

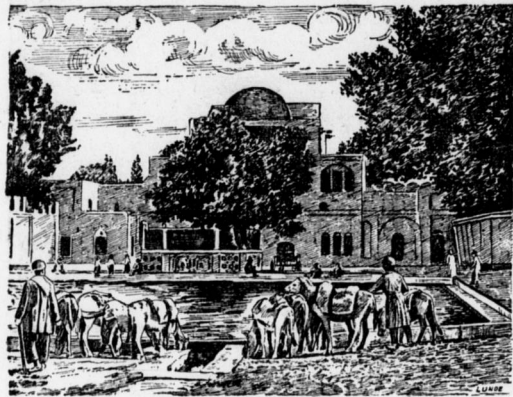
# Ein Absteher nach Ostfriesland.

Aus den Aufzeichnungen eines Berichterstatters bei der deutschen Kriegsfotte.

Ein Kriegskorrespondent erzählt in folgendem seine Beobachtungen auf einem von Wilhelmshaven aus unternommenen Ausflug nach Ostfriesland:

Dem Kapitänleutnant von Stosch war vom Kommandanten S. M. S. „Kaiser“ die Aufgabe zugewiesen worden, den Keilung auf die Grundbegriffe der Kriegsmarine einzupauken. Man hatte mir wohl jukt diesen Offizier als Erzieher beigegeben, da ihm die Ausbildung der

burgische und preussische Grenze geratene sich hier oben fortwährend in die Haare, aber unbefürchtet um alle Grenzpfähle zieht das trübe Wasser des Jadekanals, dessen gute Lage längst vorbei sind, dem Meer zu. Wir merken es bald, daß wir Kriegsgebiet durchfahren, wenn auch keine Front und keine Schützengraben von Krieg und Tod zu melden wissen. Aber das Meer liegt nahe, und die Küsten und das Hinterland ununterbrochen in Verteidigungszu-



Am Jollhausleich in Texeran, Persien.

Seeledaten auf dem Kriegsschiff anvertraut war, und man daher die Kraft in ihm vermutete, auch mit einem etwas bejahrteren Landfahretzen fertig zu werden. Wohl dem Mann der Besse, dem ein solcher Kehrmeister verschrieben ward! Der Praktiker durch und durch, mit einer seltenen Virtuosität Angenehmes und Nützliches zu verbinden wußte. Ihm verdanke ich, daß ich heute die berühmte Stadt der Küstener kenne; denn mit ihm und dem Oberärzt arzt antelte ich durch freischiffes Land hinüber nach Jever, alldes Varnard's Getreue jährlich einmal hinter den Küstweiden berestgen, um ihnen die foltbaren Eier abzunehmen, die dann regelmäßig am 1. April als historische und höflicher Aprilscherz beim Reichskanzler in Berlin und Friedrichsruh eintrafen. Auf nach Friesland! bemerkte der Seelehrer eines Vormittags verknügt, da er mich drei runde Stunden lang durch ein Stück Schiffskla-Kyrrinth gleicht und gejagt hatte und merien mochte, daß Rotzbuch und Kopf seines Böglings nicht mehr mit ihm wollten. So wurde eine Autofahrt die Belohnung für meinen Wissensdrang, freilich in ei-

hand zu halten, ist selbstverständlich. Posten halten uns an, prüfen unsere Papiere, nehmen uns die Parole ab, und dann rattert das Auto weiter durch Schlamm und Morast hinein in das flache nasse Land mit spärlichem Baummwuchs und wenig Häusern an der Straße. Die Häuser aus roten Ziegelsteinen sind meist einstückig, mit tief herabhängenden Däch; Fensterräden sieht man selten offen, ab und zu im Garten den weißen Stamm einer Birke oder eine Gintterbete, Windmühlen erinnern an Hollands Nähe, gut genährte friessche Pferde an die renommierte Jucht hier oben. Was aus diesen Gegenen zum Meer eintritt, sieht zum größten Teil bei der Marine.

Nach einständiger Fahrt auf der merkwürdigen Umwege machenden Landstraße, machen wir in Friedeburg Station, und unser Führer bugüert uns, glücklich aus den grotesken Verwimmungen herausgeschält, in ein altes, echt friessches Bauernhaus, das seinem Geburtsbüschen gegenüberliegt. Hier idaltet und maltet eine sechsundsechzigjährige Freisin, vom Alter geküßt, aber noch immer beweglich und ge-

gleich die Küche bildet. Speck und Würste hängen an der Decke, daneben getrocknete Bohnen und getrocknete Kräuter. Eine Eisenplatte glüht, darüber schaukelt an einem Dreieckel ein Kessel mit siedendem Wasser. Um das Feuer herum sitzen die „Stoecke“, kleine, aus Holz gezimmerte Fußbänke mit glimmenden Kohlen auf einem Block im Innern. Stuhl und Stoecke wird uns angeboten, und kein Ostfrieze würde in der kalten Jahreszeit in die Küche gehen, ohne sein warmes Fußbänkchen mit in die Erbauungstunde zu nehmen. Prächtiges altes Silber- und Zinngeschirr bildet den Inhalt der alten Trüben und Schränke, schön ausgerichtet präsentieren sich die Köffel, Kannen und Eierbecher. Gegenstände, die schon zu Urgroßvaters Zeiten immer an gleichen Ort im Regal gestanden sind. Und auch das Brot hat seinen alt angestammten, seinen „heiligen Platz“, wie die Frau bemerkt; jedes Bild hing immer da, wo es jetzt ist, und wird immer dort bleiben, ebenso der Stalender und der Bettel, da mit einem Strich jweilen jeder verkaufte „fittene Köhm“ (schon Wilhelm Busch hat den Köhmel also verewigt) und jede „Kopje“ Tee mit Standislander registriert wird. Die schönen weißen Vorhänge in den Zimmern und die sauberen Decken auf den Kommoden und all das Alte und Vunkige und Artige, das die Wohnung traut und heimelig macht, gehört jedem Gast; denn hier gibt es keine Wirtsstube und keinen Wirtstisch, sondern nur die gemütliche Wohnstube, in der der Gast so lang zu Hause ist, als die Begehrung dauert. Für Hoder wäre hier ebent ja gar nicht, wo sich jedermann so genau von der Wiege bis zur Bahre kennt. „Jung, Jung, was bist Du du wohn“, sagt die Greisin zu dem Mann mit dem Eisernen Kreuz und dem Kapitänleutnantstreifen am Rock, und dabei klopfen sie sich im Gespräch immer wieder vertraulich auf die Schulter und plaudern weiter. Noch müssen wir den Stall besichtigen, in den man direkt von einer Stube aus, nur durch eine Schwelle getrennt, tritt, betrachtet bei einem Gang ums Haus das nuchtige, mit Moos überwachsene Dach, und dann fahren wir unter herzlichem Abschied weiter.

Was wäre das für eine schöne Fahrt, würde nicht so hundsmiserables Wetter sein; denn die breiten Straßen, sogenannte Klinkerstraßen, sind zum Teil mit Ziegel geplastert, auf denen es sich flott kutschieren läßt. Das Städtchen Neepsholt nimmt uns auf; es besitzt eine Sebenswürdigkeit und überdies einen Wohlstand. Es mag zwar für die Neepsholter augenblicklich etwas schmählich sein, daß der Spender der alljährlich pünktlich eintreffenden Weihnachtsstiftung ein Amerikaner ist, der in Neepsholt auf die Welt kam, aber sie hoffen, er gehöre zur Friedenspartei im Lande der unbegrenzten Munitionslieferung, und sie haben keinen Grund, ihm jetzt Stuhl und Stifftung vor die strickendüre zu stellen. Diese Kirche ist etwas ganz Merkwürdiges; im 15. Jahrhundert wurde sie zum größten Teil ein Raub der Flammen, und nur vom Turm blieb ein Stück stehen. Die praktischen Neepsholter aber wollten, als sie an den Bau einer neuen Kirche gingen, vom Niederreihen der Ruine nichts wissen, sondern sie placierten das neue, heu-

# Wie der Apfelwein hergestellt wird.

Von Carl Rot, Frankfurt a. M.

Frankfurt a. Main, insbesondere feine Stadtteile Sachsenhausen und Borchheim, waren von jeher die herborragendsten Orte für die Herstellung des Apfelweins in Deutschland.

„pelschraubige“, mit rundem und quadratischem Bett; die ausgeübteste Pressung erzielen die hydraulischen Restern, die mit einem Ueberdruck von bis 200 Atmosphären arbeiten. Nach der ersten Pressung gibt die



Beim Sachsenhäuser Apfelwein.

Ursprünglich wurde der Apfelwein von den Gärtnern im Nebenberuf aus selbstgezeugenen und zugekauften Äpfeln gekeltert, als Hauskonsumiert und periodisch von ihnen als „Hedenwint“ im eigenen Hause zum Ausschank gebracht. Ein Verkauf nach außerhalb fand kaum statt.

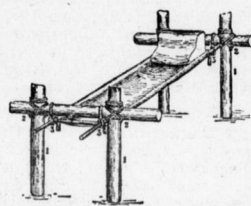
Seit einigen Jahrzehnten hat sich die Industrie auf die Apfelweinproduktion mit Erfolg genorfen; die ursprünglich primitiven Einrichtungen zur Herstellung wurden verbessert, und der Verkehr über ganz Deutschland und das Ausland ins Leben gerufen.

Die Produktion der wenigen Großbetriebe ist heute größer, als die der zahlreichen Kleinbetriebe der Gärtnern zusammen genommen.

Das Mostobst liefert in erster Linie die Umgebung Frankfurts; besonders geschätzt ist das Obst aus dem Taunus. Es reicht indessen kaum für den großen Bedarf aus, so daß auch aus weiteren Gegenden Deutschlands und in Jahren schlechter Ernten aus der Schweiz, Oesterreich-

Maische nicht allein Most her, sie wird durch Umgraben im Kellerbett gelodert und von neuem gepreßt, bis nach vier- bis fünfmaliger Wiederholung kein Tropfen mehr aus der Kelter fließt. Die verbleibenden Maischerückstände — Trester genannt — finden als Viehfutter und zu verschiedenen technischen Zwecken Verwendung.

Der frische Most (Süßer) ist trüb rotgelb bis braungelb, von süßem, mäßigem Geschmack, nicht berauschend und ein Lieblingsgetränk der Jugend. Er kommt direkt von der Kelter in die Lagerfässer im Keller, wandelt sich hier durch Gärung je nach Wärme des Kellers und Reife des Obstes in 1 bis 2 Wochen zu „rauschem Apfelwein“ um, unter Veränderung seiner Farbe in Gelblichgelb; sein Geschmack ist jetzt „Bislisch“ und im weiteren Verlauf des Gärprozesses wird er „bitter“. Der „Rauscher Apfelwein“ wird ebenfalls gerne getrunken, solange er im richtigen „Etadium“, d. h. „Bislisch“ ist. In den folgenden Wochen setzt er mehr und mehr die Hefe auf den



Behältertransporteinrichtung für Weinstube in gewöhnlichen Gärtnereien. 1. Koffen, die vom Weiden bis zur Decke des Wagens gehen; 2. Zerklüngen, durch die man die Quer- und senkrechten Koffen fest miteinander verbindet; 3. Seilösen, in denen die Tragbahnen-Handgriffe stecken. Die Waagen sind schwingen und die Erklärungen der Fahrt ausgleichend.

und steuern in tieferer Nacht wieder dem Jadenbusen zu. Das Licht ferner Scheinwerfer gleitet über die Felder und trifft einmal auch unseren Wagen, aufspringende Lichtfunken zeigen an, daß die Küstentopfen wackeln sind. Ein wütender Sturm bricht los, vor dem die Mägen in dichten Scharen freischend stieben, und wir sind froh, als wir die starker Wilhelm-Brücke glücklich wieder hinter uns haben und, dreißig Meter gegen den Sturm schreitend, über die Viertertreppen wieder oben auf Deck sind. Während man uns „feiterfend“ begrüßt, schwinnt eine Offiziersmütze mit dem blauen Cammflecken des Arztes langsam aus dem Gajen ins Meer hinaus.

— Ein Zitel, aufs innigste zu wünschen. — Mann (zu seiner launischen Frau): Weist Du, Frau, ich hätte den Himmel auf Erden, wenn Deine Laune sich so ewig gleich bliebe, wie Dein Küchengessel, und Dein Küchengessel so viel Weichschlung böte, wie Deine Laune.

# Eine Massenladung.

Wachstine, welche vom Len ohne Einsetzhanterung auf das Fracht-Auto kommen. — Nicht gehoben, sondern geladen.

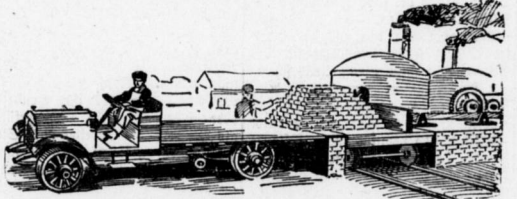
In Deutschland wird neuerdings vielfach in der Badstein-Industrie eine simple, praktische Methode angewendet, um Badsteine von dem Ofen der Ziegelei auf ein großes Auto-Fahrgestell zu laden, ohne die einzelnen Produkte zu hantieren, was früher zum Zerbrechen mancher derselben führte und natürlich im allgemeinen umständlicher war.

Die Einrichtung, welche durch das beigegebene Bild veranschaulicht wird, ist einfach folgende: Eine niedrige Mauer trennt das Auto-Fahrgestell vom Gesele, auf welchem ein Waggon unmittelbar vom Ofen aus läuft. Die Waggon-Plattform, die Mauer und der Boden des Auto-Fahrgestells haben dieselbe Höhe. So brauch-

triebener Kamm-Apparat angewendet, und zwar ebenfalls genau auf derselben Höhe, wie Waggon-Plattform, Mauer und Fahrgestell; und er schiebt mit gleichmäßiger Präzision jede Badstein-Ladung direkt auf das Fahrgestell herüber, ohne daß sich auch nur der kleinste Unfall dabei ereignet. Damit werden viele Verluste vermieden, und die Kraft-Ersparnis ist sehr schätzenswert.

Es wird jedenfalls nicht lange dauern, bis diese Methode allgemeine Anwendung findet, wo man die obige Industrie im großen betreibt. Sie läßt sich überall ohne beträchtliche Anlagen-Veränderung anwenden.

Wichtig ist werden Ziegelei-Defen auch noch so gebaut, resp. ihre Öffnungen auf einer solchen Höhe an-



chen keine Badsteine gehoben oder herabgelassen zu werden, sondern alles selbst gehoben.

Damit dies massenweise leicht geschehen kann, wird ein mechanisch be-

lingarn, Holland, Belgien, Frankreich und Serbien Bezüge erfolgen.

Die Äpfel werden zunächst auf Bretterunterlagen im Freien oder in luftigen Schuppen gelagert. Vor ihrer Verarbeitung werden sie gewaschen, beim Handbetrieb in Körben, beim maschinellen Betrieb durch ein sog. Patronenrosterwerk; sie kommen dann auf die Mühle, Messer und Zuden, rechtwinklig auf einer Welle montiert, zerhacken und zerquetschen die Äpfel; zwischen Schlägen und zwischen 2 gegeneinander laufenden Wälzsteinen werden sie gemahlen.

Das gemahlene Produkt, Maische genannt, kommt in große, offene Büten (Bottiche) und bleibt darin so gelagert, bis es „Brüh“ gezogen hat, zur Gärung darf es dabei aber nicht kommen.

Nachher wird es auf die Kelter gebracht. Kelter gibt es in verschiedenen Konstruktionen: „ein-“ und „dop-

Boden des Fasses ab, färbt sich grünlich gelb und wird bis gegen Weiß nachten hell, aber noch nicht blank. Bis Halbnacht ist die Unterdung bedeckt, und vollständige Stellung eingetreten; wo es etwa nicht ganz der Fall ist, erfolgt zweckmäßig ein Ausschöpfen von der Hefe. Ein Zusatz von „Speierlingen“ (Sorbis) zum Most trägt durch ihren Gerbstoffgehalt den Geschmack des Apfelweins und erhöht dessen Haltbarkeit.

Der fertige Apfelwein ist grünlich bis goldgelb mit wenig äußerlichem Geschmack, infolge seines geringen Alkoholgehaltes wenig berauschend und besonders mit tophenfaurem Wasser gemischt (Scharle Morle) ein vorzüglich durstlöschendes Getränk.

In der Frankfurter Gegend und in verschiedenen Bezirken Süddeutschlands bildet er neben Bier, dem er in Preise etwa gleichsteht, das Volksgetränk.

# Neues Säuglingsstühlchen.

Nachstehende Erfindung verspricht, besonders Säuglings- + Kochflüsschen überflüssig zu machen, da sie es ermöglicht, jeden Stuhl in ein solches zu verwandeln, so oft ein Bedarf darnach ist. Die Vorrichtung ist einfach ein Obergestell, mit Riemen und Haken, welches an der Rücklehne irgend eines Stuhles angebracht werden kann. Alle Stellen, wo es den Stuhlenden berührt, sind mit Gummi verkleidet, so daß der Stuhl nirgend abgeseuert, und doch das obere „Stodwerk“ vollkommen festgehalten wird.

richtung losgetrennt und zusammengeklappt; sie nimmt dann so wenig Raum ein, wie das erste beste kleine Brettchen. — und das ist unter vielen Verhältnissen ebenfalls ein schätzenswerter Umstand.



Vorne an dem Oberflüchlen geht ein Riemen quer über, der dazu bestimmt ist, das Kindchen vor dem Herunterfallen zu bewahren, ohne ihm lästig zu sein. Der Sitz ist so bequem, wie er nur an irgend einem Kinderstühlchen sein kann. Nach der Benutzung wird die Vor-

In der freien Ländlichkeit ließe sich übrigens die Vorrichtung auch anderwärts, z. B. an geeigneten Baumstüben, befestigen; damit hätten wir eine interessante Baustelle zu Geflogenheiten mancher Indianerstämme.



Traintolommen in den Tiroler Bergen.

ner etwas übersehten Qualität. Denn es geht in Strömen vom ersten bis zum letzten Kilometer.

In Ostfriesland sieht das Häuschen, da der Herr Kapitänleutnant geboren ist, in Friedeburg, einem kleinen Städtchen, das auf den wenigsten Landstraten zu finden ist. Es ist keine imponierende Gegend, durch die uns das kleine Militärraio trägt, und wir gwei auf den Klüffeln des Wagens wollen nicht so recht in die sorglose frühdie Reisefreude hineinkommen, da wir trotz allen Del- und Gummimanteln mit dem klaffenden Regen und dem ordelnden Seewind, der mit der Midland unferes halb offenen Wagens langwierige Kaufhändel ausführt, genug zu tun haben. Der eingepelste Herr Marinehauptmann aber läßt sich Wind und Regen vorn neben dem Führer in aller Seelenruhe um die Nase fließen, denn Geinatssturm und Heimatswetter greifen ihn und machen ihn zu einem tröblichen Reiseführer. Die einen-

stig frisch. Die alte Dame, die nicht nur die Senorin des winzigen Städtchens, sondern gleichzeitig auch die einzige Wirtin hier ist, kennt den Herrn Kapitänleutnant von seiner frühesten Jugend her, da sie selbst noch als Bierzigjährige durch die Gassen schritt. Wie einen lieben Sohn empfängt sie den Offizier, und wie viel haben sie sich im schwerfälligen friesschen Dialekt zu erzählen. Währenddem halten wir Umkehr in den Zimmern, die von reinlichster Sauberkeit sind. Die Fußböden sind weiß geschwärt und mit Sand bestreut, durch die gute Stube marschieren wir auf Dugenden von kleinen, freisunden Stoffflüchlen, die zum Schutz des Bodens hier seit unendlichen Zeiten liegen. Die Betten sind in die Wand eingebaut, gew übereinander, übereinander mit federichten Kissen und Deckbetten beladen. Ein offenes, auf den Ziegelsteinen des Fußbodens errichtetes Feuer erwärmt das ganze Haus von dieser Wohnstube aus, die