



Amts-Blatt der Stadt Wiesbaden.

Tägliche Beilage zum Wiesbadener General-Anzeiger.

Nr. 303.

Montag, den 28. Dezember 1908.

23. Jahrgang.

Amtlicher Teil.

Bekanntmachung.

Mit Rücksicht auf die in den Monaten April, Mai und Juni hier stattfindenden technischen Maß- und Gewichtsrevisionen ist das städtische Eichamt im Rathaus (Marktseite) vom 4. Januar bis einschließlich 29. März 1909 jeden Montag und Donnerstag, vormittags von 8—11 Uhr und nachmittags von 4—6 Uhr, für Interessenten geöffnet. Die zu prüfenden Gegenstände sind in den Vormittagsstunden in sauberem Zustande im Schlosst abzugeben; die Rückgabe erfolgt in den Nachmittagsstunden. In der übrigen Zeit des Jahres ist das Eichamt jeden Donnerstag von 8—12 Uhr vormittags und 4—6 Uhr nachmittags geöffnet.

Wiesbaden, den 22. Dezember 1908.

Der Magistrat.

Bekanntmachung.

Betrifft die landwirtschaftliche Unfallversicherung.

Diejenigen Mitglieder der Hessen-Rheinischen landwirtschaftlichen Genossenschaftschaft, Sektion Wiesbaden (Stadtteil), welche im Laufe des Jahres 1908 in ihren landwirtschaftlichen Betrieben Betriebsbeamte oder Facharbeiter beschäftigt haben, werden hierdurch aufgefordert, die in § 108 des Unf.-Verf.-Ges. v. 30. Juni 1900 und in § 40 des Genossenschaftsstatus vom 4. Dezember 1901 vorgeschriebene Lohnnachweisung bis spätestens den 5. Januar 1909 im Rathause, Zimmer Nr. 26, einzureichen. Das nötige Formular wird ebendaselbst kostenlos verabfolgt.

Für Betriebsunternehmer, welche mit der rechtzeitigen Einreichung der Nachweisungen im Rückstand bleibent, erfolgt die Feststellung der lehren durch den Genossenschaftsheim. Sektionvorstand (R.-G. § 108, Abt. 2). Die Betroffenen können außerdem vom Genossenschaftsbehörde mit Ordnungsstrafen bis zu 300 M. belegt, auch kann gegen Betriebsunternehmer auf Ordnungsstrafen bis zu 500 M. erkannt werden, wenn die eingereichten Nachweisungen tatsächliche Angaben enthalten, deren Irrichtigkeit ihnen bekannt war oder bei Anwendung angemessener Sorgfalt nicht entgehen konnte. (R.-G. § 156 und § 157.)

Für Betriebsbeamte und Facharbeiter ist, falls sie neben ihrem Lohn freie Rost oder freie Wohnung erhalten, der Naturalwert von 1 M. 20 S. pro Tag für Belohnung und 50 S. pro Tag für Wohnung in Abrechnung zu bringen.

Wiesbaden, den 16. Dezember 1908.

Der Sektionvorstand.

(Stadttauschau.)

Bekanntmachung.

Für einen armen Halbwaisen wird eine Lehrstelle bei einem Bärtner sofort gesucht. Meldungen werden im Rathause, Zimmer Nr. 9, entgegenommen.

Wiesbaden, den 23. Dezember 1908.

Der Magistrat.

Armenverwaltung.

Bekanntmachung.

Zur Ausführung von Installationsanlagen im Anschluß an das Kabelnetz des städt. Elektrizitätswerkes sind zur folgende hiesigen Firmen berichtet:

1. Georg Auer, Taunusstr. 26.
2. Heinz. Brodt Söhne, Oranienstr. 24.
3. Max Comichau, Michelberg 13.
4. Carl Doeck, Friedrichstr. 38.
5. R. Doffstein, Friedrichstr. 43.
6. Elekt.-Alt.-Ges. vorm. C. Buchner, Oranienstr. 40.
7. Elekt.-Gesellschaft Wiesbaden Ludw. Han-
schohn u. Co., G. m. b. H., Moritzstr. 49.
8. Carl Gasteiger, Neugasse 9.
9. Glaab u. Neuber, Adelheidstr. 32.
10. Nathan Hoh, Taunusstr. 5.
11. Heinz. Horn Söhne, Doyheimerstr. 97a.
12. August Jädel, Bieterring 1.
13. Maschinenfabrik Wiesbaden, G. m. b. H.,
Friedrichstr. 12.
14. Dötreich u. Bergerich, Stiftstr. 13.
15. Rhein. Elekt.-Gesellschaft, Luisenstr. 6.
16. August Schaeffer Nachf., Saalgasse 1.

17. Philipp Steimer, Webergasse 51.
18. Thiergärtner und Volk u. Wittmer, Wil-
helmstraße 10.
19. Gebr. Wollweber, Langgasse 89.
Wiesbaden, den 24. Dezember 1908.

16 005. Verwaltung
der städtischen Wasser- und Lichtwerke.

Verdingung.

Die Geländeregulierung und die Dosebefestigung für die Volksschule an der Lorcherstraße sollen im Wege der öffentlichen Ausschreibung verden werden.

Verdingungsunterlagen und Zeichnungen können während der Vormittagsdienststunden im Verwaltungsgebäude, Friedrichstraße 15, Zimmer Nr. 9, eingesehen, die Angebotsunterlagen einschließlich Zeichnungen, auch von dort gegen Bezahlung oder bestellgeldfrei Entfernung von 1 M. bis zum Samstag, den 2. Januar 1909, vor- mittags 12 Uhr, abgegeben werden.

Beschlossen und mit der Aufschrift „O. A. 121“ versehene Angebote sind spätestens bis Montag, den 4. Januar 1909, vormittags 10 Uhr, hierher einzureichen.

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

Aur die mit dem vorgeschriebenen und ange-
füllten Verdingungsformular eingereichten Ange-
bote werden berücksichtigt.

Ausschlagzeit: 30 Tage. 15774
Wiesbaden, den 22. Dezember 1908.

Stadt. Hochbauamt.

Die Preise der Lebensmittel und der
landwirtschaftlichen Erzeugnisse zu
Wiesbaden

waren nach den Ermittelungen des Amtsgerichts vom 19. Dezember bis einschl. 24. Dezember 1908 folgende:

I. Viehmarkt.

R. Dr. H. Dr.
M. Pf. M. Pf.

Ochsen I. O.	50 kg	78	80
II.	76	78	
Kühe I.	75	76	
II.	60	62	
Schweine	1 "	130	136
Wollschäfer	1 "	180	190
Lam.	1 kg	130	136
Hähn.	1 "	152	156

II. Fruchtmärt.

R. Dr. H. Dr.
M. Pf. M. Pf.

Hasen, alt	100 kg	—	—
neu	100.	1520	16
Stroh	520	560	
Heu	720	—	

III. Brotzähmemarkt.

R. Dr. H. Dr.
M. Pf. M. Pf.

Eibutter	1 kg	260	280
Gochsutter	1 kg	240	250
Trintier	1 St.	11	14
frische Eier	1 "	9	10
Kalt-Eier	1 "	7	8
Handläde	100 "	5	7
Gärbutter	100 "	4	5
Eibutter neue	100 kg	550	6
Neue Kartoffeln	1 "	8	9
Quiebeln	50 "	850	10
Quiebeln	1 "	20	24
Knoblauch	1 "	80	91
Erdlochroh	1 "	12	16
rote Rüben	1 kg.	12	16
Weiße	1 "	20	24
gr. gelbe Rüben	1 Gbd.	4	6
Reitkraut	1 St.	—	
Radisches	1 Gbd.	4	5
Spargel	1 kg	—	
Suppenspargel	1 "	—	
Schwarzwurzel	1 "	50	54
Blattkraut	1 St.	20	25
Petersilie	1 kg.	40	46
Zauch	1 St.	4	6
Sellerie	1 "	8	12
Kohlrabi	1 "	5	6
Feldgurken	1 "	—	
Treibgurken	1 "	—	
Gummigurken	100 "	—	
Kürbis	1 kg	—	
Tomaten	1 "	120	124

	R. Dr. H. Dr.	M. Pf. M. Pf.	20. Pf.
Grüne dicke Bohnen	1 "	—	—
Stg. Bohnen	1 "	—	—
Wuschnken	1 "	—	—
Prinzenbohnen	1 "	—	—
Erbsen mit Schale	1 "	—	—
ohne	1 "	—	—
Inderschoten	1 "	—	—
Weißkraut	50 kg	—	—
Weißkraut	1 "	14	24
Rottkraut	1 St.	20	35
Wirsing	1 St.	25	40
Blumenkohl (hiesiger)	1 St.	12	15
(ausländ.)	1 "	60	65
Azenkohl	1 "	60	66
Grün-Kohl	1 "	10	12
Römerschotel	1 St.	12	15
Endivien	1 St.	10	12
Spinat	1 kg	30	34
Sauerkraut	1 "	20	30
Latte-Salat	1 "	—	—
Heidsalat	1 "	70	74
Kresse	1 "	60	70
Artischocke	1 St.	—	—
Wabarber	1 kg	—	—
Champf	1 "	30	50
Kochäpfel	1 "	20	24
Obstbirnen	1 "	30	60
Kochbirnen	1 "	20	24
Quitten	1 "	—	—
Kirschen	1 "	—	—
Rhein	1 "	—	—
Sauerkirsche	1 kg	—	—
Plaumen	1 kg	—	—
Wirsacken	1 "	—	—
Reinlauden	1 "	—	—
Wirsche	1 "	—	—
Arzlosen	1 St.	6	10
Reisnäuse	1 St.	5	7
Reisnäuse	1 St.	20	25
Reisnäuse	1 St.	10	12
Datteln	1 kg	40	60
Kastanien	1 "	30	36
Walnüsse	1 "	50	80
Haselnüsse	1 "	64	80
Weintrauben (scheinliche)	1 "	—	—
(südländische)	1 "	120	—
Stachelbeeren	1 "	—	—
Johannaberryen	1 "	—	—
Himbeeren	1 "	—	—
Hedelbeeren	1 kg	—	—
Pfeifelbeeren	1 "	—	—
Garteneiberryen	1 "	—	—
Waferdbeeren	1 "	—	—

	R. Dr. H. Dr.	M. Pf. M. Pf.	20. Pf.
Mal. lebend	1 kg	240	360
Hacht	1 "	280	3
Karpfen	1 "	2	240
Schleien	1 "		

Feierstunden.

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

Nr. 303.

Montag, den 28. Dezember 1908.

23. Jahrgang.

Der liebe Not.

Roman von Horst Bodemer.

(Fortsetzung.)

Der Oberamtmann klopft Heinz auf die Schulter.

„Begrüße Fräulein Herbart, mein Junge, die treue Gehilfin deiner Mutter!“

Und der junge Offizier geht freudestrahlend auf sie zu und reicht ihr die Hand.

„Willkommen in Wernsdorf bei meinen guten Eltern, Fräulein Herbart, und gleich meinen herzlichsten Dank, daß Sie uns' Mutting so wader zur Hand gehen!“

„Sie ist mir eine liebe, junge Freundin, Heinz,“ sagt die Mutter herzlich.

Fräulein Herbart tun die Worte unsagbar wohl, stumm schüttelt sie Heinz die Hand.

Der junge Offizier sieht es, sein Herz wird weich, diese schönen braunen Augen, diese ganze taufrische zweiundzwanzigjährige Gestalt mit dem edelgeschnittenen Kopfe, dem kleinen, schönen Mund, der schmalen Nase.

Da sagt er herzlich zu ihr:

„Sie gehören ja nun zu uns, wir wollen gute Kameradschaft halten, — nicht wahr?“

Sie nickte mit dem Kopfe, kein Wort vermag sie zu sagen.

„Erfüllen Sie mir eine Bitte — wollen Sie, Fräulein Herbart?“

Ein leises „Ja“ ist ihre Antwort.

„So schenken Sie mir die Anrede: Gnädiges Fräulein: ich sage Fräulein Klara zu Ihnen und Sie Heinz, — nicht wahr? — Das klingt gemütlicher!“

„Gerne!“

Nu aber geh auf dein Zimmer,“ meint der Vater, „und stelle deinen Kopf ins Waschbecken und dann komm schleunigst wieder herunter, — wir haben Hunger!“

Mit großen Säzen stürmt Heinz die Treppe hinauf.

„In fünf Minuten bin ich wieder unten!“

Der Oberamtmann schlägt vergnügt Fräulein Herbart mit der Hand auf die Schulter.

„Ein Bräckferl, nicht wahr?“

„Ja, Herr Oberamtmann!“

II.

Im Speisezimmer warteten die Eltern und Fräulein Herbart auf Heinz. Nach wenigen Minuten erschien er. Noch einmal küßte er seine Mutter tüchtig ab, dann sagte er:

„Nun will ich Ihnen ganz genau Auskunft geben, was es heute mittag gibt, Fräulein Klara; erst einen Feuertopp, so nenn' ich die aus Rindfleisch und Täubchen mit Gemüse zusammengebraute Kraftbrühe und dann Kalbsnierenbraten mit einer sämigen Sauce und Kartoffelsalat. — Stimmt's, Mutting?“

„Hast recht, mein Junge!“

„Mutting weiß, welche Freude sie mir mit meinen Lebgerichten als Willkommen bereitet, so 'ne lange Bahnfahrt macht Hunger, erschrecken Sie bloß nicht, wenn Sie mich futtern sehen! — Vating, du tuft ein liebiges und spendierst zum Schluss ein paar Kaiser-Alexander-Aepfel, obgleich du mir vorhin sagtest, 's hätte wenig Obst gegeben!“

„Sollst du haben, Heinz!“

Die Suppe wurde gebracht, eine riesige Terrine, in verbliebene Fleisch und halbe Täubchen herumschwammen,

Ernst sagte der Vater:

(Nachdruck verboten.)

„Bete, mein Junge!“

Und der Offizier fasste die Hände wie in seiner Kindheit Lagen und sprach das kurze Tischgebet.

Fräulein Herbart wirbelten die Gedanken im Kopfe durcheinander. Wie ein Frühlingssturm die weiße Schneedecke aufrollt, neues Leben in der Natur weckt, so hatte dieser junge Offizier in seiner einfachen Herzlichkeit wie ein Zauber auf sie gewirkt. In das alte, arbeitsame Wernsdorfer Herrenhaus hatte eine belebende Fröhlichkeit ihren Einzug gehalten, keine künstliche, keine übermütige, sondern eine naturfrische, herzliche Fröhlichkeit. Wie sollte die nicht an Klara Herbarts Herz pochen? Sie, die anfangs in steter Sorge, dann einsam ihren Weg gegangen. Gewiß, sie war hier liebevoll aufgenommen worden, Frau Rühling sorgte für sie, wie für ihr eigenes Kind, aber am Ende war es doch nur ein freudig Geben gewesen, das sie sich verdienen mußte, immer und immer wieder. Mag Arbeit noch so sehr befriedigen, mag sie gehören zur inneren Zufriedenheit, so stand doch allezeit eine Scheidewand zwischen ihr und Oberamtmanns und nun war Heinz gekommen mit seiner jugendlich überschäumenden Herzlichkeit und rüttete sie nieder, seine Worte klangen wie Glockentöne hinein in ihr Herz und ließen ihre Pulse rascher schlagen, — ja, davon wirkte ihr der Kopf, — davon. Da bemühte sie sich, diese Scheidewand wieder aufzubauen, sie meinte, sie müßte es, sie nahm sich vor, recht still und zurückhaltend zu sein, aber das paßte dem jungen Offizier durchaus nicht.

„Nach Tische, Vating, gehen wir durch die Ställe und nachher machen wir einen Gang durch den Park, Fräulein Klara, wir beide allein, da sollen Sie das Lachen lernen, jedes Flecken will ich Ihnen zeigen, an dem mir was Besonderes passiert ist, Schönes und Trauriges, — unter Trauriges verstehe ich nämlich: wo ich Haue bekommen habe!“

Da mußte Klara Herbart lachen.

„Ist das denn öfters vorgekommen?“

Oho, der Herr Oberamtmann, so nenn' ich Vater, wenn mir sein Tun und Lassen nicht sonderlich wohlgetan, hat Momente gehabt, Momente sag' ich Ihnen, wo ich ihn weit weg von mir wünschte, — den guten Vating!“

Er hatte dessen Hand ergriffen und sah ihm in die Augen.

„Ja, ja, Fräulein Herbart, ohne daß man seinem Jungen von Zeit zu Zeit mal das Leder versohlt hat, ist's nicht abegangen!“

„Mach dich nicht schlechter als du bist,“ meinte die Mutter, „oft ist's doch nicht vorgekommen!“

„Na, ich danke,“ sagte Heinz.

Da mußten sie alle lachen.

„Aber wissen Sie,“ fuhr er zu Fräulein Herbart gewendet fort, „eine treue Verbündete hab' ich gehabt, — meine Schwester Grete, die hat getreulich immer mit mir alles gemeinsam ausgefressen, dafür hatte ich als „Verführer“ auch den Vorteil, die doppelte Nation Dresche zu bekommen!“

Wieder mußten alle lachen.

Da reichte Heinz Fräulein Herbart die Hand über den Tisch.

„Mein Schwesterchen hat mir ein böser Mann gestohlen, sie findet ihn natürlich gut, — herrlich, jetzt gibt's keine Haue mehr, Fräulein Klara, wollen Sie lieb und nett zu mir sein, wie meine Grete, — ja? Wir wollen ordentlich zusammen rumtollen, wenn

Mutter Ihrer Hilfe nicht bedarf, ich hab' mir nämlich in den Kopf gesetzt, ich will was ganz Besonderes von Ihnen hören!"

"Na, — was denn?", fragt der Oberamtmann, während Fräulein Herbarts Gesicht jähre Röte überzogen hat.

"Herklich lachen soll sie lernen, Bating, so herklich wie unser Gretlein!"

"Das bring' ich bei, mein Junge," sagt der Vater ernst.
Und die Mutter streichelt Heinz die Waden.

"Mein Goldjung, mein Goldjung!"

Fräulein Herbart aber bleibt stumm, sie möchte Heinz danken für seine Herklichkeit, doch sie findet die rechten Worte nicht, da sagt sie impulsiv nach der Hand ihrer mütterlichen Freundin und drückt sie festig. Und herklich erwidert die Frau Oberamtmann den Druck ihrer Hand.

"Uns' guter Heinz, — nicht wahr?"

Da nicht Fräulein Herbart mit dem Kopf.

Der junge Offizier ist in einer ganz übermütigen Stimmung, gerade bringt der Diener ein paar wunderschöne, großer Kaiser-Alexander-Apfel.

"Wollen Sie mir einen großen Gefallen tun, mein neues Schwesternchen?"

"Gern, Herr Leutnant!"

"Was soll das heißen, — Herr Leutnant? — Gleich sagen Sie das besser!"

"Und leise kommt es von ihren Lippen:

"Gern, — Heinz!"

"Na also! — Bitte schälen Sie mir den allergrößten, — den da, das hat mein Gretlein auch immer getan!"

Sie ist rot geworden, nimmt den Apfel und wagt nicht den Offizier anzusehen. Der Vater wirkt seinem Jungen einen prüfenden Blick zu, der sieht auf Klara's Hände und denkt bei sich: wie schön sie sind, lang und schmal, wohlgepflegt, froh der Arbeit. Sorgsam zerteilt sie den Apfel und gibt Heinz den Teller.

"Danke schön, aber nun müssen Sie's auch weiterhalten wie mein Schwesternchen, — wollen Sie?"

"Ja!"

Sie vermeidet absichtlich "Heinz" zu sagen.

"Gut, — ein Mann, ein Wort, eine Frau ein halbes Duhend, aber das gewöhnen wir uns ab, also Sie müssen mit mir den Apfel zusammen aussüttern, jeder nimmt eine Schnitte, — los, — aber geben Sie acht, daß Sie nicht zu knapp wegkommen!"

Fräulein Herbart sieht Frau Rübling an, die nicht freundlich mit dem Kopf, da nimmt sie die erste Schnitte.

"Hm, — großartig, Bating, allerhand Achtung, — halten Sie sich dazu, Fräulein Klara, sonst kommen Sie zu schlecht weg!"

Aber Fräulein Herbart beteuert, nachdem sie drei Schnitten gegessen, daß sie genug habe.

"Da nich", meint Heinz, "des Menschen Wille ist sein Himmelsreich!"

In wenigen Augenblicken hat er den Rest vertilgt.

"Und nun, Herr Oberamtmann, möchte ich Ihre Ställe besichtigen," sagt er lachend zu seinem Vater. — "Nach dem Kaffee nahe ich mit Fräulein Klara einen Gang durch den Park und heute abend sage ich mit uns' Mutting Hand in Hand. — Nicht wahr, so machen wir's?"

Die Eltern pflichten ihm bei.

"Na, denn kommt, mein Junge!", sagt der Oberamtmann.

Auf ihrem Gange wird der Herr Leutnant überall freudig begrüßt. Er versteht es meisterhaft mit den Leuten umzugehen; der Vater hat seine helle Freude dran, — ja, der Junge war unverdorben an Leib und Seele in die Heimat zurückgekehrt, — Gott sei Dank!

Für das Kleine bestützt hatte er natürlich besonderes Interesse. Schließlich mußte ihn der Vater mahnen, Mutting mit dem Kaffee nicht warten zu lassen.

Als sie langsam über den Wirtschaftshof dem Herrenhause zugegangen, sagte der Oberamtmann:

"So sehr wie mich's freut, mein Junge, daß du so famos die Situation begriffen hast, in der sich Fräulein Herbart in unserm Hause befindet, muß ich dich doch mahnen: hütet dein Herz!"

"Keine Sorge, Vater!"

"Und gib acht, daß du in dem ihren nicht Gefühle erweckst, die zu seinem guten Ende führen können, auch das mußt du als Ehrenmann bedenken!"

Da nicht Heinz stumm mit dem Kopf. Der Gedanke war ihm allerdings noch nicht gekommen und, — er sah die schöne Gestalt mit den ernsten dunklen Augen im Geiste vor sich, — brauchte Vater wirklich keine Sorge haben? Ein eigenartiges Gefühl überwältigte ihn, aber nur einen Augenblick, dann warf er energisch den Kopf in den Nacken und sagte: "Nein".

"Was meinst du, mein Junge?"

"Nichts, Vater — nichts!"

"Ich glaubte ein: Nein: gehört zu haben!"

"Mir gingen nur deine Worte im Kopfe herum und ich prüfte mich im stillen noch einmal!"

"Gut, daß du Nein drauf antworten kannst. — aber es ist noch lange nicht alle Tage Abend, vergiß das nicht!"

"Ich werde mich schon hüten, Vater!"

"Bär' auch sonst zu traurig, mein guter Heinz!"

Wenige Minuten später sahen die vier am Kaffetisch.

"Gott, wie schmeckt der Kuchen gut," sagte Heinz und biß von neuem in ein großes Stück.

"Den hat Klara gemacht," erwiderte die Mutter.

"Sehen Sie mal an, Schwesternchen, was Sie nicht alles können!"

"Oho, Heinz, sie versteht das Kochen aus dem ff, hat's im Strandhotel in Holberg gelernt!"

"Immer neue, schäkenswerte Eigenschaften entdeckt man an Ihnen! — So, — nun aber kann ich nicht mehr! — Los, Schwesternchen, gehen wir in den Park, Ihnen will ich schon das Lachen holen, passen Sie mal auf!"

Fräulein Herbart erhebt sich wie im Traume. Heinz nimmt ohne Ziererei ihre Hand.

"Nicht erst 'nen Hut aufzehren, rumtollen wollen wir, wie ein paar wilde Kinder!"

Er zieht sie die Verandatreppe hinab, die vom Speisegimmer in den Park führt.

Als er ihre Hand ergriffen, wöhnt sie einen elektrischen Schlag bekommen zu haben, alles Blut drängt nach ihrem Herzen, ihre Sinne sind ganz benommen, sie folgt, unsfähig, ihm irgend welchen Widerstand entgegenzuhören zu können.

Hand in Hand schlendern sie durch den Park, milde scheint die Herbstsonne vom Himmel, ein leichter Wind spielt mit ihrem brünetten Haar an den Schläfen und im Nacken, seines Wortes ist sie mächtig.

"Sehen Sie da drüber die Bank, an der haben wir, mein Schwesternchen und ich, mit den Kindern des Vogels und des Kuckers oft Hochzeit gespielt. Gretlein war die Braut und des Vogels Altester der Bräutigam, ich der Pastor. Da, aus der Laube kam immer der Zug heraus, vorneweg die Kleinste, die mührten Blumen streuen, dann das Brautpaar, dahinter die Brautzeugen, ich erwartete sie hier, mein langer, dunkler Regenmantel war mein Talar. Gretlein trug einen Kranz und ein weißes Stück Leinenwand als Schleier, das Niederknien vor mir war natürlich die Hauptsache und dann sangen wir dumme Viecher. Ein paar Verse will ich Ihnen sagen:

Der Fink, der Fink,

Der bracht' der Braut den Ring! —

Der Geier, der Geier,

Der bracht' der Braut den Schleier!

Und so weiter. Kennen Sie das?"

"Nein, Herr Leutnant!"

"Aber Fräulein Klara! Ist es denn so schwer, mich 'Heinz' zu nennen?"

Ganz verträumt steht sie bejähend mit dem Kopf.

"Wirklich, — aber warum denn?" Er sieht sie an.

Da kommen ihre Gedanken zur Wirklichkeit zurück, hastig sagt sie:

"Nein, Heinz, es ist nicht so schwer!"

(Fortsetzung folgt.)

Neujahr in Japan.

„Neujahr in Japan, wie ich es sah“ überschreibt Frances Little einen Artikel in „Ladies’ Home Journal“, in welchem sie ihre Eindrücke von dem Inselreich im fernen Osten wiedergibt. Die Vorbereitungen zum Neujahrsfeste beginnen schon in den ersten Tagen des Dezember mit der Hausreinigung. Die Hausfrau, ob arm oder reich, streift ihre langen Ärmel auf, schürt den Kimono, schlingt einen Shawl um den Kopf und das große Figen und Abstauben beginnt.

Der kleine, etwas höher gelegene Altovaen, der sich beim besten Zimmer befindet, erhält einen besonderen Schmuck, ein hängendes Panel, mit frommen, glücksverheißenden Sprüchen, die dem darunter oder gegenüberstehenden Gast ein frohes Jahr verkünden. Auch die übrigen Räume werden entsprechend dekoriert.

Ist das bezorgt, so beschäftigt die Kleiderfrage die weiblichen Mitglieder des Hauses. Ein neuer Kimono für Neujahr ist eine so unabsehbare Rottwendigkeit, wie das tägliche Brot. Wer auch der Familienvater nur einen neuen Hakama (das ist ein zweiteiliges Rock) bekommen und zwar von der schwersten, rauschenden Seide. Die Kimonos der Knaben für das Fest in dem betreffenden Hause waren alle von dunkelblauem Stoff, sie glichen sich, als wären sie gemeinsam in einem Bottich mit blauer Farbe getaucht worden. Für die Mädchen dagegen wurden Stoffe mit reichen Blumenmustern gewählt.

Nach der Kleiderfrage tritt als das Wichtigste die Magenfrage in den Vordergrund. Die eigenliche Festspeise ist das sogenannte Mochi, eine Art gedünsteter Knödel, das dem Ungeübten, der die komplizierte Zusammensetzung nicht kennt, nur wie eins schwere, weiße Teigmasse erscheint.

Ein Neujahrsfest ohne Mochi ist in Japan gar nicht denkbar. Nun werden Neujahrsgeschenke an alle diejenigen geschenkt, die im Laufe des Jahres der Familie irgend einen Dienst geleistet haben. Rang und Stellung der beschenkten Personen werden dabei genau berücksichtigt und unterschieden. Sogar die Qualität des Tuchs, in das die Festgaben gehüllt werden, und der Zettel mit guten Wünschen, der daran befestigt wird, werden wohl erwogen und können Anlaß zu Beleidigungen geben.

Dann kommen auch Geschenke ins Haus. Alle Kaufleute und Lieferanten suchen sich die Kundenschaft der Familien, von denen sie Einnahmen bezogen haben, zu sichern. Nicht selten schenken mehrere die gleichen Gegenstände und diese Ansammlung von häuslichen Bedarfsartikeln ist dann für die Hausfrau keine geringe Verlegenheit. So schenken einmal alle Lieferanten derselben Familie wie auf Verabredung Eier, so daß vierhundert Eier von der Freigebigkeit der Geschäftsfreunde Zeugnis ablegen.

Endlich sind alle Vorbereitungen beendet. Alles in Ordnung, bligblank und sauber. Selbst die Haustiere hat ihr Reinigungsbad bekommen. Die Hausfrau atmet erleichtert auf und darf die Festfreude erwarten. Wenn der Neujahrstag anbricht, so findet er auch schon das Neujahrsfest und die Straßen festlich geschmückt. Überall Bambusstangen mit großen und kleinen Flaggen, in deren Mitte sich rote Sonnen grell abheben, oder auf welchen Glück- und Segenswünsche für das beginnende Jahr zu lesen sind. Anderseits Stangen mit vergoldeten Engeln und frei hängenden Emblemen und Symbolen. Kein Hausherr darf sich der Sitte, geschmückte Bambusstangen an seiner Tür aufzupflanzen, entziehen, wenn er nicht, nach dem Volksglauben, bösen Dämonen verfallen will. Um alle in den Verzierungen symbolisch ausgedrückten Wünsche zu verstehen, muß man mit dem Volksglauben, oder besser gesagt, trauen. Abergläubisch sehr vertraut sein. Eine hundrechte Menge bewegte sich durch die Straßen. Hin und wieder kleine Gruppen von Geishas. Sie gehen in das Haus irgend eines reichen Mannes, um vor seinen Gästen zu singen und zu tanzen. Ihre bleichen Gesichter mit den rotgefärbten Lippen geben ihnen ein geisterhaftes Aussehen.

Weitergehend begegnet man Soldaten, plaudernd und scherzend wie Schulfabnaben. Der Krieg ist vergessen, kein Mensch scheint mehr daran zu denken. Neujahrstag ist der Tag, wo jeder sich verpflichtet fühlt, seine Freunde zu besuchen, obgleich man niemand zu Hause trifft. Man begnügt sich damit, ein kleines Kärtchen in dem zu diesem Zweck an der Tür angebrachten Behälter zurückzulassen. Es kommt vor, daß man die Tür verschlossen findet. Ein weißer Zettel am Eingang benachrichtigt den Besucher, daß Trauer in das Haus eingefehrt ist. Der Tod kennt keine Festfreude.

Der Besucher eilt schnell weiter. Es gibt Schaustellungen anzusehen, die Tempel zu besuchen und in den Straßen mit Bekannten zu plaudern.

Der Tag ist schnell dahin. Hier und dort flammen Lichter auf. Zu Wasser und zu Lande wird es hell. Den Gläubigen

loll jetzt ein Rauberschiff nahm, daß ihnen die reichsten Schätze der Welt dringt.

Wer wird der Glückliche sein?

Nach dem Englischen von M. Blanzer-Wiesbaden.

Silvesteraberglaube.

Nicht nur in den Spinnstuben wellenförmter Döser oder in den örmlichen Dachmansarden großstädtischer Mietstädte läßt der Aberglaube besonders in der Silvesternacht seine Blüten sprechen. Auch in den Kreisen der Gesellschaft bis zum high life hinauf läßt man sich gern von den unsichtbaren Hobolden nieder, die um diese Zeit ihren tollen Spuk zu treiben pflegen. Und vielgestaltig, wie die Hoffnungen, Wünsche und Illusionen des Menschen sind auch die blauen Blumen der Romantik, die auf dem Felde des Neujahrsaberglaubens aufwachsen.

Wenn man Weihrauch ißt — so lesen wir u. a. — hat man das ganze Jahr hindurch Geld, speziell Silbergeld. Selbe Stüben stellen Gold in Aussicht. Ist man Hering oder Hirschebeiß, so hat man das ganze kommende Jahr viel Geld und Glück. Ferner darf man zu Neujahr kein frisches Hemd anziehen und keine Keppe essen, sonst bekommt man Schwären; man darf auch nicht mit dem Hammer klappern, sonst ruft man einen aus dem Hause zum Grabe.

Kinder, in der Neujahrsnacht geboren, erhalten die Gabe, Geister zu sehen. Wenn man am Neujahr etwas verkehrt anzieht, dann hat man das ganze Jahr Pech. Geht das Feuer im Ofen aus, so geht das Geld im Jahre aus. Verbricht man etwas, so zerbricht das ganze Jahr viel.

Neben diesen sich im gesellschaftlichen Leben, im Bürgerheim, wie in den Salons der Aristokratie äußernden abergläubischen Gesplogenheiten ist das Schauen in die Zukunft sehr beliebt. Da zieht zumal die jüngere und ältere Weiblichkeit Blei, um dann mit viel Fantasie den Beruf des Zukünftigen aus den „Figuren“ zu lesen. Oder aber man schlägt Karton, läßt beleuchtete Kugelschalen schwimmen und dergl. mehr. Der Engländer und die sogenannten Töchter Albions springen, wie wir dem „Weltspiegel“ entnehmen, frisch über brennende Böschung weg. Es werden zwölf Lichter im Salon aufgestellt, über die jeder Anwesende der Reihe nach springen muß.

Jedes der Lichter repräsentiert einen der Monate des kommenden Jahres. Wird nun durch den Sprung eine Flamme verlöscht, so höht dem Springer in dem betreffenden Monat ein Unfall zu.

Ein älterer Gesellschaftsbrauch in der Zeit der Zwölfsnächte, der jedoch mehr den Dreikönigstag betrifft, ist auch das Baden des Königsbuchs, der z. B. in der Eifel zwei Bohnen, eine schwarze und eine weiße enthält. Wer die schwarze Bohnen in seinem Stück findet, wird Königskönig, die auch von einem Herrn gefürstet werden kan. Der Effekt solcher Ceremonien besteht allerdings nicht in abergläubischen Auslegungen, vielmehr in einer Galateitlichkeit, welche die Gefürsten nicht selten recht freudig begrüßt werden kommt.

Prost . . . !

Silvestergetränke.

Mit dem Glas dampfenden Tranks in der Hand begrüßt man das neue Jahr! Prost! Das Ende der feuchtfröhlichen Lebensfreude flingt ihm entgegen. Prost! Und wer einen guten Punsch oder eine schmalzhaft-delikate Boule brauen kann, ist im Hause hochwillkommen. Einige unserer Mitarbeiterinnen warten daher auch heute mit nachstehenden Rezepten auf, die sämlich erprobt, im silvesterfeiernden Kreise sicher recht freudig begrüßt werden dürften.

Einfacher Wein und so läßt sich auf folgende drei Arten trefflich bereiten. 1. 6 Flaschen Rheinwein und eine halbe bis dreiviertel Flasche Arrak (noch besser echter, alter Jamaica-Rum) werden mit Zucker, ein halbes Pfund vor Flasche, bis zum Kochen erhitzt und dann in einer Boule aufgetragen. Oder aber 2. 1 Flasche Bordeaux, 1,5 Pfund Zucker, 2 flüssige Eier, eine halbe Flasche feiner Arrak, Saft von einer Zitrone. Wein und Zucker läßt man sieben heiß werden, aber nicht kochen, gibt das Kochende Wasser hinzug und zuletzt den Arrak und den Saft einer Zitrone. Und endlich 3. 3 Flaschen Rheinwein werden bis zum Kochen erhitzt, hinzugefügt: 1 Flasche starker Tee der von einer halben Unze gemacht werden ist, und 1,5 Pfund Zucker, nebst der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Zitrone und fügt zuletzt noch ein halb Pint Arrak hinzu.

Mit Vorliebe verfehlt man den Punsch mit Eiern. Da können wir nachstehendes Fürst-Bülow-Punsch empfehlen: Anderthalb Flaschen Weißwein, 1 Pint kochendes Wasser, ein halbes Pfund Zucker mit der abgeriebenen Schale und dem Saft von 2 Zitronen, Tee, Muskatnuß, Nelken, 8 frische Eier. Nachdem man die Gewürze in dem kochenden Wasser hat ziehen lassen, nimmt man sie heraus, giebt alles Nebige hinzug und schlägt es mit einem Schaufelbogen über rotem Feuer recht hart, bis der Schaum sich hebt, doch darf es nicht kochen. Wenn der Topf vom Feuer genommen ist, wird noch ein wenig geschlagen und während des Schlagens nach Geschmack etwas Arrak hinzugefügt.

Nach dem plattdeutschen Dichter Fritz Reuter wird uns ein Punsch auf Mecklenburger Art genannt, zu dem folgende Ingredi-

dienzen gehören: 1 Flasche guter Tee, 1 Flaschen Rotwein, 1 Flasche Portwein, 1 Flasche Sognat, eine halbe Flasche Madeira und 2 Pfund Ingwer mit der abgeriebenen Schale von 2 Zitronen. Rotwein und Portwein vereinigen sich vorzüglich in dem näch-

Rotwein und Porter vereinigen sich vorzüglich in dem nächsten Punschrezept, das wir dem „Frauenberuf“ verdanken: Dreiviertel Pfund Zunder wird in einem halben Liter Wasser geläutert und siedend über die fein abgeschnittene Schale von 2 Zitronen und 1 Orange gegossen. Nachdem dies einige Stunden gegoren hat, wird es durchgegossen und mit 2 Flaschen Rotwein, 2 Liter Tee und dem Saft der Früchte vermischt und zum Aufkochen gebracht. Hierauf werden noch eine Flasche echten englischen Porters und ein halber Liter Arrak hinzugefügt. Dieser Punsch ist wohl schwer, aber außerst wohlsmetend und belämmlich. Will man den Porter fortlassen, wodurch das Getränk leichter, aber auch weniger schmackhaft wird, so darf nur ein halbes Pfund Zunder zu dem Punsch genommen werden.

Glühiges Feuer. 4 Eier werden mit 1 Flasche Weißwein verquirkt, feiner Zucker und etwas ganzer Bimt daran gegeben und alles auf schnellem Feuer mit dem Schaumbesen bis zum Kochen tüchtig geschlagen. Man füllt den Glühwein in Gläser und trinkt ihn heiß.

Jägerpunsch. 3 Flaschen Wasser, 2 Flaschen sehr guter Weißwein, 1 Flasche guter Rotwein werden mit ca. 1 Pfd. Zucker aufgekocht, dann gießt man 1 Flasche extra feinen Arak hinzu und läßt es noch einmal aufwallen.

Grog aus Fruchtsaft. Man brüht einen guten Tee auf und gießt ihn durch ein Sieb; auf 1 Liter Tee wird dann $\frac{1}{4}$ Liter Himbeersaft, etwas Zitronensaft und genügend Zucker sowie ein Weinglas voll Arrak hinzugefügt. Das Getränk wird so warm als möglich genommen.

Notweinbunsch. Die Schale von 1 bis 2 Zitronen wird auf 1 Kilogramm weizem Buder abgerieben, dieser dann in ein Gefäß gelegt und der Saft von 2 bis 3 Zitronen darauf geträufelt. Nach ungefähr zehn Minuten giebt man unter beständigem Umrühren $\frac{1}{2}$ Flasche besten Rums sowie $\frac{1}{2}$ Flasche guten erwärmten Rotweins nebst 1 Liter lochenden Wassers darüber. Man deckt das Gefäß — am besten nimmt man eine Suppertonne — zu, und nach 5 bis 10 Minuten ist der Punsch fertig zum Servieren.

Malteser. 1 Pfund Reis wird ziemlich dünnflüssig gekocht; das Wasser giebt man ab, gibt den Saft von 2 Apfelsinen, 1 Birrone und Zuder nach Geschmack hinzu und giebt 1 Flasche Apfelwein darüber. Dies alles lässt man aufstehen und reicht das Getränk recht heiß. Der Malteser kann auch mit einigen Eigelben abgequirkt und mit Eierschaum überdeckt angerichtet werden.

Hagenbecks Erinnerungen.

Mit Spannung haben alle die, die wußten, daß Karl Hagenbeck an seinen Lebenserinnerungen arbeitet, dem Erscheinen des Buches entgegengesehen, das nun unter dem Titel vorliegt: Karl Hagenbeck. Von Tieren und Menschen. Erlebnisse und Erfahrungen. (Vita, Deutsches Verlagshaus, Berlin-Charlottenburg.)

Hagenbeck ist ein Mann des praktischen Lebens, sein Wahl- spruch heißt: Arbeit adelt. Vierundsechzig Jahre alt, sieht er auf ein an Arbeit und Sorgen, aber auch an Erfolgen reiches Leben zurück. Was er heute ist, das, so kann er stolz sagen, verdankt er nur sich und seiner ehrlichen Tüchtigkeit und Arbeitskraft, seinem hanseatischen Unternehmungsgeist und Wagemut. Aus kleinsten Anfängen heraus hat er, schon als Knabe im väterlichen Geschäft tätig, sein Geschäftshaus zu dem emporgeführt, was es heute ist, anfänglich mit Unterstützung seines Vaters, aber bald schon, in jungen Jahren noch, ganz aus eigener Kraft.

Hagenbecks Verdienst ist es, die Vorherrschaft im Tierhandel den Engländern genommen zu haben. Was kaum jemand für möglich hielt, ist ihm gelungen, den früher allmächtigen englischen Tierhändler Zamrach aus dem Felde zu schlagen. Es gibt heute auf der ganzen Erde keine zweite Tierhandlung, die sich dem Hagenbeckschen Weltgeschäfte an die Seite stellen könnte. Das vorliegende Buch bringt in fesselnder Darstellung einen Rückblick auf des Verfassers Leben, seine Jugendjahre, die erste Entwicklung des Tierhandels, seine Tätigkeit als Zirkusdirektor und Tierhändler, beide nur vorübergehender Art.

Der Hauptabschnitt des Buches ist naturgemäß nur den Tieren gewidmet. Wie viele Tiere, die wir heute gut kennen aus unsern Zoologischen Gärten, Giraffe, afrikanischer Elefant u. a. sind erst durch Hagenbeck zu uns gekommen. Die Schaustellung fremder Völker ist ebenfalls zuerst von Hagenbeck begonnen worden. Ich erinnere mich noch sehr gut aus meinen Kinderjahren der Eskimos, der Kubier mit ihren Elefanten und Giraffen und der Kalmücken mit ihren buddhistischen Priestern; sie alle waren von Hagenbeck bei Tiertransporten mitgebracht worden und zeigten nun dem faszinierten Europäer ein Bild ihrer heimischen Sitten und Gebräuche. Hagenbeck gibt auch Beschreibungen des Fanges wilder Tiere und schildert die Erfahrungen, die er sozusagen von Kindheit an im Verkehr mit Tieren über deren Behandlung und Charakter gesammelt hat.

Wesondere Liebe, und mit Recht, bringt er den Raubtier entgegen, deren vornehme Gesinnung er immer hervorhebt. Seine tierpsychologischen Studien, seine Hinweise auf die Behandlung der Tiere in der Gefangenschaft sind nicht trockne Bücherweisheit, es sind Lebenserfahrungen, Erkenntnisse in einer Sache, der Hagenbeck sein ganzes Leben gewidmet hat. Ist er doch auch einer von den wenigen Glücklichen dieser Erde, bei denen sich Beruf und Neigung voll decken. Ein tüchtiger Geschäftsmann, wie die Entwicklung des Hauses beweist, ist Hagenbeck zugleich ein warmherziger Tierfreund, das geht aus allen seinen Worten hervor, mag er nun von Raubtieren oder Affen, Elefanten oder Schlangen sprechen. Sein großes Verdienst um die Sache des Tierschutzes ist die Einführung der zahmen Raubtierdressur, wie sie heute von allen vornehmen Dompteuren ausgeübt wird, die an die Stelle der rohen Menageriedressur mit Peitsche, glühendem Eisen und Nebelwolke getreten ist. Im Gegensatz zu dieser beruht sie auf psychologischem Eingehen auf die so sehr verschiedenen Charaktere der Tiere. Sie arbeitet mit Güte, aber auch mit Energie und mahnvoller Strenge, wo diese erforderlich ist.

Die Skatede.

Auflösung zur Nr. 299.

Kartenverteilung:

V. aD, 9, 8, 7; bA, K. 9; cA, K. 9.
 M. a b eB; b7; c8, 7; dA, K. 9, 7
 H. dB, aA, 10; b10, 8; c10, D; d10, D, 8

Skat: aK, bD.

Spieldi

Spiel:

1. V a9, cB, aA (— 13)	2. M b7, b8, b9
3. V a8, bB, a10 (— 12)	4. M c7, cD, cK
5. V a7, aB, dB (— 4) alle anderen Stiche nimmt der Spieler, die Gegner sind also nur bis 29 gekommen. Amt u. günstigsten ginge das Spiel, wenn M im 4. Stich mit d ank. me.	4. M dK, d8, e9 (— 4)
5. M d9, dD, aD	6. V a7, aP, dB (— 4)
7. M d7, d10, cK, (— 14) H muß nun mit b oder c kommen und der Spieler nimmt alles. Die Gegner haben somit 47 erreicht. Natürlich wenn 7. M dA, d0, cK (— 25) 8. M d, cD.	
läme, wäre das Spiel herum, aber dieser Spielgang ist ausgeschlossen, weil beim Spieler noch ein Trumpf (aK) vermutet werden muß, M also das Aß seiner langen Farbe von hinten nicht vorreiten darf.	

Richtige Lösung schicken ein: Ph. Berg-Wiesbaden — Th. Wintermeier-Wiesbaden — Aug. Knorr-Wiesbaden — A. Weidmann-Wiesbaden — Och. Beller-Wiesbaden — Chr. Schneefeld-Wiesbaden — R. Höhler-Wiesbaden — W. Meier-Wiesbaden — G. Dousier-Biebrich — Hugo Meimer-Biebrich.

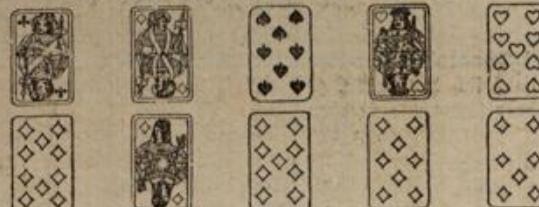
Sect. 2 (unfin.)

b c d die vier Farben. — V M H die drei Spieler.

Thomson auf der Kanal

Eins der schwierigsten, aber auch interessantesten Spiele ist der „Ramsch aufs Ganze“. Einen solchen gewann V. der Vorhandspieler, auf folgende Karte:

a dB; b8; cK, 9: d10, D, 9, 8, 7



Die beiden anderen sind mächtige Männer und hatten wohl
guter Karte gepaßt, um V hineinzulegen. M. hatte ein sieben-
trümpfiges a-Handspiel, das er aber aus prinzipieller Abneigung
gegen alle Siebentrümpfigen sich verkniff. H. hatte sowohl wen-
den, wie aus der Hand spielen können. Als V den Namsh be-
stimmte, rechnete er natürlich sicher darauf, daß er nicht die mei-
sten Augen erhalten könne. Aber da ihm in den beiden ersten
Stichen jedesmal ein A hineingeblöckt wurde, fägte er den
Entschluß, wenn angängig, aufs Ganze zu gehen, d. h. so zu
spielen, daß die Gegner ihm keinen Stich abnehmen. Natürlich
durfte man — und hierin liegt eben die Schwierigkeit — die Geg-
ner nicht vorzeitig die Absicht merken lassen, sondern muß sie bei-
dem Glauben lassen, es handle sich um einen gewöhnlichen
Namsh, bei dem jeder bemüht ist, die wenigsten Stiche zu machen.
Werken die Gegner den Plan vorzeitig, so nehmen sie einen Stich
und die Geschichte ist Essig. Hier aber glückte dem V seine Ab-
sicht. Im Slat lag c 10, 7. Jeder der beiden anderen hatte zweit
Aße in der Hand. Wie war Kartenverteilung und Gang des
Spiels?