



Amts-Blatt der Stadt Wiesbaden.

Tägliche Beilage zum Wiesbadener General-Anzeiger.

Nr. 144

Donnerstag, den 24. Juni 1909

24. Jahrgang.

Amtlicher Teil

Bekanntmachung.

Mehrere unter städtischen Gebäuden liegende Grundstücke, welche verschiedene Größe haben, sind zum Verkauf ausgeschrieben. Nähere Auskunft wird im Rathaus Zimmer Nr. 44 erteilt. Wiesbaden, den 15. Dezember 1908. Der Magistrat.

Orts-Statut

betreffend die Bebauung im Stadtgebiet Wiesbaden.

Aufgrund der §§ 12 und 15 des Gesetzes vom 2. Juli 1875 betreffend die Anlage und Vertheilung von Straßen und Plätzen usw., und aufgrund des Beschlusses der Stadtverordneten-Versammlung vom 19. März 1909, wird das nachstehende Ortsstatut erlassen:

§ 1. Der Ort der Errichtung von Wohngebäuden an unversierten Straßen.

§ 2. In Straßen oder Straßenteilen, die nach dem in Gemäßheit der baupolizeilichen Bestimmungen für den öffentlichen Verkehr und den Verkehr der öffentlichen Verkehrsmittel, dürfen Wohngebäude, die nach diesen Straßen einen Ausgang haben, nicht errichtet werden.

Der Errichtung von Wohngebäuden werden Bedingungen gleichgesetzt, die die Erweiterung bestehender Wohngebäude betreffen, sowie die Umwandlung bestehender Wohngebäude in Dienstgebäude oder Gebäude in Wohngebäude der Wohnräume.

§ 3. In geeigneten Fällen kann der Magistrat im Einvernehmen mit der Stadtverordneten-Versammlung unter Befreiung der Rechte der Polizeibehörde Ausnahmen auf Grund besonderer, das Gemeinwohl betreffender, vertraglicher Abmachungen zulassen. Dabei sind dem Bauenden neben den regelmäßigen Anliegerbeiträgen weitere Leistungen namentlich dann aufzuerlegen, wenn das Bauwesen der Stadtgemeinde zu Lasten des Bauenden veranlaßt, deren Ertrag entweder nicht, oder erst in späterer Zeit zu erwarten ist.

§ 4. Leistungen der Anlieger bei neuen Straßenanlagen.

1. Verpflichtung der Grundeigentümer.

§ 5. Wird an einer von der Stadt nach dem 5. August 1875 neu angelegten oder verlängerten, oder an einer damals schon vorhandenen, aber unbedeutend gewiesenen Straße oder Straßenteile ein Gebäude errichtet, so ist der Grundeigentümer verpflichtet, die anteiligen Kosten der Freilegung, der ersten Einrichtung, Entwässerung und Beleuchtungs-Vorrichtung der Straße oder Straßenteile sowie der Unterhaltung während der ersten vier Jahre nach Aufgabet

der näheren Bestimmungen der folgenden Paragraphen zu tragen.

§ 6. Die Kosten der Freilegung begreifen die Grunderwerbskosten, alle Aufwendungen für die Befestigung vorhandener Baugruben und alle Entschädigungen für die durch die Straßenanlage verursachten Veränderungen bestehender Einrichtungen in sich.

Ist das Straßenland zum Teile unentgeltlich oder zu einem geringeren Preise von Eigentümern angrenzender Grundstücke abgetreten worden, so wird bedingt Feststellung des auf die einzelnen Grundstücke entfallenden Anteiles an den Grunderwerbskosten der volle Wert der unentgeltlich oder zu billigerem Preise abgetretenen Flächen unter Berücksichtigung des Preises der zum vollen Wert erworbenen Flächen bei der Ermittlung der Gesamtkosten in Rechnung gestellt. Den Anliegern, welche das Straßenland unentgeltlich oder zu billigerem Preise abgetreten haben, wird der volle Wert oder die Differenz zwischen dem billigeren Preise und dem vollen Wert auf ihren Beitrag zu den Gesamtkosten in Anrechnung gebracht.

Der Wert vorhandener, der Stadt angehöriger, in die Straße fallender Wegeflächen, und zwar sowohl der öffentlichen Wege als auch der aus der Konfiskation stammenden Feldwege, bleibt außer Anschlag.

Die Festsetzung des Wertes der zu einem geringeren Preise oder unentgeltlich abgetretenen Straßenfläche erfolgt endgültig durch den Magistrat.

§ 7. Die Art des Straßenbaus, einschließlich der Befestigung der Fahrbahn und der Bürgersteige wird in jedem einzelnen Falle dem jeweiligen Bedürfnis entsprechend durch die Gemeindebehörde, unter Befreiung der Rechte der Polizeibehörde, festgesetzt.

Zu den Kosten der ersten Einrichtung der Straße gehören insbesondere:

Die Kosten des erforderlichen Auf- und Abtrags.

der Einhebung und Befestigung der Straße einschließlich der Bürgersteige und zwar sowohl der endgültigen als auch der vorläufigen Befestigung, sofern eine solche dem Magistrat nach Lage der Verhältnisse aus technischen Gründen erforderlich erscheint, ferner die Kosten etwa erforderlicher Futter- und Stützmauern, Ueberbrückungen, Schutzwehren und Einfriedigungen.

Die Kosten der Entwässerung der Straße umfassen die Kosten für die Entwässerung des gesamten Straßenkörpers einschließlich der Kosten für die Einfälle oder ausschließlich der Kosten für die der Entwässerung der Hausgrundstücke dienenden Straßentänale.

Kosten der Beleuchtungs-Vorrichtung werden nur für die Straßen in den Landhausquartieren (§ 42 der Bau-Polizei-Verordnung vom 7. Februar 1905) erhoben und zwar mit zwei Mark

für das laufende Meter der förmlich festgesetzten Baufluchtlinie des Baugrundstücks.

2. Befestigung, Verteilung und Einziehung der Beiträge.

§ 8. Die Festsetzung der Anliegerbeiträge erfolgt nach Bestimmung des Magistrats entweder für die ganze Straße oder für eine Teilstraße, in beiden Fällen einschließlich der zugehörigen Kreuzungen. Als Teilstraße, die hinsichtlich der Berechnung der Anliegerbeiträge als Einheit angesehen werden kann, gilt jeder Teil einer Straßenzugung, der sich durch örtlich hervortretende Merkmale als Abschnitt darstellt.

Die Beiträge können festgesetzt und erhoben werden entweder:

a) für die gesamte Straßenanlage mit einem Male oder

b) nach und nach für einzelne oder mehrere Teile derselben.

Als solche Teile gelten:

1. die Freilegung,

2. die notwendigen Erdbarbeiten,

3. die Befestigung der Fahrbahn und zwar sowohl die vorläufige als die endgültige Befestigung,

4. die Befestigung des Bürgersteigs, und zwar sowohl die vorläufige als die endgültige Befestigung,

5. die Herstellung von Futter- und Stützmauern, Ueberbrückungen, Schutzwehren und Einfriedigungen.

§ 9. Die Verteilung der festgestellten Kosten auf die an der Straße belegenen Grundstücke erfolgt nach Verhältnis der Länge ihrer förmlich festgestellten Baufluchtlinie, gemessen von der Baugrenzlinie bis zum Schnittpunkt mit der Baufluchtlinie der abgewandten Straße.

Zu diesen Kosten können die Anlieger nicht für mehr als je zur Hälfte der Straßenzugbreite und, wenn die Straße breiter als 20,00 Meter ist, nicht für mehr als je 13,00 Meter der Straßenzugbreite herangezogen werden.

§ 10. Die Berechnung der Anliegerbeiträge nebst dem zugehörigen Abrechnungsplan wird im Rathaus zur Einsicht der beteiligten Anlieger während der Dienststunden offengelegt.

Von der Fertigstellung der Berechnung sind die derzeit beteiligten Anlieger schriftlich zu benachrichtigen. Der Zustimmung von Abschnitten an die einzelnen Beteiligten bedarf es nicht.

III. Anlage und Unterhaltung von Straßen durch Unternehmer.

§ 11.

Die Genehmigung zur Anlage neuer Straßen durch Unternehmer erfolgt nur, wenn die Anlage dem öffentlichen Interesse nicht widerspricht.

Die näheren, die Freilegung und Uebertragung des Grund und Bodens an die Städte-

meinde, die Art der ersten Einrichtung, sowie der Entwässerungs- und Beleuchtungs-Einrichtungen regelnden Verpflichtungen des Unternehmers sind durch schriftlichen Vertrag festzusetzen und deren Erfüllung ist in einer dem Magistrat geeigneten erscheinenden Weise sicher zu stellen.

IV. Schlussbestimmung.

§ 12.

Dieses Statut tritt mit dem Tage seiner Veröffentlichung in Kraft. Gleichzeitig wird das Straßenbaustatut vom 21. Dezember 1881 aufgehoben.

19. Januar 1882

Der Magistrat.

Der vorstehende Entwurf des Ortsstatuts wird gemäß § 13 der Städteordnung zur öffentlichen Kenntnis in der hiesigen Stadtgemeinde gebracht. Einwände gegen denselben sind innerhalb der nächsten zwei Wochen, vom Tage der ersten Veröffentlichung an gerechnet, bei dem Magistrat zu erheben.

Wiesbaden, den 19. Juni 1909.

17523 Der Magistrat.

Bekanntmachung.

Der Tagelöhner Georg Ott, geboren am 27. Mai 1879 zu Ems, zuletzt Zimmermannstraße 6 wohnhaft, entzieht sich der Fürsorge für sein Kind Friedrich, so daß dieses aus öffentlichen Mitteln unterstützt werden muß. Wir ersuchen um Mitteilung des Aufenthalts.

Wiesbaden, den 23. Juni 1909.

17527 Der Magistrat. Armen-Verwaltung.

Bekanntmachung.

Arbeitslose, die bereit sind, in landwirtschaftlichen Betrieben in Wiesbaden und in den in der nächsten Umgebung belegenen Orten Arbeit anzunehmen, wollen sich sofort bei dem Arbeitsnachweis, Rathaus, Südseite, melden.

Wiesbaden, den 9. Juni 1909.

17509 Der Magistrat. Armen-Verwaltung.

Bekanntmachung.

Es wird hiermit wiederholt darauf aufmerksam gemacht, daß nach Paragraph 12 der Abgabenordnung für die Stadt Wiesbaden Bier- und Wein-Produzenten des Stadtbezirks ihr Erzeugnis an Bierwein unmittelbar und längstens binnen 12 Stunden nach der Kelterung und Einfüllung schriftlich bei uns bei Vermeidung der in der Abgabenordnung angedrohten Strafmaßnahmen anzumelden haben. Formulare zur Anmeldung können in unserer Buchhalterei, Neugasse 6a, unentgeltlich in Empfang genommen werden.

Wiesbaden, den 22. Juni 1909.

17582 Stadt. Abgabenamt.

Freiwillige Feuerwehr.

(Obere Platterstraße).

Die Mannschaften der Freiwilligen Feuerwehr obere Platterstraße werden zu einer Uebung auf Freitag, den 25. ds. Mts., abends 8 Uhr an die Remise geladen.

Wiesbaden, den 24. Juni 1909.

17528 Der Branddirektor.

Zum Umzug



Bleibe treu

der jeder Käufer der allein echten Seidenperle. **Leerdamseife**. Bergmann & Co., Nidebeul. Seidenperle: Seidenperle, denn es ist die beste Seife gegen alle Hautunreinigkeiten u. Hautausfälle, wie Mitesser, Finnen, Pusteln, Bläschen, Rote des Gesichts u. a. St. 50 Pf. bei: Kronen-Apotheke, Viktoria-Apotheke, C. B. Polbs Nachf., Otto Pils, Ferd. Alert, Rob. Bauer, Jakob Minor. (17681)

Maya-Yoghurt-Milch

täglich frisch aus Kurmilch hergestellt empfiehlt 18043

Kraft's Milchkur-Anstalt

unter Kontrolle d. Vereins der Aerzte Wiesbadens Dotzheimerstr. 113. :: Telefon 659.

Nassovia-Gesundheitsbinden

für Damen (Marke gesetzlich geschützt). Anerkannt bestes Fabrikat!

Besitzen die höchste Aufsaugungsfähigkeit, sind beim Tragen von angenehmer Weichheit und als Schutz gegen Erkältung, sowie zur Schonung der Wäsche fast unentbehrlich.

Paket à 1 Dtzd. Mk. 1.—

Andere Fabrikate von 1.75 Pf. an per Dtzd.

Befestigungsgürtel in allen Preislagen von 50 Pf. an.

Kirchgasse 6. CHR. TAUBER Telefon 717.

Artikel zur Krankenpflege (Damenbedienung). 17669

Mit

frischem, gekochtem Obst, eingemachten Früchten, Gelee und Marmelade, Fruchtsäften aller Art

schmeckt

Dr. Oetker's

Pudding vorzüglich F. 40

Zum Backen nur das echte Dr. Oetker's Backpulver.

Marke

Oetker

Möbel auf Teilzahlung

Möbelhaus 18429

Johs. Weigand & Co.

Wiesbaden Wellritzstr. 20.

Gutschein.

Ausschneiden!

(Mittelschneide genau lesen!)

Als Gutschein nur gültig wenn:

Name und Wohnung

Des Abonnenten hier deutlich ausgefüllt ist.

Bitte wenden.

Feierstunden.

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

Nr. 144.

Donnerstag, den 24. Juni 1909.

24. Jahrgang.

Käthe.

Roman von H. Courths-Mahler.

(33. Fortsetzung.)

Als Frau Werthold sich überall umgesehen hatte, sagte sie zu Georg und Käthe: „Ich an eurer Stelle hätte den Klinkbim im Restaurant veranstaltet.“

„Warum?“

„Erstens wäre dann eure Wohnung schön in Ordnung geblieben, und wenn Gläser oder Geschirr zerbrochen werden, dann läßt sich das leichter ersehen als eure hübschen Säckelchen.“

„So leicht wird ja nichts zerbrochen, und die Wohnung ist morgen schnell wieder in Ordnung gebracht,“ sagte Käthe lächelnd.

„Kindchen, Sie haben eben keine Ahnung, wie es in unseren Kreisen zugeht. Na, vielleicht bleiben Sie heute mit der Kirche im Dorfe; manchmal tragen Sie dieselbe nämlich hinaus. Es kommt ganz auf die Stimmung an.“

„Ich freue mich, wenn es recht lustig ist. Herr Kertner und Herr Gartenberg sind stets voll guter Einfälle.“

„Na, die beiden wissen schon, was sich gehört. Wenn ich der anderen auch so sicher wäre.“

„Ach geh, Amüscha, trächze nicht Unheil wie ein Mahe. Käthe weiß, daß sie einen Schauspieler geheiratet hat, sie wird sich schon in unseren Ton hineinfinden. Nicht wahr, Liebling?“

Käthe nickte ihm strahlend zu. Für sie galt nur, was er sagte und wollte.

Frau Anna ließ sich in einem Stuhl nieder.

„Na, dann man tau, min Döchtling, dann kann dat ja lozgahn,“ sagte sie stöhnend und faltete die Hände über den Magen.

Sieronymus placierte sich in ihrer Nähe und freute sich an dem Anblick der schönen jungen Frau.

Kertner und Gartenberg kamen pünktlich, auf die Minute. Auch sie waren in Gesellschaftstollette. Sie sahen überrascht auf Käthe.

„Was doch Fräulein und Kleid bei einer Frau ausmachen,“ dachte Kertner, als er ihr eine tadellose Verbeugung machte. Und Gartenberg trat vor Bewunderung die Augen fast aus dem Kopfe.

Georg sah ihnen an, wie sie von Käthe entzückt waren.

„Keine der Kolleginnen kann sich mit dir an Schönheit messen,“ hatte er Käthe gesagt, als sie ihn fragte, ob sie nicht von ihnen in den Schatten gestellt würde.

Und er hatte Recht.

So sorgsam auch all die Damen heute Toilette gemacht hatten, so raffiniert sie ihre Reize ins hellste Licht zu rücken wußten, gegen Käthes holde, ungekünstelte Schönheit verblaßten sie alle wie die Sterne vor der Sonne.

Zuerst war die junge Frau sehr freudig überrascht über die ungezwungene Art, mit der man sich bei ihr einführte. Herren und Damen begrüßten sie so vertraulich, als wären sie jahrelang mit ihr bekannt.

Etwas sonderbar berührte sie der Umstand, daß die Damen sich mit den Herren duzten, nämlich auch mit ihrem Mann. Und Fräulein Dammwig, die Naive, küßte ohne Umstände erst Georg und dann Käthe, als sie kam.

„Satra, a fesse Frau hast dir aus'gucht, Schorschel, bisch-fauber schaut's aus. Ufeh, Kinder, und nobel ist's bei euch — fein, fein. Und es duftet so nach allerhand guten Sachen: ich hab gefastet heut — Appetit hab ich mitgebracht.“

Und als Käthe ein wenig verlegen schien, lachte sie gutmütig. „I bin halt a verdrehte Wurgen, wer mir g'fällt, wird ab-buffelt.“

Damit wandte sie sich zu den andern. Sieronymus bekam einen Nasenstüber von ihr, Kertner zog sie eine lange Nase, und Gartenberg bekam auch einen Kuß.

(Nachdruck verboten.)

„Weil der Tapi halt immer unglücklich verlobt is — sonst kommt er sein Lebtag zu keinem g'scheiten Bussel,“ rief sie lachend. Und so ging es reichum. — Als alle anwesend waren, ging man zu Tisch.

Die ungezwungen fröhliche Art, die im Anfang herrschte und durchaus in den Grenzen des guten Tones blieb, gefiel Käthe sehr, nachdem sie die erste Verlegenheit überwunden hatte. Sie freute sich, wie tapfer man den Speisen zusprach und einen Herzerquickenden Appetit entwickelte.

Georg nickte ihr einigemal strahlend zu, als sie munter drauflos plauderte und lachte. Er saß ihr gegenüber neben Fräulein Hellmann. Sie trug eine etwas forcierte Lustigkeit zur Schau. Sie wollte sich nicht merken lassen, was sie bei diesem Besuch im Hause ihrer Nivalin empfand. Aber ihre Blicke loderten zuweilen in wildem Feuer auf, wenn sie zu Käthe hinüber sah. Helene Hellmann haßte Käthe, weil sie Georg Wigands Frau geworden war. Sie hatte die Enttäuschung nicht überwunden.

Je weiter der Abend vorschritt, desto freier wurde der Ton. Zuweilen wurden Worte laut, die Käthe die Röte ins Gesicht trieben. Der Sekt löste vollends eine übermütige Stimmung aus. Die Damen begannen zu rauchen und tranken mit den Männern um die Wette. Immer toller wurde das Treiben.

Käthe wurde blaß und still. Ihre Augen bekamen einen unruhigen gequälten Blick.

Mama Werthold war nach der Tafel hinüber in den Salon gegangen und drückte in der Sofaede. Sieronymus saß stillvergnügt hinter seinem Glas. Es wurde immer ausgelassener. Und Georg war der Lustigsten einer. Auch bei ihm machte sich die Wirkung des Sektes bemerkbar. Und er nötigte fortwährend zum Trinken und ging mit gutem Beispiel voran.

Käthe fühlte sich totunglücklich in dieser Umgebung. Ohne engherzig zu sein, hatte sie doch strenge Begriffe von Sitte und Moral durch ihre Erziehung erhalten. Ihr war es furchtbar, daß alle die Damen lächelnd Frivolitäten anhörten oder sie gar wiedergaben. Am schlimmsten aber erschien es ihr, daß ihr Mann, ihr angebeteter Mann, ohne Rücksicht auf sie, frivole Witze erzählte und unbändig darüber lachte. Ueberhaupt — der Georg — den sie heute vor sich sah, erschien ihr fremd. Sein schönes Gesicht war entstellt durch übermäßigen Weingenuß, seine Augen flimmerten unstill und hatten einen Ausdruck, den sie nicht an ihm kannte. Eine unbestimmte unerklärliche Angst hielt sie gepackt. Sie sah bleich und still auf ihrem Platz. Im allgemeinen Vergnügen fiel es niemand auf. Herren und Damen waren nicht mehr ganz zurechnungsfähig.

Nur einer blieb nüchtern und gelassen von der gesamten Gesellschaft, Kertner; auch er sah stiller als sonst und beobachtete Käthe verstohlen, aber scharf. Er sah, wie sie litt.

Nuhig stand er auf und trat hinter ihren Stuhl.

„Gnädige Frau, Sie sollten sich zurückziehen, das ist nichts für Sie,“ sagte er ernst.

Sie sah hilflos verängstigt zu ihm auf.

„Ich darf doch meine Gäste nicht verlassen,“ erwiderte sie leise.

„Doch, Sie dürfen es und sollen es. Sie sind sich das selbst schuldig. Es wird jetzt niemand mehr darauf achten, Sie können sich unbeforgt entfernen. Und wenn man doch nach Ihnen fragen sollte, werde ich Sie mit Kopfwisch entschuldigen. Sie sind auch müde, ich sehe es Ihnen an.“

Sie erhob sich mit einem tiefen Atemzuge.

„Na, ich bin sehr müde. Reinen Sie wirklich, daß ich mich entfernen darf?“

in einem Topf eingelegten Eier und läßt sie an einem kühlen Ort stehen, immer unzugebunden.

Jede der vorstehend angegebenen Eierkonservierungsmethoden kann mit gutem Erfolg angewendet werden, wenn man nur frisch gelegte Eier dazu nimmt, und bezüglich der bei den letztangeführten Methoden einen kühlen, trockenen Lagerort zur Verfügung hat. U. F.

Landwirtschaft.

□ Wird die Heuernte öfters durch Regen unterbrochen, so ist man häufig genötigt, das halbdürre Futter, welches vom Regen durchnäßt wurde, wiederholt auf Haufen zu setzen und auszubreiten, und das Trocknen solch durchnäßigten Futters ist viel schwieriger, als dasjenige des frischgemähten. Ist das Futter schon annähernd dürr und tritt Regen ein, so setzt man dasselbe in große spitze Haufen zusammen, in welchen es besser vor dem Verderben geschützt ist. Bei wenig abgetrocknetem Futter empfiehlt es sich jedoch diese Haufen bei längerwährendem Regen etwas aufzulockern oder umzulehren, um das Verfaulen der grünen Pflanzenteile zu verhindern. Sehr zu empfehlen ist zu diesem Zwecke das Verfahren in Gebirgsgegenden, wie zum Beispiel im Allgäu, das Wiesenfutter auf Heizen, ähnlich den Kleeräutern, zu dörren.

□ Wann ist der richtige Zeitpunkt der Heuernte gekommen? Schnittrreis, d. h. reif zur Heuernte sind die Pflanzen kurz vor der Blüte oder wenn dieselben eben in Blüte getreten sind. Ihr dieser Zeitpunkt gekommen, so säume man nicht mehr mit dem Schneiden, besonders wenn das Wetter günstig ist. Gutes Wetter, sagt man, hilft heuen, und das mit Recht. Die Ernte geht rasch von statten und es wird ein vorzügliches Futter erzielt. Bei günstiger Witterung beginne man daher mit dem Mähen der Wiesen, wenn es auch anscheinend noch einige Tage zu früh ist. Bei hellem Sonnenschein schreitet das Wachstum der Pflanzen schnell voran und gar bald ist der rechte Zeitpunkt der Heuernte vorüber. Bei ungünstiger regnerischer Witterung ist es nicht so nachteilig, wenn das Gras noch einige Zeit auf dem Halme bleibt und ist der dadurch herbeigeführte Verlust gewiß nicht größer als der, den das geschnittene Gras durch starkes Verregnen erleidet. Bei regnerischer Witterung verzögern die Pflanzen nicht so schnell und treten nicht so rasch in den Samen als bei hellem Sonnenschein. Es läßt sich daher bei ungünstigem Wetter ein Aufschieben der Mähre eher rechtfertigen, als bei gutem Wetter. Gar häufig wird aber die beste Zeit zur Heuernte verpaßt, weil der Landwirt der Ansicht ist, das Gras wachse nach, und die Menge des Futters nehme noch erheblich zu. Es mag zugegeben werden, daß die Menge des Futters sich noch etwas steigert, aber die Menge der verdaulichen Nährstoffe wächst nicht mehr. Der Mehrertrag an Futter bei späterem Mähen erfolgt auf Kosten der Nährkraft desselben. Man erntet nicht selten kaum etwas mehr als Stroh.

□ Zur Bekämpfung der Gespinnstmotte sei die Anwendung folgender Flüssigkeiten empfohlen: 1. Mischung von einem Teil Terpentinöl und 3 Teilen Milch; — da Terpentinöl und Milch sich nicht gut mischen lassen, und eine durch fleißiges Umrühren hergestellte Emulsion sich, wenn man sie ruhig stehen läßt, bald scheidet, indem das leichtere Terpentinöl oben auf schwimmt, empfiehlt sich ein Zusatz des allerdings übelriechenden Schwefelkohlenstoffes. Mit dieser Mischung, deren Bestandteile tüchtig untereinander zu rühren sind, wurden gute Erfolge erzielt. Terpentinöl ist für die Gespinnstmottenraupen ein sehr rasch wirkendes Gift, tötet aber auch die Blätter, wenn es unermischt angewendet wird. 2. Eine Mischung von je 60 Gramm Fuselöl und Schmierseife, verdünnt mit 10 Liter Wasser (Regenwasser wenn möglich), hatte mittelmäßigen Erfolg. Besser erwies sich ein Besprühen der die Obstbäume verunzierenden Raupennester mit 3. Lösung von 150 Gr. Schmierseife, ebensoviel Fuselöl und 5 Gramm Karbolsäure, mit Wasser verdünnt auf 10 Liter (Nehlersches Insektengift). Die Mischung ist gut durchzurühren und das Spritzen hat bei bedecktem Himmel, oder doch abends, jedenfalls nicht bei vollem Sonnenschein, zu geschehen, sonst riskiert man, daß das Laub braune Flecken bekommt und verdorrt.

Der beste Dünger für Spargel ist tierischer Dung. In Braunschweig, wo die Spargelkultur am höchsten steht, pflegt man die Spargeläcker dreimal mit Stallmist von jedesmal 250 Meterzentner pro Hektar zu düngen. Will man gleichzeitig künstlichen Dünger anwenden, so nimmt man zwei Meterzentner schwefelsaures Kali, zwei Meterzentner Chilisalpeter, zwei Meterzentner Superphosphat, zehn Meterzentner Mergel pro Hektar. Die künstlichen Dünger werden schwach untergegraben und untergepflügt.

Auf dem Geflügelhofe.

□ Der Erfolg bei der Geflügelzucht hängt nicht nur von der Rasse, sondern auch von der richtigen, sorgfältigen Auswahl der Zuchttiere ab. Die Hähne und die Hennen müssen die Rassemerkmale in ausgeprägtester Weise an sich tragen. Nicht jeder beliebige Hahn ist zuchttauglich, sondern es kommt sehr auf die Abstammung an. Die Geflügelzuchtvereine besorgen auf Verlangen gewiß gerne gute Hähne und ein guter Hahn ist zur erfolgreichen Zucht gerade so notwendig, wie eine gute Henne. Hat man Hühner mit gemischten Farben, dann kommt es auf die Farbe des Hahnes nicht an. Hält man aber Hühner von einer Farbe, was zu empfehlen ist, dann muß der Hahn natürlich gleichfarbig sein.

□ Die zweckmäßige Fütterung der nicht freilaufenden Hühner ist folgende: Morgens beim Verlassen des Stalles warmes Weichfutter und nachmittags zwischen 3 und fünf Uhr Körnerfutter; an den langen Sommertagen mittags ein kleines aus geringeren Körnern bestehendes Zwischenfutter.

□ Gebt den Hühnern einen Auslauf ins Freie. Im Sommer darf man nicht versäumen, den Hühnern bei schönem Wetter ausgiebige Gelegenheit zum Aufenthalt im Freien zu geben. Es wird hierdurch in erster Linie viel Futter gespart, indem die Tiere hierbei reichliche Nahrung aufnehmen, andererseits ist aber ein derartiger Aufenthalt im Freien und die damit verbundene Bewegung von dem günstigsten Einfluß auf die Gesundheit der Tiere und den Wohlgeschmack der Eier. Ein unbeschränkter Auslauf auf Felder und Wiesen, wie sich ein solcher auf dem Land ja in leichter Weise ermöglichen läßt, ist stets der Beste; wo jedoch Gelegenheit zu einem solchen fehlt, dort gewähre man den Tieren wenigstens auf dem Hofe ausgiebigen Aufenthalt oder mache einen künstlichen Auslauf.

□ Die Legekammer sei durch ein kleines Fenster nur mäßig erhellt, weil die Hühner mit Vorliebe die Eier in einem halbdunklen Raum legen. Wegen Mangel an Raum kann diese Legekammer auch über dem Hühnerstall hergerichtet werden.

Die Bienen.

□ Geschlossene Brut läßt auf eine gute Bienenkönigin oder Zuchtmutter schließen. Wenn die Brutwabe von oben bis unten mit ziemlich gleicher Brut ohne Lücken besetzt ist, so sagt man, die Brut steht geschlossen, wenn aber zwischen schon zugedeckter Brut noch offene Zellen mit Eiern oder Nymphen sind, so ist die Brut nicht geschlossen, was auf eine nicht mehr rüstige Königin schließen läßt.

□ Ist die Tracht völlig vorüber, so schreitet der Züchter sofort zur Revision der Stöcke. Zunächst nehme man alle An- und Aufjäger der Strohkörbe ab und entleere sie, weil sonst die Bienen am Ende der Tracht den darin befindlichen Honig in den Hauptstock tragen. Alle Körbe wiege man, um ihr inneres Gewicht, d. h. das Gewicht der Bienen und des Wachsgebäudes mit Honig und Pollen ausschließlich des Korbes und Staudbrettes wenigstens annähernd zu erfahren. Hat ein Korb im August achtzehn Pfund inneres Gewicht, so kann er, wenn das Wachsgebäude nicht zu alt und deshalb sehr schlecht ist, eingewintert werden, weil er mit seinem Futter bis zum Frühjahr lang und ihm erst dann nachgeholfen zu werden braucht. Bei Bauten mit beweglichem Bau ist die Revision einfacher, weil man sich durch Augenschein von den Vorräten und dem Zustand des Volkes überzeugen kann. Aber auch bei den Mobilstöcken soll ein für die Überwinterung bestimmtes Volk nicht unter 12 Pfund Honig haben; am besten ist es allerdings, wenn man jeder Beute 20—24 Pfund Honig belassen kann, weil man dann sicher ist, daß die Völker bis zur Honigtracht hinreichend Futter haben.

□ Vögel vom Bienenstande zu vertreiben. Die Tierchen zu töten wäre nicht der richtige Weg. Nimm eine Schnur, befestige am Ende eine Kartoffel und stecke in diese vier große Nadeln von einer Gans oder Huhn waagrecht; hänge diese Vorrichtung an der Schnur vor den Bienenstand an einem schräggestellten Steden, so daß die Kartoffel sich stets fortbewegt. Klein Vögel wird die Bienen mehr belästigen.

□ Nimm keine Operation vor, wenn du kurz vorher dich an Spirituosen gelabt hast: diese Getränke erzürnen die Bienen in hohem Grade; ja der einfache Geruch des gewöhnlichen Atems ist ihnen schon unangenehm.

Der Landwirt.

□ □ □ □ □ Wochenbeilage zum Wiesbadener General-Anzeiger. □ □ □ □ □

Die Konservierung der Eier.

Zur jetzigen Zeit, wo die Eier nicht nur am schönsten und schmackhaftesten, sondern auch am billigsten sind, wird in mancher Hausfrau der Wunsch rege, jetzt möglichst viele Eier für den Winter zu konservieren, wo solche gewöhnlich um das Doppelte im Preise zu steigen pflegen. Leider waren die Erfolge ihrer vorigjährigen Eierkonservierungsmethode keine der erfreulichsten; die Eier waren größtenteils schlecht geworden, durch welchen Verlust die wenigen überlebenden derart teuer zu stehen kamen, daß man um dieses Geld auch frische hätte kaufen können; deshalb zögert sie auch heuer noch und überlegt hin und her, wie sie es wohl am besten beginnen sollte. Nun, da soll Rat werden:

Das Geheimnis, in der Konservierung der Eier Erfolge zu erzielen, ist ein zweifaches. Die zur Konservierung bestimmten Eier müssen ganz frisch sein und so verpackt werden, daß eine Einwirkung der Luft ausgeschlossen ist. Aber auch noch andere wichtige Punkte kommen in Betracht und ist der Erfolg der Konservierung ein um so größerer, je mehr Sorgfalt auf alle Einzelheiten hierbei verwendet wird. Verschiedene Methoden gibt es, mittelst welcher sich gute Erfolge erzielen lassen, aber nicht weniger hängt auch davon ab, wie viel Eier und auf wie lange dieselben konserviert werden sollen.

Höchst wahrscheinlich werden diejenigen die größten Erfolge bei der Konservierung aufzuweisen haben, welche selbst Geflügel halten, da sie dadurch über Frische der Eier und zweckentsprechende Fütterung und Haltung der Hühner wachen können. Es ist nämlich darauf zu achten, daß die Hennen gesund sind und gehörig gefüttert werden, daß die Nester peinlichst sauber gehalten und die Eier mindestens täglich gesammelt werden. Zwei- oder dreimaliges Einsammeln ist noch vorteilhafter, ja, diejenigen Eier, welche nach der dritten hier angegebenen Methode konserviert werden sollten, müssen eigentlich sofort nach dem Legen eingesammelt und noch warm präpariert werden. Ein weiterer beachtenswerter Punkt ist es, daß unbefruchtete Eier Temperatur-schwankungen und Lageveränderungen weit weniger unterworfen sind und sich deshalb besser halten als befruchtete. Man tut deshalb für diesen Zweck gut, den Hahn abzusperren und die nach zehntägiger vorher erfolgter Abspernung gelegten Eier zu Konservierung zu verwenden.

Eine der leichtesten und verhältnismäßig am meisten zur Anwendung gelangenden Methoden ist das Kalten der Eier, welches jedoch leider meist unrichtig angewendet wird. Nichtig angewandt, ist der Erfolg ein sehr guter und lassen sich ebenso große wie geringere Mengen Eier gleichzeitig konservieren. Hierzu werden 3,5 Kilo frisch gebrannter Kalk in einem Eimer oder sonstigen Gefäße mit Wasser gelöscht. Wenn die sich durch das Wasser entwickelnde Hitze nachgelassen hat, werden 125 Gramm Salz und 20 Gramm Weinsäure hinzugefügt und durch Umrühren so viel Wasser beigemischt, bis die Masse die Konsistenz dünnen Rahmes angenommen hat. Am besten überzeugt man sich von der richtigen Beschaffenheit der Flüssigkeit, wenn man, nachdem das ganze ausgekühlt, ein frisches Ei in die Masse legt und diese so verdünnt, daß das Ei mit seiner Spitze gerade unter der Oberfläche der Mischung schwimmend sichtbar wird.

Vorstehende Gewichtsangaben sind zur Konservierung von 100 Stück Eiern berechnet, und ist, je nachdem man mehr oder weniger Eier hat, entsprechend mehr oder weniger von den einzelnen Gewichtsteilen zu nehmen. Am besten eignen sich weithalsige irdene Krüge zur Aufnahme der in dieser Kalklösung zu konservierenden Eier. Sollen große Mengen in dieser Weise aufbewahrt werden, so nimmt man hierzu große, mindestens 100 Stück fassende Gefäße, für kleinere Mengen entsprechend kleinere Krüge und versieht diese mit fortlaufender Nummer, oder dem Datum, wann die Eier eingelegt werden damit die letzteren in gleicher Reihenfolge verbraucht werden. Die Mischung darf nicht zu dick gemacht werden und ist beim Einlegen der Eier nochmals innig mit dem Wasser zu verrühren, da sonst der sich zu Boden setzende Kalk die

zu unterst liegenden Eier derart fest einbetten würde, daß sie beim Herausnehmen leicht zerbrechen.

So präparierte Eier bleiben mindestens 6 Monate lang gut erhalten und werden während dieser Zeit am besten im Keller aufbewahrt. Das Herausnehmen kann mittels eines Schöpflopfels geschehen, damit man die Hand nicht mit dieser scharfen Lösung in Berührung zu bringen braucht. Vor dem Gebrauche sind die Eier etwas mit lauwarmem Wasser abzuwaschen.

Eine andere Methode, welche vor dem Kalten den Vorzug größerer Reinlichkeit hat, besteht darin, die zu konservierenden Eier in Salz zu betten. Dazu eignen sich Kisten von entsprechender Größe; 40 Zentimeter im Gevierte breit und 25 Zentimeter tief werden ungefähr 100 Stück Eier fassen. Das Salz ist vorher ganz fein zu reiben und muß dann im Ofen oder in der Küche gehörig ausgetrocknet werden. Auf den Boden der Kiste kommt zunächst eine fünf Zentimeter hohe Schicht Salz und darauf die erste Lage Eier mit dem schmalen Ende aufrecht stehend und etwa mindestens 3 Zentimeter von der Seitenwand entfernt. Hierauf werden die Zwischenräume dicht mit feinem Salz ausgefüllt und so weiter gefahren, bis die Kiste voll ist. Dann wird der Deckel darauf befestigt und die Kiste an einem trockenen aber kühlen Orte aufbewahrt. Waren die Eier bei der Verpackung ganz frisch, so werden sie in solcher Aufbewahrung mehrere Monate in Primagüte erhalten. Wird nur eine geringe Anzahl auf einmal verbraucht, so ist es besser, die Eier in kleineren Kisten oder dergleichen zu einem Duzend bis höchstens 50 Stück zu verpacken oder der Behälter hat sowohl oben als unten einen Deckel und die Eier werden dann zuerst von unten entnommen. Aleie oder Sägespäne können gleichfalls an Stelle des Salzes verwendet werden und sind speziell erstere ein vortrefflicher Ersatz, wenn der Aufbewahrungsort des Eierkastens ein vollkommen trockener ist. Werden Sägespäne zum Verpacken benutzt, so nehmen die Eier leicht einen unangenehmen Geschmack an. Die zum Verpacken benutzten Kisten dürfen keineswegs irgend welchen starken Geruch haben, denn die Eier sind — da ihre Schalen porös — leicht dem Verderben ausgesetzt, wenn sie mit solchen Dingen in Berührung kommen.

Eine dritte Methode ist — nach Herstellung des dazu nötigen Kastens — noch einfacher. Letzterer ist so einzurichten, daß er seitlich geöffnet werden kann und erhält Schiebedeckel, welche mit entsprechenden Löchern versehen sind, um die aufzubewahrenden Eier in diesen aufrecht stellen zu können. Auch die Herstellung eines solchen Behälters ist sehr einfach: Jede mit Schiebedeckel versehene Kiste von entsprechender Größe, so gestellt, daß der Deckel auf die Seite kommt, wird sich dazu eignen. Im Inneren dieser Kiste werden rechts und links an den Seitenwänden Holzleisten in entsprechenden Abständen befestigt und darauf kommen die zur Aufnahme der Eier bestimmten Schiebedeckel. Die in solchen Kisten zu konservierenden Eier müssen ganz frisch gelegt sein und werden — möglichst noch warm — mit ein wenig Butter leicht eingerieben. Am besten bedient man sich hierzu eines reinen, wolleinen Lappens, welcher mit Butter eingerieben. Damit werden die betreffenden Eier so eingerieben, daß nichts von der Butter auf der Schale bleibt, denn solche Rückstände würden leicht ranzig werden. Zehn Gramm Butter ist hinreichend zur Einreibung von etwa 100 Eiern. Letztere werden nach dieser Prozedur mit den spitzen Enden nach unten — in die Löcher der Schiebedeckel eingesteckt, in den Kasten gebracht und hieran an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt. So konservierte Eier halten sich mehrere Monate lang frisch, da eine Einwirkung der Luft auf den Inhalt — durch das Verschließen der Poren mit Zeit — nicht stattfinden kann. Anstatt solcher mehrere Schiebedeckel enthaltenden Kisten, kann man auch einzelne Bretter benutzen, doch müssen diese entweder aus sehr starkem Holz gefertigt oder mit Seitenleisten (Züßen) versehen sein, so daß die Eier nicht den Boden berühren können.

Ein weiteres ausgezeichnetes Konservierungsmittel für Eier ist das Einlegen in flüssige Wasserglaslösung. Auf 150–200 Eier nimmt man 13 Liter frisches Brunnenwasser, vermischt es in einem Eimer mit 1 Liter Wasserglas, schüttet die Masse über

„Ganz gewiß.“
Er führte sie bis zur Tür und ließ sie hinausgehen.
Da kam Hartenberg mit dem gefüllten Sektglas auf ihn zu.
„Abi, wo ist sie hin — mein Stern ist verschwunden.“ rief er, auch etwas angeheitert.

Kertner nahm ihm ruhig das Sektglas aus der Hand und stellte es weg.

„Verlauf dir nicht dein bißchen Verstand noch,“ rief er ärgerlich. „Komm zur Besinnung und hilf mir, das Haus räumen. Damit kannst du dir ein Verdienst um die arme junge Frau erwerben.“

Hartenberg starrte ihn erst verständnislos an. Dann dämmerte es langsam bei ihm.

„Ach so — na ja, Abi, dann — siehst du, da hab ich doch nicht dran gedacht.“

Er gab sich einen Ruck und versuchte den leichten Rausch abzuschütteln. Kertner goß ihm ein Glas Wasser ein.

„Da, trink. Und dann schüßel kolossale Müdigkeit vor und treib zum Ausbruch. Ich will hinüber in den Salon und die Perle hold wecken.“

Damit ließ er Hartenberg stehen und ging in den Salon hinüber. Frau Anna schnarchte recht behaglich in der Sojacecke; er weckte sie.

„Anna, hilf mir die Kollegen heimtreiben. Sie sind heute wieder einmal arg. Die junge Frau hat gleich eine starke Probe von unserer Genialität bekommen. Sie hat sich auf meine Veranlassung zurückgezogen.“

Anna ermunterte sich schnell.

„Ist wohl wieder einmal ausgelassen, die Bande.“

„Reichlich.“

„Und wo steckt denn die kleine Frau?“

„Weiß ich nicht. Das arme Ding hat mich gesammert.“

„Na, an den Ton muß sie sich noch gewöhnen.“

„Wird bei ihr schwerfallen. Jedenfalls hat sie heute Abend ihren Mann das erste Mal ohne ideale Aufmachung gesehen. Der Sekt hat die Politur fortgespült. Armes Häubchen, bis die begreift, daß Georg nur Talmirideal ist, wird es Herzblut kosten.“

„Ach geh, ans Herzblut wird es nicht gleich gehen. Sie wird sich hineinfinden, daß er auch nur ein Mensch ist und kein Halb-gott, darum geht niemand zugrunde.“

„Wenn er ein oberflächlicher Charakter ist, gewiß nicht. Aber die junge Frau sieht aus, als könnte sie die Erkenntnis vom Unwert ihres Mannes recht sehr zu Boden drücken. Ich habe es kommen sehen, daß diese Ehe keine glückliche wird.“

Frau Anna erhob sich gährend.

„Vielleicht beissen sie sich doch zusammen — wenn die Hellmann keinen Keil dazwischen schiebt. Der traue ich freilich nicht über den Weg.“

Sie traten beide in das andere Zimmer.

„Oh weh, hier sieht es ja aus wie Sodom und Gomorrha — ich hab's doch gleich gesagt. Schade um die schönen Teppiche. Und hier eine brennende Zigarette auf dem Tischtuch. Natürlich ein Loch gebrannt. Hieronymus — du auch? Na — nun aber schleunigst heim, mein Alter, wirst morgen einen schönen Brunnenschädel haben. Herrschaften, wir wollen nach Hause gehen, der neue Tag bricht an. Los, los, immer vorwärts.“

Auch Kertner trieb energisch, und Hartenberg unterstützte ihn. Eine halbe Stunde später schritt Abi als letzter hinaus. Ehe er ging, sagte er leise zu Wigand:

„Trink eine Flasche Sekt und steck den Kopf eine Weile zum Fenster hinaus. Deine Frau braucht dich nicht so zu sehen.“

Wigand lachte blöde hinter ihm her. Seinen wohlmeinenden Rat zu befolgen, fiel ihm nicht ein. Er suchte seine Frau und rief mit rauher, heiserer Stimme ihren Namen. Sie antwortete nicht. Er taumelte, vor sich hinscheltend, ins Schlafzimmer hinüber. Da stand sie am Fenster und sah auf die Straße hinab.

Draußen war Schnee gefallen. Es blickte und flimmerte wie histretes Brillantgefümmel im Laternenlicht.

Als ihr Mann eintrat, wandte sie sich nach ihm um. Ihre weitgeöffneten Augen sahen ihm voll Entsetzen entgegen.

War das ihr angebeteter Gott, ihr Ideal, ihr Gott! Der da mit zerzaustem Haar, gläsernen Augen und blödem Gesicht!

„Gaha — da bist du ja, Käthe, warst ausgekniffen, Raderchen — haha, fidele Gesellschaft, was? Famos war's, ganz famos, waren alle boff, einfach boff. Ja — hahaha, die kleine Hellmann ist wieder hier, ganz firme und verliebt — scheußlich böse war sie mir beimetwegen — weil ich dich geheiratet. Natürlich — darauf hatte sie sich gespielt. Zu alzig, die Frauenzimmerchen, alle sind sie verliebt in mich — alle, Gaha! Komm, Käthe, gib mir 'nen Kuß, bist doch die hübscheste von allen, können alle nicht ran an dich. Aber ein Schelm bist du doch, du kleiner Rader, hast mir veräußelt Sand in die Augen gestreut von — von wegen dem

großen Reichtum. War 'ne Plute, hm, sag's ehrlich, du, wottest mich lapern? Na, schad't nichts, hübsch bist du doch, und ein Weibchen wird der Rammon schon reichen. Man muß doch etwas davon haben. Verdammte — ich — ich glaube — ach was, komm, gib mir einen Kuß, meine weiße Taube.“

Käthe sah starr in sein gedunnenes, verzerrtes Gesicht. Sie begriff jetzt nur halb, was er sagte, sah nur voll Entsetzen in seine entstellten Züge.

Er wollte sie in die Arme ziehen. Instinktiv stieß sie ihn zurück.

„Geh, laß mich!“ schrie sie auf.

Er suchte sich Haltung zu geben.

„Was denn — wie so — was soll denn das, Kommst hierher und gibst mir einen Kuß, du Rader.“

„Nein“, rief sie wie außer sich, „in diesem Zustande darfst du mich nicht anrühren.“

Er lachte blöde auf.

„Zustand, haha — Zustand ist gut. Du glaubst wohl, ich bin betrunken? Gib's ja gar nicht — ich — siehst du, ich vertrage mehr als die anderen. Ich bin ganz nüchtern, ganz nüchtern, jawohl. Sei geistlich, zier dich nicht. Du sollst mir einen Kuß geben, hörst du.“

„Nein“, sagte sie hart und laut.

Das brachte ihn in Wut. Sein Gesicht verzerrte sich. Der brutale Grundzug seines Charakters trat kraß hervor.

„Was, du willst nicht? Wer ist Herr im Hause? Denkst wohl du die paar tausend Mark mitgebracht hast, kannst du dich aufspielen. Gib's nicht.“

Er kam von neuem auf sie zu, sie aber bückte sich und schlüpfte unter seinen ausgebreiteten Armen hindurch zur Tür hinaus. In allen Gliedern zitternd, ging sie in den Salon und schloß sich ein.

Wie gebrochen sank sie in einen Sessel.

Ihr Mann schimpfte und wetterte draußen herum und rüttelte an der Tür. Dann hörte sie wieder sein schreckliches blödes Schreien. Mit schweren, schleppenden Schritten ging er über den Korridor, schlug frachend ein paar Türen zu und kehrte dann wieder ins Schlafzimmer zurück. Als die Tür hinter ihm zugefallen war, hörte sie nichts mehr. Wahrscheinlich war er zu Bett gegangen.

Käthe hatte starr mit angehaltenem Atem lauschend dagelegen. Nun es draußen ruhig wurde, schlug sie aufstöhnend die Hände vor das blasse Gesicht.

Ihr Ideal lag im Staube, und unter seinen Trümmern begrub sie ihr schönes, stolzes Glück.

Sturbenlang saß sie so, von Angst und Grauen gebannt, und in diesen einsamen Stunden kämpfte sie den schwersten Kampf ihres Lebens; er vernichtete viel Goldes und Schönes und ließ nur Trümmer zurück, aus denen sie sich mühevoll ihr ferneres Leben zusammensetzen mußte. Als es hell wurde, erhob sie sich mit schweren erstarrten Gliedern und ging leise hinüber ins Speisezimmer.

Ein schwerer, dicker Duft von Wein, Speisen und Zigarren schlug ihr entgegen. Das Gas brannte noch. Einige Stühle lagen am Boden. Das Tischtuch war naß von vergossenem Wein und mit Zigarrenasche beschmukt. Weiße Blumen lagen auf dem Tisch und am Boden zerstreut. Ein Fächer weißer Spitze hing an einer Stuhllehne, und neben dem Divan auf dem Teppich lag ein Bierkann mit grünen blühenden Steinen besetzt. Käthe hatte ihn in Fräulein Hellmanns Haar gesehen.

Wie eine Flut von Jammer kam es über sie, als sie sich ihres Mannes Worte über diese Dame ins Gedächtnis zurückrief.

Sie hob den Ramm mit spitzen Fingern auf und legte ihn auf ein Tischchen. Dann löschte sie das Gas und öffnete das Fenster. Ihr Heim kam ihr entweiht vor. Sie freute sich nicht mehr daran. Aber das alles war ja nichts gegen das lähmende Entsetzen, das sie befallen hatte bei der Szene mit ihrem Manne.

Wohl suchte sie ihn vor sich selbst zu entschuldigen. Er war betrunken gewesen — jeder Mann hatte wohl einmal einen Rausch. Sie war zu streng und zu engherzig erzogen worden, das hing ihr nun an, trotz allem Wehren dagegen. Und Georg wußte sicher nicht, was für schlimmes Zeug er geschwätzt hatte.

Aber dann sprach so vieles wieder gegen ihn.

Im Wein ist Wahrheit. Er hat sich im Rausche gezeigt, wie er wirklich ist. Wie er dir bis jetzt erschieden, so sahst du ihn nur mit deinem Herzen. Du hast ihn mit Eigenschaften ausgestattet, die er nicht besitzt. Zu hoch stelltest du ihn, zu groß dachtest du von ihm. Du machtest ihn voll idealer Schwärmerei zu einem Gott. Und er ist nur ein Mensch, vielleicht nicht einmal ein guter und edler Mensch!

(Fortsetzung folgt.)