

## Armeeconservenfabriken 70/71 und jetzt.

In dem Feldzug von 1864 in Schleswig-Holstein machte die Verpflegung der Truppen der Heeresverwaltung schwere Sorgen; es wurde ja nach Möglichkeit dafür gesorgt, daß Schlachtvieh ins Kampfgebiet herankam, aber das frische Fleisch war zäh, daher oft ungenießbar. Oft waren die Truppen so ermüdet, daß sie, statt abzulocken, sich vor Müdigkeit lieber schlafen legten, und auf das stundenlange Warten, ehe das Fleisch gar war, verzichteten. Genau so war es 1866. Der Stadthof Grunberg in Berlin hatte sogar schon sein Rezept zur Herstellung von Erbswürst der Armeeverwaltung angeboten, aber die rasche Beendigung des Feldzuges machte die Einführung überflüssig. 1870/71 wurde Grunberg als technischer Leiter (Direktor) der staatlichen Erbswürstfabrik mit hohem Gehalt angestellt. Grunberg hatte damals eine Stadtblöcke in der Oranienburger Straße in Berlin, die Fabrik selbst wurde ungefähr in der Kurfürstenstraße zwischen der heutigen Landgrafen- und Burggrafenstraße errichtet; sie wurde aus Holz in Barockform erbaut und am 15. August 1870 in Betrieb gestellt. Grunbergs Erfindung bestand aus einem Gemisch von geröstetem Erbsenmehl, Speck und Zwiebeln, die in Würstform in Pergamentpapierhüllen gepackt wurde und ca. 1/2 Pfund wog und sich längere Zeit hielt. Sie benutzte nur geröckeltes und in das kochende Wasser im Feldbelagerungszustand zu werden, eine nahrhafte Suppe zu geben. Als Beleg konnte sie zu dem „unvermeidlichen“ Hammelfleisch, das den Truppen schon zum Halse herausging, gegeben werden.

Im Anfang wurde nur Erbswürst fabriziert, die sich bis zu 11 500 Kilogramm pro Tag steigerte, später wurden auch Fleischkonserven hergestellt, wie Gulasch, Rindfleisch in Brühe für Mannschaften. Für die Offiziere kamen noch Schmorbraten, gepökelte Rindfleisch und Zunge in Madeira hinzu. Erstere beiden Konserven wurden in Dosen von 1, 2, 3 und 10 Pfund eingepackt, für Chargierte gab es 1- und 2-Pfund-Dosen. Eröffnet wurde der Betrieb mit ca. 15 Köchen, 50 Schlächtern, 30 Arbeitern, sowie 50 Frauen, die die Putzwaren zu putzen hatten. Da nun aber Konserven und Erbswürst herzustellen war, mußte der Betrieb bedeutend vergrößert werden. Schon zur Zeit der Belagerung von Metz waren 70 Köche, 300 Schlächter, 250 Arbeiter und 250 Frauen tätig. Die militärische Aufsicht führten ein Major, ein Hauptmeister vom Kriegsministerium, außerdem war noch ein Leutnant mit 10 Mann vorbanden, die die Ein- und Ausgänge bewachten. Da durch Hebersuchen von Fett infolge Fahrlässigkeit des Schlächters einmal eine Parade abbrannte, war auch eine Brandwache der Feuerwehre ständig, Tag und Nacht, zur Stelle. Die Büchsen mußten damals gelötet werden, da man Holzmaschinen, Autoklaven usw. noch nicht kannte. Die Einkocherei war also umständlich und zeitraubend, beim Löten waren ca. 50 Klempner tätig. Die Arbeitszeit betrug täglich 12 Stunden, von 7-7 Uhr, Sonnabends bis 8 Uhr. Im Dezember wurden wegen des kolossal gestiegenen Bedarfs Nachtschichten eingerichtet. Bei jeder Spezialität arbeiteten 10 Köche, die je einen älteren Kollegen als Kolonnenführer über sich hatten. Der Lohn wurde wöchentlich gezahlt, und die Köche erhielten 3 Taler pro Tag, heute bei gestiegenen Lebensmittelpreisen, höherer Miete, Steuern nur noch 8 bis 4,50 M.! Vier Köche spülten die Rindfleisch, bei dem Kochen des Gulasch und Rindfleisch in Brühe waren Schlächter mit tätig, die etwas weniger Lohn erhielten. (Jetzt ist es umgekehrt, Ann. d. Verf.)

In den Monaten Oktober bis Januar wurden täglich verarbeitet: 80 starke Ochsen, 200 Zentner Speck, 500 Zentner Erbsmehl. Anfangs wurden 6500 Kilogramm Erbswürst, später 11 500 Kilogramm hergestellt. Das Rezept bestand aus einem Zentner Rindertalg, einem Zentner ungarischen Ragerpeck, fünf Zentnern Erbsenmehl, das angeröstet wurde, sowie 1/2 Zentner Zwiebeln, dem nötigen Salz und Pfeffer.

Talg, Speck und Zwiebeln wurden zerkleinert, mit dem Erbsenmehl zwei Stunden lang geröstet und dann, erkaltet, in dünne Pergamentpapierdärme gepreßt. Durch das Gulaschkochen wurde auch das bis dahin in Berlin unbekannte Paprika hier eingeführt. Am 1. März wurde der Betrieb eingestellt, der dem preussischen Staat 22 Millionen Taler Unkosten verursacht hatte.

Wie ganz anders wird in den modernen Armeeconservenfabriken der Betrieb gehandhabt. Seit vorigem Herbst sind deren einige 40—50 Stück in Groß-Berlin allein errichtet worden. Es sind ungeheure Mengen von Büchsen mit Fleisch- und Gemüsekonserven, die jetzt täglich in Berlin fertiggestellt werden. Es sind Millionenheere, die täglich zu verpflegen sind.

Draußen im Nordwesten Berlins hat eine große Firma Metallapparaten mit Maschinen, Dampfesseln, Autoklaven und Stahlapparaten neuester Konstruktion eingerichtet, die es ermöglichen, täglich bis zu 180 000 Büchsenfleischkonserven von je 400 Gramm Gewicht herzustellen. Die Einfahrt ist von zwei kleinen Torgebäuden flankiert, in denen die An- und Auskleideräume für die männlichen und weiblichen Angestellten liegen; die Mensillen für Fabrikation sind rechts

untergebracht, links liegen die Bureauräume, die noch vor einiger Zeit von einer Menge Stellungsuchender belagert wurden. Anschließend an die Bureauräume sind die Autogaragen, dann folgen die Räume, in welchen Hunderte von Vorder- und Hintervierteln von Rindern sowie ebenso viele halbe Schweine hängen. Früher arbeiteten 70—75 Schlächter bei Tage, ebenso viel bei Nacht. Da die Nachtschicht untersagt ist, werden jetzt wohl an 100 Schlächter mit dem Ausschleusen des Fleisches beschäftigt sein, sie schneiden es in ca. 8—10 Pfund schwere Stücke, werfen es in Körbe und fahren die vollen Karren über den Hof in das gegenüberliegende Gebäude, wo die Schneide-, Koch- und Rührkräume liegen. Teilweise sind große Maschinen tätig, die das Fleisch, nachdem es erst ca. 1/2 Stunden gekocht hat, damit es sich besser schneiden läßt, zerkleinern. Daneben sind auch über 100 Arbeiterinnen mit dem Schneiden des Fleisches in Gulaschwürfel und in Portionsstücken zu Rindfleisch in Brühe beschäftigt. Das Abkochen des Fleisches besorgen Köche (Schieber genannt im Fabrikargon), die auch die Sauce zum Gulasch bereiten. Ebenso viele Mädchen packen das Fleisch in Dosen, andere füllen die Sauce auf, wieder andere wiegen die Dosen ab. Nun transportieren Hausdiener die Büchsen in die Autoklavenräume, wo die selbsttätigen Dampfdruckkessel in Tätigkeit sind.

Die Autoklaven, in denen 1000 Dosen auf einmal gekocht werden können, heben die Büchsen selbsttätig hinein; sobald sie die nötige Zeit, ca. 50 Minuten bei 118 Grad Hitze gekocht haben, heben die Maschinen den Korb mit den Büchsen in fließendes kaltes Wasser, worin sie abkühlen. Hierauf gelangen die fertigen Dosen in einen Kühlraum mit 4 Grad Kälte, wo sie 24 Stunden stehen müssen, dann kommen sie nochmals 36 Stunden in einen Vorräum, wo so viel Hitze ist, daß Eier darin ausgebrütet werden könnten. Diese Hitze dient dazu, um die Probe auf die Tropenfestigkeit zu erörtern. Tags darauf werden die Dosen einer Prüfung unterzogen; sämtliche Dosen, die sich gewölbt haben, müssen ausgeschieden werden. Die Heeresverwaltung hat den Betrieb unter ihrer Kontrolle und nimmt keine Büchse ab, die nicht ihr richtiges Gewicht hat oder sich wölbt. Sind die Dosen für gut befunden worden, so werden sie in Kisten verpackt, firmiert und abgebannt.

Was das Personal anbetrifft, so arbeiten außer den Schlächtern ein Duzend Köche mit, die anfangs 36 M. Wochenlohn (ohne Sonntags) erhielten, aber bald auf 24—25 M. heruntergebracht wurden. Die Schieber, das sind die Köche, die das Kochen des Fleisches überwachen, erhalten etwas mehr. Der Konservenmeister erhält 300 M. monatlich. Die Schlächter haben ihre Löhne infolge des tatkräftigen Eingreifens ihrer Organisation bis auf 45—50 M. in der Woche gesteigert. Das weibliche Hilfspersonal erhält pro Woche 13,50 M. Die Hausdiener, Bader und Schlepper haben ebenfalls ihre Löhne verbessert, was dem Schlächterverband in der Eisabstehstrasse zu verdanken ist. Wenn die Köche meinen, daß da draußen ihre „Kunft“ noch was gele, so irren sie sich; in dem Augenblick, da sie eintreten, sind sie nur noch Fabrikarbeiter, und die Fabrikordnung gilt für sie auch beim Gehen und Kommen müssen sie die Nummer markieren, Strafe zahlen beim Zutrittskommen, sich einer Leibesvisitation unterwerfen beim Verlassen der Fabrik usw.

Es sind ungeheure Quantitäten von Fleisch, die täglich verarbeitet werden. Wagen auf Wagen voll Fleisch rollt des Morgens durch den Eingang und werden schnell entladen. Die Knochen werden an Unternehmer abgegeben, die sie als „Knochenfleisch“ (d. i. ohne Fleisch) im Kleinverkauf abgeben. Wenn der Leser glaubt, daß das Gulaschfröhen eine einfache Sache ist, so irrt er gewaltig. Im Anfang hatten fast alle Fabriken Verluste durch Bombagen der Büchsen, d. i. Wölben infolge beginnender Gärung, die hervorgerufen wird durch Verwendung von Rohstoffen, wie Zwiebeln, Majoran, Kimmel, Wurzelzeug usw., die, wenn vorher nicht genügend durchgekocht, Gärung hervorgerufen.

Zurzeit haben die Konservenfabriken die Bombagen bis auf drei Prozent vom Hundert heruntergebracht. Der Preis für die Dose Gulasch ist verschieden, für die 400-Gramm-Büchse zahlt die Heeresverwaltung 1,10 bis 1,30 M. Bedingung ist: genaues Gewicht, tadellose Ware, guter Geschmack, auch darf keine Büchse die geringste Spur einer Wölbung zeigen. Jeden Tag werden die Fabriken durch höhere Militärs kontrolliert. Nacharbeit wurde aus den schon im „Vorwärts“ vom 3. September 1914 angegebenen Gründen verboten. Es sind Ubertausende von Menschen, die durch die Konservenfabrikation Arbeit und Verdienst finden, Rüstungsmacher haben Hochkonjunktur. In allen Teilen Berlins und Umgegend lockt man Gulasch. Ein Flieger, der jüngst Berlin überflog, meinte: da oben in der Luft rieche es nach lauter Gulasch. Recht hat er. — Wenn auch, wie oben bemerkt, viele Tausende ihr Brot dadurch finden, im Interesse der Tausende von Familien, die Väter, Söhne, Brüder im Felde haben, wäre es zu wünschen, daß dieser so ungeheure Menschen- und Geldopfer verschlingende Krieg endlich ein Ende finden möge.

## „Nur Etappe!“

Ein anschauliches Bild vom Etappenstand entwirft einer, der dabei ist, in der „Köln. Zeitung“: „Er ist nur im Etappenstand!“ Wie oft bekommt man das zu hören. Als ob alle, die sich zur Kritik berufen fühlen, wüßten, was das bedeutet. Meist sind es die Bestimmten und Wiesmacher. All diesen Leuten sollte man Gelegenheit geben, sich den Etappenstand anzusehen; man sollte sie auf Lokomotiven von Munitionstransporten oder Lazarettzügen stellen, wenn Franzosen hinterhältig die Strecke blockiert hat oder aus dem Hinterhalt mit tüdischer Kugel dem Lokomotivführer das Leben und damit dem Zuge die Seele und den Reiter zu nehmen trachtet. Sollte sie in stürmischer Winternacht Brüdenwache stehen lassen, wenn feindliche Anschläge das mühsame Kunstwerk deutscher Pioniere mit jähem Stoß in Atome zu zerschellen drohen. Sollte sie auf den Autos der treuen Feldpost befördern, wenn Drahtgitterneße, unsichtbar auch dem scharfsinnigen Scheinwerfer, im Wege sind, so daß Gefahr besteht, daß die vielleicht letzten Lebenszeichen der Pioniere in Schützengraben und Feuerstellungen, der letzte Gruß einer Schleichpatrouille oder eines kühnen Fliegers an die liebe Mutter, an Weib und Kind vernichtet werden. Gelegenheit, darüber nachzudenken, „was Etappe heißt“, gäbe ihnen vielleicht ein Seuchenlazarett oder der feindliche Flieger, welcher Bomben in eine Fußparkkolonne, ein Sanitätsdepot abwirft, oder der böswillige Brandstifter, der Feuer an die Einrichtungen des roten Kreuzes legt, an unsere wundervollen Lazarette, in denen hunderte armer, verärmelter Menschen liegen, Kameraden, Landseute, Deutsche, wie jene Rögler es zu sein vorgeben, für welche sie ihr Herabblut opfernd in der Verteidigung des heimatischen Herdes. Und hat der Rögler nun endlich zugedrückt und unter Aufbietung der letzten Kraft, unter Einsetzung des eigenen armen Lebens den letzten seiner Brüder den Flammen entzogen, dann wird er vielleicht anders denken. Fast möchte ich glauben, daß dann auch ihn der Gedanke an ein noch leeres und verwaistes Knopfloch kränken würde.

Wozu treuete Pflichterfüllung zum Etappenstand gehört, wie selbstlos die Menschen werden müssen und auch werden, das habe ich im lieben Vaterlande kaum eine Ahnung. Und mag es auch manchmal so scheinen, als ob ein Mann überflüssig, besser auf anderem Posten wäre — geht hinaus in das Etappenland und ihr werdet bekehrt sein. Sind auch die Zeiten des 36-Stunden-Dienstes vorüber, den das Eisenbahnpersonal in den ersten Wochen unseres Aufmarsches zu bewältigen hatte, ist auch die Ablösung häufiger, der Ertrag zahlreicher geworden, der Arbeit gibt es die reichste Fülle. Wer selbst derartiges miterlebt, wer selbst ausgehalten hat in treuer Pflichterfüllung „bis zum Umfallen“ — der nörgelt und kritisiert nicht, der hilft vielmehr mit, denn andern den Mund zu stopfen oder sie zu befehren. Es ist mehr Arbeit, täglich 18 000 Brote in einer Etappenbäckerei zu backen, zu verteilen, zu verladen, zu transportieren und den Regiments einer Armee zuzuführen, als sich morgens das knusprige Weißbrot zu belegen und dabei über die Zeitung zu schimpfen, wenn nicht wenigstens 100 000 Russen gefangen sind. Und dabei steigt die Zahl der täglichen Brote in . . . bei verstärktem Bedarf auf 80 bis 35 000. Man denke dabei aber auch an die Zahl der Mähen, die sich brechen müssen und dank der Arbeit unserer Pioniere sich auch im ganzen Heereslande wieder brechen; man denke an die Wasser- und Kohlenbeschaffung, an das Heranbringen von Korn und Mehl, an die unendliche Reiche von Wagen und Pferden, die der Train zur Verfügung halten muß, um diesen ungeheuren Brotbedarf in die vordersten Linien, wie zum letzten Bahnkommando zu bringen.

Der Soldat lebt aber nicht vom Brote allein. Schlägt er sich auch das Brennmaterial einfach aus dem nächsten Wald, um die Feldbüchse damit heizen, so will er doch auch noch Fleisch haben, Kaffee muß gekocht, Hülsenfrüchte und Kartoffeln, Reis und Graupen sollen gar werden, um den Hunger zu stillen. Die Etappenköche liefern das Fleisch, herdenweise geht das requirierte Vieh zur Schlachtbank und seine Häute nach Deutschland, um dort wieder zu Heereszwecken verarbeitet zu werden. Zu tausenden und aber tausenden Säcken liegen Hülsenfrüchte aufgestapelt, ein Proviantzug folgt dem andern und wartet ungeduldig darauf, leer zur Heimat zurückkehren zu können, um vielleicht mit Munition oder Liebesgaben wieder zu erscheinen. Zu Bergen getürmt liegen die Konservenbüchsen im Etappendepot, in riesigen Packlagern das Petroleum und Benzin, um unsern Soldaten die langen Abende zu erleuchten, die Flugzeuge und Autos in Bewegung zu halten. Man muß die hunderte Wagen der endlosen Munitionskolonnen gesehen haben, die am Bahnhof . . . leere Munitionskolonnen abgeben, neue Granaten

19]

## Ueberfluß.

Von Martin Andersen Nexö.

„Ich will auf einer Abstinenzlerversammlung drüben im Nordwald sprechen,“ erklärte Sörensen ruhig. „So!“ sagte Karl, erstaunt über die flotte Gemütslichkeit des Kandidaten. „Na, wie geht es denn der Dorteas Hansen?“ fragte der Kandidat. „Mit sie immer noch so guter Laune?“ „Ja, es ist wohl kein Grund zur Klage,“ erwiderte Karl. „Sie ist ein merkwürdiges Menschenkind. Fast alle ihre Zimmerherren haben sie um die Miete geprellt. Einer, ein Pharmazent, hat es sogar so weit getrieben, ihre Bettwäsche an einen Trödler zu verkaufen und sie und die Tochter von dem Gelde zu einer Waldpartie einzuladen. Aber glauben Sie, sie hätte etwas gegen ihn unternommen? Sie hat ihn nicht mal hinausgejagt. Der Unterzeichnete ist gewiss der einzige, der sich rühmen kann, von ihr hinausgeworfen worden zu sein.“ „Naß hat es auch toll getrieben,“ sagte Aage. „Er legte sich auf dem Tisch schlafen und setzte die Lampe ins Bett hinein, so daß er beinahe das Haus angesteckt hätte.“ „Nein, darüber hätte sie den Mantel der Liebe breiten können. Aber ich habe mich, in Rüchten zu vermehren, auf ihrem reinen Fußboden übergeben und Unsauberkeit kann sie nicht vertragen.“ „Das ist auch noch eine gute Eigenschaft an ihr,“ sagte Vauder und warf einen Blick auf das Neukere des Kandidaten, der gegen seine Gewohnheit ziemlich unordentlich aussah. „Na, Unrat für sich und Essen für sich, sagte das alte Weib und setzte den Topf mitten auf den Tisch. Und das ist auch mein Wahlpruch,“ entgegnete der Kandidat lachend. Er kann sich zum Glück wenigstens auch selbst ironisch nehmen, dachte Karl und betrachtete den Kandidaten zum erstenmal mit Wohlwollen. Sörensen sah zurückgelehnt mit geschlossenen Augen und ganz in sich versunken. Er sah aus wie ein Barrer, der auf dem Wege zur Frikalkirche seine Predigt auffrischt. „Was ist denn eigentlich mit der Witwe Hansen los?“ fragte Vauder. „Alle Leute erkundigen sich so eifrig nach ihr.“ Sörensen erwachte plötzlich:

„Was mit ihr los ist! Sie war nie verheiratet. Die Sache war so weit gediehen, daß sie den Brautstaat schon fertig hatte, aber dicht vor der Trauung kam es zum Bruch. Sie ist aus demselben Kirchspiel wie ich, und in jener Gegend sagt man, denn sie sollte ein Kind bekommen.“ „es, denn sie sollte ein Kind bekommen.“ „Und da sagen die Mädchen sonst niemals nein,“ fügte Aage hinzu. „So jung und schon so erfahren!“ meinte Vauder und sah ihn mit großen Augen an. „Ja, das ist ein verfluchter Junge!“ sagte der Vater geschmeichelt. „Er ist gerade zwanzig geworden und hat schon . . .“ „Einen Vater, der kindisch zu werden anfängt,“ warf Aage ein. „Sie ist eine ideale Frau,“ rief der Kandidat halb scherzend. „Es ist die Hauptaufgabe der Frau, Mutter zu werden, und sie hat sich also ganz konsequent vom Manne zurückgezogen und sich geweigert, ihn zu heiraten, als sie entdeckte, daß sie schwanger war.“ „Jedenfalls sollen ja die Frauen während der Schwangerschaft viel Wunderliches tun,“ sagte Karl mit belehrender Miene. „Ja, entfinnst Du Dich der einen Dienstmagd bei Euch, die aus der Petroleumflasche trank, Aage? Es dauerte nicht lange, so konnten alle sehen, was ihr fehlte,“ sagte der Kandidat. „Und wenn Anna erst anfängt, rote Tücher zu benagen und zerbrochene Nähadeln zu verschlucken, dann kannst Du ruhig das Aufgebot bestellen, denn dann ist der Eckstein fürs Heim gelegt. Aber kriegt sie obendrein Lust, mit dem „Ein-fältigen Friedrich“ davonzulaufen, dann kannst Du Gift darauf nehmen, daß Zwillinge im Fahrwasser sind.“ Er klopfte Aage auf den Rücken, um seine Aufmerksamkeit auf sich zu lenken, und Sörensen lachte, daß der Schleim ihm im Halse brodelte. „Da ist wahrhaftig Stine!“ sagte der Wirt und reckte sich auf seinem Sitz. „Sie hat sich ordentlich geplogt.“ Ein Ende vor ihnen gewahrte Karl Stines schwere Gestalt, die vor einem großen Handwagen schräg vorbeugte ging. Sie war auf bloßen Füßen und hatte einen breiten Gürt über der einen Schulter. „Hallo, Stine, das geht ja grohartig!“ rief der Wirt, als sie neben ihr angelangt waren. „Nach nur, daß Du nicht zu spät kommst, dann kriegst Du morgen mittag Pannkuchen.“ Der Kandidat und Aage lachten.

Stine wandte ihr schweißtriefendes Gesicht ihrem Herrn zu, sie grinste einfüllig und beschleunigte ihre Schritte; eine Weile lief sie mit ihrer schweren Flaschenlast neben dem Wagen her, dann blieb sie zurück. „Wenn sie mit den Flaschen nur nicht zu sehr ins Rennen kommt,“ sagte Sörensen ängstlich. „Sie wird wild, wenn man bloß das Wort Pannkuchen nennt. Ist das nicht merkwürdig: ein großer erwachsener Mensch und genau wie 'n kleines Kind!“ Karl erriet, daß Stine Getränke für die Abstinenzlerzusammenkunft auf ihrem Handwagen zog. Sie tat ihm leid. „Warum fahren Sie die Sachen nicht mit Pferden hinüber?“ fragte er. „Dann hätten unter anderem Sie heute keine Fahrt machen können, und der Kandidat auch nicht; denn wir haben nur das eine Pferd; und was ein Pferd leisten kann, hat doch seine Grenzen.“ „Sie müssen nicht glauben, daß Vater Sie zum Mitfahren aufgefordert hat, um Ihnen eine Freude zu machen,“ sagte Aage. „Aber er schwärmt für begabte Zuhörer.“ „Na na, Junge . . .“ brummte der Vater. „Wenn er Sie näher fragt, wie Ihnen der Vortrag gefallen hat,“ fuhr Aage in dem gleichen nedenden Tone fort. „dann müssen Sie nur ja antworten, er sei für gewöhnliche Zuhörer zu hoch. Sonst wird Vater ganz krank.“ „Bist Du mich hier blamieren, Du Lummel!“ fuhr Sörensen auf und griff nach der Peitsche. Aage reichte sie ihm lächelnd: „Da, Alter! Aber stift kein Unheil damit an!“ Der Vater lachte entzweifnet. Diese Menschen begannen Karl zu ermüden. In diesem Augenblick erschienen ihm alle drei mehr oder weniger molusenhaft. Er beugte sich aus dem Wagen und ließ den Blick auf der Landschaft ruhen. Da drüben jenseits des Fjords lag jetzt die Stadt wie ein rotes, flaches Tier, das, ans Land geworfen, schmale rote Gangarme strahlenförmig an allen Wegen entlang ausstreckte. Das rote Häuschen dort mit der blendend weißen Wächse ringsum war seine Wohnung. Wie er bereits an diesem Hause hing! Es begleitete ihn überall wie eine behagliche Empfindung, seine Sauberkeit und Traulichkeit fühlte er als warmen Hauch auf seinen Hautporen hier, wo er sah. Auf den Fenstern lag ein eigentümlicher Glanz, ein stilles Funkeln wie von zärtlichen Augen. (Fortf. folgt.)

und Bartischen empfangen, um sie zu sächtlichen, württembergischen und rheinischen Regimentern zu dringen, die endlosenzüge der...

Eine Nacht im Schützengraben.

Ein Redakteur des 'Matin', der sich als Soldat im Felde befindet, sendet seinem Blatte eine dramatische Schilderung einer in den Schützengräben auf Vorposten verbrachten Nacht...

Kleines Feuilleton.

Menschliche Dokumente.

Der Moskauer Genosse W. Kapuskovs veröffentlicht im Pariser 'Glas' eine Anzahl Briefe, die russisch-litauische Kriegsteilnehmer...

wieder in den Briefen der Mütter, Frauen und Schwestern an die Kriegsteilnehmer. Aus dem Briefen der russisch-litauischen Soldaten haben wir folgende hervor...

Die Verwendung von Buchweizen als Brotkorn.

Angeichts der Streckung unserer Getreidebestände durch die Mischung des Weizenmehls mit Roggenmehl und der Verwendung von Kartoffeln zum Brotbacken scheinen die Versuche...

Die Weltpost und der Krieg.

Ein Aufsatz in der Zeitung des Vereins deutscher Eisenbahnverwaltungen beschäftigt sich mit den ungenutzten Schwertigkeiten, die der Weltpost und den neutralen Staaten daraus erwachsen...

Notizen.

Russchronik. Jellig Weingartners jüngste Komposition, 'Aus erster Zeit' betitelt, wird am patriotischen Kunstabend...

Schach.

von Rubbel



2 ♙ (h2-g2) ♜

Die Teillieferung Nr. 8 des 'Vilgurer' ist erschienen und enthält das gesamte Gebiet des für Amateure interessanteren Königspringergambits...

Algeier-Gambit. S. Enen. C. Besser. 1. e4, e5; 2. f4, ef; 3. Sd3, g5; 4. h2-h4! g5-g4; 5. Sf3-g5...