

Der Landwirth.

Wochenbeilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“

Nr. 16

Wiesbaden, den 3. Mai 1905.

XX. Jahrgang.

Arbeitskalender für den Monat Mai.

Von E. Römer.

Der Mai, der fünfte Monat des Jahres (lateinisch Majus, von Maja, der Mutter des Merkur) wird auch Rosen- oder Bonnemontat, Viehen- und Blüthenmonat genannt. Er ist gewissermaßen der zweite Frühlingsmonat, in ihm geht das Pflanzen- und Thierleben seiner höchsten Entfaltung entgegen. Die mittlere Veränderlichkeit der Temperatur ist größer als im Juni, aber kleiner als im April. Die Spätkröte im Mai werden der Vegetation nicht selten verderblich und sind die drei Eismänner Pantratus, Servatius und Bonifacius, 12, 13. und 14. Mai; unserm Landwirth, Winger und Gärtner nur zu gut als gefährliche Herren bekannt, vor denen sie erst nach dem 25. Mai (Urban) sich gesichert halten. Bauern- und Wetterregeln hat der Mai eine ganze Menge aufzuweisen: von denen einige der bekanntesten hier folgen:

„Stellen Blätter an den Eichen schon vor Mai sich ein, gedeiht im Rande Korn und Wein.“

„Wenn am Schlehdorn vor Mai schon Blüthe hängt, schon Reife der Roggen vor Jakob (25. Juli) empfängt.“

„Um Heu und Korn wird schlimmer es stehen, je später wir Blüthen am Schlehdorn sehen.“

„Lassen die Frösche sich hören mit Anarren, wirst du nicht lange auf Regen harren.“

„Wenn der Laubfrosch im Pütz tief im Wasser war, auf trockenen Sommer deutet das; liegt er flach nur oder am Ufer gar, dann wird der Sommer besonders naß.“

„Wenn Spinnen fleißig weben im Freien, läßt sich dauernd schon Wetter prophezeien; weben sie nicht, wird's Wetter sich wenden, geschieht's bei Regen, wird er bald enden.“

Die Frühlingshaat sollte eigentlich am 1. Mai beendet sein. In seltenen Fällen ist dies jedoch zu ermöglichen, wenn die Acker erst spät beginnen konnte. Im letzteren Falle ist die Bestellung zu vollenden.

Der Landwirth sei jetzt ferner darauf bedacht, den jungen Pflanzen die nöthige Nachhilfe zu gewähren. Die Sommergetreidepflanzen, welche infolge von Nahrungsmangel kranke, können durch eine Hilfsbindung mit Gülle oder dem leichtflüchtigen Chlorsalpetern noch eine Nachhilfe erhalten, bei den Winterarten ist es jedoch bereits zu spät. Hat man das Kartoffelfeld schon früher abgeegert, so kann man, nachdem sich die Blätter der Pflanzen zu einiger Höhe entwickelt haben, mit dem Reihenspluge eine Lockerung vornehmen, welche die Entwicklung der Pflanzen sehr fördert. Juckrüben und Kunkeln werden zum ersten Mal leicht beackert und dann verzogen indem man nur je eine Pflanze stehen läßt. Das Beackern kann dadurch bedeutend erleichtert werden, daß man denselben eine Bearbeitung mit dem Feldspurge vorangehen läßt. Die überzähligen Kunkelpflanzen können zum Verfeuern benützt werden, auch lassen sich damit die Reststiele im Juckrübenfeld nachbessern. Mit dem Segen des Tabaks kann Monats begonnen werden. Eine große und wichtige Aufgabe bildet für den Landwirth in diesem Monat auch die Bekämpfung des Unkrautes, welchem die Günst des Wetters nicht minder zu statten kommt, wie den Kulturgewächsen selbst.

Im Hopfengarten geschieht das Anheften der jungen Ranken, sobald dieselben eine Länge von 1/2 Meter erreicht haben. Der erste Schnitt von Grünfütter, besonders Incarnattee und Futterroggen, von dem steierischen Klee und der Luzerne beginnt.

Die Wiesen sind trocken zu legen, im übrigen aber sich selbst zu überlassen, da nun schon das Gras stark ins Wachsen kommt. Weinbau. Der Schnitt, das Ausbinden und Pfählen dürfte nun bereits überall beendet sein. Für veruntrautete Weinberge ist es jetzt Zeit, energisch durch Roden dem Unkraut entgegen zu arbeiten. Der späte Frühlingschnitt kann noch ausgeführt werden. Ende des Monats darf auch nicht vergessen werden, die unnützen Triebe auszubrechen, da dieselben unnöthiger Weise Saft entziehen. Bei trockener Witterung wird fleißig und tief geschäft. Der Rebstecher- und Heurwein zeigt sich bei warmer Witterung und zunehmendem Wachsthum, weshalb frühzeitige Nachschau anzurathen ist, um großen Schaden zu vermeiden.

Weinteller. Im Keller achte man auf den Schwund der Fässer und fülle rechtzeitig nach, damit Essig- und Kuchensbildung vermieden wird. Zeitweiliges kurzes Lüften der Keller ist empfehlenswerth.

Im Obgartentollen man das Oulieren und hat fleißig bei den schon vorher oulierten Bäumen etc. nachzuweisen. Wildlinge und ebenso etwaige Blüthen am Edelreis sind abzuschneiden. An Spalierobst und anderem vollendet man das Ausputzen, Ausbinden und Beschneiden. Kranken Bäumen muß man viel Sorgfalt widmen, am meisten aber hat man mit der Verfüllung von Ruppen, Blattläusen, Raupen, Engerlingen und dergl. zu thun. Das Beackern ist rein von Schölllingen zu halten; in der Baumschule vollendet man die im vorigen Monat begonnenen Arbeiten: Ausbinden der Edelreiser, Leisten der Apuliränder.

Der Gemüsegärtner gebe acht, daß etwaige Nachfröste, welche, wie eingangs erwähnt, vor Urban 25. Mai immer noch zu befürchten sind keinen Schaden anrichten können, bezw. die Pflanzen bei solchen geschützt sind. Die Mistbeete sind Nachts noch zu schließen, bei starker Sonneneinstrahlung über Mittag wenigstens schon zu beschatten, die Pflanzen darin mäßig, aber fleißig zu begießen; zum Theil werden sie schon geräumt.

Im Freien sind die Hauptarbeiten Sähen, Beackern, Auflockern, Bollen der Samen, Auspflanzen, Beden, und Wegunterhaltung und der Kampf gegen Ungeziefer aller Art.

Zu säen sind in der ersten Maihälfte: Kirschkorn, Salatrüben, Winterrettich, sowie als Folgepflanzen Kohlrabi, Spinat, Erbsen, Kapseln, Möbchen und Korb. In der zweiten Maihälfte, bei rauher Witterung erst in der letzten Maiwoche, sind Bohnen, Gurken und Kürbis auszusäen bezw. anzupflanzen, bei etwa noch eintretenden Nachfrösten wenn irgend möglich durch Beden vor dem Abfrieren zu schützen. Bis Mitte Mai sind die Hauptpflanzungen von Sellerie, Porree, Pflanzgewürsen, Majoran usw. zu beenden. Die im Juni beg. Juli frei werdenden Beete von Spinat, Erbsen, Kirschkorn etc. können mit jetzt ausgesetztem Frühling, Kirschkorn bepflanzt werden,

welche bis zum Herbst genügende Zeit zur Entwicklung haben. Die Ernte der Erbsen, deren höhere Saaten sofort zu beackern sind, kann man um einige Wochen beschleunigen, wenn man ihnen die Spizentriebe ausbricht. Wiederholtes Bewässern bei Trockenheit und gelegentliche Dünggüsse befördern eine üppige Entwicklung der Blattstiele des Rhabarb, welche zur Kompot- und Weinbereitung immer beliebt werden. Tomaten pflanzt man erst Anfang Juni aus.

Im Blumengarten pflanzt man Gladiolen, Georginenknollen und Lilien, ebenso Asters, Paeonien, Phlox, Scabiosen, Zinnien, Völkchen, Gentiana, kurz die ganze Schaar der Sommer- und Herbstblumen, die man im Kasten vorgezogen und bis dahin sorgfältig behütet hatte. Es sei dringend daran erinnert, die Pflanzlöcher bequem und weit zu machen, damit die Wurzeln gerade und ungehindert hineinkommen. Es wird in diesem Punkt noch sehr viel gefördert.

Die Gewächshäuser werden vollständig ausgeräumt, und kommen die größeren Balken gleich an ihren Sommerstandort. Die Aufstellung größerer Pflanzengruppen aus Topfpflanzen im Biergarten ist jetzt durch die milde Witterung ermöglicht. Die Unterdrückung der austretenden Wildtriebe an Rosen sowie der Blattläuse und anderer schädlichen Insekten ist nicht zu übersehen. Koniferen können mit Erfolg noch gepflanzt werden. Der alte Rasen wird in diesem Monat zum ersten Male geschnitten. Wird er neu angelegt, so zeige man nicht mit guter, wenn auch theurerer Ausaat. Ein schlechter Rasen schadet den schönsten Garten. Man lasse bis zum ersten Schnitt dem neuen Rasen etwas mehr Freiheit und schneide dann mit Sense oder Sichel, den weiteren Schnitt nehme man alle 14 Tage mit der Maschine vor und walze danach energisch. Die Wege werden gereinigt, Blumenbeete begossen, Kanten des Rasens gestochen.

Viehucht. Das Mastvieh dürfte wohl allenthalben verkauft sein, die Lammzeit ist vorüber. Der Austrieb der Schafe hat begonnen; zur Schur wird vorbereitet, obwohl dies schon vollendet. Werden die Schafe vor der Schur gewaschen, so thut man dies ja nicht bei kalter Witterung, weil die Thiere alsdann leicht schwere Krankheiten bekommen. Unsere Erfahrungen lehren uns, daß manches Schaf durch Waschen bei zu kalter Witterung nachher schlecht voranging, schlechte Wolle und schlechtes Fleisch lieferte. Die armen Thiere werden von Wicht und Rheumatismus befallen und stehen dann viel aus. Zur Verhütung dieser Uebel wache man die Schafe nur bei guter, warmer Witterung, drücke ihre Wolle gut aus, führe sie danach auf ein reines Grasfeld und gebe ihnen nach dem Scheeren reichliche Nahrung und gutes Futter. Je besser die Thiere nach der Schur gepflegt werden, desto schneller wächst ihre Wolle nach, und desto besser überstehen sie die Schur.

Den Stallfähen ist durch reichliches Lüften der Stallungen und Schür von Fliegen ein kleiner Erfolg für den nicht gewährten Aufenthalt im Freien zu schaffen. Schweine läßt man allenthalben im Alee oder auf Grasflächen weiden oder man füttert frisches Grünfütter. Die Aufzucht der Ferkel muß unter Berücksichtigung aller zum guten Gedeihen nöthigen Bedingungen geschehen. Man vermeide deshalb zu vieles Verfüttern von Grünfütter, kaltes Tränken, gebe ihnen einen bei heißem Wetter schützenden Platz, beobachte die Bildung eines Quers und die allmähliche Entwöhnung vom Säugen. Dergleichen werden laßtrirt.

Den Ziegen und Ripen gewähre man freien Auslauf auf Wiesen oder lasse ihnen durch Anbinden an Pfähle und dabei ermöglichtem Abgrasen die Vortheile des Weideganges genießen. Oesteres Verabreichen von frischem Wasser bei trockener, warmer Witterung ist notwendig. — Die allmähliche Einführung des Grünfutters nimmt ihren Fortgang. Hauptächlich ist dem Füttern junger Rindchen alle Aufmerksamkeit zu widmen, um Verletzungen vorzubeugen. Die Ställe sind öfters zu reinigen, frisch einzutreten. Hälften mit sechs Wochen alten Jungen werden wieder gelegt. Die Jungen, sobald sie zehn Wochen alt sind nach Geschlechtern zu trennen.

Da nun die Grünfütterung beginnt, so frißt das Vieh gern heftig und versängt sich dabei gern häufig. Man vermenge darum das Grünfütter mit Stroh oder Heu und schneide es so möglichst unlang in der Hackelmöschlein klein.

Geflügelucht. Die jungen Hühner und Küden erfordern sehr besondere Aufmerksamkeit, wenn sie gute Winterleger werden sollen. Mit der Anschaffung einer alten Kasse ist es nicht allein geübt. Es muß auch gut und zweckmäßig gefüttert werden, denn je vollkommener und frühzeitiger die körperliche Ausbildung erfolgt, desto sicherer ist auf einen günstigen Ertrag zu rechnen. Der seinen Hühnern freien Auslauf geben kann, veräume dies ja nicht, denn dieser ist eine sehr notwendige Bedingung zur rationellen Hühnerzucht. Natürlich wird man Küden nicht bei regnerischem Wetter gleich in der Fröhe ins Freie lassen. Die Brutnesten müssen öfters gereinigt werden, damit nicht Ungeziefer sich einnistet. Eier, die zum Verbrauch bestimmt sind, werden mit dem Datum des Legetages bezeichnet und die älteren immer zuerst verbraucht.

Vogelzucht. Der Mai ist der eigentliche Brutemonat für die Singvögel; nur sehr wenige brüten später. Die Frühbruten der Stare, Drosseln, Raben, Elstern, Lerchen etc. haben schon flügge Jungen.

Kanarienv. Junge Hühner, sobald sie die Schwingen kreuzen, werden ausgeflogen und in große Flugbauer gesetzt, damit sie sich kräftig entwickeln. Man bringe sie ganz von der Hecke weg, damit sie durch das Gewitter der alten Weibchen und das Geplätscher der Jungen nicht verdorben werden. Vor Zugluft hüte man die Vögel. Man breche mit dem in der Hecke gegebenen Futter nicht plötzlich ab. Reiche auch den ausgeflogenen Jungen täglich etwas Salat und gebe ein Stüchchen Speid. Da nur die größte Sorgfalt während der Deckzeit gute Erfolge sichert, so sorge man auch in diesem Monat, daß die Hecke stets sauber und rein ist.

Vienenzucht. Der Mai ist der Haupttrachtmonat. Das Arbeitsvolk erstarkt täglich mehr und bald reicht der eingeräumte Platz nicht mehr. Man muß deshalb Rindchen mit Vorbau einhängen, oder gute leere Waben oder Anstaltwaben zwischen die Bruttafeln bringen. Dasselbe darf aber doch nicht übertrieben werden. Bei kalter Witterung veresse man nicht die Warmhaltung des Brutlagers und das Füttern bei schwachen Stücken. Mobilisde verstärkt man mittelst auslaufender Brutwaben.

Schwache Strohförbe werden dadurch gebessert, daß man sie verstellt mit stärkeren, zur Zeit wo die Bienen recht honigbeladen heimkehren. Gegen Räuberei treffe man Vorkehrungen. Zur Aufnahme der zu erwartenden Schwärme richte man die nöthigen Wohnungen vor. Neuen Stöcken, die nicht schwärmen sollen, gibt man reichlich Raum, entnimmt Bruttafeln und hängt Waben dazwischen.

Landwirthschaft.

Entbittern von Lupinen. Das einfachste Verfahren besteht darin, daß man ausgebrannte Wagenfett, oder Petroleum-Fässer aufstellt, dieselben zu ein Drittel mit Lupinen füllt, dann kaltes Wasser ansetzt, die Lupinen nach 12 Stunden wieder herausnimmt, was am bequemsten geschieht, wenn man in eine Jarze unten am Boden des Fasses ein Loch bohrt, in welches ein Stöpsel kommt, dabei innen im Fasse vor das Loch ein durchloches Blech nagelt, welches die Lupinen zurückhält und das Wasser nur hindurch läßt. Will man die Lupinen dann noch gediehliger fürs Vieh bereiten, so werden dieselben noch über einer sogenannten Haserqueche gequecht und können dann bequem unter das andere Mengfutter gemischt werden auf diese Weise kann man das tägliche Quantum bequem herstellen.

Gut getrocknete unverbundene Viehtreber sollen einen angenehmen, schwach aromatischen Geruch aufweisen, vollständig lufttrocken, hellgefärbt, nicht etwa bräunlich sein. Sauerlich oder ranzig riechende Treber rühren von Rasttrebern her, die bereits vor der Trocknung verdorben waren und für unser Vieh kaum weniger schädlich sind als verdorbene Rasttreber. Bei der Beurtheilung der Treber auf ihre Güte ist die chemische Analyse für sich allein nicht maßgebend. Es sind oft die stickstoffreichsten, viel Obertrog enthaltenden Treber, welche die allerbesten sind.



* Frankfurt a. M. Fruchtpreise, mitgetheilt von der Preisnotirungsbörse der Landwirtschaftskammer am Fruchtmarkt zu Frankfurt a. M., 1. Mai. Per 100 Kilo gute marktübige Waare, je nach Qual., loco Frankfurt a. M. Weizen, hies., M. 18.20 bis 18.25 2*, 25. Roggen, hies., M. 15.00 bis 15.20 2*, 45. Gerste, hies., M. 13.00 bis 13.50 2*, 25. Weizen, hies., M. 18.50 2*, 25. Weizen, hies., M. 17.50 bis 17.75 2*, 25. Hafer, hies., M. 15.00 bis 15.35 3*, 35. Raps, hies., M. — bis — 0*, 05. Raps, hies., M. 12.00 bis 12.10 3*, 35. Mais, Kaplata M. 13.50 bis — 2*, 45.

* Der Umsatz auf dem Frankfurter Fruchtmarkt wird durch folgende Abfassungen bezeichnet: 1* gefächelt, 2* klein, 3* mittel, 4* groß. Die Stimmung auf dem Frankfurter Fruchtmarkt wird durch folgende Abfassungen bezeichnet: 15 Bau, 25 abwartend, 35 stetig, 45 fest, 55 sehr fest.

* Dieg, 28 April. Weizen M. 19.00 bis —, weißer M. 14.60 bis —, Roggen M. — bis —, Gerste M. — bis —, Hafer M. — bis —.

* Mainz, 28 April. (Offizielle Notirung). Weizen 18.25 bis 18.50, Roggen 14.75 bis 15.00, Gerste 16.00 bis 16.80, Hafer 14.25 bis 15.00. Raps — bis —, Mais — bis —.

* Mannheim, 1. Mai. Amtliche Notirung der dortigen Börse (eigene Lepeche). Weizen, 18.40 bis —, Roggen, 15.50 bis —, Gerste, neu 17.25 bis 17.50 Hafer, alter, 15.00 bis 15.50. Raps 24.25 bis —, Mais 12.15 bis —.

* Frankfurt, 1. Mai. Der heutige Viehmarkt war mit 543 Ochsen, 65 Kühen, 635 Rindern, Wiedern u. Stieren, 310 Kälbern, 140 Schafen u. Hammeln, 1620 Schweinen, 4 Ziegen, 7 Ziegenlämmern und 0 Schafälmmern besetzt.

Ochsen: a. vollfleischig, ausgemästete höchsten Schlachtwerthes bis zu 6 Jahren 72—74 M., b. junge, fleischig, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 66—68 M., c. mäßig genährte junge, gut genährte ältere 60—64 d. gering genährte jü. Altes 60—60 M. Bullen: a. vollfleischig höchsten Schlachtwerthes 63—65 M., b. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 60—62 M., c. gering genährte 60—60 M. Kühe und Kälber (Stiere u. Rinder): a. höchst. Schlachtwerthes 68—70 M., b. vollfleischig, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerthes bis zu 7 Jahren 60—62 M., c. ältere ausgemästete Kühe und weniger gut entworfene jüngere Kühe u. Kälber (Stiere u. Rinder) 50—52 M., d. mäßig genährte Kühe u. Kälber (Stiere u. Rinder) 42—44 M., e. gering genährte Kühe u. Kälber (Stiere u. Rinder) 40—40 M. Rinder: a. feinste Rasse (Voll-Milch) u. beste Sauglauer (Schlachtgewicht) 87—90 M., (Lebendgewicht) 52—54 M., b. mittlere Rasse u. gute Sauglauer (Schlachtgewicht) 78 bis 80 M. (Lebendgewicht) 46—48 M., c. geringe Sauglauer (Schlachtgewicht) 62—66 M. (Lebendgewicht) — M., d. ältere gering genährte Rinder (Fleischer) — M. Schafe: a. Hammeln und jüngere Hammeln (Schlachtgewicht) 72 bis 74 M., (Lebendgewicht) — M., b. ältere Hammeln (Schlachtgewicht) 64—66 M., (Lebendgewicht) — M., c. mäßig genährte Hammeln und Schafe (Wergschafe) (Schlachtgewicht) 60—60 M., (Lebendgewicht) — M. Schweine: a. vollfleischig der feineren Rassen und deren Kreuzung, im Alter bis zu 1 1/2 Jahren (Schlachtgewicht) 67—68 M., (Lebendgewicht) 63—65 M., b. fleischig (Schlachtgewicht) 66, (Lebendgewicht) 62, c. gering entworfene sowie Sauen und Eber 60—62, d. ausländ. Schweine (unter Angabe der Herkunft) 60—60 M. Die Preisnotirung-Commission.

Wer Freude an seiner Ernte haben will, der säe

Landw. Zentral-Saatstelle
Wiesbad., nur Marktstr. 12
gegenüber Rathskeller
Mainz, am Schöfferhof.
Aeltestes und bedeutendstes Geschäft der Umgegend. 8737



* Tägliche Unterhaltungsbeilage des „Wiesbadener General-Anzeiger“. *

Nr. 103:

Mittwoch, den 3. Mai 1905.

20. Jahrgang

Unter schwerem Geschick.

Erzählung von Bella Limpurg.

Nachdruck verboten.

„Bedenke wohl, mon enfant, es liegt alles in Deiner Hand, and Du wirst ja wissen, was am besten für Deine Zukunft ist.“

Die Dame, welche diese mahnenden Worte sprach, ging in einem großen, aber sehr unordentlich gehaltenen Zimmer rastlos auf und nieder, während ihre Tochter, zu der sie rebete, auf der Chaiselongue ruhte und aufmerksam ihre rosigen Fingernägel betrachtete. Es berührte den Beschauer etwas eigentümlich, daß diese beiden in Bezug auf Ordnung und Sauberkeit ihrer Umgebung äußerst genial zu denken schienen; denn es gab da allerlei, woran ein vermöhntes Auge Anstoß nehmen mußte. Kleine hellblaue Atlaspantoffeln lagen, so wie sie gerade vom Fuße geschleudert worden waren, in einer Ecke des Kamins; auf dem Tische standen halbleere Frühstückstassen neben dem Toilettenpiegel und einigen Leihbibliotheksbüchern, in welche die zarten Hände der Damen große Ecken eingebogen hatten. Auf dem Sofa und auf den Fauteuils waren die seidenen Kissen ausgebreitet, die man bei der gestrigen Gesellschaft getragen und welche, wie man jetzt bei dem vollen Tageslicht bemerkte, bereits arg gelitten hatten; denn von den Stoßkanten hingen manche Fäden herab, und der seidene Stoff war über und über mit Flecken bedeckt. Die ältere Dame trug einen ziemlich schabigen Morgenrock, von dessen Ärmeln zerrissene Spitzen traurig herabhängten; auch fehlten vorn fast sämtliche Knöpfe, und als sie bei einer schnellen Wendung ein fragwürdiges Stück Futter hervorwühlen sah, ergriff sie kaltblütig eine Schere und schnitt es ab, um es sodann durch einen Fußtritt beiseite zu schleudern.

Die jüngere Dame auf dem Sofa, ein bildschönes Mädchen dessen unfrisiertes Haar ihr Haupt wie mit einem Schleier umhüllte, sah nicht minder fragwürdig aus. Das hellblaue, einst gewiß sehr schöne Cachemirleid war unten zerrissen, und da die gleichfarbige Seidenkordel um die Taille ebenfalls defekt geworden war, so hatte die schöne Eigenthümerin ganz harmlos ein breites, weißes Leinenband daran geknüpft. Der Halsausschnitt, an welchem der Knopf fehlte, war mit einer Stednadel geschlossen. Bei den Worten der Mutter wiegte sie das Köpfchen, während die schönen Zähne ein Stück Marmelade krachend zersplitterten, sodas es erst eine Weile dauerte, bis sie erwiderte:

„Ja wohl, Mama, natürlich kann kein Zweifel darüber obwalten, was ich thun muß.“

„O Du Goldkind, ich wußte es ja gleich, als der Majorats-herr sich Dir durch Deinen bisherigen Verehrer vorstellen ließ.“

Um, dieser letztere ist ohne Zweifel bei weitem schöner, eleganter und unterhaltender, als der erlauchte Herr Bruder, aber man muß eben mit dem Leben rechnen, ohne daß das Herz dabei gefragt wird.“

Fräulein Kathinka von Surrolinska legte bei diesen Worten, welche sie mit sentimentalem Augenaufschlag begleitete, die kleine weiße Hand aufs Herz; sie spielte sich selbst in diesem Augenblicke eine kleine Komödie vor, in welcher sie als Heldin auftrat, und sie bedauerte nur im stillen, daß außer der Mutter niemand zugegen war. Die Mutter aber war nur Berechnung: sie rechnete in Gedanken bereits aus wie viele und wie kostbare Toiletten ihre

„Gräfin“ Tochter zur Ausstattung werde haben müssen, und fuhr, ganz in ihre Zukunftspläne vertieft, fort:

„Wie lange wird es wohl nach Deinem Dafürhalten dauern, Kathi, bis er um Dich anhält?“

„Das kann ich doch nicht wissen, Mama“, entgegnete lachend die Gefragte. „Was an mir liegt, soll geschehen, um den großen Schritt zu beschleunigen aber diese langweiligen Deutschen rechnen eben stets allzu viel mit ihrer Sentimentalität. Graf Hans Albrecht meinte übrigens neulich, sein ältester Bruder wolle höchstens zehn Tage hier bleiben und sodann auf das Majoratgut zurückkehren.“

„Wie heißt der älteste Graf Schleppenbach?“

„Eberhard“, lautete die Antwort. „Eberhard soll ein uralter Familienname sein. Schön klingt er nicht, nein, mehr ungeleckt, wie ein deutscher Bär. Findest Du nicht auch Mama?“

Um, die äußere Rangstellung schwächt den rauhen Namen bedeutend ab. Der Graf sieht übrigens schwermüthig aus und um viele Jahre älter als der jüngere Bruder, Leutnant Hans Albrecht.“

„Ach, die beiden sind auch nicht in einem Athem zu nennen! Wenn ich den ältesten heirathe, werde ich doch immer den jüngsten lieben.“

„Kathi, wie leichtfertig!“ tadelte die Mutter.

Aber das übermüthige Fräulein schnippte nur mit dem Fuß, schen in die Höhe, ohne weiter zu beachten, daß der spitze Absatz die Puffen des Sofabezuges zerriff, und erhob sich dann.

„Heute Abend ist Reunion, Mama, und ich denke, ich werde mein schwarzes Spitzenleid mit den Goldnellen anziehen.“

„Ja Kind, das wäre sehr schön, aber die Spitzen sind doch zerrissen.“

„So flide sie wieder“, gab die liebenswürdige Tochter kaltblütig zur Antwort. „Ich muß jetzt mit Lady Jise eine kleine Promenade machen. Die beiden Grafen werden auch kommen.“

„Was sagt Graf Hans Albrecht zu Deinem veränderten Benehmen?“

„O, der Ärmste, er ist sehr still und sehr ernst. Ich habe Mitleid mit ihm, deshalb gönne ich ihm oftmals heimlich einen Blick oder Händedruck, um ihn ein wenig zu ermuntern.“

„Kathinka, Du spielst ein höchst gefährliches Spiel“, warnte Frau von Surrolinska. „Bei unseren Landsleuten würde dies nicht viel schaden, aber die Deutschen sind in dieser Hinsicht so entsehrlich schwerfällig und der Reichsgraf könnte leicht wieder abspringen.“

„Sei unbesorgt, Mama!“ lachte das schöne Mädchen gleichgültig. „Nur möchte ich Dir rathen, laß den Grafen Eberhard Schleppenbach, eben weil er ein Deutscher ist, niemals in unsere Wohnung kommen. Seine Landsleute haben einen peinlichen Ordnungssinn und hier bei uns ist eher alles, denn Ordnung, zu finden. Wenn er die hier herrschende Unordnung erblickte, so könnte das auf ihn ebenso ernüchternd wirken, wie eine kalte Douche. Und nun will ich gehen. Au revoir, chere mama!“ Zum Essen hobe ich Dich ab.“

Sie sah zum Entzücken aus in dem feinen, elfenbeinweißen Batistkleide und dem großen runden Strohhut, unter welchem die farnatisch lodern den Augen doppelt gefährlich hervorleuchteten. Als sie mit ihrer Freundin auf der Promenade erschien, blickten alle Herren den beiden jungen Damen mit aufrichtiger Bewunderung nach.

„Ah, die reizende Polin!“ meinte ein junger Franzose, der sich den beiden Grafen Schleppenbach angeschlossen hatte. Sie ist die Königin der ganzen Badegesellschaft. Aber selbstverständlich stehen wir Ihren Erfolgen gegenüber, lieber Graf, sämtlich zurück.

Er lächelte den jüngeren der beiden Herren recht malitios an, so daß dessen schönes, wettergebräuntes Antlitz, welchem der lange, blonde Schnurrbart ungemein gut stand, sich vor Unwillen röthete.

„Wie meinen Sie das Herr Marquis?“ fragte er unwillig. „Ich kenne die Dame eben auch nur so lange, wie Sie, und stehe ihr sonst völlig fern.“

„Ah pardon,“ lenkte jener vorsichtig ein, „Sie haben ganz recht Herr Graf, man muß in einem Weltbade, wie Wiesbaden, vorsichtig sein und ich hoffe, Sie tragen mir jenes rasche Wort nicht nach!“

„Durchaus nicht. Wissen Sie vielleicht etwas Näheres über jene Damen?“

„Nein ich weiß nur, was alle übrigen auch wissen, nämlich daß sie Polinnen sind, großen Luxus treiben und daß die Mutter stark spielt.“

„Aber gegen das Fräulein läßt sich nichts einwenden“, mischte sich der Majoratsherr ins Gespräch, ein etwa dreißigjähriger Mann mit ernstem, nicht unschönem, doch völlig barlossem Gesicht, in welchem sich jetzt die größte Spannung ausdrückte.

„Durchaus nicht im Gegentheil, wir alle liegen ihr zu Füßen und sind beglückt durch einen Blick aus ihren wunderschönen, braunen Augen, ein einziges entzückendes Lächeln ihres reizenden Mundes. Erlaucht werden doch heute ebenfalls das große Gartenfest mitmachen?“

Etwas erstaunt über diesen plötzlichen Gesprächswechsel nickte der Graf zustimmend, dann legte er seine Hand auf den Arm des jüngeren Bruders und verabschiedete sich von dem Marquis.

„Fataler Schwäger!“ sagte er heftig und schlug mit dem jungen Offizier einen Seitenweg ein. „Komm dort hinauf, Hans Albrecht! Ich möchte mit Dir reden, ehe — — hm, ehe wir die Gesellschaft treffen.“

Das schöne Antlitz des Angeredeten verdusterte sich; er hatte gesehen, wie Eberhards Züge sich erhellten, als die junge Polin am Arme ihrer englischen Freundin auf der Promenade erschien.

„Was hast Du mir zu sagen, lieber Bruder?“

Der Majoratsherr setzte sich tief aufathmend auf eine Bank, die hinter den Bäumen ziemlich verborgen stand.

„Laß mich nur eine Frage an Dich richten, Hans Albrecht!“ bat er. „Von der Beantwortung dieser Frage wird alles übrige abhängen. Liebst Du Kathinka von Surrolinska und beabsichtigst Du, um sie zu werben?“

Der stattliche Offizier wurde sehr bleich; einen Augenblick prekten sich die bärtigen Lippen fest aufeinander, und ein tiefer Athemzug hob seine breite Brust, dann aber blickte er offen in Eberhards schwermüthige Augen und antwortete:

„Nein, mein theurer Bruder, niemals, auch wenn ich nicht wüßte, daß Du selbst im Begriffe stehst, einen schweren furchtbaren Irrthum zu begehen!“

„Wie meinst Du das?“ fragte jener finster.

„Du hast Dich von dem schönen Mädchen bezaubern lassen und willst in schlimmer Verblendung Dir Fesseln anlegen die Dich zu Tode drücken werden. Als ich Kathinka kennen lernte, da schlug auch mein Herz höher bei ihrem Sirenenlächeln und lieblich kindlichem Benehmen; ich träumte bei Tag und bei Nacht von ihr und sah sie bereits im Geiste als mein heißgeliebtes Weib neben mir. Dann jedoch, als Du kamst, als man in Dir den Majoratsherrn und Reichsgrafen zu feiern begann, da wandte sich auch die Gunst der Dame; sie begann Dich genau so anzulächeln, wie mich, und wenn ich auf sie zutrat, dann überfah sie mich absichtlich, um Dir zuzuwinken. Ich erwachte schnell aus meinem Traumel, schneller, als ich es für möglich gehalten hätte, und betrachtete nun mit nüchternen Augen die ganze Situation.“

„Nicht weiter, Hans Albrecht!“ bat Eberhard hoch aufathmend. „Ich danke Dir für Deine Worte und ich bin jetzt wieder ganz ruhig; denn niemals hätte ich des eigenen Bruders Nebenbuhler sein können. Aber meine eigene Leidenschaft ist so heiß und mächtig in mir, daß ich das Fräulein erringen, oiß um jeden Preis. Und wenn mir die ganze Welt sagen würde: „Du wirst elend mit ihr“ — ich würde sie dennoch heirathen. Vielleicht liebt sie mich auch wirklich und hat nur mit Dir getändelt, wie die Mädchen so oft thun.“

„Mein armer Eberhard“, erwiderte der jüngere Schleppenbach und ergriff mit warmem Drude des Bruders Rechte, „komm laß uns noch heute zusammen abreisen, so lange es Zeit ist! Fliehe, und ich sage Dir, Du wirst einstens diesen meinen Vorschlag segnen.“

Silberhelles Lachen klang an das Ohr der beiden Herren; Kathinka ging mit Lady Fife ziemlich nahe bei denselben vorbei und rief mit kindlicher Fröhlichkeit aus:

„O, ich freue mich so sehr auf heute Abend! Ich tanze nämlich unendlich gern; ich möchte durch das ganze Leben tanzen.“

Hans Albrechts finsterner Blick folgte der eleganten Gestalt; seine Hand ballte sich, und wie ein Stich ging es ihm durch das Herz, als er nach Eberhard hinüberblickte, der wie verzaubert dasaß und endlich mit der Hand über die Stirn fuhr.

„Nein, mein lieber Bruder, es ist zu spät! Ich kann nicht mehr fliehen; ich vermag es nicht; denn ihre Augen würden mich durch das ganze Leben verfolgen. Hans Albrecht, willst Du mir Glück wünschen, wenn ich Dir morgen früh erzählen kann, daß Kathinka meine Braut geworden ist?“

Hand in Hand standen sich beide gegenüber, ihre Blicke trafen sich in unsäglicher Liebe. Dann aber wandte sich der jüngere stöhnend ab. „Ich möchte Dir Glück und Segen wünschen“, sagte er, „aber ich kann es nicht. Gott helfe Dir, mein einziger treuer Eberhard.“

„Hans Albrecht, ich werde Dir für Deine treue Liebe ewig dankbar sein. Wenn ich es vermöchte, so würde ich Deinen Rath befolgen — — aber ich kann nicht!“

„Noch ein Händedruck und er eilte davon, dem schönen Mädchen nach, die ihn mit ihrem reizendsten Lächeln begrüßte. Stumm sah ihm der jüngere Bruder nach; ein düsterer Schatten glitt über sein Antlitz, dann schüttelte er den Kopf.

„Ins Verderben!“ stöhnte er qualvoll. „Und ich vermag ihn nicht zu retten! O weshalb mußte Eberhard ebenfalls nach Wiesbaden kommen, um jener Kokette in das Netz zu gehen! Ich habe sie geliebt und angebetet, ich war bis zum Wahnsinn beethört, und heute bin ich erlöst, aber auf Kosten meines einzigen Bruders. Sie liebt ihn nicht, aber sie will des reichen Majoratsherrn Gemahlin werden. Ihr Lächeln für mich war heißer, sie erglühete, wenn ich ihr huldigte. Eberhard aber will sie erobern, auf jeden Fall. Und dabei versucht sie mich zu versöhnen; sie drückt mir heimlich die Hand, sie läßt eine Blume zu meinen Füßen niederfallen. Vielleicht bin ich ihrem Herzen weniger gleichgültig, als Eberhard. Und er eilt seinem Schicksal entgegen. — Mit seinem weichen, liebebedürftigen Gemüth wird er elend zu Grunde gehen an der Seite dieses herzlosen, kalten Wesens, welches nur nach Neukerlichkeiten hascht.“

Graf Hans Albrecht hatte es über sich gewonnen, dem glänzenden Gartenfeste beizuwohnen, welches am Jahrestage einer der großen Schlachten des deutsch-französischen Krieges veranstaltet wurde, obwohl seine ernste Miene zu der allgemeinen Festfreude einen eigenartigen Kontrast bildete.

Graf Eberhard erschien bereits vor Beginn des Festes im Kurssaal, um Fräulein Kathinka und deren Mutter zu begrüßen; erstere trug einige wunderschöne gelbe Rosen im Haar, sowie am Gürtel, und dankte ihrem Verehrer mit halbblauen, überschwinglichen Worten dafür; denn diese Blumen waren eine Seltenheit hier im Bade, wo man die Rosen oft wochenlang vorher bestellen mußte. Graf Schleppenbach strahlte vor Glück; selbst der Umstand, daß sein sonst so lebensfroher Bruder heute so ernst und einsilbig war, vermochte ihn nicht zu verstimmen; er hatte eben nur Augen für Fräulein von Surrolinska.

„Ihr Herr Bruder scheint stark engagirt zu sein,“ sagte lachend ein Bekannte zu Hans Albrecht. „Die reizende Polin hat keine schlechte Wahl getroffen, und man wird wohl bald gratuliren dürfen?“

„Wäre ich an seiner Stelle, so schöffe ich mir lieber eine Kugel durch den Kopf“, erwiderte der Angeredete finster.

In demselben Augenblick stand Fräulein Kathinka vor ihm und forderte ihn zu einem Tanze auf; ihre braunen Augen blickten ihn schmachtend an, und ein süßes Lächeln umspielte die rothen Lippen.

„Graf Hans Albrecht, ich bitte,“ sprach sie mit einschmeicheln. der Stimme.

Der junge Offizier richtete sich hoch auf und verneigte sich dann kühl. Wie kam sie dazu, ihn mit dem Vornamen zu nennen.

„Ich muß sehr bedauern, meine Gnädigste — — Danke für die mir zugebachtete Ehre — — aber ich tanze heute Abend nicht.“

Wie eine Fehdeerklärung klangen diese Worte der jungen Dame entgegen; eilig falt war der Blick, welcher sie traf, sodaß sie fast erschrocken ihre Hand zurückzog.

Fortsetzung folgt.

Blumen am Fenster.

Von Josef Aug. Dux.

(Nachdruck verboten.)

Die Hausgärten sind aus unserer Stadt ziemlich verschwunden. Der Utilitarismus der Bauunternehmer hat nicht bedacht, daß die Naturfreude mit zu den täglichen Lebensbedürfnissen des Stadtmenschen zählt. In dem Maße aber, als Garten und Feld zurückweichen und die Natur den ungastlichen Mauern entflohen, erwuchs in der Trostlosigkeit dieser Steinvüste eine seltsame, bleiche Stubenpflanze, die Natursehnsucht, die recht eigentlich ein Großstadtprodukt ist. Und zugleich ein wichtiger Faktor der Kultur. Wie tief diese Sehnsucht wurzelt, kann man an Sonn- und Feiertagen sehen, wenn die Menge „aus der Straßen quetschender Enge“ ins Freie drängt, wenn sie an Waldwegen und Feldrainen Blumen errast, um sie in die traurigen Stuben zu stellen, wo sie sterbend noch einen Abglanz von Sonnenfreude und Sommerlust verbreiten. Wenn es irgend ein Vollkommenes gibt, so ist es gewiß das schöne stille Sein der Pflanze und die Reinheit ihres Lebens. Und was die Menschen für das Feinste ansehen, ist ihre Schönheit und ihr Duft. Sie wirkt mit der Kraft eines Symbols. Ein einziger Blütenzweig ins Zimmer gebracht, und ein ganzer Frühling ist zu Gast!

Die unklare Natursehnsucht des Städters gibt einen klaren Fingerzeig. Etwas sehr wertvolles liegt darin, vielleicht ein neuer Zivilisationsfaktor, den man nur zu organisieren braucht. Anfänge sind vorhanden, um in die naturverlassene Stadt wieder die Gärten einzuführen. Jedermann in der Stadt kann seinen Garten vor dem Fenster haben. Einen winzigen Garten allerdings, aber ein Gärtchen immerhin. Einen Meter lang, ein Drittel breit, nicht größer als es das Fenstergefälle erlaubt, und die grün oder weiß gestrichene Einfassung, die dort aufzustellen ist. Für wenig Geld liefert der Markt die schönsten Blumen, und zwar je stärker die Nachfrage, desto billiger. Die Sache hat auch eine volkswirtschaftliche Bedeutung. Ein wichtiger Zweig der Landwirtschaft käme ins Aufblühen, die Blumenzucht. Man bedenke, was die Blumentultur in Holland und Frankreich wirtschaftlich bedeutet. Keine Stadt hat größeren Blumenbedarf als Paris und nirgends sind die Blumen billiger. Die Blumenmärkte von Paris sind eine Sehenswürdigkeit. Bei uns ist kaum noch der Sinn dafür aufgegangen, welche reiche Quelle von Freuden ein solches Blumenbrett ist, ein gut bestandenes und schön gepflegtes natürlich. Wenn aus dem Gefälle eine Blumenwildnis hervorsprießt, die duftet und leuchtet in den prangendsten Farben, ist die Stube mit einemmal verwandelt. Die freundlichen Hausgötter der Wohnlichkeit und Traulichkeit sind plötzlich eingesehrt und walten mit Zaubermacht, mag auch der Hausrat noch so ärmlich sein. Es ist nicht nur eine liebliche Augenweide, o, noch viel mehr! Deffnet man am Morgen das Fenster, dann wälzt der Lusthauch ganze Wolken von Wohlgerüchen herein, die das Gemach erfüllen. Und welches Labial ist es, Abends hinter diesem Hausgarten zu sitzen! Eine Fülle von Segen strömt vom Fenster her in die Stube und in das Herz der Bewohner und hilft wohl irgendein Gutes im Leben zu fördern. Diese Blumenwildnis vor dem Fenster ist zwar kein vollkommener Garten, nicht einmal eine Laube, wie man sie einst hatte, aber sie ist etwas, das unter Umständen noch viel mehr sein kann, weil sich ein Persönliches damit verbindet. Denn die Liebe, die auf dem Grunde eines jeden guten Wertes ist, muß sich auch hier betätigen. Wer hier nicht sät, wird auch nicht ernten. Die Blumen am Fenster gedeihen nicht ohne aufmerksame Pflege. Das verursacht zwar eine kleine Mühe Morgens und Abends, aber was tut's? Kann man denn etwas lieben, um was man sich gar nicht zu bemühen braucht? Zumindest ist die Mühe hier eine Freude, die man nicht dem Dienstmädchen überlassen soll. Der bloße Pflichtbegriff ist giftiger Mehltau für die Blumenpracht am Fenster. So etwas merkt man gleich. Rein, die Blumenpflege gehört der Frau des Hauses zu. Dann wird das Blumenbrett zum Symbol, wo jede Pflanze von der Sorgfalt und Liebe der gewiß neuwertigen Wirtin erzogt. Ich kam oft an einem schönen Hause vorbei, wo an einem der Fenster am Blumenbrett Portulakien stehen und Nelken und Rosen, Pelargonien und brennende Liebe und je nach der Jahreszeit manche andere schöne Pflanze. Die schönen, weißen Hände, die sichtbar wurden, um mit so viel Liebe den Blumenstand am Fenster zu pflegen, zur eigenen Verjüngung und zur stillen, dankbaren Freude des Vorübergehenden, geben ein sehr edles Beispiel. Eine neue Schönheit zieht in unsere Straßen ein. Da und dort bricht aus der Gefinnung eine solche blühende

und duftende Blumenwildnis hervor. Und nun denke man sich diesen Blumenreichtum über alle Fenster, an allen Häuserzeilen, vom Parterre bis ins höchste Stockwerk verbreitet; er müßte die Stadt in einen reizenden Garten verwandeln.

Es müßte ein Segen sein fürs Auge und fürs Herz und auch für die Gesundheit. Die lebt ja bekanntlich auch vom Schönen ebenso wie das Gute.

Aber nicht nur nach außen hin würde der Wandel eintreten, sondern auch nach innen. Eine Revolution hat die Blume in den Wohnungen hervorgebracht. Der Fall ist typisch: Ist in irgend einem Hause die Blumenfreude intensiv geworden, dann spürt man die Wohlthat der Blumenherrschaft in allen Räumen. Die schweren Stoffgardinen, welche die vordem so beliebte Rembrandtsche clair-obscur-Stimmung erzeugen sollten, werden entfernt, Luft und Licht strömen nun in vollen Fluten herein. Nun zeigt es sich auf einmal, welch ein lichtschönes Gesindel von Rippen und lächerlichem Ausputz die Wohnung verunstaltete, vom Rokoko-Bouquet angefangen bis zu den japanischen Schirmen und Photographieständern, wie viel unkontrollierbare Staubwinkel allen Wänden und Möbeln entlang vorhanden sind. Die Umwälzungen, die von der stillen, selbstgenügsamen Blume ausgehen, füllen ein sehr lustiges Kapitel. Wir wollen uns einmal flüchtig daran erinnern, daß unsere Großeltern eine solche feine Kultur schon besaßen, zu der wir jetzt erst wieder den Anfang machen. Treten wir in die Tür unserer Großväter, dann finden wir ein helles Gemach mit weißen Gardinen, einfarbigen oder weißen Wänden, hellgelben Nischholzmöbeln oder dunklen Mahagonimöbeln und als Herrscherin und Hüterin dieser einladenden, traulichen Stimmung die Blumen, unsere heimatischen Bauernblumen in weißen Töpfen, lieblich anzuschauen. In der Blumenliebe liegt etwas sehr Edles. Der Anfang von Kunst liegt in ihr.



Liebe Schwester!

Jetzt atmen wir etwas auf; die Zeit der Gesellschaften nähert sich ihrem Ende; sie ist teilweise schon vorbei und wir haben etwas Ruhe bekommen. Es war auch die höchste Zeit, denn wir sind von dem vielen Braten, Backen und Speisen machen ein bißchen müde geworden. Unser heutiges Menu ist einfach; Du kannst es ganz ruhig ungekürzt nehmen. Wir hatten

1. Radieschen mit Butter,
2. Eier à la Cambridge,
3. Schulterstück vom Hammel mit Reis,
4. Tauben auf russische Art,
5. Kresse-Salat,
6. Camembert-Käse.

Die Eier à la Cambridge bereitet man, wie folgt, zu. Gute Backlinge werden sauber entgrätet und abgezogen. Kopf und Schwanz weggegan. In einer Pfanne tut man etwas Hochbutter und legt die Backlinge hinein, die schnell auf beiden Seiten gebräunt werden. Nun bricht man fünf oder sechs frische Eier darüber, salzt und pfeffert und läßt alles auf mäßigem Feuer dämpfen. Wenn die Eier fest zu werden beginnen, löst man die Backlinge vorsichtig von der Pfanne los, schüttet die Eier und die Fischstücke auf einen heißen Teller und gibt sie sofort auf den Tisch.

Das Hammelschulterstück mit Reis.

Ein schönes Schulterstück wird sauber gehäutet und geteilt; auf dem Tisch mit einem flachen Hackmesser geklopft, gesalzen und mit Pfeffer bestäubt. Dann rollt man es zusammen und bindet es mit einem Faden, damit es form behält. In einen Topf, der gut mit Butter ausgelegt ist, schneidet man in Scheibchen eine Karotte, eine Zwiebel, zwei Gewürznelken, eine Zehn Knoblauch und ein Büschel aromatischer Kräuter; der Hammel-Bug wird hinein getan und schnell auf beiden Seiten gebräunt. Bis zur Hälfte des Topfes gießt man Bouillon zu, deckt die Kasserolle zu und läßt das Fleisch auf mäßigem Feuer zwei Stunden kochen. In Butter quillt man indessen zwei Eßlöffel Reis aus, vermischt ihn mit etwas Brühe, gibt ein wenig Jint und Salz dazu, tut den Deckel auf den Topf und stellt ihn zur Seite oder auf ganz schwaches Feuer. (Man darf nie in dem Reis rühren, damit die Körner nicht unansehnlich werden.) Beim Anrichten wird der Reis auf eine Schüssel geschüttet, und der Hammelbug, — aus dem man die Fäden entfernt — in die Mitte gelegt. Der Bratenfah wird entfettet, mit etwas Gewürz abgeschmeckt und mit Bouillon verlängert. Etwas von der Sauce wird über das Fleisch gegossen; die übrige in der Sauce zu Tisch gegeben und das ganze Gericht heiß serviert.

Die Tauben auf russische Art.

In frischem, fein gehackten Speck läßt man einige Schalotten, Zwiebeln, frische Champignons und ganz fein gewiegte Petersilie dämpfen. Eine Handvoll geriebene Semmel, drei hart gekochte

Eigens, die sehr gekaut sind, etwas Salz, Pfeffer (am besten Paprika) kommen hinzu, und die ganze Masse wird auf dem Feuer verrührt und dann in eine Schüssel geschüttet. Tauben, so viel wie man für die Mahlzeit gebraucht, werden gerupft, ausgenommen, gefengt und gewaschen. Die Garenmasse füllt man hinein, näht die Vögel zu und gibt sie in eine Pfanne oder einen Schnellbrater, der recht gut mit Butter ausgelegt ist. Wenn sie eine schöne, goldgelbe Farbe haben, so salzt man und gießt nach und nach ein Glas guten Weißweins dazu, schließt den Schnellbrater und läßt das Gericht weich werden. Ist das geschehen, so zieht man die Fäden aus den Tauben und richtet sie auf einer heißen Schüssel an. Der Bratensatz wird entfettet, $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne beigegeben und noch einmal zum Aufkochen gebracht. (Man tut gut, ihn dann noch einmal durch ein Sieb zu geben.) Ein Eßlöffel geriebene Semmel wird in Butter gebräunt und der Sauce zugegeben, welche dann in eine Sauciere gegossen und sofort auf den Tisch gegeben wird.

Gutes Gelingen wünscht

Deine Tante.

Tante's Glückwunsch.

Nicht jedem ist es gegeben, einzusehen, in welchem Tränenfale wir armen Sterblichen leben. Immerhin gibt es einzelne bevorzugte Naturen, die nicht nur diese traurige Tatsache zu würdigen wissen, sondern auch bestrebt sind, sie zur Kenntnis ihrer Mitmenschen zu bringen, wie folgender Brief zeigt, den eine alte Dame ihrer Nichte schrieb, um dieser zu ihrer Verlobung Glück zu wünschen.

„Meine liebe Nichte! Ich habe mit großer Freude die Nachricht von Deiner Verlobung empfangen. Es geht zuweilen sonderbar zu in dieser schlimmen Welt, denn mit derselben Post erhielt ich auch einen Brief von Auguste Heuberg, worin sie mir mitteilte, daß ihre Verlobung aufgehoben sei, weil es mit der Gesundheit ihres Bräutigams sehr schlecht steht. Er muß nach dem Süden, wahrscheinlich, um fern von seiner Heimat und seinen Freunden zu sterben. Hoffentlich werde ich nie Nihilistisches von Dir zu hören bekommen. Aber vor kaum einem Jahre waren Fräulein Heubergs Aussichten noch ebenso glänzend, wie heute die Deinen.

Deiner Mutter wegen freue ich mich, daß Ihr in ihrer Nähe wohnen bleibt. Ich hoffe aufrichtig, es möge ihr nicht ergehen, wie meiner Freundin Frau Hopfen. Diese hatte auch erwartet, sie könnte immer in der Nähe ihrer Tochter bleiben, aber ein Jahr nach deren Heirat mußte ihr Mann sein Geschäft nach Südafrika verlegen und wir werden das junge Paar wohl nie wieder sehen.

Es ist mir eine große Beruhigung, daß Deine Eltern mit Deiner Wahl einverstanden sind. Aber wir glaubten damals auch alle, daß Fanny Elsler sich ein Juwel von Mann ausgesucht hätte, und nach ein paar Jahren stellte sich heraus, daß er ein Lump und Verschwender war.

Ich wünsche Dir von Herzen, daß alles zu Deinem Besten ausschlagen möge, obschon ich seit langer Zeit gelernt habe, daß wir in dieser Welt nicht viel Glück zu erwarten haben.

Deine Dich liebende Tante.

P. S. Heute vor zwei Wochen fiel Emilie Braun die Treppe hinunter und brach sich den Arm. Es war gerade der Jahrestag, an dem voriges Jahr Dein armer Onkel starb, — ein trauriges Zusammentreffen.“

Jaschaff.

Englischer Humor.

Eheher der Zweite. Müller: „Eine reizende Witwe! Man sagt, sie würde sich gerne wieder verheiraten.“

Brown: „Ich möchte nicht der zweite Mann einer Witwe sein.“

Müller: „Warum nicht? Eheher der zweite sein, als der erste gewesen.“

Der Vater des Tierarztes. „Warum so niedergeschlagen, Jackins? Ihr müßt doch eigentlich vergnügt sein, nachdem Euer Sohn jetzt endlich Tierarzt geworden ist.“

„Ihr habt gut reden. Er hat so lange studiert, daß ich alle meine Kühe bis auf eine verkaufen mußte; und als er endlich Tierarzt war, hat er meiner letzten Kuh eine Medizin gegeben, daran ist sie gestern verendet.“



9284

Alkoholfrei!

Apfelgold,

reiner, perlender Apfelsaft,
mit ausgesprochenem Fruchtgeschmack,
Aerztlich empfohl. f. Zucker-, Nieren-,
Blasen-, Nerven- u. Gicht-Leidende.
Alkoholfreie Getränke-Industrie,
G. m. b. H. 5028
Tel. 3070. Wiesbaden, Adolfstr. 5

Alkoholfrei!

Alkoholfrei!

Rheinisch-Westf. Handels- und Schreib-Lehr-Anstalt,

Wiesbaden, Rheinstrasse 103.



Gründl. Ausbildung für den kaufm. Beruf
Buchführung, Rechnen, Handelskorrespondenz,
Stenographie, Maschinen- und Schönschreiben.
Tag- und Abendkurse.
Prospekte gratis und franko. 6397

Alkoholfrei!

Alkoholfrei!

Cravatten.

Grosse Auswahl, aparte
Neuheiten 8588
in allen Fagons,
in nur guten Stoffen empfiehlt
Gg. Schmitt, Langgasse 17.
Ein Posten zurückgesetzter Cravatten weit unter Preis!

Alkoholfrei!

Alkoholfrei!

Damen-Kopfwaschen.

Wieder trocknend
mittels warmer
Druckluft. Preis mit Friseur 1 Mk. Einzel-Frisuren, sowie im
Monats-Abonnement außer dem Hause billiger. Anfertigung sämtlicher
Haararbeiten. Perücken, Toupets, Scheitel, Böpfe, Auf-
arbeiten u. Färben getragener Haararbeiten billiger bei 8053

**K. Löbig, Friseur, Bleichstraße,
Ecke Helenenstrasse.**

Alkoholfrei!

Alkoholfrei!

Baupläne

zu verkaufen
an der Rheingauer-Straße, Kiedricher-Straße und
Bahnhofstrasse Terrain. 464
Näheres Rengasse 3, Part.

Alkoholfrei!

Alkoholfrei!

PATENT

Louis Gollé, Wiesbaden, Rheinstr. 26

Alkoholfrei!

Alkoholfrei!

Möbel u. Betten

gut und billig, auch Zah-
lungserleichterungen zu
haben 907 **A. Leicher, Adelheidstr. 46**

Alkoholfrei!