Korrespondenzen.

Hillcrest, Sask., Rosenland Farm, 5. März 1909. — Werter Courier! Das Wetter ist sehr schön, denn heute hatten wir 4 Grad warm im Schatten. Wenn es so bleibt, dann wird Herr Hartmann wohl bald seine sieben Sachen packen müssen und die Reise antreten, sonst sticht ihm die Sonne.

Jetzt im Winter wird hier auch viel von Eisenbahnen geredet, daß die hier durchkommen sollen; es wäre das ja schön, brauchten dann nicht mehr 20 Meilen zur Stadt zu fahren.

Wir haben jetzt auch wieder einen Lehrer in der Schule, welche fleißig von 20 Kindern und noch mehr besucht wird, so daß der Lehrer gut Arbeit hat.

Wir haben jetzt einen Stall gebaut bei der Schule für 8 Pferde, 14:24.

Jetzt wollen wir auch versuchen, manches Mal Gottesdienst in der Schule zu halten, denn dort ist Raum genug. Die Schule ist 26 : 36.

Der Gesundheitszustand ist, soviel ich weiß, gut.

Ich las in der Nummer vom 24. Februar ein Eingesandt von Hillcrest, geschrieben von Heinrich Peters am 30. Januar von einer Hochzeit von seines Nachbars fünfte Tochter. Da hat sich H. P. sehr geirrt und hat geschrieben, was nicht wahr war. Er schreibt, daß die Tochter des Nachbars in 24 Stunden schon verheiratet war, ehe er was davon wußte. Ist er denn ein Standesbeamter oder ein Pastor, daß die Betreffenden sich bei ihm vielleicht sollten anmelden? Uebrigens war er ja 3 Tage mit seiner Korrespondenz zu früh, denn die Hochzeit war doch am 2. Februar, wo Herr Pastor H. Schmidt von Regina die Trauung vollzog.

Nun, lieber Nachbar, Sie sagen: Nur keine Feindschaft! Aber warum richten Sie dann die Feindschaft an? Der Editor hat keine Schuld, der weiß nicht, ob es Wahrheit ist oder Stichelei, was ihm wird zugesandt.

Mit bestem Gruß an die werte Redaktion des Courier und alle Leser zeichnet

Friedrich W. Kürbs.

Rosthern, Sask., 11. März 1909. Silweiter Roleder, welcher den Winter über in der Union Supply Co. Mühle arbeitete, hat dieselbe verlassen und will bis Frühjahr nach Battleford auf eine Heimstätte gehen, doch wird er sich erst verheiraten, da er auch weiß, daß es nicht gut ist, daß der Mensch allein sei, und besonders noch auf einer Farm.

Den 5. ds. hat ein Frachtzug ein einjähriges Kalb überfahren, und ist das eine Warnung für alle, die ihr Vieh mehr oder weniger frei auf den Straßen herumlaufen lassen.

Johann Kwasnija, welcher bei J. M. Hekuey & Co. im Dienst war, hat schon seit einem Monat denselben verlassen und ist an dessen Stelle Eduard Tadan getreten, doch da letzterer der russischen Sprache nicht so mächtig ist als sein Vorgänger, wird Herr Holz oftmals aushelfen müssen.

Abram Derksen von Aberdeen war den 9. mit seiner Braut, Frl. Maria Derksen von Blumenthal, Hague, hier, um Einkäufe zu machen.

Den 1. März wurde bei Heinrich Reschke ein Söhnchen geboren, doch die Freude währte nicht lange, denn schon den 9. wurde das Kindchen beerdigt; es ist wirklich zu bedauern, daß die Doktoren hierzulande so teuer sind, und muß der arme Einwanderer sich bei Geburten sowie Krankheiten an irgend ein altes Weib wenden, wo durch deren Unerfahrenheit manches Menschenkind auf lange krank, oder, wie es schon bei mehreren Fällen vorkam, sogar sterben muß. Da doch die Regierung so viel für Einwanderer und für Besiedelung des Landes tut, sollte sie auch in Hinsicht auf Doktoren und Geburtshelfer sorgen, daß auch der mittellose Mann gute Hülfe in Anspruch nehmen könnte.

Josef Vonfeld von Victoria, Kansas, ist gegenwärtig auf Besuch hier bei seinem Freund Nikolaus Schneider. Hoffentlich wird's Herrn Vonfeld hier gefallen und wird er später mit Sack und Pack kommen.

Herr Fritz Kroll, unser Barbier, erwartet Besuch von Deutschland, nämlich seine Schwester samt ihrem Bräutigam, welche den 10. März zusammen mit Lorenz Samletzky's, die von ihrer Besuchsreise zurück kommen, von Hamburg abfahren. Auch wird sich der Bruder des Schlachtermeisters Paul Philipps dieser Gesellschaft anschließen. Wir wünschen glückliche Reise!

Dienstag den 9. hatte sich die Frau des Galizianers Andrey Leschko vor dem Richter J. C. Klassen wegen Diebstahl zu verantworten, welchen sie bei E. E. Ruttle begangen hatte. Da sie sich schuldig bekannte und es das erste Mal gewesen sein soll, kam sie mit $7.10 Gerichtskosten davon und mit „suspended sentence".

Korr.

Landwirthschaftliches.

Verschiedene Milchbehandlung.

Es ist noch keine Art der Behandlung frischer Milch gefunden worden, wenn diese nach den Städten verschickt und längere Zeit gut erhalten werden soll, die allseitig befriedigt. Reinlichkeit und Kälte, die alten Mittel, sind heute noch die besten. Besser steht es um die Behandlung der Milch für Buttergewinnung; da werden verschiedene Arten in Anwendung gebracht, die gegen früher einen wesentlichen Fortschritt bezeichnen. Bei dieser Behandlung der Milch handelt es sich darum, daß die kleinen Fettkugeln, das Butterfett, ungehindert sich von der übrigen Milch absondern, an die Oberfläche gelangen und sich hier sammeln können. „Fett schwimmt oben", das ist ja eine Erfahrung, die wir leider täglich auch in anderer Richtung machen. Je mehr wir von den Fettkügelchen aus der Milch sammeln können, — nach deutschen Gelehrten enthält 1 Quart Milch etwa 80,000 Millionen solcher Kügelchen —, desto reicher ist der Butterertrag. Reinlichkeit der Milch, damit sie lange süß bleibt, und der richtige Wärmegrad tragen viel dazu bei, daß die Absonderung schnell und gründlich geschieht. Wird die Milch schnell sauer und dick, so können die feinen Fettkügelchen nicht durchdringen und an die Oberfläche gelangen. Die Temperatur der Milch gleich nach dem Melken und Durchseihen ist dem Absondern des Butterfettes besonders günstig. Hieraus ergiebt sich, daß die Milch recht bald nach dem Melken zum Ausrahmen aufgestellt werden sollte. Auf den gewöhnlichen Farmen ist die gebräuchliche Weise, die Milch in Blechschalen, die vier Quart halten, aufzustellen. Hat der Aufbewahrungsort die richtige Temperatur, 50 bis 60 Grad Fahrenheit, und ist derselbe reinlich, so daß Staub und Insekten nicht in die Milch gelangen können, so ist diese Art der Ausrahmung auch völlig befriedigend für den gewöhnlichen Wirthschaftsbetrieb. In musterhafter Weise wird die Milchwirthschaft drüben in Schleswig-Holstein betrieben. Dort hat man überall Milchkeller und die Milchschalen bestehen aus Blech, Glas oder Holz, in denen die Milch nicht höher als 2½ Zoll zu stehen kommt. Die Temperatur der Keller beträgt 55 bis 60 Grad, und wird die Milch nach 24 oder 36 Stunden abgerahmt. Im Sommer werden die gefüllten Milchschalen fast überall in fließendes Wasser gestellt, welches durch den Milchkeller geleitet wird. — Eine andere Ausrahmungsart in Deutschland besteht darin, daß in großen Meiereien sehr große viereckige Milchwannen aus Blech benutzt werden. Die sonstige Behandlung ist der in Holstein üblichen ähnlich. In dem wegen seiner Butter und seines Käse berühmten County Orange im State New York ist folgende Milchbehandlung gang und gäbe: Statt flacher Schalen hat man hier blecherne Milchtöpfe, 16 bis 18 Zoll hoch und 8 Zoll weit, die zur Hälfte im Wasser stehen und 14 Zoll hoch mit Milch gefüllt werden. Temperatur im Aufbewahrungsraume 50 bis 55 Grad. Die Milch bleibt so lange stehen, bis sie anfängt, sauer zu werden. Das Cooley - System, das von ziemlich vielen unserer Milchfarmer angewendet wird, besteht darin, daß die Milch in hohen, 18 Quart haltenden blechernen Milchkannen, dicht verschlossen aufgestellt wird. Die Milch steht 16 bis 18 Zoll hoch in den Kannen und letztere stehen ganz unter Wasser, welches nur 4 Grad Wärme oder noch weniger hält. Der Vortheil dieser Milchbehandlung ist der, daß die Milch vor allen schädlichen Einflüssen von außen, wie schlechten Gerüchen, Staub u. s. w. sicher ist. Statt Eiswassers, das gewöhnlich für das Einstellen der Cooley - Kannen benutzt wird, kann auch sehr kühles Brunnenwasser verwendet werden. In größeren Milchwirthschaften werden auch hierzulande große Milchwannen, die 100 Quart halten, zum Ausrahmen der Milch benutzt. Diese Wannen, 8 bis 12 Zoll hoch gefüllt, stehen 24 bis 36 Stunden in Wasser, das durch Röhrenleitung in den Milchkeller gebracht wird. Die moderne Milchwirthschaft benutzt die natürliche Absonderung des Butterfettes, das Ansammeln des Rahmes auf der Oberfläche der Milch, nicht mehr; sie bedient sich der Schleudermaschine oder wie diese hierzulande kurzweg genannt wird, des „Separators". Diese Maschine, eine deutsche Erfindung (von W. Lefeldt) wurde von dem Schweden De Laval bedeutend verbessert und ist heute für größere Betriebe ein unentbehrliches Geräth. Die Idee, welche dieser Maschine zu Grunde liegt, ist wieder der alte Satz: Fett schwimmt oben. Die Vollmilch wird nämlich in ein rundes Gefäß der Maschine gethan und dann zu sehr schnellen Umdrehungen gebracht, wodurch das Butterfett sich obenauf in der Mitte der Milchmasse ansammelt und durch eine bestimmte Röhre abfließt. Kein natürlicher Ausrahmungsprozeß bringt so viel Butterfett aus der Milch als der Separator; darin und in der schnellen Absonderung, gleich nachdem die Milch von der Kuh kommt, bestehen die großen Vortheile der Maschine. Es giebt kleine Separatoren mit Handbetrieb, der Baby - Separator, der 100 Pfund Milch in der Stunde entrahmt; andere, die mit Dampfkraft in Bewegung gesetzt werden und in der Stunde mehrere tausend Pfund Milch verarbeiten. — Auf der gewöhnlichen Farm wird der Rahm verbuttert, nachdem er etwas angesäuert ist. Die richtige Temperatur des Rahmes zum Buttern ist von Wichtigkeit; sie sollte von 55 bis 65 Grad betragen; im Sommer näher 55, im Winter und bei altmilchenden Kühen näher 65 Grad. Man erreicht im Winter die richtige Wärme dadurch, daß man den Rahmtopf in ein Gefäß mit Wasser, das auf 85 bis 90 Grad erwärmt ist, stellt; im Sommer wird er in Eis- oder kühles Brunnenwasser gestellt. Muß in Nothfällen heißes Wasser in das Butterfaß gegossen werden, so sollte letzteres nicht wärmer als 100 bis 110 Grad sein. Das beste Butterfaß ist erfahrungsgemäß das rechtwinklige ohne Schlagbretter. Während des Butterns muß von Zeit zu Zeit aufgehalten und das Faß geöffnet werden, um frische Luft in dasselbe einzulassen; außerdem sollten sie nie über die Hälfte mit Rahm gefüllt werden. — Das Färben der Butter ist zu einer Nothwendigkeit für Verkaufswaare geworden. Die Farbe wird vorher mit etwas Rahm gut vermischt und dann dem Ganzen im Butterfaß vor Beginn des Butterns beigemischt. Im Winter erfordert es etwas mehr Farbe, etwa einen Theelöffel voll Farbe auf fünf Gallonen Rahm, als im Sommer. Auf ein Pfund Butter kommt eine Unze Salz, welches gleichmäßig über die Butter gestreut wird, und man läßt diese dann 2 bis 3 Stunden stehen. Das Kneten der Butter ist von erster Bedeutung für Herstellung guter Waare; zu wenig Kneten läßt zu viel Buttermilch in derselben, wodurch der Geschmack und die Dauerhaftigkeit der Butter beeinträchtigt wird. Knetbrett und alle bei dieser Arbeit benutzten Geräthschaften werden vorher mit siedendem Wasser abgebrüht. Nach der Fertigstellung sollte die Butter nicht schmierig, sondern ein körniges Gefüge und ein feines Aroma haben, um als tadellose Butter auf dem Markte gelten zu können. Die beste Butter kann aber noch verdorben werden durch schlechte oder unappetitliche Verpackung. Hierauf wird bei dem gewöhnlichen Farmer meistens zu wenig Gewicht gelegt.

Kunstdüngerarten.

Drei Stoffe wollen wir durch Kunstdünger unsern Pflanzen zuführen: Stickstoff, Phosphorsäure und Kali oder Pottasche. Stickstoff wirkt besonders auf Stengel- und Blattentwickelung. Je kräftiger eine Pflanze in diesen Theilen ist, je besser können sich Blüthe und Samen entfalten und reifen; denn nach der Blüthezeit zieht die Pflanze keine Nährstoffe mehr aus dem Boden und auch nicht aus der Luft, sondern verwendet nur noch die bereits in Stengeln und Blättern angesammelten Nährstoffe. Zu viel Stickstoff läßt die Pflanzen zu sehr in's Kraut schießen, wodurch dann das Lagern herbeigeführt wird. — Phosphorsäure wirkt besonders auf gute und reichliche Entwickelung der Körner, ist also für Getreide von größter Bedeutung. Viel Stickstoff verzögert die Reife der Pflanzen; viel Phosphorsäure beschleunigt dieselbe. — Kali (Pottasche) ist für eine gesunde, allgemeine Entwickelung aller Pflanzen nothwendig, wirkt aber besonders günstig auf Klee, Bohnen, Erbsen, Kartoffeln und Rüben. — Wenn alle drei Nährstoffe in der richtigen Menge für das Gedeihen der betreffenden Pflanze im Boden vorhanden sind, nur dann kann eine gute Ernte erwartet werden; ist zu wenig von einem da, so wird sich die Ernte nach diesem richten, wenn auch von den andern beiden mehr als reichlich sich im Boden findet. Immer muß bei der dauernden Verwendung künstlicher Düngemittel auch bedacht werden, daß dadurch die natürliche Beschaffenheit des Bodens nicht verbessert, sondern verschlechtert wird. Humus wird durch Kunstdünger schnell aufgezehrt und muß deshalb durch andere Mittel, das ist durch Unterpflügen von Grasrasen, Gründüngung oder Stallduug ersetzt werden. Ferner schaden einige Kunstdüngerarten, so der Stickstofffalk, dem Keimen der Saatkörner. Er muß deshalb zwei Wochen vor der Saat allein eingeeggt werden. Nach Chilisalpeter und Kainit verkrustet das Land leicht; wenn letzterer viel Steinsalz enthält, wirkt er ebenfalls schädlich auf das Keimen der Körner. Auch für Kartoffeln ist Kainit kein guter Dung, da dieselben danach wässerig werden. — Unter den stickstoffhaltigen künstlichen Düngemitteln steht Chilisalpeter obenan. Er zersetzt sich sehr schnell im Boden oder als Kopfdüngung, wird aber durch Regen ausgewaschen, ohne zu wirken. Deshalb lohnt es sich, stets nur geringe Mengen als Kopfdüngung zu verwenden und diese wöchentlich oder zweiwöchentlich zu wiederholen. — Ein anderer stickstoffhaltiger Dung ist schwefelsaures Ammoniak, ein gelbgrünes Salz, das aus Abfällen in den Gasfabriken hergestellt wird. Es wirkt langsam, wird aber nicht durch Regen ausgewaschen; es kann also untergepflügt werden. — Stickstofffalk ist ein neues Düngemittel, das den theuren Chilisalpeter, dessen Gruben ohnehin bald erschöpft sind, ersetzen soll. Wie bereits gesagt, wirkt er schädigend auf die Keimkraft der Saatkörner und muß deshalb früher eingebracht werden; auch auf Moor- und Sandboden, sowie überhaupt auf feuchten Bodenarten darf er nicht zur Verwendung kommen. Der Stickstofffalk sollte auch nicht als Kopfdüngung verwendet werden, da er den Blättern schädlich ist. — Abfälle aus Wollfabriken, Gerbereien, von verarbeitetem Leder, Hornspähne, Blutmehl und rohe Fischabfälle sind alle stickstoffhaltig, zersetzen sich aber sehr langsam und können deshalb am besten im Komposthaufen gebraucht werden.

Phosphorsäure finden wir im Superphosphat, der aus phosphorsäurehaltigem Gestein (in Nord-Carolina, Florida, Tennessee) hergestellt wird. Das beste Superphosphat wird aber aus Knochen gewonnen, seitdem der Guano (Dung von Seevögeln) sehr knapp geworden ist. Superphosphat löst sich schnell im Boden auf, wirkt also in kürzester Zeit. Der Boden hält Phosphorsäure fest; sie geht also durch nichts verloren, wie der Stickstoff im Chilisalpeter. — Peruguano ist reich an diesem Düngestoff, doch sind die Lager vollständig erschöpft und was heute unter dem Namen geht, ist geringwerthiger Ersatz. — Thomasschlacke (Basic Slac) wird bei der Herstellung von Eisen in Schmelzöfen gewonnen. Die Phosphorsäure der Thomasschlacke muß ein sehr feines Mehl sein; denn sie löst sich sehr langsam im Boden auf. Sie enthält auch viel Kalk und ist darum um so werthvoller. Als Kopfdüngung ist sie nicht zu verwenden; in Wiesen- und Grasland ist ihr Nutzen größer als in Ackerland.

Kali oder Pottasche kommt hauptsächlich aus Bergwerken in Deutschland (Staßfurt und Lübthen); sie kommen als Salzblocke aus der Tiefe, werden gemahlen und gehen theilweise als rohe Kalisalze in den Handel. Vor allem gehört hierher der Kainit, der 3 bis 4 Prozent Kali enthält. Er enthält Beimischungen von Koch- und Bittersalz, die oft unangenehme Nebenwirkungen im Boden zeigen, wie schon gesagt z. B. bei Kartoffeln; auch beim Tabak verringert Kainit die Güte des Blattes und bei Roggen und Hafer schädigt er die Keimkraft der Körner. Die gereinigten Kalisalze haben keine schädlichen Nebenwirkungen. — Das Selbstmischen künstlicher Düngemittel sollte nur ausgeführt werden, wenn man weiß, daß eins dem andern nicht schadet. So z. B. beim Chilisalpeter; wird dieser mit Superphosphaten vermischt, so geht leicht Stickstoff verloren. Beim Guano und schwefelsaurem Ammoniak geht ebenfalls Stickstoff verloren, wenn sie mit Thomasschlacke oder Kalk vermischt oder gleich nacheinander in den Boden gebracht werden. Ebenso darf Superphosphat nicht mit Kalk vermischt werden; denn letzterer macht die Phosphorsäure unlöslich, das heißt für die Pflanzenwurzel nicht aufnehmbar; ist also werthlos durch die Beimischung geworden. Sonst hat das Selbstmischen auf der Farm seine Vortheile, da wir oft schweres Geld für werthlose „Fillers" im Kunstdünger bezahlen müssen.

Die letzte Flasche.

Von Sophie Baudiß.

Kommandeur Lind aß regelmäßig an allen Sonn- und Feiertagen bei seinem alten Freund, Admiral Rörby. Der Kommandeur war unverheirathet, der Admiral verheirathet, beide aber waren schon längst verabschiedet und hatten folglich reichlich Zeit, die Angelegenheit der Marine zu besprechen und die vielen gemeinsamen Jugenderinnerungen aufzufrischen.

„Famoser alter Rum!" sagte der Kommandeur eines Tages zu dem Admiral, als sie nach Tische eine Cigarre rauchten und ihren Kaffee tranken.

„Ja, den hast Du selber mitgebracht, Lind!"

„Ja, ich weiß, — das war in unseren jüngsten Leutnantstagen mit der „Bellona" —, Westindien war eigentlich herrlich, Du: blauer Himmel und Palmenbäume und Schildkröten und Ananas!"

„Ja, und die Damen!"

„Lassen Sie sich nicht stören," sagte die Admiralin, die hereinkam und sich zu den beiden Alten setzte.

„Wir sprechen von Westindien," fuhr der Kommandeur fort. „So ein Rum, wie der da, ist gar nicht mehr zu haben. Das nenne ich Aroma! Ich kann ganz St. Croix vor mir sehen und die Abendbrise fühlen, wenn ich den nur rieche! — hast Du noch viel davon, Rörby?"

„Ja, ich denke, er hält noch mit Dir aus," erwiderte der Admiral, ohne eigentlich darüber nachzudenken, was er sagte, als aber der Kommandeur plötzlich ganz ernsthaft antwortete: „Ja, das wird er wohl!" wurde der Admiral ängstlich und sagte: „Unsinn! Wer weiß —"

„Nein, das weiß Niemand!" räumte der Kommandeur ein, und dann wurde an dem Abend nicht mehr von Westindien gesprochen.

* * *

Ein halbes Jahr später saßen die beiden alten Kameraden an einem Sonntag Nachmittag wieder beisammen, und der Admiral war gerade im Begriff, sich selber einen Kaffee einzuschenken, als der Kommandeur ausrief: „Aber was ist denn das? Trinkst Du keinen Rum mehr?"

„Nein!" brummte der Admiral, „ich glaube, Kognak bekommt mir besser."

Der Kommandeur sah zu ihm auf, aber der Admiral sah vor sich nieder, und dann sprachen sie von anderen Dingen.

Aber ein paar Monate später platzte die Bombe: „Soll der Fingerhut ein Glas genannt werden?" fragte der Kommandeur, als ihm der Admiral einen Schnaps von dem alten Rum eingeschenkt hatte. „Dürfte ich wohl um eins der gewöhnlichen Gläser bitten?"

„Wir haben ein neues Likörservice bekommen," stammelte der Admiral: „Meine Frau fand, die alten Gläser seien reichlich groß für ein so paar alte Cavaliere wie wir."

„Das sind Flausen, lieber Rörby! Damit der Rum mit mir aushalten soll, hast Du die Puppengläser angeschafft."

„Na ja, um Dir einen Genuß, auf den Du Werth legst, so lange wie möglich zu verschaffen!" erwiderte der Admiral nervös: „Du bist doch wohl, hol' mich der Teufel, nicht so abergläubisch, daß Du —"

„Sage mir ganz ehrlich: bin ich bei der letzten Flasche?" fragte der Kommandeur.

„Nein!"

„Wieviele hast Du denn noch?"

„Ach, was weiß ich!"

„Ja, das weißt Du sehr wohl!"

„Wenn es Dir wirklich Spaß macht, es zu wissen, Lind, so ist noch eine da. Wenn die geleert ist, mußt Du zum Cognak übergehen, so wie ich! — Cognak ist übrigens auch gesünder!" fügte der Admiral ein wenig gezwungen hinzu.

„Also eine Flasche! da weiß man ja wonach man sich zu richten hat! — Wieviele von den Miniaturgläsern gehen denn auf eine Flasche; und wieviele Sonn- und Feiertage gehen auf ein Jahr?"

„Hör' einmal, Lind", sagte der Admiral, und seine Stimme war nahe daran, zu zittern, „jetzt geht mir die Sache denn doch zu weit! Weil ich eines Tages ganz gedankenlos so hinsage, daß der Rum schon mit Dir aushalten soll, so — so — bildest Du Dir ein, — ach, das ist ja geradezu abscheulich! Du hast vielleicht gar die Absicht, Dich unserem Hause fernzuhalten, nur um den Rum —"

„Nein, Alter; ich komme, so lange ich kann," entgegnete der Kommandeur, „genau so, wie ich es die letzten zehn Jahre gemacht habe. Auf gute Kameradschaft!"

* * *

Der Admiral war den nächsten Tag und noch mehrere Tage ganz aus der Fassung, und obwohl der Kommandeur die folgenden Sonntage seinen Rum trank, ohne auf das heikle Thema zurückzukommen, endete es doch damit, daß der Admiral sich seiner Frau anvertraute und ihr erzählte, wie die Sachen standen. Die Admiralin besaß die schnelle Auffassungsgabe ihres Gemahls und das Talent, auch dort einen Ausweg zu finden, wo die Männer keinen sehen. Sie sagte sogleich, was zu thun sei, und der Admiral räumte sogleich ein, daß sie recht habe.

Der Weihnachtsabend kam, und natürlich war der Kommandeur bei Admirals.

„Hier ist etwas für Sie!" sagte die Admiralin und überreichte dem Kommandeur ein Päckchen: es war die letzte Flasche von dem alten Rum.

„Ja, jetzt kannst Du einen Schnaps nehmen, wenn Du selber Lust hast, Lind," sagte der Admiral, „und wenn Du keine Lust hast, kannst Du es ja auch lassen."

Der Kommandeur machte ein Gesicht, wie ein zum Tode Verurtheilter, der auf der Richtstatt begnadigt wird, und als er am Abend, seine Flasche in der Tasche, nach Hause ging, — es war Glatteis — schritt er so vorsichtig einher, als hätte er sein Leben in den Händen.

* * *

Dann kam der Geburtstag des Admirals. „Was, kommst Du mit einem Geschenk!" rief der Admiral aus, als der Kommandeur zugleich mit seinem Glückwunsch ein Päckchen überreichte. „Was in aller Welt ist denn das? — Das ist ja meine — Deine Flasche!"

„Ja, Du!" entgegnete der Kommandeur und lächelte verschmitzt. „Es hat ja doch keinen Sinn, daß sie bis nach meinem Tode stehen soll. Ich würde es doch nie über's Herz bringen, sie im stillen Kämmerlein aufzuziehen, willst Du mir aber ein Glas daraus geben, wenn ich hierher komme, so habe ich Vergnügen daran, so lange es währt, und wenn sie ausgetrunken ist, mache ich mich über den Cognak her, wie Du mir gerathen hast. Von den dummen Grillen bin ich kurirt!"

„Nun, das ist ja prächtig," erwiderte der Admiral und nach Tische genoß der Kommandeur das erste Glas von seiner letzten Flasche.

* * *

Der Admiral glaubte wirklich, daß der Kommandeur kurirt sei. Als er ein paar Monate später seinen alten Freund verstohlen die Flasche in die Höhe heben und sie gegen das Licht halten sah, und als er den Blick auffing, womit er das that, wurde es ihm klar, daß der Freund doch noch nicht kurirt war, und da vertraute er sich abermals seiner Frau an und erhielt wieder einen guten Rath.

Nach einiger Zeit gab der Admiral ein Diner, ein großes Diner. Nach Tische saßen die Herren im Rauchzimmer, und die Rede kam auf einen gemeinsamen Bekannten, einen alten Freund, der kürzlich unvermuthet heimgegangen war.

„Ja, wir schulden dem lieben Gott alle einen Tod!" bemerkte einer.

„Und der Tod läßt sich nicht narren," meinte ein anderer.

„Nein, das steht fest, — wenn auch viele es versuchen!"

„Wieso?"

„Ja, hast Du nicht bemerkt, daß alte Leute oft eine sonderbare Lust haben, umzuziehen? Wenn sie dann die alte Wohnung verlassen haben, denken sie: da findet der Tod mich doch nicht!"

„Nein, wir Menschen überlisten weder den lieben Gott, noch den Tod," sagte der Admiral.

Während der Admiral sprach, hatte der Kommandant seine Flasche angesehen — keiner außer ihm erhielt davon. Er sah und sah, zuerst sichtlich erfreut, später mißtrauisch, aber er sagte nichts, und er that es auch später nicht.

* * *

Der Kommandeur wurde krank, sehr krank; es war Gelenkrheumatismus, und er hatte heftige Schmerzen. Früher hatte ihm niemals etwas gefehlt, daher war er doppelt ungeduldig und klagte jämmerlich.

„Möchtest Du nicht irgend etwas haben, Lind?" fragte der Admiral, der zu ihm kam und sich nach ihm umsah.

„Nein, danke, Du, ich kann doch nichts genießen! — Ei, das einzige wäre noch ein kleines Glas von meinem eigenen Rum, — bringe doch die Flasche mit, wenn Du morgen kommst!"

Das that der Admiral, und der Kommandeur, der noch mehr litt, als am vorhergehenden Tage, konnte nur mit Mühe die Flasche halten.

„Rörby!" sagte er mit schwacher Stimme, „Du weißt, man sagt von alten Seeleuten, daß sie nicht sterben können, ehe die Ebbe abgelaufen ist. Weißt Du nun, was ich glaube? Ich muß sterben, aber ich kann nicht sterben und liege hier und quäle mich, weil der Rest in der Flasche nicht ausgelaufen ist, — nein, unterbrich mich nicht, ich weiß sehr wohl, was ich sage! Du kannst es gern Aberglauben nennen, aber wir haben selber meinen Termin angesetzt, und der Termin war aus. Du hast ihn künstlich verlängert, — ja, das hast Du gethan! Du hast gemogelt, lieber Rörby, Du hast in die Flasche nachgegossen, — in bester Absicht natürlich! — und ich war so feige, den Mund zu halten, obwohl ich es sehr gut merkte. Aber man kann auf die Dauer weder den lieben Gott noch den Tod überlisten, und deswegen lasse ich jetzt selber die Ebbe auslaufen, — es hätte früher geschehen sollen!"

Damit trank der Kommandeur den Inhalt der ominösen Flasche in einem Zuge aus, reichte dem Admiral die Hand und sagte: „Das hat gut gethan! Grüße Deine liebe Frau und danke ihr für alle ihre Freundlichkeit. Wenn der liebe Gott mir gnädig ist, so sehe ich Dich wie auch sie wieder. Adieu, mein Junge!"

Und am nächsten Tage starb Kommandeur Lind.

Ein Land der Zukunft.

Der Kohlen- und Erzreichthum der Inselgruppe Spitzbergen.

Einer Einladung Norwegens folgend, wird in absehbarer Zeit eine Anzahl Mächte zu einer „Spitzbergen-Conferenz" zusammentreten, die in Christiania stattfinden wird. Die Conferenz soll Klarheit darüber schaffen, ob die Besitzansprüche Norwegens auf das bisher herrenlose Spitzbergen gerechtfertigt sind. Es gilt als wahrscheinlich, daß den norwegischen Ansprüchen nicht stattgegeben wird und daß Spitzbergen auch weiterhin herrenlos bleiben soll. Dagegen werden Fragen privatrechtlicher Natur, die dadurch entstanden sind, daß Angehörige verschiedener Nationen auf Spitzbergen Land besitzen, auf der Conferenz ihre endgültige Lösung finden. Auch Deutschland wird an den Besprechungen in Christiania theilnehmen.

Spitzbergen ist bekanntlich eine Inselgruppe im Eismeer, die der Holländer Borents im Jahre 1596 entdeckt hat. Damals gab es in den dortigen Gewässern eine Unmasse von Walfischen, die von den Holländern in Masse gefangen wurde. Heute ist der Walfischfang lange nicht mehr so einträglich. Die Entdeckung reicher Kohlen- und Erzminen hat dagegen dem Lande eine neue Anziehungskraft gegeben. Zur Ausbeutung der Minen, die sich an der Advent Bay befinden, sind aus aller Welt unternehmungslustige Leute, besonders Amerikaner und Engländer, nach Spitzbergen geeilt. Amerikaner und Norweger gründeten die Niederlassung Advent City, die sich heute schon mit elektrischem Licht, einem schmucken Postgebäude und einem Arzt als kleine Stadt präsentirt. Unweit Advent City gründeten Engländer und Norweger eine zweite Niederlassung Longyear.

Früher galt das Ueberwintern in Spitzbergen als unmöglich. Während des letzten Winters haben jedoch über 100 Personen in Spitzbergen ausgehalten und sich sehr wohl dabei befunden, so daß für die Zukunft der Winter in Spitzbergen alle seine Schrecken verloren hat. Der Arzt in Advent City hatte während der Wintermonate keinen einzigen Patienten zu behandeln. Man denkt schon daran, ein Sanatorium für Lungenkranke in Advent City zu errichten.

Die Landschaft in Spitzbergen ist von überwältigender Großartigkeit. Im Innern ist das Land mit ewigem Eis und Schnee bedeckt. Nur an der Küste zieht sich ein schmaler Streifen fruchtbaren Landes mit spärlicher Vegetation hin. Die Inseln sind sämmtlich bergig; die weißen Gipfel erheben sich bis zu 5000 Fuß Höhe. Von dort erstrecken sich ungeheure Gletscher bis zur Küste hin, wo sie in das Meer tauchen. Die Thierwelt ist in Spitzbergen nicht mehr so stark vertreten, wie ehedem. Manche Thierarten sind durch die Jagdlust der Touristen ganz ausgerottet worden. Heute giebt es nur noch wenige Eisbären, Rennthiere und Seehunde. Auch diese stehen auf dem Aussterbeetat. Ist die Jagd auch nicht mehr ergiebig, so lockt doch das herrliche Panorama von Spitzbergen mit seiner schroffen, buchtenreichen Küste und den schneebedeckten Bergen eine von Jahr zu Jahr wachsende Zahl von Touristen und auch Colonisten an. Da auch der Minenbau sich als vielversprechend erwiesen hat, so geht man nicht fehl, wenn man Spitzbergen als ein Land bezeichnet, dem die Zukunft gehört.

In den Vereinigten Staaten leben zur Zeit 3828 Millionäre. Im Ganzen beträgt das Vermögen dieser 3828 16 Milliarden Dollars, eine Summe, die ungefähr ein Fünftel des amerikanischen Nationalvermögens beträgt.

New York hat nicht nur die größte Zahl von Schaubühnen, es ist auch die einzige Stadt der Welt, die dem Publikum die stattliche Zahl von 123,795 Sitzplätzen zu bieten vermag. Der Ziffer am nächsten kommt London mit 120,950 Plätzen, und in weitem Abstande folgt Paris mit 83,331 Plätzen.

Lebensversicherungs-Statistiken zufolge ist in den letzten 25 Jahren die durchschnittliche Lebensdauer eines Mannes um 5 Prozent, aber um 2 ganze Jahre gestiegen, nämlich von 41.0 auf 43.0 Jahre.

Die größte Glocke Deutschlands befindet sich im Kölner Dom. Diese sogenannte Kaiserglocke wiegt 543 Centner, der drei Meter lange Klöppel allein über 15 Centner. Die Glocke ist 3.25 Meter hoch und besitzt am Schallrand einen Durchmesser von 3.42 Metern.