

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

[Beiträge]

[urn:nbn:de:bsz:31-337661](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-337661)

ein recht brav's Mäidle, unser Herrgott wird Dir's schon einmal vergelten, g'wiß auch auf der Welt!"  
Ja, das sah gerade darnach aus! Solche Gedanken marterten Jilils Brust, als sie, stumm an der Seite des Geliebten sitzend, durch den kalten Abend der Heimat entgegenfuhr.

Frühling war's geworden drunten im Tal. Freilich da oben auf den Bergen wehten die Märzwinde noch recht empfindlich frisch, und der Schnee an den winterlichen Halden dachte noch nicht im Ernst an die Abreise.

Zu dieser Zeit trug man im Städtle draußen den Jakob Duttlinger zu Grabe. Die Leichenbeteiligung seitens der Einwohnerschaft war eine recht geringe; von der Verwandtschaft folgte nur die Familie des Krämers dem Sarge, diese freilich mit um so größerer Trauer, denn Mutter und Töchter wehlagten, als ob ihnen ein Stück des eigenen Lebens ins Grab gesenkt würde.

Wenige Tage hernach war Testamentseröffnung in der Amtsstube des Notars. Die ganze Familie des Krämers Duttlinger hatte sich dazu eingefunden. Der Beamte las nach Eröffnung des Urteilschlages den eigenhändig niedergeschriebenen Willen des Verstorbenen mit feierlicher Stimme vor. Darnach sollte das gesamte Vermögen von nahezu 70 000 Mark dem Fris Duttlingerischen Eheleuten und deren beiden Kindern zufallen. Als aber der Vorleser an den Schluß des Schriftstückes kam, da ward er stutzig. Er las für sich allein, sah auf, las wieder und sagte dann: „Herr Duttlinger, das ist jetzt eine dumme Geschichte, das stimmt nicht ganz und macht das ganze Testament ungültig!“

Entsetzt fuhren alle auf: „Ungültig, nicht möglich!“

„Es ist doch so, ich kann Ihnen leider nicht helfen. Hier ist zwischen den Urkundentext und das Datum nachträglich mit anderer Tinte und sehr zitteriger Schrift ein Zusatz eingeseht worden. Er lautet: „Den mir zugefallenen Lotteriegewinn von fünfhundert Mark vermachte ich zu gleichen Teilen meinen lieben Vätschen Friederike und Angelika Duttlinger.“ Dieser ominöse Zusatz wirft alles über den Haufen. Das Gesetz verbietet solche nachträglichen Bestimmungen, weshalb die darunter befindliche Unterschrift ungültig ist. Daß dieser Zusatz ein nachträglicher ist, geht schon daraus hervor, daß das Testament das Datum 24. Dezember 1902 trägt, während der Lotteriegewinn dem Verstorbenen, wie ich zufällig weiß, erst vor einem halben Jahre zugefallen ist. Es tut mir leid, das Testament ist ungültig!“

Die Duttlinger's waren sprachlos. Endlich

stotterte die Mutter: „Das Testament soll nichts gelten?? — Ja, — ja und jetzt?“

„Jedermann hat das Recht, das Testament anzufechten, wenn er seine Interessen geschädigt glaubt. Geschieht dies, so wird über die Gültigkeit oder Ungültigkeit dieser Willensurkunde ein gerichtlicher Schiedsspruch gefällt werden. Hatte der Erblasser außer Ihnen noch andere Blutsverwandte, Herr Duttlinger?“

Der Krämer sah seine Familie an: „Ja,“ gab er endlich zögernd zu, „aber nur von mütterlicher Seite!“

„Geben Sie den Grad der Verwandtschaft an!“ sagte der Notar, und aus dem nur widerwillig gegebenen Bescheid Duttlingers konstatierte der Beamte, daß diese mütterlicherseits Verwandten ebenso erbberechtigt seien als der Krämer.

„Ich werde nun spätere Tagfahrt ansetzen; hierzu zu erscheinen, haben alle Verwandten das Recht. Hat niemand gegen die Gültigkeit des Testaments etwas einzuwenden, wird Ihre Familie Universalerin bleiben; wird die Gültigkeit der Urkunde aber von einem Beteiligten angefochten, dann geht die Sache zu Gericht. In diesem Falle kann ich Ihnen wenig Hoffnung machen!“

Gefnickt schlichen Vater, Mutter und Töchter aus der Amtsstube des Notars.

Und wie es der Beamte gesagt hatte, so kam es auch. Wohlwollende Leute belehrten den Holzersime über seine Rechte, und er focht das Testament in seinem und im Namen seiner Schwesterinder in Bränd an. Jetzt ward die Sache dem zuständigen Landgericht überwiesen, welches die Ungültigkeit der Urkunde aussprach, obgleich Duttlinger den besten Anwalt der Gerichtsstadt bestellt hatte.

Die Amerikaner verzichteten auf ihren Erbanspruch. Da wurde die Hinterlassenschaft des Jakob Duttlinger in drei Teile geteilt, und obwohl der Krämer eine unnützlich gezahlene Verpflegungskostenrechnung brachte, konnten dem Holzersime doch etwa 15 000 M. ansbezahlt werden.

Das war ein hübsches Geld; von solchem Reichthum hatte aus der Holzschlägersfamilie nur der Sepple geträumt. Dafür ward aber auch noch selbigen Spätjahrs eine Hochzeit gehalten im Hinterdorf, bei der es lustig herging, dem stattlichen Brautpaare wurden von allen Seiten Glückwünsche dargebracht. Der Lenz schlang seinen Arm um des jungen, schönen Weibes Taille und flüsterete ihr zu: „Siehst, Jili, jetzt hat's uns doch wollen, das Glück!“

Die Braut nickte lächelnd und lehnte den Kopf zufrieden an die Brust ihres Mannes.

## Sinnsprüche.

Eheleute sagen in einer Woche einander mehr Wahrheiten, als der Ehelese in Jahren erfährt; und das ist gut.

Wer wenig denkt, hat immer Zeit zum Reden.

Sprich doch nicht von deiner Wahrheitsliebe, wenn du nur rücksichtslos bist.

In einer guten Ehe sollte der Mann taub und die Frau blind sein.

## Wie kann ein Vorstand seinen Verein lebensfähig und lebenskräftig machen?

Diese Frage wird sich schon oft mancher Vorstand gestellt haben, dem das Wohl und Wehe seines Bauernvereins, d. h. seiner Standesgenossen, am Herzen lag. Er hat auf Mittel und Wege gesonnen, wie er seinen Verein in die Höhe bringen kann, aber nicht immer waren seine Bemühungen von dem erhofften Erfolge gekrönt. Wir wollen deshalb hier einige Punkte anführen, wie man die Landwirte für den Bauernverein gewinnen und begeistern kann, und bemerken dabei, daß dieses Kapitel auch für die Mitglieder interessant ist, einestheils weil doch der Vorstand stets aus der Zahl der Mitglieder von den Mitgliedern selbst gewählt wird und andererseits die Mitglieder einen Begriff von den Arbeiten und Pflichten eines Vorstandes bekommen.

Vor allem muß ein Vorstand sich selbst über den Zweck und die Ziele des Bauernvereins und über die Vorteile, die dieser seinen Mitgliedern bietet, genau unterrichten, damit er bei Gelegenheit den Landwirten darüber Aufschluß geben und sie den Mitgliedern zugänglich machen kann. Hierzu gibt ihm ja der Bauernverein hinreichendes Material zur Hand, ich nenne bloß das Statut, das Vereinsblatt, den Vereinskalender, das Ortsvereinsbuch, die vom Bauernverein herausgegebenen kleinen Broschüren, die jedem Landwirt eine Fülle von Wissen über seinen Stand und dessen Angelegenheiten bieten. Der Vorstand wird darauf bedacht sein, daß stets das Vereinsblatt jedem Mitglied zugestellt wird; ferner von Zeit zu Zeit, je nach den örtlichen Verhältnissen, eine Versammlung anberaumen. Solche sollen nicht zu viel, aber auch nicht zu wenig abgehalten werden und dazu die Vereinsmitglieder, sowie auch solche Landwirte, die dem Verein noch nicht angehören, aber einem Beitritte nicht abgeneigt sind, eingeladen werden. Nun ist es natürlich am Vorstand und dessen Beiräten (Vertrauensmännern) gelegen, die Versammlungen interessant und anregend zu gestalten, damit die Besucher mit Befriedigung dieselben verlassen und bei der nächsten Versammlung umso lieber wieder erscheinen. Der Vorstand oder ein sonst hierzu geeigneter Mann wird einen kleinen Vortrag halten über irgend ein die Landwirte interessierendes Thema, über den Bauernverein und seine Einrichtungen, über Erfahrungen im praktischen Betrieb der Landwirtschaft in Feld und Wald, über Fragen der Vieh- und Geflügelzucht, über wichtige Gemeindeangelegenheiten usw. Es würde ferner auch dazu beitragen, die Versammlung interessant zu gestalten, wenn wirtschaftspolitische Fragen, die gerade zeitgemäß sind, oder wenn wichtige, die Landwirtschaft angehende Gesetze, die in den geleggebenden Körperschaften zur Beratung vorliegen, besprochen würden,

wobei selbstverständlich darauf zu achten ist, daß Parteipolitik ausgeschlossen bleibt. Natürlich müßte sich an den Vortrag jeweils eine Diskussion anschließen, wobei dann an die Mitglieder die Pflicht herantritt, durch Austausch ihrer Meinungen und Erfahrungen mit dazu beizutragen, „Leben“ in die Versammlung zu bringen. Auch der Jahresbericht des Bauernvereins eignet sich vortrefflich zur Besprechung in der Versammlung, wie es übrigens auch von Vorteil wäre, wenn der Vorstand über die Tätigkeit seines Ortsvereins den Mitgliedern Bericht erstatten würde.

Die Vorstände benachbarter Vereine könnten sich übrigens gegenseitig in den Versammlungen durch kleinere Vorträge unterstützen, von Zeit zu Zeit wird auch ein Mitglied des Präsidiums oder Hauptvorstandes, wie auch der Geschäftsstelle als Redner zu bekommen sein, in welchem Falle aber auch dafür gesorgt werden muß, daß die Versammlung recht gut besucht wird.

Nach und nach würde das Versammlungslokal des Bauernvereins gewiß ein beliebter Anziehungspunkt für alle fortschrittlichen und vorwärtsstrebenden Landwirte bilden. Was den Bauernverein und seine Einrichtungen anbelangt, so wird hierüber am besten der Vorstand sprechen, da er ja in steter Fühlung mit den Organen des Vereins steht und somit auf dem laufenden bleibt. Der Vortragende braucht seine Rede nicht in gelehrte Worte zu kleiden, sondern es wird den besten Eindruck machen, wenn er frisch und frei von der Leber weg redet.

Was nun den Zweck und die Ziele des Bauernvereins anbelangt, so gibt hierüber der § 2 seiner Statuten klare Auskunft, hierzu kann der Vortragende eine kleine Erläuterung machen, wozu ihm ja insbesondere die Broschüre 1 der Bibliothek des Badischen Bauernvereins, wie auch entsprechende belehrende Artikel des Vereinsblattes Material genug bieten.

Die Einrichtungen und Vorteile des Bauernvereins wollen wir hier kurz wiederholen; sie können in den Versammlungen besprochen und im praktischen Vereinsleben verwertet werden.

1. Jedes Mitglied erhält unentgeltlich alle 14 Tage das Vereinsblatt, das belehrende Artikel über alle Fragen der Landwirtschaft bringt.
2. Jedes Mitglied darf im Vereinsblatt unentgeltlich seine Kaufs- oder Verkaufsangebote anzeigen.
3. Jedes Mitglied hat das Recht, an den Versammlungen teilzunehmen.
4. Jedes Mitglied hat Anspruch auf den Rechtsschutz nach Maßgabe der hierfür geltenden Bestimmungen. (Siehe Anhang der Statuten.)

Zu diesem Zweck sind für den Bauernverein 16 Vereinskassierende tätig. Die durch den Rechtschutz entstehenden Kosten betragen durchschnittlich 20 000 Mk. pro Jahr.

5. Auf dem Gebiete des Versicherungswesens verschafft der Bauernverein seinen Mitgliedern durch Abschluß von Vergünstigungsverträgen mit Haftpflicht-, Feuer- und Lebensversicherungsgesellschaften große Vorteile.
6. Jedes Mitglied kann sich über alle die Landwirtschaft betreffende Fragen unentgeltlich Rat holen.
7. Jedes Mitglied kann an den gemeinschaftlichen Bezügen teilnehmen.

Gerade der gemeinschaftliche Bezug ist besonders dazu geeignet, den Verein lebensfähig und lebenskräftig zu machen, wenn er eingeführt wird und der Vorstand gemeinsam mit seinen Vertrauensmännern die Geschäfte mit Sorgfalt und Umsicht leitet.

Wir wollen daher auch dieses Kapitel etwas ausführlicher behandeln.

Eine vorzügliche Anleitung bietet ihm „Stück 6 der Bibliothek des Badischen Bauernvereins“, in der ausführlich die Art und Weise, wie sich der gemeinschaftliche Bezug einführen und leiten läßt, erläutert ist und die manchen schätzenswerten Winke bietet, wie man die Geschäfte sicher und praktisch leitet. An den Mitgliedern wird es auch liegen, den Vorstand in seinem Bestreben zu unterstützen, dadurch, daß sie insbesondere zeitig bestellen, aber auch pünktlich bezahlen.

Die Wichtigkeit und Notwendigkeit des gemeinschaftlichen Bezuges wurde schon so oft betont und erläutert, daß wir darüber wohl hinweggehen können. Ein Beweis dafür, daß diese Ueberzeugung auch bei den Landwirten sich immer mehr Bahn bricht, ist die Tatsache, daß sich der Absatz der Geschäftsstelle im Jahr 1906 um 156 822 Zentner steigerte und zwar von 481 954 Zentner im Jahr 1905 auf 638 776 Zentner im Jahre 1906.

Diesen Erfolg verdankt die Geschäftsstelle nicht allein den von ihr gestellten billigen Preisen, sondern hauptsächlich auch ihrem Prinzip, stets nur prima Ware unter voller Garantie zu liefern.

Dieses Prinzip hat die Geschäftsstelle stets hochgehalten und wird es auch in Zukunft tun. Mögen aber auch alle Mitglieder treu zu ihrem Vorstand stehen, nicht nur, wenn es gilt, wirtschaftliche Interessen wahrzunehmen, sondern auch in der praktischen Selbsthilfe, im gemeinschaftlichen Bezug. Und jeder Vorstand muß es als seine Pflicht betrachten, nur von der Geschäftsstelle zu beziehen, um den Umsatz dieser zu vergrößern und damit ihren Einfluß auf die Preisgestaltung der für die Landwirtschaft unentbehrlichen Produkte, wie Kunstdünger, Kraftfutter, Sämereien, Kohlen, Maschinen usw. zu erhöhen. Wir dürfen nicht vergessen, daß sich die Fabrikanten auch zusammengeslossen haben; damit diese nicht allein herrschen können, müssen wir uns auch zusammenschließen. Wir müssen den längst ungültig gewordenen Spruch: „Wo 5 Bauern beisammen sind, herrschen 7 Meinungen“, vollends zunichte machen, indem wir treu und einig in unserem Bauernverein zusammenstehen.

Beherzigen wir diese Worte, so kann es uns und unseren Nachkommen nur nützen.

Mit diesen Ausführungen sind nun zwar weder die Vorteile, die der Bauernverein seinen Mitgliedern bietet, noch die Tätigkeit sowohl der einzelnen Vereine wie auch die des Gesamtvereins erschöpfend behandelt — dazu wäre der in diesem Kalender zur Verfügung stehende Raum zu klein, — es sollten lediglich dem Vorstande sowohl als auch den Vertrauensmännern und Mitgliedern Winke zu einer gedeihlichen Entwicklung und segensreichen Wirksamkeit der örtlichen Bauernvereine gegeben werden. Der badische Bauernverein steht mit seinen 63 000 Mitgliedern in 909 Ortsvereinen achtunggebietend da, schon manches hat er erreicht zugunsten der Landwirtschaft, noch manches kann und muß jedoch erreicht werden, wenn wir in unserem Bauernverein treu zusammenhalten und für seine weitere Ausbreitung besorgt sind. Die Parole muß lauten: „In jedem Orte ein Bauernverein, und jeder Bauer ein Mann in einem Bauernverein“, getreu dem schönen Spruche:

**Mit vereinten Kräften zum Wohle der Landwirtschaft.**

## Buntes Allerlei.

[Das ist Eine!] Der Staghof-Peter z' Lindberg muß zur Waffensübung einrücken, da sagt ihm sein Weib zum Abschied: „Na dein' Obersten werd i's schon schreib'n, daß er dir ja nit eppa den Kasernschlüssel gibt, du Erzlump!“

[Kinder-schlaueheit.] Metzger: „Was willst du denn, kleiner?“ — „Zwei Blutwürst möcht ich, aber solche, die schon ein bißerl riechen.“ — „Ja, weshalb sollen sie denn riechen?“ — „Ja, wann's riechen, dann ist sie der Vater nüt, nachher krieg'n s' wir!“

[Mißtrauisch.] „Warum hat man Sie denn aus dem Verein der Alkoholgegner ausgestoßen, Herr Müller?“ „Ach man glaubt mir nicht, daß ich meine rote Nase durch Erbrechen bekommen habe!“

[Auch ein Maßstab.] „Du, der Lindbauer hat mir für das Ohr, das er mir abgeschlagen hat, fünfzig Mark geboten.“ „S, nimm's; dafür kannst ja beinah' hundert Schweinsohren kaufen.“

[Fürchtbare Drohung.] Wirt (zum lärmenden Gast): „Du, Loisl, dei' Frau und dei' Schwiegermutter sind draußen; wenn d' jezt lei' Ruß gibst, da schmeiß' ich dich 'naus!“

[Verschnappt.] „Wissen Sie noch, Herr Meier, unter diesem Baum haben Sie mir den ersten Ruß gegeben.“ — „So, Jhnen auch?“

[Stoßesfuzer.] „Alles nimmt ab auf der Welt: die Tage, die Jahre, die Lebenszeit, das Bier im Maßtruge, nur mein Durst nicht.“

## Erhaltung des Bauernstandes.

Auf dem jüngst in Wien abgehaltenen internationalen landwirtschaftlichen Kongresse stellte Herrnhausmitglied Graf Franz Kuefflein folgende Grundsätze für die Erhaltung des Bauernstandes in Oesterreich auf, die, wenn auch für Oesterreich, doch unsere Leser interessieren dürften.

1. Die Bodenbewirtschaftung liefert die zum Leben nötigen Nahrungsmittel und die in der Industrie zu verarbeitenden Rohstoffe, also die Bedingungen des wirtschaftlichen Bestandes der Gesellschaft, sie ist somit die wirtschaftliche Grundlage der bürgerlichen Gesellschaft.

2. Die Erfahrung lehrt, daß eine richtige Mischung von Groß-, Mittel- und Kleinwirtschaften für die allgemeine und dauernde Wohlfahrt am geeignetsten ist, wobei aber die selbständig wirtschaftenden Bauernfamilien weitaus den Hauptteil zu bilden haben, weil sie es sind, die durch einen Nachwuchsüberschuß der Gesellschaft stets neue Elemente zuführen, diese erhalten und vermehren.

3. Ebenso lehrt die Erfahrung die Tatsache, daß die Vererbung des Besitzes in der eigenen Familie ein wesentlicher Ansporn für Erhaltung und Vermehrung der Bodenkraft und für Verbesserung der Wirtschaft ist, wodurch zum Vorteil der ganzen bürgerlichen Gesellschaft immer mehr Bodenerzeugnisse auf den Markt kommen.

Aus diesen unbestreitbaren Tatsachen geht hervor, daß die Bodenbewirtschaftung eine ganz besondere Behandlung in wirtschaftlicher und rechtlicher Beziehung verlangt und verdient. Es ist daher notwendig, auf folgendes hinzuwirken:

a) Die auf eigenem Grund und Boden wirtschaftenden Bauernfamilien, dieser Grundstock der Gesellschaft, müssen wirtschaftlich kräftig und leistungsfähig erhalten werden;

b) es sind die Absatzverhältnisse für landwirtschaftliche Produkte entsprechend zu regeln (Festhalten der Marktpreise durch Zölle und Beschränkung des Zwischenhandels, Produktionsstatistik, Preisnotierungen usw.);

c) alle Verbesserungen in der Bearbeitung sind zu fördern;

d) andererseits sind die bäuerlichen Familienwirtschaften sowohl vor Auflösung im ganzen, als vor spekulativer Zertrümmerung zu bewahren. Daher ist auch eine Einwirkung auf Bildung besonders berechtigter geschlossener Höfe und Einführung von Rentengütern nach dem Beispiel Galziens wünschenswert;

e) da die Ueberbürdung die meisten Gefahren heraufbeschwört oder verstärkt, ist es unbedingt notwendig, namentlich der hypothekariischen Verschuldung angemessene Grenzen zu ziehen. Alle Maßregeln, die diesbezüglich erfolgversprechend angewendet werden, sind mit Freude zu begrüßen.

Namentlich sollte das Recht, hypothekariische Darlehen zu geben, nur Landes- oder besonders privilegierten Kreditinstituten unter staatlicher Kontrolle zukommen. Eine Verschuldungsgrenze sollte entweder direkt ausgesprochen oder durch besondere Kreditbestimmungen tatsächlich herbeigeführt werden. Ein allgemein verbreitetes Netz von örtlichen Einrichtungen nach Ruffensmünster, die mit einer Zentralanstalt in Verbindung stehen, und behördlich überwacht werden, hätte das Bedürfnis nach Personalkredit zu befriedigen;

f) bei Uebertragung der Güter an die Erben (sei es unter Lebenden, sei es im Todesfalle) wird stets zu berücksichtigen sein, daß der Uebernehmer der Wirtschaft in der Regel seine ganze Arbeitskraft einsetzen muß, um außer seiner Lebenshaltung auch die Verzinsung der Geschwisteranteile aufzubringen, während die weichen Erben ihre volle Arbeitskraft für Gewinnung nur ihres eigenen Lebensunterhaltes frei bewahren.

Wenn die Entschuldung des Bauernstandes durchgeführt wird, muß aber zugleich auf eine Einkommenserhöhung des Bauern hingearbeitet werden. Diese läßt sich teilweise dadurch erreichen,

1. daß die fachliche Ausbildung der Landwirte selbst verallgemeinert und nach Möglichkeit verbessert werde, da Fachkenntnisse heute zum richtigen Landwirtschaftsbetrieb mehr als je unentbehrlich sind;

2. daß der herrschenden und stets größer werdenden Dienstbotennot, die sich gerade bei der alpenländischen Landwirtschaft wegen der Kleinheit der Betriebe und der durch ungünstige Terrainverhältnisse erschwerten Anwendung arbeitsparender Maschinen doppelt schwer fühlbar macht, durch die Fürsorge der Staats- und Landesverwaltungen in Form von Altersversorgung und Ermöglichtungen der Schaffung eines eigenen Heimes nach weitestgehender Tunlichkeit abgeholfen werde;

3. daß die so oft mehr als schlechten Verkehrsverhältnisse durch Anlegung von Bahnen und guten Straßen vom Staat und auf Kosten desselben mit größter Beschleunigung und in umfassender Weise verbessert werden, da gerade die Beiträge zum Kommunikationswesen oft fast unerschwingliche Lasten für die bäuerlichen Landwirte darstellen (Konkurrenzstraßen) und trotzdem die Verkehrsverhältnisse so schlecht bleiben, daß die Frachtkosten von und zur nächsten Eisenbahnstation zweis- bis dreimal so hoch sind als von Amerika nach Europa, und

4. daß die heimische Viehwirtschaft durch eine entsprechende Zollpolitik vor schädigender Konkurrenz und Gefährdung der Züchter durch Seucheneinschleppung entsprechend geschützt werde.

# Unser Brot.

Landwirtschaftlich-kulturhistorische Skizze.

**U**nser tägliches Brot gib uns heute," heißt es im „Vater unser", in diesem wichtigen, von Christus selbst gelehrteten Gebete. Schon hieraus geht die hohe Bedeutung dieses Nahrungsmittels für die gesamte Menschheit klar hervor.

In der Tat — keine Speise, kein Trank ist für den Menschen notwendiger, unentbehrlicher, als das Brot, das er Tag um Tag zu sich nimmt, das ihm nie zum Ueberdruße wird, wie manche andere Nahrung.

Und kein Stand, fast kein Alter bildet hier eine Ausnahme; auf der Prunktafel des Reichen, wie auf dem rauhgefügteten Tische des Armen nimmt das Brot einen Ehrenplatz ein; König wie Bettler greift darnach; wenn natürlich auch die Form, die Zubereitung und der Geschmack des Brotes bei den einzelnen Klassen der Menschen grundverschieden ist.

Immerhin aber — mag auch das Brot des Reichen weißer, wohlriechender sein als das des Armen; mag das erstere in feinsten Zubereitung eine Leckerei, das letztere in rauhem Gewande ein notwendiges Nahrungsmittel bilden — sind die Grundstoffe beider Brotformen stets dieselben: es sind die Körner unserer Halmfrüchte.

Wenn wir nun unser tägliches Brot zum Munde führen, so denken wir kaum daran, wie viele Stadien der Entwicklung es zu durchlaufen hatte, bis es genüßfähig wurde, wie viele Mühen und Arbeiten es gefostet, bis es mundgerecht war.

Gewiß dürfte deshalb die Betrachtung von Interesse sein, wie unser Brot vom Getreidekorn zur Speise, zum Hauptnahrungsmittel sich entwickelt hat. Vor allem aber dürfte eine solche Umschau gerade für unsern lieben Baue r n s t and bedeutungsvoll sein, da dieser ja der Menschheit den Stoff zum Brote liefert und sich dadurch so hohes Verdienst erwirbt.

\* \* \*

Unser Brot erhalten wir zumeist fertig und genüßbereit aus einer Bäckerei.

Vielach aber ist man — namentlich auf dem Lande, wo die Bauersleute in eignen oder gemeindlichen Backöfen ihr Brot backen, auch sein eigener Bäcker und stellt sich dieses notwendigste Alltagsnahrungsmittel selber her.

Wie vollzieht sich nun dieses „Backen"?

Zum Verständnisse davon muß man vor allem die Bestandteile des Brotstoffes, des Mehles, kennen. Der Hauptinhalt des Mehles ist die nährende „Stärke", und in geringer Beimischung findet man darin noch den eiweißähnlichen, also sehr nahrhaften „Kleber"; endlich etwas Salz.

Wenn nun das solchermassen gestaltete Mehl richtig mit Wasser angerührt und vermischt ist, was entweder mit den Händen oder mit Knet- oder

Teigmaschinen geschieht; wenn der so entstandene Teig durch Hefe oder aufgesparten „Sauerteig" zum „Gehen" gebracht, d. h. porös und gärend gemacht ist, dann formt man diese Masse beliebig, um sie schließlich in den Backöfen zu schieben.

„Das Backen des Brotes," sagt ein Sachverständiger, „ist nun in erster Linie rein physikalischer Natur; es ist ein Siebprozeß. Und zwar werden die Stärketeile des Mehles, die das beim Anrühren des Teiges zugeflossene Wasser lebhaft aufgesogen haben, gekocht. Dieses Kochen ist notwendig, weil die rohe Stärke völlig unverdaulich ist.

„Würde der Teig nun lediglich aus Stärkemehl und Wasser bestehen, so würden die infolge der Hitze im Innern sich bildenden Dämpfe die Oberfläche des Brotes bald zerreißen und deshalb auf die „Stärke" nur geringen Einfluß ausüben können. Der Teig würde nicht backfähig sein; wir würden kein lockeres, poröses, gewölbtes Brot erhalten, sondern flaches, schlüßiges."

Daß dieses letztere nicht geschieht, dafür sorgt der „Kleber" und die vom Bäcker dem Teige beigemischte Hefe. Ist nicht genug „Kleber" oder Hefe im Teige, so bleibt das Brot „süßig": es wird flach, zäh, hart, fast ungenießbar; es widersteht sich der Verdauung nicht hartnäckigste.

Auch ungenügend gebackenes Brot, d. h. solches, worin die Stärketeile des Teiges nicht völlig gekocht sind, ist schlecht verdaulich, daher ungesund.

Denn die Erhöhung beim Backen soll eben das Aufblähen der Teigmassen noch weiter fördern, soll dem Brote jene lockere, schwammartige Beschaffenheit verleihen, die wir daran lieben.

Sodann aber umzieht das Backen die Brotmasse mit einer festen, knusperigen Rinde, Kruste genannt, die nicht bloß den Wohlgeschmack des Gebäckes erhöht, sondern ihm auch größere Widerstandsfähigkeit verleiht gegen Verderbnis, also Dauerhaftigkeit gibt.

Weniger locker und befömmlich, aber fester und dauerhafter wird jenes Brot, das aus Mehl mit Kleienzusatz oder mit anderen Zutaten — Hülsenfrüchten, Kartoffeln usw. — hergestellt wird.

Ersteres ist der Fall bei dem in Westfalen und angrenzenden Landesteilen üblichen, sehr festen und braunschwarzen Pumpernickel; letzteres beim Brote ärmerer Leute, die nicht genug Getreidemehl besitzen oder zu kaufen vermögen, um ihren Brotbedarf zu decken.

Zu Zeiten der Not und Teuerung kamen aber nicht bloß jene genannten Mehlszutaten in Bemut, sondern auch Haferschrote; ja zerstampfte Baumrinde wurden zu Brot verbacken.

Einen günstigen Einfluß auf den Wohlgeschmack und die Befömmlichkeit des Brotes üben auch die Mischungen von Mehl aus verschiedenen Halm-

früchten aus: so soll Brot aus Weizen- und Roggenmehl einen besonders kräftigen Geschmack besitzen, und auch Roggen-Serpienbrot soll für Gaumen und Magen eine ungewöhnlich angenehme Wirkung haben.

Die Siedplätze, in denen die Teigmassen zu Brot gebacken werden, sind nicht immer „Backöfen“, die, von mehr oder minder praktischem Aufbau, das Brot in so kurzer und bequemer Art ehfertig machen. Jeder abgeschlossene Raum, der in gehöriger Gluthitze verfest wird, kann jenen Backprozeß zustande bringen. Und in der Tat, solche Backräume sind bei verschiedenen Volkstämmen noch recht schlicht und einfach. Viele Völker des Orients, vornehmlich viele Mohamedanerstämmen und Nomadenhorden, stellen ihre Brote folgendermaßen her: eine in die Erde eingegrabene Höhlung wird am Boden mit glühender Asche belegt. Darauf kommen die in Palm- oder andere große Baumblätter eingewickelten Brotteige zu liegen, die sorgfältig vor dem Eindringen von Fremdkörpern geschützt werden. Alsdann folgt eine Schicht glühender Holzkohlen, und das Ganze wird endlich fest mit Erde zugedeckt.

Nach ein bis zwei Stunden öffnet man diese kleinen Backgruben, und aus den mitgerösteten Blättern schälen sich sauber und wohl durchgebackene Brote heraus, die nach erfolgter Durchkühlung sofort genussbereit sind und sehr gut munden sollen.

Auf diese Art führen die nicht sekhafsten Jäger- und Nomadenstämmen ihre Backöfen gleichsam stets mit sich. Denn eine derartige Backgrube läßt sich leicht und überall herstellen und die genannten Backgeräte sind ebenfalls allerorten und ohne große Mühe erhältlich.

Noch kürzer und einfacher gestaltete sich in den ersten Zeiten der Brotbereitung bei der Menschheit und gestaltet sich noch heute bei den völlig unkultivierten Völkern Innerasiens und des mittleren Südamerikas das Brotbacken.

Die zerriebenen oder zerstampften Getreidekörner werden zu einer schlammigen Breimasse angerührt und dann zwischen zwei erhitzten Steinen langsam gebacken. Mit vorzüglichem Behagen sollen jene Wilden — so lauten die Reiseberichte angesehener Länderforscher — das solchermaßen bereitete Brot verschlecken. Das Brot nun, das man auf so mannsfache und oft noch sehr primitive Art herstellt, wird fast durchgängig gesäuert gegessen, wie uns ja jede Speise ohne Salz, ohne Säuerung nicht zusetzt.

Fast sämtliche Kulturvölker säuerten ihr Brot; nur die Israeliten mußten vorgeschriebenmäßig an sieben Tagen der Osterzeit ungesäuertes Brot genießen. „Sieben Tage,“ heißt es bei Moses (II 12, 15) gelegentlich der Anordnung der Osterfeier und der Stiftung des Osterlammes, „sollt ihr ungesäuertes Brot essen; am ersten dieser Tage sollt ihr aufhören mit gesäuertem Brote in jener Zeit.“

Noch heutigentags halten sich die gläubigen Juden an jene Vorschrift und genießen zur Osterzeit nur ungesäuertes Brot („Matzen“).

Welche Form hatte nun das Brot bei den einzelnen Kulturvölkern?

Zunächst sind uns von den alten Ägyptern bildlich — auf erhaltenen Opfertafeln — diejenigen zwei Brotformen aufbewahrt, die wir in erster Linie heute noch besitzen: flachrunde und länglichgewölbte Brote; einige Brote haben auch die Form von Kegeln und Pyramiden.

Soweit wissen wir, daß schon vor 4 bis 5 tausend Jahren jene Brotformen im Gebrauche waren.

Ähnliche Brotformen müssen in Griechenland vorherrschend gewesen sein. Denn wenn gleich das natur- und götterfrohe Volk der Griechen das Brotbacken nach einer Sage vom Gotte Pan gelernt haben wollte, so ist doch als sicher anzunehmen, daß ihm die Phönizier und Ägypter die Kunst der Mehلبereitung aus Getreidekörnern und des Brotbackens aus Mehl beigebracht haben. Somit werden die Griechen auch wohl die Formen ihres Brotes von ihren Lehrmeistern übernommen haben.

In Rom bestanden schon sehr frühe — nach den Berichten römischer Schriftsteller — öffentliche Brotbäckereien. Das römische Brot war eine Art Kuchen, hatte sechs bis acht Einschnitte und erreichte an Dicke kaum vier Zentimeter.

Die Israeliten haben uns wohl die Form ihrer Brote in den 12 Schaubrotten hinterlassen, die nach der Zwölfzahl ihrer Stämme im Tempel zu Jerusalem auf dem Schaubrotische aufgelegt, alle Sabbat erneuert und von den Tempelpriestern verspeist wurden. Sie waren aus feinstem Weizenmehl gebacken und hatten runde Form.

Die Brote der modernen Völker sind zumieist entweder rundgewölbt oder länglichrundlich. Die romanischen Völker — Franzosen, Italiener, Spanier — backen vielfach längere und dafür dünnere Brote als die germanischen und slavischen.

\* \* \*

Die Herstellung des Mehles aus Getreidekörnern ist und war nun bei den verschiedenen Völkern und zu verschiedenen Zeiten fast noch mannfaltiger als die des Brotes.

Die ursprüngliche Art der Mehلبereitung geschah wohl durch Zerstoßen oder Zerreiben der Fruchtkörner zwischen zwei Steinen, und die bewirkende Kraft dabei waren die Hände. Aus dieser Art Mehلبereitung entwickelte sich von selber die Körnerzermalmung in Mörsern, die schon reinlicher und sicherer vor sich ging als die erstgenannte.

Daß hierbei kein feinpulverisiertes, reinweißes Mehl zustande kam, ist selbstverständlich und um die gröberen Rückstände und die Schalen der zerstoßenen Körner von den besseren Bestandteilen zu scheiden, siebte man vielfach die zerstampfte Masse.

Die Bestätigung einer derartigen Mehلبereitung wird durch bildnerische Darstellungen aus dem Leben der alten Ägypter, um 2500 Jahre vor Christus, erbracht. Aus dieser ursprünglichen Zermalmung der Getreidekörner dürfte die Erfindung der Handmühlen von selbst sich ergeben haben; denn die

Handmühlen der ältesten Zeiten erinnern ganz genau an jene Mörservorrichtungen.

„In einem kesselförmig gehöhlten Unterstein stand ein unten halbkugelig, hineinpassender Oberstein; diesen drehte ein Arbeiter an einem durchgesteckten Querarm, indem er um die Mühle herumging. Wollte man das Mahlgut herausnehmen, so mußte freilich der Oberstein gehoben werden.“

Diese Mahlmühlen mit Handbetrieb müssen nicht bloß bei den alten Ägyptern, sondern auch bei den Israeliten und ältesten Griechen im Gebrauche gewesen sein. Denn nach dem Alten Testa-

ment uns altägyptische Mühlen mit Menschen- und Tierbetrieb bildlich erhalten.

Die alten Römer scheinen auch die Wassermühlen erfunden zu haben: nach Meldungen aus der ersten römischen Kaiserzeit trieb bereits zur Zeit Christi das Wasser die Räder von Getreidemühlen.

Das Wasser-Mühlrad kam in der Folge nach und nach bei sämtlichen Kulturvölkern an der Getreidezermahlung und Mehlbereitung auf und wuchs sich zu bemerkenswerter Vervollkommnung aus.

Gegen Ende des 10. Jahrhunderts mußte so-



Die Schnitter. Von Max Koch.

Nach einer farbigen Reproduktion aus dem Verlage von Otto Baumgärtel in Berlin.

mente war bei den Juden die Pfändung des „oberen und unteren Mühlsteins“ als eines notwendigen Nahrungsgerätes verboten, und der altgriechische Dichter Homer spricht bereits von Sklavinnen, denen das Geschäft des Mehlmahlens oblag.

Die Mühlen des Mehlmahlens ließen sich die Menschen alsbald abnehmen von ihren Haustieren: vom Esel und Pferde.

Diese Tiere zogen den Querarm an der Mahlmühle, die sich mit der Zeit sehr vervollkommnete, und oft genug reiften sich bei dieser Arbeit Menschenkräfte an Tierkräfte an. Insbesondere sind

dann auch der Wind dem Menschen bei der Mehlherstellung helfen.

Wer die Windmühlen erfunden hat, ist nicht bekannt. Im elften Jahrhundert finden wir bereits mancherlei Erwähnungen davon, und gerade im nördlichen Europa, bei Völkern germanischen Ursprungs, fand die Windmühle außerordentliche Verbreitung und große Ausbildung.

Bei der hohen Bedeutung der Mehlbereitung für die Volksernährung und das Volkswohl finden sich besonders im Mittelalter genaue Gesetzesvorschriften staatlicher, bezirklicher und gemeindlicher



Art vor, nach denen die Müller sich zu richten hatten. So durften sie die Aufträge zur Mehlbereitung nicht allzu lange unerledigt lassen und mußten bestimmte Quanten Mehl aus bestimmten Mäßen von Körnern liefern.

Da die Müller zuweilen in den Verdacht gerieten, von dem Mehle ihrer Auftraggeber für sich zu behalten, so standen sie manchmal in jenen älteren Zeiten in keinem großen Ansehen; ja einzelne Länderstriche schrieben der Mahlgebde sogar genau vor, wie viel Personal und Hausvieh sie halten durften, damit sie nicht durch eine allzugroße Anzahl davon zu Unredlichkeiten verleitet würden. Als sich dann das Zunftwesen der Müllerei ebenfalls bemächtigte, kam auch der Mahlzwang auf, der fast durchgängig zum starren Festhalten an den alten, überkommenen Mahlgewohnheiten nötigte.

Mit dem Aufschwunge der gesamten Industrie infolge Erfindung der Dampfkraft ging auch ein solcher des Mühlbetriebes Hand in Hand; es traten vielfach Dampfmühlen anstelle der Wasser- oder Windmühlen, die Großmüllerei anstelle des Kleinbetriebes.

Dazu kamen mancherlei Maschinen, welche die Reinigung der Getreidekörper von Staub, die Erzielung eines möglichst großen Quantum Mehl beim Mahlen, die völlige Scheidung der Schalen von Mehlteilen — kurz die Herstellung eines tunlichst feinen Mehles zuwege brachten und derart die hergebrachte Kleinmüllerei, die noch nach alten, unvollkommenen Methoden mahlte und geringwertiges Mehl lieferte, bald überflügelten.

Dieser riesige Umschwung auf dem Gebiete des Mahlwesens begann bereits Ende des 18. Jahrhunderts, vollzog sich sehr schnell — schon gegen 1830 bestanden recht vollkommene Großmüllereien der genannten Art auch in Deutschland — und nimmt seit dieser Zeit immer größere Ausdehnung an. Heutzutage gibt es Großmüllereien, die in 24 Stunden zirka 4000 Zentner Getreide vermahlen können.

Ueber die faunenerregenden Leistungen und großartigen Vorrichtungen solcher Mahlbetriebe sagt ein hervorragender Kenner:

„Vorers wird das Getreide von Unkrautsamen und fremden Bestandteilen durch Waschen, Schüttelwerke mit schiefer Ebene, Sortier-Zylinder verschiedenstes Baues gereinigt; dann wird vom oberen Ende des Kornes der sog. Bart entfernt, d. h. die Härchen an dem Kornende, zwischen denen sich viel Staub angesammelt hat, und durch die das Mehl sonst ein schmutziges Aussehen bekommen würde. Ebenso wird der Keim des Kornes herausgebroschen, der vieles und leicht ranzig werdendes Fett enthält und somit die Haltbarkeit des Mehles sehr beeinträchtigen würde.

Bei der Hochmüllerei nun — man unterscheidet in jenen Großbetrieben zwischen Hoch- und Flachmüllereien — wo man bestrebt ist, ein mög-

lichst große Quantum des feinsten Mehles zu erzielen, wird auf geeigneten Apparaten zunächst das Korn geschält, und alsdann werden Kern und Schalen für sich vermahlen. Auf diese Weise gewinnt man die allerfeinsten Mehle und zudem noch ein vorzügliches Kraftfutter für die Tiere — die Kleien — d. h. die zermahlene und noch mit Mehlteilen untermischten Körnerschalen.

Die Flachmüllerei vermahlt, im Gegenätze zu der Hochmüllerei, das ganze Korn, nachdem sie die reinigenden und härchenentfernenden Arbeiten ebenfalls erledigt hat. Die Schale des Kornes gelangt also auch in das Mahlgut. Aus diesem ersten Mahlprodukt wird nun das sogen. Grahambrod (eine raue, dunkelfarbige Brodart, die zwar sehr nahrhaft, aber schwer verdaulich ist und sogar als Magenreinigungsmittel dient) gebaden. Je nach der Feinheit des Siebtuches, das man nun, bei der Trennung der gröberen Teile dieses groben Mehles von den feineren, verwendet, erhält man eine feinere oder gröbere Mehlarart; indem man aber diese Sichtung — „Beutlung“ genannt — mit immer feiner werdenden Siebtüchern wiederholt, gewinnt man eine Anzahl Mehlsorten, die durch ihre Zusammenlegung wohl zu unterscheiden sind und die dann noch durch Mischmaschinen zu besonderen Arten eng vermengt werden.“

Auf diese Weise tauchen auf den Märkten die verschiedenartigsten Mehle auf, eigenartig an Aussehen, Zusammenlegung und Preis. Und aus jenen so verschiedenen Mehlen entstehen dann wieder gar mannsfaltige Brote vom feinsten, weißen Leckerbrote bis zum dunkelsten, rauhen Schrotbrote; vom lockersten, leichtverdaulichen Kuchen bis zum festesten, magenreinigenden Grahambrote.

Welch' ein Unterschied also zwischen den Mehlen der alten Kulturvölker, die eine schlechterstampfte, ungeräumte Masse aus sämtlichen Bestandteilen der Getreidekörner verbakten, und denen unserer heutigen Menschheit, der nicht bloß ein gutgereinigtes, sondern auch ein feinstfortiertes, für die verschiedensten Geschmacksarten und Verdauungsorgane wohlberechnetes Mehl vorgelegt wird!

Zwar hatten auch die Römer, das erfahrene und geriebenste Volk des Altertums in der Müllerei, schon vier verschieden qualifizierte Mehlararten: das gewöhnliche Mehl, das Speisemehl, das Blütenmehl und Pollen; auch hebt der römische Schriftsteller Plinius diesen Umstand bereits rühmend hervor und verrät uns auch, daß man diese vier Mehlsorten durch Sieben mittelst Leinwand- oder Noßhaartücher zustande brachte. Allein selbst dieser Hochstand in der Müllerei der Römer kam mit dem heutigen kaum verglichen werden. — — —

Es erübrigt nun noch zu bemerken, welche Fruchtart den hauptsächlichsten Bestand unsres wichtigsten Nahrungsmittels, des Brotes, ansmacht.

Heutzutage benutz man im Norden Europas mehr den Roggen zur Brodbereitung, im Süden

dagegen und bei den übrigen Kulturvölkern den Weizen.

Welche von diesen beiden Getreidearten die früheren Kulturvölker zu Brotmehl vermahlten, sieht nicht ganz fest. Man vermutet aber den Weizen, und dieser wird auch im allgemeinen bei den Völkern das Liebergewicht über den Roggen als Brotpfender besitzen. — — —

Daß nun ein so hochbedeutungsvolles Nahrungsmittel, wie das Brot es ist für alle Schichten aller Völker, im Munde des Volkes einen sehr breiten Raum einnimmt, ist nicht verwunderlich.

In unzähligen Sprichwörtern und Redensarten tut uns der Volksmund kund, wie sehr es von dem Werte des Brotes überzeugt ist, mit welcher dankbarer Liebe es zu ihm aufschaut.

„Ohne Brot — der Tod“, lautet eines der bezeichnendsten Volkswörter, das uns mehr besagt als hundert andere; drückt es doch schlicht und recht die Lieberzeugung aus, daß das Menschendasein ohne Brot schier unmöglich sei.

„Er ist zu Brot gekommen“, „er ist ohne Brot“, „er hat sein ausreichendes Brot“, sagt man von Leuten, die einen ernährenden Berufszweig erlangt, die ohne Verdienst oder von gutem Verdienst sind — Bezeichnungen, in denen der Begriff Brot für die Bedürfnisse des gesamten Lebensunterhaltes eingeleitet ist.

„Trocken Brot macht Wangen rot“: das Brot hat so großen Nährwert, solche Stärkungskraft, daß es auch ohne Zujüge den Körper gesund und frisch erhält. Dasselbe besagt das Sprichwort — mit zugleich Warnung vor Schleckereien: „Ein kräftig Brot, mit Zuckerbrot, macht Wangen rot“.

Das Brot darf man nimmer verunehren, — sei es durch achtloses Wegwerfen, sei es durch Bertreten, u. a. m.:

„Wer schändet das Brot,  
Gerät sicher in Not.“

Ein dankbarer, recht denkender Mensch hebt deshalb das Stücklein Brot vom Straßenboden auf und legt es an einen geschützten Platz, wenn sein Fuß daran stößt.

Sold' hervorragenden Platz unter sämtlichen Nahrungsmitteln nimmt das Brot ein, daß fromme Menschen vorm Anschneiden eines Laibs das Zeichen des Kreuzes darauf machen:

„Gefegne es Gott  
Im Anschnitt das Brot.“

In Hungerjahren oder Feuerzeiten schrie das Volk nach Brot; „Panem et Circenses“, Brot und Zirkusbelustigungen, heißte im alten Rom der hungernde, arbeitshene Pöbel.

Ein Stücklein Brot nimmt mit Vorliebe der Jüngling oder die Jungfrau vom Elternhause mit, wenn sie in die Fremde, zu unbekanntem Menschen, wandern. Und wenn dann in den neuen Verhältnissen das heimwehfranke Herz in Tränen sich Luft macht, dann füllen sich jene Zeugen sehnender Liebe allmählich, wenn die Zähne in das harte

Heimatsbrot beißen können. Wie ein Talisman wirkt jenes Brotandenken oft bei dem Auswanderer in der Fremde.

Mit heilsamer Eichen wacht die sorgsame Hausfrau darüber, daß über Nacht das Brot nicht fehlt in der Familie:

„Kein Brot über Nacht  
Bringt Jammer und Ach“.

Wer aber jene höchste und wichtigste irdische Gottesgabe aus Unacht verderben läßt, erhält hierfür die gerechte Strafe:

„Wo schimmelt das Brot,  
Da wartet die Not.“

### Die Schnitter.

(Mit Abbildung auf Seite 69.)

Sie ziehen hinaus in das leuchtende Land,  
Das Feld glüht in goldenen Farben,  
Die Schnitter nehmen die Sense zur Hand,  
Und die Mädchen binden die Garben.

Wie bunt und reich ist die schöne Welt,  
Und wie hell doch die Sensen klingen,  
Der Drossel Ruf zieht durchs weite Feld,  
Und die Grillen summen und singen.

Nun gibt's für die Armen kein Hungern mehr,  
Die Not und Sorge kann flüchten,  
Die Halme neigen sich wogend und schwer  
Mit ihren Aehren und Früchten.

Und die Schnitter vergessen das Beten nicht,  
Denn sie fühlen mit heimlichem Beben:  
Nur der Vater droben im himmlischen Licht  
Kann allein ja den Segen uns geben.

Karlruhe.

Luise Bruhn.

### Sinnsprüche.

Ein sogenannter Mann von festen Grundfäßen ist gewöhnlich nur ein Mensch, dessen äußere Lage glücklicherweise stets mit seinen Neigungen übereinstimmt.

Wohlwollen muß allem wahren Wohltun vorangehen.

Sich gegenseitig begreifen lernen, ist die größte Kunst des Lebens.

Es ist nicht jeder ein Apostel, der hingehet in alle Welt.

Alle Häuser streicht man an, wenn man sie verkaufen will.

Wer sich ewig vor dir blüht, den beobachte genau; vielleicht sucht er nur Sand für deine Augen.

Ein anderes ist es auf etwas antworten, ein anderes etwas beantworten.

Nicht wer wenig hat, sondern wer viel wünscht, ist arm.

Spreche nie etwas Böses über einen Menschen, wenn du es nicht genau weißt. Und wenn du es gewiß weißt, frage dich: Warum erzähle ich's?

Gott läßt sich nichts in die Hände drücken.

# Die Nasch-Marie.

Humoreske von Eugen Ipolani.

Illustrirt von H. Stolz.



Arbeitsam, treu und ehrlich, nur sehr „naschhaft“ hatte in dem Zeugnis der Marie gestanden, als sie sich bei uns als Bewerberin um

die Stelle eines Mädchens für alles vorstellte. Meine Frau wollte sie wegen dieses ihr testierten Fehlers der Naschhaftigkeit eigentlich nicht mieten, da sie aber sonst blitzsauber aussah, und wir uns gerade in jener Lage befanden, in welcher der Teufel Fliegen zu fressen pflegt, so gab ihr meine Frau trotzdem den üblichen Mietstaler, und die Nasch-Marie zog vergnügt heim mit dem Versprechen, pünktlich ihren Dienst anzutreten.

Ich tröstete meine Frau, der es nach Frauenart natürlich sofort wieder leid tat, und meinte, so

schlimm werde es ja mit dem Naschen nicht sein; wer weiß, wie sehr die arme Marie in ihrer Stellung habe hungern müssen. Da könne man es ihr schließlich nicht übel nehmen, wenn sie sich selbst einmal etwas nehme. Es gäbe doch auch Frauen, die allzu knickrig sind.

Indessen meinten wir beide, man müsse doch vorsichtig sein und die Naschhaftigkeit des Mädchens nicht auf eine allzu hohe Probe stellen.

„Ich habe unten im Keller noch vier Töpfe Eingemachtes stehen, Kirichen, Preiselbeeren und Pflaumen; die möchte ich mir nicht gern von dem Mädchen aufnaschen lassen!“ sagte meine Frau. „Wo könnten wir die verstecken?“

„Nun, ein sicheres Versteck wird es kaum geben,“ antwortete ich, „aber ich habe einen anderen Rat. Ich werde große Zettel an den Töpfen befestigen mit der Bezeichnung „+++ Gift! Gift! +++“ das wird wohl die Nasch-Marie von der Plünderung unserer Schätze zurückschrecken!“

Mit diesem Rat war meine Frau sehr einverstanden, ich praktizierte noch am selben Tage derartige Zettel an die Töpfe Eingemachtes und war, als dies geschehen war, selbst beinahe entsetzt über den grauslichen Anblick, den diese umfangreichen Giftbehälter darboten.

Dann trat unsere neue Marie an, und meine Frau bewillkommnete sie gleichsam mit einem Berge von Essen. Sie behandelte sie so, als ob sie einen kleinen Elephanten vor sich habe; solche Exportionen wurden dem neuen Mädchen vorgefetzt, daß Marie nach Ansicht meiner Frau, gar keine Lust verspüren konnte, ihrer Naschhaftigkeit zu fröhnen.

Indes aß Marie keineswegs übermäßig viel, sie ließ meistens von den ihr vorgefetzten Nischenportionen beträchtliche Teile stehen, was sie aber nicht abhielt, zu naschen, wo sich nur Gelegenheit bot, und was ihr vor Augen, Nase und Mund mir immer kam.

Die Sahne zum Morgentkaffee wollte nimmermehr für uns reichen, die Zuckerbüchse war vor dem unberechtigten Eingreifen der Nasch-Marie keinen Augenblick sicher, und wenn meine Frau eine Minute die Speisekammer unverschlossen ließ, was sehr oft geschah, da sie es bei anderen Mädchen niemals nötig gehabt hatte, immer diese Speisekammer abzusperrten, so war es auch ganz sicher, daß bald irgend etwas daraus fehlte.

Die Nasch-Marie war dabei in dem, was sie



„Hier sehen Sie sich diese Gans an...“

so hinter den Rücken meiner Frau einzuheimen suchte, gar nicht wählerisch. Sie naschte fort, was sich ihr gerade darbot, und wozu sie zufällig gelangen konnte. Bald hatte sie einen Löffel mit Gänsefett in den Mund gesteckt, bald ein paar Mo-

finen; dann wieder tauchte sie ihre Finger in einen Topf mit Pflaumenmus, stahl einige bittere Mandeln, die sie wohl für süße hielt, und ein andermal wieder ertappte meine Frau sie, wenn sie einen kräftigen Schluck — aus der Essigflasche tat. Und dagegen half kein Schelten und Schimpfen; naschen war ihr ein Bedürfnis. Man hätte ihr das Schönste und Beste in reichlichster Fülle vorsetzen können, sie hätte sich das Minderstöne und Minder-gute genommen, nur um die ihr eigene Naschlust zu befriedigen.

Meine Frau jammerte über diesen Fehler des sonst braven und fleißigen Mädchens und suchte nach allen möglichen Mitteln, ihn ihr herauszutreiben.



... und vor uns stand wirklich ...

Aber nichts half. Wollte sie vor der Naschlust Mariens ganz sicher sein, so mußte sie alles verschließen, was eßbar war, und, wann dies nicht anging — denn der Braten, der auf dem Feuer stand, konnte ja nicht verschlossen werden — unausgesetzt über die naschhafte Marie wachen. So war meine Frau genötigt, stets bis zur Fertigstellung des Offens in der Küche zu bleiben, und so bald alles gekocht und gebraten war, alles auftragen zu lassen, damit uns nicht die besten Wiffen fortamen.

Eines Tages nun aber mußte doch meine Frau vormittags mit mir einen unaufschiebbaren Besuch machen. Es war an einem Sonntag, und eine prächtige Gans brodelte in der Bratpfanne.

Da hielt denn meine Frau, bevor sie die Küche verließ, der Nasch-Marie eine recht eindringliche Ansprache, welche ungefähr folgenden Wortlaut hatte: „Hier sehen Sie sich die Gans an, Marie! Die ist jetzt noch vollkommen vollständig! Ich gehe jetzt fort; wenn ich nach Hause komme und finde, daß Sie etwas von der Gans genascht haben, so sind Sie sofort entlassen. Hier, sehen Sie sich die Gans genau an, damit Sie mir nicht etwa sagen

können, eine Keule hat gefehlt, oder sonst irgend etwas. Ich kann es sofort sehen, wenn Sie etwas davon genommen haben. Also, hüten Sie sich wohl! Jetzt lege ich die Gans in die Bratpfanne: passen Sie auf, daß sie gut brät. Sie bekommen zum Mittagessen ein großes Stück davon. Wenn Sie aber vorher davon naschen, dann sind Sie, ich sag's Ihnen noch einmal, sofort entlassen. Dann hilft kein Weinen und Bitten!“

Nun machten wir vollkommen beruhigt unsern Besuch. „Wenn sie jetzt noch wagen sollte, von unserer Gans etwas zu nehmen,“ so meinte meine Frau zu mir, „dann jage ich sie wirklich davon! Dann kann ich sie nicht mehr im Hause behalten!“

Unterdessen wir aber fort waren, stand die arme Nasch-Marie, wie sich später ergab, in unserer Küche die fürchterlichsten Qualen aus.

Ans der Bratpfanne stiegen die herrlichsten Dünste auf, und sie, die unglückliche Marie, war dazu verurteilt, die Gans zu wenden und zu begießen und so den herrlichen Bratenduft immer wieder in sich aufzunehmen, ohne daß sie auch nur das kleinste Stückchen von diesem prächtigen Braten essen sollte. Das war fürchterlich! Hätte die Nasch-Marie jemals etwas von Tantalus gehört oder gelesen, sie hätte sicher ihr Schicksal mit demjenigen jenes durch seine Qualen berühmt gewordenen Unglücklichen verglichen, der wie sie die herrlichsten Schätze vor sich sah, sie aber nicht erreichen konnte.

Ja, konnte sie sie denn in der Tat nicht erreichen? So dachte sich Nasch-Marie und sah sich den wohlriechenden Braten, der rings herum mit einer so schönen knusperigen Haut umzogen war, von allen Seiten an. Konnte man da garnichts davon ergattern! Halt! Ich hab's! Wenn ich mir rings herum diese schöne knusperige Haut herunternehme, dann wird die Gans doch bald wieder eine andere ebenso knusperige Kruste bekommen, und dann kann die Frau nichts davon merken, daß ich etwas genommen habe. Denn so genau kann sie doch die Größe der Gans sich nicht gemerkt haben!

Gedacht, getan! Nasch-Marie schälte rings herum die duftige knusperige Haut von der Gans und ließ sich die köstliche Gottesgabe prächtig schmecken, erfreut, daß die Gans durch diese Operation auch nicht im geringsten kleiner geworden zu sein schien. Wer das merkte, so meinte sie, daß sie die Haut da heruntergeschält, der müßte doch noch ein anderes Augenmaß haben, als die Frau.

Dann aber wartete sie an der brodelnden Bratpfanne, daß sich eine neue knusperige Decke über der abgezogenen Gans bilde. Aber wie fleißig sie auch die Gans wendete und mit der Sauce immer wieder begoß, die neue Haut wollte sich nicht bilden, und da wo erst die Gans so knusperig und dunkel-

braun ausgefahen hatte, da war nun das nackte, weißlich schimmernde Fleisch.

Da packte eine furchtbare Angst die arme Nasch-Marie. Was wollte sie nun tun, was nun sagen, wenn die Frau nach Hause käme! Wie würde die schimpfen und schelten! Und wenn's noch damit abgetan wäre! Aber sie würde ja aus der Stelle gejagt werden und man würde ihr wohl wieder gar das in's Zeugnis schreiben, was sie getan! Und dann würde sie wohl keine andere Stelle mehr bekommen! Und das wäre schrecklich! Das könnte sie nicht mehr überleben: Lieber in den Tod!

Halt! Hatte sie nicht da unten im Keller riesige Töpfe mit Gift stehen sehen! Stets hatte sie sich gegrault vor diesen fürchterlichen vier Töpfen mit den großen Kreuzen darauf. Die sollten ihr jetzt aus dem Leben forthelfen.

Schnell noch ein Stück von der Gans geessen, und dann in den Tod! Mitten in die Brust der Gans hinein schnitt sie und nahm ein tüchtiges, derbes Stück heraus, das sie von der Gabel herunterraß. Dann nahm sie sich den Kellerschlüssel und ging hinab — in den Tod.

Und im Keller fiel ihr von den großen „Gift“-Töpfen der mit den Preiselbeeren in die Hände. Daraus entnahm sie erst zaghaft mit dem kleinen Finger ein weg, und als es nicht, wie sie gefürchtet, so ganz bitter schmeckte, wie sie sich stets Gift vorgestellt hatte, sondern sah, daß sie im Gegenteil ein Gift ganz nach ihrem Geschmack getroffen hatte, da packte sie mit der vollen Hand in den Gifttopf hinein und nahm eine voll Preiselbeeren nach der anderen und führte sie zum Munde, dabei erwartend, daß der Tod in jedem Augenblicke ein treffen könne.

Während aber die Nasch-Marie im Keller so mit wahrhafter Todesverachtung den Topf Preiselbeeren leerte, betraten wir, meine Frau und ich, von dem Besuche heimkehrend, die Wohnung. Meine Frau stürzte noch mit Mantel und Hut bekleidet, in die Küche, um dort nach dem rechten zu sehen, und war nicht wenig erstaunt, die Küche leer zu finden. Ihr Ruf nach Marie tönte durch die Wohnung, und da diesem Ruf niemand folgte, rief meine Gattin mich hinaus, um mir die Bescherung in der Batzpfanne zu zeigen. Natürlich glaubten wir nichts anderes, als die Nasch-Marie habe sich, nachdem sie ihre Naschlust befriedigt, aus Angst oder, um dem Davongejagtwerden zuvorzukommen, allein

aus dem Staube gemacht. Da wir aber in der Mädchenkammer ihre Sachen vollständig voranden, wußten wir nicht, was nun davon zu halten sei.

„Nun, warten wir ab!“ sagte ich. „Wahrscheinlich ist sie vor Angst fortgelaufen und wird nachher wiederkommen, um Mittag zu essen!“

Meine Frau deckte nun allein den Tisch und richtete noch das übrige Essen an. Dann trug sie die Suppe auf, und als wir die geessen hatten, kam die geschundene Gans auf den Tisch. Eben wollte meine Frau sich daran machen, teils unter Lachen, teils unter Verwünschungen über die Nasch-Marie die Gans zu zerlegen, da klingelte es an der Küchentür.

„Das ist die Nasch-Marie!“ riefen wir Beide und stürzten zusammen in die Küche. Ich öffnete die Tür, und vor uns stand wirklich unser Mädchen in einem Zustande, über den wir so erstaunt waren, daß wir vor Staunen gar nicht zum Lachen kamen.

Beide Hände waren rot vom Hineinfahren in den Preiselbeertopf, und wo diese Hände hingetarten waren, da hatten sie rote Flecke hinterlassen. So stand die Nasch-Marie vor uns, im Gesicht, an den nackten Armen und am Kleide überall Preiselbeerspuren aufweisend. Und dazu jammerte sie wehklagend: „Nun ist's vorbei, gnädige Frau! Jetzt hat das Gift endlich gewirkt! Ich spür's; au, wie das weh tut! Den ganzen Topf hab' ich ausgeessen, ebe ich's spürte. Au je! Jetzt muß ich sterben! Au! Au! Das tut aber schrecklich weh!“

Und dabei krümmte sie sich vor Schmerzen; die Dosis des „Giftes“, das sie zu sich genommen hatte, mochte zu stark gewesen sein!

Na, daß sie an andern Tage ihren Selbstmord bereits glücklich überstanden hatte, war bei der jugendkräftigen Konstitution ihres Magens selbstverständlich. Ebenso selbstverständlich aber ließen wir uns nun nicht mehr durch ihr Bitten überreden, die Nasch-Marie im Dienst zu behalten. Meine Frau war nahe daran, ihren Versicherungen, daß sie sich bessern wollte, Glauben zu schenken. Ich aber bestand nun darauf, daß Nasch-Marie

sobald wie möglich unser Haus verlasse. „So lange noch die andern Gifttöpfe unten im Keller stehen, wäre nichts vor ihr sicher, mein Lieb“, sagte ich zu meiner Frau, „von der nächsten Gans würde sie nun noch mehr wegessen, um nur ja auf so wohlgeschmeckende Weise Selbstmord üben zu können!“



# Arbeitskalender für den Obstgarten.

## Januar.

Auswerfen der Baumgruben zur Frühjahrspflanzung. Schutz der Obstbäume gegen Hasenfraß. Abkragen der alten, blätterigen Rinde und Bestreichen der Aeste und des Stammes mit Kalkmilch. Schneiden der Edelreiser.

## Februar.

Ältere Bäume werden an frostfreien Tagen ausgeputzt und beschnitten. Die Baumscheibe ist herzurichten. Die Bäume können bereits nach Hauptmestern abgesehen werden. Obstkerne werden gelegt. Die jungen Sämlinge werden beschnitten. Bei guter Witterung kann mit der Pflanzung begonnen werden. Kranke Stellen müssen beschnitten werden.

## März.

Baumbänder und Pfähle sind nachzusehen. Das Ausputzen muß jetzt beendigt sein. Das Steinobst wird jetzt veredelt. Das Umpfropfen beginnt. Frischgepflanzte Bäume müssen mit Kalkmilch bestrichen werden.

## April.

Samenbeete hacken und jäten. Wildlinge werden zweckmäßig jetzt angepflanzt. Schwachtreibende Bäume sind mit Sauche zu düngen.

## Mai.

Das Umpfropfen wird allmählich beendigt. Das Okkulieren auf das treibende Auge beginnt. Maikäfer zc. abschütteln.

## Juni.

Sauchedüngung innerhalb der Kronentrauf zur Förderung der Fruchttausbildung. Jäten und Auflockern. Baumringe anlegen. Bekämpfung der ver-

schiedenen Schädlinge. Bei Spalierobst Ausbrechen der kleinen Früchte.

## Juli.

Okkulieren auf das schlafende Auge. Die Baumgruben zur Herbstpflanzung können schon jetzt aufgehoben werden. Das Fallobst muß unter allen Umständen gesammelt und vernichtet werden. Schädlingsbekämpfung.

## August.

Obsternte beginnt. Schwer beladene Aeste und Zweige stützen. Pfähle kontrollieren. Das Auswerfen oder Verjüngen der Bäume vornehmen. Okkulieren.

## September.

Ausputzen der Bäume beginnt. Kräftige Düngung mit verrottetem Stalldung. Obstkerne sammeln und aufbewahren.

## Oktober.

Abkragen der Rinde, Kalkanstrich. Klebegürtel erneuern. Zur Mitte des Monats beginnt die Pflanzung. Neue Baumstücke sind zu rigolen und fertigzustellen. Schluß der Obsternte.

## November.

Bei guter Witterung Baumbänder und Baumscheiben nachsehen, Ausputzen fortsetzen. Einbinden der jungen Stämmchen. Saatbeete in Baumschulen bei starker Kälte mit Fichteneisig decken.

## Dezember.

Baumringe neu anstreichen. Ausputzen beendigen. Obstbäume gegen Hasenfraß schützen. Geräte in Stand setzen.

## Das Schönen des Weins.

Von A. Kehler.

1. Für Weißweine: 10 gr fein zerschnittene Hausenblase werden 24 Stunden in Wasser eingeweicht, letzteres abgeseigt, durch 1 Liter Wein ersetzt und öfter gut geschüttelt; wenn nach 24 oder 48 Stunden die Hausenblase gleichmäßig aufgequollen ist, wird die gallertige Masse durch starke Leinwand gepreßt. 1 Liter dieser Schöne genügt für 5 Hektoliter Wein. Soll diese Schöne einige Zeit aufbewahrt werden, so setzt man ihr 0,15 Liter fuselfreien Weingeist zu.

2. Für Rotweine:

a. Nimm das Weiße von 2 Eiern und presse es durch ein Leinwandstückchen. Dann wird das filtrierte Eiweiß zuerst mit wenig, dann mit 1 Hektoliter des zu schönenden Weines gemischt.

b. Nimm 4 gr Gelatine für den Hektoliter, löse sie in heißem Wasser auf und mische sie mit dem Wein.

3. Braungewordene Weine schön man mit

4—8 gr Gelatine auf den Hektoliter. Wenn letztere sich nicht gut abscheidet, ist ebensoviel Gerbstoff zuzusetzen.

4. Manche Weine, so namentlich Obstmost oder braungewordener Traubenwein, lassen sich am besten mit 1 Liter abgerahmter, süßer Milch auf den Hektoliter schönen. Zum Versuch mischt man zuvor eine Flasche Wein mit einem großen Kaffeelöffel voll Milch und läßt sie zwei Tage stehen.

5. Stark trübe, besonders wieder trüb werdende Weiß- und Rotweine schön man am besten mit 12 gr reinem Gerbstoff (Weintannin) und 8 gr Gelatine. Ersterer wird in Wein, letztere in heißem Wasser aufgelöst. Die Schöne ist je nach einigen Stunden wiederholt aufzurühren. Bei sehr stark trüben Weinen, besonders etwas schleimigen Obstweinen, braucht man oft 24 gr Gerbstoff und 20 gr Gelatine.