

(Nachdruck verboten.)

## Ita Haine.

4]

Novelle von S. Zuckewitsch.

Autorisierte Uebersetzung aus dem Russischen von A. Lampert.

Ita schwieg finster, Manja aber, die in der frischen Luft keine Anfälle hatte, sagte:

„Ich würde ihn in den Schnee werfen und fortgehen.“  
„Und meint Ihr, Birel hätte es nicht gerne getan?“ erwiderte jene. „Aber ich habe Angst. Ich fürchte den Gorodomy (Schutzmann) mehr wie den Tod, und so schlepe ich das Kind mit herum. Verfluche es, aber trag' es doch. Ich fürchte mich, es zu tun. Und denken Sie auch, daß mir niemand mehr als 8 Rubel geben wird. Ich bin klein, nicht mehr jung, und hören Sie meine Stimme, wie sie heiser ist. Was für ein gutes Haus wird mich nehmen? Wer mich nimmt, das sind schon arme Leute, die nicht mehr geben können. Und da war ich noch froh. Und jetzt rechnen Sie mal: fürs Kind muß ich doch 4 Rubel monatlich zahlen, oder auch 5? Unsere Zeiten sind teure Zeiten, und nichts ist billig. Mindel aber macht schon alles. Sie wollte 20 Rubel, damit ich nichts mehr von ihm weiß, aber ich hab' es für 15 abgemacht. Birel ist gescheiter als sie.“

Ita und Manja tauschten ihren Reden, ohne sie zu unterbrechen und arbeiteten sich durch den Schnee. Die Nacht senkte sich herab und überall wurde Licht angestekt. Die Kälte nahm zu. Auf dem festgefahrenen Wege flogen die Schlitten dahin, und ein lustiges Schellengeläute erklang. Bei den einen waren es fröhliche, bei den anderen traurige Gedanken, die da aufkamen. Der Himmel war aber hoch und klar und wollte nichts wissen von dem, was unten vorging. Und immer tiefer sank von ihm die Nacht herab, damit für eine Zeitlang nichts zu sehen und zu hören sei, damit man nicht unterscheiden könne, wem es gut und wem es schlecht gehe.

Die Schlitten flogen dahin, lustiges Schellengeläute erkönte.

Eine ganze Woche ging resultatlos vorüber. Täglich begab sich Ita zur Rose, blieb dort bis zum Abend und kam ermüdet und abgequält nach Hause, wo ihr Geliebter, Michel, gereizt wie ein wildes Tier, sie erwartete. Eigentlich wurden Ita nicht wenig Stellen angeboten, aber es kam immer nicht zum Klappen, und das hatte für sie die unangenehmsten Folgen. Jeder resultatlos verlaufene Tag brachte sie in immer größere Gefahr, von ihrem Michel übel zugerichtet oder gar zu Tode geschlagen zu werden, denn er hatte für ihre Zukunft ganz andere Pläne als sie selbst. Jetzt hatte Ita aber enge Freundschaft mit Manja geschlossen und war unzertrennlich von ihr, glücklich einen ihr aufrichtig wohlwollenden Menschen gefunden zu haben. In ihrem winzigen Stübchen trat sie ihr eine freie Ecke ab und an den Abenden, wo Michel keine Skandalzenen machte, blieben die beiden Frauen oft bis Mitternacht in träumerische Gespräche über eine bessere Zukunft versunken. Das schlafende Kind lag friedlich unter dem elterlichen Kissen, das kleine Rämpchen spendete durch den trüben Zylinder ein sahlgelbes Licht, in den Tapeten raschelten die schlaffen Schwaben, und das Gespräch der Frauen floss in ruhigem Laufe dahin.

Am frühen Morgen steckten sie ein Stück Brot zu sich und begaben sich eilig zu Rose, um möglichst früh zu kommen — als ob eine Pflicht sie dort erwartete — in der unklaren Hoffnung, daß dieser Tag ihnen Erlösung von diesem unerträglichem Leben bringen werde. Auf der Straße war nichts imstande ihre Aufmerksamkeit zu fesseln, und wenn es manchmal vorkam, daß sie die Schaufenster betrachteten, den im Schlitten vorbeifahrenden oder auch vorbeigehenden feingekleideten Damen und Herren nachsahen, so schien dies alles keine wirkliche Existenz zu haben, sondern eine Art notwendigen Zubehörs zur Straße zu sein. Das einzig Wirkliche, das einzig Wichtige waren sie selbst, ihre eigenen Interessen, Rose, die konkurrierenden Ammen und Dienst-

mädchen. Bei Rose saßen die Weiden nebeneinander und sahen ärgerlich zu, wie vor ihren Augen ein Wechsel der Frauen stattfand. Jeden Tag griff die gierige Taze der Stadt eine Handvoll Lohnsklavinnen heraus, deren sie bedurfte, und spie kleine Häuflein derer aus, die ihr aus irgendeinem Grunde nicht gefallen hatten. Beobachtete man dieses fortwährende Auf und Ab, so konnte man die Stimmung der Stadt verfolgen, die ebenso unbeständig war, wie der Druck der Atmosphäre auf das Quecksilber des Barometers. Heute wurden die Unfähigen, Hageren, Bösen an den Strand geworfen und die Gesunden, Gescheiten, Willigen verschlungen, morgen aber taugten die Gesunden und Gescheiten scheinbar nicht mehr, es war, im Gegenteil, als ob die Launischen, Bösen, Kranken verlangt würden. Vor den Augen der Wartenden wechselten die Gesichter und Charaktere der Ammen, die alten Weiber, Kinderfrauen, jungen Mädchen wurden wie von einer Welle hinweggespült, aber die Stube war immer überfüllt und ununterbrochen erscholl dort die Stimme des Lebens in all ihren Tonarten: Dursten und Lechzen, Laster und Neid, Kummer und Klatschereien. Hierher wurden alle sensationellen Neuigkeiten der Stadt gebracht, die sich da zu schauerlichen Legenden auswuchsen, und je zorniger und unflätiger eine Geschichte war, eines um so größeren Erfolges konnte sie sicher sein. Morde und Einbruchsdiebstähle, Ehescheidungen und Schlägereien, Ausschweifung in ihren raffiniertesten und pervertesten Formen waren hier ebenso begehrt wie sentimentale, romantische Liebesgeschichten. Die Frauen vergifteten ihren Geist damit mit derselben Gier, wie man sich in anderen Kreisen mit Hazardspielen, Opium oder Morphinum betäubt. Hier wurde aufs Allergenaueste über die Dienstherrschaften Bericht erstattet — über ihre Gesellschaftslage, ihr Vermögen, ihre Gewohnheiten und Launen, über ihre Habucht, Vöshaftigkeit oder Güte, über alle Familiengeheimnisse und -laster — kurz über alles, was den Diensten nicht verborgen bleiben kann. Die Ursache einer jeden Kündigung irgendeines Dienstmädchens war hier bekannt; die intimsten Angelegenheiten jener, die bereits Stellung gefunden hatten, wurden hier enthüllt, alles was irgendwie über das Alltägliche hinausragte, wurde laut und ungeniert besprochen, und so fand hier jede eine Schule der niedrigsten Lebensweisheit, die die leiseste gute Regung unrettbar in ihren Anfängen ersticken mußte.

Dieses Haus, das Ita anfangs so lieb und behaglich erschien, ward in ihren Augen bald zu einer Lasterhöhle, und sie wandte alle Veredsamkeit auf, um Rose zu bewegen, ihr möglichst bald Stellung zu verschaffen. Mit unwillkürlichem Neid sah sie, wie im Rachen der Stadt die drei alten Weiber, die halberwachsenen Mädchen und alle Ammen, die sie am ersten Tag hier getroffen hatte, verschwunden waren; selbst Birel war von der Stadt verschlungen worden, Ita aber sah mit ihrer neuen Freundin Tag für Tag hier, als ob niemand sie brauchte. In den langen Stunden dieses qualvollen Wartens, mit einer trocknen, vom Erlös des letzten verletzten Möbel- oder Kleidungsstückes gekauften Brotschnitte in der Tasche, erschöpft und entkräftet durch das Kind, das sich an ihrer Brust gleichsam dafür rächte, daß sie von Tag zu Tag weniger Milch gab, erzählte Ita nach und nach, bruchstückweise, zwischen der Hoffnung vor dem Kommen Rosens und der Enttäuschung nach ihrem Gehen, der neugewonnenen Vertrauten ihr ganzes Leben.

„Sehen Sie,“ sagte sie ihr einmal, „es gibt Leute, die in allem Pech haben, bei denen die einfachsten Sachen verkehrt geraten, und wieviel sie sich auch Mühe geben, wie gescheit sie auch alles anfangen mögen, sie können nichts gegen ihr Schicksal ausrichten. Zu diesen Leuten gehöre ich auch. Ich habe einfach Pech. Nehmen Sie mein Kind. Es ist gesund und stark. Aber auch hier ist alles verkehrt. Ich hätte einen Krippel auf die Welt bringen müssen, dann wäre alles gut. Ich habe eine gute Milch, und doch hat die Birel eher eine Stellung gefunden. Sogar das Gute, das ich habe, kann ich nicht brauchen, es stört mich nur in meinem Leben.“

„Vielleicht ist es so,“ sagte Manja gedankenvoll, „aber ich meine, es geht Ihnen schlecht, weil Sie ein zu weiches Herz haben. Um überhaupt leben zu können, müssen wir

aus Eisen geschmiedet sein. Eine andere Rettung gibt es nicht."

"Ich hab' es schon versucht, Manja; aber es geht nicht, ich habe eben Pech, und ich war wohl dazu bestimmt, gerade mit meinem Charakter auf die Welt zu kommen. Wie ich geheiratet hab' zum Beispiel. . . . Meine Mutter hat für mich mit soviel Sorgfalt einen Mann ausgesucht, als ob es sich um sie selbst handelte, Ihr könnt's mir glauben. Für sich hat sie auch richtig einen guten Mann gefunden, aber als die Reihe an mich kam, da hat sie sich so geirrt, daß mir mein Leben auf ewig verpfuscht ist. Ich bin in einer guten, ehrlichen und nicht ganz armen Familie aufgewachsen. Vater und Mutter liebten mich sehr; ich lebte zu Hause und brauchte nicht zu arbeiten; der Vater hat bis zu seiner letzten Stunde gearbeitet, damit es uns an nichts fehlen sollte. Das war auch die einzige schöne Zeit meines Lebens, aber sie dauerte nicht lang; ich war noch keine vierzehn, als mein Vater starb. Der Bruder war gerade beim Militär, und so blieben Mutter und ich allein. Es ging uns damals so schlecht, aber die Mutter wollte um keinen Preis meine Mitgift anrühren. So haben wir uns abgequält, bis ich 18 Jahre alt wurde. Dann habe ich geheiratet. Jetzt denk ich oft, warum hab ich das getan. Ich wollte ja nicht, und mein Herz, das hat mich davor gewarnt. Aber aus Mitleid mit der Mutter konnte ich nicht anders."

"Ich habe gesagt: gut, und da war ich verloren, verloren von dem Tag an, wo ich ihn gesehen. Nach der Hochzeit kam es gleich heraus, daß mein Mann nicht ledig war; seine Frau lebte noch, aber war ihm davongelaufen und hatte vier Kinder dagelassen. Wie hab' ich es nur ertragen können? Und meine dreihundert Rubel hatte er schon in der Tasche. Sehen Sie, wie glücklich ich bin," sagte sie mit traurigem Lächeln. "Pech ist es, sag ich Ihnen. Gott sei Dank bekam ich keine Kinder, aber so leicht bin ich ihn doch nicht losgeworden. Zwei Jahre lebte ich bei meiner Mutter und plagte mich ab, um die Scheidung von ihm zu erlangen, und nur durchs Gericht ist es mir gelungen."

(Fortsetzung folgt.)

(Nachdruck verboten.)

## fabrende Leute.

1]

Von Anna Reichert.

Vater Eisebein stand mit zwei Farbtopfen und Pinseln vor der mit hölzernen Zierraten überweicht geschmückten Front seines windschiefen Lilliputhäuschens. Er trat zurück, soweit es die schmale Gasse gestattete, und sah prüfend zu dem Sims empor. Dann lächelte er, nickte, rührte noch einmal mit kleinen Holzstäben in den Farbtopfen herum und schickte sich an, die weißbestrichene Anstreicherleiter zu besteigen.

Vorher aber sah er sich noch einmal um und spürte mit der kleinen Nase in der Luft. Ihm war so ein Duft entgegen gekommen, ein Duft — wonach wohl? Ah — freilich — vom Frühling. Der Wind, der mit Vater Eisebeins dünnen weichen Schläfenlöschchen spielte, brachte ihn die Bode entlang, die jenseits der Gasse hinter dem schmalen Eisengitter in ihrem tiefen Bett durchs Städtchen schob. Die Kastanie am Ufer schickte sich an, ihre Blütenkerzen aufzusteden, und von der kleinen Anhöhe drüben, von der die wuchtigen Massen des uralten Domes die engen Gäßchen und das Häusergewimmel beschränkten, glänzte „Villa Elisabeth“, des Kolonialwarenhandlers kleines Haus, im blütenweißen Anstrich herüber, neu gerüstet zum Empfang der diesjährigen Sommergäste. Wie grau die anderen alten Häuschen dagegen aussahen! Die hatten nicht den Ehrgeiz und nicht Platz genug, um auch „Villen“ und Sommerwohnungen für Harzreisende zu werden; die Fremden mußten sich weiter draußen in der Allee, die zu dem abgelegenen Bahnhof führte, ansiedeln, wo die hellen bezirkelten Häuser in jedem Frühling wie Pilze aus der Erde schossen.

Vater Eisebein nickte befriedigt vor sich hin. Der Krämer und er — sie sorgten für Reputation in diesem alten Winkel. Das war auch noch schöner, wenn man von ihm, dem Künstler, sagen dürfte, daß er sein Haus verwahrlosten Liebe! Was in seinen Kräften stand, tat er, um der Kunst auf Erden ihren gebührenden Platz zu schaffen. Jawohl, schön und fein mußte alles auf der Welt sein, zierlich und blank; dafür hatte Gott die Künstler geschaffen. Und darum mußte Buzilchen gleich, ehe sie ihre heutige Arbeitsreise antrat, die Klingel und das Messinggeschloß, das groß und deutlich den Ruhm des Hauses veränderte: Konzerbidirektion Eisebein — hübsch blank putzen. Nun, das Kind würde schon von selbst daran denken, — wenn's auch die anderen nicht taten.

Geschäftig bestieg Vater Eisebein die Leiter. Prüfend tupfte sein Finger auf dem breiten Holzries, der wie ein Spigen-

behang unter den niederen Fenstern des oberen Stockwerks entlang lief. Ja, ganz trocken war der braune Anstrich, auch oben. Wenn er sich beilte, konnte er die blauen und gelben Ornamente in den Vertiefungen bis zur Abreise noch fertig bringen. Die roten und grünen wurden dann Montagnachmittag, wenn sie wieder zu Hause waren, gemacht.

Eine jüdische Mädchengestalt in blauer Hauschürze kam, sich in den Hüften wiegend, über den Bodesteg, der einige fünfzig Schritt abwärts zwei Quergäßchen verband, und schritt die Gasse am Bodeufer entlang auf das versteckt im Winkel liegende Haus Vater Eisebeins zu. Kopfschüttelnd sah sie zu dem auf der Leiter Stehenden auf: „Du hast ja den Bips, Vater," rief sie und trat wiegend über die ausgewaschenen Steinfliesen ins Haus.

Hinter der Haustür dehnte sich ein schmaler, mit zerklümmerten blauen Platten belegter Gang, in dessen Mitte neben dem Wasserhahn ein paar seitliche Holzstufen zu einer Zimmertür hinaufführten und an dessen Ende eine steile Wendeltreppe in das obere Stockwerk leitete. Vor dieser Treppe stand ein großer plumper Tisch nebst drei hölzernen Stühlen, und wenn man um ihn und den Anfuß der Treppe herumturnte, sah man drei Türen — Keller- und Küchentür, durch die selbst ein kleiner Mensch nur gebückt hindurch gehen konnte, und die stets offen stehende Hostür, die auf einen drei Quadratmeter großen Hof führte, den ein Handleitertwagen fast ganz ausfüllte.

Hermine sah in die winzige Küche hinein, wo außer der kleinen Kugelgestalt der Frau Eisebein kaum noch Platz für den Herd war.

„Der Vater ist wieder mal am streichen," verständete sie. „Er macht blaue und gelbe Punkte ans Haus."

Wie eine Furie schoß Frau Eisebein zur Tür heraus, den tröpfelnden Fettlöffel wie eine Waffe erhoben. Aber sie befann sich und kehrte wieder um.

„Wenn's Dir nicht gefällt, kümmer Dich doch drum," meinte sie mürrisch. „Nicht geht's ja nur noch ein paar Wochen was an."

Ein stolzes Lächeln breitete sich über Hermine ruhig heitere Züge. Sie lehnte sich an die Kellertür, spitzte die Lippen und pffif etwas.

„Was siehst Du denn da? Kannst Du mir nicht beim Kochen helfen? Dich geht's doch am meisten was an, ob die Leute mit unserem Essen zufrieden sind. Mir kann's ja bald egal sein."

„Was soll's denn heute geben?"

„Was es geben soll? Beamtenstuppe." Frau Eisebein schüttete einen Napf voll grob geschnittener Zwiebeln in die Pfanne siedenden Schweinefettes.

„Nach voran, setz die Teller auf den Tisch. Wenn sie die Zwiebeln riechen, sind sie ja mit einmal alle da. Vorher kann man keinen Menschen herbekommen."

„Wo ist denn Lise?" fragte Hermine, langsam die mehr oder weniger lädierten Steingutteller, die die Mutter ihr reichte, einzeln auf den Tisch im Flur stellend.

„Macht Deine Kostüme zurecht. Du denkst ja an nichts. Gott," senkte sie tief, „was wirst Du für eine Direktorin werden! Das Geschäft ist auch die längste Zeit auf der Höhe gewesen. Das Testament — das war die letzte Verlicktheit von Deinem Vater. Wenn er's Geschäft lieb gehabt hätte, hätte er nicht so'n Testament gemacht."

„Ich würde an Deiner Stelle nicht so sprechen," sagte Hermine ruhig. „Die Leute sagen doch nur, daß Du neidisch bist, weil ich's Geschäft trage, wenn ich mündig bin. Und zu ändern ist doch nichts mehr. Testament ist Testament."

Frau Eisebein brummte und schwieg.

„Der Brieftträger hat mir einen Brief für Seiffert gegeben," sagte Hermine. „Absender: Verein Deutscher Redakteure steht drauf. Gedruckt. Er ist also wirklich so was."

„Du solltest mit dem mal Duette einüben."

Hermine lachte, sagte aber nichts.

„Uebrigens, ich meinte man bloß so. Daß Du Dir man ja nichts einfallen läßt. So lange ich hier noch was zu sagen habe, sorg' ich für Anstand im Hause. Man muß sich ja sowieso schon schämen. Das Mädchen ist noch nicht einundzwanzig Jahre und hat schon zwei Kinder. Und keinen Vater dazu."

„Das Geschäft ernährt noch sechs," meinte Hermine gleichmütig. „Du solltest aber nicht so tun. Meinst Du, ich wüßte nicht, wie Du die fünf goldenen Uhren verdient hast, mit denen Du so prahlst?"

„Na, höre," sagte Frau Eisebein fassungslös, „fünf goldene Uhren und zwei uneheliche Kinder —! Das ist doch ein Unterschied. Aber Du hältst eben kein bißchen auf Dich. Wenn ich Deine Figur gehabt hätte, na, einen Grafen hätt ich mir mindestens eingefangen. Herr Seiffert, Fink, Emil, Ziese, Ziese!" rief sie gellend durchs Haus und setzte die Riesenschale voll Pellkartoffeln auf den Tisch. „Vatter, ran ans Essen!"

Zwei junge Männer und ein Mädchen stolperten die steile Treppe mit den bedängstigen schmalen Stufen herab. Lise, das fünfzehnjährige Lehnmädchen mit dem struppigen kurzen Haar und dem runden roten Gesicht, stürzte aufgeregt an den Jünglingen vorbei und sah fiebernd vor Hunger auf den Tisch.

„Acht — zehn — zwölf — vierzehn — — acht — zehn — zwölf — vierzehn," zählte Frau Eisebein ab. Seiffert und Fink, die Komiker, Emil, der Klavierpieler, und Ziese, der Lehrling, bekamen jeder vierzehn Kartoffeln vor ihren mit Zwiebelsauce bedeckten Tellern gelegt.

Diese setzte mit ihrem Unterarm ihre Kartoffeln in die Schürze, riß einen der Teller an sich und flüchtete mit ihrem Schatz auf die Schwelle der Hoftür. Fint, der ehemalige Freiseurgehilfe mit dem roten Haar und den ewig entzündeten wasserblauen Augenlein in dem grünlichen Gesicht, setzte sich auf die glänzend braun lackierten Stufen, die zur Salontür führten. Vater Eisebein, seine Frau und seine Stieftochter Hermine ließen sich am Tisch nieder.

Fint sah Schadenfroß zu, wie Seiffert sich vergebens nach einem Stuhl umsah und sich mit seinem Teller und einem Teil der Kartoffeln auf die untersten Stufen der Wendeltreppe setzen mußte. Was dem Seiffert einfiel, zu denken, daß ihm ein Stuhl zuläme! Er, Fint, hatte es mit eigenen Augen gesehen, daß er sich einmal beim Frühstück frech, als wenn es sich so gehört, auf einen Stuhl an den Tisch gesetzt hatte! Freilich war das im Anfang gewesen. Aber ganz schien der Seiffert seine Stellung doch nicht begriffen zu haben. Und dabei war er doch bloß der bunte Komiker und er, Fint, war der Salonhumorist.

„Wo bleibt denn Emil?“ fragte Frau Eisebein mürrisch und sah zu Fint herüber.

Der stopfte so eifrig Kartoffel in seinen großen blassen Mund, daß er nicht sprechen konnte.

„Wäscht sich,“ berichtete Anton Seiffert mit dem trockenen Pflagma, das jeden seiner Aussprüche komisch machte und ihn zum Humoristen stempelte, auch wenn er nicht so vorstehende Kalbsaugen und, trotz seiner Jugend, so ein breites, behäbiges Antlitz gehabt hätte.

„Das soll er doch Freitagabend tun, wir alle waschen uns Freitagabend“, leiste Frau Eisebein.

„Geniert sich“, erklärte Seiffert trocken.

Kun war Frau Eisebein platt.

(Fortsetzung folgt.)

## Der Laubenkolonist als Gärtner und Kleintierzüchter.

Vom Kern- und Steinobst und seiner Ernte.

Unaufhaltsam schreitet der Sommer weiter; schon wird es Herbstlich. All das schöne Beerenobst, das wir uns im vorigen Monat so eingehend betrachteten, ist jetzt von der Wildflähe verschwunden, andere Obstarten reifen, oder gehen ihrer Reife entgegen. Frau Briehle hat vorgesorgt, sie hat unseren Ratsschlagen entsprechend eingelocht und Saft gemacht. Beim Himbeersaft ist ihr freilich ein Malheur passiert; sie hat, um zu sparen, zu wenig Weinsäure genommen, der Saft kam in Gärung und von einigen schon fest verkorkten Flaschen sind die Korken mit lautem Knall an die Decke geflogen. Frau Briehle, die sehr ängstlicher Natur ist, so daß sie schon eine Maus, die ihr zwischen die Beine läuft, in helle Aufregung versetzt, war blass und wäre vor Schreck fast in Ohnmacht gefallen, zumal die Ohnmacht eine sehr beliebte und bequeme Form der Frauenkrankheiten darstellt. Inzwischen hat sie sich wieder beruhigt und der Saft auch, was sie durch nachträglichen Abkochen in einfacher Weise erreichte. Sie trinkt ihn schon mit Behagen, mit Wasser verdünnt, findet ihn bekömmlich, schmackhaft und süß und freut sich auch an den wohlgefüllten, mit Pergament bezogenen Konserbengläsern, die eine verlockende Bier des Küchenspindes bilden.

So weit die Herstellung von Säften und Marmeladen in Betracht kommt, steht das Beerenobst an erster Stelle, wo man aber einen sogenannten Rumtopf ansetzt, in welchem man weiche Früchte, überstreut mit dem entsprechenden Quantum Einmachezucker und übergossen mit Rum, Arrac oder Kognac, wenn es nicht viel kosten soll, auch mit gutem Nordhäuser, schichtweise immer je zur Reifezeit ansetzt, da stehen jetzt Pfirsiche und Pflaumen zur Verfügung, die allerdings halbiert, entkernt und geschält werden müssen, eine Arbeit, die Zeit erfordert, auch weiche, süße Sommerbirnen ebenso zubereitet, aber in Scheiben geschnitten, können verwendet werden. Ist der Topf gefüllt, so wird er zugebunden und vorläufig in den Keller gestellt. Während sie mehr für Marmelade ist, schwärmt Herr Briehle sehr für Rumtöpfe, mit welchen er rasch aufzuräumen pflegt, trotzdem der Inhalt bei reichlichem Genuß stark in den Kopf steigt. Natürlich schwärmt Briehle auch für eine gute Bowle und jetzt, nachdem es keine Erdbeeren mehr gibt, beginnt er zu behaupten, die Pfirsichbowle sei entschieden die beste; er hat nämlich nicht mehr den Erdbeergeschmack auf der Zunge, und später im Winter gibt er sich sogar mit einer Selleriebowle zufrieden, die nach seiner Meinung, genau wie Ananasbowle schmecken soll, nur noch besser! — Bei Briehle wachsen die Sellerie so dick wie Rindsköpfe und der Apfelsaft, der zur Herstellung einer guten Bowle vollständig genügt, aber bei uns im Norden noch nicht gewürdigt wird, ersetzt schließlich den teuren Mosellwein.

Nach längerer Trockenperiode hat es schließlich wieder einmal tüchtig geregnet, und dieser Regen hat gut getan, denn das ewige Pumpen bekommt auch der Kolonist bald satt, so daß einem, wie man zu sagen pflegt, bald der Pumpenstiel aus dem Galse herauswachsen kann. Dabei hat alles Pumpen und Gießen keinen Zweck, wenn der Himmel nicht mithilft. Wenn es jetzt wieder warm und

sonnig wird, so reift noch manche schöne Frucht. Auf die frühesten runden Pflaumen, die meist rosenrot gefärbt sind, folgen die runden gelben Mirabellen, und dann die blauen Pflaumen und Zwetschen. Von den Mirabellen gibt es zwei Sorten, eine kleine, die sogenannte Mezer Mirabelle, und eine große, die fast an eine Reineclaudie erinnert; die feinste und schmackhafteste ist aber die kleine, die man hier im Norden kaum kennt, in Berlin fast nur als Dofenfrucht. In Süd- und Westdeutschland, namentlich in der Umgegend von Weß, wird sie im großen angebaut. Ich habe mich aber davon überzeugt, daß die Mirabelle auch bei uns vorzüglich gedeiht und empfehle sie zur Anpflanzung. In den Baumschulen ist sie als Halbstamm, der besten Baumform für diese Fruchtart, erhältlich. Nicht nur als eingelochte Frucht, sondern auch zum Rohgenuß ist die kleine Mirabelle sehr schmackhaft. Von den Pflaumen gelten meist die grünlichen Reineclaudien für die saftigsten und schmackhaftesten, aber auch unter den runden und eiförmigen gelben und blauen Pflaumen gibt es sehr feine Sorten; die beste runde blaue Sorte ist die Kirkes-Pflaume, die beste längliche Sorte unsere gewöhnliche Hauspflaume. Letztere ist weit verbreitet, einmal weil sie überall sehr billig erhältlich, dann, weil sie sich leicht aus Wurzelstöcklingen vermehren läßt, also nicht veredelt zu werden braucht, aber auch weil sie sehr anspruchslos an den Boden ist und eigentlich überall, auch noch in sehr nassen Lagen gut gedeiht. Letzteres ist für jene Kolonisten, die nasse, schwer trocken zu legende Grundflächen besitzen, von großer Wichtigkeit. Freilich gibt es auch keine andere Obstart, die, ein gutes Jahr vorausgesetzt, gleich niedrig im Preise steht. Viel Geld läßt sich deshalb mit reichen Pflaumenernten nicht verdienen. Vor zwei Jahren war der Pflaumensegen so groß, daß die Züchter in der Provinz Sachsen den ganzen Zentner mit 1 Mark verkauften, wofür sich die Kauflustigen allerdings die Früchte selbst pflücken mußten. Leider haben die Pflaumen durch zahlreiche Schädlinge zu leiden, viele Früchte werden wurmfressig und dann wertlos. Ist die Ernte groß, so kann man aus den guten Früchten ein vorzügliches Mus herstellen, das auf das Brot geschmiert gar nicht übel schmeckt. Zum Rohgenuß schmecken die Pflaumen am besten, die recht lange am Baume gehangen haben und bereits deutlich hervortretende Kugeln an der Ansatzstelle zeigen. Letzterer Zustand tritt aber nur bei vorherrschender trockener Witterung ein; bei nassem Wetter bleiben die Früchte prall und platen leicht, was sie entwertet, weshalb dann zeitige Ernte geboten ist.

Während Pflaumen aller Art regelmäßig gut zu tragen pflegen, sind Pfirsiche und Aprikosen hierin recht unsicher, zumal die frühe Blüte dieser Baumarten häufig durch Spätfröste vernichtet wird. Aprikosen lohnen selten bei uns die Kultur, Pfirsiche pflanzt man nur in einem oder in zwei Exemplaren, um die nicht haltbaren Früchte rasch aufbrauchen zu können. Auch Sommerbirnen und Sommeräpfel werden teigig und fade, indem sich der Zucker in Stärkemehl verwandelt. Wichtiger als die Sommerforten sind die Winterforten, die, je nach der Witterung, erst von Beginn des nächsten Monats ab geerntet werden und auf dem Lager in kalten, dunklen Kellern und Kammern nach und nach die Edelreife erlangen. Was jetzt von diesem Obst fällt, ist meist krank, d. h. in seiner Entwicklung zurückgeblieben, oder wurmfressig. Dieses Fallobst muß man auffammeln, bleibt es liegen, so entwideln sich die darin befindlichen Larven zu ausgebildeten Insekten, deren Nachkommen im nächsten Jahre erneut Schaden stiften. Abgesehen davon läßt sich Fallobst aber schließlich doch gut verwerten zur Bereitung von Apfelsmus und sonstigem Kompott und zur Herstellung von Gelée, zu letzterem verwendet man überhaupt nur unreife Falläpfel. Sie werden gewaschen, in Stücke zerschnitten und, nachdem die Bohrgänge der Waden vollständig ausgeschnitten, in einem Kessel mit gleichem Gewichtsteile Wasser gut gelocht; auf 5 Kilo Apfelsstücke kommen also 5 Liter Wasser. Die gelochte Masse läßt man erkalten und schüttet sie dann in ein Gazetuch, das man über die vier Beine eines umgestülpten Stuhles lose spannt. Ohne die Masse umzurühren, läßt man den Saft in ein untergestelltes Gefäß tropfen. Der abgetropfte Saft wird, je nach persönlichem Geschmack, mit mehr oder weniger Zucker vermischt und dann nochmals aufgelocht, die warme Masse danach in Gläser gefüllt, in welchen sie erkalten zu Gelée erstarrt. 10 Kilo Äpfel geben 1¼ bis 1½ Liter Gelée. Dieser ist sehr schmackhaft, bekömmlich und lange haltbar.

Zur Ernte des Winterobstes wähle man einen hellen, sonnigen Tag. Die Früchte werden einzeln mit der Hand in einen Sackkorb gepflückt, fortiziert, vierzehn Tage in einer luftigen, aber dunklen Kammer zum Ausdunsten gelagert und dann am besten zur Ueberwinterung in einen Keller auf einer Holzstange so nebeneinander gelegt, daß eine Frucht die andere nicht berührt. Alle Früchte, die irgendetwie schadhast sind oder zur Erde gefallen waren, muß man absondern und, weil unhaltbar, rasch verbrauchen. Hat man zu wenig Raum, um die guten Früchte auszuliegen, so widelt man sie einzeln in Zeitungspapier und packt sie in eine Kiste in trockenen Torfmull. Dieser Konserbier vorzüglich und verhindert es, daß die Fäulnis von einer etwa schlecht werdenden Frucht auf die Nachbarfrüchte übergreift. Bei diesem Verfahren ist es freilich wichtig, die Reifezeit der einzelnen Birnen- und Apfelsorten zu kennen, um die spätreifenden zu unterst in die Kiste zu packen; die frühreifenden, die zuerst gegessen werden, kommen also nach oben. Die spätesten Birnen halten sich bis zum April, die spätesten Apfelsorten bis zum Juli.

Hd.

## Kleines feuilleton.

### Meteorologisches.

**Nansen als Wetterprophet.** Die Forschungen, die seit einigen Jahren mit größtem Eifer betrieben werden, um die Temperaturverhältnisse der nordeuropäischen Meere zu erforschen, stehen im Begriff, Ergebnisse von ganz ungewöhnlicher Tragweite hervorzubringen, ein vollständiger Beweis dafür, was durch ein internationales Zusammenwirken auf dem Gebiete der Wissenschaft erzielt werden kann. Was die Welt an Aufklärung von diesen Forschungen zu erwarten hat, lehrt in geradezu verblüffender Weise ein Aufsatz, den Frithjof Nansen in Gemeinschaft mit seinem Landsmann Hellaand-Hansen zunächst in der Monatschrift „Naturen“ und jetzt auch in deutscher Sprache in der „Internationalen Revue der gesamten Hydrobiologie“ veröffentlicht hat. Der Titel lautet: „Die jährlichen Schwankungen der Wassermasse im norwegischen Nordmeer in ihrer Beziehung zu den Schwankungen der meteorologischen Verhältnisse, der Ernteerträge und der Fischereiergebnisse in Norwegen“. Es sei gleich hervorgehoben, daß der Inhalt seiner Bedeutung nach nicht etwa auf Norwegen beschränkt ist, zumal schon vor mehreren Jahren Professor Meinardus eine Beziehung zwischen den Temperaturen über der Nordsee im Nachwinter und dem Ertrag der Ackerbauzeugnisse in Deutschland nachgewiesen hat. Es handelt sich also, um die Hauptfrage vorwegzunehmen, um nichts Geringeres als um die Vorausfrage von Ernteerträgen und Fischereiergebnissen auf eine Reihe von Monaten im voraus. Die bisherigen Schlüsse sind auf einen Forschungszeitraum von fünf Jahren begründet, der zur Lösung einer so bedeutsamen Frage nicht ganz ausreichten sein kann. Wenn demnach die Untersuchungen einer emsigen Fortsetzung und Vervollständigung bedürfen, so hält es Nansen selbst doch für unwahrscheinlich, daß die bisher bereits erhaltenen Ergebnisse nur einen zufälligen, für einige Jahre gültigen Wert haben sollten. Die Grundlage ist darin zu erblicken, daß die Wassertemperatur der Nordsee einen großen und langdauernden Einfluß auf den Gang der Witterung in den umgebenden Ländern ausübt. Daraus erklärt sich auch die in diesem Jahre wieder so deutlich hervortretende Erscheinung, daß das Klima in unseren Gebieten häufig längere Zeit, durch Wochen und sogar Monate, dieselbe Eigenart behält. Es gilt zum Beispiel als eine Regel, daß auf einen kalten Februar auch ein kalter März und April folgt, und Wettersson, der diesen Zusammenhänge zuerst auf den Grund gekommen ist, hat sogar eine auffällige Abhängigkeit der Wüchzeit verschiedener Frühlingsblumen in Norwegen von der größeren oder geringeren Höhe der Temperatur nachgewiesen, die das Oberflächengewässer der Nordsee in den letzten Wintermonaten gehabt hatte. An den Temperaturverhältnissen der Nordsee würde sich also gleichsam die Wetterprognose für die angrenzenden Länder einige Monate im voraus im allgemeinen ablesen lassen. Nun kommt die durch die neuen Forschungen erwiesene Tatsache hinzu, daß sich das warme atlantische Wasser allmählich, aber sehr langsam, in der Nordsee nach Norden bewegt. Es braucht wahrscheinlich ungefähr ein Jahr, um von der Linie vom Sogne-Fjord nach Island bis in die Breite der Lofoten zu gelangen und dann wieder ein weiteres Jahr, um bis ins Barentsmeer vorzudringen. Danach würden sich durch ständige Untersuchungen des Meerwassers in der Gegend des Sogne-Fjords die klimatischen Verhältnisse in der Gegend der Lofoten etwa um ein Jahr, diejenigen im Barentsmeer um volle zwei Jahre voraus sagen lassen. Für den am meisten nach Norden gelegenen Meereszeit würde dieser Umstand hauptsächlich nur die Bedeutung haben, daß man lange im voraus beurteilen könnte, ob sich dort viel oder verhältnismäßig wenig Eis vorfinden wird, was für die Schifffahrt jeder Art von größter Wichtigkeit wäre. Für Norwegen aber ist die Tragweite eine viel größere, wenn man auf ein Jahr voraus weiß, ob der folgende Winter ungewöhnlich warm oder kalt ausfallen wird. Schon jetzt ist ein Einfluß dieser Zusammenhänge auf die Wachstumsverhältnisse im höchsten Grad wahrscheinlich geworden. Die Bergkiefern wachsen mehr oder weniger, je nachdem im Jahre vorher die Temperatur des Nordseewassers höher oder niedriger gewesen ist, und ebenso lassen sich vermutlich mit ziemlich großer Genauigkeit die Ertragsnisse an Getreide, Erbsen und Bohnen, Kartoffeln und Heu um mehrere Monate voraus sagen, desgleichen übrigens auch der Ertrag der großen Fischerei, die jedes Jahr im Inselreich der Lofoten vor sich geht. Diese Beziehungen gehen so weit ins einzelne, daß man nach der Temperatur des Meerwassers am Sogne-Fjord beurteilen kann, ob die Dorfsche, die im nächsten Jahre in den Lofoten zu fangen sein werden, viel oder wenig Roggen und Leber haben werden. Man würde also sogar den größeren oder geringeren Ertrag an Lebertran im voraus berechnen können. Das sind in der Tat Ergebnisse, die eine ganz neue Perspektive eröffnen, und es scheint, daß die Menschheit auf dem Umwege der Meeresforschung zu neuen Gesetzen der Witterungstunde und der Wettervorausfrage gelangen wird, nach denen die Meteorologie lange hingestrebt hat, ohne sie bisher erreichen zu können.

### Technisches.

Wom Panama Kanal. Vor einiger Zeit ist die Frage, ob der Panamakanal als Niveau- oder als Schleusenkanal ausgeführt

werden solle, zugunsten der letzteren Bauart entschieden worden. Es werden drei Schleusen gebaut, bei Gatun in der Nähe des Atlantischen Ozeans, bei Pedro Miguel und bei Miraflores in der Nähe des Pazifischen Ozeans. Sie werden sämtlich als Doppelschleusen mit 305 Meter langen und 33,5 Meter breiten Kammern ausgeführt, so daß sie selbst bei gewaltiger Zunahme der Schiffsabmessungen auf diverse Jahrzehnte genügen werden. Bis jetzt ist diese Größe noch lange nicht erreicht, denn die größten Dampfer der Handelsflotte, die „Mauretania“ und die „Lufitania“, sind 239 1/2 Meter lang und 26,82 Meter breit. Die Schleusen werden in ihren Abmessungen schon deshalb genügen, weil die Wassertiefen, Docks und Ländeinrichtungen der Häfen am Stillen Ozean nicht für die Riesendampfer ausreichen, die den gewaltigen Verkehr zwischen Europa und den Vereinigten Staaten besorgen, denn solche Riesentransportmittel würden sich dort noch gar nicht rentieren. Für die Durchschleusungen kommen nur mittelgroße Handelsschiffe in Betracht, und mit Rücksicht darauf und auf den Wasserverbrauch werden bei den Schleusen Vorrichtungen angebracht werden, die den Wasserverbrauch vermindern und die Leistungsfähigkeit erhöhen. Zu dem Zwecke erhalten die Schleusen Zwischentore, die die Schleusenammern auf 122 und 183 Meter verkürzen.

Die Schleusen werden auf festem Boden gegründet und in Beton mit Eiseneinlage ausgeführt. Als Einlagen dienen namentlich am Boden an denjenigen Stellen, wo Wasser im Gestein etwa einen aufwärts gerichteten Bodendruck ausüben sollte, die alten französischen Eisenbahnschienen. Die Schleusentore werden als Klappen-tore ausgeführt. Damit die Schiffe beim Einfahren nicht gegen die Tore laufen und diese beschädigen, werden vor ihnen starke Ketten ausgespannt, die bei geöffneten Schleuse auf dem Boden liegen. Diese Einrichtung hat sich auf großen englischen Trockendocks bewährt. Die Seitenwände der Schleusen sind unten 15 1/2 Meter dick; nach oben werden sie abgestuft, da sie eine Hinterfüllung erhalten. Die Trennungswand zwischen zwei nebeneinanderliegenden Schleusenammern wird in ihrem vollen Querschnitt 18,3 Meter dick. In den Seitenwänden und der Trennungswand liegt je ein Längskanal von 5 1/2 Meter Durchmesser, der also einen Querschnitt von beinahe 24 Quadratmeter hat. Diese Kanäle dienen zur Zu- und Ableitung des Wassers. Die Abmessungen entsprechen denen eines großen Eisenbahnunnels. Die Schleusenböden selbst stehen mit diesen Kanälen durch kleinere in Verbindung, die bei der Einmündung in die Kammern 1,1, in die Hauptkanäle aber 2 Meter Durchmesser haben. Der in der mittleren Trennungswand liegende Kanal wird nur bei besonders eiliger Durchschleusung mitbenutzt. Die Kanäle sind durch Schieber abschließbar.

Für die Anlage des Kanals waren wesentlich militärische Gründe maßgebend. Schon die Anlage der Schleusen zeigt dies, die zugunsten eines früheren Entwurfes abgeändert wurde. Die Schleusen werden nach ihrer Vollendung sorgfältig bewacht werden. Es wird eine ständige Garnison auf dem Zithmasstreifen des Kanals zurückbleiben, die vor allen Dingen die Aufgabe hat, die Schleusen zu hüten, weil der Ablauf des Wassers aus der Scheitelhaltung, die 26 Meter über dem Meerespiegel liegt und durch die zufließenden Wasser gespeist wird, welche in Talsperren angeammelt werden, den Kanal natürlich unpassierbar machen würden. Eine gewisse Gefahr für den Kanal bilden die natürlichen geologischen Verhältnisse, da die vulkanische Tätigkeit in der Gegend noch nicht erloschen zu sein scheint. Auch die Festigkeit des Erdbodens läßt namentlich bei den Gatunschleusen und bei Cucaracha zu wünschen übrig.

Die Kanalzone ist in einer Breite von 16 Kilometer durch Kauf von den Amerikanern erworben und von der Republik Panama abgetreten worden. Der Kanal wählt die kürzeste, schon den Franzosen ausgesuchte Linienführung; er wird von Tiefwasser zu Tiefwasser eine Länge von rund 80 Kilometer haben. Die an den Meeresbuchten (Panama und Limonbucht) liegenden Mündungen werden zu geschützten Vorhäfen ausgebaut. Namentlich die am atlantischen Ozean liegende Limonbucht ist durch Stürme großen Gefahren ausgelegt; sie wird einen Wellenbrecher erhalten, der zugleich eine bequeme Ablagerungsstätte für das Aushubmaterial des Baues bilden wird. Der Wellenbrecher selbst wird aus großen Betonblöcken hergestellt werden. Der Innenhafen wird eine 305 Meter breite Einfahrt erhalten; die Breite des Hafens selbst wird etwa 1 1/2 Kilometer, seine Länge 2,7 Kilometer betragen.

Die Kosten des ganzen Kanalwerkes schätzte man 1908 auf rund 200 Millionen Dollar (840 Millionen Mark). Davon sind bereits ausgegeben worden: 40 Millionen Dollar als Zahlung an die zweite französische Kanalgesellschaft für alle Rechte und Besitzum auf dem Isthmus von Panama, 10 Millionen Dollar an die Republik Panama für die Abtretung des zwischen den beiden Weltmeeren liegenden Landstreifens von 16 Kilometer Breite und für die Baubewilligung, 5 Millionen Dollar für Anleihen an die Panama-Eisenbahn, 80 Millionen Dollar für den Kanalbau und die Hilfseinrichtungen bis zum 31. Juli 1908; insgesamt also 135 Millionen Dollar. Man erblickt schon, daß der Anschlag von 200 Millionen Dollar noch überschritten werden wird.