** **Das Veilchen als Zimmerpflanze.** Das Veilchen ist wegen seiner prächtig blauen Färbung, seines Wohlgeruches und seiner schönen Belaubung der Liebling aller Pflanzen- und Blumenfreunde und wird, getrieben, im Winter gern gekauft und verhältnismäßig hoch bezahlt. Hat man Veilchen im Garten, so hebe man nicht zu schwache Stauden, unter vorsichtiger Schonung der Wurzeln aus, pflanze sie in kräftige, aber etwas sandige Erde in Blumentöpfe ein, welche man in die Erde versenkt und durch Auflegen von Dung vor dem Gefrieren schützt. Im Februar oder später bringt man die Töpfe an das sonnige Fenster eines nicht geheizten Zimmers und in ganz kurzer Zeit erscheinen Knospen und Blüten. Im warmen Zimmer regt man das Blattwachstum so sehr an, daß die Blühwilligkeit leidet.

## Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Düngen der Reben.** Die Holzasche ist für die Reben ein sehr guter Dünger, der aber nicht unmittelbar an die Wurzeln, sondern besser in Gräbchen in den Reihen zu bringen ist. Allein genügt sie als Dünger nicht, weil sie keinen Stickstoff enthält. Wenn man keinen oder wenig Stalldünger verwendet, so muß man im Frühjahr mit 50—100 Kilo Stalldünger auf den Morgen düngen. Er wird am besten auch in Gräbchen oder in Stufen gestreut; wenn man ihn breitwürfig ausstreut und unterhackt, so kommt er besonders dem Unkraut zugute. Thomasmehl oder Superphosphat und Kainit allein genügen ebenso wenig als Holzasche; neben denselben muß auch Stallmist oder Chilisalpeter verwendet werden.

* **Wann ist der Obstwein abzulassen?** Nach der Hauptgärung, welche schon in vier Wochen beendet ist, muß der Most abgelassen werden und nicht erst im Frühjahr. Ist man im Zweifel, ob der Most hinreichend vergoren hat, um abgelassen zu werden, so nimmt man ein Glas Obstwein in ein warmes Zimmer; klärt sich das Getränk von oben her ab, so ist es Zeit, dasselbe abzulassen, gärt es aber weiter und kommt in Bewegung, so ist die Gärung noch nicht weit genug vorgeschritten. Muß man aus irgend einem Grunde den Obstwein im Frühjahr oder gar im Sommer abziehen, so besorge man das Ablassen am besten mit der Weinpumpe unter möglichster Vermeidung des Luftzutritts und setz zweckmäßig pro Hektoliter noch 1—1½ Kilogramm Hutzucker aufgelöst dem Wein zu, damit noch eine Nachgärung entsteht und das Getränk wieder erfrischend und kräftig schmeckt.

* **Lüftung der Gemüsekeller.** Das Auswachsen der Gemüse im Keller ist stets ein sicheres Zeichen, daß das Ueberwinterungslokal zu warm ist. Sollen die Gemüse gesund, frisch und schmackhaft bleiben, so sorge man dafür, daß die Temperatur im Keller nie über 4—5 Grad Wärme steigt; im kühlen Raume halten sich die Gemüsevorräte den ganzen Winter hindurch gut und bleiben unverändert. Es müssen daher die Kellerräume bei zu großer Wärmeentwicklung täglich solange gelüftet werden, als dies nötig erscheint. Eingeschlagene Wurzelfrüchte müssen, falls der Sand ausgetrocknet ist, vorsichtig begossen werden, damit sie nicht welken. Sämtliche Gemüsebestände müssen öfters nachgesehen und gelüftet werden

## Tier- und Geflügelzucht.

†† **Die Entzündung und den Schmerz bei wundem Euter** beseitigt man durch Abwaschen mit Arnika-Absud und nachfolgendem Einfetten des Euters mit Vorsalbe.

†† **Die Zeichnungen der Plantauben** sollen mit denen der gleichartig gezeichneten deutschen Mövchen konkurrieren, d. h. also die farbenschwänzigen Plantauben sollen den farbenschwänzigen Mövchen, die schildigen Plantauben den schildigen Mövchen gleich gezeichnet sein usw.

†† **Das Schwarzplättchen** ist im allgemeinen nicht weichlich und bedarf im Winter auch keiner hohen Stubenwärme, jedoch kommt es in einem beständig gleichmäßig erwärmten Stubenraum eher in vollen Gesang, als im kühlen Zimmer. Bei Aufstellung seines Käfigs ist darauf zu achten, daß der Vogel an einem hellen, möglichst trockenen, insbesondere aber völlig zugfreien Ort untergebracht und vor Erkältung durch Verabreichung zu kalten Trink- oder Badewassers oder durch das Oeffnen von Fenstern und Türen sorgfältig geschützt wird. Im allgemeinen vollzieht sich die Mauser ohne alle Schwierigkeiten.

†† **Verhütet bei den Stubenvögeln die Erkältung!** Wie oft kann man sehen, daß am Morgen beim Reinigen der Zimmer die Fenster geöffnet werden, ohne daß man sich die Mühe nimmt, den Vogelkäfig, der gewöhnlich dort seinen Platz hat, auf kurze Zeit wegzustellen. Oft geschieht dies aus Bequemlichkeit oder Unkenntnis, obwohl man bei einiger Beobachtung wahrnimmt, daß diese Behandlung den Stubenvögeln nicht gerade angenehm ist, wenn sie plötzlich der kalten Luft, ja meistens Zugluft, ausgesetzt werden. Durch Aufplustern der Federn und Ruhigsitzen befunden sie ihr Unbehagen. Erkältungen, die sich durch Heiserkeit bei Singvögeln oder Rheumatismus der Füße kennzeichnen, sind die Folge und man wundert sich dann noch, daß der Vogel nicht mehr singt.

## Bienenwirtschaft.

? **Pollen oder Blütenstaub** ist der mehlartige Staub, welcher zur Befruchtung der weiblichen Blüten dient. Die Bienen, welche diese stickstoffreichen Pollen sammeln, feuchten ihn mit etwas Honig an und bringen ihn dann in die Schauseln oder Körbchen, tragen ihn dann in ihren Stock und speichern ihn in den Arbeiterzellen auf; in Drohnenzellen wird derselbe fast niemals aufbewahrt. **Der Pollen hat die verschiedenartigsten Farben als: weißlich, gelb, rot, braun, schwarz** ꝛc. Er ist ein Nahrungsmittel der Bienen und besitzt den zum Leben so nötigen Stickstoff, welcher im Honig nicht enthalten ist. Im Winter können die Bienen wohl ohne ihn existieren, wenn sie aber junge Maden ernähren oder Wachs bauen sollen, so können sie ihn nicht entbehren, ohne aufgemergelt zu werden. Pollen, welcher im Herbste von den Bienen nicht mit Honig überzogen worden ist, wird schimmelig und für sie ungenießbar. Da es jedoch von hohem Werte ist, den Bienen schon im frühesten Frühjahr, wenn die Natur noch keinen Pollen spendet, solchen reichen zu können, so muß man die im Herbste entnommenen Waben, sofern sie Pollen enthalten, für das kommende Frühjahr konservieren, was am besten dadurch geschieht, daß man etwas Honig darüber gießt.

## Für die Küche.

**Spinat-Pudding als Gemüse.** Soviel Spinat, daß es abgebrüht ungefähr zwei Hände voll gibt, wird von den Stielen abgestreift, reingewaschen, schnell in Salzwasser abgebrüht, wenn er weich ist, auf ein Sieb geschüttet, mit kaltem Wasser abgekühlt, fest ausgedrückt und durch ein Sieb passiert. Hierauf werden zwei abgeschälte in kaltes Wasser getauchte und wieder ausgedrückte Semmeln mit einem Löffel Butter und dem Spinat in einer Kasserolle gedämpft, bis er recht heiß geworden ist, und dann vom Feuer genommen. Sobald er kalt geworden, werden nach und nach vier Eigelb dazu getan, das Weiße zu Schnee geschlagen, mit etwas Pfeffer und dem nötigen Salz unter die Masse gerührt, diese in eine mit Butter bestrichene und mit Backmehl bestreute Puddingform eingefüllt, die Form in kochendes Wasser gestellt und der Pudding eine Stunde lang gekocht. Beim Anrichten wird er umgestürzt und eine Braten- oder Jus-Sauce dazugegeben.

**Gebackene Schmalzkrapfen.** Man gibt 250 Gramm Mehl auf ein Backbrett, tut 125 Gramm Butter, 4 Eidotter, einen Eßlöffel voll Zucker und knapp ½ Liter sauren Rahm dazu und wirkt dieses zusammen zu einem festen Teig; dieser wird nun zweimal ausgewellt und jedesmal wieder zusammengeschlagen; dann wellt man ihn zum drittenmal messerrückendick aus, sticht mit einer runden Form Blättchen aus, bestreicht diese außen herum mit zerklepperten Eiern, gibt in die Mitte etwas Eingemachtes und schlägt sie wie einen Halbmond zusammen. Die Seite muß fest ausgedrückt werden, worauf das Ganze in Ei und Mutschelmehl umgekehrt, in Schmalz schön gelb gebacken und mit Zucker und Zimmet bestreut zu Tische gegeben wird.

**Kalbsmilch en friccandeau.** 10 Personen. Bereitungszeit 1½ bis 2 Stunden. Zutaten: 1½ Kilo Kalbsmilch, 125 Gramm fetter Speck, 2 Löffel geschnittenes Suppengrün, 1 Zwiebel, 1 Kräuterbündchen, einige Nelken-Gewürzkörner, ¼ Liter kräftige Bouillon aus Liebig's Fleischextrakt, 12 reife Tomaten, 2 Chalotten, 90 Gramm frische Butter, Salz nach Geschmack, 50 Gramm Mehl, 1 Glas Weißwein. Die blanchierten Kalbsmilche werden in Scheiben geschnitten, fein gespickt, mit dem übrig gebliebenen Speck, dem Suppengrün und genannten Gewürzen in eine Kasserole gelegt, mit der Bouillon aus Liebig's Fleischextrakt übergossen und eine Stunde bei gelindem Feuer und unter fleißigem Begießen gedämpft. Währenddessen schneidet man die Tomaten in Hälften, entkernt und schmort sie mit den Chalotten und streicht sie durch ein Haarsieb. Von der Butter und dem Mehl wird ein Weißmehl bereitet, das man mit dem durchgeseihten Fond der Kalbsmilche und einem Glas Weißwein verkocht; dann gibt man das Tomaten-Puree hinzu, läßt die Sauce mit diesem ungefähr 10 Minuten durchziehen, so daß sie dickflüssig wird und richtet die Kalbsmilche in dieser schön rot aussehenden Tunke an.

## Kleine Mitteilungen.

§ **Die Reinigung von Oelstaschen** wird schnell und gründlich erzielt, indem man lauwarmen Essig und etwas weißen Sand hineinschüttet und dann dieselben kräftig schwenkt und schüttelt. Hierauf spült man mit lauwarmem Wasser tüchtig nach und trocknet sorgfältig ab. Die Flaschen werden durch dieses einfache Verfahren blitzblank und jedes gelblichen Bodensatzes gründlich entäußert.

§ **Vergoldete Bilderrahmen und Spiegel zu reinigen.** Man muß dabei äußerst vorsichtig verfahren, weil das Gold nur sehr dünn aufgetragen ist und bei seiner Weichheit leicht abgerieben wird. Wenn jedoch Fliegenschmutz oder sonstige Unreinigkeiten eine Reinigung durchaus erforderlich machen, so bediene man sich einer Mischung von 10 Gramm Salmiakgeist und 40 Gramm Seifenspiritus, tauche Watte in diese Flüssigkeit und überreibe damit nur ganz leicht die Vergoldung bis dieselbe rein erscheint.

§ **Fensterscheiben von Oelfarben zu reinigen.** Um Spritzflecke von Oelfarben zu entfernen, welche beim Streichen einer Fassade an den Fensterscheiben entstanden und bereits aufgetrocknet sind, genügen Terpentin und Soda nicht. Zu empfehlen ist hierzu Seife. Namentlich werden alle Oelfarben durch sogenannte Schmierseife (schwarze Seife), welche man darauf streicht und mehrere Stunden stehen läßt, aufgelöst. Man wendet dieses Mittel auch mit Vorliebe an, um Pinsel, welche in Oelfarbe hart geworden sind, aufzuweichen, worauf man sie rein ausspülen kann. Die Anwendung anderer scharfer oder ätzender Mittel, wie Pottasche und Kalk, ist bei Glas nicht ratsam, weil dasselbe dadurch leicht blind wird.

Druck und Verlag von M. Knoblauch — Verantw. Redakteur: Dr. Ludwig Steltenkamp, beide in Halle a. S.

Nr. 52 Halle a. S., den 25. Dezember 1908

## Die Weihnachtstanne.

Novelette von **Anna Gade.**

(Nachdruck verboten.)

Ein wundervoller Wintermorgen im tiefverschneiten Walde. Die ehrwürdigen alten Tannen, die zu beiden Seiten den Kirchsteig eng umstehen, der von dem kleinen Waldorf Woltersbeck quer durch den Forst zum nahen Pfarrdorf Rodenbostel führt, vermögen kaum Frau Holles dicke weiße Daunenkissen auf ihren Zweigen zu tragen, so gründlich hat dort oben die alte Dame an ihren Betten gerüttelt und geschüttelt; und wenn nicht der Oberförster angeordnet hätte, daß mit dem Schneeschieben die breiten Hauptwege des Waldes so viel wie möglich gesäubert würden, so würde man sich schwerlich mehr haben durchwaten können, denn beinahe knietief sank man ein in diesen blendend weißen Flockenteppich. Und das acht Tage vor Weihnacht, zu einer Zeit, in der man schon seit vielen Jahren solch Winterwetter nicht mehr erlebt hatte.

Da tönte in die lautlos feierliche Stille plötzlich der schrille Warnungsruf eines schmucken Eichelhähers, der seinen Waldkumpanen von seinem hohen Ausflug meldete: „Achtung, soeben der Herr Oberförster in Sicht!" — und was vom zwei- und vierbeinigen Gesindel kein sauberes Gewissen hatte, brachte schleunigst sich in Sicherheit.

Und richtig, der vielgestrenge Herr, der junge Oberförster Ramberg, kam denn auch wenige Augenblicke später schon um die Wegbiegung herum, um seinen Wald zu inspizieren, der heut, vom goldigen Sonnenschein überflutet, in seinem blendend weißen Kleide und seinem hehren Schweigen wie ein verwunschenes Märchenreich erschien.

Eine hohe, kraftvolle Erscheinung war es, mit einem wettererfesten energischen Gesicht, das Urbild eines Forstmannes in seiner kleidsamen Waidmannsform, die Flinte über der Schulter und Hektor, den braunen Hühnerhund, zur Seite. Heut aber, oder eigentlich seit Wochen, lag auf diesem sympathischen und offenen Gesicht ein Zug, der ihm sonst völlig fremd war, etwas Gequältes, Grüblerisches. Die scharfen blauen Augen, die sonst so zielbewußt, so klug und kritisch in die Welt sahen und denen nichts im Walde entging, sie blickten heute nicht nach außen, sie forschten träumerisch in seinem Innern. Denn dort war etwas nicht in Ordnung, wie es sein sollte. Die unerschütterlich scheinende Ruhe, das Klare, Feste seines Wesens war dahin, seit jener gleißende freude Vogel in seinem Wald geflogen kam, seit Edith Bardenhagen, die schöne Schwester des Besitzers von dem in Rodenbostel gelegenen Rittergut, die schon seit Wochen dort zum Besuch weilte, in seinen Gesichtskreis getreten war. Die hatte seinen Herzensfrieden gestört, hatte jene Unruhe in ihm geweckt. Und manchmal schien es ihm, als ob auch er ihr nicht völlig gleichgültig sei. Sie blitzenden dunklen Augen leuchteten bisweilen so eigen auf, wenn sie, wie es in letzter Zeit häufig geschah, auf ihren einsamen Spaziergängen in Wald und Feld ihm begegnete. Sie konnten so tief erglänzen, so lockend schimmern, so siegessicher triumphieren. Und eben darum lehnte sich auch etwas in ihm auf gegen diese Macht, die ihres verführerische Weltkind fast spielend auf ihn ausübte. Mit aller Kraft versuchte er, sich von dem Banne zu befreien, rief seine nüchtere Vernunft zu Hilfe. Die anspruchsvolle lebensgierige Edith, als simple Försterstrau in seinem schlichten Hause, wo Pflicht und Arbeit die Devise waren? Er konnte sich's nicht vorstellen, und unerlaß doch immer von neuem, sobald er die vollendet schöne, graziöse Mädchengestalt, das feine pikante Gesicht mit den prachtvollen Augen vor sich sah.

Und sie allein war denn auch schuld daran, daß es anders geworden zwischen ihm und Christa, der Tochter des alten Dorfarztes, ein Mixton in ihre stille, warme Freundschaft gekommen war. Freundschaft? Vielleicht wäre binnen kurzem noch etwas anderes, viel Schöneres daraus geworden, wenn dieses blendende Weltkind nicht störend eingegriffen, mit ihrer verwirrenden Schönheit und ihrem raffinierten Spiel ihm Herz und Sinne betört hätte. Nun war er schon seit Wochen nicht mehr bei Doktors gewesen, und je länger er sich ferngehalten von jenen trautlichen Plauderstündchen in der gemütlichen Wohnstube des efeuumsponnenen Hauses, je länger er Christas blonden Scheitel nicht mehr beim Lampenschein über die Arbeit gebeugt gesehen, ihren fleißigen Händen zugeschaut, desto scheuer mied er, gleichwie in stillem Schuldbewußtsein, das liebgewordene Haus.

Und nun war Weihnacht vor der Tür! Weihnacht, wo er sonst selbstverständlich sich dort zu Gast gebeten, von dem er oft in stillen Stunden auf seinen einsamen Waldhängen sich etwas Holdes erträumt hatte, wie er unterm strahlenden Lichterbaum ihr heimlich hätte sagen wollen, wie lieb er sie schon lange habe und ob sie sein werden wolle. Und Christa — sie hatte vielleicht einen ähnlichen schönen Traum geträumt und hatte nun wohl einsehen gelernt, daß Träume Schäume sind, die selten sich erfüllen.

Denn konnte er mit dieser Unruhe und diesen Zweifeln im Herzen ihr von seiner Liebe sprechen? Wenn es auch keine Lüge war, so hatte sie doch etwas Besseres, ein ganzes Herz verdient.

Er blickte daher mit einem finsteren, gequälten Ausdruck vor sich hin. Er hätte diese Edith hassen mögen, daß sie so sinnverwirrend schön war, so spielend in seinen Herzensfrieden eingegriffen hatte. Was wußte er überhaupt von ihr, wer war sie? Eine leichtfertige Kokette, ein raffiniertes Weltkind, das sich mit Männerfang die Zeit vertrieb? Oder — so fragte er sich auch wieder — war sie doch tieferen Empfindens fähig und log ihr dunkles Auge nicht? Er hätte viel darum gegeben, wenn er Gelegenheit gehabt hätte, ihren Wert oder Unwert zu ergründen, dem Ungewissen, der qualvollen Zweifeln ein Ende hätte machen können.

Da zuckte er plötzlich zusammen. Das Blut stieg jäh ihm ins Gesicht. Aus einem der Seitenwege kam die wieder daher, an die er eben noch so intensiv gedacht. Bezaubernd wie immer in ihrer wundervollen Jugendfrische, in ihrer raffiniert einfachen Eleganz. Den tannenschlanken Körper umschloß ein enges, dunkelblaues Tuchkostüm, das sicher aus einem ersten Atelier stammte, und auf dem feinen, schmalen Kopf saß keck ein werwolles Zobelmützchen, unter dem hervor sich die dunklen Haarwellen bauschten und das ovale, reizende Gesicht mit seinem zarten Kolorit höchst wirkungsvoll umrahmten.

Er sah das alles, sah das in stummer Qual, und wie in finsterer Abwehr zog er die Stirn zusammen, indes er sich sehr förmlich vor ihr verbeugte. Sie sah ihn schelmisch an und lächelte bezaubernd: „An diesem wundervollen Morgen solch strenge Amtsmiene, Herr Oberförster — ich sündiges Geschöpf wandle doch nicht etwa hier auf verbotenen Wegen?"

„O nein", erwiderte er steif und hätte beinahe hinzugesetzt: „Wohl aber ich!" Weil er doch wußte, daß sie seit einiger Zeit fast jeden Morgen hier spazieren ging, sodaß er mehr als einmal den festen Vorsatz gefaßt hatte, um diese Zeit nicht wieder hier zu gehen und eine Begegnung zu vermeiden.

„Nun, dann hat man Ihnen sicher Holz oder Tannenbäume gestohlen, daß Sie so grimmig dreinschauen?"

„Auch das nicht, gnädiges Fräulein! So leicht lasse ich mich nicht bestehlen — und möcht's auch keinem raten!" setzte er mit eigener, beinahe drohender Betonung hinzu.

„Ach wissen Sie," meinte sie plötzlich, indes sie an seiner Seite weiterging und ohne den Unterton zu beachten, „mich könnte es eigentlich reizen, mich mal auf das Metier zu legen — nur, um sie zu übertrumpfen und mich im Geist an Ihrem köstlich grimmigen Gesicht zu weiden!"

Er lachte jetzt schließlich doch belustigt und ging auf ihren launigen Ton mit ein: „Nun, gnädiges Fräulein, wenn es Ihnen Spaß macht, versuchen Sie's doch mal! Uebrigens Scherz beiseite," setzte er nach einem Weilchen hinzu, „ich gebe Ihnen lieber in aller Form hiermit meine gnädige Erlaubnis, oder, was ich noch lieber täte — ich biete Ihnen ein außerlesen schönes Exemplar ergebenst als Geschenk an!"

Sie sah ihn an und lachte, daß all ihre weißen Zähne blitzten: „Herr Oberförster, ich hätte kaum geglaubt, daß Sie so ritterlich und galant sein könnten! Ich danke Ihnen untertänigst für Ihre liebenswürdige Absicht, aber — so bin nun eben mal — mir etwas schenken lassen oder mit gnädiger Erlaubnis mir etwas nehmen dürfen, das ist ja beides so schrecklich langweilig, so wenig anregend! Wenn es mir dagegen gelingen würde, Ihnen — sagen wir z. B. eine von diesen Prachtexemplaren hier am Wegrand — ohne Ihre gütige Erlaubnis und Ihr Wissen auszuspannen, das würde mir die reizvollste Weihnachtsfreude sein!"

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19081225060/fragment/page=0001

Er lächelte wider Willen noch immer ob ihres übermütig lustigen Tons und wußte doch nicht recht, war's Ernst, war's Spaß. Nun, fraglos doch das letztere. Aber auf jeden Fall — er hatte so ein unbestimmtes Gefühl, daß ihr mit ihren tollen Einfällen nicht recht zu trauen war — würde er verschärfte Vorsichtsmaßregeln treffen, den Wald in diesen Tagen doppelt bewachen lassen. — — —

Längst hatten sie sich getrennt, und immer hörte er noch das silberhelle, übermütige Lachen, sah immer noch die blitzenden Augen des schönen Mädchens auf sich gerichtet. Ihm unerlaubt eine Weihnachtstanne nehmen; nur um den prickelnden Reiz zu haben, etwas Verbotenes zu tun, ihn überlistet zu haben! Unglaublich! Und doch, es sah ihr ähnlich, war wieder ganz wie sie, der tolle Uebermut des kapriziösen mißratenen Weltkindes, das nichts zu tun hatte. Wenn er dabei an Christa dachte — er hätte sich ob dieser Szene geschämt.

Uebrigens, selbst wenn es ihr Ernst sein sollte, wenn sähig war sie zu allem, es würde ihr nicht gelingen, es war ganz ausgeschlossen. Sie selber konnte doch den Plan nicht ausführen, und jemand Fremdes dazu bingen . . .? Doch gleich verwarf er auch schon wieder den Gedanken. Ach Unsinn, es war ja nur ein Scherz von ihr; und diese Ueberzeugung gewann er immer mehr, als an den folgenden Tagen und Nächten durchaus keine derartige Attacke auf seine Ehrbarmen gemacht wurde; sie standen, vollzählig wie immer, dort am Wegrand. Nun ja, er ein, wie lächerlich es gewesen war, nur einen Augenblick zu denken, daß es ihr Ernst sein könnte. Er hatte inzwischen auch nichts wieder von ihr gesehen noch gehört, die fraglos ja den tollen Einfall längst wieder vergessen hatte.

* * *

Es war am Nachmittag des Christtages. Die frühe Winterdämmerung senkte leis schon ihre grauen Fittiche auf die weiße Schneedecke herab, und hier und da schien aus den Dorfhäusern schon rötliches Lampenlicht.

Da klangen über den Wald verlorene Glockenklänge herüber und luden zur Weihnachtsandacht ein.

Auch Oberförster Ramberg war es daheim zu eng geworden, er ging mit seinem Hund auf der verschneiten Dorfstraße gedankenverloren dahin, nicht wie die anderen zur Kirche, sein Gotteshaus war der Wald. Eben wollte er dort hineinbiegen, da sah er wenige Schritte vor sich eine dunkle Mädchengestalt. Unter dem schwarzen Kopftuch schimmerte lichtblondes Haar hervor — sie, Christa war's! Sie trug ein großes Paket im Arm und ging damit auf eine der hier am Waldrand liegenden Katen der Holzarbeiter zu. Da fiel ihm ein, beim alten Kuhnt lag ja die Frau so schlecht, und bei dem Vorarbeiter Kruse war das Sechste angekommen; da sorate sie nun wie immer in Gemeinschaft mit dem Vater für die Kranken und Hilfsbedürftigen des Dorfes. Gleich einer Segen spendenden, lieblichen Fee ging sie dort in die Hütten der Armut. Warum nur zeigte ihm eine Fügung sie aufs neue in ihrer schönen warmen Nächstenliebe — um ihn noch mehr zu quälen? Damit er einsehen lerne, was er verscherzt an ihr? Er lächelte bitter! Die Einsicht hatte er ja schon lange! Und ließ sich dennoch von einem fremden, einen Weirkind blenden.

Er spähte, hinter einem Baum verborgen, scharf nach der Tür der Kate hinüber, in der sie eben verschwunden war. Da trat sie wieder heraus, und als sie, nur wenige Schritte von ihm, arglos an ihm vorüberging, sah er an ihrem Gesangbuch, daß sie auch zur Christlandacht wollte. Er blickte ihr nach, etwas Müdes lag in ihrer Haltung, das früher ihr nicht eigen gewesen. Als trüge sie heimliches Leid. Ob er ihr nachging und sie einholte? Es zog ihn mit unwiderstehlicher Macht, und dennoch zögerte sein Fuß. Was wollte er denn von ihr — hatte er ihr etwas zu sagen? Das einzige, was Wert gehabt, er konnte es ihr trotz allem, was er an tiefer Zuneigung für sie empfand, ja doch nicht mehr als Weihnachtsgabe bieten. Zwei schimmernde, lockende Augen verfolgten ihn im Wachen und im Schlaf und ließen es nicht zu, daß er der anderen von seiner Liebe sprach.

Da stand plötzlich der Hund wie angewurzelt und lauschte in den Wald. Er horchte gleichfalls — mein Gott, was war das?! Da in der Richtung nach den Wiesen, dem nahen Flußufer zu. Jetzt wieder — sie! Da nicht jemand um Hilfe? Im Lauschricht eilte er auf jene Stelle zu und hatte in der Erregung kaum beachtet, daß weiter vor ihm auch die dunkle Mädchengestalt in fliegender Hast dorthin eilte.

In wenigen Augenblicken hatte er das Flußufer erreicht. Da sah er im hellen Mondlicht, daß auf der noch durchaus nicht sicheren Eisdecke des kleinen Flusses ein Mensch verunglückt war, in höchster Gefahr schwebte. Nur mit dem Oberkörper ragte er noch aus dem Wasser hervor, hielt sich vielleicht nur noch Sekunden, an der geborstenen Eisecke fest. In schneller Geistesgegenwart wußte er auch schon, was hier zu tun war, aber noch ehe er so weit kam, hatte sie, Christa, schon denselben Gedanken gehabt, von dem am Waldrand aufgesetzten Stangenholz einen kräftigen Stamm ergriffen, ihm zugereicht, wortlos, sie selbstverständlich. Jetzt legte er sich der Länge nach aufs Eis, schob den Verunglückten die Stange zu, der, von der Todesangst gepackt, doch noch die Kraft hatte, sie zu erfassen, und langsam, selbstlos sein Leben daran setzend, gelang es ihm, während er sich immer näher an den Verunglückten heranschob, ihn zu erfassen und glücklich aufs Trockene zu bringen. Derweil die schlanke Mädchengestalt mit totenblassem Antlitz regungslos am Ufer stand, in stummer Angst inbrünstig ihren Gott anflehend, daß er das Rettungswerk gelingen lassen, daß er doch den beschützen möge, den sie mehr liebte als ihr Leben.

Und nun, da ihr Gebet erhört und beide glücklich am Ufer waren, kannten sie ihn auch. Der halbwüchsige, kleine Kuhjunge vom Rodenpfeiler Gutshof, der Sohn einer der Waldarbeiter war's. Aber wie kam er um diese Stunde zu der gefahrvollen Eispromenade?

Da — gerade als der Oberförster und Christa den halb Erstarrten zum nahe gelegenen Elternhaus geleiten wollten, durchfuhr ihn blitzähnlich ein häßlicher Verdacht. Dicht neben der Stelle, wo der Knabe eingebrochen war, lag, was er erst jetzt bemerkte, ein kleines Beil, sowie ein Tannenbaum.

„Sag, Junge, wie kamst du dazu", — er sprach mit vor Erregung fast heiserer Stimme und doch so freundlich und so nachdrücklich — „was wolltest du mit dem Baum — für euch daheim hat doch der Vater längst mit meiner Erlaubnis sich einen in der Forst geschlagen?! Sag' — ich verspreche dir, es gibt ganz sicher keine Strafe — für wen wolltest Du die Fichte holen?"

Da kam es schluchzend heraus: „Für das Fräulein Barbenhagen! Drei Mark hatte sie ihm versprochen — solch eine Summe Geldes für diesen einen kleinen Auftrag!

Die Stimme des Oberförsters klang plötzlich so ruhig und unbewegt wie immer: „Und da hat sie dir gesagt, ausdrücklich gesagt, du möchtest dich über das Eis schleichen — besinn dich, Junge, du hast es sicher nicht recht verstanden!"

Der kleine Bursche aber nickt, noch immer unter heftigem Schluchzen: „Ja sie hat gesagt, es wär ja man ein Spaß, aber ich dürft' mich doch nicht lassen lassen! Und wenn's nicht anders ginge, weil nahebei doch der Herr Oberförster wohnt, soll' ich man einfach über die Aue schleichen, das Eis würd' mich wohl tragen!" — — —

Nun liegt der Junge wohlverwahrt daheim in einem mächtigen Federbett, und der alte Doktor Wendloff, der fürsorglich um ihn bemüht war, glaubt prophezeien zu dürfen daß bei der derben, kernigen Natur des Knaben das kalte Bad keine ernsten Folgen haben wird. Was dem kleinen Burschen aber nach dem ausgestandenen Schrecken am allermaßlichsten erscheint, das ist das blanke Goldstück, das der gefürchtete und vielgefürchtete Herr Oberförster vor seinen Augen der Mutter ausgehändigt hat und das für ihn zu Weihnacht gelten soll.

* * *

Durch den schweigenden Winterwald gehen wenig später zwei Menschen Seite an Seite dahin. Was sie einander zu sagen haben, spricht sich am besten in der hehren Einsamkeit der stillen Waldwege aus. Denn er, der Oberförster, hat Christa viel zu beichten von seinem qualvollen Irren, von seiner schon Heilung und seiner sieghaften innigen Liebe zu ihr.

Und daß er plötzlich stehen bleibt und sie, die leise vor sich hinweint, in seine Arme zieht und ihr die Tränen von Gesicht küßt, das sehen nur die schweigsamen Tannen in ihrem weißen Feilgewand und die droben blitzenden Sterne; und die verraten nichts.

## Deutscher Stockfisch.

Es ist an der deutschen Nordseeküste natürlich von alterher bekannt, daß man frische Fische durch Trocknen an der Luft zur längeren Aufbewahrung geeignet machen kann. Wer durch die engen Straßen des Helgoländer Oberlandes wandert, sieht vor den kleinen Häusern an Schnüren Fische aufgehängt, und auch an Bord der Küstenfahrzeuge, die planbäuchig auf dem trockenen Watt liegen, um zur Weiterfahrt die Flut abzuwarten, hängen zwischen Mast und Wanten Butt- und Schellfisch in praller Sonne und leichtem Seewind zum Trocknen. Jedoch Handelsobjekt — Ware — werden diese Fische nicht, sondern die Fischer- und Schifferfamilien verzehren den kleinen Vorrat selber zur Winterszeit. Anders in Norwegen, wo seit dem Mittelalter Stockfisch und Klippfisch ein Ausfuhrartikel ist, der in Tausenden von Zentnern nach dem übrigen Europa und nach Amerika geht und besonders in katholischen Gegenden zur Fastenzeit in ungeheuren Mengen verspeist wird. Kein Wunder, daß Heinrich Heine in seinen Wintermärchen Deutschland außer dem Sauerkraut und den Kastanien im grünen Kohl dem Stockfisch ein Denkmal gesetzt hat.

Bis jetzt hat die deutsche Hochseefischerei, die abgesehen vom Heringsfang überhaupt erst seit einem Vierteljahrhundert intensiv betrieben wird — 1884 wurde der erste deutsche Fischdampfer in Geestemünde in Dienst gestellt — hauptsächlich für den Konsum frischer Fische gearbeitet. Der Fisch wird an Bord der Dampfer gleich nach dem Fang geschlachtet und auf Eis gelegt und geht in diesem Zustand von den Auktionsplätzen Geestemünde, Bremerhaven und Altona nach dem Binnenlande; nur ein kleinerer Teil wird zubereitet in Verkehr gebracht, entweder geräuchert, marinieert oder in Gallerte eingekocht. Neuerdings bemerkt, liegen viele Fischkonservenfabriken garnicht in den Hafenplätzen, sondern im Binnenlande, arbeiten dort aber natürlich nicht unter so günstigen Bedingungen wie ihre an der Wasserkante selbst ansässige Konkurrenz. Außer Schellfisch und Kabeljau werden, vom Hering abgesehen, hauptsächlich Makrelen, Kattfisch, Knurrhahn, Seelachs, Rochen u. a. verarbeitet. Die teuren Edelfische, wie Zungen und Steinbutt, kommen nur in frischem Zustand in Verkehr.

Wenn unsere Fischkonservenindustrie auch schon einen ansehnlichen und vielversprechenden Umfang hat und z. B. in Geestemünde jährlich etwa 200000 Kisten Räucherware und 1½ Million Dosen Marinaden hergestellt werden, so ist sie doch noch unbedeutend gegen die schon erwähnte norwegische, deren Hauptprodukt der konservierte Kabeljau ist. Die Kabeljaufischerei vieles Landes fördert schätzungsweise jährlich für 40—50 Millionen Mark Fische „zutage" — dieser bergmännische Ausdruck paßt ja vorzüglich auf den Fischfang — und ca. 400000 Zentner werden davon als Stockfisch und Klippfisch ins Ausland exportiert. Norwegen hat eben sehr günstige Vorbedingungen für diesen Industriezweig, großen Fischreichtum seiner Gewässer, vor im eigenen, schwach bevölkerten Lande keine ausreichende Verwertung finden kann, und eine reine, staub- und keimfreie Luft, die eine gute Qualität der getrockneten Fische verbürgt.

Der gewaltige Aufschwung der deutschen Hochseefischerei hat zur Folge gehabt, daß unsere Fischdampfer immer entfernetere Meere und seit einer Reihe von Jahren besonders die Südküste von Island aufsuchen. Dort wird namentlich der Kabeljau in großer Menge gefangen, und die Schwierigkeiten, die sich im heißen Sommer dem Absatz und der Versendung dieses billigen Massenfisches nach dem Binnenlande entgegenstellen, mögen die Geestemünder Fischindustriellen dazu angeregt haben, es mit der Verarbeitung des Kabeljaus zu Stockfisch zu versuchen.

Nähert man sich bei Sonnenuntag von der Bremerhavener Reede dem Geestemünder Fischerhafen, so sieht man auf dem Deich und einzelnen Schuppendächern einfache Holzgestelle, an denen mit Bindfaden Fisch an Fisch aufgehängt ist. Diese Art des Trocknens ist natürlich von der Witterung abhängig: bei feuchtem Wetter, das an der Wasserkante so häufig ist, hapert's; andererseits ist auch anhaltende große Hitze nicht gut, da sie das Auskommen von Fliegen und anderen Insekten begünstigt, welche ihre Eier an die Fische legen könnten; ein Grund, aus welchem es übrigens früher in Norwegen gesetzlich verboten war, noch nach einem bestimmten Termin Kabeljau zum Trocknen aufzuhängen. Um sich von der Witterung unabhängig zu machen, ist man deshalb dazu geschritten, die Lufttrocknung durch eine künstliche zu ersetzen, und eine Firma am Geestemünder Fischerhaven, deren einer Leiter der erste Fischdampferkapitän gewesen ist, der nach Island fuhr, ist nach kostspieligen und langwierigen Versuchen augenblicklich dabei, die künstliche Trocknung in großem Maßstab aufzunehmen. Die unter Island gefangenen Fische werden an Bord sofort geschlachtet und gesalzen, eine Arbeit, welche von Norwegern ausgeführt wird, die in der Fischverarbeitung die größte Erfahrung besitzen, weshalb auch in der deutschen Heringsfischerei Norweger beschäftigt werden. Zum Teil mag die größere Erfahrung der Skandinavier ein Erfolg der norwegischen Fischereischule in Bodö sein, in der auf wissenschaftlicher Grundlage die Bereitung von Konserven gelehrt wird. Die gesalzenen Fische werden bei der Ankunft in Geestemünde von den Köpfen befreit und schließlich in den Trockenapparat gebracht. Dieser besteht aus einem riesigen Holzkasten, der durch drei Stockwerke geht und in verschiedene Kammern geteilt ist. Durch alle Kammern läuft in vielfachen Windungen herauf und herunter eine Kette ohne Ende, in die die Fische eingehängt werden. Ein Triebwerk setzt die Kette in Bewegung, sodaß der Arbeiter, der das Einhängen besorgt, sich nicht von seinem Platz zu rühren braucht. Der ganze Apparat kann 36000 Stück Fische aufnehmen. Ist alles eingehängt, so wird die Kette zum Stillstand gebracht, der Kasten geschlossen und der Fisch einem kalten und warmen Luftzug ausgesetzt, der durch einen Ventilator erzeugt wird, der in der Stunde 48000 Kubikmeter Luft saugt! Wenn auch die maschinelle Vorrichtung verhältnismäßig einfach ist, so hat es dafür umso längerer Versuche bedurft, um die richtige Temperatur, die richtige Dauer des Verfahrens, den rechten Grad der Salzung usw. herauszufinden. Außen sind nicht nur mit Kabeljau, sondern auch mit anderen Fischsorten Versuche angestellt worden.

Es ist nicht zu erwarten, daß die recht bedeutende Einfuhr von norwegischem Stockfisch gänzlich durch ein in Deutschland hergestelltes Produkt verdrängt werden wird, zumal das Absatzgebiet in Deutschland noch sehr erweiterungsfähig ist; in vielen Gegenden des östlichen Preußens ist der Stockfisch zum Beispiel unbekannt, obgleich sein Nährwert außer allem Zweifel ist. Gerühmt wird ferner bemerkt, überhaupt nicht so sehr hinter dem Fleisch zurück, wie vielfach geglaubt wird. Nach Durchschnittsanalysen sind enthalten in einem Kilogramm

| | Stickstoffsubstanz | Fett |
|---|---|---|
| Schellfisch | 169,3 Gramm | 2,3 Gramm |
| Kabeljau | 167,2 „ | 3,0 „ |
| Scholle | 187,1 „ | 19,3 „ |
| fettes Ochsenfleisch | 189,2 „ | 236,5 „ |
| mageres „ | 205,6 „ | 17,4 „ |

Der Unterschied von magerem Ochsenfleisch und Fisch ist also gering, besonders in Berücksichtigung des Preises.

Bei der Trocknung der Fische sowie bei der Herstellung von Marinaden und anderen Konserven gibt es viel Abfall, vor allem die Köpfe. Diese Abfälle werden nicht fortgeworfen, sondern getrocknet, teilweise auch entfettet oder entrtant und dann gemahlen. Das so hergestellte Mehl findet entweder als Düngemittel oder wegen seines hohen Proteingehaltes als Futtermittel für Schweine und Geflügel Verwendung. Ein bedeutender Teil des Abfalls, den die Fische geben, bleibt allerdings unbenutzt, d. die Eingeweide, die man beim Schlachten an Bord der Fischdampfer sofort über Bord wirft, Möwen und Fischen zur Speise. Nur zwei Bestandteile des Fischinnern bringen die Dampfer in den Hafen mit: den Rogen und die Leber. Ersterer wird als Futter in Fischzuchtanstalten und als Köder für die Sardinenfischerei verwertet. Der Erlös aus den Fischlebern, die beim Schlachten an Bord in Fässern gesammelt werden, gehört der Mannschaft, mit Ausnahme des Maschinenpersonals, das beim Fischen nämlich nichts zu tun hat, und das „Lebergeld", macht pro Kopf monatlich 15—25 Mk. aus, bildet also eine ansehnliche Zugabe zum Lohn, der für die Fischdampferbesatzungen in Anbetracht der schweren Arbeit obnedies etwas höher ist als auf Frachtschiffen. Es wird seit einer Reihe von Jahren in Geestemünde auch Medizinal-Lebertran hergestellt, und zwar aus den besten Kabeljaulebern, die beim Schlachten der Fische ausfortiert und in Blechgefäßen auf Eis aufbewahrt werden. Diesen Lebern wird durch Dämpfen ihr Trangehalt entzogen und der so gewonnene Tran durch Behandlung in Gefäßräumen von den Beatinhaltigen Bestandteilen befreit, sodaß er auch in der Kälte klar und ohne Niederschlag bleibt, was als Zeichen für die Güte und Reinheit des Trans gilt. Einstweilen genügt die deutsche Tranproduktion allerdings nicht zur Deckung des Bedarfs im eigenen Lande, und die kleinen Buhls und Mädels, die Lebertran schlucken müssen, wären ohne die norwegische Einfuhr dieses Kelches enthoben.

Dr. Otto Senft.



## Landwirtschaft.

[] **Die Bedeutung der Kalkdüngung** für unsern Boden wird noch viel zu wenig gewürdigt. Es gibt außerordentlich wenig Böden, welche nicht dankbar sind für eine richtig durchgeführte Kalkung. Selbst Böden, die mehrere Prozent Kalk enthalten, also kalkreich sind, lohnen meist noch eine Kalkung. Der Kalk soll eben nicht bloß dazu dienen, wie vielfach angenommen wird, um die im Boden vorhandenen Nährstoffe den Pflanzen zugänglich zu machen, denn sonst wäre der Spruch: „Der Kalk macht reiche Väter und arme Söhne" nur allzu gerechtfertigt. Der Kalk soll vielmehr als Regulator aller chemischen, physikalischen und biologischen Prozesse, die im Boden vor sich gehen, dienen, und deshalb sollte die Kalkdüngung in keiner Wirtschaft unbekannt sein.

[] **Zur Kompostbereitung** dienen alle Abfälle, welche einen Düngerwert haben. Für die Bereitung ist es zunächst wichtig, eine genügende Menge erdiger Masse herbeizuschaffen, welche reichlich Flüssigkeiten aufsaugen kann. Mit dieser Erde werden zweckmäßig die nachbenannten etwa vorhandenen Substanzen gemischt: Moder, Moorerde, Mergel, Torfabraum, der Aushschlag aus den Gräben, Kehricht vom Hofe und aus den Wohnungen, der Abraum von Obstbäumen und sonstigen Straßen, Sägespäne, Bauschutt, Holzasche, auch Asche von Torf und Braunkohle, Ruß, tierische Abfälle, d. h. Fleisch, Blut, Eingeweide usw. gefallener und geschlachteter Tiere, soweit letztere nicht anderweitig verwendet werden können und nicht von Tieren abstammen, die an ansteckenden Krankheiten gefallen sind, dann Kartoffelkraut, Baumlaub, Maikolben, saulige Hackfrüchte, Gerstenspreu usw. alles mögliche zerkleinert und von Steinen befreit.

## Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Im Herbst umgegrabenes Land** soll man nicht mit dem Rechen zerkleinern und schön glatt rechen, sondern rauh, in Brocken oder Schollen liegen lassen. Eine Ausnahme machen solche Stellen, die im Herbst noch mit Stauden und Blumenzwiebeln bepflanzt oder besät werden sollen.

** **Nußbäume zu verbessern.** Will man Nußbäume recht fruchtbar machen, so muß man sie im Herbst oder im Frühjahr mit zwei bis drei Gräben umziehen, und zwar den ersten gleich um den Stamm herum und den zweiten in einer Entfernung von einem Meter. Diese Ringgräben müssen so tief gegraben werden, bis die Wurzel und deren Ausläufer von der Erde entblößt sind. Alsdann werden die Gräben mit ausgelesener Holzasche gefüllt und die ausgegrabene Erde darüber gezogen. Bei Wiederholung dieses Verfahrens im nächsten Jahre müssen die Zwischenräume umgegraben werden, so daß mit der Zeit alle Wurzeln und deren Ausläufer durch ausgelaugte Holzasche gedüngt werden. Ein so behandelter Nußbaum wird sehr fruchtbar und trägt große schmackhafte Nüsse.

** **Spalierobstbau** als Erwerb zu betreiben, lohnt nur in den seltensten Fällen. Solche Fälle liegen vor bei ganz hervorragenden Lagen, Boden- und Wasserverhältnissen und bei vorzüglichen Absatzmöglichkeiten. Mittelobst ist reichlich aus der Hochstammkultur da, wer mit Spalierobstbau Geld verdienen will, muß sich bewußt sein, daß er, um dieses Ziel zu erreichen, nur Obst allererster Güte, das als Delikatesse stückweise bezahlt wird, erziehen muß.

** **Beerenobstanlagen** werden meistens nicht ihrem vollen Werte nach geschätzt. Es ist richtig, daß sie nie sehr große Einnahmen bringen, aber sie geben solche alljährlich ohne auszusetzen, und das gibt ihnen den Wert. Schwankt auch das Erträgnis, so gibt es doch nie völlige Mißernten wie bei anderen Obstarten.

** **Der Burgunder Riesenspargel** zeichnet sich durch große Widerstandsfähigkeit gegen alle Witterungsverhältnisse, durch Stärke der Pfeifen, durch Zartheit des Fleisches und durch milden hocheinen Geschmack aus. In einem Punkte insbesondere ist seine Vorzüglichkeit unbestritten. Seine Köpfe, welche weit weniger schuppig sind, als die anderen Sorten, behalten nämlich auch an der Luft, mögen sie aus dem Beete aufschießen oder schon gestochen sein, mehrere Tage lang ihre schöne reinweiße Farbe; die Pfeifen sind daher vorzüglich zum Versand geeignet. Wenn schließlich doch die Köpfe anfangen, sich wie sonst üblich rot, blau oder grün zu färben, so erscheint bei dieser Sorte bloß ein leichtes Blaßgelb, welches so schwach ist, daß es sich beim Kochen ganz verliert.

** **Der Igelkaktus** ist eine der prächtigsten Kaktusarten, der in Bezug auf Wildheit der Bestachelung seinesgleichen sucht. Die Stachelbüschel unserer Pflanze bestehen je aus einer Anzahl kleiner und ca. zwölf Stück großer gebogener Stacheln, von welchen der Mittelstachel 10 cm lang wird. Die große, leider sehr selten erscheinende Blüte hält sich mehrere Tage, sie ist innen weiß, außen gelblich. Wie die meisten Kaktusgewächse, so zeichnen sich auch die Igelkakteen durch unverwüstliche Dauerhaftigkeit aus; sie müssen aber, sollen sie sich zur vollen Schönheit entfalten, auch sachgemäß verpflegt werden. Im Winter geben wir allen Igelkaktusarten einen hellen Standort in nur mäßig warmem Zimmer, reinigen sie öfter von Staub und halten die Erde so trocken wie möglich. Im Sommer ist ihnen neben vollem Sonnenlichte auch regelmäßige, nicht zu starke Bewässerung nötig. Wird ein Verpflanzen notwendig, so führen wir es im Frühjahr aus, schütteln die alte Erde von den Wurzeln ab und geben ein sandiges, schweres, d. h. mit verrottetem Lehm vermischtes Erdreich.

** **Die englischen Pelargonien** verlangen im Winter einen trockenen, hellen und kühlen Standort, wenn sie gut überwintern sollen. Man halte sie ziemlich trocken und entferne alle gelben Blätter, denn sonst entsteht gerne Stammfäule, welcher die ganze Pflanze zum Opfer fällt.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19081225060/fragment/page=0002