Für Farm und Garten

Bauernregeln.

Sollen auf wissenschaftlicher Grundlage beruhen.

Bauernkalender, und was man so unter denselben versteht, sind so ziemlich überall in Mißkredit gekommen. Der Ansicht eines großen Teils des Publikums zufolge, sind die sogenannten Bauerregeln mehr aus Aberglauben denn aus Wetterkunde oder landwirtschaftlicher Sachkenntnis hervorgegangen. Gleichwohl soll jetzt der Bauernkalender in vermehrter und verbesserter Auflage wieder zu Ehren gelangen. Die gelehrten Wetterkundigen in Washington wollen nämlich erkannt haben, daß gar tiefer Sinn in dem bäuerlichen Spiel steckt, daß unsere Vorväter mit der Natur auf gar freundlichem Fuß gestanden haben müssen, und daß es mit ihrem eigenen Wissen mitunter nicht sehr weit her ist, was sie allerdings in ihrem bezüglichen Berichte nicht hervorheben.

Dagegen wird verkündet, daß die Sachverständigen des Ackerbaudepartements zurzeit mit dem Studium der durch viele Generationen von Vater auf Sohn vererbten Hinweise zur Voraussagung des Wetters oder betreffs Aussaat und Ernte beschäftigt sind, und diese in modernisierter Form der Landwirtschaft zugänglich zu machen beabsichtigen. Fast einem jeden wird die eine oder andere Bauernregel im Gedächtnis haften geblieben sein. Sie befassen sich mit nahezu jeder Phase landwirtschaftlicher Tätigkeit So schreibt z. B. eine Regel vor, daß Bohnen nicht gepflanzt werden sollten, ehe nicht die Brombeerbüsche in Blüte stehen. Wenn sich Moos am Ahornbaum bildet, gilt dies als Anzeichen, daß mit dem Pflanzen früh begonnen werden kann. Und am Ende der Erntezeit warnt das Auswachsen der Spitzklette vor dem herannahenden Frost.

Das Bundes-Ackerbaudepartement hat die nicht ganz neue Entdeckung gemacht, daß es für alle Arbeit im Garten oder auf dem Felde eine sogenannte „beste" Zeit gibt, und daß irgendein Baum oder Busch oder Pflanze diese Zeit besser zu erkennen gibt, als die genauesten wissenschaftlichen Instrumente. Diese Anzeichen wurden von den Pionieren unseres Landes bemerkt und ihrem Gedächtnis eingeprägt. Derartige Beobachtungen werden jetzt mit dem schönen Namen „Phenologie" belegt, worunter man die Wissenschaft versteht, die sich mit Phänomena befaßt. In anderen Worten, die Sachverständigen werden Naturerscheinungen als Wegweiser für Farmer und Gartenbesitzer zu verwenden suchen. Und einer der Gelehrten, Dr. A. G. Hopkins, erklärt, daß dieses „Zurück zur-Natur"-Streben bereits einen wichtigen Fingerzeig ergeben hat. Bei der Bekämpfung der Hessenfliege galt es, die beste Zeit für die Aussaat von Weizen zu erlernen, auf daß diese spät genug stehende, um ihre Vernichtung durch diese Plage zu verhindern, gleichwohl früh genug, um eine Entwicklung vor Eintritt der kalten Witterung zu sichern. Es ist leicht genug festzustellen, daß die Jahreszeit ein Breitengrad, Längengrade und 400 Fuß Höhe gleichbedeutend mit vier Tagen sind, da aber die Jahreszeiten gleich sind, konnte nur annähernd geschätzt werden, wann der Winter mit der Aussaat beginnen. Dr. Hopkins erinnerte sich, daß Pflanzen sich mehr nach klimatischen Verhältnissen als Tagen richten, und unterzog daher jene längeren Beobachtungen. Als Regel verkündet er jetzt, daß die Zeit für die Weizenaussaat ist, die zwischen der vollen Blüte des Goldrutenbaums und dem Entblättern der weißen, gewöhnlichen japanischen Clematis, gewöhnlich dem Dunkelwerden der Blätter des Hundsbeerenstrauches und des Walnußbaums liegt. In dieser Hinsicht bieten sich der Wissenschaft noch unbegrenzte Möglichkeiten. Hoffentlich wird im Kodex der Bauernregeln als allbekannte Wetterprophetie: „Kräht der Hahn auf dem Mist, ändert sich das Wetter oder bleibt, wie es ist" nicht übersehen werden.

* * *

Aufspeichern von Gemüse.

Wertvolle Ratschläge von Sachverständigen inbezug hierauf.

Der Frost wird bald die Erzeugnisse des Gartens selbst im Süden vernichten und es wird denjenigen, selbst Gartenbau treiben, geraten, die Aufbewahrung des jetzt im Garten wachsenden Gemüses nicht aufzuschieben.

Ein Vorratskeller oder eine Grube sind natürlich am wünschenswerten zum Aufspeichern von Gemüsen, aber jeder hat nicht einen derartigen und Garten — Donnerstag

tigen Keller oder eine Grube, und eine einfache und billige Methode des Lagerns muß gefunden werden. Eine sehr wirksame von dem Department of Agriculture anempfohlene Lagerstelle kann man dadurch herstellen, daß man einen Holzkasten oder ein großes auf die Seite gelegtes Faß an einer trockengelegten Stelle im Garten teilweise vergräbt. Kartoffeln, Mohrrüben, Pastinakwurzeln, Bocksbart, weiße Rüben, Runkelrüben und Winterradieschen können auf diese Weise aufgespeichert werden. Kraut kann man gewöhnlich am besten aufbewahren, indem man es vergräbt, während man Sellerie in einen Graben legen und mit Brettern und Stroh oder Blättern, und einer oberen Schicht von Erde, um ihn vor Frost zu beschützen, bedecken kann. Bataten soll man immer in einem warmen trockenen Ort aufbewahren, wie z. B. in einem Zimmer über der Küche, wo Hitze und Ventilation reichlich vorhanden sind.

Wenn kein Keller oder keine Grube zur Verfügung steht, sollte man eine temporäre Lagerstelle sofort herstellen und die verschiedenen Gemüsesorten, die sich dazu eignen, aufbewahren, ehe es zu kalt wird. Volle Auskunft über das Aufspeichern von Gemüse ist in dem von dem Department of Agricultur veröffentlichten Farmers' Bulletin No 879 „Home Storage of Vegetables" (Das Aufspeichern des Gemüses zuhause) enthalten, das auf Ersuchen kostenlos zugestellt werden wird. Die Gartenbauabteilungen der staatlichen Ackerbauschulen geben auch wertvolle Vorschläge enthaltende Bulletins und Zirkulare über das Aufspeichern des Gemüses heraus.

* * *

Der Buchweizen.

Er gedeiht, wo anderes Getreide versagt.

Der Buchweizen hat einen bestimmten Platz in der amerikanischen Landwirtschaft, der im Vergleich mit den Hauptgetreiden ziemlich beschränkt, aber in einem großen Teil des Landes jedoch nicht minder wichtig ist. Obgleich er inbezug auf den Boden weniger anspruchsvoll ist als fast jedes andere Getreide, ist er mehr anspruchsvoll inbezug auf das Klima. Er wird deshalb hauptsächlich in den nordöstlichen Gegenden und in den hochgelegenen weiter südlich liegenden Gegenden gezogen. Der Buchweizen kann aber nach dem jüngst von dem Department of Agriculture veröffentlichten Farmers' Bulletin 1062 in weit größerem Umfang mit wenigstens annehmbarem Erfolg angebaut werden.

Diesem Bulletin zufolge liefert der Buchweizen im allgemeinen die beste Ernte auf armem, dürrem Boden und gedeiht in saurem Boden, wenn das Klima günstig ist. Er gedeiht auch auf neuem Boden und auf ungepflügtem Land Er lockert und zerbröckelt selbst den härtesten Boden und eignet sich daher dazu, vor Kartoffeln angebaut zu werden. Weil er so dicht wächst und den Boden ganz und gar beschattet, vernichtet er das Queckengras und das Unkraut. Er ist sehr wertvoll, um den Boden zu erneuern, da er den unauflöslichen Phosphor und den Kali besser als anderes Getreide verwenden kann. Er ist auch als grüner Dünger und als Honigquelle für die Bienen von Nutzen Der Buchweizen besitzt diese Vorteile natürlich noch außer seinem Werte als Nahrungsmittel und als Futter.

Der Buchweizen wird weniger in der Wechselwirtschaft als die meisten anderen Getreidesorten verwendet, aber es wird darauf hingewiesen, daß eine gute Fruchtfolge für den Boden hergestellt werden kann, der für die meisten Fruchtfolgen zu schlecht ist. Eine der vorgeschlagenen Fruchtfolgen besteht aus rotem Klee im ersten Jahr, Buchweizen im zweiten Jahr, Kartoffeln im dritten Jahr und Roggen, Hafer oder Weizen mit Kleesamen im vierten Jahr. Das Bulletin bespricht auch die verschiedenen Buchweizenarten, die Vorbereitung des Samens, die zum Säen geeignete Zeit, die Methoden der Säens, die nötigen Düngmittel, die Krankheiten und Insektenfeinde, das Ernten, das Dreschen, das Mahlen und die Verwendung.

Dieses Bulletin ist von der Division of Publication, United States Department of Agriculture, frei erhältlich.

* * *

Obstverwendung.

Das Einmachen von Fallöpfeln für den Winergebrauch.

Vom Baume abgefallene und fehlerhafte Aepfel halten sich weder gut, noch finden sie leichten Absatz; sie können jedoch in zufriedenstellender Weise zur Herstellung von Apfelprodukten gebraucht werden. Diese Produkte empfehlen sich für Hausgebrauch während des ganzen Jahres, ein Vorteil, welcher der Berücksichtigung seitens der Aepfelzüchter wohl wert ist. Die folgenden Anweisungen werden von dem Bundes-Departement für Landwirtschaft zur Versendung abgefallener und ausgelesener Aepfel empfohlen.

Man wasche die Aepfel ab, die ziemlich fest sein müssen, entferne das Kerngehäuse und angefaulte Teile (für sofortigen Gebrauch schälte man die Aepfel, falls wünschenswert). Dann siede man die ganzen Aepfel mit Gestell und Beutel, indem man sie zwei Minuten lang in kochendes Wasser un. dann schnell in kaltes Wasser taucht. Dann packe man die Aepfel in große Glasbehälter oder eine Gallone haltende Zinnbüchsen und gieße darüber einen heißen, dünnen Sirup von 18 Grad Dichtigkeit. Zu seiner Herstellung verwende man 2¼ Pfund Zuaer zu 5¼ Quart Wasser. Den auf Gummi ruhenden Deckel verschließe man nicht zu fest, außer bei Zinnbüchsen Man tue sodann die Halbgallonen- oder Gallonen-Behälter 20 Minuten lang in kochendes Wasser, bei Anwendung von Heimvorrichtungen, während bei Verwendung von Dampfdruck von fünf Pfund 10 Minuten genügen. Nach dem Abkochen mache man die Deckel fest, wende die Behälter um zum Abkühlen und prüfe den Verschluß. In Papierhüllen gepackt bringe man sie dann auf Lager. Die Länge der Siedezeit hängt verschiedentlich von der Reife und dem Zustand des Obstes ab. Man brauche genügend Zeit zur völligen Sterilisierung, doch nicht soviel, um Aenderung der Farbe oder Umwandlung der Apfelmasse in Brei herbeizuführen.

Verwendung von eingemachten Aepfeln.

Feste und herbe Aepfel sollten geschält, das Kerngehäuse entfernt und dann nach der obigen Anweisung eingemacht werden. Ganze eingemachte Aepfel können für folgende Zwecke verwandt werden:

Als Frühstücksspeise, unter Hinzufügung von Sahne und Zucker; in gebackener Form, gleich frischen Aepfeln; als appetitreizende Zukost, mit Schweinebraten, wobei die Aepfel zu Schweinefett gebraten werden können; als „apple dumplings" und dicke Apfelpasteten, sowie mit anderem Nachtisch, dessen Herstellung mit Aepfeln sich empfiehlt; der Sirup von im ganzen eingemachten Aepfeln kann für Puddingsaucen oder Fruchtgetränke verwandt werden.

* * *

Louisiana sucht Ansiedler.

Hat mancherlei Vorzüge für gute Farmer.

Die landwirtschaftliche Abteilung der Bundes-Eisenbahn-Administration hat ein illustriertes Heft über Louisiana veröffentlicht, in dem Landwirten die hohen Vorzüge dieses Staates auseinandergesetzt werden.

Herr W. R. Dodson, Rektor der Ackerbauhochschule von Louisiana und Direktor der staatlichen Experimentalstation, sagt in dem Büchlein: „Ich zweifle sehr, ob es einen anderen Staat der Union gibt, wo man auf einer kleinen Bodenfläche so leicht in Ueberfülle alles das ziehen kann, was ein gutes, bequemes Leben ermöglicht, und dabei den größeren Teil des Landes und die Haupttätigkeit des Farmers für die Erzeugung von geldeinbringenden Ernten verwenden kann."

Louisiana produziert mehr Salz und Schwefel, als irgend ein Land der Welt.

Auf seinen Farmen wachsen 95 Prozent des Zuckerrohrs.

Unter seinem Boden gibt es ungeheure Oel- und Gasfelder.

Als Industriestaat steht es an zweiter Stelle im Süden und an sechster Stelle in der Union.

Louisiana steht in Bezug auf die Erzeugung von Bauholz an zweiter Stelle.

Innerhalb seiner Grenzen hat es die größte Länge schiffbarer Wasserwege.

Von allen Staaten hat es die größte Fläche von Alluvialland.

New Orleans ist der zweitgrößte Hafen am Atlantischen Ozean.

Die Landwirtschaft ist der Hauptberuf seiner Bevölkerung.

Verschiedene Teile des Staates werden eingehend beschrieben. Es finden sich besondere Kapitel über Baumwolle, Zucker, Zuckerrohr, Mais, Reis, Heu, Alfalfa, Lespedeza, Velvetbohnen, Hafer, Erdnüsse, Bataten, Marktgemüse, Erdbeeren, zitronenartige Früchte, Molkerei, Vieh, Schweine, Schafe, Pferde und Maultiere. Es werden u. a. Angaben gemacht über Regenfall, Klima, Gesundheit und Lebensbedingungen, sowie Schulverhältnisse. — Das Büchlein kann von der Agricultural Section, U. S. Railroad Administration, bezogen werden.

— Ein Unterschied. Heiratsvermittlerin: „Ich kann Ihnen einen wirklich vorzüglichen Mann empfehlen, den Dr. Schummler."

Kundin: „Ach, den kenne ich, den Schwindler."

Heiratsvermittlerin: „Bitte sehr, dann kennen Sie ihn gar nicht, er ist ein so — —"

Kundin: „Ach, seien Sie doch still, das ist ja mein geschiedener Mann."

— Neues Jubiläum. „Unser Freund Arthur sollte jetzt doch heiraten! Lange genug verlobt ist er!"

„Das mein' ich auch — der kann demnächst seine silberne Verlobung feiern."

Offener Schreibebrief des Philipp Sauerampfer.

97.

Mein lieber Herr Redactionär:—

Ich will Ihne heut emal ebbes verzähle, was ich eigentlich gar kein Business hen zu duhn; awwer ich weiß wann ich Ihne drum frage, dann halte Sie es unner Ihrem Hut; also Mumm is das Wort.

Se wisse, daß bei die jetzt grassirende Prohibischen en Mensch hardlie e Tschens hat ebbes härteres als wie Springwasser zu triege. Es is gut genug, es hat sich en jeder geschlabbert Mensch en Supplei eingelegt, awwer das duht auch nit viel gut; wisse Se, mer duht da jeden Dag e bisnis von pickele um denk, o well, du hast ja noch en gute Stack an Hand; es komme auch wann un dann e paar gute Freunde wo mer gleiche duht e Battsche hin in Front von sie zu stelle un es is e Fäckt, daß ich jetzt mehr Kompanie hen, als wie jemals vorher. Das is alles ganz schön und gut, awwer das bische Stoff was mer for en rehnie Deh in den Keller gelegt hat, das schmilzt zusamme wie der Schnee vor die Sonn.

Den annere Dag hen ich mit en gute Freund iwwer die traurige Tatsache getahkt un da hat er gesagt: „Philipp, jetzt sei emal kein Esel" hat er gesagt; „for warum gehst du nit her un gehst hin ur duhst dich e wenig Wein mache? Der Schapp is iesig genug un wenn du willst dann komm ich un helfe dich." Ach hen ich gesagt, ich duhn auch nit gleiche mich in Trubel zu bringe; wenn ich nicks mehr hen, dann hör ich auf un dann is die Schul aus."

Wie ich mich die nächste Battel in den Keller gehalt hen, hen ich emal nachgezählt wie groß mein Stack noch is un ich sin so verschrocke, daß ich puttiniere umgefalle sin. Bei Galle hen ich gedenkt, wann es mit den Spied weiter gehn duht, dann sin ich in ebaut drei Woche fertig un was dann? Es is mich ganz schwarz vor die Auge geworde, wie ich an die schreckliche Zeit gedenkt hen. Philipp, hen ich zu mich gesprochen, da muß ebbes geschehn un verdollt schnell. Ich hen mich iwerall befragt un hen ausgefunne, daß niemand ebbes dagege hat, wenn sich en Fittisen en Supplei für sein eigene Juhs mache duht un da hen ich gedenkt, ich besser sehn emal mein Freund for das ich ausfinne, wie ich es mache soll.

Well an sein Ettwis hen ich in die erschte Lein zwei Tonne Grehps gekauft. Wie die ankomme sin, hat die Lizzie was meine Alte is, die Händ iwwer den Kopp zusamme geschlage. „Mensch, hat se gesagt, wie kannst du mich so e Meß ins Haus bringe? Ich hatte emich das ganze Jahr, den Keller klien un in e gutes Schepp zu halte un du bringst mich so en Dreck ins Haus. Hast du denn dei ganzes bische Verstehlemich verlore? Wenn du es verlore hast, dann spar dich nur alle Müh un Expenses mit Ettwerteise, bieaus es is so wenig, daß es noch niemand aufpicke deht, wenn es offe an die Strittsiege deht. „Ich hen die Lizzie ausenannergesetzt, was ich mit die Grehps intende deht un da hat se gesagt, ich müßt alle Rispansibillitihe auf mich nemme, biekahs sie deht noch nit en Finger krumm mache.

Well, das is eckfäcktlie gewese, was ich gewollt hen; wenn die Lizzie mit ihren gute Ettwis komme duht, dann mach ich as a Ruhl en Batsch aus den Tschapp. Mein Freund Piet hat mich e Weinpreß kaufe mache, wo e ganze Latt Geld gekost hat un ich hen reitwig gestart die Grehps zu presse. Den Tschuhs hen ich in Berrels gefüllt wo ich auch noch ken kaufe müsse un ich hen mich im Stille un in mein Herz gefreut, daß ich mich jetzt wenigstens von die Deutscher zu verdusteht befreit gehabt hen.

Es hat so ebaut drei Tag genomme, bis ich ganz dorch gewese sin. Den Keller hen ich widder so schön geklient, daß mer von den Flohr hätt esse könne. Die Berrels hen auf e schönes Lager geleze, hübsch aus den Weg, so daß niemand driwwer getombelt is. Jetzt loß den Tschuhs alle Zeit wo er will, sich in Wein zu verwandele, hat der Piet gesagt. Ich hätt gar zu gern emal ausgefunne, wie die Tschehnsch ennihau vorgehn duht, awwer er hat mich die Instrockschen gewwe, die Berrels ganz allein zu lasse.

So sin vier oder fünf Dag vergange un ich hen puttinier gar nit mehr an den Wein gedenkt, da hat mich in e schöne Nacht, die Lizzie aus mein beste Schlaf aufgeschtehrt. Philipp, hat se gesagt, hörscht du nicks? Ich sin schuhr es is jemand in unser Bedsement." Ach, laß mich schlafe, hen ich gesagt, wer soll in den Keller sein, awwer wie ich meine Ohre e wenig gespitzt hen, den ich es ganz distinktlie gehört, wie es in den Keller gerumpelt un rumort hat; mitaus daß ich hen ausmache könne, was die Mätter war. Ich hen jetzt nicks annerschter duhn könne als aus den Bett tschumpe un daunstehrs zu gehn. Je mehr ich in die Näh von den Keller komme sin, desto lauter is das Neus geworde un wie ich ganz nah sin komme, da hen ich genohtißt, daß es in meine Weinberrels gewese is. Schiewiß, was hat das gerumpelt; es is mich ganz angst dabei geworde.

Well, ich hen nit lefse könne un sin am nächste Morgen retteweg zu den Piet gange. Das is ahlreht, hat der gesagt; der Mosch hat gestart zu worke un das is eckfacktlie was er duhn muß. Das nimmt so ebaut acht Tag un dann werd es immer stiller, bis es schließlich ganz still is.

Die Lizzie hat gesagt, wenn ich nur einmal ebbes duhn könnt, mitaus daß ich e Nuhsenz mache deht. Ich wär iwwerhaupt selbst nicks annerscht als wie e große Nuhsenz womit ich verbeitwe

Ihne Ihren Fewer
Philipp Sauerampfer.

Der Wahrheit die Ehre!

Was ein amerikanischer Fliegerhauptmann erzählt.

"Man" sagt . . . . „Man" erzählt sich . . . . . Dieses unbestimmte Etwas, das überall ist und nirgends gefunden werden kann; der oder die große Unbekannte, die ihre vergifteten Pfeile unsichtbar abschießen — die Pfeile treffen, verwunden, vernichten, aber die gespenstischen Schützen sind nicht zu fassen und nicht zur Verantwortung zu ziehen. Frau Fama, die Schwätzerin, die Hetzerin, schneidet mit einem Blick, mit einem Achselzucken, mit einem halben Wort die Ehre ab . . . . sie hat während des Weltkrieges das ganze Volk um seine Ehre betrogen und belegen, und es hat noch immer und auf lange Zeit hinaus darunter zu leiden.

Ein zuverlässiger Zeuge.

„Man" hat mir gesagt . . . . „Man" hatte mich gewarnt — der amerikanische Fliegerhauptmann Norman Hall erzählt, wie „man" ihm das Urteilsvermögen beeinflußt hatte, und er ist ehrlich und gerecht genug, durch die einfache Darstellung der Vorgänge in deutscher Gefangenschaft der Wahrheit zu ihrem Rechte zu verhelfen. „Man" hat eben wieder einmal gelogen, ganz glatt und bewußt und absichtlich gelogen, wie so oft wie fast immer.

Norman Hall wurde am 7. Mai 1918 hinter der deutschen Linie abgeschossen; in den Sekunden des Abiturzes erhoffte er den Tod, weil „man" ihm so viel von den Schrecknissen der Gefangenschaft erzählt hatte. Nun schreibt er im Oktoberheft des „U. S. Air Service" über seine Gefangennahme:

Was er erwartete — was geschah.

„Deutsche Soldaten rannten von allen Seiten auf mein Flugzeug zu; ich erwartete, daß sie derb mit mir verfahren würden, und machte darum ein finsteres Gesicht, so wie meiner Ansicht nach ein deutscher Hauptmann dreinschauen würde, um den Leuten die nötige Ehrfurcht einzujagen. Das war eine völlig überflüssige Anstrengung. Einer der ersten, der mich erreichte, fragte in gutem deutschen Englisch: „Sie sind verwundet, mein Herr?" Ich bestätigte ihm, daß ich leicht verwundet sei, worauf er sofort noch zwei Mann herbeiwinkte. Zu dritt hoben sie mich vorsichtig aus meinem Sitz und trugen mich nach einem Unterstand am Waldesrand.

Eine große Anzahl Soldaten drängte sich hinter uns in den Unterstand. Da ich unter den Leuten keinen Offizier bemerkte, wurde mir recht ungemütlich zumute, und ich dachte: „Nun werden sie mir alle meine Habseligkeiten abnehmen, und Gott allein weiß, wann ich wieder anständige Kleider bekomme. Aber es geschah nichts dergleichen; statt dessen brachte mir ein älterer deutscher Soldat eine Tasse heißen Kaffee, den er in der nächsten Feldküche geholt hatte.

Die deutschen „Kameraden".

Ein Sanitäter kam; im Nu hatte er mein rechtes Bein eingerichtet und bandagiert und meinen Kopf verbunden — ich hatte beide Knöchel und die Nase gebrochen. Dann gab mir ein Soldat eine Zigarette, und ich sagte zu mir: „Das scheint nicht so schlimm zu werden, wie ich befürchtet hatte." Ein Offizier erschien, und die Soldaten verließen rasch den Unterstand. Er grüßte etwas steif und förmlich, wie alle deutschen Offiziere, und gab dann in Englisch seinem Bedauern über das „Kriegsglück" Ausdruck. Dann durchsuchte er mich um meine Papiere; glücklicherweise hatte ich nur 800 Francs in Papiergeld und meine Identifizierungskarte bei mir — der Offizier nahm die Karte an sich und gab mir die Brieftasche mit dem Geld zurück, nachdem ich ihm auf Ehrenwort versichert hatte, daß ich sonst nichts bei mir hatte. Ich glaubte wenigstens, daß ich sonst nichts bei mir hatte; später fand ich einen Zettel mit Eskadronsbefehlen in meiner Tasche, den ich unbemerkt in den Mund steckte, zerkaute und verschluckte.

Nach einer weiteren halben Stunde kamen mehrere Fliegeroffiziere, die mich jeder einzeln grüßten. Dann bemerkte einer, daß sie die Ehre gehabt hätten, gegen meine Patrouille zu kämpfen, und daß meine beiden Kameraden glücklich zurückgekehrt seien. Ohne ersichtlichen Groll fügte er hinzu, daß einer der deutschen Flieger in Brand geschossen wurde und beim Absturz umgekommen sei. Er erkundigte sich nach meinen Verletzungen und sagte, daß das nächste Lazarett ziemlich weit entfernt sei; falls ich die Verzögerung ertragen könne, würden sie sich freuen, wenn ich mit ihnen unterwegs im Fliegerhauptquartier zum Lunch einkehren wollte. Ich nahm einigermaßen widerstrebend an, da ich nicht in der Laune war, in Gesellschaft zu gehen. Die ganze Szene glich einer Unterredung zwischen Kameraden vor dem Café de la Paix in Paris.

Furcht vor einer Falle.

Als sie mich nach ihrem Automobil trugen, kam ich mir viel eher wie ein Back Bay Baby vor, das zur Ausfahrt nach den Boston Public Gardens geht als wie ein Kriegsgefangener. Man hatte mir oft gesagt, daß ein Kriegsgefangener außerordentlich vorsichtig sein müsse. Man hatte mir gesagt, daß es ein beliebter deutscher Trick sei, gefangene Flieger nach dem Offiziersklasino zu bringen, sie mit Trank und Speise, besonders dem ersteren, zu laben, damit sie ihre Vorsicht vergäßen. Dann wieder — auch das hatte man mir erzählt — versuchten die Deutschen durch Grobheit Informationen zu erlangen; das hing ganz von ihrer Beurteilung der Natur der Gefangenen ab. Ich erhoffte das letztere; denn es ist leichter, Grobheiten zu begegnen als Höflichkeiten.

Wir fuhren etwa fünfzehn Kilometer weit, bis wir das Fliegerquartier erreichten. Einzelne Offiziere sprachen Französisch, andere Englisch, sodaß wir uns ohne Schwierigkeit unterhalten konnten. Meine deutschen Gastgeber oder Aufseher — ich wußte wirklich kaum, ob sie das eine oder das andere waren — ehrten meine Lage und stellten überhaupt keine verfänglichen Fragen. Ich konnte hingegen ganz offen über den stattgefundenen Luftkampf sprechen, was wohl eine eigenartige Unterhaltung unter Gegnern war. Während wir auf das Essen warteten, setzte sich einer der Offiziere ans Klavier und spielte französische Lieder, dieselben, die ich am Tage zuvor im eigenen Quartier gehört hatte. Einen Augenblick lang wollte ich der Versuchung nachgeben, meine vorgefaßte Meinung von den Deutschen fallen zu lassen und mit ihnen frei und ungezwungen zu reden, wie ein Mensch mit einem anderen spricht . . . . da war aber auch schon wieder der Verdacht: „Auch das ist nur einer ihrer Tricks."

Der gefährliche Wein.

Wir speisten. Der Wein, der mir meine Zunge lösen sollte, war nichts als Kaffee in Milch gekocht. Erst gab's Braten, dann Salat, dann Dessert und zum Schluß Kaffee — keinen Wein und keine Liköre. Alles war offen und ehrlich; niemand versuchte mich auszupumpen. Man teilte mir sogar mit, daß später ein Offizier mich verhören werde.

Er war ein Mann von ungefähr 45 Jahren, stattlich und von freundlichem Wesen. Er grüßte mich in jovialer Weise: „Nun, Hall, erzählen Sie mal — was tun Ihre Leute da drüben?" Ich antwortete ebenso höflich: „Major, Sie wissen, daß wir Amerikaner gerne uns brüsten — also fragen Sie."

„Seien Sie offen — Sie haben erwartet, daß wir Ihnen zum mindesten die Ohren oder die Zunge abschneiden?" Ich gab zu, daß man mir alles erdenklich Schlimme von den Deutschen erzählt habe, daß es aber augenscheinlich auch gute Deutsche gebe. Auf eine strategische Frage entgegnete ich: „Herr Major, fragen Sie die anwesenden Herren Offiziere, ob sie eine derartige Frage als Gefangener beantworten würden. Wenn auch nur einer Ja sagt, werde ich sie beantworten." Sämtliche Offiziere erklärten, sie würden an meiner Stelle die Antwort verweigern, worauf der Major keine weiteren Fragen mehr stellte. Der Major hat mir später wiederholt durch andere gefangene Amerikaner Grüße geschickt.

Ein wunderbares Volk.

Eine Episode möchte ich noch erwähnen. Ich ersuchte meine Gastgeber — sie erwiesen sich wirklich als solche — meinen Leuten durch Fliegerpost die Nachricht von meiner Gefangenschaft zu schicken. Ein Flieger wurde damit betraut; er warf die Meldung über unsere Linien ab . . . . er wurde leider dabei von alliierten Truppen, die nichts von seinem Liebesdienst wußten, abgeschossen und gefangen genommen.

Ich war sechs Monate in deutscher Gefangenschaft. Zuerst im Lazarett bei Jarny in der Nähe von Metz, dann in den Lagern in Rastatt und Karlsruhe, Baden, und Landshut, Bayern. Den Rest meiner Geschichte kann ich in die Worte eines Fliegerkameraden, auch eines Kriegsgefangenen, fassen: „Wunderbares Volk, wunderbares Land und welch vorzügliche Suppen!"

Leute, die nicht gewohnt sind, Gutes zu tun, tun manchmal des Guten zu viel.

Gemeinnütziges.

Praktische Winke.

Schwarzes Seidenzeug aufzufrischen. Durch den längeren Gebrauch wird schwarzes Seidenzeug oft grau oder hat ein staubiges Aussehen; um es wieder schwarz erscheinen zu lassen, mache man einen kräftigen Aufguß von Krauseminzblättern, die man in jedem Drogengeschäft erhält. Man befeuchtet den Stoff durch einen in den Aufguß getauchten Schwamm und plättet ihn zwischen zwei leinenen Tüchern. Ebenso wäscht man schwarze Spitzen in Krauseminzwasser und plättet sie.

Pell-Kartoffeln zum Aufplatzen zu bringen. Daß die aufgeplatzten Kartoffeln mehliger und wohlschmeckender als die unversehrten sind, die oft glasig bleiben, weiß jede Hausfrau. Um jede Kartoffel aufplatzen zu lassen, wasche man sie erst im Moment vor dem Kochen, setze sie mit kaltem Salzwasser zu Feuer und lasse sie halb gar kochen. Dann gießt man sie ab, gibt brausend kochendes, gesalzenes Wasser darauf und läßt sie stark kochen, bis sie weich sind. Dann gießt man einen ordentlichen Schuß kaltes Wasser in das stark siedende und gießt nach kurzer Zeit das Wasser ab. Auf diese Weise platzen alle Kartoffeln und haben einen außerordentlich guten Geschmack.

Rote Hände. — Rote Hände gehören sicher nicht zu den Annehmlichkeiten des Daseins, aber es gibt Mittel und Wege, die Haut der Hände zu bleichen, vorausgesetzt, daß die Röte nicht, wie es häufig der Fall ist, von allgemeiner Blutarmut herrührt. Man vermeide es, enge Handschuhe zu tragen, und bediene sich vielmehr ausschließlich weicher Lederhandschuhe (Wildleder). Ferner empfiehlt sich das Abreiben mit Zitrone, wozu sich am besten bereits in der Küche ausgepreßte Früchte verwenden lassen. Schließlich wasche man die Hände stets in warmem Wasser mit einem Zusatz von Borax und reibe sie vor dem Schlafengehen mit Cold Cream ein.

Einen orientalischen Teppich, der mit der Zeit unsauber geworden ist, kann man selber wieder auffrischen. Zu einem Pint warmem Wasser werden zwei Eßlöffel pulverisierter Borax und 1 Eßlöffel Ammoniak genommen, alles gut verrührend. Während das Wasser noch warm ist, wird der Teppich mit einer kleinen Bürste, die man in die Flüssigkeit eintaucht, gegen den Strich bearbeitet. Wenn der ganze Teppich auf diese Weise behandelt wurde, wird er mit einem weichen Tuch, das nicht fasert, in derselben Richtung gewischt. Dann wird der Teppich mittels einer trockenen Bürste mit dem Strich gebürstet. So behandelte Teppiche sollen klar und glänzend werden.

Der Kesselstein im Kochtopf. Der Kesselstein wird in der Regel als notwendiger Uebelstand betrachtet und zu seiner Entfernung selten etwas Zweckmäßiges unternommen. Und doch verlangsamt der Kesselstein in erster Linie den Kochprozeß, weil die Hitze nicht nur das Metall, sondern auch noch die steinige Auflagerung durchdringen muß. Hierdurch entsteht nicht allein ein Verlust an Zeit und Brennmaterial, auch die dem Feuer ausgesetzten Teile des Gefäßes leiden sehr unter der erhöhten Hitze. Die in den Gebrauchswässern enthaltenen Bestandteile sind jedoch in ihrer chemischen Zusammensetzung außerordentlich verschieden, folglich ist die Härte der steinigen Auflagerung ebenfalls nicht immer gleich. Enthält das Kochwasser vorwiegend die Elementarbestandteile des Gipses und verschiedener Alkalien, so ist die Kesselsteinschicht bis zu einem gewissen Grade hygroskopisch und kann in folgender einfachen Weise entfernt werden: Nach dem völligen Trocknen der inneren Gefäßwandung tränkt man die Auflagerung mit Petroleum. Nachdem sich der Kesselstein damit durchzogen hat, bringt man in dem Gefäß Wasser zum Kochen. Infolge der durch das Petroleum erzeugten Ausdehnung platzt die Kesselsteinschicht und verringert ihren Halt derartig, daß sie durch leichtes Abklopfen entfernt werden kann. Ist die chemische Zusammensetzung der Kesselsteinschicht dagegen so fest gebildet, daß Petroleum in diese nicht einzudringen vermag, so behandelt man sie mit einer verdünnten Salzsäurelösung In etwa ½ Quart Wasser gießt man 2 Unzen Salzsäurelösung und läßt die Lösung etwa 20 bis 30 Minuten einwirken. Nachdem man die gelockerte Schicht entfernt hat, werden die Gefäße mit reinem Wasser gespült.

Der Hahn im Korbe.

Am allertiefsten kränkt es den,
Bei einer Dame abzublitzen,
Der in dem Korb, den er bekommt,
Sieht einen andern Hahn schon sitzen.

Was tut man nicht alles um das liebe Geld! Es gibt sogar Leute, die darum arbeiten.