

Gießener Familienblätter

Unterhaltungsblatt zum Gießener Anzeiger (General-Anzeiger).



Die blonde Drossel.

Roman von E. Fahrrow.
(Fortsetzung.)

Noch eine ganze Stunde besprach sich Frau Ulrich mit ihrem Faktotum, dann entließ sie ihn, damit in den neuen, aufregenden Plänen keine Verzögerung eintrat.

Als er fort war, stand die große, stattliche Frau eine Weile still mitten im Zimmer und blickte mit bewegter Miene umher.

Daß hier Jugend einziehen sollte! Daß ein frisches, schönes Geschöpf hier waltete, eine helle Stimme zwitschern, daß ein unverdorbenes und vielleicht ein dankbares, warmes Herz hier ein Sein finden sollte — eine Verwandte, eine ihres eignen Blutes jetzt an ihrer Seite leben sollte, das war alles wie ein Wunder.

Aber wie ein herrliches, beglückendes Wunder!

Warm war ihr Herz, und warm blühten ihre Augen, als sie das Blumenzimmer verließ und durch eine Reihe wohlhlich eingerichteter Räume hinüberging nach den beiden Gartenzimmern, die bisher die „Gastzimmer“ geheißen hatten.

Gäste hatten selten hier gehaßt. Aber nun konnten sie einen Zweck erfüllen, konnten einen Gast aufnehmen, der kein Fremdes bleiben, der ein wirkliches, richtiges Kind des Hauses werden konnte.

„Gott gebe seinen Segen dazu!“ murmelte Frau Ulrich, als sie ihren Rundgang beendet hatte und wieder vor dem Ständer angelangt war, wo der zahme Papagei sich zutraulich und erfreut vor ihr verneigte. Er konnte nur sehr wenig sprechen, aber dieses wenige pflegte er zu merkwürdig passenden Zeiten anzubringen.

Und als Frau Ulrich ihm jetzt freundlich über den runden, kleinen Kopf strich, murmelte er:

„Hast du gut gemacht, Frauchen. Hast du gut gemacht.“

11. Kapitel.

Fräulein Ruth Stockton hatte seit einigen Wochen ihr Amt im Atelier Otter angetreten und zur Zufriedenheit des Chefs wahrgenommen.

Sie hatte jetzt, da die Reisezeit so viele Berliner fernhielt, nicht gerade anstrengenden Dienst, doch war immer ein Kommen und Gehen in dem luxuriösen Raum, wo sie waltete.

Eben tat sich die Tür wieder auf, und ein hochgewachsener Herr trat ein, kam mit dem Hut in der Hand näher und sah die schlante Empfangsdame in ihrem dunkelblauen Schneiderkleid sich entgegenkommen.

Sie erkannte ihn sofort nach der großen Anzahl von Photographien, die hier von ihm vorhanden waren.

Er blickte freundlich — allzu freundlich, dachte Ruth — die neue Angestellte an und fragte:

„Kann ich sogleich eine Aufnahme machen lassen? Ich habe leider nur sehr wenig Zeit.“

„Wenn Sie eine halbe Stunde Geduld haben wollten, es sind gerade einige Kinderaufnahmen im Gange.“

„Kinder? Ach, Himmel, das kann aber unendlich lange dauern, fürchte ich! Ich bin hier sehr bekannt, Fräulein — mein Name ist Riethling, Referendar Riethling.“

„Ja, ich weiß. Es sind viele Bilder von Ihnen hier. Aber die Kinder müssen nun doch erst fertig sein, nicht wahr? Wollen Sie vielleicht wiederkommen, dann Sorge ich dafür, daß Sie nicht zu warten brauchen, wenn Sie zurückkehren.“

Ruth ahnte nicht, daß der glattrasierte, junge Herr, der halb wie ein Schauspieler und halb wie ein sehr vornehmer Lebemann ausah, ganz genau wußte, daß er die reizende Sängerin aus dem Walde von neulich vor sich hatte.

Er blickte sich unschlüssig um, zögerte einige Sekunden und hing dann seinen Hut an einen Haken.

„Ich warte lieber hier“, sagte er. „Vielleicht haben Sie die Güte, mit mir ein passendes Format und sonstige Wichtigkeiten auszusuchen. Es handelt sich nämlich um eine Aufnahme für eine sehr einflußreiche Persönlichkeit, die mich noch nicht kennt. Man möchte doch einen möglichst günstigen Eindruck machen!“

Er lachte bei diesen Worten und sah sie kindlich treuherzig an.

Diese Miene war eine wohlbewußte Besonderheit an ihm, die er tausendmal in ihrer Wirkung erprobt hatte. Die Menschen, vor allem die Damen, saßten Vertrauen zu ihm, wenn er sein „Knabenhaftes“ Wesen hervorkehrte.

Ruth war viel zu harmlos und unerfahren, um das zu merken.

„Das Format müssen Sie schon selbst bestimmen“, antwortete sie, ebenfalls lächelnd. „Vielleicht hier, diese Größe? Und in der neuen skizzenhaften Art aufgenommen? Die Bilder sehen fast wie Handzeichnungen aus.“

Er beugte sich neben ihr über die Photographien, die sie zeigte, und almete dabei den Duft ihres lichten Haars ein.

„Eine süße Kröte!“ dachte er fortwährend. „Sie könnte einem ganz gründlich den Kopf verdrehen, wenn man nicht wüßte, daß hier bei Otter keine „leichten Fliegen“ angeklut werden.“

Er wählte eine ganze Weile, ließ sich immer wieder andere Muster zeigen und fragte dabei scheinbar nebenbei:

„Sie sind noch nicht lange hier, nicht wahr, Fräulein? Vor Ihnen war eine sehr große, stattliche Dame hier — was ist aus ihr geworden?“

„Die Dame hat sich selbständig gemacht. Sie ist Tierphotographin. — Ich glaube, jetzt werden die Kinder gleich kommen, und Ihrer Aufnahme steht dann nichts entgegen. Haben Sie sich zu dieser Größe hier entschlossen?“

Sie sprach jetzt in höflich geschäftsmäßigem Ton, denn es waren neue Kunden soeben eingetreten, denen sie entgegenzugehen hatte.

Seinz Riethling wurde in die Werkstätte gebeten, und als er nach einer halben Stunde zurückkam, fand er die

Schlanke Empfangsdame so beschäftigt, daß ihm nur Gelegenheit zu einer kurzen Frage blieb.

Wann er die Probekilder sehen könne? In fünf bis sechs Tagen. Man könne sie ihm aber auch mit der Post zuwenden. Nein? Er wüßte selbst zu kommen? Ja, dann also nächsten Donnerstag bestimmt. „Auf Wiedersehen, Herr Referendar.“

Die Glastür schwang hinter ihm zu, und Ruth wandte sich ihrer Beschäftigung wieder zu.

Nicht mit einem einzigen Gedanken folgte sie dem jungen Herzensbrecher. Sie wartete mit einiger Ungebuld heute die Stunde des Geschäftschlusses ab, denn Kurov war in Berlin angekommen und wollte sie gegen Abend in der Pension Schubert aufsuchen.

Er hatte weit mehr Schwierigkeiten gehabt als sie, eine neue Anstellung zu finden.

Herr Weder, einen Zusammenhang ahnend zwischen dem Abgange seines begabten Ingenieurs und der Kündigung Ruth Stocktons, war voller kleinlicher Bosheit bemüht gewesen, Kurov zu schaden.

In Dortmund und in der Nähe wollte dieser ja nicht bleiben, aber alle großen Betriebe in Berlin, bei denen er sich schriftlich meldete, hatten Auskünfte von Weder verlangt. Und alle diese Auskünfte hatte der erbohte Krösus so zu färben gewußt, daß man den jungen Bewerber zwar für talentvoll und geschickt, aber für unzuverlässig und ungleichmäßig in den Leistungen halten mußte.

Heute aber war Hermanns Brief an Ruth voller Zuversicht gewesen. Eine große, sehr bekannte Fabrik von Flugzeugen hatte seine persönliche Vorstellung gewünscht, und deshalb kam er nun an.

„Ich weiß, ich werde kommen und siegen,“ schrieb er. „Ich habe diese Nacht von Kaviar geträumt, und ich weiß, was das bei mir bedeutet.“

Ruth war kaum eine Viertelstunde zu Hause angelangt, da meldete man ihr Besuch. Ein Herr warte im Empfangszimmer und wüßte Fräulein Stockton zu sprechen. Ruth warf einen raschen Blick im Zimmer umher. Es sah ganz „präsentabel“ aus. Ihre Ottomane, die des Nachts als Bett diente, war mit einer bunten Plüschdecke behängt, der Waschtisch stellte bei Tage eine Kommode vor, der Kleiderschrank, ein Möbel, das sie haßte, stand im Gange vor dem Zimmer. Man konnte schon diesen kleinen Raum als Wohnzimmer ansprechen, wenn man bescheiden war.

Das Stubenmädchen brachte gleich darauf den Besuch herbei.

Lächelnd stand Ruth mitten im Zimmer und streckte dem blonden Hünen die Rechte entgegen. Aber er machte es wie an jenem Tage in den Anlagen, hob sie mit gelassenem Schwünge empor und küßte sie von Herzen.

„Mein Mädel!“ sagte er innig und schaute sie an, als ob er sie verjengen wollte.

„Willkommen,“ erwiderte sie freundlich.

Er ließ sie herunter und nahm nun ihre beiden Hände, die er schüttelte.

„Ruth,“ sprach er so sanft und leise wie er nur konnte, „das war ja nicht mehr auszuhalten ohne dich! Wenn ich jetzt keine Stellung gefunden hätte, so wäre ich dennoch gekommen. Aber wie siehst du aus! Prachtvoll! Schöner als je zuvor. Und ganz und gar nicht so, als ob du dich von Sehnsucht nach mir verzehrt hättest.“

„Sollte ich das?“ fragte sie lächelnd. „Ich habe wohl an dich gedacht, Hermann. Aber viel Zeit habe ich nicht zum Nachdenken hier. Wie geht es meinem Vater? Du warst doch nochmals in Dortmund?“

„Sie fragt erst nach ihrem Vater“, dachte er eifersüchtig, „und nicht nach mir. Herrgott, und ich hab Tag und Nacht an nichts anderes denken können als nur an sie allein. Zum Verrücktwerden lieb hab ich sie! Aber sie muß wohl erst noch lernen, was solche Liebe bedeutet. Ob sie mir je mit gleicher Münze zahlen wird?“

„Komm,“ sagte Ruth, „nimm Platz. Und erzähle mir alles, vor allem auch von dir. Meinem Vater kann es nicht schlecht gehen, sonst hätte es mir Franziska ja geschrieben.“

Es geht ihm gut. Eigentlich ausgezeichnet; er hat eine geregelte Tätigkeit, und doch genügend Zeit, sich mit seinem Erfindungen zu beschäftigen. Seine Gesundheit ist dieselbe wie immer, also im Grunde ist er nie richtig krank, doch stets unzufrieden und voller Klagen gegen Gott und die Welt.“

Er besann sich, daß er Blumen mitgebracht hatte, und sah sich um. Beim Eintreten hatte er den Strauß auf die Dielen fallen lassen, und nun hob er ihn auf.

Während er ihn vor Ruth auf den Tisch legte und sich in dem Sessel niederließ, den sie ihm hingeshoben hatte, nahm sie den Strauß auf, und er sah deutlich, daß sie einen Kuß auf die Rosen drückte.

„Danke schön,“ murmelte sie. „Das sind herrliche Rosen. Und nun setze dich bequem hin, wir trinken Tee zusammen, und du mußt erzählen.“

„Muß ich? Aber ich sitze ja so schrecklich weit von dir. Kann ich nicht neben dir noch Platz finden?“

„Nein“, lachte sie, „das ist doch nicht nötig.“ „Also gut,“ seufzte er. „Ich berichte zunächst: Man hat mich engagiert. Mein Einkommen ist um ein Viertel größer als bei Weder. Aber ich werde enorm zu tun haben. Wir können uns höchstens des Sonntags sehen und an Feiertagen, Kaisers Geburtstag und so weiter. Uebrigens wohne ich nicht direkt in Berlin, sondern in Pankow.“

„Wie? Hast du schon eine Wohnung?“

„Seute vormittag um zehn Rücksprache mit meinen neuen Chefs. Um elf Uhr Unterzeichnung des Vertrags. Um 12 Uhr Frühstück bei Fritz Töpfer in Berlin. — Da werden wir übrigens öfter hingehen, du und ich. — Um zwei Uhr zurück nach Pankow, Wohnungssuche. Um vier Uhr Zimmer gemietet, Gepäc hinforsort, mit Wirtin sämtliche Kleinigkeiten besprochen und abgemacht. Um halb sechs Uhr wieder Berlin gerückt, um halb sieben Pension Schubert angelangt, fünf Minuten nach halb sieben von meiner Braut ziemlich gnädig empfangen. Um dreiviertel sieben Rapport abgestattet. Jetzt bist du an der Reihe.“

Sie faltete die Hände und legte sie artig wie ein aufsagendes Kind auf die Tischkante.

„Laut brieflicher Berichterstattung angestellt als Empfangsdame bei dem Hespphotographen Otter. Dienst bis um sechs Uhr. Zweimal wöchentlich von halb neun bis halb zehn Uhr Gesangsunterricht bei Signora Tribaldi. Unangenehmer noch als das Empfangen bei Otter. Sonntags bisher Ausflüge mit Fräulein Berber, meiner neuen Freundin. Letztere schlug mir heute mittag — in der Frühstückspause treffen wir uns zuweilen bei Ushinger — (billig und manchmal gut) — sie schlug mir also vor, meine Stellung bei dem Photographen nur so lange zu behalten, bis ich etwas Beschäftigteres fände. Hatte auch schon einen Vorschlag, den ich mit dir später besprechen möchte. Ich finde Berlin entzückend und möchte nie wieder fort von hier.“

„Aber wenn nun dein künftiger Gatte anderwärts sein Heim errichten muß?“

„Das hat noch lange Wege.“

„Oh, wer weiß. Ich glaube, zwei Jahre wäre das Allers längste, was wir noch warten müßten.“

„Zwei Jahre sind aber eine Ewigkeit. Inzwischen soll ich ja eine Konzertsängerin werden und furchtbar viel Geld verdienen.“

„Ruth, sprich nicht davon! Du weißt, der Gedanke ist mir verhaßt. Dich auf dem Podium zu sehen! Jede Ausstellung einer weiblichen Person finde ich schon wenig wünschenswert; aber wo es sich um meine Braut handelt, will ich ganz und gar nichts davon hören.“

Einen Moment schwieg Ruth. Dann sagte sie ganz liebenswürdig:

„Lieber Hermann, wenn du mein Gatte sein wirst, dann kannst du derartige Verfügungen treffen. Aber wir sind noch nicht einmal öffentlich verlobt.“

„Das kann aber doch jeden Augenblick nachgeholt werden.“

„Ich wünsche es vorderhand noch gar nicht. O Hermann, sieh nicht so böse aus! Ich meine ja nur, daß eine jahrelange Verlobung mindestens zwecklos ist. Ueberhaupt diese Dessentlichkeiten! Wir beide wissen doch, daß wir uns lieb haben, ist das nicht genug? Was geht es die Außenwelt an?“

„Um — da wäre recht viel zu antworten. Aber ich sehe ein, daß ich kein Recht habe, auf irgend etwas zu pochen. Also wie du willst, Ruth. Es geht auch ohne öffentliche Verlobung.“

(Fortsetzung folgt.)

Der Fischreichtum unserer Gewässer einst und jetzt.

Von Dr. Johannes Kleinpaul.

Der lange harte Winter ist diesmal auf den Fischbestand unserer Gewässer nicht ganz ohne Einfluß geblieben. Die Bäche im Darzgebirge z. B. waren im Winter bis auf den Grund eingefroren, und als Folge davon ist der ganze Forellenbestand darin vernichtet; zu Hunderten trieben die Fischleichen überall an den Ufern und Wehren an. Hingegen hat bei Pöla der Lachsfang wieder begonnen, und zwar gleich am Anfang mit einem Riesenergebnis. Am ersten Tage wurden dreihundert Zentner eingefischt, darunter viele Lere, die bis zu 40 Pfund wogen. So große Fische werden in unseren Flüssen nur höchst selten gefangen. Kurz vor Ausbruch des Krieges wurde vom königlichen zoologischen Museum zu Dresden ein bei Pirna gefangener 18 Pfund schwerer Lachs männlichen Geschlechtes angekauft, ein Prachtstück seiner Art, und öffentlich ausgestellt. Hechte von dieser Größe werden noch öfter, selbst in kleineren Gewässern erbeutet. Im letzten Winter noch brachte ein Fischwassertrichter in Thüringen einen zwanzig Pfund schweren Hecht mit nach Hause, und gleichzeitig auch noch eine andere, noch kostbarere Beute: das war der Otter, der ihm den Hecht ausgepickt und aus dem Wasser auf's Eis gezogen! Dem Otter ward für diesen sauren Dienst saurer Lohn, er küßte ihn mit dem Leben. Doch das ist noch längst nicht der größte Hecht, von dem wir wissen. Im Jahre 1707 wurde aus der Elbe ein Hecht gefischt, „der 32 1/2 Pfund wog und ganze Kieselsteine im Leibe hatte“. Wer es nicht glaubt, daß es auch jetzt noch so große und weit größere Fische in unsern Gewässern gibt, der reise mit nächster Gelegenheit in die Schweiz. Für Zuger See wurde voriges Jahr ein 35 Pfund schwerer Karpfen gefangen, der nach dem Ausweiden — er war prall mit Roggen gefüllt — immer noch 22 Pfund wog. Er hatte eine Länge von 92 Zentimeter und einen Brustumfang von 75 Zentimetern; in der Mittelreihe zählte man 40 Schuppen, die größte war so groß wie ein Fünftelmilchstück. Ein Ein Gipsabdruck dieses kaltblütigen Riesen wird im Zuger Fischereimuseum aufbewahrt. Der riesigste Hecht aber, den die Geschichte kennt, ist im Rathaus zu Heilbronn beschrieben und abgebildet. Er soll 350 Pfund gewogen haben und beinahe fünf Ellen lang gewesen sein — ein richtiges Rabeltier, denn er soll auch an 300 Jahre alt geworden sein. Wie der neben dem Bilde aufgehängte Bericht in Berlin erzählt, hat ihn im Jahre 1230 „Friedrich der Andere“ anlässlich eines Fischfestes (gewiß nicht als winziges Fischlein, sondern gewiß schon als anscheinlichen Fisch) mit einem Ringe versehen und in den Böhlinger See gesetzt, und 1497, also 267 Jahre später, wurde er wieder herausgefischt und dem Kaiser Maximilian vor die Füße gelegt.

Doch weder Lachs noch Hecht sind eigentlich unsere größten Flussfische. Die größten sind vielmehr der Wels und der Stör, die, wenn auch selten, bis 3 Meter lang werden. Für einen Lachs gilt, ebenso wie für den Aal, ein Meter, für einen Hecht 80 Zentimeter, für einen Karpfen 70 Zentimeter als ein anständiges Durchschnittmaß; andere Gattungen, wie Zander und Aulbräsen, erreichen nur ganz ausnahmsweise diese Größe. Damit soll jedoch nicht gesagt sein, daß nicht auch die kleinen Fische in unserm Volkshausballe eine große Rolle spielen; jedenfalls war das früher in hohem Maße der Fall. Man ab früher so unglaublich viel Fische an allen unsern deutschen Flüssen, daß sich das Gesinde — von der Maas bis zum Memel — in seinen Mietverträgen ausdrücklich verbat, stiers als zweimal in der Woche mit Lechsfleisch gefästert zu werden. Noch im Jahre 1871 wurde auf dem Granauer Ufer bei Magdeburg Störfleisch an die dort untergebrachten französischen Kriegsgefangenen um 2 Groschen das Pfund abgegeben; man hatte damals dort an einem Tage vierzig große Störe in der Elbe gefangen und mußte sie nicht besser zu verwerten. Andererseits ab und schäpste man früher aber auch manche Meinfische, die wir heute kaum dem Aussehen und dem Namen nach kennen, und fang sie in solcher Menge, daß wir uns davon heute kaum noch eine rechte Vorstellung mehr zu machen vermögen. So überlieferte der Rat der Stadt Döbeln dem Dresdener Hof früher (zuerst im Jahre 1593) viele Jahre lang regelmäßig, sobald die Mulde aufgetaut war, sechs bis acht Schock Steinbeißer. Wer kennt heute noch Steinbeißer, gar noch als Fischgericht? — Höchstens Schmerlen werden heute noch hier und da als Vederbissen aufgetischt — als einziger unter den vielen unscheinbaren Meinfischen, die unsere Bäche beleben; Theodor Fontane erzählt davon reizvoll in einer seiner Darz-Novellen! Ein ähnliches Präzient erhielt auch Kaiser Ferdinand, als er im Jahre 1562 nach Venedig kam; dort verehrte man ihn „zwei Wagen Haber, einen Wagen Wein und sieben Schiffelein mit Fischen“; Haber und Fisch werden im Mittelalter sehr oft zusammen genannt; das war ein altes Gericht.

In unsern Tagen kennt und schätzt man von den Meinfischen eigentlich nur noch die Forelle. Aber von den meisten gilt freilich, was die folgenden Verse köndig und sterlich gebunden zusammenfassen:

Forellen ist mein Lieblingsessen!
 Ich selbst hab' sie noch nie gegessen, —
 Doch meiner Mutter — Schwester — Sohn,
 Der hat mal — neben einem Mann gegessen,
 Der hatte welche — sehen essen. . . .“

Forellen standen auch früher schon immer hoch im Preise. So kostete beispielsweise in dem vogtländischen Städtchen Schöned im Jahre 1698 das Pfund Forellen (nach Ausweis einer damaligen Stadtrechnung) die ansehnliche Summe von 1 Gulden und 6 Groschen meißnisch; zum Vergleich führe ich an, daß das ganze Jahresgehalt des dortigen Bürgermeisters damals nur 6 Gulden betrug; für 2 Gulden und 2 Groschen lief ein Bote in Schöned über das ganze Erzgebirge nach Dresden und zurück. Willehalm erklärt sich dieser auffallend hohe Preis dadurch, daß die Forellen damals infolge eines großen „Fischsterbens“, wie jetzt wieder, selten geworden waren; wahrscheinlicher aber ist: wer Forellen essen wollte, fang sie sich selber. So taten z. B. die Heidergerter Bürger, sogar noch während des Dreißigjährigen Krieges, als im Jahre 1645 das sächsische Feldheer unter Torstenson vor ihren Toren lag. Mollner berichtet darüber in seiner Chronik: „... so hat man doch Nebhühner und Hahn vor und in dem Graben geschossen und in die Stadt gebracht, auch noch zur Not ein frisch gefangen Forellen bekommen können.“ — Die Klagen über den Rückgang unsers heimischen Fischbestandes sind aber trotz aller in der guten alten Zeit zur Verfügung stehenden herrlichen Fischgerichte nicht erst neueren Datums, sondern uralt. Schon im Ausgange des Mittelalters hat man ihn Einhalt zu tun versucht. „Vater August“, der bekannte sächsische Kurfürst und Volkswirt, verordnete es, den Anschaffungen seiner Zeit gemäß, in erster Linie durch Androhung von abschreckenden, wahrhaft barbarischen Strafen. „Wer widerrechtlich fischt“, heißt es in seiner am 21. April 1572 erlassenen Fischereivordnung, „muß unter dem Galgen ein Schemel treten, und dann werden ihm die Hände mit dem Galgenstrick zusammengebunden. Darauf wird ihm der Schemel unter den Füßen weggestoßen, und so muß er eine Zeitlang unter schweren Qualen schweben. Zuletzt wird er Landes verwiesen. Wenn er trotz seines Eides (!) wiederkommt und wieder Fische fängt, wird er mit ewiger Verbannung aus Galeren in Eisen oder stets während Arbeit belegt. Wer aus Teichen oder Hällern Fische fängt, soll es mit dem Tode durch den Strang büßen.“ Die rund zweihundert Jahre später (1711) „verordnete Fischordnung des Königs-Kurfürsten August des Starcken“, die ihrerseits auf zwei in der Bischofszeit schon in Kraft getretene, neuere kurfürstliche Verordnungen aus den Jahren 1657 und 1686 fußte, nahm vorwiegend darauf Bedacht, den vorhandenen Fischbestand zu erhalten und namentlich den jungen Nachwuchs zu schonen. Ein Reuschhof Straße wird denen angedroht, die verbotene, kleine Fische oder Krebse kaufen. Jagdraußen dürfen nicht über den ganzen Fluß geschlagen werden, „also, daß gar kein Fischegen vorbeigang“; der Harnen soll im Wasser gefalten werden; aufs Land darf daraus nichts geschüttet werden, damit die etwa mitgefangene Fischbrut nicht verderbe. Gestift darf überhaupt mit noch zweimal in der Woche werden, und zwar immer nur von Sonnenaufgang bis vormittags 11 Uhr. Das sogenannte Gejessenrücken ist verboten; höchstens zwei Personen dürfen miteinander, aber nur mit einem Harnen den Fischfang betreiben. Im Interesse des wichtigen Dessauer Lachsfangs, am Zusammenflusse der Mulde mit der Elbe, waren dort aber auch dafür schon ähnliche Maßnahmen getroffen. So war dort zeitweilig das Angeln nur alten Leuten, Kranken und Invaliden erlaubt und während der Laichzeit aller Kahnverkehre von den Brücken bis zur Elbe überhaupt verboten.

Alle diese Maßnahmen und Bestrebungen landesherrlicher Fürsorge haben aber, wie wir alle wissen, leider so gut wie gar nichts genützt. Der Ursachen des anscheinend unaufhaltsamen Rückganges des einstigen Fischreichtums unserer stehenden Gewässer gibt es gar zu viel. Man ist vielfach geneigt, sie in früherer Raub-Fischerei, und in späterer Zeit in der Kanalisierung und Verschämung oder Vergiftung der Flüsse sowie in ihrer Verunreinigung durch Turbinen und durch die Dampfmaschinen zu erblicken. Wenn das alles auch in der Hauptsache richtig sein mag, sei demgegenüber doch auch in Rechnung gezogen, daß beispielsweise auf der kurzen Elbstrecke innerhalb des königsrechtliches Sachsen noch in den Jahren 1884 bis 1911 nicht weniger als 650 Fischottern, 2126 Reiter und 116 Fischadler erlegt wurden, von ungezählten andern gefährlichen Fischfeinden und -räubern nicht zu reden. Dabei schätzt man den Schaden, den ein Reiter für die Fischerei ausmacht, auf 1000 Mark! —

Raupen und Raupenplagen.

An die ägyptische Plage der Heuschrecken, die das Land bedecken und alles fraßen, erinnern Raupenplagen, wie sie gegenwärtig eine den Berliner Tiergarten heimsucht. Jetzt sind die Raupen ausgewachsen und mit ihrer vollen Größe hat auch ihre Frechheit ihre Höhe erreicht. Naht, buchstäblich kahl, freisen sie jeden Baum, den sie befallen, statt der dichten Krone, durch die die Sonnenkränzel auf den Boden fielen, tragen die Laubbäume kümmerliche Reste von Blättern, die nur noch aus dem Gerippe bestehen. Der Gärtner wie der Förster kennen eine ganze Reihe von Raupen, die zu förmlichen Raupenplagen werden können und alles Grün vernichten, und die des Goldasterns, um die es sich in der Reichshauptstadt in erster Linie handelt, gehört zu den gefährlichsten. Zu großen Nestern überwintern die kleinen Raupchen; im März oder April, wenn sich die Bäume belauben, beginnen sie

Ihr Fortschrittsverlauf, und nach der letzten Stützung, um die Wende vom Mai zum Juni, haben sie es gewöhnlich beendet. Weit schlimmer als die Gelbstartraupen, die nur Laubhölzer anfallen, sind die der Nonne. Die Dichterin Selma Lagerlöf hat einmal in dichterdichter Form geschildert, was eine Nonnenplage bedeutet; vollständig im Einklang mit den naturwissenschaftlichen Tatsachen erzählt sie den Untergang eines großen schwedischen Waldes — Kalmärdalen — durch No. ventraf, sie erzählt, wie eines Tages die Raupe kommen und ihr Werk beginnen, wie Blätter und Knospen absterben und der verödete Wald stirbt, während die Nonnenraupen schließlich an einer Krankheit zu Grunde gehen. Ein Feind der Obstbäume im besonderen ist die Raupe des Frostspanners; die rheinländischen Kirchensächter vor allem kennen sie genau; berichtet die Chronik auch von ganzen Wäldern von Zäpfen, in denen Dank der Tätigkeit dieser gelbgrünen Raupe nicht eine einzige Kirche reifte. Nicht minder schlimmer sind die Raupe des Eichenwicklers, die Käster und die Rothdornraupen, die alle ganze Laubhölzer kahlfrassen können und es in Gegenden, die sie heimgesucht haben, auch wehrlos getan haben. Aber mögen Raupe einen Laubbaum im Vorfrühling auch vollständig kahl gefressen haben, sein Leben ist dadurch in der Regel nicht bedroht, da die Laubhölzer zurzeit des Johannistriebes beginnen, den Schaden wieder gut zu machen, indem sie sich von neuem belauben. Viel schlimmer steht es um die Nadelhölzer, sie tragen nicht Blätter, die nur für ein Jahr bestimmt sind, sondern ihre Nadeln sind für mehrere Jahre berechnet, und wenn sie abgetressen sind, ist das gewöhnlich gleichbedeutend mit dem Todesurteil für den Nadelbaum. Die Raupe, die sich vorzugsweise oder ausschließlich an Nadelhölzer machen, sind ziemlich zahlreich; die Nonne, die Kiefernspinner und -spanner sowie die Kiefernmaide sind wohl die gefährlichsten Waldverberber darunter. Seit mehreren Jahrhunderten sind Nadelhölzer, so ganze Wäldungen ihrem Fraß zum Opfer gefallen sind. Aus der Mitte des 15. Jahrhunderts sind Beridde, idem auch etwas unklare, über den Kohlfrass der Nadelwälder durch Raupe überliefert. Gewaltige Verwüstungen richtete der Kiefernspinner 1788 in der Mark an, und aus dem Jahrzehnt 1862/1872 sind ausgedehnte Waldverwüstungen durch diese Raupe bekannt: Brandenburg, Pommern, Posen und Sachsen wurden besonders schlimm betroffen. Als Fall von ausgedehnter Waldvernichtung aus neuerer Zeit sei schließlich noch die fast völlige Verhörung des Nürberger Reichswaldes durch die Raupe des Kiefernspanners in der ersten Hälfte der 90er Jahre angeführt. Die Natur selbst kommt in vielen Fällen der Befähigung der Raupe durch den Mensch zu Hilfe; manche der Raupe haben in der Vebewelt ihre Erbfeinde. So werden die Nonnenraupen — ganz wie Selma Lagerlöf schildert — durch eine Seuche, die Nippelsucht, dahingerafft, die auf ein Kleinlebewesen zurückzuführen ist, das nach J. Bolles Untersuchungen mit dem Erreger der Seuche der Seidenraupe übereinstimmt. Man hat daher daran gedacht, die Protozoenkrankheit künstlich unter die Nonnenraupen zu bringen und die also ähnlich zu bekämpfen wie die Mäuseplage mit dem Köhlerischen Bazillus. Der eigentliche Erbfeind der Nonnenraupe ist eine Fliege, eine Tachina-Art, die ihre Eier in Nonnenraupen legt und so unter den Raupe aufzukriechen vermag, wie Schlupfwespen unter anderen Raupearten oder anderen Insekten.

Zeitgemäße Pilzgerichte.

Nicht nur zu Gemüse eignen sich die verschiedenen Pilze, sie sind namentlich für Suppen, in Verbindung mit etwas Mehlprodukten, wie wir der praktischen Frauenszeitung „Dies Blatt gehört der Hausfrau“ entnehmen, sehr empfehlenswert, weil nahrhaft, während ihre Zubereitung als Salat eine sehr erfrischende Abwechslung bietet, da die Pilze uns gerade in der heißesten Jahreszeit zuzuwenden. In den Fällen, wo getrocknete Pilze verwendet werden, müssen diese erst völlig aufweichen. Sehr gut ist eine

Suppe von frischen Pilzen. Man kann hierzu Einzelstücken oder auch geröstete Pilze nehmen. Eine gute Handvoll Pilze reicht für 4 bis 6 Teller Suppe. Sauber gereinigt, werden sie fein gewaschen und dann mit Wasser bedeckt, aber ohne Salz ungefähr eine halbe Stunde langsam gekocht. Dann füllt man so viel kochendes Wasser nach, wie man Suppe haben will, füllt in etwas Fett abgebranntes Mehl, Salz und eine Prise Pfeffer (Ersatz) bei, läßt sie ordentlich durchkochen und gibt zum Schluß noch fein gehackte Petersilie dazu.

Koteletts von Pilzen. Alle Pilze eignen sich hierzu. Sauber gewaschen, werden sie erst mit kochendem Wasser übergossen, dann abgeseigt und recht fein gehackt. Mit geriebenem oder eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Brot, einer fein geriebenen Zwiebel, Salz und Pfeffer und 1-2 Eiern werden sie gut vermischt. Aus dieser bündigen Masse formt man dann Koteletts, die nicht zu stark sein dürfen, wärgt sie in Mehl leicht um und brät sie schnell in irgendeinem vorhandenen Fett. Sie schmecken vorzüglich zu grünem Salat.

Pilzomelette. Eine Handvoll Champilze oder Champignons werden fein gehackt oder in blaßdünne Scheibchen geschnitten, mit ein wenig Fett und einer fein geschnittenen Zwiebel schnell überbraten, so daß die Zwiebeln noch heiß bleiben. Inzwischen macht man einen Teig aus drei Eßlöffel Mehl, mit drei Eßlöffel Wasser ausgequollen, so daß er sich vom Topf löst, läßt ihn auskühlen und verrührt ihn mäßig mit 1-2 ganzen Eiern; ist die Masse dann noch zu dick, so gibt man etwas kaltes Wasser dazu. Man wärgt nun mit Salz und abgeriebener Zitronenschale; der Teig muß dickflüssig sein. In jeder flachen Pfanne wird ein reichlicher Löffel voll Fett erhitzt, der Teig langsam hineingegeben und mit einem passenden Deckel zugedeckt. Das Ommelett soll nur unten bräunen. Ist es gebräunt, dann bringt man auf die eine Hälfte die Pilze und schlägt die andere Hälfte darüber, läßt die so entstandene Halbmondsform auf eine Schüssel gleiten und trägt sie kalt ab.

Salat von Pilzen. Ueber sehr mildem Feuer läßt man die in Scheiben geschnittenen Pilze im eigenen Saft dämpfen. Aus gehackter Zwiebel, etwas mildem Essig, einer-Prise Zucker und Salz macht man eine Sauce, in die man die Pilze gibt und fein geschnittenen Schnittlauch, auch Petersilie darüber streut.

Wie können wir Eier aufbewahren?

Die bekannten Konservierungsmittel für Eier, Wasserglas und Glycerinöl, sind nun auch knapp geworden, so daß die fröhliche Hausfrau wieder selbst Mittel und Wege suchen muß, um über den Mangel hinwegzukommen. Wie die praktische Frauen-Zeitung: „Dies Blatt gehört der Hausfrau“ mitteilt, ist es mancher Hausfrau gelungen, auf einfachste Art die Eier recht lange frisch zu erhalten. Die Rezepte dazu geben wir nachstehend:

1. Wenn die Eier frisch sind — dies ist die Grundbedingung für erfolgreiches Aufbewahren —, genügt es, sie zu säubern (es darf keine Spur von Feuchtigkeit in der Schale haften!) und mit Fett einzureiben. Man erscheide nicht bei dem Wort „Fett“, als forderter wir hier zur Vermeidung dieses köstlichsten Nahrungsmittels auf! Das Einreiben beansprucht nämlich so wenig davon, daß ein Teelöffel voll wohl für 100 Eier ausreicht. Sehr gut läßt sich das Butterpapier hier ausnutzen oder eine Seide, so daß es meist gar nicht nötig sein wird, Seifeisett zu benutzen. Durch das Einreiben werden die Poren der Schale geschlossen und die Bakterien ferngehalten. Man muß die Eier nun kühl aufbewahren (am besten in Papier eingewickelt) und nach längerem Winterräumen das Einreiben vielleicht nochmals vornehmen, da die Sommertemperatur wohl auf die Fettschicht einwirken könnte.

2. Als weiteres Mittel wurde auch übermangansaures Kali genannt, von dem man eine rosa Lösung macht und die Eier darin 1-2 Stunden liegen läßt. Dann nimmt man sie heraus, trocknet sie und hebt sie am kühlen Ort, in Papier gewickelt, auf. Die Haltbarkeit der auf diese Art konservierten Eier soll recht dauerhaft sein, doch empfiehlt es sich, bei allen noch wenig erprobten Mitteln nicht mit allzu langer Dauer zu rechnen und hin und wieder nachzusehen, ob die Eier noch gut sind.

3. Frische Eier halten sich sehr lange, wenn man sie, in Papier gewickelt in einem kühlen, sauberen Raum aufrecht stellt und sie alle 8-14 Tage wendet.

4. Als letztes uns immer noch zu Gebote stehendes Mittel nennen wir Kalzwasser, das man sich in Drogerien herstellen lassen kann. Will man es selbst bereiten, so nehme man auf einen Teil Kalz zehn Teile Wasser (nach Gewicht berechnet). Hierbei ist aber zu beachten, daß der Kalz, der lange an der Luft gelegen hat, nicht mehr brauchbar für Eierkonservierung ist. Man tut daher besser, ungelöschten Kalz zu verwenden, was aber nicht ungefährlich ist. Ungelöschter Kalz, der mit Wasser in Berührung kommt, „brennt“; man muß daher beim Mischen des Kalzes mit dem Wasser äußerst vorsichtig sein. Kalzeier halten sich lange.

Schonung der Gummiringe beim Öffnen von Einmachgläsern.

Die Gummiringe, die zum Verschluss der Einmachgläser dienen, sind jetzt in der Kriegszeit teuer, schwer erhältlich und oft minderwertig, darum empfiehlt die Wochenchrift „Dies Blatt gehört der Hausfrau“, bei ihrer Entfernung von den Gläsern die möglichste Sorgfalt walten zu lassen. Vorteilhaft ist es, die Gläser vor dem Öffnen umgekehrt in heißes Wasser zu tauchen. Sicherheits halber muß man den Deckel mit einer Kelle dabei festhalten. Dann lockere man vorsichtig ein wenig mit dem Messer, ehe man sie abzieht.

Sonderbar.

Tritt's mit Mut an und heran,
Wird besiegt der stärkste Mann.
Aber kommt's mit einem Ton,
Reint es meinen Schwiegerkohn.

— Zi.

Auflösung in nächster Nummer.

Auflösung des Bilderrätsels in voriger Nummer:
Pettikrea.