

Nicht die Stärke, sondern die Dauer der hohen Empfindung macht die hohen Menschen.

Friedrich Nietzsche.

(27. Fortsetzung.)

Freiheit!

Roman von Walter Schmidt-Gähler.

Dann sagte Reinhardt: „Also abgemacht! Das male ich dir, so gewiß ich hier sitze, und zwar wird das die erste Arbeit, sobald wir wieder zu Hause sind. Denn, weißt du, ganz abgesehen davon, daß dieses Engelsgeßicht die erste und einzige Liebe meines Freundes bedeutet, das ist so unbeschreiblich reizend und anmutig ganz an und für sich, daß ich dich sogar bitten würde, es malen zu dürfen!“

„Nicht wahr, sie ist entzückend?“ sagte Franz, ohne den Freund anzusehen.

„Über alle Beschreibung, und ich gestehe dir, daß ich jetzt erst ganz begreife, daß dein Herz nach einer solchen Liebe seiner Neigung fürs Leben mehr fähig sein konnte. Wer von einem solchen Munde einmal im Leben das Evangelium „Ich liebe dich“ gehört hat, dem muß nachher alles andere schal und reizlos erscheinen. Der muß unter seines Lebens großen Errungenschaften einen Strich machen! Das Bild wird gemalt, und zwar so schnell wie möglich, und es soll schön werden, das verspreche ich dir!“

Damit gab er dem Freunde die Photographie zurück, die dieser sofort wieder in ihr Versteck in der Brusttasche hob.

Dann standen beide auf, Remmigen legte den Arm in den des jungen Malers, und langsam verließen beide die Ausstellung.

Sie hatten sich wieder einmal verstanden — wie immer.

Am selben Abend mit dem Schnellzuge 7 Uhr 38 Minuten fuhren sie ab, genau zu derselben Stunde, wo Ella in ihr Hotel zurückkam, aufs höchste befriedigt von ihrem Besuche bei der Baronin Winterberg; denn es war alles so gekommen, wie sie heimlich gehofft hatte, sie hatte für lange Zeit eine wirkliche Heimat wieder gefunden, einen Platz, wo sie sich in jeder Beziehung zu Hause fühlte.

Noch am selben Abend ließ sie ihr Gepäck nach der reizenden Villa in Schwabing bringen und zog bei der Baronin ein. Die Stellung, die sie bei ihr als Gesellschaftlerin angenommen hatte, war mehr eine Form, in die ihr zukünftiger Aufenthalt gekleidet war, um sie eine dauernde Gastfreundschaft annehmen zu lassen, und um für all die entgegenkommende Liebenswürdigkeit, mit der sie aufgenommen worden war, wenigstens scheinbar ein Äquivalent zu bieten. Das fühlte sie selbst nur zu wohl. Und so empfand sie überhaupt nicht das leiseste Gefühl der Abhängigkeit mehr, als sie die Schwelle des Winterbergischen Hauses überschritt.

Ein Vierteljahr später, als der Herbst allmählich in den Winter übergegangen war, erschien im Buchhandel

ein Roman, der in allen Tagesblättern aufs günstigste besprochen wurde, der, wie selten ein Buch eines bisher kaum genannten Autors, in allen Kreisen berechtigtes Aufsehen erregte und selbst die ernstesten literarischen Fachleute mit hoher Achtung erfüllte:

Freiheit.

Von Heinz Hermann.

Verlag Berlin.

Über jede schriftstellerische Zukunft entscheidet der erste glückliche Wurf. Eine Arbeit, die ganz plötzlich ausbricht und allgemein verblüfft, besiegelt mit einem Schlage das Schicksal des Autors. Je geteilter die allgemeine Ansicht darüber ist, desto günstiger für den Erfolg. Nur kein Mittelding, kein ruhiges, gleichmütiges Hinnehmen. Entweder ein entzücktes Begrüßen, ein lautes, stürmisches Anerkennen, oder eine ebenso spontane Empörung über das Neue, das so kühn und dreist aufzutreten wagt.

Zwei geteilte Lager — Bewunderer und offene Gegner — das ist das Beste.

Und so war's mit dem Buche von Heinz Hermann. Keiner legte es gleichgültig aus der Hand, der es gelesen hatte, die einen bewunderten es in seiner Kühnheit und Selbstständigkeit der Meinung, in seiner durch nichts beeinflussten starken Individualität, die anderen waren voll heiligen Zornes, voll spießbürgerlicher Indignation über den Autor, der es wagte, mit offenem Bistier gegen eine Fülle traditioneller Ansichten und verrotteter Vorurteile zu Felde zu ziehen. Aber gelesen haben mußte es jeder! Und das war die Hauptsache. Das machte den unbekannten Heinz Hermann, der bisher nur für Tageszeitungen und Journale geschrieben, mit einem Schlage zu einem von aller Welt bekannten Autor.

Der erste und einzige, der das neuersehene Buch mit einer herzlichen, freugemeinten Widmung zugewandt erhielt, war der alte Nöninger. Als er den gelben Umschlag öffnete und auf der ersten Seite von der festen, energischen Hand seiner Nichte die lieben Worte las, mit denen sie ihr Geisteskind in seine Hände legte, überkam ihn eine tiefe und ehrliche Rührung. Dann setzte er sich ganz still und ungestört in den großen Sesselfessel am knisternden Ofen und fing an zu lesen. Und je weiter er las, desto mächtiger ergriffen ihn Form und Inhalt, bis er schließlich ganz und gar zu vergessen begann, daß der Autor das blonde Mädchen war, das so unendlich zart und weich veranlagt schien. Wie knapp und korrekt das alles war, wie verblüffend realistisch, und an manchen Stellen von einer geradezu brutalen Bitterkeit, von einem heisenden Sarkasmus. Was mußte Ella alles schweigend und verschlossen mit sich herumgetragen, ruhig niedergekämpft und verarbeitet haben, um sich zu dieser Klarheit, dieser Reife der Ansichten, dieser Unerbittlichkeit der Logik hindurchzuringen. Mehr als einmal schüttelte der alte Mann nachdenklich den Kopf, ließ das Buch sinken und blickte ins Leere.

Seit langer Zeit hatte keine Lektüre ihn so unwiderstehlich gepackt und bis zum Schlusse festgehalten, wie dieses wunderbare Buch, dessen ganzen Inhalt er mit der Person des Autors in seinen Gedanken so ganz und gar nicht vereinigen konnte. Was würden zu diesem Werke die

engherzigen Eltern sagen, wenn man es ihnen in die Hände legen und sagen würde, das ist von eurem Kinde, dieses Buch hier hat eure älteste Tochter geschrieben mit ihrem Herzblut, das sind die Früchte eures Handelns. Eure Erziehung, die systematische Verblödungstheorie eurer Pädagogik, hat in dieser Menschenseele den frohen Glauben an so manches Schöne und Ehrwürdige vernichtet, hat dies junge Herz so verbittert, daß es hier in diesem langen Bekenntnis sich aufbäumen mußte zu einer lauten, trotigen Anklage gegen alle Mütter, die so kurzfristig, so engherzig sind, wie diese eine, gegen alle Väter, die indifferent wie dieser, blind sind gegen das, was bei jedem Kinde sein heiliges Recht verlangt — die Individualität! — dieses Buch Ellas war mehr als ein Roman, es war ein pädagogisches Werk, aus dem der Ehrliche unendlich vieles beachten und lernen könnte und gegen das die ganze Schar derer, die sich getroffen fühlen mußten, offenbar mit lautem Wutgeheul zu Felde zogen!

Am meisten erstaunte Nöninger über die wunderbare feine Beobachtungsgabe, mit der Ella die wunderbaren Seiten des Kleinstadtlebens zu schildern verstand. Wie sie einem Jeden mit der Genialität des Karikaturenzeichners in wenigen Strichen den typischen Zug zu geben wußte, daß all die braven Spießbürger mit verblüffender Lebenswahrheit porträtähnlich dastanden.

Bis zur Pensionsvorsteherin herunter hatte sie alle verwendet, die den Kreis der geistigen Inquisitoren bildeten, die eine junge, nach Licht und Freiheit ringende Seele langsam in guter Meinung in Scharabstöcke und Prostratesbetten einzwängten, bis sie dieselben endlich zu Lode gefoltert hatten.

Als der alte Mann mit der Lektüre zu Ende war, las er das ganze Buch zum zweiten Male.

Frau Anna fand den Roman bei aller Liebe zu ihrer Nichte im höchsten Grade abstoßend — die Tochter des Hauses durfte es nicht lesen. Vater und Sohn schwärmten dafür.

Ella selbst hatte weder Zeit noch Stimmung, sich über den Erfolg ihres Erstlings zu freuen. Sie kam seit Wochen nicht dazu, auch nur einmal an sich selbst zu denken, denn sie hatte eine Pflicht übernommen, die sie wie eine Art höherer Mission mit Einsetzung ihrer ganzen Persönlichkeit zu erfüllen bemüht war.

Sie rang tage- und nachtelang mit dem Tode um ein kostbares Beute, das Leben einer Frau, die sie vom ersten Augenblick an lieb gewonnen hatte von ganzer Seele! Marianne von Winterberg war wenige Wochen nach Ellas Einzuge in ihr Haus tödlich erkrankt, und von der Stunde ab war Ella zur Samariterin geworden.

Sie hatte das Gefühl, als ob nicht der Zufall, sondern eine weise, höhere Vorbestimmung sie gerade jetzt in dieses Haus geführt hätte, um einem wertvollen Menschen, der ein Anrecht auf ihr Gemütsleben hatte, indem er ihr, der Einsamen, warme Zuneigung entgegenbrachte, nützlich zu sein. Sie mußte dem Tode dieses jungen Leben abringen, mit Gefahr ihres eigenen Selbst trat sie für diesen Gedanken mit einer Hingabe, einer Aufopferung ein, deren nur ein Charakter wie der ihrige fähig war.

(Fortsetzung folgt.)

Seiden- und Modewarenhaus

J. Hirsch Söhne

Ecke Langgasse und Bärenstrasse.

Grosser Inventur-Ausverkauf

zu noch nie dagewesenen Preisen.

Es gelangen zum Ausverkauf:

Seidenstoffe von 75 Pf. an per Meter.

Samnte von Mk. 1.— an per Meter.

Seidene Bänder à 5 Pf. und 10 Pf. per Meter.

Einsätze u. bunte Borten von 10 Pf. an p. Mtr.

Aechte Straussfedernboas von Mk. 3.— an.

Spitzenkleider, abgepasste, à Mk. 10.—.

Garnierte Hüte zu jedem annehmbaren Preise.

Chiffonrüschen und Stolas von Mk. 2.— an.

Spitzenkragen von 50 Pf. an.

Spitzen von 5 Pf. an per Meter,

Jupons von Mk. 5.— an.

Schleier à 15 Pf. per Meter.

Seidene Foulards zu Roben à 75 Pf. per Meter.

Blumen u. Straussfedern zu jedem annehmbaren Preise.

Auf alle nicht im Ausverkauf befindliche Waren gewähren wir 10% Sconto.

Auswahlsendungen finden während des Ausverkaufs nicht statt.

Der Ausverkauf dauert nur kurze Zeit.

Beilage zum Wiesbadener Tagblatt.

No. 398. Abend-Ausgabe.

Donnerstag, den 27. August.

51. Jahrgang. 1903.

Verdingung.

Die Herstellung von 5 Stück neuen Schicht-
arbeiten soll im Wege der öffentlichen Ausschreibung
angekauft werden.

Angebotsformulare, Verdingungsunterlagen
und Zeichnungen können während der Vormittags-
stunden im Rathhaus, Zimmer No. 53, ein-
gesehen, die Verdingungsunterlagen einschließlich
Bedingungen auch von dort gegen Baarzahlung oder
Kaufgeldfreie Einreichung von 1 Mark bezogen
werden.

Beschlossene und mit der Aufschrift „Schicht-
arbeiten“ versehene Angebote sind spätestens bis
Dienstag, den 1. September 1903,
Vormittags 10 Uhr,
einzureichen.

Die Eröffnung der Angebote erfolgt in Gegen-
wart der etwa erscheinenden Anbieter.

Nur die mit dem vorgeschriebenen und ausge-
füllten Verdingungsformular eingereichten Angebote
werden berücksichtigt.

Aufschlagsfrist: 3 Wochen.

Wiesbaden, den 25. August 1903.

Stadtbaumeister, Abteilung für Straßenbau.

Freiwillige Feuerwehr.

Die Mannschaften der Leiter-
Feuerhähne, Saugprügen, Sand-
prügen und Reiter-Abteilungen des
dritten Zuges werden auf
Montag, den 31. August l. J.,
Abends 7 Uhr,
zur Abhaltung von Abtheilungs-
übungen in Uniform an die Rekruten
geladen.

Mit Bezug auf die §§ 17, 19 und 23 der
Statuten, sowie Seite 12, Abs. 3 der Dienstordnung
und pünktliches Erscheinen erwartet.
Wiesbaden, den 26. August 1903.

Die Branddirektion.

Freiwillige Feuerwehr.

Die Mannschaften der Leiter-
Feuerhähne, Saugprügen und Reiter-
Abteilungen des zweiten Zuges werden
auf
Dienstag, den 1. September l. J.,
Abends 7 Uhr,
zur Abhaltung einer „Zugübung“ in
Uniform an die Rekruten geladen.

Mit Bezug auf die §§ 17, 19 und 23 der
Statuten, sowie Seite 12, Abs. 3 der Dienstordnung
und pünktliches Erscheinen erwartet.
Wiesbaden, den 26. August 1903.

Die Branddirektion.

Pflicht-Feuerwehr.

Die Mannschaften der Pflicht-
Feuerwehr der Abteilung 2 werden auf
Dienstag, den 1. September l. J.,
Abends 6 1/2 Uhr,
zu einer Übung in den Stationshof,
Neugasse 6, eingeladen.

Die Armaturen mit Ziffer 2 sind
mitzubringen. Zuwiderhandlungen
werden nach § 29 der Polizeiverordnung bestraft.
Wiesbaden, den 26. August 1903.

Die Branddirektion.

Männer-Mühl,

Dohheimerstraße 55,

empfehlen fein gespaltenes trockenes
Kiefern-Auszugsholz à 100 Stk. 1.—
Eichen-Scheitholz à 100 Stk. 1.70
frei ins Haus.

Teppiche werden gründlich
geklopft u. gereinigt.

Bestellungen an Hausvater Müller
erbeten.

Braunkohlen-Brikets,

in rheinische, waggon-, fuhr- und centnerweise,
sowie alle Sorten Kohlen, auch halbfette,
Golds und Bänkelholz sind ausnahmsweise
billig abzugeben. Näb. Sedanplatz 3, Comptoir.

Dr. n. Stockfische Ellenbogen, 6 u. a. d. Markt.

Fachschule für Bau- und Wiesbaden. Kunstgewerbtreibende

Vier aufsteigende Klassen mit halbjährigen Kursen. Schulgeld pro Semester 50 Mark.
Beginn des Wintersemesters am 19. Oktober. Nähere Auskunft u. Programme kostenlos
durch die Geschäftsstelle des Lokal-Gewerbevereins Wiesbaden.

F 429

Zu billigsten Tagespreisen liefert alle Sorten

prima Ruhrkohlen erster Zeche,

ebenso

Anthracit, Braunkohlenbrikets, Eierbrikets, Cokes.

Ferner empfehle die beliebt gewordene Spezialität

Klein Block-Anzündeholz à Mk. 1.60 pr. Ctr.,

fertig zum Gebrauch, äusserst bequem, gut u. billig.

Rudolf Sator,

Kontor: Rheinstrasse 26.

Telefon 911.

33 Wellritzstrasse 33 und auf dem Markte.



Grosser Fisch-Verkauf.

Frisch vom Fang in Eispackung empfehle:

Feinste Schellfische | grosse 35 Pf.,
mittel 25 „
kleine 20 „

Extrafine Holl. Angelschellfische 40—50 Pf.

Feinsten fetten Cabliau 30—50 Pf.

Feinsten Seehecht | im ganzen Fisch 30 Pf.,
ohne Kopf u. Gräten 50 Pf.

ff. Heilbutt im Ausschnitt 80 Pf.

Rothf. Salm im Ausschnitt Mk. 1.50.

Rheinsalm im Ausschnitt 2.50, Lachsforellen 1.50 Mk.

Steinbutt (Turbots) 80 Pf., Limandes 50 Pf., Schollen 30—50 Pf.

Merlans 30 Pf., Backfische ohne Gräten 30 Pf.

Täglich frisch

Gebackene Fische, Fischcotelets.

Kieler Bücklinge per St. 5, 7 u. 10 Pf.

Lachsheringe, geräuch. Schellfische.

Seelachs, Aale, Flundern, Heilbutt etc.

Feinster Lachsaufschnitt 1/4 Pfd. 75 Pf.

Neue | Holl. Vollheringe per Stück 5—8 und 10 Pf., Bismarck-
heringe, Rollmöps, Bratheringe, Anchovis, Sardinen,
marinierte Heringe, Oeisardinen, Kronenhammer etc.

Frische Preisselbeeren per Pfd. 15 Pf.

Neues Sauerkraut, Salzgurken, Essiggurken.

Engros-Niederlage von Nürnberger Ochsenmaulsalat und Düsseldorfer Tafelsenf.

Wiederverkäufer u. Wirthe Engrospreise!

Von der Reise zurück.

Erspricht, wie bisher 10 1/2—12 u. 3—4 Lbr.
Abhst. Diätetische (Naturheilweise) Behandlung.
Frauenleiden, Lungenheilmittel für Asthma-
und Lungenerkrankte.

S. Kirchner.

Bert. d. Naturheilweise und Lungenheilmittel.

Massenmeyer,

sowie Scheren, Tisch- u. Taschenmesser schleift
und rep.

Ph. Krämer,

Wesergasse 3, Hof z.

Künstl. Blumen und Palmen

in pr. Auswahl, Laubweige, Spiegelweige,
billigst. Künstl. Blumen etc. H. V. Santen,
Langgasse 4, 1 St.

Shampooiren

ist das Beste zur Erhaltung und Verschönerung
der Haare. Preis 1 Mk. mit Tagesfrist unter
Anwendung des neuesten vollkommenen Haar-
putztrocken-Apparats. Antiseptische Bedienung.
Herm. Giersch, Damen- u. Herren-Frisier-
Goldgasse 18, Ecke Langgasse.

Promenade- Restaurant und Garten.

Heute Abend:

Künstler-Concert.

Anfang 6 1/2 Uhr. Ende 10 Uhr.
Entree frei



von nur ersten Ruhrzechen liefert
zu Consum-Preisen gegen
Baar 1818

Aug. Külpp,

Telephon 367. — Sedanplatz 3.

Bad Nauheim.

Mittelgroße Logis-Billa in guter Lage,
Pension 1. R., mit guter Stube, ist Kräftlich-
keit halber preiswerth zu verkaufen. Abt. unter
F. N. 236 erbeten an die Annoncen-Expd. von
G. L. Daube & Co., Frankfurt a. M. F 18



Ein Posten

hochfein emailirter

Badewannen

zu enorm billigen Preisen. 2109

Zuifstr. Carl Koch, Gde
15. Junkstation. Bahnhofstr.

Holl. Vollheringe, Superior,

nur allerfeinste Qualität,
neue Berliner Rollmöps.

„Bismarck-Heringe“ empfiehlt
J. Haub, Gde Salmgasse.

Rheingauer Weinessig,

nach eigenem Verfahren des
Fabrikanten pasteurisiert, d. h.
keimfrei hergestellt, daher
allerbeste Garantie für vor-
zügliche Conservierung der
Früchte oder Gemüse. Trotz
seiner Stärke mild im Ge-
schmack, frei von jeglichen
Gewürzen und billig im
Verkauf. 2086

Liter Mk. 0.30.

Wilh. Heintz Birck,

Ecke Adelheid- und
Oranienstrasse.

Bezirks-Telephon No. 216.

Bische s. B. w. aug. Seerodenstr. 9, 2. O. B.

In verkaufen eine Mandoline.

Zu erfragen im Tagbl.-Verlag.

Fremden-Verzeichnis vom 27. August 1903.

Agr. v. d. Heuvel, Rent. m. Fr., Brüssel.
Allesaal, Brakel-Bensdorp, m. Fr., Haag. — Langele, Fr., Kiel.
— Großkreutz, Fr., Hamburg.
Bayerischer Hof, Müller, Stud., Bonn. — Bann, Fr., Hannover.
— Blauberg, Fabr., Remscheid. — Sommer, m. S., Königsberg.
— Kleer, Kfm. m. Fr., Breslau.
Belle vue, Avi, Paris. — Wiswell, Fr. Rent. m. T., Chicago.
Hotel Bender, Avril, Fr., Offenbach. — Riede, Fr. m. S.,
Frankfurt.
Block, Seip, Kfm., Hamburg. — Glicenstein, Lodz.
Zwei Böcke, Schaller, Fr., Leipzig. — Fritz, Dr. med., Leipzig.
— Arens, Stadtsekret., Hayingen. — Gube, Kfm., Laura-
hütte. — Kleineberg, Fr. Rent., Zwickau. — Siebeck, Fr.,
Dresden.
Bauhach, Hiertz, Kfm., Köln. — Kind, Kfm. m. Fr., Aachen.
— Richter, Prof., Dr., m. Fr., Siegen. — Naumann, Ernest-
brück.
Dahlheim, Schwenke, Fr. Rent., Brühl. — Titius, Prof., Köln.
— Hagemeister, Fr., Berlin. — Szydlowska, Fr., Köln.
Deutsches Haus, Kellermann, 2 Hrn. Kfite., Essen. — Müller,
Fr., Weibach. — Neddermeyer, Kfm., Hannover. — Schutter,
Kfm., Wildbad. — Hasrich, Kapitän, Port Said. — Wagner,
Fr., Wildbad. — Brühl, Kfm., Wildbad. — Kuhl, Kfm., Essen.

Einhorn, Nuhn, Obersekret., Kassel. — Sebold, Amts-Assessor,
Kassel. — Hohberg, Lehrer m. Fr., Schwerte. — Mathise,
Kfm. m. Fr., Aachen. — Mebus, Kgl. Schauspieler, Dresden.
— Pasch, Fr. Rent., Hamburg. — Ludwig, Fabr. m. Fr.,
Frankfurt. — Füllgrabe, Kfm., Pforzheim. — Scherer,
Katasterkontrolleur, Dann. — Manz, Sparkassenkontrolleur
m. F., Donaueschingen. — Krilz, Kgl. Steuererheber, Halle.
— Bollmann, Nordorf. — Sander, Fabr. m. Fr., Frankfurt.
— Dürre, Kfm., Magdeburg. — Schmidt, Fabr., Magdeburg.
— Bergmann, Fabr., Magdeburg. — Schellenberg, m. Schw.,
Barmen. — Fischer, Kfm., Trier. — Kimpel, Kfm. m. Fr.,
Eitorf. — Großmuth, Kfm. m. Fr., Straßburg.
Eisenbahn-Hotel, Bachus, m. Fr., Berlin. — Hartmann, Kfm.,
Hamburg. — Horsting, Chemiker, Bussum. — Hehnders,
Fabr., Veenstone. — Strické, Amsterdam. — Jung, Kfm.,
Essen. — Grim, Kfm., Halle. — Paulsen, Pastor, Ballum.
— Berger, Oberpostsekret. m. Fr., Berlin. — Kolkers, Amster-
dam. — Audin, Dr. phil., Köln. — Reiche, Pfarrer, Kuschten.
— Reiche, Fr. m. T., Kuschten. — Hoffert, Fr., New York.
— Makust, Fr. m. Cousine, Lemberg. — Köchermann, Ge-
richtssekret. m. Fr., Remscheid. — Lönigen, Ingen., Rheydt.
— v. Leewen, Architekt, Rheydt. — Burger, Würzburg.
— Dessen, Kfm., Rheydt. — Esser, Architekt, Döcken.
— Dahmen, Kfm., Rheydt. — Klein, Rheydt. — Heidenbach,
Kfm., Duisburg.

Englischer Hof, Margulies, m. F., Tomasow. — Goeschke, Kfm.,
Berlin. — Eberle, Dr. med. m. Fr., St. Gallen. — Stewart,
Fr., Edinburgh. — Rothenberg, Kfm., Berlin. — Lindenbaum,
Fabr. m. Fr., Warschau. — Jenkyns, 2 Fr., Boite-Haets.
Erbsprinz, Bernhard, Gotha. — Dieckel, Dortmund. — Schaecke,
Kfm. m. Fr., Gelsenkirchen. — Castan, Kfm., Unna. — Hüber,
jun., Fabr., Köln. — Lierenberg, Kfm., Köln. — Koch, Kfm.,
Siegen. — Marx, Kfm., Gelsenheim. — Windfug, Kfm. m.
Fr., Lennep. — Schulz, Kfm. m. Fr., Lennep. — Becker,
Baumeister m. Fr., Lennep. — Hackländer, Lennep. — Cam-
burg, Kfm., Hannover. — Schlott, m. Fr., Kassel.
Friedrichshof, Schmidt, Rent., Obermoschel. — Lahn, Ober-
moschel. — Bender, Kfm., Essen. — Bauer, Kfm., München.
Bahn, Ernekeil, Fr., Bonn. — Rumer, Lehrer m. Fr., Völk-
lingen. — Althoff, Kfm. m. Fr., Landau. — Müller, Fr.,
Burbach. — Gottschalk, Kfm. m. Fr., Mayen. — Haas, Fr.,
Gau-Ordernheim. — Meyers, Rent. m. Fr., Hamburg. — Bogt,
m. Fr., Brüssel. — Fink, Ingen., München. — Höfling, Tutzig.
Rohr, Tierarzt m. Fr., Ottweiler. — Matthes, London.
Hoppel, Cassel, Kfm. m. Fr., Lauenburg. — Zöp, Kfm. m. Fr.,
Frankfurt. — Böll, Kfm. m. Fr., Berlin. — Hausmann, Fr. m.
T., Königsberg. — Wagner, Kfm., Würzburg. — Heim, Ingen.,
Karlsruhe. — Fritzen, Kfm., Aachen. — Kraus, Kfm., Aachen.
— Kohl, Kfm., Koblenz. — Rückels, Lehrer m. Fr., Busch-
hausen.



3000 Pfund. 3000 Pfund.

Großer Massen-Fischverkauf.

Extra prima Schellfische (so frisch und fleischig wie mitten im Winter) pro Pfd. 40—50 Pf.
 Cablian, ganze Fische, 40 Pf., Cablian im Ausschnitt 50—60 Pf., Seehechte, ganze Fische, 40 Pf., Seehechte im Ausschnitt ohne Kopf und Gräten 60 Pf.
 Prima Heilbutt im Ausschnitt 80 Pf. bis 1 Mt., Blaufelchen 1.40, Bratzander 80 Pf., feinste lebendfr. Rheinzander je nach Größe 1 Mt. bis 1.50, lebendfr. Hechte 1.20.
 Allerfeinste Nordseer Angelfische 60 Pf., Limander nach Größe von 50 Pf. an.
 Aechter Winter-Rheinfalm, Seezungen, Lachsforellen, Steinbutt, leb. Karpfen, Schleie, Aale, Hummer, Bachforellen, Krebse etc. billigt, neue Vollhäringe Dsd. 1 Mt.

Im Auftrage des Nachlasspflegers werden nachstehende zum Nachlaß des A. Wolfsohn hier gehörigen Mobilien Freitag, den 28. August, morgens 9 Uhr, im Versteigerungslokal Kirchgasse 23 gegen Barzahlung öffentlich zwangsweise versteigert:
 1 Schreibtisch, 1 Zettel, alte Münzen, 2 Vorstecknadeln, 1 goldene Taschenuhr mit Kette, 2 Ringe, versch. Kleider und dergl. F 259
 Wiesbaden, den 27. August.

Schröder,
 Gerichtsvollzieher.

Brager Delikateß-Schinken,

geköst,
 hochfein — mild — zart
 empfiehlt

Aug. Korthauer,
 Delikatessen,
 Telefon 705, Nerostr. 28.

80 Pf. Cölner Würfelbrot im Str. 30 Pf.,
 Telef. 125, J. Schaab, Grabenstr. 3, 216
 60 Pf. Garant. rein. Wienerbrot 10 Pf. in Glai.

Helenenstr. 7

werden Polster- u. Tapezier-Arbeiten sauber und billig neu angefertigt und aufgearbeitet bei
 Rich. David.

Serren-Kleider-Ausbeßern
 u. Reinigen w. aut beforat Durenburgstr. 6, 51.

Malunterricht.

Atelier Eva Hoyer,
 Michelsberg 6.

Beginn des Unterrichts 1. September.
 Sprechstunden tägl. v. 11—1 Uhr.

Eine tüchtige Pianistin (Zeugn. Prädikat „sehr gut“) wünscht in nur geb. Familien zu unterrichten pro St. 2.50, 4-h. Spielen 1.50 pro St. Offerten unter R. 480 an den Taabl.-Verlag.

Capital, ca. 600,000 Mk.,

soll in Theildeträgen von 50,000 Mk. und höher, oder auch ganz, auf 1. Hypotheken per gleich oder für spätestens binnen einigen Monaten zu 3 1/2 Prozent in Höhe von 60 % der feldgerichtlichen Lage auf lange Jahre unfindbar ausgeliehen werden. Offerten erbeten unter

M. R. 256 hauptpostlagernd Wiesbaden.

U. Rederolle an der Schierkeimerstr. 14.

Zwei fein möblierte Zimmer in ruhiger Wohnung, einzeln und auch zusammen, zu mäßigem Preis bei einzelner Dame abgegeben. (Deshalb reichliche Küche.) Näh. im Taabl.-Verlag. Ot

Suche für dauernd **sofort** oder später erste **Modarbeiterinnen**, sowie **Zuarbeiterinnen**.

Wilhelm Wemmer,
 Wilhelmstraße 48.

Kinderfrau

tagelöhner gesucht. **Gräfe, Hl.** Kurstraße 10.

Fräul., 21 Jahre alt, schöne Erscheinung, sucht Stelle als Verkäuferin bei beliebigen Anprüchen, gleichviel welcher Branche. Offerten unter A. 482 an d. Taabl.-Verlag erbeten.

Gebildeter junger Mann er-bietet sich z. Vorlesen. Nähere Anfragen unter **Nr. 1006** postlagernd. 10 Mt. get. 18. Kurstr.-Weg. Störnerstr. 2, 8 r.

V. D. Heute u. Freitag nicht, aber Samstag bei m. in d. Wohn. um 6 Uhr, a. etwas sp., etc.

Walhalla-Theater.

Eingetretener plötzlicher Hindernisse wegen geht die Operetten-Novität

„Der liebe Schatz“

erst Freitag, den 28. cr., erstmalig in Szene und findet heute **Donnerstag** eine nochmalige Aufführung der Operette

„Frau Leutnant“

s. aff. Die Direktion.

Dauernde Stellung findet ein

tüchtiger Schieferdecker.

Nur erfahrene und zuverlässige Leute wollen sich melden. Eintritt kann sofort erfolgen. F 8

Georg Wühler, Dachdecker,
 Mannheim.

Trauer-

Stoffe,
 Blousen,
 Costumes,
 Röcke

in jeder Preislage. 2091
J. Bacharach.

Danksagung.

Herzlichen Dank allen Denen, die bei dem Ableben meines lieben Mannes so regen Antheil genommen haben.

Frau Hermine Erdmann,
 Wwe.

Wiesbaden,
 den 27. August 1903.

Danksagung.

Für die vielen Beweise herzlichster Theilnahme an dem uns betroffenen schweren Verluste unserer nun in Gott ruhenden lieben Mutter, Tochter, Schwester und Schwägerin,

Frau Margarethe Ruf, wwe.,

sagen innigsten Dank.

Die trauernden Hinterbliebenen.

Nachruf!

Durch den plötzlichen Tod des
Herrn Carl Friedrich,

welcher mehrere Jahre in meinem Geschäft tätig war, verlor ich einen meiner besten und treuesten Gehilfen, der sich durch sein freundliches zuvorkommendes Wesen die Zuneigung meiner w. Kundschaft, sowie Aller zu gewinnen wußte, sodaß mir der Verlust doppelt schmerzhaft ist. Werde ihm ein stetes ehrendes Andenken bewahren. 2761

Carl Schmeier,
 Coiffeur.

Codes-Anzeige.

Allen Verwandten, Freunden und Bekannten die traurige Nachricht, daß mein lieber Mann, unser guter Vater, Sohn, Bruder, Schwager und Schwiegersohn,

Karl Meyer,
 Expediteur,

plötzlich durch einen sanften Tod verschieden ist.

Die trauernden Hinterbliebenen:

Elise Meyer,
 geb. Melchior,
 Familie Meyer,
 Familie Melchior.

Wiesbaden, den 26. August.

Die Beerdigung findet Freitag, vormittags 11 Uhr, von der Leichenhalle des alten Friedhofes aus statt. 2156

Codes-Anzeige.

Freunden, Verwandten und Bekannten die traurige Nachricht, daß es Gott dem Allmächtigen gefallen hat, unsere liebe Mutter, Schwiegermutter, Schwester, Schwägerin und Tante,

Frau Maria Prinz, Ww.,
 geb. Raaf,

gestern morgen 7 1/2 Uhr nach langem schwerem, mit Geduld ertragenem Leiden zu sich zu ruhen.

Um stille Teilnahme bitten
 Die trauernden Hinterbliebenen:

Familie Prinz,
 Familie Richter.

Wiesbaden, 27. August 1903.

NB. Die Beerdigung findet Samstag 8 Uhr vom Leichenhause aus statt.

Familien-Nachrichten

Von Verlobungen, Heirathen, Geburten und Todesfällen wolle man dem „Tagblatt“ sofort durch Postkarte Anzeige machen, sofern Erwähnung derselben unter der stehenden Rubrik gewünscht wird. Kosten entstehen dadurch nicht.

Aus den Wiesbadener Civilstandsregistern.
 Geboren. 21. August: dem Fuhrknecht Andreas Vedna e. L. Hedwig Elisabeth. 22. August: dem Messgergehilfen Josef Mühlhölzer e. L. Anna Maria Elisabeth.

Angeboden. Bureau-Diätar Friedrich Wilhelm Dienert hier mit Elfrida Brigitte Ahlenfeld zu Weis. Friseur Ludwig Gödel in Eitelville zu Auguste Müller hier. Photographengehilfe Karl Becker hier mit Elisabetha Rabenstein in Rhingen. Tagelöhner Karl Reinecke hier mit Sophie Schäfer hier. Kaufmann Amandus Karl Schwarz in Frankfurt a. M. mit Anna Bauer danielst. Messger Wilhelm Schwarz hier mit Alwine Renier hier.

Gestorben. 25. August: Auctionator und Rechtsconsulent Karl Lumb, 22 J.; Friseur Karl Friedrich, 25 J.

Aus den Siebricher Civilstandsregistern.

Geboren. 29. Juli: dem Tagelöhner Johann Karl Dammann e. L. 1. August: dem Steinbauer Georg Weniger e. L. 2. August: dem Tagelöhner Wilhelm Ferdinand Schäfer e. L. 3. August: dem Fabrikarbeiter Heinrich Storch e. L.; dem Schmied Friedrich Karl Schiffer e. L. 4. August: dem Schreiner Karl Friedrich Jung e. L. 5. August: dem Schlosser Hermann Brenner e. L.; dem Fabrikarbeiter Anselm Schilling e. L. 7. August: dem Schaffner an der Strassenbahn August Aulenbacher e. L. 9. August: dem Schaffner an der Strassenbahn Josef Meier e. L.; dem Zimmermann Anton Vogel e. L. 11. August: dem Tagelöhner Valentin Klee e. L. 12. August: dem Tagelöhner Karl Friedrich Theodor Vogt e. L.; dem Tagelöhner Johann Adelberger e. L.; dem Schmiedemerkel Robert Otto Kempfner e. L.; dem Fabrikarbeiter Johann König e. L. 14. August: dem Zimmermann Ernst Hoff e. L. 15. August: dem Gastwirth Wilhelm Löffler e. L. und e. L.; dem Chemiker Dr. Georg Rudolf Voß e. L. 17. August: dem Kaufmann August Hermann Otto Gammelmann e. L.; dem Strassenbahn-Schaffner Adam Danfmann e. L. 19. August: dem Schreiner Friedrich Paul Gde e. L. 21. August: dem Strassenbahn-Schaffner Heinrich Koch e. L. 22. August: dem Maschinenarbeiter Heinrich Friedrich Müller e. L.

Aufgeboden. Gärtner Ernst Robert Schumann zu Mannheim mit Katharina Wilhelmine Müller hier. Tagelöhner Josef Bernhardt hier mit Anna Bertha Katharine Philippine Engelhardt zu Wiesbaden. Tagelöhner Franz Wilhelm Vertram Wiesb. mit der Wittwe Anna Maria Raab, geb. Schüller, Beide hier. Tagelöhner Wilhelm Bernhardt Karl Jodel mit der Haushälterin Elisabeth Wäde, Beide hier. Tagelöhner Georg Peter Dreber, Wittwer, mit der Wittwe Elisabeth Haus, geb. Egenolf, Beide hier. Schlosser Philipp Ludwig Christian Storch und Elisabeth Stieg, Beide hier. Fabrikarbeiter Heinrich Vogt in Wiesb. mit Margarethe Clara Schmidt dahier. Kaufmann Conrad Heinrich Nikolaus Albers in Frankfurt a. M. mit Maria Elisabeth Henriette Philippine Richter hier. Fuhrmann Michael Herbert mit Maria Rüttiger, Beide hier. Schmied Wilhelm Bröder mit Katharine Ehrhard, Beide hier.

Berechlicht. 1. August: Schmied Wilhelm Böhm mit Louise Katharine Schubert, Beide hier. Fabrikarbeiter Emil Max Barth mit Johanne Christiane Vogner, Beide hier; Kaufmann Philipp Martin Albert Spitz mit Karoline Henriette Martin, Beide hier; Fabrikarbeiter Anton Klein mit der Wittwe Apollonia Karoline Gröher, geb. Roth, Beide hier. 2. August: Badischer Philipp Heinrich Bernhardt hier mit Johanne Christiane Bach zu Retter. 8. August: Tagelöhner Wilhelm Rubin hier mit Anna Maria Rosbach zu Wiesbaden; Fabrikarbeiter Friedrich Wilhelm Adolf Werner mit Margarethe Engelmann, Beide hier. 9. August: Maurer Wilhelm Christian Wöll mit Karoline Wilhelmine Herzbach, Beide hier. 15. August: Buchbinder Friedrich Wilhelm Holzgäfel mit Margarethe Petronella Gdert, Beide hier; Dreher Johann Philipp Fleischmann mit Anna Katharina Sommerger, Beide hier. 22. August: Schuhmacher Wilhelm Rudolf Voitel hier mit Maria Strecker zu Schierstein; Fuhrmann Johann Emil Dast hier mit der Wittwe Magdalena Katharina Thorn, geb. Weis, in Amöneburg; Tagelöhner Baltasar Calvar Georg Mincker mit Margarethe Louise Schreier, Beide hier.

Gestorben. 31. Juli: Privatiers Elisabeth Caroline Schmidt, geb. Köhler, 76 J. 1. August: Landwirth und Weingutsbesitzer Friedrich Adolf Schneider, 40 J.; Kaufmann Ernst August Freier, 19 J. 2. August: Minna Toni Montecchi, 1 J.; Wilhelm Berch, 3 M. 6. August: Conrad Karl Geier, 11 J.; Förber Georg Friedrich Richard Rung, 67 J. 7. August: Colporteur Philipp Peter, 63 J. 9. August: Garkon Paul Rudutz, 3 M. 10. August: Jacob Wilhelm Beste, 4 M. 11. August: Ehefrau Katharina Mohr, geb. Langer, 88 J.; Privatier Jacob Bern, 81 J. 12. August: Karl Heinrich Wilhelm von Dacht, 6 M. 13. August: Anna Maria Elisabeth Kron, 14 J. 15. August: Tagelöhner Heinrich Eberg, 28 J.; Tagelöhner Georg Orlowa, 55 J. 18. August: Philippine Georgine Schreiner, 5 M. 20. August: Maria Elisabeth Weig, 9 M. 22. August: Tagelöhner Friedrich Johann Pasquini, 59 J.; Heinrich Karl Wiedenmann, 1 J.; Margarethe Elisabeth Reimann, 2 M. 24. August: Philippine Bertha Streubach, 2 M.

Aus auswärtigen Zeitungen und nach directen Mittheilungen.
 Berechlicht. Herr Professor a. D. Karl Schell mit Frau. Helene Kath. Berlin. Herr Volker Berthold Mueller mit Frau. Gertrud Schreier. Wiesbaden.
 Gestorben. Herr Geh. Ober-Justizrath Dr. Barthel, Breslau. Herr Karl Hermann-Dietrich a. D. Dr. Johannes Oberdieck, Genth. Herr Kgl. Amtsrichter Josef Gutschneider, Münster.



Land- und hauswirtschaftliche Rundschau ... des ... Wiesbadener Tagblatts.

Die Ziege in der Kulturgeschichte.

Plauderei von H. Diefenbach.

Die Ziege gilt heute noch vielfach als ein Nutztier von nur untergeordneter Bedeutung. Allenfalls, daß man ihr als „Ruh des kleinen Mannes“ einigen Wert beilegt. Zwar macht sich seit einigen Jahren eine starke Bewegung geltend, welche die Hebung der Ziegenzucht bezweckt, aber große Dinge wurden bis jetzt nicht erreicht, denn die meisten dabei in Frage kommenden Bevölkerungsklassen sehen der Förderung der Ziegenzucht einen passiven, aber deshalb nicht weniger kräftigen Widerstand entgegen. Und doch reicht die Ziegenzucht bis in die Anfänge menschlicher Kultur zurück. Schon in der prähistorischen Zeit hat man die Ziege als Haustier gehalten, und zwar in bedeutend weiterem Umfange als ihre Schwester, das Schaf. Denn bei den Ausgrabungen der Pfahlbauten aus der Steinzeit in der Schweiz und in Medlenburg fand man massenhafte Überbleibsel von Ziegenknochen, aus deren Beschaffenheit man berechtigter Weise den Schluß ziehen kann, daß die Körperbeschaffenheit dieser Pfahlbautenziege dieselbe war wie die unserer heutigen Hausziegen. Den Griechen war zweifellos die Nützlichkeit der Ziege wohlbekannt, wie sich aus ihrer Mythologie ergibt. So wurde z. B. Zeus von der Ziege Amaltheia aufgezogen; das Ziegenhorn, das dem Göttervater von derselben Ziege geschenkt wurde, ging später in den Besitz der Göttin Fortuna über, und es war nun zum Füllhorn des Glückes geworden. Zeus erwies sich seiner vierfüßigen Nymme sehr dankbar, er versetzte sie nach ihrem Tode unter die Gestirne als einen Stern erster Größe. Heute noch ist uns dieser Stern unter dem Namen „Kapella“ bekannt. Mit dem Fell der Ziege überzog er aber seinen Schild, wodurch er den Beinamen „Agiserschütterer“ erhielt. Hera erhielt wegen ihrer Vorliebe für Ziegenfleisch den Beinamen „Agriophagos“, und Apollo war ein Freund der Ziege. Er verlieh einem Ziegenhirten namens Brancho die Gabe der Weisheit, ungefähr so, wie man heute verdienstvolle Personen mit Orden und Titeln auszeichnet. An der Stätte, wo das Orakel zu Delphi seinen Sitz hatte, wurden Ziegen in großer Anzahl gehegt, weshalb man auch auf Delphische Münzen ihr Konterspiel prägt. Bacchus dagegen war anderer Gesinnung; er mochte die Ziegen nicht leiden, da sie sich mit Vorliebe über das Laub seiner geliebten Weinreben hermachten. Die Ziege, ganz besonders der Bod, war ihm daher eine bevorzugte Opfergabe. Aus demselben Grunde etwa haßte die Göttin Athene die Ziege, denn auch ihre Elbaumanlagen waren vor dem gefräßigen Tiere nicht sicher. In der Nähe ihrer Tempel wurde aus diesem Grunde keine Ziege geduldet. Da man annahm, der der Ziege geweihte Stern Kapella bringe zur Reisezeit des Weines ungünstige Bitterung, stellte man in den Weingeländen eherne Ziegenbilder auf, die man mit Blumenguirlanden schmückte, um den Stern Kapella zu besänftigen. Pan trug das Kleid des Ziegenbods, deshalb wurden auch ihm Ziegen geopfert, und seine Priester kleideten sich in Ziegenfelle und hantierten mit Peitschen aus Ziegenhaut. Aber auch in der Poesie der Griechen und Römer spielt die Ziege eine Rolle.

Als Odysseus und der Bettler Eumäos auf dem Wege nach der Heimatstadt des Odysseus sich befanden, begegnete ihnen ein Ziegenhirt, ein ungehobelter Bursche:

„Wo den Nymphen des Quells die Wanderer pflegen zu opfern;
Dort nun traf auf jene des Dolios Sohn Melantheus,
Ziegen zur Stadt führend, die trefflichsten rings aus den
Herden,
Festlicher Schmaus für die Freier, von zweien Weiskirten be-
gleitet.“

„Zwölf sind Rinderherden auf diesem Land, und der Schafe
Eben so viel, auch der Schweine so viel, und der streichenden
Ziegen.“

Diese versch'n teils Fremdling' und teils ihre eigne Hüter,
Aber allhier sind elf weitstreifende Ziegenherden,
Weidend am äußersten End'; und es hüten sie wadere Männer:
Deren stets ein jeder sein tägliches Opfer dahinführt,
Von der gemästeten Herde den ansehnlichsten Weiskod.“

Aber:

„Auch der Männergebiete Philottos führte den Freiern
Ein unfruchtbares Kind zum Schmaus' und gemästete Ziegen.“

Der gebratene Ziegenmagen galt den griechischen Gourmands als ganz besondere Delikatesse. Das Wollhaar der Ziege (namentlich der Angoraziege) wurde zu allerhand Decken, Kleidern zc. verarbeitet.

Aus dem bedeutenden Kulturgeschichtlichen Quellenwerke, der Bibel, erfahren wir, daß die Juden gleichfalls schon sehr frühe die Ziege als Nutztier schätzten.

„Gehe hinaus zur Herde und hole mir zwei gute Böcklein, daß ich deinem Vater ein Essen davon mache, wie er es gern hat“, sagte Rebekka zu Jakob, als dieser dem Esau die Erstgeburt um ein Linsengericht abgekauft hatte und nun noch des Segens des erblindeten Jakobs bedurfte, damit ihm sein Handel gute Frucht bringen sollte.

Für die Stiftshütte wurde Moses aufgegeben: „Du sollst auch eine Decke aus Ziegenhaar machen, zur Hütte über die Wohnung von 11 Teppichen“. Und bei der Erzählung von den freiwillig geleisteten Gaben für die Stiftshütte heißt es: „Und welche Weiber solche Arbeit konnten (nämlich spinnen) und willig dazu waren, die spannen Ziegenhaare“. Von dem Genuß des Ziegenfleisches berichtet die Bibel: „Und Gideon kam und richtete zu ein Ziegenböcklein und ein Epha ungesäuerten Weiles, und legte das Fleisch in einen Korb und tat die Brähe in einen Topf.“ Ferner: Manoa sprach zum Engel des Herrn: „Daß Dich doch halten, wir wollen dir ein Ziegenböcklein zurichten.“ Salomon, der schönheitsfreundige Monarch, preist seine Freundin: „Siehe, meine Freundin, du bist schön! siehe, schön bist du! Deine Augen sind wie Taubenaugen zwischen deinen Wimpern. Dein Haar ist wie eine Herde Ziegen, die gelagert sind am Berge Gilead herab.“ In den Sprüchen Salomons wird darauf hingewiesen: „Du hast Ziegenmilch genug zu deiner Speise, zur Speise deines Hauses und zur Nahrung deiner Dirnen.“

Wenn Stabal 3000 Ziegen besaß und Jakob dem Esau 200 Ziegen und 20 Böcke schenken wollte, so beweist das, daß die alten Hebräer die Ziegenzucht im großen betrieben haben mußten.

Daß die Ägypter Ziegen züchteten, verkünden uns ihre alten Wandentwürfe, auf denen fast stets Ziegen bildlich dargestellt sind. Auch die Indier hielten die Ziege als Haustier, und seit urdenklichen Zeiten ist die Ziege in Frankreich und Rußland als nützliches Haustier bekannt.

und geschächt. Bei den armen, schmutzigen Burjaten der sibirischen Steppen steht die Ziege in höherer Achtung als das Kind. Sie trinken Ziegenmilch, essen Ziegenfleisch, kleiden sich in Ziegenfelle, kaufen ihre Weiber für Ziegen und opfern ihrem Gott Kanuh, indem sie an einer Stange ein Ziegenfell aufhängen, weil sie glauben, der Gott werde sich dadurch bewogen fühlen, ihrem Steppenlande reichen Gottessegens zu verleihen.

Auch die alten Germanen, die bekanntlich ihre besondere Freude an schönen und zahlreichen Herden hatten, kannten die Ziege, die bei ihnen durch die Römer eingeführt wurde. Die Göttin Freya fuhr in einem mit zwei weißen Ziegen, Gott Thor dagegen in einem mit zwei schwarzen Böden bespannten Wagen. Karl der Große traf die Anordnung, daß auf seinen Hofgütern Ziegen gehalten werden mußten, und daß seine Hofleute jedes Jahr bestimmte Quantitäten Hörner, Felle, Milch und fettes Salzfleisch von Ziegen zu Hofe senden mußten. Die Hörner und Felle der Ziegen hatten damals einen großen Wert, und ihr Fleisch wurde sowohl gefocht als geräuchert gegessen. Das Hüten der Ziegen verbot Karl der Große unter dem Hinweis auf den Schaden, den diese naschhaften Tiere an Bäumen und Früchten anrichteten. Das Fell der Ziegen gab sowohl den Mönchen, als auch den Bauern warme Winterkleider. Mit dem Emporblühen der Schafzucht erst ging die ursprünglich im weitesten Umfange getriebene Ziegenzucht mehr und mehr zurück.

Nicht unwesentlich wurde der Niedergang der Ziegenzucht in Deutschland durch den 30-jährigen Krieg beeinflusst, auch trug im Mittelalter der förmlich zur Zuchtrute der Christenheit gewordene Aberglaube dazu bei, daß die Ziegen in Mißkredit kamen. Denn in einer Zeit, in der man sich den Teufel mit Hörnern und Ziegenfüßen vorstellte, konnte das arme zottelhafte Geißvieh nicht sehr beliebt sein. Man stellte sich aber nicht nur den Satan als halben Ziegenbock vor, man glaubte auch fest und steif, die Hexen und Hexenmeister ritten oftmals auf einem Ziegenbock durch die Luft.

„Ein alter Bock, wenn er zum Bloßberg ziehet,
Mag im Galopp noch gute Nacht ihr medern“

singt Stiebel, der Zechgenosse der Tafelrunde in Auerbachs Keller, und Hölty führt in seinem Hexenlied den Bock als Reittier vor:

Ein schwarzer Bock,
Ein Bockshod,
Die Ofengabel, der Boden,
Reißt uns geschwind,
Wie Blitz und Wind,
Durch tausende Luft zum Broden.“

In den verächtlichen Hexen-Prozessen gestand manche Hexe auf der Folter, sie habe Umgang mit dem Teufel gepflogen, der sie in der Gestalt eines Ziegenbockes besucht habe!

Auch in der Poesie der Deutschen hat die Ziege Beachtung gefunden, allerdings nur wenige und eigenartige Beachtung. Lessing widmet ihr folgende Fabel: „Die Ziegen baten den Zeus, auch ihnen Hörner zu geben; denn Anfangs hatten die Ziegen keine Hörner. „Überlegt es wohl, was ihr bittet,“ sagte Zeus. „Es ist mit dem Geschenk der Hörner ein anderes unzertrennlich verbunden, das auch so angenehm nicht sein möchte.“ Doch die Ziegen bekamen Hörner und Bart! Denn anfangs hatten die Ziegen auch keinen Bart. O, wie schmerzte sie der häßliche Bart! Weit mehr, als sie die stolzen Hörner erfreuten!“

Am meisten beschäftigte sich das Volk in seinen das ehrsame Schneiderhandwerk ungerechter Weise verspottenden Liedern mit der Ziege. Zwei Verse aus derartigen originellen Produkten der Volksdichtkunst seien hier mitgeteilt:

„Ein Schneider sah am Wege stehen
Eine alte vorzottelte Weib,
Da sprach dieselbe: Bid, Bid, Bid,
Bock, Bock, Bock, Med, Med, Med!“
Da ward es dem Schneider heiß.“

„Und als die Schneider lustig waren,
Da hielten sie einen Tanz,
Da tanzten ihrer neunzig,
Neunmal neunundneunzig
Auf einem Geißenschwanz.“

In einem alten Kinderlied spricht die Ziege:

„Mein Zottelrock,
Der ist mir zehnmal lieber
Als ein Gewand von allerhand
Tuch, Sammet oder Viber!“
Er reißt mir nicht und schleißt mir nicht
Und kommt nicht aus der Mode;
Ich trag' ihn von Geburt an schon
Und trag' ihn bis zum Tode!“

Man sieht, auch die schlichte „Kuh des kleinen Mannes“ kann auf eine lange und zum Teil ziemlich ruhmreiche Kulturgeschichte zurückblicken.

Die Bewertung des Getreides nach Mehlausbeute und Backfähigkeit.

Von H. Konrad.

Daß es für keine Produkten- und Warengattung heute einen einheitlichen Preis gibt, für den dieselbe in Ost und West, in Süd und Nord und überall ohne Berücksichtigung ihrer speziellen Beschaffenheit in den Handel gebracht wird, finden wir selbstverständlich; immer richtet sich der Preis nach der Beschaffenheit der Ware und auch nach den örtlichen Verhältnissen. Allerdings finden auch hier Ausnahmen statt, denn es gibt Waren und Produkte, die sich vor dem Verkauf überhaupt nicht dahin untersuchen lassen, ob sie von guter oder minder guter Qualität sind; so kann beispielsweise der städtische Konsument nicht die ganze Fuhre Kartoffeln auf ihre Güte prüfen, bevor er sie erwirbt, er kauft sie als gut und bezahlt den Preis, den man für gute Kartoffeln bezahlt, ob der Preis zu hoch oder zu niedrig, oder ob er normal war, das muß sich für ihn erst hinterher erweisen. Es hat sich unter den Landwirten, die erkannten, welche große Rolle die Qualität ihrer Erzeugnisse bei der Bewertung derselben spielt, langsam die Übung Bahn gebrochen, die Zuckerrüben auf ihren Zuckergehalt und die Kartoffeln auf ihren Stärkegehalt prüfen zu lassen und darnach zu bewerten, dagegen wird aber das Haupterzeugnis unserer Landwirtschaft, das Getreide, immer noch nach dem Zentner verkauft, ohne daß man einmal ernstlich versucht, ähnlich wie bei Rüben und Kartoffeln auch bei dem Getreide einen gültigen und immer anwendbaren Wertmesser einzuführen. Einzelne hervorragende Landwirte und Professoren der Landwirtschaft haben allerdings wiederholt Versuche in dieser Richtung angestellt, und es ist auch dabei schon Brauchbares herausgekommen, dem Groß der Landwirte sind diese Versuche jedoch vollständig fremd geblieben. Der Makler macht nach wie vor den Preis für das Getreide nach den Verhältnissen des Marktes allein, nicht aber auch nach der Qualität des Produktes. Aber, wie gesagt, alles, was in bezug auf die Bewertung des Getreides nach seiner Qualität bis heute vorgenommen worden ist, waren mehr oder weniger glückliche Versuche; eine einfache Methode, rasch und sicher Qualitätsfeststellungen zu treffen, wie wir sie für die Rüben und die Kartoffeln haben, werden wir für das Getreide wahrscheinlich noch recht lange, wenn nicht immer entbehren müssen. Bis jetzt mußte das Getreide immer erst vermahlen und verbacken werden, bevor sich Positives über seine Qualität behaupten ließ. Die Warenkenntnis, rein nach dem Griff und dem Aussehen, bricht sich unter den Landwirten äußerst schwer Bahn; die Makler sind ihnen in dieser Beziehung meilenweit voraus, denn wer es einmal mit angesehen hat, wie einzelne Makler die Qualität, ja, sogar die Farbe einer Gerste mit geschlossenen Augen und doch mit beinahe zweifelloser Sicherheit feststellten, der hat sofort erkannt, wo es dem Landwirt im Versteck mit Maklern fehlt.

Die Qualität des Getreides läßt sich mit ziemlicher Sicherheit bereits aus dem äußeren Aussehen erkennen. Jeder Landwirt muß wissen, daß ein volles Korn in bezug auf Mehlergiebigkeit das beste ist. Müller und Händler wissen das auch. Nur darf man bei dem Roggen nicht vergessen, daß hier ein volles Korn oftmals eine dickere Schale hat als ein längliches. Der Klebergehalt des Roggens, auf den es bei der Wertbestimmung dieses Getreides besonders ankommt, läßt sich nun leider nicht näher bestimmen. Der Kleber läßt sich nicht auswaschen, jedoch hat Herr Dr. Fischer in Halle festgestellt, daß die grünkörnigen reicher

an Protein sind und auch in der Backfähigkeit besser als die gelbkörnigen Roggen, während man gewöhnlich annahm, daß die gelbkörnigen Roggenkörner die besten wären. Besser sind wir beim Weizen daran. Hier läßt sich die ungefähre Mehlausbeute aus dem äußeren Aussehen und die Backfähigkeit an der Glasigkeit des Kornes gut erkennen. Dann haben wir beim Weizen auch die Möglichkeit, den Kleber auszuwaschen. Man braucht nur mit Wasser einen festen Teig aus Weizenmehl anzurühren, denselben eine Zeitlang stehen zu lassen und dann unter der Wasserleitung zu kneten. Alle Stärke geht dabei ins Wasser und der Kleber bleibt in Form einer gelblichen zähen Masse zurück. Läßt sich dieser Kleber leicht zu einer langen Stange ausziehen, und ist er recht hellgelb und glatt, so kann man annehmen, daß man ein ausgezeichnet backfähiges Mehl hat, ist der Kleber dagegen grau und bröckelig, so ist das Mehl nicht gut.

Jeder Landwirt, selbst der kleinste, hat es also in der Hand, die Backfähigkeit seines Weizens zu prüfen. Er braucht nur eine Kaffeemühle zum Zerkleinern der Körner, einen Mörser zum Zerstoßen der zerkleinerten Masse, dann ein gröberes Sieb und schließlich eine feinere Gasse zum Sieben des Mehles und einen Topf zum Anrühren des Klebers. Dabei ist dieses sehr einfache Verfahren bedeutend zuverlässiger als diejenigen Verfahren, zu denen man oftmals recht verzwickte umständlich konstruierte Apparate bedarf. Man darf aber doch auch nicht vergessen, daß der Kleber nur einen Teil des im Getreide enthaltenen Proteins darstellt, allerdings der größere Teil, aber bei der Auswaschung des Mehles verlieren wir auch das im Wasser lösliche Eiweiß. Mit absoluter Sicherheit läßt sich die Frage, ob ein Mehl backfähig ist oder nicht, daher eigentlich immer noch am besten beantworten, wenn man Backversuche anstellt. Die Landwirtschaftskammer der Provinz Brandenburg hat sich vor einigen Jahren, und wir glauben, auch noch im letzten Jahre, der Mühe unterzogen und im Interesse ihrer Mitglieder Backversuche angestellt. Dabei hat sich ergeben, daß sich unsere deutschen Weizen ebenso gut verbacken wie die ausländischen. Die Möglichkeit, unseren Squarehead in einer Weise zu verwerten, daß er ein gutes Müllerbrot gibt, ist gezeugt worden. Es kann nicht zweifelhaft sein, daß die deutsche Landwirtschaft erreichen würde, was sie will: einen ganz bestimmten Weizen mit einem ganz bestimmten Klebergehalt und Eiweißgehalt zu liefern, wenn sie nur nicht locker läßt im Kampfe mit der Konkurrenz des Auslandes und die Ergebnisse der Züchtung in der geeigneten Weise verwendet.

Um aber wirklich vorwärts zu kommen, müßte eine Versuchsanstalt für Getreideverwertung errichtet werden, verbunden mit einer Versuchsmühle und einer Versuchsbäckerei, die ständig zu Versuchszwecken bereit stehen und die Getreide verschiedenster Herkunft aufnehmen und verarbeiten müßte, damit den einzelnen Landwirten endlich volle Klarheit über den Wert ihrer Erzeugnisse verschafft würde.

Durch die vergleichenden Anbauversuche wissen wir über die Ertragsfähigkeit des Getreides einigermaßen Bescheid, und jeder Landwirt kann fortwährend auf der eigenen Scholle weitere Versuche anstellen und kann sich so aus eigener Kraft vorwärts ringen. Aber schon bei der Herstellung des Getreides für die Mühle hapert es bei sehr vielen Landwirten. Nur wenige sind imstande, es so herzustellen, daß der Müller es nur in den Mahlgang zu schütten braucht. Sie haben wohl Reinigungsmaschinen, aber die Reinigungsmaschinen, die gebraucht werden, wenn der Zweck erreicht werden soll, haben sie nicht. Sie können sagen: das Getreide ist jetzt verkaufsfähig, es ist nicht mehr feucht, ob sie aber genau den Feuchtigkeitsgrad feststellen können, den das Getreide haben muß, wenn es der Müller braucht, ist zum mindesten zu bezweifeln. Und doch ist es für jeden Landwirt von großer Wichtigkeit, dem Müller sofort brauchbares Getreide zu liefern. So ist auch hier noch manches, wo es gilt, Versäumnis nachzuholen, eine Versuchsanstalt würde auch in Beziehung auf zweckmäßiges Reinigen, Lagern und Trocknen des Getreides am Plage sein. Es ist erfreulich, daß auf einer der letzten Hauptversammlungen der „Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft“ die Frage nach Errichtung einer derartigen Versuchsanstalt für das ganze Reich eingehend erörtert und in Fluß gebracht worden ist. Der Landwirtschaft muß geholfen werden und kann geholfen werden, sie muß nur wollen!

Landwirtschaftliches aus Ägypten.

Das den selbstwirtschaftenden Landwirten gehörige Land vermindert sich in Ägypten stetig. Diese Erscheinung wird teils durch die schlechten Preise der landwirtschaftlichen Erzeugnisse hervorgerufen, teils durch die hohen, bis zu 5 Prozent monatlich gehenden Zinsen, die für die nicht hypothekarisch gedeckten Schulden zu zahlen sind, und durch die Schwierigkeit, selbst hypothekarisch sichergestellten Kredit von den Banken über eine gewisse, sehr niedere Grenze des Gutswertes hinaus zu erhalten. Der größere Teil der nicht in Händen von Landwirten befindlichen Ländereien und auch ein großer Teil des Großgrundbesitzes wird in kleinen Parzellen verpachtet, und da auch das Privatland größtenteils in Händen von kleinen Leuten ist, die höchstens einige Hektare, häufig aber weniger als einen Hektar besitzen, so bildet der Kleinbetrieb der Landwirtschaft, nicht zum Vorteil für ihren technischen Fortschritt, weitaus die Regel. Der Pachtzins betrug nach Chélin im Jahre 1900, falls das Land nur für Nili-Kultur (Kultur von Herbstfrüchten auf den Uferländereien des Nils) verpachtet wird, was häufiger vorkommt, 30 bis 40 Piaster, wenn für ein Jahr im Delta 140 bis 150, im Said 100 und für Zuckerröhrenkulturen 350 bis 450 Piaster für 1 Feddan (= 59,29 Ar). Nach Erkundigung des Sachverständigen der „Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft“, dessen Berichten wir diese Mitteilungen entnehmen, wird in Oberägypten, in der Nähe von Luxor, der Feddan für 180 Piaster auf ein Jahr verpachtet. Nach Anderlind wird für kleine Flächen zur Bebauung mit Gemüsen und Wurzelgewächsen in der Nähe von Kairo ein Pachtzins von 5 bis 7 Pfund Sterling für den Feddan gezahlt.

Der Betrieb des Ackerbaues in Ägypten ist ein sehr einfacher. In den Bewässerungsbassins wird die Aussaat häufig ohne vorheriges Umpflügen des Landes vorgenommen. Auf Scharafi-Ländereien, also auf Ländereien, die zu hoch liegen, um überschwemmt werden zu können, und die entweder durch perennierende Kanäle oder durch Schöpfwerke das ganze Jahr hindurch, oder durch Veriefelungskanäle im Herbst zur Zeit des Hochwassers bewässerbar sind, kommt es manchmal vor, daß man das Wintergetreide oder den Alee auf den trockenen, unaufgewühlten Boden sät und den Samen dann unterpflügt. Aber auch dann, wenn das Land zur Aussaat vorbereitet wird, geschieht das meist in oberflächlicher Weise. Das Gerät, das der Fellah ausnahmslos dazu benutzt, ist der uralte Hackenpflug, der sich aber von dem anderwärts, so in Spanien und vielen Ländern Süd- und Mittelamerikas, gebräuchlichen dadurch unterscheidet, daß er nicht, wie dort, nur einen Sterz, sondern deren zwei hat und daß die zwischen diesen angebrachte Deichsel in der Weise verstellbar ist, daß der Pflug in drei verschiedenen Tiefenlagen in die Erde eindringen kann. Die zungenförmige Schar, die die Erde nur aufwühlt, nicht umwirft, ist stets mit Eisen beschlagen. Dem Pflügen läßt man manchmal, wie es scheint, aber nur selten, ein Walzen mittels eines Balkens oder eines Palmstammes folgen, während man für gewöhnlich die Auflösung der Schollen dem Wasser überläßt. Weizen, Gerste und Alee werden breitwürfig, Mais, Durra, Baumwolle und die Hülsenfrüchte dagegen in Hacklöcher gesät. Letztere werden manchmal ohne vorherige Umwühlung des Bodens gemacht, häufiger aber wohl, nachdem derselbe entweder mit der Hacke oder dem Pflug umgebrochen worden ist. Ersteres kann natürlich nur von kleinen Landwirten auf kleinen Parzellen geschehen. Zwecks der Bewässerung wird das ganze Ackerland durch kleine, kaum fußhohe, mit der Hacke gemachte Erdwälle in Niederbeete von etwa 2 Meter Breite und 2 Meter Länge zerlegt, in die, nachdem die Umwallung an einem Ende aufgestochen ist, das Wasser so lange einströmt, bis es das ganze bassinarartige Beet bis zum obersten Rande der Wälle aufgefüllt hat. Weizen und Gerste werden mit einer gezähnten Sichel, manchmal kurz unterhalb der Ähren, geschnitten, die Hülsenfrüchte werden mit der Hand ausgeraut; vom Mais und der Durra werden die ganzen Stengel abgehauen und erst später die Kolben, beziehungsweise Büschel, ausgebrochen. Das Ausdreschen von Weizen und Gerste erfolgt meist mit sogenannten Norags-Schlitzen, zwischen deren Rufen an drei Holzwellen je 3 bis 4 eiserne Scheiben angebracht sind, die beim Fahren der Schlitzen sich drehend, die Gräser und Palme zerschneiden, das von

Durra, Reis und den Hülsenfrüchten entweder mit Stöcken oder durch langsam im Kreise herumgetriebene Tiere, meist wohl Büffel. Gereinigt werden die Körner in sehr unvollkommener Weise durch Berfen gegen den Wind.

Durch den fast vollständigen Mangel natürlicher Weiden in Ägypten ist es erklärlich, daß die dortige Viehzucht in einem nur verhältnismäßig geringen Umfange betrieben werden kann. Nur das an den Seiten der Kanaldämme mit Hilfe des seitlich eingesickerten Wassers von selbst aufgesprossene, meist recht harte und wenig nahrhafte Gras und die in den Koppelfeldern spärlich emporgekommenen Unkräuter geben Schafen, Ziegen und Büffeln eine kümmerliche Weidegelegenheit. Es ist Regel, daß die Tiere Stallfutter erhalten müssen, als welches das durch das Dreschverfahren mit dem „norag“ sehr gut gehäckselte Weizen- und Gerstestroh, geschrotene Bohnen und Gerste, frischer und getrockneter Klee, und in der Zeit, in der das Zuckerrüben geerntet wird, die grünen Blätter und Spitzen desselben und hin und wieder die Stüben dienen, die in den kleinen Mühlen des Landes bei der Erzeugung von Öl aus einigen in geringem Umfange angebauten Ölpflanzen, wie Sesam, Mohn, Erdnüssen, Kresse und Raps, gewonnen werden. In Oberägypten wird zuweilen die Aleppohirse (*Sorghum halepense*), hier „gerau“ genannt, den Tieren grün vorgeworfen. Sie wird als Nilfrucht im September gesät, nach zwei Monaten das erste Mal und später noch einmal geschnitten. Mais und Sorghum werden so gut wie gar nicht zur Verfütterung benutzt. Ihre Körner dienen zur menschlichen Nahrung und ihre Stengel und Blätter als Brennstoff. Selten, daß man von diesen den Tieren etwas vorwirft, oder daß man den Pferden statt der Gerste, ihrem gewöhnlichen Futter, Maiskörner zu fressen gibt. Nach Kasmel Gali tut man das nur mit den männlichen Blüten des Maises. Während der Monate Dezember bis April läßt man das Vieh auf den frischen Versimfeldern weiden, und zwar ohne eine gemischte Fütterung als Übergang von der trockenen zur grünen ihnen zu bieten, was in der Regel eine starke Sterblichkeit des Viehes zur Folge hat. Südlich von Keneh tritt an Stelle des Versim (Ägyptischen Klees, *Trifolium alexandrinum*) die Helbe (Griechisches Heu, *Trigonella Foenum graecum*) und die Gilsan (Platterbsen). Man läßt auf dem Feddan zwei, auf dem Hektar also etwa fünf Stück Großvieh weiden.

Sandwirtschaft.

Die Grundregeln einer rationellen Fütterung der Schweine lassen sich folgendermaßen kurz zusammenfassen: 1. Zweckmäßige Zubereitung des Futters. 2. Zweckmäßiges Zusammensetzen des Futters; dasselbe soll genügende Mengen von verdaulichem Protein, Kohlenhydraten, Fett und Mineralstoffen enthalten. 3. Eine kleine Beigabe von Salz und Kalk ist empfehlenswert, desgleichen das Verabfolgen von Erde, Asche oder Sand. 4. Das Futter soll gesund, nahrhaft und schmackhaft sein. 5. Trockenfütterung ist dem Weichfutter vorzuziehen. Man reiche feste Nahrung, auch wenn dieselbe gekocht ist (Kartoffeln), und flüssige gesondert. 6. Das Verabreichen von wässrigem Futter ist tunlichst zu vermeiden. Das Trinkwasser gebe man für sich nach Bedarf. 7. Man verabsolge nicht mehr Futter, als die Tiere verzehren, reiche denselben lieber öfters in kleinen Portionen, als alles auf einmal. 8. Das Futter ist stets abzuwiegen oder abzumessen, nicht nach Gutdünken zu geben. 9. Kleine Veränderungen im Futter sind angezeigt, ein zu scharfer Wechsel aber nicht. 10. Die Fütterungszeiten sind pünktlich einzuhalten. 11. Größte Reinlichkeit der Tröge; dieselben sind gleich nach dem Füttern zu säubern und eventuell nach dem Stall zu abzuschließen. 12. Strenge Kontrolle des Schweinewärters oder der Magd sind unerlässlich.

Vögel und Raupen. Welche Überhandnahme der schädlichen Insekten durch die Verfolgung der kleinen Vögel eintritt, zeigen zwei Beispiele: 1. Ein Vogelnest mit fünf Eiern hat an Raupen zur Ernährung der Jungen, bis sie flügge sind, nötig: 30 Tage mal 50 Raupen auf jedes Junge, macht 7500 Raupen; da jede Raupe durchschnittlich

täglich eine Obstblüte vernichtet, so werden hierdurch in 30 Tagen also 225 000 Stück Obst vernichtet. 2. Ein Schnalbenpaar fliegt täglich 16 Stunden, und jedes der beiden Tiere bringt den Jungen stündlich 20 mal im Schnabel 10 bis 20 Insekten. Für die eigene Ernährung braucht das Paar täglich je 600 Mücken. Vor und während des Ausflüpfens der Jungen macht dies, auf 2 Monate gerechnet, für die Alten 72 000 Mücken; dazu kommen 9600 Mücken täglich für die Kleinen oder 290 000 per Monat, also etwa 880 000 Mücken im ganzen. Man kann hiernach ermessen, welche kolossale Dummheit es ist, Vögel zu schießen oder einzufangen, oder gar die Vogelnester zu zerstören. Würmer, Maden, Raupen und Käfer gewinnen dann die Oberhand.

Bulgarisches Holz und europäischer Holzmarkt. Das bulgarische Holz bleibt zur Zeit fast ausschließlich im Lande, denn einerseits ist der inländische Holzbedarf sehr groß, weil Holz fast das einzige Brennmaterial bildet und weil in vielen Gegenden die Häuser fast ausschließlich aus Holz erbaut werden; andererseits wird die Zufuhr durch den gerade in den holzreichsten Gegenden zur Zeit noch recht mangelhaften Zustand der Verkehrswege und die sonstigen Transporteinrichtungen zu sehr erschwert. Weidenschaftsweise beträgt die Entfernung der Nilawaldungen bis zur nächsten, übrigens auch erst vor wenigen Jahren eröffneten Eisenbahnstation Radomir, durchschnittlich etwa 70 Kilometer. Dagegen konnte der Weg nach Sofia bedeutend abgekürzt werden, wenn die in den Wäldern befindlichen Bäche, welche bis zu 8 Meter lange Stämme tragen könnten, sowie der nach Norden fließende Isker-Fluß etwas reguliert würden. In ähnlicher Weise könnte auch ein anderer Wasserweg eröffnet werden, welcher über die türkische Grenze, den Struma-Fluß hinab, zum Ägäischen Meere oder zur makedonischen Bahnstation Demir-Hissar bei Serres führt. Auf diese Weise würde das Nilaholz nicht nur in Bulgarien und nach Serbien und der Türkei verkauft, sondern auf dem Seewege auch nach westeuropäischen Ländern ausgeführt werden können. Die teure Zufuhr drückt den Preis des Holzes am Orte seiner Gewinnung zur Zeit also noch derartig herab, daß das bulgarische Holz trotz großer Wohlfeilheit auf dem Weltmarkte gegenwärtig noch nicht in Wettbewerb treten kann und nicht einmal den inländischen Bedarf derartig deckt, daß eine Einfuhr entbehrlich wird.

„Kaninchen-Rassen“. Illustriertes Handbuch zur Beurteilung der Kaninchen-Rassen, enthaltend die Rassen der Kaninchen, deren Behandlung, Zucht, Verwertung, Krankheiten usw. Herausgegeben, verfaßt und illustriert von Tiermaler J. Bungart, Ritter pp. Zweite durchgesehene und vermehrte Auflage. Mit einer Farbentafel und 42 Textabbildungen. Geheftet 2 M., gebunden 2.50 M. — Seit Herausgabe der 1. Auflage vorliegenden Werkes sind Jahre verstrichen, in welchen die Verbreitung der Kaninchenzucht und -Liebhaberei an Umfang stetig zugenommen. Vieles hat sich zum Besseren gewendet, aber vieles ist noch nachzuholen, um dem Kaninchen, bezw. dessen Verwertung ein größeres Absatzgebiet zu verschaffen und sein Fleisch als Volksnahrungsmittel in die weitesten Schichten der Bevölkerung einzuführen. Unsere Fachzeitschriften haben mit rühmlichem Eifer sich der Sache angenommen und wesentlich dazu beigetragen, daß eine fortschreitende Verbesserung wahrzunehmen ist, nicht minder die jetzt auch in vielen Städten und Städtchen wirkenden Kaninchenzüchtereien tragen in rastloser Arbeit dazu bei, daß das Kaninchen und seine Produkte mehr Würdigung und Beachtung finden. Bei der großen Bedeutung, welche die Kaninchenzucht — vom volkswirtschaftlichen Standpunkte betrachtet — hat, ist eine eingehende Belehrung über die Rassen der Kaninchen, deren Behandlung, Zucht, kurzum über alles, was damit im Zusammenhang steht, von allgemeinem Werte. Die zweite Auflage des Buches ist durch die im Laufe der Jahre neuentstandenen und bekannt gewordenen Rassen- und Sportrassen bereichert worden, das Buch mit einer vortrefflichen Farbentafel geschmückt und auch sonst hübsch ausgestattet, so daß es sich auch als Geschenk vorzüglich eignet. Wir wünschen dieser Auflage des Bungen'schen Buches dieselbe freundliche Aufnahme bei Züchtern und Liebhabern, welche die erste gefunden hat; ein jeder, der sich für unsere Kaninchen interessiert, wird die gesuchte Belehrung darin finden.