

Illustriertes Sonntags-Blatt



Vier Könige.

Regelroman von A. Gaber.

(Fortsetzung.)

uch die andern Einkäufe waren bald erledigt. Während Rose im Konzert saß und mit widerstreitenden Gefühlen Kunst genoß, herrschte in der mütterlichen Villa im Brunwald ein geschäftiges Treiben. In der schönsten Zimmer im ersten Stock einen wunderbaren Durchblick auf die Hubertussee boten, wurden für den Empfang eines Gastes in Stand gebracht und es mußte ein sehr lieber Gast sein, den Frau Berthold erwartete, denn sie selbst allerlei Kostbarkeiten und kleine Dinge herbei, die zur Zierde und Behaglichkeit der Wohnung dienen konnten.

Lucie, welche die Neugierde, was im Hause vorging, schneller stillen konnte, als es sonst unter normalen Umständen der Fall gewesen wäre, stand staunend, wie die gnädige Frau monatelang verschlossen gewesenem Koffer wartete.

Frau Berthold atmete auf, als sie endlich grüßende Jose erblickte.

„Wie ist schön, Lucie, daß Sie schon zurück sind. Wir waren unterdessen ruhig. Sie sehen es ja. Nun wäre es Zeit, das Bad zu richten. — Tun Sie das Bad-Essenz hinein. Sie wissen ja, daß der verstorbene Herr her.“
 „Wie bekommen wohl Verwundete?“
 Lucie mit diskreter Neugier.

Lucie. Wir bekommen einen Arzt her. Er hat ein längeres Lager durchgemacht und soll sich nun erholen. — Johann ist mit dem bereits zur Bahn gefahren! In der nächsten Stunde kann unser Gast hier eilte fort, so schnell ihre kleinen Füße trugen.

Frau Leonie Berthold ging auf ihr Zimmer, streckte sich auf dem Ruhebett aus und las noch einmal — wohl zum zehntenmale schon den Brief von Dr. Leo Niers, den sie am Morgen durch die Post empfangen hatte.

Gent, November 1914.

Liebe Leonie!

Ihre Zeilen erfreuten mich nur insoweit, als ich in ihnen ein freundliches Gedächtnis erblickte. Der Inhalt jedoch verstimmt mich.



Ein deutsches „bombensicheres“ Schilderhaus im Osten.
 Das Dach des originellen Schilderhauses ist mit Erde, auf der das Gras üppig wächst, bedeckt. Das Ganze beweist, wie sinnreich unsere Feldgrauen zu Werke gehen.

Sie leiden, Leonie, leiden durch mich, durch meine Schuld. Ich hätte das voraussagen sollen, dann hätte ich dem vorbeugen können. Jetzt gilt es ein Heilmittel zu finden, und der Versuch bedeutet immerhin ein Experiment. Aber es weiß es ja niemand besser als wir Aerzte selbst, daß des Menschen Können nur Stückwerk ist, und daß jedes Mittel zum Guten oder zum Schlimmen gedeihen kann. Denn der Tod, Leonie, ist nicht immer der schlimmere Ausgang einer Krankheit.

Sie fühlen sich vereinsamt; Sie meinen, daß Ihr Leben zwecklos, ohne Inhalt sei. Daß Rose Ihren Händen entgleite, da sie die Mutter nicht mehr brauche. Die freiwillige Liebestätigkeit sei nichts weiter als ein Surrogat, und das Herz gehe leer aus dabei. Ihre Hände geben nach allen Seiten hin, aber die Seele weiß davon nichts; so schreiben Sie. — Gut, Leonie. Ich danke Ihnen für das aufrichtige Bekenntnis Ihrer inneren Armseeligkeit. Ich will versuchen, Ihnen Ihre Armut zu nehmen, will Sie reich machen.

Sie sollen etwas mir zu Liebe tun, Leonie. Mir zu Liebe, mir zur Freude, zum Lohne — als Dank für die verflorfene, glückliche Zeit.

Ich habe einen Freund — ich will es noch genauer sagen: Ich habe den einzigen Freund, den ich je besessen habe und dessen Spur ich jahrelang verloren hatte, hier im Lazarett wiedergefunden. Und wie mußte ich ihn wiederfinden! Zahllose Stiche, die von den Messern der scheußlichen Gurkhas herrührten, hatten seinen Körper dem Verbluten nahe gebracht. Daß ihm das Leben erhalten blieb, ist wohl das schönste Werk, daß meine Hände je schufen. Nun will ich dieses kostbare Werk in Ihre Hände legen, damit Sie es vollenden und zum guten Ende führen. Wollen Sie mir das zu Liebe tun? Der Rittmeister Douglas von Binski wird auf Ihre telegraphische Zusage am nächsten Tage nach der Heimat abreisen.

Ich bitte um Ihre Entschliebung.
Theo.

Sie antwortete ihm:

Ich erwarte unseren Freund und werde mich mühen, Ihr Werk zu vollenden.
Leonie.

Seltfam — dachte sie jetzt, nachdem sie den Brief und ihre darunter skizzierte Antwort nochmals gelesen hatte — und nun mit brennenden Augen in das matte Rot der Ampel starrte — „ich habe dieselben Worte gebraucht, die er an mich schrieb. So fest bin ich mit ihm verwachsen, daß meine Gedanken in die seinen eingeschlossen sind wie in eine Kapsel.“

Von unten herauf klang der helle Ton der Hupe. Das Auto war vorgefahren, das Ihren Gast herführte. . . . Theos Freund. Sie erhob sich und trat vor den Spiegel. Und sie fand, daß ihre Gesichtsfarbe seit langer Zeit nicht so blühend frisch ausgesehen habe wie heute. Das stimmte sie froh. Eine gute Weile stand sie so da, in die Betrachtung ihres Spiegelbildes versunken. Dann wandte sie sich plötzlich ab und suchte die Achseln. Der Gast, der oben im Salon auf ihr Erscheinen wartete, war ja nur Theos Freund, und nicht Theo selbst. . .

Der Rittmeister Douglas von Binski neigte sich in respektvoller Huldigung über die Hand der schönen Hausherrin.

Ich bin Ihnen von ganzem Herzen dankbar, gnädige Frau, daß Sie sich eines alten Invaliden erbarmt haben und ihm die Behaglichkeit Ihres wundervollen Heims boten, damit er hier den letzten Rest von Schwäche abtue und für den Felddienst neue Kraft sammle. . .“ sagte er. Seine Stimme klang dunkel und angenehm.

Leonie hatte ein feines Empfinden für Gerzenglaute, die das Tönen ihrer eigenen Seele weckten. Sie sah den Fremden mit feuchtglänzenden Augen an und sagte:

Ich hoffe, daß Sie sich bei uns recht wohl fühlen werden. Ich bitte Sie herzlichst, nehmen Sie keinerlei Rücksicht auf uns, und wenn Sie irgend einen Wunsch haben, dann äußern Sie ihn bitte so gleich. Sie sollen sich hier ganz wie zu Hause fühlen.“

Rittmeister von Binski verneigte sich nochmals.

Ich danke Ihnen aufrichtig, gnädige Frau. Meinerseits wird alles vermieden werden, was Sie veranlassen könnte, die Anwesenheit eines Fremden im Hause als lästig zu empfinden.“ Er strich mit der Rechten über den kurzgeschneittenen Vollbart und fuhr fort: „Sie wünschten, daß ich mich hier, wie zu Hause fühlen möge. Gnädige Frau, ich habe seit meiner Kindheit kein Zuhause mehr gehabt. Seit meinem sechsten Jahre bin ich Waise.“

O — sagte Leonie, und warme Teilnahme leuchtete aus ihren dunklen Augen. Da haben Sie viel Unangenehmes erdulden müssen. Doch nun — vor allen Dingen — müssen Sie sich von den Anstrengungen der Reise ausruhen!“

Er lachte leise. Das war nicht so schlimm, gnädige Frau. Jetzt ging es schon eher. Die Fahrt von Gent über Bremen nach hier war ein Vergnügen gegen die Tour vom Feldlazarett nach Gent. Als mich mein Freund Theo Viers dort in Empfang nahm, war ich matt wie eine Fliege im Hochsommer. Aber es währte nicht lange, gnädige Frau, dann war die Mattigkeit überwunden. Theo Viers besitzt eine aus Wunderbare grenzende Kraft der Suggestion. Er kann einem das Gesundwerden förmlich aufzwingen — und die Aussicht bald hierher reisen zu dürfen, tat das Uebrige. Man ist wie von einem Alb befreit, wenn man erst wieder die liebe deutsche Heimat Erde unter den Füßen hat. — Uebrigens hat Theo viel von Ihnen gesprochen. Ich war hier schon zu Hause, ehe ich meinen Fuß über Ihre gastliche Schwelle gesetzt hatte.“

Leonie senkte den Kopf. „Wie fühlt sich Dr. Viers eigentlich im Felddienst?“

Er hat sehr viel zu tun und leistet Uebermenschliches. Er geht ganz auf in seinen schweren Pflichten. Ich muß offen sagen, er leistet eben so viel, wenn nicht mehr, als wir da an der Front. Für ihn gibt es kein „Ich“ mehr. Seine Aufopferung ist unbegrenzt. Er denkt nur an die Leiden seiner Pfleglinge.“

Ach — sagte Leonie leise. Sie fühlte, wie das Blut langsam aus ihren Wangen wich. „Für ihn gibt es kein

„Ich“ mehr — Sie hatte ihn Unwiderbringlich verloren. Denn die Kranken über seine eigene stellte, dann stellte er sie damit in ihre eigene Person. Nur da, wo dem Antlitz des Gastes empor, von ihr Theo geschrieben hatte, daß ihr Freund sei. Sie glaubte eine Leichtigkeit zwischen beiden zu entdecken gegen machte sich im Wesen ein scharfe bemerkbar, der zwischen beiden scharfe Grenze zog. Theo Viers rücksichtsvoller Zartheit, feinnerbiger vorherrschendem Gefühlslieben; der da vor ihr war ritterlich, weil es Stand zu eigen gegeben hatte, dankbar und entgegenkommend, der Rehmende war. Aber obwohl viel von der Schwäche überstandenen an ihm haftete, hatte Leonie gleich die ihm eigne Kraftnatur gefühlt.

Sie werden mir recht viel von Theo erzählen,“ sagte sie bittend war, als wenn sie eine Schranke zwischen sich und dem Gaste errichten mußte, die warme Teilnahme dämmte, was ihr emporwuchs. „Mit dem Bericht Kriegserlebnisse will ich Sie jedoch quälen. Das sind peinvolle Ereignisse über die am besten der Schlei Verdämmerns gebreitet bleibt.“

Es gibt auch heitere Erinnerungen,“ erwiderte er lächelnd. Ich sah das frische Lachen, das seine überfonnte und wie ein belbender quoll der Frohsinn, die innere Kraft des Mannes zu ihr hin. Unbewußt seinem heiteren Lachen angesteckt, sie mit.

Zunächst jedoch müssen Sie Stärkung zu sich nehmen,“ sagte er mit der Hand nach dem erhellten Zimmer, dessen Türe Lucie soeben Er reichte ihr den Arm und geleitete ihn zum Tisch, wo er an ihrer Seite nahm. — — —

Mitten in der Nacht, als sie an Konzert heimgekehrt war, hatte sie selbstgestrickten Strümpfe mit dem weiß-roten Bande umwunden, nach die Zigaretten und die Schokoladen schein verborgen hatte. Nun wollte sie ein Gedicht hinzusetzen. Sie dachte an ihrem Erinnern waren einige hasten geblieben, die sie kürzlich in Wochenschrift gelesen hatte. Diese den sich vielleicht eignen —

Mit ihren großen, kräftigen Buchstaben schrieb sie auf ein deutsches Flagge gezieres Kärtchen

„Hoch über der Erde finstere Gräfte
Siegst Du empor, Segler der Lüfte
Hinter Dir bleiben Ra m und Zeit
or Dir lie t die Unendliche t.
Unten de nt si, die Tu verlassen.
Die Erde, mit ihren Straßen und
Steie empor — exelstior!“

Sie schrieb ihre Adresse darunter, das Kärtchen in einen der Strümpfe ein, umwickelte die Gabe mit Papier und legte sie so, daß ihr erstes zehnder Blick am Morgen darauf

Dann würde sie sich sofort ihres
erinnern und munter werden.

sende Siegesnachrichten wechsel-
schweren Hiobzyposten. Die Fah-
wertten im Winde — und grade
te, daß es tolle Spiel am lustigsten war,
eine leise sie wieder hereingezogen werden
entbeden in einer Ecke auf einen neuen
warten, um ihre Farben zu ent-
hen bei

Viers tau hatte sich nach langem, tap-
erstand doch der Uebermacht er-
ben; der müssen, und die Helden, die auf
veil es dem Posten wochenlang mit echt
hatte, Treue bis zum letzten Augen-
mend, geharrt hatten, waren tot. Aber
obwohl lebten im deutschen Volke
erstand als ein Vorbild zur Nachahmung.
Leonine Kreuzer „Emden“ hatte seine
tnatur nicht angetreten, als er, von der
acht der vereinigten britischen,
viel schen, russischen, japanischen und
bitteren Kriegsschiffe bedrängt, unter-
hrante man Freund und Feind bewundert.
ben man gebührt der Ruhm in diesem
ante, man Kampfe? Den Jägern sicher-
n Ver- sagte Olga Schroth zu Frau
sie jede, Aber du brauchst deswegen keine
lle Er- Eberhard zu haben. Das ist
er Sch- etwas anderes. An dieses stolze
eibt.“ der werden sich die Verfolger
re Pri- leicht heranwagen. Viel eher
chelnd, er jetzt um Koffs Schicksal bange.
as sein in meiner Zeitung, daß er wirk-
bender russische Gefangenschaft geraten
nere St- — „Soll“, sage ich. Es wird
Anbewu- mancherlei geschrieben, was sich
gesleckt, als falsch erweist. Abwarten —
sagt die beste Weisheit. Nur mit
en S- rechnen. Ahnungen und Be-
sagte gen trügen fast immer, denn sie
keit, un- meist aus dem Magen. Wer in
schellen Wahlzeiten nicht weise war, der
soeben mere Träume.“

sagte Frau Viers. „Aber ich
seit drei Wochen keine Nach-
ihn. Er ist ja niemals ein
Briefschreiber gewesen, wie unser
einer ist. Sieh nur, was mir der
hon für schöne Briefe geschrie-
Er war ja auch in der Schule
Beste im Aufsatz. Und so lustig
al! Einmal ist er „Bringemann“
er hat also das Essen für die
den herbeiholen müssen, die im
graben liegen.“

führte ihn der Weg über eine
die von feindlichen Kugeln be-
wurde. Und doch hat er sich nicht
— eine Kugel ist direkt
en Bouillontopf gegangen, den er
und was macht der Junge? Er
den Topf in die Hände und hält
ne Seiten die Löcher zu, damit
ne Bouillon nicht herausfließt.
Topf war doch heiß!“

Ausschneiden konnte unser Ver-
immer etwas leisten.“ dachte Fräu-
na. Aber das sprach sie nur durch
es Augenblinzeln aus. Mitter
ist beleidigt. — Laut sagte sie:
hätte gar nicht gedacht, daß
die Strapazen aushalten würde.
doch immer ein zartes Kind.“
besteht sehr viel Energie.“ sagte die
holz.

Der feine Klang der Lillifingel zirrte
durch die Wohnung.

„Das wird Fräulein Berthold sein,“
sagte Frau Viers. „Sie klingelt immer so
schüchtern. Ich habe es ihr schon öfters
gesagt, daß sie den Griff mehr anheben
möge.“

Rose Berthold begrüßte die Damen
und nahm am Tische Platz. Die Anwe-
senheit Olga's schien sie in Verlegenheit
zu setzen, denn sie gab einsilbige Ant-
worten auf deren Fragen und folgte zu-
letzt der Mutter in die Küche, als diese
hinauszog, um Tee zu bereiten.

„Ich habe Ihnen etwas zu berichten,
Frau Viers“, sagte sie erröthend.

„Was ist denn, liebes Kind? Sie
sehen ja ganz ängstlich aus! Sprechen Sie
ganz offen zu mir.“

Rose sagte: „Haben Sie denn die
Karte von Koff noch nicht?“

„Welche Karte?“ schrie Frau Viers
auf. „O Gott, Sie haben eine schlimme
Nachricht — —“. Ein Schluchzen er-
streckte ihre Stimme. Die ganze, mühsam
zurückgehaltene Erregung ihres Herzens
brach zusammen und machte sich in einem
erschütterten Weinen Luft. So viel
Sorge, Angst und Qual sprach aus die-
sem Weinen, daß Rose ganz ratlos
wurde. Wie eine Rettung ersahen es ihr,
daß Fräulein Olga plötzlich in der Thür
erschien.

Olga sah mit liebevollem Blick zu
der Kleinen, weinenden Frau herüber, die
auf ihrem Küchensuhl zusammengesun-
ken war. Sie sagte Rose bei der Hand.
„Kommen Sie, Fräulein. — Sie
müssen sich mal ausweinen. Das Wasser
wird ja bald kochen; das wird sie schon
ermuntern. Ihre Pflichten vernachlässigt
eine Hausfrau nie, selbst im tiefsten
Schmerz nicht.“

(Fortsetzung folgt.)



Der liebe Gott.

Von M. Ferns.

L

uf dem großen Holz- und
Tänplatz hatten die Kinder
ihren Spielplatz. Mitten im
Herzen der großen Stadt. An
der Seite des Platzes, auf dem
auch ein besonders gepflegtes
Stück zum Wäschetrodnen vermittelte, wo be-
stos, trüge das Wasser des Zwingergrabens,
der zugeschüttet werden mußte und ver-
schwand, als man die Stadtbahn baute.
Zwischen Holz- und Trockenplatz waren
einige Lauben, mit Geißblatt oder wildem
Wein umzogen, und große Haufen Sand,
die der verständnisvolle Hausbesitzer in
jedem Frühling vom Sandmann im gro-
ßen kaufte, ermöglichten den Kindern der
Nachbarschaft ein frohes Spiel.

Da fanden sich die Nachbarskinder
dann zusammen, die Großen und die Klein-
en, und manchmal kamen fremde Kinder
mit den Hüterinnen der Wäsche dazu, die
mußten meist von ferne stehen und zu-

sehen, wenn die andern Kinder sie nicht
großmüthig mitspielen ließen.

Vor ihrer Laube hockten Käthe und
Lothar. Käthe backte Kuchen aus Sand
und Lothar baute eine „Burg“. Dabei
wachten sie eifersüchtig darüber, daß der
eine nicht mehr Sand nahm als der andre.
Von fern stand ein kleines, sehr ärmlich
belleidetes Mädchen und sah zu.

„Du Käthe,“ sagte Lothar leise, „die
Fremde werde ich rausgraulen, die är-
gere ich.“

Käthe, die noch nicht zur Schule ging,
wie ihr kleiner Freund, sondern die bei
einer Erzieherin ihre ersten Studien
machte, machte ein sehr entsetztes Gesicht.

„Was willst du?“ fragte sie. Der Aus-
druck „rausgraulen“ war ihr fremd.

„Sie soll uns nicht zusehen, sie kann
lieber Klammern zureichen, ihre Mutter
wünscht für Fremde“; es lag etwas ge-
ringerschätiger Ton in den Worten des
älteren Spiellameraden.

Käthe überhörte ihn, sie empfand Mit-
leid mit der Kleinen — ihre Mutter
wusch, Wäschfrauen waren immer arm.
Das war eine der wenigen Lebenserfah-
rungen, die das Kind besah.

„Warum soll sie Klammern zureichen,
das ist gräßlich, ich mag auch nicht zu-
reichen, wenn Jette Wäsche aufhängt.“

Lothar antwortete nicht, aber er sah die
Kleinen, die nähergekommen war, heraus-
fordernd und unfreundlich an: „Bleib auf
dem Trockenplatz, hier gehörst du nicht
hin!“ sagte er herrlich.

Das Kind sah den Kleinen Tyrannen
mit einem langen, betäubten Blick an, dann
wandte es sich um und ging langsam zu-
rück zu dem Platz, wo die weiße Wäsche
sich lustig im Winde blähte.

„Das war schlecht von dir, Lothar“,
sagte Käthe so vorwurfsvoll, als es ihr
möglich war, zu dem Kleinen Gefährten.
„Du warst unfreundlich zu einem armen
Kind, das sollen wir nicht sein — der
liebe Gott ist dann böse über uns und —
und er straft uns.“

Lothar ließ den Spaten sinken und sah
Käthe mit blinkenden Augen an.

„Wer sagt das?“ fragte er streng und
gründlich.

„Fräulein Röder sagt es in der Reli-
gionsstunde und ich weiß es von Mama.“
„Was — Fräulein Röder — Mama —“
er ahnte Käthes Ton nach —.

„Denn ihr denn nicht vom lieben Gott
in der Schule?“ fragte Käthe betroffen.

Lothar hatte sich ausgerichtet und
klopfte den Sand von seinem Anzug, dann
sagte er leise, indem er ganz dicht an
Käthe herantrat: „Weißt du, Käthe, der
Lehrer sagt das ja auch, immerfort und
immerfort vom lieben Gott — aber man
sieht ihn doch nie, und da er nie da ist
und auch kein Bild von ihm wie von mei-
nem Großvater, der schon lange tot ist, so
wird der liebe Gott wohl auch nicht da
sein. Und Karl Pfeiffer meint, wir sollten
uns doch man bloß nicht bange machen
lassen.“

Käthe schlug vor Erstaunen die Kleinen,
sandbeschnupften Hände zusammen. Sie
hatte Lothar zwar nicht genau verstanden,
nur so viel war ihr klar, daß er meinte,
der liebe Gott sei nicht da, weil es kein
Bild von ihm gäbe.

Sie winkte ihn in die Laube, lauerte sich dicht neben ihn auf die Bank und sagte ganz atemlos: „Aber Lothar — das ist ja gar nicht wahr — ich kenne doch ein Bild vom lieben Gott, Fräulein Röder hat es mir gezeigt — und wenn du willst, will ich es dir morgen zeigen. Aber du darfst es keinem Menschen sagen. Ich soll zwar nicht allein über die Friedrichsbrücke gehen, aber wenn Zette mit dem Kaffee kommt, sind wir schon längst wieder da!“

Lothar hörte interessiert.

„Wo ist denn das Bild?“ fragte er.

„O, im Lustgarten steht ein großes Haus mit Säulen und einer großen

Am anderen Tage standen die Kinder in der Säulenhalle vor dem großen Bilde.

Käthe hatte sich erst etwas gefürchtet, die vielen Stufen hinaanzusteigen, aber nun war sie froh, daß sie diesen Gedanken gehabt hatte. Langsam ging sie, die Figuren betrachtend, an dem Cornelius'schen Fries vorüber, Lothar fest an die Hand fassend, denn eigentlich fürchtete sie sich. Sie war es nicht gewohnt, ohne die Eltern oder Fräulein Röder oder Zette über die Straße zu gehen, und Lothar erschien ihr, trotzdem er ihr sonst immer etwas imponierte, kein ausreichender Schutz.

„Da — da,“ sagte sie endlich und blieb

ja nun gesehen — wenn Mama mit mir nicht auf dem Platz sind — Schelte. — Und Mama ängstigt komm — vor den Treppen fürchte eigentlich.“

Und schweigend — Hand in Hand gingen die Kinder heim. —

II.

Peter war genesen und wurde aus der Klinik abgeholt, in den drei Monate schwer krank gelegen und dem berühmten Professor es doch gelungen, dem Knaben der Mutter das einzige Kind zu



Junge Bäuerinnen in ihrem Sonntagsstaat vor der zerstörten Kirche in Andrejew. Phot. Sem...

Unser Bild führt uns nach dem östlichen Kriegsschauplatz und zwar nach dem russisch-polnischen Kreisort Andrejew im Gouvernement Kijew an der Eisenbahn Zwangorod-Dombrowo, wo jüngst die erbitterten Kämpfe stattfanden. Der Ort ist hart von der Kriegsfurie mitgenommen worden. Die Kirche ist, wie wir aus dem Bilde sehen, zum größten Teil durch die Wirkung der schweren Artillerie in Trümmern gelegt worden und die Bäuerinnen, welche in ihrem Sonntagsstaat gekommen waren, undurchsichtig in derselben abzuhalten, haben den gewiß sehr beschwerlichen Weg umsonst gemacht.

Treppe. Und wenn man da hinaufsteigt, da ist ein Bild, darauf sind viele Menschen, Bäume und Blumen, und der liebe Gott auch.“

„Wie sieht er aus?“ fragte Lothar.

„Du wirst ja sehen!“ sagte Käthe, die nicht imstande war, das flüchtig geschaut Bild zu beschreiben — „ein alter Mann mit einem langen Bart und einen Mantel hat er um.“

„Mein Onkel ist Maler,“ sagte Lothar, „der malt immer Menschen auf Leinwand, vielleicht, wenn der liebe Gott gemalt ist, muß ihn doch einer gesehen haben.“

„Na, siehst du?“ triumphierte Käthe.

tiefaufatmend stehen, „siehst du — den großen, gewaltigen, alten Mann mit den Strahlen um den Kopf — das ist der liebe Gott.“ Sie war vor Erregung ganz blaß geworden und die kleine Stimme zitterte.

Lothar blieb stehen, seine großen, blauen, staunenden Kinderaugen umfaßten das Bild — dann sagte er: „Na, der wird's kriegen — der Karl Pfeiffer“ —

Käthe sah Lothar an, ein großes, fragendes Staunen lag in seinem offenen Knabengesicht, und zum erstenmal, seit sie den Kameraden kannte, eine kleine Unsicherheit, die ihr Ueberlegenheit gab.

„Komm nun —“, sagte sie, „du hast

Frau von Brinesfeld war selbst gekommen, um Peter abzuholen.

Der Abschied, den Peter eigentlich nicht man gedacht hatte. Alles wollte der Liebling der Klinik, der Assistenzpflegenden Schwestern und der Lebewohl sagen, sein langer Abschied hatte ihm fast Heimatsrechte gegeben.

Die Abfahrt verzögerte sich, und es, daß der Professor, der zu einem zufällig noch einmal in die Klinik Peters Zimmer schaute, aus dem weißhaarige Diener soeben den forttrug. Auf dem Lehstuhl am



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Gratisbeilage zur „Niederrheinischen Zeitung“.

1915.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 19. Juni 1901.) —

Der Wesermarschschlag.

Hörner, Faringhausen. (Mit Abbildung.)
In fruchtbaren, an der Weser gelegenen Gegenden findet man einen schwarzbunten Schlag, der als „Wesermarschvieh“ bekannt ist. Die eigentliche Heimat

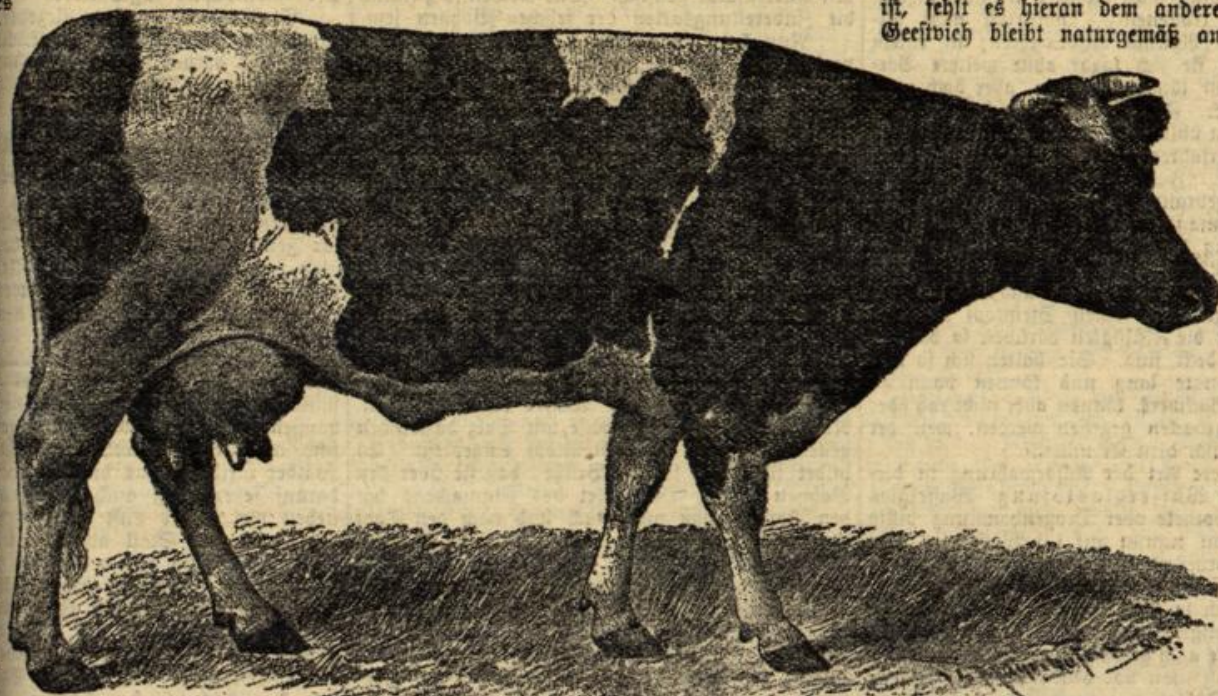
steigend. Schwanz etwas tief angefüßt, mittellang und mitteldick. Euter ziemlich groß und gut gebaut. Gliedmaßen kräftig, gut bemuskelt und gut gestellt. Es ist ein gesundes, ebenmäßiges, großes und schweres Mastmilchvieh. Fehler, die von der Zucht ausgeschlossen sind, sind ins Bräunliche übergehende Farbe, Stichelhaar

1880 gegründete Oldenburger Wesermarsch-Herdbuchverein mit dem Sitz in Oldenburg strebt die Verbesserung des Schlages an.

Auf der Oldenburger Geest wird ein ähnlicher Schlag gezüchtet. Der Boden der Geest besteht zum großen Teil aus leichtem Sand; während ein Teil reich an natürlichen Wiesen ist, fehlt es hieran dem anderen Teil. Das Geestvieh bleibt naturgemäß an Gewicht und

Masse hinter dem Marschvieh zurück; es ist ein recht ebenmäßig geformter Schlag.

Ein dem Oldenburger Marschvieh fast gleicher Schlag mit demselben Zuchtziel wird in den Bremer und hannoverschen Wesermarschen gezüchtet. Auf der vorjährigen Ausstellung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Hannover war das Wesermarschvieh vertreten durch die Olden-



Aus „Selbanc“, Oldenburger Wesermarsch, Schwarzbunt.

eingeführt. Von dieser Durchkreuzung gute Rücken, die breite Beckenlage, Hörner und die Mastfähigkeit. Gegenwärtige Oldenburger Vieh hat den Charakter: Die Farbe ist schwarzbunt mit weißen Schwanzspitzen, Stern, Hals und Hodensack. Über Widerrist und Rücken meistens ein unregelmäßiges weißes Haar ist mittelfein und dicht, die Haut ist lose aufliegend. Das Flohmal ist groß, Kopf keilförmig, etwas schwer. Hals lang, mittelfein, weiß mit schwarzen Punkten mittellang, ziemlich fleischig, kräftig entwickelt. Widerrist gut gebaut. Schulter lang und breit, fleischig. Brustkorb tief; Brustkorb gerundeter als bei verwandten Faveländern und Ostpreußen gerade und voll, Lende kurz nach dem breiten Kreuz etwas an-

und schwarze Flecke an den Untersäßen. Was die Nutzungseigenschaften betrifft, so ist die Mastfähigkeit hervorragend; das Fleisch ist feinfaserig und gut marmoriert. Die Milchergiebigkeit ist bei einem durchschnittlichen Fettgehalt von 3,1% recht gut; sie beträgt im allgemeinen 3400 kg, steigt aber bei starker Stallfütterung erheblich. Das Zuchtziel besteht in der Heranzüchtung eines frühreifen, mastfähigen, schweren Schlages mit reicher Milchergiebigkeit. Da einseitige Zucht auf Milchleistung die Konstitution gefährdet, so wird sehr auf einen kräftigen, widerstandsfähigen Körperbau gesehen. Die Milchleistung und die Futtermittelverwertung wird durch zahlreiche Kontrollvereine kontrolliert. Vom Frühjahr bis zum späten Herbst befindet sich das ganze Vieh Tag und Nacht auf den Weiden; im Winter wird es dagegen meistens recht knapp gehalten. Der

burgische Wesermarsch-Herdbuch-Gesellschaft zu Großenmeer, die Herdbuchgesellschaft der Hannoverischen Wesermarsch und Geest zu Bremerörde und den Verein Bremischer Wesermarsch-Stammviehzüchter zu Bremen.

Aufbewahrung von Eiern für den Winterbedarf.

Von Dr. Blande.

Bekanntlich tritt für unsere Hühner im Herbst der Federwechsel, die sogenannte Mauser, ein, mit welcher zugleich eine längere Pause im Legen beginnt, die oftmals noch während des größeren Teiles des Winters andauert, da erst gegen das Frühjahr hin die meisten Hühner wieder zu legen anfangen. Ein Hauptziel der modernen Geflügelzucht besteht daher darin, sowohl durch Auswahl geeigneter Rassen wie durch zweckentsprechende Zuchtmethoden und vor allen Dingen durch Frühbruten zu erreichen, daß es uns trotzdem im

Winter an frischen Eiern nicht mangelt. Das freilich wird uns nie gelingen, im Winter von unseren Hühnern so viel Eier zu bekommen, wie zu anderen Jahreszeiten, weil es der Natur derselben widerspricht und immer nur ein kleinerer Teil des Bestandes zum Legen im Winter gebracht werden kann. Aus diesem Grunde legten schon unsere Vorfahren in den eierreichen Zeiten des Jahres einen Teil der Eier zurück, um ihn für den Winterbedarf aufzubewahren, und das ist auch heutzutage noch sehr zu empfehlen, sei es, daß sie für den eigenen Verbrauch im Winter dienen oder dann verkauft werden sollen, da man im Winter einen weit höheren Preis dafür erzielt als in den eierreichen Monaten. Trotzdem nun infolge des Krieges schon jetzt die Eier etwa doppelt so hoch im Preise stehen wie in anderen Jahren um diese Zeit, so ist doch, da verhältnismäßig wenig Jungvögel aufgezogen ist, zu erwarten, daß im nächsten Winter noch weit höhere Preise bezahlt werden. Außerdem würde es sehr bitter sein, wenn wir im nächsten Winter die Eier vollständig entbehren müßten, und ganz besonders im ländlichen Haushalte, in denen die Eier vielfach an Stelle des Fleisches treten müssen, ist eine geradezu mangelhafte Ernährung nicht zu vermeiden, wenn man auf den Genuß von Eiern völlig verzichten muß. Jeder Hühnerzüchter sollte deshalb beizeiten eine entsprechende Menge Eier für den Winterbedarf zurücklegen. Nun sind aber bekanntlich Eier ein Nahrungsmittel, das nach einer gewissen Zeit dem Verderben ausgesetzt ist, wenn man nicht besondere Vorkehrungen trifft, um sie davor zu bewahren, und zwar ist gerade jetzt, in den Monaten Juli und August, in denen die Hühner meistens noch ziemlich fleißig legen, die geeignete Zeit, Eier für den Winterbedarf einzulegen, falls dies nicht bereits früher geschehen ist.

Zunächst muß man die Eier in einem kühlen, luftigen und trockenen — natürlich nicht allzutrockenen — Raume aufbewahren; in einem solchen halten sie sich sogar ohne weitere Vorkehrungen schon längere Wochen, aber doch nicht bis zum Winter. Früher war es auf den Bauernhöfen allgemein üblich, die Eier in Kalk einzulegen, und dieses Verfahren wird auch heutzutage noch vielfach geübt. Für 100 Eier gebraucht man $3\frac{1}{2}$ kg frisch gebrannten Kalk, den man in Wasser löst, worauf man noch so viel Wasser hinzugießt, daß die Lösung dünnflüssig ist; auch kann man noch etwa 125 g Rohsalz hinzugeben. Man nimmt alsdann nur ganz frische und von Schmutz freie Eier, legt sie in einen Steintopf oder ein Faß und gießt die Flüssigkeit darüber, so daß die Eier völlig bedeckt sind. Sie halten sich so vier bis sechs Monate lang und können dann zu Speisen und Backwerk, können aber nicht roh oder gekocht oder gebacken gegessen werden, weil der Kalkgeschmack sich dem Ei mitteilt.

Eine andere Art der Aufbewahrung ist diejenige in einer Wasserglaslösung. Wasserglas ist in jeder Apotheke oder Drogerhandlung billig zu haben; man nimmt auf 1 l Wasserglas 20 l Wasser, das vorher abgekocht ist, rührt die Mischung tüchtig durcheinander und gießt sie über die Eier. Sie halten sich so sechs Monate lang und haben nicht den unangenehmen Geschmack wie Kalk Eier, so daß man sie auch gekocht oder gebacken genießen kann; nur muß man vor dem Kochen die Eischale an mehreren Stellen mit einer Nadel durchstechen, weil das Wasserglas die Poren verstopft und sie daher sonst beim Kochen platzen.

Sehr gut bewährt hat sich ein neues Mittel, durch das die Eier sich noch länger als ein halbes Jahr halten, nämlich Antisepsin von Robert Schultz in Kunzendorf, Kreis Marienburg, eine Salbe, mit der die Eier eingetrichtert, oder in deren kochende Lösung sie bei größerer Menge für einen Moment eingetaucht werden. Hieraus werden die Eier trocken und kühl gelagert. Beim Gebrauch löst man den Überzug in lauwarmem Wasser auf; man kann die Eier zu jedem Zwecke verwenden, da der Geschmack durch dieses Verfahren nicht beeinflusst wird.

Oben ist die Aufbewahrung der Eier in Garantol, durch die Garantolgesellschaft in Dresden zu beziehen, zu empfehlen. Das Garantol ist ein Pulver, welches in Wasser aufgelöst und über die Eier in einem Steintopfe aufzubewahren Eier gegossen wird.

Niemand versäume es, eine entsprechende Menge Eier nach einer dieser Vorschriften für den Winterbedarf zu behandeln.

Verschiedene Verwendungen der grünen Bohnen.

Von M. B. O.

Die grüne Bohne ist durch ihre mannigfaltige Verwendung für den Haushalt von großem Wert. Auf einige Arten möchte ich hier aufmerksam machen. Da ist zuerst die Suppe von grünen Bohnen, die auch durch Zusatz von etwas geräucherem, durchwachsenem Schweinefleisch (Dürsfleisch) zu einer vollständigen Mahlzeit hergestellt werden kann. Gut abgefädelte, junge Bohnen werden fein geschnippelt — etwa einen Suppenteller voll. Im Topf läßt man Fett heiß werden, am besten Butter, gibt die Bohnen hinein und dampft sie einige Zeit darin; dann gibt man einen gehäuften Eßlöffel Mehl dazu, Salz und Wasser. So läßt man sie weich kochen. Soll es nur Suppe werden, so rührt man sie so über verrührtem Ei und Rahm an. Als ganze Mahlzeit gibt man mit dem Wasser zugleich das Fleisch dazu und dann natürlich wenig oder gar kein Salz. Man kann auch das Fleisch allein kochen und mit der Brühe aufkochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gibt man noch einen Suppenteller voll in kleine Würfel geschnittene Kartoffeln dazu. Sonst wird weiter verfahren, wie bei der Suppe angegeben.

Bohnengemüse und Bohnensalat setze ich als allgemein bekannt voraus. Allerdings wird das Gemüse in verschiedenen Gegenden auch verschieden zubereitet. Die einen schwenken sie nur mit Butter, andere nehmen noch Petersilie dazu. Wieder andere geben Bohnenkraut daran und machen sie mit etwas Mehl sämig. In einer Gegend habe ich schon welche gegessen, die mit braun gerösteter Mehlstunde fertig gemacht waren. Daß mir letztere Art geschmeckt hätte, kann ich nicht behaupten. Bohnensalat wird manchmal mit Gurkensalat gemischt. Das werden so ziemlich die Zubereitungsarten der frischen Bohnen sein.

Nun kann man die Bohnen aber auch auf verschiedene Art für den Winter konservieren. Die einfachste Art ist wohl, die jungen Bohnen zu trocknen. Darin habe ich keine Erfahrung, da ich für meine Person den im Haushalt getrockneten Gemüse wenig Geschmack abgewinnen kann. Die nächst bequemste Art ist das Einwecken, das auch allgemein bekannt sein dürfte. Dann kommt das Einmachen in Salz. Dazu richtet man sich einen größeren Steintopf her, indem er gründlich gesäubert und einige Zeit auf die erwärmte Herdplatte oder in die Sonne gestellt wird. Die Bohnen werden gewaschen, abgefädelte und geschnitten. In kochendes Wasser geschüttet, läßt man sie darin, bis sie sich mit dem Nagel eindrücken lassen. Man gießt sie dann in einen Seiser und läßt kaltes Wasser darüber laufen. Nun werden sie lagenweise mit Salz dazwischen gestreut, fest in den Steintopf eingepreßt. Es bildet sich dann so viel Brühe, daß sie über den Bohnen steht. Diese Art des Einmachens hat den Vorteil, daß man nach und nach den Topf füllen kann, wie man eben Vorrat an Bohnen hat. Oben darauf legt man ein reines Tuch, beschwert mit einem Schiefer und einem Stein, beides natürlich abgewaschen. Nach einiger Zeit bildet sich eine weiße Haut, die man mit reinem Wasser abwäscht. Ebenso reinigt man wieder den Stein, den Schiefer und das Tuch. Der Topf wird mit einem Tuch zugebunden. Will man die Bohnen verwenden, nimmt man nach Bedarf heraus. Wer sie sauer liebt, setzt sie mit Wasser und Fett zu, andernfalls kann man sie einige Zeit wässern. Mit etwas Mehl werden sie sämig gemacht. Gut schmecken sie auch, wenn man sie vor dem Sämigmachen mit weichgekochten, weißen Bohnen mischt.

Schnittbohnen auf andere Art. Die Bohnen werden wie üblich vorgekocht und einige Minuten in kochendem Wasser gelassen. In einen Seiser abgegossen, werden sie mit kaltem Wasser übergossen, bis sie abgekühlt sind. Für jede Portion Bohnen muß man frisches Wasser zum Kochen bringen. Der Boden des Steintopfes wird mit etwas Salz bestreut und die Bohnen hineingedrückt. Obenaufl gibt man wieder etwas Salz und bedeckt die Bohnen mit abgekochtem, wieder erkaltetem Wasser, beschwert sie nicht stärker als es das Niederhalten der Bohnen erfordert. Später kann man etwas mehr beschweren. Nach vierzehn Tagen gießt man die Brühe ab und gibt wieder neues, abgekochtes und erkaltetes Wasser (ohne Salz) darüber. Dies wiederholt man etwa alle

vierzehn Tage. Beim Gebrauch werden die Bohnen in Salzwasser weich gekocht und Mehlschwizze, die mit Fleischbrühe oder gefüllt wird, nach Geschmack Bohnen-Petersilie daran geben. Hier möchte ich merken, daß man sich das Bohnen-Sommer schon trocknen, die Blätter abstreifen und in einer gut verschlossenen aufbewahren kann.

Bohnensalat einzumachen. Werden vorgekocht wie gewöhnlich und glibelange Stücken geschnitten. In salzigen Wasser werden sie zehn bis Minuten gekocht. Sie dürfen nicht zu weich werden. Dann läßt man sie abtropfen und in einen Steintopf schichtet man die Bohnen, indem man dazwischen folgendes gibt: Meerrettichwürfchen, Pfefferkörner wenig Lorbeerblatt. Halb Eßig, halb Wasser man ab, gibt auf zwei Tassen Flüssigkeit 5 g Salz und schüttet es erkaltet über. Sie werden mit einem Tuch oder Seiser belegt, mit Schiefer und Stein beschwert sie unter der Brühe gehalten werden. Gebrauch gibt man nur noch etwas und der Salat ist fertig.

Sehr gut als Beilage sind auch Bohnen, die noch wenig Keime haben, kochendem Wasser halb gar gekocht. Ein Tuch läßt man sie abtrocknen. Auf 1 l nimmt man 375 g Zucker und $\frac{1}{2}$ l Eßig und Eßig läßt man aufkochen, gibt 4 Zimt und die Bohnen hinein, die Weile mitkochen läßt. Abgekühlt fügt man in Gläser. Nach einigen Tagen gießt die Brühe ab, kocht sie etwas ein und gießt wieder über die Bohnen. Dies wird ein Tag wiederholt und dann die Pergamentpapier zugebunden.

Dies wären so einige Rezepte, die ganz nette Abwechslung im Küchengehen, und darauf müssen wir Hausfrauen dem sparsamen Wirtschaften doch auch

Kleinere Mitteilungen

Besse Stallungen für Pferde. Die wendigkeit einer guten Fütterung der Pferde ist ziemlich allgemein anerkannt, wofür für genügendes Licht weniger besorgt man findet noch zahlreiche Ställe, die nicht viel größer als eine Laternenstange. Aber gerade für Pferde ist hinreichend eine große Hauptache; denn das Licht schon daraus zu ersehen, daß es im Stande sich stets auf freien Ebenen zu hängen, welche dem vollen Sonnenlichte sind, aufstalt und dunkle Schluchten und Wälder meiden. Aus diesem Grunde darauf sehen, daß auch der Stall neben viel reiner Luft reichlich Sonnenlicht erhält. Ist der Stall aber dunkel, so häufige Übergang aus demselben zum Sonnenlicht einem so empfindlichen das Auge des Pferdes ist, und dem werden. Wer darum will, daß seine Pferde leben und bei Gesundheit bleiben, muß für hinreichendes Licht in den Ställen.

Zur Aufzucht der Kälber. Damit im Mutterleibe zur kräftigen Ausbildung muß die Kuh in sechs bis acht Wochen Kälben trocken stehen bleiben, man darf nicht melken. Ist das Kalb geboren, so die Kuh, welche vor dem Geburtsstadium ist, vorläufig in Ruhe. Später leßt sie ab, und dieses sucht, wie jedes junge Kalb das Futter der Mutter auf. Ich, daß ich das sofortige Absetzen verbietet, wie es oftmals geschieht, entwerfen muß. Die Muttermilch läßt kein anderes Nahrungsmittel ersetzen, halb sollte sie jedes Kalb wenigstens zehn Tage nach der Geburt erhalten, besonders Gewicht muß darauf gelegt werden, das Kalb die Milch erhält, welche letzten Zeit der Trächtigkeit in dem Mutter absondert. Diese ist von gelber und anderem Geschmack als die Milch und bewirkt die Absonderung des Kindspeches aus den Gedärmen des Kalbes. Ruh konnte ich nie ein Kalb groß

die erste Milch, welche man auch abmelken ließ, gebietet die In der dritten oder vierten dem Kalbe die Hälfte der enthalten und diese durch abgemitt einer Suppe aus Leinamellen den Durchfall zu verhindern, Kalb nach Belieben feingestohene M.

Entenflot als Schweine- teueren und knappen Schweine- schreibt Febr. von Tettau in die Berufsgenossen auf ein, das manchem Landwirt nicht wie, das er jedoch alle Tage vielleicht mit Verdruss sieht und das ich mit Erfolg anwende. Ich meine Die Gewässer, die damit bezogen sind, und dadurch wird das Gebelien trüchtigt. Anfänglich ließ ich aus das Entenflot von den Fischteichen und Harten abfischen. Da die Arbeit war, sann ich auf Verwertung des Entenflots; diese fand ich im Schweine nehmen das Entenflot gern und gut. Etwa vom 20. Mai ab ver der Kartoffeln Comfrey und Entenflot, wie sie zur Verfügung stehen, auch Gut tut man, beides zu dämpfen; und meine Arbeiterfamilien Kon- der Benutzung des Entenflots zum ge worden. Sie helfen mir so reinhalten.

der Schweine ist eine viel ver- hantheit, welche häufig als solche ehen wird. Es bilden sich dabei in der Regel erst beachtet werden, platzt sind und sich langsam ver- eicht dann einfach: "Die Schweine Borke auf dem Körper." Tritt ekeit hinzu, so bildet sich auf dem Schweine ein rufähnlicher Überzug, gefenzeichnete Leiden meist in denen es an trockener Einstreu ngen in den meisten Fällen Ab- weils, nachdem man eine gründliche einigung mit einer Rühbürste anen vorgenommen hat.

Ziegenzucht etwas einbringen, so hier mit den sonderbaren Gewohn- eres rechnen. Tut man das, so nternen sich manches Vorurteil, das man ege hegt, besonders die viel ver- das, daß sie mehr Futter verderben icht. Niemals muß man dem Tiere es im einmal verabreichen, als es frist; enen ab- verschmäht die Ziege selbst das nnenlich man täglich in fünf bis acht icken, so wird man stets eine reine Grunde.

Grund der Kaninchen befallt be- ch Zuchttiere und besteht in einer ankel, des äußeren Gehörganges, die durch en zum Vorgerufen wird. Hat man kein blichen Auge, so ist die Krankheit bei ihrem unbeding nicht wahrzunehmen. Sieht man h seine anten tief in die Ohren, so findet eufung von Ohrschmalz, mit Haut- Ställen ermt. Da in denselben die Milben zu us zu erweichen und behutsam zu us bilden, so schittet zu diesem Zwecke ein wffel voll schwarzer, mit warmem unter Schmirzseife in die Ohren des eboren einigen Stunden sind die Krusten beburden man entfernt sie mittels eines langen er leckt man sich aus weichem Holze die Milben von einem Kaninchen überkriechen, so muß die heraus- lasse verscharrt werden. Nachdem sch Einspritzen lauwarmen Wassers sch läßt, wird etwas Verubalsam einge- die nur ist beendet. Greift man zeitig ein, so verbreiten sich die ren ganzen Körper, und das befallene egeleht, während ab, bis es schließlich unter en verendet.

der Hühner mit Knochenstrot. der Hühner wird gefördert, wenn strot unter das Weichfutter nicht. icht sich dadurch billig gewinnen, Knochen von dem im Haushalte eisch sammelt, in der Wärmehöhre ebes trocknet und dann mit dem

hammer zerleinert oder auf einer Knochenmühle mahlt. Knochenstrot, aus rohen Knochen hergestellt, enthält 2 bis 4 % Stickstoff und 20 bis 25 % Phosphorsäure, so daß auch der Hühner- dung durch Fütterung von Knochenstrot bedeutend an Düngewert gewinnt. Ganz besonders wertvoll aber ist dieses Strot bei der Aufzucht der Küken; da es auf die Knochenbildung des Jung- geflügels von großem Einfluß ist.

Gebratene Wildente. Je nachdem man Wild- enten von der Seeküste oder nur von kleineren Binnenlandgewässern vor sich hat, balgt man die Ente ab oder rupft sie nur wie bekannt. Wild- enten von der Seeküste haben leicht einen aus- geprägten Trancheschmack, wenn man sie nicht abbalgt; richtig zubereitet, sind sie sehr gut zu genessen. Das Abbalgen geschieht, indem man auf dem Rücken der Ente der Länge nach einen Schnitt macht und die Haut dann rechts und links nach der vorderen Mitte zu abstreift. Darauf wäscht man die Ente mehrere Male in heißem Salzwasser, trocknet sie außen und innen ab und reibt sie mit feinem Salz, Meisepfeffer und schwarzem Pfeffer ein, steckt ihr ein Bündelchen Basilikum und Petersilie sowie drei Lorbeerblätter in den Leib und legt sie drei Tage in eine Beize aus halb Essig, halb Johannisbeerwein. Danach spickt man die Ente, läßt sie von allen Seiten in steigendem Fett Farbe nehmen und brät sie unter Hinzugießen eines Teils der Beize und etwas Wasser in dreißig bis fünfunddreißig Minuten gar. Vorher hat man in den Bratensud fünf bis sechs recht reife Tomaten gelegt, die man zusammen mit der Ente gar werden läßt. Die Soße wird mit ein wenig in Wasser aufgelöstem Kartoffelmehl gebunden.

Wildente mit Gemüse-Ackerrei. Die zum Braten vorgefertigte Wildente, die man drei Tage in Beize gelegt hat, gibt man zusammen mit einer in Scheiben geschnittenen halben Sellerieknolle und einem grob gewürfeltem Bund Suppen- getreide in steigendem Fett in eine Bratpfanne und brät sie unter Hinzugießen von leichter Fleisch- brühe, die man aus Wasser und Bouillonwürfel herstellt, gar. Dann nimmt man die Ente heraus und stellt sie in die Wärmeröhre. Nun gibt man in die Bratpfanne zu der Entenbratensoße 750 g Pilze, wie: Meisler, Kaiserwurstlinge, Maronen, Steinpilze oder andere, brät sie gar, gießt etwas dunkeln, schweren Johannisbeerwein darunter und dickt die Soße mit etwas in Wasser auf- gelöstem Kartoffelmehl. Unterdessen hat man oben auf dem Herd Gurken geschmort und fertig gefocht, desgleichen einen Teller voll große schöne in Scheiben geschnittene Zwiebeln oder Porree- stauden, ferner grüne Bohnen oder was sonst der Garten liefert. Beim Anrichten legt man die Ente in die Mitte, die Pilze mit den Gemüsen herum. Die Soße reicht man nebenher.

Gurken mit Pilzfüllung. Große, fleischige Gurken werden halbiert, von den Kernen befreit und mit Salz bestreut. Dann treibt man 1000 g Pilze, wie: Champignons, Steinpilze, Eierschwämme, Hallimasch und Pfefferlinge, durch die Reibmühle, um sie darauf in Butter oder Fett gar zu schmoren. Während des Schmorens würzt man die Pilze mit ein wenig Zwiebel, Salz und Pfeffer. Die Pilze werden so lange geschmort, bis das heraus- tretende Wasser verdunstet ist, dann vermischt man sie mit gestohener Zwiebel, drei Eigelb und drei Eßlöffel voll feinstwürfelig geschnittenem, aus- gelassenem Rauchspeck oder Schinken sowie einem Eiweiß. Man muß so viel Zwiebel zusetzen, daß man eine geschmeidige Füllung erhält; diese streicht man in die Gurkenhälften, hält sie mit einem ungewickelten Faden zusammen und schmort sie in Fett mit etwas Fleischbrühe, die man aus Wasser und Bouillonwürfel herstellt, gar. Die Soße wird mit etwas in Wasser aufgelöstem Kar- toffelmehl gedickt. Dazu Pellkartoffeln.

Billige Kirchspeise. Kartoffelmehl, Sago und Weizengrieß, sowie auch die hierfür in Be- tracht kommenden Ersatzpräparate sind recht teuer in diesem Jahre, und doch möchten wir auf er- frischende Obstspeisen nicht verzichten. Nun steht uns aber in der Gelatine ein vorzügliches Aus- hilfsmittel zur Verfügung, vermittelt welchem wir sehr gute Obst- und Milchspeisen herstellen können. Zu einer Kirchspeise einsteint man schöne, reife Sauerkirschen, mißt Saft und Kirschen, nachdem man ein wenig Wasser zugegossen hat, und rechnet auf den Liter Flüssigkeit 10 Blätter Gelatine. Diese löst man in wenig warmem Wasser auf und gibt sie mit dem nötigen feingemahltem Zucker

zu den kalten Kirschen, läßt, bis der Zucker ganz aufgelöst ist, und läßt die Speise erstarren; dazu kalte Milch oder Eiersoße. G. W.

Kirschsast einzumachen. Schöne reife Sauerkirschen steint man aus und presst auf der Obst- presse den Saft aus, wiegt diesen und rechnet auf 500 g Saft 225 g Raffinade. Außerdem gibt man auf je 500 g Saft fünf von der harten Schale befreite Kirschkerne hinzu. Dann schlägt man den Zucker in faustgroße Stücke, taucht sie in kaltes Wasser, legt sie in einen Messingfessel und kocht den Zucker klar, gießt den Saft zu und kocht ihn fünfzehn Minuten. Der sich bildende Schaum wird abgenommen. Durch ein Porzellan- sieb gegossen, fällt man den Saft in sauber ge- reinigte, trockne Flaschen und verkorkt diese. G. W.

Frage und Antwort.
Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur Zweck, wenn sie brüchlich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken bei- gefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grund- sätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 192. Unsere vergangenes Jahr angelegten Beerenobststräucher sind gut entwickelt und haben heuer schon reichlich Früchte angelegt. Die Himbeeren und Johannisbeeren sind gesund, dagegen haben die meisten Stachelbeeren einen schimmelartigen Belag, der sich abkratzen läßt. Proben liegen bei. Was ist das und was kann man dagegen tun? G. St. in B.

Antwort: Die eingesandten Stachelbeer- früchte sind vom amerikanischen Meltau befallen. Zur Bekämpfung dieses sich ungemein schnell ver- breitenen Schädlings raten wir Ihnen, sämtliche befallene Früchte und Triebspitzen abzuschneiden, zu verbrennen und dann die Sträucher mit 1/2 prozentigem wasserlöslichem Obstbaumkarbolineum zu spritzen. Vorbeugungsmittel: Alles abgefallene Laub im Herbst ist peinlich aufzusammeln und zu verbrennen. Dann sind sämtliche Stachelbeer- sträucher mehrmals mit einer 5 prozentigen Schwefel- kaliumbrühe zu bespritzen und kräftig zu düngen. G.

Frage Nr. 193. Mein sieben Monate alter Kanarienvogel hatte seit drei Wochen das Singen eingestellt, seit einigen Tagen bringt er wieder ganz leise, kaum hörbare Töne hervor. Das Singen hörte auf seit einem Morgen, an dem die Stube, wo der Vogel hängt, mit Dampf angefüllt war. Die Nahrung besteht in Rübsamen-Glanz und einigen Körnern überbräutet, dann wieder ge- trockneten, gequetschten Hanfsamen, einem Stück süßen Apfel und einigen Blättern frischen Garten- salats. Wie erlangt das Tierchen seine Sing- stimme wieder? I. W. in D.

Antwort: Daß Ihr Kanarienvogel seine Stimme verloren hat, weil in dem Raume, in dem er sich befand, Milch überkocht, so daß der Dampf die Stube ganz erfüllte, ist wohl kaum anzunehmen. Wir möchten fast glauben, daß der Vogel Zug bekommen hat, was ja jetzt, wo man gern Türen und Fenster öffnet, sehr leicht möglich ist. Halten Sie das Tierchen in möglichst gleichmäßiger Temperatur, hüten Sie es sorgfältig vor Zug und Kälte (die Nächte sind oft recht kühl!), auch stellen Sie es nicht in die heiße Mittagsonne. Sodann stellen Sie den Käfig mit dem Vogel über eine Schüssel mit recht heißem Kamillentee und decken das Ganze vorsichtig mit einem großen Tuch so zu, daß die Dämpfe darunter bleiben und der Vogel sie einatmen muß. Dies machen Sie jeden zweiten Tag eine Viertelstunde lang. Unmittelbar nachher ist das Tierchen besonders vor Zug zu schützen. Wir vermuten, daß sich das Singen dann bald wieder einstellen wird. Dr. S.

Frage Nr. 194. Ein Beutepferd, sieben bis neun Jahre alt, das gut frist, sich ganz normal hinlegt und aufsteht, scheint große Schmerzen in den Hüften zu haben, denn es legt sich auch an Tage gern; auch hat es etwas Hitze überm Strahl am Hufe. Arbeiten lasse ich es jetzt nicht, auch werde ich beide Eisen abreißen lassen. Wie muß ich das Pferd behandeln, um es wieder herzu- stellen? D. B. in F.

Antwort: Nachdem die Eisen abgenommen sind, müssen die Hufe vorsichtig vom Schmutz ausgeschnitten werden. Dann stellt man das Pferd in nassen Lehm oder man schlägt die Hufe in einen Lehmverband ein, der stets feucht zu halten ist. Am besten füttern Sie nur Grünes und etwas Hafer. So lange das Pferd klamm geht, dürfen die Eisen nicht wieder aufgelegt werden. Dr. S.

Vom Kriege im Osten.

es muß doch mit dem Kulturstandpunkt der Bevölkerung im Osten zusammenhängen, daß unsere Feldgrauen, dort für die Freiheit und die Erhaltung unseres Vaterlandes kämpfen, mehr unter — sagen wir ehrlich deutsch — Ungeziefer zu leiden haben, als die Krieger in den östlichen Kampfgebieten. Soviel Feldpostbriefe aus dem

lassen können. Mit der Reinhaltung des Körpers ist aber noch nicht alles geschehen. Auch die Kleidung, die Uniformstücke müssen gesäubert werden, und gründlich wird sich dies meist nur durch ein feuchtes Verfahren, d. h. auf dem Wege der Desinfektion machen lassen. Dazu hat man nun feststehende Desinfektionsanstalten eingerichtet, oder



Fahrbarer österreichisch-ungarischer Desinfektionsapparat für Kleidung und Wäsche.

geruht, mit denen sie ihm zu Leibe rücken können. hat Badezüge bauen lassen, die leicht von einer Kompensation zur anderen befördert werden und in denen Soldaten, die aus dem Schützengraben oder von einem (ich) durch staubige Wege kommen, sich sofort die Wohl eines reinigenden und erfrischenden Bades angeeignet

Es illustriert uns die Kohlennot in Russisch-Polen. Soweit das nun von uns besetzt ist, wird auch von unseren Truppen dafür gesorgt, daß die arme Bevölkerung bei der Erwerbung dieses Brennmaterials nicht übervorteilt wird. Das Kommando in Lodz hat die Kohlen aufgelauft und verteilt dieselben nun an die Bevölkerung in gerechter Weise.

aber für diejenigen Gegenden, wo mit dem längeren Verbleiben unserer Truppen aller Voraussicht nach doch nicht zu rechnen ist, fahrbare Desinfektionsapparate herstellen lassen, die zur Erfüllung ihres Zweckes die Truppen in ihre verschiedenen Stellungen begleiten. Eine andere Szene zeigt uns das untere Bild:



Ausgabe von Kohlen gegen Schein vom deutschen Kommando in Lodz.

wo sie so oft während der Leidenstage ihres Liebling's geküßt, sah Frau von Brünfeld. Der Professor hatte die stille, zarte Frau in dieser Zeit kennen und schätzen gelernt, selten war ihm solche Frau begegnet. Voller anmutiger Zurückhaltung, voll banger Fürsichtigkeit für Peter und doch stets gesammelt, ruhig, würdig und gefaßt in den vielen banger, todes- traurigen Stunden. Kein Wort der Ungeduld, kein Wort der Klage war über ihre Lippen gekommen, selbst nicht, als während vieler, langer Tage und Nächte die Gefahr des Verlierens dieses einzigen Glück's, das sie besaß, drohend vor ihr stand.

„Der Abschied wird Peter schwer“, sagte er nach der Begrüßung.

Sie nickte lächelnd, dann sagte sie: „Also noch einmal besten Dank, Herr Professor, für alles, was Sie für Peter thaten.“

„Nicht mir allein, gnädige Frau, ist Peter's Genesung zu danken“, erwiderte Ritter, „hier thaten alle, die pflegenden Schwestern, meine Assistenten, das Zehrig. Aber man freut sich, wenn man solche, fast hoffnungslosen Fälle so hoffnungreich entlassen kann, man fühlt sich voll befriedigt in seinem Beruf.“

Die Klauen tiefen Augen der jugendlichen Frau streiften das kühne, stolze Antlitz des berühmten Mannes, dann sagte sie leise, fast flüchtig: „Und unsere Gütigkeit und Milde nicht zu vergessen — Herr Professor!“

Gottes Güte und Hilfe!

Was sollte er darauf wohl sagen!

Diese Mutter, der seine Kunst den Sohn erhalten hatte, sprach von Gottes Güte! Und das waren, wie sie es sprach, nicht so gedankenlos und gewohnheitsmäßig gesagte Worte, das war Ueberzeugung und treueste Dankbarkeit, das war ein stolzes Zeugnis von Glaubenskraft und Glaubenshoffnung, mit der sie das Leid und die Sorgen dieser Wochen ertragen hatte.

So hatte noch niemand zu ihm, dem über die Grenzen der Heimat hinaus berühmten Arzt und Helfer, gesprochen. —

Peter kam, seine Mutter zu holen, und lange stand Ritter sinnend am Fenster und schaute dem davonrollenden Wagen nach.

Wie eine Fata Morgana tauchte im Strudel des Lebens und des Berufs lange vergessen ein Bild aus der Kinderzeit vor ihm auf.

„Den lieben Gott gibt es — ich will dir sein Bild zeigen —“

III.

„Schwester Ina könnte die Pflege des Professors übernehmen“, sagte der dirigierende Arzt des Krankenhauses zur Oberin.

Zur Kur im Bade weisend, war Professor Ritter erkrankt und mußte sich einer schwierigen, wie er selbst mußte, gefährlichen Operation unterwerfen.

Am Tage vorher wünschte er die Schwester zu sehen, die ihm der Kollege empfohlen hatte. Er lag, von Schmerzen gequält, auf dem Sofa, als sein Diener ihm Schwester Ina meldete.

Eine schlank, feingebaute Frauengestalt, kaum über Mittelgröße, nicht jung mehr, aber noch nicht alt, mit ruhigen,

milden Zügen, wie sie reife Jahre, Erfahrung und Frieden geben.

„Sie werden einen schwierigen Kranken in mir haben, Schwester Ina“, sagte der Professor mißmutig, „ich bin es so gar nicht gewohnt, krank zu sein, sondern nur daran, Kranke zu behandeln.“

„Für mich ist kein Kranker je „schwierig“ gewesen“, erwiderte die Schwester.

„Es gibt solche Künstlerinnen der Pflege, ich weiß das aus meiner Tätigkeit, aber ich bin nie dazu gekommen, je eine von ihnen zu fragen, woher sie die Kraft zu dieser Kunst der Langmut und Geduld nehmen. Diese langmütigen sind bei den Kranken beliebter und ihre Pflege wirkt oft Wunder.“

„Woher man die Kraft nimmt?“

Schwester Ina legte einen fragenden Ton in ihre Worte — nun, das mag wohl nach der Persönlichkeit und der Anlage verschieden sein. Einige nehmen sie aus der besonderen Energie, oder einem besonderen Selbstbewußtsein, noch andern kommt sie mit der Zeit als eine Vervollkommnung ihres Berufs und ich —“ sie hielt inne — unerschöpflich, ob den Professor gerade sie interessieren würde. Der aber hatte den Kopf gewendet und seine klugen Augen hasteten voller Spannung auf dem stillen Gesicht der Pflegerin. Es kam ihm mit einem Male sehr bekannt vor — wo hatte er sie schon einmal gesehen? — und Sie, Schwester Ina, fragte er interessiert.

Sie hob den Kopf und sah ihn fest an: „Mir wurde die Geduld und die Langmut und die Liebe meiner Kranken durch Gottes Güte, Hilfe und Gnade. Ich habe nie aufgehört darum zu bitten.“

Gottes Hilfe und Gnade!

Diese demüthig-stolzen Worte sagte die stille Schwester, die ihm vor kaum einem halben Jahr eine Mutter gesagt hatte, der seine Kunst den Sohn erhalten hatte. Noch nie vorher hatte zu jemand zu ihm gesprochen, dem Großen, Geachteten, dem nah und fern berühmten Arzt. Und diesen Frauen, die so sicher und unbetrübt ihre verschiedenen Wege gingen, war es ernst damit — keine Leeren, gewohnheitsmäßig gesagten Worte. Ton und Blick verrieten es.

Der Professor schloß einen Augenblick die Augen — woher kam ihm jetzt mit einem Male die Erinnerung an die kleine Gespielin, die ihm einst als Beweis, daß es doch einen lieben Gott gäbe, das Bild des lieben Gottes gezeigt hatte. Er mühte sich, Käthe's Züge sich zu vergegenwärtigen, und — als er gequält die Augen aufschlug — da war Käthe da, sie sah lebhaftig vor ihm, still mit gefalteten Händen im Lehnstuhl, über dem glattgestrichenen Scheitel die weiße Haube in der schmucklosen Schwestertracht.

„Schwester Käthe“, sagte er und reichte ihr die Hand — „ich kenne Sie — Sie sind für mich nicht Schwester Ina — kennen Sie den Spielfreund nicht mehr, Lothar Ritter, dem Sie damals — ach, Schwester Käthe, wie lange ist es wohl her — das Bild des lieben Gottes zeigten?“

„Sie sind Lothar Ritter? Wer kann, wenn man von Professor Ritter hört, denken, daß das gerade mein Spielkamerad ist. Wir kamen damals gleich fort von

Berlin, der dänische Krieg brach, mein Vater fiel, die Mutter zog nach pommerischen Heimat.“

„Und Sie wurden Schwester Käthe?“

Die Schwester nickte: „Seit ich gepflegt habe in langer, schwerer Krankheit — hatte ich nur Lust, zu wirken, es war erst schwer, aber“

„Aber, Schwester Käthe?“

„Ich hatte meinen lieben Helfen mir durch.“

„Sie haben ihn immer treu gehalten — wurden Sie glücklich dabei?“

„Frage klang fast atemlos.“

Sie sah ihn fest an: „Ich mir kein anderes Glück, Herr Professor.“

„Ich habe selten oder nie angedacht, Schwester Käthe — vielleicht ich sogar geglaubt, daß es keinen Meine Kunst und meine Wissenheit mein Gott, dem ich diene.“

Käthe antwortete nicht.

„Glauben Sie, daß mir damals gefehlt hat, Schwester Käthe?“

„Alles — Herr Professor!“

„Sein alter Stolz kam über mich.“

„Und doch konnte ich meinen Helfen, durch meine Kunst.“

„Gottes Gnade hat Sie nicht verlassen, wenn Sie auch nicht darum gebittet.“

„Bist du größer war sie also“, sagte Käthe.

„War das Gottes Gnade, die Sie geliebte Frau in der Jugendblüte“

„Sein Ton klang bitter und“

„Nein — nein — Schwester Käthe zeigen mir doch den lieben Gott.“

Sie schwieg, unerschöpflich, was sollte — und in demselben Augenblicke der Arzt und Freund des Kranken

„Mir scheint, Ritter — du machst eine Zammermeine. Nur Geduld — gen um diese Zeit sind wir über Berg.“

IV.

Man war über den Berg — ging schnell bergab.

„Zu spät!“ Auch über diesem Lager stand das furchtbare Wort. Käthe sah still bei dem Leiden, seit Mittag in leisem Halbschlaf wurde er unruhig und schlug die auf. Ueber seine Züge ging ein Licht als er Käthe sah.

„Zeigen Sie mir noch einmal Gott, Schwester Käthe — glauben Sie, daß er auch mein Gott ist?“

„Immer — Herr Professor —“

„Wissen Sie, wie Sie mir damals Bild zeigten? Da wurde ich“

vielleicht werde ich nun getrostet den Rest.“

Käthe wandte sich ab — sie sonst Kranke von solchen trüben abzubringen, hier — dieser Kranke wie es um ihn stand. Und all seine und alle Kunst verblaßten in den Todesschatten.

„Wie war es, Schwester Käthe?“

Sie sagten: Gottes Güte ist es war?“

„Ja“, sagte sie feierlich.

„Und unsre Kunst ist Stückwerk“

er, den Anschluß findend an irgend das ihm bekannt schien.

„Mein Kopf ist etwas“

— sag Einfaches, hat er weit nach, d

Die Kunst In dunkler Wenn ich, nicht dein Es hat des Klein Herz Bei dir — und Seligt So nimm Und führe was an mei Und ewig

Kranke se ne sich zu bis zum dem jun me Strah in das er. Ich danke J alles, auch des Bild oft kindise

die Zeit des berüf ungen, der hienst“ be der Käthe genannt, Käthe Güte

Frau

Wor

an hört f eu u. d sprechen und dem nliches, der Tra von aus alleid ein tätig nac denn ne it auch durch alte tige Zeit er Tradi wohl lei danken eine Vi llen, in überliche tra davo Eine schen Tr Mode was Gef hat, die alleid spr wlaant, dem sein was fle bereits dem die an, fall

— sagen Sie mir — ganz einfach, was man Kindern er weiter. Rätke dachte einen nach, dann sprach sie mit fester Stimme: „Könnst' ich ruhig schlafen dunkler Nacht — in ich, o Gott und Vater dein Gedacht. — hat des Tages Treiben in Herz zerrent — dir — bei dir ist Frieden Seligheit. — nimm denn meine Hände führe mich — an mein selig Ende ewiglich.“

„Sankt schien zu schlafen — ruhe sich zu regen, sah Rätke bei zum Morgen. Als die Dämmerung jungen Tage wich und der Strahlen rosig sich durch den das Krankenzimmer stahlen, sah sie Ihnen — Schwester Rätke auch dafür, daß Sie mir da Bild zeigten. Es schien mir kindisch — aber es ist doch

Zeitungen die Kunde vom berühmten Mannes in alle der seine Kunst als „wahren“ betrachtet hatte, da lächelte Rätke leise. „Stückwerk“ hatte ant, und sie hatte ihm Gott Güte zeigen dürfen.



Die Frau im Trauerkleide.

Von R. Damm.

Hört heutzutage oft vom modernen und unmodernen Trauerkleide. Das ist nicht eigentlich die Mode an sich ist etwas anderes, während das äußere Trauer etwas Persönliches ist. Aus diesem Grunde, weil das ein Symbol ist, kann es sich nach der jeweiligen Mode neben der schwarzen Trauerkleid die Form des Traueranzuges altbewährte Güte festgelegt. Zeit hört nicht gern von überbedeutung und Pietät, dennoch kein Mensch, so lange er lebt, nicht wissen, daß nach seinem Tode sie ihn betrauern. Von denen man die Trauer als Zeichen trägt, ohne daß man weiß, soll hier abgesehen eine Dame, die ihren Anzug Trauer genau nach der herrschend wählt, verstößt damit gegen Gefühl und gegen den guten Sinn beide das erste Wort beim Sprechen. Damit ist natürlich daß das Trauerkleid ganz an soll, aber es darf der Mode keine Konzessionen machen. Es von der herkömmlichen die Rede war, so besteht diese alligen, fließenden, besonders

aber verhüllenden Gewändern. Darum bildet der langfließende Rücken- und der kürzere, auch stets weite Gesichtsschleier ein besonderes und charakteristisches Trauerzeichen. Ein weiteres Zeichen der Trauer (für tiefste Trauer) ist das dreieckige wollene, oft mit schwarzem englischem Crêpe besetzte Tuch, das allerdings fast nur noch von Frauen, und hier namentlich von den Witwen der höheren Stände, getragen wird. Es ist merkwürdig, wie dieses altbewährte, an Stelle des ehemals verhüllenden Trauerschleiers stehenden Zeichen tiefster Trauer von den Damen des Mittelstandes und auch von den Frauen des Volkes abgelehnt wird. Um unter den verhüllenden Falten des möglichst lang getragenen Tuchs angemessen zu wirken, darf der Rod der Trauerkleider natürlich weder eng noch kurz sein. Man darf dabei nur nicht in den Fehler verfallen, ihn unnötig weit und lang fertigen zu lassen. Daß er für tiefste Trauer unterherum mit breitem Crêpestreifen besetzt wird, ist selbstverständlich. Ein mit durchbrochener Stickerei oder mit durchstickigem Crêpe gearbeitetes Halsstück an der Taille, wie man solches manchmal zu sehen bekommt, ist für geschmackvolle Trauer unmöglich, denn Trauer verhüllt! Man wählt also hoch zum Halse geschlossene Taille oder Bluse und nach Belieben mehr oder weniger hohen Stief- oder Umleggetragen mit Crêpebezug oder Crêperüsche. — Ebenso störend, wie der enge, sich glatt um die Körperformen schmiegende Trauerkleiderrod ist der allzu große Hut, schon deshalb, weil er dem Anbringen und Tragen des traditionellen Schleiers entgegensteht. Für Witwen und — sagen wir Damen reifer Jahre — ist außerdem der Capotut die einzig bestehende und passendste Form. Meist kommt dieser Hut in hübscher Anordnung und mit drei schneckenförmigen breiten Säumen und einem ins Haar gestecktem Schleier gleich und bildet den Abschluß des Rückenschleiers. Die Schnecke oder Flebbe, heute nur zur Witwentrauer üblich, ist nicht, wie man so oft aussprechen hört, das Zeichen dieser besonderen Trauer gewesen, sondern ein Ueberbleibsel aus dem Mittelalter, da trauende Frauen ganz des Antlitz verhüllten und im Schleiertuch sich nur Öffnungen für die Augen befanden. Je weiter die Trauerzeit fortschritt, desto öfter schnitt man ein dreieckiges Stück vom Gesichtsschleier fort, so das Antlitz nach und nach ganz enthüllend, bis nur eine kleine dreieckige Flebbe auf der Stirn liegen blieb. Seither ist das Dreieck, d. h. der dreieckig angeordnete Hut, der dreieckige Schleier, das dreieckige Tuch ein Trauersymbol. Der gute Geschmack läßt zur Trauer weder durchbrochene Strümpfe, noch ausgeschnittene Schnallenschuhe zu. Stumpfe Lederhandschuhe sind für die erste Trauerzeit selbstverständlich, ebenso stumpfer Hutschmuck. Daß Goldschmuck gar nicht, Ringe in der ersten Trauerzeit mit Auswahl getragen werden, versteht sich von selbst.

Man pflegte früher zu sagen, daß Pelzwerk „nicht trauert“, d. h., man konnte, wenn es kalt war, unbeschadet tiefster Trauer, auch braunes und gelbes Pelzwerk

tragen. Das kann man heute auch noch, aber die Kunst, das auch an sich weniger edle Pelzwerk sehr gut schwarz einzufärben, hat für die neueste Zeit auch ein schwarzes Pelzwerk geschaffen, dessen sich die Damen während der Trauerzeit bedienen.

Es ist selbstverständlich, daß ein allmähliges „Austrauern“ zum guten Ton gehört, man läßt das Zeichen der Trauer nicht plötzlich verschwinden.



Deutsche Treue.

(Zur Erinnerung an die letzten Julitage 1914).

In langer Strahe Zeile hart die Menge, Vom Himmel grüßt ein Sternlein hier und da, Und Lampenschein, von hohen Masten flackernd, Bald eines braunen Altes welke Flügel, Bald des Jünglings tatenkühnen Blick umspielt. Und alle sehn und warten, unruhvoll, Und lauschen in die weitterstille Nacht. — Da braust's hervor, im Vivatruß befreit Sich stolz und froh die übervolle Brust, Und lauter schwillt der Jubel stets und lauter: „Hoch, Oesterreich hoch, unsre deutschen Brüder! Der Har ist seine Schwingen, flugerprobet. Und fährt zum Siege kühnlich über — stirbt!“ — Und großendreit, wie dräuend Donnerrollen, Wie grelle Blitze zuckt es jäh hindurch: „Fluch den Verrätern, dem Rebellengetriebe, Den feigen Schändern vaterländ'chen Glühens!“ Hoch branden der Begeisterung Bogen, Als wenn des ganzen Volkes schönster Traum Zum Leben hold erwachte, Freude heischend, In tiefsten Tiefen sührender Herzen brennend, Und frei empor zum Licht, zum Himmel dringend. Die alte Melodie des Bruderlandes, Kraftvoll durch die dicht sich dringenden Reihen Hallt sie, vom Atem der Nacht getragen, Traut verschwirrt mit den hehren Tönen Stark-Deutschlands rühmesfreudiger Weise. — Das aber ist der Regen dieser Nacht: Vom Fels zum Meer, wo immer Deutsche wohnen, Eins fällt sie, eins, was deutsch auch denkt und spricht! In deutscher Treue ist der alte Bund erneut, Und deutsche Treue hält, was sie gelobt! Otto Reinhard Bösel.



Sinnsprüche.

Ein Mann muß es verstehen, allein sein zu können, und es ist traurig, wenn man sie die launewilligste Gesellschaft dem Alleinsein vorziehen sieht.

Es ist besser, Bärtlichkeit in ein gutes Herz säen, als Korn in ein Feld, denn die Ernte des Herzens dauert ewig.

Sei gewiß, daß nichts dein Eigentum sei, was du nicht in dir hast.

Ernst und Scherz

Teuere Schlüssel. Die Kammerherren der spanischen Könige trugen früher, wie St. Simon erzählt, als Abzeichen ihrer Würde in der rechten Tasche einen großen Schlüssel mit einem großen goldenen Ringe. Dieser Schlüssel war aber nicht nur ein Abzeichen der Kammerherrnwürde, sondern öffnete auch sämtliche Türen der in den Palästen des Königs befindlichen Gemächer. Wenn ein Kammerherr diesen Schlüssel verlor oder verlegte oder sich entwenden ließ, so war er verpflichtet, sofort Anzeige davon bei dem Haushofmeister des Königs zu machen, der auf Kosten des Nachlässigen alle Schlösser ändern und für alle Kammerherren neue Schlüssel anfertigen ließ. Die Strafe war gerecht aber ein wenig teuer, da eine solche Umänderung nicht unter 150,000 Realen (etwa 70,000 M.) kostete.

Ein dankbarer König. — König Gustav Adolf von Schweden war einst im polnischen Kriege von Feinden im Handgemenge ganz umringt. Ein schwedischer Reiter bemerkte das und rief, um den Herzog den Feinden, die ihn nicht kannten, nicht zu verraten, einigen seiner Kameraden zu: „Kommt und helft mir meinen Bruder da verteidigen!“ Die Reiter folgten ihm und der König war in wenigen Minuten von seinen Bedrängern befreit. Einige Augenblicke darauf sah Gustav Adolf, wie derselbe Reiter, der ihn soeben herausgeschlagen, gefangen ward. Eilig nahm er einige der nächsten Reiter mit sich, eilte zu der Stelle hin und jagte die Polen in die Flucht, worauf er dem so wieder befreiten Reiter zurief: „Nun, Bruder Kamerad, sind wir wieder quitt!“

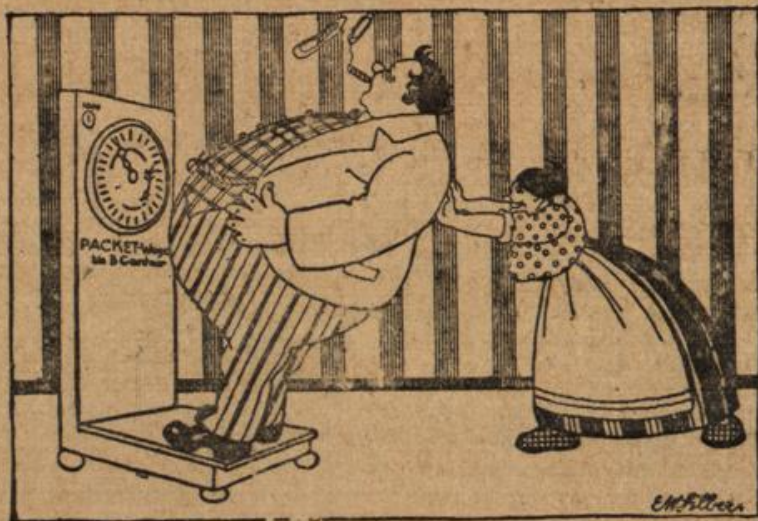
Maupassants Urteil über die Franzosen. Der französische Dichter Maupassant sagt in einer seiner Erzählungen: „Wir Franzosen sind alle Weiber, d. h. unbeständig, phantastisch, treulos, ohne Absicht, ohne Folgerichtigkeit im Denken und im Wollen, heftig und schwach wie das Weib.“

K-Brot = Kriegs-Brot.



Herr Krümchen war fast nie gesund,
Er wog kaum fünfundsiebzig Pfund,
Und konnte sich nicht rühren.

Es war gerade zu der Zeit,
Wo wacker uns're Obrigkeit
Das K-Brot tät einführen.



Er ah, und steh', es war kein Schein,
Der Anzug ward ihm bald zu klein,
Ganz rund wurd' uns'rer Rentier

So ah er K-Brot früh und spät,
Und als er auf die Wage trat,
Da wog er fast drei Zentner.

Stat.-Aufgabe.

B (Mittelhand) spielt auf folgenden Kreuz-Solo.



Die Karten stehn für B so unklar er mit den 8 Augen im Stat nur aufkommt. A hat 30 Augen in seinen u. a. in Herz die drei Karten ohne. Wie sind die Karten verteilt? Wie der Gang des Spiels.

(Auflösung folgt in nächster Nummer)

Rätsel-Ecke

Rätsel.

Wir lieben den Becher und trinken,
Wir haben zwar Augen und doch kein
Wir wandern gefühllos von Hand zu Hand
Und brachten doch manchen um Leben.

Oft Zwillinge sind wir, oft Drillinge,
Füh' unsere Bekanntschaft, sie bringt uns

Wortspielrätsel.

Was ich mit kunstgerechter Hand
Anfertige aus Holz und Wein,
Dem wird viel Lob oft zuerkannt
Von alt und jung, groß oder klein.

Doch werd' ich selbst von Dir geachtet
In irgend einer Lektion,
Dann wirst Du tüchtig ausgelacht
Und folgst wohl Strafe noch dem

(Auflösungen folgen in nächster Nummer)

Auflösungen aus voriger Nummer:
der dreisilbigen Charade: Sturmhaube
vier-silbigen Charade: Gänsefüßchen
Bildes: Bild auf den Kopf stellen
des Gesuchten ist zwischen Anaden
tiere sichtbar.

Nachdruck aus dem Inhalt d. Bl. ist

Verantwortlicher Redakteur: A. Hering
Verlag: Schöningh & Co. in Berlin