

Der Landwirth.

Wochenbeilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“

Wiesbaden, den 11. Mai.

XIX. Jahrgang.

Nr. 15.

Der Wert der frischen Gemüsearten für den Haushalt.

Von J. Rosä.

Die Kultur der Gemüse hat in Deutschland sowie auch in Österreich-Ungarn bedeutende Fortschritte gemacht. Der Grund dieser Ausdehnung des Gemüsebaues liegt in dem größeren Konsum der Gemüse. Seitdem die verschiedenen Gemüse auf ihren Nährwerth hin geprüft sind, ist das Gemüse eine gern gesehene Speise in allen Haushaltungen, an dessen Spitze eine mit Verstand begabte Hausfrau steht. Noch bis vor kurzer Zeit sprach man vielen Gemüsen den wahren Nährwerth für den menschlichen Körper ab, jedoch ist dieses Nichtbeachten mancher Gemüse gänzlich überstanden. Es muß immer mehr das Gemüse in verschiedenen Zubereitungsformen auf dem Tische der reichen wie der armen Leute kommen. Allein schon aus dem Grunde, weil viele Gemüse alle Stoffe wie z. B. Kohlenhydrate, Eiweißsubstanzen, Fett und mineralische Stoffe enthalten, welche der Mensch zum Aufbau des Körpers bedarf. Daher kommt es auch, daß sich die Gemüse hauptsächlich von dem viel Nahrungsmittel enthaltenden Reis und anderen Gemüsen ernähren. Gemüse aller Art mit Fleisch gekocht und verpfeift, nährt noch einmal so gut als wie allein verpfeift. Jene Gemüse nun aber, welche wirklich keinen hohen Nährwerth gehabt haben, können durch die passenden Zuthaten nährkräftig gemacht werden, dessenungeachtet können nicht alle Gemüse für alle Menschen gleich als der Gesundheit fördernd genannt werden, weil hauptsächlich der Geschmack in Frage kommt. Dem einen Menschen bekommen Möhren besser, dem anderen mündet der Wirsing besser. Es hängt dieses von dem Magen und der Willkür eines einzelnen Menschen ab. Die höchsten Nährstoffe enthalten die Erbsen und Bohnen. Erstere ist schon den Griechen und Römern bekannt gewesen und die Auswanderer brachten dieselbe nach Europa. Karl der Große, der ein ausgedehnter Förderer der Landwirtschaft war, erwähnte dieselbe schon. Der Nährwerth ist noch höher als das Fleisch. Die Bohne ist so nahrhaft, daß die Nährstoffe ausreichen, den Körper zu erhalten, wenn dieselben mit Brod verpfeift werden. Die Griechen kannten die Bohnen schon, während Alexander der Große dieselbe auf seinen Reisen aus Persien nach Hellas brachte. Die Römer lernten dieselbe erst später kennen und von da aus wurde die Bohne eine Lieblingspeise der Deutschen.

Unter den Kohlarten ist der Blumenkohl am geschätztesten, während der gewöhnliche Raps oder das Weißkraut nur als der Fleischer angesehen wird. Beide sind nun aber des großen Wassergehaltes wegen, sehr nahrhaft und als Salat, oder mit Butter Sauce genossen, krautvoll. Der Spargel bereichert schon seit Jahrhunderten die Tafel der Reichen, jedoch in manchen Jahren ist derselbe zu teuer, um als allgemeine Speise von Jedermann genossen zu werden. Der Spargel ist nicht so reich an Nährstoffen, aber dessenungeachtet wirkt er auf den Körper harntreibend, blutreinigend, anregend, stärkend und wegen des Asparaginsäuregehaltes erfrischend. Ferner ist der Spinat sehr gesund, erfrischt und verleiht das Blut und führt den Körper Stoffe zu, um den Leib offen zu halten. Der Kopfsalat ist zwar nicht so nahrhaft wie der Spargel, aber dennoch ist der Genuß für Jung und Alt nützlich, weil derselbe erfrischend wirkt. Gurken können nur dann schädlich wirken, wenn große Mengen in einen hungrigen Magen geführt werden. In kleinen Mengen sind frische Gurken als Salat und Beigabe zu Fleischspeisen ungemein anregend und harntreibend. Möhren sind sehr gesund und es nachdem wie dieselben gekocht werden, auch sehr nahrhaft. Schwarzwurzeln haben den Vortheil, gegen die Mangeln des Körpers zu stärken, während der Rosenkohl auf den Magen erfrischend und neubelebend wirkt. Auch die Gekochten sind in der Küche unentbehrlich, weil sie trotz des geringen Gehalts an Nährstoffen, doch für die Gesundheit dienlich sind und auch den Geschmack, welches die Hauptsache ist, annehmlich machen.

Der Geschmack ist zwar bei den Menschen verschieden, aber auch sind nicht alle Sorten Gemüse von gleichem Geschmack. Dieses lehrt eine Kostprobe, welche von dem kgl. pomologischen Institut in Prossau mit 15 verschiedenen Spargelsorten gemacht wurde. Von diesen 15 Sorten erwiesen sich bei der Kostprobe als gut: Rubin von Braunschweig mit vorzüglichem Geschmack, gutem Aroma, sehr guter Färbung und zarter Beschaffenheit. White Columbia; Geschmack vorzüglich, Aroma und Farbe gut, Fleisch zart und gut. Superior Palmetto: Stangen von sehr guter Farbe, mit sehr gutem Geschmack und Aroma, während das Fleisch etwas fester ist. Connovers Colossal kam an Güte an vierter Stelle und diesem folgte L'Heraults verbesserter französischer von Argenteuil. Die übrigen Sorten erhielten keine guten Prädikate, dagegen Erbsen, Mören — bewies sich, was Geschmack, Aroma, Farbe und zarter Reife anbelangt, als ein sehr guter Speisepargel. Die Hauptfrage, warum der Mehrverbrauch von Gemüse gewünscht wird, liegt in dem hohen Eisengehalt der Gemüse und weil der Mensch zum Aufbau des Körpers eine Menge Blut, welches durch den Eisengehalt der Nährstoffe vermehrt wird, gebraucht. Bei mangelnden Menschen reicht aber der Eisengehalt der in den gewöhnlichen zur Speise dienenden Nährstoffe nicht aus, um das Blutbildend zu wirken. In diesem Falle greift man als Hilfsmittel zu dem blutbildenden Medikamenten. Man vergißt dabei aber als Ersatz dieser, den blutlosen Personen als zur eisenhaltigen Gemüse zu verwenden. Sowie es jetzt Badeorte für Lungen-, Nervenkrankheiten u. dgl. gibt, kann es hierfür auch Sommerfrischen geben, wo Blutarmer durch den Genuß von eisenhaltigen Gemüsen eine Kur durchmachen können. Man wähle zu diesen Sommerfrischen möglichst Bodenarten mit reichem Eisengehalt, damit den Gemüsen der nötige Eisengehalt mittels der Saftkanäle zugeführt werden kann.

Durch diese vermehrte Verwendungsart der Gemüse erhält dasselbe noch einen höheren wirtschaftlichen Werth. Auch für den Haushalt ist das blutbildende Gemüse nützlich, weil hierdurch die junge Generation vollblütig wird und sich kräftig entwickelt.

Die folgende Liste zeigt, welche Gemüse am nahrhaftesten sind und welche nach Untersuchungen Eisengehalt haben: 100 Gramm enthalten:

	Eisengehalt,	Wasser,	Eiweiß,	Fett,	Kohlehydrate.
Kopfsalat:	7,8	94,3	1,4	0,3	2,9
Spinat:	3,0	88,5	2,5	0,6	4,4
Wirsing:	2,8	80,0	4,0	0,9	11,6
Kartoffeln:	2,2	75,5	2,0	0,1	20,0
Schwarzwurzeln:	1,6	88,8	1,1	0,2	10,2
Weißkraut:	1,5	90,1	1,8	0,2	5,9
Blumenkohl:	0,9	10,9	2,5	0,3	4,5
Raps oder Stedraße:	1,2	87,9	2,9	0,3	8,2

Außer diesen haben noch Eisengehalt: Ader- oder Feldsalat: 8,8 Prozent, Petersilie 3,0, Koriander 2,5, Rosenkohl 1,3, Rote Rübe 1,0 u. dgl.

Wäge durch diese Erläuterung das Gemüse immer mehr in den Haushalt Aufnahme finden und zur Gesundheit und Kräftigung der Menschen beitragen.

Landwirthschaft.

Konserbierung der Knollen und Wurzeln. Jetzt wo es in den Rüben- und Kartoffelfeldern und Wiesen zu feinen beginnt, ist es angezeigt, durch energisches Eingreifen Verluste abzuwenden, soweit es sich um Verwahrung dieser Vorräthe zu Futterzwecken handelt. Jetzt ist das Dämpfen, Quetschen und Wiedereinmieten am Platze. Die unschätzbaren Vortheile dieses Verfahrens bestehen nicht nur in der völligen Erhaltung des Futterwerthes und bedeutender Brennmaterialersparnis, sondern auch in einer wesentlichen späteren Arbeitersparnis, besonders in den arbeitsreichen Frühjahr- und Sommermonaten. Der Betrieb der Futterfäcke wird eingestellt, denn ein geringes Quantum heißen Wassers genügt, zum Anrichten der Futterkartoffeln. Von großer Wichtigkeit und bei geübten, nicht mehr ganz gesunden Früchten unbedingt erforderlich ist bei einem Dämpfapparat das Vorhandensein einer Fruchtwasserabfuhr.

Dürrebereitung. Die gewöhnlichste Art des Durrens ist die sogenannte Dürrebereitung. Bei der Dürrebereitung auf den Wiesen wird das Futter mit der Sense gemäht und mit hölzernen Schüttelgabeln oder stählernen, mehrstufigen Heugabeln auseinandergerissen (gestreut oder gewarbt), häufig gawendet, jeden Abend möglichst auf kleine Haufen gelegt und dieselben morgens wieder verstreut, bis man das Wiesenheu endlich nachdem es dürr genug geworden ist, aufladen und einfahren kann. Bei gutem Wetter braucht man hierzu zwei bis drei Tage. Weil die Gräser, auch wenn sie dürr geworden sind, ihre Blätter weniger leicht verlieren und und darf man das Wiesenheu möglichst viel wenden und rühren. Immer aber muß dafür gesorgt werden, daß das Heu vor Einbruch der Nacht wieder auf Haufen gesetzt wird, welche um so größer gemacht werden, je dürrer das Heu bereits geworden ist. Jedes Futter verliert umso mehr an Farbe und Geschmack, je mehr und je öfter es dem nächtlichen Tau ausgesetzt wird. Solches findet umso mehr statt, je mehr das Futter auf dem Boden ausgebreitet ist und je mehr es von der feuchten Nachtlust und und Thau benezt wird.

Anleitung zur Kartoffelbepflanzung. Kupferlösung oder reduzierte Boraxbrühe wird bereitet, indem man 2 Kilo Kupfervitriol (großkristallig, dunkelblaue Waare ist vorzuziehen) in ein Säckchen bringt und in der Weise in ein Gefäß mit ca. 50 Litern Wasser hängt, daß dieses den Vitriol kaum bedeckt. In kurzer Zeit wird letzterer aufgelöst sein, was nicht der Fall, wenn er auf den Boden des Gefäßes gebracht wird. Sodann werden 2 Kilo gebrannter Kalk gelöst und der entstehende Brei mit 50 Litern Wasser verdünnt. Die erhaltene Kalkmilch wird durch ein feines Drahtsieb (Kleefamensieb) oder durch ein durchlässiges Tuch filtrirt, damit alle unlöslichen Bestandtheile, welche ein Verstopfen der Spritze zur Folge hätten, entfernt werden. Unmittelbar vor Gebrauch werden die beiden Lösungen gemischt, indem die Kalklösung unter beständigem Umrühren der Kupfervitriollösung beigegeben wird (nicht umgekehrt!). Je größer die zu bepflanzende Fläche, desto mehr Vitriol und Kalk sind nöthig; im gleichen Verhältnisse wird aber auch das Quantum des zur Lösung dienenden Wassers vermehrt. Sodakupfervitriol wird in gleicher Weise bereitet wie Kalkkupfervitriol nur verwendet man statt 2 Kilo Kalk 2 1/2 Kilo kristallisirte Soda oder 1 Kilo trockenes (weiches) Sodapulver. Auch hier empfiehlt es sich, die Lösungen unmittelbar vor Gebrauch zu mischen. Bei der zweiten Bepflanzung, welche etwa drei Wochen, vielleicht etwa auch nur vierzehn Tage auf die erste zu folgen hat, verwendet man statt der obigen zweiprozentigen Lösung eine dreiprozentige, indem man je 8 Kilo Vitriol und ein entsprechendes Quantum Soda oder Kalk auf je 50 Liter nimmt. Bei sorgfältigem Verfahren ist eine Verstopfung guter Spritzen absolut ausgeschlossen.

Obst- und Gartenbau.

Obstblüthe und Nachfröste. Schon vor Beginn der Obstblüthe sind Insekten bereit, die Lästerte zu verderben; beginnt dann die Blüthe, so können wieder die Nachfröste und einen bösen Streich spielen. Hat man nur eine geringe Anzahl Obstbäume, so kann man, ebenso wie bei Zwergobst, wirksame Vorkehrungen gegen die Schäden der Nachfröste treffen. Schützen der Nachfröste. Man beobachtet bei Beginn der Blüthe gegen Abend sorgfältig das Thermometer, und scheint Nachfröste eintreten zu wollen, dann hülle man die blühenden Zwergobstbäume mit Sackseilen ein. Spalierbäume erhalten am besten Vorhänge davon, während man freistehende Bäume mit an zwei Stangen befestigten, ca. meterbreiten Streifen umschließt. Wenn Pfirsich- und Aprikosenpollen unter ihrer Winterbede angelegt haben und die Früchtchen stark erblühen, wird an einem feuchten, bedeckten Tage die Schutzbede entfernt.

Wassertrichter nennt man jene dünnen, in gerader Richtung in die Höhe gehenden Triebe an den blühenden Ästen der Obstbäume. Sie entstehen gewöhnlich dadurch, daß an dem alten, stark mit Borke belegten Stamme einzelne entwicklungsfähige Knospen stehen geblieben sind, welche mit Hilfe der den Stamm passirenden gewaltigen Saftmenge austreiben. Wassertrichter wachsen aus diesem Grunde viel schneller, als die übrigen Zweige und müssen bis auf den Stamm hinab entfernt werden, denn sie entziehen denselben nur Nährstoffe, ohne Blüthenknospen zu bilden.

Niststreifen aus alten Hüten hergestellt oder aus Outfabriken bezogen, eignen sich vorzüglich zum Anbinden der Obstbäume. Ihre Haltbarkeit genügt vollständig, auch sind sie elastisch, weich

und ohne scharfe Kanten. Sie sind daher anderen Befestigungsmaterialien, wie Stricken und Reiden, vorzuziehen, welche letztere sehr häufig in den Stamm einschneiden und dadurch den Baum krank machen.

Die Treibhäuser sind in diesem Monat sehr reichlich zu lüften und je nach Bedarf morgens und abends zu begießen. Gegen Ende des Monats, bei warmer Witterung, thut man gut, mittags die Fenster gänzlich abzulegen. Gurken und Melonen dagegen behalten noch die Fenster, werden nur hoch gelüftet und gegen Mittag leicht schattirt. Unter die Melonenfrüchte legt man zeitig Schieferplättchen oder Glas.

Vieh-, Geflügel- und Singvögelzucht.

Wässrige Bierde können oft durch richtige Behandlung und sachliches Vorgehen zum Gedeihen gebracht werden. Ein Praktiker empfiehlt, solchen Bierden ein mit Petersiliensamen getränktes Tuch vor die Nüstern zu halten. Durch das Einathmen des sich verflüchtenden Oeles wird das Pferd ruhig und läßt sich den Nappbaum und die Kühlung anschirren. Eine mehrmalige Anwendung dieses Mittels soll dauernden Erfolg haben. Jedenfalls ist bei der Unschädlichkeit dieses Mittels ein Versuch zu empfehlen. Ein Radikalmittel, das ein- für allemal hilft, gibt es schwerlich. Die gesammte Behandlung muß daraufhin zugeschnitten werden.

Zur Vertilgung von Fliegen in Ställen wird empfohlen, den Schwalben durch Anbringen von kleinen Brettern unter den Deckbalken des Stalles, auf denen diese gutartigen Vögel sich mit Vorliebe anbauen, das Nisten zu erleichtern. Auch mache man es ihnen möglich, durch eine stets zugängliche Oeffnung jederzeit ab- und zuzugreifen zu können und schaffe durch Einschlagen von runden Holzplöden in die Stallwände Sitzplätze für die jungen Schwalben; sie fangen eine Unmenge Fliegen weg.

Trinkwasser muß den Hühnern mehrmals gereicht werden, da die Sonne das Wasser in den Geflügelställen entweder austrocknet oder derauht erwärmt, daß es ungenießbar wird.

Gib den Hühnern freien Auslauf, verlaßne dies ja nicht, denn dieser ist eine sehr notwendige Bedingung zur rationellen Hühnerzucht. Natürlich wird man Küken bei regnerischem Wetter nicht gleich in der Frühe ins Freie jagen.

Jedes Gelege ist, bevor die Eier untergelegt werden zum Brüten für einige Minuten in lauwarmes Wasser einzutauchen. Das Auskriechen wird dann leichter vor sich gehen.

Nimm die Eier täglich aus den Nestern und verwende nur die Eier von den fleischigen Hennen zur Brut.

Bienenzucht.

Die Herstellung eines köstlichen Honigweines. Je nach Qualität des Honigs nimmt man etwa 10 Kilo guten Honig, läßt denselben in 40 Liter reinem Wasser an schwachem Feuer etwa eine Stunde lang unter beständigem Abschäumen kochen, bis die Oberfläche bläschenfrei ist. Hierauf gießt man das Ganze, noch so warm als es ist, in ein zwei Eimer enthaltendes Weinglas, in welches zuvor etwa ein Viertel Eimer guten Weingelägers (befe) gegeben wurde. Man heizt das Ganze, jezt ordentlich durch und läßt es im guten Keller bei mäßiger Wärme gähren. Nach 6 bis 8 Wochen gießt man den reinen Wein bis auf die Hefe mittels eines Gummischlauches vorsichtig in ein anderes reines Faß voll ab, die Hefe oder den Saß kann man jezt filtriren und in Flaschen zum Nachfüllen des zweiten Faßes benutzen. Der nun abgeseigte Honigwein wird langsam weitergähren und muß so wie der gewöhnliche Wein behandelt werden. Will jemand denselben recht stark haben, so gebe er jezt in dieses zweite Faß etwa ein halbes Liter Cognac zu. Ist jemand ein Liebhaber von aromatischen Weinen, so hänge er in einem Leinwandtäschchen ein ganzes Stück grob gestoßene Muskatnuss und ein bis zwei Delagramm Zimmt oder Neugewürz hinzu. Um aber den Honigwein vorzüglich, ja exquisit zu bekommen, kann man noch einen Liter Rustrausbruch dazu gießen. Der so präparierte Wein ist wahrhaft köstlich, schmeckt dem Kranken wie Genuß, dem Gesunden wie Naturwein, stärkt den Magen, befördert die Verdauung, reinigt das Blut, ist heilsam für die Brust, überhaupt für den ermüdeten Körper unschätzbar.

Myrrhulin-Seife

unübertroffene Schönheit- und Gesundheits-Seife, viel tausendfach bewährt. Aerztlich empfohlene Kinder-Seife, einzig in ihrer Art. Stück 50 Pl. Erhältlich in Apotheken, Drogerien und Parfümerien wie auch das nicht fehlende Myrrhulin-Glycerin. Erlaßt: Weinsac, zarte Hände, reiner, schöner Teint.

Beste Haut-Pflege-Mittel.

603/09

Telephon 3211.

Telephon 3211.

Export-Äpfelwein

per Flasche 28 Pf.,
bei 10 Flaschen 28 Pf.

Prima Tischwein:

Riessteiner per Fl. 45 Pf.,
bei 10 Flaschen 40 Pf.,
Erbacher per Flasche 50 Pf.,
bei 10 Flaschen 45 Pf.,
Bründel per Flasche 70 Pf.,
bei 10 Flaschen 65 Pf.

sowie alle anderen Weine billigt in nur feinen Qualitäten. Preislisten gratis. Lieferung frei ins Haus.

Verfaud nach Auswärts.

Germania-Consum,

186

Herderstraße 27.

Kellerskopf!

1913



Nr. 110.

Mittwoch den 11. Mai 1904.

19. Jahrgang.

Zwischen zwei Pflichten.

Roman frei nach dem Amerikanischen. Von Erich Friesen.

Fortsetzung.

Stachtwort verboten.

Früh morgens schon, nachdem Fedora den Tee bereitet, sitzen die Beiden auf ihrer kleinen, weißen Terrasse; der Oberst liest aus einem der mitgebrachten Bücher vor, während Fedoras linke Finger bunte Arabesken in farbige Seidenhawls stiden. . . . Oder sie steigen durch üppiges Strauchwerk und Steingeröll hinauf nach dem „Monte Solaro“, dem höchsten Punkt der Insel, wo sie ihr mitgenommenes Frühstück verzehren und dabei lachenden Auges hinüberblicken nach den am Horizont sich hinziehenden Linien des Festlandes, nach Neapel mit seinem Trubel und seinem Lärm, dem sie glücklich entronnen sind. . . . Oder sie miethen sich ein Bot und rudern hin nach der „Blauen Grotte“, bei deren zauberhaftem Leuchten und Funkeln unbeschreiblich wonnvolle Erregung das Herz packt. . . . Oder sie sitzen unten an den „Faraglioni“-Felsen und lauschen dem Vollerchester des erwachenden Sturmes, wie er mit tiefem Geheul einsetzt, die ganze Skala einige Oktaven emporwimmert, dann übergeht in spitzes Pfeifen, klar und schneidend wie scharfgeschliffener Stahl; wie er brüllt, heult, donnert, gellt, bis Windstoß auf Windstoß folgt und Gedröhn auf Gedröhn, und den Menschen dort unten im Schutze eines überhängenden Felsens fast Hören und Sehen vergeht, und sie sich beieinander an den Händen halten, wie zwei glückselige Kinder, die plötzlich in ein Märchenland voll erhabener Pracht und graufiger Schönheit versetzt sind. . . .

Wenn sie dann von solchen Ausflügen in ihr Bauernhäuschen zurückkehren und Fedora die bunte Schürze über ihr lustiges, weißes Kleid bindet und das einfache Mittagsmahl in der kleinen Küche bereitet; wenn sie die fertigen Speisen dann selbst auf dem mit einem groben Tuch bedeckten Tisch aufträgt, während das Bauernmädchen draußen nur die schweren Arbeiten verrichtet — dann jubeln die Herzen von Vater und Tochter auf und sie fühlen sich so innig miteinander verbunden, als ob sie ihr ganzes Leben zusammen verbracht hätten und nicht erst wenige Wochen.

Obgleich Fedora mit Niemand auf der Insel spricht und nur durch freundliches Kopfnicken für die vielen ihr auf ihren Spaziergängen gespendeten Grüße dankt — so kennt sie doch bald Jedermann, und Jeder ist entzückt von der „Bella Signora mit den goldenen Haaren“ — wie sie allgemein genannt wird.

Nur mit einem Menschen unterhält sie sich zuweilen — mit dem Bruder ihres Aufwartmädchens, einem armen, bedauernswerten, halb-idiotischen Burschen. Sie fühlt, daß ihr Anblick etwas Licht in seinen umnachteten Geist bringt, daß ihre Worte seine verbüßerte Seele emporheben.

Wenn er ihr unbemerkt in einiger Entfernung folgt, wenn dabei in seinen großen, blöden Augen ein Lichtblick aufzuckt — dann streicht sie wohl einmal über das struppige, schwarze Kraushaar und sagt:

„Du wirst Dich bemühen, recht brav zu sein, nicht wahr, Pepino? Unser Gott dort oben im Himmel hat die braven Burschen lieb!“

Und während früher Pepino seine Eltern und Geschwister beständig quälte und ihnen, wo irgend möglich, einen Schabernack

spielte, während er bisher durch seine rohen Streiche der Schrecken der ganzen Nachbarschaft war — wird er jetzt sanft und ruhig, und oft hört man ihn vor sich hin murmeln:

„Bella Signora sagt: Pepino soll brav sein. Gott im Himmel liebt brave Burschen“.

Die Tage entziehen. Aus den Tagen werden Wochen, aus den Wochen Monate.

Unter Fedora's Anleitung hat das kleine Bauernmädchen kochen gelernt, so daß es jetzt schon bei Zubereitung der Mahlzeiten behilflich ist.

An einem besonders warmen, sonnenklaren Tage sitzen Vater und Tochter wieder auf der Terrasse vor ihrem einfachen, aber schmackhaften Mittagsmahl.

Das Mädchen hat soeben den Risotto mit Paradiesäpfelsauce aufgetragen, und Fedora legt dem Vater vor.

Fedora ist noch schöner geworden. Ihre perlmutterartigen Wangen haben eine sanfte Rötze angenommen. Sie giecht jetzt der matten Theerose, die ihren vollen purpurnen Reiz dem Licht erschließt.

Schon eine Weile ruhen die Blicke des Obersten voll echten Vaterstolzes auf dem Antlitz seines Kindes. Dann sagt er zärtlich:

„Wie wohl Du aussiehst, Fedora! Der Aufenthalt hier bekommt Dir gut. Wollen wir ihn nicht um einen Monat verlängern? In drei Wochen ist unsere Zeit schon abgelaufen“.

Die Farbe weicht aus Fedora's Antlitz. Schnell setzt sie die Schüssel auf den Tisch.

„Wie, Vater? Haben wir schon September?“

„Ja, Kind“.

„Dann müssen wir bald zurück nach Neapel“.

Fedora's Stimme hat etwas Resigniertes. Ein schmerzlicher Zug legt sich um den soeben noch froh lächelnden Mund.

„Wir müssen nicht, mein Kind! Wenn Du hier glücklich bist — warum zurück ins Gesellschaftsleben? Auch mir gefällt es auf diesem trostigen, einsamen Eiland. Ich möchte mich hier ankaufen“.

„Nein, Vater. Im Buch des Schicksals steht geschrieben, daß die Tage ruhigen Glücks für uns vorüber sind“.

„Ich verstehe Dich nicht, Fedora“.

„Das macht nichts, Vater. . . . Sieh, hier kommt Theresa mit dem Hühnerragout. Versuch' es nur gleich. Sie hat es heute ganz allein gekocht. Ah, ich sehe, liebe Theresa, Sie haben Ihre Sache gut gemacht. Der Sped ist knusperig gebraten und auch die Kapern fehlen nicht. Sehr gut, sehr gut!“

Das Mädchen wird dunkelroth vor Freude, während es knut und wieder knut und dabei fast vor Verlegenheit die Schüssel fallen läßt.

Fedora's kleine List gelingt. Die Aufmerksamkeit des Vaters ist von dem heißen Gespräch abgezogen und nach seiner Lieblings-speise hingelenkt.

Dem Obersten schmeckt es ersichtlich. Abwechselnd langt er von dem delikaten Gericht zu oder er blickt freudestrahlend seine

Tochter an, die sich ihrerseits die größte Mühe gibt, heiter zu erscheinen.

Doch es fällt ihr überaus schwer. Ein Reiz ist plötzlich auf die frisch-ausgebrochene Blume ihres Glücks gefallen — ein erlösender, erstarrender Reiz.

Ach, in ihrem goldenen Glücksgefühl hat sie ganz vergessen, daß die Tage dahinschießen, daß es mit dem „dolce far niente“ bald vorbei ist, daß die Pflicht ruft — die harte, grausame, unerbittliche Pflicht!

Noch drei Wochen! Und dann —

Sie mag nicht weiter denken. Was ihr ehemals als höchster Stolz galt, daß man sie dazu anerkennen hatte, die „große Sache“ zu fördern — heute weckt es bereits gemischte Empfindungen in ihr. Sie wagt nicht, den Vater anzublicken. Sein weißer Bart, seine guten, treuen Augen sprechen mit tausend Zungen in ihrem Herzen.

Schweigend beenden die beiden ihr Mittagsmahl.

Gerade kostet der Oberst ein paar besonders schöne Feigen, die, ein wenig aufgeplatzt, ihr aromatisch duftendes Fleisch verlockend darboten, als Schritte im Garten laut werden.

Jedora horcht auf.

Wer kann das sein? Niemand stört sonst die Einsamkeit dieses stillen Bauernhäuschens.

Sie geht ans Fenster.

Eine kleine, rundliche Dame in hochmodernem, schwarzem Spitzenkostüm mit großem Federhut und leuchtend rothem Sonnenschirm stolziert direkt auf den Eingang zu. Ihr folgt ein Junge mit einem Koffer.

„Tante Julia!“

Ohne von dem wenig freundigen Tone, in welchem ihr Name gerufen wird, Notiz zu nehmen, eilt die Marchesa mit ausgebreiteten Armen auf Jedora zu.

„Mein liebe, theure Nichte, guten Tag! Wie geht es Deinem Vater?“

„Danke, sehr gut, Tante Julia. Bitte, willst Du nicht näher treten?“

„Aber natürlich, natürlich! Ich habe gleich meinen Koffer mitgebracht. Ich bleibe jetzt eine Woche bei Euch.“

„Das wird nicht gut gehen, liebe Schwester!“ erschallt die Stimme des Obersten von der Schwelle des kleinen Zimmers. „Wir haben nur zwei Betten und überhaupt sehr wenig Raum!“

Die Marchesa setzt eine beleidigte Miene auf.

„Ich sehe, ich komme ungelegen, Eugenio.“

„Jawohl. Warum hast Du uns von Deiner Ankunft nicht vorher in Kenntnis gesetzt? Wir hätten Dir in einem Hotel ein Zimmer besorgt. Jetzt —“

„Lieber Vater“, fällt Jedora sanft ein. „Tante Julia kann mein Zimmer erhalten. Ich schlafe auf dem Sopha.“

„Nichts da, mein Kind! Du behältst Dein Zimmer Ich werde mich sofort aufmachen und sehen, ob ich noch irgendwo Logis für Dich ausfinden kann“, wendet er sich erregt zu seiner Schwester. „Vielleicht im Hotel Quistana oder bei Pagano oder unten an der „Großen Marina“ irgendwo.“

Schon hat der Oberst sich die weiße Mühe auf den Kopf gesetzt, um seinen Worten die That folgen zu lassen.

„Ich mag in kein Hotel!“ jähmollt die Marchesa wie ein ungezogenes Kind. „Dabe ich deshalb die weite Reise von Interlaken hierher unternommen, um gleich wieder an die Luft gesetzt zu werden?“

Der Oberst bleibt stehen.

„Ja, warum bist Du denn überhaupt hier? Du wolltest doch Deine Tochter in der Schweiz treffen?“

„Oh, später, später, wichtige Gründe! . . . Ich glaubte, ich wäre stets willkommen bei meinem einzigen Bruder. Die Zeiten haben sich eben geändert!“

„Unsinn! Nichts hat sich geändert!“ knurrt der Oberst. „Jedora, liebes Kind, bitte, rufe Theresia! Sie soll Kaffee machen.“

Er setzt die Mühe wieder ab und bedeutet seiner Schwester, näher zu treten.

Ihre Spitzenschlepprobe mit beiden Händen hochhebend, als fürchte sie sich, den eleganten Saum des Rockes zu beschmutzen, überschreitet die Marchesa die zu ebener Erde liegende Schwelle des kleinen Hauses. Verwundert schneift ihr Blick ringsum.

„Wie idyllisch und romantisch!“ flötet sie, ihren umfangreichen Pfauenfeder-Fächer entfaltend, der an einer an ihrem Gürtel befestigten goldenen Kette baumelt. „Ist es Euch hier nicht zu eng? . . . Und diese niedrigen Fenster! Und diese schmalen Türen! Wirklich, höchst idyllisch!“

Die Stirn des Obersten umwölkt sich mehr und mehr. Schon zeigt sich eine Bornesfalte zwischen den buschigen Brauen, die auf ein nahendes Ungewitter hinweist.

„O bitte, bitte, liebe Tante, vergesse uns nicht unser kleines Paradies!“ lächelt Jedora. „Komm setz Dich hier auf die lau-

schige Terrasse! Der Kaffee muß gleich fertig sein. Und dann suchen wir Dir ein hübsches Zimmer im Hotel Quistana!“

„Ich will in kein Hotel!“ beharrt die Marchesa eigensinnig. Jedora zuckt die Achseln.

„Lieber Vater, ich schlafe wirklich gern auf dem Sopha.“

„Nichts da! Wenn meine Schwester wirklich so unvernünftig ist, in kein Hotel gehen zu wollen, so kann sie mein Zimmer für die Nacht nehmen. Ich gehe ins Hotel!“ brummt der Oberst.

Die Marchesa öffnet den Mund zu einer bitterlichen Bemerkung.

Da faßt eine kühle, sanfte Hand die ihre.

„Liebe, gute Tante“, schmeichelt Jedoras Stimme. „Streite Dich doch nicht mit dem Vater! Wir werden schon einen Ausweg finden. Jetzt will ich nur selbst nach dem Kaffee sehen!“

Als Jedora das Zimmer verlassen hat, herrscht noch eine zeitlang gedrücktes Schweigen.

Krampfhaft bewegt die Marchesa den Fächer vor ihrem erhitzen Gesicht hin und her, während die Finger ihres Bruders ungeduldig auf der Tischplatte herumtummeln.

„Eugenio!“

Der Oberst blidt auf.

„Run?“

„Ich habe Dir etwas mitzuteilen.“

„So —? Bist Du mit Deinem Hause unzufrieden? Oder langt Dein Taschengeld nicht?“

„Nein, etwas viel Wichtigeres.“

„Na, dann los! Räthsel lösen war stets meine schwache Seite.“ Die Marchesa läßt ihren Fächer sinken und lehnt sich in den Stuhl zurück.

„Bist Du mir auch mit Aufmerksamkeit folgen, Eugenio?“

„Ja doch, ja. Hol’ der Ausdruck die Umständlichkeit der Weiber!“

„Nun also —“ beginnt die Marchesa mit vorwurfsvollem Augenaufschlag. „Du weißt, daß ich vor acht Tagen Graziella und ihren Gatten in Interlaken treffen wollte?“

„Ja, ja. Weiter!“

„Ich kam also auch in Interlaken an, wo Graziella mich am Schiff abholte. „Das Kind sah sehr bleich aus.“

„Thut mir leid.“

„Ich glaubte erst, sie sei nicht wohl. Aber da sie mir versicherte, sie fühle sich sehr glücklich und zufrieden, quälte ich sie nicht länger mit Fragen.“

„Du bist wirklich vernünftiger, als ich glaubte, Julia!“ knurrt der Oberst.

Ohne die kleine Molanterie zu beachten, fährt die Marchesa lebhaft fort:

„Als wir Abends allein auf der Kurpromenade spazieren gingen — Alfredo las im Kursaal Zeitungen — da schüttete mir die liebe Kleine ihr Herzchen aus.“

„Run?“

„Sie hat nämlich in Montreux — Du weißt doch, die beiden bereisten die ganze Schweiz — eine Bekanntschaft gemacht, die sie mächtig aufregte.“

„Doch wohl kein Mann, wie? Das würde sich Alfredo hofentlich verbitten!“

„Es war ein Mann“, lautet die pathetische Entgegnung.

„Und zwar ein — Russe!“

Der Oberst sagt nichts; aber er richtet sich gespannt auf seinem Stuhl auf. Alles, was aus Rußland kommt, hat jetzt großes Interesse für ihn.

„Ein Russe“, wiederholt die Marchesa mit Nachdruck. „Zufällig sah Graziella bei der Table d’hôte neben ihm. Er stellte sich ihr vor als „Graf Dimitriewitsch!“

„Kenne ich nicht!“ wirft der Oberst trocken ein.

„Wohl möglich. Er aber kennt Deine Tochter.“

Gleichgültig schnippt der Oberst den Aschentiegel von seiner Zigarre ab.

„Höchst wahrscheinlich. Wer von der Petersburger Gesellschaft kennt Jedora nicht!“

„Dieser Graf Dimitriewitsch ist ein äußerlich wenig einnehmender Mann, dafür aber um so geistvoller und witziger. Graziella unterhielt sich gern mit ihm. Auch er schien Gefallen an ihr zu finden: denn bald sah man ihn als ständigen Begleiter des jungen Paares. Und weißt Du, um was sich stets die Unterhaltung drehte?“

„Wie kann ich das wissen?“ ruft der Oberst, aber ihm ist ersichtlich unbehaglich zu Mute.

„Um Jedora. Er schien sie sehr genau zu kennen. Er erzählte kleine Züge von ihr, die genaueste Bekanntschaft voraussetzen . . . Kurz bevor Graziella und ihr Mann nach Bermatt abreisten, sprach der Russe einen Wunsch aus.“

„Na, was denn? Doch wohl nichts Unpassendes?“

„Er bat Graziella, ihn Dir vorzustellen.“

(Fortsetzung folgt.)

Und wäre mir kein Kreuzenfranz erlankt,
So wollt' ich mich anstatt des Kranzes schmücken
Mit dem Gefühl, auf ein geliebtes Haupt
Mit sanfter Hand den Kranz des Glücks zu drücken.

Blumengriiße.

Von Max Hoffmann (Berlin.)

(Nachdruck verboten.)

Von meinem liebenswürdigen Freund, dem Maler Konrad B., erhielt ich vor einigen Wochen eine Einladung nach einer Villa in Tegel. Ich sagte ihm um so lieber zu, als ich wußte, daß dort immer eine interessante Gesellschaft zu sein pflegt, und war deshalb an dem festgesetzten Abend zur Stelle.

Schon im Vorzimmer traf ich meinen Freund. „Gut, daß du endlich da bist!“ rief er mir entgegen. „Es soll nämlich eine Sitzung stattfinden.“

„Was für eine Sitzung?“ fragte ich verwundert. „Ach so, du bist noch nicht unterrichtet! Also höre! Eine nahe Verwandte meiner Frau weist seit einiger Zeit bei uns zu Besuch. Es hat sich herausgestellt, daß sie Fühlung mit Spiritistenkreisen hat, und da haben wir nun durch ihre Vermittlung einige Spiritisten und Spiritistinnen eingeladen, um eine Séance, wie sie's nennen, zu veranstalten.“

Meine Freude über diese Mitteilung war nicht gering; denn schon lange hatte ich auf die Gelegenheit gewartet, Augen- und Ohrenzeuge einer solchen Sitzung sein zu können, und neugierig folgte ich Freund Konrad in das saalartige Mittelzimmer.

Ich fand mehrere Bekannte vor, wurde den anderen Gästen, unter denen mir besonders eine schlank, blasse Dame und ein kleiner, träumerischer Herr auffielen, vorgestellt, und bald waren wir in lebhafter Unterhaltung. Aber es war, als ob jeder auf etwas Besonderes, Außergewöhnliches wartete.

„Nun, wie denken Sie, Herr von Zupitzky“, wandte sich die stattliche Frau des Hauses nach einiger Zeit an den träumerischen Herrn, „soll die Séance vor oder nach dem Abendessen abgehalten werden?“

„Besser ist vorher, gnädige Frau.“

„Und hier in diesem Raum?“

„Gewiß!“

Ein großer runder Mahagonitisch wurde in die Mitte geschoben, die Gesellschaft, bestehend aus 6 Damen und 5 Herren, setzte sich ringsherum, wir legten die Hände in vorschriftsmäßiger Weise auf die Tischplatte, daß sie eine geschlossene Kette bildeten, und warteten nun schweigend der Dinge, die da kommen sollten.

Tiefe Stille umgab uns. Minute auf Minute verrann. Es mochte bereits eine Viertelstunde um sein, die mir eine Ewigkeit dünkte, da war es mir, als ob sich der Tisch bewege. Ich nahm meine ganze Aufmerksamkeit zusammen und bemerkte nun, daß es wohl Täuschung gewesen war.

Jetzt aber öffnete der mir gerade gegenüberstehende Herr von Zupitzky die Lippen. Er schien in entlegene Fernen zu sehen und sagte mit dumpfer Stimme: „Gott zum Gruß, ihr lieben Geister!“

Da ertönte plötzlich ein eigentümliches, dreimaliges Klopfen. Klopfen konnte man es eigentlich nicht nennen, es war, als wenn eine kleine Fischblase in der Luft platzte; auch konnte es nicht aus dem Tisch kommen, denn sonst hätte man es durch die aufgelegten Hände wahrnehmen müssen. Ebensovienig aber kam es vom Fußboden, denn dieser war mit einem dicken Teppich belegt.

Die blasse Dame machte einen Augenblick ein ärgerliches Gesicht und wurde dann noch bleicher als vorher. Herr von Zupitzky neben ihr schaute überrascht auf, senkte aber sofort die Augen, ein triumphierendes Lächeln spielte um seinen Mund, und er begann langsam das Alphabet herzusagen. Bei S kam dreimaliges Klopfen, bei U erscholl es nur einmal, aber besonders kräftig, und dann schwieg es.

Wir sehr sich auch Herr von Zupitzky bemühte, seinen Gruß und das Alphabet wiederholte, es kam nichts mehr. Nach einer halben Stunde erhob sich der Hausherr ungeduldig. „Es hat keinen Zweck“, bemerkte er. „Es wird jetzt nichts mehr.“

Auch wir andern standen gelangweilt auf, und Herr von Zupitzky erklärte, daß irgend eine Störung dazwischen ge-

kommen sein müsse. Es wäre möglich, daß böse Geister die guten verdrängt hätten und sich dann darüber freuten, uns vergebens warten zu lassen.

Als wir im Speisezimmer an der ausgezeichneten Tafel meines Freundes saßen, fragte ich:

„Auf welchen Namen sollten wohl die beiden Buchstaben, die angegeben wurden, hindeuten?“

„Nun, natürlich auf Humboldt“, erwiderte Freund Konrad und sah mich durch seine Brillengläser schelmisch an. „Das ist doch in Tegel selbstverständlich.“

„Ganz recht, verehrter Herr!“ fiel Herr von Zupitzky lebhaft ein. „Und es ist in diesem Fall besonders bedauerlich, daß die mit der vierten Dimension hergestellte Verbindung so schnell versagte. Denn da die höheren Geister in den oberen Regionen weilen, so ist es sehr schwer, sie zu einer Rundgebung herbeizuziehen. Daher kommt es ja auch, daß viele der Antworten, die wir erhalten, tödlich erscheinen. Es sind eben die Äußerungen untergeordneter und sehr sündigen Geister, die sich hier in den unteren Schichten aufhalten. Und sie sind in ungeheurer Mehrzahl vorhanden und verdrängen die, die sich aus reineren Sphären nahen. Es muß übrigens ein besonders starkes Medium unter uns sein, daß ein so erlauchter Geist wie Humboldt materialisiert werden konnte.“

„Wenn das auch Unsinn ist, so hat es doch Methodel!“ rief ein jüngerer Herr lachend aus. Er wurde aber von einem alten Ehepaar förmlich zurecht gewiesen.

„Sie sind doch ein gebildeter Mann!“ sagte der weißhaarige Herr ernst. „Es wundert mich, daß Sie da einen — verzeihen Sie, aber ich finde augenblicklich keine andere Bezeichnung! — einen so engen Horizont zeigen. Die Sache ist wissenschaftlich erwiesen und durch große Gelehrte als unumstößliche Tatsache festgestellt. Das sollten Sie doch wissen!“

Die Freundin der Hausfrau mischte sich jetzt ins Gespräch. „O, es wäre doch himmlisch“, bemerkte sie nachdenklich, „wenn man auf diese Weise wirklich mit den Seelen der Abgeschiedenen verkehren könnte! Hier wäre doch eine sichere Möglichkeit geboten, auch die verstöckten Zweifler zum Schweigen zu bringen.“

„Wir haben die Möglichkeit, gnädiges Fräulein“, erwiderte Zupitzky überlegen. „Und ich weiß, auch Sie werden eine von den unseren werden.“

Der Hausherr, der für kurze Zeit hinausgegangen und jetzt wieder hereingekommen war, hatte die letzten Worte gehört und sagte:

„Hier können uns aber nur Beweise, handgreifliche Beweise helfen. Könnten wir nicht noch eine Sitzung heute veranstalten?“

„Ich möchte sogar darum bitten“, erklärte die blasse Dame.

„Schön! Dann ersuche ich die Herrschaften, sich nach meinem Zimmer zu verfügen. Der Raum ist nicht so groß, und wir werden dort viel ungestörter sein als in dem Saal. Ich habe den Tisch bereits dorthin schaffen lassen.“

Alle begaben sich bereitwillig nach dem neben dem Saal gelegenen Zimmer meines Freundes, und wir nahmen wieder um den Tisch wie vorher Platz.

Eine Grabesstille herrschte in dem nur durch eine Glühlampe, die mit dunkler Gaze verhüllt war, erhellten Raum. Nur undeutlich unterschied man in dem Dämmerlicht die Gesichter, die fast gespensterhaft aussahen, und die einzelnen Gegenstände des Zimmers. Die beiden Türen, eine nach dem Saal und eine nach dem Korridor, waren geschlossen, und ein unheimliches Gefühl beschlich mich. Und wir brauchten diesmal nicht lange zu warten.

Denn mit einem Male hob sich der Tisch, ich spürte es ganz deutlich. Er senkte sich zwar sofort wieder, aber die Bewegung wiederholte sich und ward schließlich zu einem gleichmäßigen, schaukelnden Schwanken. Fast gleichzeitig fühlte ich, daß meine rechte Hand sanft berührt wurde, und als ich verwundert hinblickte, sah ich dort ein Weibchen liegen. Und als wenn das ein Signal gewesen wäre, regnete es tatsächlich Blumen. Zu Dutzenden fielen sie auf uns nieder, und zuletzt folgten mit dumpfem Fall zwei Apfelsinen und drei Zitronen. Dann trat Ruhe ein, auch der Tisch stand nun still und rührte sich nicht mehr.

„Wir wollen jetzt schließen“, hörte ich den Hausherrn aufgeregt sagen, und sogleich ließ er das Gasglühlicht aufflammen. Das alte Ehepaar lag in Verzückungen weit in den Stühlen zurück, und die Freundin der Hausfrau schien einer Ohnmacht nahe zu sein.

Wunderlich kamen alle wieder zu sich, und Herr von Zupitz rief frohlockend aus:

„Hier, meine Herrschaften, haben wir nun einen unwiderlegbaren Beweis für die uns umgebende überfinnliche Welt in den Blumengrüßen, die uns durch unsichtbare Geisterhände gesandt sind. Sehen Sie, diese frischduftenden Blumen, die Hunderte von Meilen weit herkommen, sind von der Riviera und vielleicht auch noch weiter in wenigen Sekunden hergebracht! Wer vermag da noch zu zweifeln?“

„Ach!“ sagte der Hausherr trocken.

„Aber, mein Herr —“

„Sawohl! Und ich will es auch erklären, wie ich dazu komme. Ich selber war nämlich das Medium, das alle diese schönen Erscheinungen auf dem Gewissen hat. Jenes Klopfen beim ersten Mal machte ich mit einem schwarzen Gummiband, das ich fest um den linken Stiefel gelegt hatte und vermittelst eines Gabels am anderen Stiefel zum Knipsen bringen konnte. Leider riß es gleich, und daher schwiegen auch die geisthaften Töne so schnell. Den Tisch habe ich auch allein hochgehoben, und zwar mit meinen Manschetten. Jede ist, wie Sie hier sehen, mit einem Stift versehen. Diesen schob ich unter die Platte und hatte nun den Tisch in meiner Gewalt. Und die Blumengrüße?“ Er wandte sich zur Tür, die zum Korridor führte, öffnete sie und zeigte auf einen kräftigen Mann in grüner Joppe, der uns mit rothädigem Gesicht anlachte. „Sehen Sie, da steht unser treuer Gärtner, der zu seinem Bedauern die seltenen Blumen, die wir in unserem Treibhaus haben, abschneiden und zwischen den Studverzierungen der Decke an einem Bindfaden aufhängen mußte! Der Faden führt hier oben durch die Tür nach außen, und so konnte der schöne Regen bewerkstelligt werden. Was sagen Sie nun, Herr von Zupitz?“

Der Angeredete zuckte geringschätzig die Achseln. „Ich sage nur, daß das gar nichts beweist, wenn man einmal betrogen wird.“

Er verabschiedete sich mit seiner Dame, und seine Anhänger folgten ihm schweigend.

„Die hast du gründlich verschreckt!“ sagte ich zu meinem Freunde.

Er lachte herzhast. „Nun, ich habe wenigstens das Bewußtsein, unsere liebe Freundin hier einigermaßen aufgeklärt zu haben! Die anderen werden ja trotzdem Spiritisten bleiben. Hast du nicht bemerkt, wie überrascht der Zupitz und seine Begleiterin zuerst waren? Ich habe sie im Verdacht, daß sie uns selbst beide etwas vormachen wollten; aber ich kam ihnen zuvor. Sie waren vielleicht für einen Augenblick selbst zu Gläubigen geworden. . . Daß sie für immer wegbleiben werden, glaube ich übrigens nicht. Denn dazu war das Essen zu gut. Wir haben doch eine ausgezeichnete Köchin, auch ein Medium, das die vortrefflichsten Gerichte zu materialisieren versteht!“

Rhein.-Westf. Handels-Lehr-Anstalt

Wiesbaden, Rheinstraße 103.



Gründliche Ausbildung für den kaufmännischen Beruf (Damen und Herren). 3-, 4-, 6- und 12-Monats-Kurse. Einzelunterricht auf Wunsch.

Prospekte gratis und franko.

Ihre Schrecken verloren

hat die Bandwurmkur durch das neue ganz unschädliche, auch auf alle Eingeweidewürmer sicher wirkende Mittel: Wurmkostolabe „Curbitin“ (40% Kürbistern und 60% Cacaoöl). Preis für einfache Kur und Kinder 1.50, für strenge Kur 3.00 Mt. Eßt nur von Kuepp-Haus, 59 Rheinstraße 59. Telefon 3240. 9425

Bitte genau auf die Firma zu achten.

Möbel u. Betten

gut und billig, auch Zahlungserleichterungen, zu haben. 907 A. Leicher, Edelkeiße 46.

flammer's Spise

Berühmt durch Güte und Billigkeit, ist die beste für Wäsche und Haus. Jeder ständige Verbraucher erhält eine

Taschenuhr,

wertvolle, gut gehende Remontoir, mit Sprungdeckel in schwarzem Stahl mit Goldrand,

geschenkt.

Die gesammelten Einwickelpapiere berechtigen zum Empfang; man weise daher uneingewickelte Stücke im eigenen Interesse zurück.

Krämer & Flammer, Heilbronn a. M.

Im letzten Jahre kamen 4635 Uhren zur Verteilung.

482/989

Christoph-Lack

als Fußbodenaustrichbestens bewährt, sofort trocknend und geruchlos, von Jedermann leicht anwendbar, in gelbbrauner, mahagoni, nußbaum und eichen Farbe, strichfertig geliefert, ermöglicht es, Zimmer zu streichen, ohne dieselben außer Gebrauch zu setzen, da der unangenehme Geruch und das langsame Trocknen, das der Oelfarbe und dem Oellack eigen, vermieden wird.

Franz Christoph, Berlin.

Alleinige Niederlage für Wiesbaden: **Drogerie Moebus, Taunusstr. 25.**

Telefon 2007.

7781

Villa Tannenburg,

Hotel-Restaurant und Fremden-Pension,

zwischen der Eisernen Hand und Hahn im Taunus, mitten im herrlichen Tannenwald. 1403

Besitzer: J. Schröder.

Waldhäuschen
schönster Ausflugspunkt. 1326

„Zum Blücher“,

6 Blücherstrasse 6.

Freundliches, angenehmes u. heimisches Bierlocal.

Schöner Garten. **Germania-Bier.**

Zum fleissigen Besuche ladet höfl. ein

9088

Carl Trost.

NB. Täglich CONCERT bis 11 Uhr Abends.

Pam-Mus

feinster Schuhcreme für schwarz und farbig.

8963

Hauptniederlage: **S. Blumenthal & Co.,**

Kirchgasse 46. Wiesbaden. Kirchgasse 46.