

Neuer Schall

N. 23.

Beilage zur Westerwälder Zeitung.

1915.

Anne-Marie.

Roman von Ilse-Dore Tanner.

(9. Fortsetzung)

Und dabei hatte Anne-Marie auch ihr Leben noch immer nicht in sichere Bahnen lenken, sich noch keine nützbringende, befriedigende Tätigkeit verschaffen können, sie sah auch gar keinen Weg, wie sie es wohl könnte — sie schluchzte verzweifelt — wenn das das Resultat war ihres

Platz im Leben erobern. — Es gab so unzählig viel Menschen, denen es viel, viel schlechter ging als ihr, vor deren Tür täglich Hunger und Sorge standen, die krank waren oder ihre Liebsten in Krankheit dahinsiechen sahen, ohne die Mittel zu haben, ihnen zu helfen — o, sie hatte so viel Trauriges hier schon gehört und gelesen — — und sie



Deutsche Soldaten mit ihren Maschinengewehren suchen Unterkunft für die Nacht in einem polnisch-russischen Dorf.

ungewöhnlichen Schrittes, der sie von ihrer Heimat, von allen, die ihr lieb gewesen, schied, das Ende ihrer Hoffnungen und Wünsche, ihrer wohlüberlegten Pläne? Gegenwart und Zukunft war gleichermaßen grau und hoffnungslos für sie — — lohnte es denn überhaupt, zu leben?

Prinzessin Anne-Marie richtete sich mit einem Ruck in die Höhe — nein, das durfte und wollte sie nicht denken, sie durfte nicht verzweifeln, noch nicht — noch lange nicht! Sie mußte und wollte noch kämpfen und ringen, sich einen

war doch jung und gesund und hatte noch Mittel genug, eine ganze Zeit ohne Einnahmen zu leben — — nein, sie wollte noch nicht verzweifeln, sich nicht aus dem Gleichgewicht bringen lassen durch diesen plumpen Menschen, diesen trottelhaften Filmfabrikanten.

Sie kühlte sich ihr brennendes Gesicht mit kaltem Wasser und überlegte, ob sie Frau Justizrat Medinger am nächsten Tage kündigung oder sie vielleicht bitten wollte, ihr die Mahlzeiten auf dem Zimmer servieren zu lassen — auf keinen Fall wollte sie Herrn Felbersohn noch einmal bei Tisch

gegenüberstehen. Und die Pension Medinger gefiel ihr sonst ganz gut, Frau Medinger selbst war eine feine, tatwolle Dame, es wäre Anne-Marie schwer gefallen, sich nun wieder anderswo einzugewöhnen. So entschloß sie sich zu dem Ausweg des Alleinelebens, am nächsten Mittag vorerst einmal ein leichtes Uebelbefinden als Grund für diese Maßregel vorschüßend. Und sie war nachher dieses Entschlusses sehr froh, als sie hörte, daß Herr Felberjohn plötzlich abgereist sei. —

Je näher Weihnachten rückte, desto leerer wurde es in der Pension Medinger, einer nach dem anderen fuhr heim, um dieses schönste Fest mit seinen Lieben zu verleben. Nur Anne-Marie würde fremd und heimatlos, doppelt einsam in diesen Tagen sein.

War auch das Christfest seit ihrer Mutter Tode niemals ein wahrhaft frohes und glückliches für sie gewesen, die Anwesenheit des geliebten Bruders, die mancherlei Mühen, ihn und Christine mit liebevoll ausgesuchten Gaben zu erfreuen, das Überlegen, für die Angestellten des Hauses passende Geschenke zu finden, die Armen- und Krankenbesucherungen in der kleinen Residenzstadt, das hatte doch alles dazu beigetragen, einen verklärenden Schimmer auf jene Tage zu werfen, ihnen Weihnachtsstimmung zu geben.

Sier fehlte das alles, sie hatte hier niemand, der ihr nahestand, niemand, dem an ihrer Anwesenheit etwas gelegen war.

Und als Anne-Marie dann am Heiligabend einsam neben dem kleinen Tannenbaume saß, den Frau Medinger ihr hatte nebst allerlei Weihnachtsledereien ins Zimmer stellen lassen, die Bilder des Bruders und der Freundin vor sich, da klingelte es draußen, und das Zimmermädchen kam bald darauf und brachte ein Paket für sie.

Anne-Marie erschrak bis ins Innerste: wer konnte ihr ein Paket schicken? Wer wußte ihren Aufenthalt hier? Erst als sie einen Blick auf den Postabschnitt geworfen und dort Frida Karger als Absenderin gelesen, ebbte ihre Aufregung zurück — wie töricht sie gewesen! Und dann kam Freude und Dankbarkeit über sie, daß es doch noch jemand gab, der an sie mit Zuneigung dachte, der sie erfreuen wollte.

Selbstgebackenes Marzipan und Konfekt schiedte das alte Fräulein, einen kleinen selbstgeklöppelten Spitzentragen und dazu einen so lieben, herzlichen Brief, daß Anne-Marie die Tränen in die Augen traten. Es tat ihr leid, daß sie nicht auch daran gedacht, dem alten Fräulein eine kleine Freude zu machen, und so holte sie sich Tinte und Papier, um ihr wenigstens jetzt noch einen Brief zu schreiben.

Fräulein Karger fühlte sich so wohl in ihrer Stellung, hing schon so sehr an ihren jungen Pflegebefohlenen, daß sie nicht genug Worte des Dankes finden konnte. Und dann machte sie Anne-Marie den Vorschlag, auch nach Dresden zu kommen, falls sie in Berlin sich noch nicht befriedigend eingerichtet hätte, sie würde doch dann an ihr, an dem Hause, dem sie jetzt vorstand, und das viele gute Beziehungen hatte, einen Anhalt finden. Aber das wollte Anne-Marie nicht, sie wollte nicht schon nach so kurzer Zeit Berlin verlassen, wenn sich ihr nicht gerade anderswo etwas ganz Sicheres bot. Und dann: sie hatte an Christine geschrieben, daß sie nicht in Dresden sei.

Sie konnte der Versuchung nicht widerstehen, dem Brief an Fräulein Karger ein kleines Briefchen an die Freundin beizufügen, nur ein kurzes Lebenszeichen, Grüße und Wünsche für das neue Jahr, die sie auch an Karl Friedrich weitergeben sollte.

* * *

Das neue Jahr fing für Anne-Marie mit einer Freude an. Sie erhielt vom Verein „Bienentorb“ die Nachricht, daß alle ihre dort ausgestellten kleinen Arbeiten verkauft seien. Und dann hielt sie mit einer ganz eigenen, scheuen Freude ihr erstes selbstverdientes Geld — fast 100 M. — in Händen. Es war doch ein Anfang, ein Hoffnungsstrahl, und gab ihr Mut, auszuharren und weiterzustreben.

Die Pension Medinger füllte sich bald nach Neujahr wieder, und zu den alten Insassen war ein neuer Gast,

ein Fräulein von Kammeler, gekommen, ein bildhübsches, frisches junges Mädchen, das im Pestalozzi-Fröbelheim Rochunterricht nahm und sonst noch allerhand bildende Vorträge anhörte.

Eines Tages bei Tische erzählte Ursula von Kammeler von dem kunstgeschichtlichen Vortrage, den sie am Abend vorher in der Humboldtakademie gehört.

„Wundervoll spricht dieser Professor Heinrich Weber, so fesselnd, so begeistert, und dabei hat er ein prachtvolles Organ. Natürlich wird er furchtbar angeschwärmt, und bei seinen Vorträgen ist immer so voll, daß kein Apfel zur Erde fallen kann.“

„Professor Heinrich Weber?“ wiederholte Anne-Marie fragend, während ihr Herz rasend schnell schlug, und vor ihrem geistigen Auge das Bild eines großen, schlanken jungen Mannes mit ernsten, klugen, grauen Augen auftauchte, des Mannes, dem ihre erste, schwärmerische Jungmädchenliebe gehört hatte.

„Ja, der Kunsthistoriker Heinrich Weber, der auch am Museum angestellt ist, kennen Sie ihn?“

Anne-Marie fühlte, wie sie unter den neugierig fragenden Blicken der anderen Tischgäste errötete: es war ja etwas ganz Neues, daß Fräulein Müller einen Bekannten hatte! Und in ungewohnter Verlegenheit sagte sie: „Ich — ich weiß nicht — es kann sein, daß mich die Gleichheit des Namens täuscht — der Herr, an den ich dachte, war Hauslehrer in einem vornehmen Hause.“

„Dann ist er's sicher, Professor Weber war früher Erzieher eines Prinzen, das weiß ich zufällig ganz genau,“ sagte Ursula von Kammeler lebhaft. „Nein, das ist ja wirklich interessant. Gehen Sie doch mal zu einem seiner Vorträge, Fräulein Müller, da werden Sie ja gleich sehen, ob es derselbe ist.“

„Ja, das werde ich tun,“ sagte Anne-Marie kurz. „Abgesehen: interessieren tut mich die Sache nicht.“

Und doch gab es wohl kaum etwas, das sie jetzt mehr interessiert hätte! Daß sie auch daran nicht gedacht, daß Heinrich Weber hier in Berlin war! Wie er wohl jetzt aussehen mochte, und ob er sie wiedererkennen würde? Sie hatte jene Jugendschwärmerei längst begraben, aber sie hatte nicht vergessen, was der junge Gelehrte einst ihr und ihrem Bruder gewesen war, und wie viel sie ihm verdankte. Es hatte auch Karl Friedrich oft leid getan, daß jede Verbindung zwischen ihnen eingeschlafen war — wie sehr hätte auch er sich gefreut, den Freund seiner Jugend wiederzusehen. Sie besorgte sich ein Vorlesungsverzeichnis der Humboldtakademie und unterrichtete sich über Tag und Stunde seiner Vorträge, und klopfenden Herzens machte sie sich dann eines Abends auf den Weg. —

Ursula von Kammeler hatte nicht übertrieben: es blieb kein Platz leer, und einzelne Bruchstücke der Unterhaltungen ringsum, die sie erhaschte, waren voll Lob und Bewunderung für Professor Weber. Und dann kam er. Sein schmales Gesicht, das sie einst bartlos gekannt, war jetzt von einem dichten, dunkelblonden Vollbart umrahmt, aber sie hätte ihn doch sofort wiedererkannt, und seine Art, zu sprechen, seine Bewegungen waren die gleichen geblieben.

Und trotzdem Anne-Marie ihre Gedanken eigentlich an dem Abend kaum konzentrieren konnte, ließ sie sich doch fesseln durch die geistvolle Art seines Vortrages über moderne Kunst.

Während er sprach, ließ er sein Auge mehrmals über die vor ihm Sitzenden schweifen, und einmal — es konnte kein Irrtum sein, zuckte er leicht zusammen, als er Anne-Marie erblickte. Er wiederholte mechanisch den letzten Satz seiner Rede, während er sie noch einmal genauer ansah, dann hatte er sein Gleichgewicht wieder, aber sein Blick ruhte jetzt öfter ernst forschend auf ihr.

Als er geendet, verließ er schnell das Rednerpult, und was Anne-Marie nun fast erwartete, geschah — vor der Tür trat er ihr entgegen, lebhaft Freude im Gesicht.

„Nein, Durchlaucht, welche Überraschung, seit wann sind Sie mit den Ihren in Berlin?“

Sie legte warnend die Finger auf die Lippen, während sie einen fast scheuen Blick um sich warf. (Fortsetzung folgt.)

Von der Feldpost.

Schon im Altertum stellte sich ein Bedürfnis heraus nach einer Verbindung der im Felde stehenden Truppen mit der Heimat. Aber alle organisatorischen Einrichtungen, die hierzu getroffen wurden, waren naturgemäß rein politisch-militärischer Art, sie dienten wesentlich für den amtlichen Schriftwechsel und die Briefe der Könige und Heerführer, Privatbriefe von Soldaten wurden nur ganz gelegentlich mitbefördert. Das war selbstverständlich zu einer Zeit, in der das Postwesen überhaupt noch ganz unentwickelt war, und Privatbriefe an sich schon zu den Seltenheiten gehörten. Nur wo die Post sich zu einem regelrechten Verkehrsmittel entwickelt hatte — was allerdings in manchen großen Reichen des Altertums schon recht früh geschah —, versuchte man, sie auch den in der Ferne kämpfenden Truppen nutzbar zu machen, so namentlich während der Feldzüge Alexanders des Großen. In Europa und besonders in Deutschland wissen wir jedenfalls von einem regelmäßigen Feldpostdienst erst verhältnismäßig spät, aus dem Dreißigjährigen Krieg ist noch nichts davon überliefert — kein Wunder, da dieser verwüstende Krieg auch die Sicherheit des regelmäßigen Postverkehrs in weiten Teilen Deutschlands vernichtete. Aber schon unter dem Großen Kurfürsten von Brandenburg wurde die Grundlage zu einer Feldposteinrichtung gelegt, und sein Enkel, der Soldatenkönig Friedrich Wilhelm I., der so viel für die spätere Machtentfaltung Preußens getan hat, richtete während des Nordischen Krieges im Jahre 1716 das erste förmliche Feldpostamt ein, das der Armee folgte und durch reisende Postilone eine regelrechte Verbindung mit dem nächsten Postkurs aufrecht erhielt. Die Briefe an die Truppen durften nur an besonders dazu kommandierte Leute abgegeben werden, dagegen konnten die Soldaten auch unmittelbar Briefe beim Feldpostamt aufgeben. Friedrich der Große bildete die Einrichtung weiter aus, so daß jedem Armeekorps ein Feldpostamt zugeteilt war, und beim Ausbruch des bayerischen Erbfolgekrieges (1778) ließ er ein zahlreiches Korps für den Feldpostdienst einrichten. Auch während der Befreiungskriege hatte jedes preußische

Korps ein Feldpostamt und jede Brigade, die der heutigen Division entsprach, eine Feldpostexpedition. Der Plan für diese Feldposteinrichtung war zugleich mit dem Plan für die Mobilmachung schon seit einigen Jahren von Gneisenau in Verbindung mit dem Generalpostmeister von Seegebarth ausgearbeitet worden, aber trotzdem war die Verbindung natürlich eine sehr langsame, wie wir

uns das heute kaum vorstellen können, nachdem Eisenbahn und Telegraph das Verkehrsweisen von Grund aus umgewandelt haben. Auch die Feldpost wurde damals auf eine neue Basis gestellt und hat in neueren Kriegen ihre Feuerprobe bestanden. Während des Krieges von 1866 liefen täglich 34 000 Briefe von und zum Heer, und die 1866 gemachten Erfahrungen bildeten die Unterlage für die schon im folgenden Jahre in Angriff genommene Ausarbeitung der Feldpost, die durch den Generalpostmeister Stephan auf eine von anderen Völkern unerreichte Höhe gebracht wurde und sich während des Krieges von 1870/71 glänzend bewährte. Schon am neunten Tage nach der Mobilmachungssorder konnte er erklären, daß die Vorbereitungen für den Feldpostdienst fertig seien. Es waren während des Krieges in Tätigkeit ein Feldoberpostamt, 5 Armeepostämter, 15 Feldpostämter, sowie je eine Feldexpedition für jede Infanterie- und Kavalleriedivision und für die Korpsartillerie und ferner fünf Etappen-Postdirektionen. Auf dem Kriegsschauplatz waren tätig

411 Postanstalten mit 2140 Beamten, die rund 96 Millionen Postsendungen, darunter 2½ Millionen Geldsendungen im Betrage von 180 Millionen Mark, bearbeitet haben. Die Postanstalten dehnten ihre Wirksamkeit bis auf die Schlachtfelder aus, wo fliegende Bureaus Briefe einsammelten und für Verwundete Postkarten schrieben. Generalpostmeister Stephan wußte aus dem Munde gefangener Franzosen, wie niederdrückend es auf sie gewirkt hatte, daß sie seit dem Austrücken keine Briefe aus der Heimat ins Feld hatten erhalten können. Die Aufgaben der Feldpost im gegenwärtigen Weltkrieg sind naturgemäß in demselben Maße gewachsen wie die Aufgaben der Kriegsführung überhaupt, und erst nach dem Kriege wird man über die gemachten Erfahrungen sprechen können. So viel aber wissen wir auch heute schon, daß unsere Feldposteinrichtungen denen der gegnerischen Heere erheblich überlegen sind.



Der Schmuck der Gedenkhalle bei Namur.
Relief des Düsseldorfer Bildhauers Walter Scheufen.



Gedenkhalle zu Ehren der bei Namur gefallenen deutschen Helden auf dem Friedhofe der Festung Namur.

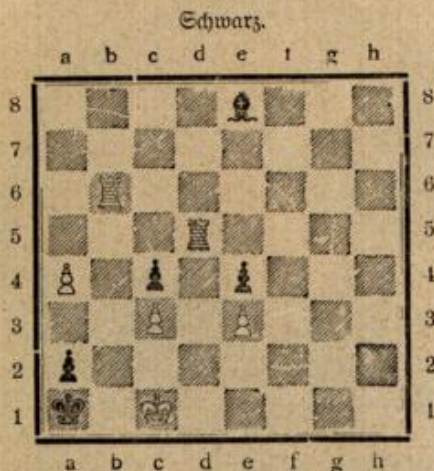


Der von den Russen gesprengte Bahnhofs-Wasserturm in Memel.

Hofphot. Kühlewindt.

Unsere Rätselecke

Schachaufgabe.
Von B. Hülsen.



Weiß.
Weiß setzt in drei Zügen matt.

Scharade.

Jeder liebt das Erste.
Hängt, was krumm und spitz ist, dran,

Wird draus unser kleiner Liebling,
Den verhätschelt jedermann.

Silbenversteckrätsel.

Einsiedelei, Augusta,
Sternkunde, Natalie, Sche-
mel, Magister, Midas, Ar-
beit, Meister, Gerberei,
Steilschrift.

Es ist ein Sprichwort zu
suchen, dessen einzelne Silben
der Reihe nach versteckt sind
in vorstehenden Wörtern
ohne Rücksicht auf deren
Silbenteilung.

Schieberätsel.

J	e	f	f	e	r	s	o	n
M	o	n	t	r	e	a	l	
K	u	f	s	t	e	i	n	
F	e	r	n	r	o	h	r	
S	t	r	e	i	c	h	e	
D	r	e	s	c	h	e	r	

Die vorstehenden Wörter sind ohne An-
derung der Reihenfolge, also nur durch seit-
liche Verschiebung, derart untereinander zu
setzen, daß zwei senkrechte Buchstabenreihen
zwei feindliche Heerführer benennen.

Nachdruck der Rätsel und Aufgaben verboten.
Die Auflösungen erfolgen in der nächsten Nummer.

**Auflösungen der Rätsel und Aufgaben
in voriger Nummer.**

Bilderrätsel:
Moralischer Rahmenjammern.

Füllrätsel:

R	H	E		
R	e	i	m	s
H	i	n	d	u
E	m	d	e	n
s	u	n		

Aufgabe:

Der englische Minister Grey.



Nr. 23.

Oekonomie im Haushalt.

Von Ida Barber.

Die Kunst, sich den Verhältnissen anzupassen, mit Wenigem auszureichen, zu sparen, ohne zu entbehren, ist in unserer Zeit des raffinierten Genußlebens, der Selbstüberschätzung, den meisten abhanden gekommen. Die überall ausgegebene Parole „standesgemäß aufzutreten“, verführt zu allerhand Irrthümern, ganz unberechtigten und unnötigen Ausgaben, die mit dem oft recht karg bemessenen Budget nicht in Einklang zu bringen sind. Vergebens haben Nationalökonomien und Volkswissenschaften die Mahnung ausgesprochen, zur Einfachheit zurückzukehren, zu bedenken, daß die menschliche Kraft sich schnell abnützt, daß man nicht für den Moment leben dürfe, sondern an Alter, Krankheit, Erwerbslosigkeit denken, mit allen Faktoren rechnen müsse, die erhöhte, unvorhergesehene, aber dennoch unabwendbare notwendige Ausgaben bedingen.

Die Mehrzahl der Menschen, selbst der einsichtsvolleren, lebt gedankenlos in den Tag hinein, von Ökonomie im Haushalte keine Spur, wie unsicher auch die Existenz, wie prekär auch die Aussicht auf eine bessere Zukunft sein mag.

Der Mann nimmt zumeist Anstand, der Frau die rechte Klarheit über seine Verhältnisse zu geben, schildert ihr selbst in ersten Zeiten alles im rosigsten Lichte, — das gute Frauen lebt gedankenlos in den Tag hinein, sieht nichts oder will nichts sehen, ist glücklich, wenn sie nur standesgemäß Toilette machen, ihr Haus führen — repräsentieren kann. Doch der Ernst des Lebens tritt gar oft mit zwingender Gewalt an die Ahnungslosen heran. Im Nu zerfallen dann die goldenen Lustschlösser, die sie gebaut. Nun heißt es, sich den Verhältnissen anpassen, sparen, berechnen, einteilen, mit Wenigem viel erreichen, der Ökonomie im Haushalte zur Geltung verhelfen. Das „Wie“ ist den verwöhnten, an kein ernstes Denken gewöhnten, wirklicher Tätigkeit entfremdeten Frauen oft recht schwer; indes das Leben ist ein strenger Mentor und verlangt, daß man sich seinen Diktaten unbedingt füge. Da gilt es zunächst Ausgaben vermeiden, die man ehemals für unumgänglich notwendig hielt, auf Vergnügungen zu verzichten, die man mit seinem Lebensinhalt identifiziert und letzten

Endes die seither nutzlos vergeudete Zeit verwerten! Es gibt Frauen, die im angeborenen Pflichtgefühl sehr leicht den veränderten Verhältnissen Rechnung zu tragen verstehen, andere wieder, die in kindlicher Unbeholfenheit nicht aus noch ein wissen, ihr Unglück beklagen, den Mut völlig sinken lassen, und dadurch dem ohnehin in derartigen Lebenslagen arg herabgestimmten Mann eine wahre Last werden.

Wo Mann und Frau einander gleich bei Eingehen der Ehe mit Wahrheit begegnen, einig in dem Bestreben, den Verhältnissen entsprechend zu leben, die Ausgaben beraten, wird, selbst bei geringem Einkommen, jene Ordnung und Behaglichkeit im Haushalte plazierte, die der Ausgangspunkt wahren Familienglücks sind. Letzteres ist aber nicht denkbar, wo die Verhältnisse nicht geordnet, die Ausgaben größer als die Einnahmen sind. Da legt gar bald die Sorge die eiskalte Hand auf die glühendste Liebe, da tritt das Geistes der Not in das mit allem Komfort ausgestattete Heim und läßt Stüd für Stüd den Weg ins Verharm finden. Die Prosa des Lebens ersticht zumeist jede ideale Auffassung, erkalte nur zu oft die brennendste Liebe, ertödet weisevolle Regung. Tausende und Abertausende führen, von Not und Sorgen gedrückt, derart ein Leben, das kaum menschenwürdig genannt werden kann! Und doch! Wie leicht wäre es ihnen, in etlichen Epochen ihres Daseins gewesen, sich über sich selbst zu erheben, der Sorgen ledig zu werden, in neue Bahnen einzulenken, einen Notgroschen zurückzulegen.

Unsummen gehen jahrein, jahraus durch die Hände der Frauen und werden in vollständiger Unkenntnis ihres Wertes verausgabt. Gedankenlos wird noch in unzähligen Haushaltungen, in denen man sich die Ergebnisse der modernen Wissenschaft nicht nutzbar zu machen versteht, dahin gewirtschaftet. Man vergißt, daß unsere Zeit andere Anforderungen an Zeit und Arbeitskraft stellt, daß die Frau nicht mehr wie ehemals ihr Vergnügen daran finden darf, den Vormittag am Herde zu verbringen, daß sie bedacht sein muß, „Zeit ist Geld“ — ihre Zeit zu verwerten, daß fernerhin unser bleichsüchtiges, entnervtes Geschlecht einer kräftigeren Nahrung bedarf, einer Nahrung, die nicht nur den Magen füllt, sondern ihm gerade die Stoffe zuführt, die sich leicht und schnell verdauen lassen, eine gute Blutbil-

dung bewirken, und zur Erhaltung und Kräftigung des Organismus beitragen.

Die Ökonomie der Küche ist unendlich vielen Frauen noch ein Buch mit sieben Siegeln. Verstünden sie es, den Kochprozeß rationell zu überwachen, bei der Wahl der Speisen, die auf den Tisch kommen, darauf Bedacht zu nehmen, daß all das, was die Ernährung fördert, in richtiger Mischung in den Topf kommt, — wahrlich das ganze Heer der Magenkranken, der Bleichen und Entkräfteten würde schwinden, man würde teure Ärzte- und Apothekenrechnungen, Badereisen und Brunnenturen ersparen, und sich gesund und glücklich fühlen, ledig all jener Schmerzen, die oft nur durch eine ungewöhnliche Kost hervorgerufen werden.

Es gibt Familien, in denen der Hausarzt eine ganz unbekannte Größe ist, andere, in denen er jahrein, jahraus zu tun hat. Ich glaube nicht fehl zu gehen, wenn ich behaupte, daß in den letzteren die Hausfrau entweder wenig von Küchenchemie versteht, oder sich wenig um den Kochprozeß kümmert, daß aber in den Familien, in denen man den Hausarzt nicht kennt, das Gegenteil der Fall ist.

Kranksein kostet viel Geld, raubt Zeit, verstimmt, altert. Wer sich auf die rechte Ökonomie im Haushalte versteht, darf nicht nur dabei verharren, sich zu einem Spargenie auszubilden. Wichtiger als die Kunst des Sparens ist die Kunst, sich und den Seinen jenen undefinierbaren, wertvollen Schatz zu erhalten, den wir Gesundheit nennen. Gesundheit ist die Quelle alles Segens, echter Schaffensfreudigkeit, froher Laune, geistlichen Wirkens.

Jene Summen, die zur Erhaltung und Kräftigung der Gesundheit ausgegeben werden, sind nie verloren. Es ist eine ganz falsche Ökonomie, da Entsagung zu üben, wo es gilt, Körper und Geist zu kräftigen. Jedes Lebensjahr, das sich der strebende Mensch erhält, ist ein Kapital. Das Lebenslicht erlischt gar oft nur zu schnell; die Flamme will genährt und unterhalten sein, so auch die Lebenskraft. Wir hören oft, daß Leute, die es dem Anscheine nach gar nicht nötig haben, Gebirgsreisen machen, auf dem Lande, an der See leben, Bäder besuchen usw., doch würden wir sehr wohl gehen, wollten wir danach urteilen, daß sie mit der Ökonomie auf gespanntem Fuße leben. Sie gehen im Gegenteil sehr ökonomisch zu Werk, wohl

wissen, daß, was sie zur Erhaltung ihrer Gesundheit ausgeben, zehnfach Zinsen trägt und ihnen Jahre echten Glückes und Wohlseins sichert.

Viel, sehr viel liegt, wo es sich um die ökonomische Richtung im Haushalte handelt, in den Händen der Frau. Sie kann mit Wenigem viel erreichen kann, wenn sie das Nützliche stets richtig und zweckentsprechend verwertet, Glück und Segen den Ihrigen sichert, im entgegengesetzten Falle aber den Ruin der Familie herbeiführen.

Nur zu oft hören wir von Bankrotten, Defraudationen, von Selbstmorden und Geistesstörungen, die dadurch eingetreten, daß man der Ökonomie im Haushalt nicht die rechte Pflege zuwandte. — „Sparen ohne zu entbehren,“ genießen ohne zu verschwenden, ist eine große Kunst die, richtig geübt, mehr wert ist, als ein ansehnliches Kapital und deren Studium als denen empfohlen sei, die die ihnen gesönnnte Spanne Zeit in rechter Weise sich und den Ihrigen zum Segen ausleben wollen.

Gegen die Fliegenplage.

Die Fliegen werden in der jetzigen Zeit dem Menschen und dem Vieh von Tag zu Tag lästiger. Es gibt ein einfaches Mittel, diese unliebsamen Gäste aus den Ställen zu verbannen. Wir wollen nicht vom Fliegenleim sprechen, der auf einen Rohrstamm gestrichen, jeder Fliege, die sich auf diesen Leim begibt, den sicheren qualvollen Tod bringt. Abgesehen von dieser fürchterlichen Tortur, ist der Anblick ein unästhetischer, das Präparat aber gefährlich, weil es Arsenik enthält. Man vertreibt die Fliegen aus jedem Zimmer, aus jedem Stalle, wenn man kleine Gefäße, zierliche Näpfehen, mit Lorbeeröl gefüllt, auf Tische, Sims und Schränke stellt und dann eine Zeitlang die Fenster möglichst wenig öffnet. Die Fliegen können diesen Geruch durchaus nicht ertragen und suchen ihm zu entfliehen. In Küchen, Vorratskammern und Ställen kann man die Fliegen schnell beseitigen, wenn man Bretter und Regale mit diesem Lorbeeröl anstreicht oder es beim Anstrich der Räumlichkeiten unter die Farbe mischt, mit der man diese Räume tüncht. In Wien werden übrigens alle größeren Milchammern, Restaurationsräumlichkeiten und Schlächterläden auf diese Weise von Fliegen gesäubert.

Wer auf dem Lande lebt, wo das Lorbeeröl schwer zu beziehen ist, dem empfehlen wir getrocknete Kürbisblätter, die in dem Zimmer, aus welchem die Fliegen vertrieben werden sollen, auf einem Kofst verbrannt werden. Die Fliegen können diesen scharfen Geruch nicht ertragen und fallen sofort. Nach einiger Zeit, wenn die Fliegen gefallen, öffnet man auf Minuten die Fenster, um der frischen Luft Zugang zu verschaffen. Landleute, die Kürbisblätter nicht besitzen, räuchern die Fliegen und Mücken mit angezündetem Heu aus ihren Häusern heraus.

Auch Quassiaholz, und zwar 8 Teile Wasser und 6 Teile Holz mit einigen Löfeln Zuder versetzt, gewährt ein treffliches Fliegen-Vertilgungsmittel. Will man Fliegen von Möbeln, Gemälden usw. abhalten, so weiche man Knoblauch 4 bis 5 Tage in Wasser ein und wasche Stühle, Tische, Türen, Schränke usw. damit. Die Fliege weicht sofort zurück, weil ihr der Geruch zu widerlich ist.

Unendlich leiden die armen Kühe und Pferde während der heißen Sommerzeit durch die Fliegen und Bremsen. Man nehme einen zugebundenen Topf mit Butter und stelle ihn einige Wochen in die Sonne. Die Butter wird natürlich ranzig, sauer, überliegend werden. Mit dieser Butter bestreiche man die Geschirre, was dem Leder dienlich, den Fliegen aber, die

den Geruch nicht ertragen können, entschieden unangenehm ist. Man kann auch, um die Essenz zu schärfen, noch geschnittenen Wermuth hineintun. Geschnittenen Wermuth in Wasser aufgeweicht und damit die Kühe und Pferde gewaschen hält jede Fliege fern.

Landwirtschaft

Der Hahnenkamm, in manchen Gegenden auch Klappertaut oder Klappertasche genannt, ist ein lästiges Aderunkraut, welches auf schweren Böden beheimatet ist. Er ist fast nur durch Fruchtwechsel zu vertreiben, und zwar durch Anbauen von Hackfrüchten, die kein Unkraut auslassen. Im Getreidefeld aber produziert er fortwährend Samen, die ausfallen und die ganze Aderkrume durchsetzen.

Kleeheu. Klee verheut sich wegen seiner dicken, wasserreichen Stengel, seiner dicken Blütenköpfe und seiner saftigen Blätter viel langsamer als das Wiesengras. Dazu kommt, daß man am Kleeheu nicht viel herumarbeiten darf, um nicht zu große Substanzverluste durch abbrödelnde Blätter zu erleiden. Daher empfiehlt es sich beim Klee besonders, das Heuen auf Gerüsten vorzunehmen. Die Gerüste sind nach den Gegenden verschieden. Als Hauptformen unterscheiden man die Heinzgen oder Kleeestiefel, die Pyramiden, die Hürden und die Kleeheuten.

Verlust des Futters durch Verregnen. Die Verluste, die das Heu durch Verregnen erleidet, sind größer, als meist angenommen wird. An Eiweiß wird bis $\frac{1}{4}$, an Zellbestandteilen und Aschen $\frac{1}{2}$ verloren. Heu, welches längere Zeit dem Regen ausgesetzt war, ist sogar gesundheitschädlich.

Erbjen für Konservenfabriken werden heute fast nur noch gedreht oder in Reihen ausgelegt. Sobald sie 4 bis 5 Zentimeter hoch sind, werden sie behadt, um das Unkraut zurückzuhalten. Bei einer Höhe von 10 bis 12 Zentimetern werden sie behäufelt und bereijert. Die Erbjien für Konservenzwecke werden gepflückt, wenn sie ihre Durchschnittsgröße erreicht haben; sie müssen aber noch grün sein, denn im letzten Entwicklungsstadium werden die Kerne zähe und sind dann für Konserven minderwertig oder unbrauchbar.

Fütterung.

Magermilch kann auch zur Fütterung der Milchkühe verwendet werden und Versuche haben ergeben, daß die Milch hier bis zu drei Pfennige pro Liter verwertet wird. Eine solche Verwendung ist immer mehr zu empfehlen, als ein Verschleudern nach auswärts. Gerade in der richtigen Ausnützung der eigenen Wirtschaftsprодукte liegt noch manche Einnahme für den Landwirt.

Milchwirtschaft.

Käsestoff. Jede Milch enthält einen bestimmten Gehalt an Käsestoff, der in der Milch in gequollenem Zustande vorhanden ist und die schleimige Beschaffenheit der Milch verursacht. Durch schwache Säuren (Vah) trennt er sich und wird als Quark oder Bruch ausgeschieden. Dieser einfache Quark, auch Quarkkäse oder Klatschkäse genannt, ist ein ganz hervorragend gesundes und bekömmliches Nahrungsmittel. Trotz seines geringen Preises ist er dem Fleisch an Nährkraft überlegen und zugleich wirkt er sehr günstig auf die Verdauung ein. Auch regelt er den Stuhl, und seine Batterien beeinflussen die Tätigkeit des Mastdarmes und schützen vor der Fleisch- oder Darmvergiftung. Mancher Reiche, der zu viel Fleisch und Reizstoffe zu sich nimmt, und dadurch an Stoffwechselkrankheiten leidet, könnte durch reich-

lichen Genuß dieses Käses seinen Zustand bessern und sein Leben verlängern. Die nach dem Ausscheiden des Quarkes zurückbleibende wässrige Flüssigkeit heißt Molken oder Käsewasser; sie enthält Salze und Milchzucker und ist daher ein gutes Getränk für Blutarme (Molkenkur).

Milch von perlstüchtigen Kühen ist unappetitlich und überliegend und nicht ohne Gefahr zu genießen. Sie sollte als Nahrungsmittel gar nicht in Betracht kommen und kann nur ohne Gefahr genossen werden, wenn sie längere Zeit gekocht wurde. Dann ist sie aber als Genußmittel überhaupt schon minderwertig. Perlstüchtige Kühe müssen ohne jede Rücksicht ausgemerzt werden. Sie bilden eine Ansteckungsgefahr für die noch gesunden Tiere und ist auch heute noch nicht sicher, daß ihre Krankheit auch auf den Menschen übertragen werden kann.

Pferdezucht.

Darmentzündung bei Pferden. Die Darmentzündung oder auch die Darmgicht ist eine Erkrankung, die mit der Kolik Ähnlichkeit hat. Daher bezeichnet man sie nicht selten als Erkältungskrankheit oder rheumatische Kolik. Zwar ist dabei auch Verstopfung häufig, aber die Krankheit entsteht nicht plötzlich, sondern nach und nach, es fehlen auch die schmerzlichen Intervallen, Füße und Ohren sind von Anfang an alt und es herrscht ein sehr fieberhafter Puls. Bemerkenswert ist auch noch, daß das Reiben des Bauches die Schmerzen nicht lindert, sondern erhöht. Zur Behandlung dieser gefährlichen Krankheit ist vor allen Dingen sorgfältiges Warmhalten notwendig. Die Beine müssen mit Stroh eingewickelt werden. Abu.

Gesflügelzucht.

Die Sonnenblume wird bei uns fast nur als Zierpflanze angebaut; sie ist aber auch eine hervorragende Nutzpflanze, die ein vorzügliches Gesflügelfutter liefert. Ihre Samen fördern nicht nur die Erzeugung von Eiern, sondern sie bringen auch ein schönes, glänzendes Gefieder hervor. Die Mauerer wird durch Sonnenblumensamen ebenfalls günstig beeinflusst, und bei reichlicher Verwendung bilden sie ein Massenfutter ersten Ranges. Am vorteilhaftesten soll der Anbau der großen Sorte sein, wie sie in Ungarn in bedeutender Ausdehnung, auch bei uns als „Riesen Sonnenblume“ gezogen wird. Doch auch die kleinere Art liefert befriedigende Erträge, da sich die Pflanze stark verzweigt und recht viele Blumen hervorbringt. Letztere Art wird namentlich im südlichen Deutschland, im badischen Rheintal, viel angebaut, und zwar findet man sie dort vielfach auf Kartoffelfeldern und an den Rändern derselben, ohne Schädigung anderer Kulturpflanzen eine angenehme Nebennutzung gewährend. Auch in nördlicheren Gegenden erzeugt die Sonnenblume mit seltener Ausnahme noch reife Körner. In südlichen Gegenden baut man die Sonnenblume im Gemenge mit Körnermais und verwendet beides als Gesflügelfutter.

Bienenzucht.

Einhängen von Waben. Das Einhängen fertigen Baues in Honigstöden ist zu empfehlen, da die Bienen nun die Zeit, die sie sonst auf das Bauen verwenden müssen, zum Honigsammeln benutzen können. Allein man darf auch in dieser Hinsicht nicht zu viel tun, man soll eben den Baurtrieb der Bienen nicht gänzlich unterdrücken. Man lasse daher im Honigraum einige Tafeln ausbauen, da hier das Drohnwachs, welches die Bienen jetzt meist bauen, nichts schadet, vorausgesetzt, daß zwischen Brut- und Honigraum ein Abperrgitter angebracht wird.

Kriegssprüche.

Welchem Feind kann es gelingen,
Deutsches Wesen zu bezwingen?
Deutsche Kraft und deutsche Treue
Siegen jeden Tag aufs neue.

Bismarck, du Reichs schmied vom Sachsenwald,
Sei uns ein guter Bereiter!
Seg'ne, erhabene Redengestalt,
Alle die tapferen Streiter!
Sieh, uns're Schwerter, sie trafen schon gut
Ringsum die feindlichen Horden;
Du aber bist uns durch teureres Blut
Nun um so teurer geworden!

Hört nicht auf, mit opferfreud'gen Händen,
Selber sparend, anderen zu spenden.
Wachsen uns're Kräfte mit dem Kriege,
Bauen wir am schönsten aller Siege.

Kann's ohne Schärfe sein
Tu's milde; um so besser.
Doch muß geschnitten sein —
Dann nur mit scharfem Messer!
Otto Promber.

Vor der Sommer Sonnenwende im Juni.

Von M. Lorenz.

Im Juni fängt die Hausfrau an, in küchenwirtschaftlicher Beziehung aufzuatmen, denn jetzt kommt die Zeit des jungen Gemüses, der ersten Früchte, der Kühlen, der Enten, der Wildenten und der köstlichsten Fische!

Prachtvoll ist der Juni für Erdbeeren und die Einmachzeit verlangt viel von der tüchtigen Wirtin. Wer einen Frischhaltungsapparat irgendeines Systems besitzt, wird wenig Mühe haben, wer aber selber Beeren und Gemüse auf alte Art einkocht, der muß sehr aufpassen und vor allem vermeiden, die Früchte usw. zu laufen oder zu ernten, wenn es regnet oder stark getaut hat. Alles Eingemachte hält sich entsprechend der Qualität am besten, wenn es trocken gewesen und möglichst wenig berührt wurde. Darum soll man auch Erdbeeren am Stil anlassen, wenn man sie in warmes Wasser taucht und sie auf weißem Seidenpapier zart abwischt.

Spargel sind immer vom Wurzelende aus nach dem Kopf zu schälen, die Schalen wäscht man und dörft sie feingeschnitten in der Sonne oder auf dem Herde, um sie im Winter als angenehme Suppenbeilage zu verwenden. Sie müssen während des Trocknens aber öfter umgekehrt werden und etwaige schimmelnde Teile rasch weggetan werden.

Junge Schoten können ebenfalls getrocknet werden, wie es in Rußland so viel geschieht, man entfernt sie, legt die Schalen ebenfalls gut gespült zum Dörren auf ein Blech in die Sonne oder stellt es in den halbverfüllten Bratosen, die Kerne aber tut man ungewaschen in Steintöpfe, streut Salz darüber, auf 500 Gramm Schotenkerne 75 Gramm Salz und 50 Gramm Zucker, und deckt sie mit einem Brett zu, das mit Steinen oder Eisenbolzen beschwert wird. Diese Art des Einmachens empfiehlt sich auch für grüne Schneidebohnen, die dann zum Ge-

brauch ebenso wie die Schotenkerne erst 12 Stunden eingewässert werden müssen, und zwar mit öfters gewechseltem Wasser.

Als Hauptleckerbissen vor Johanni gelten die Krefse mit frischen Steinpilzen oder grünem Dill, auch wohl ganz fein in siedendem Rheinwein abgessottet und mit Butter übergeläut.

Wildenten mit Orangen garniert ist eine sehr feine Speise und ebenso die kalten Chaudfroids aus Wildenten mit Weichselkirschen. Da es Weichseln jetzt fast noch nirgends gibt, so kann man sich gut mit Herz- oder Mattenkirschen helfen, die sogenannten Griottes sind freilich am besten dazu. Forellen blau mit Kopfsalat oder jungen Erbsen ist eine Hauptdelikatesse. Schöne, frische Butter dazu und eine Idee Meerrettichkraut darunter gerieben, machen diese zarten Fische noch schmackhafter.

Die Champignons in den Bäckereien wachsen jetzt in Wahrheit wie die Pilze und geben mit einem Gefäßel von grüner Petersilie, frischer Butter und Sardellenmus eine köstliche Beilage zu Kalbsfilet oder zarten Taubenbrüschchen. Sehr wohlschmeckend sind jetzt die jungen Tauben überhaupt, mit Spargel, Morcheln, Kopfsalat, Melde und anderen zarten Gemüsen auf der Höhe. Man kann den Juni loben und preisen, denn er wirkt schon als Vorläufer der segenspendenden Juli- und Augusttage, die so viel der Ernte bringen, daß jetzt in Wahrheit heiße Tage kommen, soweit sie die fleißige und gewissenhafte Hausfrau betreffen.

Und ehe wir unsere Junibetrachtung schließen, möchte ich noch auf eine Frucht aufmerksam machen, die wir jetzt für den kommenden Herbst und Winter trefflich bereiten können, die grüne Walnuß als Einmachefrucht und als Likör. Das Einmachen derselben ist ein bißchen langwierig, aber es ist lohnend. Man durchsiebt die Nüsse, solange sie noch keine Spur eines harten Ansages haben, durch und durch mit einer Stricknadel und legt sie in kaltes, klares, möglichst weiches Wasser. Alle Tage wird das Wasser ab- und frisches darüber gegossen, 21 Tage lang. Nun sind die Nüsse schwarz. Man kocht sie nun in Salzwasser 1 Stunde und schüttet sie in den Topf zurück und gießt frisches Wasser darüber. Am nächsten Tage wiegt man sie und nimmt das gleiche Gewicht Zucker, legt auf ein Kilo Nüsse einen Stengel Zimt und 6 Gewürznelken, 3 Pfefferkörner und eine Prife Anis dazu. Alles wird in ein Mullläppchen eingebunden und mit dem Zucker gekocht. Die Nüsse hineingetan und eine halbe Stunde gekocht. Der Zucker dann etwas eingedickt und über die Nüsse gegossen. Nun gibt man täglich den Zucker in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser wieder aufs Feuer und kocht ihn durch mit dem Gewürz, das man aber am dritten Tage wegtut und durch neues ohne Pfeffer ersetzt. Immer warm über die Nüsse gießen. Jeden dritten Tag die Nüsse mit durchhitzigen lassen. So neun Tage lang. Dann tut man den Zucker wieder auf das Feuer, gießt $\frac{1}{4}$ Liter Wasser zu, wenn er wallt, die Nüsse hinein, eine halbe Stunde kochen lassen und alles zusammen in den Steintopf oder in Portionsgläser füllen, abkühlen lassen und zubinden. Man tut gut, nach dem ersten Kochen in Salzwasser die Nüsse zu halbieren, denn sie sind meist sehr dick und kochen schwer durch, aber dann darf man sie immer nur eine Viertelstunde kochen lassen.

Dies Kompott ist der Gesundheit und besonders dem Teint, den die Nüsse sehr verbessern, zuträglich.

Küche und Keller.

Frühlingsuppe. Man nimmt eine Handvoll Kerbel und Sauerampfer, etwas weniger Petersilie und Schnittlauch, verliet die Kräuter, wäscht sie und hadt sie fein. Von Mehl und Fett wird eine helle Einbrenne gemacht, die Kräuter dazu gefügt, tüchtig durchgedünstet und mit Wasser aufgefüllt, Salz dazugegeben und eine halbe Stunde durchgekocht.

Polenta mit Kartoffeln (Wiener Kochvorschrift). $\frac{1}{2}$ Liter Wasser bringt man zum Kochen, salzt es und rührt $\frac{1}{4}$ Liter Polenta griech hinein, den man unter Rühren die einkocht. 3 bis 4 größere Kartoffeln werden gekocht, geschält und so lange sie heiß sind, zerdrückt, mit dem Griech vermischt, mit einem in Fett getauchten Löffel rührt man Klöße ab, die man abschmälzt.

Gemischter Salat. Man nimmt die zarten Blätter von Löwenzahn, Brennessel, Brunnenkresse, Feldsalat, wäscht sie sauber und bereitet sie genau wie Kopfsalat zu, schneidet einige Radischen darunter.

Kartoffeltorte. Zutaten: 250 Gramm kalte, geriebene Kartoffeln, 2 Eier, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 150 Gramm Zucker, 50 Gr. geriebene Haselnüsse, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver. Eigelb und Zucker gut verrührt, die Kartoffeln gut darunter gemischt, dann die weiteren Zutaten, zuletzt den Schnee und das Backpulver, füllt die Masse in die gebutterte Form, bäckt die Torte $\frac{1}{4}$ bis 1 Stunde. Man kann einen süßen Beiguß dazu reichen.

Haushirtschaft.

Gardinen zu waschen. Man löst $\frac{1}{4}$ Pfund Seife in 25 Liter Wasser auf, fäat, wenn dasselbe kocht, 10 Löffel Salmiakgeist und 10 Löffel Terpentin hinzu und gießt diese Lauge über die glatt in ein Gefäß gelegten Gardinen, welche man zuvor eingeweicht und wiederholt in kaltem Wasser ausgekühlt hat. Man deckt das Gefäß zu, läßt die Gardinen eine Stunde stehen und schlägt sie sodann tüchtig, bevor man sie herausnimmt. Dies Verfahren reinigt dieselben gründlich, ohne sie im geringsten anzugreifen, und nur bei ungewöhnlich schmutzigen Gardinen ist es nötig, sie noch hinterher zu kochen. Das angegebene Quantum reicht für acht Flügel. Sehr ratsam ist es, die Gardinen vor der Wäsche mehrfach zusammenzulegen und sodann mit großen Stichen zusammenzuheften.

Kindersplege und -Erziehung.

Wenn das Kind stottert. Die allermeisten Stotterer verstehen nicht, richtig zu atmen, deshalb müssen sie dasselbe erlernen. Man lasse also Atmungsübungen machen. Bei geschlossenem Munde wird durch die Nase tief eingeatmet. Solche Übungen sind oft zu wiederholen; dabei ist auf eine richtige Körperhaltung zu sehen. Der Äbende steht grade, Brust hervor, Leib zurück, Rücken nicht eingezogen. Ferner sind alle anderen Bewegungen, besonders das Gesicht verziehen, zu vermeiden. Es wird sich empfehlen, solche Übungen vor dem Spiegel machen zu lassen, damit sich der Äbende selbst von dem schlechten Anblick solcher Bewegungen überzeuge. Später sind diese Atmungsübungen mit dem Sprechen zu verbinden. Zuerst werde wieder tief eingeatmet, dann das betreffende Wort gesprochen; dabei ist darauf zu achten, daß der Vokal recht laut und langsam gesprochen werde; z. B. gute Mama.



Aus den Tropen.

Raubtiere und Menschenfleisch.

Die Frage, ob Raubtiere für Menschenfleisch eine besondere Vorliebe haben, wird von den Naturforschern viel umstritten. Tatsache ist, daß man sowohl bei Löwen und Tigern, als auch bei Wölfen die Erfahrung gemacht hat, daß sie nach einmaligem Genuß von Menschenfleisch mit der größten Frechheit stets aufs neue versuchen, einen Menschen zu erbeuten. Dies ist einwandfrei durch viele Berichte aus Indien, Südafrika und den russischen Steppen festgestellt worden.

Kein anderer als der große Tierzüchter Hagenbeck, der sein Leben lang den Charakter und die Neigungen der wilden Bestien zu studieren Gelegenheit hatte, und dies hauptsächlich bei seinen weiten Jagdzügen in fernen Ländern, tritt dieser Ansicht energisch entgegen. Hagenbeck meint, daß der Grund, weshalb Raubtiere nach einmaliger Erbeutung eines Menschen dem Herrn der Schöpfung mit anscheinender Hartnäckigkeit immer wieder auf den Leib rücken, nicht der den Bestien besonders angenehme Geschmack des Menschenfleisches ist, sondern der Umstand, daß die Raubtiere eben nach einmaliger Überwältigung eines Menschen die Scheu vor demselben verlieren. Sie sehen dann in dem bisher stets gemiedenen, so anders gearteten Wesen nichts als einen gewöhnlichen Feind, und zwar einen Feind, der nicht einmal mit so feinen Sinnesorganen wie die Vertreter der Tierwelt sie besitzen, ausgerüstet ist und sich daher bedeutend leichter beschleichen und überraschen läßt.

Man wird zugeben müssen, daß diese Ansicht Hagenbecks vieles für sich hat. Für sie spricht auch folgende Tatsache: Nach dem Feldzuge Napoleons gegen Rußland im Jahre 1812, bei dem ungezählte Mengen von ermatteten Soldaten in den Schneewüsten Rußlands und Polens umkamen, zeigte sich die auffallende Erscheinung, daß die Wölfe in Rußland in den folgenden Jahren jede Furcht vor den Menschen vollständig verloren hatten und sich beutejuchend bis in die Dorfstraßen wagten, wo

sie furchtlos Leute anfielen und zerrissen. Ja, es kam so weit, daß kleinere Dörfer von starren Wölfen tagelang geradezu belagert wurden, so daß zu der Befreiung der Bewohner Militär ausgeboten werden mußte. Ähnliche Beobachtungen konnte man nach dem letzten blutigen Burenkriege in Südafrika bei den Löwen machen.

In beiden Fällen liegt die Vermutung nahe, daß den Raubtieren, denen viele Verwundete, Verirrte und Ermattete mühelos zur Beute wurden, der Respekt vor dem Menschen völlig abhanden gekommen war und sich dadurch ihre Angriffslust gesteigert hatte. Statistisch ist zum Beispiel nachgewiesen, daß in den ersten zwei Jahren nach Beendigung des letzten südafrikanischen Feldzuges die Zahl der durch Löwen zerrissenen Menschen sich genau um das Doppelte vermehrte. Erst dann konnte ein langsamer Rückgang festgestellt werden, woraus wohl der Schluß zu ziehen ist, daß inzwischen der großen Rage doch wieder die Erkenntnis von dem Übergewicht des Menschen aufgegangen sein wird.

Eislangenjagd in Indien.

Als Sir Robert Mousgrave im Jahre 1891 seinen Posten als Gouverneur der indischen Provinz Sirna antrat, hörte er zu seinem Entsetzen von seinen Beamten, daß in dem vergangenen Jahre in dem Verwaltungsbezirk Sirna nicht weniger als vierhundert Menschen von Giftschlangen getötet worden seien. Sir Mousgrave, der über ein großes Vermögen verfügte, gedachte nun, trotz des Abtratsens seiner Unterbeamten, mit einem Schlage der Reptilienplage Herr zu werden und sich dadurch bei seinen Vorgesetzten in ein besonders gutes Licht zu setzen. Er erließ eine öffentliche Bekanntmachung, in der er aus eigenen Mitteln für jeden Giftschlangentopf nicht weniger als 2 Rupien (3,80 Mk.) zu zahlen versprach. Der Erfolg dieses Erlasses war ein ebenso überraschender wie trauriger. Die ärmeren Schichten der indischen Bevölkerung, für die 2 Rupien ein kleines Vermögen bedeuteten, ließen mit einem Male sämtlich ihre Arbeit im Stich und durchsuchten die Wälder, Sümpfe und die undurchdringlichen Dschungeln nach

Sir Mousgrave den Überbringern der frischen Schlangentöpfe ihre Belohnung auszahlen. Seine Hoffnung auf einen durchschlagenden Erfolg seiner anscheinend so großmütigen Bekanntmachung mehrte sich. Aber die Enttäuschung kam bald nach. Immer häufiger liefen aus den verschiedenen Dörfern der Provinz Meldungen ein, daß Leute bei der Schlangenjagd gebissen und kläglich ums Leben gekommen wären. Und schon nach einem Monat sah Mousgrave sich veranlaßt, jene Bekanntmachung aufs nachdrücklichste zu widerrufen, denn ihr Resultat in diesen vier Wochen war folgendes: Es wurden 1872 Giftschlangen erlegt, beim Fangen aber von dem giftbewehrten Wilde nicht weniger als 143 Menschen, darunter 18 Europäer, getötet.

Der Gouverneur der Provinz Sirna blieb daher auch nur drei Monate auf seinem Posten. Die indische Kolonialregierung hielt es im Interesse ihrer Untertanen für ratsamer, ihn schleunigst abzurufen. St. Hubertus.

Die Schleie. In unseren Gewässern kommen zwei Arten von Schleien vor, die grüne Schleie und die Goldschleie. Sie gehören zur Familie des Karpfen, wurden aber lange Zeit zu den Weißfischen gerechnet und auch nur wie diese bezahlt. Die Schleie kann wie der Karpfen in Teichen gezogen werden, doch ist die Art der Zucht eine ganz andere. Die Brutteiche der Schleie sind zugleich Vorstreckteiche. Die zarte Schleienbrut läßt sich nämlich nicht gut abfischen, man belästigt sie deshalb mit den Elternfischen meist in demselben Teich. Gelingt es, die Schleie in guten Teichen in zwei Jahren marktfertig zu machen, so daß sie mindestens $\frac{1}{2}$ Pfund wiegt, so ist ihre Zucht sehr rentabel. Braucht man drei Jahre dazu, so verringert sich der Nutzen.

Teichdämme werden am billigsten aus Erde hergestellt, doch ist ihre Ausführung verschieden. Am einfachsten arbeitet es mit fettem Lehm, da er vollständig dicht hält. Ist aber nicht genügend Lehm vorhanden, so begnügt man sich mit einem Lehmkern oder einer inneren Lehmwand und führt den Damm sonst aus anderer Erde



fürlichen Giftschlangen Jung und alt widmete sich mit Feuereifer und wahrer Todesverachtung diesem lohnenden Sammelsport und bereits in den ersten drei Tagen wurden nicht weniger als 320 Reptilien in dem Palaste des Gouverneurs abgeliefert. Ruhig ließ

aus. Die Sohle eines Dammes soll ungefähr doppelt so breit als die Höhe sein, die Krone halb so breit als die Höhe.

Aufstauen des Wassers zu einem Teiche unterliegt den Gesetzen des Landes. In einigen Ländern muß man polizeiliche Erlaubnis haben; überall aber ist der Unternehmer für den angerichteten Schaden haftbar.