

**Nur ein Tag.**

Ein Tag, wie kurz, wie schnell vorüber! Kaum hat er sich mit der Morgensonne erhoben, und schon sinkt er im Westen nieder. Ein Tag, wie schnell vorbei, wenn ein lieber Freund uns besucht, wie schnell vergangen, wenn man ihn zu einem Ausflug benützt! Wie schnell, wenn man ihn nicht nach der Stunde, zu der täglich der Milchmann, der Metzgerbursche, der Bäckerjunge, der Barbier erscheint! Ein Tag, wie kurz, wenn man auf die Arbeit blickt, die man darin getan! Wie bald mit Freud und Leid vergessen, wenn sein lichter Abendstern heraufzieht!

Und doch, wie wichtig ist dieser kurze, schnelle Tag! Die Erdenzeit des Menschen wird nicht in einem Stück gegeben. Wie im Winter ein Tropfen Wasser neben dem anderen kristallisiert und daraus die große Eisfläche auf dem Strom sich bildet, so kristallisiert sich aus Einzeltagen der kürzeste, wie der längste Lebensstrom. Nach Jahren wechseln die Kalender. „Der ist schon bei Jahren“, sagt man, begegnet uns ein alter Bekannter, dem der Winterschnee das Haupt bedeckt; aber die Tage neben das Kalenderjahr, und jeder Tag hat das Seine getan, um das einst schwarze, starke Jugendhaar zu Silberlöcherchen zu bleichen. Das Leben rechnet man nach Jahren. 10, 20, 30, 40 u. s. w. Jahre ist man alt, und doch sind Tage, die man verbraucht. Der eine sieht im trübseligen Nichtstun sie wie nutzlos, dürres Laub sich zu Füßen fallen; der andere sieht in ihnen im kleinen Kreise, bei treuem Fleiße, zwar einfache, aber für Kinder und Kindeskinde kostbare Früchte zeitigen; der dritte, dem Gott viel Talent gegeben, baut aus seinen Arbeitstagen ein Monument, das Mit- und Nachwelt bewundert und das Tausenden zu geistigem oder leiblichen Nutzen gereicht.

„Was ist ein Tag? Ein Sonnengang um unsre kleine Erdenkugel zweimal zwölf kurze Stunden lang; wer fragt; wo eine Stunde bleibe?“

Und doch, ob einer Nacht hat über die halbe Welt, ob ganze Armeen wandern auf seinen Befehl, ob das Wort so er spricht in nächster Minute hinausgetragen wird in alle Länder, und ob von diesem Worte vielleicht das Schicksal ganzer Völker abhängt, — er verfügt selbst für sich nicht über den nächsten Tag; den heutigen noch nennt er kaum sein eigen. Nur wie ein Tropfen durch Felsgehäuse fließt sich windet, und einer nach dem andern in dem Quell zusammenfließt, um dann die lange Wasserstraße des Flusses zu wandern so windet sich ein Tag nach dem andern durch unser von Sorgen und Leid zerklüftetes Leben, um sich zu Jahresstreden zu verbinden, an denen sich mit jedem neuen Tage auch wieder neue Sorge niederläßt.

Kein Jahr, nein, ein Tag ist unser nur; — nur stets ein Tag, der nicht einmal verspricht, daß der nachfolgende auf seiner Spur, die er durch die Welt nehmen wird, an unserer Thür noch pochen wird. Was wir gestern begangen, wofür wir uns heute in freudiger Schaffenslust üben mit regen Händen, wer kann sagen, daß zu des Werks Vollenden ein neuer Tag uns noch leuchten wird mit seinem Licht?

Ein Tag! O laßt ihn nutzen gut den einen Tag, der uns gegeben! O schenkt dem Höchsten den Tribut,

den Tag laßt tugendhaft uns leben!

Mag denn auch mitten in des Tages Schaffen der letzte Tag uns niederstinken, oder mag dieser Tag erst kommen, wenn das Leben bis ins hohe Alter seinen Faden gesponnen, wir kommen gut bei dem an, vor dem Jahrtausend sind wie ein Tag, und der jedem seinen Reiner gibt, ob er nur eine oder zwölf Stunden — wenn er nur in seinem Dienste war, — gearbeitet hat. Ein Tag, — wir sollten's recht wohl bedenken!

**Eier für den Winter aufzubewahren.**

Der in München lebende Dr. med. Hanita, dessen Namen in Kreisen der Hühnerzüchter wohl bekannt ist, hat eine Methode, Eier frisch zu erhalten, seit etwa zehn Jahren erprobt und als bewährt gefunden. Das sehr einfache, fast kostenlose Mittel übertrifft alle bisher dagewesenen und ist von jeder Hausfrau während des Kochens ohne besonderen Zeitverlust auszuführen. Frische, von jeglichem Schmutz befreite Eier werden etwa eine Viertelstunde in gut lauwarmes Wasser gelegt, hierauf mit einem Schöpfseifer, Sieb, Reß oder Löffel gefochtenem Korb in beliebiger Zahl fünf Sekunden in siedendes Wasser gehalten, hernach sofort in kaltem Wasser gut abgekühlt und auf ein reines leinernes Tuch gelegt. Das Trocknen der Eier soll nicht durch Abreiben mit einem Tuch geschehen, weil dadurch wieder Bakterien in das Ei gelangen könnten. Man überlasse daher das Trocknen einfach der Luft. Hierauf werden die Eier ganz kurz in absoluten Alkohol oder in eine Wasserstoffsuperoxydlösung getaucht, und ehe die Flüssigkeit verdunstet, sofort in ganz trockenen Torfmull, oder Holzschne, Spreu, Häcksel, Holzwolle, Weizenkleie verpackt und an einen trockenen, kühlen, jedoch frostfreien Orte, am besten im Keller, aufbewahrt. Derartig konservierte Eier halten sich mindestens 11 Monate lang. Unterläßt man das Eintauchen in Alkohol oder Wasserstoffsuperoxydlösung, so bleiben die Eier mehr als acht Monate frisch.

**Canadisches Schlachtvieh für die Schweiz**

Dem in Rheineck in der Schweiz erscheinenden „Allgemeinen Anzeiger“ entnehmen wir folgende interessante Notizen über einen ersten Versuch, Schlachtvieh aus dem canadischen Westen nach der Schweiz zu importieren:

— 29. Juni. — Der Verband der schweizerischen Viehhändler macht in Folge der hohen Fleischpreise gegenwärtig Versuche mit der Einfuhr von amerikanischen Schlachtvieh, vorläufig mit canadischem. Der Grund liegt darin, weil dasselbe gegenüber demjenigen aus den übrigen amerikanischen Gebieten mit Vorteil zu beziehen ist, da Frankreich für canadisches Vieh die Ausschiffung in Havre und den Transitverkehr bis an die Schweizergrenze ohne allzu erschwerende Bedingungen gestattet hat. Der erste Transport, 250 Stück ist Sonntagabend in Havre eingetroffen. Von diesen hat Herr Viehhändler in Altstätten zehn Ochsen in das Schlachtthaus in Heiden befördert, die wohlbehalten dort eingetroffen sind und bereits auch geschlachtet wurden. Es waren lauter Prachtexemplare.

6. Juli. — Die Viehimportfirma Günzburger in Basel hat auf einer Farm in Canada 1000 fette Schlachtochsen angekauft, von denen vorigen Montag die erste Sendung von 259 Stück in Basel eingetroffen ist. Die Frachtspesen belaufen sich auf etwa 35 Fr. per Stück.

Wie wir vernehmen, ist es der allen Deutschen Albertas wohlbekannte Herr A. S. Rosenroll von Wetaskwin, welcher dem canadischen Vieh diesen neuen Absatz eröffnet hat. Wir wünschen dem Unternehmen besten Erfolg! (Alberta Herald.)

**Höchstes Glück.**

Um die Frau mit ihrem oft harten, ungerechten Lose zu versöhnen, gab Gott in seiner Güte ihr ein Glück, eine überaus reich duftende Rose, die sie für alle Dornen, die sie verwunden, tausendfach entschädigt. Als eine Anospe unbewußt schlummernd als einen kleinen lieblichen Engel legte er ihr das Kind an das Herz und mit ihm entsprang ihr eine Quelle reinsten beseligender Freuden, tiefer Sorgen, heißer Schmerzen. Aber je größer die Sorge, je tiefer der Schmerz, je inniger die Liebe. Mutterliebe, die wahre, echte Mutterliebe ist ein Diamant, der eben am hellsten im Dunkel strahlt. Wer möchte sie ganz zu fassen und auszudrücken diese Aufopferung, diesen Reichtum herzinniger Liebe, nie endender Milde und Vergebung, die sich eint mit heilsamer Strenge! Mutterliebe, Mutterglück ist der reichste Segen, das wahrhaft reinst, dem göttlichen ähnlichen Gefühl, das uns Sterblichen beschieden ist.

**Zehntausend Tote!**

Im spanisch-amerikanischen Kriege fielen auf Seiten der Amerikaner insgesamt 345 Offiziere und Mannschaften, und 1567 Offiziere und Mannschaften wurden verwundet.

Im Kalenderjahre 1904 wurden nach dem soeben veröffentlichten Berichte der zwischenstaatlichen Handelskommission auf den Eisenbahnen des Landes 10,046 Personen getötet und 84,155 verletzt!

Die Armeen der Ver. Staaten zählen in spanischen Kriege nur 274,717 Köpfe das Heer der Eisenbahnangestellten zählte im Berichtjahre 1,296,121 Mann; die Kriegsverluste verteilten sich auf nur fünf Monate (vom 1. Mai bis zum 30. Sept. 1898), die Verlustzahlen für den Eisenbahnbetrieb gelten für zwölf Monate; unter den Opfern der Eisenbahnen befanden sich viele Passagiere und Leute, die beim Begehen und Kreuzen des Bahnbettes getötet oder verletzt wurden. Aber selbst wenn man diese alle in Abzug bringt, und nach gleichen Verhältnissen rechnet, ergibt sich, daß der friedliche Eisenbahndienst für Leib und Leben ungleich gefährlicher ist, als der Dienst im spanischen und so manchem anderen „männermordenden“ Kriege war.

„Alle Kastanien?“ — Ja — leider! Es ist richtig, daß ganz dasselbe schon seit Jahren jedesmal beim Erscheinen des Jahresberichtes der Zwischenstaatlichen Handelskommission gesagt wurde. Dasselbe bis auf den einen Punkt: die Verlustzahlen im Eisenbahnbetrieb werden von Jahr zu Jahr graufiger und schmachvoller; beschämender für das Land, das sich rühmt an der Spitze der Civilisation zu marschieren und im Eisenbahnwesen im Besonderen allen anderen Böl-

tern weitvoraus zu sein. Gerade weil es schon so oft gesagt und „breitgetreten“ wurde, daß der Eisenbahnbetrieb hierzulande so blutig wie oder blutiger als der durchschnittliche Krieg ist; daß in keinem anderen Lande der Welt solch graufiges Morden und Verstümmeln auf den Eisenbahnen stattfindet oder denkbar ist, und doch anscheinend nichts geschieht, ihm Einhalt zu tun, sondern die Zahl der Opfer von Jahr zu Jahr stetig wächst — gerade deshalb muß immer und immer wiederholt und dem Volke das beschämende Bild immer wieder vor Augen gehalten werden.

Nicht als interessante Neuigkeit, sondern als ernste Mahnung wird es gesagt: 10,046 Tote und 84,155 Verletzte in einem Jahre im friedlichen Eisenbahnbetrieb! — (Amerika.)

**Für die Küche und Haus.**

Saslatoonbeeren. — Reife Saslatoons werden ausgefucht und gewaschen, zum Abläufen auf einen Durchschlag getan und in einem irdenen oder glasierten Topfe mit etwas Wasser offen weich gekocht, während man sie zuweilen durchrührt, zerlocken aber dürfen sie nicht. Vorher aber muß man für gut gereinigte und vollständig trockene Gläser mit möglichst weiter Halsöffnung sorgen. Da hinein füllt man die gekochten Beeren, indem man jedesmal einen Teil in ein porzellanenes Milchöpfchen schüttet und beim Einfüllen mit einem Teelöffel nachhilft. Alsdann gießt man auf jedes bis obenhin angefülltes Glas zwei Teelöffel Rum oder Arad, verschließt sie gut und stelle sie an einen trockenen, kalten Ort. Die Saslatoons erhalten sich so von einem Jahr ins andere. Beim Gebrauch gibt man ohne weiteres den nötigen Zucker dazu, oder kocht sie mit Zucker auf.

Fische aufbewahren zu müssen, ist eine Sache, die jeder Hausfrau vorkommen mag, falls Wemahl oder Söhne dem edlen Angelsport obliegen. Man hüte sich, Fische in kaltem Wasser liegend aufbewahren zu wollen. Die beste Methode ist die folgende: Man reinigt den Fisch und nimmt ihn aus, dan streut man auf die offenen Fleischstellen Zucker und reibt das Innere damit aus. Man läßt sie dann flach auf einer Porzellan-Platte liegen, damit die durch den Zucker entstehende Feuchtigkeit nicht abläuft, sondern im Fische verbleibt. So wird er mit einem Tuche bedeckt und kalt gestellt. Mit Zucker behandelt man auch große Fische, die zum Räuchern bestimmt sind.

Eier frisch zu erhalten. — Man kochte einen Teil Salz in 10 Teile Wasser, lasse die Abkochung kalt werden und lege die zu bewahrenden Eier hinein. Diese behalten einen frischen Geschmack viele Monate hindurch, auch der Geruch erhält sich frisch.

Brombeer-Gelee. — Schöne reife Beeren werden langsam erhitzt, um den Saft zu gewinnen, dann wird er durch ein Tuch gepreßt. Ein Pfund Zucker wird auf jedes Pint Saft gerechnet, alles 20 Minuten gekocht. Man macht nun die erste Probe und wird wohl bis zu 30 Minuten kochen lassen müssen, man versucht es mehrmals. Nun wird es in Gläser geschüttet und nach 4 Stunden verschlossen.