

Personen, die nicht da waren, wissen immer Alles am besten.  
Theodor Fontane, Unwiederbringlich.

(22. Fortsetzung.)

## Versuchung.

Roman von Alexander Humer.

Als er endlich wieder auf der von Spielenden jetzt freien Wiese stand, athmete er tief auf und lockerte mit einem mechanischen Griff seine Halsbinde.

Was sollte nun werden? Er wollte diesen Fall nicht an die große Glocke gehängt sehen; bis jetzt kannte sie Niemand, und wenn sie in Privatpflege verschwand, so blieb es ihm überlassen, die bei der Polizei gemachten Angaben zu kontrollieren und zu berichtigen. Wohin nur mit ihr?

Ein paar Minuten versagte sogar in seinem ersunderischen Hirn der sonst so prompt fungierende Mechanismus. Dann bligte es plötzlich in seinem düsteren Auge auf. Ein Schwanken, ein Gaudern malte sich noch in seinen Zügen, dann war sein Entschluß gefaßt. Er schritt eilig vorwärts, zur Rechten, querselben, durch kleine Wade zwischen bebautem Gartenland, an den Rückseiten von Gärten und Häusern vorbei, bis er vor einer kleinen Pforte still stand.

Sie war unverschlossen und öffnete sich leicht bei seinem Griff. Er trat in einen Garten, in dem Obstbäume und Gemüsebeete den größten Platz einnahmen. Vor dem kleinen Hause, das dazu gehörte und aus dem Licht schimmerte, blühten Reseda, bunter Flock und Rosen. Ein Fenster im Erdgeschoß war geöffnet, eine Lampe brannte auf dem Tisch, der vor dem Sopha stand. An dem Flügel, dem einzigen schönen und werthvollen Einrichtungstück, sah eine Dame und spielte.

Es war eine Schumann'sche Sonate, und er kannte sie wohl. Er hatte sie oft vor langen, langen Jahren von denselben Händen spielen gehört.

Er blieb unbeweglich im Schatten des großen Horns, unter dem eine Bank und ein Holzisch standen, und horchte mit angehaltenem Athem.

Die Spielerin hielt den Kopf erhoben, sie hatte keine Noten vor sich und ihr Antlitz war im Schatten, nur ihr Haar, ihre Gestalt, ihr Nacken wurden vom Licht der Lampe beschienen.

Jetzt wendete sie ein wenig den Kopf und er sah deutlich ihre Züge. Schön, ruhig, stolz — voll Frieden.

Er starrte noch immer unbeweglich auf die ihm so vertraute Erscheinung. Die herrlichen Klänge der von Meisterhand gespielten Komposition schienen ihn zu bezaubern, ihn Zeit und Ort und sein Vorhaben vergessen zu machen.

Die Sonate war zu Ende, die letzten Accorde verhallten in der träumerischen Stille, durch den Wipfel des Horns zog ein leises, geisterhaftes Rauschen — die Spielerin trat ans Fenster, eine schlanke und doch volle junonische Gestalt.

Diconius fuhr zusammen, er besann sich, sie wandte sich ins Zimmer zurück, raschen Schrittes durchmaß er die kleine Stredde bis zur Eingangstür des Hauses und klinkte auch diese, die ebenfalls unverschlossen war, auf.

Er betrat den matt erleuchteten Flur, dessen rothe Steindiele frisch schimmerte, und wollte sich anschicken, an die rechts gelegene Zimmertür zu klopfen, als Agnes Plötzling sie von innen öffnete und auf die Schwelle trat.

Nach einer Trennung von langen Jahren standen diese beiden Menschen, die einst in Liebe für das Leben verbunden zu sein geglaubt hatten, sich wieder gegenüber.

„Agnes!“ sagte Diconius langsam.

Sie hatte einen Moment erschrocken mit der Stirn gezuckt beim Anblick dieser hohen, dunklen Gestalt, aber sie hatte zu viel Beherrschung gelernt in diesen Prüfungsjahren, sie hielt auch starken Eindrücken Stand.

Wortlos wich sie zurück und lud ihn durch eine Gekörbe ein, einzutreten. Jetzt stand er neben ihr in dem kleinen, niedrigen Gemach, das seine breite Gestalt zu füllen schien. Mit einem sonderbaren Ausdruck auf seinem Gesicht blickte er um sich.

Dürftig, mehr als bescheiden — seine prunkvollen Gemächer zu Hause fielen ihm ein. Da auf dem Tische dufteten ein paar köstliche Rosen in einem hohen Kelchglase, an den Wänden die Kupferstiche — Rafafels Tapeten — waren werthvoll, die Bücher auf dem schlichten Regale dort, der kostbare Flügel und vor Allem die königliche Erscheinung der Bewohnerin machten die altmodische Einrichtung verschwinden und erhoben den schlichten Raum zu einer geweihten Stätte.

„Was führt Dich zu mir, Heinrich?“ sagte die Stimme der Frau, die er leidenschaftlich geliebt hatte, die er wohl noch liebte, wenn er überhaupt dem Gefühl, wie es unter der Liebe zum Weibe begriffen wird, Raum gab in seiner Seele.

Sie sprach völlig ruhig und kühl, auch nicht den leisesten Klang einer leidenschaftlichen Erregung erkannte sein geübtes Ohr, und sie nannte ihn unbefangen „Du“ wie in alter Zeit, wie sie es seit ihren Kinderjahren gethan. Sein Thun hatte an der alten Gewohnheit kein Nota geändert, die Rede war ihr natürlich, und an ihr war nichts Erklünsteltes. Sie gab sich auch bei diesem Anlasse ganz als sie selbst, einfach und wahr.

Seine Brust arbeitete noch ungestüm, er war rasch gegangen, er murzte erst Athem schöpfen.

Sie bot ihm höflich einen Stuhl. Sie selbst stand an den Flügel gelehnt, wie eine ruhig Wartende.

„Du hast ein Recht, Dich über mein Eindringen hier

zu wundern“, sagte er beklommen, „Du wirst es Dir sagen, daß es etwas Ernstes sein muß, eine Bitte an Dich, die mich zu Dir führt.“

„Du hast Recht, und wie Du siehst, sind unsere Thüren offen für Jedermann. Wir sind es gewohnt, daß Bittende, Hilfsbedürftige zu uns kommen“, entgegnete sie ruhig.

„Freilich!“ Er schwieg eine Weile. Es war todtenstill um sie her. „Dein Bruder ist nicht zu Hause?“ fragte er dann.

„Nein, er ist bei einem Kranken, kommt vielleicht erst spät heim.“

„Und Du bist hier ganz allein bei unverschlossener Thüren in dem einsam gelegenen Hause?“

„Ich fürchte mich nicht.“

Er sprang von dem Stuhle auf, auf den er sich einen Moment niedergelassen hatte. „Du hast Recht, das ist es, mir wer sich nicht fürchtet, ist ganz frei, ist Herrscher über sich und Andere. Und das weißt Du wohl noch von früher, auch ich habe Furcht nie gekannt. Du — diese Stunde — dieses Wiedersehen — brachten mir eben eine Umwandlung davon. Doch jetzt zu meinem Anliegen. Willst Du — kennst Du eine Unglückliche, eine durch einen Schicksalschlag Verstörte wollen wir sagen, die man vor einer Stunde da hinten beim Wasserfall aus dem Flusse zog, bei Dir aufnehmen? Ein armes, weltunerfahrenes Mädchen, das augenblicklich in der weiten Welt keinen Menschen hat, zu dem es gehört. In meiner Rathlosigkeit dachte ich an dieses stille Haus, an diese Freistatt für alle Mithseligen und Beladenen.“

Sie hielt ihren Blick unverwandt auf seine Züge gerichtet und antwortete nicht gleich.

„Bessers Opfer ist das Mädchen?“ fragte sie dann.

Ein überlegenes, spöttisches Lächeln spielte um seine Mundwinkel.

Natürlich witterst auch Du überall nur die rein alltägliche Geschichte; diesmal irrst Du, das Mädchen ist rein, hat noch nichts erlebt, die Schuld der Eltern trieb sie in den Tod. Ein schwacher Vater, eine eitle Mutter, wenn solchen Menschen eine Versuchung naht, so fallen sie.“

„Was ist mit dem Vater des Mädchens?“ fragte Agnes unbarmherzig weiter.

„Er sitzt im Fuchthaus.“

„Was war sein Verbrechen?“

Diconius zuckte die Achseln und lächelte. „Schade, daß Du kein Kriminalrichter geworden bist. Ich glaube, Ihr frommen Leute fraget keinen Unglücklichen nach Herkunft und Vergangenheit. Indessen, wenn Du genaue Angaben forderst — der Vater ist wegen Falschspiels verurtheilt.“

„So ist sie die Tochter von Paul Diehl, Deinem ehemaligen Schulkameraden“, sagte sie.

(Fortsetzung folgt.)

# Seidenhaus Bock & Co.

Fernsprecher No. 79. — 6. Wilhelmstrasse 6.

## Grosser Saison-Ausverkauf vom 1.—15. September.

Zur Räumung von Restbeständen dienend, bietet dieser reelle Saison-Ausverkauf eine selten günstige Gelegenheit zum vortheilhaften Einkaufe in unseren Spezialartikeln: 8467

Seidenstoffe, Sammete, Blousen, Jupons etc.

Wir bitten höflichst um Beachtung der Schaufenster!

### Versteigerung im Pfandhause zu Mainz.

Montag, den 8., und Dienstag, den 9. September, Nachm. 3 Uhr, werden in dem städtischen Pfandhause die verfallenen Effecten-Pfänder, bestehend in:

Kleidungsstücke, Weißzeug, Leibwäsche, Betten, Bettzeug, Anzüge u. Kleider-Stoffe, Nähmaschinen, Fahrräder, Regulatoren etc. etc., Mittwoch, den 10., und Donnerstag, den 11. September, Nachm. 3 Uhr, werden die verfallenen Gold-, Silber- u. Weisloren-Pfänder, bestehend in:

Brillanten, gold. u. silberne Herren- u. Damen-Uhren, Uhrenketten, Ringe, Armbänder, Silberbestecke etc. etc. öffentlich gegen Baargeldzahlung veräußert.

Wirnen, vorzögl. zum Stimmachen u. Essen, der Pf. 10 u. 12 Pf. zu haben Geisbergstr. 26.

### Großes Preisegelnd (6 Preise).

Neue Regel, neue Regeln. Hierzu ladet freundlichst ein Franz Daniel, Restaurant „Waldlust“, Blatterstraße 21. 8891

### Bierstadter Kirchweih.

„Gasthaus Zum Rebstock.“ Unterzeichneter empfiehlt seine vorzüglichen Speisen und Getränke.

Concert der berühmten Frankfurter Gesellschaft Fidelio. Paul Weber.

### Reute Abend: Mehelsuppe.

Aug. Kugelstadt, Feldstraße 3.

### Rambacher Kirchweihfest.

Unser Kirchweihfest findet den 7., 8. u. 14. Sept. statt. Für gute Speisen u. Getränke ist mein Haus seit Jahren bekannt. Langmußt von 4 Uhr an, wozu freunbl. einl. W. Nayer, a. Rebenhof.

### Schlafzimmer-Einrichtungen

und Polster-Garnituren, einfach und hochlegant, in modernem Styl, sehr billig abzugeben. Ferd. Müller, Möbel-Magazin, Langgasse 9.

### Von jetzt ab befindet sich mein Bureau Schiersteinerstraße 8, Part.

Sprechstunden 4—6 Uhr Nachmittags, Morgen, Rechtsanwält.

### Der beste Sanitätswein ist Apotheker Hofers „Vothgoldener“

Malaga-Trauben-Wein, chemisch untersucht und von ärztlichen Autoritäten als bestes Stärkungsmittel für Kinder, Frauen, Reconvalescenten, alte Leute etc. empfohlen auch köstlicher Dessertwein. Preis per 1/2 Drlg. Flasche M. 2.20, per 1/4 Flasche M. 1.20. In haben nur in Apotheken; in Wiesbaden: Dr. Lade's Hof-Apotheke. P. 83. Schöne Birnen frisch vom Baum billig zu haben Seerodenstraße 2, Part.





Besseres Mädchen sucht, 15. d. M. Stellung in einem ruhigen Haushalt. N. Rorichstr. 45, 1.

Zwei bess. Mädchen f. j. 15. Sept. St. als ang. Jungf. u. St. d. Hausfr., g. a. allein zu Mt. Oberant. Rorichstr. 49, Dth. 2 r.

Mädchen vom Lande, welches alle Arbeiten gründlich versteht, sucht Stelle als Mädchen allein. Zu erst. Kaiser-Friedr.-Ring 70, Sout.

Mädchen aus besserer bürgerlicher Familie, noch nicht in Stellung gewesen, sucht Stelle als Kinderfräulein oder besseres Hausmädchen, wo es Gelegenheit hat, sich in der Küche zu beschäftigen.

Lüchtlings Zimmermädchen sucht Stelle in Pension. Zu erfragen Friedrichstraße 28.

Ein geübtes älteres Mädchen mit langjähriger Zeugnis, sucht Stelle in ruhigem besseren Haushalt. Dasselbe kann perfect tochen. Zu erfragen Schwalbacherstraße 17, 1.

Besseres Hausmädchen, welches serviren und bügeln kann, wünscht Stellung in einem Herrschaftshaus per 15. Sept. Gest. Offerten erbeten unter P. W. 455 an den Tagbl.-Verlag.

Saubere, gewandte Frau sucht Monatsstelle, auch Beschäftigung am Nachmittage. Näb. Bleichstraße 12, Dth. Part. \* Anabhängige Frau sucht Monatsstelle vom 11 Uhr ab. Näb. Kl. Schwalbacherstraße 5, 1.

Junges Mädchen sucht Beschäft. für Nachmittags. Zu erfragen Dranienstraße 23, Dth. 2 St.

Männliche Personen, die Stellung finden.

Gener-Versicherung. Erfolgreiche Gesellschaft sucht für Wiesbaden acquiratorisch tüchtigen Vertreter gegen höchste Bezüge. Bei zufriedenerstellenden Leistungen wird Fixum gewährt. Offerten unter H. Z. 470 an den Tagbl.-Verlag.

Acquisitoren für Lebens-Versicherung werden engagirt durch die Gen.-Ag. d. „Concordia“, Luitpl. 1. 8516

Reisender oder Agent zum Verkauf gangbarer Consum-Krittel an Läden für Wiesbaden und Umgegend gesucht. Referenzen erbeten. Offerten unter P. Z. 468 an den Tagbl.-Verlag.

Jungere Mann sofort auf Bureau gesucht. Offerten unter T. S. 370 an den Tagbl.-Verlag.

Selbst. Schlosser für Gitter u. selbst. Metall-Decker gesucht Helenestraße 14.

Tüchtige Schreiner (Bankarbeiter) gesucht. W. Gail Wwe., Bleichstr.

Ein Schreinergehilfe (Bankarbeiter) gesucht Herrmannstraße 7.

Küfer gesucht Rheinstraße 91.

Tüchtiger Glaserschütze gesucht Blücherstraße 8.

Möbel-Lackierer. Ein junger geschickter Möbel-Lackierer findet Arbeit bei gutem Lohn.

Conrad Krell, Lammstr. 18. Tüchtige Läufer u. Lackierer sucht C. Keil, Neubau Hildner, Seerodenstraße.

Gute Läufer für Fuß und Gyps gesucht Adelheidstraße 10. M. Kleber.

Lehrling gesucht für ein kaufm. Bureau. Selbstgeschrieb. Offerten sub V. V. 1098 an den Tagbl.-Verlag. 8480

Für ein photographisches Atelier suchen wir einen gewandten Jungen als Lehrling. Offerten unter U. W. 459 an den Tagbl.-Verlag.

Walramstr. 12 Schlosser- u. Install.-Lehrling gef. Arbeitsnachweis Rathhaus. 2372.

Gesucht Herrschafts-Diener, ledig, m. s. g. Zeugnis. Derselbe m. bereits Stellung in Wiesbaden gehabt haben.

Tüchtiger Hausburche gesucht Lammstr. 39, Laden.

Jungere saubere Hausburche wird sofort gesucht Lammstr. 39, Laden.

Hausburche mit guten Zeugnissen gesucht. Jacob Müller, Langgasse 6.

Tüchtiger Reisender der Baumaterialien-Branche, am liebsten auf einjährig, sucht per 1. Jan. 1903 anderw. Engagement. Off. unter H. W. 450 an den Tagbl.-Verl.

Ja. Krebl. Mann, verheir., cautionst., mit angeb. Handarb., i. pass. Verh. Näb. Tagbl.-Verl. Hp

Jungere fr. Geschäftsmann sucht Stellung als Kassirer oder sonstigen Vertrauensposten. Caution kann gestellt werden. Offerten unter O. V. 432 an den Tagbl.-Verlag erbeten.

Lüchtiger Neg.- u. Pos.-Retoucheur, der im Atelier und Labor. bewandert ist, sucht 1. Oktober dauernde Stellung. Wertbe Angebote unter H. Z. 478 an d. Tagbl.-Verlag.

Jungere Mann sucht in einem Hotel, Kurhaus od. Theater als selbständiger Schreiner baldige Stellung. Offerten unter L. V. 429 an den Tagbl.-Verlag erbeten.

3. Mann, gebierter Cavalierist (Diener), 30 J., w. sich bald verheirathen möchte, sucht Vertrauensposten, als Hausdiener, Portier, Kassenbote, Magazinarb., würde auch, da er einen Garten mit Gemüchshaus schon vollständig versehen hat, Garten- u. Hausarbeit, event. auch die Pflege eines Reitpferdes übernehmen; auch 20 Mk. Belohnung Demjenigen, der ihm eine solche Stelle verschafft. Prima Empfchl. Offerten erbeten u. P. H. 150 postl. Berliner Post, Lammstr.

Ein jung. gew. Diener sucht zum 1. Oktober 1902 Stellung in seinem herrschaftl. Hause. Off. bitte an Herrn Bruno Becker, Schloss Gildenstern, bei Wählberg a. d. Eibe.

Diener, verheir., prima Stellung oder ähnlichen Posten. Gest. Offerten erbeten u. H. T. 404 an den Tagbl.-Verlag.

Zuberl. Aufseher, welcher die Gartenarbeit vertritt und sich willig allen Arbeiten unterzieht, gute Zeugnisse besitzt, sucht f. Stelle. Offerten unter J. G. 340 postlagernd Frankfurt a. M.

Ein erfahrener u. tüchtiger Aufseher (vorläufig in Stellung) mit Ia. Zeugn. sucht Stelle in herrschaftl. Haus per 1. Oktober. Offerten u. H. W. postlag. Götville a. Rh.

Ein gew. Stadtkund. kräft. Mann sucht sofort Arbeit in einem Colonialwaren-Geschäft, Magazin oder sonst. Bleichstraße 10, 2. St.

Jungere Mann, geb. Kavall. (M. Reg.), sucht Stelle als Reitburche bis 1. Oktbr. oder gleich. Näb. im Tagbl.-Verlag.

Co Junge sucht Stelle als Vist. Comm. od. Hallsportier, war bereits in solcher Stelle. Offerten unter V. W. 460 an den Tagbl.-Verlag.

Tagess-Veranstaltungen. Kochbrunnen. 7 Uhr: Morgenmusik.

Kurhaus. Nachmittags 4 Uhr: Concert. Ab 7 Uhr: Großes Gartenfest. Concert. Doppel-Concert (Oesterreichisches u. Deutsches National-Concert). Illumination, großes Feuerwerk.

Königliche Schaupiele. Abends 7 Uhr: Urdine. Abend. Ecolies triumphans. Pub. Stchwahl. Walbassa-Theater. Abends 8 Uhr: Vorstellung. Walbassa (Dauer-Vorstellung). 8 Uhr: Concert.

Reichshallen-Theater. Abds. 8 Uhr: Vorstellung. Seldsarmee. Abds. 8 1/2 Uhr: Dessenl. Perleomml.

Ver eins-Nachrichten. Turn-Gesellschaft. 8-4 1/2 Uhr: Turnen der Mädchen-Abtheilung. 4 1/2-6 Uhr: Turnen der Knaben-Abtheilung.

Kranken- und Sterbekasse der Metallarbeiter. Von 8-10 Uhr: Versammlung.

Krieger- und Militär-Verein. Abends 8 1/2 Uhr: Gelangprobe.

Sparverein Westend. Abends 8 1/2 Uhr: Vereinsabend und Eingablung.

Stamm- u. Ring-Club Athletia. 8 1/2 Uhr: Nebung. Turn-Verein. Abends 9 Uhr: Bücherausgabe und geistliche Zusammenkunft.

Turnverein (Sängerkor). Abds. 9 Uhr: General-Versammlung.

Männer-Turnverein. Abends 9 Uhr: General-Versammlung.

Wiesbadener Militär-Verein. E. F. Abends 9 Uhr: General-Versammlung.

Männer-Gesangverein Union. 9 Uhr: Probe. Evangelischer Männer- u. Jünglings-Verein. Abends 9 Uhr: Gebetsstunde.

Christlicher Verein junger Männer. Abends 9 Uhr: Gebetsstunde.

Wetter-Bericht. Meteorologische Beobachtungen der Station Wiesbaden.

Table with 5 columns: Date, 7 Uhr, 9 Uhr, 11 Uhr, Mittel. Data for 4. September 1902.

Versteigerungen. Verpachtung von Domänen-Grundstücken in hiesiger Gemarkung. Ditt. Weinreb, Kaufmann etc., an Ort und Stelle, Vorm. 9 Uhr. (S. „Amtl. Anz. No. 106“ S. 2.)

Einreichung von Angeboten auf die Ausführung der Tapezier-Arbeiten für den Neubau des Volksbades an der Roonstraße, im Rathbause, Zimmer No. 41, Vorm. 10 Uhr. (S. „Amtl. Anz. No. 106“ S. 2.)

Theater-Concerte. Königlich Schaupiele. Samstag, den 6. September. 168. Vorstellung.

Urdine. Romantische Zauberoper in 4 Akten, nach Franquès Erzählung frei bearbeitet. Musik von Albert Borsing. Zwischenactes- und Schlussmusik im 4. Akt mit Berwerthung Borsing'scher Motive der Oper „Urdine“ von Josef Schlar.

Musik. Leitung: Hr. Kapellmstr. Prof. Schlar. Regie: Herr Dornwag.

Personen: Serialda, Tochter des Herzogs. Herr Müller.

Ritter Hugo von Ringstetten. Herr Krauß.

Rühlebhorn, ein mächtiger Wasserführ. Herr Müller.

Lobias, ein alter Fischer. Herr Engelmann.

Martba, sein Weib. Fr. Schwarz.

Urdine, ihre Pflegtochter. Fr. Robinson.

Vater Heilmann, Ordensgeistlicher aus dem Kloster Maria-Gruß. Herr Schwesler.

Beit, Hugo's Schildknappe. Herr Denke.

Hans, Kellnermeister. Herr Adam.

Ein Kanzler des Herzogs Heinrich, Edle des Reichs. Ritter und Frauen. Vagen. Jagdgefolge. Knappen. Fischer und Fischerinnen. Landleute. Gespenstige Erscheinungen. Wassergeister.

Der 1. Akt spielt in einem Fischerdorf, der 2. in der Reichshadt im Herzoglichen Schlosse, der 3. u. 4. spielen in der Nähe u. auf der Burg Ringstetten.

Im 2. Akt: Recitativ und Arie zu Borsing's „Urdine“, componirt von Ferd. Humbert, gesungen von Herrn Müller.

Vorkommende Tänze und Gruppirungen, arrangirt von Annetta Balbo, ausgeführt von den Damen des gesammten Balletpersonals.

Decorative Einrichtung: Herr Oberinspector Schick. Kostüm. Einrichtung: Herr Oberinspector Kaupp.

Nach dem 1. und 2. Akt 12 Minuten Pause. Anfang 7 Uhr. Ende gegen 10 Uhr. Gewöhnliche Preise.

Residenz-Theater. Direction: Dr. phil. S. Raub.

Samstag, 6. Septbr. 8. Abonnements-Vorstellung. Erst-Aufführung.

Max Dreyer-Abend. Ecclesia triumphans. Eine Odegeschichte.

Regie: Hans Sturm. Personen: Dr. Karl Jahnke, prakt. Arzt. Hans Sturm.

Räthe, seine Frau. Claire Krona.

Fritz Jahnke, ihr Sohn, 12-jährig. Käthe Erholz.

Peterien, Stadtschreiber a. D. Theo Dört.

Claschen, Aelcher, Senator, Abgeordneter u. Kirchenvorstand. Gustav Schulze.

Walhalla-Theater, Mauritiustr. 1 a. Specialitäten-Vorstellung. Anfang Abends 8 Uhr.

Reichshallen-Theater, Stifftstraße 16. Specialitäten-Vorstellung. Anfang Abends 8 Uhr.

Kaiser-Panorama, Rheinstraße 37. Diese Woche: Ober-Bayern.

Zuswärtige Theater. Frankfurter Stadttheater. — Opernhaus. Samstag: Der Ring des Nibelungen. Vorabend: Das Rheingold. — Sonntag: Der Gibbidi. — Schauspielhaus. Samstag: Der Erbfolger. — Sonntag: Dramen-Cyclus zum Abschiede vom alten Schauspielhaus. 12. Abend. Roderich Benedig. Neu einst.: Die gärtlichen Verwandten.

Kurhaus zu Wiesbaden. Samstag, den 6. September. Morgens 7 Uhr: Concert des Kur-Orchesters in der Kochbrunnen-Anlage.

Leitung: Herr Concertmeister Hermann Jrmcr.

1. Choral: „Gelobet sei'st du, Jesu Christ.“

2. Ouverture zu „Rouslane et Ludmilla“ Glinka.

3. Wiener Kinder, Walzer. Jos. Strauss.

4. Duett aus „Linda“ Donizetti.

5. Erinnerung an den Gardasee. Hölzel.

6. Potpourri aus „Ernani“ Verdi.

7. Gailthaler Jägermarsch. Koschat.

Nachmittags 4 Uhr: Abonnements-Concert des städtischen Kur-Orchesters.

Leitung: Herr Concertmeister Hermann Jrmcr. Nur bei geeigneter Witterung.

Eingang nur durch die Gartenthore.

1. Ouverture zu „Stradella“ Plotow.

2. Finale aus „Ernani“ Verdi.

3. Estudiantina, Walzer. Waldteufel.

4. Réverie. Vieuxtemps.

5. Ouverture zu „Fra Diavolo“ Auber.

6. Kurhausklänge, Polka. M. Jeschke.

7. Potpourri aus „Die schöne Helena“ Offenbach.

8. Herzog Alfred-Marsch. Komsák.

Kurhaus zu Wiesbaden. Gelegentlich der General-Versammlung des Deutschen und Oesterreichischen Alpenvereins.

Bei aufgehobenem Abonnement. Samstag, den 6. September, ab 7 Uhr Abends (nur bei geeigneter Witterung):

Grosses Gartenfest. Mehrere Musikcorps. Von 6 Uhr ab bleibt der Garten nur für Gartenfestbesucher reservirt.

Von 7 bis 8 Uhr: Concert der Kapelle des Regts. von Gersdorf.

Um 8 Uhr beginnend: Doppel-Concert. Oesterreichisches National-Concert, ausgeführt von der Kur-Kapelle.



## Garten-Kalender.

(Eigener Aufsatz für die „Land- und hauswirthschaftliche Rundschau“.)

September.

Der Höhepunkt der Vegetationsperiode ist nun längst überschritten, ein großer Theil der Gartengewächse ist bereits geerntet oder wird in den nächsten Wochen geerntet werden, bei einzelnen Bäumen beginnt schon die Färbung des Laubes und nur noch kurze Zeit trennt den Garten von der winterlichen Ruhe. Die Witterung des vergangenen Monats, vor Allem der ersehnte durchgreifende Regen, kam den Gewächsen des Gartens vortreflich zu statten, besonders den Spätgemüsen, den Wurzel- und Knollengewächsen.

Im Gemüsegarten können jetzt noch gesät werden: Spinat, Schmalzkraut, Winteralat, Kerbel und Petersilie. Das Land für Spinat muß in guter Kraft stehen und wenn dies nicht der Fall ist, gedüngt werden. Man wählt für ihn Beete, welche eine sonnige und gegen Nordwinde geschützte Lage haben. Ist das Land recht gut mit reichlichem, verrottetem Dünger gegraben und sorgfältig geebnet, so zieht man in der Länge des Beetes 5 Centimeter tiefe Furchen in Abständen von 15 Centimeter und sät dann die Samen gleichmäßig und weitläufig ein. Man deckt nun die Saat mit der aus den Furchen gedrückten Erde zu und drückt sie mit dem Balken des Rechens ziemlich fest an. Man kann auch zwischen den Reihen einige Samen vom Winterkopfsalat ansäen, welcher unter dem Schutze der Hauptpflanzung gewöhnlich gut durch den Winter kommt. Beim Eintritt trodener Witterung muß das Beet gut durchgeegossen werden. Sind die Pflanzen etwas herangewachsen, so werden die zu dicht stehenden entfernt und das Land bei dieser Gelegenheit von Unkraut gereinigt. Man erntet den Spinat im Winter und zeitigen Frühjahr. Schneidet man die Blätter, wenn sie gefroren sind, so wirkt man sie für ganz kurze Zeit in kaltes Wasser, damit sie aufthauen. Vortheilhaft ist es, verschiedene Aussaaten in Abständen von vierzehn Tagen zu machen.

Die Kultur des Schmalzkrautes ist sehr einfach. Dasselbe nimmt mit Boden jeder Art und mit jeder Lage fürlieb, wird aber am schönsten in einem thonigen, mäßig feuchten Erdreiche, zumal, wenn es im vorigen Jahre gedüngt worden. Am besten sät man es zu Anfang oder Mitte dieses Monats breitwürfig auf eine warm gelegene Rabatte, wo es noch in demselben Herbst nach Entwidlung des vierten Blatt-paares gestochen und nach und nach verbraucht werden kann. Bei offenem Boden kann man es auch mitten im Winter ernten. Man sät das Schmalzkraut auch noch im Oktober, um einen angenehmen Frühjahrsalat zu haben.

Die Winteralatorten unterscheiden sich von den übrigen nur dadurch, daß sie gegen die Einwirkung der Kälte weniger empfindlich sind. Sie erheben auch nicht denselben Anspruch auf Bodenkraft, wie die zu den Sommerkulturen benutzten Sorten und gedeihen noch ganz gut auf Beeten, die im Laufe des Sommers Zwiebeln, Möhren, Spinat zc. getragen haben, wenn nur der Boden weder zu leicht, noch zu kalt ist. Dagegen erfordert er Schutz gegen Ost-, Nord- und Nordostwind und eine Lage, in welcher er erst gegen Mittag von den

Sonnenstrahlen erreicht wird. Man sät den Samen des Winterkopfsalats Anfangs oder gegen Mitte dieses Monats aus, bei schwerem, kaltem Boden früher als bei warmem Boden. Die Verpflanzung der Sämlinge erfolgt etwa 3 bis 4 Wochen nach der Aussaat mittels des Pflanzholzes. Auf den frischbearbeiteten, mit Treibrettern festgedrückten Beeten zieht man 10 Centimeter breite und 6—7 Centimeter tiefe Furchen, in welche die Pflanzen im Dreiecksverbande mit 12—15 Centimeter Abstand gesetzt werden. Kommt die Pflanzung ohne Schaden durch den Winter, was allerdings fast nie vorkommt, so entfernt man die Hälfte der Pflanzen. Um die Pflanzen in Etwas gegen die Unbill des Winters zu schützen, belege man die Beete vor dem Eintritt der Kröste mit sparrigem Reisig, über das man langstrohigen Pferdemist bringt, der den Zutritt frischer Luft nicht ganz absperrt. Wenn endlich anhaltend milde Witterung eintritt, so nehme man die Decke weg, halte sie aber für einen etwaigen Witterungswechsel zur Hand, um dem Salat sofort wieder den erforderlichen Schutz zu Theil werden zu lassen. Im zeitigen Frühjahr, sobald der Boden gehörig abgetrocknet ist, thut man wohl, die Beete zu behähen. Man muß dann den Salat auch gegen die Vögel schützen, welche in dieser Zeit der Pflanzenkost sehr nachgehen.

Die Petersilie verlangt fetten Boden, sie wird vielfach im Herbst angehäet, damit man im Frühjahr gleich tüchtig schneiden kann. Neuerdings ist die gefüllte oder krause Petersilie am beliebtesten. Abgesehen davon, daß die krausblättrigen Sorten jede Vertwechslung mit dem Gartenschierling unmöglich machen, so haben sie auch den Vorzug, daß sie nicht so leicht in Samen gehen wie die Stammform mit schlichten Blättern und daher wirtschaftlich vortheilhafter sind. Nur darf man letztere nicht mit den krausen Sorten zugleich oder auch nur in deren Nähe ansäen, da sie eine rasche Ausartung derselben herbeiführt. Für den Winter sichert man die im Frühjahr und Sommer angehäete Petersilie dadurch, daß man ein Stück des Beetes dergestalt mit einer Strohecke überlegt, daß die Pflanzen Luft haben. Man kann auch einige Stöcke ausheben, in Kästen pflanzen und diese im Keller aufstellen, wo sie etwas Licht erhalten, oder auch an einer ganz hellen Stelle in der Küche.

Alle Zwiebelarten sind, wenn es noch nicht geschehen, nun ebenfalls aus der Erde zu nehmen und zum Nachtrocknen auf einem luftigen Orte auszubreiten. Etwas unreife Zwiebeln suche man durch Untreten der Röhren zur schnelleren Reife zu bringen. Die durch Aussaat im freien Lande angezogenen Zwiebeln liefern nur zum Theil größere Exemplare, die kleineren werden, wenn sie gut trocken sind, gereinigt und als Steckzwiebel im nächsten Frühjahr verwendet. Das Einernen der Sämereien wird fortgesetzt, die reifen Bohnen darf man nicht lange am Stode lassen, weil die Hülsen bald aufspringen und der beste Samen dann leicht verloren geht. Die im August gepflanzte Endivie, wenn sie ihre ganze Blättermasse entwicelt und insbesondere das Herz

gut ausgebildet ist, muß jetzt gebleicht werden. Zu diesem Zweck werden an einem recht trockenen Tage in den ersten Nachmittagsstunden, etwa 14 Tage vor dem Verbrauche, die Blätter oben leicht zusammen gebunden, bei sehr feuchtem Wetter kann man sich auch damit helfen, daß man große Töpfe darüber stülpt, deren untere Oeffnung zugestopft ist. Gaben sich bei dem Blumenkohl kleine Köpfe gebildet, so knickt man, um das durch den Zutritt der Sonne beförderte Blühen zu verhüten, mehrere Blätter dachförmig über denselben zusammen. Gaben sich bei den Speisefürbissen 2—3 Früchte an einer Ranke gebildet, so schneidet man die fruchtlosen Ranken ganz, die fruchttragenden aber über dem dritten Blatt oberhalb der letzten Frucht hinweg. Zierfürbisse, die zur Belaubung dienen, werden natürlich nicht beschnitten, sondern nur deren Ranten gut angeheftet.

Die Tomaten haben jetzt schon viele Früchte angefaßt, man binde die sich senkenden Zweige spalierartig aus, damit die Früchte gut ausreifen können, und schneide die Spitze ab, um zu verhindern, daß die Pflanze durch fortgesetztes Blühen und Fruchtsatz geschwächt werde. Von jetzt ab halte man die Pflanzen etwas trocken, wodurch die Reife der Früchte beschleunigt wird. Wenn Nachtfrost kommen, ehe noch alle Früchte reif geworden, decke man die Pflanzen, pflücke ausgewachsene Früchte ab, lege sie in ein Zimmer hinter das Fenster, der Sonne ausgesetzt, wo sie noch ganz gut nachreifen.

Da infolge des feuchten, warmen Wetters des vergangenen Monats die Rinde sich jetzt vielfach besser löst wie seither, so kann im Obstgarten jetzt noch auf das schlafende Auge okulirt werden, auch werden alle diejenigen Stämmchen nachokulirt, wo die Augen nicht gewachsen sind. Hat man den kopulirten Stämmchen im vorigen Monat nicht schon den Verband abgenommen, so wird es die höchste Zeit dazu, damit sich die Wundheilung gegen die Winterwitterung noch abhärten kann. Den früher okulirten Stämmchen löst man die Bänder etwas, wenn es nöthig ist. Die Augen aber, welche nicht angewachsen sind, nehme man mit dem Messer behutsam heraus, schneide die vertrockneten Flügel der Rinde bis aufs Grüne ab und bestreiche die Rinde mit etwas kaltschmelztem Baumwachs. Die Brand- und Krebsflecke der kranken Bäume müssen ausgeschnitten und mit Baumfitt oder Baumwachs belegt werden.

In der Himbeer-Anlage werden alle schwachen und überflüssigen Ausläufer und alles alte Tragholz weggeschnitten, die neuen Tragruthen aber angeheftet. Um die Früchte in größerer Vollkommenheit zu erhalten, muß man die Himbeersträucher alle 5—6 Jahre in einen anderen rigolten und gedüngten Boden verpflanzen, dadurch gewinnt man starke Tragruthen, oft von 2—3 Meter Länge. Der Himbeerstrauch verlangt einen kräftigen, mäßig feuchten Boden in freier Lage, verträgt aber auch einigen Schatten, wenn auch hier die Früchte etwas später reifen und nicht immer ihr volles Aroma erhalten.

Im Obstgarten ist in diesem Monat und Anfang des nächsten Monats eine Hauptarbeit das Einernen der Früchte, und wenn in diesem Jahre das eigentliche Winterobst meist nur spärlich im Garten zu ernten ist, so muß uns dies erst recht veranlassen recht sorgfältig mit der Ernte und Aufbewahrung zu verfahren. Das Abnehmen der späten Aepfel- und Birn-Sorten sollte wenigstens in den Gärten, wo das Stehlen in der Regel nicht zu besorgen ist, solange wie möglich verschoben werden, mindestens aber vor halbem Oktober nicht stattfinden. Das Steinobst wird gleich am Baume reif, was uns der Geschmack schon lehrt. Anders verhält es sich mit dem Kernobst, dessen bei Weitem größte Anzahl und edelste Sorten erst auf dem Lager ihre Reife und besten Geschmack erhalten. Das Kernobst ist als reif zu erkennen: an den schwarzen Kernen und wenn der Stiel sich leicht löst, auch dann, wenn bei ruhigem Wetter einzelne gesunde Früchte herabfallen. Das Herbst- und Winterobst bleibt solange als möglich am Baume und wird dadurch nur haltbarer, saftiger und schmackhafter, es kann solange hängen, als die Blätter noch gesund sind; zu früh abgenommen wird es welk und runzelig. Das zum Aufbewahren bestimmte Obst wird durch vorsichtiges Pflücken abge-

nommen, wobei dasselbe keinerlei Beschädigungen erhalten darf, da jede Beschädigung rasch zur Fäulniß führt. Alles beschädigte und gefallene Obst wird davon abgefordert, damit es das gesunde nicht ansteckt. Hochhängende Früchte, die man durch Klettern oder mit der Leiter nicht erreichen kann, pflückt man mit einem sogenannten Obstbrecher, einer Stange, welche an ihrer äußersten Spitze einen kleinen Reif mit aufrecht stehenden Drahtzähnen und unten ein Säckchen hat; die Frucht wird vorsichtig zwischen zwei solcher Zähne gebracht, worauf sie beim Zurückziehen der Stange in das Säckchen fällt. Soll das Obst zur Obstweinbereitung dienen, so wird es geschüttelt. Hierbei darf aber vor Allem der Baum nicht mißhandelt werden durch unvernünftiges Draufschlagen und Zerren. Das Obst selber ist von fauligen Früchten, Blättern, Schmutz zu säubern, weil alle Unreinlichkeiten dem künftigen Most Schaden.

Die zur Aufbewahrung des Obstes bestimmten Räume sollen frostfrei, kühl und dunkel, aber nicht dumpfig sein: also ein gut gelüfteter Keller, eine frostfreie Kammer. In der Nähe des Obstes dürfen keine scharf- und überreizenden Gegenstände sein, weil durch solche Ausdünstungen das Obst seinen Wohlgeschmack einbüßt. Man bringt das Obst auf ein Gestell mit verschiedenen mit Stroh belegten Fächern, die übereinander angebracht sind, und stellt die Früchte in der Regel mit den Stielen nach oben, zwei Schichten hoch übereinander. Von Zeit zu Zeit ist nachzusehen und ein Auslesen der etwa faulenden Früchte nothwendig. Beim Mangel eines größeren Raumes genügt auch die Aufstellung von leeren Badfässern oder Risten; die einzelnen Früchte werden in Fließpapier gewickelt und schichtenweise, den Stiel nach oben, ins Faß gelegt, dessen Wände mit einer dicken Schicht Fließpapier belegt sind; zwischen jede Schicht und in die Zwischenräume bringt man Meie, so verpackt halten sich die Früchte sehr lange. Zugleich ist dies auch eine Anweisung, wie man feines Obst am sichersten verscheidet.

Die Blumenzwiebel für das Zimmer sind so zeitig einzusetzen, daß sie wenigstens 8 Wochen zu ihrer Entwicklung haben, ehe sie getrieben werden. Man setzt sie in gute, reich mit Sand gemischte Gartenerde ein, die Spitze der Zwiebel in gleicher Höhe mit dem Rand des Topfes. Die eingepflanzten Zwiebeln werden leicht angegossen und entweder frei in einen dunklen Keller gestellt oder besser noch im freien Lande eingegraben, wo sie später durch Laub oder kurzen Dung gegen den Frost geschützt werden müssen. Die in Gläsern zu treibenden Hyazinthen setze man erst Ende Oktober auf und halte sie solange im finsternen Raum, bis sie gut bewurzelt sind. Die Zimmerpflanzen erhalten, solange das schöne Wetter noch andauert, täglich möglichst viel frische Luft; man läßt sie so lange als möglich vor dem Fenster oder auf dem Balkon stehen. Dann kommen sie in ein kühles, frostfreies Zimmer oder in den Keller, wo sie nur wenig begossen werden. Der Dungguß muß nun ganz wegfallen, damit das Holz gut reifen kann.

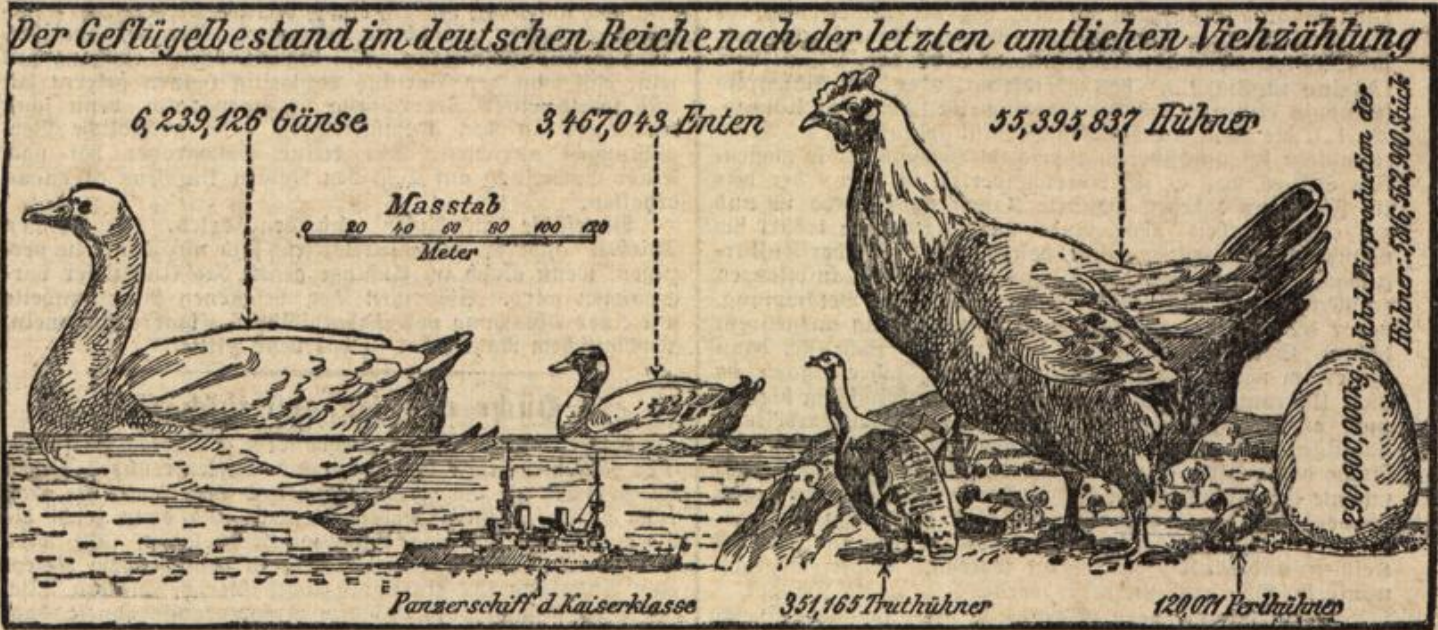
## Deutschlands Geflügelreichthum.

Die letzten volkswirtschaftlichen Erhebungen im Deutschen Reich sind mit einer erschöpfenden Gewissenhaftigkeit vorgenommen worden, daß wir heute über viele Dinge orientirt sind, die uns noch vor wenigen Jahren gänzlich unbekannt waren. Wir kennen heute in des Wortes ur-eigenster Bedeutung unsere Hühner und Gänse, wir wissen nicht bloß, wie viel Menschen im Deutschen Reich wohnen, sondern auch wie viel Vieh. Unter dem letzteren nimmt das Geflügel einen sehr wichtigen Platz ein, der leider von der deutschen Landwirthschaft noch lange nicht genug beachtet wird. Auf dem bestehenden Tableau wollen wir versuchen, unseren Lesern den Geflügelreichthum Deutschlands vor Augen zu führen. Eintheilt wird der gesammte Geflügelbestand in die fünf Hauptarten des zahmen Geflügels, in Gänse, Enten, Hühner, Truthühner und Perlhühner. Auf unserem Bild erblicken wir als Repräsentanten jeder dieser fünf Arten ein Exemplar, dessen Größe durch die Anzahl, die es vertritt, und durch die Größe des Thieres in natura bedingt worden ist. Als Durchschnittsgewicht einer Gans

wurde 5 Kilogramm, einer Ente 3 Kilogramm, eines Huhns 1,5 Kilogramm, eines Truthuhns 5 Kilogramm und eines Perlhuhns wieder 1,5 Kilogramm angenommen. Dieses Durchschnittsgewicht ergibt nun für die Gänse ein Totalgewicht von 81,195,630 Kilogramm bei einer Anzahl von 6,239,126 Stück. Diese gewaltige Menge in einen Vogel umgeformt, giebt demselben eine Körperlänge (vom Brustbein bis zum Sterz) von 171,5 Meter bei einer Höhe von ca. 80 Meter. Wie klein und zierlich nimmt sich gegen solche Riesengänse selbst eine unserer größten Linienchiffe aus, welches der Zeichner auf diesen Ententeich neben das schwimmende Geflügel gesetzt hat. Ein Fußtritt des beliebtesten Vogels würde unsere ganze Flotte demolieren können. Die Gans ist aber Gottlob kein kriegerischer Vogel, sondern bildet in erster Linie nach geschickter Mastung einen sehr beliebten Braten. Mittels eines Taschenmessers von 70 Meter Klingenlänge schneiden wir demselben also den Hals

mittel des Menschen, und schon deshalb dürfte es unsere Leser interessieren, zu hören, daß die Eierproduktion der Hühner im Deutschen Reich nicht annähernd den Bedarf deckt. Es mußten nämlich im Jahre 1900 noch rund drei Milliarden Stück eingeführt werden. Unter Berücksichtigung der aus Deutschland ausgeführten Eier verbleiben im Reich pro Jahr 8,756,558,900 Stück, es entfallen mithin auf den Kopf der Bevölkerung in demselben Zeitraum ca. 155 Stück.

Zum Schluß zeigt uns die amtliche Statistik auch noch den Bestand der im Deutschen Reich lebenden Truthühner und Perlhühner; ersterer beläuft sich auf 351,165 und letzterer auf 120,071 Stück. Die Gans und das Huhn sind aber bei Weitem das wichtigste Geflügel, und an ihrer rationellen Zucht muß noch viel gethan werden, bis es soweit kommt, daß Jedermann im Deutschen Reich Mittags sein Huhn im Topf hat.



ab und bereiten einen Braten, nachdem wir vorher rund 7000 Tonnen Schmalz (à 20 Centner) daraus gewonnen haben, und stiften den Braten King Edward VII. zur zweiten Speisung der Armen Londons. Die Letzteren können aber, auch wenn sie vier Wochen lang vorher keinen Bissen zu sich genommen haben, den Riesenbraten nicht bewältigen, denn vier Personen auf einen Normalgänsebraten gerechnet, erfordert das vor uns liegende Ungeheuer, um aufgegessen zu werden, rund 25 Millionen mit gutem Appetit ausgestattete Personen. Der Repräsentant der im Deutschen Reich umherwatschelnden 2,467,043 Stück Enten ist natürlich bedeutend kleiner, immerhin genügt auch er bei einem Gesamtgewicht von 7,401,129 Kilogramm zur Speisung von rund 5 Millionen Menschen, wenn sich je zwei davon mit einer Ente begnügen. Von einer schier unglaublichen Größe ist wieder das Huhn, welches auf unserem Bilde gerade im Begriff ist, ein Rittergut in Grund und Boden zu trampeln. Bei einer Länge von 164,5 Meter ragt es hoch über alle menschlichen Bauwerke empor und sein Gewicht von 83,093,750 Kilogramm macht es gerade doppelt so schwer, als die aus 4 Schiffen bestehende Linienchiffdivision der Kaiserklasse. Zieht man von dem Bestand der Hühner die Hähne als den zehnten Theil davon ab, und rechnet man ferner weitere zwei Zehntel als nicht eierlegend, so bleiben von den im Deutschen Reich gezählten 55,395,837 Stück Hühnern für die Eierproduktion insgesamt 33,777,086 Stück übrig. Da nun die Henne durchschnittlich 150 Eier pro Jahr legt, so giebt das für den produktiven Hühnerbestand eine Eiermenge von 5,066,562,900 Stück, welche zusammen ein Gewicht von 290,800,000 Kilogramm besitzen. Das hieraus geformte Riesen-Ei (vergl. unser Bild) würde eine Höhe von 84 Meter besitzen. Bekanntlich ist das Hühneret eins der wichtigsten Nahrungs-

### Landwirthschaft.

uc. Alles, auch das Obstpflücken, will gelernt sein, nämlich es handelt sich nicht bloß darum, wie Manche meinen, die blinkenden Früchte in den Korb zu bringen, sondern um das Wie! Es verlangt sogar gewisse Geschicklichkeit und Übung, die Äpfel regelrecht zu brechen und nicht gewaltsam abzureißen. Der eine Fingernagel wird gegen den Anfang des Stieles gesetzt, dort, wo er sich beim Abfallen löst, mit dem Daumen und Kleinfinger die Früchte gehalten und dann mit Leichtigkeit abgetrennt. Es handelt sich beim Pflücken nicht bloß darum, die Früchte zu schonen, sondern auch die zarten Zweige, dazu gehört zu Allem Vorsicht, erstens im eigenen Bewegen und Biegen der Äste, zweitens im Anlegen der Leiter, am besten ist eine freistehende, gestützte; die angelegte Leiter ruhe auf stärkeren Zweigen und werde mehr in das Geäst hineingesteckt, als auf die dünnen drausgelegt. An diesen dünnen Zweigen werden beim Pflücken Massen von schon angelegten Blüthenknospen für das nächste Jahr ruiniert, und kleine, gerade die fruchttragendsten, gebrochen. Je weniger Zweiglein nach dem Sammeln den Erdboden bedecken, desto besser ist gepflückt worden. Der spendende Baum will behandelt sein und ist nächstes Jahr dankbar dafür.

Kampf gegen das Unkraut im Garten. Die Beobachtung lehrt, daß mancher Gartenbesitzer seine Schuldigkeit gethan zu haben glaubt, wenn er den nach seinem Geschmack und nach seinen Bedürfnissen angelegten Garten im Frühling und bis in den Augustmonat pflegt und während dieser Zeit auch von Unkräutern rein hält. In den letzten Sommermonaten aber kümmert er sich wenig um das dann sich ausbreitende Unkraut, übersteht auch wohl, daß solches unter manchen Kulturgewächsen, besonders unter mangelhaft entwickelten, den Boden nicht dicht beschattenden im Ver-

borgenen sich entwickelt, bei der Reife und dem Absterben der Kulturpflanzen Licht, Luft und Raum zur Entfaltung erhält und diese Wachstumsbedingungen dann ausgiebig für sich benutzt, um auch seinerseits Samen zu tragen und für seine Fortpflanzung zu sorgen. Dies geschieht dann bei manchen Wurzel- und Samenunkräutern in so fruchtbarer Weise, daß das Ziel jedes strebsamen, Ordnung und Sauberkeit liebenden Gartenbesitzers, seinen Nutz- und Biergarten stets unkrautfrei zu haben, vereitelt wird. Im nächsten Frühling wundert man sich dann wohl, daß trotz aller Pflegearbeit im Garten so viele Unkrautpflanzen dem Boden entkeimen und ärgert sich über die schier endlose und kostspielige Arbeit, die dann zur Bekämpfung der Gartenunkräuter erforderlich ist. Dem Uebelstand ist vorzubeugen, wenn man auch im August und September bei trockenem Wetter die Bekämpfung der Unkräuter nicht vernachlässigt, sondern dann gerade am eifrigsten dafür sorgt, daß durch Jäten oder Hacken alle Unkräuter so rechtzeitig beseitigt und zum Verderben gebracht werden, daß die Ausbildung des Unkrautsamens vereitelt wird. Manche Gartenunkräuter, so z. B. besonders die Vogelmiere oder der Mäusebarm (*Amsen media* L.), das Weiskraut oder der Baldreis (*Senecio vulgaris* L.), die Gartenmelde (*Artiplex hortensis* L.), die Wolfsmilchgewächse (*Euphorbiaceen*) u. A. m. entwickeln bei ungestörtem Wuchs im Hochsommer so massenhaft Samen, daß es nicht verwunderlich ist, wenn der nur im Frühjahr dagegen geführte Kampf aussichtslos ist und zu einer Arbeit ohne Ende wird. Aber da tröstet sich mancher Gartenbesitzer damit, daß bei der Ernte der Kulturgewächse ja auch die dazwischenstehenden Unkrautpflanzen zerstört werden und unterläßt die rechtzeitige Bekämpfung, bevor die Unkräuter ihre Samen hunderkfältig ausgestreut haben. Solche Nachlässigkeit im Sommer rächt sich dann schwer im nächsten Frühling und oft auf Jahre hinaus, da viele Unkrautsamen Jahre lang im Boden keimfähig bleiben und auslaufen, wenn sie durch die Bodenbearbeitung günstige Entwicklungsbedingungen erhalten. Man veräume daher nicht, auch während der Sommer- und Herbstmonate den Kampf gegen das Unkraut rechtzeitig vor dessen Samenbildung auszuführen. Ist aber Unkrautsamen ausgefallen, so möge durch flache Bodenbearbeitung für schnelles Keimen und Auslaufen gesorgt werden, damit möglichst wenig im Boden überwintert werde.

L. Danger.

**Schutzimpfung gegen Milzbrand.** Dr. G. Sobernheim hat ein Milzbrandserum hergestellt, welches als geeignet erwies, Schafe gegen Milzbrand zu schützen. Wie die Anstreckung dabei erfolgte, erwies sich als gleichgültig. Die immun machende Wirkung des Serums bewährte sich ebenso zuverlässig gegenüber der Verfütterung von Milzbrandsporen, wie gegenüber der subkutanen Vorimpfung von Bakterien. Neben dieser Form der rein passiven, nur durch Einspritzung von Serum allein bewirkten Unempfindlichkeit wurde aber noch ein anderes Verfahren mit Erfolg versucht, nämlich das der vereinigten aktiven und passiven Unempfindlichmachung. In diesem Falle wurden die Thiere mit einer Mischung von Milzbrandserum und Milzbrandbakterien vorbehandelt, wobei die letzteren nicht einer vollvirulenten, sondern einer leicht abgeschwächten Kultur entnommen wurden. Durch die gleichzeitige Zuführung von Bakterien sollte die reine Serumimmunität gewissermaßen in eine aktive Form übergeführt, damit also ihrer transitorischen Art beraubt, und ähnlich, wie das auch bei anderen Anstreckungen gelang, dauerhafter und beständiger gestaltet werden. Vorgenommene Versuche hatten ein Ergebnis, welches diese Erwartung wirklich zu erfüllen schien. Dr. Sobernheim stellte daher folgende praktische Versuche an. Das Serum wurde von Pferden, Rindern und Schafen gewonnen; jedoch wurde später nur das von Rindern und Schafen gewonnene benutzt. Nach der „Berl. Klin. Wochenschrift“ (1902) befriedigten die Ergebnisse der Versuche vollständig. Die Impfung ist völlig ungefährlich und bedingt keinerlei Thierverluste. Sie kann an einem Tage ausgeführt werden, und braucht nicht, wie bei dem Pasteur'schen Verfahren, wiederholt zu werden.

Dr. T. Ein neuer Bacillus, der für eine Krankheit des Blumenkohls und vielleicht noch vieler anderer Gemüse verantwortlich gemacht werden muß, ist von Harrison entdeckt und in der Wochenschrift „Science“

vorläufig beschrieben worden. Die erkrankten Pflanzen stammten aus Kanada, waren gut gewachsen und wohl gepflegt, zeigten aber rostähnliche Spuren, indem das Innere des Stengels und oft auch der blühende und eßbare Teil in eine weiche dunkelfarbige Masse verwandelt waren. Die Prüfung der erkrankten Theile verrieth die Gegenwart ungeheurer Massen von Bakterien. Demzufolge wurde der Keim ausgeschieden, für sich gezüchtet, und in der That konnte er als Erreger der betreffenden Krankheit dadurch festgestellt werden, daß er durch Ueberimpfung auf gesunde Blumenkohlpflanzen an diesen die gleiche Krankheit erzeugte. Das kleine Lebewesen ist ein beweglicher Bacillus von mittlerer Größe und mit einigen haarähnlichen Geißeln versehen. Er wächst am besten an der Luft, aber auch in einer Atmosphäre von Wasserstoff. Auf Schnitzeln von roher Kartoffel erzeugt er eine tiefgelbe Farbe, und die Kartoffel wird oft unter Erzeugung einer erheblichen Menge von Ammoniak vollständig aufgeweicht. Er wächst außerdem noch auf Kohl, Rüben, Raps, Rettich, Meerrettich, Kohlrabi, Sellerie, Artischocke, Spargel, Karotte, Zwiebel, Tomate und Pastinakarzel. Danach scheint es ganz gut sein, daß man den Bacillus rechtzeitig kennen gelernt hat und somit seiner Verbreitung begegnen kann, denn sonst könnte er in den Gemüseseldern recht gründliche Verwüstungen anrichten. Der kleine Schmarotzer hat nach seiner Entdeckung auf Kohl den Namen *Bacillus oleraceae* erhalten.

**Blattläuse** an Rosen und den zarten, krautartigen Trieben anderer Blumenpflanzen sind nur dann zu vertilgen, wenn gleich im Anfange gegen das Ungeziefer vorgegangen wird. Abspritzen der befallenen Pflanzentheile mit einer Abkochung von Tabakblättern, Cigarrenstummeln, gewöhnlichem Rauchtabak ist das beste Mittel.

## Küche und Hauswirthschaft.

**Aufgeschossener Salat.** Kochdauer 1 Stunde. 6 Personen. Den Kummer jeden Gärtners und Gartenfreundes bilden im Sommer die vielen aufgeschossenen Salatköpfe, die nicht rasch genug gegessen werden konnten, und dann leicht die Beete verunzieren und den Platz wegnehmen. Da wird es vielleicht Vielen angenehm sein, in beifolgendem Recept eine Anleitung für ein vorzügliches Gericht auf den Tisch des Hauses zu finden, das dem Spinatgemüse ähnelt, das selbe aber an Wohlgeschmack noch übertrifft. Man pflückt alle Blätter, die an den Salatstielen sitzen, ab, wäscht sie sauber, läßt sie in siedendem Salzwasser 10 Minuten aufkochen und treibt sie durch eine Hackmaschine. In 50 Gramm zerlassener Butter läßt man einen Eßlöffel voll feiner Zwiebackskrumen gar werden und schüttet den Salatbrei (zwei Suppenteller voll) hinein. Man schmeckt das Gemüse nach Salz ab, giebt  $\frac{1}{4}$  Liter Fleischbrühe und eine geriebene Muskatnuß daran und läßt es nochmals tüchtig durchkochen. Alsdann zieht man den Topf zurück, mengt  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Maggwürze darunter, richtet das Gemüse auf einer Schüssel an und verziert es mit Hälfen von halbweich gekochten Eiern und kleinen Semmelwürfeln, die man vorher in Butter braun gebraten hat.

**Bergilbte Wäsche wieder weiß zu machen.** Dies wird erreicht, wenn man die Wäsche in Buttermilch weicht und darin liegen läßt, gröbere länger als feinere. Dann wäscht man sie mit Seife in lauwarmem Wasser, spült in kaltem Wasser nach und trocknet. Hilft dies Verfahren nicht das erste Mal, so wiederholt man es. Bei sehr feiner Wäsche darf die Milch nicht zu sauer sein.

**Gereinigten Glacéhandschuhen** einen schönen Glanz zu geben. Wenn Glacéhandschuhe durch das eine oder andere der gewöhnlich in Gebrauch befindlichen Mittel von Flecken oder Schmutz gereinigt worden sind, haben sie ihren ursprünglichen Glanz mehr oder weniger verloren. In jedem Falle haben sie nicht mehr den welchen, den neuen Handschuhen eigenen Glanz. Diesen kann man indessen wieder erzielen durch Talkum-Pulver oder Kreide. Man thut den Handschuh über die Form oder zieht ihn über die Hand, reibt ihn mit ganz fein gepulvertem Talkum ab, indem man sich eines Flanell- oder feinen Weinwandlappens bedient. Dieses Verfahren kann bei allen Glacéhandschuhen, resp. Schaf- oder Ziegenleder, angewendet werden.