

Der Enzthäler.

Anzeiger & Unterhaltungs-Blatt für das ganze Enzthal und dessen Umgegend.
 Amtsblatt für den Oberamtsbezirk Neuenbürg.

34. Jahrgang.

Nr. 45.

Neuenbürg, Donnerstag den 13. April

1876.

Erscheint Dienstag, Donnerstag und Samstag. — Preis halbi. im Bezirk 2 Mark 50 Pf., auswärts 2 Mark 90 Pf. — In Neuenbürg abonniert man bei der Redaction, auswärts beim nächstgelegenen Postamt. Beilagen werden täglich angenommen. — Einrückungspreis die Zeile oder deren Raum 8 Pf. — In spätestens 9 Uhr Vormittags zuvor übergebene Anzeigen finden Aufnahme.

Amtliches.

Forstamt Sulz.
 Revier Thumlingen.

Nadelholz-Stammholz-Verkauf.

am Donnerstag den 20. April
 Vormittags 10 Uhr

in Lützenhardt aus den Staatswaldungen

Döbele, Längenhardt, Kernenhölzle
 355 Stück Langholz mit 43 Fm. I. Cl., 89 Fm. II., 131 Fm. III. Cl., 80 Fm. IV., 141 Stück Klöße mit 25 Fm. I. Classe, 31 Fm. II. Cl., 17 Fm. III. Cl., 12 Fm. IV. Cl. (Ausschuß), ferner 584 Stück Langholz IV. Cl. (Bauholz) mit 105 Fm.

Gestorben im Monat März d. J.

Birkenfeld:

Weinbrecht Gottfried, Tagelöhners Ehefrau,
 Regelmann Johs. Bauer, Mich. S.,
 Dittus Christian Bauer, (Verm.-Uebergabe);

Conweiler:

Stoll Ludwig, Webers Wtw.;

Eugelsbrand:

Schöninger Abraham, Weber;

Gräfenhausen:

Sinkbeiner Wilhelm Jak., Sensenschmied;

Langenbrand:

Delschtäger Michael, Bauer;

Oberniefelsbach:

Hanser Johs. Bauers Ehefrau;

Waldrennach:

Bub J. Michael,
 Hamberger J. Mich. Wtw.

Dies wird zu bekannten Zwecken veröffentlicht.

Neuenbürg, 11. April 1876.

K. Gerichts-Notariat.

Haußmann.

Maisenbach.

Brennholz-Verkauf.

am Montag den 17. April 1876
 von Mittags 1 Uhr an

bringt die Gemeinde 320 Nm. Nadelholz-
 Scheiter und Prügel an Ort und Stelle
 zum Verkauf. Die Zusammenkunft ist beim
 Rathhaus.

Schultheiß Reutshier.

Schwarzenberg.

Holz-Verkauf.

Nächsten Donnerstag den 13. d. M.

Mittags 12 Uhr

werden auf hiesigem Rathhause
 25 Stück Bauholz und
 108 Nm. Scheiterholz
 zum Verkauf gebracht.

Den 7. April 1876.

Waldmeister Kling.

Egelsloch.

Viehhirten-Gesuch.

Seitens der hiesigen Gemeinde wird
 auf heuriges Jahr ein tüchtiger Viehhirte
 gesucht.

Die Austriebszeit beginnt mit dem 24.
 April und endigt am 20. September.

Lusttragende wollen sich in Bälde wende
 an die unterzeichnete Stelle, worin
 Näheres bekannt gegeben wird.

Den 8. April 1876.

Schultheißenamt.

Bertsch.

Privatnachrichten.

Wildbad.

Am Ostermontag den 17. April findet
Katholischer Gottesdienst
 statt. — Beginn Morgens 9 Uhr.

Herrenalb.

Bei der hiesigen Gemeindepflege werden
 bis 1. Mai d. J.

8000 Mark

gegen gefehliche Sicherheit ausgeliehen.
 Gemeindepflege
 Gräßle.

Neusäß.

230 Mark

liegen zum Ausleihen gegen gefehliche
 Sicherheit bei der Stiftungspflege parat.
 Stiftungspfleger Schanz.

Ein braver

Knecht

der mit Pferden und Rähnen umzugehen
 versteht, kann sofort eintreten bei

F. Merkel, z. Auerhahnen,
 Reichenthal bei Gernsbach.

Calmbach.

Lehrlings-Gesuch.

Ein kräftiger, junger Mensch, von ge-
 ordneter Familie, welcher das **Schmied-
 Handwerk** zu erlernen wünscht, findet
 sogleich eine Stelle bei

David Stoll.

Birkenfeld.

Bekanntmachung.

Am Montag den 17. April
 Nachmittags 2 Uhr

findet im Gasthaus zum Hirsch die
Verloosung

beim Veteranen-Verein statt.

Der Vorstand.

Neuenbürg.

Frisch gewässerte, schmackhafte

Stockfische

empfehlen

Carl Mahler.

Neuenbürg.

Am Ostermontag

Tanz-Musik,

wozu höflich einladet

Mäd. z. „Krone“

Säger-Gesuch.

Einige brave Säger finden bei gutem
 Lohn dauernde Arbeit auf der
 Schmelz in Bühlertal,
 (Baden)

Dienstmädchen-Gesuch.

Ein solides, fleißiges Mädchen, das in
 den Haushaltungsgeschäften Erfahrung hat
 und kochen kann, findet sofort Stelle bei
 einer kleinen Familie im Elsaß.

Lohn M. 170 per Jahr. Reise frei.
 Anträge befördert

Carl Schöbert
 in Wildbad.

Neuenbürg.

Ein gut erhaltenes

Kinderwägel

wird zu kaufen gesucht. Von wem? sagt
 die Redaction.

O b e r n i e b e l s b a c h.

Zu unserer am
O s t e r m o n t a g
stattfindenden

Hochzeit

erlauben wir uns, Verwandte, Freunde und Bekannte in die
Wirtschaft zur „Traube“ hier
freundlichst einzuladen.

Carl Gebauer,
Goldarbeiter aus Pforzheim.
Friederike Roth,
Schultheißens Tochter.

H ö f e n.

Hochzeit-Einladung.

Zur Feier unserer ehelichen Verbindung erlauben wir uns, alle
unsere Verwandte, Freunde und Bekannte auf nächsten
Osternmontag den 17. April
in das Gasthaus zum „**Ochsen**“ dahier freundlichst einzuladen.

Philipp Andr. Großmann,
Sohn des Weiland Andreas Großmann.
Christiane Großmann,
Tochter des Ernst Großmann, Sägers u. Gemdrth.

Wir bitten diese Einladung gest. als eine persönliche annehmen
zu wollen.

A r n b a c h.

Hochzeit-Einladung.

Verwandte, Freunde und Bekannte beehren wir uns hiermit zur
Feier unserer Hochzeit auf
Osternmontag den 17. ds. Mts.
in das Gasthaus zum „**Ochsen**“
hier freundlichst und ergebenst einzuladen, mit der Bitte, dies als persönliche
Einladung anzunehmen.

Wilhelm Mayer, Glaser,
Schreiners und Accisers Sohn,
Sophie Ruff, von Dobel,
Tochter des Philipp Ruff.

Für die seit längeren Jahren bestens bekannte

Kohrdorfer Naturbleiche

empfehlen sich zu Annahme von Bleichwaaren

Theodor Weiss in Neuenbürg,
J. G. Frei, Sattler in Calmbach.

Bilderbücher u. Jugendschriften in | Contobüchlein linirt und weiss in ver-
Auswahl bei | **Jak. Mech.** | schiedenen Sorten empfiehlt **Jak. Mech.**

W i l b a d.

Ca. 30 Centner
Sen & Dehnd
hat zu verkaufen
Fritz Treiber,
Schuhmacher.



Tanz-Unterhaltung
am Osternmontag im Gasthaus zum Hirsch
in **I g e l s l o c h.**
Ludwig Reichle.

N e u e n b ü r g.

Einen größeren
Dekonomie-Herd
und einen
Oval-Ofen,
verkauft
Schill, z. Hirsch.

Wechsel-Gesänge
für **Confirmanten**
bei **Jak. Mech.**

Neue illustr. Volksbibliothek:
in Heften à 20 S.

Der deutsch-französische Krieg.
Bilder aus dem Leben der Säugethiere.
M. J. F. Flattich.
Die Civilehe.
Unser Untergrund und das Stuttgarter
Bohrloch.
Das Heilige Land I. u. II.
Die Kindersterblichkeit.
König Fr. Wilhelm IV.
Arminius der Cherusker und die Schlacht
im Teutoburger Walde.
Das Poetische in der bildenden Kunst.
Die sittlich-religiöse Bedeutung der so-
cialen Frage.
Die obengenannten Hefte werden einzeln
à 20 S abgegeben bei **Jak. Mech.**

Kronik.

D e u t s c h l a n d.

Die Ausprägung der Zwei-Mark-
stücke soll nunmehr der Bestimmung des
Reichsmünzgesetzes gemäß in kurzer Zeit
erfolgen.

Freiburg, 9. April. Schon seit
einiger Zeit haben die Weinpreise in un-
serer Gegend wieder angezogen. Am Kaiser-
stuhl gilt zur Zeit die Ohm mittlerer Qua-
lität, wie sie nach dem Herbst für 18 M.
zu bekommen war, 20 bis 22 M. Im
Allgemeinen stehen die Neben so schön oder
vielleicht noch schöner als im vorigen Jahre.
Württemberg.

Ueber Ostern, Samstag, Sonntag und
Montag werden außerordentliche Personen-
züge ausgeführt: zwischen Stuttgart-Heil-
bronn, Stuttgart-Vietigheim, Stuttgart-
Ludwigsburg, Tübingen-Stuttgart.

Ueber die Dauer des heurigen Stutt-
garter Pferdemarkts, und zwar bezüglich

des Transports nach Stuttgart auf die Zeit vom 20. bis einschließlich 25. April, hinsichtlich des Transports ab Stuttgart für die Tage vom 24. April bis einschließlich 2. Mai, tritt für die Beförderung von Pferden zc. auf Güterwagen (nicht aber auch auf Pferdestallwagen) eine Taxermäßigung in der Weise in Wirksamkeit, daß in denjenigen Fällen, in welchen dieser Transport mit den Personenzügen verlangt wird, und Betriebsrücksichten die Beförderung mit solchen Zügen im einzelnen Falle nicht unzulässig machen, auf den für diese Beförderungsweise vorgeschriebenen Taxzuschlag von 50 Proz. der gewöhnlichen, auf die Benützung der Güterzüge berechneten Taxe verzichtet wird.

Stuttgart, 8. April. Die Johannisikirche am Feuersee geht ihrer Vollendung rasch entgegen, so daß die Einweihung schon auf den 30. April festgesetzt werden konnte. Gegenwärtig wird an der Aufstellung des aus Walkers Werkstatt hervorgegangenen großen Orgelwerkes, an der Einsetzung der gemalten Fenster, an dem Altar zc. gearbeitet.

Stuttgart, 9. April. Auf dem samstägigen Wochenmarke wurden schon viele im Freien bei Uhlbach und Untertürkheim gewachsene Spargeln das Bund zu 60 Pfennige bis 1 Mark verkauft.

Stuttgart, 10. April. Nills Thiergarten hat sich in der kurzen Zeit seines Bestehens zu einem der beliebtesten Vergnügungspunkte hiesiger Stadt aufgeschwungen. Das Streben des Besitzers, durch Vermehrung des Bestandes an fremden Thieren, durch Auswahl und Erwerbung schöner Exemplare und durch sorgfältige Pflege der vorhandenen den Garten auf eine immer höhere Stufe zu erheben, und zwar ohne einen Staats- oder Gemeindebeitrag, — dieses Streben muß allseits anerkannt werden, und diese Anerkennung sollte sich vor allem durch ein recht zahlreiches Abonnement aussprechen. Einen Hauptanziehungspunkt bildet gegenwärtig der Bärenzwinger mit den 4 alten und 4 jungen Bären; von letzteren sind 2 Bastarde zwischen Eis- und braunem Bär. (St. Anz.)

Lüdingen, 9. April. In dem benachbarten Derendingen ereignete sich gestern ein schauderhaftes Unglück. Bahnwärter Klauscher wollte ein Kind von der Bahnlinie entfernen und muß dabei selbst zwischen die Schienen gefallen sein. Nach dem Vorbeifahren des Hedinger Zugs um 5 Uhr fand man das Kind am Fuße des Bahndammes ohne besondere äußere Verletzung todt liegen, der Bahnwärter aber war buchstäblich in Fetzen gerissen und seine einzelnen Körperteile lagen auf der Bahnlinie in einer Länge von etlichen hundert Schritten zerstreut. Es scheint, daß der unten am Gepäckwagen hängende, fast den Boden berührende Hundskasten den Mann ergriffen und erst unter die Räder gebracht hat. Der Unglückliche hinterläßt 4 Kinder.

Ludwigsburg, 10. April. Seit etwa 8 Tagen weilt in unseren Mauern der geniale Erbauer des Herrmannsdenkmals auf dem Teutoburger Walde, Bildhauer v. Baudel. Dieser schon hochbetagte Mann befindet sich hier zur Erholung von seiner bedeutungsvollen und schwierigen

Arbeit, mit der er der ganzen Nation für alle Zeiten ein Wahrzeichen der widererstandenen Einigkeit, Macht und Größe Deutschlands, gekittet und errungen im blutigen Kampfe deutscher Krieger gegen den Erbfeind, gesetzt hat. Hr. v. Baudel bewegt sich mit staunenswerther Bescheidenheit fast ausschließlich im Kreise seiner hiesigen Verwandten. (A. T.)

U s l a n d.

In einer Berliner Korrespondenz des Journ. des Debats heißt es: „Wer die Deutschen in der Nähe gesehen hat, weiß, daß sie Meister in der Kunst sind, niemals einig zu sein.“ Das geht selbst so weit, daß es ihnen zuweilen in ihren Versammlungen begegnet, mehr Meinungen als Köpfe zu haben. Wenn man nicht im Voraus wüßte, daß schließlich ein Jeder seine Idee wieder sorgfältig in die Schachtel packen wird, um frei mit der Mehrheit zu stimmen, könnte man sich einbilden, das anarchischste Volk der Welt vor sich zu haben. Kann man sich z. B. ein schlimmeres Chaos denken, als das, in welchem die öffentl. Meinung sich über den Verkauf der preuß. Eisenbahnen an das Reich herumschlägt? Neben den der Politik des Fürsten Bismarck notorisch ergebenden Plättern würde man selbst in Preußen kaum eins finden, welches den dem Landtage vorgelegten Entwurf billigt, und außerhalb Preußens ist Alles (?) in der Beurteilung der Vorlage einstimmig. Aber wenn Sie irgend Jemanden privatim fragen würden, was von dem Schicksal der Regierungsvorlage zu halten sei, so würden Sie Niemanden finden, der auch nur 20 Mk. auf ihre Ausrückung zu wetten magte.“

*) In dem was sie eigentlich nicht wollen, sind sie einig.

Madrid, 5. April. Als ein gutes Zeichen eines Anfangs zum Bessern ist es zu betrachten, daß sich eine parlamentarische Vereinigung aus Mitgliedern der verschiedensten Parteien gebildet hat, zu dem ausgesprochenen Zwecke, durch Herstellung guter Gesetze für die öffentliche Sicherheit, sowie für die Ausbreitung von Handel und Verkehr und namentlich für die Hebung der Landwirtschaft, als der unerlöschlichen Quelle des Reichthums von Spanien, zu wirken. Besonders lebhaft interessiert man sich für die Wiederbewaldung der fahlen Bergrücken und traurigen Hochebenen, die zur Zeit der Maurenherrschaft im herrlichsten Grün prangten, aber später abgeholzt wurden, theils aus Gewinnsucht, theils aus Unverstand, weil die Bauern meinten, wenn es keine Bäume gäbe, so würden auch bald keine Vögel mehr da sein, um ihnen die Saaten abzufressen. Darin haben sie allerdings recht gehabt, aber mit den Saaten sieht es auf dem ausgeödrten Erdboden gegenwärtig jämmerlich genug aus.

Miszellen.

Ueber Wein & Weintrinken.

(Aus einem Vortrag des Hrn. Schulvorsteher Luthner in Berlin.)

(Fortsetzung.)

Doch kehren wir zurück zu den Weinen des Alterthumes: als beste wurden aner-

kannt und waren weit berühmt und viel besungen die Chier- und Falerner-Weine und der Wein von Cypors. Diese Weine kamen im Mittelalter nach Madeira und namentlich durch Heinrich den Seefahrer auf anderen Inseln, wo sie sich außerordentlich bewährt haben. —

Was die Aufbewahrung des Weines in früheren Zeiten betrifft, so ist sie eine von der unsrigen durchaus verschiedene und geschah theils in Schläuchen, d. h. ledernen Säcken, theils in großen, thönernen Gefäßen. Die Aufbewahrung des Weines in Schläuchen geschah nicht bloß im Orient, sondern auch bei uns in Deutschland, woson die Bezeichnung Orhost noch jetzt Zeugniß giebt. Gefäße von Holz waren im ganzen Alterthume nicht bekannt; die Fässer waren Thongefäße und die bekannte Tonne des Diogenes war ebenfalls nichts als ein großes thönernes Gefäß. Die Kunst Fässer zu binden ist eine Erfindung späterer Zeit. —

In der Behandlung des Weins wich das Alterthum und Mittelalter bedeutend von unserem Gebrauche ab. Wir trinken bekanntlich den Wein rein (?) und sind auf jeden böse, der uns etwas Gemischtes vorsetzt, in jenen Zeiten jedoch wurde der Wein nie ungemischt getrunken. Man kann überhaupt in Bezug auf das Trinken des Weines drei Perioden unterscheiden, die ich mit den Namen patriarchalische, aristokratische und demokratische bezeichnen will. In der allerältesten Zeit, also in der patriarchalischen Periode, wurde aller Wein mit Wasser gemischt; dies geschah auch bei Griechen und Römern, in der Zeit, wo sie für sittliche Völker gehalten werden konnten: damals würde derjenige für einen Säufer gehalten haben, der Wein ungemischt getrunken hätte. Die Mischung geschah zu verschiedenen Verhältnissen, $\frac{1}{5}$, $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{2}$.

Die zweite Periode, die aristokratische findet sich bei den Griechen fast gar nicht, wohl aber bei den Römern in der Kaiserzeit und im deutschen Mittelalter, wo man die Weine durch Zusatz von Gewürzen und dergl. zu schärfen suchte. Die Römer trieben es sogar in der Zeit der höchsten Verweichlichung soweit, daß sie den Wein mit Salben verlegten, um, wie sie sagten, aus allen Oeffnungen des Körpers angenehm zu riechen. Cato Censorius soll zur Bereitung seines Getränkes nur 10 pCt. Traubensaft, dann Essig, 50 pCt. süßes Wasser und $\frac{1}{2}$ pCt. Mehl genommen haben. Aehnliche Mischungen, wie bei den Römern, waren bei uns im Mittelalter beliebt. Erst in der neuern Zeit seit ungefähr 150 Jahren wird der Wein angeblich ungemischt getrunken, soweit er eben nicht verjäscht wird.

Auch in der Aufbewahrung des Weines huldigten verschiedene Zeiten verschiedenen Principien. Wir bewahren den Wein kalt auf, anders die Alten, die den Wein in dem fumarium, einem Raume unter dem Dache, zu vergleichen mit unserer Räucherkanne, liegen hatten. Hiedurch hoffte man dem Wein eine angenehme Temperatur und eine feinere Blume zu geben.

Das Weinfäßchen ist so alt wie der Weindau selbst; und auch das „Verschneis-



den" war allgemein bekannt. Es wurden namentlich im Mittelalter norddeutscher Wein mit französischem vermischt.

Hand in Hand mit der durch die nördlichere Lage eines Landes bedingten Kälte geht auch die Leistungsfähigkeit im Trinken. Im Süden dagegen wird nur mäßig getrunken und selten artet das Trinken aus in Trinkerereien und Säuferereien, was wir in unseren Gegenden leider nur zu häufig zu constatiren haben. Wenn wir auf das griechische Alterthum zurück gehen, so finden wir auch dort eine gewisse Liebe zum Trinken und zwar auch zum stark Trinken. Dergleichen Mahle jedoch waren immer gewürzt mit geistreichen philosophischen Gesprächen und wunderbar dünkt es uns, wenn wir in alten Schriftstellern lesen, daß Socrates z. B. einer der stärksten Becher war, den nicht einmal Alcibiades, der doch nach der Ueberlieferung in materiellen Genüssen ganz Bedeutendes zu leisten im Stande war, unter den Tisch zu trinken vermochte. Viel wurde demnach auch bei den Griechen getrunken, sie wußten aber auch es anständig zu vertragen und wer nicht mehr trinkt, als er vertragen kann, bleibt immerhin ein mäßiger Mensch. Jede Mahlzeit wurde bei den Griechen mit einem Opfer für die Götter begonnen, indem unter feierlichen Formeln einige Tropfen zur Erde gegossen wurden, worauf sodann der erste Becher Wein am Tische die Mundung. Das Trinken war damals ein ganz comment-mäßiges, ein Präses wurde gewählt, der die Leitung übernahm, ähnlich wie dies noch in gewissen Kreisen auch bei uns gehandhabt wird. Während bei den Griechen, in deren besseren Periode wenigstens, anders schon unter Alexander, geistreiche Gespräche die Trinkgelage wärzten, arteten dergleichen Zusammenkünfte bei den Römern, namentlich in der Kaiserzeit in gemeinen Orgien aus, wobei der Sinnestügel auf alle unerdenkliche Weise rege gehalten wurde; kurz die römische Völlerei in jener Zeit, war ganz im Gegensatz zu der streng sittlichen Königs- und republikanischen Zeit, wo das Weintrinken Leuten unter 35 Jahren überhaupt verboten war, so großartig und so schändlich, wie sie wohl sonst niemals in der Welt vorgekommen ist.

(Schluß folgt.)

Ueber das Tödten der Fische.

Nach dem Feuille de Cultivateur sollen die Reisenden in Holland durchgängig die Erfahrung machen, daß die dortigen Fluß- und Seefische ungleich schmackhafter seien, auch viel festeres Fleisch haben, als die in andern Ländern auf den Tisch gebrachten. Diese Vorzüglichkeit soll aber lediglich die Folge davon sein, daß dort die Fische in dem Augenblick, während dessen sie aus dem Wasser gezogen werden, sogleich getödtet werden, während es bei uns Gewohnheit ist, dieselben oft noch Tage lang, nachdem sie aus dem Wasser genommen sind, in einem langsamen Todeskampfe schwebend zu erhalten und erst unmittelbar vor der Zubereitung vollständig zu tödten. Diese Gewohnheit ist um so

auffallender, weil es bei uns Niemand in den Sinn kommt, das Fleisch von Säugethieren, die in Folge von Krankheit zu Grunde gegangen sind oder abgeschlachtet werden mußten, zu genießen; ja es ist der Verkauf des Fleisches von kranken Thieren streng verboten, da der Genuß desselben unzweifelhaft schädliche Folgen für die Gesundheit nach sich zieht. Nun wird es aber Niemand einfallen zu hehreiten, daß Fische, denen man eine verhältnißmäßig lange Zeit die nothwendigste Lebensbedingung (frisches Wasser) entzogen hat, krank werden müssen, oder daß der Genuß des Fleisches kranker Fische minder gesundheitsgefährlich sei, als desjenigen von kranken Säugethieren. Also auch ganz abgesehen von der Erfahrung, daß das Fleisch von Fischen, die sogleich beim Herausnehmen aus dem Wasser getödtet werden, viel schmackhafter ist, als das von solchen, denen man noch Stunden oder Tage lang ein ebenso unnatürliches als qualvolles Leben läßt, muß schon im Interesse der Gesundheit des Fische consumirenden Publikums darauf gedrungen werden, daß die Fische sogleich beim Herausnehmen aus dem Wasser getödtet werden. Dieses Tödten selber geschieht übrigens gemeinlich auf eine außerordentlich rohe Weise, von der wir uns schon oftmals zu unserem großen Leidwesen überzeugen mußten; man schlägt nämlich die Fische so lange mit dem Kopfe gegen einen harten Gegenstand, bis sie das Leben verloren haben, während es doch viel zweckmäßiger wäre, ihnen dasselbe durch Trennung des Gehirns vom Rückenmark, also durch einen hinter dem Kopf beizubringenden Schnitt mit einem Male zu nehmen. Ein Grund für die grausame Gewohnheit, die Fische nicht sogleich zu tödten, wenn sie aus dem Wasser kommen, mag in dem Glauben zu suchen sein, daß das Fleisch der getödteten Fische zu schnell in Verwesung überahe, daß man also die Fische erst unmittelbar vor der Zubereitung tödten dürfe. Diese Ansicht ist aber ganz unrichtig, denn das Fleisch eines getödteten Fisches erhält sich, an einem kühlen Orte aufbewahrt, mindestens 48 Stunden vollkommen frisch, während es eine noch nicht achörig gewürdiate Thatsache ist, daß das Fleisch aller Thiere, welche in aufgeregtem Zustande getödtet worden sind, wie z. B. das der Mehe oder gerade der nach der üblichen Weise getödteten Fische, auffallend schnell der Verwesung anheim fällt.

In der „N. fr. Pr.“ schreibt Hr. Schnedenburger über die großen Vortheile, welche die Landbewohner mit der Geflügelzucht erzielen könnten, folgendes: ihnen kommt das Futter fast auf nichts zu stehen, die Thiere haben hinlänglichen Auslauf; Gras, Würmer, Insekten finden sie überall und im Winter einen warmen Aufenthaltsort im Kuh- oder Pferdestall. Unsere Landleute haben aber leider nicht das geringste Verständniß, die mindeste Lust und Liebe zur Sache. Welche vorzügliche Legehühner ständen ihnen an den Houdan-Hühnern zu Gebote, die wie geschaffen sind für den Landmann, nicht heiklich im Futter, weni-

gen Krankheiten unterworfen, fest und ausdauernd; wie fleißig legt diese Race, und welche große Eier gegenüber den Liliputaner-Eiern unserer degenerirten Zucht! Was für ausgezeichnete Masthühner ständen ihnen zu Gebote an den Crèvecoeurs; wie dankbar lohnt sich diese Race bei guter Fütterung; welch vorzügliches, delikates Fleisch haben diese Thiere, das von dem keines andern Huhnes übertroffen wird. Aus diesen beiden Racen könnte jeder Züchter das doppelte Erträgniß erzielen für den Verkauf von Eiern und Masthühnern um einen geringen Mehrbedarf an Futter; weitere Ausgaben gibt es ja nicht, da besonders bei den Landleuten das Dienstpersonal, welches ohnedies zur Landwirthschaft gebraucht wird, auch die Fütterung und Wartung des Geflügels nebenbei recht gut besorgen könnte.

(Eine Friedenskarte ausgehoben zum Kriegsdienst.) Als die Franzosen die pfälzischen Grenzdörfer bis Gernsheim und Bebelshheim besetzt hatten, erschienen am 2. August 1870 in letzterem Orte zwei Offiziere bei dem dortigen Schullehrer und verlangten von demselben eine Spezialkarte der Pfalz. (französisch: Palatinat.) Um die Herren, wie die „Kreuztg.“ sagt, vollständig zu befriedigen, führte sie der Lehrer in die Schulstube, wo die verschiedenen Karten an der Wand hingen. Eifrig bedienten die Rundschafter sich selbst, suchten die „Palatinat“ heraus und nahmen sie mit sich. Es gab aber ein Ergötzen am nächsten Schultage, als der Lehrer seinen Schülern mittheilen konnte, daß die fürsorglichen Herren die Karte der Pfalz zurückgelassen und dagegen die Karte von Palästina mitgenommen hätten.

Um gute Schinken zu erziesien, giebt es keine einfachere, noch bessere Methode, als jene, nach welcher die Hamburger Schinken bereitet werden, welche sich bekanntlich eines Beltrufes erfreuen. Schon seit alter Zeit verfährt man dort auf folgende Art: Der Schinken und überhaupt Rauchfleisch wird sofort blutarm in einem Gemenge von 32 Theilen Kochsalz und einem Theile Salpeter (wohlgemerkt!) tüchtig eingerieben, hierauf gehörig mit Roggenkleie überstreut (kann auch Weizenkleie sein). Hängt recht viel daran, so unwickelt man das Stück mit Druckpapier und hängt es in den Rauch. Durch dieses Verfahren werden die unangenehmen brenzlichen Raucheinwirkungen abgehalten und das Fleisch vor allzugroßer Austrocknung bewahrt. Wenn man bedenkt, wie oft man gutes Geld für schlechte Schinken bezahlen muß und wie viel Rauchfleisch von ungeschickter Hand in wahres untaubares und ungenießbares Holz umgewandelt wird, so dürfte jeder Haushaltung dieses Recept willkommen sein.

Mit einer Beilage:

Revierpresse des Forsts Neuenbürg pr. 1876.

Weitere Exempl. sind bei der Expedition des Enztbäler zu haben.

