



Amts-Blatt der Stadt Wiesbaden.

Tägliche Beilage zum Wiesbadener General-Anzeiger.

Nr. 198

Donnerstag, den 26. August 1909

24. Jahrgang.

Amtlicher Teil.

Bekanntmachung.

Die Herren Stadtverordneten werden auf Freitag, den 27. August 1. 38., nachmittags 4 Uhr, in den Ratsaal des Rathauses zur Sitzung eingeladen.

Tagesordnung:

1. Magistrats-Vorlage betr. die vorläufige Bewilligung von 50.000 M. zur Ausführung von Arbeiten für das Adlerbad als Notstandsarbeiten. Ver. Bau-A.
2. Projekt für die Errichtung einer Straßenbahnstation auf dem städt. Grundstück Nr. 1/3, veranschlagt auf 152.000 M. Ver. Bau-A.
3. Bewilligung der Mehrkosten von 800 M. zur Beschaffung eines Mähtenapparates für die innere Abteilung des städtischen Krankenhauses. Ver. Bau-A.

4. Abänderung des Fluchtlinienplans des Seebad- und Seebadstr. Ver. Bau-A.
5. Desgl. des Fluchtlinienplans der Wilhelmstr. und Küdterstr. Ver. Bau-A.
6. Antrag des Magistrats auf zeitweise Erhöhung der Vergütung für das städt. Logen-Hauswerk. Ver. Fin.-A.

7. Desgl. auf Erhöhung der Vergütung für die in der Mutterberatungsstelle tätige Schwester aus dem Kreis. Ver. Fin.-A.
8. Abkommen mit der Militärverwaltung betr. Abänderung der Zahlungsbedingungen für den Terrain der Infanterie-Kaserne. Ver. Fin.-A.

9. Verkauf eines Grundstücks im Distrikt Altmühl. Ver. Fin.-A.
10. Verkauf einer städtischen Feldwegfläche im Distrikt Altmühl. Ver. Fin.-A.

11. Desgl. eines städtischen Grundstücks an der Platterstraße und Gewährung eines Nachlasses an dem Kaufpreise zugunsten des katholischen Waisenhauses. Ver. Fin.-A.
12. Bewilligung des im Etat für 1909 nicht vorgesehenen Teilbetrages des Witwengeldes für die Witwe des Lehrers Frh. Reichard. Ver. Fin.-A.

13. Abänderung des § 8 der grundsätzlichen Bestimmungen über den Rentenbezug aus der Pensionkasse für städt. Angestellte, Bedienstete und Arbeiter. Ver. Org.-A.

14. Neuwahl von Mitgliedern der Einkommensteuer-Einschätzungs-Kommission für die nächsten drei Jahre. Ver. Wahl-A.
15. Desgl. von Mitgliedern der Einkommensteuer-Einschätzungs-Kommission. Ver. Wahl-A.

16. Wahl von Mitgliedern des Ausschusses zur Wahl der Schöffen und Geschworenen. Ver. Wahl-A.
17. Wahl von Armenpflegern für den 2., 4., 5., 6., 7. und 10. sowie eines Bezirksvorstehers und eines Armenpflegers für den 11. Armenbezirk. Ver. Wahl-A.

18. Anfrage des Stadtverordneten Eul: „Hat der Magistrat Kenntnis von der jetzt herrschenden Arbeitslosigkeit, wenn ja, was gedenkt er zu tun?“
19. Vorlage betr. die Magistrats-Ergänzungsstellen für die Wahlperiode 1910-1915.

20. Verkauf domänenförmlicher Grundflächen im Seebad.
21. Antrag des Kaufmännischen Vereins um Gewährung eines Beitrags zur Veranstaltung von landesökonomischen Hochschulfestungen.

22. Antrag des Magistrats auf Abänderung des Projekts für die Errichtung einer Bedürfnisanstalt auf dem Mauerplatz.
23. Bewilligung von 16.200 M. für Umgestaltung verschiedener Wege pp. in den hinteren Anlagen bei der Dietsmühle als Notstandsarbeiten.

24. Antrag betr. die Entlassung des Beigeordneten Dr. Scholz aus dem städtischen Dienst am 15. Oktober 1. 38.
Wiesbaden, den 23. August 1909.

Der Vorsitzende

der Stadt-Verordneten-Versammlung.

Bekanntmachung.

Zur Reiten und Fahren auf den nur für Fußgänger bestimmten Waldpromenadenwegen und den städtischen Straßen der Waldstraßen ist bei Strafe verboten.
Bewachungstafeln mit diesbezüglicher Aufschrift stehen für Reiter und Fuhrwerke verbotenen Stellen. Die städt. Waldschutzhunde sind angewiesen, jede mißbräuchliche Benutzung dieser Privatanlagen der Stadt Wiesbaden zur Anzeige zu bringen.

Unter Hinweis auf die Vorschriften und Strafbestimmungen der Regier.-Verordnungsordnung vom 7. November 1899 für öffentliche Wege erlassen wir alle Beteiligten, obiges Verbot genau zu beachten.
Wiesbaden, den 15. Juni 1909.

Der Magistrat.

Städtische

Säuglings-Milch-Anstalt.

Trinkfertige Säuglingsmilch die Tagesportion für 22 Pfennig erhält jede mütterliche Mutter auf das Attest jedes Arztes in Wiesbaden.
Abnehmstellen sind errichtet:
1. in der Allgemeinen Poliklinik, Helene-straße 13.
2. in der Augenheilklinik für arme, Kapell-straße 42.
3. in der Allgemeinen Hospiz, Kranienstraße 53.
4. in der Drogerie Risse, Moritzstraße 12.
5. in dem Hospiz zum hl. Geist, Friedrichstr. 24.
6. in der Hofschule, Marktstraße 13.
7. bei Kaufmann Becker, Bismarckstr. 37.

8. bei Kaufmann Riegen, Bellstr. 42.
9. in der Krippe, Gustav-Adolfstraße 20/22.
10. in der Paulinenstiftung, Schiersteinerstr. 31.
11. in dem Städt. Krankenhaus, Schwalbacher-straße 38.
12. in dem Städt. Schlachthaus, Schlachthaus-straße 24 und
13. in dem Wöchnerinnen-Hosp., Schöne Aussicht 18.

Bestellungen sind gegen Ablieferung des Attestes dort zu machen.
Unentgeltliche Belehrung über Pflege und Ernährung der Kinder und Ausstellung von Attesten erfolgt in der Mutterberatungsstelle (Marktstraße 1/3) Dienstags, Donnerstags u. Samstags, nachmittags von 5 bis 6 Uhr.

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

Kr. I der Mischung zum Preise von 10 Pfg. für die Flasche; Kr. II der Mischung zum Preise von 12 Pfg. für die Flasche; Kr. III der Mischung zum Preise von 14 Pfg. für die Flasche; Kr. IV der Mischung zum Preise von 14 Pfg. für die Flasche.

Wiesbaden, den 23. Juli 1909. 18533

Der Magistrat.

Bekanntmachung.

Mehrere unter städtischen Gebäuden liegende Weinfelder-Abteilungen verschiedener Größe sollen neu vermietet werden.

Nähere Auskunft wird im Rathaus Zimmer Nr. 44 erteilt.

Wiesbaden, den 15. Dezember 1908. 18537

Der Magistrat.

Bekanntmachung.

Der Buchhalter Karl Buch, geboren am 29. April 1880 zu Niederhofheim, zuletzt in Offenbach a. M. wohnhaft, entzieht sich der Fürsorge für seine Kinder, so daß dieselben aus öffentlichen Mitteln unterstützt werden müssen. Wir ersuchen um Mitteilung seines Aufenthalts.

Wiesbaden, den 20. August 1909. 18590

Der Magistrat, Armen-Verwaltung.

Bekanntmachung.

Der Tagelöhner Wilhelm Frohn, geboren am 7. August 1886 zu Springen, zuletzt Alantaler-straße Nr. 8 wohnhaft, entzieht sich der Fürsorge für seine Kinder, so daß sie aus öffentlichen Mitteln unterstützt werden müssen. Wir ersuchen um Mitteilung seines Aufenthalts.

Wiesbaden, den 20. August 1909. 18591

Der Magistrat, Armen-Verwaltung.

Bekanntmachung.

Herr Stadtrat Dr. med. Vigenz ist vom 25. August bis 15. September d. 38. beurlaubt. Er wird für die Dauer seiner Abwesenheit durch Herrn Dr. med. Weyrauch, Emerit., vertreten.

Wiesbaden, den 24. August 1909. 18596

Der Magistrat, Armen-Verwaltung.

Die Natural-Verpflegungstation, Platter-straße Nr. 2, verkauft: Kiefernholz (fein gespalten) pro Saß 1,10 M., Buchenholz (gespalten) pro Saß 1,40 M., pro Raummeter 13 M. Das Holz wird frei ins Haus geliefert.

Bestellungen nimmt der Hausvater des Evang. Vereinshauses, Platterstraße 2, entgegen.

Bemerkung: daß durch die Abnahme von Holz der humanitäre Zweck der Anstalt gefördert wird.

Wiesbaden, den 1. Dezember 1908. 18532

Der Magistrat, Armen-Verwaltung.

Bekanntmachung.

In letzter Zeit sind hieselbst mehrere Kinder an Typhus erkrankt und zwar durch Genuß von Eiswürstchen, die sie den umherfahrenden Eis- oder Bierwagen entnahmen.

Da in diesem Eise, das häufig von unreinem Wasser stammt, fast stets Krankheitserreger verschiedener Art enthalten sind, werden Eltern und Erzieher aufgefordert, die Kinder vor diesem gesundheitsschädlichen Genuß oft und nachdrücklich zu warnen.

Wiesbaden, den 14. August 1909. 18593

Der Polizei-Präsident.

Bekanntmachung.

Der Ertrag von 38 Äpfel, 4 Birn, und 170 Zwetschenbäumen der städtischen Grundstücke in Schierstein wird am Freitag, den 27. August 1909, von 4 Uhr nachmittags ab, auf dem Wasserwerksgelände in Schierstein meistbietend versteigert.

Wiesbaden, den 21. August 1909. 18595

Die Verwaltung

der städtischen Wasser- und Lichtwerke.

Bekanntmachung.

In der Abreichtverbrennungsanstalt (Mainzerlandstraße) werden mechanisch gebrochene und sortierte Schlacken und Asche abgegeben, und zwar in folgenden Größen und Gewichten:

1. Klugasche 1 To. enthält 1,4 bis 1,7 Kubmtr.
2. Feinstorn (Asche und Stücken) bis 10 Millimeter, auf Wunsch auch bis 25 Millimeter Abmessung) 1 To. enthält 1,2 bis 1,3 Kubmtr.
3. Mittelforn (Stücke von 1 zu 4 Zimtr. Abmessung) 1 To. enthält 1,3 Kubmtr.
4. Grobforn (Stücke von 4 zu 7 Zimtr. Abmessung) 1 To. enthält 1,15 bis 1,25 Kubmtr.

Der Preis für unsortierte Schlacke, sofern Vorrat vorhanden ist, ist bis auf weiteres 5 Pf. für 1 To. Sorte 2 wird bis auf weiteres kostenlos abgegeben.

Klugasche wird von jetzt ab zu landwirtschaftlichen Zwecken nicht mehr abgegeben. Dagegen wird in der Anstalt ein Düngepulver nach patentiertem Verfahren hergestellt, über welches Pro-

spekte auf dem unterzeichneten Amt und bei dem Obermaschinen der Mehrzweckverbrennungsanstalt zu haben sind.

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

Auf schriftliche oder mündliche Anfrage (Maschinenbauamt, Friedrichstraße Nr. 15, Zimmer Nr. 21) erhalten Interessenten Angaben über Betonmischung usw., die sich in anderen Städten bei Verwendung von Mehrzweckverbrennungsanlagen bewährt haben.

18107

Städtisches Maschinenbauamt.

Verdingung.

Die Anlieferung von 65 Stück Schmiedeeisernen Mannstätt-Lüftung für den Neubau des Allgemeinen Krankenpavillons der Krankenhaus-erweiterungsarbeiten soll im Wege der öffentlichen Ausschreibung verdingung werden.

Verdingungsunterlagen und Zeichnungen können während der Vormittagsdienststunden im Verwaltungsgebäude, Friedrichstraße 15, Zimmer Nr. 9, eingesehen, die Angebotsunterlagen, ausschließlich Zeichnungen, auch von dort gegen Barzahlung oder bestellgeldfreie Einfindung von 50 M. bezogen werden.

Verschlößene und mit der Aufschrift „S. A. 44“ versehene Angebote sind spätestens bis Mittwoch, den 1. September 1909, vormittags 10 Uhr, hierher einzureichen.

Die Eröffnung der Angebote erfolgt in Gegenwart der etwa erscheinenden Anbieter.

Nur die mit dem vorgeschriebenen und ausgefüllten Verdingungsformular eingereichten Angebote werden berücksichtigt.

Zuschlagsfrist: 30 Tage. 18592

Wiesbaden, den 24. August 1909.

Städtisches Hochbauamt.

Verdingung.

Die Arbeiten zur Herstellung von etwa 86 lfm. Steingewandkanal von 30 Zmtr. Lichterweite, einschl. Sonderbauten, in der Dieblicher Straße, westlich von der Heiligenbornstraße bis zur projektierten Mollbacher Straße, sollen im Wege der öffentlichen Ausschreibung verdingung werden.

Angebotsformulare, Verdingungsunterlagen und Zeichnungen können während der Vormittagsdienststunden im Rathaus, Zimmer Nr. 57, eingesehen, die Verdingungsunterlagen ausschließlich Zeichnungen auch von dort gegen Barzahlung oder bestellgeldfreie Einfindung von 50 M. (keine Briefmarken und nicht gegen Postnachnahme) bezogen werden.

Verschlößene und mit entsprechender Aufschrift versehene Angebote sind spätestens bis Dienstag, den 31. August 1909, vormittags 10 Uhr, im Rathaus, Zimmer Nr. 57, einzureichen.

Die Eröffnung der Angebote erfolgt in Gegenwart der etwa erscheinenden Anbieter. Nur die mit dem vorgeschriebenen und ausgefüllten Verdingungsformular eingereichten Angebote werden bei der Zuschlagsverteilung berücksichtigt.

Zuschlagsfrist: 30 Tage.

Wiesbaden, den 13. August 1909. 18711

Städtisches Kanalbauamt.

Verdingung.

Die Zimmerarbeiten — Los 1 bis 3 — für den 2. Teil des Schulneubaus an der Lorchstraße sollen im Wege der öffentlichen Ausschreibung verdingung werden.

Verdingungsunterlagen und Zeichnungen können während der Vormittagsdienststunden im Verwaltungsgebäude, Friedrichstraße 15, Zimmer Nr. 9, eingesehen, die Angebotsunterlagen ausschließlich Zeichnungen auch von dort gegen Barzahlung oder bestellgeldfreie Einfindung von 1,50 M. bis zum Donnerstag, den 2. n. Nts., mittags 12 Uhr, bezogen werden.

Verschlößene und mit der Aufschrift „S. A. 42 Los ...“ versehene Angebote sind spätestens bis Freitag, den 3. Sept. 1909, 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.

Zuschlagsfrist: 30 Tage.

Wiesbaden, den 21. August 1909. 18691

Städtisches Hochbauamt.

Verdingung.

Die Dachdeckerarbeiten (Siegelschneidung) Los 1 und 2 für den 2. Teil der Lorchstraße sollen im Wege der öffentlichen Ausschreibung verdingung werden.

Verdingungsunterlagen und Zeichnungen können während der Vormittagsdienststunden im Verwaltungsgebäude, Friedrichstraße 15, Zimmer Nr. 9, eingesehen, die Angebotsunterlagen ausschließlich Zeichnungen auch von dort gegen Barzahlung oder bestellgeldfreie Einfindung von 30 Pfennig bis zum Donnerstag, den 2. n. Nts., mittags 12 Uhr, bezogen werden.

Verschlößene und mit der Aufschrift „S. A. 41 Los ...“ versehene Angebote sind spätestens bis Freitag, den 3. Sept. 1909, 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.

Zuschlagsfrist: 30 Tage.

Wiesbaden, den 21. August 1909. 18690

Städtisches Hochbauamt.

Bekanntmachung.

Die Lieferung von Heu und Kienholz, für die Zeit vom 1. Oktober 1909 bis 31. März 1910, soll öffentlich vergeben werden. Termin: Dienstag, den 7. September 1909, nachmittags 4 Uhr, in dem Bureau der Schlachthof-Verwaltung, wofür auch die Bedingungen eingesehen werden können.

Die Offerten sind dort vor dem Termin verschlossen abzugeben. Offerten, welche im Termin abgegeben werden, können nicht berücksichtigt werden.

18581

Die Schlachthof-Deputation.

Freiwillige Feuerwehr.

Donnerstag, den 26. August 1909, abends 7½ Uhr, Übung der Freiwilligen Feuerwehr im Hofe der Feuerwache.

Wiesbaden, den 23. August 1909. 18589

Der Branddirektor.

Bekanntmachung.

Es wird hiermit wiederholt darauf aufmerksam gemacht, daß nach Paragraph 12 der Abse-ordnung für die Stadt Wiesbaden Beerwein-Produzenten des Stadtkreises ihr Erzeugnis an Beerwein unmittelbar und längstens binnen 12 Stunden nach der Kelterung und Einfässerung schriftlich bei uns bei Vermeidung der in der Abse-ordnung angedrohten Defraudationsstrafen anzumelden haben. Formulare zur Anmeldung können in unserer Buchhalterei, Neugasse 6a, unentgeltlich in Empfang genommen werden.

Wiesbaden, den 22. Juni 1909. 18127

Städt. Abseamt.

Andreasmarkt Wiesbaden,

am 2. und 3. Dezember 1909.

Vorläufige örtliche Lage: Blücherplatz, Seebadplatz und die diese Plätze verbindenden Sträßenzüge und zwar: unter Seebaden, Koon-, Westend-, Port- und Seebadstr., sowie Luisenplatz für Geschirrmärkte.

Gänzliche oder teilweise Verlegung bleibt vorbehalten. Reklamationen können daraus nicht hergeleitet werden.

An Fahr- und größeren Schauegeschäften können unter Vorbehalt des freien Auswahlrechts nach dem Meistgebot zugelassen werden:

Ein Dampf- und bis zu 3 gewöhnliche Fahr-geschäfte, ein Toboggan — Rutschbahn —, zwei Kinematographen, eine Verlosungshalle.

Gewöhnliche Schaubuden — in welchen keine kinematographischen Darbietungen gebracht werden dürfen — ferner Photographie, Schieß- (keine Preisschieß-Buden) usw. Buden werden ebenfalls unter Vorbehalt des freien Auswahlrechts zugelassen. Für solche ist an Platzgeld für den laufenden Frontmeter zu zahlen:

a) bei einer Tiefe bis zu 7 Meter 7 M.

b) bei einer Tiefe von mehr als 7 Met., bis zu 10 Meter 10 M.

c) bei einer Tiefe von mehr als 10 Met., bis zu 20 Meter 15 M.

Für Vorlagen, Treppen, Erker usw. etwa erforderlicher Platz ist besonders nach Frontlänge und Tiefe bei der Bewerbung anzugeben.

Angebote vorbestimmter Geschäfte und Gesuche um deren Zulassung sind unter genauer Angabe der Darbietung, sowie Größe des Geschäfts bis zum 20. Juni 1. 38. an uns einzu-reichen. Die Entscheidung über Zulassung geht den einzelnen Geschäftstellern vorläufiglich in der ersten Hälfte des Monats Juli zu.

Das Platzgeld ist innerhalb 2 Wochen nach Empfang des zugehenden Bescheids zur Hälfte und bis zum 15. September 1. 38. zur anderen Hälfte porto- und bestellgeldfrei an uns einzuzahlen. Bei nicht fristzeitigem Eingang der Teilzahlungen erlischt die Zulassung und verfällt das schon eingezahlte Platzgeld der diesseitigen Kasse. Aus der Nichtbenutzung des zugewiesenen Platzes erwächst kein Anspruch auf Herauszahlung oder Erlass des Platzgeldes. Es werden nur beste Geschäfte berücksichtigt. Sogenannte „Piktusse“, den Anstand verletzende Darbietungen, die nicht vorher zugelassene Einrichtung von Nebenkabinetten, Automaten und sonstigen Nebenveranstaltungen innerhalb der Schaubuden sind verboten.

Zu widerhandelnde haben sofortige Verweisung vom Platze bei Verfall des Platzgeldes zu gewärtigen. Das Platzgeld beträgt:

1. für Kramstände für den Quadratmeter und Tag 20 M. (Standplätze durchweg 3 Meter Tiefe).

2. für Geschirrstände für den Quadratmeter und Tag 15 M.

Verlosung und Platzanweisung findet bis folgt statt:

Montag, den 29. November vormittags 9 Uhr: Verlosung der Plätze für Baffel- und Zuderbäder (hierbei werden nur Geschäfte berücksichtigt, welche mit Geschäfts- und Wohnwagen den Markt beziehen), ferner für Kaffeehäfen.

Montag, den 29. November, vormittags 11 Uhr: Platzanweisung für Fahr- und Schauge- schäfte, sowie für Baffel- und Zuderbäder und Kaffeehäfen.

Dienstag, den 30. November, vormittags 9 Uhr: Verlosung der Plätze für Geschirrstände, an- schließend Platzanweisung für Geschirrstände.

Dienstag, den 30. November, nachmittags 3 Uhr: Verlosung der Plätze für Kramstände.

Die Ausrufer lösen unter sich.

Mittwoch, den 1. Dezember, vormittags 9 Uhr: Anweisung der Plätze für Kramstände.

Die weiteren Verdingungen werden bei der Zulassung bzw. Verlosung und Platzanweisung bekannt gegeben.

Wiesbaden, den 15. Mai 1909. 18712b

Städtisches Abseamt.

Feierstunden.

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

Nr. 198.

Donnerstag, den 26. August 1909.

24. Jahrgang.

Die Frau des Konsuls.

Roman von Reinhold Ortmann.

(18. Fortsetzung.)

(Nachdruck verboten.)

Während des ganzen Tages hatte er sich den Kopf darüber zerbrochen, was sie wohl beginnen könnte, um sich für seinen Treubruch an ihm zu rächen. Er war ja nicht feige, und jetzt, da das Schlimmste hinter ihm lag, würde er unbedenklich den Kampf gegen jede Gefahr aufgenommen haben, die sein junges Glück bedrohte; aber daß er nicht einmal eine bestimmte Vermutung darüber hatte, wie diese Gefahr beschaffen sei, zu welcher Stunde und an welchem Orte sie über ihn hereinbrechen würde, das machte ihn nervös und aufgeregter bis zur Verzweiflung. Auch der leidenschaftlichste Anklagebrief oder die heftigste Szene, die ihm wenigstens Klarheit über Harriets Absichten verschafft hätten, wären ihm willkommen gewesen, als die Ungewißheit, die ihr Schweigen in ihm erzeugte. Hätte er gewußt, wo sie sich aufhielt, so würde er sie unbedenklich aufgesucht haben, nur um dieser kaum erträglichen Ungewißheit ein Ende zu machen.

Am liebsten wäre er in dieser gedrückten Stimmung der Villa Antonie für heute fern geblieben. Aber während der Konsul mit ihm sprach, hatte er nicht Geistesgegenwart genug gehabt, einen Vorwand zu erfinden, der sein Ausbleiben entschuldigt hätte, und nun war es zu spät, das Versäumte nachzuholen.

Zimmerhin begab er sich zunächst nach seiner Wohnung in der Erwartung, dort ein Lebenszeichen von Harriet vorzufinden, und erst, als er sich vergewissert hatte, daß sie weder selbst dazugekommen war, noch an ihn geschrieben hatte, entschloß er sich, niedergeschlagen und voll bangen Ahnungen, zu der Fahrt.

Magda empfing ihn heiter und mit einem drolligen Anflug von würdevoller Mütterlichkeit, die bei ihrer Schönheit und Jugend voll entzückender Schelmerei und Anmut war. Eva aber hatte für ihre Schweigsamkeit heute eine ausreichende Entschuldigung in dem Kopfschmerz, von dem sie seit dem Beginn ihrer Behandlung durch Eberhard Lettinger zum ersten Male wieder heimgesucht worden war. Man speiste zu viere in Gesellschaft der Hausdame, und es wäre eine sehr stille Mahlzeit geworden, wenn nicht Magdas Munterkeit und ihr graziöses Plaudertalent die Unterhaltung in Fluß erhalten hätte.

Die Dunkelheit war schon hereingebrochen, als man den Wagen des Konsuls vorfahren hörte. Magda sprang nach ihrer Gewohnheit sogleich auf, um dem Gatten entgegenzueilen.

Im Vorzimmer traf sie mit ihm zusammen, und sie war bestürzt, als sie sah, wie stark sein Gesicht gerötet war und wie schwer er atmete. Sie wollte ihn umarmen, aber er wich der ihm zugebachten Zärtlichkeit aus und fragte mit merkwürdig rauher klingender Stimme: „Wo sind die anderen? — Kannst du sie nicht für eine Weile in den Garten schicken? — Ich habe unter vier Augen mit dir zu reden.“

„Aber was ist denn geschehen, Rudolf? — Du siehst so erhitzt aus. Es ist dir doch nichts zugestoßen?“

Das Herz schlug ihr vor Angst bis zum Halse; aber sie spielte trotzdem mit meisterlichem Geschick die Unbefangene. Es war nichts als Besorgnis um ihn, die sich in ihrem Benehmen offenbarte.

Bernsheim sah sie misstrauisch an und schüttelte den Kopf. „Nein, ich bin ganz wohl. Aber ich mag in diesem Augenblick nicht mit Eva und Milner zusammentreffen. Sage ihnen zur Erklärung, was du willst. Es wird dir wohl nicht schwer fallen, einen Vorwand zu finden. Ich erwarte dich drüben in meinem Arbeitszimmer.“

Magda mußte rasch einen unverdächtigen Vorwand gefunden haben, denn wenige Minuten später stieg Eva, die zum Schutz gegen die Abendkühle ein weißes Seidentuch über Kopf und Schultern gelegt hatte, am Arm ihres Verlobten über die Stufen der Terrasse in den Garten hinab. Magda aber, nachdem sie noch ein paar Sekunden lang vor dem großen Spiegel im

Salon stehen geblieben war, ging langsam nach dem Zimmer ihres Vaters hinüber, demselben altfranzösischen und unbeleblichen, durch die Lampe auf dem Schreibtisch nur matt erhellenen Gemach, in das sie sich am Abend ihres Hochzeitstages geflüchtet hatte.

Der Konsul schien sie ungeduldig zu erwarten, denn sie hörte, wie er mit starken Schritten auf und nieder ging. Als sie über die Schwelle trat, lehnte er sich mit dem Rücken gegen den hohen Bibliotheksschrank und verschränkte die Arme über der Brust.

„Ich möchte von dir vor allem Antwort haben auf eine Frage,“ redete er sie in jenem strengen und harten Tone an, den er im Unmut gegen seine Untergebenen anzuschlagen pflegte. „Weißt du halb hast du mir verschwiegen, daß jener Deuenhoff dir kein Fremder war? Von welcher Art sind die Beziehungen zu ihm gewesen?“

Hätte er diese Fragen vorher bei seiner Heimkehr an sie gerichtet, so würde ihre erste Bestürzung vielleicht zur Verräterin an ihr geworden sein. Inzwischen aber hatte sie Zeit genug gehabt, sich auf das drohende Ungewitter vorzubereiten, und des Konsuls durchdringende Augen forschten in ihrem schönen Gesicht vergebens nach einem Anzeichen des Erschreckens.

Zwei Schritte von ihm entfernt war sie mitten im Zimmer stehen geblieben, und furchtlos senkte sich ihr Blick in den seinigen. „Ich habe dir von meiner Bekanntschaft mit Deuenhoff nicht gesprochen, weil ich dich nicht ohne Not noch mehr gegen den Unglücklichen aufbringen wollte. Und was deine zweite Frage betrifft, Rudolf, so ist es hoffentlich nicht deine Absicht, mich zu beleidigen.“

Er war augenscheinlich betroffen von der Sicherheit ihres Auftretens. Aber sein Argwohn hatte doch eine zu sichere Grundlage, um sich so rasch verschrecken zu lassen. „Dahon ist selbstverständlich nicht die Rede. Aber es ist doch wohl keine Beleidigung, wenn ich von dir Aufklärung verlange über Dinge, die du mir unter keinen Umständen hättest verschweigen dürfen — nicht, wenn sie unversämlich waren, und noch viel weniger, wenn die Leute recht haben, die ihnen eine weniger harmlose Deutung geben.“

In echt weiblicher Kampfstattik griff sie blitzschnell nach der Handhabe, die seine letzten Worte ihr gewährten. „Ah, man hat mich also bei dir verleumdet! Und dein Vertrauen zu mir ist so fest gegründet, daß dir das erste beste Geschwätz Anlaß genug ist, mich als eine Verbrecherin zu behandeln! Aber ich werde mich nicht gegen solche Verdächtigungen verteidigen. Erst wenn du mir den Namen desjenigen genannt hast, der Schleichendes vor mir zu sprechen wagte, werde ich dir Rede stehen.“

„Ich habe keinen Grund, ihn zu verschweigen. Mein alter Freund Stabenhagen, ein Mann, an dessen Ehrenhaftigkeit du hoffentlich nichts auszusetzen hast, hielt es für seine Pflicht, mir von dem Gerede Kenntnis zu geben, das in unseren Gesellschaftskreisen über dich umgeht. Man erklärt da den Vorfall am Abend unseres Hochzeitstages ganz anders, als ich ihn dir nach den Mitteilungen Lettingers bisher erklärt hatte. Man spricht von vertrauten Beziehungen, die vor unserer Hochzeit zwischen dir und diesem Deuenhoff bestanden haben sollen, man erklärt sein Eindringen mit dem Machedurst des verratenen Liebhabers. Ich brauche dir wohl nicht erst zu sagen, welche beneidenswerte Rolle ich in den Augen der Leute spiele, die an diese Auslegung glauben.“

„Das also hast du dir erzählen lassen? Und vielleicht gehörst du jetzt selber zu den Leuten, die mich für eine Verworfenen halten?“

Wenn einen Weingeschmack annimmt und sich schwer flärt oder wieder trüb wird. Für feinen und haltbaren Obstmost verwende man tunlichst nur gutes Obst. Sowohl von Äpfeln oder Birnen allein als auch von einzelnen Sorten derselben kann man bei richtiger Wahl recht guten Wein herstellen. Ganz allgemein erhält man aber besseren Wein, wenn man mehrere Sorten miteinander vermischt: süße Äpfel vermischt man mit sauren Äpfeln und mit herben Birnen, süße Birnen mit sauren Äpfeln und herben, rauhen Birnen z. B. Holzbirnen usw. Der Most darf nur in ein gut gereinigtes, nicht wieder eingebranntes Faß gebracht werden; brennt man letzteres ein und spült es vor dem Einfüllen nicht wieder gut aus, so kann die Gärung dadurch verhindert oder stark verzögert werden und es kann dann im Winter oder Frühjahr nur Zuderjähleim statt Weingeist entstehen.

Das Füllen der Fässer. An manchen Orten füllt man die Fässer ganz an und läßt den bei der Gärung in die Höhe steigenden Schlämm überfließen. Wenn das Obst teilweise faul war, so ist dieses Verfahren sehr angebracht, weil hierbei besonders auch die fauligen Stoffe ausgestoßen werden. Bei gesunden Früchten ist es aber durchaus unzweckmäßig, denn mit dem Schlämm werden auch Hefe und andere feste Bestandteile entfernt, welche zur Gärung und zum Klarwerden des Weines beitragen.

Das Ablassen des Obstweines. Von großer Wichtigkeit ist das rechtzeitige Ablassen des Obstweines. Wenn man gutes Obst und kein Wasser verwendet, den Most bis auf einen gewissen Grad auf den Trester vergären läßt, und einen sehr guten Keller hat, so hält sich der Wein zuweilen, auch ohne abgelassen zu werden, ziemlich lang. Trotzdem wird alljährlich viel Wein schlecht, weil er nicht rechtzeitig abgelassen wurde. Lassen wir den Obstwein ab, sobald die Hauptgärung nachgelassen und der größte Teil der Hefe sich abgesetzt hat, so findet eine Nachgärung statt, bei welcher wieder Kohlensäure entsteht; wir haben so die gefährliche Hefe aus dem Wein entfernt und der Wein wird besser und haltbarer, als wenn wir ihn auf der Hefe gelassen hätten. Beim ersten Ablassen bringt man den Wein in ein schwacheingebranntes Faß (eine Schwefelschnitte auf 10 Hl.). Tritt keine Nachgärung ein, so können wir eine solche durch Zusatz von 1 bis 2 Kilo Zuder oder 1,5 bis 3 Kilo kleine oder aufgeschnittene Rosinen oder einen Auszug von diesen in wenig Wasser per Hektoliter Wein hervorrufen. Ein solcher Zusatz darf aber nur stattfinden, wenn der Wein nicht nach Essig riecht und klar ist oder wenigstens in einer im Zimmer stehenden Flasche von oben her klar wird, d. h., wenn er keinen Schleim enthält. Ein rechtzeitiges Ablassen ist nur dann möglich, wenn die Gärung des Mostes richtig verläuft; ist dies nicht der Fall, so versäume man nicht, auf den Hektoliter 20 Gramm Salmiakgeist zuzusetzen.

Bienenzucht.

Preßbeutel für Honig und Wachs lassen sich aus Haartuch so trefflich anfertigen, daß sie alle anderen für starken Druck bestimmte Beutel übertreffen, weil sie eben nahezu unzerreißbar sind. Man wählt hierzu beste, dichteste Ware, säumt die Ranten vorher um und näht sich den Saß in gewünschter Größe mit starkem Bindfaden fest zusammen. Die Oeffnung des Beutels wird ebenfalls gesäumt und daran ein Ansatz von Leinwand genäht, der behufs Einschüttung des Wachses an der Oeffnung eine größere Weite haben kann, als der unterste Teil. Wenn das Wachs hineingeschüttet ist, wird der Ansatz nach innen umgeschlagen und über den Beutel gelegt, worauf die Presse den weiteren Verschluß bewirkt. Es ist nichts unangenehmer, als wenn man mitten in der Arbeit beim Pressen durch Plagen des Preßbeutels in der Arbeit aufgehalten wird. Selbst hanfene Preßsäcke sind nicht immer so sicher wie die von Haartuch, zumal sie leicht durch mangelhaftes Trocknen mürbe werden; sie lassen sich auch nicht so gut reinigen und trocknen wie jene, weil sie gestrickt sind und sich die Treber leicht in die Poren setzen.

Ueber die Faulbrut der Bienen läßt sich ein erfahrener Bienenzüchter folgendermaßen aus: Zunächst sei bemerkt, daß die Faulbrut lange nicht so ansteckend wirkt, als meist immer behauptet wird, und deshalb ist, obgleich der Schwefel das beste und sicherste Mittel zur Beseitigung der Faulbrut ist, mit dessen Anwendung doch nicht so rasch vorzugehen. Tritt die Faulbrut im Frühjahr auf, so würde er den betreffenden Stöcken ein paar mal Futter mit Salicyl reichen, auch die Waben mit Salicyllösung bestäuben, um die Stöcke bis nach der Trachtzeit zu erhalten. Anfang Juli müßte die Königin erdrückt werden, damit der Brutansatz aufhört, und wenn eine junge Königin ausläuft, und fruchtbar würde, diese gleichfalls beseitigt werden. Dadurch

wird der Faulbrut der Boden entzogen. Die Königstafeln würde er, sobald sie gefüllt sind, dem Stöcke entnehmen und ausschleudern, oder den Honig an mäßiger Hitze auslassen, letzteren aber in der Wirtschaft verbrauchen oder zum Verspeisen verwenden, nicht aber zur Bienenfütterung. Nach beendeter Tracht sind dann die Bienen zusammenzuschmelzen, und nun würde er als beste Medizin Schwefelsäure anzünden, die Bienen damit ersticken und in die Erde vergraben.

Auf dem Geflügelhofe.

Die Blattern bei Tauben. Warzenartige Wucherungen an den Augenringen und um den Schnabel von Tauben sind meist ein Zeichen, daß die Tiere von Blattern befallen sind. Auch unter den Flügeln werden diese Wucherungen bemerkt. Im allgemeinen nimmt man an, daß diese bei Tauben dann entstehen, wenn sie ein Futter fressen, das ihnen nicht zusagt; besonders pflegen ölhaltige Samereien dem Leiden sehr Vorschub zu leisten. Es ist sehr ansteckend und macht den davon befallenen Patienten völlig unbrauchbar für die Züchtung in der Küche. Der Patient ist stark von Fieber ergriffen. Als Heilmittel gebe man Fliedertee, dem etwas aufgelöste Salpetersäure beigemischt wurde. Die Pusteln selber sind wiederholt mit einem salzfreien Fett oder mit Del zu bestreichen.

Als Vorbeugungsmittel gegen die Geflügelcholera wird empfohlen: 1. Frisch angekaufte Hühner 10—14 Tage separat zu halten, dann 2—3 Stück derselben mit dem bisherigen Bestande zusammen zu bringen und erst, wenn hierauf keine Erkrankungen erfolgen, sämtliche Hühner zusammengehen zu lassen; 2. bei Ausbruch der Krankheit die Gesunden von den Kranken zu entfernen, nicht umgekehrt; 3. Boden, Wände, Gerätschaften und Sitzstangen sind mit heißem Sodawasser, noch besser mit einprozentiger Sublimatlösung, dreiprozentiger Kreolin- oder Karbollsäure oder fünfprozentiger Eisenvitriollösung gründlich zu reinigen und die Wände nachher frisch zu weihen. Die Kadaver und der Mist sind entweder zu verbrennen oder tief zu vergraben.

Wie sieht ein schlechtes Legehuhn aus? Da geht eine Henne mit dickem Hals, zu großem Kopfe, langsam, gleichsam zwecklos umher. Sie kratzt nicht am Boden. Sie hält sich in der Nähe des Hühnerhauses auf, als ob sie stets auf Fütterung warte. Morgens kommt sie spät zum Vorschein und am Abend sucht sie früh die Sitzstangen auf. Man kann mit Bestimmtheit annehmen, daß ein solches Huhn wenig Eier legt.

Krankes Geflügel erkennt man am sichersten daran, daß das betreffende Tier die Federn sträubt und gewöhnlich ruhig dasteht. Sehr häufig liegen Verdauungsbeschwerden der Krankheit zu Grunde, weshalb der Züchter besonders ein scharfes Augenmerk auf die Entleerung der Tiere legen soll. Ist dieselben hart und fadenartig, so liegt zweifellos Verstopfung vor. Man verabreicht in diesem Falle abführendes Futter, wie z. B. Leinsamen. Bei Durchfall ist gequetschter Hafer angebracht. Bei allen Krankheiten darf es dem Tiere nie an Wärme fehlen.

Garten- und Blumenpflege.

Instandhaltung des Blumengartens. Man darf die Blumen nicht wachsen lassen wie sie wollen, man muß vielmehr für eine gute Formgebung sorgen. Hierzu gehört vor allem das Auf- und Anbinden hoher, stengelreicher Gewächse, sowie das Niederhalten stark verästelter niedriger Pflanzen. Vom Wind beschädigte, abgeknickte Pflanzenstängel sind zu entfernen, ebenso gelbe Blätter. Etwas entstandene Lücken sind zu ergänzen. Der Boden ist aufzulockern, von Unkraut rein zu halten und bei großer Hitze mit verrottetem Dunge zu belegen. Sollten bei Sträuchern in der Belaubung Lücken entstehen, so fülle man sie mit herbeigezogenen Zweigen aus. Auf einem Reserbebeet ziehe man Reserbepflanzen heran, um solche an Stelle von ausgegangenen zu pflanzen, Staudenpflanzen, überhaupt alle mit Wurzelstöcken versehene Pflanzen, sind alle 3 bis 4 Jahre in frisches, kräftiges Erdreich an andere Stelle zu versetzen. Zwiebelgewächse sind nach dem Abwelken des Krautes aus der Erde zu nehmen, den Sommer über trocken aufzubewahren und im Herbst wieder, wenigstens die gegen den Frost unempfindlicheren, die anderen erst im Frühjahr in leichte, lockere Erde, je nach Größe und Stärke 5 bis 10 Zentimeter tief zu pflanzen.

Der Landwirt.

□ □ □ □ □ Wodtenbellage zum Wiesbadener General-Anzeiger. □ □ □ □ □

Die Kultur der Bohnen und ihre Verwendbarkeit.

Zu den beliebtesten und in Haushalt, Küche und Gasthausbetrieb, sowie in der Konservenbranche am meisten verwerteten deutschen Gemüsen gehören die verschiedenen Bohnensorten. Man unterscheidet da zunächst zwei Arten, die Buschbohne und die Stangenbohne.

Die erstere bildet am Boden niedere Büsche und ist sehr ertragreich und bequem zum Aberten. Die Stangenbohne dagegen bedarf einer besonderen Behandlung, und ihre langen Ranken winden sich spiralartig um die Stangen, die man neben jede Bohnenpflanze zu stecken hat. Bei größerem Anbau von Bohnen sollte man bereits Anfang September das betreffende Feld stark düngen, umpflügen und mit Grünfütter beäen, das dann schon im April, spätestens Mai, im Stall verfüttert wird, wie dies im Kemptal auf den Besitzungen der Maggisehgesellschaft geschieht, sodann pflügt man die Grünstoppel um und läßt eggen und haden. Bei kleinen Quartieren Bohnen empfiehlt es sich, den Boden ebenfalls schon im Herbst umzugraben und zu düngen und im Frühjahr nochmals Mist oder etwas Chilealpeter zu geben, bevor man nochmals umgräbt und sehr sauber abreicht. Sehr praktisch ist es, die Stangen erst zu setzen und dann die Bohnen zu stecken. Man läßt zwischen jeder Stange etwa 1,5 Meter Zwischenraum.

Das vorherige Einquellen der Bohnen in Wasser, um ein schnelleres Keimen zu veranlassen, hat sich nur in sehr trockenen Jahren und auf durchaus trockenem Boden bewährt, besser ist es, die Bohnen, sowohl Busch- wie Stangenbohnen, trocken zu stecken. Etwa 14 Bohnenkerne werden um jede Stange herumgelegt. Sind die Pflanzen aus der Erde und gut handhoch, behandelt man sie gut und kann nun den Zwischenraum noch mit Wirsingsohl oder auch Selleriepflänzchen besetzen. Sind alle, sowohl Bohnen wie Zwischenpflanzen, gut angewachsen, so gibt man vorsichtig einen leichten Naucheguß, was das Wachstum und die Ertragsfähigkeit sehr steigert.

Schon von Mitte Juni an kann man Bohnen pflücken. Bei Buschbohnen bleibt natürlich die Zwischenpflanzung weg. Der Ertrag von einem Hektar Stangenbohnen kann bis auf 19 000 Kilogramm steigen und bedarf einer Ausfaat von etwa 22 Kilogramm Samen.

Der Boden ist am besten von magerem Kies zu wählen, schwerer, schwarzer und nasser Boden paßt für die bescheidene Bohne nicht. Uebrigens gibt es wohl kaum einen Erdteil oder einen Landstrich, wo die Bohne nicht in irgend einer Gestalt heimisch ist und ein Hauptnahrungsmittel bildet. Und nicht nur als Gemüse findet die Bohne sowohl grün, wie reif, also als Kern, sondern auch als Mehl ihre Verwertung, und die trefflichen Suppen, die aus der Bohne hergestellt werden, sind ein Vollnahrungsmittel ersten Ranges. Als vorzügliche Sorten sind von Stangenbohnen die runden Schmalzbohnen in ihren verschiedenfarbigen und gesprenkelten Arten sehr empfehlenswert. Von Buschbohnen haben wir die holländische Schwertbohne als besonders gut, sowohl in Baden, Mecklenburg wie Schlesien als vortrefflich kennen gelernt. Wie verschiedenartig man die Bohne in der Küche verwerten kann, lehren nachstehende sechs Kochvorschriften:

Brüffeler Bohnenpuree mit Sering. Weiße Bohnenkerne einer guten Perlbohnenforte kocht man in Salzwasser unter Zusatz von Bouillon, aus $\frac{1}{2}$ Teelöffel von Maggis geförderter Fleischbrühe hergestellt, recht weich und passiert sie durch ein Sieb. Schöne abgefädelte, fein geschnitzte grüne Bohnen in einem anderen Gefäß desgleichen und schlägt sie ebenfalls durch ein Sieb. Nun bereitet man eine sehr schöne, salbige Majonaisse auf nachstehende Weise: Die gut gewässerten Milchen von 4–5 Seringen zerreibt man mit drei hartgekochten Dottern und treibt sie durch ein feines Sieb, gibt eine geriebene Zwiebel, dito Petersilie, Salz, Pfeffer, vier Eßlöffel voll feines Öl und zwei Löffel Essig unter ständigem Rühren hinzu. Inzwischen

hat man schöne Seringen, die man 48 Stunden in Wasser und Milch sehr gut wässerte, abgetrocknet, die Filets ausgelöst, Mehlzweiglein, Zwiebelscheiben und etwas Madeira mariniert, und 1 Teelöffel Maggizurze darüber gesprengt. Ordnet sie gitterartig in eine Affette, gießt von der Sauce darüber und legt nun abwechselnd zwischen Butetts von Krauser Petersilie die Bohnenpurees, in grün und weiß rund um die Seringenfilets. Im Winter kann man dieses Gericht mit Büchsenbohnen machen.

Senfbohnen einzumachen. Sehr junge, noch feine, grüne Bohnen, die noch keine Kerne angekeimt haben, kocht man in Salzwasser in messingnenem Kessel halb weich und kühlt sie in kaltem Wasser, läßt sie dann ganz trocken ablaufen. In einen neuen Steintopf tut man erst ein Stückchen Meerrettich, Pfefferkörner und gelbe Senfkörner, darauf die Bohnen, zwischen die man außer den genannten Würzen noch Zweige von Pfeffertraut steckt. Dann kocht man guten Essig, ein Liter mit 500 Gramm Zucker auf 1500 Gramm Bohnen, klar, schäumt ihn, läßt ihn verköhlen und gießt ihn über die eingezeichneten Bohnen.

Weiße Bohnen auf Hauskammermeistermanier. Man löst eine Maggische Bouillonkapsel oder einen Teelöffel voll Maggis geförderter Fleischbrühe in Wasser auf und kocht darin schöne kleine weiße Perlbohnen weich, aber ja nicht breiig. Jede Bohne muß einzeln ganz bleiben. In einer Pfanne zerläßt man frische Butter und schmeißt darin eine feingewiegte Zwiebel, einige Löffel desgleichen Petersilie, schüttet die abgeseihten Bohnen hinein, fügt einige Löffel von der durchgeseihten Brühe, die man mit einem Ei verquirlt hat, wenn nötig noch etwas Pfeffer, Salz und 1 Löffel Essig an, schwenkt die Bohnen darin gut um und serviert sie zu gekochtem oder gebratenem Schweine- oder Hammelfleisch.

Bohnen auf Kensington-Art. Junge grüne Bohnen schnitzelt man und kocht sie in schwachgesalzenem Wasser ab, läßt sie trocken ablaufen, tut in ein Kasserol frische Butter, feingehacktes Pfeffertraut und Petersilie, schüttet die trockenen Bohnen hinein, schwenkt sie darin um, d. h. rüttelt sie etwa 15 Minuten beständig über Feuer, gießt einen halben Teelöffel Maggizurze an und trägt sie heiß auf. Paßt zu jeder gebratenen Beilage.

Süße Judenbohnen. Man zerbricht große grüne Schwertbohnen in 3–4 Stücke und übergießt sie mit guter Fleischbrühe und zerhacktem Pfeffertraut, kocht sie weich. Sind sie halb gar, so fügt man geschälte, in Viertel geteilte Kochbirnen, Zucker, Zitronenschale, ein paar Zitronenscheiben, ganzen Zimmt, ein paar Gewürznelken und englisch Gewürz an. Zuletzt bindet man dies in der israelitischen Küche beliebte Essen mit in Fett geröstetem Mehl.

Süddeutsches Bohnengericht mit Backfisch. Die Schnitzbohnen werden in Salz und Wasser gar gekocht, abgeseiht, mit 1 Prise Pfeffer durchstreut und dann gebräunte Butter darüber gegossen, mit der die Bohnen noch eine Viertel Stunde gehörig durchziehen müssen, dann würzt man mit Suppenwürze und trägt zu gebadenem Fisch nebst trockenen Kartoffeln auf.

Die ganz feine Pariser Küche erkennt die grünen Bohnen eigentlich nur en naturel bereitet an und als Haricot, d. h. zu Hammelfleisch und mit diesem gekocht. Auch die kleinen Prinzbohnen, die man Haricots verts nennt, sind grüne, ganz abgekochte, wie Spargel und mit frischer Butter zu reichen. — Flageoletts oder dicke Bohnen sind eine fette Abart der Bohnen.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Kurze Winke zur Apfelweinbereitung. Das Abpressen des Mostes soll rasch geschehen, denn bleiben die Trester zu lange in der Kelter, so erwärmen sie sich und es entsteht Essigsäure, welche bei weiterem Pressen in den Most gelangt und zu dem Verderben desselben beiträgt. Je reifer das Obst, um so besser und haltbarer wird der Wein. Harte Birnen und stark saure Äpfel lasse man vor dem Mahlen einige Zeit zur Nachreife liegen. Faulen und wurmfressiges Obst bewirkt, daß der

„Wenn es so wäre, würde ich wahrscheinlich in einem anderen Tone mit dir reden. Aber einem bössartigen Gerücht gegenüber kommt auf meinen bloßen Glauben oder Unglauben nicht viel an. Ich muß vollkommen klar sehen, muß den wahren Sachverhalt kennen, um die Rästernäuser auf die eine oder die andere Weise zum Schweigen zu bringen.“

„Liegt denn wirklich so viel an dem Gerücht der Leute, die mir mein Glück nicht gönnen? Es ist das Gift des Neides, das sie gegen mich aussprechen. Wenn man der einen Lüge den Garaus gemacht hat, werden sie eine andere erfinden.“

Sie sah an seinem Stirnrünzeln, daß sie einen Fehler begangen hatte. Seine Stimme klang schon wieder viel härter, als er erwiderte: „Warum weichst du mir aus? Auch wenn es nicht des Gerüchtes wegen wäre, wünsche ich Aufklärung von dir zu haben. Wie und wann hast du diesen Leuenhoff kennen gelernt? Und in welchem Verhältnis hast du zu ihm gestanden?“

Magda zwang sich zu einem spöttischen Lächeln. „Also ein richtiges Verhör! — Nun, meinetwegen! Ich lernte ihn kennen, wie ich hundert andere Menschen kennen gelernt habe. Wir trafen uns zuweilen in einem befreundeten Hause. Wochenlang fand ich gar nichts Auffälliges darin, daß ich ihm auch an anderen Orten öfter begegnete, als es sich eigentlich durch bloßen Zufall hätte erklären lassen.“

„Mit anderen Worten: der Herr Doktor suchte diese Begegnungen, und du hast dich nicht veranlaßt, ihnen auszuweichen.“

„Nein, ich sah mich nicht dazu veranlaßt,“ bestätigte sie sehr ruhig. „Leuenhoffs Benehmen war jederzeit so respektvoll und ritterlich, daß es eine törichte Ungezogenheit gewesen wäre, ihn zu brüskieren.“

„Aber er war doch in dich verliebt, nicht wahr? Und du wirst mir nicht einreden wollen, daß du es nicht gemerkt hättest?“

„Ich brauchte jedenfalls eine sehr lange Zeit, um es zu bemerken.“

„Und dann? — Du sehest auch dann noch den Verkehr fort, machtest ihm vielleicht sogar Hoffnungen?“

Ihre unerschütterliche Gelassenheit hatte seine glimmende Eifersucht bisher noch nicht zu hellen Flammen auflodern lassen; aber Magda fühlte instinktiv, daß die geringste Unvorsichtigkeit, die leiseste Unsicherheit, die wie ein verräterisches Eingeständnis aussah, hinreichen würde, einen Sturm von Leidenschaft in dem Manne zu entfesseln, der jetzt noch beherrscht und äußerlich ruhig vor ihr stand. Es war ihre ganze Zukunft, die in diesem Augenblick auf dem Spiele stand, dessen war sie sich vollkommen bewußt. Darum bot sie die ganze Kraft ihres starken Willens auf, um ihre Nerven in der Gewalt zu behalten, eine wie tödliche Angst auch in ihrem Herzen wühlen mochte.

„Nein, ich machte ihm keine Hoffnung,“ erklärte sie, ohne auch nur mit den Wimpern zu zucken. „Wenn ich es getan hätte, würde er wohl schwerlich daran gedacht haben, als Schiffsarzt in die Welt hinauszugehen.“

Es war eine sehr glückliche Eingebung gewesen, die ihr die letzten Worte diktiert hatte, denn keine feierliche Versicherung hätte stärker auf Rudolf Wernsheim wirken können als dies einleuchtende Argument.

„Du hast dir also nichts vorzuwerfen Magda — auf Ehre und Gewissen?“

„Nichts! — Aber es ist sehr traurig für mich, daß ich dich dessen erst noch versichern muß.“

Sie hatte gehofft, mit dem schmerzlichen Vorwurf, der in ihrer Stimme zitterte, auch seinen letzten Zweifel zu besiegen, hatte erwartet, daß er sie reuig um Verzeihung bitten oder doch verjöhnt in seine Arme schließen würde. Aber die späte Leidenschaft machte den Konsul doch nicht so blind und so leichtgläubig, daß nicht das in langer kaufmännischer Tätigkeit erwachsene Mißtrauen des Menschenkenners selbst jetzt, wo er schon halb überzeugt war, noch einmal seine warnende Stimme erhoben hätte.

„Du allein trägst die Schuld daran, wenn ich dir in meinen Gedanken Unrecht getan haben sollte. Als jener Leuenhoff am Abend unseres Hochzeitstages mein Leben bedroht und die Gesundheit meines Kindes in schwere Gefahr gebracht hatte, wäre es deine Pflicht gewesen, mir alles zu sagen.“

„Und was wäre geschehen, wenn ich es getan hätte? Was du dem mitleidswürdigen Kranken großmütig vergabst, würdest du dem Attentäter aus verschmähter Liebe schwerlich vergeben haben. Du hättest dem Unglücklichen, der in Wahrheit für seine Handlungen kaum verantwortlich zu machen war, vielleicht dem Richter überliefert und damit einen Skandal heraufbeschworen, der für uns alle entsetzlich peinigend gewesen wäre. Sage doch selbst, Rudolf, ob der Tag, an dem wir für Evas Leben zittern mußten, der rechte Zeitpunkt gewesen wäre, dich über den Sachverhalt aufzuklären?“

(Fortsetzung folgt.)

Dies und Das.

□ Die Reiher sind in der Mark keineswegs so selten, wie man gewöhnlich glaubt. Professor Dr. Edstein macht in der kürzlich erschienenen „Landeskunde der Provinz Brandenburg“ nicht weniger als 34 Orte namhaft, an denen er einzelne Horste oder ganze Kolonien beobachtet hat. In der königlichen Freienwalder Forst (Schubbezirk Breitelage) kommen z. B. noch 132 Horste in einer Kolonie vor. Die Zahl der Reiherhorste in der Dubrow südlich von Königs-Wusterhausen gibt Professor Edstein nicht an; sie mag indessen augenblicklich 60—70 betragen. Für den Besuch der Dubrow genügt ein Nachmittag, doch ist dazu die Erlaubnis vom königlichen Oberförster zu Königs-Wusterhausen einzuholen, der sie unentgeltlich (eventuell auf einer Rückantwortkarte) erteilt. Man benutzt am besten den 12 Uhr 30 Min. vom Gorkhofer Bahnhof abgehenden Zug bis Groh-Beßen, verfolgt von hier aus die ostwärts führende Storkower Chaussee, welche nach einer Wanderung von 30 Minuten die nach Wendisch-Buchholz führende schneidet, und erreicht auf dieser nach weiteren drei Viertelstunden die Försterei Sauerberg am Kilometerstein 37,5. Von dort aus führt ein Waldweg von etwa 1 Kilometer Länge zum Forsthaus Dubrow, wo der wegemüde Wanderer eine Erfrischung einnehmen kann. Südlich vom Forsthaus zieht sich eine Bodensenke, in welche der Förstersee eingebettet ist, bis zum Nordufer des prächtigen „Hölzernen“ Sees, der in 20 Minuten zu erreichen ist. Wandert man am hohen Uferende ostwärts an der sogenannten Prinzenlaube vorüber, so gelangt man nach weiteren 20 Minuten zu der an der Nordseite einer eingezäunten Schonung gelegenen Reiherkolonie. Einzelne Reiher streichen mit rückwärts gebogenem Hals über die hohen Eichengipfel langsamen Fluges dahin, und bald verraten die durch die Extremitäten der Reiher weißlich befaltten Baumkronen sowie gleichgefärbte Stellen im Waldboden, daß darüber in den höchsten Wipfeln der Bäume Reiherester vorhanden sind. Im nahen See finden die Reiher reichliche Nahrung; sie sind höchst schädliche Fischräuber und werden daher alljährlich in großer Zahl abgeschossen. Die Kadaver bleiben im Walde liegen und dienen dem Wildzeuge, besonders den Füchsen zur Nahrung.

□ Vom Altweibersommer. Gar bald wieder geht der Sommer zur Rüste, und der Herbst tritt in sein Recht, jene zum starren Winter hinüberführende Jahreszeit, wo alles in der Gottesnatur von der Vergänglichkeit des Irdischen spricht. Die Herbsttage waren recht eigentl. die Arbeitszeit der Nornen, der Schicksalsgöttinnen der nordischen Mythologie, die man seit langer, langer Zeit wenig schmeichelhaft die „alten Weiber“ nennt. Die Nornen, dem Geschlechte der Riesen entstammend, wohnten an der göttlichen Wurzel der Weltesche Yggdrasil; von dort aus spannen und webten sie die Fäden des Geschicks. Wie sie dahinfliegen, die weißschimmernden Fäden der Schicksalsgöttinnen, als gelte es, der ganzen Welt die unverrückbaren Beschlüsse des unwandelbaren Geschicks mit Mildebeile gleichsam zu übermitteln. Und unsere germanischen Altvordern haben seit an die Nornen und die Bedeutung ihrer Fäden geglaubt. Heute allerdings weiß es fast jedes Schulkind, daß die gleichen Silberfäden, die es an sonnigen Herbsttagen so überaus gut mit uns meinen und uns durchaus nicht wieder loslassen wollen, wenn sie uns erst einmal umfaßt haben, nichts weiter sind, als die Fahrzeuge ganz kleiner Spinnen, auf welchen diese ihren Sommeraufenthalt in Feld und Ader mit einem geschützteren Winterquartier in Wald und Busch zu vertauschen bestrebt sind. Es sind ganz winzige Tierchen, diese Aderspinnen, die Iwerge unter ihresgleichen. Jede einzelne dieser Spinnen arbeitet für sich allein. Sie läßt sich auf freiem, möglichst hochgelegenen Platze nieder, läßt zunächst einen kleinen Faden aus sich entstehen, mit dem sie sich am Erdbreich kunstvoll „anseilt“, um dann einen möglichst langen und festen Faden zu spinnen. Ist das geschehen, so wird die Verankerung durch einen Biß gelöst, und juhu! geht's auf dem Faden mit dem Winde durch die Luft. Wohin, bestimmt Gott Aeolus, ihm sind Spinne und Faden unbarmherzig preisgegeben. Und erleidet das Spinnlein auf seinem lustigen und lustigen Ritt wohl einmal Schiffbruch, nun, dann beginnt die Arbeit eben von neuem. Ob früher oder später, das unermüdliche Tierchen findet sicherlich das schühende Winterquartier. Viele von uns werden sich gewundert haben, daß sie noch nie in den Fäden, die sich so liebevoll um unsere Köpfe wanden, eine Spinne fanden. Aber es ist so; denn die Tiere bringen sich bei jeder Havarie ihres Luftfahrzeuges mit unglaublicher Geschwindigkeit und völlig unbemerkt an einem neugepönnenen, ganz dünnen Faden auf dem Erdboden in Sicherheit.