Beeren geben, mit Johannisbeeren und entsteinten Sauerkirschen gemischt, eine vorzügliche Marmelade, die man nicht nur zur Winterzeit als Brotaufstrich verwenden kann, sondern auch, nochmals schnell aufgekocht, als Nachtischsuppe oder als Zugabe zu warmen oder kalten Milchspeisen, Auflaufen und Flammeris. Wer darauf angewiesen ist, Obst zu kaufen, kann eben durch das Mischen von den teureren und wohlfeileren Beeren sich einen Vorrat sehr preiswürdiger Einmachspeisen schaffen. Eine Kleinigkeit Himbeeressenzmost ist z. B. sehr dankbar. Auch die oft recht billigen reifen Stachelbeeren, namentlich die roten Arten, eignen sich zu Marmelade, es ist aber dabei zu raten, die weichgekochten Beeren immer durch ein Haarsieb zu streichen, damit Kerne und Schalen fortbleiben. Auch ihnen kann eine kleine Beigabe von roten Johannisbeeren nicht schaden, da gerade diese Früchte die besondere Eigenschaft haben, leicht zu dicken, was beim Kochen sehr angenehm ist. Ob man Kirschmarmelade von entsteinten Sauerkirschen durch ein Sieb streichen oder nur zerkochen lassen will, liegt natürlich auch im Belieben der Hausfrauen.

Beim Aufsieden so vieler sonst gern hergestellter Nachtischspeisen, auf die wir verzichten müssen, da Kaffee, Kakao, Schokolade, Vanille, Zahne usw. unerreichbar sind, sei nochmals auf den praktischen deutschen Rumtopf verwiesen. Diesen Rumtopf stellt man an, sobald es die ersten Früchte gibt, die man darin wünscht. Es muß allerdings nur der beste Rum dazu verwendet werden. Ein billiger Rum kann das Gelingen des ganzen Rumtopfes in Frage stellen. Wer Kognak mehr liebt, kann auch Kognak nehmen, doch wird im allgemeinen Rum vorgezogen. Man gießt den Rum in eine breite Porzellanterrine oder in ein großes breites Glas und setzt zuerst 250—300 Gramm tadellose reife, sehr sauber gewaschene und vollständig getrocknete Erdbeeren hinein, die mit demselben Gewicht Zucker bestreut werden. Nun folgen die Früchte, die wir reifen und wie man sie liebt. Immer so viel Früchte wie Zucker, und das Ganze muß öfter vorsichtig umgerührt werden. Es bleibt ausgedeckt an kühlem luftigen Ort stehen. Johannisbeeren, Himbeeren, entsteinte Kirschen folgen, dann kommen auch andere Früchte an die Reihe, z. B. Birnenviertel, Apfelschnitten, Quittenschnitten, doch müssen diese vorher in dünnem Zuckerwasser etwas gekocht und abgetropft werden. Der Rum muß die Früchte vollständig bedecken. Der Deckel muß gut schließen, oder wenn man ein Glas nimmt, muß es jedesmal sehr gut und luftdicht verbunden werden.

Rumfrüchte mit kleinem Gebäck sind als Nachtisch auf der feinsten Tafel willkommen.

Vom Bakteriengehalt der Eier.

Weit ist die Ansicht verbreitet, daß Eier keimfrei seien. Daß diese Ansicht aber falsch ist, geht aus den chemischen und bakteriologischen Untersuchungen hervor, über die die „Naturwissenschaften" aus Amerika berichten. Man teilte die Eier zunächst in frische Tageseier und gewöhnliche Handelseier ein. Unter Tageseier pflegt man in den Ver. Staaten nur solche Eier zu rechnen, die vor weniger als 24 Stunden gelegt und an einem kühlen Orte aufbewahrt worden sind. Bei den Handelseiern, bei denen man nicht bebrütete und bebrütete Eier zu unterscheiden hatte, stellte sich heraus, daß die im Juli und August gesammelten Eier nach dem Bakteriengehalt entschieden die besten waren, denn sie enthielten nur sehr wenig Kleinlebewesen. Verhältnismäßig wenig Bakterien hatten auch noch die Eier mit reiner Schale, denn nur 8,3% von ihnen besaßen mehr als eine Million Keime in einem Gramm Masse. Die Eier jedoch, die eine Hemmung, rissige Schale hatten, und die Eier, bei denen sich das Dotter mit dem Eiweiß vermischt, enthielten zu einem großen Teil über 1 Million Keime auf ein Gramm Masse. Weiter stellte sich heraus, daß die Eier, die einen Blutring enthielten, von verhältnismäßig wenig Bakterien belebt wurden. Dabei waren die mit einem breiten Ringe meistens bakterienreicher, als die mit einem schmalen Ringe. Eine gerissene oder beschmutzte Schale leistet natürlich der Ansteckungsgefahr und damit der Zersetzung der Eier leicht Vorschub. Nichtbebrütete Eier mit gerissener oder verschmutzter Schale können aber trotzdem ohne Bedenken in der Küche oder in der Konditorei verwendet werden. Stark mit Bakterien behaftet waren aber die Eier, bei denen das Eiweiß mit dem Dotter zusammenfloß, ferner die, bei denen das Dotter an der Schale hängen blieb, oder die teilweise ganz verschimmelten. Ein gleich bedenkliches Ergebnis zeigten alle Eier, deren Eiweiß grünlich gefärbt war oder deren Dotter fest an der Schale haften blieb. Alle Eier, deren Eidotter an der Schale leicht haften bleibt, sind in chemischer Hinsicht als minderwertig anzusehen, immerhin aber noch besser, als die verschimmelten Eier, als die Eier, bei denen Eiweiß und Eigelb zusammenfließen, als die mit grünlichem Eiweiß und die, bei denen das Dotter fest an der Schale kleben bleibt, denn diese sind gewöhnlich schon stärker verdorben. Von diesen nicht mehr einwandfreien Eiern können höchstens die in Küche und Bäckerei Verwendung finden, deren Eidotter nur leicht an der Schale kleben bleibt.

Gegen die Tyrannin Mode

wendet sich eine Eingabe des Handelsschulinhabers Heinrich Grone in Hamburg an den Bundesrat. Die Eingabe verweist auf die hohen Summen, die durch den häufigen Wechsel der Mode verloren gehen. Deshalb schlägt der Verfasser vor:

Würde Ein Hoher Bundesrat für den notwendigen Bedarf an Kleidungsstücken einschließlich der Hüte, Stiefel und Handschuhe nur ganz bestimmte, bewährte und einfache Formen zulassen, würde dagegen die Herstellung, Ausstellung und der Verkauf sowie auch die Einfuhr aller anderen als „modern" geltenden Garderobenteile, ebenso der Modenbilder, Beschreibungen und Modelle unter strengen Verbot fallen — ein Verbot, dem sich jede deutsche Frau ohne Ausnahme zu unterwerfen hätte —, so würde das von der überwiegenden Mehrheit der Männer und Frauen als eine Erlösung mit Freuden begrüßt werden.

Für unsere Volkswirtschaft würde diese Maßregel von allergrößtem Segen sein. Es darf heute auch nicht Rücksicht genommen werden auf einzelne Berufszweige, die in der Modenindustrie ihren Erwerb finden; heute sollten nächst der Kriegsindustrie überhaupt nur die Erwerbszweige existenzberechtigt sein, die schaffend, fördernd und erhaltend wirken. So wird auch das Gewerbe der Damenschneider und der Schneiderinnen neben der Lieferung des notwendigsten Bedarfes immer noch einigermaßen Beschäftigung finden in der Erhaltung und Umarbeitung der vorhandenen Kleiderbestände.

Die Studentinnen und die soziale Arbeit.

An der Kölner Handelshochschule besteht seit etwa einem Jahr eine Art sozialer Vereinigung der Studentinnen der von den etwa 120 Studentinnen und Hospitantinnen angehörenden Dozentin angeführen. Diese soziale Studentinnenvereinigung sieht in einer Fühlung mit den Kölner Frauenorganisationen, und ihre Mitglieder haben regen Anteil an der sozialen Tätigkeit. Was durch eine derartige Einrichtung nicht allein an wertvoller sozialer Arbeit geleistet werden kann, sondern auch, was sie an Vertiefung und Veredelung der in ihr tätigen jungen Akademikerinnen zu vollbringen vermag, wie sie in ihnen das Interesse und die Fähigkeiten, sozial zu wirken, fördern muß, läßt sich leicht erkennen. Es ist zu wünschen, daß auch die Studentinnen an andern Hochschulen sich zu ähnlicher Vereinigung zusammenschließen, um mehr Verständnis und Einsicht in die soziale Arbeit zu gewinnen und Vertiefung, Segenbringendes auf diesem immer noch nicht ausreichend bebauten Gebiete zu leisten.

Frauen im amerikanischen Erziehungswesen.

Im amerikanischen Schuldienst gibt es 12000 leitende Stellen, von denen 2500 in den Händen von Frauen liegen. Von den 622 Universitäten und Colleges (höheren Internaten) unterstehen 24 der Leitung von Frauen. Unter 2000 Provinzialschulräten befinden sich 508 Frauen. 15 Frauen sind Leiterinnen von staatlichen Blindenanstalten, deren es im ganzen 70 gibt; von den 70 staatlichen Taubstummenanstalten werden zehn von Frauen geleitet. Noch bedeutender ist der weibliche Einfluß in der Leitung von Privatschulen. Beachtenswert ist, daß fast alle öffentlichen Bibliotheken von Frauen geleitet werden, nämlich 1075 von 1300 staatlichen und privaten Bibliotheken. Auch im Bundesbüro für Erziehung sind die Frauen in stattlicher Zahl vertreten: unter 33 Beamten gibt es dort elf Frauen.

Ein Frauenbund zur Förderung deutscher bildender Kunst

wurde in Hamburg begründet. Er beabsichtigt, in der Hauptsache Bilder und plastische Werke anzukaufen, um die deutschen Museen, die andern Kunst sammeln, zu überweisen. Es sollen in allen größeren Städten Deutschlands Ortsgruppen gebildet werden. Dem Hauptausschuß gehören an: Frau Richard Dehmel, Dr. phil. Rosa Schapire, Frau Anton Kling, Frau Dr. Paul Nauert, Freifrau v. d. Heydt (Elberfeld).

Die Entlohnung der Kellnerinnen.

Der Krieg hat auch sehr viele Kellner zu den Fahnen gerufen, so daß in zahlreichen Gasthäusern weibliches Kellnerpersonal eingestellt werden mußte. Der Deutsche Kellnerbund hat nun aber festgestellt, daß die Kellnerinnen fast nirgends Lohn erhalten, ihr Verdienst setzt sich lediglich aus Trinkgeldern zusammen. Es entstehen dadurch dem Gastwirt Vorteile, und es ist daher zu befürchten, daß die billigen weiblichen Arbeitskräfte auch nach dem Kriege beibehalten werden, wodurch die männlichen Kräfte schwer geschädigt würden. Man will deshalb bei den Generalkommandos eine Verfügung betreffend Entlohnung der Kellnerinnen nachsuchen.

Die Gründung eines Altersheims für kaufmännische weibliche Angestellte

die der Verband schon seit langer Zeit als erstrebenswertes Ziel aufgenommen hat, wird in absehbarer Zeit Wirklichkeit werden. Die Sammlung zu der erforderlichen Baufumme hat bisher etwa 100 000 M. ergeben.

Ein vorzüglicher Brotaufstrich.

Eine Leserin schreibt uns:

Ein vorzüglicher, billiger, dem Pflaumenmus ähnlich schmeckender Brotaufstrich ist wert, der Oeffentlichkeit bekannt gegeben zu werden. 10 Pfund Rhabarber, recht klein geschnitten, ohne Wasser langsam zu steifem Mus eingekocht. 2 Pfund Zucker oder Sirup hinzu und zuletzt 1 Eßlöffel Muskatblütenpulver, wie man es fertig zusammengestellt in den meisten Drogen- und Materialgeschäften zu kaufen bekommt.

Knackmandeln.

Lösung des Rätsels aus Nr. 27: „Trichter".

An unsere Rätsellöser!

Wieder haben wir so viele richtige Rätsellösungen erhalten, daß wir wegen Raummangels nicht in der Lage sind, die Namen der Rätsellöser an veröffentlichen. Wir verteilen aber diesmal außer dem bereits angezeigten Buche noch eine weitere Prämie, nämlich: **„Aus dem Füllhorn der edlen Musika".**

Prämie I: „Die Wunder der Elektrizität" von Th. Kulemann,
entfiel auf Franz Reuter, hier.

Prämie II: „Aus dem Füllhorn der edlen Musika",
entfiel auf Ida Baumann, hier

Gleichung.

a—(b—c)+d—(e—f)+1/2g = x.

a Pferdeart; b minderwertiges Erzeugnis; c Haustier; d Stoff des Kriegers; e Menschenrasse; f alte Waffe; g männliche Tier. x Festtag.

Prämie: „Länder- und Völkerkunde" von G. Ritter.

Die Auflösung erfolgt in den nächsten Sonntags-Nummer. Lösungen müssen spätestens bis nächsten Dienstag früh an die Redaktion des „General-Anzeigers" mit der Aufschrift „Rätsel-Lösung" gelangt sein.

Skataufgabe.

(a b c d die 4 Farben; A Ass; Dauß; K König; D Dame, Ober; B Bube, Wenzel, Unter; V M H die 3 Spieler.)

Bei einem Bierabend bekam M., der Mittelhandspieler, folgende Karte:

a, b, c, dB, aA; bA; cA, 10; dA, 10.

Deutsch.

Französisch.

Treff-Bube, Bicque-Bube, Coeur-Bube, Carr-Bube, Treff-Ass, Bicque-Ass, Coeur-Ass, Coeur-Zehn, Carr-Ass, Carr-Zehn.

Das ist natürlich eine Karte, auf die jeder vernünftige Skater aufgedecktes Großspiel ansagen würde. Aber M. ist ein gemeiner Kerl. Statt selbst zu spielen, will er V., den Vorhandspieler, der am besten stand und sich rühmte, noch nie einen Lacks gefangen zu haben, reinfallen lassen, denn V. hatte bis a-Handspiel gehalten. M. paßt also und freut sich schon darauf, wie er den ruhmredigen V. frei in der Luft kriallisieren würde. Aber die Sache kam anders. V. gewann sein Spiel und M. hatte zum Schaden noch den Spott. Wie saßen die Karten? Wie ging das Spiel?

Lösung der Skataufgabe aus Nr. 25.

Kartenverteilung:

V. aA, 10; bD; dA, 10, K, D, 9, 8, 7.
M. b, c, dB, aK, D, 9, 8, 7; bA; cA.
H. aB; bK, D, 9, 8, 7; cA, 10, 8, 7.
Skat: cK, D.

Spiel:

1. V. dA, a9, aB (— 13). — 2. H. cA, b10, c9 (— 21).
3. H. bK, aA, bA (— 26). Damit haben die Gegner 60. H. mußte im 3. Stich bK vorlegen, da b10 von V. abgeworfen wurde. Mußte annehmen war, daß V. blank saß. H. hätte auf seine Karte b-Handspiel glatt gewonnen:
1. V. aA, a9, bK (+ 15). — 2. H. aB, b10, dB (+ 14).
3. H. b6, dA, bA (— 22). — 4. V. a8, d8, b10 (+ 13).
5. H. b8, d10, cB (— 12). — 6. M. a7, c7, dK (— 4).
7. M. aD, c8, dD (— 6). — 8. M. aK, b7, d7 (+ 4).
9. H. cA, d8, c9 (+ 11) — 10. H. c10, d9, bB (— 12).

Die Gegner sind nur bis 56 gekommen. Nur wenn V. im 3. Stiche statt dA abzuwerfen sich in a durch Wiederholung von a10 gereinigt hätte, konnten die Gegner 60 erlangen.

Verlag und Druck: General-Anzeiger für Halle und die Provinz Sachsen, Verlag von Gebrüder Huck, Halle a. S. — Verantwortl. Redakteur: Ernst Eliester, Halle a. S.

Hallesche Familien-Blätter

Wochen-Beilage
des General-Anzeigers für Halle und die Provinz Sachsen.

Nr. 28 — **Halle, Sonntag, den 9. Juli** — **1916**

Was dein Herz auch traf an Gram und Weh,
Wirf's zu den Nachtgestalten!
Den Pflug zur Hand! Und zieh' im Morgenlicht
Mit festem Sinn die große Furche der Pflicht;
Dann wird der Friede sein bei deinem Walten.
Emil v. Schönaich-Carolath.

Kerlchen.

Eine Novelle aus dem Kadettenleben
von Felix Neumann.
(Nachdruck verboten.)

(Fortsetzung.)

Der Winterabend senkte sich bereits, als der Zug auf der ersehnten Station hielt. Nur Bielen und Schleinitz stiegen aus, und der Gutswagen stand bereits am Wege. Der Kutscher auf dem Bock spuckte sein Priemchen aus, lachte freundlich, als er seinen Zöglinder lüftete, und meinte: „Ja, junger Herr, zu Haus is ja wohl rein alles außer Rand und Band; na, die Freude!"

Als nach halbstündiger Fahrt das Gut auftauchte, war es ganz dunkel geworden, so daß Eberhard die Umgebung nicht mehr zu erkennen vermochte. Nachdem sie einen parkartigen Garten durchfahren hatten, hielt der Wagen vor einer Steintreppe, die zum Herrenhause führte, das alt, aber ehrfurchtgebietend zu sein schien. Rechts und links des Eingangs brannten zwei große Laternen, in deren Schein man Herrn Bielen barhäuptig stehen sah. Bieler sprang mit einem Turnersatz vom Bock und fiel seinem Vater ungeniert um den Hals. Im Korps, vor den Kameraden hätte er sich auf einen kühlen Händedruck beschränkt und sichtbar zum Ausdruck gebracht, daß Väter eine Einrichtung sind, die nicht zu umgehen ist, aber für Söhne nur eine lästige Zugabe bedeuten! — Und der alte Herr sagte leut: „Na, du Stromer, sehen wir dich mal wieder, das ist hübsch, daß du die Ohren steif gehalten hast!" — Dann kam Eberhard an die Reihe, dem der Gutsherr derb und herzlich die Hand schüttelte. „Sind alte Bekannte, kenne Sie ganz genau. Mein Sohn hat oft über Sie berichtet!" So fühlte sich „Kerlchen" gleich wie daheim. Und über den Flur ging's ins Eßzimmer, das dunkelgetäfelt im Scheine einer großen Hängelampe einen traulichen Eindruck machte. Den eintretenden Freunden kam eine etwas korpulente, grauhaarige Dame mit gutmütigen, weichen Zügen entgegen, die Gutsherrin, die erst den langen Sohn wortlos in die Arme schloß und dann Eberhard freundlich die Hand reichte.

Als sich aber der Kleine zum Handkuß beugte, wehrte die Dame lächelnd ab, blickte Eberhard mütterlich liebevoll in die Augen und meinte: „Der Dank ist auf unserer Seite, lieber Herr von Schleinitz, und nun stärken Sie sich!"

Auf dem breiten Tisch standen mehrere Kuchen mit köstlicher Rosinenfüllung, wie sie nur eine bewährte Gutsköchin backen kann, wenn die Eier zusagen umsonst zu haben sind. Und während die ausgehungerten Kadetten mit vollen Backen kauten, und Bielen hin und wieder mit faulen Witzen aufwartete und Schnurren aus der Anstalt erzählte, mußte Herr Bielen berichten, was sich alles auf dem Gute ereignet hatte, während der Sohn abwesend war. — Vor dem Abendbrot gingen Vater und Sohn noch über den Hof, und Eberhard wäre mitgeschleppt worden, wenn nicht die Dame des Hauses Einspruch erhoben hätte. „Bei dieser Dunkelheit sieht Herr von Schleinitz doch rein gar nichts." Wir werden uns hier schon nicht langweilen!" — Und als die beiden fort waren, rückte Frau Bielen zwei Stühle, die weich gepolstert waren, gegen den Ofen, und man setzte sich einander gegenüber und begann zu plaudern. Vom Korps natürlich und vom Sohn des Hauses, der nun scheinbar in bessere Bahnen einlenkte. Und wie Eberhard sich hingezogen fühlte zu der alten Dame, die ihn in manchem an seine eigene Mutter erinnerte, so merkte man es Frau Bielen an, daß sie mit dem Freunde ihres Sohnes wohl zufrieden war. Dann stand sie auf und holte aus einem verschlossenen Schrank einen dicken Brief. „Hier gebe ich Ihnen einen Brief, Herr von Schleinitz, den ich Sie zu lesen bitte, ehe unsere Herren zurückkehren. Er stammt von meinem Sohne und beschäftigt sich mit Ihnen." Sie reichte dem Kadetten die Hand hinüber. „Bleiben Sie meinem großen, wilden Jungen auch in Zukunft zur Seite. Sie haben einen guten Einfluß auf ihn, und ich kann beruhigt an den Fernen denken!"

Und Eberhard las mit tiefer Bewegung ein Bekenntnis Bielens aller seiner letzten bösen Streiche. Und wie er den Anschluß an Eberhard von Schleinitz gefunden, und in dem sanften, aber doch festen Charakter des Kameraden das Heilmittel gegen seinen Übjorn und Leichtsinn gefunden zu haben meinte. Das alles war weitschweifig und in krausen Schriftzügen zu Papier gebracht, und Eberhard erkannte in dem zehn Seiten langen Briefe den ganzen, noch ungeklärten Charakter seines Kameraden wieder, der sich bemühte, dem Guten nachzustreben, soweit dies bei seinem stürmischen Temperament möglich war. Er gab den Brief mit höflicher Verbeugung zurück und äußerte zuerst nichts. „Nun, Herr von Schleinitz?" — Da beugte er sich zum zweiten Male über die mütterliche Hand der Dame, küßte sie und sagte: „Ihr Sohn ist mir der liebste Freund. Und ich verspreche Ihnen gerne, aufzupassen soviel ich kann."

Als Herr von Bielen mit seinem Sohne zurückkehrte, war der Bund zwischen Frau Bielen und Eberhard fest geschlossen, und der Abend verlief, als ob in dem Gutshause zwei Söhne Einzug gehalten hätten.

Am nächsten Morgen fuhr Eberhard früh aus dem Schlafe und rieb sich die Augen. Er schlüpfte aus dem Bett, machte Licht und betrachtete das gemütliche Fremdenstübchen. Dann blickte er aus dem Fenster. Es war noch dunkel draußen, und einige Sterne standen am Himmel.

Es war acht Uhr geworden, bis er im Spiegel feststellte, daß er proper sei und sich am Kaffeetisch sehen lassen könne.

Unten im geräumigen Hausflur kam ihm der Freund schon entgegen. „Ich bin früher aufgestanden als du, Kerlchen, Vater weckte mich, er ist telegraphisch zur Kreisstadt berufen worden." Und stirnrunzelnd fügte er hinzu: „Ich weiß gar nicht, was los ist. Ich hab' so das Gefühl, daß Vater Aerger hat, und Mutter war ganz verweint, als ich sie heute morgen sah." —

Bielen und Eberhard trafen allein Kaffee. Dann ging es ins Feld, in den frischen Novembermorgen hinaus. Die etwas bedrückte Stimmung war im Nu verflogen.

Zur Mittagszeit kehrten die beiden Freunde, hungrig wie Wölfe, ins Herrenhaus zurück, wo Frau Bielen sie ruhig und herzlich empfing. Für den Nachmittag war noch eine kleine Ausfahrt im Gelegenen geplant, dann wollte man unter Aufsicht des Inspektors nach der Scheibe schießen. So war alles aufs schönste geregelt, und man war eben von Tische aufgestanden, als draußen ein Rufen und Laufen entstand. Der Wagen des Gutsherrn war vorgefahren, und Frau Bielen erhob sich gerade, um den Gatten willkommen zu heißen, als der Kutscher unangemeldet ins Zimmer trat und stammelte: „Gnädige Frau, dem Herrn Major ist in der Stadt schlecht geworden, der Kreisarzt ist mit. Der Herr Major soll gleich zu Bett — —." Und Frau Bielen stürzte aufgeregt hinaus. Da trug schon die Dienerschaft den starken, großen Mann, der hilflos wie ein Kind war, über den Flur nach dem Schlafgemach im Erdgeschoß. Der Kreisarzt beruhigte: „Keine Sorge, gnädige Frau! Es wird nicht so schlimm sein. Eine schwere Nervenerschütterung, die von der guten Natur Ihres Gatten überwunden werden wird. Bitte gnädige Frau dringend, alle Aufregung für den Kranken vermeiden!" Und Frau Bielen benahm sich heldenhaft. Wortlos half sie beim Auskleiden, während die beiden Kadetten blaß und bedrückt im Nebenzimmer saßen. Bielen fand zuerst Worte. „Vater muß in der Kreisstadt Aufregung gehabt haben, sonst wäre ihm das nicht passiert. Die Bande da macht ihm so viel zu schaffen, hol' die Schufte der Satan!" —

„Aber Bielen," stammelte Eberhard, flucht doch nicht so, denke doch, dein armer Vater liegt nebenan!"

„Der hört's doch nicht, Kerlchen, und wenn er's hört, würde er mir recht geben! Es handelt sich da um Gedeihschicksal." Und er schlich auf den Flur hinaus, um zu horchen, aber er hörte nur Stimmenmurmeln und beruhigende Worte des Arztes. Und die Stunden schlichen dahin. Ein Bote ritt vom Hofe mit einer Depesche nach der Bahnstation. Aus der Universitätsstadt sollte — der Sicherheit halber — ein Professor kommen.

Endlich trat Frau Bielen ein. Sie war völlig erschöpft und schloß den Sohn weinend an die Brust. „Mutter, ist es schlimm?"

„Das steht in Gottes Hand, mein Kind!" Und Bielen streichelte den grauen Scheitel seiner Mutter zart und liebevoll.

„Auf jeden Fall kannst du nicht in die Anstalt zurück, sondern mußt mehrere Tage Urlaub erbitten. Herr von Schleinitz ist gewiß so gut, einige Zeilen für den Herrn Hauptmann mitzunehmen und Meldung zu erstatten."

Eberhard nickte stumm, aber beredt mit dem Kopfe.

Die große, schwarze Stehuhr schlug die fünfte Stunde, als Frau Bielen in ihrem Schmerz daran dachte, daß auch der Magen sein Recht verlange. Stumm saß man um den Kaffeetisch, und der Kuchen wollte nicht munden. Alle zehn Minuten ging die Hausfrau hinaus, um die Erneuerung der Eisumschläge zu übernehmen. Der Herr Major hatte die Besinnung noch nicht wiedergefunden!

Dann sank der Winterabend düster und schwer herab. Nach einem kurzen Abendimbiß hielt wieder der Wagen vor der Tür, Eberhard rüstete sich zur Heimkehr und hängte die Tasche um, die ihm die Wirtschafterin reichte. Sie war schwer, aber er dachte in diesem Augenblick an andere Dinge.

Und als er Frau Bielen Lebewohl sagte, überwältigte ihn die Stunde. Ehe er sich verlieh, hielt ihn des Freundes Mutter im Arm, und es wurde ein ernster, rührender Abschied, den die Verhältnisse weihten. Nichts führt die Menschen schneller zusammen als gemeinsam getragenes Leid.

Gedenktage der Woche.

9. Juli 1807 Friede zu Tilsit zwischen Preußen und Frankreich.
1915 Die deutsche Streitmacht in Südwestafrika muß sich Botha ergeben.
10. Juli 1509 * Calvin in Noyon († 1564).
1584 Wilhelm von Oranien, erster Statthalter der Niederlande, in Delft ermordet.
1866 Gefecht der Preußen gegen die Bayern bei Kissingen.
11. Juli Zerstörung des Kreuzers „Königsberg" in der Rufidji-Mündung durch englische Monitore.
12. Juli 1694 Eröffnung der Universität Halle.
1874 † Fritz Reuter in Eisenach (* 1810).
13. Juli 1816 * Gustav Freytag in Kreuzburg in Schl. († 1895).
1870 König Wilhelm weilt in Ems den französischen Botschafter Benedetti ab.
1874 Angriff Kullmanns in Kissingen auf Bismarck.
14. Juli 1789 Erstürmung der Bastille in Paris.
1884 Hissung der deutschen Flagge an der Kamerun-Mündung.
1887 † Alfred Krupp in Essen (* 1812).
1904 † „Ohm Krüger" (* 1825).
1909 Rücktritt Fürst Bülows; v. Bethmann Hollweg wird Reichskanzler.
1915 Wiedereroberung von Przasnysz durch die Deutschen.
15. Juli 1410 Der Deutschorden bei Tannenberg von den Polen geschlagen.
1792 Krönung Franz I. von Oesterreich zum deutschen Kaiser in Frankfurt a. M.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-191607094/fragment/page=0001

Gegen halb zehn traf der Zug wieder in P. ein. Eberhard schlug den Kragen des Mantels hoch und ging durch die stillen Straßen des schlafenden Städtchens.

Als er den dunklen Schloßberg hinaufstieg, rauschte der Wintersturm in dem verwelkten Laub des wilden Weines, und oben auf dem Karrechof stand der Nachwächter und ließ mit seiner schrillen Pfeife den Ruf ertönen, der von der anderen Seite des Schlosses vom Kollegen erwidert wurde. Oft hatte Eberhard im Halbschlaf diese Signale vernommen und sich dann mit dem Gefühl auf die andere Seite gelegt, daß treue Beamte über das Wohl der Anstalt auch in der Nacht wachten. —

Auf dem Zimmer angekommen, legte er die Sachen ab, schloß die Tasche, die er noch gar nicht untersucht hatte, sorgfältig fort und stieg müde und langsam die Treppe zum Schlafsaal hinauf.

Die Kameraden schliefen alle schon. Leise zog sich Eberhard aus, und nur sein Bettnachbar fragte flüsternd nach Bielen. Dem erzählte er in Kürze, was vorgefallen, dann wurde es still im Zimmer.

(Fortsetzung folgt.)

Der vornehme Passagier.

Von Alfred Bratt.

„Ja", sagte der Funker Jahnson, indem er sich mit dem breiten Rücken auf die knarrende Bretterwand des Blockhauses lehnte und seine kurze Pfeife mit einem Aufwand zahlreicher Zündhölzchen anglimmen ließ, „jetzt soll ich euch wohl wieder etwas von Bord erzählen . . ."

Es war ein kleines, als provisorische Funkerstation eingerichtetes Blockhaus in den Argonnen, knapp hinter der Feuerlinie. Der Nachtwind heulte draußen auf und rüttelte von allen Seiten an dem zerissenen Gebäude. Dann und wann dröhnte der ferne Schuß eines schweren Geschützes, mit einem dumpfen, wilden Schlag, dem ein unheimliches, allmählich verhallendes Rollen folgte.

Jahnson war der beste Funker in der Abteilung, die hier den Dienst versah. Niemand war so vollkommen in die Geheimnisse des Morse-Alphabetes eingeweiht, niemand vermochte so schnell die komplizierteſten Sätze zu „geben" und — was noch bedeutend schwieriger ist — unklare Meldungen aufzunehmen und zu enträtseln. Jahnson war durch stumme Uebereinkunft Oberhaupt und bedeutender Sachverständiger der Funkerabteilung, die sich rühmen konnte, in ihm den Meisterfunker der Armee zu besitzen. Aber noch eine andere Eigenschaft war verantwortlich für die Beliebtheit und das außerordentliche Ansehen, das Jahnson bei seinen Kameraden genoß. Er war unzweifelhaft der Weitestgereiste unter ihnen, er stak voller Abenteuer aus aller Herren Länder, und dies befähigte ihn, sozusagen auf Befehl die merkwürdigsten und unterhaltendsten Geschichten zum Besten zu geben. Doch niemand ist draußen so beliebt und gesucht wie ein Mann, der die Stimmung eintöniger Stunden und drohender Sehnsuchtsgedanken durch Erzählungen aus einer unkriegerischen Welt zu heben weiß. Das letztere verstand Jahnson meisterlich; er war nämlich im Zivilleben Bordtelegraphist auf Ueberseedampfern — „Marconimann", wie man auf See sagt — und hatte in dieser Eigenschaft die ganze Erde nach und nach abgeklappert. Daher auch seine hervorragenden funkentelegraphischen Fähigkeiten! . . . .

An diesem Abend saßen die diensttuenden Funker wieder wartend in ihrem Blockhaus. Es galt wenig Meldungen um diese Zeit, und die auf einem aus Argonnenholz roh zurechtgezimmerten Tisch stehenden Apparate hatten ihr klopfendes Tick-Tick unterbrochen. Aber es hieß natürlich wach sein, immer bereit, eine Nachricht abzuhören und weiter zu geben. Um diese Zeit pflegte der Funker Jahnson eines seiner Seegeschichtchen zum Besten zu geben.

„Ja", wiederholte Jahnson und nickte befriedigt mit dem Kopf — endlich hatte der feuchtgewordene Tabak in der halb verbrühten Pfeife zu glühen begonnen, — „also, was ich sagen wollte . . . ja, man erlebt schon manch Drolliges und auch Ernstes als Bordtelegraphist. Man ist ja sozusagen die einzige, allmächtige Verbindung mit der Außenwelt, Herr über Lust und Entfernung. Man sitzt hoch oben in seiner Dienstkoje hinter der Kommandobrücke und kann sich nach Belieben mit Berlin, Paris oder Newyork verständigen. Und außerdem wird man — ob man will oder nicht — so etwas wie der Beichtvater des Schiffes: vom Telegraphisten kann man nichts geheim halten, was über Bord an irgendeinen Punkt der Welt gelangen soll, an die Adresse irgendeines wildfremden Menschen, den man niemals gesehen hat und höchstwahrscheinlich auch niemals sehen wird. Die von Europareisen heimkehrenden Amerikanerinnen können wohl dem in Newyork oder Chikago schwitzenden Gatten eine Nase drehen, aber nicht dem Telegraphisten, dem sie ihre poetischen Abschiedstelegramme von hoher See an einen jungen Herrn in Paris oder London anvertrauen müssen. Die Spekulanten, die vor all den kniffligen Geschäften, die ihnen während der Ueberfahrt im Kopfe spuken, weder das Meer noch den Himmel oder sonstwas von Gottes Herrlichkeiten sehen, können ihre gefunkten Börsentricks nicht vor dem Telegraphisten verbergen.

Es ist wirklich ein eigenes Gefühl, wenn man so in Herz und Kopf von oft mehr als tausend Passagieren blicken kann, als notwendigerweise Eingeweihter. Manchmal kommt man sich fast wie so ne Art Seelenarzt vor. Und oft gibt es ganze Dramen, die man so unter den seltsamsten Umständen erlebt . . ."

Jahnson starrte nachdenklich auf die Glühstümpchen, die aus seiner Pfeife stiegen, seine Ohren waren scharf auf die stummen Apparate eingestellt, er konnte unentwegt sprechen und war dabei doch sicher, auch nicht das schwächste beginnende Tick-Tick zu überhören.

„Da war zum Beispiel dieser ulkige Bursche, dieser William Baily, den wir später den vornehmen Passagier nannten . . .

Zwei Jahre vor Kriegsausbruch sind wir ungefähr, als wir auf der „Viktoria" — unterwegs nach Newyork — in Southampton einen höchst merkwürdigen Fahrgast aufnahmen. Er trug sich mit einem büffelmäßig mächtigen Proteinum, hatte funkelnagelneue Anzüge auf dem Leibe und Brillantringe auf den Fingern. Er bewohnte ganz allein eines unserer vier „Salon-Appartements", wie es noch damals hieß, und in die Passagierlisten trug er sich als Mr. Baily aus Glasgow ein.

Baily wurde bald auf dem ganzen Schiff berühmt. Noch niemals habe ich einen Menschen gesehen, der so naiv erfreut von seinem augenscheinlichen Reichtum war. Er wechselte alle Augenblicke die Kleidung, wie ein Chamäleon, und versicherte jedem, der es hören wollte, daß er durch den unerwartet raschen und glücklichen Abschluß eines Riesengeschäftes ein Millionenvermögen erworben habe.

Ich könnte hundert große und kleine Züge anführen, die diesen Baily zu einem noch nie gesehenen Original der wundersamsten Art stempelten. Aber das kann man sich ja selbst mit einiger Phantasie ausmalen. Genug, es war ein konkurrenzloser Ueberproß, dieses naive Bürschchen mit dem vor Stolz aufgeschraubten Schnurrbärtchen. Und er gab Geld aus, daß es nur so blitzte. Die Blumen, die er den Damen schenkte, müssen mehr als einen großen Schein gekostet haben, und am fünften Tage der Reise wurde auf Deck ein nächtlicher Ball veranstaltet, bei dem er kostentragender Gastgeber war.

So erhielt er den Namen: „der vornehme Passagier".

Am sechsten Tage aber kam der Sturm.

Es war ein Unwetter, wie ich es auf dieser Strecke — selbst zur Zeit des Jahreswechsels — kein zweites Mal in solcher Stärke erlebt habe. Am Nachmittag riß es uns zwei Rettungsboote fort, und eine Stunde später schmiß der Wind die Antennen des drahtlosen Telegraphen um, womit wir von jeder Verbindung abgeschnitten waren.

Während ein Bootsmann und ein Techniker damit beschäftigt waren, die gestörte Telegraphenanlage in möglichster Eile wiederherzustellen, saß ich, zur Untätigkeit gezwungen, in meiner Koje. Unmöglich, irgendetwas zu funken oder zu empfangen. Endlich aber sah ich, wie der Taster auf meinem Kojenapparat zu zittern begann . . . und jetzt — ja, jetzt tönte das erste wohlbekannte Tick-Tick-Geräusch in den um den Kopf geschnallten Hörmuscheln. — Die Antennen standen wieder! Und sofort tickte es in rasender Eile. Ich nahm den Bleistift zur Hand und schrieb nieder, was ich in dem Sturmesheulen heraus zu hören vermochte: „Dampfer Mynher Buil", tickte es . . . „vor einem Tag ab Rotterdam, für Newyork . . . Ist dort Viktoria? . . ." Und als ich bejahte, tickte es weiter: „Beamter der Rotterdamer Bank durchgebrannt mit zwei Millionen. Verdacht, daß an Bord Viktoria . . . Wenn verdächtiger Passagier an Bord, bei Landung Newyork sofort Polizei übergeben . . . Signalement des Flüchtigen: . . . ."

Knacks! . . . ein heftiges Sausen in den Hörmuscheln . . . dann nichts mehr. Ich lief an Deck — die Antennen waren wieder vom Sturm geknickt und konnten bis zu unserer Ankunft nicht mehr aufgerichtet werden . . . .

Aber die Meldung genügte — ich war keinen Augenblick darüber im Zweifel, daß der famose Herr Baily der gesuchte Gauner war, und der Kapitän, dem ich Bericht erstattete, teilte sofort meine Meinung.

Knapp eine halbe Minute hatten die Antennen gestanden . . . aber diese kurze Spanne Zeit im wildesten Sturm hatte genügt, um Herrn Bailys trübes Schicksal zu besiegeln! . . . Wenn das nicht drahtlose Romantik heißt! . . . ."

Jahnson blies eine dicke Rauchwolke vor sich hin. Dann zuckte es in wizigen Fältchen um seine Lippen, als er hinzufügte: „Das Rettete war aber das Nachspiel. Nachdem nämlich der pünktlich auf dem Newyorker Pier verhaftete Herr Baily einen Tag gesessen hatte, stellte es sich heraus, daß er gar kein Defraudant, sondern vielmehr ein zur Auffindung des flüchtigen Kassierers entsandter Londoner Detektiv war. Da er den Flüchtling in Verkleidung an Bord der Viktoria vermutete, hatte er sich selbst als „Berufsgenosse" aufgespielt, um ihm so eine unvorsichtige Aeußerung oder gar ein kollegiales Bekenntnis zu entlocken!

Der wirkliche Gauner aber war auf einem Dampfer vor uns in Amerika gelandet, und ich glaube nicht, daß er mit oder ohne Herrn Bailys Hilfe bis heute erwischt werden konnte."

Jahnson klopfte seine Pfeife aus und blickte nachdenklich zu den Apparaten auf dem Tisch hinüber.

Von der Feuerlinie dröhnte wieder ein ferner Schuß herüber, mit einem dumpfen, wilden Schlag, dem ein allmählich verhallendes Rollen folgte . . .

Savonnières.

September 1915.

Ringsum von krausen Bergen eingeschlossen,
Liegt hingestreckt im engen Tal,
Von stillem Rebengezauber übergossen,
Glutrot begrüßt vom Sonnenstrahl,
Dorf Savonnières. Nur wenig Häusergruppen.
Nicht ein Bewohner, der es Heimat nennt,
Verschossne Häuser bieten deutschen Truppen
Ein Ruhquartier, wie's jeder Krieger kennt.
Und weil der Raum der Hütten nicht genügt,
Steh'n auf dem Bergesabhang, waldumgrenzt,
Viel „Schweizerhäuschen", fest gefügt,
Daraus des Nachts manch schwacher Lichtschein glänzt.
Das ist ein wunderschöner Anblick! — Es kündet
Der Bäume leises Rauschen einen Ruheort . . .
Nur alljuoft der schöne Wahn entschwindet:
Granaten schickt der Feind, wünscht weiter Völkermord!

Jetzt klingt die kleine Glocke feierlich und rein
Vom Kirchlein. Zur Höhe schreiten ernst die Krieger,
Nach harten, blut'gen Stunden eine nun zu weih'n,
Weil's Glöcklein ruft: „Wir waren heute Sieger!"
Krieg! Noch ist Krieg! — Doch heller, milder Friedensschein
Umgibt der Krieger Rotkip, die sich wenden.
Noch mahnen drüben Birkenkreuze, mancher Stein,
Zum Ehrenfriedhof einen Gruß zu senden.
Ganz schwach tönt nun der Orgel Weihespiel
Durch die zersprung'nen Fenster hin in's Tal;
Des Weihrauchs Hang es überlönen will,
Laut zirpt's — zu Ende neigt sich seiner Tage Zahl.
Es herbstelt schon! — Es sinkt herab die Nacht
So schwer.
Der Posten treulich auch — Schlaf ruhig,
Savonnières!

Richard Rothe, Gefr.

Die Sommersaat.

Von Wilhelm Mühe,
Staatl. Diplomgartenmeister.

(Nachdruck verboten.)

Die Frühjahrsarbeiten sind nun beendet, die erste Ernte der Schoten und jungen Karotten, zarter Kohlrabi erfreute uns mit den ersten Erdbeeren. Das ist jedenfalls ein Zudeck, und wird auch in der Küche dankend wahrgenommen, daß diese Ernten „aus dem Freien" sind. Früher glaubte man immer, Treibgemüse sei das feinste Gemüse, aber diese Ansicht ist doch mit der Zeit mehr und mehr geschwunden: Sonne und Luft, die dem Treibgemüse doch nur in geringerem Maße zur Verfügung stehen, machen erst so recht die Güte unserer Früchte und Gemüse aus. Wenn aber diese ersten Gemüse uns im Garten begrüßen, dann steigt der Wunsch in uns auf: Das Fleischen Erde, das uns diese Früchte gab, so recht in Liebe zu hegen und ihm anzuvertrauen an Saat, was es erfordert. Es ist vielleicht gelieben (gepachtet), und es mag noch Menschen geben, die bei seinem Anblick oft denken, wie lange es ihnen noch Früchte gibt. Diesen möchte ich zum Troste sagen, daß alles auf Erden geliehen ist und nicht uns gehören wird an einem Tage. Die Rose, die wie ein Geschenk des Himmels aus im Morgentau erblüht, wird am Abend in ihrer vollerblühten Schönheit uns schon betrauern, daß sie morgen von uns geht, aber nichts wird sie hindern, noch in dem Augenblick, da ihre duftigen Blättchen zur Erde zittern, schön zu sein. Sie macht der Schwester Platz, und in diesem ewigen Wechsel ruht der Grundgedanke alles Lebens. So ist es in unserem Garten, so ist es überall, und nur derjenige, der sich den tiefen Wechsel, den Landwirt und Gärtner Fruchtfolge nennen, recht nutzbar macht, wird auf seine Kosten kommen. Nachdem z. B. die Spinatbeete nunmehr als solche ihre Schuldigkeit getan haben, sind sie jetzt das geeignete Land, um Porree, Sellerie und Tomaten auszupflanzen. Sind ihrer viele, wird eine Karotten-Salat, eine Erbsen- oder Bischofsbohnenfolge angebracht sein. Auch finden wir für Rosenkohl hier das geeignete Land, ja, es ist sogar sehr gut empfohlen, späte Sorten von Weiß-, Rot- und Wirsingkohl auf diese Beete zu bringen. Wer offo im zeitigen Frühjahr meinte, auf dieses oder jenes Beet später die gewachsenen Gemüse auspflanzen zu wollen und sie zunächst brach liegen ließ, hat die erste Ernte versäumt und die Rentabilität herabgesetzt.

Die Tomaten stehen bei mindestens 80×60 Zentimeter zunächst so weit auseinander, daß rasch wachsende Gemüse dazwischen stehen können. Als solche nenne ich Kohlrabi, Salat, Radieschen, ja selbst Wuchsbohnen. Es ist ja bekannt, wie rasch die frühen Erbsen und Bohnen heranwachsen und aufgezehrt sind, deshalb sind nunmehr die zweiten, ausgiebigeren Saaten von ihnen, von Erbsen später sogar eine dritte Saat, zu bewerkstelligen.

Ende Januar in 20 Zentimeter Reihenweite und 5 Zentimeter Pflanzenabstand ist jetzt noch zu säen. Grünkohl auf kleinen Saatbeeten anzuziehen, desgleichen noch Rosenkohl. Daneben sind neue Saatbeete von Kohlrabi und Salat anzulegen. Daß der Wirsingkohl bei uns gegen den Herbst hin die schönsten und besten Köpfe bildet, ist ja genügend erprobt, und sollten Kunstgarten uns die Pflanzen für eine gute Herbsternte liefern. Aehnlich verhält es sich mit den Beeten (Roten Rüben), den Speiserüben und Kohlrüben (Wrucken), die heute noch unbedenklich ausgesäet werden können, wenn bisher der Platz fehlte. Ebenso ist Winterendivien auszusäen, bald wie Salat zu verpflanzen und gegen den Herbst oben zusammenzubinden, damit die schöne gelbe Färbung durch das Bleichen eintritt. Die sogenannten Escariolsorten sollten weit mehr als bisher bei uns gezogen werden, da sie später im Herbst in einen Einschlag gedreht werden können, um haufelsit, mit Sand eingedeckt, bis weit in den Winter hinein ein feinerer und schmackhafteres Gemüse als Zichoriensalat (Chicoree) zu liefern. Es fehlt eben immer noch an der Kenntnis und — dem Mut, solche Gemüse im großen zu ziehen, und sie im Winter mit einem bedeutenden Nutzen abzusetzen. Gleichzeitig ist die Angelegenheit aber auch wert, Allgemeingut zu werden, damit wir uns mit inländischen guten Gemüsen vom Auslande unabhängig machen. Wie einfach und doch so wenig bekannt ist es doch, daß wir den ganzen Winter bis weit in das Frühjahr hinein den zartesten frischen Kohlrabi haben können. Es ist nur nötig, den tiefblauen Winterkohlrabi", wie ihn die Samenhandlungen Erfurts anbieten, im Sommer, am besten nicht vor August, zu säen, um im Spätherbst die fertigen Kohlrabi in einen Einschlag zu bringen, so, daß sie durch eine Lage Breiter, über die noch etwas Laub geschüttet wird, geschützt werden können. Wer sich nach dieses Hilfsmittels nicht bedienen kann, schichte seine Pflanzen ruhig so weit mit Erde zu, daß nur das Laub heraussieht. Er wird jederzeit den zartesten Kohlrabi zur Hand haben, und wie dieser im Winter gesucht ist, brauche ich wohl kaum zu erwähnen. Ich habe in diesem Jahre im März den letzten gesessen, er schmeckte besser, als der zu gleicher Zeit fertige Treibkohlrabi.

Wir haben uns bei der Zwiebel notgedrungen zu einer Methode bequemt, frühe Zwiebeln zu haben, die durch gärtnerische Züchtungskunst schon lange entbehrlich geworden ist. Ich meine die Anzucht von Steckzwiebeln. Kürzlich teilte mir ein Gartenbesitzer mit, aus seinen Steckzwiebeln säme immer nur eine Zwiebel. Er hatte gemeint, aus jeder eingesteckten Zwiebel könne er nun mindestens ein halbes Dutzend Zwiebeln gewinnen. Tatsächlich ist der Gewinn, namentlich heute, nicht groß. Wer es richtig anfaßt, wird im Juli, August, auf sehlechtem Boden noch früher ein kleines Saatbeet der „Allerfrühesten weißen Frühlingszwiebel" anlegen und die Pflänzlinge wie Porreepflanzen anfangs Oktober auf Beete setzen. Diese feinste aller Delikatesszwiebeln leidet nicht durch Frost und liefert von Mitte April lange Zwiebeln, die im Mai bereits Hühnereigröße erlangen. Darunter werden allerdings auch gänseeigroße sein, die heuer zum Preise von 30 Pfennig das Stück guten Absatz finden.

Wer zum Winter einen guten Rettig wünschte, möge jetzt den glatten, kohlschwarzen Winterrettig aussäen, der eine tiefschwarze Haut, jedoch reinweißes Fleisch besitzt. Die besten Rettige wachsen auf einem sandigen Boden.

Ein weiteres, während des Sommers zu säendes Gemüse ist der Feldsalat oder das Rabinschen, nicht zu verwechseln mit der Rapunzel. Die Rapunzel ist die fleischige Wurzel einer Glockenblume (Campanula rapunculus) und wird als feine Speiserübe geschätzt, das Rabinschen aber gehört zu den Baldriangewächsen. Das kleine gewöhnliche Schafmäuchen, also der wilde Feldsalat, ist im Geschmack das beste, die neueren Sorten, holländisches Rabinschen, vollbezogen und das Rabinschen von Etampes überreffen es nur an Größe der Blätter. Daneben gibt es noch ein „salatblätteriges Rabinschen", auch italienisches genannt, das sehr große Büsche bildet, es gehört einer anderen Art an. Rabinschen kann man auch noch im August aussäen, zeitige Aussaaten, etwa im Juni, liefern schon zum September schöne fertige Gemüsepflanzen.

Wer auch an den üblichen Hausgenossen, dem Kaninchen, denkt, wird ein kleines Beet für ihn erübrigen und einige Gramm Rübsen darüber aussäen, um im Herbst eine gute Ernte zu gewinnen. Nur muß bei beginnender Reife dafür gesorgt werden, daß die Schinge und andere Vögel sich die Samen nicht aneignen.

Amerikanischer Pflücksalat sollte während des Sommers mehrmals ausgesät werden, er kann oft abgeschnitten werden und nächst dem Ball wieder nach, auch für das Gestügel ist er kein Gift. Ein begehrtes Gemüse, das zwar seltener gesät wird, mehr in kleinen Brutzwiebeln gepflanzt wird, ist die Perlzwiebel. Ihre kleinen Saatzwiebeln werden nur im August von den Samenhandlungen geliefert und sind dann gleich in ein kleineres Beet zu stecken, wo sie jahrelang stehen bleiben können, indem jährlich die starken Zwiebeln geerntet und die kleinen wieder gesteckt werden.

Gründlich ausnützen, heißt im Garten die Losung, und wenn der Boden selbst mit Liebe „kultiviert" wird, verrägt er diese Ausnützung.

Aus der Welt der Frau.

Schönheit, Reichtum, Ehr' und Macht
Sinkt mit der Zeit in öde Nacht.
Joh. Heinr. Voß.

Wie groß der Leiden Zahl,
Die äußerlich dem Herzen;
Doch bleibt die größte Qual,
Zu lächeln unter Schmerzen.
Ernst Scherenberg.

Häusliche Einmachkunst.

Von A. Burg.

(Nachdruck verboten.)

Zu den mancherlei wirtschaftlichen Umwälzungen, die uns der Krieg gebracht hat, gehört auch das erhöhte Interesse am Wiedererwachen der häuslichen Einmachkunst. Diese häusliche Einmachkunst wurde wohl noch auf dem Lande und in kleineren Städten, jedenfalls vorzugsweise da geübt, das Land ist in eigenen Gärten reifte oder vom nahen Walde zum Kauf gebracht oder selbst dort gepflückt werden konnte. Die meisten großstädtischen Hausfrauen aber, denen ja auch oft nicht die geeigneten Aufbewahrungsräume zur Verfügung standen und die auch das Obst kaufen mußten, verzichteten darauf. Denn seit vor ungefähr vierzig Jahren die deutsche Fabrikation sich des Einmachens von Gemüse und Obst annahm, waren alle Arten Früchte in Zucker, alle Arten Fruchtsäfte und Fruchtsäfte und Fruchtgallerten so bequem im Handel zu haben. Und so billig!

Aber im Laufe der beiden Kriegsjahre stiegen doch die Preise stetig und das wurde namentlich beim Kauf der Marmeladen, die man vielfach an Stelle der knappen oder ganz fehlenden Butter verwenden mußte, wenig angenehm empfunden. Diese erhöhten Preise werden, selbst bei der reichsten Obsternte, sich kaum ändern, denn es fehlen in den Fabriken auch vielfach die nötigen Hilfskräfte, und es ist, jedenfalls dadurch veranlaßt, auch eine Knappheit an Blechdüchsen entstanden. Das schöne Obst aber, namentlich das Sommerobst, das man auf andere Art und Weise nicht aufbewahren kann, darf nicht verderben, sondern muß sachgemäß für spätere Zeit nutzbar gemacht werden. Die die Lebensmittel verteilende Behörde ist dieser Notwendigkeit durch Zuweisung von Einmachzucker neben den für die Haushaltungen eingeteilten Zuckerrationen entgegengekommen. Denn der Zucker bildet das Hauptmittel zur Erhaltung der Früchte und verhindert, sachgemäß damit vereinigt und verkocht, das Verderben. In früheren Zeiten, ehe der Zucker aus Indien bekannt und hier in Europa verbreitet war, machte man mit Honig ein, dem damals einzig bekannten Süßmittel, das mit seiner darin enthaltenen Ameisensäure ein vorzügliches Aufbewahrungsmittel bildet.

Die Zeit des Einmachens dauert so lange, als nacheinander die frischen Früchte reifen und auf den Markt gebracht werden, und die altbewährte deutsche Kochkunst hat es verstanden, zueinander passende Früchte auch gemischt einzumachen.

Da sind zunächst die Erdbeeren, welche längst nicht alle in rohem Zustande verzehrt werden können, auch nicht in Gestalt von Bowle. Aus der kleinen Walderdbeere hat die Gärtnerkunst eine große Anzahl verschiedener größerer und kleinerer, aber immer aromatisch schmeckender Früchte kultiviert, und so wird es im Hinblick auf die winterliche Notzeit wohl die beste Marmelade sein, die man besonders davon bereiten wird. Die Erdbeeren sind empfindliche Früchte, und es sei von vornherein bemerkt, daß meist — nicht immer — die wundervolle rote Farbe beim Einkochen leidet. Gelatinelose Marmeladen, die unbedingt auch schön aussehen soll, trägt oft auf dem Namenschild den Vermerk: „gefärbt". Die Hausfrauen können ja auch färben, indem sie einige Tropfen Cochenilletinktur oder Alkanersaft zufügen, aber wenn sie nicht färben, so schadet das nicht. Die Hauptsache ist, daß Marmelade oder Saft oder auch in Saft schwimmende Früchte sich gut halten und gut schmecken. Am besten gibt man die zu Marmelade bestimmten Früchte, von denen keine auch nur die kleinste angefaulte Stelle zeigen darf (da sich an solchen Stellen sofort Spaltpilze entwickeln, die schließlich den Inhalt der ganzen Dose verderben), nach Waschen und Abtropfen ohne Wasser in einen vollen, redenen, mit glasierten Topf. Dieser stelle man in ein Wasserbad, läßt dieses zum Kochen kommen und so lange kochen, bis die Beeren im eigenen Saft vollständig zerfallen sind. Nun kann man den Brei durch ein Haarsieb streichen, aber nach Belieben ihn auch so weiter verarbeiten, denn es schadet doch nichts, wenn beim Verpeisen der Marmelade noch ein Stückchen unzerfallene Frucht sich zeigt.

Auf 500 Gramm Fruchtbrei rechnet man 400 bis 500 Gramm in kleinere Stücke zerschlagenen Hutzucker, den man schnell in kaltes Wasser taucht und zu dem Brei gibt. Beides wird nun im Einmachkessel oder, da diese wohl alle schon beschlagnahmt sind, in einem passenden, innen ganz weiß emaillierten Kochtopf langsam über kleinem Feuer unterständigem Rühren mit einem neuen, mit siedendem Wasser gebrühten, dann getrockneten Löffel zu steifem Brei gekocht, der nach Bedarf vom Schaum befreit werden muß. Es ist notwendig, dazu einen Topf zu verwenden, in welchem nur Fruchtspeisen, niemals aber Fett, Fleisch, Gemüse oder gar Fisch gekocht worden sind. Man läßt, wenn man denkt, daß die Marmelade steif genug ist, einen Tropfen vom Löffel auf einen kalten Porzellanteller fallen. Steht dieser Tropfen, d. h. läuft er nicht auseinander, so ist die Marmelade gut und kann, nachdem sie etwas verkühlt ist, in gut gereinigte, sehr sauber ausgetrocknete und am besten nach alten Großmutter-Verfahren geschwefelte Gläser oder Gläser gefüllt werden. Dieses Schwefeln darf erst im Augenblick geschehen, in welchem das Mus eingefüllt werden soll, man entzündet dazu auf der Herdplatte einen neugekauften Schwefelfaden und hält die Oeffnung des Glases darüber, daß der Schwefeldampf hineinziehen kann, dreht die Dose um und füllt den Brei ein. Wenn die Marmelade erkaltet ist, legt man obenauf ein Stück in Rum oder Kognak getauchtes Löschpapier und verbindet die Gläser mit Pergamentpapier, damit man alles etwas Wasser angefeuchtet hat. Das Papier muß die Oeffnung vollständig umschließen, denn der Luftzutritt verdirbt der Inhalt. Bereitet man Gelee, so muß man die gekochten Früchte in ein aufgespanntes, sauber ausgewaschenes weißes Mullituch schütten, das über einem Napf ausgebreitet ist, und darf, um ein klares Gelee zu erhalten, die Früchte nicht etwa ausdrücken. Man läßt den Rückstand dabei doch nicht ein, denn man kann ihn doch zu roter Grütze oder zu einer Fruchtspeise mit Gelatine verwenden. Nun nimmt man auf 500 Gramm Saft 500 Gramm Hutzucker, legt ihn trocken in den Saft und läßt beides langsam, wie die Marmelade, kochen, bis ein auf einem Teller gemischtröpfelter Tropfen sofort erstarrt. Dann ist das Gelee in Gläser zu füllen und nach dem Erkalten zu verbinden, wobei alle die Vorschriften zu befolgen sind, die für Marmelade und auch für das Einkochen der ganzen Früchte gelten. Für Gelee nimmt man gern nicht zu große und oben etwas erweiterte Gläser, da ein angebrauchtes Glas doch immer bald ganz verwendet werden soll. Beim Aufbewahren in größtenteil Zustande verliert das Gelee die Stelle und damit seine Schönheit.

Auf diese selbe Weise macht man jede Frucht, jede Fruchtmarmelade ein. Man mischt aber auch gern verschiedene Früchte. So ist z. B. die so säuerliche Johannisbeere nicht nur zur Heben des Geschmacks nützlich, sondern sie macht auch infolge ihrer feinen Herbstes, daß die einge machten Sachen sich besonders gut halten. Die

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-191607094/fragment/page=0002