

1. Beilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“.

Nr. 7.

Freitag den 9. Januar 1903.

18. Jahrgang.

Aus aller Welt.

Der neueste Damensport ist das Diskuswerfen, das, wie der „New-York Herald“ berichtet, in seiner leichtesten Form eifrige Anhängerinnen unter den Damen der Gesellschaft findet. Das neue Spiel hat die gleichen Vortheile wie Ping-pong und ist außerdem ein ausgezeichnetes Mittel, um Anmuth und Schönheit der Linien zu zeigen; zudem ist es eine angenehme Abwechslung von Golf, Tennis und ähnlichen Spielen im Hause. Wie Ping-pong verbannt es seine Beliebtheit der Thatsache, daß es auch im Salon gespielt werden kann. Solange es nicht friert, wird man im Freien Diskus werfen, später wird man Bowling-Spielfläche, Billardzimmer und lange Hallen in Diskusfelder verwandeln. Trotzdem die Spielerinnen nicht in die klassische griechische oder römische Tracht gekleidet sind, bieten sie ein reizendes Bild. Durch das besonders in den Frauen-Kollegen vermehrte Interesse für die Athletik ist das Diskuswerfen wieder in Aufnahme gekommen und verdrängt allgemein beliebt zu werden. Wahrscheinlich hat die wunderbare Anmuth und Kraft der schlanken Griechen bei den letzten olympischen Spielen in Athen wieder die Aufmerksamkeit auf das Diskuswerfen gelenkt, wobei man erfährt, daß Knaben und Mädchen, Jung und Alt in jedem Ort Griechenlands das Spiel betreiben. Man sah auch, daß die besonders ausgebildete Muskulatur der Arme, Schultern, Brust und Taille besonders symmetrisch und anziehend war. Es handelt sich beim Diskuswerfen nicht nur um ein bloßes Schwingen des Armes, sondern eine Drehung des Handgelenks, sondern der ganze Körper ist dabei thätig, wenn die eiserne Scheibe die Hand verläßt. Es ist dabei dasselbe Zusammenwirken des Körpers nöthig wie beim Schießen, Hammerwerfen und Werfen der Gertange. Der Hauptunterschied ist, daß der Diskus immer leicht ist, und wenn Frauen in Betracht kommen, aus hohlem Stahl oder Aluminium gemacht werden kann, so daß die Muskelarbeit nicht übertrieben zu sein braucht. Thatsächlich hat jeder Diskuswerfer die Tendenz, eine möglichst leichte und dünne Wurf Scheibe zu gebrauchen. Zur Zeit hat noch keine Autorität eine bestimmte Wurf Scheibe empfohlen, so daß ein Duzend verschiedener Typen in Gebrauch sind. Das eine Extrem ist ein flacher und dünner Ring, der einer leichten Wurf Scheibe ähnlich ist, das andere eine flache Platte aus Metall und Teakholz, 12 oder 15 Zoll im Durchmesser. Jede Scheibe hat ihre Vortheile und Anhänger. Die schweren Metallscheiben sind am leichtesten zu schleudern und erfordern den größten Kraftverbrauch. Die großen flachen und leichten Scheiben erfordern sehr wenig Muskelkraft, sind aber wegen des Widerstandes der Luft sehr schwierig zu schleudern. Zu Fuß nach dem Nordpol. Ein Amerikaner hat wieder einmal die Lösung eines großen Problems gefunden, und sie war nicht schwerer als beim Ei des Kolumbus. Kann man anstatt auf Schiff, mit Unterseeboot, Ballon, oder Automobil den Nordpol nicht erreichen, so — geht man einfach zu Fuß dorthin! Das will Mr. Le Roy Pelletier aus Buffalo, New-York versuchen. In Begleitung von Olivier Lawton aus Bergen in Norwegen und zweier Eskimo-Führer will er im Frühling von San Francisco aufbrechen. Viele Jahre lang war Pelletier Postbote in Alaska; das Ergebnis seiner dortigen Erfahrungen ist, daß die Expedition ganz und gar von Pflanzenkost leben wird. Er pflegte

niemals Fleisch zu essen und fand, daß die Kälte ihm nichts anhatte; auch erinnert er sich nicht, erfrorene Glieder gehabt zu haben. Das Gepäck der Expedition wird auf einem von fünf Hund gezogenen Schlitten befördert werden, die Pelletier selbst in Dufon zog. Wenn die Expedition über den Polarkreis hinaus ist, wird sie für ihre Nahrungsmittel ganz vom Meere abhängig sein. Da Pelletier auch ein tüchtiger Photograph ist, hofft er, mit einer „Photographie des Pols“ zurückzukehren — —

Litteratur.

„Aus fremden Jungen“, die Halbmonatschrift für die moderne Roman- und Novellenlitteratur des Auslandes (Stuttgart, Deutsche Verlagsanstalt), trat am 1. Januar in ihren 18. Jahrgang ein und stellt für diesen eine Reihe werthvoller und interessanter Werke in Aussicht. An der Spitze des soeben ausgegebenen 1. Heftes (jährlich erscheinen 24 Hefte à 50 Pfennig) finden wir den letzten Roman Emile Zolas „Wahrheit“, dem ebenjohr der packende Stoff wie die machtvolle Schilderungskunst allgemeines Interesse bei den Bewunderern des großen französischen Dichters sichern; hierauf folgt eine aus dem Italienischen übersehte feine Novelle der talentvollen Grazia Deledda die in der Schilderung des Volkslebens auf ihrer Heimatinsel Sardinien eine an Giovanni Verga, den berühmten sizilianischen Novellisten, erinnernde Kraft und Ursprünglichkeit offenbart; an dritter Stelle lernen wir ein dänisches Werk, die originellen und graziosen „Rosenbriefe“ von P. Fr. Rist kennen. Aus den anhangsweise beigelegten „Rosen Blättern“ ist eine von D. Souver vorzüglich übertragene Auswahl aus der neueren norwegischen Lyrik hervorgehoben. — Von den andern auf dem Programm für den neuen Jahrgang stehenden Werken ist vor allem der humoristische Roman „Stadt und Gebirg“ von dem portugiesischen Dichter Eça de Queiroz zu erwähnen, dem man nach der Ankündigung des Prospektes mit besonderem Interesse entgegensehen darf.

„Kruppes Konversations-Lexikon der Börse und des Handels“, vierte, gänzlich neubearbeitete und erweiterte Auflage. Preis 4,50 M. (wie bisher). Verlag der Börsenhandels-Zeitung. (Franz Krupke u. Co., Depesch-Bureau). Berlin C 2, Neue Friedrichstraße 41-42. Ein praktisches modernes Konversations- und Rechts-Lexikon großen Stiles in allgemeinverständlicher Darstellung, das in unserem „Zeitalter der gesteigerten Anforderungen“ sofort erschöpfende Antwort gibt auf jede Frage über Bank- und Börsenwesen, Volkswirtschaft, Handelswissenschaft, Wechselrecht, Stempel-, Steuer-, Münz- und Zollwesen wie das ganze einschlägige Rechtsgebiet. Kurz, ein unentbehrliches Lexikon für Jedermann, das eine ganze Bibliothek ersetzend, als Taschenschatz stets zur Hand, gleich auf den ersten Griff und auf den ersten Blick klar und bestimmt all' das bringt was man fortwährend braucht.

Standesamt Frauenstein.

Geboren: Am 8. Dezember dem Maurer Joh. Schmitt der hier eine Tochter Anna Maria. — Am 24. Dezember dem Maurer Karl Mepper hier eine Tochter Agnes.

Getraut: Am 3. Dezember der Oberpostassistent Joh. Ferdinand Ernst Nambach von Frankfurt a. M. mit Maria Karoline Wilhelmine Roffel von Georgenborn. — Am 18. Dezember der Heilgehilfe Anton Wagner mit Anna Heim von Eselbach Kreis Würzburg. — Am 25. Dezember der Obsthändler Pfl. Weper von Niederengelheim mit Katharina Emmelhainz von hier. Gestorben: Am 4. Dezember der Maurer Peter Jos. Buchs von hier 49 Jahre alt. — Am 6. Dezember Jos. Rothländer, Sohn des Tagl. Jos. Rothländer hier 3 Jahre alt. — Am 8. Dezember Karoline Zimmermann, Tochter des Landw. Peter Zimmermann 6 Monate alt. — Am 17. Dezember die Wittwe Karoline Wagner geb. Hehner von Wiesbaden 62 Jahre alt. — Das Jahr 1902 schließt für Frauenstein mit 47 Geburten, 16 Trauungen und 31 Sterbefällen ab.

Ein wirklich preiswürdiger, rein und wohl bekömmlicher Wein ist mein 1898er Tischwein (Rheinwein),

den ich per Flasche ohne Glas 4 80 Pfg. (bei 25 Pfg. 5 % Rabatt) allen Liebhabern eines gesunden, guten, nicht theueren Weines aufs Beste empfehlen kann.

Auch in besseren Marken halte ich stets reichhaltiges Lager und kann daher jedem an mich heran tretenden Wunsch gerecht werden.

Preisliste gern zu Diensten.

Friedr. Marburg,
Rengasse 1.

Öffentliche Anzeige.

Hierdurch meiner Kundschaft zur Nachricht, daß ich, um meinem Geschäftspersonale, nach wochentäglich angelegter Thätigkeit, die bedingte Sonntagsruhe zu gewähren, gleich, wie bisher in meinen Geschäften in Cassel und Offen a. d. Ruhr, so von jetzt ab auch in Wiesbaden, meine Geschäftsräume an

Sonn- u. gewöhnlichen Feiertagen nur Mittags von 12 Uhr bis 1 Uhr geöffnet halte.

Wiesbaden, 1. Januar 1903. C. F. W. Schwanke,
Lebensmittel- und Weinconsum-Geschäft,
Schwalbacherstraße 43. 9150

Venezuela

Marokko

stehen zur Zeit im Brennpunkte des öffentlichen Interesses. Wie immer trägt die „Woche“ dieser Tatsache Rechnung: sie hat sofort ihre Spezial-Berichterstatte an Ort und Stelle gesandt, welche die Leser der „Woche“ durch interessante Schilderungen in Wort und Bild über die Vorgänge und Verhältnisse in jenen Ländern unterrichten. Alle Buchhandlungen und Postämter (Zeitungspreisliste 1903 Erster Nachtrag No. 8558) sowie unterzeichneter Verlag nehmen Bestellungen für ein Abonnement auf die „Woche“ entgegen.

Berlin SW Simmerstr. 37-41.

August Scherl

a. u. b. H.

Säuglingen,

die künstlich ernährt werden, gebe man nur Kindermilch mit Zusatz von

Milchzucker

(ein wichtiger Bestandtheil der Muttermilch.) Garantiert chem. reine frische Waare — das Pfund Mk. 1.— 8875

Chr. Tauber, Drogenhandlung,
Kirchgasse 6. Tel 717.

Großer Ausverkauf wegen Geschäftsaufgabe.

Adlerstraße 31.

Schwedisch Feuerzeug per Pfd. 8 Pfg., 10 Pfd. 75 Pfg. — Stettin-Kerzen per Pfd. 55 Pfg. — Puztlicher von 17 Pfg. an. — Weißbrot von 18 Pfg. an. — Schredder von 30 Pfg. an. — Handbrot von 20 Pfg. an. — Soda per Pfd. 4 Pfg., 10 Pfd. 35 Pfg. — Backpulver 10 Pfg., 10 Pfd. 90 Pfg. — Tom. Seifenpulver per Pfd. 14 Pfg. — Fettlos Seifenpulver p. Pfd. 12 Pfg. — Raths Seifenpulver p. Pfd. 12 Pfg. — Gurets Seifenpulver p. Pfd. 13 Pfg. — Salmiak-Teigpulver Seifenpulver p. Pfd. 12 Pfg. — Mitters Seifenpulver p. Pfd. 10 Pfg. — Kaffee-Surrogat p. Pfd. 8 Pfg. — Cichorien, blau p. Pfd. 10 Pfg. — Kaffee-Essenz in Gläsern, Bäckchen u. Tassen von 10 Pfg. an. — Kaffee p. Pfd. 31 Pfg., losgewogen per Pfd. 16 Pfg.

Alle übrigen nicht angegebenen Waaren werden zu und unter Einkaufspreisen berechnet.

Carl Kirchner.

Kohlen-Consum-Anstalt

Nur Luisenstraße 24.
Fernspr. 2352.

Kohlen-, Coks-Brikets, la Qualität

von nur erstklassigen Bechen und besser Aufbereitung, zu den bekannten niedrigen Preisen des übernommenen Consum-Vereins. Brenn- und Heizholz äußerst billig.

Friedrich Zander,
vorm. Kohlen-Consum-Verein.

Messerputzmaschinen, sowie alle Haushaltungsmaschinen schleift und repariert schnell und billig.
Ph. Krämer,
2809 Weberstraße 3, Hof 1.
Erfahrung reich vorhanden.

Eichen- u. Buchen-Brennholz,
geschnitten u. gespalten, ganz trocken, per Centner frei Haus, M. 1,25 empfiehlt
Tel. 2845. **M. Cramer, Feldstraße 18.**



Nr. 7.

(2. Beilage.)

Freitag, den 9. Januar.

1903.

Kraft des Schicksals!

Roman von H. von Gersdorff.



Fortsetzung.

(Nachdruck verboten.)

Frau von Anshar, obwohl nicht leicht von fremder Frauenschönheit begeistert, verwöhnt von der Goldseligkeit der eigenen Tochter, hätte wohl zugeben müssen, daß dies Gesicht Menaten wohl hätte in den Schatten stellen können, denn es besaß jenes seltsame Etwas, was sie hatte „dämonischen Zauber“ nennen hören.

Lebhaft winkte sie den Gatten und die Tochter heran, die soeben in die Thür traten.

Menate war ganz entzückt von dem Bilde, das gerade wie absichtlich versteckt hinter dem häßlichen Makartstrauch gehangen hatte, während sie den in ungelentfer Kinderhandschrift mit rother Farbe gemalten Namen „Erika“ entzifferte.

Als Frau von Anshar später den jungen Franz Baum traf, fragte sie ihn in neckischer Neugier, wen denn das reizende Bild im Salon vorstelle, das so geheimnißvoll hinter dem großen Strauch gesteckt habe. Da wurde der junge Mann todtensblau und aus seinen sonst so sanften Augen sprang ein böses Funkeln, während er etwas murmelte, wie eine Entschuldigung, aus der man ein Wort wie „Abscheulichkeit“ deutlich heraushörte, während er sich ohne weitere Rede zu stehen, schnell nach dem Restaurant entfernte, als sei er dort gewünscht worden.

Sehr erstaunt sah ihn Frau von Anshar nach. Am andern Tage war der Strauch und das Bild aus dem Salon verschwunden.

Von der wandelnden cronique scandaleuse Beytan-Chillons aber, einem wein-fröhlichen Stiefelpuher, der an der Ecke des historischen Schlosses sein „Atelier“ hatte, erfuhren die Anshars gelegentlich, daß jene wunderschöne Erika die leibliche Schwester des Herrn Franz Baum, die einzige Tochter des „alten Papa“ und der „alten Mama“ gewesen sei. Vor vielen Jahren wäre sie sozusagen fortgelaufen, und ihrer wahnsinnigen Liebe für irgend einen exotischen, schwarzbraunen Prinzen blindlings folgend, sollte sie ihm nachgezogen sein, in sein tropisches Vaterland. Hier habe sich leider herausgestellt, daß der braune Prinz schon mindestens eine Gattin hatte, und es hieß, „Mademoiselle Erika Baum“ sei deshalb zum Islam übergetreten, um den Geliebten heirathen zu können.

Da durfte Mama Anshar nun freilich nicht mehr direkt fragen. Aber man interessirte sich doch immerhin noch eine Weile für das geheimnißvolle Bild, das ja in der That eine Erika vorstellte, über deren Erwähnung der sonst so gleichmüthige Franz so ganz außer Fassung gerathen war.

Wenn auch Herr von Anshar, die Nachselt zuend, von allerhand Zufällen und häßlichen Klatschereien sprach und davor warnte, seine Frau war doch bei all solchen sehr für das Wort: „Etwas wird wohl daran sein.“

Nun, sie bekam glänzend recht, indem Franz Baum sie bald nach dem Vorfall in ihrem Zimmer aufsuchte und ganz direkt darum bat, sie möchte gütigst dafür sorgen, daß niemand, am wenigsten die Eltern etwas von der Entdeckung des auf unbe-

greifliche Weise dorthin gelangten Bildes erfahren. Es hing da eine sehr traurige Familiengeschichte mit zusammen, und er bäte recht sehr, auch ihm jede nähere Erklärung zu ersparen.

Während Herr von Anshar, die Ausflügler zurückerwartend, so auf der Terrasse den Sonnenuntergang genoss, kamen ihm ordentlich aufdringlich wieder und wieder die Gedanken an dies, an sich ihn ja gar nichts angehende traurige und doch fast unglaublich erscheinende Vorkommniß in der bieberen Familie Baum durch Geist und Herz gezogen, mit einem feinen Fragezeichen dahinter, das seine Güte und wahre Menschlichkeit setzte. Ob es eigentlich recht sei, da so ganz kalt und gleichgültig beiseite zu treten, weil die schlichten Leute sich vielleicht schämten, überhaupt einen dunklen Punkt in ihrem Familienleben zu haben, und deshalb jedes Interesse, jede helfende Hand schwof zurückwiesen? Ob nicht jemand — mit Herzenskraft und Vorsicht — geradezu die Pflicht hätte, diesen leidenden Menschen liebevoll näherzutreten?

Eben ließ er die freundlichen Augen umherschweifen, ob nicht irgendwo der Haussohn im Garten, allwo er sich viel beschäftigte, zu erblickt sei, als er die Seinen um die Felsede biegen sah und auf das Hotel zukommen.

Schon von weitem winkte ihm seine Frau in ihrer lebhaften Art fröhlich mit dem Sonnenschirm. Sie ging neben dem Baron und dessen Schwester mit Menaten.

In demselben Moment sah er auch den jungen Friesen von der Stadtseite kommen und mit der kleinen Gesellschaft am Fuße der Doppeltreppe, die rechts und links vom Restaurant in das Hotel hinaufführte, zusammentreffen.

Es war vollkommen erkenntlich für Herrn von Anshar, daß der junge Kaufmann stark die Farbe wechselte und über irgend etwas eine solche Ueberraschung verrieth, daß er wie erstarrt stehen blieb und Menaten mit großen Augen beinahe drohend anblickte.

Jetzt fiel auch dem Vater ihre Todtenblässe auf, weil er gewohnt war, sie von solch einem Ausfluge immer mit glänzend frischen Farben zurückkehren zu sehen.

Herrn von Anshar wurde plötzlich recht ernst und bang zu Muth. Ihm war, als müsse heut auf diesem Ausfluge etwas passiert sein und nichts Erfreuliches.

„Was ist geschehen?“ fragte er gedämpft, als seine Gattin jetzt zu ihm auf die Terrasse trat, während er Menatens helles Kleid im Eingang zum Hotel verschwinden sah.

„Was wir erwartet hatten, lieber Mann, war die stolze frohe Antwort, „der Baron hat sich erklärt gegen mich und Menate.“

„Ah — — und sie? — — sie sah so bleich aus!“

„Das ist bei ihr ganz natürlich. Du weißt das ja doch; Wenn sie irgend wie überrascht und erregt ist, so erbleicht sie, wenn andere Mädchen erröthen. Die direkte Werbung des Barons Lamprecht kam ihr doch wohl etwas überraschend. Was sie ihm übrigens geantwortet hat, konnte ich nicht hören. Ich sah

nur, was zwischen ihnen vorging. Jedenfalls sah sie sehr freundlich und lieb aus und reichte ihm die Hand, und er sah höchst befriedigt aus.

„Und Du hast sie nicht gefragt?“

„Doch“, war die etwas zögernde Antwort. „Sie hat sich, nach Mädchenart, Bedenkzeit bis morgen ausgedenkt und wollte durchaus erst allein mit Dir sprechen. Und nun, lieber guter Anshar, bedenke den Ernst der Lage — für sie und auch für uns. Diese Heirath ist ein großes und seltenes Glück für sie, daß ihr wohl kaum je im Leben wieder so vollkommen geboten wird. Sie legt den höchsten Werth auf Deine Ansicht, Deine Zufriedenheit — ich habe mich damit längst abgefunden. Sie selbst weiß kaum, was eigentlich die Ehe, das Leben so im eigenen Hause bedeutet, und wir als Eltern müssen es als unsere heilige Pflicht betrachten, ihr mit unserer Erfahrung und Einsicht beratend, ja zurendend zur Seite zu stehen und nicht etwa gewissen phantastisch romantischen Träumereien, die aus verhängnisvoller Selbsttäuschung entspringen können, weicherzig nachzugeben. Ich hoffe, Du verstehst mich, lieber Anshar?“ fügte sie nach leichtem Zögern fragend hinzu; denn er hatte den Blick von ihrem Auge abgewendet und blickte still in den rasch dunkelnden Abend hinein.

„Ich verstehe Dich ganz gut, Minna“, sagte er nun ernst, „wo ist das Kind?“

„In ihrem Zimmer jedenfalls. Sie mußte sich wirklich ein wenig sammeln, und dann wird sie jedenfalls bald zu Dir kommen.“

„So schicke sie mir auf die Terrasse. Der Abend ist ja so warm, und allein sind wir ja hier auch.“

Damit wendete er sich ab und dem herrlichen, von Abendbeleuchtung übergossenen Landschaftsbilde wieder zu. Aber nur wenige Minuten vermochte er es, in ernstes Nachdenken versunken zu genießen, als er feste Männer Schritte die Steintrappe heraufkommen hörte und dann das blondbärtige Haupt, die breiten Schultern, des Baron Lamprecht über der Brüstung erscheinen sah.

An dem Gesichtsausdruck desselben erkannte er sofort, daß ihn Wichtiges heraufführte.

Sehr angenehm war ihm das nicht, er hätte lieber seine Tochter zuerst gesprochen.

Ernstes Worte auf den Lippen, trat er nun dem Baron entgegen, hatte aber noch keines gesprochen, als er seine Frau ebenfalls, aber vom Garteneingang des Hotels her, auf die Terrasse zukommen sah.

„Ist Renate schon bei Dir? Aber nein, wo ist sie denn? In ihrem Zimmer war sie nicht?“

Jetzt erst bemerkte sie den Baron und verstummte, die Situation begreifend. Um so besser, wenn sie dabei war, und so gab sie der Sache einen leichten Anstoß.

„Ich glaube, Herr von Lamprecht möchte mit Dir etwas besprechen, lieber Anshar, und da ich wohl annehmen darf, nicht zu viel zu sein bei dieser Besprechung als Mutter — so —“

„Durchaus nicht“, beeilte sich der Baron zu sagen, dem man anmerkte, wie schwer befangen, ja unsicher er sich fühlte. „Ich wollte zwar erst morgen die Erörterung herbeiführen, Ihren Herren Gemahl — nicht noch am Abend aufzuregen; aber da mir das Glück heute — gewissermaßen — ja gewissermaßen — mir — heute —“

Er stammelte, stockte, und während der letzten Worte hatte er seine Blicke von der Angeredeten abgewendet — einem plötzlich aufleuchtenden Lichtglanz zu, der vom Hotel herüber aufflamnte.

Frau von Anshar folgte der Richtung seiner ganz starr, ja entsetzt gewordenen Blicke, voll höchsten Staunens.

„Ja, was sehen Sie denn nur? Was ist denn da so Schreckliches? Das ist doch nur die rothe Glühlampe in unserem Salon, die jemand rasch aufgedreht hat, vielleicht Renaten —“

Auch ihr stockte das Wort — mit einem jähen Schreckensruf brach sie ab.

Durch die hohen Kirschlorberräume, welche die Terrasse umstanden, überfah man bequem den von weißen Blüten wunderbar überrantten Balkon und durch die geöffneten Glashüren den kleinen Salon, den Anshars im ersten Stock bewohnten, und in der That hatte Renate selbst, so schien es, in diesem Moment rasch das Licht aufflammen lassen.

Sie stand nun mitten im Zimmer, und in der halb geöffneten Thür des Balkons erschien, wie ein Bild im Rahmen, Dagobert Friesens Gestalt, sein blaßes Gesicht und seine dunkel flammenden Augen.

Ganz still stand er dort und sah Renate an. Und sie, wie fasziniert, wie magnetisch gezogen, bewegte sich jetzt langsam auf ihn zu, bis sie dicht vor ihm stand. Man konnte ja wirklich den

Ausdruck seliger Ueberraschung in ihren strahlend aufgeschlagenen Augen sehen.

Er schien etwas zu sagen, zu fragen, nach seinem zornig schmerzlichen Mienenpiel zu urtheilen, und Renate schüttelte langsam und ernst das blonde Haupt, und aussehn that sie dabei wie ein Engelsbild!

Da ging es, wie Sonnenglanz höchsten Glücks über Dagoberts Gesicht. Weit breitete er die Arme aus, und mit einer ungestümen, leidenschaftlichen Bewegung schmiegte sich Renate hinein.

Wenige Sekunden hatte der Vorgang gedauert. Lamprecht stieß einen rauhen Laut des Schreckens aus, halb ein Aechzen, in den sich Dagoberts Friesens Name mischte. Dann wich er stolpernd zurück.

Frau von Anshar schien ihren Sinnen nicht zu trauen. Sie fuhr mit den Händen nach vorn, als wolle und könne sie ihre Tochter fortreißen von der Brust, an der sie ruhte und stammelte entsetzt:

„Tochter, Tochter, das kann nicht sein! nicht wahr sein!“

Herr von Anshar, der noch am Tische stand, konnte den Vorgang nicht übersehen.

Ueberlegt konnte er von den jungen Leuten nicht sein! Nein! Es war der stürmische Ausdruck überraschten Gefühls.

Frau v. Anshar wollte die Treppe hinuntereilen, als gelte es, einen Brand zu löschen, aber Lamprecht hielt sie zurück.

Er konnte kaum die Worte bilden vor übermächtiger Erschütterung.

„Nicht doch! Es muß ein Irrthum gewesen sein.“

„Ein Irrthum?“ rief sie empört. „Sie haben wohl nicht alles gesehen?“

„Alles!“ stieß er hervor. „Ein Irrthum meinerseits über Ihre Tochter“, meine ich.

„Ueber meine Tochter? Halten Sie Renate für fähig —?“

„Keines bösen Gedankens“ schnitt er ihr mit wieder gesteifter Stimme die Rede ab, sich dem Vater Renates zuwendend, der hinter ihn getreten war.

Das Balconzimmer war jetzt leer.

„Was ist geschehen?“ fragte Herr v. Anshar gebietend.

„Geschehen?“ rief seine Gattin außer sich — „Renate liegt dort in den Armen jenes Friesen, jenes abenteuerlichen, fremden Menschen!“

„Bitte, fasse Dich, Frau“, bat der Gatte, „und Sie, Baron, erklären Sie mir wie Renate gegen Sie gefehlt hat.“

Mit einer aufforbernden Handbewegung trat er zurück und Lamprecht folgte.

„Nicht so. Ich habe gefehlt. Ich habe zu rasch gehofft, geglaubt, was ich so sehnlich wünschte. Meine Liebe machte mich völlig blind.“

„Und das gute Zureden meiner Frau, die gleich mir in Ihrer Person die sicherste Garantie sah für unserer Tochter Glück und Zukunft.“

„Renate wird Vernunft annehmen“, rief Frau v. Anshar, ihres Mannes Worte heftig unterbrechend. „Sie muß sich besinnen! Sie ist ja nicht unvernünftig, ganz verlassen von jedem Herzenstakt und Verstand, um sich in Wahrheit von diesem jungen Menschen blenden zu lassen! Es ist nichts weiter als das von dem jungen Menschen provocirte Ueberwallen ihres Gefühls. Und Ihnen, Herr v. Lamprecht, kann...“

„Wir kann und muß das schon genügen, gnädige Frau“, unterbrach er mit bitterem Lächeln die eifrige Rede, „was ich gesehen habe, um ohne jede Frage zu verzichten und zurückzutreten.“

„Das meine ich auch“, bestätigte Herr v. Anshar ernst.

„Ich erwähne nochmals, daß Ihre Tochter keine direkte Schuld trifft, ich habe sie mißverstanden, ihren Blick, ihr Erörtern, ihre freundlichen Worte, ihr ganzes träumerisch-weiches Wesen heute, das nicht mir galt, sondern Herrn Friesen, als ich die andeutenden Fragen heute that und so kann ich nur Eins noch hinzufügen: die Bitte, den Bund, den das Fräulein soeben selbst schloß, nicht allzu eilig zu segnen, sich auf das genaueste zu informieren über den Mann, der den Schatz ihres Herzens so stürmisch für sich beanspruchte, mir geschickt zuborkommend, als er sah, daß ich die Hand danach ausgestreckt hatte.“

In diesem Moment traten Renate und Dagobert aus dem beschatteten Mittelwege des Gartens, der auf die Terrasse führte, Hand in Hand, in den noch lichten Abendglanz heraus.

Sie konnten wohl die letzten Worte des Barons, dessen Schmerz die Selbstbeherrschung etwas verloren, gehört haben und das war auch in der That der Fall.

(Fortsetzung folgt.)



Der Leiermann.

Im Schnee auf engem Hofe spielt' einst ein Leiermann,
Manch' Trän' aus trübem Auge ihm auf die Wange rann;
Die Menschen an den Fenstern in ihrer Fröhlichkeit
Wohl hören seine Weisen, doch sehen nicht das Leid.
„Schenkt keiner kleine Gabe?“ denkt er in seinem Sinn;
Da läuft, hochrot vor Freude, ein Knabe zu ihm hin.
In seiner Hand die Börse, bleibt zögernd er noch steh'n,
Blickt rings umher, ob niemand am Fenster ihn geseh'n.
Dann schüttet er die Münzen dem Alten in die Hand, —
„Gott segne dich, o Knabe, du hast mein Leid gewandt.“
Der Alte schleicht von dannen, sein Herz ist voll von Glück,
Indes der kleine Knabe flieht in das Haus zurück. —
Ob auch kein menschlich Auge des Kleinen Tat geseh'n,
In Gottes großem Buche wird sie verzeichnet steh'n.



Fische auf dem Lande.

Es ist bekannt, daß fast alle Fische, wenn sie ihrem natürlichen Elemente, dem Wasser, entrückt werden, bald absterben. Der silberglänzende Hering, der zartfleischige Lachs u. a. m. sind fast sofort tot, sobald atmosphärische Luft statt des — übrigens luft-, resp. sauerstoffhaltigen — Wassers in ihre Kiemen eindringt. Andre sind hingegen weit widerstandsfähiger, wie der Aal, der nur in feuchtes Moos verpackt, noch tagelang am Leben bleibt. Auch der sogenannte Schleimfisch hält den Mangel an Wasser lange Zeit aus. Das Gegenteil, das zeitige Absterben in der Luft könnte wohl auffallen, wenn man bedenkt, daß auch die Fische die Luft zum Atmen brauchen. In wirklich luftleerem Wasser nämlich gehen sie ebenso schnell zu Grunde. Die Atemorgane der Fische, die Kiemen, sind aber im allgemeinen so geschaffen, daß sie — ein franzenartiges Gewebe von feinsten Blutgefäßen — nur den Sauerstoff der Luft aus dem Wasser selbst, also gleichsam in sehr verdünntem Zustande, aufzunehmen vermögen, in konzentriertem Zustande werden sie, um es populär auszudrücken, von diesem Gase vergiftet.

Immerhin gibt es einige Ausnahmen. Gewisse Fische scheinen ihrer Schwimmblase den zum Leben nötigen Sauerstoff entnehmen zu können. Ein Beispiel hierfür bietet der „Kletterbarsch“ in Ostasien. Die Malaien nennen ihn den „Baumkletterer“, und wirklich sind Exemplare davon schon an Bäumen gefangen worden, die sie bis zwei Meter hoch erklimmen hatten. Deren Kiemen sind aber so eingerichtet, daß sie eine gewisse Menge Wasser zurückhalten, aus dem der Fisch, wenn er sich auf das Land begibt, seinen Sauerstoffbedarf decken kann. Manche Naturforscher glauben jedoch, daß die labrinhartige Verästelung von gewissen Knochen im Kopfe des Kletterers direkt als luftatmendes Organ dienen könne.

Das Erklettern von Bäumen führt dieser merkwürdige Fisch übrigens so aus, daß er sich mit seinen dünnen Flossen hält und mit der Schwanzflosse hinaufschiebt.

Eine andere Art, die „Ophiocephalen“ Indiens und Ostasiens sind von der Natur in gleicher Weise begünstigt, außer im Wasser auch lange Zeit in der Luft leben zu können. Noch andere, wie der Doras von Südamerika, haben an den Eingeweiden ein Anhängsel, das für sie fast vollständig als Luftröhre dient.

Alles das zeigt, daß es in der Natur überall Uebergänge gibt, vielleicht Entwicklungsstufen mancher Arten von Lebewesen, was zu der Schlussfolgerung führt, daß die ganze lebende Welt einer steten Veränderung un-

terliegt, daß neue Lebensformen ewig aus älteren hervorgehen.

Die Anpassung heutiger Fische an eine Existenz auf dem Lande erinnert in der Tat an die Geschichte von Fischen aus der Urzeit, deren Nachkommen wir in den heutigen Fröschen erkennen, die ihr Leben als Fische beginnen und als auf dem Lande ebenförmig wie im Wasser lebende Wesen beschließen.

Der Frosch ist ja insofern ein merkwürdiges Tierindividuum, als die Klasse der „Batrachier“, zu der er gehört, von einigen Naturforschern den Wirbeltieren, von andern den Reptilien zugeteilt wird. Sehr möglich, daß diese zoologische Unsicherheit den Charakter des Frosches, der sich gern wissenschaftlich eingeteilt sehen möchte, stark beeinflusst.



Aus der Natur.

Schnee im Zimmer.

In St. Petersburg wurde einst zur Winterzeit ein Konzert gegeben. Das Haus war überfüllt, die Hitze sehr groß, so daß eine Dame in Ohnmacht fiel. Wasser herbeizuschaffen war während des Gedränges unmöglich, frische Luft war nicht zu schaffen, denn die Fenster waren dicht zugefroren. — Da schlug ein junger Offizier entschlossen mit der Faust eine Fensterscheibe entzwei, um der Winterluft Zugang zu verschaffen. Nun geschah ein Wunder — es begann zum großen Erstaunen aller plötzlich im Zimmer tüchtig zu schneien. Und doch war die Erscheinung eine ganz natürliche, und konnte nicht anders geschehen. Denn sobald plötzlich die eiskalte Luft in die überhitzte Stube drang, verdichteten sich von der Kälte die Dunstbläschen der heißen Luft zu Schneeflocken, die hinabsanken. — So bringt der kalte Polarstrom, vom Nordpol kommend, in den warmen Luftstrom am Äquator ein. Dann gibt's im Winter Schneegestöber, im Frühjahr Hagel oder Graupelschauer, im Sommer Gewitter und Regengüsse.



Rätsel und Aufgaben.

1. Rätsel.

Ich habe zwei Flügel und bin doch ein Mäuslein,
Wohn' in der dunkelsten Ecke im Häuslein;
Ich bin kein Vogel und doch kann ich fliegen,
Muß Käser und Mäcken im Dunkel bekriegen;
Und fahre ich ungeschickt dir in das Haar,
Dann schreiest du Peter und Morbis gar.

2. Zahlenrätsel.

1 2 3 4 5 6, eine Stadt in Marokko,
2 6 2 6 2 1, ein Berg in Armenien,
6 5 4 5 3, ein deutscher Fluß,
4 5 6 2, eine deutsche Stadt,
5 4 5 6, ein deutscher Fluß,
1 2 4, eine Zeitbestimmung.

3. Logogriph.

Mit M als schönste Zeit besungen,
Mit S hat's manchen schon verschlungen,
Mit B es schneidet in das Land;
Wem ist die Lösung wohl bekannt?

4. Rechenaufgabe.

Für 1 M. sollen 100 Stück verschiedene Bilder gekauft werden, und zwar solche zu 10 Pfg., 3 Pfg. und einen halben Pfg. für das Stück. Wieviel Stück bekommt man von jeder der drei Sorten?

5. Scherzfragen.

1. Wer verfaßte das älteste Rätsel, das wir kennen?
— 2. Was ist das Geschwindeste auf der Welt? — 3. Wann wird ein Riß nicht nur schallend, sondern knallend?
(Auflösungen in der nächsten Jugend-Nummer.)

Auflösungen der Rätsel in letzter Jugend-Nummer.

1. Walb, Wild. — 2. Gänsebraten.



Die Behandlung des Fleisches.

Ein Punkt, in dem von einer großen Anzahl Hausfrauen gesehlt wird, ist, daß viele das Fleisch zu lange oder zu kurz kochen lassen. Andere wiederum lassen bei Behandlung des sogenannten Suppenfleisches (und von diesem ist hier die Rede) weitere, wertvolle Anforderungen außer Acht und erzielen so alles eher, als eine gute, nahrhafte Suppe und genießbares Fleisch.

Es ist ja bekannt, daß eine gute, kräftige Suppe, nur meist auf Kosten der Güte des Fleisches, erreicht wird. Doch läßt sich bei sorgfältiger Zubereitung sehr wohl beides in gleicher Güte erlangen, so daß auch das Suppenfleisch, welches ja überall, wo Hausmannskost auf den Tisch kommt, einen Hauptbestandteil des Mahles bildet, mit Genuß verzehrt werden kann.

Das Fleisch enthält im allgemeinen zweierlei Stoffe; das sind die, welche im Wasser löslich und welche nicht darin löslich sind. Die löslichen sind die wertvollsten, das Eiweiß, der nahrhafte Teil, von dem auch Geschmack und Geruch ausgehen. Den größten Eiweißgehalt besitzt das Ochsenfleisch, in erhöhterem Maße, wenn es von einem jungen, wohlgenährten Tiere stammt; in diesem Falle wird es auch zarter und weicher und saftiger. Man achte also schon beim Einkauf auf die Qualität und erstrebe nur erstklassige Ware. Das ist hier, wie in allem, von großer Bedeutung.

Sodann wasche man das Fleisch in frischem Wasser, lasse es aber nie darin liegen, setze es mit Salz, Grünzeug, und wenn möglich mit einer Stange Spargel (zerhackt) oder etlichen Blumenkohlströcken oder getrockneten Zundererbsenschoten (auch die appetitlichen, getrockneten und gewaschenen Spargelschalen sind sehr gut zu verwenden) aufs Feuer. Am besten ist es, wenn man einen Dampfstocktopf hierzu benutzt. Da wird das Fleisch zart und die Suppe vorzüglich. Man kann keinen Fehler durch Abdecken oder Aufgießen durch nicht genügend siedendes Wasser begehen. Wer keinen Dampfstocktopf besitzt, beachte, daß er gleich anfangs das nötige Quantum Wasser mit dem Fleische zusetze, um dann den Topf so viel wie gar nicht abdecken zu müssen. Das übliche Abschäumen ist nicht gut, da damit das meiste Eiweiß weggenommen wird. Wer durchaus eine geklärte Suppe will, gebe sie am Schluß, ehe man irgend etwas einkocht, durch den feinen Suppenseih, was sich an und für sich der Knochen splitter wegen dringend empfiehlt.

Das Fleisch läßt man, je nach Größe des Stückes, 2 bis 3 Stunden im Topfe, doch ist es Irrtum, zu glauben, es müsse in dieser Zeit unausgesetzt scharf wallen und hoch aufbrodeln. Es genügt, wenn die Suppe schwach fortstiehet und das Fleisch wird nur in diesem Falle zart und schmackhaft; andernfalls werden die Fleischfasern hart und zäh, und die nährenden Bestandteile gehen völlig verloren. Hartes Fleisch macht den Magen nur Arbeit, ohne dem Körper von Nutzen zu sein. Aufgießen werde tunlich vermieden, da sich dadurch die Temperatur der kochenden Suppe stets verändert, was nicht recht ist. Für alle Fälle schütte man aber nur flott siedendes Wasser nach.

Wer exquisite Suppe will, für Leidende oder alte, gebrechliche Personen, tut gut, ein altes Huhn mit dem Ochsenfleisch zu kochen, weil Hühnerfleisch das meiste Eiweiß, den kräftigsten Nährwert besitzt. Außerdem kann man auch, und zwar in sehr kurzer Zeit, auf folgende Art starke und ausgezeichnete Suppe erlangen, indem man eine Portion fettloses Ochsenfleisch, etwa ein Pfund, klein wiegt, in eine Flasche giebt, ein Liter frisches Wasser darauf gießt und das Ganze 10 bis 15 Minuten tüchtig schüttelt. Dann stelle man den dünnen Brei in einem Topfe mit Salz und etwas Suppenkräutern aufs Feuer, läßt ihn heiß werden und mehrere Male aufwallen. Hierauf seht man die Brühe durch ein Tuch und verleiht ihr durch etliche Löffel Bratenauce oder dunkelgeröstete Zwiebeln eine appetitliche Farbe. Das ausgekochtene Fleisch läßt sich nicht mehr benutzen, höchstens als Tierfutter.

Das gekochte Ochsenfleisch soll stets in zarte Scheiben geschnitten, mit heißer Suppe leicht übergossen, reichlich mit Salz, auch Schnittlauch bestreut, serviert werden. So wird es besonders saftig, da die dünnen Scheiben die Suppe anlangen, schmackhaft und anreizend und behält die helle, frische Farbe.

Küche und Keller.

Wildpretuppe.

Rohe, in Stücken zerschnittenes Wildpret dampft man mit Speckscheiben, 1 Zwiebel, 1 Möhre, 1 Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und etwas Bouillon sehr weich. Nach dem Erkalten löst man das Fleisch von den Knochen und stößt es im Mörser. Dann bereitet man eine hellbraune Buttereinbrenne, tut die Wildpretjus samt dem gestoßenen Fleisch und der nötigen Bouillon unter Rühren hinein und läßt alles eine Stunde langsam kochen. Dann zieht man die Suppe durch ein Haarsieb und richtet sie über Semmelcroutons an.

Bratfisch auf ungarische Art.

Man reinigt einen Karpfen oder Schell und macht in drei Finger breiter Entfernung der Breite nach Einschnitte, ohne den Fisch zu zerlegen, salzt ihn und bestäubt ihn mit etwas Mehl, welches mit echtem Paprika vermischt ist. Dann legt man ihn auf einer Holzunterlage in die Bratpfanne, damit die untere Fischseite nicht auf den Boden der Pfanne aufzuliegen kommt, tut reichlich Butter darauf und stellt ihn in die heiße Möhre. Man läßt ihn unter flüchtigem Begießen eine halbe Stunde braten und richtet ihn mit etwas Petersilie bestreut unzerlegt an.

Praktische Winke.

Marmor reinigen.

Man gießt Petroleum auf den Marmor und läßt es einige Zeit stehen. Dann reibt man es tüchtig ab, feilt den Marmor ein und reibt ihn blank und trocken.

Körbe braun auffrischen.

Man kauft in der Droguenhandlung für 10 Pfg. Kasseler Braun, verrührt es mit Bier und streicht mit dem Pinsel die Korbwaren an. Wenn sie ganz trocken sind, lackiert man sie mit Spirituslack.

Das Einlaufen der Wolle zu verhindern.

Es wird am besten dadurch verhindert, daß man die Wolle vor dem Striden krumpt. Man legt sie in Strängen in Regenwasser und Seife, setzt sie aufs Feuer und läßt sie 10 Minuten kochen. Dann wird sie durch kaltes Wasser gezogen und zum Trocknen aufgehängt.

Alte Nähmaschinen praktisch zu verwenden.

Manche liebe Hausfrau hat wohl eine ausgediente Nähmaschine stehen, die sich zum Gebrauch absolut nicht mehr eignet. Das Maschinenwerk und die eisernen Füße zum Treten kann man beim Ankauf einer neuen Nähmaschine abgeben und das Untergestell kann man leicht zu einem brauchbaren Tisch herstellen. Die runden Löcher, die durch Herausnahme der Maschinenteile entstanden, werden mit runden Korken, von Fleischertraktabläschen herflammend, oder eigens dazu gekauften, verstopft; man legt sie einige Zeit in kochendes Wasser und, so erweicht, treibt man sie vorsichtig mit einem Hammer in die Deckungen, so daß sie mit der Holzplatte eine gleiche Fläche bilden. Die durch Maschinennöl beschädigte Holzfläche wäscht man mittels weichen, wollenen Lappens mit Sodawasser und Seife ab und bedeckt den Tisch alsdann mit einer hübsch gestickten längeren Decke. Er eignet sich gut als Theetisch, Anrichtisch beim Essen oder zu Bastion und Gartentischen.