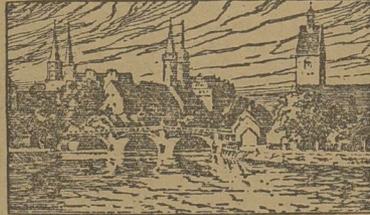


Am häuslichen Herd

Blätter für Unterhaltung
Haus- und Landwirtschaft



Wöchentliche Beilage zum
Merseburger Korrespondent

Druck und Verlag der Firma Th. Köhner in Merseburg — Geschäftshaus Kleine Ritterstraße 3 — Fernspr. 324

Nr. 48

Merseburg, 9. Dezember

1920

Gang in düstern Tagen.

So bleich Frau Sonne geworden ist
Und selten gar auf unserm Pfad,
So fern des Himmels Mangorien ist,
Gar nimmer uns zum Schauen lab.
Der Nebel ist Herrscher weit und breit,
Vereinend Himmel und Erden
Im Kreise rings und grauweißen Kleid
Steht er mit grämlich Gebärden.
Flatterflöre auf schweigendem Land
Umhüllen die zitternd Äste,
Wandern und reichen sich rings die Hand
Und feiern ein trübes Feste.
Ein Bauer schreitet so still am Pflug
Allein und nah auf bleicher Au,
Nur Rufe lenken des Pferdes Zug,
Nundum geht das schweigende Grau.
Die braunen Schollen in blinder Welt
Sich selben in mürrisch Falten,
Krächzend die Krähen streifen vom Feld
Verdroßen ob solchem Walten.
So früh kehrt heim vom kurzen Leben
Und still und müd der dunkle Tag,
Nur wie ihn uns der Morgen geben,
Und laut das Land ihm taucheln mag.
In langen Fäden Weiden, Arien,
Tief horden auf der Erde Schlaf,
Gleich meinem Herzen, das vom Wirten
Auch düst'rer Tag ein Zweifel traf ...

C. M. Beck.

Umzingen.

Musikantengeschichte von Heinrich Schaumberger.

1)

(Nachdruck verboten.)

In einem stürmischen Dezembernachmittag, kurz vor Weihnachten, saßen wir, eine Anzahl junger Lehrer, in der warmen Wirkstube zu Ebenfelden so recht belaglich zusammen. Wie es unter Lehrern zu geschehen pflegt, lenkte sich unser Gespräch bald auf die Angelegenheiten unseres Standes; wir gedachten unserer Bestrebungen, Hoffnungen und Wünsche für die Zukunft; auch die allen, leider immer neuen Klagen wurden laut. Bald fiel uns auf, daß unser lieber Freund, der alte Kantor von Ebenfelden, so schweigend unter uns saß und, ganz in sich versunken, teilnahmslos in das Schneegedöber draußen starrte. Auf unsere Frage fröhlich er langsam über Stirn und Augen, blies eine mächtige Rauchwolke hinaus und sagte: „Ihr habt recht, ich war nicht bei der Sache. Das wilde Wetter und eure Gespräche brachten mich auf mancherlei Gedanken und erweckten Erinnerungen aus längst vergangenen Tagen. Du lieber Himmel! — Welche Veränderungen habe ich mit erlebt, wie ist es so ganz anders geworden, seit ich Lehrer bin! Ich lerne mich kaum selbst mehr, solche Wandlungen mußte ich durchmachen, und — und — nun ja, — in der neuen Welt, die um mich entstanden ist, fühle ich mich nicht heimisch, ich komme mir oft recht einsam und verlassen vor. — Ja, ja, schüttelt nur die Köpfe! — Es mag Torheit sein, so fest an alten zu hängen, aber ich kann's nicht ändern, bei mir ist es nun einmal so.“ Der alte Herr stärkte sich durch einen tiefen Zug, reichete sein leeres Glas dem Wirt und fuhr dann fort: „Ihr dürft mich nicht falsch verstehen. — Ich bin kein Feind des Fortschritts, erlerne gern

das Gute an, wie und wo ich es finde, erfreue mich der Hebung unseres Standes, wie wir sie erlebt und noch erstreben, bin demnach keineswegs blind gegen die Vorzüge der Neuzeit — aber mein Herz gehört einmal der Vergangenheit, und ihr werdet mich darum nicht scheitern.“

„Ach, es war in alter Zeit auch gar schön; bei allen Leiden, allem Hunger und Kummer war unser Leben reich an Freuden, im ganzen waren wir vielleicht glücklicher als ihr.“

„Ihr seht mich erstaunt an? — Ja, es ist mein Ernst. Besonders einige althergebrachte Ordnungen und Gebräuche, die, aus dem Volkleben herausgewachsen, ein gut Teil Volksgemüt, seine unverwundliche Laune, seinen Humor, seine überprüfende Fröhllichkeit zum Ausdruck brachten, wurden ein Trost in engen Verhältnissen, richteten den bedrückten Geist auf, machten das Herz frisch und fröhlich.“

„So hatte zum Beispiel jede größere Pfarrei ihren Kirchenmusikchor, der unter der Leitung des Lehrers stand und durch Ausführung von Kirchenmusiken den Gottsdiensten an hohen Festtagen eine besondere Weihe geben sollte. Diese Chöre, — mit Vorliebe Choradstanten-Institute genannt — waren in gleicher Weise der Stolz der Lehrer wie der Gemeinden und wurden so zu einem trefflichen Bindeglied zwischen beiden. Sie geleiteten, — natürlich, wenn es bezahlt wurde, — den Sängling bei der Taufe zur Kirche, schritten dem Brautpaar auf dem Weg zum Altar voran und trugen bei Leichenbegängnissen durch jammervolle Arien zur Vermehrung der Wehmut bei. Ohne ihre lustigen Tanzweisen war vollends die Kirnise gar nicht denkbar. Sie standen aber auch in allgemeiner Gunst, und vielleicht war das eine Ursache mit, daß die tüchtigsten Männer es sich zur Ehre rechneten, den Choradstanten anzugehören. Wir Lehrer standen mit den Choradstanten selbstverständlich in engster Verbindung; als Präzeptoren waren wir ihre Kollegen; rückten wir dann zu wirklichen Schulmeistern und Chordirektoren auf, so tat dies dem herzlichen Verhältnis keinen Eintrag, nach wie vor blieben wir Freunde und verlebten zusammen glückliche Stunden.“

„Habe ich euch nun von einer schönen Einrichtung der Vorzeit berichtet, so darf ich auch eines lieben, künftigen Gebrauches nicht vergessen, der eng mit dem Lehrleben und Musikantentreiben vermachsen war. Am Weihnachtsfest zogen wir Lehrer mit vollem Chor durch die Pfarrei und sangen — vielleicht zur Erinnerung an den Engelsgesang zu Bethlehem — vor jedem Haus ein frommes Lied. — Dieses „Umzingeln“, wie wir es nannten, von Haus aus freilich ein religiöser Gebrauch, wurde allerdings nicht immer mit dem rechten Ernst und der gebührenden Andacht vollführt, es mischte sich viel weltliche Lust und Fröhllichkeit hinein, aber gerade deswegen wuchs es uns — Lehrern, Musikanten, dem Volke — so recht ins Herz hinein, war es doch gerade so ein echtes Stück Volksleben.“

„Die Choradstanten-Institute sind aufgelöst, das Umzingeln ist abgeschafft, kaum noch hier und da lebt in einigen Kreisen die Erinnerung an diese schönen, vollstündlichen Einrichtungen fort, in kurzer Zeit wird auch das letzte Gedächtnis daran verschwunden sein. Ich aber kann weder das eine noch das andere verschmerzen, empfinde bitter, wir Lehrer sind ärmer geworden, und auch das Volk hat sich herabgelassen. — Seht, darum bin ich in der Gegenwart nicht mehr recht heimisch, fühle mich oft einsam und verlassen; und wenn nun Weihnachten naht, und der Nordsturm ums Haus heult, dann erwacht Erinnerung aus Erinnerung, ich hoffe, ihr werdet mir diese Schwäche gut halten.“

Unsere Neugierde war rege geworden. Da und dort hatten wir vom Umzingeln reden hören, ohne doch etwas Neues zu erfahren. Auf unsere Bitten, mehr zu berichten, lächelte der alte Herr. „Zu berichten ist allerdings nicht viel, macht es euch jedoch Vergnügen, will ich euch erzählen, was ich selbst auf einem Bergheimer Umzingeln vor langen Jahren erlebte. Ich tue es gern, ihr werdet mich um so besser verstehen, und dann ist besagtes Umzingeln für mein ganzes Leben gar verhängnisvoll geworden.“

„Nichtig, Herr Kantor“, fiel da der alte, weißköpfige Schultheiß ein, der bisher aufmerksam zugehört hatte und jetzt mit freundslichem „Verlaßt!“ seinen Stuhl an unseren Tisch zog. „Nichtig, auf einem Bergheimer Umzingeln habt Ihr ja —“

„Stille, Alter, nichts verraten“, fiel ihm da der alte Herr ins Wort. Voraus bemerken will ich, daß es wohl manchmal ein wenig wild unter den Chorabstanten zugegangen sein mag; es dürfte auch nicht alles zu loben sein, was ihr hören werdet — vergeht aber nicht, es ist eben ein Stück heiteres Volksleben, das ich euch vorführen will. Trotz aller Streiche waren die Chorabstanten durchweg ehrenhafte Männer.“

Wir rühten enger zusammen, auch die Nachbarn kamen näher; nachdem sich der Kantor durch einen Schluß geklärt und seine Pfeife in Brand gesetzt hatte, begann er seine Erzählung.

„Da ist er ja“, rief mein Pate und Pflegevater, der alte, hieße Kantor von Bergheim, wie ich am Weihnachtshelligabend, gerade, als das Fest eingeläutet ward, dich beidseitig in die Stube trat. „Sag! ich's nicht, er kommt? Wußt' ich' doch, der Junge hat seine Pflegemutter und den einzigen Bruder seines Vaters nicht vergessen! — Na, Gertrud, erdrücke ihn nur nicht, will auch noch was von ihm übrig behalten. — Sei herzlich willkommen in der Heimat, Karl! — Und nun mache dir's bequem, du bist ja zu Haus!“

Die Wahrheit zu gestehen, so hatte ich allerdings daran gedacht, die Weihnachtstage in Blumenrot, wo ich seit drei Jahren als gestrenger Präzeptor über die Schuljugend herrschte, zu verleben. Ich erwartete täglich das Regierungsbetret mit meiner Ernennung zum wirklichen Schullehrer in Großgarnstedt und wollte vor seinem Eintreffen meinen Wohnort nicht verlassen. Als nun aber ein Brief von meinem Pflegevater ankam, worin er mich gar so herzlich einlud, die Ferien im Elternhaus zuzubringen und ihm beim Umzingeln beizustehen, da war mein Entschluß gefaßt.

Freilich, die Liebe zu den Patenleuten, die mich nach dem frühen Tod meiner armen Eltern zu sich genommen und gehalten hatten wie ein eigen Kind, war es, ich muß es gestehen, doch nicht allein, was mich so rasch umstimmte. Noch etwas anderes zog mich nach Bergheim. Schon als Schulknabe war ich der stillen, sanften Wagnersmargaret gar herzlich zugetan gewesen, und sie erwiderte meine Freundschaft. Nach der Konfirmation kamen wir, wie das so zu geschehen pflegt, auseinander, und als mir auf dem Seminar neue Welten, ein neues Leben aufging, ja, da vergaß ich das stille Mädchen gänzlich. Die Waise sprach wohl öfter vor ihr, lobte ihr stillges, sanftes Wesen, rühmte ihren Fleiß, ihr Geschick auch in feineren weiblichen Arbeiten, die sie bei ihr erlernte, ihre Häuslichkeit und Güte; ich achtete jedoch nicht darauf. Erst später, als ich auf eigenen Füßen stand und an die Gründung eines Hausstandes denken durfte, ward ich aufmerksam und begann das Mädchen in der Stille zu beobachten. Margaret war zur Jungfrau erblüht, ihre Schönheit erreichte mich fast; ich begriff nun selber nicht, wie ich das bis heute hätte übersehen können. Aber nicht bloß äußere Vollkommenheiten entdeckte ich, das Lob der Waise bestätigte sich in allen Stücken; — genug, kold stand es in mir fest, Margaret, keine andere, wird einmal meine Frau. Trohdem fand eine Annäherung nicht statt; von der Waise und meinem lieben Freund, dem Mühljohann, wußte ich, daß Margaret noch keinen Schatz hatte, dagegen war es gewiß, daß sie mich gerne leiden mochte; das war mir vorläufig genug. Da ich ohnedies als Präzeptor nicht heiraten konnte, verschob ich die erwünschte Verbindung von einer Zeit zur andern. Nun schrieb mir aber der Mühljohann vor wenigen Wochen, der Mühlendorfer Präzeptor, Richard Schmidt hieß er, habe ganz unerwartet die Gersdorfer wirkliche Lehrerstelle bekommen, und nun gehe das Gerede, er wolle die Wagnersmargaret freien. Zwar sei er schon früher einmal von der Margaret und ihren Eltern abgewiesen worden — aber jetzt habe er eine gute Stelle, man könne darum nicht wissen, was geschehe. Begreiflich machte mir diese Nachricht viel Sorgen, aber die Neue über meine Zurückhaltung besaßte nichts an der Sache. Als nun die Einladung von Vetter kam, nahm ich das für einen Wind des Himmels, beschloß meinem Nebenbuhler womöglich zuvorzukommen und eben als Präzeptor mein Heil bei dem Mädchen zu versuchen.

Und so war ich jetzt wieder in der Heimat, bei den guten, kinderlosen Patenleuten! Der Vetter saß im bequemen Schlafrock, das gestrichelte Hausflächchen auf dem ehrwürdigen Haupt, im Sessel zur Seite des warmen Ofens; er lachte so herzlich über meine Schürze, daß ihm fast die lange Pfeife erlosch und die Waise den Kopf zur Küchentür hereinsteckte, zu fragen, was es gäbe.

Aus der Küche drang ein köstlicher Duft in die Stube, der Tisch ward an den Ofen gerückt, in behaglicher Stimmung schlüpfen wir den Nachmittagskaffee. Nur die Waise blühte blühte besorgt hinaus in das Schneegestöber, und eben trat der Mühljohann in die Stube; er hatte mich kommen sehen und konnte den Abend nicht erwarten, mich zu begrüßen.

Als dann der Vetter seine Musikalien herbeibrachte, fand sich viel Arbeit. Da gab es Stimmen und Terzettel für die Feiertagsmusik zu schreiben, besonders in den Lieberbüchern, die beim Umzingen gebraucht wurden, waren viele Lücken zu ergänzen. Der alte Herr ließ es sich gern gefallen, daß wir seinen Beistand abwehnten; mit der geliebten Pfeife machte er es sich im Lehnstuhl bequem und las in einem seiner Bücher.

Eine Zeitlang hörte man nichts als das Knirschen unserer Federn. Endlich stieß mich Johann an und sagte leise: „Geht du heutz' abend auch in die Lichtstube? — 's gibt ein graufames Vergnügen!“

„Weiß nicht“, entgegnete ich gleichgültig.
„Du — die Wagnersmargaret kommt auch!“ Als ich rot wurde, lachte er: „Ja, meinst du, ich merke nicht, wie's um dich steht? — Drum hab' ich dir's ja auch geschrieben, was der Schmidt vor hat. Warum bist du nicht eher gekommen?“
„Ist es schon so weit?“
„Ja, 's heißt, die Feiertage wolle er kommen und die Sache fest machen.“

Die Noten glühen plötzlich schwarzen Teufeln, die voller Spott und Schandenfreude wild durcheinander tanzten. „Und Margaret?“ fragte ich Mehlaut.

„Ja, die will ihn freilich nicht, und der Wagnersörgenittel war ihm auch nie grün, — aber er ist doch nun einmal ein weltlicher Schulmeister und hat eine gute Stelle, das kann viel ändern.“

„Da sang' ich lieber gleich gar nicht an“, seufzte ich.
„Sätt's auch gedacht! Wacht' nur jetzt keine dummen Geschichten! — Im Vertrauen, die Margaret gestand meiner Dorthie, sie hätte dich lieber wie jeden andern. Wenn du dich freilich noch lange zurückhältst und ihr nicht zeigt, wie du gesonnen bist, dann kann's dennoch sein, daß sie zuletzt den Schmidt anhört. — Also, soll ich dich abholen?“

Es war gut, daß unsere Arbeit zu Ende ging, denn auf dem Papier vor mir wimmelte es durcheinander wie in einem Ameisenhaufen. Die dumme Glut im Gesicht zu verbergen, begleitete ich Johann vor die Haustür und ärgerte mich, daß er nochmals fragte, ob er mich abholen solle. „Ei freilich doch, brauchst es da noch eine Frage?“ rief ich, und Johann ging lachend davon.

Nach dem Abendessen schmückten wir einen kleinen Christbaum; während die Lichter angezündet wurden, holte ich von meiner Kammer die Geschenke für die Patenleute. Dem Vetter hatte ich eine seltene Fiedermusik von Naumann, nach welcher er schon lange geträumt, sauber abgeschrieben, die Waise bekam ein Paar bunte Hauschuhe. War das eine Freude! Mit leuchtenden Augen rief die Waise: „Ach sage ja immer, der Karl ist ein treues Gemüt.“ Nun kam aber das Staunen an mich. Unter den mir bestimmten Gaben stand mir zuerst in die Augen eine nagelneue, prächtige Tabakspfeife. Den feinsten Kops zierte ein silbernes Beschlag, und das Rohr war eine echte Weichsel. Daneben — ich wußte kaum mehr, ob ich wachte oder träumte — daneben lag wahrhaftig das Ael meiner heimlichen Wünsche, ein herrlicher Mantel! Ich war sprachlos; dem Vetter fiel ich so stürmisch um den Hals, daß er brumnte: „Nun, nun erstick' mich nur nicht!“

Der Vetter setzte sich an das Klavier, nach kurzem Prälibium leitete er in den Choral ein, und fröhlich sangen wir:

Vom Himmel hoch, da komm' ich her,
Ich bring' euch gute neue Mär,
Der guten Mär bring' ich so viel,
Davon ich sing'n und sagen will.

Euch ist ein Kindlein heut' gebor'n
Von einer Jungfrau auser'tor'n.
Ein Kindlein, so zart und fein,
Soll eure Freud' und Wonne sein!

Das Nachspiel war verflungen; die Waise hatte schon vorher zwei große Bündel für die Armen bereitet; als sie sich jetzt mit Umweiden, der alten, treuen Hausmaad, zum Ausgang rüstete, sagte der Vetter: „Grüße mir deine kleinen Schächlinge und sage ihnen, wenn sie hübsch braun und fromm bleiben, dann wolle ich nächstes Jahr wieder ein gutes Wort für sie beim heiligen Christ einlegen.“ Danach, als mir allein im Stübchen waren, meinte der Vetter: „Karl, wie wäre es, wenn wir im Wirtshaus die neue Pfeife anrauchen?“ — Ich sagte natürlich nicht nein. Kaum hatte ich dort jedoch meine neue Pfeife lustigemäß in Brand gesetzt, so flüsterte mir der Johann auch schon zu: „Komm, sie ist da!“ Der Vetter bemerkte meine Ungebuld. „So, so“, nickte er, „hätte mir denken können, daß es dich so anders hin zieht. Geh' nur, mache dich recht vergnügt!“

Mit hellem Jubel ward ich in der Lichtstube empfangen; die Burtschen, saß lauter Schultameraden, begrüßten mich mit berber Herzlichkeit, von den Mädchen ward ich gelobt, daß ich nicht stolz sei und sie nicht verachte. Nur Margaret hielt sich schüchtern zurück, aber die höhere Rede, die ihre Wangen färbte, so oft sich unsere Blicke begegneten, sagte mir genug. Die Burtschen warfen die Karten ins Schubfach, die Mädchen rühten enger zusammen, selbst der Ungersbauer zog seinen Sessel in unsern Kreis, und als die Bäuerin den Lampendocht weiter hervorgezogen hatte, stellte ich erzählen.

Und ich erzählte die Geschichte vom Fortunatus und seinem Wunschhütlein. Das war eine Lust, wie die Gesellschaft aufhorchte; ehe die Geschichte nur halb zu Ende waren den Burtschen die Pfeifen erloschen, und die Stridzeuge der Mädchen rührten müßig im Schoß. Margaret saß wohl in der entferntesten Ecke, hatte sich auch noch halb hinter ihre Freundin, die Sänsledorthe, versteckt, aber mir entging doch nicht, wie ihre Augen an meinen Lippen hingen.

Ich erleichterte danach die Gesellschaft noch durch die lustigen Schürzen des Till Eulenspiegel.

Endlich steckten die Mädchen aufatmend ihre Stridzeuge zusammen, die Burtschen legten ihre Pfeifen fort, räumten Tische und Bänke aus dem Weg, die lustigen Spiele nahmen ihren Anfang. Das war ein Jubel! — Mir gefiel die Sache besonders darum, weil ich Gelegenheit fand, Margaret zu hassen und ihr beim Pfänderauslösen Kisse zu rauben.

In Bergheim ist es uralte Sitte, daß die Lichtmädden ihre Lichtburtschen am Weihnachtshelligabend mit Kaffee und Kuchen bewirteten, wofür diese dann am Neujahrsabend die Lichtstube mit Bier und Wein zu besuchen haben. Bald prasselte denn auch ein gewaltiges Feuer im Ofen auf, und in der Küche ward die Kaffeemühle laut. Unter dem Borwand, helfen zu wollen, drangen die Burtschen in die Küche, richteten jedoch nichts als Unheil an und hörten die Mädchen in ihrer Arbeit. Es dauerte denn auch eine gute Weile, ehe der Kaffee fertig wurde, endlich kam er doch, und auch an Kuchen fehlte es nicht.

Mir gelang es nicht, neben Margaret zu kommen; das schelmische Mädchen wußte geschickt Dorthie zwischen uns zu bringen und lachte recht herzlich darüber. Günstiger war mir das Geschick später. Als das junge Volk seine Lieber ankamte, gelang es mir, für Margaret und mich ein heimlich-trauliches Söchen zu erobern, wo wir ungestört dann schmökern konnten. Ich benutzte die Gelegenheit aufs beste, erinnerte das Mädchen an die Jugendzeit, an die glücklichen Stunden, die wir bei traulichem Spiel in der Schule, bei ihren Eltern verlebte hatten, und beobachtete, daß mir später so auseinander gekommen waren.

(Fortsetzung folgt.)

Balzac über die Frauen.

Gübste Aphorismen über die Frau von dem bekannten französischen Romanchriftsteller Honoré de Balzac — geboren am 10. Mai 1799 in Tours, gestorben am 18. August 1850 in Paris — finden wir in der Zeitschrift „Die Welt der Frau“:

Nichts vereint Menschen mehr als eine gewisse Gleichartigkeit der Anschauung in bezug auf die Frauen.

Man sollte es eingraben in das Evangelium der Frauen: Selig, die unvollkommen sind. Denn ihnen gehört das Himmelreich der Liebe.

Was bei den Frauen am seltsamsten zu finden ist, ist eine gewisse Feierlichkeit, die mit der Härlichkeit keinen Zusammenhang hat.

Der größte Hauber einer Frau besteht in dem fortwährenden Appell an die Großmütigkeit des Mannes, im gleichmässigen Zugeständnis ihrer Schwäche, das ihren Stolz bildet, und im Manne die wunderbarsten Gefühle erweckt.

Die Seelen, welche die bedeutendsten scheinen, haben immer ein kleines Korn Wahrheit in sich, das die Frauen auszubeuten verstehen. Wann werden die Frauen endlich verstehen, daß ein Fehler ihnen ungeheure Vorteile verleiht? Der vollkommene Mann und die vollkommene Frau sind die wichtigsten Weisen.

Pascal hat gesagt: „An Gott zweifeln, heißt schon, an ihn glauben.“ Ebenso verteidigt sich eine Frau nur, wenn sie schon gefangen ist.

Die Gesetze wurden immer von allen Leuten gemacht: das haben die Frauen zuerst bemerkt.

Der Intinkt ist für die Frauen das, was der Scharfblick für die bedeutenden Männer ist.

Bei der Frau ist Verachtung immer nur die erste Form des Hasses. Jede Leidenschaft, die sich nicht selbst für ewig hält, ist widerwärtig.

Die Protektion ist für alle Frauen — falls sie nicht bigott werden — die letzte Phase der Liebe.

Wußten Sie schon —?

Allerhand interessanter Kleinram von Professor Ppsilon. (Nachdruck verboten.)

Wußten Sie schon, daß fast ununterbrochen das ganze Jahr hindurch auf der Erde Getreide geerntet wird? So z. B. im Januar in Australien und Chile, im November in Peru usw.

Es ist eine schwierige Sache mit der deutschen Rechtschreibung! In einer Lehrer-Versammlung wurde die Aufgabe gestellt, einen bestimmten kurzen Satz niederzuschreiben und fast alle Lehrer machten Fehler. Der Satz hieß (richtig geschrieben!) —: „Gib mir bloß ein bißchen Griech.“

Für Künstlerhonorare von früher gibt die Antelung des 1608 nach Berlin als Kurfürstlicher Kavaliermeister benannten Kirchenkomponisten Johann Eccard ein Beispiel. Er erhielt jährlich: 200 Taler Gehalt, freie Wohnung und Kleidung, 2 fetter Schweine, 1/2 Wispel Roggen, 2 Wispel Gerste, 12 Scheffel Hopfen, einen Ochsen,

1/2 Tonne Butter, 1 Tonne Käse, 3 Hammel, je 2 Scheffel Erbsen und Buchweizengrüße, 1 Tonne Salz und 1 Stein Talg.

Wußten Sie schon, daß man den Fernhörer außer zum Telefonieren auch ähnlich wie die Windmühle zur Entdeckung von Bodenschätzen und Wasserläufen und außerdem neuerdings zum Aufsuchen blindgegangener Granaten auf früheren Schlachtfeldern benutzt?

Wußten Sie schon, daß bereits der griechische Philosoph und Geschichtsschreiber Plutarch, der um das Jahr 100 n. Chr. lebte, die vegetarische Lebensweise empfiehlt?

Auf Mabagastar wird eine Riesenspinne gezüchtet, aus deren Spinnröhren sich der feinste, wertigste Seidensaden abspaltet. In Europa hat man diese Spinne nicht akklimatisieren können.

Die Flugzeughalle in Lakehurst (New Jersey) hat eine Länge von rund 300, eine Breite von 250 und eine Höhe von 60 Metern und ist die größte der Welt.

In den Straßen New Yorks sind neuerdings die Feuerelder mit Grammophon ausgerüstet. Wer meldet, ruft Straße, Hausnummer und Stockwerk der Brandstelle in den Apparat hinein, der dann nachher dem Feuerwehrmann alles gewissenhaft niedersagt.

Wußten Sie schon, daß in Argentinien und anderen subtropischen Ländern das Weihnachtsfest in den Hochsommer fällt?

Wußten Sie schon, daß die Innen-Temperatur der Sonne ungefähr 5 Millionen Grad Celsius beträgt? Und daß die Erde von der gesamten Sonnenbestrahlung nur den 1300sten Teil eines Millionstel empfängt? (Nach Swanie Arrhenius.)

Das französische Wort für Weihnachten „Noël“ ist wahrscheinlich eine Verstümmelung des bekannten Beinamens Christi Emanuel, welcher „Gott mit euch“ bedeutet.

Eine auffallende Erscheinung unserer Zeit ist, daß die großen Häuser der Tagespresse sich mit den großen Film-Konzernen zusammenschließen; so hat jetzt die Firma Rudolf Mosse mit der Ufa einen Vertrag geschlossen, wonach die Ufa die bei Mosse erscheinenden Romane verfilmt.

Die Tagesleistung einer großstädtischen Zeitungsausdruckerin, die täglich 30 Häuser zu besuchen hat, beträgt mindestens 900 Meter. Das läme im Jahre etwa 65 Bestellungen des Montblanc (4810 Meter) gleich!

Gemeinnütziger Teil

Haus- und Landwirtschaft

Wöchentliches Küchenzettel.

- Sonntag: Blumenkohluppe, Sauerbraten mit Thüringer Rößen, rote Apfelsalze.
- Montag: Möhrensuppe, Krautwidel mit Salzkartoffeln.
- Dienstag: Erbsensuppe, Kataopudding mit Vanillebeigeb.
- Mittwoch: Heferslodenuppe, Kartoffelsalat mit Fischoteletts.
- Donnerstag: Sauerbrat mit Leberknödeln und Kartoffeln.
- Freitag: Gelbe Erbsen mit Gemüse gemischt und Brühwürst.
- Sonnabend: Saure Kartoffelstücken mit Pilzen.

Badewert für Weihnachten.

Das Lieblingsgebäck der Hausfrau ist die Weihnachtsstolle. Hierzu muß man aber mindestens zwei Pfund Mehl zur Verfügung haben, sonst lohnt sich die ziemlich große Arbeit nicht. Besser ist's schon, man kann fünf Pfund Mehl einrühren, dann hat man wenigstens längeren Vorrat, da sich eine gute Weihnachtsstolle bis Ostern halten soll (am besten im Steinloof mit einem Holzdeckel zugedeckt). Es gibt eine Mandel- und eine Rosinenstolle; denn viele Menschen mögen keine Rosinen. Deshalb seien nachstehend beide Rezepte gegeben:

Eine Mandelstolle setzt sich folgendermaßen zusammen: Auf zwei Pfund Mehl rechnet man etwa ein Pfund Butter, Margarine oder Kokosfett, letzteres sehr zu empfehlen, da es fetter als Butter ist, 200 Gramm süße und 50 Gramm bittere Mandeln, gebrüht, getrocknet und durch die Maschine getrieben, die Schale von zwei Zitronen, etwa ein halbes Liter Milch, eine Stange Vanille, zwei bis drei Eßlöffel Rum, 500 Gramm Zucker, etwa 125—150 Gramm Hefe. Man setzt das Mehl mit Milch auf, läßt es dann im Mehl gehen, rührt dann den Teig ein und läßt ihn an warmer Stelle nochmals zwei Stunden gehen. Dann formt man zwei längliche Stollen daraus, die man der Länge nach überflügelt und auf dem Blech nochmals gehen läßt, man läßt die Stolle etwa eine Stunde baden. Während des Badens bepinselt man sie fortgesetzt mit Butter und gibt dann, noch warm, Puderzucker darüber. Aber man kann auch eine Zuderglasur aus Butter, Zucker und Rosenwasser herstellen und die Stollen, wie es das alte Dresdener Rezept will, mit Rosenwasserlasur bepinseln und mit gestifteten Mandeln bestreuen.

Die Rosinenstolle ist etwas schwerer und wird durch die Gewürze etwas feuchter; man braucht dafür auch etwas weniger Fett. Auf zwei Pfund Mehl rechnet man 375 Gramm Fett, 500 Gramm Zucker, ein halbes Liter Milch, 100—125 Gramm Hefe, 500 Gramm große und kleine Rosinen (Sultaninen und Korinth), 100 Gramm Zitronat, 100 Gramm Orangade, eine abgeriebene Zitronenschale, 200 Gramm Mandeln, event. etwas Vanille und etwas Rum, letzterer kann aber fortbleiben. Man stellt zunächst das Mehlstück her, dann fügt man dem zerlassenen Fett nach und nach die vorbereiteten Zutaten, möglichst am Tage vorher zurechtgemacht, bei, bis ein fester Teig entsteht. Diesen vermischt man mit dem Mehlstück und läßt dann die Masse zwei

Stunden gehen. Formt dann die Brote und läßt sie nochmals auf dem Blech gehen. Dann bestreicht man die Stellen mit zerlassener Butter und Zucker und backt sie etwa eine Stunde bei einer Temperatur von circa 130 Grad C. Statt der Hefe kann man auch 50 Gramm gutes Backpulver verwenden.

Nächst der Hefe wird man dem Pseffertuchen, namentlich da, wo Kinder sind, Aufmerksamkeit schenken, vielleicht auch seinen Baumbegang selber anfertigen wollen. Ein einfaches Rezept dazu sieht sich folgendermaßen zusammen: 125 Gramm Fett, 125 Gramm Schmalz, 150 Gramm Sirup, 125 Gramm Zucker, 1 1/2 Pfund Mehl, es kann auch graues sein, 10 Gramm gestohene Nellen, einen Teelöffel Zimt, etwas Mandeln, etwas Zitronenwürfeln, letztere beiden Dinge können aber auch fortbleiben, 10 Gramm Birnhornsalz, 10 Gramm reine Pottasche, zwei Eßlöffel warmes Wasser. Fett, Schmalz, Sirup und Zucker werden zum Kochen gebracht und nach dem Auskühlen mit dem Mehl, das mit den Gewürzen vermischt wurde, verrührt. Pottasche und Birnhornsalz werden in warmem Wasser aufgelöst, durch ein Mullläppchen gegossen und mit dem Teig verrührt. Der Teig wird vier Tage ausgebackt an einen warmen Ort gestellt, dann ausgerollt und in beliebigen Formen gebaden. Man kann sehr gut Kringle für Baumbegang ausbacken und diese dann mit buntgefärbtem Kristallzucker oder buntgefärbtem Mohr (mit Konditorfarben) bestreuen. Einfache Pfeffertuche kann man folgendermaßen herstellen: 250 Gramm Zucker werden zu Sirup gekocht, dazu fügt man etwa 30 Gramm Fett und etwa 300 Gramm Regen- oder Kriegsmehl vermischt, hierzu etwas Ingwer und Nellen, und verarbeitet es mit zehn Gramm in Wasser gelöster Pottasche zu einem feinen Teig. Der Teig muß an warmer Stelle einen Tag stehen, wird dann tüchtig geknetet, mit der Hand zu kleinen Wälchen geformt und auf bemehltem Blech gebaden.

Cremer-Torte.

Zutaten: 100 Gramm Zucker, 50 Gramm Butter oder Fett, 200 Gramm Mehl, 1/2 Nädchen von Dettler's Ginzepulver, 1/2 Nädchen von Dr. Dettler's Backin, 10 Eßlöffel voll Milch oder Wasser. Zutaten zur Creme: 1/2 Liter Milch, 1 Teelöffel voll Butter, etwas Zitronenschale, 40 Gramm 3 Teelöffel voll „Gultin“, 1 Eßlöffel voll Zucker. Zutaten zum Guß: 60 Gramm Kalao, 80 Gramm Zucker, 1 Teelöffel voll Butter, 1 Teelöffel voll Gultin, 1 Eßlöffel voll Wasser. Zubereitung: Butter und Zucker werden gut gerührt, dann fügt man das Eiweißpulver und nach und nach das Wasser und das mit „Backin“ gemischte Mehl hinzu, rührt alles gut durcheinander und backt die Masse in einer gefetteten Springsform. Nach dem Erkalten schneidet man die Torte quer durch und belegt die untere Hälfte mit der aus obigen Zutaten bereiteten Creme, legt die andere Hälfte darüber und bestreicht die Torte mit der Kalao-Glasur. Zur Glasur läßt man die angegebenen Zutaten unter ständigem Rühren kochen, bis die Masse Blasen wirft. — Gute Rezepte werden honoriert von den Trodnungs-werten Dettler & Co. in Bielefeld.

Wichtig für den Haushalt!

Vorzügliche Speisen bereitet die Hausfrau aus Sinner-Spezialitäten. Gestützt auf reiche Erfahrungen und unter Verwendung von besser Rohmaterialien liefert die Firma Sinner & Co. in Karlsruhe-Grünmühl (Baden) seit Jahren ihre bekannten Artikel wie Backpulver, Budingpulver, Cremepulver, Speisewürze usw., die nach den aufgedruckten Rezepten verwendet, delikate Speisen geben. Der Name Sinner bürgt stets für allerbeste Qualität.

Praktische Ratsschläge.

Stoßfede aus Handschuhen zu entfernen.

Stoßfede sind in Handschuhen sehr unangenehm, da sie das Aussehen derselben stark beeinflussen. Um die Fede zu entfernen, nehme man einen dicht verschließbaren Kasten oder eine hohe Blechdose, stellt ein Gefäß mit Salmiakgeist hinein, hängt die Handschuhe in dem Kasten oder der Dose auf und verschließt das Gefäß dicht. Nach etwa 24 Stunden sind die Fede verschwunden.

Entfernung von Rostflecken aus Messerlingen.

Die rostige Klinge wird mit einer Mischung von gestiebter Holzasche und Petroleum bestrichen. Nachdem diese Mischung eine zeitlang eingewirkt hat, reibt man die Rostflecken mit einem weichen Holzstückchen und wäscht zuletzt alles mit einem wolleinen Lappen ab.

Etwas für Landwirte und Kleintierhalter.

In der Versuchskleintierzuchtanstalt Halle-Gröllwitz sind Erfahrungen bei der Fütterung mit Dr. Grabley-Mineral-salz gemacht worden, von dem der Leiter, Direktor Veel, sagt, eine bedeutende Steigerung der Legetätigkeit festgestellt zu haben, die bei eingesperrten Tieren noch auffälliger in Erscheinung trat als bei freilaufenden. Ebenso konnte Veel eine erwähnenswerte Beschleunigung des Wachstums und Verringerung der Sterblichkeit in der Kükenzucht nachweisen. Diese Tatsachen werden von einem Herrn Nobelmann auf Grund von Versuchsfütterungen in der Geflügelzuchtstation Woltrup bei Hannover bestätigt. Hier wurde eine Steigerung der Legetätigkeit um 33 Prozent bei eingesperrten, um 25 Prozent bei freilaufenden Tieren gegenüber den Hühnern ohne Mineralzulfutter festgestellt. Schließlich ist noch zu erwähnen, daß Veel bei Hegen eine größere Milchergiebigkeit nachgewiesen hat, indem die Entzies des Mineralzulfeldes die Fett- und Eiweißwerte des übrigen Futters so erhöhen, daß das den Tieren gereichte Futter auch bis zum kleinsten Atom in dem Tierkörper verwertet wird und somit eine größere Ausnutzung des gereichten Futters durch Weißfütterung

von Mineralzulfeld getätigt ist. Ebenso verhält es sich bei der Weißfütterung an Hammeln und Schweine, die durch Einwirkung des Mineralzulfeldes sich bedeutend im Wachstum verbessern und dadurch eine reifere Ausnutzung des Futters herbeigeführt wird.

Warum und wann muß der Boden gegraben bzw. gelodert werden?

Alle unsere Pflanzen gebrauchen zu ihrem Aufbau gewisse Nährstoffe und mineralische Bestandteile. Erstere können wir dem Boden zuführen, während letztere dem Boden selbst entnommen werden. Um dies aber zu ermöglichen, muß der Boden aufgelockert werden, welches durch Einwirkung der Luft, des Wassers und des Frohes geschieht. Auch Kalk übt durch seine ätzende Kraft eine ähnliche Wirkung aus. Damit diese Bodenlockerung nun auch gehörig in den Boden einbringen können, ist eine geeignete Voderung derselben unerlässlich. Durch die Bodenlockerung wird es auch erst möglich, den Pflanzen weitere notwendige Lebensfaktoren zuzuführen, wie Licht, Wärme, Sauerstoff, Nährstoffe. Das feine Wurzelgesecht der Pflanze, mit dem diese ihre Nahrung aus dem Boden aufnimmt, kann nur dann seine Aufgabe voll und ganz erfüllen, wenn es sich gehörig nach allen Seiten hin ausbreiten kann, was wieder nur in gut gelodertem Boden möglich ist. Die Wurzel vermag aber nur aufgelöste Nährstoffe aufzunehmen. Deswegen ist es nötig, daß auch stets genügend Wasser im Boden vorhanden ist. Fester Boden aber ist un durchlässig. Nur gut gelodert Boden läßt alle Niederschläge ungehindert eindringen. Da die meisten Niederschläge den Winter über fallen, ist im Herbst eine tiefe Voderung Hauptvoraussetzung für günstiges Wachstum im nächsten Jahre. Bekanntlich werden diese in der Tiefe lagernden Wasservorräte durch die Haarröhrenkraft wieder an die Oberfläche gebracht. Um nun aber ein zu schnelles Verdunsten und Austrocknen des Bodens zu verhindern, muß im Laufe der Wachstumsperiode der Pflanzen wieder häufig gelodert werden, weil dadurch die Haarröhren zerstört und in ihrer Tätigkeit gehindert werden. So erzielt auch das Baden gewissermaßen zugleich das Gießen. Wie schon erwähnt, soll ein tieferes Umgraben im Herbst vorgenommen werden, um möglichst viel Niederschlagswasser in den Boden hineinzulassen. Im Frühjahr genügt dann nur ein leichtes Lodern. Namentlich ist das für leichte Bodenart zu beachten, weil auf solchem besonders eine vermehrte Wasserbindung, wie sie eine tiefere Voderung bedingt, leicht schädlich wirken würde.

Obst- und Gartenbau

Stallbänger muß im Herbst untergegraben werden.

Es ist falsch, mit dem Düngen der Gartenbeete bis zum Frühjahr zu warten, wenn der Dünger schon im Herbst zur Verfügung steht. Der im Herbst untergegrabene Dünger zerlegt sich im Laufe des Winters derart, daß die Pflanzen im nächsten Frühjahr die einzelnen im Dünger vorräufigen Nährstoffe ausnahmslos vorfinden. Kommt dagegen der Dünger erst im Frühjahr in die Erde, so müssen die Pflanzen eine ganze Weile warten, bis der Dünger so weit zerlegt ist, daß sie die Nährstoffe aufnehmen können. Der auf Haufen gelegte Dünger verliert auch über Winter an Dungkraft. Regen und Schnee waschen Säure aus; Frost und Trockenheit zehren gleichfalls an ihm. Muß man den Dünger aufbewahren, so geschieht dies besser in einer Grube als in Haufen über der Erde. Gegen Auslaugung sichert man Düngerhaufen durch Überbedeckung mit Erde.

Lustige Ecke

Humor des Auslandes.

Katal: Sie rieten mir, den Fled auf meinem Rod mit Salmial herauszumachen und ihn dann über Nacht an die Luft zu hängen. Das habe ich auch getan. — Nun, ist der Fled weg? — Ja, aber auch der Rod.

Probates Mittel. Patient: Ich leide so sehr an Schlaflosigkeit, habe bereits alle möglichen Mittel gebraucht, aber umsonst. — Arzt: Haben Sie auch schon probiert, mit sich selbst zu reden?

Um so besser. Frau: Wenn du heute abend wieder so spät heimkommst, spreche ich morgen kein Wort mit dir. — Mann: Gut! Abgemacht!

Eine tüchtige Köchin. Herr Malot verreist für einen Monat. Nach seiner Rückkehr rechnet er mit seiner Köchin ab. Wie geht das zu? fragt er. Sie haben ja gerade joviel ausgegeben, als sei ich nicht berechtigt gewesen. — Ach, gnädiger Herr, entgegen die Küchenfee, einer mehr oder weniger macht doch nichts aus.

Alles umsonst. Nun, wie weit bist du denn mit dem jungen Buchhändler, für den du dich so stark interessierst? — Ach, das ist ein entsetzlicher Stoßfisch! Bis heute habe ich bereits vier Liebesbriefsteller, zwei Kochbücher, drei Bände „Die Kunst, einen guten Mann zu bekommen“ und das Werk „Das Weib als Gattin und Mutter“ in Lieferungen gekauft, aber glaubst du, er merkt etwas?

Papierwährung. In unseren Balkanländern ist es vielleicht tröstlich, die folgende Geschichte zu hören: Im amerikanischen Bürgerkrieg sank der Wert des Papiergeldes der Eidgenossen unerhört, und nach seiner Kapitulation hörte General Lee, der Oberbefehlshaber der Südstreuppen, eines Tages folgendes Gespräch zweier Soldaten. Das Gespräch betraf einen Pferdehändler und das Pferd war eine Schindmähre. Es gefällt mir, John, ich gebe 20 000 Dollar dafür. — Nein, sagte der andere. — Ich gebe 50 000 Dollars. — Nein. — All right, so gebe ich 100 000! — Das langt nicht, antwortete der Besitzer. — Ich habe eben 120 000 Dollars für das Beschlagen bezahlt.

