



Amts-Blatt der Stadt Wiesbaden.

Tägliche Beilage zum Wiesbadener General-Anzeiger.

Nr. 218.

Mittwoch, den 16. September 1908.

23. Jahrgang.

Amtlicher Teil.

Bekanntmachung.

Die Haus- und Grundbesitzer in Wiesbaden werden darauf aufmerksam gemacht, daß Anträge an das Feldgericht auf **Abföhrung von Immo-**bilien **nur dann** in der jeden Freitag statt- findenden Sitzung erledigt werden können, wenn sie mit den erforderlichen Unterlagen bis **Dienstag nachmittag im Rathause, Zimmer 11,** ein- gereicht werden.

Für die **Abföhrung** ist entweder ein **Grund- buchauszug**, oder ein **Auszug aus der Grund- buch-Grundbesitzerrolle** erforderlich.

Wiesbaden, den 23. August 1908.

Der Oberbürgermeister.

Infallversicherung der bei Regiebauten beschäf- tigten Personen.

Der Auszug aus der Heberrolle der Versiche- rungs-Anstalt der Hesse-Rassauischen Baue- werks-Vereinsgesellschaft für das zweite Quar- tal 1. Jg. über die von den Unternehmern zu zahlenden Versicherungs-Prämien wird während zweier Wochen, vom 18. 1. M. ab gerechnet, bei der Stadthauptkasse im Rathause während der Vormittagsdienststunden zur Einsicht der Betei- ligten offengelegt.

Gleichzeitig werden die berechneten Prämien- beträge durch die Stadthauptkasse eingezogen werden.

Einmal eines weiteren Frist von zwei Wochen kann der Zahlungspflichtige, unbeschadet der Verpflichtung zur vorläufigen Zahlung, gegen die Prämienberechnung bei dem Genossenschaftsvor- stande oder dem nach § 21 des Bauunfallversiche- rungs-Gesetzes zuständigen anderen Organe der Genossenschaft Einspruch erheben. (§ 25 des Ge- setzes.)

Wiesbaden, den 10. September 1908.

Der Magistrat.

Auszug aus der Feldpolizei-Verordnung vom 25. Mai 1891:

§ 3. Tauben dürfen während der Saatzeit im Frühjahr und Herbst nicht aus den Schlägen gelassen werden. Die Dauer der Saatzeit bestimmt alljährlich das Feldgericht.

§ 17. Zuwiderhandlung gegen die Vorschriften dieser Verordnung werden mit Geldstrafe bis zu dreißig Mark, im Nichtbeitragsfalle mit ent- sprechender Haft bestraft.

Die Herbstsaatzeit dauert vom 25. d. Mts. bis 1. November d. Jg.

Wiesbaden, den 7. September 1908.

Magistrat der Stadt Wiesbaden.

Bekanntmachung.

Im Hause Koonstraße Nr. 3, Eingang links, 2. Stod, ist per 1. Oktober d. J. eine Woh- nung, bestehend aus 4 Zimmern, 1 Küche, Speisekammer, Badelabine, 2 Mansarden und 2 Kellern, zu vermieten.

Nähere Auskunft wird im Rathaus Zimmer Nr. 11, wofolbst die Angebote bis 20. Septem- ber d. J. abgegeben sind, erteilt.

Wiesbaden, 24. August 1908.

Der Magistrat.

Städtische Säuglings-Milch-Anstalt.

Trinkfertige Säuglingsmilch die Tagespor- tion für 22 Pfenning erhält jede minder- bemittelte Mutter auf das Attest jedes Arztes in Wiesbaden.

Abgabestellen sind errichtet:

1. in der Allgemeinen Poliklinik, Heinen- straße 19,
2. in der Augenheilkunde für Arme, Kapel- lenstraße 42,
3. in der Blücherapotheke, Dohheimerstr. 81,
4. in der Christlichen Heiligt, Dohheimerstr. 53,
5. in der Drogerie Bernstein, Wellstr. 39,
6. in der Drogerie Lillie, Moritzstraße 12,
7. in der Drogerie Müller, Bismarckring 21,
8. in der Drogerie Porzehl, Rheinstr. 55,
9. in dem Solvis zum hl. Geist, Friedrich- straße 24,
10. in der Kaffeehall, Marktstraße 13,
11. in der Krippe, Gustav-Mollstraße 20/22,
12. in der Paulinenklinik, Stiersteiner- straße 31,
13. in dem Städt. Krankenhaus, Schwalbacher- straße 38,
14. in dem Städt. Schlachthaus, Schlachthaus- straße 24 und
15. in dem Wöchnerinnen-Asyl, Schöne Aus- sicht 18.

Bestellungen sind gegen Ablieferung des At- testes dort zu machen.

Unentgeltliche Belehrung über Pflege und Ernährung der Kinder und Ausstellung von Attesten erfolgt in der Mutterberatungsstelle (Marktstraße 1/3) Dienstags, Donnerstags u. Samstags, nachmittags von 5 bis 6 Uhr.

Bemittelte Mütter erhalten die Milch gegen Einfindung des ärztlichen Attestes bei der Säuglingsmilchanstalt, Schlachthausstr. 24, frei ins Haus geliefert, und zwar:

Nr. I der Mischung zum Preise von 10 Pfg. für die Flasche; Nr. II der Mischung zum Preise von 12 Pfg. für die Flasche; Nr. III der Mi- schung zum Preise von 14 Pfg. für die Flasche; Nr. IV der Mischung zum Preise von 14 Pfg. für die Flasche.

Wiesbaden, den 9. September 1908.

Der Magistrat.

Bekanntmachung.

Unter Bezugnahme auf meine Bekanntma- chung vom 13. Mai d. Jg. wird darauf aufmerk- sam gemacht, daß die öffentliche Impfung für Erstimpfungen am 16., 17., 18., 19., 28. und 29. September im Stationsgebäude des ehemaligen Hessischen Ludwigsbahnhofes an der Kaiserstraße fortgesetzt werden wird.

Für Impflinge aus infizierten Häusern ist der 30. d. Mts. bestimmt.

Die Impfungen finden an jedem der vorer- wählten Tage nachmittags 5 Uhr statt.

Die Angehörigen der Impflinge werden hie- rauf mit dem Anheinstellen aufmerksam ge- macht, möglichst auch diejenigen Kinder vorzu- stellen, welche wegen Krankheit etwa nicht ge- impft werden können, damit dies listlich ver- merkt werden kann und dadurch spätere Wei- rungen vermieden werden.

Wiesbaden, den 5. September 1908.

II. 25466. Der Polizei-Präsident: v. Schend.

Wird veröffentlicht.

Wiesbaden, den 12. September 1908.

Der Magistrat.

Bekanntmachung.

In der Hebrichtverbrennungsanstalt (Main- landstraße) werden mechanisch gebrochene und sortierte Schlacken und Asche abgegeben, und zwar in folgenden Größen und Gewichten:

1. Flugsasche 1 To. enthält 1,4 bis 1,7 Abmtr.
2. Feinsort (Asche und Stücken bis 10 Millimeter, auf Wunsch auch bis 25 Milli- meter Abmessung) 1 To. enthält 1,2 bis 1,3 Abmtr.
3. Mittelsort (Stücke von 1 zu 4 Abmtr. Ab- messung) 1 To. enthält 1,3 Abmtr.
4. Grobsort (Stücke von 4 zu 7 Abmtr. Ab- messung) 1 To. enthält 1,15 bis 1,25 Abmtr.

Der Preis für 2. ist bis auf weiteres 50 ¢ für 1 To., desgleichen der Preis für unsortierte Schlacke, sofern Vorrat vorhanden ist.

Der Preis für 1, 3 und 4 ist 1 ¢ für eine Tonne nach besonderer Preisliste. Sofern ein Unternehmer 100 Tonnen im Laufe von vier Wochen abholt, wird ihm nach dieser Zeit 10 Prozent zurückvergütet, bei Abnahme der dop- pelten Menge in der Zeit 15 Prozent.

Auf schriftliche oder mündliche Anfrage (Ma- schinenbauamt Friedrichstraße Nr. 15, Zimmer Nr. 21) erhalten Interessenten Angabe über Betonmischung u. f. w., die sich in anderen Städten bei Verwendung von Hebrichtschlacken bewährt haben.

Wiesbaden, den 9. September 1908.

14070 Städtisches Maschinenbauamt.

Bekanntmachung.

Das Amt (Hauptverwaltung) und die Abgabestellen (Neugasse 6a) sind jetzt unter Nr. 593 direkt an das Hauptrechnungs-Wiesbaden angeschlossen worden.

Die bisherige Verbindung über das Stadtkom- (Magistrat) ist künftig nicht mehr zu benutzen.

Wiesbaden, den 27. Mai 1908.

11896 Städt. Amt.

Bekanntmachung.

Der **Fruchtmart** beginnt während der Sommermonate — April bis einschl. September — um 9 Uhr vormittags.

Wiesbaden, den 27. März 1907.

Städt. Amt.

Die Ausführung der Fenster, einschl. Beschlag und Verglasung für das Verwalter- und Ver- schaffungsgebäude auf dem Südfriedhof, Los I und II, soll im Wege der öffentlichen Ausschreibung an in Wiesbaden ansässige Unternehmer ver- bunden werden.

Verdingungsunterlagen und Zeichnungen kön- nen während der Vormittagsdienststunden, 11 bis 1 Uhr, im Städt. Bauamt, Adlerstr. 4 pt., eingesehen und die Angebotsunterlagen ausschl. Zeichnungen gegen Vorzahlung oder bestellgeld- freier Einfindung von 1,50 ¢ für beide Lose ist lange der Betrag reicht bis zum Verdingungs- termin ebenfalls bezogen werden.

Verschlossene und mit der Aufschrift „Glaser- arbeiten“ Los I und II versehene Angebote sind spätestens bis

Sonabend, den 26. September 1908, vormittags 11 Uhr,

hierher einzureichen. Die Eröffnung der Angebote erfolgt — unter Einhaltung der obigen Reihenfolge — in Ge- genwart der etwa erscheinenden Anbieter oder mit schriftlicher Vollmacht versehenen Vertreter.

Nur die mit dem vorgeschriebenen und ausge- teilten Formular eingereichten Angebote werden bei der Zuschlagserteilung berücksichtigt.

Zuschlagsfrist: 30 Tage.

Wiesbaden, den 10. September 1908.

13888 Hochbauten auf dem Südfriedhof.

Verdingung.

Die Herstellung der Entwässerungsanlage für den Neubau der Volksschule an der Lorch- straße soll im Wege der öffentlichen Ausschrei- bung verbunden werden.

Verdingungsunterlagen und Zeichnungen können während der Vormittagsdienststunden im Verwaltungsgebäude Friedrichstraße 15 Zimmer Nr. 9 eingesehen, die Angebotsunter- lagen ausschließlich Zeichnungen auch von dort gegen Vorzahlung oder bestellgeldfreie Ein- findung von 1 ¢ 50 ¢ bezogen werden.

Verschlossene und mit der Aufschrift „S. H. 59“ versehene Angebote sind spätestens bis

Montag, den 21. September 1908, vormittags 11 Uhr,

hierher einzureichen.

Die Eröffnung der Angebote erfolgt in Ge- genwart der etwa erscheinenden Anbieter.

Nur die mit dem vorgeschriebenen und aus- geteilten Verdingungsformular eingereichten Angebote werden berücksichtigt.

Zuschlagsfrist: 30 Tage.

Wiesbaden, den 9. September 1908.

13861 Städtisches Hochbauamt.

Nichtamtlicher Teil.

Sonnenberg.

Bekanntmachung.

Die im hiesigen Gemeindegelände wohnhaften Hausiergewerbetreibenden, welche für 1909 einen Wandergewerbeschein oder Gewerbeschein mün- schen, werden ersucht, die bezüglichen Anträge unverzüglich spätestens aber bis 15. Oktober 1908 auf der Bürgermeisterei hier zu stellen. Nur bei Einhaltung dieses Termins kann mit Sicherheit darauf gerechnet werden, daß die Scheine bis spätestens den 1. Januar 1909 bei der Gemeindefakasse zur Einsendung bereit liegen. während bei späterer Anmeldung infolge der großen Masse der von der zuständigen Behörde auszufertigenden Scheine die Fertigstellung bis zu dem gedachten Termine sich in den meisten Fällen nicht ermöglichen läßt.

Sonnenberg, den 7. September 1908.

14050 Der Bürgermeister: Buchelt.



Knorr-Sos würzt famos

Suppen, Saucen, Braten, Gemüse. Wissen Sie es noch nicht aus eigener Erfahrung, so machen Sie bitte selbst einen Versuch.

Die Flasche zu 30 und 55 Pfennig, bei Nachfüllung 20 und 35 Pfennig.

Eine Flasche reicht für einen Haushalt mehrere Wochen. Zu haben in den besseren Geschäften der Lebensmittelbranche.

L. Rettenmayer
Bureau: Nikolastr. Nr. 8
Telephone: Nr. 12 Nr. 2876
(Verpackungsabteilung)
für
Fracht- und Eilgüter
übernimmt
Einzelsendungen:
Porzellan, Glas,
Hausrat, Bilder, Spiegel
Figuren, Lustres,
Kunstgegenstände, Klaviere,
Instrumente, Fahrräder
lebende Tiere etc.
zu verpacken, zu
versenden und zu
versichern
gegen
Transportgefahr.
Leihkästen
für Pianinos, Hand- und
Fahrräder.
13712
Liefere Anzandholz, furs
gleich, fein gep. 50 St. empf.
13557 L. Debus, Weisenaustr. 5.
Berühmte Parfümerie
Nur bis 1. Oktober
Mittelberg 24, 2. von 0-12
und 3-9. 9255

Der Landwirt.

Wochenbeilage zum Wiesbadener General-Anzeiger.

Die Zeitschrift ist nur zusammen mit dem Wiesbadener General-Anzeiger im Abonnement zu beziehen. — Anzeigen aus der Stadt und dem Regierungsbezirk Wiesbaden die Petitzeile 15 Pfg., die Reklamezeile 60 Pfg.; alle anderen Anzeigen 20 Pfg., die Reklamezeile 100 Pfg. Rabatt nach aufliegendem Tarif.

Nr. 17.

Wiesbaden, 16. September

1908.

Erhöhte Wertschätzung und Förderung der Ziegenzucht.

Von Dr. Arth. M. Grimm.

Welche Bedeutung der leider noch da und dort geringschätzend behandelten Ziegenzucht zukommt, zeigen verschiedene Gegenden Deutschlands. Nach der uns freundlichst übermittelten Zusammenstellung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft sind in Deutschland gegenwärtig weit über 100 größere Ziegenzuchtvereinigungen (daneben bestehen noch eine Menge einfacher Ziegenzuchtvereine), welche männliche und weibliche Tiere föhren, darunter beispielsweise die Provinz Rheinheffen allein 9.

Neben den Landziegen, welche ungefähr in etwa 40 Vereinen gezüchtet werden, und dem einen oder anderen Vereine mit Toggenburgern und Guggisbergern, haben die anderen Vereine sich für die Züchtung der Saanenziege entschieden.

Wenn es auch kaum jemanden möglich ist, über die bessere Milchleistung der einen oder anderen Rasse im allgemeinen und Durchschnitts ein maßgebendes Urteil abzugeben, da dies örtlich und besonders bei einzelnen Individuen einmal für die eine und einmal für die andere Rasse ausschlägt — A. Siegfried bewertet diesbezüglich die Freiburger Ziege am höchsten —, so wird doch die Saanenziege beispielsweise durch die Toggenburger in ihrer Milchleistung nicht übertroffen und wundert sich einer der hervorragendsten Fachmänner Deutschlands (vgl. Jahrb. d. D. L. 1904, S. 313) über die Einführung der Toggenburger, nachdem die „Toggenburger leichter und nach allen zuverlässigen Berichten an Leistung bedeutend zurückstehen“.

Es ist ja bestimmt, daß die Saanenziege infolge ihrer Berühmtheit mehr als vielleicht ganz gerecht ist, in den Vordergrund gerückt ist; aber eben auch infolge ihres verbreiteten Rufes möchten wir ihr den Vorzug geben, weil doch der Absatz der Zuchtprodukte eine sehr große Rolle spielt.

Da die Preisunterschiede in der Schweiz sehr große sind und die eingeführten Tiere sich erst akklimatisieren müssen, so erscheint der allgemeine Bezug aus der Schweiz wenig zweckmäßig, um so mehr als in den vorerwähnten deutschen Ziegenzuchtvereinen, von denen die ältesten auf einen ca. 15jährigen Bestand zurückgehen, Zuchtmaterial, wie die deutschen Ausstellungen der letzten Jahre beweisen, in mindestens eben so guter Qualität wie in der Schweiz sich vorfindet. Die Einführung der weißen, ungehörnten Saanenziege soll, ebenso wie bei der Schweinezucht die große Yorkshire-Rasse, eine Verbesserung der heimischen, durch mangelhafte Haltung, Pflege und Fütterung, sowie fortgesetzte Inzucht vollständig degenerierten Tiere, hauptsächlich in Bezug auf ihre Milchergiebigkeit, herbeiführen.

Diese „Kuh des kleinen Mannes“ ist besonders auch für die Ernährung der Kinder sehr wertvoll, weil die Ziege nur äußerst selten der Tuberkulose, sowie auch anderen Krankheiten unterliegt und die Ziegenmilch der Frauenmilch näher kommt als die Kuhmilch, so daß die Ziege in vielen Gegenden Ammendienste — sogar in des Wortes vollster Bedeutung — verrichtet. Die Milchleistung der Ziege gegenüber ihrem Körpergewicht und Futterverbrauch übertrifft die der Kuh bei weitem.

Daß die Ziegenmilch sehr wertvoll ist, geht aus nachstehender Zusammenstellung (in Proz.) hervor: Ziegenmilch: 87.2 Wasser,

4.5 Fett, 2.8 Käsestoff, 0.5 Eiweiß, 4.2 Milchsüßer, 0.8 Asche. Frauenmilch: 87.1 Wasser, 3.9 Fett, 0.7 Käsestoff, 1.8 Eiweiß, 6.0 Milchsüßer, 0.5 Asche. Kuhmilch: 87.5 Wasser, 3.4 Fett, 3.2 Käsestoff, 0.7 Eiweiß, 4.5 Milchsüßer, 0.7 Asche.

Durch die vorerwähnte höhere Milchleistung zeichnen sich eben die Saanenziegen aus, die vielfach allerdings reffamenhaft übertrieben wird, bei welchen es einzelne Tiere frischemelkend auf 5—6—7 Liter im Tage bringen.

Einen genauen Nachweis über die Milchleistung einer 2 Jahre alten Saanenziege brachte die Ackerbauschule in Dudweis, nach welchem diese schon nach der ersten Ablammung an den folgenden 256 Melktagen 700 Liter Milch, also im täglichen Durchschnitt 2¾ Liter und nach 11wöchentlichem Trockenstehen und zweitem Ablammen bis zum Ende des Jahres weitere 104 Liter, in Summe also innerhalb Jahresfrist 804 Liter gab. Diese Ziege von 38 kg. Lebendgewicht erhielt allerdings eine reichliche Fütterung von täglich 1 kg. Heu, ¼ kg. Gerstenschrot, eingeweicht, und 1½ kg. Futterrüben im Winter und ½ kg. Gerstenschrot oder Roggenflee zum Grünfütter im Sommer, sowie entsprechend Salz.

Um nicht Enttäuschungen zu erleben, kann nicht genügend hervorgehoben werden, daß die größere oder geringere Milchleistung der Ziege (gegenüber der Kuh) noch viel mehr ein Produkt des Einzeltieres als der Rasse ist, weshalb die größten Verschiedenheiten auftreten und bei der Zucht dieser Umstand um so mehr Berücksichtigung erfordert.

Während die Ziege hauptsächlich für kleine Betriebe als Milchspenderin Bedeutung besitzt und Unterstützung verdient und bei rationeller Haltung und Pflege der bekannte Ziegen- oder Bodgeruch der Milch überhaupt nicht auftritt, besteht in einzelnen Gegenden die Absicht der Ausdehnung der Ziegenhaltung auf einen größeren Stand, was bei entsprechender Durchführung und für anderweitigen Betrieb weniger zuzugende Verhältnisse jedenfalls der Erwägung wert wäre.

Wo die natürliche beste, direkte Verwertung der Ziegenmilch überhaupt nicht oder in gewissen Zeiten nicht möglich ist, wäre die Erzeugung von stangenförmigem Ziegenkäse, wie in verschiedenen Teilen Thüringens ganz allgemein eingeführt, gewiß rentabel, während infolge des wenig ansehnlichen, weißen und nicht handelsfähigen Produktes die Buttererzeugung wohl nicht in Frage kommen kann.

Anbau des Blumenkohls.

Blumenkohl bedarf eines tief gelockerten, humusreichen, feuchten Bodens, der mit Dünger nach Kräften verbessert wurde. Er ist dankbarer für natürliche Düngemittel, als für künstliche. Die besten Erfolge erzielt man mit Kompost, dessen Nährstoffgehalt durch Kalk und Rinderdung erhöht wurde. Man unterscheidet eine Frühanzucht und eine Herbstanzucht. Bei ersterer sät man im August für den Anbau des nächsten Jahres, bei letzterer anfangs April auf ein Saatbeet in guter Lage. Aus mancherlei Gründen empfiehlt sich die Vermehrung im August. In diesem Falle überwintert man die Pflanzen, setzt sie bei Eintritt der Frühlingswärme auf gut vorbereitete Freilandbeete und vermag dann verhältnismäßig früh zu ernten. In kleinen Gärten ist dagegen die Frühjahrsausaat empfehlenswerter, weil der Platz besser ausgenutzt wird. Man kann dann nämlich noch eine Vorende und eine Zwischenfrucht erzielen, also dreimal ernten. Sobald

die Vorfrucht abgeerntet ist, pflanzt man die jungen Sämlinge auf das gut gedüngte, tief gegebene Beet. Man bemisst die Breite der Beete auf 1.20 Meter und gibt auf jedes Beet zwei Reihen derart, daß die Reihe vom Rande nur 15–20 Zentimeter Abstand hat, mithin die Reihen untereinander 80–90 Zentimeter Entfernung besitzen. Um den anfänglich weiten Stand des Blumenkohls auszunutzen, gibt man eine Zwischenkultur. Als solche eignet sich beim Blumenkohl die Gurke. Sofern man aber niedrigen, den sogenannten Zwergblumenkohl baut, soll der Stand der Blumenkohlpflanzen viel enger sein und die Gurken bleiben fort, weil die beiden sich mit einander nicht vertragen. Die Pflege des Blumenkohls besteht in häufigem Gießen, Düngen und Beschneiden. Zum Düngen bedient man sich am besten des Stallmistes, der mit viel Wasser vermischt wird.

Sobald sich die Ansätze der Blumen zeigen, müssen einige große Blätter derart geknickt werden, daß die werdenden Blumen vom Licht abgeschlossen sind. Man bewirkt dadurch, daß die Blüten weiß bleiben, wie der technische Ausdruck sagt „gebleicht“ werden.

Zum Ueberwintern wird der Blumenkohl mit Erdballen, also mit einem Klumpen Boden an den Wurzeln ausgehoben und in den Keller gebracht, wo der Ballen mit Erde umgeben wird. Die kranken, absterbenden und faulen Teile sind vor dem Wintereinschlag, wie auch während demselben regelmäßig zu entfernen. Für den Gemüsegarten eignen sich am besten die Sorten: Erfurter, großer früher Blumenkohl und der Italienische. Die häufig empfohlenen Zwergsorten sind nur für die Warmbeetkultur und für besonders günstige Verhältnisse geeignet. Janson.

Der amerikanische Stachelbeermehltau.

Eine neue parasitäre Pflanzenkrankheit ist aus Amerika zu uns gekommen, die durch den Pilz *Sphaerotheca mors ubae* hervorgerufen wird und als amerikanischer Stachelbeermehltau bekannt ist. Diese Krankheit ruft in der Beerenzucht Schädigungen von ganz erheblichem Umfange hervor. Der die Krankheit verursachende Pilz ist vor einigen Jahren zu uns gekommen und zeigte sich zuerst in großem Umfange in der Provinz Ostpreußen. Er trat dann auch in Westpreußen, Posen, Mecklenburg und Schleswig-Holstein auf. Heute darf angenommen werden, daß er überall verbreitet ist. Der amerikanische Mehltau erzeugt auf den jungen Trieben und den Beeren mehlweise, filzige Flecke. Auf den Beeren verdichtet sich der Pilz derart, daß er wie eine feste Haut diese umschließt. Später färbt sich der Ueberzug braun und gibt den Stachelbeeren ein lederartiges Aussehen. In diesem Zustande ist der Mehltau namentlich auf den Beeren eine außerordentlich auffällige und mit keiner anderen Krankheit zu verwechselnde Erscheinung.

Wie alle Mehltauipilze verbreitet sich die *Sphaerotheca mors ubae* sehr schnell. Der Pilz dankt diese schnelle Verbreitung dem Umstand, daß er auf den erkrankten Trieben zunächst unzählige Sommersporen erzeugt. Diese nur wenige Hundertstel Millimeter großen Gebilde werden durch Wind, Regen, durch vorbeifliegende Tiere oder unbewußt durch Menschen verschleppt. Treffen sie wieder auf einen Stachelbeerstrauch, so wächst aus ihnen ein kurzer, äußerst feiner Faden hervor, der sich verzweigt und durch immer wiederholte Verzweigungen schließlich einen spinnenwebenartigen Flaum ergibt, der mehlig erscheint, wenn auf ihm sich die Sommersporen bilden.

Der Schaden, der durch den Pilz hervorgerufen wird, ist groß. Vor allem wird der Mehltau durch sein Auftreten auf den Früchten sehr schädlich. Die von ihm befallenen Beeren bleiben im Wachstum zurück, plagen mit breiten Rissen auf, fallen ab oder verkaufen am Strauch. Eine Verwertung der Beeren ist wegen des ekelhaften Ueberzugs und bitteren Geschmades unmöglich. Nach gemachten Versuchen blieb die amerikanische Bergstachelbeere von dem Pilz gänzlich verschont. Fast immun ist die Sorte Compagnon. Sehr wenig befallen wird die Sorte London, stärker die frühe Gelbe, am meisten die weiße Triumph, grüne Riesen und die Riesen-Zitronen-Stachelbeere.

Die einfachste und wohl nachhaltigste Vernichtung des Pilzes wäre das gänzliche, schonungslose Verbrennen aller vom Mehltau erkrankten Sträucher. Dadurch würde der Weiterverbreitung am sichersten Einhalt getan. Da ein solches Vorgehen „vorläufig“ noch undurchführbar ist, fragt es sich zunächst: Was läßt sich gegen den Stachelbeermehltau machen?

In Amerika wendet man zur Bekämpfung des Pilzes Kupfervitriolkalkbrühe oder noch häufiger Schwefelsäurebrühe an. Es wird auf den Liter Wasser 4 oder 5 Gramm Schwefelsäure

gegeben. Dort aber, wo es sich darum handelt, den Busch zu retten, werden 5–7 Gramm verwendet. Ein einmaliges Sprühen ist wertlos, weil dort, wo kein Sprühmittel hingekommen ist, der Pilz weiter wuchert; es muß darum mehrmals gesprüht werden. — Dies ist die Bekämpfungsmethode im Sommer.

Im Herbst hat dann ein Besprühen mit einer 6–10prozentigen Karbolineumemulsion stattzufinden. Alles unter dem Strauch liegende ist sorgfältigst zu sammeln und zu verbrennen, der Boden wird tief umgegraben und stark mit Kalk gedüngt. Alle Triebspitzen werden sorgfältig abgenommen, der Strauch ausgelichtet und alles abgenommene Material gleichfalls verbrannt.

Im Frühjahr hat dann möglichst frühzeitig eine Besprühung der Sträucher mit Schwefelsäurelösung zu erfolgen, mit 5 Gr. Schwefelsäure auf das Liter Wasser. Diese Besprühung wird den ganzen Sommer etwa 5–8mal fortgesetzt.

Ferner wird allen Gartenbesitzern und Obstzüchtern bei dem Bezuge von Stachel- und Johannisbeersträuchern in ihrem eigenen Interesse Vorsicht empfohlen. Niemand kaufe Sträucher, ohne daß ihm vom Lieferanten Gewähr dafür gegeben wird, daß sein Garten frei von Mehltau ist.

Da aber auch Fälle vorliegen, welche den Schluß zulassen, daß sich der Krankheitsstoff als anhaftendes Sporenmehl mit Bäumen und Sträuchern aller Art verbreiten kann, so empfiehlt es sich, auch beim Bezuge von solchen Pflanzen Vorsichtsmaßregeln zu treffen. Besonders wichtig ist dies bei der Herbstpflanzung. Wer daher im Herbst aus einer vom Stachelbeermehltau befallenen Baumschule Bäume oder Sträucher bezieht und eine eventuelle Ansteckung seines bisher reinen Grundstücks vermeiden will, der lege vor dem Einpflanzen die Pflanzen 5–10 Minuten in eine 2prozentige Kupferkalkbrühe.

Wenn nicht Staat, Ortsbehörden, Baumschulbesitzer und private Gartenbesitzer zusammenarbeiten, ist ein erfolgreicher Kampf nicht denkbar. Ob es überhaupt möglich ist, ohne gesetzliche Handhabe der Gefahr entgegenzutreten, ist zweifelhaft.

B. v. G.

Radishes zur Zwischenkultur.

Es lohnt sich nicht immer, Radishes für sich allein auf Beeten anzubauen, sondern es ist gar oftmals vorteilhafter, das Radishes zwischen anderen Gemüsen anzubauen. Bei der ersten Frühjahrsausfaat im Freien, wo andere Gemüsearten nicht immer gleichzeitig mit dem Radishes bestellt werden können, bleibt oftmals nichts weiter übrig, als solches allein auszusäen, später aber, wo Beete mit Blumenkohl, Kohlrabi, Kraut, Birjing und dergleichen bepflanzt werden, kann man zwischen jenen kohlrartigen Gemüsen ganz gut einigen Radishesamen dünn mit ausstreuen und erhält so sehr schöne Radishes, ohne daß den übrigen Gemüsearten eine Benachteiligung geschieht. Ganz besonders aber empfiehlt sich das Radishes im Sommer zur Zwischenkultur bei Kraut, Kohlrabi, Birjing und Kohlkarten, hat auch hier keinen nachteiligen Einfluß auf die mit ihm zu gleicher Zeit angebauten kohlrartigen Gewächse (es darf nur nicht zu dicht gesät werden), während jene Gewächse den Boden beschatten und kühler halten und so das Gedeihen der Radishes fördern.

Man kann aber auch im baldigen Frühjahr schon Radishes mit anderen Gemüsen anbauen, z. B. mit Zwiebeln. Beide Gemüsesorten tragen ein sehr frühzeitiges Ausäen, die Radishes aber entwickeln sich viel schneller als die Zwiebeln und können schon abgeerntet werden, bevor sie die Zwiebeln im Wachstum stören können. Ebenso kann man im zeitigen Frühjahr Radishes auch mit Frühkarotten gemeinschaftlich auf ein Beet säen, so auch zwischen Steckzwiebeln. Bei aller Verwendung des Radishes als Zwischenfrucht darf dasselbe aber niemals zu dicht gesät werden, denn es muß immer nur als Nebenfrucht betrachtet werden; wird es zu dicht gesät, so geschieht solches zum Nachteil der Hauptfrucht.

Auch zwischen gepflanzten Salat lassen sich Radishes ziehen, sobald auch an den äußeren Seiten der Gurkenbeete und zwischen Schnitt- und Wurzelpetersilie, weil der Samen von Petersilie sehr langsam aufgeht, die Radishes schon abgeerntet sein können, bevor die Petersilie nur zum Vorschein kommt; auch sogar zwischen Sommer- und Winterrettigen, weil diese weiter als Radishes zu säen sind, lassen sich sogar letztere ziehen. Da aber Radishes u. Rettige im Kraut kaum von einander zu unterscheiden sind, so muß man jede Art für sich in Reihen säen, so daß kein Verwechseln stattfinden kann.

Das Radishes, weil es sich in schon kurzer Zeit und viel schneller als viele andere Gewächse entwickelt, läßt sich auf noch gar mancherlei Art und Weise zur Zwischenkultur benutzen, und wer nachdenkt, dem wird sich gar viel Gelegenheit bieten, es zur Zwischenkultur zu benutzen, doch in allen Fällen kann nicht genug vor einem Rudichtsäen gewarnt werden.

Vieh- Geflügel- und Singvögelzucht.

— Leinsamen als Kaninchenfutter. Leinsamen werden in gequetschtem Zustande der Milch für tragende und säugende Säfinnen zugesetzt. Der Leinsamen enthält nämlich einen Schleim, der ein Gemenge verschiedener stärkeähnlicher Kohlehydrate darstellt, die auf den tierischen Organismus eine sehr günstige Wirkung ausüben, die sich besonders bei der Verdauung des Gesamtfutters geltend macht. Auch vor und während der Haarcung ist der Leinsamen als Futtermittel zu empfehlen. Der Leinsamen muß grob gemahlen sein und wird dann in einer breiigen Abkochung mit Magermilch gereicht. Zu starke Gaben rufen jedoch leicht Durchfall hervor, deshalb sei man mit diesem Futtermittel ja recht vorsichtig. 20–25 Gramm täglich für ein Tier genügen vollständig.

— Um das Selbstausfagen der Kühe zu verhindern, legt man ihnen um den Vorderleib einen Gurt oder lose sitzenden Strick, an welchem unten an der Bauchseite mit einer Dose eine gerabte Stod befestigt ist. Der letztere wird zwischen den Vorderbeinen hindurchgeführt und am Anbindehaken befestigt. Der Stod darf jedoch nicht so tief angebracht sein, daß er die Kuh unter der Brust drückt; er soll vielmehr nur das Seitwärtsdrehen des Kopfes verhindern.

— Für beschlagene Hufe gelten folgende Grundsätze der Hufpflege. Die Hufe sind täglich einmal mit kaltem Wasser, Hufreiniger und Bürste zu reinigen. Das Wasser dringt in den aus Hornröhren gebildeten Hornschuh ein und macht das Horn elastisch. Um das bald eintretende Austrocknen der so gereinigten Hufe zu verhindern, ist der ganze Huf, also auch die Sohle, mit einem eingefetteten Lappen einzureiben. Durch die dünne Fettschicht soll die Verdunstung der Feuchtigkeit, die in das Hufhorn eingedrungen ist, verhindert werden. Zum Einfetten nehme man Rammfett, Schweinefett, gereinigte Vaselin usw., besondere Hufsalben sind nicht nötig. Einsmierung der Hufe ohne vorherige Reinigung und Waschung ist nachteilig; es bildet sich dann eine Schmierkruste, unter welcher das Horn mürbe und brüchig wird. Im Stall selbst ist für guten Fußboden und saubere Streu zu sorgen. Für eine tägliche Bewegung ist Sorge zu tragen, sie befördert den Blutumlauf im Hufe und damit das Wachstum des Hufhorns. Alle vier bis sechs Wochen muß der Beschlag erneuert werden. Der Huf wächst über dem Eisen, dieses wird zu klein und paßt nach dieser Zeit nicht mehr. Die Form des Hufes ändert sich und bei längerem Unterlassen der Beschneidung des Hufes leiden allmählich die darüber liegenden Sehnen und Gelenke. Die Pferde ermüden leicht bei der Arbeit und werden frühzeitig auf den Gliedmaßen verbraucht, struppirt. Sobald Pferde längere Zeit außer Dienst gestellt werden, lasse man, wenn die Hufe sonst gesund sind, die Eisen abnehmen und die Tiere barfuß gehen.

— Eine Hauptrolle bei der Rentabilität der Geflügelzucht mit Hinsicht auf die Eierproduktion spielt auch das Alter der Legehühner. Dieselben sollen im allgemeinen nicht älter als vier Jahre werden, da die Hennen bekanntlich im dritten Lebensjahre die meisten Eier legen, während im 4. Lebensjahre der Eierertrag schon geringer wird, so zwar, daß sie vom fünften Jahre an das Futter nicht mehr lohnen. Doch gilt auch hier das Sprichwort: „Keine Regel ohne Ausnahme“. Ein gutes Legehuhn soll vom 2. Lebensjahre an 120–150 Eier im Jahre legen und so lange es diese Zahl einhält oder nicht zu sehr von derselben abkommt, können wir dasselbe leben lassen.

— Die jung zum Verkauf bestimmten Hühner werden zweckmäßig im Alter von 3 bis 5 oder 6 Monaten knapper gefüttert, und zwar geben salz- und kalkhaltige Stoffe, wie Obst- und Erbsenschalen, recht klein geschnitten und mit klein gerührten, gekochten Kartoffeln und etwas Hafer gemischt, ein billiges und zugleich Knochen und Muskeln bildendes Futter, welches man etwa 14 Tage vor dem Verkaufe oder Schlachten durch fettbildendes Futter, wie Buchweizen, Gerste, Mais usw. ersetzt, um die Tiere fernerfett zu machen.

— Männchen und Weibchen beim Star unterscheiden sich folgendermaßen. Männchen: Ganzes Gefieder gleichmäßig schwarz, goldgrün und purpurn schillernd; Kopf und Nacken rötlich weiß, Rücken hell rostrot, Unterleib weiß besprieht; Flügeldeckfedern fast rostgelb eingefacht; Schwing- und Schwanzfedern gräulich-schwarz, ebenfalls fast rostgelb eingefacht. Herbstkleid nach der Mauser:

Sämtliche Federn schmutzweiße Spitzen, das ganze Gefieder daher matt gepunktet; Schnabel gelb, im Herbst grauschwarz; Augen dunkelbraun. Länge 22 Btm., Flügelbreite 37 Btm., Schwanz 7 Zentimeter. Weibchen durch breitere fahle Einfassungen der Federn und hellere Flecke lichter bunt, aber matter. Nicht selten gibt es reinweiße oder weiß-schwarze Stare.

Obst- und Gemüsebau.

Blumenpflege.

— Will man Obstwein aus Fallobst bereiten, dann darf das Obst nicht aus völlig unreifen Früchten bestehen (diese können nur durch Verfütterung verwertet werden). Man verfährt wie bei der gewöhnlichen Obstweinebereitung, setzt aber wegen des hohen Säuregehaltes dem gemahlten Obst auf 50 Kilo 10–20 Liter Wasser zu, presse möglichst bald ab und gebe dem erhaltenen Most pro 100 Liter 5–10 Kilo Sutzucker, den man in kleinen Stücken zum Spundloch einwirft, dann erhält man ein wohl-schmeckendes, haltbares Getränk. Je nachdem man dasselbe alsbald verbrauchen oder längere Zeit aufbewahren will, wird man eine kleinere oder größere Zuckergabe verabreichen.

— Champagnerbereitung aus Obstwein. Der auf die gewöhnliche Weise gewonnene Saft wird von der Presse weg in ein Faß gebracht und hier der stürmischen Gärung und Klärung überlassen, bis er ganz kristallhell und ca. 10–12 Grad unvergoren ist, was um Neujahr herum der Fall ist. Würde die Klärung nicht eintreten, so müßte der Wein mit Hausenblase verschönt werden. Ist der Saft klar und hell, wird er in Champagnerflaschen abgezogen und jeder Flasche ca. 20 Gramm Zucker, in Wasser oder Saft gelöst, zugeschlüsselt. Will man hochschäumenden Champagner, so muß per Flasche eine Messerspitze voll kohlensaures Natron zum Zucker zugeschlüsselt werden, was aber nicht sehr zu empfehlen ist. Hierauf wird die Flasche mit einem gut gereinigten zylinderförmigen Korken verschlossen. Da letztere meist eine bittere, schwärze, unreine Flüssigkeit enthalten, müssen sie so oft mit heissem Wasser gebrüht werden, bis dieses hell abläuft, worauf sie zum Verkorken verwendet werden können. Die gefüllten Flaschen müssen liegend im kühlen Keller in feuchtem Sand eingebettet aufbewahrt werden, weil sonst zu viele Flaschen zerspringen. Vor dem Gebrauch stellt man sie einige Minuten an einen lauwarmen Ort.

— Das Sortieren des Obstes. Sehr hinderlich für einen glatten und gewinnbringenden Absatz des Obstes ist meist die mit geringer Sorgfalt durchgeführte Ernte desselben. Die feinsten und besten Tafelsorten werden mitunter nicht gepflückt, sondern geschüttelt. Dadurch empfangen die Früchte Druckstellen, werden unscheinbar, weniger haltbar und verlieren so ganz bedeutend an Wert. Höchste günstig hingegen werden die zu erzielenden Preise durch das Sortieren des Obstes beeinflusst; d. h., es soll nicht nur jede Sorte für sich und unermischt sein, sondern es sollen auch von jeder Sorte mehrere Qualitäten hergestellt werden. Vor allem müssen die Druckstellen zeigenden, mit Flecken behafteten, wurmförmigen, mißgebildeten Früchte ausgeschieden werden. Ferner sind je nach Größe der einzelnen Früchte zwei bis drei Größenklassen herzustellen. Die Preiserhöhung, die auf diese Weise erzielt wird, ist eine sehr bedeutende; während nicht nach Sorten und Qualitäten geschiedene Mengen ungern und nur zu niedrigen Preisen gekauft werden.

— Stachelbeeranpen tötet man am besten, indem man unten am Stamme des Strauches einen 2–3 Btm. breiten Ring von Steinkohlenteer anbringt. Eine gute Bekämpfung bietet sich auch in folgendem Verfahren: Man reibt mit einer zuvor in Essig getauchten Bürste die betreffende Stelle ab, bestreicht sie dann mit Salmiatgeist und nachträglich mit einer flüssigen Mischung von Lehm, Kuhmist und Leim.

Acker- und Pflanzenbau.

— Vom Heu. Außer der Behandlung des Heues auf dem Felde ist auch die richtige Aufbewahrung desselben von großer Bedeutung. Grobes und älteres Heu trete man gut fest. Jüngeres feineres, blätterreiches Heu verteile man gut und trete es möglichst wenig. Verregnetes Heu, welches wieder gut ausgedörnt ist, kann beim Verteilen mit Salz bestreut werden; es wird dann lieber gefressen. Ungenügend trockenes Heu wird bei Salzbestreuung weniger schimmelig. Verregnetes und überständig gewordenen Heu wird besonders gelagert und später, wenn es nicht verschimmelt ist, mit Vorteil zwischen Lagen Grummet gelegt; es schält dieses vor Ueberhitzung und erhält von ihm wieder etwas Aroma. Das Grummet bringt man so viel als möglich oben auf das Heu; es hält sich dort besser, als besonders gelagert, wenn nicht Zwischenlagen von Stroh oder grobem Heu gemacht werden können. Um Heu vor Ueberhitzung zu sichern, bringt man so-

namte Dampfmaschine aus. Latten mit einem am Heuboden angebrachten Luftkanal nach außen an. Dieser Kanal kann mittels zwei größeren Latten und einem darauf gelegten Brett leicht hergestellt werden. Bei 55 bis 60 Grad Celsius nimmt die Gärung den besten Verlauf, bei 70 bis 100 Grad Celsius hört Gärung auf, bei 100 bis 110 Grad Celsius ist das Heu anzuschneiden, bei 150 Grad beginnt große Verbrennungsgefahr. Thermometer sind von der Seite einzuführen. Starke Einsinken des Heus in der Mitte und brenzlicher Geruch sind Zeichen gefährlicher Lieberhitzung. Die Verfütterung frischen Heus sollte man vermeiden; findet sie aber doch statt, so ist jedenfalls große Vorsicht empfehlenswert, umso mehr, wenn das Heu etwa nicht ganz trocken eingebracht worden und ihm keine Zeit zur Austrocknung durch Selbsttrocknung gelassen wurde. Durch den Prozeß des Aufschwürens, welcher 4—8 Wochen dauert, mindert sich der Wassergehalt bedeutend und der starke Geruch und der anfänglich gleichfalls vorhandene strenge Geschmack verlieren sich. Ist solches nicht geschehen, hat der Genuß frischen Heus namentlich bei Pferden und Rindern nicht selten schwere Verdauungsstörungen, beständige Stuhlkonstitutionen, starke Blähsucht, Verwerfen, ja den Tod zur Folge.

— Im Gemüsegarten. Wenn auch in gegenwärtiger und kommender Zeit im Gemüsegarten die Ernte die Hauptsache zu sein scheint, so darf man doch nicht vergessen, daß es hier außer Bekämpfung der Schädlinge noch mancherlei Arbeiten gibt. Die abgeernteten Beete dürfen nicht ungenutzt liegen bleiben. Auf die abgeernteten Erbsenbeete werden Winterkohl, auch noch

einmal Wirsing gepflanzt; die leeren Kohlrabi-Beete können mit Endivien bestellt werden. Wo die Frühkartoffeln abgeerntet wurden, wird der Boden frisch gedüngt z. B. Spinat, welcher für den Herbstbedarf schon gesät werden kann. Die Tomaten sind aufzubinden und das Blattwerk vor den sich bildenden Früchten zu entfernen. Für die zweijährige Zwiebelkultur bezw. für die erste Ernte im Mai u. Juni nächsten Jahres macht man eine Aussaat Ende Juli an Ort und Stelle, am besten in Reihen. Im Winter bleiben die Zwiebeln unbedeckt ruhig im Garten stehen. Man vernachlässige nicht den Komposthaufen. Derselbe wird in einer Ecke des Gartens angelegt, aus Rehricht, Knochen, Ankräutern, Schutt, Asche, Sägespänen, Abraum vom Holzplatz, Scheunenabraum, etwas verrottetem Dünger, abgeschältem Kafen usw. Man kann noch grobes Knochenmehl oder Phosphatmehl zusetzen; die Gärung wird durch fleißiges Uebergießen mit Jauche bedeutend gefördert. Alle zwei bis drei Monate muß der Haufen umgearbeitet und seine Teile müssen mehr vermischt werden; so wird er im Laufe eines Jahres den für die Verwendung nötigen Zustand erreichen. Man muß selbstverständlich mehrere solcher Haufen haben und darf das neu hinzukommende Material nicht auf den schon in Verwesung befindlichen Haufen gebracht werden. Da dieser Haufen nicht besonders einladend ist, sucht man ihn möglichst durch Gebüsch, Sonnenblumen usw. zu verdecken. Gute Komposterde ist aber für den rationellen Gartenbau unentbehrlich.

Absatzgebiete auf dem Lande erschließt erfolgreich unser Anzeigenteil.

Eine Probe

überzeugen Sie besser als jede andere Methode, daß die Kartoffelneuzüchtung 14041

„Deutsche Malta“

eine Goldgrube für Landwirte und Gärtner, früheste Kartoffel für's freie Land oder auch zum Zerkleinern. „Deutsche Malta“ ist die Frühkartoffel der Zukunft, — 10 Pfund frucht 5 Mark. Größeres Quantum Preisermäßig.

Kaiser, Pflanzenkulturen, Steinhof 307 bei Berlin.

Geflügelzüchter!

Bitte, lesen Sie mein Buch: „Wie erziele ich von 100 Hühnern 1200 Mk. Reinertrag“. Preis 2 Mk. Zu beziehen v. S. Banning, Aikt, Kopperpahl 96. 346

Schöne ital. Zucht: u. Legehühner liefert seit 30 Jahren gut u. billig. Geflügelhof Becker Nr. 11, Weidenau-Sieg. Preisliste mit Abbild. kostenlos. H 47

Japanische Höckerergänse,

12, 1906er, mit Kallstrich, mit 1. Preis u. Ehrenpreis prämiert, verkauft wegen Platzmangels zu 36 Mk. mit Verpackung. 14133 Karl Wild, Niederstetten, Württ.

Tauben, versch. Rassen, billig abzug. Schlachthausstr. 13. 9240



Teilzahlung ohne Woche: 1 M.

Anzahlung. Feinstes Konzert-Schallophon Orchester, Musik, Gesang, hum. Vorträge naturgetreue Wiedergabe 42 M. an 2 Jahre Garantie v. Größe 25 cm doppel Platten für alle Grammophone 2 Stücke spiel. nur geg. Staffa 2 M. franko. Musik. Katalog u. Verzeichnis Nr. 64 gratis. Wiederverkäufer en gros Preise. Schallophon Ges. 3. 7. Hamburg 36.



Bruchleidende!

Große Erleichterung bei vollständiger Sicherheit bietet mein Tag und Nacht tragbares Bruchband 9214

„Extrabequem“

ohne Feder. Leib u. Vorkleidbinden, Geradhalter, Gummistrümpfe. Mein Vertreter ist mit Mustern anwesend in Wiesbaden Sonntag, den 20. Sept., 11—2 Uhr, Hotel „Union“. L. Bogisch, Stuttgart, Schwabstr. 38a, p.

In einer ländlichen Haushaltungs- und Geflügelzuchtschule erhalten junge Mädchen gründliche Ausbildung im Haushalt, Küche, Garten- und Obstbau, sowie in der nützbringenden Geflügelzucht. Interessenten belieben Adresse unter 2. 200 an die Expedition des „Landwirts“ mitzuteilen, worauf sofort Prospekt gesandt wird. L 15

Saanen- Ziege, hornl., gesund, gut milchend, frisch-mell., 4—5 Ltr. Milch, weg. Umbau. 35 Mk. Reb. gute Auf. Garantie. Näh. geg. Marie Held, Elster, Elbe. 14134

Junge deutsche Dogge abzugeben. 9232 Viebrich, Gungasse 14.

Zwei russ. Ponny, Fische, weiße Messe, 6jähr., gut gef. Gar. im Steben, lammfromm. 1.55 gr., zu verk. Näh. Dohheimerstr. 1. Treib. 306

Geld an jedermann, auch geg. bequeme Ratenzahlg., verl. disk. u. schnell zu kulant. Beding. Selbstg. C. A. Winkler. Berlin 57, Potsdamerstraße 63. Glänzende Dankschreiben. 3. 3



Konzert und Theater im Haus durch die vollkommene Sprechmaschine:

Mill-Opera

Interessant-Katalog gratis Otto Jacob sen. Berlin, 186 Friedenstr. 9

Bequemste Monatsraten!

Feierstunden.

□ □ □ □ Tägliche Unterhaltungsbeilage zum Wiesbadener General-Anzeiger. □ □ □ □

Nr. 218.

Mittwoch, den 16. September 1908.

23. Jahrgang.

Ein schweres Opfer.

Novelle von H. von Ziegler.

(Schluß).

Darauf folgte trostloseste Apathie. Er setzte sich an den Schreibtisch und schrieb. Qualvoll aufstöhnend schob er das Briefblatt ins Koubert und schrieb den Namen der Mutter darauf.

Nachdem er noch mehrere kurze Briefe geschrieben, setzte er ein Telegramm auf, gleichfalls an seine Mutter. Es enthielt nur die wenigen Worte: „Komme sogleich. Georg.“

Dann stand er auf, — in seinen schönen, ernsten Augen flackerte der Wahnsinn.

„Ich gehe hinauf“, murmelte er dumpf vor sich hin, „zur Muttergotteskapelle, denn heute steht der Himmel offen. Vielleicht mag sie auch für einen elenden, feigen — Selbstmörder Feten!“

Er verstummte und ließ den hervorgezogenen Revolver wieder in die Tasche gleiten, dann trat er aus dem Hause. Im hellen Mondlicht sah er wenige Schritte vor sich ein farbloses Mädchenantlitz, aus welchen ihm ein paar große, starre Augen entseht anblickten.

„Walpurga?“ fragte er wie abwesend.

„Herr Hauptmann!“ Das Mädchen schlug halb unwillkürlich ein Kreuz, sie fürchtete sich vor dieser rauhen Stimme.

„Was tust Du hier, Mädchen? Willst Du auch dem Vincenz treulos werden — und ihn elend machen für Zeit und Ewigkeit? Nein, sage ich Dir, tue es nicht, er ist ein goldbreuer Mensch! Geh zu ihm, — grüße ihn von mir, — und bete für mich — hörst Du Kind? Betet für mich zur heiligen Muttergottes — daß sie sich meiner erbarme — morgen früh — Walpurga!“

Hell und klar glänzte am anderen Morgen die Sonne über dem Kaisergebirge. Friede lag rings auf der tausendjährigen Erde, und nur Walpurgas Antlitz wußte nichts von solchem Empfinden. Sie sah im Garten und pflügte Moorrüben. Die frischen Wangen sahen bleich aus, Tränen hingen an den Wimpern.

Immer wieder mußte sie an die hervorgestoßenen Worte des Hauptmanns denken: „Morgen früh!“ Was hatte er damit sagen wollen? Sollte ihm ein Unheil zugestoßen sein?

Jetzt kamen langsame Männertritte näher, Hartmann stand gleich darauf vor ihr, bleich und mühsam nach Worten ringend.

„Grüß Gott, Walpurga! Weißt schon um das schwere Unglück?“

„Vincenz“, schrie sie ahnungslos auf, „was ist geschehen, sprich schnell!“

„Armes Mädchen, auch mir geht's nahe! Der Kohlenbartel hat drunten in der Schlucht einen Toten gefunden — unseren armen Herrn Hauptmann!“

Jetzt flog die Schüssel mit den Moorrüben krachend zu Boden, das Mädchen schrie jammernd auf.

„So hat mich meine Ahnung nicht getäuscht! Er nahm gestern Abschied von mir, als ich ihn traf, und läßt Dich noch herzlich grüßen!“

(Nachdruck verboten.)

Schaudernd wandte sich Vincenz ab.

„Ich hab' den Knall gehört, als ich bei der Muttergotteskapelle droben war“, sagte er, „aber dann hab' ich nichts finken und sehen können. Walpurga, ich gehe jetzt mit hinunter, wenn sie ihn holt.“

„Tot ist er — tot!“ stammelte das Mädchen, „ewiger Gott, ich kann's nicht fassen!“

„Walpurga“, hier trat Hartmann dicht neben seine Brant, „ich weiß, daß Du mich um feinetwillen nicht mehr lieb haben konntest.“

Sie blickte traurig zu ihm auf und reichte ihm dann wie versöhnend die Hand.

„Weshalb soll ich es leugnen, Vincenz? Aber sieh Du warst mir doch zu lieb, um Dir am Altar Liebe zu schwören, während mein Herz an einem Anderen hing. Ich wußte wohl, daß ich nicht die Frau des vornehmen Herrn hätte werden können, weil ich nur ein armes Bauernmädchen bin, aber die Liebe trifft nun einmal das Herz, daß es sich nicht zu wehren vermag.“

„O meine arme, arme Dirn! Und ich liebe Dich doch genau so als früher, nun Du mir alles gebeichtet. Wende dem armen Herrn einen Kranz von Alpenrosen, den er mit ins Grab nehmen kann.“

Als man des Hauptmanns Verschwinden bemerkt, war Gehlen in sein Zimmer geeilt, um nach einer Aufklärung zu suchen. Er hatte alle Briefe und Papiere, sowie das Telegramm an die Mutter gefunden.

Still machte sich von der Erlau aus der kleine Zug auf, um die Leiche heranzuholen. Voran schritt Vincenz Hartmann mit Alpstock, Messer und Beil. Wenn er auch mehr als einen Toten gesehen, so schrak er doch vor dem Wiedersehen mit dem stattlichen Manne, den er bewundert hatte, zurück.

Jetzt blieben die Leute stehen, ein Gemurmel ging durch die Reihen.

„Da ist er — er liegt vornüber — tot!“

„Vorwärts, Kinder!“ rief der greise Pfarrer, „wir wollen dem Armen zur letzten Ruhestätte verhelfen!“ In Gottes Namen vorwärts!“

Und sie schritten in die Schlucht, wo Schröder lag. Endlich nach mühsamen Klettern standen die Leute vor dem Toten. Er lag auf dem Antlitz, in der Rechten, welche schlaff herabhing, noch den Revolver.

Die Kugel war in die Schläfe gedrungen. Vincenz, der bisher gefast neben dem Pfarrer gestanden, stöhnte plötzlich qualvoll auf und lag in der nächsten Minute neben dem Toten am Boden.

„O mein lieber, guter Herr Hauptmann! So hat er enden müssen, und ich war ihm doch so nahe in der Muttergotteskapelle! Wenn ich ihm wenigstens hätte beistehen dürfen in seiner Todesstunde!“

Die Leiche ward nun auf eine mit Tannenreisern bedeckte Bahre gelegt und zur Kapelle hinaufgetragen. Eine schwere mühevollen Arbeit, welche die braven Leute willig verrichteten.

Wohl noch nie zuvor war eine so ergreifende Feier in dem kleinen Gotteshause abgehalten worden, als jetzt an diesem sonnenhellen Morgen.

Vor dem Bilde der h. Jungfrau stand die Bahre mit dem Toten. Im Halbkreis darum standen ernst, die Häupter entblößt, die Gekirgsbewohner, an ihrer Spitze Vincenz, dem es war, als werde ein Bruder zu Grabe getragen.

Mit tiefbewogener Stimme las der Pfarrer die Sterkegebete, an welche er zum Schluß das Vaterunser knüpfte. Die Leute knieten nieder und sein Auge blieb tränenlos bei der erschütternden Bitte: „Und vergib uns unsere Schuld.“

„Bartel,“ sagte Vincenz, als sie aus der Kapelle traten, „laß mich einmal statt Deiner an der Bahre tragen helfen, damit auch ich dem toten Herrn einen letzten Liebesdienst erweisen kann.“

Man ging vorwärts, der Weg bog plötzlich ab. Plötzlich sprang Bartel erschrocken vorwärts.

„Um Gottes und aller Heiligen willen, Vincenz! Was hast Du? Er fällt!“

Vor Hartmanns Augen wogte es dunkel und dunkler, eine Zentnerlast legte sich ihm auf die Brust und sein Fuß strauchelte. Mit dumpfem Angstlaut griff er ans Herz, aber zu spät, schon wankte der Körper, schon glitt er über den Wegrand hinab in die Tiefe.

Ein laut aufkletternder Schrei der Umstehenden zitterte durch die Luft, dem ein wirres Fragen, Rufen, Sammeln folgte, bis der würdige Geistliche dazwischen trat.

„Tragt den Toten hinab, ihr Männer,“ gebot er tieferschüttelt, und „ihr andern kommt mit mir, daß wir den armen Vincenz suchen.“

Doch Menschenhilfe kam bei ihm zu spät. Auf steinigem Geröll lag drunken der ehrliche Hartmann, leise röchelnd, aber ohne Besinnung. Sein Leben ging zu Ende inmitten der heimathlichen Berge.

Voll und glänzend leuchtete die Sonne zum letzten Male über sein bleiches Antlitz und die Lippen murmelten erlöschend den Namen „Walpurga!“

Von der Erlau herauf drang feierliches Mittagsgeläut, es ward zum Sterbegelächchen Vincenz Hartmanns. Seine Seele entfloß dem zerschmetterten Herzen.

Eine Stunde, nachdem Hauptmann Schröders Leiche ins Dorf getragen wurde, brachten die anderen Männer auch ihren treuen Kameraden heim, tot und still.

Die Kunde von dem Unglück war bereits in Dorf gedrungen, und all den Neugierigen und Teilnehmenden voran flog Walpurga, bleich und verstört. Neben dem regungslosen Körper brach sie zusammen in unendlichem Weh, und ein heißes Schluchzen erschütterte ihren Körper.

„Vincenz, mein armer Vincenz, kannst Du mir vergeben? Ach, daß Du die Augen öffnen, und mich anblicken könntest! Lebe, wohl — ich werd' Dich nimmermehr vergessen.“

Schmerzvoll neigte sie sich über das blutige, entstellte Totenantlitz und küßte es wieder und nochmals. Was hätte Vincenz wohl noch gestern darum gegeben, solchen Liebesbeweis von ihr zu erhalten?

Am Tage nach all diesen Vorgängen ließ der Pfarrer Walpurga zu sich rufen und begann, als sie zitternd vor ihm stand:

„Mein liebes Kind, ich muß Dir hier das Testament Deines Vincenz übergeben, der Dich unbeschreiblich lieb gehabt und noch im Tode für Dich gesorgt hat.“

Das unglückliche Mädchen schluchzte laut auf und verhüllte das Antlitz mit den Händen.

„Ach, Herr Pfarrer, ich habe es ja nicht um ihn verdient, ich habe ihn noch zuletzt sogar sehr betrübt, weil ich ihn nicht wieder lieben konnte.“

„Ich weiß es von ihm selbst, Walpurga, aber er hat Dir vergeben und Dich zur Erbin seines ganzen Besizes gemacht.“ fuhr der Geistliche milde fort, „Du wirst nun sehr vermögend sein, und nicht mehr zu dienen brauchen.“

„Nein, Ehrwürden, ach nein,“ schrie sie erschüttert auf, „ich darf es nicht nehmen, ich habe es nicht verdient.“

„Doch Walpurga,“ mahnte der Greis, „eines Sterbenden Wunsch und Willen mußt Du nachkommen!“

„O Vincenz, Vincenz, und ich war so undankbar und schied gegen ihn, Gott helfe mir!“

„Sein zweiter Wunsch,“ sprach der Pfarrer leise, „ist, oben bei der Muttergotteskapelle begraben zu werden, und wir wollen ihm auch diese Bitte gewähren, daß er in Frieden schlummern kann bis zur seligen Auferstehung.“

Hauptmann Schröder sollte gleichfalls droben nahe bei der Kapelle schlummern, wo Vincenz begraben wurde. Tiefgebeugt stand seine Mutter am Sarge des einzigen Sohnes und pflügte von dem Kranze dunkelroter Alpenrosen, den Walpurga auf die Brust des Toten gelegt, eine Blüte.

„Schlafe wohl, mein armer Georg,“ hauchte sie leise. Wer hätte das wohl gedacht, aber Gottes Wille geschehe — ich darf nicht murren.“

Mitleidig hatte man der Geheimrätin den Selbstmord des Unglücklichen verschwiegen. Sie wußte es nicht anders, als daß er in den Alpen verunglückt sei.

Das war eine ergreifende Feier droben beim einsamen Gotteshause in den Bergen. Zahllose Kränze und Sträuße bedeckten die Särge und gar manche rauhe Hand berührte sie Abschied nehmend.

Nach der ergreifenden Rede des Pfarrers ward Vincenz Sarg eingeseignet und hinabgesenkt. Als dann die Erbschollen polternd in die Tiefe flogen, da erglühn ringum die Berge im wunderherrlichsten Alpenglänzen.

Die Geheimrätin hatte an dem Leichenbegängnis nicht teilgenommen. So blieb ihr das Weh erspart, den geliebten Sohn ohne Segen hinabgebettet zu sehen, nur begleitet von den Tränen der braven Männer, welche sein düsteres Geschick beklagten, ohne ihn aber zu verdammen.

So schlummerten denn beide Männer droben in der wilden Bergeinsamkeit, während ein Hauch durch die Lüfte schwebte: „Vergieb uns unsere Schuld!“

— Ende. —

Bestrafte Klatschsucht.

Ueber bestrafte Klatschsucht lesen wir im Wiener Extra-Blatt (vom 11. ds.): „Ich war in meinem vollen Recht als Mann, Herr Richter,“ versicherte gestern der Schuhmacher Ludwig Langer beim Bezirksgerichte Währing, wo er sich wegen Verhöhnung seiner Gattin Anna zu verantworten hatte, „ich bin ganz unschuldig und ich tu's auch nicht abbitten.“

Richter: „Der Mann darf die Frau nie mißhandeln!“

Angeklagter: „Dös is auch kane Mißhandlung, dös war nur a Straf für ihre Tratschsucht! I bitt' Ihna — 'n ganzen Vormittag is s' auf'm Tratsch, so oft i hamtum, ob Mittag oder Abend, steht s' am Gang oder im Hof- oder sie steck bei einer Nachbarin und tratscht! Können S' Ihna denken, wie nachher 's Essen aussieht! Die Suppen verfocht, 's Fleisch anbrennt, 's G'müß eintrocknet und auch die ganze Wirtschaft vernachlässigt.“

Richter: „Wir wissen also den Grund: was haben Sie ihr getan?“

Angeklagter: „Tan? Gar nix — aber weil alles nix g'nugt hat, und wie ich z' Haus komm', steht s' richtig wieder auf'm Gang beim Tratsch — da is mir die G'schicht zu dumm word'n: I hab mit der einen Hand ihre Arm' festig halten, mit der andern hab' i ihr ganz einfach a Geströpfplaster auf's Tratschmaul pakt (Seitexzeit) — sunsten hab' i ihr nix tan!“

Gattin: „Zerst hat er mit 'm Geströpfplaster auf meinen Mund zug'schlagen — und i red' eh wenig — i bin sogar a schweigsame Frau!“

Richter: „Wen Sie dem Gatten verzeihen?“

Angeklagter: „Na, na, i nehm' ka Verzeihung nit an, weil i mit dem Mittel recht g'habt hab' — jetzt tratscht s' do' weniger!“

Da die Frau trotzdem erklärte, keine Bestrafung zu verlangen, sprach der Richter ihren Gatten frei.



In Wien ist kürzlich das Denkmal eines berühmten Spielmanns und Musikanten enthüllt worden. Er hat seinen Ruhm allerdings nur einem kleinen Gassenhauer zu verdanken, aber er war nicht minder populär als Johann Strauß oder Lanner. Es ist der alte Bänkelsänger und Sackpfeifer Augustin, der in schwerer und trüber Zeit bei Pest und Türkennot seine Landsleute erheiterte. Die Form des vom Bildhauer Hans Scherpe modellierten Augustin-Denkmal ist die eines Brunnenstandbildes, ein originelles und charakteristisches Wahrzeichen der Donaufstadt. Es zeigt die Gestalt eines fahrenden Musikanten aus dem 16. Jahrhundert in zerklüftener Tracht mit leeren Taschen, die er mit der Rechten weit aus dem Beinleid herausgeholt hat, und er scheint zum Dudelsack, den er über der Schulter trägt, den allbekannten, von ihm stammenden Refrain anzustimmen:

Oh, du lieber Augustin,
Alles ist hin!

Das Geheimnis der Vererbung.

Von Bouch Thomas.

(Deutsch von Minna Blanzger-Wiesbaden.)

Die wissenschaftliche Welt ist im Begriff eine entdeckte tief in Naturgesetzen wurzelnde Wahrheit zu veröffentlichen und zwar soll dieselbe den Namen „Mendelsche Lehre“ erhalten.

Sie behandelt das Mysterium der Vererbung und wurzelt, kurzgefaßt, in der folgenden Tatsache: Wenn zwei unversälfchte Stämme, oder deren Abzweigungen sich kreuzen, wird man finden, daß gewisse Eigenschaften unzerstörbar bleiben. Sie erscheinen völlig rein in einem bestimmten Verhältnis bei allen Generationen wieder. Ein Beispiel aus dem Pflanzenreich wird das am besten erklären.

Wird ein Exemplar der großfrüchtigen Erbse mit einem der kleinfrüchtigen Erbse gekreuzt, so sind die ersten aus dieser Kreuzung gezogenen Früchte sämtlich groß. Das Große herrscht über das Kleine. In der zweiten Generation hingegen wird man finden, daß ein Viertel klein, zwerghaft ist. Und sie sind nicht nur klein, sondern die Sorte bleibt auch beim Nachwuchs ein für allemal klein. Die anderen drei Viertel werden groß sein, und von diesen wird ein Viertel ganz besonders groß sein und nie wieder die Merkmale einer Zwergpflanze zeigen.

Die übrigen zwei Viertel sind gemischt, aber wenn man der gleichen Art gekreuzt, ergeben sie als Nachwuchs reine große, reine zwerghafte und reine Mischlinge. —

So finden wir auch in allen Entleindern reinen Stammes das Verhältnis von 1 : 2 : 1, das heißt ein Viertel der Zahl derselben wird eine ganz besonders bemerkbare Eigenschaft der Großmutter zeigen, ein Viertel der Zahl eine ebensolche hervortretende des Großvaters und zwei Viertel werden in sich Eigenschaften von beiden Großeltern bergen. —

Alles das beruht auf einer Teilbarkeit der Zellen, über welche man sich noch nicht völlig klar, und die für die Diskussion also noch nicht reif ist. Aber die Resultate aus den verschiedenen Experimenten sind ebenso merkwürdig als praktisch. Jede Züchterbreite Landes gewinnt dadurch an Wert und deshalb ist die neue Lehre für jeden, der mit der Bekanung des Bodens zu tun hat, von hohem Interesse. Jeder kann sofort durch praktische Versuche im Acker- oder Gartenbau die neue Erkenntnis erproben und ausnützen. Wir haben ohnedies seit dem „Ursprung der Arten“ keine neue Entdeckung auf diesem Gebiet zu verzeichnen. „Mendelismus“, das ist ein Wort, das der wissenschaftlichen Welt bald so vertraut sein wird, wie das Wort „Darwinismus“ und Entwicklungslehre ist ein ebenso einfaches, wie verwinkeltes Studium. Den Spuren der Entwicklung ist nicht immer leicht zu folgen, sie ist nach verschiedenen Richtungen hin dem Zweifel und den Streitfragen offen, aber durch die Forschungen der Cambridge Biologen sind wir auf einem Standpunkt angelangt, der über alle Zweifel erhaben ist. Hinsichtlich der Tiere zeigt sich vielleicht das einfachste und bekannteste Beispiel an den blauen andalusischen Hühnern. Wenn rein schwarze und weißgefleckte Arten verkunden werden, so werden alle daraus hervorgehenden Hühner blaue Andalusier sein. Vermischt man aber zwei blaue Andalusier, so sind die Abkömmlinge von drei Arten, nämlich: einige sind schwarz, andere weiß gefleckt, und andere von den gemischten Farben, die unter dem Namen blaue Andalusier bekannt sind. Und das Unerklärliche in diesem Familienbilde von erbten Eigenschaften ist, daß beide, die schwarzen und die weißen, sowie die Hälfte von den Abkömmlingen der blauen in der nächsten Generation reine Rasse genannt werden kann, das heißt: es wird sich in gewisser Hinsicht keine Spur einer Kreuzung mehr zeigen. Obwohl dieses Resultat mit Bezug auf das Geflügel anders erscheint, beruht es doch theoretisch auf denselben Gesetzen wie das Experiment mit den Erbsen. Die physischen Ursachen für diese Beobachtungen sind uns noch ein Geheimnis. Aber nach vielen Erfahrungen und Versuchen mit Pflanzen, mit Geflügel, Mäusen und anderen Tieren hinsichtlich charakteristischer Eigenschaften: der Form des Hühnerkamms, der Form der Erbsen, der Grannen beim Weizen, der Farbe des Iris im menschlichen Auge etc. kann man behaupten, daß die Mendelsche Lehre auf einem feststehenden Gesetz beruht, das wir auch kontrollieren können. In den Cambridge Experimenten zeigte besonders der Weizen das Mendelsche Charakteristikum bezüglich der Stärke des Strohs, der Länge der Ähren, der Eigenschaft des Kornes, der Widerstandsfähigkeit gegen Rost. Alles das bestätigt das neu entdeckte Gesetz. Daraus folgt, daß ein Landwirt im Laufe von zwei Jahren nach Belieben einen neuen Weizen produzieren kann. Und das ist auch bereits geschehen. —

Der große Triumph des Experiments von Cambridge ist der, einen Weizen produziert zu haben, welcher die Stärke des Mahitoba-Kartoffels mit dem weichen englischen Weizen verbindet, und es steht fest, daß sich auf diese Weise der Preis der englischen Ernte um ein Bedeutendes erhöht. Das ist nur ein Vorgeschmack von dem, was erreicht werden kann. Auch der Nährwert der Rüben, der Alkoholgehalt der Kartoffeln werden in hohem Maße gesteigert werden können. Die englischen Landwirte werden ihren Viehstand mit viel geringeren Kosten füttern und ihre Maschinen mit selbstgewonnenem Spiritus speisen können.

Der Snob.

Am Samstag heiratete Herr Winston Churchill, der englische Minister, Fräulein Clementine Hozier. Schon wegen seiner jüngsten deutsch-freundlichen Rede, die den Zwist und Krieg prophezeienden englischen Unglücksraben einen derben Hieb über den geschwägigen Schnabel versetzte, wünschen wir Herrn Churchill und seiner Erfahrenen alles Gute. Welches mag die Geistesverfassung des Menschen sein, der folgenden Zeitungsausschnitt ohne Lachen und Kopfschütteln liest

„Zur Ausstattung gehören ferner: drei Paar zwanzigknöpfiger weißer Kid-Pantyhose, sechs Paar sechzehnknöpfiger wei-

her Rib-Handschuhe, drei Paar zwölfknöpfiger weißer Rib-Handschuhe, zwei Paar sechzehnknöpfiger weißer, schwedischer Handschuhe, ein Paar sechzehnknöpfiger, bisquitfarbener Schweden, ein Paar zwölfknöpfiger biberfarbener Schweden, drei Paar achtknöpfiger biberfarbener Schweden, ein Paar vierknöpfiger manilwursfarbener Schweden, ein Paar zwölfknöpfiger weißer Rehlleder-Handschuhe, ein Paar achtknöpfiger weißer Rehlleder-Handschuhe, drei Paar zwölfknöpfiger Waschleder-Handschuhe, drei Paar vierknöpfiger Handschuhe aus lothartem Antilopenleder."

Uff! Vorstehenden Ausschnitt, der nicht etwa einem Modeblatt, sondern einer politischen Tageszeitung entnommen ist, läßt einen Schluß zu auf die Beschreibung der übrigen Toilette, gegen die Homers Schilderung des Schildes des Peliden im Telegammustil verfaßt ist. Auf Strümpfe, Vorsettschoner, Taschentücher, darunter „ein Duzend feiner Spitzenlucher für den Gebrauch am Tage, ein Duzend kleinerer für den Abend, letztere mit kostbaren Valenciennes", und andere Gegenstände, die man vor den leuchtenden Ohren einer wohlgezogenen Britin kaum nennen kann, erstreckt sich die unelike Neugier.

Die Mektung eines gewissenhaften Chronisten, daß die Braut bei der Trauung keinen Blumenstrauß, sondern ein Gebetbuch tragen werde, wird gewiß an manchen Familientafeln religiöse, gesellschaftliche, philosophische, politische und ästhetische Kommentare hervorrufen und viele Bräute einem tragischen Seelenkampf preisgeben. Außer der Braut laufen die Brautführerinnen, allem Anschein nach mit größter Bereitwilligkeit, Spiegluten; Bildnisse ihrer selbst und ihrer Kleider sieht man allenthalben; Frau Brown und Frau Jones setzen eine Ehre darin, die Beschreibung der Güte auswendig zu wissen: sehr großes Kaliber, schwarze Seide, besetzt mit rosa und weißen Kamelien, ungeheure Schleifen aus schwarzem Moire.

Bei Hochzeitsgeschenken füllen, sogar in sonst ernsthaften Zeitungen, zwei enggedruckte Spalten; wir zweifeln nicht, daß Tausende sie von A bis Z durchstudieren. Sie haben freilich ihre humoristische Seite, denn wenn der Minister im Nebenberufe auch Schriftsteller ist, so sind 18 silberne Tintenfassern doch mehr, als er gebrauchen kann. Ein philosophisch angehauchter Berichterstatter meint, im ganzen bewiesen die Geschenke einen bedauerlichen Mangel an Phantasie auf Seiten der Geber; die phantastische Gabe, die den Beschenkten eine schwindelnde Reihe von Möglichkeiten — bis zum Betrage von 50 und 50 Pfund — eröffnet, der ehrenwerte Sched, fehlt tatsächlich darunter. Aber trotz des Phantasiemangels der Schenker werden die Hochzeitsgeschenke die Phantasie mancher Maschinenschreiberin, manchen Bürgermädchens erhitzen, deren höchstes Ideal die Latz ist.

Der Kaiser in — China.

Der chinesische Staatsmann Yu Shi-Mei, der in besonderer Mission nach Europa gesandt wurde, um die europäischen Verfassungen kennen zu lernen, und der dabei auch in Berlin vom Kaiser in Audienz empfangen wurde, veröffentlicht jetzt in der Peking'schen Zeitung eine Schilderung des Eindrucks, den der Kaiser auf ihn gemacht.

„Der deutsche Kaiser trat durch die linke Tür ein, die nach Nordosten gerichtet ist, während wir alle im Südosten standen und in der üblichen Weise grüßten. Der deutsche Kaiser trug Uniform und seinen Säbel, nahm seinen Hut ab und verbeugte sich tief. Ehrfürchtig überreichte ich mein Beglaubigungsschreiben, das der deutsche Kaiser, die Hand erhebend, persönlich entgegennahm, indem er sich respektvoll nach der Gesundheit der Kaiserin-Witwe und des Kaisers erkundigte. Dann sagte der Kaiser, er würde mir mit Freuden in meiner Mission beistehen, soweit er es vermöge, aber Verfassungsfragen seien stets sehr verwickelter Natur.

Der Kaiser ist gegen 50 Jahre alt und von mittlerer Statur. Er hat eine gelblich-rote Gesichtsfarbe und die Enden seines Schnurrbarts sind in die Höhe gebreht. Der Ausdruck seines Gesichtes ist sehr lebhaft und seine Haltung voll Tatkraft. Er kann sehr viel schwere Arbeit auf sich nehmen, und er verbringt das ganze Jahr auf dem Lande, aber zu jeder Zeremonie, die seine Gegenwart erfordert, kehrt er in die Hauptstadt zurück.

Das ganze Gebiet des Deutschen Reiches hat etwa die Größe einer großen chinesischen Provinz oder von zwei kleinen,

also nahezu die Ausdehnung des Machtgebietes eines unserer Vizetönige. Dennoch nimmt es unter den großen Mächten der fünf Erdteile eine hervorragende Stellung ein. Der deutsche Kaiser ist in West-Europa besonders berühmt durch seine männlichen Tugenden und durch seine große politische Fähigkeit. In seiner Kraft, Strapazen zu ertragen, gleicht er einem Soldaten, in seinem Benehmen Besuchern gegenüber kann er mit einem einfachen Gentleman verglichen werden. Er treibt kaum soviel Pomp und Zeremonien wie einer unserer Vizetönige, wenn er in seinem Gebiete reist. Aber andererseits ist es unmöglich, Vergleiche anzustellen, da die Sitten Chinas und Europas in vielem so verschieden sind."

Mit der Hervorhebung, daß der Kaiser nach Nordosten sich verbeugte, beabsichtigte der Diplomat anzudeuten, daß der Kaiser dem Kaiser von China seine Ehrerbietung bezeugte.

Dies und Das.

□ Das Souper bei Paillard. Emmanuel Arène, der kürzlich verstorbenen Senator, erhielt eines Tages den Besuch eines Abgeordneten ein Festmahl spendiert hatte. Arène nahm die Einladung seines Wählers, eines braven Bauern der Insel Korsika, gutmütig an, und die beiden traten bei Paillard, dem teuersten und vornehmsten Pariser Restaurant, in dem schon die meisten gekrönten Häupter Europas inognito gespeist haben, ein. Sie ließen sich das Essen trefflich munden, tranken den besten Wein und als das Mahl beendet war, zog Arène seine Börse, um zu zahlen. Doch der Bauer wehrte ihm ab und erbat sich die Erlaubnis, selbst zahlen zu dürfen. Dann winkte er dem Kellner und gab ihm ein Fünffranks-Stück. Verbuzt blieb dieser stehen, doch Arène gab ihm einen leisen Wink, der Kellner verstand die Situation und gab dem Bauer auf sein Fünffranks-Stück noch einen Franc und fünf Centimes heraus. Dann gab der Bauer großmütig dem Kellner zehn Centimes Trinkgeld, verabschiedete sich von Arène und ging in dem guten Glauben weg, die Beche bezahlt zu haben. Hätte er gesehen, wie Arène dem Kellner noch fünf Goldstücke hinlegte, so würde er gewiß seinen Augen nicht getraut haben.

□ Geistesanlagen. Wir lesen in der „Umschau": Zwei holländische Aerzte, Dr. Heymans und Dr. Wiersma, haben jetzt die Ergebnisse einer langen Reihe interessanter Untersuchungen veröffentlicht, deren Ziel es war, eine Tabelle über die Vererbungsfähigkeit zu gewinnen. Die Beobachtungen umfassen mehrere Jahrzehnte und wurden von über 3000 holländischen Aerzten durch reichhaltiges Material unterstützt. Dabei zeigte es sich, daß die Fähigkeit logischen Denkens und die Gabe, die Gedanken zu formulieren und auszusprechen, in weitaus den meisten Fällen vom Vater ererbt waren. 44 von 100 Söhnen mathematisch veranlagter Männer oder von Gelehrten ererbten von väterlicher Seite den Drang und die Fähigkeit zu wissenschaftlicher Arbeit; anders deren Töchter: nur 14 vom Hundert zeigen hierin Verwandtschaft mit dem Vater. Besonders interessant ist das Verhältnis bei den Kindern von Müttern, die rege Reigung und Fähigkeit zu wissenschaftlicher Beschäftigung zeigten; in allen Fällen tritt diese Anlage bei den Söhnen wieder zutage, in keinem Falle bei den Töchtern. Fast alle Tüchte, die von Gütmütigkeit und Gefühlsreichtum zeugten, waren auf die Väter zurückzuführen; nur in wenigen Ausnahmen auf die Mütter. Reigung zum Verbrechen und Schwächen gehen meist auf den Vater zurück; Melancholie, Epilepsie, Schwachsin und Geistesstörung standen in 90 von hundert Fällen mit dem Einfluß der väterlichen Natur im Zusammenhang. Dagegen dominiert bei Sportinteressen u. der Leidenschaft für die Jagd selbstamerweise die Mutter, ebenso in der Körperpflege und dem Sinn für reinliche Kleidung. Güntlichkeit und Ehrgefühl gingen stets auf den Vater zurück, ebenso schriftstellerische Fähigkeiten, während künstlerische Talente meist von mütterlicher Seite ererbt sind. Aus den gesamten untersuchten Fällen scheiden im ganzen nur zwei vom Hundert aus, bei denen die beobachteten Charakterzüge aus dem Kreise der Vererbung herauszufallen scheinen.

□ Das Haar der Enthaupteten. Der britische Dampfer „Wong Tat" ging von Manila mit einer Sammeladung Haare usw. nach Newyork. Unter dieser Ladung befindet sich auch eine Tonne mit Menschenhaare, daß bei den letzten Unruhen auf den Philippinen von den Köpfen der enthaupteten Räuber und Revolutionäre gesammelt worden war. Der Wert dieser großen Sendung beträgt etwa 10 000 M. Es sind so viel Haare an Bord des Dampfers, daß Tausende von amerikanischen Damen ihre Haare damit auffüllen können. Große Sorgfalt hat der Verfasser der Waren darauf verwendet, diese Sorte von anderen separat zu halten, um einen besonders guten Preis aus den Verbrecherhaaren zu erzielen.

Verantwortlicher Redakteur: Wilhelm Globes in Wiesbaden.
Druck und Verlag des Wiesbadener General-Anzeigers
Konrad Reybold in Wiesbaden.