Der Roman.

Morgen-Beilage des Wiesbadener Tagblatts.

Nr. 211. Freitag, 10. September. 1915.

(12. Fortsetzung.)

Friedels Liebe.

(Nachdruck verboten.)

Roman von Anny von Panhuys.

„Friedel genießt ihr Leben in vollen Zügen", schrieb die Gräfin Sorhagen kürzlich an ihren Mann, und sie war auch fest von dem, was sie schrieb, überzeugt. Wie sollte sie auch nicht, machte Friedel doch alles mit, was das elegante Nordseebad an Vergnügungen bot. Immer befand er sich in ihrer Nähe, der blonde, breitschultrige Jonkheer van Moelen mit dem dichten, ins rötliche spielenden Schnurrbart und den hellen, grauen Augen, die einen so weiten Blick besaßen, wie er Seeleuten eigen ist, die gewohnt sind, in die Ferne zu spähen.

Friedel mochte ihn gern, den ruhigen, immer gleichmäßigen Junker, er war keiner von den Schwätzern, die sie mit Schmeicheleien müde redeten. Er konnte neben ihr hergehen oder bei ihr sitzen und dabei lange schweigen. Er störte ihr Nachdenken nicht, wie die anderen Herren, die hier in ihrem vornehmen, eng begrenzten Kreise Aufnahme gefunden. Er hatte so eine sympathische Art, nur zur rechten Zeit zu reden, fand sie, und deshalb ward er ihr erwählter Ritter. Wie ein großes, gutes, treues Tier kam er ihr manchmal vor, und sie dachte keinen Augenblick daran, daß der reiche Holländer mit hoffnungsfrohem Herzen in ihr vielleicht die zukünftige Herrin seiner Güter erblickte. Nein, daran dachte sie nicht, dann hätte er niemals in ihr Leben treten dürfen, der rassige, junge Offizier, der einmal ihr Bräutigam gewesen und der nun wieder ihr Vetter war. Nur ihr Vetter. Zu Ende mußte sie sein, die große heiße Liebe, die ihrem Herzen Wunden geschlagen. Tiefe, schmerzhafte Wunden. Und sie kaufte im Haag die teuersten, ausgesuchtesten Toiletten und hüllte ihre junge Schlankheit hinein, doch unter den Spitzen und Seidenstoffen brannten die Wunden und ihre Sehnsucht schrie laut nach dem, der sie belogen und betrogen und ihrer kaum noch gedachte. Was er ihr gewesen? Nimmer würde er es erfahren. O, sie hatte ihren Stolz, und deshalb spielte sie der Mutter und den anderen die Rolle der lebenslustigen Friedel Sorhagen vor. Wen kümmerte es, daß sie nachts in ihre Kissen schluchzte und immer wieder den einen geliebten Namen flüsterte, den über alles geliebten Namen. Wen kümmerte das?

Wenn sie am Strande saß und die Wogen sich breit und stürmend heranwälzten, mit den weißen Schaumkronen, mächtigen Meerungeheuern gleichend, dann stieg ein Verlangen in ihr auf, ihre quälende Sehnsucht zu enden, sich von den Meerungeheuern erdrücken zu lassen, sich das törichte Herz totdrücken zu lassen. Leicht konnte das geschehen. Nur ein wenig zu weit schwimmen beim Baden — man würde an einen Unfall glauben. Natürlich. Die stolze Komtesse Sorhagen hätte doch niemals einen Selbstmord begangen. Selbstmord! Welch häßliches Wort. Aber ob Selbstmord oder Unvorsichtigkeit, Vater und Mutter würden sich grämen um ihre Einzige. Und die Eltern waren immer gut zu ihr gewesen und hatten nur an ihr Glück gedacht. Kummer wollte sie ihnen nicht bereiten. So verbarg sie denn tapfer ihr Leid.

Gräfin Sorhagen traf in Scheveningen eine alte Jugendfreundin wieder. Nachmittags saßen die beiden Damen fast täglich auf dem weit ins Meer hinausragenden Königin-Wilhelmina-Pier und beim Genuß eines kühlen Getränkes plauderten sie von ihren jungen Tagen. Von dem Tage, da sie beide ihren ersten Hofball mitgemacht, bis zu dem Tage, da sie sich verlobten. Beide hatten ihre Jugend und Mädchenjahre in Berlin zugebracht. Noch heute lebte die Baronin Stellfeld in der Reichshauptstadt; ihr Gatte war Ministerialrat. Ihr Sohn, ein kleines, hyperelegantes, einglasbewaffnetes Herrchen, der als Referendar am Kammergericht arbeitete, gab sich die größte Mühe, mit Friedel zu flirten, doch bald mußte er seine Bemühungen fallen lassen.

„Bei der Eisjungfrau is nischt zu wollen", äußerte er zu seiner Mutter, die es sehr gerne gesehen hätte, wenn aus ihrem etwas leichtsinnigen Sohn und Friedel Sorhagen ein Paar geworden wäre. Und seit der junge Stellfeld eingesehen, daß bei der „Eisjungfrau nischt zu wollen is", begann er seine Tätigkeit auf ein anderes Gebiet zu verlegen. Er studierte Holland, „Land und Leute" wie er sagte. Namentlich die Großstädte. Nachdem er die Vergnügungslokale der benachbarten Residenz einer eingehenden Prüfung unterzogen, dehnte er bald seine Streifzüge bis nach Amsterdam und Rotterdam aus. Friedel war froh darüber, der fade Mensch langweilte sie entsetzlich, da war ihr die Gesellschaft van Moelens viel, viel angenehmer.

Gräfin Sorhagen und Baronin Stellfeld saßen an ihrem gewohnten Tischchen auf dem Königin-Wilhelmina-Pier. Friedel lehnte nicht weit davon an der Brüstung und blickte aufs Meer hinaus. Die Flut begann und donnernd schossen die riesigen Wogen gegen den auf massigen eisernen Pfeilern ruhenden Pier. Manchmal ging es wie eine Erschütterung durch den eisernen Bau. Wie große Riesen rüttelten die Wasser an diesem Werk, das Menschenhände schufen. Menschenhände, die ein kluger Baumeister leitete, trotzten energisch rohen Naturgewalten. Wild aufbrüllend vor Wut über die nutzlose Mühe schäumten die Wasser weiter dem Ufer zu, eine Sturzwelle nach der anderen. Am Strande bauten die Kinder sich Wasserburgen und schrien vor Vergnügen laut auf, wenn die Burgen überschwemmt wurden. Ganz ferne auf der See, wie in den klaren Horizont hineingezeichnet, sah man Scheveninger Fischerboote, die waren zum Fange draußen. Der Sonnenball senkte sich schon tief, er lag förmlich auf dem Wasser und leuchtende, breite Goldstreifen schwammen auf den Wellen. Goldene Wege, die mitten hineinführten in das herrliche Tagesgestirn. Die Wolken hingen gleich rosigen, zarten Federchen am Himmel und zwischendurch brachen grelle Flammen.

Sonnenuntergang!

Und wütender tobten die Wasser.

Jonkheer van Moelen erschien und drückte seine Überraschung aus, die Damen hier „zufällig" zu treffen. Der „Zufall" passierte ihm beinahe jeden Tag zur selben Zeit. Die Damen boten ihm einen Platz an. Er

saß neben Friedel und seine ruhigen, grauen Augen sahen zufrieden aus. Friedel unterhielt sich mit ihm über holländische Verhältnisse und die Baronin warf ein: „Mein Sohn interessiert sich auch besonders dafür, fortwährend reist er jetzt deshalb in der Nähe herum, Studien zu machen."

Der Hüne konnte kaum ein Lächeln unterdrücken, ihm fiel ein, daß der Studiendurstige ihn gestern abend verleiten wollte, sich ihm heute zu der Spritztour nach Amsterdam anzuschließen, er habe da in einer kleinen Singspielhalle eine Blondine entdeckt. Eine Blondine! und dabei küßte er begeistert seine eigenen Fingerspitzen.

Doch der Jonkheer verbiß sein Lächeln und sagte nur, er fände es sehr hübsch, wenn junge Herren keine Gelegenheit versäumten, ihre Kenntnisse zu bereichern. Nun ja, er wor schon fünfunddreißig und konnte ganz gut von anderen als von jungen Herren sprechen. Baronin Stellfeld mochte den Holländer nicht besonders, sie bildete sich ein, wenn der nicht gewesen wäre, hätte ihr Sohn mehr Chancen bei Friedel gehabt. Friedel Sorhagen wäre in jeder Beziehung eine famose Partie gewesen.

Mit einem unterdrückten Seufzer ging sie wieder auf das Gespräch der Gräfin ein, während Friedel mit van Moelen über Pferde redete. Davon verstand er was.

„Sie müßten sich mal Schloß Oudeburg ansehen; es wäre mir ein Vergnügen, Ihnen meine Ställe zu zeigen, Komtesse", sagte der Jonkheer; „vielleicht könnten die Damen auf der Rückreise für ein paar Tage einen kleinen Abstecher dorthin machen", wandte er sich halb an die Gräfin.

„Wy zullen zien, mynheer", lächelte sie.

„Famos!" lobte er ihre holländische Antwort. „Also ich gestatte mir, das „Wir wollen sehen" für ein halb und halb gegebenes Versprechen zu nehmen", und dabei suchten seine Augen Friedels Blick. Der war kühl und freundlich wie immer, nicht das kleinste Aufleuchten darin zeigte ihm, daß sie den Unterton seiner Einladung verstanden.

Aber trotzdem keine Miene ihres stolzen Gesichts sich veränderte, täuschte sich van Moelen. Eben hatte Friedel begriffen, was ihre Mutter schon längst wußte. Wenn sie ihm nur ein ganz klein wenig entgegenkam, würde ihr der holländische Großgrundbesitzer den Antrag machen, seine Frau zu werden.

Wenn sie van Moelens Gattin wurde, erfuhr Hans Buckenbach wenigstens, daß sie ihn nie und nimmer geliebt, weil sie sich so schnell einem anderen gegeben. Und das sollte er denken, er, der ihre tiefe, zitternde Liebe nicht begriffen. Röte der Scham schoß ihr in die Wangen, wenn sie an Vergangenes dachte. Wie gehörte ihr Sein, ihr Fühlen und Denken nur einem, einem Menschen, und dieser Mensch nahm gönnerhaft ihre reiche Gabe und trat sie unter die Füße um einer Schauspielerin willen, die allabendlich für jeden zur Schau steht, der sein Eintrittsgeld bezahlt.

„Ich besitze ein Pferd, Irländer, namens „Lief meisje", mit goldbraunem Fell und den zierlichen Gelenken allervornehmster Herkunft, und einem Köpfchen — schmal und klug, so klug —". Der Holländer machte eine kurze Pause, als müsse er erst eine Erinnerung, einen schmerzlichen Gedanken überwinden, doch gleich erzählte er weiter: „Lief meisje" gehörte meiner Mutter — sie starb im vorigen Jahre", ein leiser Wehmutston schwang durch seine Stimme, „seitdem ist es schwer, mit dem vorher so gutmütigen Tier auszukommen. Es will niemand mehr im Sattel dulden. — Meine Mutter zählte fünfundsechzig Jahre, als sie starb; zwei Tage vorher machte sie noch einen weiten Ritt. Eine vorzügliche Reiterin war sie", schob er lobend ein. „Lief meisje", das heißt „Liebes Mädchen", grämt sich um seine einstige Herrin, alle paar Tage wirft es einen Stallburschen ab, der das Tier bewegen soll. Auch ein paar bekannte Damen aus der Nachbarschaft versuchten es mit dem Pferd, doch ein zweites Mal wollte es keine riskieren. Ist so viel Treue nicht rührend?" schloß er.

Friedel hatte aufmerksam zugehört, ihr sportlicher Ehrgeiz erwachte. Ob es ihr mit dem Tiere wohl so erginge wie den anderen Damen? Das Experiment wäre wert, gewagt zu werden.

van Moelen mußte ihre Gedanken erraten haben, „Vielleicht besuchen Sie mit Ihrer Frau Mutter Schloß Oudeburg, dann führe ich Ihnen „Lief meisje" vor", — „und ich probiere mein Heil", vollendete sie. „Das denke ich mir sehr reizvoll. Ich glaube, es wird sich einrichten lassen, uns en passant Ihren Besitz anzusehen, Herr van Moelen", fuhr sie fort.

„Sie würden mich dadurch sehr beglücken", sagte er warm.

Nebenan nahmen Bekannte Platz. Die weißhaarige Marquise de Coroman, die aussah wie eine alte Marquise der Revolutionszeit, und ihre Enkelin mit dem sonnenverbrannten Gamingesicht. Es gab jetzt ein Hin- über- und Herüber-Erzählen von Tisch zu Tisch. Die Marquise hörte schwer, und man mußte schreien, um sich ihr verständlich zu machen. Ein Hörrohr verachtete sie. „Das sieht so unfein aus", fand sie. Ihr stark gepudertes Gesicht mit den geschwärzten Brauen trug immer einen fragenden horchenden Ausdruck.

Man ging ihr zuweilen aus dem Wege, denn wem machte es Spaß, immer zu schreien? Aber ganz ließ sich der Umgang mit ihr nicht vermeiden. Sie hatte so eine überaus liebenswürdige Art, sich die Bekanntschaften, die ihr paßten, auszuwählen.

„Man muß in internationalen Bädern sehr vorsichtig sein, Beziehungen anzuknüpfen", pflegte sie zu sagen, „alle Hochstapler und Schwindler legen sich heutzutage vornehme Namen zu; es ist da schwer, die Spreu vom Weizen zu unterscheiden." Es war ihr Lieblingsthema, sich über solche Hochstapler und Schwindler zu ergehen. Sie sprach so leise, zuweilen verstand man sie kaum.

Die Marquise wohnte, wie die Sorhagens, im „Hotel d'Orange". Sie sprach oft von ihrem stillen großen Hause im Faubourg-Saint-Honoré, in dem sie allein mit ihrer Enkelin und einem Dienstbotenheer wohne. Sie schwärmte für Napoleon und haßte die Republik, und mit ihrem dünnen Stimmchen beschwor sie das glanzvolle, adelregierte Paris herauf, in dem ihre Vorfahren lebten und in dem ihre Großmutter mutig das stolze Haupt unter die Guillotine legte. Alles, was ohne Adelstitel herumlief, wurde von ihr kurzweg „Bürgerpack" genannt. Manchmal war sie direkt fanatisch. Man lachte heimlich ein bißchen über sie, aber man begriff in dem Kreise, in dem sie in Scheveningen verkehrte, solchen Fanatismus; es gab ja nicht einen bürgerlichen Namen darin. (Fortsetzung folgt.)

= Bunte Welt. =

Aus der Kriegszeit.

Ein deutsch-bulgarischer Kulturverein. Aus Sofia wird uns geschrieben: Nachdem schon die Deutschen in Sofia im Winter eine Sammlung und künstlerische Feier für das Rote Kreuz veranstaltet hatten, woran sich auch viele Bulgaren beteiligten, taten sich im Frühling die bulgarischen Akademiker, die auf deutschen und österreichischen Hochschulen studiert hatten, zusammen, um selbst für das Rote Kreuz Deutschlands und Österreich-Ungarns zu sammeln; es ergab sich eine sehr erfreuliche Summe. Gleichzeitig sollte ein Konzert veranstaltet werden; es konnte aber wegen des Bombenattentates im städtischen Kasino ebenso wie alle Versammlungen nicht stattfinden. Statt dessen wurde eine Gedenkkarte herausgegeben mit einem Rote-Kreuz-Ritter, der vor den Kameraden Wache hält, und mit dem deutschen, österreichischen und ungarischen Wappen. Die ganze Bewegung wie auch andere deutschfreundliche Strömungen haben vor kurzem zu der Gründung eines deutsch-bulgarischen Kulturvereins geführt, der bereits über 100 Mitglieder zählt. In seinen Statuten schließt er ausdrücklich politische Ziele aus; er bezweckt vielmehr, deutsch-bulgarische kulturelle Beziehungen anzuknüpfen und zu pflegen. In diesen Tagen hielt der Verein seine erste Veranstaltung in der Turnhalle ab, einen musikalischen Sommer-

abend, der recht gut besucht war. Der bulgarische erste Vorsitzende, Herr Ingenieur Jernkoff, setzte die Ziele der Vereinigung in einer bulgarischen Aussprache auseinander, während der deutsche zweite Vorsitzende, Herr von Schaewen, die Mittel und Wege dafür darlegte: 1. Sprachkurse für Deutsche und Bulgaren; 2. einen Lesesaal mit deutschen und bulgarischen Zeitschriften und deutschen Büchern allgemein interessierenden Inhalts; 3. die Veranstaltung von künstlerischen und wissenschaftlichen Vorträgen und Unterhaltungen. Für den ersten wissenschaftlichen Vortrag soll Herr Prof. Kassner vom Meteorologischen Institut in Berlin gewonnen werden. Zum Gelingen dieses musikalischen Sommerabends trug in hervorragender Weise bei Frau Major Duneva, die als die beste Klavierspielerin Sofias gilt und Kompositionen von Grieg, Beethoven und Liszt spielte, sowie Frau Dr. Markowa, die mehrere Lieder von Brahms und H. Wolf sehr schön sang. Im humoristischen Teil wurde ein eigens für diesen Abend verfaßtes Lustspiel „Neu-Heidelberg" aufgeführt, das großen Beifall fand; dazu wurden bulgarische und deutsche Volkslieder gesungen. Beides diente dazu, die Bulgaren an die schöne Studentenzeit zu erinnern, die sie bei uns verlebt haben. Wir dürfen die Gründung dieses deutsch-bulgarischen Kulturvereins als sehr erfreulich begrüßen, besonders in dieser Zeit der Spannungen und Zurückhaltung. Bulgarien ist in Deutschland viel zu wenig bekannt und verdient viel mehr Beachtung als bisher, weil es die solidesten Verhältnisse auf dem Balkan aufweist und noch einer großen Zukunft entgegengeht. Die Bewohner sind zum großen Teil selbständige, arbeitsame und sparsame Landleute und haben für deutsche Kultur großes Verständnis, trotz der zum Teil starken russophilen Stimmung und Gesinnung. Wir wollen hoffen, daß der junge Verein seine Ziele erreicht und zur gegenseitigen Kenntnis und Sympathie Deutschlands und Bulgariens beiträgt. Unter den Anwesenden bemerkte man den deutschen Gesandten, Exz. Michahelles, sowie viele angesehene Mitglieder der deutschen Kolonie und zahlreiche bulgarische Damen und Herren in führenden Stellungen, wie Gelehrte, Ingenieure, Ärzte, Juristen u. a., die Freunde und Anhänger dieser Bestrebungen des Vereins sind.

Abenteuer einer italienischen Unterseebootsmannschaft. Über ein aufregendes Abenteuer, das die Mannschaft des italienischen Tauchbootes „Nereide" zu bestehen hatte, wird im „Secolo" berichtet. Die „Nereide" war auf einer Streiffahrt im Adriatischen Meer begriffen, als sie von einem nahenden österreichischen Unterseeboot bedroht wurde. Da der italienische Kommandant sich in der Eile nicht anders zu helfen wußte, gab er den Befehl, unter Wasser zu gehen, und bald lag das Tauchboot auf dem Grund. Doch als die Maschinen wieder in Gang gebracht werden sollten, zeigte es sich, daß der Mechanismus nicht gehorchte. Es war unmöglich, das Boot wieder hoch zu bringen. Offiziere und Matrosen machten sich mit fieberhaftem Eifer an die Arbeit. Alle in Betracht kommenden Maschinenteile wurden auseinandergeschraubt, während Stunde um Stunde in qualvoller Erwartung verging. Schon hatten einige Matrosen alle Kraft verloren, als der Fehler entdeckt wurde. Siebzig Stunden waren vergangen. Nun endlich wurde der Schaden ausgebessert, und die „Nereide" stieg wieder an die Oberfläche. Als das Tauchboot seinen Heimathafen erreicht hatte, waren drei Leute der 14 Mann starken Besatzung infolge der drei voller Anstrengung und Aufregung unter Wasser verbrachten Tage gestorben, die übrigen waren gänzlich erschöpft.

Gartenbau & Blumenpflege.

* Monatskalender.

Einpflanzen der im freien Grund stehenden Topfpflanzen, damit dieselben noch anwurzeln können. — Abnehmen und Abtrocknen reifer Sämereien aller Art. — Verteilen und Umpflanzen perennierender Gewächse. — Einpflanzen der für die Topfkultur und zum Treiben bestimmten Blumenzwiebeln. — Sorgfältiges Ausjäten, Verdünnen und Behacken aller Saatbeete und jungen Pflanzungen. — Nochmaliges gründliches Reinigen aller Wege und Plätze, da dies später bei der feuchten Luft größere Schwierigkeiten macht. — Ausgraben von Baumgruben für die Herbstbepflanzung. — Neupflanzung von Erdbeeren. — Lüften des Verbands der okulierten Pflanzen. — Schneiden und Stecken der Johannis- und Stachelbeerstecklinge. — Beginn der Aussaat der Beerenfrüchte. H.

* Samenernte und Aufbewahrung der Sämereien.

In früheren Zeiten war es noch allgemein üblich den Samen der wichtigsten Gemüse- und Blumensorten selbst zu züchten, man sah kaum einen Garten oder ein Gemüsefeld ohne die hochaufgeschossenen Stengel der Mutterpflanzen. Das ist jetzt anders geworden. Es gibt jetzt überall zuverlässige Samenhandlungen, die ihren Bedarf in erster Linie aus Quedlinburg und Erfurt beziehen, aus Gegenden, wo der gesamte Garten- und Ackerbau sich hauptsächlich mit dem Samenbau beschäftigt, und wo dieser eine Vervollkommnung erlangt hat, die das beste Resultat verbürgt. Wenn aber in einem Bezirk eine Gemüseart oder eine ihrer Sorten ein vorzügliches Produkt liefert, so ist dies ein Zeichen, daß ihr hier die Verhältnisse ganz besonders zusagen, und in diesem Fall ist es angezeigt, nicht allein den eigenen Bedarf an Samen zu bauen, sondern auch mit Rücksicht auf den Handel die Samenzucht so weit auszudehnen, als die bereiten Mittel es zulässig erscheinen lassen. Es ist deshalb für den Gemüsezüchter, treibe er nun sein Geschäft gewerbsmäßig oder aus Neigung, von Vorteil, von denjenigen Spielarten, die er als echt erkannt hat, selbst den zur Fortpflanzung nötigen Samen zu gewinnen und ihn erst dann wieder aus fremden, ihm als zuverlässig bekannten Quellen zu beziehen, wenn das eigene Produkt nach seinen Eigenschaften nicht mehr als mustergültig zu betrachten ist.

Von Wichtigkeit ist es, den richtigen Zeitpunkt der Einerntung der Sämereien nicht zu versäumen. Zu frühe eingeerntet, erhält man stets unvollkommen ausgebildete Samen, welche nur geringe Produkte liefern und ihre Keimkraft auch bald wieder verlieren. Bei zu später Einerntung aber geht der beste und reifste Samen durch das Ausfallen verloren. Die beste Zeit zur Einerntung der Samen ist daher diejenige, wenn die Samenstengel anfangen, abzusterben, die Samenschoten eine hellere oder gelbere Farbe annehmen und die Samenkörner in denselben nach und nach die ihnen eigentümliche Färbung erhalten und auch härter werden. Doch läßt man auch viele Samen, bei welchen durch das Aufspringen der Hülse kein Verlust zu befürchten ist, wie bei Rettigen, Bohnen, Erbsen usw., auf dem Stock ganz dürr werden und nimmt sie erst dann ab. Bei den Doldengewächsen, den Karotten, Petersilie, Sellerie usw., müssen die Samen zu verschiedenen Zeiten, so wie sie nach und nach ausreifen, eingesammelt werden, indem sonst die ersten und kräftigsten Samendolden ausfallen würden, bevor die kleineren Dolden an den Nebenzweigen nachgereift sind. Die Samen von allen Pflanzen reifen zuerst an dem Hauptstengel, an welchem auch die ersten Blüten erscheinen, wer daher nur wenigen Samen einzuernten hat, wird am besten tun, seine Samenprodukte öfters durchzusehen, und jedesmal diejenigen Schoten usw. abzunehmen, welche zurzeit völlig ausgereift sind. Mit dieser Arbeit wird in der Folge so lange fortgefahren, bis auch die Samen an den Nebenstengeln ihre volle Reife erfahren haben, man erhält dadurch einen vollkommen ausgewachsenen und ausgereiften Samen. Beim Samenbau im großen ist dies freilich nicht auszuführen, und man schneidet in diesem Fall die Samen bei trockener Witterung, sobald der größte Teil derselben vollkommen ausgereift ist.

Bei der Samenernte ist es ferner von Wichtigkeit, zu wissen, wie sich die verschiedenen Samen inbetreff der Dauer ihrer Keimfähigkeit verhalten. Im allgemeinen ist darüber zu bemerken, daß die Samen ihre Keimfähigkeit länger bewahren, wenn sie vollkommen reif geworden sind, bis zum Gebrauch in ihren Hülsen oder Kapseln aufbewahrt und gegen alle ungünstigen Einflüsse, wie Feuchtigkeit und hohe Temps-

raturen geschützt werden. Sie verlieren dagegen ihre Keimfähigkeit früher als es sonst der Fall sein würde, wenn sie nicht vollkommen reif geworden, wenn sie bei nasser Witterung geerntet, schlecht getrocknet und an einem feuchten, dumpfigen Ort oder in stark geheizten Räumen aufbewahrt werden. Am längsten, 5 bis 7 Jahre, behalten ihre Keimfähigkeit die Gurken, alle Kohlarten, Melonen, Radies, Rettiche und Spinat. Von 2- bis 3jähriger Keimfähigkeit sind: Borasch, Kresse, Kürbis, Salat, Petersilie, Rüben aller Art, Schwarzwurzel, Sellerie, Spargel und Zwiebel. Alle Samen mit fleischiger Hülle, z. B. alle Fruchtarten, müssen entweder sofort nach der Ernte gesät oder im feuchten Moos, mäßig feuchter Erde oder dergleichen, aufbewahrt und im kommenden zeitigen Frühjahr ausgesät werden.

Eine peinliche Ordnung muß auf dem Aufbewahrungsort herrschen. Kein Samen darf aufbewahrt werden ohne genaue Namensbezeichnung, gleichviel, ob der Samen bereits gereinigt oder noch in seinen Kapseln und Hülsen eingeschlossen ist. Auf der Namensbezeichnung muß auch, falls Bestände aus einem Jahr in das andere herübergenommen werden, der Jahrgang der Ernte angegeben sein.

Von den Gurken, Melonen und Kürbissen werden die schönsten Früchte zu Samen ausgezeichnet, man läßt dieselben so lange an den Stöcken hängen, bis sie ganz überreif geworden sind. Sodann nimmt man sie ab und legt sie zum Nachreifen an eine trockene und luftige Stelle auf Bretter, um eine möglichst vollständige Reife zu erzielen. Man reinigt die Samen behufs Aufbewahren, indem man die Früchte zerschneidet, die Kerne samt dem Fleisch, jede Sorte gesondert, in ein Gefäß mit Wasser wirft und sie durch fortwährendes Zerreiben mit den Händen sowie durch Aufgießen und Ablassen des Wassers rein auswäscht, wie dies auch bei den Spargelkörnern und dem Beerenobst geschieht.

Wer eine Aussaat von Obstkernen vorzunehmen gedenkt, der sammele jetzt die Kerne von den größten, schönsten und vollreifsten Früchten, welche auf großen, kräftigen und reichlich fruchtbaren und, was hauptsächlich zu beachten ist, auf ganz gesunden Bäumen gewachsen sind. Besonders sollen die Apfel- und Birnenkerne recht vollkommen, schwer und zeitig, die äußere Haut der ersteren glatt, braun, die der Birnenkerne schwarz sein. Kerne von wurmigen oder gedörrtem Obst, sowie zerschnittene, vertrocknete, verpäßerte oder schimmlige Kerne verwende man nicht zur Aussaat. Auch die Kerne des Steinobstes: die Kirschen-, Zwetschen-, Pflaumen-, Pfirsich- und Aprikosensteine sollen groß und schwer sein, von vollkommen reifen und großen Früchten abstammen und im Wasser untersinken. Leichte Steine, welche auf dem Wasser schwimmen, werfe man als unbrauchbar hinweg. Von den Walnüssen wählt man die größten, schönsten und dünnschaligsten Früchte, deren äußere grünen Schalen noch nicht geborsten sind, und legt sie zur Aussaat entweder noch im Herbst oder im Frühling ein. Will man die Nüsse erst im Frühling aussäen, so legt man sie zu Ende September mit ihren grünen Schalen, aufwärts stehend, das dicke Stielende nach unten, schichtenweise mit feuchtem Moos in leere Blumentöpfe und stellt diese über Winter in einen trockenen, luftigen Keller. Auf die gleiche Weise werden auch die Haselnüsse, Pfirsich-, Aprikosen- und Kastanienkerne überwintert, wenn man solche erst im Frühling auszusäen gedenkt. H.

* Behandlung der Spargelbeete im Herbst

Auf den tragbaren Spargelbeeten müssen die Spargelstengel gegen Ende des Monats, sobald sie gelb und abgestorben sind, mit einem Messer über der Erde abgeschnitten und hinweggeräumt werden. Haben die Samenbeeren von den fruchttragenden Stengeln noch nicht ihre vollständige Reife erlangt, welche an der dunkelroten Farbe leicht zu erkennen ist, so läßt man die an den Stäben angebundenen Pflanzen noch einige Wochen bis zu ihrem vollständigen Ausreifen stehen und schneidet sie erst dann, wenn die Beeren infolge der Reife ganz weich geworden sind. Man schüttet die Beeren dann in ein Gefäß von entsprechender Größe und gießt Wasser bis nahe zum Rand desselben darüber. Das Gefäß muß im Freien aufgestellt werden, damit Luft und Sonne gehörig einwirken können. Nach einiger Zeit wird sich infolge der eintretenden Zersetzung des Fruchtfleisches ein schmutziger Schlamm auf der Oberfläche des Wassers bilden. Von dieser Zeit an rührt man den Inhalt des Gefäßes mit einem Stock öfters um, um die Fäulnis zu befördern und reibt endlich die von ihrer Hülle ganz oder teilweise befreiten Samen mehrmals zwischen den Händen durch, wäscht sie mit reinem Wasser aus und bringt sie an einen luftigen, schattigen Ort zum Trocknen.

Die Aussaat der Spargelsamen geschieht am besten schon im Oktober, da derselbe bei längerer Lagerung nur schwer und sehr unregelmäßig aufgeht.

Die abgeernteten Spargelbeete werden von Unkraut gereinigt und sauber abgehackt. Das abgeschnittene Spargelkraut wird am besten verbrannt, um alles anhaftende Ungeziefer zu vernichten. Vor Eintritt des Winters werden die Beete mit kurzem, kräftigen Dünger überschüttet, den man im zeitigen Frühjahr flach untergräbt. H.

* * *

Winke für den Hausgarten. Was im vorigen Monat an notwendigen Arbeiten im Garten unverrichtet blieb, das muß nun im September noch nachgeholt werden. So müssen vor allem noch Feldsalat, Spinat, Wintersalat, früher Kohlrabi, Petersilie, Blumenkohl, Sellerie und Wirsing gesät, Kerbelrüben und Perlzwiebeln gelegt werden. Dann ist dem noch übrigen Bestand des Gartens erhöhte Aufmerksamkeit zu schenken. Zwiebeln müssen geerntet, Tomaten von allen Nebenzweigen und den Spitzen der tragenden Zweige befreit werden, um alle Kraft der Pflanzen auf ihre Früchte zu leiten, damit sie noch gut ausreifen. Weiter sind die Endivien durch Abbinden der Blätter zu bleichen, doch nehme man diese Arbeit nur nach Bedarf vor, bleiche also nicht mehr Pflanzen, als verbraucht werden sollen. Auch der Rosenkohl ist durch Ausbrechen der Mittelknospe zu besserer und stärkerer Entwickelung der Seitensprossen zu bringen. Noch grüne Zwiebeln sind umzuknicken, abgetrocknete sind zu ernten, d. h. zunächst ausgebreitet zu trocknen, ehe sie entweder in einen trockenen Bodenwinkel geschüttet, oder wie Knoblauch, in Zöpfen geflochten, aufbewahrt werden. Übrigens hielten sich nach eigener Erfahrung große Mengen Zwiebeln auch in offenen Schuppen zu ebener Erde ganz vorzüglich, trotz strenger Winterkälte, ohne zu erfrieren, unter einem Haufen trockenen Kastanienlaubes. Ein Versuch wird den Beweis erbringen.

Der Blumengarten muß jetzt mit besonderer Aufmerksamkeit bedacht werden, damit die Pfleglinge nicht Schaden nehmen. Jetzt sind noch Stecklinge von den verschiedensten Pflanzen zu setzen, so vor allem von Rosen, Azaleen und Kamelien. Mit dunklem Glas bedeckt und im Zimmer auf dem Fensterbrett aufgestellt, werden sie bald Wurzeln treiben. In diesem Monat müssen auch Zwiebeln und Knollen eingepflanzt werden. Wenig geübt und doch so erfolgreich ist dabei das Eintopfen in Moos in geeignete, zwischen die Doppelfenster passende Töpfe. Dabei befeuchtet man das Moos vor dem Einlegen der Zwiebeln gut und stellt die Töpfe bis zum Dezember in den Keller. An kalten Tagen oder wenn besonders kalte Nächte zu erwarten sind, stelle man empfindliche Topfpflanzen ins Zimmer, sowohl aus dem Garten wie dem Balkon.

Ein dankbarer Winterblüher ist die **Echeveria retusa**, die mit ihrem vom November bis April währenden Blütenflore das Auge entzückt. Will man sie durch Ableger vermehren, so wähle man dazu die Nebensprossenrosetten der älteren Pflanzen, die man in eine Mischung Humus und Heideerde setzt, welche man mit Flußsand vermengt. Der dazu bestimmte Topf kann verhältnismäßig klein sein, beim Umsetzen nehme man einen nur wenig größeren Topf. Das Umtopfen kann jederzeit geschehen, da man bei der Echeveria nicht wie bei den anderen Zimmerpflanzen bis zum Frühjahr zu warten braucht. Was die Pflege betrifft, so trage man dafür Sorge, daß sie wenig begossen, im Winter sogar ziemlich trocken gehalten wird. Der Standort sei luftig und sonnig. Doch verträgt sie auf geschützten Balkons eine Temperatur von 3 bis 4 Grad Celsius.

Preisausschreiben des „Praktischen Ratgeber". Der „Praktische Ratgeber für Obst- und Gartenbau", Frankfurt a. O., erläßt ein Preisausschreiben über die recht zeitgemäße Frage: Sport oder Gartenbau? und setzt dafür vier Preise von 100, 80, 50 und 20 M. aus. Nummern des „Praktischen Ratgeber", die alles Nähere über die Preisfrage enthalten, können kostenfrei von der Versandstelle Frankfurt a. O. bezogen werden.

Der Nachdruck der mit einem * versehenen Beiträge ist nur mit genauer Quellenangabe erlaubt, der Abdruck aller anderen Original-Artikel ist ohne Genehmigung der Schriftleitung nicht gestattet.

Verantwortlich für die Schriftleitung: B. v. Rauenhorst in Wiesbaden. — Druck und Verlag der L. Schellenbergschen Hof-Buchdruckerei in Wiesbaden.