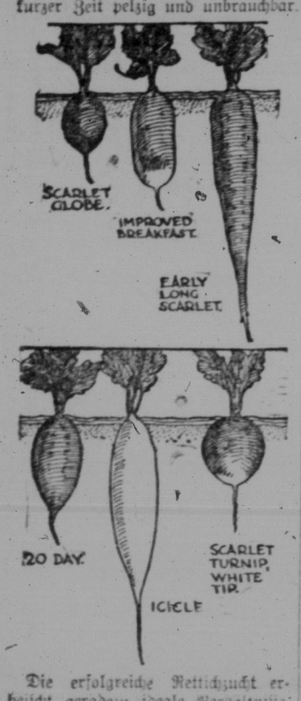
Für unsere Farmer

Ueber den Rettichanbau.

Die Landwirtschaft hat die Rettichkultur durch Verminderung der Reifezeit bedeutend verbessert. Die Verbesserungsbestrebungen richteten sich auf eine Beschleunigung des Wachstums. Eine kürzere Reifezeit bedingte eine Verkürzung der Wurzeln, die in der Hervorbringung eines olivenund zylinderförmigen Produktes resultierte.

Die alten Rettichsorten waren größer im Umfang, länger, und langsamer im Wachstum. Die frühreifste Rettichart, die man kennt, ist der „weiße Olivenrettich", der schon 15—18 Tage nach der Aussaat geerntet werden kann. Der „rote Olivenrettich," besser als der „20-Tage Rettich" bekannt, wird in 20 Tagen genußfähig; diese schnellreifenden Rettichsorten haben aber den Fehler der meisten schnellwachsenden Vegetabilien, sie werden schnell ungenießbar. Es ist daher notwendig, dieselben sofort beim Eintritt der Reifezeit einzubringen; sie werden schon nach kurzer Zeit pelzig und unbrauchbar.



Die erfolgreiche Rettichzucht erheischt geradezu ideale Verhältnisse; nämlich reichen, lockeren Boden, viel Wasser und kühles Wetter. Zur heißen Sommerzeit können diese Arten nicht gedeihen. Gemüsegärtner geben sich denn auch mit diesen „Rennern" der Gartenkräuter" nicht ab, sondern bevorzugen den scharlachroten „Rolinderrettich," der in 25 Tagen zur Reife gelangt und den gleichfarbigen „White Tip" oder „Spartler", der in 20 Tagen genießbar wird. Beide Arten werden nicht so schnell pelzig und madig wie die schnellreifenden Sorten.

Die Rettiche mit den nach unten sich verjüngenden Wurzeln werden in 30—40 Tage reif und bleiben fast ebenso lange genießbar. Dieses Vorzugs halber verwendet man sie mit Vorliebe zur Rettichzucht im Garten. Der beliebteste Rettich für den Kleingarten ist der „Icicle", der zuweilen 5½ Zoll lang und in 30 Tagen reif wird. Man kann natürlich die meisten Rettichsorten schon vor der Reife genießen und die Sachverständigen sind, der Ansicht, daß die in unseren Heimgärten gezogenen Rettiche am besten in nicht ganz reifem Zustande geerntet werden sollten.

Andere Rettichsorten die in 30—40 Tagen reif werden, sind „Crimson Giant", „White Box", und „Charter." Die beiden letztgenannten Sorten eignen sich besonders zur Zucht in der heißen Sommerzeit.

• • •

Indianer-Reis.

In verschiedenen Teilen von Nordamerika, besonders im Norden der Vereinigten Staaten und im Süden von Mittel-Kanada, wächst eine Pflanze, die oft als wilder Reis ausgesprochen wird, aber auch als Indianer-Reis oder Kanada-Reis bekannt ist. Sie ist recht häufig an den Sumpfrändern und am Ufer der Gewässer. Es handelt sich indessen nicht um eine richtige Reispflanze, sondern um eine Grasart, die botanisch als Zizania aquatica oder als Wasserreis bezeichnet wird.

In früheren Zeiten war dieser Wasserreis die Hauptgetreideart verschiedener Indianerstämme und stand in dieser Hinsicht gleich hinter dem Mais. Die Indianer sammelten die reifen Samen, indem sie mit ihrem Kanoe zwischen die Pflanzenbestände fuhren und die Samen in das Kanoe schüttelten. Die Samen des Wasserreis sind länger und weniger rund als die des echten Reis und die äußere Samenschale besitzt eine dunklere Farbe. Die Indianerinnen trockneten die Samen in einem Kessel über ein offenes Feuer und die Hitze bewirkte nicht nur einen besseren Geschmack der Samen, sondern erhöhte gleichzeitig auch die Haltbarkeit und trug dazu bei, die äußere Samenhülle leichter zu entfernen.

Für gewöhnlich kochten die Indianer den Reis, benutzten ihn für Suppen oder Stews mit Fischen oder mit dem Fleisch der Jagdtiere. Manchmal wurde der Same auch fein gemahlen und das Mehl zu dünnen Kuchen verbacken. An manchen Plätzen war der Wasserreis eine gewöhnliche Nahrung der ersten Ansiedler und der Händler, die seine Bereitung für die menschliche Nahrung von den Indianern kennen lernten. Der Jäger und Sportsmann schätzt ihn heute noch als Speise und führte ihn in Klubs und privaten Familien ein. Manchmal wird er noch in Restaurants serviert und zwar in erster Linie mit Wildbret, aber auch als Frühstücksmahl.

Als Nahrungsmittel steht der Wasserreis hinter den anderen Getreidearten in keiner Hinsicht im Werte zurück, er kommt im Nährwerte dem Weizen am nächsten. Seiner Kultur im großen steht nur das Hindernis entgegen, daß die Samen, wenn sie reif sind, leicht ausfallen, wodurch viel verloren geht.

Für Wasserbehälter im Garten ist der wilde Reis als Sumpfpflanze sehr zu empfehlen, desgleichen auch im Zimmeraquarium, da die Pflanze jeden Wasserstand verträgt. Den Samen soll man bei der Reife einsammeln und sät ihn dann im Frühjahr direkt an den Stellen, wo die Pflanze wachsen soll. Man kann die Aszucht auch in Töpfen unter Wasser vornehmen. Irgend welche Schwierigkeit bereitet die Kultur nicht.

• • •

Sorgfältige Pflege der Schafe.

Wer von jetzt ab seine Schafe mit ganz besonderer Sorgfalt füttert und pflegt, wird zunächst einen besseren Preis für die Wolle der Tiere hernach erzielen und schon dadurch reichlich belohnt werden. Außerdem werden die Lämmer, der junge Nachwuchs der Herde, dann viel besser gedeihen. Bei der Wollschur selbst ist natürlich richtig und systematisch zu Werke zu gehen. Alle verfilzterte, schwarze, schmutzige oder sonst nicht einwandfreie Wolle ist für sich separat zu halten und mit Bindfaden zusammen zu binden. Die Wolle verspricht in diesem Jahre einen lohnenden Preis zu bringen, und dabei dürfen wir nicht vergessen, daß jeder Cent, den die Wolle mehr einbringt, eine gleich große Erhöhung des aus der Wolle erzielten Profites darstellt.

Ein Lilienschädling.

Auf den Blättern der weißen Gartenlilie stellt sich alle Sommer ein kleiner Käfer ein, das Lilienhähnchen, das an der glühend roten Farbe der Flügeldecken und des Halsschildes unschwer zu erkennen ist. Tritt dieser niedliche Käfer nur vereinzelt auf, so mag man ihn leben lassen, wo er aber in stärkerer Zahl erscheint, da muß man seiner weiteren Vermehrung durch Vernichtung vorbeugen. Die schwarzen, kurzen Larven der Käfer ernähren sich von den Blättern der Lilie.

Für unsere Hausfrauen

Saure Nieren: Werden genau so zubereitet wie oben angegeben. Nur bestreut man die gerösteten Nieren mit Mehl und läßt sie mit Fleischbrühe aufkochen, so daß es eine sämige Sauce gibt, die man mit ein wenig Essig würzt.

Nieren (geröstet): Rindsnieren oder die schmackhafteren und zarteren Nieren von Kalb, Lamm oder Schwein werden dünnblättrig geschnitten und 1 Stunde in kaltem Wasser, das man mehrmals wechseln muß, ausgewässert. Dann trocknet man sie, gibt sie in heißes Fett zu viel gelbangelaufenen Zwiebeln, röstet sie darin nur etliche Minuten, da sie sonst hart werden, und salzt sie erst dann. Man würzt mit Pfeffer, ein klein wenig ganz fein geriebenem Majoran und etlichen Tropfen Essig oder Zitronensaft.

Ragout von Suppenfleisch. Man schneidet das Fleisch in passende Stückchen, macht Bratenfett oder Butter heiß, rührt 1—2 geschnittene Zwiebeln hinzu und läßt sie darin goldbraun anlaufen; auch das nötige Mehl und gießt Wasser dazu, in dem man 2 Bouillon-Würfel auflöste, gibt etwas Pfeffer und Nelkenpfeffer, etliche Lorbeerblätter und etwas abgeschälte, in feine Scheiben geschnittene Dill Gurken daran und läßt das Fleisch in der Sauce etwas schmoren. Letztere muß sämig sein und kann mit süßem, rotem Pfeffer und etwas Paprika gewürzt werden.

Aus Suppenfleisch läßt sich, wenn es nicht zu weich gekocht ist, ein Ragout bereiten, das zur Abwechslung lieber gegessen wird wie das Suppenfleisch. Rindsherz, Nieren, geröstet oder sauté, Leber und dgl. bilden eine Abwechslung im Speisezettel, sind billig und wohlschmeckend, wenig aufmerksam zubereitet. Auch Brisk Stew oder eine mexikanische Fleischspeise schmecken auch ganz gut.

Rinderherz ist z. B. eine gute Fleischspeise und ebenso nahrhaft wie anderes, mageres Fleisch. Man serviert gebratene Kartoffeln dazu, wohl auch gebackene Süßkartoffeln mit reichlich Butter.

Wohlschmeckende Fischspeise. 2 Pfund beliebige Fische werden sauber gemacht, in Stücke geschnitten und gesalzen. Indessen läßt man zwei kleine, in Scheiben geschnittene Zwiebeln in 3 Löffeln Butter oder Margarine dämpfen, tut die Fischstücke dazu nebst Tassenkopf voll Wasser und 2 Eßlöffel voll „evaporated Milk", Paprika und 1 Teelöffel voll Essig. Der Fisch muß knapp von der Flüssigkeit bedeckt sein und wenn er gar ist, nimmt man ihn heraus und rührt die Tunke mit einem Eigelb an. Die gegebene Quantität ist genügend für 4—5 Personen. Man serviert Salzkartoffeln dazu.

Gute Suppe ohne Fleisch. 4 große Kartoffeln, eine weiße Rübe (turnip), 2 Stengel Sellerie, 3 gelbe Rüben, 2 Zwiebeln, ½ Eßlöffel voll Butter, oder Abschöpffett und Salz und Pfeffer nach Geschmack. Man schneidet eine Kartoffel sowie all die anderen Zutaten klein und wäscht sie. Die 3 übrigen Kartoffeln kocht man separat und zerdrückt sie ganz platt, gibt die Butter daran und vermischt dies dann mit den geschnittenen Sachen, die man inzwischen auch weich kochte. Salz und Pfeffer und das nötige Wasser werden hinzugefügt. Für Kinder sollte diese Suppe statt mit Wasser mit Milch aufgefüllt werden.

Gute Linsensuppe. (Für 4 Personen.) Man wässert ¼ Pfund Linsen über Nacht ein, kocht sie am nächsten Tag mit 3 Quart Wasser, 4 geschälten, gehackten Zwiebeln und salzt sie erst, wenn die Linsen ganz weich sind. Auch kommt etwas gemahlener Pfeffer hinzu. Dann läßt man Crisco oder Butter, im ganzen 1—1½ Unzen (man kann auch halb und halb nehmen), mit einer gehackten Zwiebel leicht anbräunen, rührt 2 Kochlöffel voll Mehl hinzu, gibt diese Einbrenne an die Linsen, läßt die Suppe noch mehrmals aufkochen, passiert sie dann durch ein Sieb, schmeckt sie gut ab und serviert sie mit gerösteten Brotwürfeln.

Feines Erdbeer-Dessert. Man treibt ½ Pfund Erdbeeren durch ein Sieb, mischt ¼ Pfund Puderzucker darunter, nach Belieben ein klein wenig Zitronensaft und den steifgeschlagenen Schnee von 3 Eiern, schlage alles ganz leicht und backe 15—20 Minuten. Statt der Erdbeeren können später in der Saison auch Himbeeren genommen werden. Oder man macht Schokolade-Pudding nach dem Rezept, der sehr leicht ist und von Kindern und Invaliden gerne gegessen wird. Statt der Beerenmasse nimmt man einfach 5 Eßlöffel voll geriebene Schokolade, vergesse aber ja das Salz nicht, sonst schmeckt die Sache fad. Man bäckt 4 säuerliche Aepfel ganz weich, rührt sie durch ein Sieb und benützt diese Masse dann statt der Beeren.

Der Nährwert des Kakao.

Die bedeutendsten Aerzte Deutschlands rühmen gerade jetzt, wo die allgemeine Not so groß ist, den außerordentlichen Nährwert der Schokolade und des Kakao.

So sagt z. B. Prof. Dr. Junge: Ein Wiederaufbau des jahrelang unterernährten Körpers kann nur gelingen, wenn jede Möglichkeit, die tägliche Nahrungszufuhr gehaltvoller zu gestalten, wahrgenommen wird. Weite Schichten genießen noch gedankenlos ein Hausgetränk, das nicht nährt, sondern zehrt. Für den gleichen und sogar einen weit geringeren Betrag können sie ihrem Körper ein belebendes Getränk von edelstem Wohlgeschmack zuführen, einen Krafttrank, der noch dazu eine hervorragend nervenstärkende Eiweißart enthält. Die Wirkung des regelmäßigen Genusses einer Tasse Schokolade oder Kakao auf Wohlgefühl und Leistungsfähigkeit muß man jedoch selbst erprobt haben, um sie voll zu würdigen.

Es ist kaum möglich, Nahrung in konzentrierterer Form mit sich zu tragen, als in Gestalt von Schokolade.

Unter den Nahrungsmitteln, die dem Menschen das Pflanzenreich unmittelbar darbietet, stehen die sogenannten Kakaobohnen, die Samen des tropischen Kakaobaumes, geradezu als Phänomen da. Man darf fast sagen, nirgendwo hat die Natur eine solche Fülle der wertvollsten Nährstoffe auf einem so kleinen Raume zusammengedrängt und sie in solcher Vollständigkeit ausgewählt, daß man die Substanz der Kakaobohne dreist als ein Universal-Nahrungsmittel bezeichnen kann. Das lehrt ein Vergleich mit den sonstigen wichtigsten Nahrungsmitteln aus dem vegetabilischen wie aus dem animalischen Reiche. — Prof. Dr. Erich Harnack.

Kakao zum Frühstück legt die beste Grundlage für den ganzen Tag.... Hinsichtlich ihrer Preiswürdigkeit und vom Standpunkt des Nähr- oder Betriebswertes aus betrachtet, rangieren die Kakaoerzeugnisse vor sämtlichen Fleischsorten, Käse, Eier und Butter. — Dr. Hays Berckum.

Hiernach wird Milch unter Zusatz von Kakao mehr ausgenutzt als Milch allein, eine Tatsache, die mehrfach bei Anwendung von Milch allein und unter Beigabe von anderen Nahrungsmitteln beobachtet worden ist. — Prof. Dr. Königs.

Es dürfte sich also auch hier bei uns empfehlen, einen größeren Raum in der Zahl unserer Nährstoffe dem Kakao zu gewähren.

• • •

Kartoffelwasser als Waschmittel. Farbige Stoffe lassen sich in Wasser waschen, in dem geschälte Kartoffeln eine Zeitlang gelegen haben. Dem gleichen Zweck dient das Kochwasser von Salzkartoffeln.

Kleine Kniffe beim Bügeln. Sollen kleine Stücke ohne Einsprengen rasch glatt gebügelt werden, dann lege man ein doppeltes Handtuch, rasch in kaltem Wasser ausgedrückt, unter das straff gespannte Plättuch, der daraus sich entwickelnde Dampf genügt völlig, das Stück anzufeuchten und rasch mit nur mäßiger Hitze bügeln zu können. Namentlich die Halsgarnituren und feinen Blusen werden bei diesem Verfahren sehr glatt.

Wie reinigt man feine Spitzen? Tüll und feine Spitzen reinigt man, indem man sie um ein zylindrisches Glasgefäß, eine Flasche oder dergleichen wickelt und dann mit Seifenwasser wäscht; die Flasche ist aber nur ein Notbehelf, da sie dem Seifenwasser den Durchgang durch die Unterlage versperrt. Ungleich zweckmäßiger ist der Tüll- und Spitzenwäscher. Er ist ein durchlöcherter Zylinder aus weißem Porzellan, den man in Mull einschlägt; alsdann wickelt man Tüll und Spitzen darauf und bedeckt diese schließlich wieder mit Mull. Nun kocht man das Ganze im Seifenbade, spült die Seife hierauf mit reinem Wasser heraus, stärkt und trocknet und entfernt dann die völlig weißen, wie neu aussehenden Spitzen von dem Zylinder.

— **Ganz logisch.** Nee, mein Lieber, das glaubt Ihnen kein Mensch, daß Sie die Brieftasche gefunden haben.

Stimmt, det glaubt mir auch keiner. Drum habe ich sie auch nicht auf dem Fundbureau abgegeben.

— **Abschwächung.** Richter: Also, ein Rindvieh haben Sie den Kläger geheißen?. Das ist doch eine Beleidigung!

Angeklagter: Aber, i' bitt' schön, Herr Richter, i' hab' eigens bei-g'sagt „erster Klasse"!

Eine Sinnverwandtschaft

Wenn die Wörter

Robin Hood Mehl Auskunftsabteilung Robin Hood Mehl

zu einem Wort verkürzt werden könnten, dann wäre es gleichsinnig mit dem Worte „Vollkommenheit".

Und wenn Sie beim Backen die Vollkommenheit nicht erreichen, wenn die Laibe nicht hoch, die Kuchen nicht leicht und die Pies nicht ausgezeichnet sind, dann

Schreiben Sie sofort

Unsere Chemiker und Bäcker im Laboratorium werden alle Schwierigkeiten auffinden und es Ihnen mitteilen. Es macht nichts aus, ob Sie jetzt

ROBIN HOOD MEHL

gebrauchen oder nicht. Senden Sie uns Proben, wir werden es analysieren und Ihnen die Ursache und Rat frei zugehen lassen.

Garantie. — Wir geben ganz umsonst einen Sack frisches Mehl für jeden zum Teil gebrauchten Sack Robin Hood Mehl — 24 Pfund oder mehr — aus dem nach dreimaligem Backen licht gutes Brot gebacken werden konnte.

Robin Hood Mills Ltd.
Moose Jaw, Sask.

Für die Kinder

Aetsch.

Liebe Kinder, kommt und schaut,
Wie der Hans ein Häuschen baut:
Erst vier Wände, dann das Dach
Und ganz vorne fließt ein Bach
Ueber Gras und Rosmarin
Und er fließt, wer weiß wohin.

Auf dem Wasser schwimmt ein Kahn
Mit dem alten Rockenzahn.
Der ein stolzer Ritter ist
Und 'ne halbe Elle mißt.
Aber in dem Hause drin
Wohnt der dumme Augustin.

Schaut, jetzt steigt er aus seinem Kahn
Unser Ritter Rockenzahn.
Und er schreit, und schreit recht laut:
Aufgepaßt und aufgeschaut!
Und dann klopft er an das Tor,
Aber niemand kommt hervor.

Geh doch, alter Rockenzahn
Sei kein solcher Dummian.
Dümmer als der Augustin,
Kannst du nicht die Glocke ziehn?
Und er nickt und nickt voll Grimm
Und die Glocke macht Klimmbimm.

Guck, wer dort am Fenster steht
Und 'ne lange Nase dreht?
Nickenrackenrockenzahn.
Heute wird nicht aufgetan.
Aber warte nur ein bissel
Uebermorgen kommt der Schlüssel,
Uebermorgen mit der Post —
Meinen alten fraß der Rost.
— Aetsch!

Die beiden Schiffsjungen

Eine Erzählung aus Cayenne

Von

Joseph Spillmann S. J.

(Fortsetzung)

Als Albert das nächste Mal den Schiffsraum betrat, um die Speisen zu verteilen, kannte der gute Pfarrer von St-Michel den Knaben schon nicht mehr, sondern lächelte still vor sich hin. Dann hielt er den Kleinen in seinem Fiebertraume Christenlehre u. schließlich stimmte er mitten zwischen die väterlichen Belehrungen hinein für sich selbst das „Requiem" an. Die Priester, die betend das Lager des Sterbenden umkniete, sagten ihm: „Du ist Albert." — „Ganz recht," antwortete er. „Albert soll sich gut auf die erste heilige Kommunion vorbereiten." Dann sagte er mit zitternder Stimme weiter: „Und das ewige Licht leuchte ihm!" Und als er das „Amen" kaum hörbar vollendet hatte, legte er sich auf die Seite und gab seinen Geist auf. Eine Stunde später ward sein Leib ins Meer versenkt.

Albert Chaumier weinte bitterlich. Aber er gedachte der Stunde, da die Posaune auch die Toten im Schoße des Meeres zu neuem Leben erwecken wird, und sagte sich: „O wie schön und glücklich wird er dann sein! Und jetzt hat er im Himmel schon meine Grüße der lieben Mutter ausgerichtet. Gelt, Mütterchen, du wirst dich wundern, daß dein Albert auf dieser „elenden, „Decae" übers Weltmeer fährt?"

In diesen Gedanken trocknete der Knabe seine Tränen und wollte sich eben wieder in die Küche begeben, um Paul beim Waschen der Geschirre zu helfen. Da kam ihm dieser an der Treppe entgegen und sagte: „Hallo! Hast du das Neueste schon gehört? Ich denke, es wird dich freuen! Unser Bürger-Kapitän hat auch das Fieber, oder das Fieber hat ihn, wie du willst."

„Und darüber soll ich mich freuen?" fragte Albert unwillig.

„Je nun, ich dachte, du könntest es ihm nach all dem Bösen, das er dir und den guten Priestern zugefügt hat."

„Bist du denn ein Christ, Paul? Fast schäme ich mich, dein Freund zu sein!"

„Sei nur nicht böse! Christlich möchte diese Schadenfreude, freilich nicht sein, aber sie wäre doch gewissermaßen natürlich. Es freut mich übrigens, daß du so denkst. Dann wird es dir um so leichter, ihn zu pflegen. Du sollst nämlich in seine Kajüte. Der Schiffsarzt hat nach dir in die Küche geschickt."

„So!" sagte Albert und erschrak doch etwas; denn es kam ihm die Ahnung, daß es leichter sei, Feindesliebe zu predigen als Feindesliebe zu üben. Aber er erinnerte sich an das Wort des soeben im Meer bestatteten Priestergreises über die fünfte Bitte des Vaterunsers und sagte für sich: „Ich will ihm in Gottes Namen die Liebe verzeihen, wenn er mich nur nicht aufs neue erzürnt." Mit diesem guten Vorsatz eilte der Knabe nach der Kajüte des Kapitäns.

Er fand den Schiffsarzt am Bette des Kranken. „Albert," sagte derselbe, „hier ist eine leichte Arbeit für dich. Siehst du dieses nasse Tuch, das ich über die Stirne des Bürger-Kapitäns lege? Gut. Das nimmst du alle fünf Minuten weg und legt es in das Wasserbecken hier. Dann nimmst du das andere Tuch, das jetzt in demselben schwimmt, und legt es geradeso auf die Stirne des Kapitäns. Verstanden? Gut. Da steht das Becken und der Wasserkrug, und dort hängt die Uhr, und so oft sie die Stunde schlägt, gibst du dem Kranken einen Löffel voll von der braunen Medizin hier. Wiederhole mir jetzt, was du zu tun hast." Albert tat das, während der sehr umständliche kleine Doktor langsam eine große Prise nahm. Er nickte und sagte: „Gut, gut. Und daß du ihn nicht aufstehen läßt! Er wird wahrscheinlich aus dem Bett wollen; aber du mußt ihn festhalten."

„Aber das werde ich nicht können! Er ist ja viel stärker als ich."

„Dann schellst du und schreist du, und wir kommen dir zu Hilfe," sagte der Doktor, und nachdem er nochmals den Puls gefühlt und eine Prise genommen hatte, ging er, allerlei Latein murmelnd, von dannen.

Albert nahm sich jetzt ein Herz und trat zu dem Kranken hin, der sich unruhig auf seinem Lager umherwarf. Der Kapitän kannte ihn zuerst nicht; als er aber die helle Stimme des Knaben hörte, der ihn freundlich anredete, sagte er: „Pack dich von hinnen! Du willst mich quälen für die Hiebe, die ich dir geben ließ. Aber ich lasse dich in Eisen legen, ich lasse dich an die Rahe des Obermarssegels knüpfen, wenn du mich anrührst."

„Ich will Euch ganz gewiß nicht quälen, Bürger-Kapitän. Ich will Euch Böses mit Gutem vergelten, wie mich der gute Pfarrer von St-Michel geheißen hat. Ich will Euch die heiße Stirne kühlen; seht, so." Und mit zitternder Hand nahm er das warme Tuch von den Schläfen des Kranken und legte ein kaltes darauf. Er mußte dafür seinen ganzen Mut zusammennehmen; denn der Kapitän glotzte ihn mit wirrem Blicke so grimmig an, er fürchtete, derselbe möchte ihn erwürgen.

Als aber Kapitän Villette die kühlende Wirkung empfand, schloß er befriedigt die Augen und murmelte: „Gut, gut. Das erquickt. Ich bin also doch noch nicht in der Hölle. Denn dort schreit ja der reiche Prasser umsonst nach einem Tropfen Wasser, wenn es wahr ist, was die Pfaffen predigen. Und es ist wahr, bei allen Geistern des Abgrundes! Da sind die Teufel auch schon wieder und zwicken mir mein Gehirn mit glühenden Zangen. Wasser, Wasser, gießt Wasser über mich!"

„Das darf ich nicht! Alle fünf Minuten einen frischen Umschlag, so hat es der Doktor verordnet. Was soll übrigens das Wasser gegen die bösen Geister und das höllische Feuer helfen?" sagte entsetzt der Knabe, der wohl nicht mit Unrecht in diesem schrecklichen Fieberphantasien die Stimme des bösen Gewissens und die Angst des Kranken vor der ewigen Verdammung erkannte. „Aber ich will Euch aus dem Schiffsraume einen Priester rufen. Wenn Ihr dem reumütig Eure Sünden bekennt, so habt Ihr vom bösen Feinde und vom höllischen Feuer nichts zu fürchten."

„Ha ha ha, beichten! Ich, ein alter Jakobiner, der die Geistlichen dutzendweise unter das Fallbeil lieferte? — Du bist doch ein rechter Kindskopf! Beileibe bringe mir keinen Geistlichen aus dem Schiffsraum. Sie würden mich mit ihrer Seuche anstecken. Der Doktor hat mir gesagt, die Priester hätten alle die Seuche, und ich sei schuld daran, weil ich sie nicht auf Deck kommen ließ, daß sie frische Luft schöpften. Also hörst du, es darf keiner von ihnen in meine Kabine kommen. Ich will nicht krank werden, und ich will nicht sterben."

„Ihr seid aber krank, sehr krank, und Ihr werdet sterben," sagte Albert, „ob Ihr wollt oder nicht. Und wenn Ihr Euch nicht bekehrt, so wird es Euch noch schlimmer ergehen als dem reichen Prasser. Denn derselbe hatte keine so schweren Sünden auf seiner Seele, wie Ihr eben eingestanden habt. Laßt mich also einen Priester rufen."

„Nein, niemals!" schrie der Kapitän, und nun folgte ein Ausbruch des Zornes und der Verzweiflung, daß der Knabe in den entlegensten Winkel der Kajüte flüchtete und sich die Ohren zuhielt, um die entsetzlichen Worte des Rasenden nicht zu hören. Er wagte nicht mehr, dem Unglücklichen von Bekehrung zu reden, und erneuerte ihm schweigend die kühlenden Umschläge, die das Gehirnfieber aber nicht zu löschen vermochten. Als die Stunde schlug, wollte er ihm einen Löffel von der braunen Medizin eingießen. Aber der Kapitän biß die Zähne aufeinander und schlug ihm die Arznei aus der Hand. „Es ist Gift!" schrie er. „Du willst mich vergiften aus Rache für die Hiebe und weil ich deine Freunde, die Priester, im Schiffsraum gefangen halte. Sie haben dich bestochen, daß du mich vergiftest. Aber sei jetzt so gut und reich mir die grüne Flasche aus dem Schranke dort! Der Doktor will es zwar nicht haben, daß ich davon trinke; allein der Cognac ist tausendmal besser als das elende Gebräu, welches er mir gekocht hat. Gib mir die Cognacflasche!"

Umsonst versuchte der Knabe dem Kapitän diesen wahnwitzigen Gedanken auszureden. „Du willst nicht? Du willst dem Befehl des Kapitans nicht gehorchen? Soll ich dich noch einmal die neunschwanzige Katze fühlen lassen? Ha, den Pfaffen brachtest du Aepfel, und zwar deine eigenen, und mir mißgönnst du einen Schluck aus meiner eigenen Flasche? Hinweg! Was, du willst mich mit Gewalt im Bette zurückhalten?"

Gehorsam dem Befehle des Arztes, versuchte Albert das wirklich; aber seine schwachen Kräfte reichten nicht aus. Der Fieberkranke schleuderte den Knaben von sich, daß er mit einem Wehruf in die Ecke der Kajüte flog. Im nächsten Augenblicke war der Kapitän am Schranke und goß sich eine halbe Flasche von dem feurigen Getränke durch die Kehle. Umsonst versuchte ihm Albert, der sich von seinem Falle erhoben hatte, die Flasche zu entreißen und schrie nun aus allen Kräften um Hilfe. Bevor der Arzt und einige Matrosen herbeieilten, war das Unheil geschehen. Bewußtlos brach der Kapitän zusammen. „Feuer, Feuer, Feuer!" murmelte er.

Die Matrosen legten ihn auf sein Bett. „Feuer, Feuer, Feuer!" sagte er immer lauter und lauter und schrie er schließlich mit aller Kraft der Verzweiflung.

„Er stirbt!" sagte der Doktor.

Bei diesen Worten lief der Knabe in den Schiffsraum und holte einen Priester, daß derselbe vielleicht die Seele des Sterbenden noch retten könne. Aber bevor er mit dem Priester die Kajüte des Kapitäns erreichte, hatte derselbe mit dem letzten Schrei der Verzweiflung seine irdische Laufbahn geendet.

Bleich vor Schrecken umstanden die Männer die Leiche.

„So möchte ich doch nicht sterben," sagte Paul Grosjean zu seinem Freunde, als ihm dieser den Tod des Kapitäns erzählte.

„Nicht wahr? Es ist schrecklich!" sagte Albert. „Der Tod des guten Abbe Rosier aber hat mich gar nicht erschreckt. Sein Leben war freilich auch ganz anders, und „wie gelebt, so gestorben", sagt das Sprichwort."

(Fortsetzung folgt.)

Alles hüpft!

Jeder von Euch weiß wohl, was Stelzen sind. Mancher besitzt gar welche und stelzt auf ihnen „wie der Storch im Salat" erhaben einher. Da ist ein findiger Kopf auf den Gedanken gekommen, daß man mit derartigen Stelzen nicht nur stolz schreiten, sondern auch hüpfen kann. Man darf dazu allerdings nicht zwei Stangen nehmen, sondern nur eine, die man zwischen die Beine klemmt.... und dann — hopsla — geht es los. Der Erfinder nennt diese Vorrichtung: Pogo. Groß und klein, jung und alt — alle sind begeisterte Anhänger des Pogos. Kurz — alles hüpft.

Bei Bestellungen und Einkäufen erwähne man bitte den Courier.

Sommer Exkursions-Raten

Küste d. Stillen Ozeans

Ueber die Rockies in Canada. — Einge Tage im Jasper Park Lodge (offen vom 1. Juni bis 30. September) im Jasper National Park — Mt. Robson Park — Herrliche Seereise von Vancouver nach Prince Rupert.

Rundreisebillete jeden Tag zum Verkauf bis zum 30. September. Rückreisegültig bis zum 31. Oktober

Um Auskunft wende dich an

Nach d. Osten Canadas

Per Eisenbahn oder See und Eisenbahn — Sehe Toronto und die Niagara Halbinsel. — Besuche die tausend Inseln — Das alte Quebec. — Fahre auf dem St. Lawrence Fluß.

W. Stapleton, Distrikt Passagier-Agent, Saskatoon, Sask.

S. M. Greene, City Ticket Agent, Regina, Sask.

Unübertrefflicher Dienst von Küste zu Küste.

CANADIAN NATIONAL RAILWAYS

Direkte Linie Frühe Zeit