



Amts-Blatt der Stadt Wiesbaden.

Tägliche Beilage zum Wiesbadener General-Anzeiger.

Nr. 295.

Mittwoch, den 16. Dezember 1908.

23. Jahrgang.

Ämtlicher Teil.

Bekanntmachung.

Die bisherigen für den Thermalwasser-Ausverkauf am Kochbrunnen und für den Besuch der Brunnensorgereien geltenden Bestimmungen werden durch nachstehende vom 1. Januar 1909 in Kraft tretende Bestimmungen ersetzt:

Für Besichtigung sowie für Aufbewahrung und Reinigung der Gläser sind von den Trinkgästen Brunnentarten zu lösen, welche gleichzeitig für den Besuch der Brunnensorgereien berechneten.

Eine Jahreskarte für 12 Monate kostet 15 M. Eine Saisonkarte für 6 Wochen kostet 10 M.

Letztere können vor Ablauf gegen Nachzahlung von 5 M. in Jahreskarten umgewandelt werden. Personen, die nur gelegentlich sich ein Glas Wasser verschaffen lassen, müssen für die jedesmalige leihweise Benutzung eines Trinkglases 20 A. entrichten.

Die Karten gelangen am Kochbrunnen zur Veräußerung.

Die durch besondere Beschlüsse der städtischen Körperschaften vom 25. März bzw. am 8. April 1903 für die hiesigen Einwohner festgesetzten Preise der Brunnentarten bleiben auch in Zukunft bestehen.

Hierzu kostet eine Jahreskarte für 12 Monate für eine Person 4 M.

Für Familienangehörige bis zu 2 Beisitzer je 50 A.

Eine Saisonkarte für 3 Monate für die Person ohne Rücksicht auf Familienzugehörigkeit 1 M.

Zum Besuche der Konzerte am Kochbrunnen berechneten die Einwohnerkarten nicht.

Kunden- und Einwohnerkarten sind nur persönlich gültig und nicht übertragbar.

Am auch Begleitern von Patienten den Zutritt zu den Brunnensorgereien zu ermöglichen, gelangen Tageskarten zu 50 A. zur Veräußerung.

Die für hiesige Einwohner festgesetzten Preise für die Eintrittskarten zu den Brunnensorgereien behalten auch weiterhin Gültigkeit.

Hierzu kostet:

- 1 Tageskarte 50 A.
- 10 Tageskarten 3 M.
- 20 Tageskarten 5 M.

Wiesbaden, den 10. Dezember 1908.

Der Magistrat.

Verkauf des Thermalwassers am Kochbrunnen zu Badegeweden.

Vom 1. Januar 1909 ab beträgt der Verkaufspreis für das Thermalwasser vom Kochbrunnen 7 Pfennige für je 50 Liter.

Die bisherigen Wertscheine verlieren mit diesem Zeitpunkt ihre Gültigkeit. Bei Vorlage unbekannter Wertscheine erfolgt Rückzahlung des Betrages durch die Stadthauptkasse oder Umtausch gegen neue Wertscheine.

Wiesbaden, den 15. Dezember 1908.

Der Magistrat.

Bekanntmachung.

Betrifft die landwirtschaftliche Unfallversicherung.

Diejenigen Mitglieder der Seifen-Kassawaisen landwirtschaftlichen Berufsgenossenschaft, Sektion Wiesbaden (Stadtfreis), welche im Laufe des Jahres 1908 in ihren landwirtschaftlichen Betrieben Betriebsbeamte oder Facharbeiter beschäftigt haben, werden hierdurch aufgefordert, die in § 108 des Inf.-Berf.-Gef. v. 30. Juni 1900 und in § 40 des Genossenschaftstatuts vom 1. Dezember 1901 vorgeschriebene Lohnnachweisung bis spätestens den 3. Januar 1909 im Rathaus, Zimmer Nr. 26, einzureichen. Das nötige Formular wird ebenfalls kostenlos verteilt.

Für Betriebsunternehmer, welche mit der notwendigen Einweisung der Nachweisungen im Auslande bleiben, erfolgt die Feststellung der letzteren durch den Genossenschafts- bzw. Sachverständigen (R.-G. § 108, Abs. 2). Die Beteiligten können außerdem vom Genossenschaftsvorstand mit Ordnungsstrafen bis zu 100 M. belegt, auch dann gegen Betriebsunter-

nehmer auf Ordnungsstrafen bis zu 500 M. erfaßt werden, wenn die eingereichten Nachweisungen tatsächliche Angaben enthalten, deren Unrichtigkeit ihnen bekannt war oder bei Anwendung angemessener Sorgfalt nicht entgehen konnte. (R.-G. § 156 und § 157.)

Für Betriebsbeamte und Facharbeiter ist, falls sie nebenbarem Lohn freie Kost oder freie Wohnung erhalten, der Naturalwert von 1 M. 20 A. pro Tag für Beförderung und 50 A. pro Tag für Wohnung in Anrechnung zu bringen. Wiesbaden, den 16. Dezember 1908.

Der Sektionsvorstand.
(Stadtauschuß.)

Einladung.

zur Lösung von Neujahrswunsch-Ablosungsarten.

Unter Bezugnahme auf die vorjährigen Bekanntmachungen beehren wir uns, hiermit zur öffentlichen Kenntnis zu bringen, daß auch in diesem Jahre für diejenigen Personen, welche von den Gratulationen zum neuen Jahre entbunden sein möchten, Neujahrswunsch-Ablosungsarten seitens der Stadt ausgegeben werden. Wer eine solche Karte erwirbt, von dem wird angenommen, daß er auf diese Weise seine Glückwünsche darbringt und ebenso seinerseits auf Besuche oder Kartengrußbesuche verzichtet.

Nur vor Neujahr werden die Namen der Kartenträger ohne Angabe der Nummern der geliehenen Karten veröffentlicht und j. Zt. durch öffentliche Bekanntmachung eines Verzeichnisses der Kartennummern mit Bezeichnung der bezahlten Beträge, aber ohne Nennung der Namen Rechnung abgelegt werden.

Die Karten können auf dem städtischen Armenbureau, Rathaus, Zimmer Nr. 13, sowie bei den Herren:

Kaufmann C. Kerk, Wilhelmstraße 16p,
Drogerie C. Moebius (Inh. Raschold),
Taunusstraße 25,

Kaufmann A. C. Roth, Wilhelmstraße 54 und
Kaufmann C. Roedel, Langgasse 24

gegen Entrichtung von mindestens 2 Mark für das Stück in Empfang genommen werden.

Der Erlös wird auch dieses Jahr vollständig zu wohltätigen Zwecken Verwendung finden und dürfen wir deshalb wohl die Hoffnung aussprechen, daß die Beteiligung auch dieses Jahr eine rege sein wird.

Schließlich wird noch bemerkt, daß mit der Veröffentlichung der Nummern schon am 24. Dezember er. begonnen und das Hauptverzeichnis bereits am 31. Dezember veröffentlicht werden wird.

Wiesbaden, den 2. Dezember 1908.

Der Magistrat, Armenverwaltung:
Travers.

Bekanntmachung.

betr.:

Verabreichung warmen Frühstücks an arme Schulkinder.

Die hier im Winter eingeführte Verabreichung warmen Frühstücks an arme Schulkinder erfreute sich seit der Zustimmung und werktätigen Unterstützung weiterer Kreise der hiesigen Bürgerschaft. Wir hoffen daher, daß sie uns auch in diesem Winter die Mittel zuführen läßt, um den armen Kindern, welche zu Hause morgens, ehe sie zur Schule gehen, nur ein Stück trockenes Brot, ja mitunter nicht einmal dieses erhalten, in der Schule einen Teller Hefegerstsuppe und Brot geben lassen zu können.

Im vorigen Jahre konnten durchschnittlich 560 von den Herren Rektoren ausgesuchte Kinder, während der kalten Zeit des Winters gespeist werden. Die Zahl der ausgegebenen Portionen betrug 30700.

Wer einmal gesehen hat, wie die warme Suppe den armen Kindern schmeckt, und von den Ärzten und Lehrern gehört hat, welcher günstiger Erfolg für Körper und Geist erzielt wird, ist gewiß gerne bereit, ein kleines Opfer für den guten Zweck zu bringen.

Gaben, über welche öffentlich quittiert werden wird, nehmen entgegen die Mitglieder der Armenverwaltung:
Herr Stadtrat Rentner Himmel, Kaiser Friedrich-Platz 67,

Herr Stadtverordneter Uhrmacher Raumbach, Michaelsberg 20,
Herr Stadtverordneter Postsekretär Buschmann, Bismarckring 38,

Herr Stadtverordneter Sanitätsrat Dr. med. Cunk, Rheinstraße 53,

Herr Stadtverordneter Schuhmachermeister Eul, Bismarckring 31,

Herr Bezirksvorsteher Rentner Jengel, Göttestraße 17,

Herr Bezirksvorsteher Lehrer Wagner, Dohmerstraße 86,

Herr Bezirksvorsteher Rentn. Brenner, Rheinstraße 38,

Herr Bezirksvorsteher Rentner Kadejch, Duerfeldstraße 3,

Herr Bezirksvorsteher Drehermeister Bollinger, Schwalbacherstraße 25,

Herr Bezirksvorsteher Kaufmann Flöhner, Wellenstraße 6,

Herr Bezirksvorsteher Architekt Vork, Weichenburgstraße 12,

Herr Bezirksvorsteher Lehrer Bedekweiler, Platterstraße 126,

Herr Bezirksvorsteher Kaufmann Rödel Langgasse 24,

Herr Bezirksvorsteher Schuhmachermeister Kumpf, Saalgasse 18,

Herr Bezirksvorsteher Privatier Berger, Rheingauerstraße 24,

Herr Bezirksvorsteher Apotheker Bollmer, Hainweg 10, sowie das

Städtische Armenbureau, Rathaus, Zimmer Nr. 11.

Ferner haben sich zur Entgegennahme von Gaben gütigst bereit erklärt:

Herr Hoflieferant August Engel, Hauptgeschäft Taunusstraße 12/14; Zweiggeschäfte Wilhelmstraße 2 und Neugasse 2,

Herr Hoflieferant Emil Hees, vorm. C. Ader, Große Burgstraße 16,

Herr Stadtverordneter Kaufmann A. Molath, Michaelsberg 14,

Herr Kaufmann Emil Schenk, Inh. der Fa. C. Koch, Langgasse 33.

Wiesbaden, den 13. November 1908.

Ramens der städtischen Armen-Deputation:
Travers, Beigeordneter.

Städtisches Krankenhaus.

Die Lieferung von 16 eisernen Nachtkissen für die Kinderabteilung des Pavillons 2 soll im Submissionswege vergeben werden.

Es kommen nur Nachmittage von der Firma Weiphal u. Reinhold in Berlin A. in Betracht. Lieferungsangebote sind bis einschließlich

21. Dezember d. J.

an das städtische Krankenhaus einzureichen.

Die Musterzeichnungen können bei dem Hausmeister in den Nachmittagsstunden zwischen 3 und 4 Uhr angesehen werden.

Wiesbaden, den 8. Dezember 1908.

15582. Städtisches Krankenhaus.

Verdingung.

Die Schlosserarbeiten (Bilderleiten Los 1 und Edwintel Los 11) für die Volksschule an der Dohmerstraße sollen im Wege der öffentlichen Ausschreibung vergeben werden.

Verdingungsunterlagen und Zeichnungen können während der Vormittagsdienststunden im Verwaltungsgebäude, Friedrichstraße 15, Zimmer Nr. 9, eingesehen, die Angebotsunterlagen ausschließlich Zeichnungen auch von dort unentgeltlich bis zum Dienstag, den 22. d. Mts., mittags 12 Uhr, bezogen werden.

Veröffentlicht und mit der Aufschrift „S. A. 116 Los ...“ verbriefene Angebote sind spätestens bis

Mittwoch, 23. Dez. 1908, vormittags 11½ Uhr, hierher einzureichen.

Die Eröffnung der Angebote erfolgt — unter Einhaltung der obigen Los-Reihenfolge — in Gegenwart der etwa erscheinenden Anbieter. Nur die mit dem vorgeschriebenen und ausgefüllten Verdingungsformular eingereichten Angebote werden berücksichtigt.

Aufschlagsfrist: 30 Tage.

Wiesbaden, den 14. Dezember 1908.

15774 Städtisches Hochbauamt.

Verdingung.

Die Entwässerungsanlage (Los 1 und 2) für den Erweiterungsbau der höheren Mädchenschule II an der Dohmerstraße soll im Wege der öffentlichen Ausschreibung vergeben werden.

Verdingungsunterlagen und Zeichnungen können während der Vormittagsdienststunden im Verwaltungsgebäude, Friedrichstraße 15, Zimmer Nr. 9, eingesehen, die Angebotsunterlagen, ausschließlich Zeichnungen, auch von dort gegen Vorzahlung oder bestellgeldfreie Einfindung von 50 A. bis zum Samstag, den 19. d. Mts., mittags 12 Uhr, bezogen werden.

Veröffentlicht und mit der Aufschrift „S. A. 114, Los ...“ verbriefene Angebote sind spätestens bis Montag, den 21. Dezember 1908, vormittags 11 Uhr, hierher einzureichen.

Die Eröffnung der Angebote erfolgt — unter Einhaltung der obigen Los-Reihenfolge — in Gegenwart der etwa erscheinenden Anbieter. Nur die mit dem vorgeschriebenen und ausgefüllten Verdingungsformular eingereichten Angebote werden berücksichtigt.

Aufschlagsfrist: 30 Tage.

Wiesbaden, den 12. Dezember 1908.

15774 Städtisches Hochbauamt.

Verdingung.

Die Schreinerarbeiten, bestehend in Wandertafelungen, Türen und Fußböden (Los 1, 2 und 3) für die Turnhalle der Volksschule an der Dohmerstraße hierher, sollen im Wege der öffentlichen Ausschreibung vergeben werden.

Verdingungsunterlagen und Zeichnungen können während der Vormittagsdienststunden im Verwaltungsgebäude, Friedrichstraße 15, Zimmer Nr. 9, eingesehen, die Angebotsunterlagen, ausschließlich Zeichnungen, auch von dort gegen Vorzahlung oder bestellgeldfreie Einfindung von 50 A. bis zum Freitag, den 18. d. Mts., vormittags 12 Uhr, bezogen werden.

Veröffentlicht und mit der Aufschrift „S. A. 113, Los ...“ verbriefene Angebote sind spätestens bis Samstag, den 19. Dezember 1908, vormittags 10 Uhr, hierher einzureichen.

Die Eröffnung der Angebote erfolgt — unter Einhaltung der obigen Los-Reihenfolge — in Gegenwart der etwa erscheinenden Anbieter. Nur die mit dem vorgeschriebenen und ausgefüllten Verdingungsformular eingereichten Angebote werden berücksichtigt.

Aufschlagsfrist: 30 Tage.

Wiesbaden, den 10. Dezember 1908.

15774 Städtisches Hochbauamt.

Verdingung.

Die Aufstellung der Gas- und Wasser-Installation, sowie Lieferung von Installationsartikeln für das Verwaltungs- und Wirtschaftsgebäude, sowie Halle für Trauerveranstaltungen auf dem Südfriedhof sollen im Wege der öffentlichen Ausschreibung an in Wiesbaden ansässige Unternehmer vergeben werden.

Verdingungsunterlagen und Zeichnungen können während der Vormittagsdienststunden zwischen 11 und 1 Uhr im Städt. Baubureau, Alsterstraße 4, eingesehen, die Angebotsunterlagen, ausschließlich Zeichnungen, auch von dort gegen Vorzahlung oder bestellgeldfreie Einfindung von 1 M., aber nicht gegen Nachnahme, und Einfindung des Betrages in Briefmarken, solange Vorrat reicht, bis zum Verdingungstermin bezogen werden.

Veröffentlicht und mit der Aufschrift „S. A. 113, Los ...“ verbriefene Angebote sind spätestens bis Samstag, den 19. Dezember 1908, vormittags 10 Uhr, hierher einzureichen.

Die Eröffnung der Angebote erfolgt — unter Einhaltung der obigen Los-Reihenfolge — in Gegenwart der etwa erscheinenden Anbieter. Nur die mit dem vorgeschriebenen und ausgefüllten Verdingungsformular eingereichten Angebote werden berücksichtigt.

Aufschlagsfrist: 30 Tage.

Wiesbaden, den 7. Dezember 1908.

15927 Städtisches Hochbauamt.

Hochbauten auf dem Südfriedhof.

Kleider- u. Blusenstoffe
Baumwollflanelle
Waschkleiderstoffe
Schürzenstoffe
Fertige Schürzen
Damenröcke

Telephon
896.

Grosser
Weihnachts-Verkauf

mit bedeutender Preisermässigung

und
10% Rabatt.

Meinem Grundsatz treu, führe ich wie bekannt
nur beste Qualitäten.

Wilhelm Reitz

Weiss-Bettwaren und
Federn
Leib-, Bett- u.
Tischwäsche
Handtücher
Tisch- und Bettdecken
Kulten u. Steppdecken
Gardinen u. Rouleaux.

Marktstrasse
22.

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. 30.

Wiesbaden, 17. Dezember

1908.

Leistungsprüfung und Fütterung des Milchviehes nach Leistung.

Jede produktive Tätigkeit, d. h. jede Tätigkeit, wodurch etwas Hervorgebracht wird, hat nur dann einen Zweck, wenn die Erzeugnisse einen dem Wert und der Arbeitsleistung entsprechenden, also lohnenden Absatz finden. Es trifft dies auch auf die Landwirtschaft und insbesondere auf die Tierzucht zu. In bezug auf die Tierzucht geht das Bestreben der Landwirte dahin, Tiere heranzuziehen, welche dem Zweck, sei es Mast- oder Milchviehhaltung, in besonderem Maße genügen. Man sucht Höchstleistung zu erzielen bei größtmöglicher Ersparung an Futtermitteln.

Wer aus der Milchviehhaltung den größten Nutzen erzielen will, der muß vor allem rechnen und zählen können. Es müssen hierbei folgende drei Punkte beachtet werden:

1. Wie viel Milch hat das einzelne Milchtier gegeben,
2. wie hoch war der Fettgehalt der erzeugten Milch und
3. wie hoch stellten sich die Kosten für den Futteraufwand?

Bei Beachtung dieser drei Punkte kann der rechnende Landwirt die Produktionskosten für einen Liter Milch bestimmen und er wird dabei finden, daß diese Kosten bei den verschiedenen Milchtieren verschieden sind. Er wird dabei aber auch feststellen können, welche Futtermischungen die rentabelsten sind. Auf Grund solcher Erfahrungen ist die Futtermischung zu wählen, welche bei genügender Menge an Nährstoffen die größte Milchmenge von bester Beschaffenheit zu produzieren imstande ist, die Gesundheit der Tiere nicht beeinträchtigt und sich dabei möglichst billig stellt.

Auf diese Weise wird festgestellt, welche Kühe die leistungsfähigsten sind. Diese müssen aber auch das beste Futter erhalten; denn im entgegengesetzten Fall wird der Gewinn niemals verhältnismäßig so groß sein, wie bei weniger leistungsfähigen Kühen, die gut gefüttert werden.

Freilich macht die Prüfung der Leistungsfähigkeit viel Arbeit, die manchem sauer werden mag, sich aber bezahlt macht. Eine schlechte Milchkuh braucht die gleiche Pflege, das gleiche Futterquantum und denselben Platz wie eine gute und vorzügliche, das Risiko, die Verzinsung des Vieh-, Stall- und Gerätekapitals und so weiter ist bei schlechtem Milchvieh ebenso groß, wie bei gutem. Darum ist es schon der Mühe wert, auf die Leistungsfähigkeit der einzelnen Tiere mehr als bisher Rücksicht zu nehmen und alle Tiere mit schlechter Milchleistung auszumergen. Wer so handelt, tut es in seinem eigensten Interesse, im Interesse seines Geldbeutels.

Wie schon oben bemerkt, müssen leistungsfähigere Tiere ihren Leistungen entsprechend gefüttert werden, denn sonst hätte die Feststellung der Leistungen der einzelnen Tiere keinen Zweck. Dabei muß folgendes beachtet werden.

Jedes Tier hat zunächst ein bestimmtes Futterquantum notwendig, um den Körper in seinem jeweiligen Zustand, dem Beharrungszustand, zu erhalten. Man nennt dieses Futter das sogenannte Erhaltungs- oder Beharrungsfutter. Das Futter, das

für diesen Zweck nicht mehr notwendig ist, dient zur Bildung von Milch, Fleisch und zum Ersatz der durch die Arbeit verbrauchten Kräfte; man nennt dieses Futter das Erzeugungs- oder Produktionsfutter. Daraus geht hervor, daß das Beharrungsfutter keinen Ertrag bringen kann, sondern nur das Futter, das über das Erhaltungsfutter hinausgeht, bringt die zu erhoffende Leistung. Je mehr wir also dem Tiere über das Erhaltungsfutter hinaus verabreichen, desto höher wird die Leistung, desto rentabler die Haltung des Tieres. Das Erhaltungsfutter kostet Geld, bringt aber keinen Ertrag. Wir können aber die Erhaltungskosten des Tieres einbringen, wenn wir seine Leistung bis zur höchsten Grenze uns dienstbar machen. Je größer also die Leistung, desto geringer die Kosten für Haltung des Tieres.

Bei der Zusammensetzung der Futtermengen muß vor allem darauf gesehen werden, daß sie genügende Mengen an Eiweiß und Fett enthalten. Eiweiß und Fett erzeugen viele und gute Milch. In den aus Heu, Stroh, Rüben bestehenden Futtermischungen ist aber der Gehalt an stickstoffhaltigen Bestandteilen meist zu niedrig. Soll aber das Tier gut ernährt werden, soll es zur höchsten Leistung gebracht werden, so müssen dem Futter die fehlenden oder in zu geringer Menge vorhandenen Nährstoffe zugefügt werden, dies geschieht durch Kraftfutter, geschrotetem oder gequetschtem Getreide, Mühlenprodukten und dergleichen mehr.

Aber auch die Wirkung der Futtermittel ist an Grenzen gebunden. Liefern die Tiere an sich schon viel Milch, so kann weder durch Vermehrung des Futters an Eiweißstoffen noch an stickstoffreichen Nährstoffen eine Vermehrung der Milch erzeugt werden.

Hauptsache ist und bleibt, gute und milchreiche Tiere zu züchten, diese sichern die beste Ausnutzung des Futters und werfen die größte Rente ab. Aufmerksame Zucht kann die Anlage der Milchergiebigkeit erhöhen, unpassende Zucht kann sie vermindern, denn die Milchergiebigkeit ist eine individuelle Eigenschaft, die sich mütterlicher- wie väterlicherseits vererbt.

Behmer.

Billige Goldkörner für den Geflügelhof.

In jedem Haus und landwirtschaftlichen Betriebe sammeln sich im Herbst eine Menge Reste und ausgesuchter, geringer Futterstoffe an, die meistens keine eigentliche Verwertung in der Fütterung finden und ungenützt verfaulen oder dem Komposthaufen einverleibt werden, obgleich in der Viehhaltung zahlreiche Verwendung dafür vorhanden ist.

In erster Linie sind es Getreideabfälle, welche sich beim Dreschen und Reinigen des Kornes zu kleinen Bergen anhäufen und in den meisten Wirtschaften in unvorteilhafter Weise verworfen werden. So wird z. B. Hafer-, Roggen- und Gerstekaff in nur wenigen Betrieben als Beigabe zum Viehfutter verbraucht, statt dessen wandern diese Kaffsorten auf den Kompost- oder Wiesendüngerhaufen. Dieses Verfahren ist jedoch höchst unzweckmäßig, denn in dem Kaff besitzen wir ein ausgezeichnetes Streumaterial für den Geflügelstall und den Scharraum darin. Zum Zwecke des Einstreuens bewahren wir das Kaff in einem trockenen Raume auf, vermischen es kurz vor dem Einstreuen mit Holzasche und Staubkaff, um dann diese Mischung in dünner Lage unter den Sitzstangen usw. auszubreiten.

Um den Dünger im Frühjahr in trockener Qualität zur Verfügung zu haben, bringen wir die beschmutzte Einstreu in große Behälter (Kisten oder Fässer), setzen noch etwas die Feuchtigkeit auffaugendes Material, wie Sägespäne, Holzasche usw. dazu und mischen das Ganze etwa alle 4 Wochen wieder durcheinander. Hierdurch wird der Dünger nicht nur gut vermengt, sondern auch sehr fein zerkleinert. Ein anderer wenig beachteter Stoff ist das kleine, durch die Siebe fallende Korn. Wo Schweine gehalten werden, da bekommen diese das Durchgefallene gewöhnlich mit unter das Futter gemischt, ohne daß die Tiere auch nur irgend einen Nutzen davon haben; denn größeres Vieh verschluckt die kleinen Körner ungesamt und gibt sie demzufolge auch unverdaut wieder von sich. Das Kleinkorn zu schroteln ist im Kleinbetriebe nicht gut angängig, außerdem ist es stark mit allerhand Unrat und Kaff durchsetzt. Das Geflügel nimmt die zusammengechrumpften Körner auch nur höchst ungern, wenn sie roh verfüttert werden. Wir mischen sie ihnen daher mundgerecht machen, indem wir das Kleinkorn gemengt waschen, im feuchten Zustande aufbewahren, so daß die Körner quellen und dann das Ganze mit siedendem Wasser übergießen, um die Körner zu brühen und ihnen den anhaftenden bitteren Geschmack zu benehmen. Wenn wir das abgebrühte Gemenge dem Geflügel vorschlütten, dann wird auch das kleinste Körnchen gierig aufgespitzt werden. Das Waschen des Rüstandes geschieht in einfacher Weise, indem ein langer Trog oder anderes Gefäß voll Wasser gepumpt und das Gemengel dem Wasser langsam zugegeschüttet wird. Durch stetig unterhaltende Wasserzufuhr wird der Behälter zum Ueberfließen gebracht, wobei die Reinigung vermittelt schlanker Reiserbesen vor sich geht. Der ausgewählte Schmutz spült durch den Wasserwechsel mit aus dem Behälter, während das Korn am Boden liegen bleibt. In gleicher Weise läßt sich auch der beim Maschinenreiben usw. gewonnene Unkrautsamen verwenden. In der Regel wird der Kompost- oder Wiesendüngerhaufen mit dem sogenannten Müll, welches sich beim Kornreinigen ansammelt, bedeckt; obgleich diese Handlungsweise höchst unweise ist, denn nun wird durch den Komposthaufen der ganze Garten mit Unkraut verzeuht. Auch für den Wiesendünger tut der Unkrautsamen nicht gut, weil die Unkrautsamen in der Wiese ebenso schädlich sind, wie im Acker. Die von vielen gehegte Hoffnung, der Unkrautsamen würde auf den genannten Haufen zum Keimen kommen und dadurch zugrunde gehen, erfüllt sich nur teilweise, indem höchstens 30 Prozent aller Samenkörner auf diese Weise vernichtet werden. Durch Rohverfütterung werden die Samen ebenfalls nicht hinreichend unschädlich gemacht, deshalb brühen wir sie. Um die harten Körner empfindlicher und auch für die Tiere leicht verdaulicher zu machen, können sie auch gequetscht werden. Als Zusatz zum Weichfutter wird die Masse gern genommen.

Ferner sind noch die verschiedenen Rüstände und Abfälle des im Haushalte verbrauchten Gemüses zu nennen. Im Sommer und Herbst wird dieses Grünfutter von dem Geflügel wenig oder gar nicht beachtet, jedoch es kommt eine Zeit, wo jedes Heimchen gern gefressen wird und jetzt findet auch das früher Verschmähte willige Aufnahme. Wir sammeln daher in dieser Grünzeugreichen Zeit einen großen Vorrat, um in der knappen Zeit täglich davon abgeben zu können. Auch der städtische Geflügelzüchter kann sich in dieser Zeit für billiges Geld einen kleinen Vorratsseller anlegen. Da hinein kommen billige Runkel-, Sted- und Futterrüben, Kohlrabi und die verschiedenen Kohlsorten, Mohrrüben und Selleriefnollen und verschiedenes andere, was gerade zur Hand ist. Der Kostenpunkt ist kaum nennenswert, denn das Eingebachte kann von solcher Beschaffenheit sein, wie es in der Küche nicht verwendet wird. Z. B. Kohlköpfe, die geplagt oder ungeschliffen sind, vom Ungeziefer angenagte Wurzelfnollen, usw.; noch nicht einmal einen Raum im Stalle bedarf man zur Aufbewahrung, stattdessen graben wir eine große Kiste oder Tonne mit Sedel in frostfreier Tiefe in die Erde und dahinein kommt unser Reichthum. Im Winter legen wir die getheilten Knollen usw. im Geflügelstalle aus und unsere Lieblinge werden sich mit Gier darauf stürzen, um auch den letzten Rest aus der Schale herauszupeken. Hierdurch verschaffen wir den Tieren nicht nur ein beinahe vollkommenes Futter, sondern gleichzeitig auch Zeitvertreib und Bewegung in dieser einsamen, trüben Zeit, so daß sie gesund und munter den kalten Winter überstehen und uns zeitig mit reichem Eierlegen für unsere sorgende Mühe lohnen.

Wilh. Bartels.

Norwegischer Kalksalpeter.

Obwohl über den norwegischen Kalksalpeter viele günstige Urtheile einlaufen, fehlt es doch auch nicht an Bedenken hinsichtlich seiner Anwendung.

So schreibt Justizrat v. Aung-Fischer in den Mitt. d. D. Z. 67: Ich kann, nachdem ich in diesem Jahre (Frühjahr 1908) größere Mengen sowohl zur Salinfrucht, wie zu Rüben verwendet, nur sagen, daß der Norgesalpeter in seiner Wirkung hinter dem Chilesalpeter nicht zurückgeblieben ist.

Gleichwohl muß ich von einer Wiederverwendung einstweilen absehen aus zwei Gründen:

1. Bei längerer Aufbewahrung in den Fässern geht ein erheblicher Teil des Norgesalpeters verloren; ich hatte die Fässer vom Januar an im trockenen Schuppen liegen und mußte bei dem Ausstreuen im April—Mai 1908 feststellen, daß durchschnittlich 20—25 Pfund pro Faß durch Verdunstung geschwunden waren.

2. Schlimmer sind indes noch die Uebelstände beim Ausstreuen selbst.

Die Düngermaschinen (auch die Reihenspreuer für Rüben) streuen viel zu stark, da der Norgesalpeter bei seiner feinpulverigen Beschaffenheit viel stärker läuft als Chilesalpeter. Sodann aber hat er die sehr lästige Eigenschaft, daß die Leute, die hinter und neben der Maschine gehen, und die Pferde sehr bald in eine vollständige schmierige Kruste eingehüllt werden und daß die Leute insfolgedessen sich weigern, mit diesem Düngemittel zu arbeiten. Insbesondere ist es aus diesem Grunde unmöglich, den Norgesalpeter mit der Hand streuen zu lassen; die Hände werden sehr bald wund und der Arbeiter, dem der Wind Norgesalpeter ins Gesicht geblasen hatte, war in Gefahr, das Augenlicht zu verlieren.

Es ist mir zurzeit nicht bekannt, ob andere Düngerspreumaschinen als die Westphalia und der Reihenspreuer imstande sind, den Norgesalpeter in der wünschenswerten kleinen Gabe von 100 kg. auf 1 Hektar zu verteilen; wenn es solche geben sollte, wäre ich dankbar, sie kennen zu lernen. Wenn nicht, müßten die Werke darauf hingewiesen werden, daß es im höchsten Grade wichtig ist — soll anders der Norgesalpeter dem Chilesalpeter ersehen —, die Ware grobkörniger zu liefern und vor allem eine Zusammenfassung zu finden, die das Ausstreuen für Menschen und Vieh weniger lästig und gefährlich macht, als es jetzt ist. Endlich müßte aber auch die Aufbewahrungsmöglichkeit eine bessere sein, wie es jetzt ist; die Aussicht, ein Viertel oder mehr dadurch zu verlieren, daß man die Ware sich einige Zeit vor ihrer Verwendung kommen läßt, kann nur abschreckend wirken.

Bei den Berichten, die mir über die Wirkung des Norgesalpeters zu Gesicht gekommen sind, habe ich bisher noch niemals einen Hinweis auf die vorausgeführten, diesem Düngemittel noch anhaftenden Mängel gefunden; sie müssen aber, wie ich meine, möglichst zur Sprache gebracht werden, damit die Hersteller veranlaßt werden, denselben abzuheben. Diese sowohl wie die deutsche Landwirtschaft haben das gleichmäßige Interesse, daß möglichst bald ein dem Chilesalpeter ebenbürtiges Düngemittel hergestellt wird.

Himbeerstrauch und Haselnußstaude.

Von Präzeptor Dalber.

Himbeerstrauch und Haselnußstaude sind zwei bisher immer sehr stiefmütterlich behandelte Pflanzen in unseren Gartenanlagen. Obgleich von sehr verschiedenem Anspruch bezüglich ihres Standorts — gedeihen doch beide auf ganz magerem Boden — begnügt man diesen beiden, reichliche Früchte tragenden Pflanzen verhältnismäßig nur sehr selten. Der Grund dieser Tatsache läßt sich nur schwer erklären; schöne Blüten zeitigen diese Pflanzen allerdings nicht, aber durch um so beliebtere Früchte bringen sie ihre Dankbarkeit zum Ausdruck, und daß diese auch vielen sehr willkommen sind, beweist die Tatsache, daß alljährlich in allen Landesteilen in sogenannten Himbeer- und Rußjahren viele Leute, allerdings mehr aus dem niederen Stande, in ihren freien Sonntags-Morgenstunden frühzeitig sich auf den Weg machen und oft große Strecken zurücklegen müssen, um auf die Suche nach Haselnuß und Himbeeren zu gehen. Doch warum in die Ferne schweifen, denn das Gute liegt so nah!

Wie viele Plätzchen sind in jedem Garten, ja an den meisten Haus-Ecken und Winkeln für die Anpflanzung von Himbeerstrauch und Haselnußstaude zur Verfügung!

Da auch auf dem Gebiete der Vereblung diese beiden Pflanzen nicht zurückgeblieben sind, dürfte unseren Pomologen durch Annahme dieser zwei so nützbringenden Sträucher die verdiente Anerkennung gezollt und neuer Ansporn zu weiteren Versuchen gegeben werden. Biergärten jeglicher Art würden durch ihre Gegenwart nur gewinnen: die verebelte Haselnuß zeitigt tatsächlich herrliche Früchte und die zweimal jährlich tragende Himbeere (die in Gärten gezogen keine Würmchen enthält) ist gewiß auch nicht zu verachten! Insbesondere unsere Hausfrauen sollten sich dieser zwei Pflanzen mehr annehmen, denn die Himbeere ist ja eine der ersten Einmachfrüchte und ihr Saft für Kranke ein ungemein wichtiges, durststillendes Linderungsmittel. (Ganz besonders empfehlenswert erscheint die Anpflanzung der gelben Himbeere, die einen ganz feinen Geschmack hat und auch die amerikanische schwarze Himbeere dürfte mit der Zeit sich gut einführen lassen.) Die Haselnuß kann beim Baden von Weihnachtsbrötchen sehr gute Verwendung finden; neben Haselnußbrötchen eignet sie sich auch zum Einbacken in Schnitzbrot!

Wie einträglich die Anpflanzung sich gestalten kann, möge folgende Zusammenstellung zeigen.

1) Himbeere.

	Ertrag im	I.	II.	III.	IV. Jahr
60 Stöcke rote Schäfers Kolossal		4	8	5	12 Liter
50 Stöcke rote Pastors Magna		3	7	9	11 Liter
35 Stöcke gelbe Aureal		4	8	11	16 Liter

11 23 25 37 Liter

20 schwarze (Amerikaner) erst versuchsweise eingeführt.

2) Haselnußtauben.

	Ertrag im	I.	II.	III.	IV. Jahr
40 Stöcke St. Zeller		1	—	3	5 Liter
5 Stöcke St. Barzeloner		1 1/2	—	2	4 Liter
		1 1/2	—	5	9 Liter

Bei zweckmäßiger Düngung dürfte sich der Ertrag noch bedeutend steigern lassen; vielleicht nimmt sich ein diesbezüglich mit Erfahrung ausgerüsteter Leser dieser Zeitung die Mühe, später hierüber nähere Mitteilung zu machen. Daß es natürlich auch Jahrgänge gibt, in denen diese Pflanzen nicht oder nur in geringer Menge Früchte tragen, liegt im Schoße der Mutter „Natur“, wie bei allen anderen fruchttragenden Pflanzen.

Wonach richtet sich die Saatmenge des Getreides?

Die wichtige Frage, ob dicht oder dünn gesät werden soll, kann unmöglich allgemein beantwortet werden; denn bei der Beantwortung sprechen die mannigfachen Umstände mit und diesen muß in den einzelnen Fällen Rechnung getragen werden, wenn man nicht zu einem gänzlich falschen Resultate kommen will.

Der Hauptfaktor ist ohne allen Zweifel der Boden. Je mehr der Boden der betreffenden Pflanzenart zusagt, desto dünner kann man säen, und umgekehrt ist auf einem für die Entwicklung dieser Pflanzenart ungünstigen, ihr nicht zuzugenden Boden die Saatmenge zu vermehren. Hierbei spricht naturgemäß auch der Nährstoffgehalt des Bodens und die Art der vorangegangenen Bearbeitung entscheidend mit. Ist ein Boden reich an Nährstoffen, so wird er auch bei sonst günstigen Vegetationsverhältnissen kräftige Pflanzen hervorbringen, welche zu ihrer weiteren freudigen Entwicklung einen genügenden Raum vorfinden müssen. Es ist ein Hauptvorteil, den die Kulturpflanzen vor den wildwachsenden Pflanzen haben, daß der Kampf um das Dasein mit anderen vornehmlich den gleichartigen ihnen durch die Fürsorge des Menschen erspart bleibt, und dies geschieht hauptsächlich durch die richtige Bemessung des zu ihrer höchsten Entwicklung notwendigen Wachstums, oder was dasselbe bedeutet, der richtigen Saatmenge auf einer bestimmten Fläche. Die Entwicklung der einzelnen Pflanze erfolgt um so besser, je größer ihr Standraum ist und je freier sie mit ihrem Wurzelnetz den Boden durchziehen und mit ihren oberirdischen Organen sich in der Luft ausbreiten kann. Demgemäß ist es nicht nur eine höchst überflüssige Saatgutverschwendung, sondern vor allen Dingen auch eine direkte Schädigung des Pflanzenbestandes in seinem Gedeihen und eine nicht unwesentliche Verminderung des Ertrages, wenn auf fruchtbaren, in hoher Kultur stehenden Böden zu dicht gesät wird. Auf ärmeren Bodenarten dagegen und auf solchen Böden, die nicht genügend für die Saat vorbereitet, schollig und verunkrautet sind, muß ein grö-

ßeres Saatquantum gewählt werden; ebenso auf sehr trockenen, sehr feuchten Böden und in solchen Gegenden, wo bestimmte tierische und pflanzliche Schädlinge alljährlich stark auftreten. Weitere Faktoren sind Größe, Gewicht, Vollkommenheit und Alter des Samens. Je größer, formvollendeter und frischer das Saatgut ist, desto geringer darf die Saatmenge sein, da hier ein kräftiger, widerstandsfähiger Pflanzenbestand und ein hoher Prozentsatz von keimfähigen Samen gewährleistet wird.

Auch die Saatzeit ist für die Menge des zu verwendenden Saatgutes bestimmend. Eine frühe Aussaat erfordert bedeutend weniger Saatgut, als eine späte, da sich die früh gekeimten Pflanzen kräftiger bestanden, als die späteren. Die längere Wachstumszeit befähigt die Pflanzen, große Nährstoffmengen aufzunehmen und mit Hilfe großer Wärme- und Lichtmengen zu verarbeiten, sich dadurch stärker zu entwickeln und reichere Erträge zu geben. Besonders viel Saatgut erfordert eine späte Frühjahrssaat, da der Boden vielfach schon zu sehr abgetrocknet ist und die Keimungsbedingungen mithin ungünstiger sind. Ueberhaupt spricht die Günst- und Ungunst der Witterung zur Zeit der Aussaat sehr mit; bei trockenem Wetter muß die Saatmenge größer sein als bei feuchtem.

Endlich kommt auch die Saatmethode in Betracht. Die breite wüßige Saat erfordert mehr Saatgut, als die Drillsaat; zudem hat sie den Nachteil, daß die gleichmäßige Verteilung des Samens von der Geschwindigkeit des Sämannes und von der Witterung, namentlich vom Winde, abhängig ist. Das Saatgut kommt nicht gleichmäßig tief in den Boden und bleibt häufig auf der Bodenoberfläche liegen, wo es gewöhnlich verloren geht. Diese Umstände müssen natürlich bei der Bestimmung der Saatmenge berücksichtigt werden. Die Drillsaat bedeutet daher eine große Ersparnis an Saatgut. Je günstiger die Wachstumsbedingungen sind, desto weiter müssen die Zwischenräume der Drillreihen sein; denn ein zu dichter Stand der Reihen beeinflusst die Ausbildung der Stengel und Halme in äußerst nachteiliger Weise. Halme und Stengel schließen in die Höhe, werden schwach und widerstandslos und bieten eine beständige Lagergefahr. Hand in Hand mit dieser unerwünschten Längsentwicklung geht natürlich eine starke Verminderung der Körnererträge.

B. W.

Die Düngung der Wiesen.

Die Wiesenpflege liegt in vielen Gegenden sehr darnieder, trotzdem eine solche äußerst lohnend ist. Der altbewährte Spruch: „Die Wiese ist die Mutter des Ackerlandes“ kann nie genug gewürdigt werden, und es muß immer und immer wieder auf den hohen Wert einer richtigen Wiesenwirtschaft hingewiesen werden.

Ein Hauptfaktor der Wiesenpflege ist die Düngung. In der landwirtschaftlichen Praxis wird ihr leider viel zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt, obwohl es keinem Zweifel unterliegt, daß die Erträge vieler Wiesen bedeutend erhöht und das Heu in bezug auf seine Qualität sehr verbessert werden könnte. Bei der Düngung der Wiesen ist zu beachten, ob es sich um nasse oder trockene Wiesen handelt. Bei trockenen Wiesen, die nicht bewässert werden können, müssen wir anstreben, daß die Wurzeln der Wiesengräser und sonstigen Pflanzen tiefer in die feuchteren Bodenschichten eindringen. Dies wird erreicht durch eine Düngung mit Chilealpeter und Kainit. Der Chilealpeter geht wegen seiner leichten Löslichkeit tiefer in den Boden, die Wurzeln der Wiesenpflanzen gehen der Nahrung nach und entwickeln sich in den unteren feuchteren Schichten viel kräftiger, und der Kainit und die in ihm enthaltenen Nebensalze wirken wasseranziehend. An Stelle des Chilealpeters kann man auch verdünnte Jauche oder im Spätherbst eine schwache Decke von Stallmist geben. Außerdem hat die Wiese auch reiche Gaben an Phosphorsäure notwendig. Diese geben wir in die Thomasschlacke.

Vorbedingung für rationelle Wiedendüngung ist und bleibt die Regulierung des Grundwasserstandes. Bei der Düngung nasser Wiesen ist zunächst dafür Sorge zu tragen, daß der Boden trockener, also luftdurchlässiger wird. Durch das im Boden dauernd stehende Grundwasser wird die Luft abgeschlossen und die Wurzeln der hohen Gräser finden ihre Existenzbedingungen nicht mehr, sie sterben ab und machen den sauren Gräsern Platz. Diese haben aber einen sehr geringen Futterwert.

Zur Vertiefung des Grundwasserstandes sind Gräben zu ziehen, oder es ist die Entwässerung durch Drainage durchzuführen. Eine Senkung des Grundwasserspiegels auf 30 Zentimeter genügt, um

das Gedeihen der sauren Gräser zu ermöglichen. Auch ist das Moos mittels Egge zu entfernen.

Ist auf diese Weise die Lüftung des Bodens und für einen mäßigen Wasserstand gesorgt, die Wiese also auf günstige physikalische Verhältnisse gebracht, so kann auch die Verbesserung in chemischer Beziehung in Angriff genommen werden. Statt des Kalks wendet man auf feuchten Wiesen das 10prozentige Kalisalz an.

Wurde durch Ziehen von Gräben oder durch Drainage der Grundwasserspiegel gesenkt, so können durch Anwendung von Mergel oder Kalk die sauren Gräser beseitigt werden. Es ist eine Einsaat von einem Gemenge, bestehend aus Goldhafer, Säwingel, Timothygras und Kammgras vorzunehmen. Eine solche Nachsaat hat alle vier Jahre stattzufinden.

Werden Wiesen jährlich durch einen Fluß überschwemmt, wobei Schlamm von fruchtbaren Ländereien abgeseht wird, so kann eine künstliche, wie überhaupt jede Düngung unterbleiben. Solche Wiesen gehören zu den ertragreichsten mit den besten und nahrhaftesten Gräsern, bei ihnen kann auch jegliche Kulturarbeit erspart werden.

So wenig Wert eine Kalk- oder Mergeldüngung auf einer nassen Wiese hat, so günstig ist eine solche Düngung nach der Entwässerung. Es empfiehlt sich am besten Kalk von energischer Wirkung, als Kalkstein. Wird Mergel gegeben, so ist mehr zu verwenden. Der letztere hat insofern einen Vorzug, als er durch seine Nebenbestandteile Ton und Sand auf den humusreichen Böden eine günstige Wirkung erzielt. Die Kalkdüngung hat auf entwässerten Wiesen eine doppelte Bedeutung: einmal werden die schädlichen Wirkungen der im Boden enthaltenen Säuren gemildert, sie werden neutralisiert und dann regt der Kalk die Zersetzung und Umwandlung der im Boden enthaltenen Nährstoffe energisch an. Der im Herbst aufgebrauchte Kalkstein ist sofort durch Eggen mit der Erde zu vermischen, weil er sich sonst durch Liegen an der Luft zu kohlensaurem Kalk umwandeln würde. Dieser ist aber für die Pflanzen weniger brauchbar. Pulverförmiger Kalk ist stets erst im zeitigen Frühjahr zur Anwendung zu bringen.

Die saubere Gewinnung der Milch.

„Milch ist flüssiges Fleisch.“ Mit diesem Satz ist der hohe Nahrungswert der Milch anerkannt und ins rechte Licht gesetzt. Wegen des hohen Nährwertes und des billigen Preises gehört die Milch zu den wertvollsten und preiswertesten Nahrungsmitteln.

Bei den hohen Anforderungen, die man an die Milch zur Nahrungsernährung stellt, ist auf eine zweckentsprechende Gewinnung der Milch immer und immer wieder hinzuweisen und mit allen zu Gebote stehenden Mitteln darauf zu dringen, daß bei der Erzeugung, Gewinnung und Behandlung der Milch den Forderungen der Hygiene in volstem Maße Rechnung getragen wird. Soll die Milch den an sie gestellten Forderungen entsprechen, so ist schon bei der Fütterung der Kühe darauf zu achten, daß

Futtermittel vermieden werden, welche die Milch in ungünstiger Weise zu beeinflussen vermögen. Alles, verdorbenes Grünfutter, in Zersetzung begriffene feuchte Futtermittel, wie Viehfutter usw., fehlende Reinlichkeit in den Krippen und Futtergefäßen üben auf die Güte der Milch einen bedeutenden Einfluß aus. Schlechtes oder verdorbenes Wasser, zu große Strohmenngen, durch Hornraden verdorbene Kleien, starke Kapselchenmenngen, große Gaben von Rüben aller Art und deren Blätter setzen den Wohlgeschmack und die Keimfähigkeit der Milch bedeutend herab. Derartige Futtermittel sind darum nur in solchen Mengen zu geben, daß eine Schädigung ausgeschlossen ist.

Es ist unbestreitbar, daß die beste Milch von den Kühen erhalten werden kann, die unter den günstigsten Bedingungen gehalten werden. Wo es nicht möglich ist, den Milch Kühen Weidgang zu verschaffen, muß in den Stallungen den Forderungen der Hygiene Geltung verschafft werden. Zweckmäßige Verteilung von Luft und Licht, die richtige Lage des Stalles erfordern größtmögliche Aufmerksamkeit. Viel und reines Einstreu ist notwendig, um ein Verschmutzen der Tiere und besonders des Euters hindern zu können. Ein Aufbewahren des Futters, ja schon ein Zubereiten desselben im Stalle entspricht den Anforderungen nicht.

Vor allem ist auf die Gewinnung sauberer Milch ständig und nachdrücklich hinzuwirken, denn einer unreinen, schmutzigen Milch mangelt die Appetitlichkeit, ebenso die Haltbarkeit, und sie kann die Gesundheit der sie genießenden Personen in hohem Maße nachteilig beeinflussen. Sind mit den Unreinheiten auch Bakterien pathogener Art in die Milch gelangt, so sind die Schädigungen, die durch den Genuß unreiner Milch entstehen können, manchmal recht bedenklicher Art. Es empfiehlt sich darum, vor jedesmaligem Melken das Euter abzuwaschen und abtrocknen zu lassen. In Stallungen mit reichlicher reiner Einstreu kann das Reinigen des Euters auch auf trockenem Wege geschehen. Die ersten zwei Züge sind in die Streu zu melken, dies dient zur Reinigung der Strichkanäle. Vor allem ist aber mit trockenen Händen zu melken, und hat diesem Gesichtspunkte ein ausgiebiges Waschen und Abseifen der Arme und Hände des Melkpersonals vorauszusetzen. Die Melker der Melter müssen sauber und aus Stoffen hergestellt sein, die sich leicht reinigen lassen. Die Tiere selbst sind fleißig zu putzen und zwar auch mit Hilfe des Striegels, um lose oder lose sitzende Haare zu entfernen, welche in die Milch fallen können.

Als Melkgefäße sind metallene, mit einem Deckel versehene Melkimer zu verwenden. Die Entleerung der Milch darf nur außerhalb des Stalles geschehen, damit die Milch mit der Stallluft nicht in Berührung kommt.

Die Milch muß nach dem Melken sofort geseiht werden. Dieses geschieht zuerst durch ein Metallsieb und dann durch ein Barchentuch. Ein einmaliges Seihen durch ein Metallsieb genügt unter keinen Umständen. Der Reinigung des Siebes und des Tuches ist die größte Sorgfalt zu widmen. Diese kann mit Erfolg nur dadurch geschehen, daß man die Tücher gehörig austrocknet oder sie heißen Dämpfen aussetzt. Neuerdings werden in vermehrtem Maße anstelle der Seichtücher Filter aus Watteplatten in Anwendung gebracht, die nach jedesmaligem Gebrauch verbrannt, also unschädlich gemacht werden.

Behmer.

Absatzgebiete auf dem Lande erschließt erfolgreich unser Anzeigenteil.

Eine junge, hübsche Frau

Kann ihren Körper, ihre ganze Gesundheit schon im ersten Jahre der Ehe vollständig ruinieren, wenn sie sich ihrer Mission in der Ehe nicht bewußt ist. Sowohl die junge Frau als auch der junge Ehegatte, sollen deshalb das Werk der Frau Dr. Fischer-Düdelmann „Das Geschlechtsleben des Weibes“ lesen. Dieses vorzügliche Buch (das mit vielen Illustrationen und einem zerlegbaren Modell des Frauenkörpers in der Entwicklungsperiode versehen ist) wurde von der medizinischen Wissenschaft rückhaltlos anerkannt und erschien bereits in 13. Auflage, und mehr als 100.000 Frauen haben es mit Genugtuung gelesen. Für das Wohlbefinden und die Gesunderhaltung beider Ehegatten hat das Buch einen unschätzbaren Wert. Schreiben Sie an die unterzeichnete medizinische Buchhandlung; die Zusendung erfolgt sofort. Preis des Buches Mk. 3.00 ungebunden, Mk. 4.00 elegant gebunden. 14246

BERLIN SW. 61,
Gütshinerstr. 13.

Vogler & Co.

Bettmöbelen.

Sofortige Befreiung! Glänzende Anerkennungen, ärztlich empf. — Alter, Geschlecht angeben. Broschüre umsonst! 15200
Institut „Aesculap“, 673. (Bay.)

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

Eine Probe

überzeugt Sie besser als jede andere Probe, daß die Kartoffelneuzüchtung

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.

Knisel, Pflanzkulturen, Stahnsdorf 507 bei Berlin.



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

Geflügelzüchter!

Bitte, lesen Sie mein Buch: „Wie erziele ich von 100 Hühnern 1200 Mk. Reinertrag“. Preis 2 Mk. Zu beziehen v. **G. Bünning, Kiel, Kopperpahl 96.** P 46

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 Hof. Zehring, Halle a. S., Kleiner Sandberg 181. 14702

Feierstunden.

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

Nr. 295.

Mittwoch, den 16. Dezember 1908.

23. Jahrgang.

Hohe Ziele.

Roman von Konrad Remling.

(Fortsetzung.)

Im Klub spielte man — natürlich nur *pour passer le temps* — und Heimer mußte mitun; das kostete Geld: denn wenn man heute fünfhundert Mark gewann, so verlor man morgen dafür tausend — selbstverständlich — ohne „mit der Wimper zu zucken“ — als Gentleman . . . Wer hatte auch so unerhörtes Glück wie der Prinz, der fast regelmäßig gewann! Sonderbarerweise . . . Eines Abends gab es einen unangenehmen Zwischenfall: der Prinz hielt die Bank und gewann Schlag auf Schlag; plötzlich stellte es sich heraus, daß eine Karte fehlte; man suchte sofort nach und fand sie — unter dem Plaze des Prinzen . . . ein Augenblick peinlichen Schweigens; dann erhob sich der Prinz, lächelte sein liebenswürdigstes Lächeln und — zahlte den Verlierern — ohne erst lange nachzurechnen — das ganze Geld zurück . . . „was wollen Sie, meine Herren?“ sagte er, als man sich anfänglich weigerte, das Geld wieder anzunehmen — „das ist doch selbstverständlich. Ich will mich doch nicht auf Ihre Kosten bereichern, wenn es sich um ein offenklares Versehen handelt. Wer von uns will denn sagen, wie lange die Karte schon dort unten gelegen hat? Meine Ungeschicklichkeit ist doch allein schuld daran . . .“

Dann nahm er lächelnd wieder Platz und bestellte ein neues Spiel Karten, während jeder sich sagen mußte, daß eben ein Aristokrat und Gentleman gar nicht anders denken und handeln kann.

An diesem Abend hatte Heimer etwa fünftausend Mark verloren und ging daher ziemlich verstimmt und von schweren Selbstvorwürfen gequält nach Hause. Am nächsten Morgen erwarteten ihn im Geschäft neue Unannehmlichkeiten: Jarnow präsentierte ihm den Monatsabschluß und bat um Anweisung zur Bezahlung der Lieferanten; man hätte es stets so gehalten, und Herr Heimer würde doch nicht sein bewährtes Geschäftsprinzip aufgeben wollen, zumal nach Rechnungen vom vergangenen Monat unbeglichen seien . . .

Heimer nickte oberflächlich und nahm die Bücher und Papiere mit in sein Privatkontor. Dort begann er selbst noch einmal zu rechnen und Aktiva und Passiva zu vergleichen:

Zu unangenehm! Sein Guthaben bei seinem Bankier war gerade in dieser Zeit stark belastet. Er hätte sich zum ersten Male Kredit geben lassen müssen. Aber das durfte und wollte er nicht. Es hätte dem Rufe des Geschäfts geschadet.

So entschloß er sich denn, mit Wechseln zu zahlen. Das war bei tausend anderen, gut fundierten Geschäften Usus. Also konnte auch er es tun.

Ein paarmal noch regte sich in ihm der alte, solide Geschäftsmann: er dachte an seinen Vater, der sich mit einem geringen Kapital und aus bescheidenen Verhältnissen emporgearbeitet und ihm schließlich ein schuldenfreies, aufblühendes Geschäft hinterlassen hatte. Aber schließlich hatte er doch mit einer anderen Zeit und mit anderen Verhältnissen zu rechnen. Ada hatte recht: ein Kaufmann mußte auch durch sein Privatleben nach außen hin zu wirken wissen. Vielleicht ging eines Tages doch noch sein Wunsch in Erfüllung und er durfte sich — Kommerzienrat nennen; freilich gehörten dazu Verbindungen, und ein gutes Stück Geld würde es ihn kosten; aber der Titel würde auch einen nicht zu unterschätzenden realen Wert für ihn haben.

Noch am selben Abend wollte es der Zufall, daß diese seine ehrgeizigen Hoffnungen durch eine Mitteilung Steiners von neuem in ihm angeregt wurden.

(Fortsetzung.)

Im Klub machte ihm der Bankier die Eröffnung, daß eine größere Anzahl Berliner Kaufleute, zu denen auch er gehöre, mit dem Gedanken umginge, für Handlungsgehilfen eine Wohlfahrts-Einrichtung größeren Stiles zu schaffen, zu der auch schon recht bedeutende „Zeichnungen“ vorlägen. Steiner hatte dabei bereitwillig gelächelt und auf den Kommerzienrat-Titel angespielt, den sich der eine oder andere dadurch erwerben könne.

Ohne lange zu überlegen, erbat Heimer sich gleichfalls die Liste der bisherigen Zeichnungen und beteiligte sich gleichfalls mit einer namhaften Summe, die ja — wie er sich zu seiner Beruhigung sagte — vorläufig nur auf dem Papier stand und die er seinerzeit schon beschaffen würde.

Ada, der er bald darauf von dieser Aussicht sprach, hatte — wider sein Erwarten — nur oberflächlich zugehört und dazu gelächelt. Was sie wirklich dachte, konnte sie ihm ja nicht sagen: was galt ihr jetzt noch der Titel „Frau Kommerzienrat“, wenn sie an die Fürstenthrone Bentoffs und an dessen unermessliche Reichtümer dachte. Und daran dachte sie in letzter Zeit viel und oft — und mit einer bestimmten, wenn auch unausgesprochenen Absicht . . .

Der Prinz hatte ihr eines Tages in Abwesenheit Heimers einen Besuch gemacht und ihr mit einem melancholischen Augenaufschlag erklärt, daß er abreisen müsse, daß er nach Rußland zurückgehen wolle — je eher, desto lieber.

Als Ada, aufs höchste erschreckt, nach dem Grunde dieses plötzlichen Entschlusses fragte, schüttelte er nur traurig den Kopf und entgegnete:

„Ich kann Ihnen den Grund nicht nennen, gnädige Frau . . . ich darf es nicht. Und doch hängt er eng mit Ihnen und Ihrer Person zusammen.“

Da horchte Ada auf; also hatte sie doch das Richtige geahnt: der Prinz liebte sie; er konnte sich nicht länger beherrschen und hatte, als Ehrenmann, den Entschluß gefaßt, vor seiner eigenen Leidenschaft zu fliehen, um die Ruhe ihres Herzens nicht zu zerstören.

Bitternd vor Erregung hatte sie sich damals erhoben und erwiderte:

„Und wenn ich Sie nun bitte, Prinz Alexander . . . als meinen Freund bitte, mir den Grund zu nennen . . .?“

Darauf hatte sie der Prinz mit einem langen, traurigen Blicke angesehen und ernststen Tones entgegnet:

„Wenn Sie befehlen, so bin ich selbstverständlich bereit, zu sprechen, obwohl ein Geständnis meinen Schmerz nur vergrößern wird, anstatt ihn zu lindern oder mich zu erleichtern. Frau Ada — zum ersten Male wage ich es, Sie bei Ihrem Rufnamen zu nennen . . . ich liebe Sie . . . ich weiß, daß dieses Geständnis einer verheirateten Frau gegenüber eine Sünde ist, aber ich kann es nicht länger verschweigen. Einmal nur sollen Sie es hören: ich liebe Sie — und weil diese Liebe für mich aussichtslos ist, deshalb gehe ich von Ihnen muß ich von Ihnen gehen. Nun wissen Sie es . . .“

Schreck und Jubel hatten Adas Brust durchzuckt bei diesem Geständnis des Fürsten. Sie wollte etwas erwidern, aber die Stimme versagte ihr.

Im nächsten Augenblick schon schien Fürst Alexander seine Fassung wieder erlangt zu haben. Mit einem schmerzlichen Lächeln trat er auf sie zu, ergriff ihre Hand und sagte:

„Können Sie mir vergeihen, Frau Ada? Werden Sie wenigstens an mich als einen Freund, als an Ihren besten und aufrichtigsten Freund zurückdenken können, wenn ich fern von Ihnen bin?“

Einen Augenblick dachte Ada daran, sich ihm in die Arme zu werfen, ihm ihre Gegenliebe zu gestehen und ihn festzuhalten — nicht als Freund nur, sondern als Geliebten, dem sie angehören wollte mit Leib und Seele.

Aber dann besann sie sich eines Besseren: sie seufzte nur, stand auf und trat an das Fenster. Mochte er ihr Schweigen nur deuten, wie er wollte; jedenfalls gewann sie dadurch Zeit. Sie wollte ihn um keinen Preis verlieren, aber sie wollte sich auch keine Blöße geben, die sie vielleicht später bereut hätte. Sie kannte die Männer gut genug: ein verheißungsvoller Blick, ein zögerndes Schweigen fesselte sie mehr als eine halbe Zusage oder gar ein offenes Geständnis.

Sie sah nicht, wie es in den Augen des Prinzen plötzlich aufleuchtete, wie er sich aber dennoch gewaltsam bezwang und mit leiser Stimme fortfuhr:

„Sie antworten mir nicht, Frau Ada! Sind Sie mir ernstlich böse? Nur ein Wort gönnen Sie mir. Es soll darüber entscheiden, ob ich gehe oder bleibe ...“

Da wandte sich Ada um und sah ihm voll ins Gesicht.

„Bleiben Sie ... Sascha! Ich will zu vergessen suchen, was Sie mir soeben gesagt haben — um unserer Freundschaft willen tue ich es ...“

„Ada ...“ der Prinz trat näher — „ist es wahr? Sie schicken mich nicht fort? O, noch ein einzigesmal nur nennen Sie mich mit dem Namen, den man mir als Kind gab ... Ich hab' mich lange, lange nicht so nennen hören. Und von Ihren Lippen klingt dieser Name doppelt süß. Dann will ich gehorham sein und meine Sehnsucht zu bezwingen suchen ... Ada ...“

Ein kaum merkliches Nächeln des Triumphes glitt über Adas Lippen; dann trat sie auf ihn zu, gnädig und herablassend wie eine Königin, die eine Krone verschenkt:

„Sascha — armer, lieber Sascha! Sie sollen nicht gehen; Sie sollen bleiben — als mein Freund. Aber Sie müssen gehorham sein und dürfen niemals mehr begehren, als ich Ihnen geben kann und darf ...“

Sie streckte die Arme aus, beugte seinen Kopf herab und küßte ihn auf die Stirn.

Und der Prinz gehorchte. Langsam richtete er sich wieder auf, drückte mehrmals ihre Hände an seine Lippen und ging:

„Leben Sie wohl, Ada, und — auf Wiedersehen!“

12. Kapitel.

„Fürst Alexander Bentoff ist gestern Abend in einem Geschäft in der Potsdamerstraße als Zuhelendieb verhaftet worden ...“

Mit diesen Worten begrüßte Heimer an einem der nächsten Tage seine Frau, als er gegen drei Uhr nachmittags nach Hause kam.

Ada schrak von ihrem Sitz empor und blieb mit weit geöffneten Augen vor ihrem Manne stehen:

„Das ist unmöglich!“

„Man sollte es allerdings annehmen; und dennoch ist es so.“

Heimer schien eine gewisse Freude zu empfinden, als er seiner Frau diese Mitteilung machte.

„Es muß ein Irrtum sein!“ verteidigte Ada den Prinzen weiter — „der Gedanke ist ja geradezu lächerlich. Ich verstehe nicht, wie ein verständiger Mann so etwas überhaupt nur nachsprechen kann!“

Mit einem spöttischen Lächeln entgegnete Heimer:

„Du nimmst Dich seiner ja warm an; und Deine Verteidigung macht Deinem guten Herzen alle Ehre, aber — sie wird ihm nicht viel nützen.“

Ada stuchte. Der Ton, in dem ihr Mann sprach, klang sonderbar — beinahe eifersüchtig: sollte er bereits irgend etwas ahnen? Sie richtete forschend ihre Augen auf ihn und bemerkte nun, daß sein Gesicht stark gerötet war; seine Augen sahen trübe und verschwommen aus, und die Adern auf der Stirn waren stark angeschwollen; dabei bewegte er nervös die Hände und ging mit unsicheren Schritten im Zimmer umher.

Nun begriff sie: es war nicht das erste Mal, daß sie ihn so sah; sie hatte bisher nur niemals sonderlich darauf geachtet. Jetzt aber konnte sie nicht länger zweifeln: er trank.

(Fortsetzung folgt).

Dies und Das.

Abyssinische Küchenkunst. Von der Küchenkunst, die Menelik's Untertanen ausüben, und von dem wunderlichen Geschmacke der abyssinischen Gourmands weiß der Hauptmann Tancredi in Bulletin der Societät Geografica allerlei interessante Einzelheiten mitzuteilen, die dem europäischen Feinschmecker manche Belehrung über die Möglichkeiten des Geschmacks geben. Die Gerichte der abyssinischen Küche bestehen aus der Vollkost und aus den Fastengerichten, die in Aethiopien eine besonders große Rolle spielen, weil fast die Hälfte des Jahres in die Fastenzeit fällt. Die Fastengerichte gelten dabei nicht als Fastenspeise; denn der Negus Johannes, ein wahrer Asket auf dem Throne, bestimmte, daß das Fleisch von Tieren, die bei dem Schlachten bluten, als Fastenspeise zu betrachten sei. Das Meisterwerk der abyssinischen Küche wird aus Milch und geröstetem Gerstenmehl bereitet. Die Milch wird zum Gerinnen gebracht, dann zu Schaum geschlagen, Paprika und Gewürze werden beigelegt, und diese wunderliche Mischung wird nach gründlichem Umrühren in ein irdenes Gefäß gebracht, das dann mit einer Art steifen Mehlbreis verschlossen wird und drei Tage stehen bleibt. Das Fleisch wird oft roh gegessen, bisweilen unter Hinzufügung von Salz, Pfeffer oder Paprika. Als Messer dienen dabei die gesunden Zähne der Abyssinier. Die Vornehmen aber, die auf geläuterte Lebensformen halten, zerteilen das Fleisch mit den Fingern, tauchen es Stück um Stück ins Gewürz und fñhren es dann grazios mit der Rechten zum Munde. Unter den zahlreichen gekochten oder gebratenen Fleischgerichten gibt es auch eins, das dem europäischen Beefsteak nahe kommt; allein die Feinschmecker, die nach raffinierten Genüssen dürsten, pflegen dann eine Sauce, die aus Galle bereitet wird, hinzuzufügen. Das berühmteste Gericht und zugleich der höchste Genuß für den Abyssinier, das bei allen großen Festen eine Ehrenstelle im Menu einnimmt, läßt sich kaum beschreiben, ohne daß den Europäer ein gelinder Schauer überläuft. In einem irdenen Gefäße wird die Gallensauce angerichtet und mit dem Inhalt von Tiereingeweiden sorgsam verrührt, dann wird Paprika, Senf, Pfeffer und Zwiebeln beigelegt, außerdem Wasser, eine Art Bier, und diese abstruse Mischung wird mit rohem, ausgewaschenem und zerschnittenem Tiergekröse verfeinert. Dazu kommt dann noch die gekochte heiße Leber und Lunge von Ziegen, Schafen und Antilopen. Das Gemenge wird dann auf dem Feuer geröstet und in kleine Stücke geschnitten, und mit Schagen genießt der Abyssinier dann sein Leibgericht, während der europäische Gast schon von dem Ansehen bleich und bleicher wird.

□ **Matkowsky als Kaufmannslehrling.** Es dürfte wenig bekannt sein, daß Matkowsky, der nunmehr fünfzigjährige Heldenspieler des Berliner Schauspielhauses, zwei Monate lang auf einem Kontorschemel gesessen hat, ehe er reumütig wieder zur Schulbank zurückkehrte, um von hier aus direkt der Muse Thalia in die Arme zu laufen. Mit dem Einjährig-Freiwilligen-zeugnis in der Tasche verließ Matkowsky die Berliner königliche Realschule in der Kochstraße und trat als Lehrling ein bei dem bekannten Import-Hause Schönlan und Söhne, dem der Berliner Zoologische Garten so viele Schätze verdankt. In anschaulicher Weise hat dieser Tragöde in einem seiner Bücher geschildert, wie es ihm dort ergangen ist, und wie er schließlich infolge einer schlimmen Verwechslung eines Postens Indigo mit einem Sad von Abfällen demissionieren mußte. Das Lager dieses Importhauses, dessen Waren aus aller Herren Länder stammten, war übrigens ganz dazu angetan, ähnlich wie bei Freiligrath, die kräftige Phantasie des zukünftigen Heldenspielers zu befeuern. Zwischen den bunten Kisten mit den seltsamen Inschriften ließ es sich herrlich träumen von heißer Tropenzone, von braunen Menschen, dichten Palmenwäldern und wilden Tieren. „Die letzteren“, so erzählt uns Matkowsky, „waren übrigens im Hause Schönlan in natura vertreten; auf dem großen Hofe lebten in riesigem Käfig zwei prächtige Tiger, neben ihnen ein Adler und ein Paar seltener ausländischer Hunde. Schnell wurde mit diesen Bestien Freundschaft geschlossen, die lange Gefangenschaft hatte sie zahm gemacht, und sie duldeten ganz ruhig in enger Nähe den Durcheinander, der sie an freien Sonntagsvormittagen bewundernd stundenlang anstarren konnte.“ Für uns ist es natürlich ein Glück, daß sich Matkowsky für die kaufmännische Laufbahn als so ungeeignet erwies. Er hatte darin einen berühmten Vorgänger in Ludwig Debrient, der ja ebenfalls den Kontorschemel mit dem Kothurn vertauschte.

□ **Weihnachtskarpfen für Amerika.** Eine junge hübsche Deutsche, Mrs. Ann Thorandt, deren Wiege an der Spree gestanden, die aber jenseits des großen Wassers in der Sudon-Metropole eine neue Heimat gefunden hat, die außerdem so stark mit Glücksgütern gesegnet ist, daß sie es sich leisten kann, hat es sich in den Kopf gesetzt, für dieses Jahr ihren Weihnachtsbaum und — ihren Weihnachtskarpfen aus Berlin zu beziehen. Wahrscheinlich, damit sich der Transport auch lohnt, bestellte sie gleich sechs Riesenweihnachtsbäume und sechs Karpfen, deren kleinster immer noch das respektable Gewicht von 14 Pfund aufzuweisen hat. Diese Ungestümme, die von einer Berliner Fischhandlung geliefert werden, müssen natürlich lebend das Licht der Freiheitsstatue in Hoboken, wo sie an Land gebracht werden, erblicken. Die Tiere reisen also mit dem Luxusdampfer, in Glasbassins, die mit Wasser gefüllt werden. So wird dann Mrs. Ann Thorandt Gelegenheit haben, unter Berliner Weihnachtsbäumen am Weihnachtsabend ihr Bett aufzuschlagen, um mit ihrer Familie Berliner Weihnachtskarpfen zu verzehren.

Weihnachtsmärkte.

Von Georg Rhenanus.

Die Zeiten ändern sich — der Weihnachtsmarkt ist altmodisch geworden. Vor fünfzig Jahren war er ein Wallfahrtsort, der jeden entzückte, in rechte Abentheuerstimmung versetzte, jugendlicher Phantasie goldig schimmernde Schätze vorkaufte und mütterliche Liebe zu heimlichen Vorbereitungen für das Christfest begeisterte. Nicht nur die weniger Bemittelten, sondern die ganze Bevölkerung kaufte auf dem Weihnachtsmarkt, denn an großen Läden mit überreichen Auslagen, wie sie die modernisierten Städte in Menge besitzen, war Mangel. Und so war er eine notwendige und sehr willkommenen Institution, deren Beginn im Monat Dezember jeden Jahres groß und klein, reich und arm kaum erwarten konnte.

In den Residenzen der deutschen Lande war es guter, alter Brauch, daß sogar Majestät und Serenissimus mit ihren Kindern den Weihnachtsmarkt besuchten und aus seinen bunten, gleichenden Waren eine Auswahl trafen. Gewissenhafte Chronisten haben solche fürstliche Herablassung als herzerhebende Zeichen landesväterlicher Güte mit preisenden Worten getreulich überliefert. So erfahren wir aus Dresden, daß anno 1785 Kurfürst Friedrich August III. mit seiner dreijährigen Tochter über den Weihnachtsmarkt ging und den Kram ertlicher Buden für das Prinzeßchen und die Kinder der Hofbedienten in Gnaden anzulaufen geruhten, und 1786 aus Berlin, daß König Friedrich Wilhelm II. in Begleitung seiner Anverwandten und großen Gefolges daselbst taten, wobei der leutselige Monarch das Publikum nicht zurückhalten ließ, die jugendlichen Prinzen miteinander allerlei Kurzweil trieben, und Prinz Ludwig sich durch die andrängenden Schönen in der Reife freie Bahn schaffte, daß er sie mit dem beim Kaufmann Nischenborn in der Breitenstraße gekauften wohlriechenden Wasser gnädigst bespritzte.

Die Weihnachtsmärkte gehen in die Jahrhunderte zurück. Der zu Berlin und Cölln hatte in alter Zeit seinen Standort bei der ehrwürdigen Nikolaiskirche in der Heiligen Geistsstraße, auf dem Rottenmarkt und am Mühlenbassin. Seit dem 11. Dezember 1750 wurde er in der Breitenstraße, in der Scharenstraße und auf dem Schloßplatz abgehalten. Friedrich Nicolai schreibt im Jahre 1782: „Der Christmarkt, von welchem allerhand Waaren, besonders Puppenwerk, Drechslerarbeit, Pelzwerk und Raschwerk verkauft wird, ist hauptsächlich für die Einwohner der Residenz eingerichtet. Er dauert vom 12. Dezember bis zum Neujahr; die Buden werden hauptsächlich in der Breitenstraße aufgeschlagen.“ Wie stark der Andrang des Publikums war, geht aus verschiedenen Verfügungen des Gouverneurs und des Polizeipräsidenten hervor, denen zufolge die Exekutivbeamten den Wagenverkehr in der Breitenstraße ganz inhibieren konnten.

Es war ein toller Spektakel auf diesem Weihnachtsmarkt, obwohl in seiner unmittelbaren Nähe das Schloß lag. Zwischen den Buden und an den Ecken machten sich die fahrenden Gelegenheitshändler und industriell veranlagten Berliner Rangen mit ihrem Mutterwitz, ihrer ganzen Schnodderigkeit und ihrer Fülle pseudo-musikalischer Instrumente, obenan mit Knarren und Waldbauseln, ohrenzerreißend bemerkbar. Das Lachen, Lärmen, Quietschen, Surren, Knarren und Heulen konnte Steine erweichen, Menschen rasend machen.

So ging das bis zum Jahre 1872. Dann wurde der Weihnachtsmarkt auf Andringen einiger Ladenbesitzer, die sich in ihrem Geschäftsbetriebe belästigt und geschädigt fühlten, von der Breitenstraße und dem Schloßplatz nach dem Lustgarten verlegt. Hier, an der vornehmsten Stelle Berlins, wo Schloß, Dom, Museum und Ruhmeshalle eine prächtige Umrahmung bilden, nahmen sich die schabigen grauen Budenreihen mit dem üblichen Anhängsel von schlingenden Garfäßen, Wursteiseln, Kaffeekannen und Obstkränzen erst recht elend aus. Später hielt man es für besser, den Weihnachtsmarkt näher zur östlichen Peripherie und zum Revier des kleinen Mannes zu verlegen. Selbst hier ist ein wirkliches Bedürfnis für sein Bestehen nicht mehr vorhanden, denn auch die weniger Bemittelten ziehen das Einkaufen zu Weihnachten in den Läden vor. Wenn er trotz alledem beibehalten wird, so geschieht es nur aus Pietät und aus Achtung vor seinem hohen Alter. Der Berliner Kalender wird daher auch fernerhin noch manches Jahr verzeichnen: „Weihnachtsmarkt vom 11. bis 27. Dezember“.

In anderen Städten, wie Königsberg, Straßburg, Hamburg, Altona, Frankfurt a. O., Posen, Breslau, Dresden, Erfurt, Nürnberg, Regensburg, Ulm, München, Koblenz, Wiesbaden, Mannheim und Stuttgart, genießt er ebenfalls um seines hohen Alters willen Schonung; — man will nicht gern verschwinden lassen, was Jahrhunderte lang in Volkstümlichkeit bestanden hat. Sein Beginn und seine Dauer sind verschieden. Entscheidend hierfür sind lokales Herkommen, Aussicht auf einen starken oder nur geringen Zustrom der Landbevölkerung und gebieterische Rücksichten auf den modernen Verkehr. An manchen Orten beginnt er schon am 2. Dezember, an anderen erheblich später. In Hamburg währt er, wohl in Rücksicht auf die Schiffer und die zahlreich herbeiströmenden Vierländerinnen, Altenländerinnen, Bardowikerinnen und sonstigen bäuerlichen Bewohnerinnen der Umgegend, am längsten, nämlich 24 Tage, vom 3. bis 27. Dezember; in Altona 20 Tage, in Nürnberg 18 Tage, in Straßburg, wo er erst am ersten Januar endet, 16 Tage und in Frankfurt a. d. O. und in Mannheim 14 Tage. Manche Städte, wie Dresden, Stuttgart und München, beschränken ihn auf eine Woche oder gar nur auf 2 bis 3 Tage. Am unlicksten ist es, ihn unmittelbar vor oder nach dem Fest zu

schließen. Daß er, wie in Straßburg, bis zu Neujahr offen bleibt, ist eine Ausnahme.

Um den Anzug zu den Märkten zu steigern, wurden diese von jeher mit Vorliebe in Beziehung zu kirchlichen Festen gebracht und demgemäß auch mit Namen heiliger Personen belegt. Vornehmlich machten die geistlichen Marktbesitzer von diesem probaten Mittel Gebrauch, natürlich zu Gunsten ihrer Einnahmen, denn eine fromm klingende Taufe auf einen heiligen Schutzpatron machte den Markt populär und zog ihm besonders die Kundenschaft der Frauen zu. Es gab da im Laufe des Jahres unter vielen anderen Märkten einen Mathias-, Philipp- und Jakob-, Maria Heimgartungs-, Magdalena-, Jakob-, Laurentius-, Bartholomäus-, Mathäus-, Michaelis-, Simon- und Juda-, Martini-, Maria Opferungs-, Andreas-, Nikolai- und Thomas-Markt. Die Handwerker in den Städten mögen von solcher Konkurrenz nicht sehr erbaut gewesen sein, gleichwohl war nichts dagegen zu machen, denn es war ein geduldeter Markt, ein *moreatum indultum*, daher auch noch heute an manchen Orten Süddeutschlands der Markt „Dult“ genannt wird, so in Jügelstadt, dessen Dult alljährlich am 8. Dez. beginnt und sechs Tage dauert.

Eine besondere Beliebtheit errangen sich allmählich der Andreas-, der Nikolai- und der Thomas-Markt, also diejenigen Märkte, die Weihnachten am nächsten liegen. Der Andreas-Markt fällt auf den 30. November, den Tag, an dem der Apostel Andreas auf Befehl des römischen Prokonsuls in Patra ans Kreuz geschlagen wurde. Der 30. November ist daher dem Andenken des Märtyrers geheiligt. Da Sanct Andreas als gütigster aller Heiligen gilt, so halten die jungen Mädchen den Andreasabend für die günstigste Zeit, einen Blick in die Zukunft bezüglich des Zukünftigen zu werfen. Am gebräuchlichsten ist für solchen Zweck das Bleigießen, denn aus den Figuren, die das abtropfende Metall im Wasser bildet, läßt sich das Gewerbe des erhofften Freiers erkennen. Der heilige Andreas ist in diesem Falle identisch mit dem heidnischen Freyr, dem Förderer und Beschützer der Ehen. Milde und freigebig, wie Andreas ist, spendet er nicht nur lebendige Schätze, sondern auch solche an Geld und Gut. Ja, sogar die Kinder vergibt er nicht, denn wenn sie am Andreasabend einen Strumpf vor das Fenster hängen, so finden sie ihn des Morgens gefüllt mit Näscherlein, Nüssen und Äpfeln — so wenigstens geht der Glaube in Reichenberg. Natürlich ist es den Eltern frommes Gebot, den Kindern auch vom Andreasmarkt Obst und Näscherlein mitzubringen. Noch heute steht dieser Andreasmarkt am Rhein und insbesondere in manchen Städtchen Frankens, so in Karlstadt, Lohr, Iphofen, Röttingen, Staffelsheim und Remlingen, hoch in Ansehen. Zwar hält man in einigen Orten aus lokalen Zweckmäßigkeitsgründen den Termin nicht genau inne, aber der Name „Andreasmarkt“ ist geblieben.

Auf den 6. Dezember fällt der Markt des heiligen Nikolaus, kurzweg Niklas oder Klaas genannt. Selbst bei den Protestanten hat Niklas sein gutes Renommee bewahrt, soll er doch im Wohltun von jeher sehr stark gewesen sein. Daß er artigen und fleißigen Kindern in der Nacht vom 5. auf den 6. Dez. allerhand schöne Geschenke aufs Bett oder vor die Tür legt, ungezogenen und faulen dagegen eine Rute, ist in Deutschland, der Schweiz und den Niederlanden allgemein bekannt. Auch tüchtige Anecdote und Anekdote und andere brave Menschen werden von ihm reichlich bedacht. Wo er am Niklasabend besocht, fällt natürlich die Bescherung am Weihnachtsabend fort. Um nun dem Heiligen ein bequemes Einkaufen seiner Gaben zu ermöglichen, wird der Niklasmarkt gewöhnlich schon am 5. Dezember eröffnet. Der berühmteste ist der Nikolomarkt in Wien. Zwar hat das neue Wien das alte wie Chronos seine Kinder verschlungen, aber der Nikolomarkt ist geblieben und mit ihm ein Stück originellen, urförmigen Volkslebens.

Am 21. Dezember folgt der Thomas-Markt. Weil der Apostel Thomas am längsten an der lichtspendenden Mission Christi gearbeitet hat, so ist sein Andenken auf den kürzesten, mithin finsternen Tag des Jahres gelegt worden. Auch er hat seinen Abend, an dem er Gutes stiftet: mit allen Toten, die den Namen Thomas tragen, besetzt er auf dem Kirchhofe, um sie dann zu segnen, alle Langschläfer turlet er unter Vermittlung des heiligen Beut zu ausgepöckelten Frühauferstehern, und alle Mädel, die ihn darum bitten, läßt er im Traum den zukünftigen Liebsten sehen, ihnen zugleich den Tag der Hochzeit kündend. Wie beliebt der Thomas-Markt war, geht daraus hervor, daß er noch zu Ende des 18. Jahrhunderts in vielen hundert Städten und Ortschaften stattfand, von denen ein paar Duzend allein auf Unterfranken entfallen.

Der Thomas-Markt kann als die Wurzel des Weihnachtsmarktes gelten. In größeren Städten ließ man ihn, je nach Bedürfnis, erheblich früher beginnen, in einigen sogar schon am Tage des Sanct Nikolaus, so daß es sich eigentlich um einen verlängerten Niklasmarkt handelte. Später wurde dann nicht mehr vom Niklas- und Thomasmarkt, sondern schlechthin vom Weihnachts- und Christmarkt oder von der Weihnachts- und Christmesse gesprochen. Den Markt als Messe zu bezeichnen, geschah schon im frühen 14. Jahrhundert. Der Grund lag daran, daß vor Beginn des Marktes eine Messe gelesen und der Markt mit den Gloden eingeläutet und später abgeläutet wurde. Auch bezüglich seiner Lage stand der Markt mit der Kirche in enger Verbindung, denn gewöhnlich hatte er seinen Platz in ihrer unmittelbaren Nachbarschaft, wie denn überhaupt Krambuden ein dauerndes Anhängsel mancher Gotteshäuser gewesen sind.

Wo der Weihnachtsmarkt sich erhalten hat, übermittelt er noch ein ziemlich getreues Bild mittelalterlichen Lebens. Wenn auch die Spielsachen besser und die Verkaufsartikel anders ge-

worden sind, so haben doch die Holz- und Steinwandböden noch genau den Zuschnitt wie früher. Auch das Aneinanderreiben der Juden zu Gassen, das sonderbare Milieu von trüber Beleuchtung, buntem Flitterklam, knarrendem Frost, wirbelnden Schneeflocken, die wartenden Verkäufer und Verkäuferinnen, feilschenden Hausfrauen und staunenden Kindern ist geblieben, und selbst die alte Kirche und das alte Rathaus schauen noch wie ehemals ernst und ehrsam in den Trübel hinein. Erst recht zeigt sich das Bild unverändert in den Kleinstädten, wo den Markt alte, hochgegebene Bürgerhäuser in Stein und Fachwerk umgeben und die weit vorgestreckten, kunstvoll geschmiedeten Herbergszeichen des goldenen Löwen, des roten Ochsen und des weißen Hohl zum Eintritt locken. Wo hingegen alles groß, prächtig und modern ist, stolze Monumentalbauten ragen, riesige Kaufhäuser sich dehnen, glänzend erleuchtete Läden mit riesigen Spiegelscheiben den Hintergrund bilden, elektrisches Licht sonnengleich flutet, wo der Verkehr rast und tobt und der Schnee im Handumdrehen zu schmutzigem Brei zerstampft wird, kurz, in den Groß- und gar in den Weltstädten ist es fast immer mit der Poesie des Weihnachtsmarktes vorbei — hier gibt er sich nicht wie ein Jubelgesang auf das Christfest, sondern wie ein Klagegedicht um das Entschwinden der guten, alten Zeit, die ihm so hold, so gnaden- und ertragreich war.

Liebenswürdigkeiten.

Von Bogumil Goltz.

Liebenswürdig macht nur die Liebe, die Lebensbegeisterung, die Jugend, die schöne Natur. Sie ist der süße Saft im Baum, die Keimkraft, der junge Trieb und Schoß, der zwischen alten Ankeren hervorbricht, indem er die harte Rinde schneidigt und sprengt. Wie sich Efeu und wilde Rosen an zackigen Eichen und kalten Mauern emporranken, so schmiegen sich Jugend und Liebe an das Alter, so umwuchern und umduften sie mit Lebensbrunst alles Erschaffene — Jugend und Phantasie, Lebenslust, Liebe, Grazie, Glückseligkeit und Liebenswürdigkeit sind ein und dasselbe, — sie sind der Trieb, der Zauber, der Fluß dieser süßen, heiligen Natur im Menschen, der Wechselhauch, die Begattung von Natur und Geist! Wo diese Zeugung, diese Bildkraft, diese erste Lebensbegeisterung im Menschen schäumt und flutet, sich in alle Kanäle stürzt, da schneidigt und trinkt sie die dürreren Organe, da spült sie den Schmutz hinweg, da gibt sie dem dunkelsten Gegenstand einen Luster und Glanz, wie der frische Quell, der über Felssteine fließt. Jugend, Phantasie, Liebe und Lebenslust sind eine Gottesflamme, die in der Nacht des Waldes aus dürrer Keimkraft emporlodert, Rauch und Finsternis bewältigt, die Rückenwärme verzehret und die wilden Tiere verschreckt. Jäger und Räuber mit gleicher Liebe erwärmt und gesellig macht. Aber ein Feuer kann auch den Wald in Brand stecken, und ein Funke legt das in Asche, was Jahrhunderte gebaut und gesammelt haben.

Jugend und Phantasie, Liebe, Leidenschaft und Lebensbegeisterung sind ein Himmelreich in der Brust des einzelnen Menschen, aber darum noch nicht der sittliche Verstand und die Selbstverleugnung, in welcher die Gesellschaft besteht. Liebe und Liebenswürdigkeit sind allerdings der Saft im Baum und das Purburblut des Herzens, das aus seinen Kammern in alle Lebenskanäle treibt: aus Saft wird Holz, aus Blut wird Muskelfaser, Nerv und Hirn; aber eins ist darum noch nicht das andere. Auch die Knochen ernähren sich durch Blut, aber das kostet einen langen Wunderprozeß. Das Leben und die Welt bestehen in Liebe und Kraft, in Sympathien und in Charakterabgeschlossenheit zugleich. Das Feste muß dem Flüssigen, das Formliche dem Natürlichen, der Schematismus der elementaren Seele und Liebenswürdigkeit zur Haltung und zur Fassung dienen. Es kann nicht alles an den Räumen früher Matensatz sein; die Häuser, die Bräuen und die Särge werden von Holz gebaut.

Um liebenswürdig zu sein, muß man von nobeln Verhältnissen getragen werden, darf man nicht den Kampf zwischen Armut und Luxusbedürfnissen, zwischen Ehrgefühl und malproperen Verwandtschaften oder gemeinen Geschäften und idealen Intentionen ohne Rast und Ruhe auf sich nehmen. — Die sittlichen Kräfte mögen immerhin in dem Konflikt zwischen Persönlichkeit und Welt erstarken. Die Bequemlichkeit und Lebensharmonie allein produziert freilich nicht jene tiefere Liebenswürdigkeit, in welcher sich unsere Charaktereigenschaften und Härten mit Bewußtsein abschleifen und erweichen; aber die Grazien, welche von der Liebenswürdigkeit unzertrennlich sind, übertragen keine übertriebene gemeine Arbeit und Pein, keine solche immerwährenden Befürchtungen, Sorgen, Demütigungen, Selbstverleugnungen und Quälereien von innen und außen, solche körperlichen und geistigen Abwässerungen und Zermürbungen, wie sie einem von Natur nobeln, gefühlvollen und ambitionierten Menschen durch Kleinliche, triviale, verwidete, ärmliche und subalterne Verhältnisse auferlegt werden. Wer mit Grazie arbeitet, balancieren, tanzen, fechten, konversieren oder scherzen soll, darf es nicht mit Bentnerlasten, mit geladenen Gewehren, in der Höhle des Löwen, mit dem Damoklesschwert über dem Haupte tun. Die Grazien dürfen nicht mit Staub bedeckt, nicht so verarbeitet sein, daß ihnen die Pulse fliegen, die Muskeln heraustreten und der Angstschweiß ausbricht. Grazie und Liebenswürdigkeit sind wie der junge Schoß am Baum; wenn ihn das Weidewich erst heruntergebrochen und abgefressen hat, wächst er zum andernmal nicht mehr so schlank und gerade heraus. Wunden verharrschen und vernarben wohl in Körper und am Geiste, aber sie lassen Nachwehen zurück. An-

dauernde große Arbeit und Sorge macht nicht nur den Körper, sondern auch Geist und Seele stumpf und fleis. Wir müssen unser Glück, unsere Bildung und Tugend von innen heraus erwerben, aber auch von außen vorfinden; — wir müssen vom Wasser getragen werden, wenn wir schwimmen sollen. Im Sumpfe helfen uns Schwimmhülse nicht. — Es kommt also in dem Kapitel von der Grazie und Liebenswürdigkeit darauf hinaus, daß man der Aristokratie angehört, daß man eine gewisse sorgenfreie, sichere und komfortable Lebensstellung haben, daß man der Gast, der Gefahr, den Misere des Lebens enthoben oder ein Halbgott oder Genius sein müsse, falls von uns die Blüte der Liebenswürdigkeit produziert werden soll.

Die liebenswürdigsten Leute und eben sie können sehr unliebenswürdig werden, wenn man zu ihnen mit Nachdrücklichkeit spricht, wenn man ihnen den Rhythmus, welcher durch die sittliche Weltordnung geht, ein wenig durch Blide, Gebärden, Bewegungen und akzentuierte Worte stand iert. Der liebenswürdigen Natürlichkeit unserer gebildeten Damen zufolge soll alles im Menschenverkehr, in der Menschengesellschaft, im Weltreglement, sogar im Geschäft, ganz so allmählich, still, vermittelnd, versöhnlich, harmonisch, unmerklich, dynamisch und unmittelbar, so flüssig und elastisch vor sich gehen, wie in der süßen, heiligen Natur — wo bekanntlich weder ein Diplomat, noch ein moderner Damen-naturforscher und Pflanzenästhetiker das Gras wachsen hören kann. Abgesehen aber davon, daß die Natur ihren Rhythmus nicht nur in Orlanen und Erdbeben, in Sündfluten und Seuchen, in Tages- und Jahreszeiten, in Ebbe und Flut markiert, sondern daß sie auch denselben Lebensfaden, den sie so langsam, säuberlich, linder, leise und liebenswürdig gesponnen, sehr rigorose facon abzureißen versteht: so ist eben den klügsten, den feinsten und liebenswürdigsten Leuten nicht beizubringen, daß der Geist des Menschen eine höhere Potenz verwirklichen soll, als die elementare Natur, und daß insbesondere der Mann seine Überlegenheit über die Naturgeschichte, über die naturwüchsigen Frauen, Kinder und Wilden darin zeigt: daß er den naturempfangenden, naturgehoramen, naturgenießlichen, lyrisch-poetischen und romantischen, kurz den passiven Geist in einen aktiven, dramatischen, vernünftigen und sittlichen Geist umsetzt, d. h. in einen solchen, welcher auf die natürliche Basis mit Übermacht reagiert.

Der Mann aber, der einen solchen Geist besitzt und in Welt-szene setzen soll, der dringt rücksichtslos durch alle die natürlichen Konfusionen und langsamen Vermittelungsprozesse, Spiralen und liebenswürdigen Winkelszüge auf einen letzten Zweck und ein deutliches, festgestelltes Ziel, — das ihm nicht wackelig werden, oder Metamorphosen vorspielen darf. So einer greift durch, ohne Rücksicht darauf, was bei dem direkten und festen Griff zernichtet und verborgen wird. — Frauen, Goethe'sche Naturen und Aesthetiker lieben die Metamorphosen, die Geheimnisse, die Versteckspiele mit dem eigenen Selbst, sie lieben die Katzenpfötchen, die Hintertürchen, das Temporisieren, das Verzögern, die Saumlosigkeit und scheuen jede Katastrophe, jede durchschneidende Manier. Der männliche Sinn und Geist aber weiß, daß die vollendete männliche Liebenswürdigkeit mit der Hundsfotterei blutsverwandt zu sein pflegt, daß der Mensch sich nur durch rücksichtsloses Handeln und Denken eine Charakterenergie bewahrt, und daß durch den dramatischen Geist die Naturgeschichte zur Weltgeschichte hinaufgehoben wird!

Man lobt sich so die jungen Leute, welche natürlichen Takt, Anstand und Rutterwitz haben, man zieht diese natürliche Begabung, insbesondere bei den Mädchen, der Schulbildung vor, und die Männer mögen die geistreichen Frauenzimmer nur dann, wenn an ihnen Grazie und weiblicher Instinkt überwiegend ist. Diese Liebhaberei wird aber nicht selten auf des Mannes Kosten korrigiert, der sich ein Mädchen zur Frau nahm, welche nichts hatte, als ein sogenanntes liebenswürdiges Naturell; denn Liebenswürdigkeit, Divination und Grazie verschwinden mit der Jugendkraft, wohl aber bleibt der Geist und die Bildung, die auf ihn gegründet war. — Der junge Mann ist schroffer, ediger, geschmack- und taktloser als das Mädchen, weil er weniger elementare Natur besitzt, weil er mit derselben einen überschüssigen, vielseitig geweckten Geist, weil er Kunst und Wissenschaft mit der Natur verschöneren soll, weil er durch Reflexion den Instinkt stutzig macht, weil er Kritik erworben hat. — Aber dieser linksche, ungraziöse, wihlose zu Extremen geneigte Jüngling wird ein maßvoller, spiritueller, vernunftgebildeter Mann, ein großer Künstler und Gelehrter; — und das inspirierte, liebreizende, graziöse, naive Landmädchen wird in der Regel eine triviale, hausbackene, geistlose Matrone und ebenso oft noch ein gemeines, zänkisches, klatschiges Weib. Mädchen, die wenig Grazie und natürliche Anmut, die nichts Devinatorisches und Naives an sich haben, entwickeln dafür nicht selten einen Geist, der länger vorhält, als der sinnliche Instinkt. Daß dieser Geist ein zu männlicher werde, ist freilich das Risiko, aber ein gemeiner Sinn und Geist ist doch die schlimmere Aussicht und Gefahr.

Schönheit ist die Harmonie von Sinnlichkeit und Vernunft, von Geist und Form; aber diese Form selbst ist eine Neutralisation und Polarisation von Geist und Stoff, von Sein und Nichtsein, von Ruhe und Bewegung, von Ursache und Wirkung, von Mittel und Zweck, von Objekt und Subjekt, von allen Polen und Gegensätzen der Welt.

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