-
Einkoch-Gläser
Weil diese billig sind und am besten schließen. Zu haben bei
Zu haben bei Sal. Spangenthal Nachf. Fernruf 18

Vorteilhaft in bester Qualität
kaufen Sie
Wäschestoffe
sowie
Feston und Spitze
bei
Elfr. Holl.

Zentralverband Deutscher Kriegsbeschädigter u. Hinterbliebener Ortsgruppe Spangenberg.

Monatsversammlung
am Sonntag, den 4. August 1929, 13 1/2 Uhr Vereinslokal.
Aus einem besonderen Anlaß wird erwartet, daß alle Mitglieder zu der Versammlung erscheinen.
Der Vorstand.

Land- und Hauswirtschaft

Was muß man beim Saatwechsel beachten?

Von Dipl.-Landwirt F. Harms.

(Nachdruck verboten.)

Die Ursachen, welche zu einem Saatwechsel führen, können sehr verschieden sein. Man wird meistens dazu kommen, wenn man bei den bisher angebauten Sorten einen dauernd abfallenden Ertrag bemerkt. Es ist nun nicht immer nötig, daß die Ursachen dafür allein bei dem Abbau der jetzigen Sorten zu suchen sind. Es kann vielmehr auch an einer unzureichenden Fruchtfolge, an mangelhafter Bodenbearbeitung, Düngung, Sortierung und Reinigung des Saatgutes liegen. Die Folge einer solchen nachlässigen Behandlung ist dauerndes Sinken der Erträge und eine Verschlechterung ihrer Beschaffenheit. Ein einfacheres wäre es natürlich, diese Fehler durch eine bessere Bearbeitung zu beseitigen. Zunächst man sich aber noch zu einem Saatwechsel, so muß man damit rechnen, daß in kurzer Zeit die Ertragsfähigkeit infolge des schlechten Kulturzustandes wieder zurückgeht. Bei normalen und guten Kulturverhältnissen dagegen kann man beim Saatwechsel von folgenden Grundregeln ausgehen:

1. Ein Saatgut aus feuchtem Klima bezogen, liefert zunächst verhältnismäßig mehr Stroh und weniger Körner.
2. Ein Saatgut aus trockenem Klima widersteht auch an anderen Orten besser den Einflüssen der Dürre.
3. Saatgut aus kontinentaler Lage mit strengem Winter ist winterfester als Saatgut aus feuchtem und mildem Klima.

Wenn demnach auch ein großer Teil der physiologischen Eigenschaften in starker Abhängigkeit von Klima und Boden steht, so ist damit noch nicht gesagt, daß dieses alle Eigenschaften betrifft. Es gibt Sorten, deren verschiedene Reifezeit oder deren Beschaffenheit von Korn und Spelzen usw. zum Massecharakter gehören und die dementsprechend stärkere Erträge und Dauer besitzen. Diese Sorten werden auch bei einem Standortwechsel in höherem Maße ihre Eigenschaften bewahren. In einem normal geführten Wirtschaftsbetrieb ist ein Saatgutwechsel nur dann rationell, wenn die bislang angebauten Sorten eine schlechte Kornbeschaffenheit zeigen, welche auch bei sorgfältiger Pflege des Saatgutes und besser Bodenbearbeitung nicht zu beheben ist.

Die Frage, ob man bei einem Saatwechsel bei derselben Sorte bleiben oder eine andere Art anbauen sollte, sollte man immer erst nach ausgedehnten Anbauversuchen entscheiden. Es ist klar, daß eine Sorte, welche bisher in einem besonders milden Klima und auf gutem Boden gewachsen ist, nicht ohne weiteres auch in einem rauheren Klima und auf Sandboden gleich hohe Erträge bringen kann. Die Anwendung des Sages: Was für die Scholle paßt, kann auch nur auf der Scholle selbst ermittelt werden, erspart dem Landwirt viel Ärger und Geld.

Bei jedem Sortenwechsel sollte man gutes Originalsaatgut verwenden. Man versteht unter Originalsaatgut: bei Landorten, Saatgut, welches in dem Gebiete der Sorten gewonnen wird — bei veredelten Sorten, Hochzuchten und Kreuzungen, Saatgut, welches aus der Wirtschaft des Züchters kommt oder unter seiner Leitung und Aufsicht in anderen Wirtschaften vervielfältigt wird. Man sich, also, daß durch einen Saatwechsel nicht ohne weiteres höhere Erträge erreicht werden können, daß vielmehr auch die Vorbedingungen in der Art guter Bodenbearbeitung und richtiger Fruchtfolge und Düngung vorhanden sein müssen, um Hocherträge zu erzielen. Erst dann wird man eine gute Sorte lange genug mit gutem Erfolg anbauen können und sich dadurch den teuren Saatgutwechsel ersparen.

Nachschläge für die Herbstdüngung.

Die richtige Anwendung von Kunstdünger zeitigt auch in diesem Jahre wieder sichtbare Erfolge, während Mangelhaft und einseitig gebüngte Flächen deutlich die Unrentabilität solcher Wirtschaftsweise erkennen lassen.

Weizen und Getreide, sowie Düngungsversuche zu Getreide und auf Grünland gaben wiederum eine klare Antwort auf die Frage der Phosphorsäurebedürftigkeit des Bodens und bestätigen erneut die Befunde der Bodenuntersuchungen, wodurch der weitaus größte Teil unserer deutschen Böden (70 Prozent) an diesem hochwertigen Pflanzennährstoff verarmt ist.

Gerade für die Herbstdüngung des Wintergetreides ist daher dringend zu raten, der Phosphorsäurearmut durch Anwendung starker Phosphorsäuregaben Rechnung zu tragen, damit die im Herbst bzw. im Frühjahr gegebenen Stickstoffdünger auch voll und ganz zur Auswirkung kommen können und Lagerfrucht sowie unvollkommene Körnerbildung vermieden werden. Für die Erzielung großer und gehaltreicher Futtermassen ist es unbedingt nötig, im Laufe des Spätherbtes und Winters den Weizen und Kleefrüchten hohe Phosphorsäuregaben zu verabreichen.

Das Thomasmehl verdient für die Herbstbestellung besondere Erwähnung als Phosphorsäuredünger, da es leichter Auswaschung unterliegt und von den Pflanzenwurzeln sofort aufgenommen werden kann. Da Phosphorsäurearme Böden sich zunächst selbst mit Phosphorsäure sättigen müssen, sind jeweils starke Gaben von mindestens 3 Ztr. je Morgen zu verabreichen. Die hohe Rentabilität dieser Forderung aufrechtzuerhalten, um so mehr als durch reichliche Grunddüngung mit Thomasmehl auch die sonstigen Düngemaßnahmen auf eine sichere Grundlage gestellt werden.

Keinesfalls dürfen die diesjährigen guten Ernten den Gedanken wachrufen, daß aus dem Nährstoffkapital des Bodens noch eine weitere gute Ernte erzeugt werden könne, da in Wirklichkeit die großen Ernten die Nährstoffvorräte im Boden stark beansprucht haben und unbedingt wieder

Im Reiche der Hausfrau.

Unsere Waschmittel.

Von R. Scholz

(Nachdruck verboten.)

Das wichtigste und unentbehrlichste Waschmittel ist und bleibt das Wasser, wenn auch der Wert und die Wirkung der künstlichen Waschmittel deren sich die moderne Hausfrau bedient, keineswegs verkannt werden darf. Wir unterscheiden zwischen weichem und hartem Wasser. Weiches Wasser, worunter man vor allem Regenwasser versteht, ist für die Wäsche am geeignetsten, mit ihm erzielt man auch die beste Wäsche. Ist man gezwungen, mit hartem Wasser zu waschen, so fagt man diesen etwas Borax bei, wodurch man weiches Wasser erhält. Auf je drei Eimer Wasser rechnet man 20 Gramm Borax, und zwar wird dieser mit drei Eimer Wasser aufgelöst, durch ein Sieb gegeben und mit dem übrigen Wasser vermischt.

Für die Wäsche verwende man möglichst trockene Seife, weil diese am paraffinsten im Verbrauch ist. Einer Kersefette von hellgelber Farbe ist der dunkler getönten gegenüber der Borax einzuräumen, denn beim Waschen mit dunkler Seife nimmt die Wäsche leicht eine gelbliche Farbe an, was dann oft eine neue Wäsche erfordert. Man verwende für die Wäsche auch keine billige Seife, die meist durch Soda und Wasserlauge getrocknet ist, was der Wäsche nur zum Nachteil gereicht. Sehr zu empfehlen für die Wäsche sind die überaus seifenhaltigen Seifenloden, die sich schnell eingebüßert haben.

Bei der Auswahl der Waschpulver, die meist zur Streckung der Seife Verwendung finden, sei man sehr vorsichtig. Wie bei der Seife verwende man auch hier nur teure Fabrikate; billige Waschpulver enthalten mehr oder weniger grobe Bestandteile, die die Gewebe sehr angreifen. Wer auf Waschpulver nicht verzichten will, verwende dieses nur in ganz geringen Mengen.

Das gleiche gilt auch von den Bleichmitteln, die ausnahmslos auf die Faser allmählich zerstörend einwirken. Leider aber kann die Stadtfrau, der keine natürliche Rasenbleiche zur Verfügung steht, auf künstliche Bleichmittel nicht verzichten. Das bekannteste Mittel ist Chloralkali. Man benutze diesen in einem dunklen Raum in einem festverschlossenen Behälter auf, da sich der Chlor sonst zerlegt und dann seine bleichende Wirkung verliert. Um Bedarfsfälle löst man 30 Gramm Chloralkali in 20 Gramm Soda in einem Viertelliter kaltem Regenwasser auf, gießt dann Dreivierteliter heißes Regenwasser dazu und läßt die Lösung tüchtig ungerührt und durch ein Tuch gegossen. Man gibt davon auf je 10 Liter Wasser 1/4 Liter und läßt darin die Wäsche etwa 20 Minuten liegen. Dann spült man die Wäsche tüchtig in kaltem Wasser, dem man etwas Salmiakgeist, Essig und 50 Gramm unterschwefliges Natrium zusetzt.

Anteichen der Töpfe- und Eisenstein.

Qualifizierte Töpfe nehmen mit der Zeit vom Kochen der verschiedenen Speisen eine häßliche braune Farbe an. Die Töpfe erhalten ein fast neues Aussehen wieder zurück, wenn man sie gründlich mit Eisenstein auskocht. Für wenige Feinlinge Eisenstein in Wasser aufgelöst, genügt vollständig. Anschließend wäscht man den Topf mit klarem Sodawasser aus.

Zettflecke in Woll- und Seidenstoffen.

Um Zettflecke aus Woll- und Seidenstoffen zu entfernen, bebaut man sich französischen Kalkes. Die betreffenden Stellen werden damit bedeckt, dann legt man braunes Papier darüber und setzt ein mäßig warmes Eisen darauf, bis dieses erkalte ist; im Bedarfsfalle muß

dies Verfahren noch einmal wiederholt werden. Zettflecke in Zuckerböden werden entfernt, indem man sie mit einer starken Lösung von Backpulver in Wasser, der Sand zugefügt wird, abreibt.

Das Waschen der Regenschirmtüte zu verhüten.

Man muß mitunter die Erfahrung machen, daß die Stäbe der Regenschirme an ihrer Befestigungsstelle schon durchgerostet sind, ehe der Stoffbezug schadhast geworden ist. Das liegt meist an dem falschen Aufstellen des Schirmes. Wenn dieser naß geworden ist, so stelle man ihn mit der Krücke nach unten zum Abfließen auf, doch nicht aufgespannt. Erst wenn der Schirm gut abgelaufen und ziemlich trocken ist, spanne man ihn auf und hänge ihn freischwebend auf, bis er völlig trocken ist. Bei so behandelten Regenschirmen werden die Stäbe kaum rosten.

Reinigen der Fenster und Spiegel.

Fenster und Spiegel lassen sich durch ein höchst einfaches Verfahren ohne Verwendung des Fensterleibes reinigen. Ein sauberes Tuch wird durch schwaches Seifenwasser gerungen, und hiermit werden die Fenster und Spiegel gründlich gereinigt. Anschließend wird mit einem trockenen Tuche nachgerieben.

Wie prüft man rohe Kartoffeln?

Man zerstreut eine Knolle und reibt beide Teile aufeinander; wenn dieselbe gut und mehlig ist, so kleben die beiden Stücke zusammen, und es zeigt sich an den Händen und an der Oberfläche ein leichter Schaum. Schibt bei mäßigem Druck darf kein Tropfen Wasser austreten. Wo dies der Fall ist, kosten die Kartoffeln wässrig und sind auch von schlechtem Geschmack. Das Fleisch der Knollen soll eine weiße oder ein wenig ins gelbliche spielende Farbe zeigen.

Küchenrezepte.

Gebrannte Griechische.

Man nimmt zwei Eiertassen voll Grießmehl und röstet diese mit einem Stück Schmalz, gießt unter ständigem Umrühren kaltes Wasser dazu und würgt die Suppe mit Salz und Muskatnuß. Dann kocht man sie eine Viertelstunde und zieht sie nach dem Anrichten mit zwei Eigelben ab.

Karpfen aus österrösischer Art.

Der Karpfen wird in Stücke geschnitten und mit einem Viertelliter lothendem Essig überzogen. Aus einem Liter Wasser, einem achsel Liter Essig, geschnittenen Zwiebeln, Gewürznelken, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Salz bereite man eine Brühe, in der man den Fisch langsam garlockt. Man bringt ihn mit Butter und geriebenem Meerrettich auf den Tisch.

Gebratene Nouladen.

Nouladen werden in dicke Scheiben geschnitten, in Ei und geriebener Semmel umgedreht und in heiß gemachter Butter nebst einigen Apfelscheiben gelb gebraten. Um sie recht saftig zu erhalten, werden sie während des Bratens tüchtig mit Soße begossen. Man gibt Kartoffelbrot dazu.

Grüße von Blaubeeren.

Die Blaubeeren werden in Wasser weichgekocht; dann rührt man sie durch ein Sieb, fügt vier Eßlöffel Zucker und den Saft einer halben Zitrone hinzu und kocht das Ganze. Man rührt man 75 Gramm Guxin mit etwas Wasser und gibt es den Blaubeeren bei. Das Ganze läßt man 3-5 Minuten kochen.

eine Anreicherung erfahren müssen. In der Erhaltung und Vermehrung der Nährstoffe im Boden liegt das Geheimnis zur Erzielung hoher und vor allem sicherer Ernten begründet.

Die Kalkbeine der Hühner.

Die Kalkbeine der Hühner, eine beim Geflügel recht häufig auftretende Erkrankung, beeinträchtigt die Legetätigkeit der Hühner in hohem Maße. Um die Krankheit einzubämmen, erneuert man den Inhalt der Nester, fällt den Stall und sämtliches Gerät alle zwei bis drei Tage gründlich und pinkeht den Hühnern abends die Beine mit einer Lösung halb Petroleum, halb Del ein. Diese Prozedur muß solange fortgesetzt werden, bis die Kalkbeine verschwunden sind und die Hühner wieder ihre normale Legetätigkeit aufnehmen.

Ungeziefer bei Ziegen.

Ziegen, die in einem dunklen und unsauberen Stalle stehen, leiden bald sehr unter Ungeziefer. Um die Tiere von diesem Qualgeißel zu befreien, reinige und desinfiziere man zunächst sorgfältig den Stall. Dann lasse man eine Mischung von sechs Ethern Wasser und fünf-hundert Gramm Tabak eine halbe Stunde lang und füge dann zwei Liter Branntwein hinzu. Mit dieser Lösung bespreche man mittels eines weichen Lederlappens täglich einmal die Haut der Tiere und das Ungeziefer wird bald verschwinden sein.

Die Vorteile des Ziesfalls.

Die Vorteile des Ziesfalls werden in landwirtschaftlichen Kreisen in steigendem Maße erkannt, und in vielen Viehhaltungen sind bereits Ziesfälle vorhanden, das heißt solche Ställe, aus denen der Dünger nicht auf die Düngeplätze gefahren wird, sondern solange liegen bleibt, bis er auf das Feld kommt. Man hat so nicht nur den Vorteil

einer größeren Haltbarkeit des Düngers, sondern erzielt auch eine wesentliche Ersparnis an Transportkosten und der Arbeit auf der Düngeplätze. Allerdings müssen in Tiefstellen die Kruppen beliebig hoch und niedrig gesteckt werden können, und außerdem muß täglich mehrere Male ausreichend gestreut werden; ferner muß man darauf achten, daß der Dünger von den Hinterfüßen der Tiere unter die Vorderfüße gezogen wird. Dies erleichtert sich nur, wenn man, wie dies bereits vielfach üblich ist, das Vieh frei herumlaufen läßt.

Krieg den Feldmäusen.

Mit zu den schlimmsten Feinden des Landmannes gehören die Feldmäuse, die ihn unter anderem durch das Venagen der Obstbäume an der Basis der Stämme erheblichen Schaden zufügen. Zu diesem Falle bringt man folgendes Mittel zur Anwendung: Man nimmt Holz- oder Steintohlenstaube und breitet diese zehn Zentimeter breit und ebenso tief um die Basis des Stammes aus, nachdem man dort die Erde in gleicher Ausdehnung entfernt hat. Auch eine Mischung von 100 Gramm Karbolsäure mit 40 Ethern Wasser, die nicht zu dicht an die Stämme gegossen wird, hält diese gefährlichen Nager von den Stämmen fern.

Das Futterquantum der Pferde.

Bei der Fütterung der Pferde ist neben der Qualität des Futters auch auf das richtige Quantum großer Wert zu legen. Es haben sich folgende Rationen bewährt: Früh und mittags gebe man jedem Pferd vier Liter guten Hafer mit zwei Liter Haßel, dazu 1/4 Liter Heu. Abends verabfolgt man acht Liter grobgehackten Weizenkleie, vermischt mit vier Ethern Haßel und 5 Ethern kaltem Wasser, dazu ein Kilo Heu. Die Vorteile dieser Fütterungsweise zeigen sich bald in einem schönen glatten Aussehen der Pferde und einem Nachlassen der Schweißbildung bei der Arbeit. Auch wird dadurch dem Aufsteigen von Kolikanfällen wirksam vorgebeugt.

Frauenwelt

Kleider machen Leute.

Gesellschaftliche Modefragen.
Von Heinz Cotta.

Im Wandel des Geschmacks — Wer die Wahl hat — Die festliche Note — Was ist ein Theaterkleid? — Sachlichkeit und Phantastik.

Mit der Steigerung des Empfindens für die kulturellen Dinge kann das Interesse des Menschen nicht an seinen Verfertigkeiten vorübergehen, die auf dem ersten Blick den kritischen Maßstab für Recht und Unrecht bilden. Die zum dekorativen Faktor hinwärtigste Kleidung ließ die Frau viel früher den Weg der sorgfältigen Kleiderwahl gehen als den Mann, der diese mit verhältnismäßig wenigen Ausnahmen als Vorzug des schönen und eitelere Geschlechters ansah und zusehen war in dem Bewußtsein, daß die Schmückung der Frau für ihn geschah. Die Mode ist nichts anderes als der materialistische Geschmack ihrer Zeit! — Sie kann nie vom Verstand gebildet werden, sondern das kulturelle Gefühl ist es, das zwangsläufig ihre Form gestaltet. Der Geschmack ist im Laufe der Zeiten niemals stabil geblieben; die Wandlung des Zeitgeistes hat sich auch in den Verfertigkeiten der Lebenshaltung bemerkbar gemacht, hat den Geschmack in neue Bahnen geleitet.

Während beim Mann eine ganz bestimmte Kleiderordnung sich herausbildete, die den Anzug nach Anlaß und Zweckbestimmtheit streng vorschreibt, bleibt der Frau eine größere Freiheit in Erfindung und Wahl auch ihrer Gesellschaftskleider vorbehalten. Dieser Vorzug birgt den alten Erfahrungssatz, daß, wer die Wahl hat, auch die Qual habe. Solange sich die Kleiderfrage ganz vom Befinden der Börse abhängig machen muß, wird sie nicht blindlings den Forderungen der Mode folgen können. Gutgeleitete zu sein ist eine Förderung auf dem Wege des Lebens, denn der äußere Eindruck ist der erste, und der erste ist häufig der entscheidende. Es ist Sache der Erziehung und des Tastes, das jeweils Nützliche zu treffen.

Immer ist wohl neben der Betonung der festlichen Note das leitbestimmende Prinzip: sich in einen gegebenen Rahmen einzufügen. Der Rahmen aber wechselt nach Zeit und Ort, nach Anlaß und Sitte. Gehen wir in große Gesellschaft, dann schaffen und weben festliches Kleid und festliche Räume jenes Fluidum des Feierlichen, das nun einmal Ausgang und Vorbedingung alles Feiertagslebens ist, wie denn auch alle Feste sich bilden, wenn wir sie nicht mit unserer eigenen Hingabe und Wärme. Die schwarzen Abendanzüge der Herren bilden den schlichten Grund, von dem die farbenreichen Gesellschaftskleider der Damen um so leuchtender sich abheben. Hier soll alles teilnehmen an der Pracht, an der felsamen Unwirklichkeit der festlichen Stunde: schillernde Röben und schillernder Schmuck, kostbare Schals und glitzernde Schuhe. Und darüber hinaus soll noch ein Leuchten sein in Mitleid und Augen, denn hier hat jede Frau geradezu die Pflicht, zu sein.

Oder wir befinden uns im Theater. Sagt man auch mit Recht, daß die Eigenart der Bühnenartigen Wirkung durch nichts ersetzt oder übertrossen wird, daß die Bühne nur einmal die Stätte kultivierter Ausdrucksamkeit und für einen gewissen Qualitätsanspruch eben das einzig Gute und Beste ist, so erliegen solche Gedankengänge, zum je auch zu den tieferen Gründen führen, doch nicht das Ganze. Ein anderes ist bestimmender Einfluß darauf aus, daß der Besuch des Theaters seine eigenartige Wirkung und den Vorrang anderen Anlässen gegenüber zu erhalten mußte: Wenn zu Beginn der Aufführung die Türen aufgehen, eine freudig bewegte Gesellschaft in die Gänge und in das Foyer sich ergießt, dann eben beginnt jenes Schauspiel, das die Menge sich selber gibt. Der Einzelne ist da, um zu sehen und gesehen zu werden. Dann entfaltet sich auf diesem Korso oft ein Glanz, als gelte es einen Wettstreit mit jener bunten, strahlenden Welt auf der Bühne. Wir wollen durch die Gewährung unserer Kleidung, unserer festlichen Stimmung Ausdruck geben. Und wieder heißt es, die richtige Wahl für das Gesellschaftskleid finden, will man auf seine Persönlichkeit nicht Schlüssel ziehen lassen auf festlichen Geschmack und Empfindungslosigkeit für Korrektheit.

Premieren und sonstige Vorstellungen pflegen ein prächtiges gesellschaftliches Bild zu entwickeln gegenüber gleichmäßigen Abonnementabenden. Ein Logenplatz stellt in bezug auf unsere Kleidung andere Anforderung als ein solcher des Parterres oder der Ränge. Wiederholte Beobachtung und allmähliche Erfahrung, verbunden mit dem unbedingt erforderlichen Sinn für das Schickliche, für das, was zu jeder Gelegenheit für jeden Einzelnen sich ziemt, führen hier zum Erkennen all der feinen Unterschiede, die sich nach und nach herausgebildet haben, und immer von neuem sich ausprägen. Wohl ist die große Linie in allen Teilen der Welt gleich, wenn auch die Mentalität eines Volkes, einige charakteristische Momente ins modische Bild trägt, und doch gehört Fingerfertigkeit dazu, will die Dame mit Sicherheit das wählen, was man von Fall zu Fall ein Theaterkleid nennt. Das Kleid, von dem behauptet wird, daß es ein Mittelglied zwischen Konzertkleid und Ballkleid sei.

Unter den gesellschaftlichen Gepflogenheiten der Wintersaison nehmen die Faschingsfeste einen breiten Raum ein. Da die Tagesmode knapp, nüchtern, formmäßig ist, stürzt sich die Phantastie auf die Faschingskostüme und legt in diese alle Romantik, die in uns schlummert. Die jungen Damen kopieren, so gut oder schlecht es eben geht, Kostüm und Habitus eines Filmstars, sie sehen sich in die Rolle einer Operettendiva, einer Tänzerin, tragen nicht nur das Kostüm, sondern spielen auch die Rolle, die es bedingt. Unsere heutigen Phantasielüste glänzender Zeitereignisse. Sie geben uns einen Ausbruch aus dem Alltag, lassen abstrakte Wünsche einmal konkret werden. Überall zwingt sich, „am farbigen Abglanz“ unser heutiges Leben, voll Tempo und neuer Sachlichkeit; aber doch mit künstlerischen Ambitionen. Die modernen Warenhäuser beschäftigen heute Künstler, die diese bunten Gewänder individuell entwerfen und die Ausführung überwachen, so daß

Kleider für Tees und Gesellschaften.

Seide ist das Material für Nachmittag und Abend. Das gerade Kleid ist ausschließlich für den Vormittag bestimmt, während die weite gelockte Form die Nachmittagsmode beherrscht. Der obere Teil dieser Kleider bleibt schlicht, durch Klaffungen oder Gürtel meistens die natürliche Taillierlinie markierend; indessen entfaltet der tieferen Rock jene charakteristische graziose Weite, geschnitten durch Glocken, Büffels, Büffel und Bolans. Der Modenschick rückt immer tiefer, so daß der Rock oft nur durch einen Saumvolant gebildet wird. Die Halspartie wird vielfach mit angeschnittenen Schals garniert, die im

gebende Material, während die exklusiven Tülls, Satins, Chinastoffe dem großen Abendkleid und dem großen Gesellschaftskleid vorbehalten bleiben. Eins der wichtigsten Merkmale dieser Mode ist das der Complettierung. Ein Kleid bestehend aus Mantel, Jacke oder Cape, gilt als unvollständig. Die Hüfte sind aus Stroh oder Holz, meistens in Klappenform, während Stroh vielfach zu verschiedenen Hüften verarbeitet wird.

1. Das sommerliche Kleinfaschingskleid aus glatte-blauem Georgette hat den gleichen altmodischen Charakter, einen breiten vorn zur Schleppe gebildeten Gürtel.



kleinen Yang herabfallen, den buntigen Ausdruck des Kleides unterliegend. Unter den Farben ist Schwarz noch immer führend; das schwarze Georgette de Chine-Kleid ist gleichsam ein Paraphrasieren der Mode, der für die zweite Hälfte des Tages zu allen Gelegenheiten an Platz ist. Die eigentlichen Modifarben sind zarte Brauntöne: Sand, beige, Pastellblau bis rotbraun, außerdem abstrich, zitronen, beige, zitronen, ferner kapuzin, zimmerrot und altrot. Marine in mehreren Nuancen bleibt weiterhin ein vogue, daneben gibt man zahllose bedruckte Seiden in den schönsten Farbkombinationen.

Georgette de Chine, Georgette, Chiffons bilden das maß-

gebende Material, während die exklusiven Tülls, Satins, Chinastoffe dem großen Abendkleid und dem großen Gesellschaftskleid vorbehalten bleiben.

2. Das belfarbige Georgette de Chine-Kleid hat bogig angelegten Rock aus plissierten Bolans.

3. Zitronenfarbiges Georgettekleid mit Glockenansatz für den Abend, das mit einem langärmeligen gleichfarbigen Spitzenjäckchen auch zum Nachmittagskleid getragen werden kann.

4. Kapuzinenfarbiges Georgette de Chine-Kleid mit Schals und glodigen, in der vorderen Mitte plissierten Rock.

5. Das schwarze Georgette de Chine-Kleid hat einen glodigen Rock mit bewegter Saumlinie. Bluse und Rock sind mit kleinen weißen Perlen besetzt.

Der Suchende hier durch nie beachtetes Unerhofftes übertrifft wird. Die Wahl des Maskenkostümes ist für die Trägerin charakteristisch, denn der Maskenball von heute ist ein Zeitabschnitt, ein Kulturfilm des Lebens.

Wie dem auch immer sei, es darf nicht vergessen werden, daß das Gewand eigentlich nur Ausdruck sein soll einer inneren Stimmung, die Voraussetzung ist und lehrer Maßstab.

Im gleichen Maße wie der, welcher über die Mode hinausgeht, schließt sich derjenige von der kulturellen Entwicklung aus, der absichtlich hinter ihr zurückbleibt, denn „Kleider machen Leute“.

Sittregeln des Mittelalters.

(Nachdruck verboten.)

In einer kulturell so verfeinerten Zeit wie der unseren haben die Anstandsregeln allgemein ein hohes Niveau erhalten. Besonders bei Tische gilt es eine Menge ungeschriebener Regeln zu wahren, wenn man nicht gegen den guten Ton verstoßen und als „ungehobelt“ gelten will. Aber auch in dem als roh an Brauch und Sitte verfallenen Mittelalter gab es Anstandsregeln, denen sich jeder unterwerfen mußte, um seine Wohlgezogenheit zu dokumentieren. Uns allerdings erscheinen viele dieser Regeln selbstverständlich oder nach unsern Begriffen gar als lächerlich. Beispielsweise gebot es damals die Sitte, das Brot mit einem Brotstückchen umzurühren. Ferner galt es als unschicklich, sich die Nase am Tischstuch zu säugen oder sich während des Essens den Gürtel zu lodern. Wie es damals bei Tische hergegangen sein mag, geht daraus hervor, daß die Gäste gebeten wurden, nicht unter den Tisch zu spucken und mit reinen Nägeln zu erscheinen! Allmählich kam die Sitte auf, den Gästen vor der Mahlzeit Wasser zum Waschen der Hände zu reichen. Das Fleisch mit den Fingern zu halten und zum Munde zu führen, war aber noch allgemein Brauch; nur durfte dies nicht mit der Rechten geschehen, die das Schneuztuch zum Munde führte. Die fettigen Hände wuschte man sich am — Gewand und am Kragen ab; dies am Tischstuch zu tun, verbot der Anstand!

Die Konversation bei Tische stand nur den Erwachsenen zu, während sich die Kinder stille verhalten mußten, und nur auf Fragen antworten durften. Auch durften die Kinder die Speisen nicht schlürfen, nicht mit den Fingern schlendern und nicht trinten, wenn sie nach Speise im Munde hatten; dieser Freiheiten erkreuten sich nur die Erwachsenen.

Mit der Verfeinerung der Sitten kam auch die Speisefarte auf. Die erste Speisefarte gab es auf einem Schmaus des Herzogs Heinrich von Braunschweig im Jahre 1489 zu Regensburg. Es erregte Aufsehen bei der Gesellschaft, daß der Herzog einen langen „Bebel“ vor sich liegen hatte, den „er oftmal besahe“. Auf die Frage seines Tischgenossen, was er in dem „Bebel so eifrig lese“,

ließ der Herzog den Bettel sehen. In der Chronik heißt es darüber: „Darin hat ihm der Küchenmeister alle seine und trachten in der Ordnung aufgezeichnet und rasiert sich demnach der Herr Herzog mit seinem eisen darnach richten und seinem appetitum auf die besten trachten lassen.“

Wie man sieht, haben die Anstands- und delikatesse die Tischregeln seit dieser Zeit manche Veränderung er-

Ratgeben und Ratholen.

(Nachdruck verboten.)

Man braucht nicht ein ausgesprochenes Behauptung zu sein, um in Situationen hineinzugeraten, aus denen man sich schwerlich allein zuerschütten. Die meisten Menschen scheuen sich dann oft, einen guten Freund oder Bekannten, dem sie vertrauen können, um Rat zu fragen. Und wenn sie sich auch zu dem Entschluß durchgerungen haben, dann verschweigen die Ratholenden oft gerade das Wichtigste. Wie soll man aber in diesem Falle den richtigen Rat erteilen?

Mit dem Raterteilen ist es überhaupt so eine Sache. Es gehört viel Hartgefühl und Takt dazu, jemandem einen Rat zu geben. Man muß hierbei mit der größten Vorsicht zu Werke gehen, um nicht mißverstanden zu werden. Und man muß sich 100 zu 1 sicher sein, daß der Ratholende wirklich zu einem guten Ende führt. Im anderen Falle wird uns der Ratholende insgeheim für den glücklichen Erfolg verantwortlich machen. Und sind wir moralisch nicht verantwortlich für den Rat, den wir jemandem erteilen?

Selbst wenn jemand in der aufrichtigen Absicht zu uns kommt, unseren Rat zu hören, um seiner eigenen Zweifel Herr zu werden, so ist trotzdem Zurückhaltung und Vorsicht immer geboten. In einer Zeit, in der Wagnis und Leid über manches Edle und Gute triumphiert, erblickt ein Ratholender mitunter auch hinter völlige Uneigennützigkeit Falschheit oder Mißgunst, und lebt sich in den Glauben hinein, wir wollten aus seinem Vertrauen, das er uns entgegenbringt, irgendwelchen Nutzen ziehen. Man fährt immer besser, wenn man sich in bezug auf das Ratgeben der größten Zurückhaltung bestreift. Keinesfalls sollte man jemandem einen Rat erteilen, wenn man nicht direkt darum gebeten wird.

Das Ratholen ist nicht minder schwierig als das Ratgeben, und auch hier ist Vorsicht die Mutter der Weisheit. Man wende sich um Rat nur an einen Menschen, den man in den Tiefen seiner Seele kennt. Jene Menschen dagegen, die bei jeder Sache mit ihrem Rat herüber den Rand sind, wenn man sie auch nicht darum gebeten der Teilnahme und die Versicherung des Gelingenwollens sind fast immer nur Heuchler und Entspringer nur ihrer Neugierde, die alles zu wissen begehrt.

Fröhliche Welt

Fischlein dech' dich . . .

Eine Rubens-Anekdote von Hans Wieland.

(Nachdruck verboten.)

Es war im Paris des 17. Jahrhunderts.

Peter Paul Rubens, der große Karabinenreiter und Stillenmacher, wohnte damals noch in einem bescheidenen Gasthause unweit vom Palais seiner Beschützerin Marie von Medici.

Unbeschäftigt reich, daß er wie ein großer Herr leben konnte, und dann wieder arm, so daß er über keinen Heller verfügte, bezahlte Rubens seinen Wirt immer sehr schlecht.

„Nicht mürrisch werden, Meister!“ betrostete er ihn vom 15. auf den 1. und vom 1. auf den 15. „Wald werde ich reich sein, und dann — dann, Wirt, dann begleite ich die Schuld mit Hinz und Ausbezugs.“

Dieser war aber für den schwachen Trost wenig empfindlich und nicht selten erging er sich in Schmähsungen gegen die brotlosen Künste, so daß sich der arme Rubens schließlich weigerte auf sein Zimmer zu bezugeln. Eines Tages aber, als der Zimmervermieter in sehr schlechter Laune war, drohte er, ihn aus seinem Hause zu weisen, wie einen Bagabunden, wenn er nicht sofort bezahlte.

Rubens war diesen Worten aus dem Louvre gekommen, hatte aber selbst nicht den Schatten eines Sou.

Was tun? Der Wirt wollte nicht die Gründe anhören, die sein verpfändeter Mieter gelten machte. Er wollte nur sofort Geld.

Zum Aeußersten getrieben, nahm der Künstler ein Bild von der Wand, schrieb ein Kärtchen an einen Bekannten, in dem er 1200 Franken für das Bild verlangte, und schickte einen Boten an die bezinnete Adresse. Zwanzig Minuten darauf fehlte der Bote zurück und sagte, daß diese „Bertou“ nicht mehr als 800 Franken geben wolle.

Entrüstet über dies Herumfischen an einem seiner Werke verließ der Maler die Weinwand und trauwelte sie unter die Ähre. Der Wirt, der nicht begreifen konnte, wie man gute Taler so ausging, und der die Forderung auf sofortige Bezahlung schwinden sah, war Feuer und Flamme.

„Für eine Schmirerelei auf Leinwand 800 Taler auszuliegen. Das ist doch eine Verrücktheit! Und da die Sache sich so verhält, geht Ihr mir sofort aus dem Hause!“

Rubens schüttelte melancholisch seine Taschen um Auser sich wollte ihn der Wirt auf die Straße werfen, als ihn der Maler, der nicht mehr wußte, was er vorbringen sollte, auf seine Ehre erklärte, daß er ihn innerhalb acht Tagen vollständig bezahlen würde.

Als er dies gesagt hatte, sprang er die Treppe zu seinem Zimmer hinauf und schloß sich ab, ohne die Antwort des unbeglückten Wirtes abzuwarten. Während dieser von ihm festgelegten Tage ging Rubens sehr wenig aus, kaum einmal täglich stieg er herunter, und wenn er ausging, trug er den Schlüssel zu seinem Zimmer sorgfältig bei sich. Als die Zeit, die er dem Wirt festgesetzt, verstrichen war, kam er herunter, ein Selbstzitter in der Hand haltend.

„Ich habe mein Versprechen gehalten,“ sagte er zum Wirt, als er ihn sah, „in meinem Zimmer werdet Ihr auf dem Tische die ganze Summe finden, die ich Euch schuldig bin. Guten Abend, Herr Wirt!“ Und seinen Hut leicht berührend, ging der große Künstler aus dem Gasthause heraus, das so wenig gastfreundlich gewesen war, wie ein vornehmer Mann, der seinem Gefängnis entronnen ist.

Ohne Zeit zu verlieren, sprang der Wirt die Treppe hinauf, die zu Rubens verlassenen Zimmer führte, immer drei Stufen auf einmal überspringend.

Die Tür dieses Zimmers war offen, und bevor er noch eintret, sah er Gold- und Silberstücke durcheinander auf dem Tisch geworfen. Vierfache und doppelte Louisdors, Taler, halbe Taler funkelten verführerisch in solcher Menge, daß es mehr als genügend schien, ihn zu bezahlen.

Das Auge des braven Mannes blinzelte, und er lachte innerlich, als er ins Zimmer trat, um all das Geld, auf das er beinahe nicht mehr gerechnet hatte, in Sicherheit zu bringen.

Aber — welche Täuschung!

Raum, daß er die Hand auf den Tisch legte, hielt er bestürzt inne. Die Tischplatte war ganz bemalt! All die Gold- und Silberstücke, die ihn so gelüchelt hatten, waren aus dem Winkel des großen Künstlers hervorgegangen.

Wutentbrannt lief der Wirt zu den Schränken, die als Aufbewahrungsort für die Garderobe dienten. Wenn er die Kleider, die der Maler nicht hatte forttragen können, verkaufte, so würde er zum Teil das wiederbekommen, was der Maler ihm schuldig war. Die Kleiderhaken waren zum Glück gut versehen, Samt- und Atlaswämer in allen Farben, Mäntel, Schmutzgegenstände, Hüte mit Federbüscheln, Saitel, Degen, nichts fehlte. Der Wirt näherte sich, um ein schönes, frischrotes Wams herauszunehmen, als er gewahr wurde, daß diese reichhaltige Garderobe viel reicher als er gedacht hatte, gemalt war! —

Eine vollständige Sinnestäuschung!

Himmelische Güte! Dieser Leinwandschmirereier, dieser Hungerleider hatte ihn verhöhnt.

Der gute Mann hätte am liebsten all diese höhnenden Bilder fortnehmen mögen, die nach seiner Ansicht der reine Betrug waren. Aber ach! Die Bilder waren auf den Wänden des Zimmers gemalt. Man hätte das Haus niederreißen müssen, und das Heilmittel wäre schlimmer als das Uebel gewesen.

Der Tisch, der ihn zu verhöhnen schien, ärgerte ihn immer mehr, daher ließ er ihn sofort auf den Boden tragen.

Des Monteurer macht die Kunde durch die Stadt, und alle Wirte und Handelsleute beflagten den armen Gastwirt, dem so übel mitgespielt war.

In kurzer Zeit erlangte indes dies famose Zimmer eine gewisse Bekanntheit. Die Reisenden rechneten sich's zur Ehre an, hier zu logieren, in diesem Zimmer, das durch den Maler in doppelter Weise beschützt worden war.

Wahrlich konnte der Wirt diese Manier nicht verstehen, und Allen wiederholte er auf ihre Befragen, daß er gar nicht bezahlt worden wäre. Eines Tages wurde er von einem einflußreichen Engländer befragt, ob er ihm für eine anständige Summe deren Beides alle diese Bilder abtreten wolle.

„Wenn diese elenden Alexereten nicht fest an den Wänden dran wären, hätte ich sie schon längst auf den Boden tragen lassen. Wenn Sie wollen, so ist da oben auf dem Boden ein Tisch von demselben Schmirereier, nehmen Sie ihn, wenn er Ihnen gefällt.“

Nachdem der Engländer das läuschernde Bild des humoristischen Künstlers gesehen, sagte er, daß er's sofort würde fortbringen lassen und daß er ihm so viele Geldstücke als Bezahlung geben würde, als da auf dem Tische wären.

Wie man sich leicht denken kann, nahm der Wirt den Vorschlag an und steckte das ihm so wohlwollend angebotene Geld in seine Tasche. So hörte der Talerfisch auf, ihm den Raum auf dem Boden wegzunehmen.

Begriff er endlich, daß Rubens sein Wort gehalten und ihm die von ihm gewährte, wenig glänzende Gastfreundschaft überrecht bezahlt hatte?

Der Talerfisch soll noch heute in einer englischen Privatammlung existieren.

Künstler.

Eine Anekdote.

(Nachdruck verboten.)

Da wohnten vor einiger Zeit zwei sogenannte Künstler zusammen. Das waren solche, die kein Brot zum Essen hatten, die aber so taten, als wenn sie mit Leichtigkeit die Welt aus den Angeln heben könnten. Gott, der heilige russische Boden hat Raum für viele.

Der eine war Sänger, der andere Schriftsteller. Hin und wieder verkaufte der Schriftsteller ein Gedicht. Zimmer dann, wenn der Sänger es fertigelt hatte.

Und immer dann, wenn der Schriftsteller mit dem Sänger Studien trieb, bekam er kleine Engagements für diese oder jene Festlichkeit. So ging es eine Weile im ewig gleichen Trott fort, bis ein großer Stach die beiden Leute auseinander brachte.

Jahre gingen ins Land.

Es änderten sich die Zeiten und die Menschen und die Wälder.

Nach vielen Erlebnissen trafen sich die beiden Freunde wieder irgendwo auf dem Kontinent.

Aus dem Schriftsteller war ein weltberühmter Sänger geworden, aus dem Sänger ein weltberühmter Dichter.

Wie eben das Leben spielt.

Ubrigens, Sie werden einen von beiden oder vielleicht beide kennen: Der Schriftsteller hieß Feodor Schaljapin — der Sänger Maxim Gorki.

R. D.

Bitte nicht weiter erzählen

Sensation.

„Muß dir was erzählen. Konald Smith liebt eine verheiratete Frau.“

„Ist das so auffallend?“

„Aber seine!“

Ballgespräch.

„Fräulein, ham Se manchmal 'ne klaine Magenverstimung?“

„Mäin.“

„Schade. Ich wäiß nämlich solch gutes Mittelche.“

Vorsichtiger Eid.

„Können Sie beschwören, daß der Angeklagte Ihren Sohn geschlagen hat?“

„Das schon, aber nicht, daß es mein Sohn ist!“

Durchhaut.

Wenn die junge Frau Putt ein Kleidungsstück haben will, so sagt Putt:

„Das hab ich heute schon bei einer jungen Dame gesehen.“

Dann will sie es nicht mehr.

Bis sie ihm auf den Schlich kam.

„Schah, ich brauche eine klia Kombination mit gelber Spitze.“

Der Gefrunkte.

„Angeklagter, warum haben Sie nur die Juwelen gestohlen und das Geld liegen lassen.“

„Herr Richter, jetzt kommen Sie mit denselben Worten wie meine Frau!“

Tschadach.

„Wie du heute wieder aussiehst, Edith, der reinste Schmeißerling.“

„Ach, du Schmeißer.“

„Gar nicht geschmeißelt. Du färbst tatsächlich ab!“

Die Wette.

Humoreske von Georg Spohn-Nimada.

(Nachdruck verboten.)

Roderich ist ein sogenannter Filou. Er tut den ganzen Tag lang nichts als Raquelmann und auf dünne Streiche stinnen. Sie und da spielt er eine Partie Billard, wobei es ihm gelingt, fünfundzwanzig Punkte unversehrt zu markieren.

Roderich hat weder Weib noch Kind, er ist frei wie ein Fisch im Wasser und entgeht allen Nehen. Vor der Ehe wird er zum Sathr — aus Angst, nicht aus Ueberlegenheit. Er gehört nicht zu denjenigen Menschen, die selbst mit einem geladenen Browning in der Tasche Streik vermeiden.

Er ist eine Großschauze, aber ein Kompromissier.

Nur zu Tunfisch.

Tunfisch hat eine Menge Geld. Außerdem verfügt er über eine Tochter. Die Tochter heißt Leonore, ist aber lange nicht so schön wie ihr Name, denn erugin hat sie Sommersprossen, zweitens stehen die Augen nicht ganz gerade.

Schwamm drüber.

Eines Tages nun sagte Roderich: „Wetten, lieber Tunfisch, daß deine Tochter ihr eigenes Heim haben wird? Nur mit der Wohnung wird es hapern.“ Tunfisch tat so, als hätte er nicht recht gehört, innerlich aber hüpfte sein Herz vor Freude. Dieser Mensch, den er immer für scham gehalten, hatte ein Auge auf Leonore geworfen. Auf Leonore, die fozusagen zum eisernen Bestand der Familie gehörte und eventuell mit Schaden abgegeben werden würde.

„Wie meinst du das?“ fragte Tunfisch nach einer höflichen Pause.

„Nur, ich meine, daß sie bald ihr eigenes Heim haben wird, nur mit der Wohnung wird es hapern.“

„Gott, Wohnung wird man schon bekommen.“

„Wo wettest? Du verstehst, wettest, daß sie — sagen wir — in zwei Monaten?“

Tunfisch zierte sich, die Hoffnung siegte, sie hatten um fünftausend gewettet. Roderich aber seinerseits ging zu einer Möbelstoma und dann zu Leonore. Die Möbelstoma ging ohne weiteres auf seine Wünsche ein, bei Kräutlein Leonore brauchte er etwas mehr Zeit, um sie von der Realität seines Vorhabens zu überzeugen.

Zwei Monate waren dahin, da trat Roderich, der bis dahin häufig gut essender Gast im Hause Tunfisch gewesen war, in das Privatbüro.

„Nun was gibt's? So feterlich?“ begrüßte ihn Tunfisch leutselig und musterte Roderichs Cutana.

„Ich möchte mir die fünftausend abholen,“ sagte Roderich einfach, so, als spräche er von Wetter.

„Aber Leonore hat doch kein eigenes Heim?“

„Hat sie.“

„Na, das müßte ich doch auch wissen?“

„Wieso? Ich habe eine Ausstattung von vier Zimmern auf Abzahlung gekauft. Die Möbel sind schon geliefert. Die erste Rate trage ich von den fünftausend, die du mir jetzt geben wirst.“

Tunfisch schnappte nach Luft.

„Aber sie hat doch keine Wohnung?“

„Die Möbel stehen auf dem Speicher. Und daß es mit der Wohnung hapern würde, habe ich dir ja gleich gesagt.“

Die Badereise.

Von Hans Menke.

(Nachdruck verboten.)

I.
Kupps wollten eine Badereise machen. Es wäre auch alles ganz hübsch in Ordnung gegangen, wenn nicht Frau Kupp ihr Korsett vergessen hätte. Was soll eine torpentente Dame im Seebad ohne Korsett? das ist wie ein Fisch ohne Gräten.

Also mußte Frau Kupp noch einmal vom Bahnhof zurück.

II.

Gerade, als er mit dem Korsett die Wohnung verlassen wollte, hörte er ein verdächtiges Geräusch im Badezimmer. Er ging hinein und fand, daß eine Stelle in der Decke defekt war. Es tropfte.

Er versuchte, ein Tuch auf einem Bejen gegen die Decke zu drücken, um das Tropfen zu unterbinden. Er sah ein, daß er nicht dauernd so stehen konnte, und suchte für den Bejen einen Stützpunkt in Form zweier aneinandergestellter Tische.

Als er mit dieser Arbeit fertig war, überzeugte er sich durch einen Blick auf die Uhr, daß der Zug eben aus der Halle fuhr. Es war ihm eine Wohlthat, die Zahrtarten in seiner Westentasche zu wissen.

III.

Die Sache entwickelte sich.
Von morgens bis abends hatten Herr und Frau Kupp im Badezimmer zu tun. Der Portier war verzeift.

IV.

Als sie der Hausarzt auf der Straße traf, sagte er: „Et, et, Sie sehen ja recht ausgearbeitet aus. Nicht so. Ja, die Badereise.“

V.

Kupp will ein Institut für sofortige Hilfe bei Nothbrüchen“ aufmachen.

Rund um den Erdball

Das Gasthaus auf dem Schienenstrang

Von Walter Koller.

Gastronomie des Reisens — In der Nähe des Speisewagens — 450 000 Eier monatlich — Die Vorforgie für das Nachtlager — Was der Reisende nicht weiß und nicht sieht.

(Nachdruck verboten.)

Zwei Tage Gastronomie des Reisens — wissen Sie — was das bedeutet? In zwei Tagen fahren die deutschen Schlaf- und Speisewagen eine Strecke, die der Entfernung von der Erde bis zum Monde entspricht. In zwei Tagen bewirtschaften sie ein Gasthaus, das der Größe der deutschen Armees gleichkommt. Und in zwei Nächten werden in ihnen soviel Betten gemacht, wie sämtliche Berliner Hotels schlafplatzweise zusammen liefern.

Heute von heute — aus einem Betrieb, den Deutschland im Kriege gründen mußte und der heute Gasthaus ist auf sämtlichen mitteleuropäischen Schienensträngen. Wie wird er abgewickelt? Jeder, der aus geistigen, beruflichen, gesundheitlichen Gründen zum Reisen gezwungen ist, werde einmal hinter die Kulissen geführt. Organisation ist das Schlagwort der Zeit. — hier sei bewiesen, wie man diesen Schlagwort folgen kann.

Der Speisewagen Berlin-München D 40, dessen Betriebsführung der Hauptabteilung München anvertraut, verläßt den Bahnhofs morgen 10.58 Uhr. Schon am Vorabend, kurz nach der Ankunft in Berlin, wird er auf den Außenbahnhof rangiert, nach dem der Betriebsstellen-Anhalter Bahnhof die Einnahmen und Ausgaben der Periode kontrolliert, mit dem Personal abgerechnet und eventuelle Beschwerden entgegengenommen hat. Nunmehr untersucht die Werkmeister, ob diese letzten 650 Kilometer Fahrt dem Wagen in materialtechnischer Hinsicht geschadet haben können. (Im übrigen wird jeder Speisewagen nach 40 000 Kilometer Lauf bechnamlich überholt.)

Der Wagen darf sich nun eine Nacht lang auschlafen. Aber schon am frühen Morgen, um 6 Uhr, weckt ihn eine Superkolonne: mit Scheuern, Waschen des Wagenkastens, Abwaschen der Tische. Um 7 Uhr trifft das Fahrpersonal auf dem Außenbahnhof ein — was gibt es da noch zu tun! Wieviel Platten, welche Mengen Bestecks, Gläser, Geschirre, reinigen Sie? Was für Kuchengebäck und drei Hilfskellner! Der Koch disponiert über seine heutige Speisefolge, zu der er die notwendigen Lebensmittel bereits bei der Vorhabe bestellt hat — der Oberkellner fertig Speisefarten und Rechnungsbücher aus, der Aufseher bereitet die Bonitäten, Fahrberichte, Meßzettel für Licht usw. vor und kümmert sich um Lüftung und Heizung des ihm anvertrauten Wagens. Schon fährt der Zug auf dem Innenbahnhof ein.

Zwischen sind für unseren Speisewagen noch an anderer Stelle andere Kräfte am Werk gewesen. In der Nacht hat die Mitropa-Vorfürsorge am Schließlichen Bahnhof in volstem Betrieb gestanden. Suppen wurden gekocht, Gemüße gepulvert, Kartoffeln gewaschen und zum Teil auch geschält. Tausende von Törtchen, Kuchen und Süßspeisen wurden von der Konditorei hergestellt und hygienisch verpackt, das Kolonialwarenlager gab seinen Senf dazu — und natürlich auch seinen Pfeffer und sein Salz, seinen Zucker und Zimt. Alles ist vorher genau auskalkuliert worden — denn der Zug kann unterwegs nicht irgendwo halten und rasch für 10 Pfennig Nachbestellungen holen lassen. Die Metzger haben die Kühlanlagen gründlich geräumt und die Aluminium-Transportkästen für die einzelnen Züge mit ausgebleichtem Fleisch gefüllt, die Fischmeister den Inhalt der täglichen Fischwaggons aus Westküste küchenmäßig bearbeitet und auf die Fischkästen verpackt. Dann entläßt die Vorfürsorge auf Veranlassung an die einzelnen Abgangsbahnhöfe, zu den wartenden Speisewagen.

Auch bei unserem D 40-Speisewagen Berlin-München, der eben auf dem Bahnhof 5 Minuten eingezogen ist, rollen um 7.40 Uhr die Vorratskarren an, werden flink überladen von den Magazinbetreibern der Bahnhofsab-

teilung. Aber trotz aller Mühsal dauert die Uebernahme mehr als eine halbe Stunde, denn es sind ja außer den Vorratskarren der Vorfürsorge noch die Transportkarren des Weinmagazins, die auch Nachwaren mitbringen, und die Wagen des Wasche- und Geschirrmagazins angeschlossen. Noch einmal überprüft der Abteilungskontrollleur und ein Beamter der Direktion den betriebsfertigen Wagen — der Zug verläßt die Halle.

10 Stunden Fahrzeit von Berlin bis München, mit Vorbereitungs- und Schlußabrechnungzeit 12 Stunden Dienst — das kann nur ein sehr geübtes, für die Besonderheiten des Mitropa-Betriebs noch etwas gewohntes Personal ansahen. Meist werden zwei bis drei getrennte Kräfte und Abteilungen, für die je eine Stunde Zeit zur Verfügung steht, verabreicht — 15 Minuten dauert allein das Säubern und Wägen des Wagens, das Tischdecken und Vorbereiten der neuen Mahlzeit. Daneben wird noch das umfangreiche Frühstück- und Kaffeegeschäft abgewickelt, werden Speisen nach der Karte, einzelne Getränke, belegte Brote usw. gerichtet. Immer muß das bedienende Personal, im dauernden Rhythmus der Käder, Küche und Aufmerksamkeiten bewahren. Nur 3 Meter lang und 2 Meter breit ist die Küche, in der Koch- und Küchengehilfen bei einer Temperatur von oft 35 Grad Köpfe, Fäusten, Geschirre und Lebensmittel jonglieren — Achtung! Kurze! Heiß! Eis-, Geschirre- und Waschegefäße, Vorratsräume, Abwasserteile, Warm- und Kaltwasserzähler, Kessel- und Abfallfässer müssen in diesen 6 Quadratmeter Platz finden, die nach den Erfahrungen der letzten 10 Jahre technische Wunder geworden sind. Das Problem der modernen Reisende ist hier praktisch gelöst.

Aber das „Gasthaus auf dem Schienenstrang“ wäre nicht komplett, sorgte es nicht auch für ein Nachtlager. Wie beim Speisewagenbetrieb arbeitet auch beim Schlafwagendienst eine großartig angelegte Organisation. Wie primitiv war einst der erste Schlafwagen — und wie sieht er heute aus?

gut gefederte Vierachser, ganz aus Stahl. Sie sind 23 1/2 Meter lang, tragen als erste Eisenbahnfahrzeuge der Welt Elektrik-Motor-Zähler, die eine gute Entlastung des Wagens während der Fahrt sicherstellen, und sind in ihrer Beleuchtung und Lichtschaltung jetzt weiter ergänzt worden: es gibt Leselampen und Tischlampen und eine mattblaue Nachtbeleuchtung für ängstliche Reisende. Alle Schalter und Knöpfe phosphoreszieren, so daß man im Dunkeln nicht tastend zu suchen braucht. Namhafte Architekten haben die Innenausstattung durchgeführt: so die Köpfe der „Deutschen Werte“, Professor Wach-Düsseldorfer und Professor Dittel-Wien.

Den Umfang des gesamten Betriebs charakterisieren die folgenden Zahlen: Der Monatsverbrauch an Lebensmitteln befreit sich zurzeit auf etwa 1800 Zentner Fleisch, 250 Zentner Fisch, 2400 Zentner Kartoffeln, 110 Zentner Rasse, 4 1/2 Zentner Kaffee, 5 Zentner Tee und 450 000 Eier. Trotz der praktischen Unterbringung des Geschirrs im Speisewagen machen Betriebsführung und Rangiermanöver zahlenmäßig gerechnet im Jahre eine dreimalige völlige Erneuerung des Geschirrs notwendig: eine halbe Million Gläser, Teller und Tassen werden jährlich im Speisewagen zerbrochen. Außer den bahnmännlichen Werksstätten und einer Anzahl privater Werte sind noch die beiden eigenen großen Ausbesserungswerke der Mitropa in Gotha und Berlin-Jahressee mit dem Ueberhol- und Aufreißwerk des tolleren Materials beschäftigt. Ein eingerichteter Speisewagen kostet zurzeit 105 000 Mark, ein Schlafwagen etwa das selbe. Der Wagenpark der Mitropa umfaßt insgesamt 600 Fahrzeuge. Und etwa 5000 „Mitropisten“ sind tätig, um die Wünsche des reisenden Mitteleuropäer zu erfüllen.

zu haben, wie er in jedem besseren deutschen Restaurant üblich ist. Eine hektographierte Speisefarte in deutscher und chinesischer Sprache gibt über den täglichen Menü zettel Aufschluß.

Die Suppen im chinesischen Restaurant unterscheiden sich von den unsrigen durch einen starken Fleisch- und Fettgehalt. Neben den verschiedenen Fischsorten in mannigfaltig variiert Zubereitung bilden Duhn, Rinder- und Schweineorgane sowie gebratene Nieren in stets wechselnder Folge den „essentiellen“ Bestand der chinesischen Küche. Das hervorsteckende Merkmal der chinesischen Küche ist, daß alle Speisen für unseren Geschmack übermäßig fett gelocht und zerleinet sind. Das Fett schmeckt aber durch Beigabe scharfer chinesischer Gewürze weniger vor, und so sagt auch dem europäischen Gaumen die chinesische Küche zu.

Alle chinesischen Gerichte werden in kleinen Schälchen mit Reis serviert, der in Asien etwa dieselbe Stelle einnimmt, wie bei uns das Brot und die Kartoffel.

Ueber die chinesische Küche ist damit das Wesentlichste gesagt. Unter den Gassen eines solchen asiatischen Restaurants in der deutschen Hauptstadt überwiegen die Chinesen, aber auch Japaner sind recht zahlreich zu finden. Sie fallen durch ihre schmälere Gesichtszüge und größere Eleganz auf. Das Verhältnis zwischen Japanern und Chinesen ist nicht besonders freundschaftlich und geht kaum über die Formen konventioneller Höflichkeit hinaus. Dagegen sind sich Jänder und Chinesen einander sehr zugewandt; beide Gruppen sind oft in angeregter Unterhaltung zu finden, die sich nicht selten bis in die späten Nachtstunden ausdehnt. Für die Japaner bedeutet das chinesische Restaurant allgemein kaum mehr als eine Speiseanstalt, in der man sich nicht länger als nötig aufhält.

Es ist ein recht buntes Gemälde, das sich hier dem Auge des Besuchers darbietet. Ein Gemälde von ruhigen Farben, das nichts von dem Gezentel wider spiegelt, der augenblicklich immer noch in China brodet.

Seltene Straßennamen.

(Nachdruck verboten.)

In jeder Stadt findet man seltene Straßennamen, besonders die alten deutschen Städte sind reich an merkwürdigen Straßennamen, die uns oft wie aus fremder Sprache klingen. Alle diese seltene Straßennamen haben ihre Geschichte, sind durch historische Umänderungen der alten und später nicht mehr verstandenen Namen entstanden. Vornehmlich Lübeck, Hamburg und andere Städte sind in dieser Hinsicht reich an merkwürdigen Straßennamen.

Lübeck erhebt sich besonders auf einem engen Hügel, auf dessen Höhe sich der Markt und der sogenannte Kuhberg ausbreiten. Von diesen Plätzen führen sich rechts und links zum Hafen führende Straßen, die fast alle die Bezeichnung „Graben“ führen. Man findet da eine Herzengrube, eine Engelsgrube, eine andere „Graben“. Die Herzengrube hat, wie man sich denken kann, mit dem menschlichen Herzen nichts zu tun, die Bezeichnung ist vielmehr von der früheren niederdeutschen Bezeichnung „Herzengrube“ abgeleitet, so daß die Straße in richtiger Uebersetzung eigentlich Herzengrube heißen müßte. Und die Engelsgrube steht mit dem flügelbewehrten Himmelskrieger in gar keinem Zusammenhang, sondern bezeichnet mit den Engländern, die in jener Straße früher zugewandert ihre Niederlassungen hatten.

In Hamburg wieder findet man einen Namen, der man wird darin aber vergeblich eine Erklärung der Herkunft suchen. Es steht mit Sicherheit fest, daß es sich hier um eine Umbildung des Wortes „Freisberg“ handelt, was im hochdeutschen Feudalrecht lauten müßte. Diese Bezeichnung nimmt wahrscheinlich auf die Belagerung der Stadt durch die Dänen im Jahre 1216 Bezug.

Der nach Lübeck kommt, findet dort eine Lindenstraße. Der Ursprung dieser auf Sittenlosigkeit seiner Einwohner hindeutenden Straßennennung ist in dem sehr harmlosen Wort „Löder“ zu finden, womit man früher einen Lodenmacher (Tuchmacher) bezeichnete.

In dem schlesischen Städtchen Langenlialza führt eine Straße die seltene Bezeichnung Knebelstraße. Man hat es hier mit einer willkürlichen Umbildung eines früheren Namens zu tun, denn früher hieß diese Straße nach einem ehemaligen verdienten Anwohner „Knebelstraße“.

Wir schließen die Blätterlese seltener Straßennamen mit der Fauststraße in Kiel. Ursprünglich hieß diese Straße in niederdeutscher Mundart Polstrat. Später wurde diese Bezeichnung ins Hochdeutsche übertragen und erhielt den Namen Faust, und bei einer nochmaligen Uebersetzung ins Hochdeutsche erhielt die Straße die heutige Bezeichnung „Fauststraße“.

H. D.

Das schöne Zwickau.

Eine bisher zu Unrecht wenig bekannt gewordene Stadt in dem bunten Kranz nordböhmischer Sommerfrischen ist das 6000 Einwohner zählende Zwickau, der Mittelpunkt eines an Weizen reichen Landschaftsbildes, der Zwickau. Zwickau besaß noch vor kurzem eine blühende Webwarenindustrie, deren Erzeugnisse europäischen Ruf hatten. Ihre Unfähigkeit wurde dann nach dem Kriege stark beeinträchtigt. Die Stadt ist zu zwei Dritteln von Laub- und Nadelwäldern eingeschlossen und wird umrahmt von den markanten Kuppen des Meiß (755 m), Urteilsberg (früher einmal Standort eines Hochgerichts), Grünberg, Hutberg. In der Nähe sind die bekannten Touristenorte Döbn, Töpfer, Badelschne, Müdenhof, Nollenfelsen, Lausche, Bürgstein mit dem Betraden, ein aus Felsenwänden gebildeten natürlichen Kirchenstuhl, Weltlich mit der Kaiserbrücke und der in Altösterreichs Geschichte bedeutsamen Stadt Neustadt.

Außerst lohnend ist ein Besuch der nahe gelegenen, die im Hochsommer Eibisungen, große freistehende Säulen, aufweist. Die Gelegenheiten zu kurzen und längeren Ausflügen und Spaziergängen sind zahlreich, überall laden lauschige Talgründe und Ansehensplätze, reizend, oft mit bloßem Auge zu erreichende Aussichtspunkte. Zu Zwickau wurde die erste Dampfbahn-Verbindung errichtet, ebenso das erste „Inflationszeit“ war Zwickau eine der ersten Städte, die reichsdeutsche Kinder mehrere Male zu Gästen hatte.

Eine Schalkammer des Theaters.

Die Wiener Nationalbibliothek besitzt eine eigene Theaterabteilung, in der wertvolle Schätze aufbewahrt werden. Den Grundstock dieser Abteilung bildet eine von Hofrat Thimg hinterlassene Sammlung von etwa 20 000 Büchern, Autographen, Bildern usw. Neuerdings hat die Sammlung bedeutende Erweiterungen gemacht, deren wissenschaftlicher und ideeller Wert in die Hunderttausende geht. Aus den Jahren 1810-1875 sind jetzt an zehntausend Kostümbilder vorhanden, Szenenbilder, die wahre Kunstwerke sind. Zu den neuesten Erwerbungen zählen Maskenbilder des chinesischen und japanischen Theaters, die wirklich wertvollste Kunstwerke des asiatischen Ostens darstellen.

Einträgliches Angeln...

Alljährlich seit wohl zwei Jahrzehnten erhält der König von England von einem armen Fischer aus Irland eine kleine Sendung von 3-5 prächtigen handgefangenen Bady forellen. Und zwar zum Geburtstag. Diese Gabe erfreut den Herrscher stets derart, daß er seit dem 4. oder 5. Jahre für die Aufmerksamkeit durch das Privatsekretariat einen Betrag von 10 Pfund anweisen und auszahlen läßt.

Besuch im chinesischen Restaurant.

Von Edgar E. Werle.

(Nachdruck verboten.)

Die Nachkriegszeit brachte einen großen Zustrom ostasiatischer Gäste, vornehmlich Chinesen, nach Deutschland. Nicht darum, um hier ein Leben in Nichtstun und Sorglosigkeit zu führen, sind die Ostasiaten zu uns gekommen, sondern Jungjapan und Jungchina strebt nach der Bildung des westlichen Europa. Und mit besonderem Stolz können wir die Tatsache registrieren, daß vor allem die Chinesen die deutschen Universitäten bevorzugen. Die Reichshauptstadt Berlin nennt sogar ein „Chinesen-Viertel“ ihr eigen. Man wird aber vergebens nach einem so berühmten Viertel suchen, wie es häufig in amerikanischen Einflugschillingen gezeigt wird: die gebildete chinesische Oberschicht residiert im Berliner Westen, dem vornehmlichen Teile der Stadt. Es sind ruhige bescheidene Gäste, die mit Fleiß ihrem Studium obliegen.

Wer Einblicke in die Lebensart der Chinesen gewinnen will, der besuche einmal ein chinesisches Restaurant. Man kann zwar die großen chinesischen Buchhandlungen über der Tür nicht entziffern, aber gewiß sein, daß sie freundlich laden, näherzutreten. Gleich beim Eintritt fällt die angenehme Küche auf, die einen im Gegensatz zu manchen deutschen Gaststätten hier umfängt. Nervöse Aufregtheit scheint aus diesem Raume verbannt. Der auf einem Tische hinter der Bar hockende Besucher des Volaks, ein Chineser mit gutmütig dreinblickenden Augen und einem festen Wächeln, wirft den besetzten Kellnern nur einen flüchtigen Blick zu, und diese widmen sich dem Gaste mit wohlwollender Aufmerksamkeit.

Die reichhaltige Küche bietet auch dem Europäer, der sich mit einem chinesisches Gericht selbst studienförmig nicht befassen will, kann vermutete einheimische Gerichte. Jede Speise ist sorgfältig zubereitet und zu einem Preis

Illustration

Illustration