ist noch dasselbe liebe Mädchen. Nur durch den Widerstand des Vaters ist der Trotz in ihr erweckt. Und ich fürchte, daß gerade die Härte, mit der er ihr entgegentritt, sie zu unklugem Handeln treiben könnte, wenn sie wählen soll zwischen ihm oder dem Geliebten."

„O, o!" seufzte der alte Herr. „Ein verirrtes Lamm meiner Herde!"

„Das du auf den rechten Weg führen wirst als getreuer Hirte!" rief Hanna enthusiastisch.

„Ei schau! Wie ihr Mädchen gleich zusammenhaltet, so bald die Liebe ins Spiel kommt." Er drohte mit dem Finger.

Hanna errötete und sah etwas verwirrt zur Seite. Dann aber hob sie den klaren Blick wieder zu dem milden, gütigen Antlitz des Vaters und sprach sehr ernst:

„Marta ist unglücklich, und nicht sie allein. Der Frieden des ganzen, bis dahin geradezu musterhaften Hauses ist gefährdet. Ich dächte, hier wäre es einfach Christenpflicht, helfend, ratend und versöhnend einzutreten."

„Ja, aber wie? Was ist das Rechte? Die Marta ist dem Vater ungehorsam gewesen. Ich darf doch nicht ein Kind im Trotz und Ungehorsam gegen die Eltern bestärken und kann ebenwenig helfen und sprechen: „Egner, Ihr müßt Eurer Tochter den Willen tun."

„Und warum nicht das Letztere? — Selbstverständlich müßtest du erst die Ueberzeugung erlangt haben, daß jener Mann, den Marta liebt, es wert sei. Wenn er ein braver, guter Mensch ist, so darf ein Vater doch nicht aus blosem Eigenwillen oder weil jener aus anderem Stande, hindernd einschreiten."

„Nun, Hanna, mein Kind, an dir hat die Marta eine warme Fürsprecherin!" Der alte Mann sah die Tochter liebevoll an „Wie du deiner seligen Mutter gleichst! Nicht nur äußerlich. Auch sie war stets hilfsbereit, warm im Fühlen und rasch im Handeln." Er streichelte ihre blühenden Wangen „Und jetzt," fügte er lächelnd hinzu, „mag mir meine kluge Tochter sagen, was ich zu tun habe. Ich vermute, sie wird die Sache schon reiflich überlegt haben."

Und so war es auch.

Herr Pastor Hüttmann schrieb an einen ihm befreundeten Amtsbruder in der Stadt. Die Verhältnisse klarlegend, bat er diesen, sich über die Lebensführung des in Frage kommenden jungen Mannes informieren zu wollen, sintemalen von dieser Auskunft das Lebensglück einer ehrenwerten Jungfrau abhängig sei.

Nun war aber besagter geistlicher Herr etwas bequem veranlagt. Was nicht seines Amtes, das kümmerte ihn nicht viel. In diesem Fall zögerte er jedoch nicht, den Auftrag des Amtsbruders ausführen zu wollen. „Westphal?" — „Hoffstedt?" — Die Namen klangen ihm nicht unbekannt. Wie? — Wo? — Er sann angestrengt nach. Ach, wieviele Namen hörte er. Da trat seine Gattin leise ein, und im gleichen Augenblick fiel es ihm wie Schuppen von den Augen. Seine Frau hatte den Namen Hoffstedt genannt, und zwar ganz kürzlich.

Es stimmte wirklich. — Frau Hoffstedt war ihre Schneiderin.

Frau Pastor entsann sich auch, von einem Bruder gehört zu haben — —

O, nun war die Sache ja äußerst einfach. Frauen eignen sich besonders gut dazu, wenn es gilt zu horchen und zu spionieren. — Also der Herr Amtsbruder übertrug die Angelegenheit vertrauensvoll seiner Gattin. „Du mußt aber diplomatisch zu Werke gehen," rief er noch. „Die Frau darf nicht merken, aus welchem Grunde du Interesse für ihren Bruder zeigst." Frau Pastor lächelte überlegen. „Mein Lieber, so schlau bin ich selber. Verlaß dich ganz auf mich."

(Fortsetzung folgt.)

Obstersatz.

Von

E. Houstein.

Je weiter wir in den Herbst und Winter hineinrücken werden, desto stärker wird sich der Mangel an Obst fühlbar machen. Denn während das Sommerobst trotz der Dürre noch leidlich gediehen ist, hat das Spätobst derart gelitten, daß in weiten Gebieten die Ernte völlig unbefriedigend ausfallen wird, ja hier und dort gänzlich ausbleibt. So werden wir wohl oder übel mehr noch als bisher in unserem Obstkonsum auf das Ausland angewiesen sein. Da aber unsere Nachbarländer gleichfalls unter der Dürre gelitten haben, so werden als Hauptlieferinten südliche und überzeische Länder in Betracht kommen. Die nordamerikanischen und australischen Aepfel sind aber für weitere Kreise viel zu teuer und ebenso gelten die von fernher gekommenen Birnen nur als Delikatessen. Dagegen werden Südfrüchte aller Art nun mehr Beachtung finden und uns einen willkommenen Ersatz für das fehlende Obst bieten.

Zunächst ist in dieser Hinsicht die Banane hervorzuheben. Es ist noch nicht so lange her, da kam sie nur als Kuriosum nach den Ländern des Nordens. Die Bündel hingen in den Schaufenstern der Delikatesshandlungen, und verfaulten nur zu häufig, denn der Preis war hoch, die Qualität gering und demgemäß der Absatz unbedeutend. Drüben in Amerika brach aber vor etga zwanzig Jahren für die Banane eine neue Aera an. Die Frucht bürgerte sich in den Vereinigten Staaten ein, und der Absatz wurde so groß, daß unternehmende Leute in Mittelamerika eigene Plantagen für den Export nach dem Norden anlegten, daß die United fruit Company eine ganze Flotte von Dampfern für den Bananentransport schuf. Man baute für diesen Zweck besonders feine und wohlschmeckende Sorten, man ermittelte, in welchem Reifezustand sie gepflückt werden mußten, um die weite Seereise auszuhalten, man ersann die zweckmäßigsten Verpackungsarten und sorgte auf den Bananenschiffen für die günstigsten Kühlmethoden. Nachdem dies geschehen war, konnte auch der Versand nach Europa in größeren Mengen gewagt werden. Er gelang, und die Banane bürgerte sich zunächst in England ein. Auch in Deutschland findet sie mehr und mehr Anklang. Deutsche Dampfer, die Zentralamerika anlaufen, nehmen als Rückfracht Bananen auf; ja, deutsche Gesellschaften haben drüben große Bananenpflanzungen angelegt. Dank diesen Bestrebungen ist die Banane auch bei uns so billig geworden, daß sie mit dem Obst in Wettbewerb treten kann. Ihr Verbrauch würde gewiß noch größer sein, wenn man über die verschiedenen Arten ihrer Verwendung besser unterrichtet wäre. Viele meinen noch, man solle die Banane roh ohnen jede Zutat verzehren. Das geht wohl an, ist aber nicht am meisten zu empfehlen. Gerade die reife mehlreiche Banane ist nicht besonders nach unserem Geschmack. Wohl ist sie nahrhafter als die meisten Obstarten, es fehlen ihr aber die angenehmen Säuren und das Aroma unserer Früchte. Es empfiehlt sich darum sehr, die Banane als Kompott unter Beigabe anderer Früchte zu verwenden. Man schneidet zum Beispiel schöne Apfelsinen in dünne Scheiben und bestreut sie mit Zucker. Nachdem die Masse eine Zeitlang gestanden, schält man reife Bananen, schneidet sie in Stücke und mischt diese unter die Apfelsinen. Andererseits kann man rohe Bananenschnitte durch Hinzufügen von Fruchtsäften, wie Himbeer- oder Kirschsaft, schmackhafter gestalten.

Viel mannigfaltiger und wichtiger ist aber die Benutzung der Banane in der Küche zur Herstellung warmer Speisen. Sie halten hier die Mitte zwischen dem Obst und Gemüsen. Unreife Bananen geben geradezu einen Ersatz für Kartoffeln. Zu diesem Zwecke kocht man unreife Bananen mit der Schale in Salzwasser, zieht dann die Schale ab und serviert die Frucht wie Salzkartoffeln. Man kann auch die Bananen schälen, salzen und in Fett oder Butter goldbraun backen. Sie ergeben dann eine wohlschmeckende Fleischbeilage.

Sehr schmackhaft ist die Verbindung der Bananen mit Reisspeisen. Die einfachste Art ist folgende: Man schneidet die geschälten Früchte in kleine Scheiben und tut sie in den fertigen Reis, in dem sie ziehen sollen. Dann schmeckt man mit Weinwein, Zitronensaft und Zucker ab. Sehr fein ist ein Reispudding mit Bananen. Man kocht zunächst Milchreis, der kalt gestellt wird. Inzwischen schneidet man geschälte Bananen in Scheiben und läßt sie mit Zucker und Zitronensaft gut durchziehen. Dann wird in eine Porzellanschüssel zunächst eine Schicht Milchreis gefüllt und darauf eine Schicht Bananenschnitte, dann wieder Milchreis, darauf Bananen und so fort, bis die Schüssel ganz gefüllt ist. Oben kann sie mit Bananenschnitten garniert werden. Man kann aber die Bananen auch mit Kirschsaft ziehen lassen und den Pudding oben mit einigen eingesetzten Kirchen belegen.

Die Banane eignet sich ferner zum Ersatz von Obstkuchen. Man bereitet hierzu zum Beispiel Pastetenteig, kleidet damit eine Form aus, füllt sie mit Bananenschnitten, legt einen Teigdeckel drauf und bäckt diese Pastete im Ofen gar. Selbst Bananeneis und Bananenscherbett munden vortrefflich.

Einen weiteren Ersatz des einheimischen Obstes bieten uns die Apfelsinen. Sie sind uns wohl bekannt. Man wird sie aber mehr als sonst zur Bereitung von Kompotten heranziehen. Außerdem aber empfiehlt es sich zurzeit, da die Apfelsinen billig sind, Apfelsinenreis, Apfelsinenpudding und ähnliches auf den Tisch zu bringen.

Von den Südfrüchten kommen weiter noch Feigen und Datteln in Betracht. Die Nahrhaftigkeit dieser Früchte wird ungemein gerühmt. Man erzählt, daß die Araber bei einer Kost, bei der Datteln und Milch die Hauptrolle spielen, zu gewaltiger Ausdauer befähigt sind, daß sie dabei die Wüstenhitze vorzüglich vertragen und an Langlebigkeit von keinem anderen Volke der Welt übertroffen werden, so daß man unter den Beduinenstämmen mitunter Greise von 200 Jahren angetroffen haben will. Man muß hinter solchen Berichten ein Fragezeichen machen und die zweihundert Jahre durch zwei dividieren. Und was die Datteln anbelangt, so sind sie gewiß sehr nahrhaft; denn außer Stärke und Zucker enthalten sie gegen 9 Prozent Eiweiß. Aber die Araber genießen zumeist halbreife Datteln, während zu uns überreife und übersüße kommen, die man in größeren Mengen und regelmäßig nicht verzehren kann. Zumerhin bilden diese Früchte eine gute Abwechslung und eignen sich auch zum Dessert. Kompotte aus Feigen und Datteln können Aprikosen- und Pflaumenkompotte sehr zweckmäßig ersetzen. Frische Datteln, wie sie die Araber essen und frische Feigen, gelangen dank den verbesserten Transportbedingungen jetzt auch nach Europa. Sie sind aber nicht billig und kommen nur als Delikatesse in Frage.

Falls Zufuhren an Wal- und Haselnüssen nicht genügend ausfallen sollten, wird man in Erdnüssen für gewisse Zwecke einen, wenn auch unvollkommenen, Ersatz finden. Des weiteren kann die Kokosnuß mit herangezogen werden. Sie eignet sich ja sehr gut zur Herstellung verschiedenen Gebäcks, wie Makronen, Biskuits und dergleichen. Wo man sie frisch genug erhält, kann man sie auch zur Bereitung von Kokosnußreis und Kokosnußpudding verwenden. Auch Kokosnußes und Kokosnußcreme finden leicht Liebhaber.

In Ermangelung des frischen Obstes wird man diesmal häufiger als sonst zu Obstkonserven greifen. Für weitere Kreise werden namentlich Marmeladen und Dörrobst in Frage kommen. In dieser Ware werden wir reichliche Zufuhren von Südeuropa und Nordamerika zu erwarten haben, so daß die Obstnot sich nicht zu hart gestalten wird. Die Hausfrau aber wird ihre Kenntnisse und ihr Repertoire merklich erweitern, indem sie die Südfrüchte in erhöhtem Maße auf den Tisch bringen wird. Den meisten Vorteil wird dabei die Banane erlangen, denn wenn alle Anzeichen nicht trügen, wird sie sich in den Großstädten völlig festsetzen und den Weg in das platte Land erleichtert finden.

So sehen wir, wie auch auf diesem Gebiete die Weltwirtschaft helfend eingreift und lokale Nöte bedeutend mildert. Und wir werden glimpflich über den Winter kommen, bis uns frische Früchte winken.

Landwirtschaftliche Bodenpflege.

Unser Kulturboden ist ein mannigfaltiges Gemenge verschiedener Erdarten, welche die erforderlichen physikalischen und chemischen Eigenschaften besitzen, um einer zur menschlichen Nutzung geeigneten Vegetation als gedeihlicher Standort dienen zu können. Bei intensiver Inanspruchnahme, einem ständigen Verbrauch seiner Mittel, findet in der Regel eine Verarmung des Bodens statt, die allerdings durch natürliche Hilfsquellen aufgehalten wird, in einzelnen wenigen Fällen auch auf berechenbare Zeit sogar ausgeschlossen erscheinen mag, in den meisten Gegenden aber eine rationelle landwirtschaftliche Pflege, eine unausgesetzte Bearbeitung und Ergänzung erheischt, damit der Boden ergiebig und fruchtbar erhalten wird.

Die Bodenbearbeitung ist die Grundlage jeder Pflanzenkultur. Sie gibt der Erdkrume eine Beschaffenheit, infolge deren eine Anreicherung vermittelst einer rationellen Düngung erst der Vegetation zugute kommt. Der Boden wird gelockert, um den Zutritt von Luft, Licht und Feuchtigkeit zu regulieren, eine Krustenbildung zu verhindern, einer Verwitterung Vorschub zu leisten und eine der jeweiligen Nutzung günstige Vermischung der Bodenbestandteile herbeizuführen.

Zur zweckmäßigen Verrichtung dieser verschiedenen Arbeiten benutzt man allerlei Geräte und Maschinen. Die landwirtschaftliche Bearbeitung des Bodens mit Handgeräten erfolgt nur insoweit, als Oertlichkeit, Zeit, vorhandene Arbeitskräfte und die Rentabilität des Betriebes es zulassen; die Art und Anwendung der verschiedenartigen Geräte richtet sich nach ihrer durch Erfahrung erprobten Zweckmäßigkeit. Spaten, Schaufeln, Grabhabel, Hacken, Karst, Rechen in allerlei der speziellen Bodenbearbeitung angepaßten Formen sind noch heute allgemein unentbehrlich und werden gute Dienste leisten, wenn sie aus bestem, widerstandsfähigem Material hergestellt, handlich im Gebrauch sind. Von größerer Bedeutung für den landwirtschaftlichen Betrieb sind diejenigen Geräte, welche durch Zugkraft in Tätigkeit gesetzt werden. Durch die Nutzung der Zugtiere erreichte man bereits einen beachtenswerten Grad ihrer Leistungsfähigkeit, die aber bei rationeller Verwendung von Kraftmaschinen noch wesentlich gesteigert wird.

Der Pflug ist das wichtigste Ackergerät des Landmannes, das Pflügen eine für die landwirtschaftliche Bodenpflege ganz unerläßliche Arbeit. Alles Acker soll womöglich im Herbst gepflügt werden; den Ernteausfall folge der Pflug, damit der nach der Ernte in Schattengare befindliche Boden nicht die durch diese bedingten Vorzüge verliere. Auch ist es von Vorteil, daß der Acker über Winter in rauher Furche liegen bleiben kann, zumal wenn durch Wasserfurchen, Durchstiche usw. dafür gesorgt wird, daß bei sehr nassem Wetter der Boden nicht ersäuft.

Für eine erfolgreiche Wirkung der Pflugarbeit ist zu beachten, daß schwerer, bindiger Boden nicht in nassem Zustande gepflügt wird, weil sich sonst fest zusammenhängende Schollen bilden, deren ausgetrocknete harte Kruste dann lockernden Witterungseinflüssen widersteht und der Feuchtigkeit und Luft den Zutritt zur eingeschlossenen Ackerkrume erschwert. Dagegen muß leichter Boden in feuchtem Zustande zur Erzielung von haltbaren Furchen gepflügt werden.

Unkraut und Gründüngungspflanzen sind so unterzupflügen, daß die Wurzeln möglichst nach oben gewendet werden. Mist darf nicht naß und zu tief untergebracht werden, da er zu seiner Verrottung notwendig des Luftzutrittes bedarf und in der Tiefe nicht genügend zur Wirkung kommt.

Bie den mannigfachen Aufgaben, welche die Bodenarten für ihre Bearbeitung dem Pfluge stellen, ist es begreiflich, daß dieses Gerät je nach seinem Zweck in vielfältigen Formen konstruiert zur Anwendung kommt. Man teilt die Pflüge ihrer Konstruktion nach in Schwing-, Stelz- oder Karrenpflüge ein. Nach der Zahl der einsetzig wendenden Streichbretter bezeichnet man die Pflüge als einfache Beetpflüge und mehrscharige Pflüge, nach der Form des Streichbrettes bei den Beetpflügen als Steilwender und Flachwender; nach dem Tiefgang unterscheidet man gewöhnliche Pflüge, Tiefkultur- und Rajolpflüge. Dann gibt es noch Rebpflüge und Hanselpflüge, Haken, Grubber oder Kultivatoren und eine ganze Reihe für spezielle Zwecke gebaute Pflüge, wie Forstkulturen- und Waldpflüge, den Grabenpflug zur Herstellung von Wassergräben, den Weinbergspflug, den Kampenpflug zur Einebnung von Weiden und Viehtriften, Pflüge zur Unterdüngung von Gründüngungsmassen und noch viele andere mehr. Der Dampfpflug leistet bereits seit längerer Zeit auf großen Ackerschlägen ausgezeichnete Arbeit, und seit Einführung der elektrischen Ueberlandzentralen gewinnt auch der elektrische Motorpflug eine bemerkenswerte Anerkennung und Verbreitung.

Do dem Lande nach der Ernte viel Kräfte, namentlich in den Früchten und Produkten, welche fernhin verlustt werden und nicht nach ihrer Nutzung durch Vieh und Menschen dem Boden als Exkremente wenigstens zum Teil zurückgegeben werden, entzogen wurden, ist es neben der Bearbeitung der Erdkrume Aufgabe der Bodenpflege, alle diejenigen Stoffe, welche die Kulturpflanzen verbrauchen, auf billige und zweckmäßige Weise in ausreichender und zu richtiger Zeit günstig wirkender Menge und Beschaffenheit der Erde zuzuführen.

Die Pflanzen gebrauchen zu ihrer Entwickelung bestimmte Arten und Mengen von Nährstoffen, die zum Teil in genügenden Mengen ohne Zusatz vorhanden zu sein pflegen, aber in sehr lebenswichtigen Gruppen in ausreichender, assimilierbarer Form verzehrt werden und fehlen, so daß die Pflanzen, welche sie nicht entbehren können, verhungern und verkümmern müßten, wenn sie ihnen nicht zur Verfügung gestellt werden. Stickstoff, Phosphor, Kali sind solche unentbehrlichen Nährstoffe, welche von den Pflanzen je nach ihrer Art in wechselnden Mengen begehrt und verbraucht werden, indem die Wurzeln diese Nahrung dem Boden entnehmen. In den natürlichen Düngemitteln, dem Stallmist, Latrinendünger mit Einstreu, dem Kompost und der Gründüngung finden sie alle Nährstoffe in leicht aufnehmbarer Beschaffenheit vereint vor.

Die Kunstdünger teilt man in kalihaltige, phosphorsäurehaltige, stickstoffhaltige Düngemittel, ferner solche, welche Stickstoff und Phosphorsäure zugleich erhalten, und Mischdünger ein. Für die Herbstdüngung werden die natürlichen Dünger als Zeit- und Vorrats-Dünger in reichlichen Mengen in den Boden gebracht. Daneben kommen noch vorwiegend kalihaltige und phosphorhaltige Kunstdünger, namentlich Kainit und Thomasmehl, welche auch in geeigneten Verhältnissen unmittelbar vor dem Ausstreuen gemischt werden, in Betracht. Die Superphosphate und der Guano mit leicht, löslicher Phosphorsäure, welche sofort von den Wurzeln aufgenommen werden kann, gibt man erst einige Wochen vor der Bestellung, da die Wirkung schon im ersten Jahr zur Geltung kommt. An stickstoffreichen Düngern werden organische Dünger, wie Blutmehl, Hornmehl, Hornspäne, Ledermehl usw., als Zumischung zum Kompost verwendet, das schwefelsaure Ammoniak, indem man es nach dem Ausstreuen unterpflügt, der Chilesalpeter aber in der Regel als Kopfdüngung im Frühjahr. Der Peruguano ist dagegen mit seinem Stickstoffgehalt als Herbstdünger für Halmfrüchte, insbesondere Brauerste, für Handelsgewächse, Kartoffeln, Zuckerrüben, hochgeschätzt und von vortrefflicher nachhaltiger Wirkung.

Bei guter landwirtschaftlicher Bodenpflege durch Bearbeitung und Düngung erzielt man einen Zustand des Bodens, den man die Gare nennt, in dem er einer intensiven Pflanzenkultur die günstigsten Verhältnisse bietet.

—osb—

Sorgt bald für die Vögel im Winter

Die Vögel, deren Nahrung aus Mücken, Fliegen, Raupen und anderem besteht, haben uns schon verlassen, und nur die sind bei uns geblieben, die neben Tieren und Puppen auch Körnerfutter nehmen. Aber auch diesen droht, trotzdem sie alles fressen und der Hunger ihnen alles schmackhaft macht, im Winter bittere Not. Da muß der Mensch, dem sie im Frühling und Sommer durch Insektenvertilgung so viel genützt haben, helfend eintreten und ihnen durch Darbietung von Futter über den Winter hinweghelfen, damit sie ni ist umkommen und im Frühlinge wieder ihre Arbeit in Feld und Wald und Garten beginnen können. Je mehr für sie im Winter gesorgt wird, desto mehr gewöhnen sie sich an den Ort, desto zahlreicher nisten sie, desto größer ist ihr Nutzen im kommenden Jahre.

Für diese unsere Wintergäste, Meisen und Finken mehrerer Arten, Amseln, Haubenlerchen, Spechtmeisen, Baumläufer Spechte usw., ist nun sehr leicht zu sorgen, ohne Geld anzugeben, wenn man sich nur die Mühe gibt das zu sammeln was sonst achtlos beiseite geworfen, zertreten, verbrannt wird. Bei jeder Semmel, die wir brechen, bei jeder Scheibe Brot, die wir schneiden, fallen Krümel ab, die zwar sein säuberlich zusammengesegt werden, dann aber — in den Müll.