

Feierstunden.

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

Nr. 271.

Dienstag, den 17. November 1908.

23. Jahrgang.

Enterbt.

Kriminal-Roman von Richard Dallas.

(Fortsetzung.)

Davis und Van Buit nickten mir zum Abschiede zu, als sie fortgingen, Littel aber streckte seine Hand aus und sagte, als ich sie ergriff, ernst, beinahe liebevoll:

Ihre Hingabe und Ihr Unternehmen wird Ihnen vielleicht Schmerz bereiten, Dick; aber ich achte Sie deswegen und wünsche daß einer von uns Ihnen mehr glücke.

Sie sind es, erwiderte ich, dem ich gleichen möchte, antwortete ich ihm.

Gute Nacht, entgegnete er und holte die beiden anderen ein, als sie den Plaz überschritten.

Als ich noch einen Augenblick stehen blieb, um ihnen nachzusehen, bemerkte ich wiederum den Detektiv, der Winters an dem Tage, an dem ich ihn vor Whites Hause getroffen, verfolgt hatte.

Dreizehntes Kapitel.

Es war ungefähr 14 Tage nach meinem kleinen Diner, als ich eines Nachmittags allein in meinem Arbeitszimmer saß. Draußen schlug der Regen mißtönig gegen das einzige Fenster, das auf einen öden Hof hinausging, und das Zimmer selbst war infolge der hereinbrechenden Dämmerung und des im Kamine flackernden Feuers in mattes Zwielicht gehüllt. Das Dunkel eines regnerischen Winterabends lag über all und jedem, und meine Gedanken und Empfindungen schienen vollständig von den grauen Schatten, die durch den Raum huschten, beherrscht zu sein. Ich erwartete Miles' Besuch, der mich am Vormittage benachrichtigt hatte, daß er mir etwas zu melden habe. Während der letzten 14 Tage war er unausgesetzt am Werke gewesen, seine neue Fährte zu verfolgen; ob er jedoch zu seinem Ziele gekommen war, wußte ich nicht, da er mir nichts mitgeteilt hatte.

Auch ich hatte anfangs einen Versuch gemacht, in derselben Richtung tätig zu sein, war aber bald davon abgekommen, da ich nichts erreicht hatte und ich schließlich einsah, daß die Aufgabe einen erfahrenen Detektiv erforderte. So mußte ich denn wohl oder übel auf Miles warten.

Van Buit und Davis aufzusuchen, fehlte mir die Lust; von Littel hatte ich seit seiner Abreise nur einmal etwas erfahren, und in seinem letzten Briefe aus Florida kündigte er mir seine Rückkunft an. Er schrieb, er lehre zurück, um abermals Winters Verteidigung zu führen; ich fürchtete jedoch ernstlich, dies möchte verlorene Liebesmühe sein, denn es war wenig Wahrscheinlichkeit vorhanden, daß Winters unserer Dienste noch bedürfen würde. Er war sehr krank und befand sich nicht mehr in seiner Zelle, sondern im Gefängnislazarett, wohin er auf Anordnung des Arztes nach der Verhandlung gebracht wurde. Seine Kraft war gebrochen, und man brauchte kein Sachverständiger zu sein, um zu erkennen, daß er im Sterben lag. Ich war verschiedenemale bei ihm gewesen und hatte ihn in sein Schicksal ergeben und voller Dankbarkeit gegen Littel und mich gefunden. Keine Klage kam über seine Lippen; er war sich bewußt, die zweite Verhandlung nicht mehr zu erleben, und ich konnte ihm nicht widersprechen.

(Nachdruck verboten.)

Manchmal kamen mir auch während dieser Tage Zweifel, ob es sich wirklich der Mühe verlöhne, den wirklichen Mörder aufzufindig zu machen, da Winters keinen Vorteil mehr davon hatte und auch die Behörden froh sein würden, wenn die Angelegenheit mit Winters' Tode von der Tagesordnung verschwände. Ich war sogar öfters nahe daran, Miles von der Verfolgung der Fährte abzurufen, aber stets hielt mich etwas — eine unbestimmte Furcht, die ich zur Ruhe bringen wollte — davon zurück. Ich erinnerte mich vieler Vorkommnisse der letzten Zeit, die früher wenig Eindruck auf mich gemacht hatten, jetzt aber in den Stunden der Einsamkeit und Niedergeschlagenheit mich mit seltsamer Beklemmung erfüllten. Jene Rede Littells an die Geschworenen, in der er den Mörder als einen von Whites Freunden beschrieben hatte, seine rätselhaften Worte bei unserem Diner, Miles' Weigerung, mich in seine Pläne einzuweißen, und die Anwesenheit des Detektivs, der in der Nähe des Klubs wartete, als meine Freunde sich von mir verabschiedeten — was bedeutete dies alles? Lag etwas im Hintergrunde verborgen, was man vor mir geheim halten wollte? Ich empfand Furcht vor dem Unbekannten, dessen Nahen ich fühlte und das mit banger Ahnung an mein Herz griff; doch wollte ich keinen Finger rühren, um es aufzuhalten, sondern erwartete es in stumpfer Ergebung.

Solche Gedanken, solche Empfindungen bestürmten mich, als ich an diesem düsteren Nachmittage einsam in meinem Arbeitszimmer saß und auf Miles wartete. Nach einer Zeit des Schweigens, die mir wie ein Jahrhundert vorgekommen war, wollte er mich endlich aufsuchen, und ich wußte, er hatte sein Ziel erreicht und wollte kommen, um mir Bericht zu erstatten. Je näher die Stunde rückte, für die er seinen Besuch angekündigt hatte, desto stärker und quälender wurden meine unbestimmten Befürchtungen und wollten sich nicht abschütteln lassen. Ich hatte eine Vorahnung von Unheil — ich suchte mir immer und immer wieder einzureden, meine Phantasie sei fieberhaft erregt, aber die Gedanken und Zweifel kehrten zurück und hinterließen jedesmal einen tieferen und beängstigenderen Eindruck. Sie stürmten auf mich ein, während ich über meinen Schreibtisch gebeugt dasaß, bis ich sie nicht länger ertragen konnte; ich sprang auf, schritt im Zimmer auf und ab und trat endlich ans Fenster, wo ich die Stirn gegen das kalte Glas preßte und gedankenlos durch den Regen auf den öden Hof hinausstarrte. Wie lange ich so gestanden habe, weiß ich nicht; mein gesamtes Geistesleben konzentrierte sich in dem einen furchtbaren Gedanken: Wie, wenn Miles den Mörder entdeckt hat und mir meldet, daß es ein Bekannter von mir, ein Freund ist? — Ich konnte nicht weiterdenken, das Angstgefühl hörte nicht auf, sondern kehrte immer und immer wieder, bis ich endlich bleich und bebend meinen Plaz am Fenster verließ. In diesem Augenblicke trat der Detektiv ein; die Stunde war gekommen — noch ein Moment des Zauderns, und ich war gefaßt.

„Nun, fragte ich, was gibt es Neues?“

Lassen Sie uns Plaz nehmen, erwiderte er; es ist eine lange Geschichte.

Ich ging an meinen Schreibtisch und setzte mich wieder auf meinen Stuhl, Miles nahm mir gegenüber Plaz. Mittlerweile war es abgesehen von dem flackernden Schein des Feuers, im Zimmer ganz dunkel geworden, und trotz aller meiner Anstrengungen konnte ich nichts von den Zügen des Detektivs erkennen.

Wirreche: Bahahaha! Jetzt hofte dei Fett, Hannphilipp. Do dhäfte noch besser, dei Versch for die Karnevalslieder uffhebe. Do kräfte doch en Orden desor, wie de Zeppelin.

Hannphilipp: Wie is deß eigentlich mit de Adler, do heert mer vun schwarze, rote, weiße, grüne und blaue un noch annerst gefärbte Adler.

Schorfch: Die Sort Adler gibt's von Berlin bis Japan. Der schwarze Adler hält sich am mehrste in de höchste Regione uff, deshalb hot en aach de Zeppelin gefange. De rote Adler kimmt aach schon in dieser gelegene Regione vor.

Wirreche: Früher hols aach noch en weiße Adler gewe, der war in Bole dehaam. Den hawe se aiower flügelstahm geschosse un laan Mensch glaabt deswege, daß der noch emol en Siegesflug gatrete dhut.

Hannphilipp: Dann solls jo aach noch Adler mit zwaa Köpp gewe?

Schorfch: Gewiß, der hält sich in Oesterreich-Ungarn uff. Mit dem aane Kop pgudt der noch Serbien, wo e Ungewitter eruffzieht, un mit dem annern Koppgudt er in sei eigenes Nest, wo die Junge aach schon rumorn.

Wirreche: Un trotzdem die Adler so große Vögel sinn, is ihr Nest doch nor so klaan, wie e Knopploch. Jetzt aber genug vun dere Naturgeschichte, Christian, hol die Vagel Gure!!!

Rotua.

Herzog Adolf und Schloß Biebrich.

Erinnerungsblatt zum 17. November.

Die Rheinnebel lagen wie weiße Schleier über dem Lande, in spätherbstlichem Schimmer träumte der Biebricher Schloßpark. . . Kein Rauschen der Blätter mehr, friedliche Stille und Einsamkeit ringsum. Auf dem langgestreckten imposanten Schloßbau wehte nach langen Zeiten wieder das blau-orangene Nassauer Banner, aber halbmaß. Wir alle trauerten um den gütigen, alten Herzog, dem unser Land so unendlich viel verdankt. Und diese eigenartige Stimmung, welche mit zauberischen Reizen jene gleichsam geheiligten Stätten übergoß, wird den Zeitgenossen unvergänglich bleiben, es war, als ob die Periode, so vielen Nassauern teuer, erst jetzt ihren Abschluß gefunden, denn war Herzog Adolf auch getrennt von uns, seiner milden, sorgenden Hand war die alte Heimat stets nahe geblieben.

Das war vor drei Jahren; und auch heute vergeblich die letzten Strahlen der schwindenden Sonne Schloßfassade und den weiten Park. Pietätvoll gedenken wir Herzog Adolfs, von dessen Jugendtraum, glücklichen und schmerzvollsten Tagen die Steine und alten Bäume erzählen können. Gerade hier in seinem vielbewunderten und hochgepreisen Rhein-Versailles, am paradiesischen Ströme gelegen, verweilte unser letzter Herrscher am meisten. Das erscheint auch ganz natürlich, wenn man bedenkt, daß zu Schloß Biebrich seine Wiege stand; es war Hochsommer (24. Juli 1817) als Gefühlsalut und Kirchengloden das frohe Ereignis der Geburt des Thronfolgers dem kleinen Biebrich verkündeten. Herzog Wilhelm hatte einen Sohn! Wie ernst dieser hochbegabte Herrscher es mit seinen Regentenpflichten nahm, ist allgemein bekannt. Mit solchem Ernst und energievoller Strenge verband er aber auch ein herzensgutes Gemüt. Gepflegt von der Mutter, einer geborenen Prinzessin von Sachsen-Coburg-Hausen, verlebte der junge Erbprinz eine frohe, sonnige Jugendzeit. Kein Winkel des schattigen Parkes war ihm unbekannt, und man weiß aus eigener Erfahrung, wie fest die Erinnerungen der Kindheit im Herzen wurzeln. Die große Liebe und Güte Herzogin Luizens, die „Mutter in dem ganzen ehrwürdigen heiligen Sinn des Wortes war“, hatte sich dem Knaben gerade hier am schönsten geoffenbart und so blieb ihr Bild stets mit Erinnerungen an Biebrich verwoben. 1837 führten den jungen Prinzen Studienzwecke nach Wien, seiner Rückkehr folgte wohl der bedeutungsvollste Moment im Leben — die Thronbesteigung.

Erste und schwere Tage für den 22jährigen stellten sich ein; im Biebricher Schloß hat er die seelischen Kämpfe durchlebt, aber auch sich hindurchgerungen. Seine ersten Edikte, die Verkündigung des neuen Regierungsprogramms und Sanctionierung von Gesetzen betreffend sind in Biebrich geistig verarbeitet, beraten und signiert worden. Kein wichtigeres Ereignis der jetzt folgenden Regierungsperiode warf seine Schatten nicht nach dem Herzogsidyll am Rhein. — Die Trauerzeiten verzählten sich und bessere, freudigere Tage warfen ihre Sonnenstrahlen über Nassau. Welcher Jubel herrschte, als Herzogin Elisabeth, diese zarte Wunderblume aus dem fernen Moskowitereich, ihren Einzug hielt! Aller erdendlicher Glanz und höchste Prachtentfaltung war aufgeboten. In den fürstlichen Räumen, unter den Jahrhunderte alten Kastanien wandelte „Nassaus Engel“ und sog hier die Bienen der Rheinischen Gefilde in vollen Zügen ein. Nicht lange dauerte ihr Erdenwallen; nach kaum einem Jahre, am 27. Januar 1843, entziff sie der Tod dem Gemahl. Wie bekannt, fanden die sterblichen Ueberreste zunächst in der Mauritiuskirche provisorische Ruhestatt; auf die Nachricht von dem dort ausgebrochenen Brande raste Her-

zog Adolf verhängten Jügelts von Biebrich dorthin — der Mitt zur toten Herzogin, ein Sujet, dem auch poetische Behandlung zuteil geworden. Als dann Herzog Adolf zum zweiten Male freite, zog Prinzessin Adelsheid aus anhaltischem Stamm in die Residenz ein. Herzliche Zuneigung verband beide Ehegatten und nun wurde das Schloß wieder Zeuge traulichen Familienglücks. Am 22. Mai 1852 erblickte hier Erbprinz Wilhelm (jetzt Großherzog von Luxemburg) das Licht der Welt und im großen Rendsaal spielte sich die feierliche Taufhandlung ab.

Unter den rheinischen Hofhaltungen erfreute sich die Biebricher eines besonderen Rufes, was Glanz, Pracht und feinsinniges Zusammenwirken von künstlerischen Momenten anbetrifft. Herzog Adolf verstand es auch, die richtigen Männer zu finden, und — sie dauernd an sich zu fetten. Die häufigen Fürstenbesuche — Gäste des herzoglichen Hauses, — welche stets in vornehmster und splendider Weise aufgenommen wurden (manch älterer Biebricher hat von den Großeltern das gehört) brachten wieder indirekt Geld unter die Leute, dabei gab's ebenfalls etwas zu sehen. Preussische und österreichische Offiziere aus der nachbarlichen Bundesfestung Mainz, die Gesandten auswärtiger Höfe besuchten Biebrich manchmal auf herzogliche Einladung hin, und daß die Epiken einheimischer Behörden des öfteren zur Tafel befohlen wurden, ist selbstverständlich. Reges und anregendes Leben herrschte in der jetzt im Dornröschenschlaf liegenden Festung, künstlerischen wie kulinarischen Genüssen huldigte man gerne. Einen Teil der berühmten herzoglichen Kabinetsweine bargen weitläufige Kellereien, die als gewissenhafter Oberkellermeyer Hofkammerrat Köpp verwaltete.

Im Schloßpark ließ der Herzog einschneidende Veränderungen vornehmen. Er fand in Gartendirektor Friedrich Thelemann (auch als Schöpfer der Wiesbadener „Warmer Damm“-Anlagen bekannt), den richtigen, treiflichen Mann, dessen außerordentlich fein ausgeprägtes Kunstverständnis und feinste Empfänglichkeit für alle Naturschönheiten, die ihm zugewiesenen Aufgaben glanzend erledigen ließen. Damals zog sich durch die Mitte des Parks (noch aus der Anlage Anfangs des 18. Jahrhunderts stammend) ein breiter Kanal; er pakte nicht mehr in die geplante Umwandlung zur englischen Anlage, und Thelemann bewies bei seiner Vorsehung eine glückliche Hand. Der heutige freie Naturpark mit dem stimmungsvollen Reiz der blauen Taunusberge entstand unter Herzog Adolfs Regide. Seinen Intentionen verdanken die ehemals weitberühmten Palmenhäuser ihr Entstehen; prächtigeres war weit und breit nicht zu finden. Sie sind 1866, wie bekannt, nach Frankfurt verkauft worden. Thelemann's Ruhm erhöhte die von ihm arrangierte Blumenausstellung (1861) die noch heute im Gedächtnisse fortlebt. Gedenken wir ferner des Treibens in der Moosburg, dank Herzog Adolfs Munifizenz zum Schauspiel edelster künstlerischer Tätigkeit geworden. Unser frühverbliebener Emil Hopfgarten schuf hier seine unvergänglichen Meisterwerke: den Sarkophag Herzogin Elisabeths und die Statuen für die Marktkirche.

Befremtlich berührt die Betrachtung der letzten pompösen Festlichkeiten, die Biebrich gesehen. Vom fernen Schweden war Prinz Oskar (später König Oskar II. † 1907) herbeigeeilt, um Prinzessin Sophie von Nassau zu freien. Glanzvoll wurde die Hochzeit im Schloße am 6. Juni 1857 gehalten. Und als Herzog Adolf sein 25jähriges Regierungsjubiläum feierte (1864) wählte er zum Empfang des diplomatischen Korps keinen würdigeren Ort festzusetzen, als die Brunnensäle des alten Schloßes — Wie bald und schnell sollte diese Zeit rauschenden Hoflebens verschwunden! Wohl niemand, am allerwenigsten unter vereinigter Herzog konnte ahnen, daß die Entladung des Gewitters am politischen Horizonte von so tiefingreifenden Folgen begleitet sein würde. Man kann sich von der Schwere des Moments eine Vorstellung machen, als Herzog Adolf am 15. Juli von Biebrich Abschied nahm — das Land war bereits von feindlichen Truppen zum Teil besetzt — im Schloße seine Familie als „teure Väter“ zurücklassend. Daß ihr in des Feindes Hand keine angenehmen Tage bevorstünden, haben Tatsachen bewiesen. Hofmarschall von Miltitz hat über Herzog Adolfs Scheiden ergreifend berichtet. Auf dem Balkon des Schloßes nahm er Abschied von dem geliebten Rhein, an der Seite seiner Gemahlin und des Erbprinzen überfah er noch einmal das herrliche Panorama von Mainz bis zu den fernen blauen Höhen des Rheingaus. Er legte die Hand auf die Schulter des Erbprinzen und sprach: „Es ist sehr möglich, daß ich zum letzten Male hier stehe und nie wieder zurückkehre; vergiß nie, wie es auch kommen mag, daß ich nur nach meinem Gewissen gehandelt habe und lieber alles verliere, als meinem Bundesseide untreu werde.“

Herzog Adolf hat das Schloß seiner Väter nie wieder betreten. Ueber dem schweigenden Park und einsamen Schloße liegt es wie ein Duft aus vergangenen herrlichen Tagen. Und einem leuchtenden Abendsonnenglüh gleich wird das durch die Zauber der Sage verflärt, was einstens der Wirklichkeit angehörte!

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

Nassauer Leben.

□ □ □ □ □ Wodienbellage zum Wiesbadener General-Anzeiger. □ □ □ □ □

Ebbes vun unserm Stammtisch.

Christian (de Wert): Du, Piccolo, stell die Sammelbig uff de Stammtisch, dann die Kumpfährn gewisse sicherlich aach ebbes for die Hinnerblivwene vun dene beunglückte Vergleitt.

Piccolo: Deß besticht sich am Rand un ih Nor wie Mössbrieh; dann die Herrn misste nit vun Wiesbade sein, dann die Wiesbadener haue im allgemeine e Herz vun Gold un wann se ewesovill Gold in de Händ hätte, dann geb's iwwerhaupt laa Notleidende mehr.

Christian: Du babbelst wie des verstehst un was de do vun Gold redde dußt ih komplettes W:ch. Haawe mer nit 139 Millionär in Wiesbade un doch sihe die so fest uff ihm Geldsädel, daß es merschtens doch gerad die annern Leit sinn, die bei so erre Gelegenheit in de Geldbeutel steihe. Nor so e paar winzige Ausnahme sinn unner dene Geldbarone, die annern lönnne all nit mit dem Ehleboge in de Geldsädel. Wann mer die Liste bei so erre Gelegenheit dorchgeht, so seins immer widder dieselbe Name, die mer ze lese kriecht.

Piccolo: Die graue sich dann awwer aach mit goldene Lettern in die Herze vun de Wiesbadener ein und wann do aaner e schepp Wort sage dhät, do sollt en e Kreuz-Gewirre...

Virreche: Nor nit so hihig Maaner Mann. Gure Christian! Bring mer en halwe Schoppe eh' die Glascheweinsteier kimmt.

Hannphilipp: Gud emol aa, de Christian ih doch e lieb Dos, der hot die Sammelbig uff de Tisch gestellt vun wege dem nervus rerum for die Beunglückte.

Schorfch: Du, Hannphilipp, sei sparsamer mit deine Rosenname. Sag lietwer zu deiner Fraa „lieb Dos“, sunst kennt dir 's geh'n wie dem Gutsbesitzer im Ringgaa, der aach nit an die 175er gedocht hot, un nocher for sei Liewenswürdigkeit de scheenst Undant geerntet hot.

Virreche: Loß bei schlecht Gebabbel. Do ih mein Dhaler for die Vergleitt un jekt bist du an de Reih Hannphilipp.

Hannphilipp: Do loß ich mich aach nit lumpe, dann selbst die Mauritiusbrüder gewisse do ihn letzte Grosche her.

Schorfch: Grad bin ich ewe iwwer de Mauritiusplatz gestramplet un hab do mit zugehört, wie die sich iwwer den Fall unnerhalte hawe. Do hot gerad aaner erzählt, er war diejer Daag mit eme hoße Herr uff de Jagd gewese, do iwwer „de Hieh“ in Wärfstadt, un zum Schluß vun de Jagd hätt' de Jagdherr gefragt: „Aeh, aeh — wie groß ist die Stredde?“ Un do hat aaner vun de Treiwer, der mit seine Kollege gerad iwwer deß Grutweunglück sich unnerhalte hot, der hot also gerufe: „Hoheit, zwelf Heersch un 360 Vergleitt!“

Virreche: Wiste aach ganz sicher, Schorfch, daß deß eme Baron iwwer de Hieh passiert ih? Odder hawe die Jagdgründe schließlich doch two annerscht gelege?

Hannphilipp: Deß dhut nig an der Tatsach ännern, daß aach die ärmste Proletarier sich vor den Fall interessiern un do ehr paar Waze hingewe. Hoeffentlich folge aach die 139 Millionär dem gure Beispiel.

Schorfch: Dann kennt mer die Leit hochschähe. Mich hawe se aach diejer Daag hochgeschäht, awer uff dem Steiergettel.

Virreche: Wann mich mei dunkle Ahnunge nit trüge, dann fühlt sich do gar mancher iwwer sich äht, weil die Steierbeamte immer mit aam Nage uff die zukünftige Millioneprojekte hinschiele.

Hannphilipp: Deß kennt dene awer bitter uffstoße, dann schließlich heecht es bei de Wiesbadener: „Eich hag der uffs Nag, uffs anner Nag aach, dann hoste wie e Gewirre, en Knippel am Nag!“

Schorfch: In de letzte Zeit dhun ich mich aach so e-bische mit de Finanzpolitit beschäftige und do meen ich, mer solli die emanzipierte Dame, die jekt so heftig Zigarette raache, mit erre Steier belege.

Virreche: Deß war e Idee vun Schiller: „Dampf walt auf“ hot der schon gesagt un weil nit alle Dame in dem Qualm vun ihre Ritschwestern sihe wolle, so belange die raachende Dame uff de Eisenbahn schon Coupe for Raacherinne.

Hannphilipp: Ich kann mich for die zigaretteraachende Grazien nit begeistern. Un warum? Weil die Weiber uns Herrn der Schöpfung schon genug blane Dunst vormache un for die Wintertoilette ewe sowieso deß deiere Geld wie Raach fortgeht.

Schorfch: Es hot awer aach alles sei gut Seit. Seht err, so Raachdame hawe doch all ehr Feierzeig bei sich un deshalb kann mer bei so aaner selbst, wann se aach sunst schon recht abgeföhlt aussieht, immer sicher sein, daß se als noch Feier hot!

Virreche: Besonnens kimmt der Vulkan zum Ausbruch, wann der Mann bei erre recht gemüthliche Sitzung odder nooch eme gemiedliche Sod ordentlich gelösch hat, dann geht de Kampf los. Awwer deß geht oft im Leuwe so: „Mancher kämpft um die Fraa, un dann später mit ihr ze kämpfe. Die Löjer gewisse halt laa Ruh!“

Hannphilipp: Selbst nit am Suundaag un alles schwärmt doch for Suundagsruh.

Schorfch: Ja, ja: die Suundagsruh! Die brauche mer awwer schon bald gar nit mehr. Gudt eich nor emol bei unserne Geschäftsleit und Handwerker um, do ih nit allaan Suundagsruh, do ih schon mehr Werkdagsruh.

Virreche: Un die hot sich ganz ohne jeden obrigkeitliche Befehl eingestellt. So ganz langsam, awer un so sicherer, ganz vun selbst. Deß ih schon mehr Grabesruh.

Hannphilipp: Awer die Suundags- und Werkdagsruh zusamme, die hot sich im Baugewerbe eingestellt. Wann do ewe so hin un widder noch en Bauspekulant en Reibau hinstelle will, dann soll mer em warnend zurufe: „Ruh!“

Schorfch: Un wann erscht aaner irgend en Kapitalist anrempelt un will Geld pumpe odder e Hypothek uffnemme for en Reibau, dann sage die Finanzleit: „Loß mer mei Ruh!“ Un so heekts aach do frei nooch Goethe:

„Uff jedem Grundstid ih Ruh!
Vun Hypothek spiereist du
Raum einen Dauch.
Die mehrschte Baumaaster im Dalles,
Macht Pleite heit alles,
Bald machst du se auch!“

Virreche: Jekt schlägt's awer dreizehn. Hoste Worte for die Lorte. De Schorfch dhut de Philipp Reim vun Diederberg e ablöse un gieht unner die Dichter.

Hannphilipp: Do wigt ich em en gure Poste am Gaaswerk. Die stelle ewe so Leit massenhaft ei, um de unnötige Gaasverbrauch in dene anspruchsvolle Wintermonate ze behinnern. Die Dichter vun Gaaswerk gucke ewe in alle Haushaltungen die Gaasleitungen nooch, um eventuelle schadhafte Stelle in de Leitunge wirre dicht ze mache.

Schorfch: Alter Ahvogel! Behalt nor dein Spott for dich, sunst kennt ich do vun eme Gedächte bezähle, was neulich so en alte Sünder eme gewisse Meedche nooch Wierstadt geschickt hot un dodrinn reimte sich „Lebens Sonne“ uff „Herzenstanne“ un „Liebesglück“ uff „feirige Wied“. Belleicht kennste den Dichter näher. Hannphilipp. Wann ich wollt, kennt ich en greife.

Nun, wiederholte ich — denn er hatte mir noch nicht geantwortet — was gibt es Neues? Er beugte sich vor und legte mir die Hand auf den Arm, ich entzog mich seiner Verührung und richtete mich straff auf. — Was gibt es Neues? fragte ich nochmals in scharfem Tone, obgleich meine Stimme heiser klang und die Worte fast unartikuliert aus meinem Munde kamen.

Ich habe den Mörder entdeckt, erwiderte Miles.

Ich machte einen Versuch, nach dem Namen zu fragen, vermochte es aber nicht, und ich wandte mich ab, um in das Feuer zu sehen und mit geistesabwesendem Blick die kleinen gelben Flammenzungen zu betrachten, die über die schwarze Oberfläche der Kohle hin- und herleierten. Sie kamen mir wie winzige spielende Eyslangen vor, und ich mußte über ihre festsamen Bewegungen lächeln, fand aber, daß die düstere Glut des niedrigen Feuers in stillschweigender Harmonie zu meiner eigenen Stimmung stehe, und sinnend blieben meine Augen auf den Flammen haften.

Das Geheimnis, das ich mit so heiligem Bemühen zu erforschen gestrebt hatte, war mein, wenn ich fragen wollte, und doch schwieg ich. Ich fühlte, Miles beobachtete mich, konnte meine Gedanken erraten und mich für einen Feigling halten — aber was kümmerte ich mich jetzt darum? Ich mußte nachdenken, wenn ich überhaupt dazu imstande war. Man kann auf seiner Bahn stehen bleiben und warten und braucht deswegen immer noch kein Feigling zu sein — und so saßen wir uns schweigend gegenüber. Endlich bewog ihn irgend etwas — vielleicht war es Mitleid — mir noch eine letzte Gelegenheit zu bieten, der Eröffnung aus dem Wege zu gehen.

Ich allein kenne den Namen jenes Mannes, sagte er, und er braucht nie über meine Lippen zu kommen.

Ich hörte seine Worte und wußte, daß ich meinen Kampf siegreich bestanden hatte; ich wandte mich Miles wieder zu, lehnte mich über den Schreibtisch und sah ihm fest in die Augen.

Rein, erwiderte ich, nennen Sie mir seinen Namen.

Littell, antwortete er.

Ich sank in meinen Stuhl zurück. Endlich war die Entscheidung gefallen, und ich wußte nun, was es war, das ich gefürchtet hatte, und daß, mir selbst unbewußt, diese Furcht mich niemals verlassen hatte, seit — nun, gleichviel seit wann, ich weiß es kaum; aber ich hatte es geahnt, und es war nicht das Geheimnis, das ich zu vernehmen gefürchtet hatte, sondern der Klang eines Namens.

So saßen wir eine lange Zeit da, während der nur das Knistern des Feuers die Stille unterbrach und die Schatten immer tiefer in das Zimmer hereinsankten. Meine Gedanken schweiften über die langen Jahre zurück, in denen ich den Mann gekannt und verehrt hatte, der jetzt mit einem todeswürdigen Verbrechen belastet dastand. Er war mein Freund, mein Vorbild gewesen und war gefallen. Er war ein Mörder, und ich mußte ihn dem Arme der Gerechtigkeit ausliefern. Mein ganzes Wesen sträubte sich gegen diesen furchtbaren Gedanken.

Es muß ein Mißverständnis sein, sagte ich endlich; es ist unmöglich; dabei beobachtete ich den Detektiv, ob ich irgend ein Anzeichen von Schwanken oder Unsicherheit bei ihm entdecken könnte. Er verstand mich, denn seine Augen blickten mitleidig, aber sein ernstes Gesicht gab mir keine Hoffnung. Dann muß ich Beweise haben, fuhr ich fort. Anstatt der Antwort überreichte er mir eine Rolle Papier, die er in der Hand gehalten hatte. Ich nahm sie mechanisch, öffnete sie, breitete sie vor mir aus und starrte leeren Blickes in der Finsternis auf sie nieder, bis er aufstand und das Gas anzündete, und jetzt sah ich, daß es sein Bericht war.

Besen Sie ihn, sagte er, und ich tat, wie mir geheißen, und las jedes Wort mit kühler, leidenschaftsloser Ueberlegung. Ich bedurfte keiner Frage oder Erläuterung, es war alles nur zu klar, und als ich Miles die Rolle wieder einhändigte, wußte ich, daß Littell schuldig war. Der Inhalt des Schriftstücks lautete folgendermaßen:

Dieser Bericht über meine Nachforschungen betreffs der Ermordung Artur Whites umfaßt den Zeitraum von der Gerichtsverhandlung gegen Henry Winters an bis zu dem untenstehenden Datum. Die vor der Verhandlung bekannt gewordenen Tatsachen sind bei der Zeugenvernehmung vorgebracht worden und brauchen hier nicht wiederholt zu werden.

(Fortsetzung folgt.)

Neue Bücher und Blätter.

— **Frauenmacht.** Im Verlage von Gustav Moritz, Halle a. S., erscheint demnächst ein interessantes Buch: „Erinnerungen an den Sachsenwald. Von Hermann Lange.“ Der Verfasser ist der Sohn des alten einstigen Besuchers des Sachsenwaldes wohlbekannten Oberförsters Lange in Friedrichsruh, des Generalbevollmächtigten des Fürsten Bismarck. Da der Verfasser jahrelang unter Bismarcks Augen in Friedrichsruh gelebt hat, so ist es erklärlich, daß er — oft im engsten Familienkreise des Fürsten — Zeuge manches erzählenswerten Vorganges war. Aus den Aushängebogen des Buches, die uns die Verlagshandlung übersandte, heben wir folgende hübsche, die Fürstin Bismarck charakterisierenden Züge hervor. „Vor dem Frühstück“ — so erzählt der Autor — „war der Fürst auf die Veranda hinausgetreten und hatte, über das Wiesental blickend, vor sich hingebrommelt: „Es sollten doch die wild gewachsenen Bäume an den Inselrändern abgehauen werden, die mir die Aussicht versperren; aber ich sehe noch keinen Holzhauer.“ Und zur Fürstin, die in der Tür stehen geblieben war, gewendet, hatte er hinzugefügt: „Johanna, erinnere Du den Oberförster daran, wenn er heute zu Tisch kommt; was Du ihm sagst, geschieht sofort.“ — Um das räumlich beengte Gebäude für sich und die Seinen zum Sommer- und Winteraufenthalte geeignet zu machen, hatte der Fürst beschlossen, einen größeren Seitenflügel anzubauen. Zunächst war der Grundriß an Ort und Stelle mit Pfählen abgesteckt worden. Prägend schritt der Fürst mit dem Zimmermeister Holborn aus Schwarzenbel und meinem Vater die markierten Linien der Außenmauern ab; da wurde ein Fenster geöffnet und eine weibliche Stimme fragte in besorgtem Tone: „Lieber Otto, was bedeuten denn diese Pfähle?“ — „Lieber Herz, das soll der neue Seitenflügel werden.“ — „Ach, so weit soll er vorgebaut werden? Das ist aber schade; da verlieren wir ja von meinem Fenster ganz den schönen Sonnenuntergang!“ — Und der Fürst blickt sich lächelnd nach dem Baumeister um: — „Sind Sie verheiratet?“ — „Zawohl, Durchlaucht!“ — „Nun, dann wissen Sie, daß unser Bauplan verworfen ist.“

— **Deutsche Reiter in Südwest.** Selbsterlebnisse aus den Kämpfen in Deutsch-Südwest-Afrika. Nach persönlichen Berichten bearbeitet von Friedr. Freiherr von Dindlage-Sampe, Generalleutnant z. D. Mit zahlreichen Porträts und Illustrationen. Deutsches Verlagshaus Bong u. Co., Berlin, Leipzig, Wien, Stuttgart. In der Unzahl von Veröffentlichungen, wie sie der deutsche Büchermarkt dem Leser vorlegt, gibt es stets nur eine verschwindende Minderheit solcher Werke, deren Lektüre nicht nur einzelnen Kreisen, sondern dem gesamten Volke gerade eine Notwendigkeit ist, da sie für neu erwachte Interessen unseres Vaterlandes die Grundlage aufzeigen. Daß die „Deutschen Reiter in Südwest“ zu diesen seltenen Büchern gehören, wird niemand, mag er Kolonialfreund oder selbst Gegner unserer neu errungenen Kolonien sein, leugnen können. Zugleich liefert das Werk den glänzenden Beweis für die Tüchtigkeit und den eisernen Mut unserer Truppen, von deren Kämpfen, Leiden und Entbehrungen in Südwest wir uns bisher keine Vorstellung gemacht haben. Auch hier füllt es in verdienstvoller Weise eine lückende Lücke aus. Wohl haben das Generalstabswerk und andere Schriften den Verlauf unseres ersten Kolonialkrieges in seinen Hauptzügen niedergelegt und das Schicksal wie die Taten unserer Truppen in ihrer Gesamtheit geschildert. Aber das Volk hat vor allem ein Recht darauf, zu wissen, was der einzelne Mann mit Herz und Blut durchgekämpft, durchgelitten und durchempfunden. So fassen die „Reiter in Südwest“ die Selbsterlebnisse von Offizieren und Mannschaften in Berichten aus ihrem eigenen Munde zusammen, die aus unmittelbarer Anschauung und frischer Erinnerung geschrieben sind. Wir sehen unsere Truppen beim Ueberfall des verräterischen, gegen Frauen und Männer mit gleicher Grausamkeit wütenden Feindes trotz ihrer Minderzahl ungebogen. Wir sehen unsere Brüder bei der Verfolgung, die in immer wasserärmere Einöden führt, vor Durst dem Wahnsinn nahe, bis Mensch und Tier zahlreich verkommen und der Rückmarsch angetreten werden muß. Zugleich lernen wir Land und Leute, mit denen unsere Truppen ständig in engster Berührung waren, in einer bisher kaum erreichten Deutlichkeit kennen, wozu die 40 vorzüglichen Kunstbeilagen und Textillustrationen, deren Anzahl sich auf 495 beläuft, wesentlich beitragen. Niemand sollte also dieses Buch, ein Denkmal, das den Toten zum Gedächtnis, den Lebenden zur Erbauung, den Kommenden zur Racheiferung errichtet ist, in seiner Bibliothek fehlen lassen. Das Werk erscheint in 20 Lieferungen zum Preise von je 60 Pfennig oder in Prachtband gebunden für 15 Mark.

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 ausliegendem Tarif.

Nr. 26.

Wiesbaden, 17. November

1908.

Treiben der Kartoffeln.

Will man recht frühzeitig, d. h. schon im April reife Kartoffeln haben, so muß man die Saatknochen schon Ende Dezember eine neben der andern auf die Erdoberfläche eines lauwarmen Mistbeetes unter Fenster legen und sie da antreiben und Wurzeln bilden lassen. Sobald die Knollen zirka 5 Zentimeter lange Triebe gebildet haben, bringt man sie vorsichtig in bereit stehende frische Mistbeete und pflanzt sie in einem Reihenabstand von 40 Zentimeter und in der Reihe 12 Zentimeter voneinander entfernt einzeln so ein, daß die Triebspitzen aus der Erde hervorragen; oder man legt die Knollen in den angegebenen Abständen auf die Oberfläche des Beetes und bedeckt sie 5 Zentimeter hoch mit recht trockener, sandiger Erde, indem man sich dabei in acht nimmt, daß die Triebe nicht verletzt werden.

Um das Eindringen des Frostes in die Beete zu verhindern, und um eine längere, andauernde Wärme in demselben zu erhalten, müssen die Kästen außen ringsherum mit einem 30 Zentimeter dicken, bis an die Fenster reichenden, mäßig festgetretenen Umschlag von frischem Pferdeabmiste umgeben werden, welcher ja nach der mehr oder weniger kalten Witterung ein- oder mehrmals zu erneuern ist. Während der ersten 3—4 Wochen kann man zwischen die Kartoffelreihen Lattichsalat oder Radieschen bauen; sobald aber die Kartoffeltriebe kräftig zu wachsen beginnen, ist Salat und Rettich zu entfernen und es muß das Kartoffelkraut mit den Händen vorsichtig mit Erde angehäuft werden. Sind die Stöcke ca. 10—12 Zentimeter hoch, so wird frische Erde daran gehäuft und zwar so, daß nur die Triebspitzen sichtbar bleiben. Nach Verlauf von 14 Tagen zieht man die Erde um die Stöcke abermals an und zwar derart, daß sie ca. 20 Zentimeter hoch mit Erde versehen sind. Wenn sich das Krautwerk an die Fenster drückt, müssen die Kästen vorsichtig gehoben, an den Ecken mit Wadsteinen unterlegt und die dadurch entstandenen Risse und hohlen Räume mit frischer Erde ausgefüllt werden. Bevor man die Kästen hebt, beseitigt man den Umschlag von den Ecken derselben und bringt ihn nach vollbrachter Hebung wieder an Ort und Stelle. Anfangs gieße man nur wenig und recht bedächtig mit überschlagenem Wasser, später je nach der Entwicklung der Stöcke und je nach der Witterung immer mehr und mehr. Zu gleicher Zeit trachte man die Pflanzen durch fleißiges Lüften der Fenster bei milder Witterung nach und nach abzuwärmen. Eine gleichmäßige, nicht zu hohe Temperatur genügt für die Kartoffeln, und es ist vor allen Dingen darauf zu sehen, daß jeder scharfe Temperaturwechsel streng vermieden wird, nicht allein weil eine nachteilige Störung im Wachstum der Pflanzen die Folge wäre, sondern weil sich dann auch Insekten und sonstige krankhafte Erscheinungen bald einstellen würden. Nach dem Knollenanfang giebt man nicht mehr, denn die Knollen werden schmählicher, wenn sie von dieser Zeit an trocken stehen.

Zum Ziehen wählt man mittelgroße Knollen. Kleine Knollen geben nur einen schwachen Ertrag. Zur Frühkultur sind folgende Sorten zu empfehlen: die gelbe und rote Sechswochen-Kartoffel Quarantaine de la Halle (der Franzosen), Wisquit-Kartoffel, König der Frühen, Early Vermont, Matkönigin, frühe Rosen-Kartoffel. Aber alle diese Sorten werden von der gelben Halblangen, frühen Rieren- oder Marjolinkartoffel (Marjolin hative), in England Early Kidney genannt, an Frühreife übertroffen und wer diese Sorte echt haben kann, soll keine andere zu Treibzwecken verwenden; die Knollen dieser Varietät haben die Eigentümlichkeit, daß sie schwer austreiben, wenn sie vor der Keimentwicklung in den Boden gebracht werden und es ist deshalb unter allen Umständen anzuraten, die Saatkartoffeln vor dem Ziehen so antreiben zu lassen, daß die Keime

eine Länge von ca. 1½—2 Zentimeter haben. Dieser Antrieb kann auf ganz natürliche Weise hervorgerufen werden, wenn man die zur künftigen Saat bestimmten Knollen gleich nach der Ernte nebeneinander auf flache Hüden oder auf von Latzen hergestellte Kästen mit der Spitze nach oben bringt. Von solchen Kästen können mehrere übereinandergestellt und in einem hellen frostfreien, zum Lüften eingerichteten Lokal überwintert werden. Durch die Einwirkung des Lichtes werden die frühzeitig erscheinenden Triebe grün und kräftig und gewinnen dadurch eine große Widerstandskraft gegen äußere Witterungseinflüsse. Wenn die Zeit zur Legung der Knollen im Freien herangekommen ist, bringt man die Hüden bezw. die mit Handhaben versehenen Kästen auf das zu bepfanzende Grundstück, nimmt die Knollen nach einander ab und legt sie in die vorher gemachten Stufen, indem man dabei jede Verletzung der Triebe zu vermeiden sucht; denn Knollen mit gebrochenen Trieben geben keine Frühernte. Ich wiederhole, daß die frühe Marjolin-Kartoffel die beste Sorte zur Erlangung einer frühen Ernte ist und daß sie sich nicht nur zum Anbau auf Beeten im Freien, sondern auch zur Zucht in Frühbeeten und Töpfen vortrefflich eignet. Will man sie in Töpfen ziehen, so füllt man im Monat März 20 Zentimeter im Durchmesser haltende und ca. 25 Zentimeter hohe Töpfe, auf deren Wasserabzugsloch man ein großes Scherbenstück bringt, etwa bis zur Hälfte mit fruchtbarer Kompost- oder guter Gartenerde, legt je 1—2 angetriebene Knollen senkrecht hinein und bedeckt sie bis an die Triebspitzen mit Erde. Nach vollendeter Pflanzung stellt man die Töpfe in irgend einem recht hellen Lokale auf, bringt sie später, wenn die Witterung nicht mehr zu rauh ist, an eine nach Süden gelegene Mauer und bedeckt sie bei zu befürchtenden Nachfrösten mit Matten etc. Haben die Triebe eine Länge von 20 Zentimeter erreicht, so füllt man die leeren Räume der Töpfe vollends mit Erde auf, sorgt für entsprechende Begießungen, wenn die Töpfe, an die man mit dem Fingerknöchel klopft, einen hohlen Ton von sich geben und hält die Pflanzen von Unkraut rein. Zu nah dürfen die Stöcke übrigens nicht gehalten werden, weil sie dadurch Schaden leiden würden. Die nahe Vollendung der Reife der Knollen erkennt man bekanntlich an dem Gelbwerden des Krautes. Sobald diese Erscheinung auftritt, hört man mit dem Begießen allmählich auf.

Um recht guten Erfolg bei der Frühkartoffelzucht im freien Lande zu haben, kommt es in erster Linie darauf an, daß vom ersten Augenblick an die Entwicklung des Wachstums rasch von statten geht, bezw. daß der Boden schnell von dem üppig wachsenden Kraut beschattet wird, weil dieser dadurch gleichmäßig feucht und locker bleibt. Ein leicht gegen Süden geneigtes, sehr nahrhaftes, gut kultiviertes und warm gelegenes Grundstück ist zur Frühkultur der Kartoffeln am geeignetsten. Auch in diesem Falle bringe man die vorgekeimten Kartoffeln missant den Hüden oder Kästen auf den Platz, lege sie mit der Spitze nach oben und bedecke sie vorsichtig, d. h. ohne Beschädigung der Keime mit klarer Erde. Nach vollendeter Legung bringt man auf jede mit Erde bedeckte Stufe als Schutz gegen Frost alten kurzen Pferdeabmiste oder besser Torfstreuabmiste, der so lange unberührt darauf bleibt, bis die Keime den Boden durchdrungen haben. Der Abstand der Frühkartoffeln in Reihen beträgt im Freien 50—60 Zentimeter, der Abstand derselben in den Reihen 25—30 Zentimeter. Eine Kopfdüngung mit Chilisalpeter 1 Kilogramm pro Ar gerechnet, vor dem ersten Behaden gegeben, leistet vortreffliche Dienste. Die weitere Behandlung besteht, wie bekannt, in Behaden, Jäten und Gießen und zu empfehlen ist, die Auswahl des Saatgutes gleich bei der Ernte vorzunehmen. Man wähle dazu mittelgroße, unbeschädigte, gut geformte Knollen mit flachliegenden Augen. Weiter ist zu raten, das Saatgut nicht wie üblich, gleich zum Abtrieb

nen in den Keller bringen, sondern dasselbe in Surben oder Kisten aneinanderzureihen und diese in die Schenke zu stellen. Erst bei eintretender Frostgefahr sind die Kisten mit den Kartoffeln in den Keller zu bringen.
M. Lohl.

Die Ueberwinterung des Lorbeerbaumes. (Laurus nobilis L.).

Die Gattung Laurus umfaßt eine kleine Zahl immergrüner, sowie laubabwerfender Arten von teils baumartigen, teils strauchigem Wuchse. Der in Rede stehende Lorbeerbaum ist in den Mittelmeerländern zu Hause und hat sich bei uns zum fast allgemeinen Liebling emporgeschwungen. So einfach seine Kultur ist und so wenig Ansprüche er während des Winters macht, ist bei dessen Zucht doch manches zu berücksichtigen.

In erster Linie das Winterquartier, denn davon hängt das Gedeihen des Baumes ab. Ein trockener heller Keller ist für ihn am geeignetsten, weil er da nicht zu früh antreibt, was sehr wesentlich ist. Wird der Baum in einem wärmeren Lokal überwintert, so treibt er bald aus, ein solcher Trieb ist aber in der Regel schwach und aufgeschossen und muß meist wieder abgeschnitten werden, wenn der Baum ins Freie kommt. Ein in einem guten Keller überwintert Baum hingegen wird, wenn er ins Freie kommt, einen kräftigen und gedrunghenen Wuchs zeigen. Ein dunkler und feuchter Keller ist zur Ueberwinterung deshalb schlecht geeignet, weil sich da auf den Blättern und Triebspitzen Schimmel ansetzt. Man gibt dem Baum von Zeit zu Zeit so viel Wasser, als er bedarf, um seine Blätter frisch zu erhalten, und es ist darauf zu sehen, daß der Ueberwinterungsraum jedesmal gelüftet wird, wenn das Thermometer im Freien ein paar Grad über Null zeigt. Bei starker Kälte muß das Lokal gut bewahrt werden; man hilft sich am besten dadurch, daß man sämtliche Oeffnungen gut mit Stroh oder Strohdeden, Moos, Tüchern etc. verstopft und das Material wieder entfernt, wenn mildere Witterung eintritt. Wenn der Baum anfangs April ins Freie gebracht wird, muß er zuerst auf einem, vor Nachfrösten geschützten Platz gestellt werden, damit er sich allmählich an die Luft gewöhnt. 2–3 Grad Kälte schaden übrigens dem Baum nicht, wenn er noch keine jungen Triebe gemacht hat. Bedarf der Baum des Verjehens, so muß es um diese Zeit geschehen; auch der Schnitt ist vorzunehmen und es sind die Triebe auf 3 bis vier Augen zurückzuschneiden; dabei ist darauf zu sehen, daß derselbe seine gefällige Form behält. Der Laie versäumt in der Regel den Schnitt und daher kommt es, daß seine Bäume struppig aussehen und in einigen Jahren formlos werden. Der Schnitt ist unerlässlich und es sind auch während des Sommers alle jene Triebe, welche über die Rundung der Krone hinauswachsen, einzukneipen. Der Lorbeerbaum braucht während seiner Wachstumsperiode viel Wasser; man darf ihn nie zu durstig werden lassen, sondern muß den Kübel oder Topf täglich untersuchen, ob der Wurzelballen im Sommer Wasser braucht oder nicht. Wenn ein sonst gesunder Baum schlecht treibt, so fehlt es ihm meist an Nahrung, und in diesem Falle leisten Düngegüsse sehr gute Dienste. Ein entsprechendes Quantum reiner (streufreier) Aushünger in den gleichen Volumen Wasser aufgelöst, leisten in diesem Falle sehr gute Dienste. Wenn diese Mischung, die öfters umgerührt werden muß, etwas vergoren hat, gibt man dem erschöpften Baum alle vierzehn Tage eine Gießkanne voll und gießt dann jedesmal mit reinem Wasser nach. Gegen die Schildläuse hilft Bespritzung mit leichtem Salzwasser. Sicherer ist aber, die Blätter durchs Waschen von diesen Schädlingen zu befreien. Auf die Schildläuse ist sehr zu achten; es ist zu verhindern, daß sie überhand nehmen und den ganzen Baum überziehen.

Saben die Schildläuse derart überhand genommen, dann bleibt nichts anderes übrig, als den Baum zurückzuschneiden, von den Läusen zu reinigen, mit Kalkmilch zu bestreichen und ihn, bis er austreibt, auf einen möglichst schattigen Platz zu stellen. Bei der Entfernung der Läuse hat man zu sorgen, daß die Rinde

nicht verletzt wird. An den Spitzen der jungen Triebe sehen sich auch gern Blattläuse an, die man durch darauf gesprühtes Tabakwasser (Tabakabsud verdünnt) vertilgen kann. Schließlich ist noch zu raten, den Baum bei heißem Wetter täglich abends tüchtig zu übergießen; dies ist das beste Mittel gegen das Auftreten der Läuse. Eine saferige, lehmige Rasenerde, zur Hälfte mit gutem verrottetem Kuhdünger vermischt, sagt dem Baum am besten zu. Die Vermehrung kann im Frühjahr leicht durch Stecklinge und Wurzelstöcke geschehen.

Zum Schluß bemerke ich noch, daß man den Lorbeerbaum auch in anderen frostfreien Lokalen, wie beispielsweise Treppenhäuser und sonstigen im Notfall heizbaren Lokalen, während des Winters unterbringen kann, nur müssen in diesem Falle die Kübel wegen Abflusses des Gießwassers Unterfäße erhalten.

M. Lohl.

Wie soll der Stallmist auf dem Felde behandelt werden?

Ueber die Frage, wie der Stallmist auf dem Felde behandelt werden soll, herrschen bei den Landwirten immer noch große Meinungsverschiedenheiten. Die einen verteilen den Mist in kleine Haufen über das ganze Feld und lassen diese willkürlich lange stehen, die anderen streuen die Haufen sofort auseinander und lassen ihn ausgebreitet längere Zeit auf dem Felde liegen, wieder andere pflügen den ausgebreiteten Stallmist sofort unter. Die erste Art der Handhabung ist ganz entschieden zu verwerfen. Ist die Witterung nach dem Aufbringen trocken, so wird durch die Vermehrung der Oberfläche die Zersetzung des Mistes befördert, und ein Teil des flüchtigen Stickstoffs wird in alle Winde zerstreut, anstatt dem Boden zugute zu kommen. Ist das Wetter dagegen naß, so werden die löslichen Bestandteile aus dem Haufen ausgewaschen und die wertvollsten Nährstoffe dringen in allzu reichlicher Menge in die unter den Haufen liegende Erdschicht ein, während der übrige Teil des Aders nur den ausgelaugten, also zweifellos geringwertigeren Dünger enthält. Die Düngung wird hierdurch eine ungleichmäßige; an den sogenannten Geißstellen, in dem Bestande der angebauten Frucht, kann man noch nach Jahren sehen, wo die Düngerhaufen gelegen sind.

Was nun die beiden letzten Methoden anbetrifft, so kann man sich nicht so ohne weiteres für eine oder andere entscheiden, denn es hängt ganz allein von der Bodenbeschaffenheit ab, ob der ausgebreitete Dünger sofort unterzupflügen oder noch liegen zu lassen ist. Bei schweren, bindigen, kalten Bodenarten, wo die physikalische Wirksamkeit des Stallmistes, also das Vermögen den Boden zu lodern und zu erwärmen, unter Umständen höher anzuschlagen ist, als die Zufuhr von Nährstoffen, wird man den Stallmist sofort nach dem Ausbreiten unterpflügen müssen. Bei längerem Liegen des ausgebreiteten Stallmistes geht ein Teil dieses Vermögens verloren, was eine geringere Zersetzung der Ackerkrumme und eine ungenügende Bodengare zur Folge hat.

Bei anderen Bodenarten ist es jedoch vorzuziehen, den Stallmist, namentlich im Spätherbst, längere Zeit ausgebreitet auf dem Acker liegen zu lassen. Die Verluste an flüchtigen Bestandteilen sind nicht hoch anzuschlagen, da zur Zersetzung der Substanzen Feuchtigkeit und Wärme erforderlich sind, welche letztere im Winter und Spätherbst nicht vorhanden ist und sich nur in geschlossenen Düngerhaufen entwickeln kann. Die Niederschläge spülen alsbald die löslichen Bestandteile des Stallmistes in den Boden und bewirken hierdurch eine so gleichmäßige Verteilung der Nährstoffe, wie sie durch sofortiges Unterpflügen nicht zu erreichen ist. Stüfer schreibt hierzu: „Die Düngerkörper dringen in die Ackerkrumme ein und verbreiten sich dort um so gleichmäßiger, je gleichmäßiger der Mist auf dem Felde verteilt wurde. Die Ernteträge pflügen in der Regel höher zu sein, wenn wir den Dünger im Winter auf dem Felde ausgebreitet liegen lassen und denselben nicht sofort unterpflügen.“

Das Liegenlassen des ausgebreiteten Stallmistes hat aber noch den Vorteil, daß der Boden beschattet und vor dem Austrocknen geschützt wird, was einen günstigen Einfluß auf die Bodengare ausübt.

Um eine gleichmäßige Düngung zu erzielen, ist es aber unter allen Umständen erforderlich, daß auch der aufgebrauchte Stallmist gleichmäßig ist. Diese Gleichmäßigkeit erreicht man, wenn man den Stallmist nicht in Lagen abfährt, sondern senkrecht absticht, so daß verrotteter und weniger zersetzter Mist richtig miteinander vermischt wird.

B. W.

Gefrorene Rüben.

Gefrorene Rüben werden nach einzelnen Angaben und Erfahrungen, wenn der Frost nicht allzustark gewesen, durch Bedeckung mit Erde, welche den Frost aufzieht, wieder vollständig normal, so daß ihre Haltbarkeit dadurch nicht leidet.

Sicherer ist dagegen wohl das Einlagern in Gruben — bei kleineren Mengen eventuell in Bottichen — wozu aber nicht wie

Bei den Kartoffeln ein Stampfen notwendig ist, sondern es werden die Rüben im erfrorenen Zustande eingestampft oder besser vorher mit einem Rübenscheider zerleinert. Die notwendigen Gruben werden bei größeren Mengen ca. 1½ Meter tief und 2½ Meter breit mit senkrechten Wänden gemacht und wird empfohlen, die Rüben je in ca. 15 Zentimeter hohen Schichten einzulagern, diese nochmals mit einem Strohseifen zu übergehen und mit einer 5 Zentimeter hohen Strohhäckschicht zu belegen. Die oberste Schicht wird dachförmig hergestellt und mit einer 75 Zentimeter hohen Erdschicht derart bedeckt, daß ein Eindringen von Wasser in die Grube hintangehalten wird. — Die Hauptsache bei dieser Konservierungsart ist, die Rüben möglichst luftdicht zu lagern, um sie eine gleichmäßige Milchsäuregärung durchmachen zu lassen.

Dr. A. M. Gr.

Gefrorene Äpfel.

Gefrorene Äpfel halten sich wohl im gefrorenen Zustande unbeschränkt lange, während sie selbst bei langsamem Auftauen infolge Perforation der Zellwände im Innern sehr schnell der Zersetzung anheim fallen. Es ist für dieselben wohl kaum eine andere Verwertung als zur Mostbereitung möglich, wozu sie sich ohne weiteres sehr gut eignen. Da ein solcher Most, wie behauptet wird süß bleibt („Frauenmost“), hat mit dem gefrorenen Zustande der Äpfel nichts zu tun, sondern rührt daher, daß in diesem Fall die Temperatur bereits eine solch niedrige ist, und daß infolge dieser eine normale Vergärung und auch ein Ausarbeiten der vielfach weitgehend zerfetzten Treestern nicht stattfindet. Dazu kommt noch, daß auch das Abpressen des weich gewordenen Obstes seine Schwierigkeit hat, deshalb wird vielfach das Obst in gefrorenem Zustande gepreßt, oder man ist gezwungen, noch anderes gutes Obst mit dem gefrorenen zu verarbeiten.

Schreiber dieses hat als Verwalter in der Praxis in den 90er Jahren ebenfalls gefrorenes Obst mit dem größten Erfolge vermostet und nie einen solch guten Most erhalten, der eben nur deshalb — weil er früh ausgetrunken wurde — nicht haltbar war. Die lange Lagerung auf den schon teilweise in Zersetzung befindlichen Treestern ist für den Most zur Vergärung nicht günstig, es sollte deshalb auf eine möglichst rasche Vergärung hingearbeitet werden, was einerseits durch Herstellung der geeigneten Temperatur von 15–20 Gr. C. erreicht und durch Verwendung von Reinzuchthefer gefördert wird. Von letzteren reicht ein Hühnchen zu 30–35 l zur Vergärung von 5–10 Hektoliter Most aus und wird jeder Reinzuchthefer eine entsprechende Anleitung mitgegeben.

Die geeignete Temperatur ist wohl durch Wahl eines entsprechenden Kofales oder Heizens auf einer mit einigen Mauerziegeln hergestellten Heizfläche zu erzielen.

Dr. A. M. Grimm.

Acker und Pflanzenbau.

— **Ausfrieren und Ausfaulen der Winterfaat.** In manchen Gegenden ist es alter Brauch, daß man üppige Saaten im Herbst und Frühjahr mit Schafen unter Beobachtung der nötigen Vorsicht beweidet. Das hat den Vorteil, daß die Schafe längere Zeit eine gute Nahrung finden und die Gefahr der Lagerung des Getreides vermindert wird. Das Schröpfen wird dagegen mehr dort angewendet, wo keine Schafe sind. Die Ansicht, daß das Getreide durch das Schröpfen vor der Auswinterung geschützt wird, hat nur beschränkte Geltung, nämlich nur dann, wenn das Auswintern die Folge einer die Luftzirkulation verhindernden Eiskruste ist, wobei die unter der Kruste befindliche Luft für eine dürftige Vegetation noch genügen könnte. Oft genügt eine wenige Tage dauernde Schneedecke im Frühjahr, um die Saaten zu vernichten. Von einem Ersticken der Saaten kann da nicht die Rede sein, weil der Schnee doch locker liegt. Ausfrieren hingegen erfolgt nur auf losen und nassen Böden bei abwechselndem Gefrieren und Auftauen, wodurch die Pflanzen aus der Erde gehoben werden. Ein Landwirt will beobachtet haben, daß alle Winterfaaten nach Salmfrüchten, besonders Roggen und Gerste, total auswinterten. Roggen nach Kartoffeln war zwar dünn, gab aber einen befriedigenden Ertrag, während Weiterfaat nach Alee, Dülfrucht und Rübe wenig oder gar nicht gelitten hatte. — Unser Gewährsmann behauptet, daß durch die in Fäulnis übergegangenen Stoppelfrüchte der Vorfrucht die lebende Pflanze infiziert wird, und wenn die Bedingungen für das Faulen günstig sind, also teilweiser Luftabschluß, Feuchtigkeit und Wärme ihren Einfluß ausüben, so ist es um die Saaten geschehen. — Ein wirksames Mittel gegen das Ausfaulen ist demnach nur eine entsprechende Fruchtfolge. Wo man nach Getreide wieder Winterfaat bauen muß, muß man auch das Risiko einer Auswinterung mit in Kauf nehmen. Ist man schon gezwungen, Wintergetreide nach einer Salmfrucht zu bauen, so sollen wenigstens die Stoppeln der Vorfrucht tief untergepflügt und die Winterfaat nur auf eine Furche gebaut werden.

— **Aufbewahrung von Kartoffeln.** Durch ungewöhnliche Aufbewahrung kann die beste Kartoffel verdorben werden. Entweder erfolgt die Aufbewahrung der Kartoffeln im Keller oder in Mieten. Werden die Kartoffeln im Keller, der möglichst trocken sein soll, aufbewahrt, so muß er vorher gehörig gereinigt und gelüftet werden. Die Temperatur soll nicht zu hoch sein und nur geringe Schwankungen aufweisen. Am besten halten sich die Kartoffeln bei einer Temperatur von 2–8 Grad C. Die Kartoffeln dürfen nicht zu hoch aufgeschichtet werden, was besonders in dampfen Kellern zu beachten ist, da sich sonst der Haufen zu stark erwärmen würde, wodurch viele organische Stoffe durch die Atmung verloren gehen. Wärme und Feuchtigkeit leisten überdies der Fäulnis Vorschub. Müssen aber die Kartoffeln dennoch hoch aufgeschichtet werden, so soll man Zugrohre oder -schlöte anbringen, welche aus vier Brettern zusammengeklappt bestehen. Oben auf den Haufen soll, wenn es kalt wird, frisches Stroh gebracht werden, da es die Feuchtigkeit anzieht und vor Frost schützt. Während der ganzen Herbstzeit bis zur Winterkälte sollen die Kellern intensiv gelüftet werden. — In den Mieten, falls dieselben richtig angelegt werden, halten sich die Kartoffeln vorzüglich, sobald das Überwintern in Mieten dem Hochaufschütten in den Kellern weit vorzuziehen ist. Zu diesem Behufe wird ein freier Platz durch einen Spaltenstich vertieft. Hernach werden die Anollen in dieser Grube ca. 1 Meter hoch dachförmig aufgeschichtet und mit einer ca. 20 Zentimeter hohen Strohhede bedeckt. Vor Eintritt der Winterkälte werden sie noch mit einer ½ Meter hohen Erdschicht bedeckt. Man bedeckt aber auf keinen Fall zu früh zu, sondern warte bis Frost kommt. Vorher ist gute Lüftung von großer Wichtigkeit.

— **Aische als Düngemittel.** Wer die regelmäßige Verwendung von Holz als Heizmaterial nicht kennt, ist oft erstaunt, wie man in holzreichen Gegenden die Aische, z. B. die Buchenache, so sorgfältig aufbewahrt. Abgesehen von anderweitiger Verwendung bildet die Aische ein treffliches Düngemittel. Die bei der Aschendüngung hauptsächlich in Betracht kommenden Nährstoffe sind Kalz und Kali, woraus sich die Anwendung derselben besonders für Leguminosen und Aleearten ergibt, welche für Aschendüngung sehr dankbar sind. Die Holzache wird am besten im zeitigen Frühjahr bei genügender Feuchtigkeit auf Alee- und Luzernefeldern als Kopidüngung gegeben, auf letzteren, sowie besonders auf Wiesen nach mehrmaligem kräftigen Eggen ziemlich dicht ausgestreut und gelangt so am besten mit dem nächsten Regen in Lösung und in dem durch das Eggen gehörig gelüfteten Boden zur Wirkung. Auch Kartoffeln und Tabak sind als kalibedürftige Kulturpflanzen für Aschendüngung sehr empfänglich, und es ist hierbei ein kräftiges Eineggen in den noch frischen Saaten oder zu empfehlen.

Woran erkennt man gutes Mehl?

Eine jede Hausfrau sollte, wenn irgend möglich, alle in der Wirtschaft benötigten Waren selbst einkaufen, denn auf diese Weise wird mancher Schaden und Zeitverlust verhütet, sowie vielen Unannehmlichkeiten, Klagereisen und Betrügereien vorgebeugt. Es wird dabei natürlich vorausgesetzt, daß die Hausfrau in der Lage ist, die Waren nach ihrer Güte zu beurteilen. Besonders notwendig ist dieses beim Einkauf von Mehlsorten, Gemüsen, Gewürzen, Fleisch, Geflügel und Kolonialwaren. Beim Einkauf von Mehl achte man zunächst auf die Farbe. Ist diese weiß mit einem gelblichen Schein, so ist das Mehl zu empfehlen, hat es dagegen einen bläulichen Schimmer oder kleine schwarze Flecken, so stehe man vom Kaufe ab. Weiter prüfe man seinen Gehalt, indem man es anfeuchtet und ein wenig zwischen den Fingern knetet; wird das Mehl dadurch weich und schwammig, so taugt es nicht viel. Darauf werfe man ein trockenes Klumpchen trockenen Mehles gegen irgend einen weichen Gegenstand; zerfällt es dabei, so hat es irgend einen Fehler. Als letzte Probe presse man eine Handvoll Mehl fest zusammen und lege es auf einen Tisch; hält es zusammen, so ist es unverfälscht und gut, fällt es aber sofort auseinander, so ist es mit fremden Substanzen vermischt. Der reine Mehleruch darf nicht unangenehm und dumpfig, der Geschmack muß süßlich, durchaus nicht säuerlich sein, und keinesfalls darf das Mehl zwischen den Zähnen knirschen, da es sonst jedenfalls Sand enthält. Im allgemeinen hat jedes unreine oder verdorbene Mehl einen vom guten Mehl leicht zu unterscheidenden Geruch und ein eigentümliches Aussehen; man darf sicher auf eine verdächtige Beschaffenheit schließen, wenn das Mehl harte, oft größere Klumpen bildet, einen Schimmelgeruch, einen unangenehm scharfen, bitteren, widrigen süßlichen oder üblen Geschmack hat und in dem Schlunde ein Gefühl von Schärfe zurückläßt. Ist es sogar in eine faulige Gärung übergegangen, von mattheiser, bläulicher, trüber oder rötlicher Färbung, so ist es ganz untauglich und man hat sich zu hüten,

solches Mehl zu kaufen. Ein Mehl aber, das obengenannte bleie Proben besteht, ist entschieden zum Kaufe zu empfehlen. Sieht das Mehl verdächtig aus, daß es mit erdigen Stoffen als Kreide, Gips, Schwefelsäure und dergleichen verfälscht sein könnte, so stelle man folgende, sehr sichere Probe an: man gießt in ein sogenanntes Reagenzglaschen etwas Chloroform, schüttet darauf eine Probe von dem verdächtigen Mehl, verschließt das Glaschen mit einem Korkstopfen oder Finger und schüttelt tüchtig um. Das reine Mehl schwimmt oben auf dem Chloroform, während alle mineralischen Verfälschungen oder Verunreinigungen sich auf dem Boden zeigen. Vorsicht und einige Sachkenntnis sind hierzu selbstverständlich erforderlich.

Heinrich Thoen.

Aufbewahrung landwirtschaftlicher Maschinen im Winter.

Sind die landwirtschaftlichen Maschinen nach beendeter Arbeit gründlich nachgesehen, gereinigt und repariert worden, so kommt es darauf an, sie in diesem Zustande zu erhalten, sie vor schädlichen Witterungseinflüssen zu schützen, damit sie bei Wiedergebühren der Arbeitskampagne dienstbereit sind, und nicht zu unnötiger Verzögerung der Arbeit Veranlassung geben.

Die eisernen Teile streicht man am zweckmäßigsten mit einer in Firnis aufgelösten Rennaigfarbe an. Dieser Anstrich schützt das Eisen vor dem Verrosten, und es ist unbedingt erforderlich, daß alle Eisenteile, welche den schädlichen Witterungseinflüssen ausgesetzt sind, damit versehen werden. Beim Anstreichen muß man aber sorgsam darauf achten, daß diejenigen Eisenteile, welche sich gegeneinander bewegen, frei von Farbe bleiben. Diese letzteren, die sogenannten blanken Eisenteile, kann man vor dem Verrosten durch einen Ueberzug mit einer Schicht von Speck und Harz schützen. Man schmilzt drei Teile Speck und einen Teil Harz zusammen und trägt diese Salbe mit einer Bürste, einem Pinsel oder einem Lappen auf. Eine ganz besondere Behandlung beanspruchen die Schrauben. Man stellt sich aus Graphit und Öl eine Salbe her, taucht die Schrauben hinein und schraubt sie

fest. Derartig behandelte Schrauben rotten niemals fest und sind mit Leichtigkeit wieder zu lösen.

Befinden sich an den Maschinen hölzerne Teile, so sind dieselben mit einem guten Firnisanstrich, den man zweckmäßig nach einigen Tagen wiederholt, zu überziehen. Durch dieses Verfahren wird die Dauerhaftigkeit des Holzes bedeutend erhöht, und das Faulen, Aufspalten und Plagen desselben verhindert.

Bussen.

Küche und Haus.

— Kürbis einzumachen. Der Kürbis wird in Streifen geschnitten. Zwei Pfund von diesen werden geschält und alles Weiche wird von innen herausgetraht. Dann schneidet man von den Streifen zwei Zoll lange Stücke, die man in eine tiefe Schüssel legt, mit Essig übergießt und zwölf Stunden stehen läßt. Danach wird der Kürbis zum Ablauen auf einen Durchschlag geschüttet. Zwei Pfund Zucker werden in etwas Wasser gelocht und der vom Essig abgetropfte Kürbis nach Geschmack mit einer Schote Vanille und etwas Zitronenschale hineingetan. Man läßt den Kürbis weich kochen und legt ihn dann in Gläser. Der Saft wird noch etwas dicker eingekocht und darüber gegossen. Dann werden die Gläser sogleich verschlossen und kühl gestellt.

— Quittenschnitte einzumachen. Quitten werden geschält und in 4-8 Teile geschnitten. Dann läutert man 1 Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und gibt alsdann zwei Pfund Quittenschnitte dazu, läßt sie langsam kochen bis sie weich sind und eine schöne Farbe bekommen haben, worauf sie herausgenommen werden. Einige davon bestreut man mit etwas ganzem Zimmt und einer Gewürznelke. Erkalten legt man sie in die Einmachgläser, streut kleingeschnittene Zitronenschale dazwischen, läßt die Brühe noch dicklich einkochen und gießt sie alsdann lauwarm über die Schnitte. Die Gläser werden in der üblichen Weise verbunden und aufbewahrt.

Abfahrgelände auf dem Lande erschließt erfolgreich unser Anzeigenteil.

Alle Frauen

kaufen jetzt meine neueste, Erfindung Geheiß, geschützt. Stück 2 M. Jahreslang brauchbar. Aufklärung gratis, verschlossen geg. 10 Pf. Marke. M. Poppe, Leipzig, Demmeringstr. 87. 15201

Eine Probe

überzeugt Sie besser als jede andere Reklame, daß die Kartoffelzüchtung 15202

„Deutsche Malta“

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

Kneisel, Pflanzenkulturen, Stahnsdorf 507 bei Berlin.

Kleines Restaurant m. großem Obst- u. Gemüsegarten, direkt v. Hauswirt zu verm. Miete monatl. 50 M. Monatlich 12-13 hl Bier, viele and. Getränke. Passend für jedermann. Zur Uebernahme sind 1000 M. erforderlich. Rückporto erbeten. Näheres erteilt Jos. Theising, Halle a. S., Kleiner Sandberg 181. 14702

Rhabarberkulturen mit der echten verbess. rosigen Queen-Victoria-Sorte sind hochrentabel. Kräftige, geteilte Pflanzen — keine Sämlinge — per 100 St. 15 M. Beste Pflanzzeit Herbst. J. Weyer-Rhabarberkulturen, Nieder-Ingelheim, Rhein. 14828

Geflügelzüchter! Bitte, lesen Sie mein Buch: „Wie erziele ich von 100 Hühnern 1200 Mk. Reinertrag“. Preis 2 Mk. Zu beziehen v. D. Bünning, Kiel, Koppernahl 96. B 46

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

Geldbarlehn 15017 ohne Bürgen, Rentenrückzahlen, gibt schnellstens Marcus, Berlin, Bornholmerstr. 9a, Müsp.

Der beste Beweis für die Güte

von M. Brockmanns echter Marke B mit dem Zwerg ist es, daß sich ihre vielen Nachahmungen nicht einbürgern. Jeder, der einmal eine minderwertige Nachahmung probiert hat, kauft nur noch die echte Marke B von M. Brockmann mit der Zwergschuhmarke. Diese vorzügliche Futterwürze regt die Fresslust ungemein an, dadurch wird erzielt, daß Schweine und alle anderen Masttiere schneller als sonst schlachtreif werden. Auch bei der Aufzucht jeglichen Jungviehs hat sie sich als unentbehrlich erwiesen. Garantie für die Echtheit der M. Brockmannschen Marke B mit dem Zwerg haben Sie nur bei Bezug von Originalpackungen mit obiger Schuhmarke. Es kosten: 50 Kilo 20 M., 25 Kilo 11 M., 12½ Kilo 6,50 M. franko jeder Bahnstation. 5 Kilo-Postpaket 3,50 M. franko. Postnachnahme 20 Pfg. extra. Z. 79



M. Brockmann Chemische Fabrik m. b. H. Leipzig-Eutritzsch 83 a.

M. Brockmanns wellberühmter phosphorsaurer Kalk für Futterzwecke. Hier zu haben in...

M. Brockmanns Marke B m. d. Zwerg in Original-Packungen à 1 Pfd. zu 40 Pfg. u. 5 Pfd. zu Mk. 1,80 sind zu haben in solchen Geschäften, die durch nebenstehendes Plakat kenntlich sind. Man lasse sich keine Fälschung oder Nachahmung als „eben-“ „so gut“ aufreden.

Sofortige Befreiung! Glänzende Anerkennungen, ärztl. empf. — Alter, Geschlecht angeben. Broschüre umsonst: 15200 Institut „Aesculap“, Stadthaus Hof 675. (Bah.)

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