

1. Beilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“.

Nr. 87.

Mittwoch, den 12. April 1905.

20. Jahrgang.

Kaiser Wilhelm im Gespräch mit einem Scheldi.



Die kleinen Genrebilder, die uns der Photograph von wichtigen Ereignissen übermittelt, illustrieren manche großen Begebenheiten in pikarer Weise. Da sehen wir auf unserem Bilde unseren Kaiser bei seiner Landung in Tanger im Gespräch mit einem maurischen Scheich. Es ist schade, daß der

photographische Apparat noch nicht mit dem Phonographen verbunden ist, sonst wäre es gewiß in jeder Beziehung interessant gewesen, zu erfahren, in welcher Weise der Kaiser seinen Besuch in Tanger für den deutschen Kaiser Ausdruck gegeben hat.

LOKALES

Wiesbaden, den 11. April 1905.

* **Hochstetter'sches Conservatorium.** Am Mittwoch Abend 7 Uhr findet in der Loge Plato eine öffentliche Prüfung der Böglinge der Oberklassen des Instituts statt. Zum Vortrage kommen u. a. Konzerte von Beethoven, Schubert und Grieg, ferner Deklamations- und Gesangsvorträge. Der Eintritt ist gegen im Bureau des Instituts erhaltene Karten gestattet.

* **Berliner Tonkünstlerverein.** Die dem „Centralverband Deutscher Tonkünstler und Tonkünstlervereine“ angehörenden Vereine haben beschlossen, diejenigen ihrer Mitglieder, welche von ihnen als Mitglieder empfohlen werden wollen, einer Prüfung zu unterwerfen, damit eine solche Empfehlung dem Publikum gegenüber einen wirklichen Werth hat. Neben den Bestand der Prüfung wird auf Verlangen ein Zeugnis ausgestellt. Als erster Verein begann der „Berliner Tonkünstler-Verein“ mit Einführung dieser Einrichtung am 1. April a. c.; die übrigen Vereine, die dem Beschluß sämtlich prinzipiell zustimmen, werden sich in kürzester Zeit anschließen.

* **Ein Hungerkünstler in der Balhalla.** Die Direktion hat den berühmten Hungerkünstler Sacco auch für Wiesbaden verpflichtet. Derselbe wird am 29. April im Kellerrestaurant eingemauert. Die Antwerper Btg. schreibt folgendes: R. Sacco, der weltberühmte Hungerkünstler, hat sein 21tägiges Hungerexperiment beendet. Es ist schier unglaublich, daß ein Mensch 21 Tage ohne irgend welche Nahrungsmittel leben kann, jedoch war in diesem Falle ein Schwindel vollkommen ausgeschlossen. Sacco war in einem eigens zu diesem Zwecke erbauten Hause aus Gipsplatten und Gipsstücken vollständig von der Außenwelt abgeschlossen, war Tag und Nacht bewacht und dem Publikum jederzeit der Eintritt gestattet. Besonders Interesse rief Sacco in der Gelehrtenwelt wach und soll der Besuch dieses seltenen Mannes ein sehr lebhafter gewesen sein. Sacco hat in diesen 21 Tagen 27 Pfund an Gewicht verloren.

□ **Ein Familien-Idyll.** Die Wilhelmine Krämer verlor, geb. Vorländer ist auf Grund ihres eigenen Verschuldens von ihrem Manne geschieden und lebt mit einem Kaufmann im Konkubinate. Ihre Kinder, 2 Mädchen, sind im hohen Grade sittlich verwahrloht. Beide waren in noch sehr jugendlichem Alter bereits Mutter. Die eine, Louise, zeichnete sich bereits, während sie eine hiesige Volksschule besuchte, durch einen starken Hang zum Lügen und Schwänzen der Schule aus. Kaum war sie entlassen, gab sie sich bereits dem Verkehr mit jungen Männern hin, so daß sie, ehe sie noch das 15. Lebensjahr vollendet hatte, bereits Mutter zweier Kinder geworden. Da nach diesem Vorleben und bei dem schlechten Beispiele, welches das Leben der Mutter den Kindern gab, von einer angemessenen Erziehung kaum die Rede sein konnte, wurde bezüglich der 15jährigen Louise die Unterbringung in Fürsorge-Erziehung angeordnet. Ein angeblich angeheuer Bürger unserer Stadt aber, welcher der natürliche Vater des Kindes sein soll, scheint damit nicht einverstanden gewesen zu sein, und auf sein Anstiften brachte die Mutter das Kind nach Basel, von wo es später nach Frankreich übersiedelte. Dort nahm es später bei einem Bankdirektor eine Stelle als Kindermädchen an. Die Frau war heute vor der Strafkammer des Vergehens wider das Fürsorgegesetz angeklagt und wurde zu einer Gefängnisstrafe von 2 Wochen verurteilt.

* **Athletensport.** Bei der am verflossenen Sonntag abgehaltenen Sitzung im Lokale des Stemm- und Ringklubs Germania wurde der Kass. Athletenverband gegründet. Herr J. Kahlert eröffnete die Sitzung durch eine Ansprache und dankte den Vereinen für ihre Beteiligung, worauf die Wahl des Vorstandes erfolgte, welche folgendes Resultat ergab: 1. Vorsitzender H. Gaier, 2. J. Kahlert, 1. Schriftführer R. Kandler, 2. D. Pongel, Kassierer S. Altmeier, Verbandsleiter A. Schneider, Redatoren G. Klein und Heberlein. Das erste Verbandsfest findet am 2. Pfingstfeiertage in Wiesbaden statt. Das Arrangement hat der Stemm- und Ringklub Germania übernommen. Anmeldungen in den Verband für Wiesbaden nimmt Herr J. Kahlert, Germaniastraße, entgegen.

Reismehl • Gerstenmehl •
Hohenlohe sches
Kinder-Hafer-Mehl.

Tel. 3046. Photographie C. H. Schiffer, Taunusstr. 4.



Kinder-Strümpfe

vorzügliche haltbare Qualitäten in echt-schwarz, lederfarbig, weiss und bunt, kaufen Sie zu billigen, festen Preisen bei **L. Schwenck, Mühlgasse 13,** Strumpfwarenhans.

Reizende Neuheiten aller Arten
Kinder-Söckchen.

7318

Gärtereien.

Scheibe & Co.,
Wiesbaden,

46 Friedrichstr. 46,
Nähe der Kaserne,
zwischen Kirchgasse und
Schwalbacherstraße.

Apfelgold,

reiner, perlender Apfelsaft,
mit ausgesprochenem Fruchtgeschmack.
Aerztlich empfohlen f. Zucker-, Nieren-,
Blasen-, Nerven- u. Gicht-Leidende.

Alkoholfreie Getränke-Industrie,
G. m. b. H.
Tel. 3070. Wiesbaden, Adolfstr. 5

Christoph-Lack,

als Fussboden-Anstrich bestens 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 Gelb- und dem Oellack eigen, vermieden wird.

Franz Christoph, Berlin.

Alleinige Niederlage für Wiesbaden:

Drogerie Moebus, Taunusstrasse 25.
Telephon 2007.

7164

Geschäfts-Verlegung.

Mit dem 1. April cr. verlegte ich mein Geschäft, das sich seit 1896 unter meiner Firma in dem Hause **Friedrichstr. 33—Neugasse 2,** Ecke, befand, nach dem Hause

Neugasse 4, Ecke der Feuerwache.

Für das mir von meinen geehrten Herren Kunden in den langen Jahren so reichbewiesene Vertrauen bei dieser Gelegenheit herzlichst dankend, verbinde ich hiermit die ergebene Bitte, mir dieses Vertrauen auch fernerhin gütigst zu bewahren, und werde ich stets bemüht sein, mein streng reelles Geschäftsprinzip hochzuhalten und den geehrten Herren Rauchern stets nur gute, preiswerte Cigarren und Tabaksqualitäten zu bieten.

Ich empfehle mich

Mit Hochachtung

F. C. Philippi, Cigarren-Import.

Der Landwirth.

Wochenbeilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“

Nr. 14

Wiesbaden, den 12. April 1905.

XX. Jahrgang.

Sachgemäße Fütterung unserer Teichfische mit Naturfutter.

Von G. St.

Um unsere Kulturfische auf künstliche Weise besser als die Natur es thut, zu ernähren, stehen uns drei Wege offen und zwar 1) ein mittelbarer und 2) ein unmittelbarer, auf welchem wir die natürlichen Bedingungen unterstützend ein reiches Nahrungskapital für die Fische selbstthätig in den Wässern zu erzeugen vermögen und diese mittelbare Naturproduktionsfähigkeit wird a) durch die Bräunung d. h. die zeitweise Trofkenlegung der Fischwässer und b) durch die rationellen Anbau und Kultur der loderzelligigen, sogenannten süßen Wasserpflanzen in den Fischwässern und den dazu gehörigen Zuleitungsgräben erreicht. Der unmittelbare Weg ist derjenige, auf welchem wir den Fischen reichliches geeignetes Naturfutter zuführen, welches wir durch Ausnützung anderweitiger natürlicher Vorgänge gewinnen, wie z. B. durch die neueste Erzeugungsfähigkeit der leichten, billigen künstlichen Waffenzucht des lebenden Naturfischfutters für alle Gattungen, Altersabstufungen und Aufzuchtzwecke unserer sämtlichen Wassernutzthiere.

Dieser zweite, der natur- und vernunftgemäße Weg — leider wird er heutzutage seitens unserer Teichwirthschaft immer noch zu wenig gewürdigt — ist die sogenannte künstliche Fütterung mittelst lebenden Nahrungsmittels und wollen wir deshalb auf diese Art der Fütterung in Nachstehendem etwas näher eingehen.

Hierbei müssen wir das lebende Naturfutter nach seiner Wirkung zunächst in zwei Gruppen trennen, nämlich in fleischbildendes und fettbildendes Futter.

Zu den fleischbildenden gehören Frösche, Würmer, Krustenthiere, Schnecken, Fische, kurz Fleisch kalt- und warmblütiger Thiere, zu den fettbildenden hingegen alle Fliegenmaden, Käfer- und Würmlarven. Dazu möchten wir noch kurz erwähnen, daß einseitige Fütterung, sei es nun ausschließlich mit fleischbildenden oder ausschließlich mit fettbildenden Futter, ein rasches Wachsen, aber kein wohlthätiges Fleisch erzeugt, sodaß eine sachgemäße Fütterung mit beiden Nahrungsmitteln sehr angezeigt erscheint und zwar ist hierbei beider richtiger Zuteilung des einen wie des anderen Futters zu berücksichtigen, daß fettbildende Futterstoffe sieben bis achtmal stärker und fünfmal rascher wirken wie fleischbildende. In die Praxis überführt würden demnach folgende Verhältnisse für karpfenartige Fische einzuhalten sein: 3 Theile fleischbildendes, 2 Theile fettbildendes, 10 Theile Pflanzen (ohne Pflanzen können die Fische zwar auch leben, aber nicht gedeihen.) Für forellenartige Fische hingegen ist ein strenges Festhalten an ein gewisses Verhältnis zwischen dieser Futtermischung nicht möglich.

Gehen wir nun nach Vorgang dieser allgemeinen Bemerkungen auf die einzelnen Futtermittel im Speziellen über, so weist dieselben für unsere Fischzüchter ohne große Schwierigkeiten zu beschaffen sind.

Frösche bilden, wie bereits erwähnt, ein ausgezeichnetes, fleischbildendes Fischfutter. Da die beiden Fröscharten, *Rana temporaria* und *Rana esculenta*, alljährlich vom März bis Mai massenhaft und fast überall auftreten (Kröten werden bekanntlich von allen Fischen gemieden), so ist es für jeden Fischzüchter von größtem Werthe, sich dieses gute, leicht und billig in großer Masse erhältliche Futter lebend und todt für den Sommer und Winter zu konserviren. Die Frösche können in ihren verschiedenen Entwicklungsformen für längere und längere Zeit aufbewahrt werden und zwar 1) als Laich: Der Laich wird, sofern man ihn nicht an ältere Fische sofort verfüttert, gesammelt und ohne Wasser in irbende oder gläserne Gefäße gethan und behufs Luftabschlusses mit Kinds- oder Hammeltalg oben übergossen, worauf man die noch mit Pergamentpapier gut zugebundenen Gefäße bis zum Gebrauche aufbewahrt. 2) Als Larven: Die Fröschlarven, auch Kaulquappen genannt, werden in möglichst großer Anzahl gefangen und in mit futterarmem Wasser gefüllte Behälter (Gräben) gesetzt. Hier halten sie sich lebend bis in den Herbst hinein, ohne sich infolge des Futtermangels weiter zu Fröschen auszubilden. Da sie aber bei dieser künstlichen Hungerskur sehr abmagern, so darf man bei der jeweiligen Verwendung als Fischfutter nicht verzeihen, die mangelhafte Qualität durch eine reichere Quantität zu ergänzen. Bei der Verfütterung nehme man immer je eine Handvoll Kaulquappen und drücke dieselben, bevor man sie den Fischen vorwirft, fest zusammen, da sie sonst bei ihrer Behendigkeit den Fischen, namentlich dem saulen Karpfen leicht entweichen, sich zu Fröschen ausbilden und dann leicht zu Feinden des Fischlaiches und der Fischbrut werden. 3) Im ausgewachsenen Zustande: Die Frösche können zerhackt größeren Fischen frisch gefüttert, oder auch für später aufbewahrt werden und zwar können sie hierzu in Wasser abgetödtet und wie jedes Fleisch eingepökelt oder in starker Sonne oder gelinder Wärme getrocknet werden und halten sich so bis für den Winter. Vor der Fütterung werden die Pökelfrösche in lauem Wasser von dem Salze abgewaschen, die Trocknfrösche in heißem Wasser gebrüht und quellen lassen.

Futterfische. Für den Züchter von Edelfischen und edlen Raubfischen bildet eine sehr wichtige Erzeugungsform lebenden Naturfischfutters die künstliche oder natürliche Zucht der Futterfische, die sich bei jedem Land- und Forstwirtschaftsbetriebe einfach, mühelos und kostenlos einrichten läßt. Als Futterfische je nach Bedarf in den verschiedensten Größen für alle Forellen, Hechte- und Barscharten eignen sich Gründeln oder Sammeln, Elritzen, Döbeln, Aalen, Brachsen, Gründlinge von der Brut bis zu ihrem ausgewachsenen Stadium. Sie alle gedeihen in den kleinsten fließenden Rinne, Riesel, Bächen, Tümpeln, die für andere Fische zu klein; selbst in den unbedeutendsten Gräben zwischen Feldern und Wiesen lohnt ihre An- und Aufzucht. Zerhackt werden sie von allen Fischen sehr gern gefressen. Auch die sehr fruchtbaren, minderwertigen, karpfenartige Fische, als Barben, Karauschen, und Weißfische, die meist bis über 100000 Eier erzeugen und auch zweimal des Jahres laichen, sind als Futterfische-Lieferanten sehr empfehlenswert.

Unter den Netzbildnern nehmen die Fliegenmaden den ersten Rang ein, und ist dabei die

Verzucht hat man nämlich festgestellt, daß, wenn man ein die-leibiges Fliegenweibchen ein wenig auf den Hinterleib brüht, dieses sofort 20–30 lebensfähige Maden gebärt. Außer diesen geburtsreichen finden sich aber im Leibe der Mutterfliege noch über 20,000 Stück in der Entwicklung begriffene Maden. Je nach der Lufttemperatur entwickeln sich aus den Eiern von einer Fliege, die in das der Gattung zugehörige Brutmaterial abgelegt wurden, die Maden und Fliegen 6–24 Stunden, um in verhältnismäßig kurzer Zeit selbst wieder geburtsreife zu werden. Mit dieser Fruchtbarkeit und raschen Entwicklungsfähigkeit aller Fliegen hat der Fischzüchter zu rechnen, um zu ermessen, wie viele Milliarden und Abermilliarden von Maden ihm die Natur alljährlich von Juni bis September zu bieten vermag. Die Kleinheit des einzelnen Fischfütterbrodens wird durch die unbeschreibliche Menge zum Segen jedes züchterischen Fischereizüchters.

Dabei ist man heute auf einem Standpunkt angelangt, der eine Fliegenmaden-Massenkultur ohne den durch Verwesung von Fleisch, Blut usw. hervorgerufenen pestilenzartigen Geruch ermöglicht. Das Geheimnis zur Vermeidung eines solchen unangenehmen Geruches besteht darin, daß man ein nicht so leicht wie Warmblütlerfleisch in Verwesung übergehendes Brutmaterial oder ein derartiges Brutmaterial beibringt, das von den sich entwickelnden Maden so rasch verzehrt wird, daß es nicht Zeit gewinnt, in Verwesung übergehen zu können. Ein solches Brutmaterial für die Fliegen besteht aus einem Gemisch von fein vermahlenem Grobheide und zerstampften, gargekochten Gistpilzen und Gistwärmchen sammt deren sehr eiweißhaltigem Kochwasser. Wird Warmblütlerfleisch verwendet, so ist es ebenfalls zu vermahlen und bis zu 20 pCt. mit der vorerwähnten Mischung aus Kaltblütlerfleisch und Gistpilzen zu vermengen. Auch an der Luft getrocknete und in luftigem Raume aufbewahrte Gistpilze können dazu verwendet werden.

Eine höchst einfache Vorrichtung zur mühelosen Erzeugung und gleichzeitigen selbstthätigen Verfütterung der Fliegenmaden wird folgendermaßen hergestellt. Ein ca. 1 bis 1,5 Meter lang je nach Wassertiefe abgesehnener Baumstamm von 15–20 Cm. Durchmesser wird durch ein an seinem unteren Ende angebrachtes Steingewicht im Wasser in senkrechter Stellung erhalten, sodaß er die Wasseroberfläche um ca. 0,5 Meter überragt. Auf seinem oberen Ende trägt dieser Baumstamm eine in der Mitte zum Oeffnen eingerichtete Angel von weithinreichender Tragweite (ungefähr ein Quadratcentimeter Maschenweite), die zur Aufnahme des oben angegebenen Brutmaterials dient. Zwei am Baumstamm angebrachte, entsprechend lange Leinen dienen dazu, um die ganze Vorrichtung von beiden Ufern aus an die gewünschte Stelle des Teiches zu dirigiren und dann am Ufer zu verankern. Durch das Brutmaterial angelockt, werden bald eine Menge von Fliegen ihre Maden auf demselben ablegen und Wind und Wellen sorgen dann dafür, daß sie den Apparat in Bewegung setzen, sodaß, daß die Maden ins Wasser fallen und den Fischen zur Speise werden. Abgesehen von einer zeitweiligen Erneuerung des Brutmaterials ist der Fischzüchter jeder weiteren Mühe überhoben und wird seine Fische prächtig gedeihen sehen. Bei größeren Teichen wird man natürlich vortheilhaft mehrere solche Vorrichtungen anbringen.

Landwirthschaft.

Wiesenbewässerung ist im April zu bewerkstelligen, und bei dem unbedingten Wetter darf die Bewässerung der Wasserfurchen und Gräben nicht vernachlässigt werden.

Nachfröste im Frühling. Es gibt Gegenden, in welchen zu Ende des Monats Mai starke Nachfröste fast Jahr für Jahr sich regelmäßig einstellen und sowohl bei Wintersaaten wie Sommerung großen Schaden anrichten. Bei der Winterung kann man sich dagegen einigermaßen dadurch schützen, daß man möglichst spätblühenden Roggen anbaut: denn gerade während der Blüthe ist der Nachfrost dem Roggen am gefährlichsten. Die Frühjahrsfaat aber vollziehe man nicht zu früh; das gilt besonders von Kartoffeln, Bohnen, Mais und Lupinen. Denn diese Pflanzen sind am empfindlichsten gegen Kälte. Besonders mit der frühen Saat von Kartoffeln sei man recht vorsichtig. Die Kartoffel verlangt zum Keimen eine verhältnismäßig hohe Bodentemperatur wird sie in noch nassem, kaltem Ader gelegt, so fault die Saatknolle sehr leicht und dadurch geht dann die ganze Pflanze verloren.

Obst- und Gartenbau.

Größere Astwunden, welche Bäumen im vorigen Jahre beigebracht wurden, verheilen bedeutend schneller, wenn man den schon gebildeten Rindenwulst mit einem scharfen Messer einschneidet. Diese Einschnitte haben eine stärkere Ausdehnung der Rinde zur Folge und die Wunde verheilt infolgedessen bedeutend schneller.

Die Wurzelaustritte der Steinobstbäume. Häufig können wir die Erfahrung machen, daß rings um Steinobstbäume, als Pflaumen, Zwetschen, Mirabellen, Kirschen usw. viele junge Triebe entstehen, welche aus den Wurzeln schlagen. Dadurch wird das Wachstum der Bäume gehemmt und diese sterben frühzeitig ab. Jenes Ausschlagen wird gewöhnlich dem Umstande zugeschrieben, daß der Baum aus einem Ausläufer gezogen sei. In Wirklichkeit liegt es aber nun daran, wenn um die Bäume zu tief gegraben oder gehackt wurde. Bekanntlich darf ein Steinobstbaum nur flach und nicht so tief wie ein Kernobstbaum gepflanzt werden, so ern er gut gedeihen und reichliche Früchte tragen soll. Infolge dieser hohen Pflanzung werden bei unvorsichtigem Graben die Wurzeln leicht beschädigt und jedes Mal da, wo die Wurzeln durch den Spaten eine Wunde erhalten, bildet sich eine Wulst, die später austreibt. Daher Vorsicht beim Lockern der Baumscheiben.

Rhabarber läßt sich jetzt bequem theilen und verpflanzen. Jeder der erscheinenden dicken Triebe gibt eine kräftige neue Pflanze, die jedoch im ersten Jahre noch nicht ihrer Blätter beraubt werden darf. Um die Pflanze nicht zu schwächen, ist es nöthig, daß sie im ersten Jahre unberührt bleibt, weil andernfalls die Ernten der nächsten Jahre darunter leiden müßten.

Erbsen darf man nicht zu lange zugebedt lassen; dieses gilt besonders da, wo eine ziemlich dicke Decke gegeben wurde. Sobald sie zu treiben beginnen, ist es rathamer, jede Bedeckung zu entfernen, andernfalls verweichlicht der Trieb und leidet durch jeden Witterungseinfluß.

Bieh-, Geflügel- und Singvögelzucht.

Die tragende Stute erfordert eine sorgfame Hautpflege und Abwartung im allgemeinen. Sie muß mit Sorgfalt gepuht und gestriegelt werden, vorzüglich unten auf dem Bauche, den Flanken und in der Nähe des Euters, wo sie sehr empfindlich ist. Stuten, welche durch Arbeit in Schweiß gerathen sind, soll man in der Ruhe nicht kalten Winden oder dem Zug aussetzen, z. B. vor dem Wirthshaus auf der Straße, da dies schwere Erkrankungen, ja plötzlichen Tod zur Folge haben kann. Viele Krankheiten sind auf solche Unvorsichtigkeiten zurückzuführen. Kommen die Stuten stark geschwächt in den Stall, so ist es zweckmäßig, sie mit einem Strohwickel abzuwickeln, um das Trockenwerden zu beschleunigen, und sie dann mit einer leichten Decke zu belegen.

Die Ferkelaufzucht kann auch mittelst Kuhmilch stattfinden, wenn dieser etwas Zucker hinzugefügt wird. Nach Verlauf von 7–8 Wochen sind die Ferkel in besondere Stallungen zu schaffen, die auch einen Vorhof besitzen, auf dem sich die Thiere im Freien tummeln können. Maisfütterung ist den sechs Monate alten Ferkeln sehr dienlich, nur darf diese nicht allzu lange, etwa 3 bis 4 Monate, verabreicht werden. Gute Lüftung des Stalles und sorgfältige Reinlichkeit sind Hauptbedingungen für Erzielung gefunden und kräftigen Mastviehs.



* Frankfurt a. M. Fruchtmarkt, mitgetheilt von der Preisnotirungsbörse der Landwirtschaftskammer am Fruchtmarkt zu Frankfurt a. M., 10. April. Per 100 Kilo gute marktfähige Waare, je nach Qual., loco Frankfurt a. M. Weizen, hies., 18.25 bis 18.35 2* 28. Roggen, hies., 14.75 bis 15.00 2* 48. Gerste, hies., u. v. d. G., 18. — bis 18.25 2* 28. Weizen, fremd., 17.25 bis 17.50 2* 28. Hafer, hies., 15. — bis 15.50 3* 38. Raps, hies., 15. — bis 15.05. Mais 18.35 bis 18.50 2* 48. Mais, Export, 12.10 bis 12.20 3* 38.

* Der Umsatz auf dem Frankfurter Fruchtmarkt wird durch folgende Abkürzungen bezeichnet: 1* gekochtes, 2* klein, 3* mittel, 4* groß.

* Die Stimmung auf dem Frankfurter Fruchtmarkt wird durch folgende Abkürzungen bezeichnet: 18 flau, 28 auswartend, 38 stetig, 48 fest, 58 sehr fest.

* Hett. u. Strohmarkt Frankfurt, 7. April. (Amtl. Notirung.) Hett 3.20 bis 3.40. — Stroh 2.20 bis 2.50 per Hentner.

* Diez, 7. April. Weizen 19.12 bis —. weisser 18. — bis —. Roggen 14.40 bis 14.60. Gerste 18. — bis —. Hafer 15.20 bis 15.40.

* Mainz, 7. April. (Offizielle Notirung.) Weizen 18.25 bis 18.50. Roggen 14.40 bis 14.60. Gerste 16.75 bis 17.00. Hafer 14.60 bis 14.80. Raps —. — bis —. —. —. —. —.

* Mannheim, 10. April. Amtliche Notirung der dortigen Börse (eigene Depesche). Weizen, 18.60 bis —. Roggen, 15.00 bis —. Gerste, neu 17.25 bis 17.50 Hafer, alter, 15.00 bis 15.50. Raps 24.25 bis —. —. —. —. —. —.

* Frankfurt, 10. April. Der heutige Viehmarkt war mit 470 Ochsen, 47 Bullen, 740 Kühen, Rindern u. Stieren, 196 Kälbern, 185 Schafen u. Hammeln, 1577 Schweinen, 2 Ziegen, 9 Ziegenlämmern und 9 Schafälmmern besetzt.

Ochsen: a. vollfleischige, ausgewüchene höchsten Schlachtwerthes bis zu 6 Jahren 73–75 M., b. junge, fleischige, nicht ausgewüchene und ältere ausgewüchene 66–68 M., c. mäßig genährte junge, gut genährte ältere 60–63. d. gering genährte je d. Alters 60–60 M. Bullen: a. vollfleischige höchsten Schlachtwerthes 61–63 M., b. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 57–59 M., c. gering genährte 60–60 M. Kühe u. Kälber: a. Kühe (Stiere u. Rinder), a. hoch. Schlachtwerthes 66–68 M., b. vollfleischige, ausgewüchene Kühe höchsten Schlachtwerthes bis zu 7 Jahren 69–61 M., c. ältere ausgewüchene Kühe und weniger gut entwickelte jüngere Kühe u. Kälber (Stiere u. Rinder) 47–49 M., d. mäßig genährte Kühe u. Kälber (Stiere u. Rinder) 37–39 M., e. gering genährte Kühe u. Kälber (Stiere u. Rinder) 00–00 M. Rinder: a. feine Rinder (Wall-Mohr) u. beste Saugkälber (Schlachtgewicht) 83–85 M., (Lebendgewicht) 49–51 M., b. mittlere Rinder u. gute Saugkälber (Schlachtgewicht) 77 bis 82 M., (Lebendgewicht) 45–48 M., c. geringe Saugkälber (Schlachtgewicht) 60–64 M., (Lebendgewicht) —. —. M., d. ältere gering genährte Kühe (Fresser) —. —. M., e. Saugkälber: a. Rinderlämmern und jüngere Rinderlämmern (Schlachtgewicht) 72 bis 74 M., (Lebendgewicht) —. —. M., b. ältere Rinderlämmern (Schlachtgewicht) 64–66 M., (Lebendgewicht) —. —. M., c. mäßig genährte Hammeln und Schafe (Wergschafe) (Schlachtgewicht) 00–00 M., (Lebendgewicht) —. —. M., d. vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzung, im Alter bis zu 1 1/2 Jahren (Schlachtgewicht) 65–66 M., (Lebendgewicht) 62.50, b. fleischige (Schlachtgewicht) 64, (Lebendgewicht) 51. —. M., c. gering entwickelte sowie Sauen und Eber 58–60, d. ausländ. Schweine (unter Angabe der Herkunft) 00–00 M. Die Preisnotirungs-Kommission.

Wer Freude an seiner Ernte haben will, der säe



Landw. Zentral-Saatstelle

Wiesbad., nur Marktstr. 12

gegenüber Rathskeller.

Mainz, am Schöfferhof.

Anstree und bedeutendes Geschäft der Umgegend.



Nr. 87.

Mittwoch, den 12. April 1905.

20. Jahrgang

Theuer erkauf.

Roman von Ida von Conring.

Fortsetzung.

Nachdruck verboten.

Ulla hatte mit ihrem Vater gesprochen — und nach schwerem Bedenken, über das sie nur mit Mühe siegte, willigte er ein, seine künftige Schwiegertochter kennen zu lernen.

„Wenn wir sie einladen, Ulla, heißt das aber so viel wie bedingungslose Einwilligung.“ sagte er finster.

„Mache Dir doch klar, liebster Papa“, erwiderte sie, „daß Du thatsächlich nicht im Stande bist, Richard an dieser Heirath zu hindern. Er ist fest entschlossen und wird lieber mit uns brechen, als seine Braut aufgeben. Wenn Du aber jetzt, ihm zu Liebe einwilligst, wird er Dir das nie vergessen und in seiner Dankbarkeit auch zu Konzessionen bereit sein, die wir um jeden Preis durchsetzen müssen. Dahin gehört in erster Linie, daß Meta noch auf ein Jahr in irgend eine Pension geschickt wird, damit sie sich einigermaßen in den Rahmen unserer Kreise einzupassen lernt. Wie es mit ihrem inneren Leben steht, vermag ich ja nicht zu beurtheilen, es ist aber tröstlich, daß der Taft des Herzens ja nicht von der Bildung abhängig ist.“

„Ja, ja“ sagte der Konsul mit trübem Lächeln, „meine kluge Tochter hat heute wieder einmal die rosa Brille aufgesetzt, wie immer, wenn es sich um Richard handelt. Sieh, Ulla, es widerstrebt mir, den Komödienvater zu spielen der drei Akte lang lürrt und im vierten nachgiebt — ich würde meine persönlichen Empfindungen ganz zum Schweigen bringen, so namenlos peinlich diese Heirath für uns alle ist — wenn ich nicht eben apodiktisch überzeugt wäre, daß Richard sein ganzes Leben dadurch verpfuschen wird. Stelle Dir nur vor, daß er keinen Gedanken, keine Empfindung, keine Lebensanschauung mit seiner Frau gemeinjam haben kann. Glaubst Du wirklich, daß ein so feinfühliges Mensch wie er das ertragen, daß er nicht unter dem Mangel an Verständnis, der ihm stündlich in dem intimsten Verhältniß der Ehe entgegentreten muß, seelisch bitter leiden wird?“

Ulla seufzte tief auf.

„Und wenn es so wäre, Papa, wir können es nicht ändern. Er hat gewählt und muß die Folgen seines Thuns tragen, wie das Keinem erspart bleibt. Wir haben gewarnt und gemahnt weiter reicht unsere Macht nicht. Und dann, solltest Du Eins nicht vergessen. Die wahre Liebe vermag viel. Meta wird vielleicht durch sie seelisch gehoben werden. Du hast sie eben noch nicht gesehen. Ist es von bezaubernder Lieblichkeit und ich glaube Du wirst ihr ebensowenig widerstehen können, als Richard es that.“

„Und Du könntest es nicht, denn Dich hat sie auch begehrt“, sagte der Konsul seufzend. „Also gut. Dann lade die Familie Möller zum Donnerstag ein, vorausgesetzt, daß Mama damit einverstanden ist; ich will mit allem zufrieden sein.“

Der Donnerstag kam. Ulla hatte ihre Mutter bestimmt, außer Möllers noch den langjährigen Freund des Hauses, Kommerzienrath Richter, mit seiner Frau einzuladen. — Diese, ebenfalls eine Mexikanerin, war mit Frau Pfeiffer intim befreundet. Außerdem war John Fowler gebeten und hatte zugesagt. Zu Richards und Ullas großer, wenn auch uneingestanderter Erleichterung war Frau Möller durch eine bide Bade, die ihr Gesicht

ganz formlos machte, am Erscheinen verhindert. Vater und Tochter erschienen pünktlich. Der alte Mann kam nicht in Uniform, wie Ulla gefürchtet, und machte in einem einfachen, aber sehr anständigen dunklen Zivilanzug, mit dem Bande des Eisernen Kreuzes im Knopfloch, einen recht guten Eindruck. Er war in der ungewohnten Umgebung weder auffällig besagen, noch übermäßig höflich und bewahrte trotz augenscheinlicher Ergriffenheit eine Art bescheidener, ruhiger Würde, die ihn dem Konsul sofort sympathisch machte. Die Schwestern trugen reizende weiße, von Alaras geschickten Händen hergestellte Sommerkleider. Meta sah in ihrer bräunlichen, holden Verlegenheit derartig bezaubernd aus, daß Frau Pfeiffer sie, mit Thränen in den Augen, an das Herz schloß, der Konsul ansah seinen Sohn zu begreifen, und John Fowler, nachdem er verstohlen seinen Anzeiger aufgesetzt, ein „Donnerwetter“ durch die Zähne stieß.

Meta war von der soliden Pracht des alten Patricierhauses geradezu geblendet. Es dämmerte ihr jetzt auf, welch ein Glück sie zu machen im Begriff stand. Die hohen Räume, deren Wandbekleidung unter Meisterwerken der Malerei und Plastik fast verschwand, die breite, mit lebenden Blumen, Silber und Kristall geschmückte Tafel, an welcher zwei in hellblaue Livree gekleidete, feierlich ernste Bediente servirten — das Alles kam ihr wie ein Traum wie ein Feenmärchen vor. Vor zwei Monaten noch hatte sie billige Schokolade oder grellfarbige Gravatten zu Schleuderpreisen verkauft und ihr Frühstück, aus einer in Zeitungspapier gewickelten Käsemmel und etwas Bier bestehend, heißhungrig in einer Ecke des großen, dumpfen, nach Menschen riechenden Verkaufslokals verzehrt. Jetzt präsentirte man ihr auf silbernen Platten allerlei Dinge, die sie zum größten Theile nicht einmal dem Namen nach kannte — der Champagner perlte in hohen Kelchen vor ihr und an der Hand trug sie den breiten Ring mit dem Namen des eleganten Cavaliers, der ihr zur Linken saß und nur Augen für sie hatte. Wie ein Rausch kam es über sie; die ungeheure Macht der vollendeten Schönheit, die alle diese Herrlichkeiten erobert, kam mit einer tollen Freude, die ihr Herz hoch aufschlagen ließ, zum Bewußtsein. Wer hätte sie, Meta Möller beachtet oder gar zur Herrin eines solchen Hauses gemacht, wenn sie nur ein hübsches Mädchen, wie ihr Schwester zum Beispiel, gewesen wäre? Aber sie war mehr, sie war schön. Und wie Meta jetzt ihr Bild in einem der dedenhohen Spiegel sah, erhöhte Farbe auf den Wangen, ein seliges Leuchten in den dunkelblauen Augen, da ward sie fast von dem eigenen Liebreiz überrascht.

Meta sprach wenig, weil sie klug war, die Lücken ihrer Bildung zu kennen, und ergriff den Gedanken an ein Pensionat, in welchem ihr unter liebevoller Leitung geholfen werden sollte, die Mängel ihres Wissens zu ergänzen, mit einer Freude auf, die Ulla gefiel, Richard aber fast traurig stimmte: „Die lange Trennung, Meta, bedenke doch, ein ganzes Jahr!“

Sie lächelte ein wenig. „Aber ich thue es doch für Dich. Ich muß noch viel lernen, damit ich Dir keine Schande mache, wenn ich einmal Deine Frau bin.“

Schwieriger war es, den alten Möller für Ulla's Pläne zu gewinnen. Gegen die Pension für Meta konnte er nicht viel einwenden und fügte sich willig in die Forderung, seine Tochter jetzt schon fortzugeben, aber der Wunsch des Konsuls, daß er seinen Abschied nehmen und in eine kleine Villa ziehen möge, die letzterer in der Vorstadt Gimsbüttel besaß, stieß anfangs auf entschiedensten Widerstand. „Er sei noch rüstig, könne arbeiten, und vor Allem wolle er sich nichts schenken lassen; ein alter Soldat dürfe keine Almosen nehmen.“ Nur mit Mühe gelang es Ulla und Alara, die nach Tisch mit dem Alten im Garten umhergingen, ihn umzustimmen. Ulla machte ihm klar, daß auch er verpflichtet sei, für das Glück seines Kindes ein Opfer zu bringen, und Alara faßte ihn in ihrer klugen Art bei seiner schwachen Seite.

„Da ist ein Garten, Vater, Du könntest wieder Rosen ziehen.“

„Wahrhaftig, ja!“ sagte er, lebhaft werdend. „Sehen Sie, gnädiges Fräulein, das ist meine einzige Leidenschaft. Mein seliger Vater war Gärtner, von dem habe ich die Freude an Allem, was blüht, geerbt. Es etwas Schönes wie eine Theerose gibt es nicht noch einmal auf der Welt. Selbst auf unserem elenden kleinen Balkon habe ich welche gezogen — sie wollten allerdings in dem Ruß und Schmutz nicht recht gedeihen — Sonne hatten sie auch nicht viel. O Gott, wie will ich mir Mühe geben, die seltensten Sorten zu bekommen und Sie sollen die schönsten Blüthen haben, gnädiges Fräulein!“

Der alte Mann war plötzlich Feuer und Flamme für die Villa.

„Der alte Bello wird es da auch besser haben. Sie glauben nicht, wie die abscheulichen Kinder in der Körnerstraße das arme Thier quälen und hehen, wenn es ihnen in die Finger geräth! Und auf Ulla's theilnehmende Fragen erzählte er, daß der alte Hund ein Vermächtniß seines Hauptmanns sei, der das Thier in keine anderen Hände als in die Möllers hätte geben wollen, als er starb. „Ja, der alte Bello soll es jetzt gut haben“, wiederholte er ein paar Mal, „ich werde ja wohl auf meine alten Tage noch ganz großartig werden — eine Villa und einen Garten mit Rosen. — Lieber Gott, wie soll ich das Alles nur wieder gut machen?“

So ging der Tag unter allseitiger Befriedigung zu Ende. Der Konsul küßte seiner Schwiegertochter beim Abschiede die rothigen Lippen und schüttelte dem alten Möller warm die Hand.

„Ich begreife, Richard, daß Du das Mädchen lieb hast“, sagte er freundlich, „O Gott führe Alles zum Besten.“

Die Familie Möller fuhr in des Konsuls elegantem offenen, mit feurigen Oranjeschirmeln bespannten Landauer nach Hause. In der Körnerstraße schauten die Leute aus allen Fenstern. Mutter Möller stand mit dem verbundenen Kopf auf dem Balkon und freute sich über den unverholenen Reiz der Nachbarn.

Inzwischen ging die Kunde von der „merkwürdigen Verlobung“ des jungen Pfeiffer, von mehr oder weniger liebevollen Bemerkungen begleitet, von Mund zu Mund. Die „Gesellschaft“ beschloß, sich abwartend zu verhalten, bis jetzt hatte noch Niemand das Wunder in der Nähe gesehen, als Richters, aus denen ja nie etwas herauszubringen war, und John Fowler, der in einer Weise von der Braut sprach, daß es nothwendig übertrieben sein mußte. Aber wer konnte sich auf John Fowler verlassen, wenn es sich um ein schönes Mädchen handelte?

Zwei Tage nach dem Diner schlenderte John Fowler in einem übermodernen Sommerpaletot und glänzendem Seidenhut auf dem Jungfernstieg einher. Der kleine magerere Mann mit dem unichönen Gesicht, aus dem ein paar ehrliche Augen schauten, fast unglücklich und mißmuthig aus. Er konnte mit diesem Ausdruck, der in seltsamstem Gegensatz zu der Eleganz seines äußeren Menschen stand, leicht etwas Komisches haben. Patent-sagte nannten ihn seinen Feinde, deren er, wie jeder reiche, unabhängige Mensch, einige hatte — die Freunde hießen ihn einen „famosen Kerl“ — nur die Unglücklichen und Hilfsbedürftigen, die ein guter Stern zu ihm geführt, wußten, wie er zu helfen und zu geben verstand. In diesem Moment war er unentschlossen, wohin er sich begeben sollte. Die Wände seines Kontors waren ihm zu eng geworden.

Er ging in tiefen Gedanken seines Weges, als eine Hand, die sich auf seine Schulter legte, als er vor einem Juwelierladen die Auslagen betrachtete, ihn aus seinem Sinnen aufschreckte.

„Richard, Du? Was machst Du denn hier? Geh' doch zur Börse und verdiene Dir Dein täglich Brod!“

„Heute bin ich frei“, rief Richard und sein hübsches, frisches Gesicht strahlte dabei. „Papa hat mich losgelassen. Ulla und meine Braut haben Besorgungen in der Stadt gemacht — wollen Mama und mich im „Hamburger Hof“ treffen. Komme mit zum Frühstück, alter John!“ Ich lade Dich ein.“

„Das kann ich nicht“, knurrte John mißmuthig.

„Weshalb nicht? Du machst ja ein merkwürdiges Gesicht — hast Du Schulden oder einen Vater?“

„Vielleicht einen moralischen“, meinte John bitter, „ich kann wirklich nicht mit Dir gehen, weshalb nicht, will ich später einmal erklären.“

„Nein, jetzt gleich sollst Du's thun, Du Geheimnißräumer!“

„Aber doch nicht zwischen allen diesen Gassen! Laß uns wenigstens auf die Promenade drüben gehen! Wir können ja ins Wasser gucken und Wiene machen, als staunten wir die schmutzigen Alsterschwäne an. — Weißt Du's denn wirklich nicht, Richard, ohne daß ich Dir's erst sage?“

„Nein, kein Wort. Was ist Dir nur?“

„Sie hat Dir's nicht gesagt?“

„Was denn? Und wer?“

„Deine Schwester Ulla!“

„Nein, kein Wort — hast Du etwas mit ihr gehabt?“

„Sie will mich nicht!“

Richard pffte durch die Zähne und schwieg.

„Das findest Du wohl begreiflich“, sagte John nach kurzer, peinlicher Pause bitter. „Sieh mal, seit sechs Jahren sehe ich alle meine Kräfte daran, sie zu gewinnen. Glaubst Du wohl, daß diese Ausdauer Gindrud gemacht hat? Nicht den allergeringsten! Ach John, sagte sie mir als Antwort auf meine Werbung, schla-gen Sie sich doch das aus dem Sinn, wir wollen gute Freunde bleiben, aber heirathen kann ich Sie nicht.“ Er sah finstler auf die sonnenbeleuchtete Wassersläche zu seinen Füßen. „Weißt Du, Richard, ich habe wirklich nicht gedacht, daß mir der Fehlschlag so tief gehen würde.“

„Armer Kerl“, meinte Richard mitleidig. „Es ist jetzt ein-stweilen ein Kunststück, aus Ulla Lug werden. Sie ist jetzt ein-unddreißig Jahre und hat Duzende von Anträgen abgewiesen. Vielleicht will sie überhaupt nicht heirathen.“

„O, sie will schon“, sagte John trübselig. „Ich bin nur nicht der Rechte für sie. Wer da ist, weiß ich ganz genau; Du nicht auch?“

„Ich habe keine Ahnung.“

„Die Familie des Betreffenden ist doch immer vonbeneidens-werther Blindheit. Hast Du Arnold von Althof ganz verges-sen?“

„Unsinn, der ist ja seit zwölf Jahren nicht mehr in Ham-burg gewesen.“

„Was thut denn das? Meinst Du, ein Mädchen wie Deine Schwester könnte ihrer Jugendliebe je untreu werden? Ich habe das immer gefürchtet — seit wir neulich bei Euch waren, weiß ich's gewiß. Du hättest ihre Augen sehen sollen, als ich ihr erzählte, daß er zurückkäme.“

„Die Geschichte kommt mir wunderbar vor“, sagte Richard kopfschüttelnd. „Ulla sollte selbst mir gegenüber geschwiegen ha-ben? Aber ableugnen kann ich's auch nicht, denn ich habe keine Ahnung von der Sache gehabt; ich komme ja, seit Arnold fort ist, nie mehr zu Althofs, obwohl die Eltern und Ulla dort viel verkehren. Wann kommt er denn? War er nicht in Rußland?“

„Er hat Eisenbahnen im Kaukasus gebaut und soll dabei hübsch verdient haben. Seine Eltern erwarten ihn in einigen Wochen. Und der wird nun Deine Schwester heirathen, die ich schon geliebt habe, als ich noch ein kleiner Junge war. Es ist einfach schenklich! Wenn ich es so recht bedenke, was nützt mir all mein Mammon — nichts macht sie sich daraus — sage ich Dir. Ich bin überzeugt, es ist ihr noch gar nicht eingefallen, daß ich ein reicher Kerl bin.“

„Aber John, ich bitte Dich, sei doch nicht so erregt! Ulla ist ein-stweilen doch noch frei — Du kannst immer hoffen, daß sie sich noch anders befinnt, ehe der fagenhafte Freier aus dem Kau-kasus anlangt.“

„Das glaubst Du doch selber nicht, Richard! Deine Schwester hält einen Freier nicht hin, um sich kostbar zu machen. Die ist vornehm durch und durch. Und, sieh mal, mit dem Verkehr bei Euch ist es nun auch auf immer vorbei — nach Ulla's Ab- fahrt kann ich doch nicht wiederkommen — und ich glaube, ich habe in Eurem Garten laufen gelernt, so lange geh ich bei Euch aus und ein.“

„Unsinn, John!“ rief Richard, den zierlichen, kleinen Herrn, der mit zudendem Gesicht neben ihm stand, freundschaftlich unter den Arm fassend, „es bleibt Alles beim Alten. Ich bin über- zeugt, daß meine Eltern Dich sehr vermissen würden und Ulla auch. Versuche die Sache auf die leichte Achsel zu nehmen, alter John, beiße die Zähne zusammen und komm' jetzt gleich mit zum Frühstück — dann hast Du die Peinlichkeit des ersten Wieder- sehens am einfachsten überwunden.“

„Ne, Du, ich kann wirklich nicht“, wehrte John ab, ließ sich aber endlich doch überreden und ging Arm in Arm mit Richard dem „Hamburger Hofe“ zu, wo die drei Damen bereits am Früh- stückstisch saßen.

Fortsetzung folgt.]



Merkwürdige Uhren. Die wertvollste Uhr, die es überhaupt gibt, stammt aus der Zeit Ludwigs XVI., und befindet sich gegenwärtig im Besitze der Familie Rothschild, die nicht weniger als 662 000 Mk. dafür bezahlte. Eine andere wertvolle Uhr befindet sich in Brüssel und eine in Petersburg mit 95 Zifferblättern, die gleichzeitig die Zeit an 30 verschiedenen Punkten der Erde und sonstige Angaben kundtun. Auf der Pariser Ausstellung war in dem Palaste der Optik eine Uhr zu sehen, die anscheinend eine Art von Perpetuum mobile darstellte. Kleine Hebel, die fransförmig am Rande des Zifferblattes angeordnet waren und jede Minute ihren Platz änderten, riefen den Eindruck hervor, als ob von ihnen die bewegende Kraft ausginge, während diese in Wirklichkeit von einer geschickt versteckten Feder erzeugt wurde. So gibt es noch viele merkwürdige Uhren, zum Teil von hohem Alter, die für jeden, der den betreffenden „Trick“ nicht kennt, völlig unerklärliche Erscheinungen bieten. Dazu gehört die Uhr mit einem Schwan als Stundenzeiger. Letzterer schwimmt in einem tellerartigen Behälter, mit Wasser gefüllt, und sein Schnabel deutet immer auf die richtige Stundenzahl. Auch nachdem man den Teller von dem Untersatze abgehoben hat, braucht man ihn nur, wenn man die Zeit erfahren will, wieder in die richtige, durch eine Marke bezeichnete Stellung auf dem Sockel zu bringen, sofort wird alsdann der Schwan wieder die Stunde angeben. Die Erklärung ist sehr einfach: das eigentliche Uhrwerk befindet sich in dem Untersatz, auf dem eine dünne Kupferplatte liegt, auf welcher der Zinnteller ruht. Die Figur des Schwanes ist aus Eisen, und das versteckte Zeiger- oder Vorlegewerk trägt an Stelle des Stundenzeigers oben einen Magnet, dem der Schwan getreulich folgt. Noch rätselhafter erscheint auf den ersten Blick eine andere Uhr in Form einer Pendüle, die oben eine Löwenfigur als Aufsatz trägt und gänzlich ohne Feder ist. Bei genauerer Untersuchung erkennt man freilich, daß man es nur mit einem hübschen

Antlitz durch Eisschollen so zerstoßen gewesen, daß man sie nicht erkennen konnte. Weil man nun in Meissen wußte, daß Meister Wolfseum mit seinem Weibe manchmal in Unfrieden gestanden, und er auch nicht angeben konnte, wo sie hingekommen war, ließ man ihn gefänglich einziehen und gab ihm Schuld, er hätte sie los sein wollen und in die Elbe geworfen. Nachdem hat man den Meister gefoltert und infolge der dabei ausgestandenen Qualen hat er gestanden, daß er seine Frau in die Elbe gestürzt und ertränkt habe. Das Gericht verurteilte ihn hierauf zum Tode. Er wurde auf den Richtplatz hinausgeführt und hat mit frommer Ergebung sein Haupt dem Schwerfische dargeboten. Als dann wurde sein Leichnam auf das Rad gelegt. — Am Tage nach der Hinrichtung traf in Meissen frisch und gesund das Weib des armen Sünders ein mit einem alten Vetter, der die Versöhnung vermitteln sollte. Sie fanden den Mann am Hochgericht auf das Rad geflochten. Da erhob die Frau neben dem Enthaupteten ein lautes Zetergeschrei, lief wie unruhig auf das Rathhaus, verlangte jammernd und händeringend ihren Mann zurück und verwünschte das Gericht zu Gottes Vergeltung. Drei Tage nachher starb der Richter, der den Todespruch über den Waffenschmied gefällt hatte, und wiederum drei Tage später der Schöffe, der den Stab über den Verurteilten gebrochen. Da ließ der Rat in der Richterstube die Wardehand anbringen zur Erinnerung an den unseligen Irrtum und zur Mahnung vor übereilem Urteilspruch.

Die lieben Verwandten.

Der einzige Sohn der Familie hat soeben den Eltern seine Verlobung mit Fräulein Plampe bekannt gegeben.

Mutter: „Was? Dieses Mädchen? Die spielt ja.“

Schwester: „Sie weiß sich gar nicht zu benehmen.“

Cante: „Die hat ja rote Haare.“

Großmutter: „Ich fürchte, sie ist sehr oberflächlich.“

Onkel: „Und Vermögen hat sie auch nicht viel.“

Erster Vetter: „Sie sieht jedenfalls nicht aus, als ob sie besonders gesund wäre.“

Zweiter Vetter: „Sie kommt mir sehr ungebildet vor.“

Dritter Vetter: „Ein extravagantes Geschöpf ist sie.“

Der einzige Sohn (nachdenklich): „Jedenfalls hat sie einen großen Vorzug.“

Alle im Chor: „Welchen denn?“

Der einzige Sohn: „Sie hat keinen einzigen Verwandten auf der ganzen Welt.“

Vater: „Nimm sie, mein Junge, nimm sie!“

Die Photographie.

Die Dame hatte den ganzen Morgen damit verbracht, sich die Schaufenster der Photographen anzusehen. Schließlich, nachdem sie lange vor dem Fenster eines Künstlers stehen geblieben, dessen Bilder nicht den Anschein erweckten, als wären sie geschmeichelt, trat sie ins Atelier.

„Ich wünsche eine Photographie von mir,“ sagte sie mit einem tiefen Seufzer, „aber die Allerbilligste.“

Der Künstler setzte ihr höflich alle Vorteile eines großen, gut-angeführten Bildes auseinander, aber der Wunsch der vergrämt aussehenden Dame hatte sich fest auf eine Photographie der gewöhnlichsten Sorte gerichtet.

„Wünschen Sie im Hintergrunde einige Marmorsäulen?“ erkundigte sich der Photograph.

Die Dame lachte höhnlich. „Marmorsäulen? Nein, das will ich nicht,“ rief sie. „Machen Sie mich auf das Papier so einfach wie möglich. Es soll niemand auf den Gedanken kommen, daß ich irgend etwas mit Marmor zu tun habe.“

„Schön, meine Gnädige, also einfach graue Leinwand als Hintergrund. Jetzt bitte recht freundlich!“ bemerkte der Photograph, der schon die Hand an der Einsteckklappe hatte, aber noch zauderte, weil er bemerkte, daß das Gesicht der Dame Mordgedanken und eine verhasste Wut widerspiegelte.

„Sie sollen mich annehmen, wie ich bin, nicht wie eine Frau, die sich das Lachen verbeißt,“ fuhr ihn die Dame an.

Klick! machte die Einsteckklappe.

„Ich danke Ihnen, meine Gnädige. Das Bild wird Freitag fertig sein.“

„Das paßt mir ausgezeichnet,“ sagte die Dame jetzt mit einem freundlichen Lächeln. „Am Sonnabend geht der Postdampfer nach Australien, damit will ich das Bild versenden. Mein Mann ist vor sieben Jahren nach Australien durchgebrannt und die ganze Zeit habe ich kein Sterbenswort mehr von ihm gehört bis heute morgen. Er wünscht sich jetzt mein Bild und denkt dann zurückzukommen. Ich will nichts schlechtes von Wilhelm sagen! fügte sie nachdenklich hinzu und ihre Augen schossen heftige Blitze. „Aber wenn seine Blicke auf diese Photographie fallen, wird er sich vielleicht die Sache doch noch einmal genau überlegen.“

Aus
unserm



Koch-
buch.

Liebe Schwester!

Die Zeit der Gesellschaften und Maskenfeste ist eigentlich eine recht schwere für uns; fast in jeder Woche gibt's ein größeres bestelltes Essen, und wir sind tüchtig angestrengt. Aber das macht nichts; denn man arbeitet doch so gern, wenn man weiß, daß die Anerkennung nicht ausbleibt. So war's denn auch am vorigen Sonntag wieder, als wir ein Geburtstagsmenü zu liefern hatten. Das Essen gefiel und unsere Vorleserin war zufrieden. Ich habe bei meinem Briefe wieder fünf Teilnehmer gerechnet, da Dir das ja am liebsten ist.

Es gab:

1. Austern.
2. Suppe d'Arblaz.
3. Filets vom Steinbutter.
4. Hammelfeule auf englische.
5. Gänseleberpastete.
6. Blumenkohl mit Kruste.
7. Gebratenes Perlhuhn.
8. Orangen-Gelee.
9. Dessert.

Die Suppe wird aus gutem Rindfleisch zu drei Eiern verköcht, gut entfettet und durch eine in heißes Wasser getauchte Serviette getrieben. In Salzwasser kocht man darauf acht bis 10 geschälte Kartoffeln weich, die man fein reibt oder durch ein Sieb gibt. Das Püree tut man in einen Topf und füllt etwa zwei Liter der Brühe dazu, die man einmal aufwallen läßt und dann zur Seite setzt, um darauf zu achten, daß sie nicht zu dickflüssig wird. Zwei große Mohrrüben, einige weiße Rüben, Porree und Sellerie wird auf Jallenne-Art geschnitten, in Butter gedämpft und der Bouillon beigegeben, die man zugelegt weiterziehen läßt. Vor dem Zurücken wird die nochmals entschäumte Suppe mit zwei in süßer Sahne geschlagenen Gelbeiern verewirkt, etwas frische Butter, das nötige Salz hinzugegeben und serviert.

Die Filets der Steinbutter werden wie folgt zubereitet. Die Filets werden, wenn sie behufsam angelöst sind, geteilt und in Salzwasser, das mit etwas Milch vermischt ist, getaucht. Nach dem Abtropfen werden sie sauber in ein Stück Leinwand gewickelt. Dann, wenn sie ganz trocken, zieht man sie durch zerlassene Butter und wälzt sie in geriebener Semmel. So vorgerichtet, kommen die Filets in einen gebutterten Schnellbrater und werden im Ofen gebacken. Natürlich müssen sie von Zeit zu Zeit mit zerlassener Butter begossen werden. In einen Topf gießt man vier Eßlöffel guten Weinessig, fügt einen Eßlöffel Schalotten — die fein gewiegt sind — und eine Messerspitze gehacktes Estragon-Laub hinzu. Wenn alles bis zur Hälfte eingekocht ist, gibt man es

durch ein feines Sieb, um nachher das Gelbe von vier Eiern, etwas Salz, Pfeffer und Muskat daran zu tun. Diese Sauce muß tüchtig gerührt werden und der Geschmack wird ganz ausgezeichnet, wenn man nach und nach in kleinen Theilen etwa 150 Gramm frische Butter daranzusetzt. Zuletzt kommt noch etwas sehr fein gewiegtes Laub von Estragon dazu. Die Filets werden noch leicht nachgeschlagen, auf eine heiße Platte gelegt und mit Petersilie garniert; die Sauce extra in der Sauciere auf die Tafel gegeben.

Zu der Gänseleberpastete nimmt man eine große, schöne, recht helle Leber, von der man zuerst sauber die Galle abgelöst hat — und hüllt sie in Speckscheiben ein. Ein Topf wird mit fein geschnittenen Gemüsen und Kräutern ausgelegt, Salz dazu gegeben, die Leber hineingetan, der Deckel auf den Topf gedeckt, und so zum Kochen gestellt. Ist die Leber gar, so läßt man sie im Topf erkalten. Sie wird dann herausgenommen, in Scheiben geschnitten und in einem Porzellan-Mörser fein zerstampft, derart, daß von Zeit zu Zeit ein eiweißiges Stück Butter zugegeben wird. Um die Masse recht fein zu haben, treibt man sie durch ein Sieb und legt sie in eine Schüssel. Eine Pastetenform wird mit klarem Gelee ausgestrichen und mit Trüffelschnitzchen belegt. Die Masse wird nun gefüllt, vier geriebene Gewürznelken hineingetan und mit ungefähr zwei Desilierten Gelee gemischt, dann noch ein Teil, ungefähr so viel wie die Hälfte der Masse, geschlagene Sahne zugefüllt. Dann tut man alles in eine Pastetenform und setzt sie ungefähr zwei Stunden zum Festwerden in Eis. Kurz vor dem Anrichten setzt man die Form einige Minuten in heißes Wasser und stülpt sie dann auf einen Teller, dekoriert sie mit Gelee-Croutons und serviert sie. Auch in einer kupfernen Form kann man die Pastete zuweilen machen und gleich so servieren.

Gutes Gelingen wünscht

Deine Lottie



Die Warnerhand von Meissen. In der Richterstube des Rathauses zu Meissen befindet sich an der Wand eine aus Stein gehauene geschlossene Hand mit warnend erhobenem Zeigefinger. Sie wurde zur Erinnerung an eine gar wunderbare Geschichte eingemauert, die sich im Jahre 1580 mit zwei Eheleuten zutrug und bezeugte, zu welchen Folgen es führen kann, wenn Gatten sich von Uneinigkeit beherrschen lassen. Es hatte, so erzählt uns ein zugängliches, altes, halb vermodertes Stück Chronik, der Waffenschmied Hans Wolfram, Bürger in Meissen und kurfürstlicher Rüstmeister auf dem Schlosse, ein junges Weib, das er wegen seines lofen Mundes manchmal etwas übel traktierte, sich aber sonst wohl mit ihr vertrat und sie lieb hatte wie sie ihn. Am Faschnachtstage des Jahres 1580 hatte er mit den Reissigen geschickt und sich etwas im Trunk übernommen. Als er nun heim kam und das Weib ihm lose Reden gab, schlug er sie mit seinem Stabe, darüber das Weib sich so erboste, daß sie am Tage nach Faßten nach Dresden zu ihrer Freundschaft ging, um selbige zu bitten, daß sie den Mann durch gütliches Zureden dahin bringen möchten, sie glimpflicher zu behandeln. Während sie nun in Dresden ist, begibt es sich, daß ein Weib, die in der Elbe ertrunken, daher geschwommen kommt, welche zufällig ähnliche Kleidung getragen wie die Entwichene, und deren modischen Spielzeug und nicht mit einer wirklichen, richtig gehenden Uhr zu tun hat. An Stelle der Feder treten hier Bälle, die aus einem Behälter unter dem Löwen immer auf die rechte Seite eines oberflächigen Rades fallen und durch ihre Bewegung dieses und weiterhin die Uhrzeiger in Bewegung setzen. Alle Stunden etwa verschwindet durch ein unten angebrachtes Loch die darüber angebrachte Kugel und fällt in ein im Fuße der Uhr angebrachtes Schiefdach. Zu gleicher Zeit gelangt dann oben eine neue Kugel in eine Abtheilung des Rades. Wenn man nun aber fragt, wie denn die Bälle aus dem unteren Schiefdach in den oberen Behälter gelangen, so ist die Lösung freilich einfach genug. Es handelt sich dabei keineswegs um irgend einen sinnreichen Mechanismus, sondern man muß, um diese „Uhr“ in Bewegung zu halten, eben von Zeit zu Zeit das untere Schiefdach aufsteigen, die Bälle mit der Hand herausnehmen und sie, nachdem man die Löwenfigur abgenommen hat, in den oberen Behälter legen.



Ein energisches Mittel. Dem Leutnant Andr. Joach. v. Kleist wollte es gar nicht gefallen, daß er, als ihm bei der Belagerung von Rißel (1708) eine Falkenettugel das linke Bein zertrümmert hatte, darauf gefaßt sein mußte, zeit lebens zu hinken.

Wenn hätten denn erst neunzehnjährigen Jünglinge die Feldärzte das Bein amputiert, aber er wehrte sie und ihre Messer und Sägen mit geladener Pistole von seinem Schmerzenslager ab und verließ sich darauf, daß die schwere Verwundung doch noch heilte. Dies gelang auch, aber nicht nach Wunsch, das Bein nahm dabei eine schiefe Richtung an. Er wandte sich nun an einen berühmten Wundarzt seiner Zeit und ließ sich den Rat geben, das Bein noch einmal zu brechen und damit kunstgerecht heilen zu lassen. Kleist stieg auf den Rücken eines Pferdes, sprang herunter und brach zu seiner Freude das kranke Bein wirklich noch einmal. Der geschickte Arzt heilte ihn sehr so gut, daß er wieder den schönsten Parademarsch ausführen konnte.

Königin Luise als Gattin. Im Dezember 1808 traf König Friedrich Wilhelm III. von Preußen nebst seiner Gemahlin, der Königin Luise, auf der Reise nach Pörsburg in Riga ein. Den hohen Gästen zu Ehren wurde ein Ball im Hause der „Schwarzen Häupter“ veranstaltet. Als man dem königlichen Paare mittheilte, daß das Haus der „Schwarzen Häupter“ einer im Jahre 1390 gestifteten Gesellschaft gehörte, deren Mitglieder das Gelübde ablegten, sich niemals zu verheiraten, hatte der König wieder, wie öfter in jener trüben Zeit, seine schwermüthige Stunde, in der er sich und alles ihm Angehörige zum Unglück bestimmt wählte. Ein unwillkürlicher Anflug dieser Stimmung war es wohl auch, daß er mit herbem Lächeln zu seiner Gemahlin sagte: „Ich hätte zu dieser Gilde gehören sollen; Du hättest dann nicht so traurige Erfahrungen gemacht.“ „Und hätten wir noch zehnmal traurige gemacht, und hättest Du mir alles Unglück vorhergesagt,“ antwortete die Königin, „ich hätte Dich doch aus diesem Hause wieder herausgeholt.“

Die Vergänglichkeit der Macht. Sir Bernard Burke, ein englischer Gelehrter, gab vor einigen Jahren ein Buch heraus, in dem er die Ergebnisse seiner Forschungen über die Schicksale einst mächtiger englischer Familien darlegt. Die sehr interessanten Berichte beweisen wieder klar die Wahrheit des Wortes, daß die Wirklichkeit oft wunderbarer ist als alle Dichtung. Welche Familie war im 12., 13. und 14. Jahrhundert in England wohl mächtiger als die Plantagenets? Und doch lebten die beiden letzten Deszendenten im Jahre 1860 als Schuhlicker und als Kirchendiener in London. Ein Fleischer und ein Zolleinnehmer waren unter den direkten Nachkommen eines Königssohnes, Edmunds von Woodstock, Grafen von Kent, des sechsten Sohnes Edwards I. Ein Urenkel Oliver Cromwells lebte als Krämer auf Snowhill in London, und eine Schwester des Krämers, also eine Urenkelin des gefürchteten Lord Protectors, war mit einem Schuhmacher verheiratet und eine andere mit dem Sohne eines Fleischers, bei dem sie als Magd diente. Johann Graf von Craunharz, ein Vetter Jakobs VI., pflegte in den Straßen Edinburghs zu betteln. William Maclellan Lord Kirkcubright war, als im Jahre 1699 die Familienmitglieder von den Gläubigern mit Beschlagnahme belegt worden waren, Handschuhmacher geworden. Bei den Bällen der vornehmen Gesellschaft in Edinburgh pflegte er seine Handschuhe zu verkaufen und machte gewöhnlich ein sehr gutes Geschäft, denn zu der Zeit war es üblich, zu jedem neuen Tanz ein frisches Paar Handschuhe anzuziehen. Im größten Elend starb auf einem kleinen Küstenfahrer im Jahre 1860 ein altes Fräulein, das man die „Prinzessin von Connemara“ nannte. Sie war eine Enkelin Richard Martins of Galway, eines Mannes, der auf eine diesbezügliche Frage Königs Georg VI. antwortete, die Länge der Auffahrt zu seinem Schlosse betrage dreißig Meilen. Damit war gesagt, daß alles Land im Umkreis ihm gehöre; aber vierzig Jahre später war nicht mehr so viel davon übrig, seiner Enkelin einen Platz als Grab darauf zu bereiten, sie wurde auf hoher See bestattet.

Quadrat-Aufgabe.

A	A	A	A	D	E
E	E	E	E	F	H
H	I	L	L	L	M
N	N	N	N	N	N
N	O	O	O	O	P
R	R	T	T	V	Z

Gelehrter.

Insekt.

Früchte.

Männlicher Vorname.

Geschirr.

Turngerät.

Die Buchstaben in vorstehendem Quadrat sind so zu ordnen, daß die wagerechten Reihen den danebenstehenden Bezeichnungen entsprechende Wörter ergeben. Sind die Wörter richtig gefunden, so nennen die erste und letzte senkrechte Reihe einen kürzlich verstorbenen Künstler.

(Lösung folgt in nächster Nummer.)