

HERDFLAMMEN

BALTISCHES HAUS- UND JUGENDBLATT.

Bezugspreis: Für ein Vierteljahr: 75 Mk. Ausland 105 Cmt., Deutschland 1,20 Gldmt., Lettland 75 Rbl.
Die Leitungen der deutschen Schulen in Estland und Lettland erhalten bei Sammelbestellung und Versendung an eine Adresse auf je 5 Bestellungen ein Freieigenplar.
Anzeigenpreis: für 1 mm der Anzeigenplatte 2 Mk. (Ausland 3 Mk.; 2 Rubel).
Schriftleitung: Sellin, Kleine Straße 11.
Geschäftsstelle: Revolver Gate Reval, Raderstr. 12.

Erscheint einmal monatlich.

Einzelnummer 30 Mk.
Manuskripte, die für die Schriftleitung bestimmt sind dürfen nur auf einer Seite des Blattes beschrieben sein. Name und Adresse des Verfassers sind anzugeben. Die Schriftleitung behält sich das Recht vor, Kürzungen und Änderungen vorzunehmen. Einwendungen ohne Angabe von Honorarbedingungen gelten als honorarfrei.

Nr. 2

Reval, 1. Februar 1926

3. Jahrgang

Viele, sehr viele FüÙe sind in der Flucht der Jahre über die Diele dieses alten Gutshauses geschritten. Man kann diese Schritte in den heiligen Nächten hören, wenn man eine nächtliche nachsinnliche Pfeife raucht und auf das Raunen im Weihnachtsbaum und das Ticken des Holzwurmes im alten Rotholzsekretär lauscht.

Dskar Grosberg.

(Aus „Meschwalden“.)

— Diese Nummer will uns die Bekanntschaft mit einem baltischen Journalisten, der noch in voller journalistischen Tätigkeit steckt und uns zu Weihnachten das köstliche Buch „Meschwalden“ geschenkt hat, vermitteln. Diese Nummer enthält: 1) einen Abriß der journalistischen Tätigkeit Dskar Grosbergs (von ihm selbst für die „Herdfammen“ geschrieben), 2) einen Abschnitt aus „Meschwalden“, 3) eine Skizze aus dem Fischereisport: „Mit der Harpune auf dem Lubanusee“ 4) eine für die „Herdfammen“ geschriebene Studie „Dämmerstündchen“ und 5) das Bild des Autors.

Aus meinem Journalistenleben.

Meine erste Berührung mit der Journalistik war etwas turbulenter Art: ich war, — wenn ich mich nicht irre, war es im Jahre 1884, — vom Lande eingefahren und wohnte im damals fashionablen GroÙen Wöhrmannschen Park in Riga ganz zufällig jener sehr lebhaften Auseinandersetzung zweier baltischer Journalisten mit Gustav Pipirß bei, die den Schlußstein seiner Tätigkeit in Riga

bildete. Ich muß gestehen, daß diese Art von polemischer Auseinandersetzung mit einem Reptil meinen ungeteilten Beifall fand und das in mir, so sonderbar das klingen mag, von stundan der Wunsch rege wurde, mich journalistisch zu betätigen. Man mag es meinen damaligen zweiundzwanzig Jahren zugute halten, daß mir ein Beruf lockend erscheinen mußte, in dem man nicht nur von seiner Feder-gewandtheit Gebrauch machen, sondern gelegentlich auch hauen konnte.

In der einen, wie auch anderen Beziehung glaubte ich meinen Mann stehen zu können, hatte ich doch als Mitauer Gymnasiast als so glänzender „Aufsatzmacher“ gegolten, daß ich fast regelmäßig fünf bis sechs Aufsätze für weniger glückliche Kameraden fabrizierte. Und im Hauen hatte man sich in den ewigen Kämpfen mit den Mitauer „Kreuzspinnen“ und auch sonst eine ziemliche Praxis beigelegt.

Zunächst mußte ich mich jedoch infolge meiner Fesselung an die Landwirtschaft mit einer Tätigkeit begnügen, die den gen. Fähigkeiten nur beschränkten Spielraum gab: ich tat mich im Jahre 1886 als Fachschriftsteller auf und lieferte land- und volkswirtschaftliche Artikel an einige reichs-deutsche Blätter. Nur selten gelang es mir, eine Plauderei zu plazieren, — die weitaus meisten lehrten zu mir zurück.

Nach mancherlei Erlebnissen, Irrungen und Wirrungen verschlug mich das Leben nach St. Petersburg, wo ich in der Verwaltung der Großen Gesellschaft der Russischen Eisenbahnen und später im Verkehrsministerium als Beamter Einblick in eine für mich vollkommen menschenfremde Welt gewann und mich mit der russischen Sprache, Literatur und Kunst bekannt machte. Das Beamten-dasein war abstoßend genug, um den Wunsch nach einer anderen Tätigkeit rege zu machen. Sie fand sich, als der „St. Petersburger Herald“ einen Korrektor suchte und mich akzeptierte.

In dieser Richtung sollte es nun, das war mein Beschluß, weiter gehen. Ich hatte nun einen Fuß im Bügel und hatte meine Qualifikation dadurch erweitert, daß ich mittlerweile drei Berufe, wenn auch nicht verfehlt, so doch als mich nicht befriedigend, an den Nagel gehängt hatte.

Ich saß nun tagsüber im Ministerialbüro und nachts in der Druckerei, wo ich nicht nur die Korrektur machte, sondern auch Einblick in die Geheimnisse der „schwarzen Kunst“ gewann. Nach ein paar Wochen wurde mir die Redaktion der landwirtschaftlichen Beilage übertragen und nach weiteren zwei Wochen trat ich in die Redaktion des „St. Petersburger Herald“ als Wirtschafts- und Inlandredakteur ein. Bald übertrug man mir auch die Spalte für bildende Kunst, Theater und Pferdesport, so daß ich den Posten im Verkehrsministerium aufgeben mußte.

Es würde zu weit führen, wenn ich hier die eigenartige Persönlichkeit des Gründers und ersten Chefredakteurs des „St. Petersburger Herald“ Dr. Franz Gefellius schildern wollte, — er brach einige Monate nach meinem Eintritt finanziell zusammen. Sein über und über verschuldetes Unternehmen wurde in eine Aktiengesellschaft verwandelt. Die Chefredaktion übernahm mein früherer Lehrer am Mitawischen Gymnasium Johannes Kipke, dem nach etwa einem Jahr für wenige Monate Dr. G. Bocké aus Riga folgte und dann trat ein alter Bekannter in die Erscheinung — Gustav Pipirz.

Er trat ein, ich trat aus und ging sofort in die Redaktion der „St. Petersburger Zeitung“ über, — es war in den letzten Maitagen 1899. In der „St. Petersburger Zeitung“ habe ich als Wirtschaftsredakteur, Kunstkritiker, anordnender Redakteur und Feuilletonist unter Paul v. Kugelgen und nach dem Tode dieses aufrechten Mannes und glänzenden Journalisten unter seinen talentvollen Söhnen Paul Siegwart und Karl bis zur am 31. Dezember 1914 erfolgten zwangsweisen Schließung des alt-ehrwürdigen deutschen Blattes gearbeitet.

Diese Periode meiner Tätigkeit an einem Blatte, das von seinen Herausgebern nicht als Geschäft betrachtet, sondern in den Dienst idealer Zwecke gestellt wurde, wird mir unbergänglich bleiben!

Im Januar 1915 folgte ich der Aufforderung Richard Rueß' und kam nach Riga an die „Rigische Rundschau“, deren Petersburger Korrespondent ich seit 1901 gewesen war. Die „Rigische

Rundschau“ verwandelte sich unter dem Drucke der Umstände in die „Rischskoje Obozrenije“, die nach der Eroberung Rigas durch die deutschen Truppen einging und der „Baltischen Zeitung“, die eigentlich nur eine maskierte Fortsetzung der Rundschau war, Platz machte. Die Bolschewisten machten der „Baltischen Zeitung“, deren Redaktion ich unter Wilh. Baum als anordnender Redakteur geführt hatte, ein Ende.

Als im Mai 1919 die Bolschewisten vertrieben worden waren, gab ich im Juni 1919 die „Baltische Heimat“ heraus, die während der Beschießung Rigas seitens der Bermondtruppen eingehen mußte.

Seit Mai 1920 arbeite ich wieder an der „Rigischen Rundschau“.

Im Jahre 1918 ließ ich in Leipzig ein Buch erscheinen, „Russische Schattenbilder aus Krieg und Revolution.“ Im Jahre 1925 erschien „Menschwalden“, im Jahre 1926 soll eine Sammlung von lustigen Schelmengeschichten aus dem russischen Leben erscheinen. Eben arbeite ich an der Übersetzung des lettischen Monumentalromans „Djintene“ und an meinen Petersburger Erinnerungen, die mehrere Jahre beanspruchen werden. Schließlich bemerke ich, daß ich seit etwa 1900 an vielen reichsdeutschen Blättern mitarbeite. Gelegentlich erscheinen von mir auch Beiträge in lettischen Kunstjournalen und in englischen und italienischen Handelsblättern.

Oskar Grossberg.

Ein livländischer Gutsgarten vor 50 Jahren.

(Aus „Menschwalden, ein altlivländischer Gutshof im Kreislaufe des Jahres“ *) von Oskar Grossberg.)

Eine Welt für sich, in der die Baronin und der alte Gärtner Jakob Lehmsberg zu befehlen haben, ist der Menschwaldensche Garten, der sich unmittelbar an das Wohnhaus anschließt und in Terrassen zum Englischen Garten abfällt; der Garten liegt also gegen Süden und ist vor rauhen Winden durch die zehn Fuß hohe pfeilgedeckte Feldsteinmauer geschützt, die der Rittmeister hat errichten lassen.

Als Lehmsberg seinen Dienst antrat, fand er den fünf Poststellen umfassenden Garten in einem bedauernswürdigen Zustande der Systemlosigkeit und Verwilderung, denn zu des Rittmeisters Zeiten hatte es keinen richtigen Gärtner gegeben, sondern ein Leibeigener hatte eines Tages Befehl erhalten, Gärtner zu sein, und der Rittmeister half, wenn es nicht klappte, mit seinem Reitstocke nach.

Lehmsberg hatte bei Wagner in Riga gelernt und hatte von seinem Lehrherrn die besten Zeugnisse erhalten; als er in Menschwalden eintraf und den Garten besichtigte, ließ er sich beim Baron melden und erklärte, daß er sofort nach Riga zurückkehren wolle, denn dieser Garten sei kein Garten,

*) Verlag der Buchhandlung G. Löffler, Riga 1926.

sondern ein „Weinetaal“, mit dem er nichts anfangen könne und wolle.

Der Baron hatte den hitzigen Esten ruhig angehört und dann erklärt, er habe Lehmburg dazu engagiert, daß er den „Schweineetal“ in einen anständigen Blumen-, Gemüse- und Obstgarten verwandle. Er selbst habe für die Sache, von der er wenig verstehe, wenig Interesse, Lehmburg möge der Baronin seine Vorschläge machen, einen Plan entwerfen und dann den Garten nach seinen Intentionen einrichten.

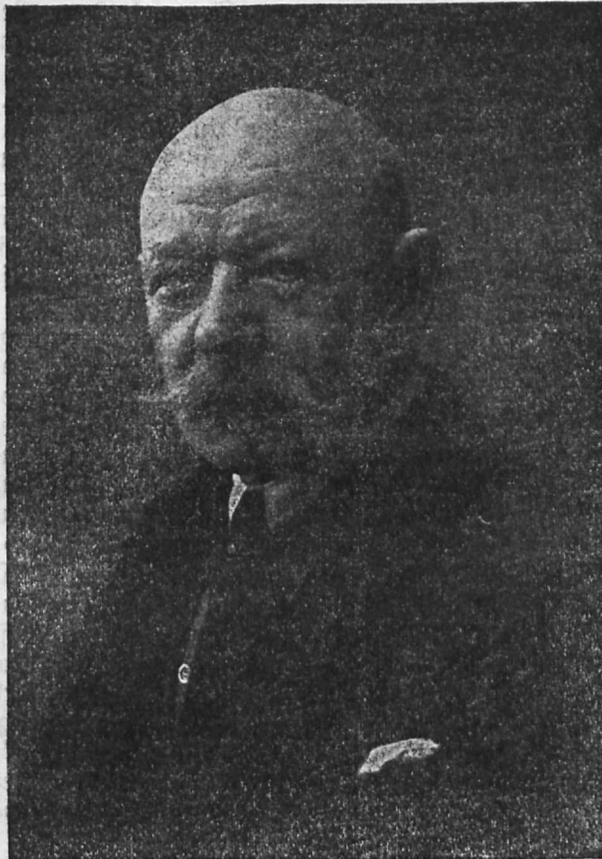
Solche Rede klang in den Ohren des damals jungen und tatendurstigen Lehmburg wie Musik; das hieß ja, daß er beinahe unbeschränktes Verfügungsrecht hatte, und was kann einem Manne, der sein Fach beherrscht, lieber sein, als sich einmal nach Herzenslust ausleben zu können. Lehmburg entwarf einen schönen Plan und konferierte dann tagelang mit der Baronin, bis man endlich festgestellt hatte, was von den alten, verwilderten Obstbäumen und Beereusträuchern erhalten bleiben sollte und was dem Beile und der Säge verfallen mußte, und dann ging man im nächsten Herbst sofort an die Arbeit. Alles, was überständig, verkrüppelt und sonst unbrauchbar war, wurde gnadenlos beseitigt; es wurde gegraben, rigolt und gedüngt; neue Wege wurden angelegt und das Material für zwei kleine Warmhäuser angeführt, denn

ohne Warmhäuser, so behauptete Lehmburg, sei eine geordnete und ansehnliche Gartenwirtschaft nicht denkbar. In einer stillen Ecke hinter einer ausgedehnten Himbeerenplantage wurde der Bienenstand mit dem Winterschuppen und dem Häuschen für den Bienenwärter eingerichtet; an der Südmauer des Gartens lagen die Treibbeete und waren Spaliere für Pfirsiche und Wein unter Glas projiziert. Im Frühling kamen gewaltige Ballen Bäume, Sträucher, Sämereien und Knollen von Wagner an; Lehmburg hatte sich einen Gehilfen ausbedungen, der ihm ohne weiteres bewilligt worden war, er erhielt ferner etwa zwanzig tüchtige Jungen und Mädchen zu seiner Verfügung, und nun arbeitete er im Laufe vieler Wochen buchstäblich Tag und Nacht, bis die ganze Anlage endlich fertig war und es nur noch galt zu ergänzen und aus-

zubauen, wozu bekanntlich Jahre und Jahrzehnte erforderlich sind.

Heute ist der Meschwaldensche Garten eine Sehenswürdigkeit im Kreise. Die benachbarten Höfe schicken ihre Gärtner nicht mehr zu Wagner nach Riga in die Lehre, sondern sie lernen bei Lehmburg, dessen Edelobst nicht weniger berühmt ist, als seine Rosen Tuberosen und Maiglöckchen, oder Ananas und Pfirsiche. Nur eines war ihm anfänglich nicht geglückt, — Meschwalden hatte

keinen Spargel; Lehmburg hat allerdings auch dafür gesorgt, er hat eine kleine Spargelpflanzung nach allen Regeln der Kunst angelegt, doch als die ersten verheißungsvollen Pfeifen in die Küche geliefert worden waren und auf die Tafel gelangten, da erwies es sich, daß der Spargel bitter wie Tabak war. Lehmburg war in Verzweiflung. Er hatte zunächst ein längeres, zeitweilig recht lebhaftes Gespräch mit Mamsell Grundberg, denn es war immerhin möglich, daß beim Kochen irgend etwas passiert war, doch ergaben umfassende Versuche die Hinfälligkeit dieser Voraussetzung; nicht am Kochen lag die Schuld, sondern an den Spargeln, die bitter blieben, man mochte mit ihnen beginnen, was man wollte. Mit der hartnäckigen Zähigkeit des Esten, die Berge versetzen kann, legte nun Lehmburg bald hier, bald dort Pflanzungen an, bis es ihm endlich



Oskar Grossberg.

gelingen war, eine Erdmischung herzustellen, die einen tadellosen Spargel lieferte. Als das erreicht worden war, da gab es in Meschwalden ein großes Spargelfest, zu dem die ganze Nachbarschaft geladen war. Damit hatte es nämlich insofern eine eigene Bewandnis, als der Meschwaldensche, der sich mitunter ein Späßchen verstattet, in jedem Frühjahr nach einem bestimmten Turnus einen Korb Spargel, lieblich anzuschauen, aber böse davon zu essen, auf einen der Nachbarhöfe mit einem lebenswürdigen Bilette geschickt und guten Appetit gewünscht hatte. Es machte ihm viel Vergnügen, wenn er dann nach einigen Tagen ein höfliches Dankschreiben erhielt, — denn Spargel war damals noch etwas Seltenes. Nur der Waldhöfliche hatte Lunte gerochen, der sandte nach zwei Tagen nach Erhalt der Spargel-

sendung ein Päckchen Schnupftabak und teilte mit, er hoffe, daß der Meschwaldensche mit der von ihm besorgten Verarbeitung der ihm freundlichst übersandten Spargel zufrieden sein werde. Als Lohn für den den Nachbarn gespielten Schabernack war das Spargelfest veranstaltet worden. Es war auch insofern bemerkenswert gewesen, als man Lehmburg herbeigeht hatte und er mit den Herren in Burgunder anstoßen mußte. Der Kirchspielsrichter hatte damals Lehmburg den Titel eines libländischen Oberspargelmeisters verliehen und mit ihm besonders angestochen.

Wer heute den Meschwaldenschen Garten besucht, wird ihn nicht wiedererkennen; aus der ursprünglichen „Weinerei“ ist ein Prachtgarten geworden, bei dessen Anblick das Herz im Leibe lachen muß. In streng abgemessenen Quartalen stehen da in ausgerichteten Reihen im Verbande gepflanzte Apfel-, Birnen-, Pflaumen- und Kirshäume. Dazwischen stehen die Beerensträucher; innerhalb der Quartale gedeiht das fabelhafte Meschwaldensche Gemüse, die Burkanen, Karotten, Schnittkohl, Beeten, Erbsen und Bohnen, Schwarzwurzeln, Kerbelrüben, Kohlrabi und anderes. In den Treibbeeten blühen und reifen Gurken, Melonen und gigantische Kürbisse, grüne, rote und orange-farbene Ungetüme. Der Stolz Lehmburgs sind aber die Obstbäume, die Klaräpfel, die Borsdorfer, die Zwiebeläpfel, die Peppings, der libländische Rosenapfel, die Hasenköpfe, die Antonomkas, die Bausker Butterbirnen, die Bergamotten und Kaneelbirnen, die Reine Clauden und die Pflaumen in allen Formen und Farben, nicht zu reden von den Pfirsichen und den Weintrauben, die an Spalieren und den Warmhäusern reifen, wo auch die Ananaszucht mit Erfolg betrieben wird.

Auf der Terrasse, vor dem Gartensaal, duften tausend Rosen, Jasmin, Tuberosen, Ledkosen und unzählige Sommerblumen und Stauden. Das Mittelstück bildet das große Teppichbeet mit dem kunstvollen Alliance-Wappen des Barons und der Baronin, dessen erstes Erscheinen mit einer goldenen Uhr nebst Kette belohnt wurde. Diese Uhr trägt Lehmburg in einem Säckchen aus samitischem Leder, jedoch geschieht das nur an den Sonntagen, denn werktags trägt er eine alte silberne Uhr, an einem durabeln Lederriemen.

Der glasköpfige, kleine und immer etwas brummige Lehmburg kommt das ganze Jahr nicht zur Ruhe. Noch ist der Winter nicht gewichen, da hantiert er schon mit seinen Jungen an den Treibbeeten; man sichtet den scharfdustenden Pferdedünger, sibt die fette Erde, sät, lichtet aus, gibt Licht und Schatten, jätet und spritzt. Raum ist man damit fertig, da heißt es, Beete machen, die glänzende von Fruchtbarkeit dampfende Erde umgraben und wieder säen, auslichten, jäten und spritzen. Selbst im Winter hat man, wenn auch nicht im Garten, so doch in den Warmhäusern zu tun, denn hier geht der Betrieb das ganze Jahr rund, — das eine spricht, blüht, und das andere

trägt Früchte. Vor allen Dingen aber muß gegen die Blattläuse vorgegangen werden, das sind die Todfeinde Lehmburgs, denen er mit furchtbaren Nachorkadinsten zu Leibe rückt. Dieses mörderliche Schmauchkraut zieht er selbst in einer Ecke des Gartens, es deckt nicht nur den Bedarf der Warmhäuser, sondern auch seinen privaten Verbrauch an Tabak. Er dreht sogar selbst Zigarren, die raucht er jedoch aus Sparjamkeitsrücksichten nur am Sonntage, während er an den Werktagen sein Pfeifchen schmaucht.

So wirkt denn Lehmburg, ob Sommer oder Winter, unentwegt im Garten, mit dem er eng verwachsen ist, ja man könnte sagen, daß er in seinen Garten verliebt ist. Im Frühling ist der Garten ein Märchen von Blüten und Duft; seine wahren Schönheiten entwickelt er aber erst dann, wenn die Sonne des Hochsommers über ihm brennt und die strömenden Säfte zur Reife bringt; wenn die Backen der Äpfel sich zu röten beginnen, die Beeren reifen und tausend Bienen in den Zweigen summen. Schwer und schwül lastet die Hitze über dem Garten; Lehmburg und die Jungen gehen mit Tauchefannen und Spritzen einher und schauen nach dem Rechten, und dann kommt die Zeit, da die Kinder in die Beeren dürfen. Man hoßt dann in der Mittagsglut in den dichten Büschen und schmauft rote, gelbe und grüne Stachelbeeren, und wenn man davon genug hat, dann geht man in die weißen, roten und schwarzen Johannisbeeren und erholt sich in der Himbeerenplantage zu neuen Taten. Es ist unglaublich, was Kinder im Verzehren von Beeren leisten können; es kann sich wohl ereignen, daß das eine oder andere seine Leistungsfähigkeit überschätzt, aber das ist immer nur eine ganz vorübergehende Erscheinung, — mit Hilfe der Hausapotheke bringt Fräulein Arabella die Unpäßlichkeit wieder ins Lot, wonach der Rekonvaleszent redlich bemüht ist, das Versäumte nachzuholen.

Und dann kommt die herrliche Zeit, da Mama und die Mamsell die blanken Messingtasterollen noch blanker putzen lassen, und es heißt: morgen wird Saft gekocht werden! Die Tage des Saftkochens sind wahre Feste für die Kinder, die mithelfen und zur Belohnung den Schaum naschen dürfen. Lehmburg hat Riesenkörbe Beeren vor den kleinen Pavillon schaffen lassen, vor dem das Saftkochen auf einem kleinen transportablen Ofen vor sich geht. Das Brennholz ist zierlich aufgeschichtet, in einem großen Blechgeschirr befindet sich Wasser; Annin und andere Mädchen schaffen unter Eskorte der Mamsell den Sandzucker herbei, der im Pavillon aufgespeichert wird, die Kasserollen stehen parat. Nun dürfen die Knaben das Feuer anzünden, und die Kocherei kann losgehen. Die Baronin hat eine große Schürze angetan, die kleinen Mädchen haben sich mit silbernen Löffeln bewaffnet, und Mamsell fächelt sich mit einem Kettenblatt Kühlung zu. Bald brodeln drei Kasserollen und ein starker und süßer Duft steigt auf; er lockt

nicht nur Bienen und Wespen herbei, sondern auch die Knaben, die dertweil in den Beerensträuchern gesteckt haben, und nun vom Duft angezogen, herbeistürmen, um ihr Deputat an Schaum zu erhalten. Tante Leokadie, die mit der langgestielten Koranette in der einen und dem Ridikül mit dem Riechfläschchen in der anderen Hand durch den Garten spaziert, reißt neugierig den Hals und bittet sich eine Kostprobe aus, die sie kopfnickend langsam über die Zunge gleiten läßt.

Wenn das Wetter ganz besonders warm und schön ist, erscheint wohl auch Tante Barbara im Garten und schaut dem Saffkochen zu. Sie sitzt in einem tiefen Lehnstuhl, plaudert ein wenig von den Zeiten, da die Gemahlin Kaiser Alexanders I, auf der Farn in Peterhof mit ihren Hofdamen Saft einkochte und der schöne Schotnikow dazu Racinesche Verse deklamirte. Tante Barbara könnte, wenn sie wollte, die Geschichte von der Kaiserin Elisabeth und dem schönen Schotnikow, der im Auftrage des Großfürsten Konstantin Patlowitsch ermordet wurde, erzählen, doch begnügt sie sich mit einigen diskreten Andeutungen und schläft darüber in der heißen Sommerluft sanft ein, während Aglaja mit dem Foulard die Fliegen abwehren muß.

Und man kocht Saft, nicht etwa sozusagen ins Blaue hinein, sondern nach ganz bestimmten uralten und bewährten Rezepten, über die die Baronin und die Mansfeld verfügen. Man kocht ganze Beeren und Klar; mit Mandelgeschmack, mit Vanille und Kaneel. Man hat hierin unzählige Nuancen und Feinheiten. Rot glühen die Köpfe und der Schweiß perlt in feinen Tropfen auf Stirn und Nasen. Man macht aber nur für die Zeit des Mittagessens Rause, wenn das Klopfbrett um zwei Uhr zur Arbeit ruft, dann sind auch die Damen wieder beim Pavillon und die Kinder erst recht. Die Köpfe füllen sich, sie kühlen ab und werden mit gewachstem Papier verbunden, worauf sie in die Schafferei transportiert werden.

Von Zeit zu Zeit erscheint Lehmburg in einem sonnengebräunten Strohhut von ehrwürdigstem Alter; er erkundigt sich respektvoll, welche Beeren und wie viel zu morgen davon nötig sein werden; er pökert am Ofen, steckt sein Pfeifchen an und dann hört man ihn wieder hinten im Garten die Jungen und Mädchen kommandieren, die es ihm nie recht machen können, namentlich haßt er es, wenn die Leute es sich erlauben, von den Krüchten des Gartens zu naschen, denn er ist, wie alle Gärtner, ein Geizhals und sähe es am liebsten, daß die Krüchte dort blieben, wo sie hinfallen. Wenn er bei besonders guter Laune ist, konzediert er wohl etwas Fallobst, was sehr selten vorkommt.

Kaum sind die Beeren erledigt, dann kommen die Kirschen an die Reihe, dann die Pflaumen und schließlich muß Apfelflarsaft eingekocht werden. Ist man aber schon so weit, dann beginnt die Apfel- und Birnenernte, die ein Benefiz für die Knaben ist, denn die edelsten Sorten dürfen natürlich nicht etwa geschüttelt, sondern sie müssen fein

säuberlich gepflückt werden. Was an den äußersten, durch Klettern und Leitern nicht erreichbaren Zweigen hängt, und das ist gewöhnlich das schönste, holt Lehmburg mit einem spezifischen Instrument herunter: es ist das ein mit einer Klemmborrichtung versehener Saß, der an der Spitze einer langen dünnen Stange befestigt ist. Körbe und aber Körbe wandern in die Apfelfleete, wo Apfel und Birnen auf Borden aufgereiht werden, um nachzureifen. Körbe und aber Körbe werden geschüttelt und gedörft. Körbe und aber Körbe wandern in die Nachbarschaft oder nach Riqa zu Verwandten, und Körbe und aber Körbe werden in große Kässer mit trockenem Sande eingelagert, um zu Weihnachten Auferstehung zu feiern. Aber wer denkt heute, da noch alles in Überfülle vorhanden, an den rauen Winter! Eben gibt es noch köstliche Pfirsiche und blaue und arime Trauben, mit dem wunderfeinen Hauch und dem zarten Aroma. Die Ananas werden eingemacht, nachdem die erste reife zu einer Bowle verwendet worden ist, an der der Kirchspielsrichter seine sublimste Kunst hat leuchten lassen: es hat auch zu dieser Bowle Champagner, allerdings mit Maß, und einen tüchtigen Schuß Cognak gegeben.

Mit der Harpune auf dem Lubahnsee.

Von Oskar Grosberg.

Der etwa 83 Quadrat-Kilometer große Lubahnsee liegt inmitten ungeheurer Sümpfe und ausgedehnter Sumpfwiesen im Närenwinkel Lettlands, auf der Grenze zwischen den Provinzen Livland und Lettland. Etwa zehn größere und kleinere Flüsse senden ihre Wasser in den See, während er nur einen einzigen Abfluß, den Nebenfluß der Düna, die Gwit, hat. Der Lubahnsee ist seicht; seine Tiefe ist im Durchschnitt einen Meter, nur am livländischen Ufer beträgt sie zwei Meter. Da die Ufer des Sees kilometerweit flach sind, so wird die ganze Umgebung des Sees bei jeder stärkeren Wasserzufuhr auf größere oder kleinere Strecken überschwemmt, wodurch den Bauern, denen die Wiesen gehören, oft großer Schaden zugefügt wird.

Einzelne Fischerdörfer, die hart am Ufer des Sees liegen, sind auf Pfählen erbaut, so daß man sich hier sehr gut ein ungefähres Bild von den menschlichen Siedelungen in der Pfahlbauerperiode machen kann. Die Aktion wird um so größer, als die Bevölkerung auf einer recht niedrigen Kulturstufe steht.

Man wird wohl am Bodensee und anderen Stätten der Pfahlbauerzeit das Bier ebenso gebraut haben, wie das gegenwärtig am Lubahnsee geschieht — man wirft in die Maische, die sich in einem roh gearbeiteten Bottich befindet, glühende Steine, die die Maische zum Kochen bringen. Das sehr starke und gar nicht übel-schmeckende Bier erhält infolge dieser Bereitungsart einen pikanten Beigeschmack.

In einem solchen Dorfe lebte seit Generationen eine lettische Fischerfamilie. Mit dieser hatte ich bei einer gelegentlichen Jagdfahrt aus Petersburg Freundschaft geschlossen, die nun schon seit bald drei Jahrzehnten besteht. Damals war ich zu Anfang Juli an den See gekommen, um das dort in ungeheuren Mengen vorhandene Wasserwild zu jagen. Der alte Zehpe hatte mich in seinem altersschwarzen mächtigen Einbaum durch Schilf und Rohr gelockt, während seine jungen Söhne die Rolle der Hunde spielten, das Wild aufstöberten und es, soweit es erlegt worden war, apportierten. Ich schoß damals so lange, bis das Boot voll war und ich mir sagen mußte, daß es ein recht sinnloses Morden war, denn in Anbetracht der glühenden Hitze konnte ich nicht daran denken, die geschossenen Enten nach Petersburg zu bringen — tatsächlich sind sie wohl samt und sonders fortgeworfen worden, denn Zehpes Frau erklärte, daß es eine Sünde und Schande sei, an dieses Kroppzeug Butter und Sahne zu verschwenden, ja, wenn es noch Fische gewesen wären!

Mein Worte „Fisch“ leuchteten Zehpes kleine Nausein auf, denn es erwies sich, daß der Alte die Fischerei auf dem fabelhaft frischeichen See nicht nur als Erwerb, sondern gewissermaßen auch als Sport betrieb. Wenn er an den Werktagen mit Reuten, Stell- und Bugnetzen um des täglichen Brotes willen hantiert hatte, dann ging es am Sonntage sozusagen zur Erholung an den Ausfluß der Gwst zum Lachsharpunieren.

„Herr,“ sagte er, „das mußt du einmal mitmachen, das ist doch das Schönste auf Erden!“

Er holte seine Harpunen herbei, grob geschmiedete Mordwerkzeuge, schwer aenua, um einen Wallfisch, geschweige denn einem in die Gwst aestieageneu Dümalachs das Lebenslicht auszublafen. Und er erzählte mir so laue von seinen Erlebnissen mit der Harpune, daß ich fest entschlossen war, mich einmal mit der Harpune zu versuchen.

Aus verschiedenen Gründen konnte ich erst nach zwei Jahren wieder an den Lubahnsee reisen. Zehpe sah ebenso wind- und wettergegerbt aus, wie früher. An seiner Pfahlbauhütte tummelten sich zwei allerjüngste Zehpes: die kleine Veronika war zu einem blitsauberen, schwarzbraunen Hexlein aediehen, die Nuaen hatten sich zu strammen Kerls entwickelt, die ihre Tonbeifen schmauchten und im Bogen in den See spuckten, sonst war alles wie früher! Natürlich gab es „geröuchertes Bier“ und Schnaps, den ich in größeren Quantitäten mitgebracht hatte. Frau Zehpe hatte zur Feier des Tages einen riesigen Brachs gelotten und mit polnischer Lunte angerichtet, und dieser brachte den Beweis dafür, daß Frau Zehpe in ihrer Nuaend Maienblüte tatsächlich Köchin bei Kapromelmoschni Grafen Moll gewesen war, und die Geheimnisse der holnischen Küche (der Lettoallische Landadel war polnischer Nationalität, da diese Provinz früher Besitz der Krone Polens gewesen war). — aus dem ff kannte.

Am Sonnabend abend bestiegen wir mit sinkender Sonne zu dritt den Einbaum: Zehpe, ich und

Veronika, die das Kienfeuer beschicken sollte. Dafür stand ein gutes Trinkgeld in Aussicht, das von der jungen Dame zur Anschaffung des ersten Paares Stiefel in ihrem jungen Leben verwendet werden sollte. Ich hatte meine Pasteln an. Bewaffnet war ich mit zwei prachtvollen englischen Harpunen, die in Petersburg gekauft waren. Zehpe musterte sie kopschüttelnd.

„Spielzeug,“ — brummte er und wog schmunzelnd seine sechzehnainfige Harpune in der knolligen Faust. Proviant, Bier, Schnaps und warme Kleider wurden verstaut. Veronika schleppte einen Sack voll Kienholz herbei, am Bug wurde die Pfanne für das Kienfeuer festgemacht und dann stiegen wir von der Freitreppe der Villa Zehpe ab. Diese Freitreppe erinnerte wiederum an die Pfahlbauzeit, denn sie bestand aus einem Nichtenstamm. An diesen waren Kerben gehauen, die man als Stufen benutzte. Über Nacht wurde der Stamm hochgezogen, dann gab es keinen Zutritt zur Villa Zehpe.

Wir turnten also diese Troppe hinunter und fuhren los. Von drüber her läutete ein dünnes Glöcklein Feierabend ein. Als guter Katholik entblökte Zehpe das Haupt und murmelte ein Gebet. Veronika ließ die schlanken braunen Beine über den Rand des Einbaums baumeln und schwahte ohne Unterlaß.

Wir wanden uns langsam durch Schilf und Rohr. Auf Schritt und Tritt machten wir Wasserwild hoch; ganze Schwärme stiegen lärmend auf und fielen klatschend hinter der nächsten Rohrfuschel wieder ein. Bald waren wir aus dem Röhricht heraus, und nun konnte die Stoßzange beiseite gelegt und zu den Rudern gegriffen werden.

Langsam und feierlich verlaß der Sonnenball im Dunst hinter den Wäldern auf dem livländischen Ufer. Der Landwind trug den warmen Duft frischgemähten Heues mit sich. Unendliche Stille lag auf dem mächtigen blanken See. Da ertönte in der Nähe ein schauriger Ton. „Der Seeteufel brüllt,“ sagte Veronika. Es war das der Schrei der Rohrdommel. „Da steht der Seeteufel,“ wies Zehpe auf einen dünnen Pfahl, der halb in Bewegung aerielt, sich schwerfällig erhob und langsam davonzog.

Mit der sinkenden Dämmerung stiegen aemalrige Schwärme Mücken und anderer teuflischen Quälgeister auf, die mich veranlaßten, zur groken Erheiterung Veronikas einen Mückenschleier über mein gefährdetes Haut zu breiten. So etwas hatte das Mädel überhaupt noch nicht gesehen; gegen Mückenstiche schien sie ebenso immun, wie ihr wettergegerbter Erzeuger.

Dann bot sich plötzlich ein herrliches Bild, — aus einem Dickicht am Ufer brachen mit donnernendem Getöse zwölf oder mehr gewaltige Elche, die von einer Wolke von Fliegen umschwärmt wurden. Die aebreinigten Tiere stürzten ins Wasser, taten sich nieder und süßten, daß Wasser und schwarzer Schlamm hoch aufsprigten. Es war das ein herr-

liches, unvergeßliches Bild, diese Urzeitreden im Kampfe mit ihren blutdürstigen Peinigern.

Als wir an Ort und Stelle, das heißt am Ausflusse der hier sehr tiefen Grotte waren, war es schon dunkel. Der Himmel hatte sich bezogen und bald rieselte ein leiser, warmer Sommerregen. Zehpe rieb sich die Hände. „Ein Wetterchen, wie man es sich besser gar nicht wünschen kann,“ sagte er, „nun liegen die Lachse fest.“

Ein kleiner Imbiß, ein paar herzhaftes Schnäpse und ein Schluck Rauchbier und dann auf zur Lat! Veronika schichtet das Kienholz in der Pfanne, Zehpe schlägt mit Stahl und Stein Feuer und dann gondeln wir sachte fluszabwärts. Wir spähen, die Harpune wurfbereit haltend, in das dunkel gurgelnde Wasser, doch nichts wird sichtbar. Halt, da! Doch es ist ein grünlich schillernder Stock. Dann äßft uns eine Wasserpflanze. Eine Stunde vergeht und eine zweite — Zehpe brummt unzufrieden. Veronika summt ein Liedchen. „Halts Maul,“ knurrt Zehpe grob.

Endlich zuckt der Alte zusammen. Da! Da liegt schimmernd hart am Grunde der Lachs, ein mächtiger Kerl. „Stoß zu,“ raunt Zehpe. Ich packe die Harpune, Zehpe scheint mir nicht recht zu trauen, denn auch er hebt sein Stecheisen, aber schon saust meine Harpune blitzend in die Tiefe. Ich höre den Stahl auf einen Stein schlagen, das Wasser färbt sich rot. Ich hebe die Harpune, Zehpe fährt mit dem Hamen nach, und dann zappelt der auf den Tod getroffene Fisch im Einbaum. „Zwanzig Pfund,“ schätzt Zehpe und macht den Fisch los.

Nach einer weiteren Stunde versuche ich mein Glück zum zweitenmal, doch ich verfehle den Lachs, er schießt wie ein Pfeil davon. „Stopp!“ brüllt Zehpe. Das Boot hält eine Weile, damit der Fisch, wie Zehpe sagt, einschlafen kann. Nun ist er vermutlich eingeschlafen und wir fahren weiter. „Halt!“ Da liegt er. Ich stoße und à tempo stößt auch Zehpe. Die Stange seiner Harpune bricht und er geht kopfüber ins Wasser. Die Stange wackelt langsam davon, die Harpune steckt also im Rücken des Fisches. Prustend und schnaubend schwingt sich Zehpe ins Boot und wir nehmen die Verfolgung auf. Endlich haben wir ihn, einen gewaltigen Kerl, den Zehpe auf mehr als dreißig Pfund schätzt.

Den dritten Lachs bringe ich zur Strecke, dann machen wir Schluß. Am Osthimmel zeigt sich ein rosenroter Streifen; über dem nicht fernen See wallen die Nebelschwaden. Wir landen und schichten Holz auf, das wir aus dem nahen Walde holen. Ein mächtiges Feuer prasselt auf und verbreitet eine angenehme Wärme. Der Teekessel summt, die Eßvorräte werden ausgepackt. Wir essen und trinken und besprechen die Peripetien der aufregenden Jagd. Zehpe nimmt meine Harpune zur Hand und nickt befriedigt. Er hätte nie und nimmer geglaubt, daß man mit diesem Spielzeug etwas ausgerichten kann. Aus dem Saulus ist ein Paulus geworden.

Wir trinken Tee, essen, lassen die Pfeifen qualmen und schwagen. Veronika schlummert sanft und selig auf den warmen Decken und Mänteln. Sie mag von den Stiefeln träumen oder von meinem drohligen Mückenischleier. Die nassen Pasteten dampfen am Feuerchen und allmählich nickt man ein, um nach einem Stündchen fröstelnd wach zu werden.

Etwas verschlafen und müde klettern wir in den Einbaum, ziehen, um uns zu erwärmen, die Riemen kräftig und fahren der Sonne entgegen, die glutrot über dem dampfenden See aufsteigt.

Dämmerstündchen.

Für die „Herdfammen“ von Oskar Grossberg, Niga.

In den Zweigen der alten Linden vor den Fenstern braust schwer und wuchtig der Oktoberwind. Eintönig fallen Regentropfen auf das Fensterblech. Rattata! Rattata! klingt es durch die Dämmerung in die Stube hinein.

Ein unwirtliches Wetter! Umso gemüthlicher ist es in der Stube. Im Ofen prasseln die Scheite; die Flamme wirft phantastische Muster auf die weiße Diele; Vater klappt die Zeitung zusammen, man sieht nun auch am Fenster schlecht. Er rückt den alten Lehnstuhl vor den Ofen und läßt sich die Pfeife bringen. Der älteste eilt davon und kommt mit dem langen Rohr und dem Tabakfaß zurück. Die Pfeife wird kunstgerecht gestopft und mit einem Fidibus in Betrieb gesetzt.

Mutter, die ewig geschäftige, kommt aus der Leutestube und nimmt ihren angestammten Platz ein. Auf der Ofenbank hocken die Kinder, nachdem sie die höchst indignierten Teller beiseite geschoben haben. Hansel hat sogar die Zähne gezeigt, doch hat ein tüchtiger Klaps ihn in die gehörigen Grenzen verwiesen; nun liegt er zusammengefugelt und höchst friedfertig neben seinen Kameraden.

Es ist ganz still im Zimmer; man hört nur das Knistern der Scheite im mächtigen Ofen und das feine Klirren der Stricknadeln, die sich in Großmamas nimmer rastenden Händen regen.

— Ein Hundewetter, — meint Vater, — ein wahres Hundewetter! Dabei sind noch nicht alle Kartoffeln herein und auch mit den Stoppeln ist man im Rückstande! Wenn es nur nicht auf Frost geht! —

— Nun, nun, — meint Mutter, — nur nicht gleich schwarz sehen; kaum regnet es ein paar Tage, da geht schon das Jammern an. . .

— Das Jammern gehört schon zum Beruf, Mutterchen, wenn wir Landwirte nicht ab und zu jammern könnten, dann würden wir bald alle Freude am Leben verlieren. Aber ganz abgesehen hiervon hat es bei uns doch schon scharfen Frost um diese Jahreszeit gegeben, nicht wahr Großmama?

— Doch, doch, ich erinnere mich ganz genau, es war — ja, wartet mal ein wenig, es war im Jahre 31, oder war es doch 32? . . . da froren gleich nach

Michaeli alle Kartoffeln ein und sie konnten erst nach Martini abgegraben werden. Der Schaden war freilich nicht groß, denn damals hatten wir doch die Branntweinfüche und da konnten selbst gefrorene und sogar verfaulte Kartoffeln verwertet werden.

— Muß ja ein Göttergetränk gewesen sein, — wirft Vater lächelnd ein.

— Göttergetränk oder nicht, — die Branntweinfüche brachte Geld ins Haus.

— Großmama, du hast wohl ein fabelhaftes Gedächtnis, — sagt einer der Knaben.

— Das kommt daher, mein lieber Junge, daß wir in unserer Zeit uns nicht die Köpfe mit allerlei dummem Kram vollstopfen, wie das heute geschieht. Noch heute steht mein Einsegnungspruch fest in meinem Gedächtnis.

— Großmama, was für ein Kleid hattest du zu deiner Einsegnung an?

— Natürlich ein schwarzes, und ein ganz schlichtes, denn damals war die Einsegnung eine ernste Sache und ein Kleid mußte lange vorhalten. Solange bis man heiratete.

— Und wann heiratete man?

— Wenn sich jemand fand, Jungfer Naseweis, der eine Hausfrau brauchte. Ich heiratete bald nach meiner Einsegnung, war damals gerade 16 Jahr alt geworden.

— Da mußt du aber fürchtbar vernünftig gewesen sein?

— Freilich vernünftiger als du, liebes Lieschen, du bist nun bald sechzehn und spielst noch mit Puppen!

— Aber Großmama.....

— Klunfern gilt nicht! — rufen die Jungen, — gewiß spielt sie mit Puppen, wir haben sie durch das Schlüsselloch belauert.

— Ekelhafte Jungen seid ihr, — zürnt Lieschen, doch Mama mahnt zur Ruhe.

— Großmama, — betteln die Jungen, — erzähl doch, bitte, die Geschichte von dem Einbrecher, die ist so prachtvoll gräßlich!...

Und Großmama erzählt wieder einmal die Geschichte von dem Diebe, der in einer Nacht, als außer ihr und den Dienstleuten niemand zu Hause gewesen war, sich eingeschlichen und aus dem Büfett das ganze Silberzeug eingesackt und auf den Buckel genommen hatte.

— Ich höre, daß jemand im Speisezimmer ravagiert... Grundgütiger Himmel, man raffelt im Silberzeug! Ich heraus aus dem Bette und lauere durch die Türriße. Steht da so 'n langer Kerl am Büfett und steckt alles in einen Sack. Dann schleicht er zum Fenster durch das er eingestiegen. Ich bartüßig, leise, leise, hinter ihm her und dann greife

ich mit beiden Händen in sein Tschuprinchen und reiße ihn laut schreiend zu Boden. Es hat ordentlich gefracht, als der Kerl sich schrägte. Gleich waren auch die Mägde da. Wir banden ihn, so gut wir es verstanden und dann wurde er dem Ordnungsgericht übergeben....

— Habt ihr ihn denn auch ordentlich verprügelt? — fragt einer der Jungen.

— Das mögen die Mägde wohl besorgt haben, — lächelt Großmama.

— Eins was wahr ist, Großmama, ein feiner Kerl bist du doch gewesen, — erschallt es anerkennend aus der Knabenecke.

— Aber nun Großmama, die Geschichte von Paul und Virginie.

Während Großmama die Geschichte von Paul und Virginie erzählt, der die Jungen nur geteilte Aufmerksamkeit schenken, — sie finden sie zu rührsam und zu weichlich, — paßt Vater seine Pfeife zu Ende, während Mutter dem flüsternden Bericht der Hofmutter lauscht, die auf leisen Pfadeln ins Zimmer getreten ist und mitteilt, daß die Bläße einem freudigen Ereignis entgegenstehe; Zweenmählin möge nur gleich in den Stall kommen.

— Es ist doch merkwürdig, — brummt Vater, daß man beliebig lange in ein Feuer starren kann, ohne irgend etwas zu denken!

— Mir geht es genau so am Meere, — entgegnete Mutter, die das Zimmer verläßt, um sich in den Viehstall zu begeben.

Das Stubenmädchen meldet, daß der Waggard den Herrn zu sprechen wünsche.

Während Großmama die Geschichte von Paul und Virginie beendet und die Mädchen heimlich ein Tränlein im Auge zerdrücken, rasseln draußen die Fensterladen zu. Die Jungen holen die Lampe herbei und lassen die Rouleaux herab, auf denen man einen zwischen pitoresken Felsen herabbrausenden Sturzbach sieht, an dessen Ufern neben einem netten Maidli ein vertwegener Tirolerbua steht.

Für ein kurzes Weilchen schweifen die Gedanken hinaus in die ferne Welt, die sich auf dem Rouleaux so lockend spiegelt....

Während sich die Familie um den runden Tisch sammelt, erhebt sich auf der warmen Ofenbank Hansel, reckt sich, gähnt, tritt hin und her und streckt sich nach einigem Nachsinnen wieder nieder.

Draußen geht der Oktoberwind schwer durch die Zweige der Linden. Der Regen tropft eintönig auf das Fensterblech. Rattata! Rattata!

Für die Schriftleitung verantwortlich: A. Behring.
Fellin, kleine Straße 11.
Herausgeber: Verlag des „Nevaler Boten“, Neval, Raderstr. 10/12.

Bestellungen auf die „Herdfammen“ nehmen entgegen: in Neval: die Geschäftsstelle des Nevaler Boten, Raderstraße 12, von 9–5 Uhr, und die Buchhandlung Ferd. Wassermann, Langstraße; in Dorpat: die Buchhandlungen J. G. Krüger und A. Meißner; in Pernau: die Buchhandlung Emil Trenfeldt; in Fellin und Umgegend: S. Erdmann, Deutsche Schule, kleine Str. 11; in Arensburg die Kanzlei des Deutschen Gymnasiums werktäglich von 10–1 Uhr vorm., die Buchhandlung Wally Sohn und die Deutsche Bäckerei; in Lettland: der Verlag von Junc & Poliewsky, Riga.