

Giekenener Familienblätter

Unterhaltungsblatt zum Giekenener Anzeiger (General-Anzeiger).



Die arme Prinzessin.

Roman von Feodor von Zobeltitz.

(Nachdruck verboten.)

(Fortsetzung.)

Belten verneigte sich nur, er antwortete gar nicht. Der Reis um den Kopf war gewichen, aber eine heimliche Faust saß ihm an der Kehle.

Annemarie zeigte Belten dies und das: den zierlichen Schreibtisch mit seinem Bric-à-brac, ein kleines Pastell an der Wand, ein Taburett mit schöner Perlmutterinkrusta. Dann setzten sie sich: Belten auf einen der niedrigen Hautteuils, die für Bygmäen berechnet schienen und ihn in Verlegenheit brachten, was er mit seinen Beinen anfangen sollte — Annemarie auf die Chaiselongue. Aber sie blieb nicht lange sitzen; sie streckte sich aus und zog eine Decke aus Rohseide über ihre Füße.

„Nun los,“ sagte sie. Und da er wiederum zögerte zu antworten, fuhr sie rascher fort: „Belten, was gibt es? Es gibt etwas? Ich kenne Sie, Ihr Gesicht, Ihr Auge, den Ton Ihrer Stimme. Hab' ich eine Dummheit gemacht? Sie waren bei Onkel Herrfurth. Hat man mich etwa bei ihm verklärt?“

„Nein,“ erwiderte Belten aufatmend; „aber es war jemand bei ihm, der — der um Sie geworben hat.“

Sie hatte die Hände unter ihrem Kopfe gekreuzt. Nun warf sie den Kopf herum, so daß sie ihr Gesicht Belten voll zuwandte. Das Gesicht war ganz blaß. Der Rosenschimmer verging, laue Schattien stiegen auf. Die Bukette auf dem Teppich wurden zu matt dunklen Flecken. Die Blütenfarbe der Wände wurde weißlich. Annemaries Augen waren weit geöffnet; die Augen fragten, aber auch ihr Mund sprach. Sie sagte ganz leise, es war kaum zu hören, es war gleichsam ein Hauch: „Kosa —?“

Belten nickte.

Da kam es wie eine Raserei über das Kind. Annemarie glitt von der Chaiselongue, lag auf den Knien, griff in die Kissen und preßte ihr Gesicht hinein. Sie schluchzte, sie jubelte. Ihr Körper debte, es ging ein Fliegen und Zittern durch ihre Glieder, es war wie eine Ekstase. Dann auf einmal sprang sie auf; ihre Brust bogte noch, aber sie senkte den Kopf; sie schämte sich.

„O Belten,“ flüsterete sie, „was müssen Sie denken!...“ und lauter, wie unter einem seligen Schauer: „Ich bin ja so glücklich!“

Er hätte aufstehen und gehen können. Seine Mission war beendet. Aber er blieb. Er schüttelte den Kopf in die Hände und schaute auf die Rosenbukette des Teppichs, die schwarz geworden waren, mit verschwimmenden Umrissen. Er wagte nicht, in ihr strahlendes Antlitz zu schauen.

„Prinzessin,“ sagte er, und nun bestrebte ihn selbst der Ton seiner Stimme, die einformig klang und wie ab-

brochen. „Durchlaucht Fürst Herrfurth hat Bedenken gegen Ihre Wahl. Ich sollte mit Ihnen darüber sprechen...“

Annemarie wurde ängstlich. Sie setzte sich wieder. „Er will nicht?“ fragte sie hastig.

„Doch nicht. Die Entscheidung bleibt schließlich bei Ihnen. Aber er läßt Sie warnen.“

„Warum?“

„Ich — ich muß es aussprechen: er hält den Fürsten Buraebdin für — für keinen zuverlässigen Charakter; er hält den Fürsten für leichtsinnig, verschwenderisch und... er hält den Fürsten für — schlecht...“

Annemarie lächelte. „Ist das alles?“ fragte sie. „Lieber Freund, wenn Sie mir das Bild Kolas ganz grau in grau malen wollten — es würde mich nicht stören. Schlecht, sagen Sie — oder sagt Onkel Herrfurth. Das glaube ich nicht. Leichtsinnig und verschwenderisch — das ist möglich — es wird anders werden. Ganz Kind bin ich doch nicht mehr. Ein wenig Einfluß trau' ich mir immerhin zu. Was ist schlecht an ihm?“

„Ich weiß es nicht...“ Er wurde lebhafter, hob den Kopf und sah Annemarie an. „Und wüßte ich es auch wirklich — Sie würden mir ja doch wieder sagen: ich glaube es nicht. Wenn Sie ihn lieben, Annemarie — wirklich lieben —“

„Ich liebe ihn,“ antwortete sie; aber das klang nicht mehr weich, sondern fast zornig, und in ihren sonst so sanften blauen Augen funkelte es wie trotziger Eigenville.

„Gut. Doch es gibt auch etwas, das Liebe scheidet und keine ist. Verzeihen Sie mir, Annemarie. Sie sind kein Kind mehr, gewiß nicht. Aber auch ein achtzehnjähriges Mädchen kann sich in seinem Empfinden täuschen. Ich will Ihnen keine Vorlesung halten. Ich möchte Sie nur herzlich bitten, sich selbst zu prüfen, ehe Sie —“ er richtete sich im Sessel auf — „ehe Sie ja sagen...“

Sie streckte ihm ihre Hand entgegen. „Belten, haben Sie Dank. Der Onkel hat wieder einmal das Rechte getroffen, als er Sie beauftragte, mit mir zu sprechen. Sollen Sie ihm auch meine Antwort bringen?“

„Ja.“

„Dann sagen Sie ihm: ich habe nicht gewünscht, daß Kosa um mich werden würde. Ich habe es nicht einmal gehofft. Um so glücklicher bin ich nun! Und sagen Sie ihm auch, daß ich fest bleiben würde. Ich sehe noch unter seiner Vormundschaft. Er kann mir die Heirat verbieten. Vielleicht wacht dann auch in mir der Leichtsinne auf...“

Beider Blicke trafen sich. So hatte Belten Annemarie noch nie gesehen. Die Dämmerung hatte sich in das Gemach geschlichen, aber noch immer zitterten feinstrosige Töne durch das sich ausspannende Grau. So hatte Belten Annemarie noch nie gesehen. Sie schien ihm mit einemmal größer geworden zu sein und reifer und voller. Es lag etwas unbeschreiblich Verlangendes in ihrem Auge und auf der Wölbung der Lippen. Sie war kein Kind mehr, sie war Weib geworden.

Ihre Hände hielten sich noch. Besten spürte den leisen Druck ihrer Fingel und hörte wie im Traume, daß sie sagte: „Würde es Sie denn nicht auch freuen, Sie glücklich zu wissen? ...“

Er sank zu ihren Füßen nieder, küßte ihre Hände und sprach mit leiser, aber von Leidenschaft durchbelebter Stimme: „Ja, Annemarie, es würde mir eine Herzensfreude sein, wenn ich das wüßte. Ich möchte alles Glück der Welt auf Ihren blonden Scheitel häufen, ich würde in Ihrem Glücke selbst glücklich sein. Aber ich Sorge mich — ich weiß nicht warum. Ich kenne Ihren Auserwählten nicht, ich habe ihn nur ein einziges Mal in meinem Leben gesehen. Auch die Meinung des Fürsten Herrfurth sagt mir nicht viel; Leichtsinnt kann sich wandeln, und Ihre feste kleine Hand wird seine Torheiten zügeln. Und doch Sorge ich mich. Es dünkt mich fast kindisch, daß ich hier zu Ihren Füßen liege, als sei ich selbst ein Liebhaber und bettelle um die verschmähte Günst. Lachen Sie über den großen Narren — es tut mir nichts. Der Narr hat Ihre Kindertage behüten helfen — auch er hat Rechte an Sie. Annemarie, ich bitte, bitte, bitte Sie: lassen Sie sich Zeit, durchforschen Sie Ihr Herz, fragen Sie es tausendmal, fragen Sie es immer wieder! Fürst Herrfurth sagte mir, er habe Bura-ebdin um eine Bedenkfrist erfucht; die schüßt sie. Bitten Sie Ihre Prinzessin um Verlängerung Ihres Urlaubs und bleiben Sie hier. Sie werden hier Ruhe finden, und die wird Ihnen auch Klarheit bringen. Wollen Sie mir das versprechen?“

Sie schaute mit eigenem Ausdruck im Blick auf den erregten Mann, ein wenig starr, und wirklich gingen ihre Gedanken weiter und sie dachte daran, daß so auch Kola zu ihren Füßen liegen werde. Sie fühlte wohl durch die raschen Worte der Angst die verhaltene Liebe zittern, aber wieder war es Kola, der ihr von seiner Liebe sprach, und sie glaupte im tiefer sich verbäuernden Abenddämmer sein Gesicht zu sehen — und es stieg wie ein Durst in ihr auf, die Wange zu küssen, die sie geschlagen hatte.

„Was Sie verlangen, Besten, ist zu viel — ich kann es nicht,“ sagte sie ruhig. „Und frage ich tausendmal mein Herz, es wird tausendmal dieselbe Antwort geben. Bedenkzeit — lieber Gott, was soll ich bedenken? Wär' er hier, ich würde ihm um den Hals fallen. ... ich war te ja nur auf ihn! ...“

Da verbeugte sich Besten stumm und ging. Er hörte hinter sich kein Geräusch, nicht einmal das Rascheln ihres Kleides. Sie mußte bewegungslos sitzen geblieben sein. Er hoffte auf ein letztes Anrufen, auf ein Schlüsselwort, einen Dank oder ein Adieu; aber sie schwieg. Er schloß leise und vorsichtig die Tür. Ein schwaches Lächeln ging über seine Lippe; ihm war, als schloße er auch sein Leben ab. Das Lächeln blieb. Was wollte er denn? Wem hatte seine Jugend gegolten? Wem galt die Arbeit seiner Mannesjahre? — Als noch die Minnehöfe blühten, gab es ritteckliche Herren, die weiheten ihr ganzes Leben der Dame ihres Herzens. Als noch das Königtum von Gottes Gnade war, starb des Landes Adel für sein Idol. Für Golgatha bluteten Millionen. Und welche Opfer forderte die einfache Freundschaft!

Bestens Schritte durchhallten den Korridor. Er lächelte nicht mehr; es war aber auch nichts Bitteres auf seinem Gesicht. Er sah hell und klar in die Zukunft. „Fahr es zu Ende, du romantischer Narr,“ sagte er sich.

12. Kapitel.

Wie man den Herzog Ribezahl zur ewigen Ruhe geleitet und wie es in der modernisierten Burgmühle aussieht.

„Verwandten und Freunden und allen, die ihn gekannt haben, geben wir hiermit gütigend Nachricht von dem am 12. ds. Mts. nachmittags 2 Uhr erfolgten Hinscheiden unseres geliebten Vaters, Großvaters und Schwiegervaters. Seiner Durchlaucht des Herzogs zu Emskirch Otto Fürsten von Herrfurth, Grafen und Herrn der Stadt und Grafschaft Beißel, Freiherrn von Grotzig, auch Herrn auf Burg-Eckern nebst Dombach, königlich Preussischer Generalmajor s. D., Seiner Majestät Oberkämmerer, Ehrenkommandator des Johanniterordens, Doctor theologiae honoris causa und Ritter höchster Orden.“

Die Beisetzung erfolgt am 15. d. Mts. in der Familiengruft zu Emskirch.

- Emil Herzog zu Emskirch Fürst von Herrfurth.
- Johanna Herzogin zu Emskirch Fürstin von Herrfurth, geb. Gräfin von Borstin-Waldberg.
- Harro Graf von Herrfurth-Beißel.
- Joakim Fürst Bura-ebdin.
- Elise Fürstin Bura-ebdin, geb. Gräfin von Herrfurth-Beißel.

Beacht den Kindern.“

Diese in etwas präziösem Stil abgefaßte Todesanzeige wurde im Herbst des folgenden Jahres verüffentlicht.

Ueber ein Jahr lang hatte der alte Herzog gegen den grausamen Bürger gekämpft. Aber als wieder die Blätter zu fallen begannen und der Sonne Strahl blasser wurde und die ersten kälteren Winde kamen, da merkte der greise Sonderling, daß es mit seinen Tagen zu Ende ging. Das Herz wollte nicht weiter. Das Wasser in den armen geschwollenen Beinen stieg; auch das Gift des Fingerhuts bewährte nicht mehr seine heilende Kraft.

Und dann kamen die letzten Stunden. Das war an einem Tage, an dem dem sterblichen Menschenleibe das Scheiden schwer werden konnte. An einem Tage voll Glanz und Sonne, an dem die Herbstwinde schwiegen und die Luft so lau war wie zur Junizeit, ganz erfüllt von heiterem Glitzern und von den wehenden weißen Flocken des Altweibersommers; an dem der Himmel hoch stand und im reinen Blau sich eine schwimmende Architektur milchiger Wölkchen aufbaute, die allmählich zerfloß wie ein Feenichloß. Das war der Tag, an dem Herzog Ribezahl starb.

Er war regen Geistes bis zuletzt. Er hatte sich auf die Veranda tragen lassen — von Bozenhardt und dem Kammerdiener. Aber der letztere mußte abtreten; er röche nach Karbol, hatte der Alte geäußert. Doch es war das ewig besorgte Gesicht des Mannes, das ihn heute mehr ärgerte als je. Von Emskirch war der Herzog mit seiner Gattin herübergekommen; Graf Harro wollte, telegraphisch berufen, schon seit acht Tagen in Dombach. Die drei saßen seitwärts des Greises, Bozenhardt stand hinter dem Fahrstuhl.

Ueber die unförmlich gewordenen Beine des Herzogs, die schwer wie Blei waren, lag eine Pelzdecke. Die Lodenjoppe irug er noch in der Stunde des Todes, und er lächelte, als sein Blick auf das verhasste Aermelgrün fiel, als freue sich sein philosophischer Geist, sinnfällig dokumentieren zu können, wie nichtig des Lebens Außersicht sei. Weit über die Brust herab wallte der weiße Patrlarchenbart. Die Augen waren tief in ihre Höhlen gebettet, und im Blick lag schon etwas von einer leisen Verdurkung, von den ersten Schatten jener schwarzen Fittiche, die ihn lautlos und unsichtbar umrauschten.

Die beiden Aerzte hatten sich mit dem Kammerdiener und der barmherzigen Schwester schweigend in das Wohnzimmer zurückgezogen. Sie hatten sich nicht gegen den Wunsch des Kranken gesträubt, in dieser sonnigen Stunde im Freien sitzen zu dürfen. Sie wußten, daß die Erlösung nahe war, daß ein Lungenödem den Tod beschleunigen würde, und hatten auch den Söhnen gesagt, daß er überraschend plötzlich eintreten könne.

Aber während Emil und Harro den Mut fanden, anscheinend harmlos mit dem Alten zu plaudern, verging die Prinzessin fast unter ihrer Seelenfolter; sie konnte kein Wort sprechen, war kaltweiß im Gesicht und mußte die Zähne zusammenbeißen, um nicht in nervöses Schluchzen auszubrechen.

Der Herzog sprach laut und deutlich — von allerlei. Er fragte den Erbprinzen, wie die Crute gewesen sei, und Harro, wie man in London über die chinesische Frage denke. Dann fragte er weiter nach Annemarie und nickte befriedigt, als Emil ihm erzählte, sie lebe noch immer in seltsamen Fittichwochen. Auch auf Gotternegg kam die Rede; Harro war vorgestern drüben gewesen; man habe neue Kohlenlager entdeckt, aber ihre Ausbeutung werde die Begründung einer Gesellschaft nötig machen, da große Kapitalien erforderlich seien; Bolko sei noch in Venedig, schreibe selten, und wenn er schreibe, klage er über seine Nervosität; die Fürstin sei wohl und rührig wie immer; von Josts Anwesenheit merkte man im übrigen nicht viel, er siße tagüber mit Besten und seiner kleinen Freundin in der Bibliothek und alle drei arbeiteten an einem gemeinsamen Werke — über was, wußte Harro nicht ganz genau. „Ich glaube, über irgend einen neu aufgefundenen Frühdruck,“ sagte er.

Doch das war es nicht, was den Herzog interessierte. Er hörte auch nur noch halb zu. Seit einiger Zeit fühlte er ein seltsames Summen im Ohre. Aber der Ausdruck „kleine Freundin“ war ihm doch aufgefallen.

„Ist das dies — Doktorfräulein?“ fragte er, ohne den Kopf zu bewegen.

(Fortsetzung folgt.)

Zur Laubheubereitung.

Man begegnet hin und wieder noch Zweifeln, ob Laubheu oder Reifsigfutter, wie man es nennen will, wirklich als ein Erfasnmittel für Wiesenheu dienen kann.

Gutes Wiesenheu enthält an verdaulichen Nährstoffen 6,4 Prozent Rohprotein, davon 3,8 Prozent verdauliches Eiweiß, 1 Prozent Rohfett und 25,7 Prozent stickstofffreie Extraktstoffe.

Gutes Laubheu enthält im Mittel 6,2 Prozent Rohprotein, davon 3,7 Prozent verdauliches Eiweiß, 2,4 Prozent Rohfett und 32,5 Prozent stickstofffreie Extraktstoffe. Das Almenlaub enthält sogar 11,6 Prozent Rohprotein, davon 8,5 Prozent verdauliches Eiweiß.

Das Laubheu oder Reifsigfutter steht also dem Wiesenheu an Nährstoffgehalt nicht nach und bietet auch ein Futter, welches von Ziegen und Schafen wie auch von Rindvieh gern gefressen wird, vorausgesetzt, daß es zur richtigen Zeit und sorgfältig gewonnen wird.

Mit Entwicklung der jungen Knospen und Triebe an Bäumen und Sträuchern wird neben anderen Nährstoffen Eiweiß erzeugt und Eiweiß ist gerade der in den Futtermitteln so wichtige und wertvolle Nährstoff.

Das Gras der Wiesen wird zu Heu, der grüne Klee wird getrocknet. Weshalb sollen sich die grünen Teile von Bäumen und Sträuchern nicht trocknen und getrocknet verfüttern lassen? Die Gewinnung dieses Reifsigfutters ist vielfach unbekannt, sie ist aber gar nicht so schwierig, und man soll deshalb dieses Futter nicht gedankenlos verwerfen. Am gehaltvollsten ist Reifsigfutter oder Laubheu, wenn es im Frühjahr sogleich nach der Blattentwicklung in den Monaten Mai und Juni gewonnen wird.

Schneidet man nur die diesjährigen grünen jungen Triebe mit dem Blattwerk ab, so muß das Trocknen sorgfältig, das Wenden mit einer Gabel vorsichtig geschehen, ähnlich wie man jungen Klee oder Luzerne trocknet und wendet, damit das Blattwerk nicht abfällt und beim Trocknen verloren geht.

Sobald das Laubheu genügend abgetrocknet, das Blattwerk weiß ist, legt man es am Abend rechtzeitig, vor der Taubildung, oder, wenn Regen droht, in kleine Haufen, in gleicher Weise wie jungen Klee oder Luzerne, die ja auch, genügend abgetrocknet in Haufen gesetzt, in den Haufen später nachtrocknen. Sobald solches Laubheu genügend durchgetrocknet ist, wird es unter Dach gebracht. Hat man luftigen Haus- oder Scheunenboden, wo es lose und locker gelagert werden kann, so kann man es schon dorthin bringen, wenn es auch noch nicht so vollständig durchgetrocknet ist. Es wird dann der Einwirkung des Wetters entzogen. Es ist sogar gut, wenn es langsam und an nicht zu sonniger Stelle trocknet. Es darf dann aber auf dem Boden nicht sogleich hoch und fest gelagert, sondern es muß dünn, leicht und locker auseinander gelegt und auf den Boden mit einer Gabel nochmal gewendet werden, damit es dort noch weiter nachtrocknet. Alsdann kann man es auf dem Boden locker höher aufstapeln. Es empfiehlt sich nicht, das auf diese Weise gewonnene Laubheu in Hande zu binden, weil es dann leicht muffig oder schimmelig wird. Das so gut gewonnene Laubheu ist ein ganz vorzügliches Ziegenfutter. In Häcksel fein zerschneiden und mit anderen Stoffen aus Mische und Garten, wie z. B. Karstoffelschalen, Kunkeln oder Rüben usw. gekocht oder gedämpft, wird es auch von Schweinen gern gefressen.

Eine weitere Art der Gewinnung von Laubheu ist die, daß man nicht nur die diesjährigen jungen, grünen Triebe, sondern die kleinen Zweige mit den vorjährigen Trieben abschneidet. Diese Zweige dürfen aber höchstens 1/2 Zentimeter stark sein. Dann nennt man das Futter „Reifsigfutter“.

Die abgeschnittenen kleinen Reiser werden 1 bis 2 Tage auseinandergelegt, damit die grünen Triebe und das Blattwerk etwas abtrocknen und weiß werden. Dann bindet man sie in kleine 30 bis höchstens 40 Zentimeter starke Bündel, ähnlich wie Getreidegarben, oder wie man den ersten Schnitt Luzerne in kleine Bündel bindet, die Reiser mit dem Widschnitt nach der einen Seite, das Blattwerk nach der anderen Seite. Die Bündel dürfen beim Binden nicht zu fest zusammen gedrückt werden. Zum Binden kann man kleine Buchen-, Birken- oder Weidenruten benutzen. Die Reifsigbündel werden in kleine Stiegen, ähnlich wie Getreidestiegen, zu 6 bis 8 Bündel aufrecht gegeneinandergestellt oder auch ansehend an Baumstämme um diese herumgestellt. Das Luftstellen der Reifsigstiegen soll nicht an sehr sonnigen Stellen, möglichst unter Halbschatten geschehen, damit das Blattwerk nicht zu grell trocknet. In scharfer Sonne getrocknet, verliert es an wirzigem Geruch, die Blätter fallen leicht ab und die Tiere fressen es dann nicht so gern. Je nach dem Wetter wird man die Stiegen einmal umstellen müssen, damit die Bündel gleichmäßig gut austrocknen. Sind sie genügend ausgetrocknet, was bei günstigem Wetter in 6 bis 8 Tagen geschehen sein kann, so bringt man das Reifsigfutter in trockene luftige Schuppen oder Scheunen unter Dach, am besten auf luftigen Haus- oder Scheunenboden, wo es nachtrocknen kann. Wie Wiesen- und Kleeheu nach dem Einern nachschwitt, so ist es auch beim Futterreife mit Laubheu. Die Reifsigbündel dürfen deshalb beim Einern in Schuppen oder auf dem Boden nicht zu dicht und fest aufeinandergepackt, sondern sollen möglichst locker und luftig gelagert werden, damit das Futter sich nicht erwärmt und nicht stockig und schimmelig wird.

Für den Futterwert des Laubheus spielt die Jahres- und Tageszeit eine Rolle. Das im Mai und Juni geschnittene Laubheu ist nährstoffreicher wie das im Juli und August geschnittene, und das am Abend geschnittene ist gehaltvoller wie das am Morgen geschnittene.

In den Blättern der Bäume und Sträucher wird mit Hilfe des Sonnenlichtes Stärke gebildet, und die Blätter sind am stärksten in den Abendstunden. Während der Nachtzeit wird die Stärke in den Blättern in Zucker umgewandelt und im Saftstrom nach dem Stamme und den Wurzeln hingeführt. Am Morgen sind daher die Blätter am nährstoffärmsten. Mit dem weiteren Wachstum verholzen die jungen, grünen Triebe und verlieren dadurch an Nährwert.

Die zu beachtenden Hauptgesichtspunkte bei der Gewinnung von Laubheu oder Reifsigfutter sind demnach:

1. rechtzeitiges Schneiden, im Frühjahr, Mai und Juni,
2. vorsichtiges Trocknen im Freien,
3. sorgfältige, trockene, luftige Lagerung unter Dach.

Vermischtes.

Einmachen von Kürbissen. Uns wird geschrieben: „Ich mache in meiner Obst- und Gemüse-Einkochküche viel die verachtete deutsche Frucht, den Kürbis ein. Die Erträge waren gut. Es wäre auch noch nicht zu spät, wenn jetzt gleich alle Landratsämter eine diesbezügliche Weisung erhielten. Der Kürbis, dem jeder Schmuthaufen zum Anbau genügt, nimmt ja keiner Feld- und Gartensucht einen Zoll Boden fort. Sollte das Obst in diesem Jahre wider Erwarten mißglichen, so wäre er Goldes wert, aber auch im günstigen Falle ist es wohl für die minderbemittelte Bevölkerung möglich, sich eher Kürbis für Marmelade zu kaufen — als Obst. Am besten und härtesten im Fleische ist der längliche Melonenkürbis. Er eignet sich vor allem zu Gemüsegeworden (s. Volkstüchen usw.) hervorragend, dann zu Mus. Auf 1 Zentner Kürbis rechnete ich 10 Pfund Süßapfel — also die wertlosesten, 10 Pfund geriebene Möhren. Zucker ist nicht nötig. Dieses Mus kocht 12 Stunden. Der Kürbis hält sich im frischem Zustande bis Anfang Februar. Ich glaube, Kürbis würde sich, gerieben, vorzüglich zur Streckung von Weisbrot und Kuchen eignen. Doch das müßte man ausprobieren.“

Einmachen ohne Zucker. Das Verderben der Früchte wird hauptsächlich durch Pilze verursacht, deren Keime überall in der Luft herumfliegen. Man kann die Früchte dadurch vor dem Verderben schützen, daß man Salzsäure zusetzt, durch die die Pilze vergiftet werden. Der Mensch ist nun zwar widerstandsfähiger gegen Salzsäure, als der Pilz, aber schließlich ist auch für ihn der dauernde Genuß salzsaurehaltiger Früchte nicht unbedenklich. Auch dadurch kann man die Früchte vor dem Verderben schützen, daß man sie sehr stark einzudert, denn auch in starker Zuderlösung gedeihen die Pilze nicht. Wenig oder garnicht zuderzuckerte Früchte kann man erhalten, wenn man die darin befindlichen Pilze tötet und dann durch einen leimartigen Verschlus das Hinzutreten neuer Pilzkeime verhindert. Auf diese Weise arbeiten die Konervenfabriken und die sogenannten Frühlhaltungsvorfahren Ker, Wed usw. Den Minderbemittelten sind diese Verfahren zu teuer, wegen der dazu nötigen Spezialgläser und der Gummiringe. Der hohe Preis des Gummis läßt jetzt auch den Bemittelten nach einem billigeren Ersatz ausschauen. Es gibt ein einfaches, billiges und gut ausprobiertes Verfahren, Früchte ohne Zucker einzumachen, es ist nur noch zu wenig bekannt. Nötig sind dazu weder teure Spezialgläser noch Gummiringe. Ein gewöhnliches billiges Glas, ein Stück weiches Papier, etwas Kleber, Verstand und Sorgfalt; weiter ist nichts nötig dazu. Wer darüber verfügt, kann sein Obst im eigenen Hause und mit den Mitteln, die sich in jedem Hause finden, ausmachen. Man kocht die Früchte als ganze Frucht, als Mus, Marmelade mit oder ohne Zucker, ganz nach Belieben, füllt sie lockend heiß in die ganz reinen Gläser, taucht eine Papierzscheibe (2 Zentimeter größer als die Glasöffnung) in dünnen Stärkeleister, der mit einer Spur Salzsäure vermischt ist, und klebt damit das Glas zu. Wenn alles tadellos sauber gehandhabt wird, so ist die Frucht haltbar. Die Gläser dürfen aber nie an feuchter Orten aufbewahrt werden. Wer Einmachgläser nach dem System Wed, Ker usw. hat, den alten Gummiringen aber nicht mehr traut, der mag den Verschlus sichern durch Ueberkleben mit Papier auf die oben beschriebene Art.

Wie Benjamin Franklin die Sommerzeit entdeckte. Anlässlich der nun auch für England aktuellen Sommerzeit wird in den englischen Blättern daran erinnert, wie schon Benjamin Franklin sich für die wahre Würdigung des Tageslichts einsetzte. Da er sich hierbei aber über die damalige Unhilfe des langen Morgenschlafs der Pariserinnen lustig machte, fand er viele Widerfacher. Er verächtete den Pariser Damen ironisch, er habe die bedeutsame Entdeckung gemacht, daß die Sonne Licht spendet, sobald sie aufgegangen ist, wovon ich mich selbst durch Aufziehen der Fenstervorhänge überzeugt habe! Die Ironie aber wurde dadurch bestraft, daß man erwiderte, auch der große Franklin könne sich irren: er habe beim Öffnen der Vorhänge nämlich nur das Dunkel hinausgelassen! . . .

Büchertisch.

— Prof. D. Schian, Gießen, hat seinen, bisher in fast 100 000 Exemplaren verbreiteten „Ausandachten für die Kriegszeit“ jetzt in der Reihe der „Volkschriften zum großen Krieg“ (Verlag des Evangelischen Bundes, Berlin W 35) ein viertes Heft (10 Bg.) folgen lassen, das der fortgeschrittenen Kriegslage Rechnung trägt und in der Hinsicht eine willkommene Ergänzung zu den drei früheren Heften ist.

— Deutschland, Tatsachen und Ziffern. So betitelt sich eine Soeben bei J. F. Lehmanns Verlag in München erschienene Schrift von D. Trietsch. (Preis: M. 1.20). Der Verfasser hat in dem kurzen Vorwort diese neueste Arbeit „eine statistische Verstärkung“ genannt. Das ist sie in der Tat. Ein rechtes „Buch zum Mutmachen“. In gedrängter Kürze und einer höchst übersichtlichen Form, die durch farbige graphische Darstellungen noch weiter verdeutlicht ist, wird ein Vergleich des „barbarischen“ Deutschland mit den beiden großen „Kulturnationen“ England und Frankreich geboten. Mit großer Meisterschaft wird in einem reichlichen Duzend kurzer Kapitel gezeigt, wie die drei Länder sich hinsichtlich Kulturhöhe, Leistungen auf allen Gebieten, Wohlstand und friedlichem Fortschritt zueinander verhalten. Das Ergebnis, von dem gleich eingangs auf zwei knappen Seiten eine Art Auszug zusammengestellt ist, wirkt verblüffend. Obgleich die wohlverbürgten Ziffern eigentlich im einzelnen gar nicht unbekannt sind, ist man versucht zu zweifeln; so ungewohnt wirkt das Gesamtbild. Aber jede Zeile hält der Prüfung stand.

— „Der Treubruch Italiens“. Mit Benützung amtlicher Urkunden. Von Stadtrat Ferd. Bruner, Trautau (Böhmen). J. F. Lehmanns Verlag, München. Preis M. 1.20. — Bruner bringt in seiner Schrift insofern neues Material, als er eingehend schon in der Vorgeschichte auf die innere Unwahrheit der italienischen Forderungen bezüglich jener Gebiete hinweist, welche die Irredentisten schon zur Zeit des Dreibundes leidenschaftlich forderten. Ziffernmäßig wird nachgewiesen, daß die Bevölkerungszahl der Italiener auch in jenen Gebieten, die sie auf Grund „völkischer“ Berechtigung verlangen, die große Minderheit ist gegenüber der anderssprachigen. Es wird ferner darauf hingewiesen, daß auch die italienisch sprechende Bevölkerung, zumal der Südtiroler Gebiete, mit Ausnahme einer kleinen Zahl von Fabrikanten, Juristen, Ärzten u., nichts von einem Anschluß an Italien wissen wollte. So unerhört wie der Verrat Italiens, schreibt Bruner, so muß die Sühne sein. Der Gerichtstag wird kommen. Die Geschichte wird ihn mit eisernen Griffeln in ihren Blättern verzeichnen und eine Warnung aufrichten für Staatsmänner und Könige, daß Treue und Glauben Eigenschaften sind, die gehalten und erfüllt werden müssen, weil sonst die Welt zerfällt an der Untreue.

— Krieg und Rassenhygiene. Die bevölkerungspolitischen Aufgaben nach dem Kriege. Unter diesem Titel veröffentlicht der bekannte Rassenhygieniker und Verfasser des Werkes „Die Rassenhygiene in den Vereinigten Staaten“, der L. u. I. St.-Ing. Konrad in Berlin G. v. Hoffmann, eine beachtenswerte Schrift (J. F. Lehmanns Verlag, München).

— Leo Perutz und Paul Frank, Das Mangobaumwunder. Eine unglaubliche Geschichte. Umschlagzeichnung von Osk. Gulbranson, Einbandentwurf von Felger. Preis geheftet 3 Mark, in Leinen gebunden 5 Mark. Verlag von Albert Langen in München. — Leo Perutz, der mit seinem schwerwiegenden Prosa-Epos „Die dritte Kugel“ einen so starken und ehrlichen Erfolg errang, zeigt sich in diesem neuen Roman, zu dem er sich mit dem bekannten Wiener Schriftsteller Paul Frank zusammengenau hat, von einer ganz neuen Seite. Eine „unglaubliche“ Geschichte nennen die beiden Verfasser ihr Buch; und gewiß handelt es von sehr merkwürdigen Dingen, die keineswegs jeden Tag vorkommen, die sich vielmehr wahrscheinlich weder in dem Wien unserer Tage, noch sonst irgendwo jemals begeben haben dürften. Aber der große Vorzug des Romans ist es gerade, mit welchem Geschick und welcher, man darf wohl sagen Kunst das alles „glaubwürdig“ gemacht ist. Keine sogenannte kritische Vernunft kommt dagegen auf, — diese Geschichte reißt einen mit, während des Lesens überzeugt einen all das Seltsame, Abenteuerliche so stark, daß es wohl nicht viel Leute geben wird, die sich von dem Buch wieder werden losreißen können, bevor der ganze Knoten entwirrt und das letzte Blatt gewendet ist. Einem Buch, so spannend auf der einen, so wichtig auf der anderen Seite, dürfte wohl ein großer Erfolg sicher sein.

— Alt-Flandern. Brabant, Artois, Hennegau, Lüttich, Namur. Bilderband in Großquart mit rund 200 photographischen Aufnahmen von Städtebildern, Baudenkmälern jeder Art und Innenräumen aus Belgien und Französisch-Flandern. Mit einer durch alle Städtekupfer geschmückten kunstgeschichtlichen Einführung und eingehenden Anmerkungen herausgegeben von Professor Dr. Richard Grau, Direktor des städt. Kunstgewerbemuseums in Potosig. M. 2.20 kart., 3.30 gebd. (Zachau, Roland-Verlag).

— Band Nr. 1064 von Kürschners Bücherschatz: Der Mohr von Jena und andere Erzählungen von Anton Dorn. 95 Seiten Umfang. — Preis 20 Bg. — Hermann Hiltger Verlag, Berlin W 9, Potsdamer Straße 124/125.

— Bong's illustrierte Kriegsgeschichte. Der Krieg 1914/16 in Wort und Bild. 78.—80. Heft. (Preis je 30 Pfennig.) Deutsches Verlagshaus Bong & Co., Berlin W. 57, Potsdamer Straße 88.

— Lene Daase: Meine schwarzen Brüder. Novellen. Verlag von Egon Fleischel & Co., Berlin W. — Preis M. 3.50. — Lene Daase ist nicht nur durch ihre Kolonial-Romane, sondern in jüngster Zeit besonders durch ihre Beiträge zur deutschen Kulturarbeit in Afrika, die sie in ihrem gehaltenen Werk „Durchs unbekanntes Kamerun“ veröffentlicht hat, bekannt und geschätzt geworden. In ihrem neuen Buche „Meine schwarzen Brüder“ führt die Verfasserin den Leser in das tropische Westafrika. Ihre Geschichten spielen diesmal ausschließlich unter Negern, will sie doch den Neger schildern, und nur ihn. Aus vielen kleinen Zügen sucht sie die Psyche des Afrikaners als Ganzes zu schildern. — Nichts Fremdes sieht sie in den schwarzen Gesellen. Sie findet den Menschen, den Bruder unter der dunklen Haut, der trotz seiner Rindlichkeit, seiner List und Lücke und seiner seltsamen Gebräuche ein Mensch ist wie der Weiße auch. — Mit irdischen Geschichten anfangend, schließt sie im fernerer Verlaufe des Buches die gerissenen Streiche der „Hofennigger“, denen die Verführung mit europäischer Kultur moralisch schlecht bekommen ist. Primitive Grotts, bis zu den kompliziertesten Erscheinungen eines kranken Seelenlebens bei den hochgezüchteten alten Inlandrasen folgen dann. Das Buch spielt in der Erzählung vom Perzentum im Kriege. Den Inhalt aller Geschichten könnte man mit dem Titel „Der schwarze Mensch“ bezeichnen.

Gießener Hausfrauen-Verein.

Wochen-Küchenzettel.

Sonntag: Fleischbrühsuppe mit Rudeleinslage, Kochfleisch, röhmig Kohlgemüse, Kartoffeln.

Montag: Griesuppe, gekochte Eier, grüner Salat, Kartoffeln.

Dienstag: Erbsensuppe, Spargeln, Kartoffeln.

Mittwoch: Bröckchensuppe, Hackbraten in der Tüte, grüner Salat, Kartoffeln.

Donnerstag: Zwiebelsuppe, gekochter Fisch mit Kapernsauce, Petersilienkartoffeln.

Freitag: Suppe aus Suppenwürfeln, Rudele, Obst.

Samstag: Kerbelsuppe, Kartoffelgemüse.

Aus „Kriegseinmachekunst und Vorratskammer der Deutschen Frau“:

Getrocknete Pilze. Jeder Pilzsammler kann sich wertvollen Vorrat sichern. Zum Trocknen eignen sich am besten: Steinpilze, Champignon, Keisler, Eierpilz (Blätterling), Morcheln und Borsteln. Die Pilze werden nicht gewaschen, nur abgekragt, wo es notwendig ist, und alles Unbrauchbare entfernt, z. B. von älteren Pilzen die Blätter und Röhren, sogenanntes Hutfutter. Dann in große aber dünne Scheiben geschnitten, wo es angeht, gleich Hut und Stiel zusammenhängend, auf Wecker gelegt und an Sonne und Luft getrocknet. Die Pilze können auch mit einer großen Nadel an Fäden gereiht und hängend getrocknet werden.

Charade.

Getrennt sind sie dem Krieger lieb und teuer,
Reiht er als Reitermann dem Feind entgegen.
Wie Wetterstrahl in dichtem Regen
Schlägt ihn die Erste, wenn in wuchtigen Schlägen
Sie niederfaßt, daß blügend sprüht ihr Feuer.

Und als des Feindes Kugel tödlich raste
Den Mutigen dahin, blieb treu die Zweite
Bei ihm, dem tief die Todeswunde klaste.
Und als man ihn zur letzten Ruhe schaffte,
Da gaben beide sie ihm das Geleite.

Wenn sie vereint die weite Welt durchfliegen,
Siehst du ein zierlich, schmudes Kunstgebäude.
Man wählt's als Ganzes auch zu Kampf und Siegen,
Und dennoch dient es einzig dem Vergnügen:
Selbst vielen jungen Mädchen macht es Freude.

Auflösung in nächster Nummer.

Auflösung des Kreuzrätsels in voriger Nummer:

	J	F	F
	a	r	r
	g	ü	a
J	a	g	d
F	r	ü	h
F	r	a	u
	n	s	l
	d	s	o
	e	e	b