— Dresden. (W. T. L.) Die am 8. und 9. Juni hier veranstaltete Haussammlung zugunsten der Kaiser Wilhelm-Spende deutscher Frauen hat einschließlich einzelner größerer Zuwendungen insgesamt 69491 Mark ergeben.

— Dresden. (W. S. L.) In russischer Gefangenschaft gestorben. Der seinerzeit bei einem Liebesgabentransport nach dem Osten in russische Gefangenschaft geratene Oberstallmeister des Königs von Sachsen, Generalleutnant z. D. von Haugk, ist vor kurzem in Taschkent an einer Nierenerkrankung gestorben.

— Dresden. König Friedrich August stattete vorgestern der Witwe des in Rußland gestorbenen Oberstallmeisters Generalleutnants von Haugk einen Beileidsbesuch ab. Daher wurde der Empfang des Kapitänleutnants von Mücke verschoben und dürfte am Mittwoch oder Donnerstag erfolgen. Heute weilt der König in Freiberg. — In der Dresdner Haide sind abermals durch leichtfertiges Umgehen mit Zündhölzern durch Raucher 10000 Geviertmeter Waldbestand niedergebrannt.

— Kötzschenbroda. Der Erdbeerversand betrug am 13. Juni: 17 Körbe mit 490 Kilo; am 14. Juni: 16 Körbe mit 434 Kilo.

— Döbeln, 12. Juni. Auf der Kleinbahn, Linie Döbeln-Lommatzsch, rollte gestern nachmittag ein Eisenbahnwagen von Klein-Mockwitz ab und stieß auf freier Strecke bei Leuben-Schleinitz mit dem fahrplanmäßigen Zug zusammen. Der Lokomotivführer und der Feuermann wurden durch Glassplitter leicht verletzt. Der Zug erlitt eine zweistündige Verspätung.

— Döbeln. (Begräbnis eines gefangenen russischen Offiziers.) Der im hiesigen Gefangenenlager am Hitzschlag verstorbene 51 Jahre alte russische Hauptmann Josef Kowalenko aus Wilna wurde gestern nachmittag auf dem hiesigen Niedergottesacker beerdigt. Es war 50 der gefangenen Offizieren, außer russischen auch französischen und belgischen, gestattet worden, an der Beerdigung des Kameraden teilzunehmen. Mit Begleitung eines Wachtkommandos und unter Führung des Lagerkommandanten Hauptmann Gehrhardt wurden die Offiziere nach dem Friedhof geleitet. Die Feier fand nach griechisch-katholischem Ritus statt und wurde von dem im Gefangenenlager mit untergebrachten Popen geleitet.

— In der Gegend von Oberwiesenthal, Jöhstadt und Bärenstein richteten am Freitag nachmittag schwere Gewitter Schäden durch Regengüsse und Schloßen an.

Verlustliste Nr. 159

der Königlich-Sächsischen Armee,
ausgegeben am 15. Juni 1915.

Dieselbe enthält aus der Stadt Wilsdruff und deren näheren Umgebung folgende Namen:

Mensch, Emil, Jäger, Taubenheim, leicht verwundet, rechter Fuß.

Quosdorf, Emil, Reservist, Roitzsch, Meißen — gefallen.

Auch die Madagassen wollen gegen die Barbaren kämpfen.

Die Madagassen, die Eingeborenen von Madagaskar, haben es unter dem segensvollen zivilisatorischen Einfluß des französischen Protektorats in der Kulturentwicklung zu weit gebracht, um dem Wunsch, an der Seite der Marokkaner, der Senegalesen, der Tunesier und der anderen farbigen französischen und englischen Brüder für Freiheit, Menschenrecht und Moral gegen die „Barbaren" kämpfen zu dürfen, noch länger widerstehen zu können. Die braven Madagassen wünschen nichts sehnlicher, als an die Front geschickt zu werden, und Herr Louis Lacoste macht sich in Clémenceaus „L'Homme Enchaîné" zum Wortführer ihrer berechtigten Wünsche. „In einer Zeit", so schreibt er, „in der England seine Eingeborenen Kolonialvölker, in der Frankreich seine marokkanischen, algerischen, senegalesischen Truppen einberuft, haben die Madagassen ein gutes Recht, nicht schlechter behandelt zu werden, als diese. Die wackeren Leute wollen zur Front, und sie hoffen, daß ihr Wunsch bald erfüllt wird. In militärischer Beziehung lassen sie nichts zu wünschen übrig. Als Schützen, die mit eiserner Ruhe zielen, suchen sie ihresgleichen, und im Marschieren können sie es gleichfalls mit jedem aufnehmen. Dazu kommt noch, daß sie durch ihre heimischen Gebräuche für die moderne Kriegführung vorbereitet sind. Sie kriechen durch Gras und Gestrüpp schnell und lautlos wie Schlangen, und sie zeigen eine unermüdliche Geduld, wenn es darauf ankommt, ein bestimmtes Ziel zu erreichen. Deshalb würden sie auch im gegenwärtigen Kriege ein vorzügliches Material zu Patrouillenzwecken abgeben, und wenn sie durch ihre ständigen Eingeborenenführer geleitet werden, so werden sie sicher eine Truppe bilden, die man gegebenenfalls zum Stürmen auch der schwierigsten Stellungen mit bestem Erfolg benutzen kann. Eingedenk des Wortes von dem Teufel, der in der Not Fliegen frißt, sollte es sich die französische Regierung wirklich nicht lange überlegen, von dem freundlichen madagassischen Anerbieten Gebrauch zu machen. Unsere Truppen werden sich jedenfalls freuen, diese neue schwarze Farbenprobe kennen zu lernen.

Marktberichte.

Dresdner Schlachtviehmarkt am 14. Juni 1915.

Auftrieb: 146 Ochsen, 396 Bullen, 409 Kalben und Kühe, 344 Kälber, 289 Schafe, 1166 Schweine zusammen 2754 Schlachttiere. Für Armeekonserven — Ochsen, — Bullen, — Kühe, — Schweine. Von dem Auftrieb sind — Rinder dänischer Herkunft und — Schweine — — — Herkunft. Die Preise für 50 Kilogramm Lebend- respektive Schlachtgewicht waren nachstehend verzeichnete. I. Rinder. A) Ochsen: 1. vollfleischige, ausgemästete höchsten Schlachtwertes bis zu 6 Jahren 74—76 resp. 125—130, 2. junge, fleischige, nicht ausgemästete, ältere ausgemästete 64—66 resp. 125—127, 3. mäßig genährte junge, gut genährte ältere 57—60 resp. 116—122, 4. gering genährte jeden Alters —,— resp. —,—. B) Bullen: 1. vollfleischige, ausgewachsene höchsten Schlachtwertes 70—73 resp. 117—120, 2. vollfleischige jüngere 60—63 resp. 108—112, 3. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 51 bis 55 resp. 102—107, 4. gering genährte 47—49 resp. 95—100. C) Kalben und Kühe: 1. vollfleischige, ausgemästete Kalben höchsten Schlachtwertes 73—76 resp. 128—130, 2. vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwertes bis zu 7 Jahren 64—68 resp. 126—128, 3. ältere ausgemästete Kühe und gut entwickelte jüngere Kühe und Kalben 62—65 resp. 108—114, 4. gut genährte Kühe und mäßig genährte Kalben 44—47 resp. 98—106, 5. mäßig u. gering genährte Kühe u. gering genährte Kalben 33—41 resp. 88—96. II. Kälber: 1. Doppellender 110—120 resp. 145 bis 155, 2. beste Mast- und Saugkälber 80—85 resp. 133—138, 3. mittlere Mast- und gute Saugkälber 68—73 resp. 121—126 und 4. geringe Kälber 60—65 resp. 113—118. III. Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 68—70 resp. 136—140, 2. ältere Masthammel 61—63 resp. 122—126 und 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 49—50, resp. 106—108. IV. Schweine: 1. vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen im Alter bis 1½ Jahr 117—123 resp. 152—158, 2. Fettschweine 127—130 resp. 162—168, 3. fleisch. 102—107 resp. 137—142, 4. gering entwickelte 82—92 resp. 117—127 und 5. Sauen und Eber 97—112 resp. 142—147. Ausnahmepreise über Notiz. Geschäftsgang in Rindern, Kälbern und Schweinen langsam, in Schafen mittel. Ueberstand: 4 Ochsen, 18 Bullen, 3 Kühe.

Dresdner Produktenbörse am 14. Juni 1915.

Wetter: Veränderlich. Stimmung: Fest. Um 2 Uhr wurde amtlich notiert. Weizen, pro 1000 Kilo netto, inländischer, 281,50 Mk. — — gesetzlicher Höchstpreis, Ware beschlagnahmt. Roggen, pro 1000 Kilo netto, inländischer, Kilo 241,50, gesetzlicher Höchstpreis, Ware beschlagnahmt. Gerste, pro 1000 Kilo netto, inländische — Kilo —, sächsische 282,50 schlesische und posener 282,50 gesetzl. Höchstpreis, Ware beschlagnahmt, ausl. 650—670 (Klein-Handelspreis bis 3000 kg, Angebot fehlt.) Hafer, pro 1000 Kilo netto, inländischer 264,— gesetzlicher Höchstpreis, Ware beschlagnahmt (Kl. Handelspreis bis 3000 kg netto, Angebot fehlt). Mais, pro 1000 kg. netto, Cinquantine 620—635, Rundmais 610—630. Weizenkleie pro 100 kg netto ohne Sack, gesetzliche Höchstpreise für den Hersteller 13,00, Roggenkleie pro 100 kg netto ohne Sack, gesetzlicher Höchstpreis für den Hersteller, Großhandelspreis für inländische Kleie 15,00 (beschlagnahmt), bo Kleinhandelspreis bis 1000 kg 15,50 (beschlagnahmt), ausländische Kleie 43—44. Die für Artikel pr. 100 kg notierten Preise verstehen sich für Geschäfte unter 5000 kg. Alle anderen Notierungen einschließlich der Notiz für Malz, gelten für Geschäfte von mindestens 10000 kg.

Aus der Geschäftswelt.

Das Wort „Wäsche" hatte noch vor wenigen Jahren einen unangenehmen Beigeschmack, denn es verknüpften sich damit allerhand Vorstellungen von vieler Arbeit, Aerger und Verdruß. Seitdem uns aber die Wissenschaft in dem selbsttätigen Sauerstoff-Waschmittel Persil ein Mittel an die Hand gegeben hat, die mit der früheren Waschmethode verbundenen Unannehmlichkeiten vollständig auszuschalten, ist die Wäsche für die Hausfrau eine Quelle immer neuer Anregungen geworden. Wie leicht wird uns aber auch heute das Waschen gemacht! Während man sich früher im Schweiße seines Angesichtes mit Waschbrett und Bürste abmühte, ein Verfahren, bei dem die Wäsche natürlich sehr litt, fällt das heute beim Gebrauch von Persil alles weg. Die mit Persil behandelte Wäsche verlangt nur ein einmaliges, etwa ein viertel- bis einhalbstündiges Kochen. Reiben und Bürsten ist überflüssig und die ganze Arbeit wird in der Hälfte der früheren Zeit gemacht. Da Persil auch die Rasenbleiche vollständig ersetzt, was besonders in Großstädten, wo es vielfach an Bleichgelegenheit fehlt, von Vorteil ist, auch das Gewebe in keiner Weise angreift, kann der Hausfrau der Gebrauch von Persil nur empfohlen werden.

Fruchtsäfte, Marmeladen, Gelees.

(L. B.)

Rhabarber ohne Zuckersaft einzumachen. Rhabarber waschen, Schalen abziehen. Rhabarber in Stücke schneiden, diese etwa 10 Minuten im Topf bei schwacher Hitze zusammenschwinden lassen, dann in saubere Flaschen füllen (Wein- oder Saftflaschen). Diese verkorken, mit Läppchen und Faden verbinden. In einen Topf Holzwolle legen, Flaschen hineinstellen, Holzwolle dazwischen stopfen. Topf bis an die Flaschenhälse mit kaltem Wasser füllen. Passende Stürze oder Topf darüber decken. Die Flaschen bis zum Kochen bringen, dann ¼ Stunde ziehen lassen, vorsichtig herausnehmen. — Zu Kompott muß der Rhabarber vor Gebrauch einmal in Zuckersaft durchgekocht werden.

Fruchtsaft. 4 Pfund Erdbeeren oder Himbeeren oder Johannisbeeren oder Kirschen (saure), ¼ Liter Wasser, auf 1 Liter durchgelaufenen Saft 1 Pfund Zucker. — Erdbeeren werden verlesen, im Durchschlage schnell gewaschen, Himbeeren verlesen, Johannisbeeren gewaschen und abgestreift, Kirschen gewaschen, entstielt. Die so vorbereiteten Früchte werden mit einer Holzkeule zerdrückt, in einen Steintopf getan, das Wasser darauf gegossen und einen Tag stehengelassen. Dann schüttet man das Ganze auf ein ausgespanntes Seihtuch und läßt den Saft ablaufen, ohne in der Masse zu rühren. Der Saft wird abgemessen, der Zucker danach berechnet, hineingetan und so lange gerührt, bis er sich völlig aufgelöst hat. Nun füllt man den Saft in saubere Flaschen, verkorkt diese, bindet noch ein Leinwandläppchen darüber, stellt die Flaschen in einen großen Wassertopf, auf eine Lage Holzwolle, umgibt sie mit Holzwolle, füllt kaltes Wasser hinein bis an den Flaschenhals, deckt den Topf gut zu und stellt ihn aufs Feuer. Wenn das Wasser nahe am Kochen ist, rückt man den Topf beiseite und läßt die Flaschen 25 Minuten in dem heißen Wasser stehen. Dann nimmt man sie heraus.

An der Adria

Originalroman von H. A. Revel.

1] (Nachdruck verboten.)

1. Kapitel.

Frau Sömnes saß in ihrem geräumigen Schlafzimmer, welches Gemach sie all den anderen vorzog, aus denen die beinahe fürstlich eingerichtete Villa im Tiergartenviertel sich zusammensetzte. Ihr erfahrener, schlichter Sinn hatte nicht nach Glanz und Reichtum gestrebt. Im Gegenteil: das kolossale Vermögen, das ihr ihr Gatte hinterlassen hatte, die Sammlung unschätzbarer Kunstwerke hatten für sie etwas Beengendes, Beunruhigendes.

Mit Ausnahme eines Tages im Monat, an dem sie — dem verstorbenen Gatten zuliebe — die Angestellten der Firma Sömnes, deren Inhaberin sie war, frühere Geschäftsfreunde des Seligen und einige bedeutende Künstler empfing, hatte sie sich gänzlich von der geräuschvollen Welt zurückgezogen; nur in ihrer Loge in der Oper konnte man die alte, vornehme Dame fast bei jeder Wageroper sehen. Denn sie war, obwohl Österreicherin von Geburt, eine enragierte Wagnerianerin.

Nur wenige Freunde verkehrten noch bei ihr. Und vor denen hatte sie keine Veranlassung, die konventionelle Lüge so weit zu treiben, daß sie auch für die Stunden ihres Alleinseins ihr gemütliches Schlafzimmer mit den anderen ihr kalt erscheinenden Prunksälen vertauschte. Außer wenn sie ihren prachtvollen Flügel begrüßen und auf ihm mit glänzender Technik und tiefem Kunstverständnis spielen wollte; dann stieg sie in das Erdgeschoß herunter, das sie an so viele glückliche, — aber ach — auch so viele traurige Stunden mahnte.

Sie war es Zeit ihres Lebens gewohnt gewesen, ein einsames Innenleben zu führen. Ihr Gatte, eine glänzende Erscheinung, hatte sich dereinst von ihrem wunderbaren Klavierspiel bezaubern lassen. Ob er sie je geliebt hatte? „Ja! Ja!" rief Frau Sömnes laut, wie um ihre stets und stets wiederkehrenden Gedanken zu verscheuchen.

Die Pointstickerei glitt in ihren Schoß. Wie erwachend, von ihrer eigenen Stimme aufgeschreckt, blickte sie um sich. Sie lächelte und erhob sich, um auf ihren Balkon zu treten. Drüben rauschten die Bäume des Tiergartens. Aus der Ferne vernahm man den Hufschlag der Pferde, die ihre Herrschaft nach dem Korso fuhren; das Tuten der Chauffeure, das Treiben der Großstadt. Wie die fernbrandenden Wogen des Meeres — ihrer geliebten blauen See — schlug es an ihr Ohr. Sie aber war einsam auf ihrer Insel, einsam mit sich allein und ihren Gedanken.

Woher immer das Fragen, ob Gustav Sömnes sie geliebt hatte? Hatte er sie denn nicht auf Händen getragen, ihr nicht jeden kleinsten Wunsch, den er ihr nur hatte von den Augen lesen können, erfüllt?

Und die Kinder? Ein banger, zitternder Seufzer entrang sich ihrer Brust. Ihre beiden Söhne hatten den Stiefvater nie verstanden. Niemals. Schon als Kinder waren sie den liebevollen Worten des zweiten Gatten ihrer Mutter fast feindlich begegnet, als ob sie es wie einen Vorwurf empfunden hätten, daß die Mutter nach einem solchen Vater, wie der ihre gewesen war, noch einen anderen hatte heiraten können. Und dazu noch einen Deutschen!

Gustav Sömnes hatte dieses kaltabweisende Empfinden seiner Söhne wohl erkannt, weshalb er es für richtiger gehalten hatte, die beiden jungen Leute in ihrer Heimat, in Österreich, bei Verwandten seiner Frau erziehen zu lassen, da im anderen Falle doch kein ersprießliches Zusammenleben sich entwickelt hätte.

Die Kinder hatten es der Mutter niemals recht verzeihen können. Und doch hatte sie in erster Linie nur um der Kinder willen geheiratet; denn ihr erster Gatte hatte kein Vermögen hinterlassen oder doch nur ein so geringes, daß es niemals für den Lebensunterhalt der Witwe und die Erziehung der Söhne gereicht haben würde.

Sie hatte Gustav Sömnes verehrt und geachtet; später vielleicht sogar geliebt. Doch seine kaufmännischen und geschäftlichen Interessen hatten ihn jene gegen seine Frau — ohne daß er es ahnte — vernachlässigen lassen. Er wollte seinem Weibe, vielleicht aus Eitelkeit, den glänzendsten Rahmen geben. Wie gern hätte sie auf die Hälfte dieses Glanzes verzichtet, wenn nur er sich ihr mehr gewidmet haben würde, wenn er ihren Wünschen betreffs ihrer Söhne bereitwilliger entgegengekommen wäre!

Doch in diesem einen Punkte erwies er sich hart und unerbittlich. Die Mutter hatte oft vergebens schüchtern angedeutet, daß gerade jetzt, da sich die Knaben zu jungen Männern entwickelten, der Einfluß und der welterfahrene Blick der Eltern auf die Söhne wohltätig erzieherisch wirken würde. Doch Herr Sömnes blieb bei seiner nun einmal vorgefaßten Meinung, daß es besser sei, sie blieben bei jenen prächtigen Verwandten, die bisher die Erziehung der Knaben geleitet hatten und ihnen zu zweiten Eltern geworden waren.

So oft jedoch die Söhne seiner Frau ihre Mutter in Berlin besucht hatten, war er absichtlich bemüht, sie mit der gewinnendsten Herzlichkeit zu empfangen und ihnen in all ihren Wünschen entgegenzukommen. Auch die Söhne hatten eine hohe Verehrung und Hochachtung vor ihrem Stiefvater, der sie die Vorsilbe „Stief" niemals hatte fühlen lassen, sondern sie stets so behandelte, als wären sie seine eigenen Söhne. War er es doch ganz allein gewesen, der mit vollen Mitteln gab und alle Kosten der Erziehung und Ausbildung beider Söhne seiner Frau bestritt. Auch bei der Wahl ihres Berufes hatte er ihnen nichts in den Weg gelegt und sie vollkommen frei wählen lassen.

Für die einsame Frau war es stets ein Fest, wenn sie ihre Söhne in Wien besuchte. Allein, so freudig sie auch nach Österreich gefahren war, so bedrückt kehrte sie stets wieder, da sie allmählich zur Erkenntnis gekommen war, daß ihr die Söhne, trotz der innigen Liebe, mit der sie an ihr hingen, doch nicht derart vertraut geworden waren, als wenn sie sie selbst erzogen hätte.

(Fortsetzung folgt.)