

ihn die Artillerie, lief er vorwärts oder rückwärts, schoß unsere Infanterie ihn tot. Eine wenig angenehme Lage! Ich habe die Herren nicht beneidet! Das Schießen unserer Artillerie war glänzend.

Allmählich wurde es Nacht. Wir hatten doch auch verhältnismäßig schwere Verluste gehabt und hatten Ruhe nötig. Zwei Tage Marsch, zwei Tage Stellung, mit andauernden Angriffen; von Schlaf keine Rede. Schön ist anders! In dieser Nacht hatten wir Ruhe, es war nichts mehr los bis um 2 Uhr nachmittags. Da fingen sie mit einem Trommelfeuer an, gegen das das gestrige ein Kinderspiel war. Daß ich nicht wahnsinnig geworden bin, erscheint mir heute noch wie ein Wunder! Denn in solch ein Geknalle und Gebrummse, Gefauche und Geziße in der Luft ist noch nicht dagewesen. Auch unsere Artillerie beschoß die feindlichen Gräben. Es war ein einziges Heulen und Pfeifen in der Luft, daß einem der Verstand stillstehen wollte.

Nach vierstündigem Trommelfeuer, ohne Nachlaß, ohne Unterbrechung, brachen die Sturmkolonnen hervor. Und diesmal kamen sie erheblich weiter. Bei meinem Zuge ging eine Sappe bis an den Drahtverhau heran. Der Sappenkopf war mit acht Mann besetzt. Der Feind hatte eben sein Feuer nach hinten verlegt, da sehe ich, wie so ein frecher, aber tapferer Kerl sich in voller Höhe aufrichtet und mir meinen Sappenkopf mit fünf Handgranaten belegt. Als er die sechste werfen will, bricht er zusammen. Denn der ganze erste Zug hatte wohl nur auf diesen Mann geschossen. Ich wollte eben feststellen, ob die Handgranaten großen Schaden angerichtet hätten, da — rattatata — unser Maschinengewehr ging los und bestrich den ganzen Drahtverhau. Im Nu lag die ganze feindliche Linie auf der Erde, und dann kamen wieder Scheibenschießen und Artillerie, ganz programmäßig. Es hat alles tadellos geklappt, trotz des vierstündigen, entnervenden Trommelfeuers. Ich schätze, daß allein vor dem Abschnitt unserer Kompagnie gegen 500 Mann ihr Leben gelassen haben. Aber durchgekommen sind sie nicht! Mit dem „Camérade de Soissons, nix bon, nix bon!“ Mit den 52ern ist nicht gut Kirchen essen; das haben die alten Soissoner Gegner auch bitter spüren müssen.

Am Abend dieses Tages wurden wir abgelöst und sind gut in das Truppenlager „Kaisertreu“ gekommen, wo ich jetzt sitze und an Euch schreibe.

Haus- und speisewirtschaftliche Wildfrüchte.

Die an Wegen und Stegen der freien Landschaft, an ihren Hecken und Zäunen, in Waldeslichtungen und an Waldesäumen, in Feldknicks (Reddern) und an Grabenrändern, sowie auch auf verschiedenen hausgärtnerischen Blütensträuchern alljährlich in großen Mengen reifenden Beerenfrüchte werden in ihrer haus- und speisewirtschaftlichen und damit volkswirtschaftlichen Nutzungsmöglichkeit bei weitem nicht nach Gebühr gewürdigt, und zwar haus- und speisewirtschaftlich insofern nicht, als vielen Hausfrauen die Nährkraft und gesundheitliche Bekömmlichkeit dieser wildwachsenden Beerenfrüchte immer noch unbekannt geblieben ist, und senden Beerenfrüchte immer noch unbekannt geblieben ist, und der wirtschaftlichen Volkswohlfahrt mit dem Schaden, daß die allerorten bestehenden und mit mehr oder weniger Rigorosität durchgeführten Pflückverbote das selbstverständliche Einbringen naturwüchsiger Wildbeeren nachgerade zur Unmöglichkeit machen und damit ungezählte Schätze dem allmählichen Verderben verfallen. Außer den als volkstümliche Früchte dieser Art bekannten Him- und Heidelbeeren-, Erd- und Brombeeren gehören vor allem hierher die Flieder- oder Holunderbeeren, die Moos- oder Kronsbeeren (Preißelbeeren), die pflaumenfrüchtigen Schlehen (Schwarzdorn), die rot- und gelbfleischigen Hagebutten (Wildrosen und Wildrosenbastarde); ferner die Mispeln, Berberitzen und Haselnüsse, denen sich mit gleich wertvoller Nutzungsmöglichkeit die Früchte der wildwachsenden Urformen unseres Kernobstes und die bunten farbigen Fruchtbehänge der sogenannten Zieräpfel (Paradies- oder Kirschäpfel) mit denen der Vogelbeeren (Ebereschen) und des Wachholderbusches anschließen. Je nach dem Gehalte der chemischen Aufbaustoffe an Stärkemehl, Zucker, Weinsäure, Phosphor ist die gesundheitliche und speisewirtschaftliche Verwertung dieser Beerenfrüchte natürlich ganz abweichenden Charakters bzw. anderer Wertung, und hierdurch wird dann auch ihr speisewirtschaftlicher Zubereitungszweck in dieser oder jener Küchenführung bestimmt. — Als Erntungsfrüchte reifen von Mitte Juni ab die

Bick- oder Blaubeeren an fußhohen, gestrüppartigen, zierlich belaubten Sträuchern als Untergehölz in allen Wäldungen der Hoch- und Tiefebene. Mit den Him- und Kronsbeeren sind sie die speisewirtschaftlich bevorzugtesten Einmachefrüchte jeder fürsorglichen Küche, über deren praktischen Zubereitungsmöglichkeit die verschiedenen Kochbücher die erschöpfendsten Rezepte enthalten. Nächst diesen gelten dann die Flieder- und Holunder-, sowie die Brombeeren als aromareiche und feinwürzige Einmach- und Heilmittelfrüchte. Wegen ihrer stuhlstopfenden und schweißtreibenden Wirkung werden die ersteren getrocknet in jeder Hausapotheke geschätzt, und ebenso wohltuend für den menschlichen Organismus ist ihr Genuß in jeder Suppen-, Mus- oder Kompottartigen Zubereitungsform. Die Brombeeren sind vorzugsweise zu Zwecken, der Gelee- und Saftbereitung, dann aber auch zur Herstellung bekömmlicher Hausmannsuppen und als Zugabestoffe bei der Biqueur- und Getränkfabrikation verwertbar. Zur Erlangung ihres eigenartigen Aromas dürfen sie nicht vor der Hochreife gepflückt werden; sie sind am wertvollsten, wenn sie bei der Ernte sozusagen in ihrem eigenen Saft schwimmen, müssen dann aber sofort eingekocht werden, um durch den in diesem Zustande der Überreife leicht eintretenden Gärungsprozeß nicht schnell entwertet zu werden. — Weitere wichtige Beerenfrüchte sind die dickfleischigen Kernfrüchte des Schwarzdorns (Schlehen) und die Fruchtstände der Wild- oder Hagebuttenrosen (Hagebutten). Sollen die ersteren ihr eigentümliches und pikantes weinsaures Aroma ordentlich ausbilden, dürfen sie nicht vor dem Befall der ersten Nachtfrostgepflückt werden, während die Hagebutten speisewirtschaftlich dann am brauchbarsten sind, wenn ihre Hülle zwar reif, aber doch noch fleischig genug ist, um leichter entkernt werden zu können. Für Mus- und Marmeladenzwecke kommt diese Erntevorsicht weniger in Betracht. — Viel zu wenig beachtet werden dagegen die doldenartigen, hochroten und mehligten Fruchtstände der in unseren Haus- und Ziergärten so häufig angepflanzten Mährischen- oder Russischen Eberesche oder Vogelbeere (*Sorbus aucuparia*, *rossica* und *moravica*), sowie die gelbfrüchtigen Beeren des in Misch- und Laubholzwäldungen in vielen Exemplaren wildwachsenden Speierlings (*Sorbus domestica*). So geben beispielsweise die Vogelbeeren einen pikanten Likör, ein schmackhaftes Gelee, ein durststillendes Erfrischungsgetränk für Fieberkranke, und lassen sich trocken als feinwürzige Nachtsich- und gelegentliche Naschfrüchte und auch als haltbare Konfitüren kandiieren. Die Früchte des Speierlings dienen vorwiegend als Beigabe zu Apfelmus, dem sie eine besonders hübsche Goldfarbe geben.

Ein ähnliches gilt von den braungelb gefärbten und platt- und geforniten Früchten der gemeinen Mispel (*Mespilus germanica*), wenn sie entweder mit Äpfeln oder Quitten zusammen als Mischkompott, für sich allein als Marmelade oder auch ganzfrüchtig eingekocht werden. — Einen vorzüglichen Saft geben die in Feldknicks und an Waldesrändern wildwachsenden, aber auch als gärtnerische Zierpflanzen kultivierte Beeren des Sauerdorns (*Berberis vulgaris*). Die gestielten, rotgefärbten, fleischigen Früchte enthalten insbesondere viel Apfelsäure und sind deshalb medizinisch außerordentlich geschätzt. — Schließlich wären dann noch die süßkernigen Haselnüsse (*Corylus*) und die im Rohgenuß allerdings etwas bitter schmeckenden Wachholderbeeren (Früchte des *Juniperus communis*) als nutzbare Wildfrüchte zu nennen. Für den menschlichen Organismus sind die Haselnüsse im Rohgenuß knochenbildend, und zerschnitten und zerkleinert sind sie geschmackvolle Zugaben feiner Backwaren und als Einlagen von Geflügel- und Bratenfüllungen. Aus den Wachholderbeeren werden durch Aufguß verschiedener Spirituosen magenstärkende Liköre bereitet, und auch der Essenzen- und Weinbereitung sind diese hocharomatischen Beeren in erwünschter Weise willkommen. Beide Fruchtarten dürfen nicht vor erlangter Hochreife eingeerntet werden, da sie sich sonst schlecht halten. Die Konservierung der Haselnüsse wird dadurch bestens gefördert, wenn sie in Maschennetz aufgehängt und einem kräftigen Holzgeruch ausgesetzt werden, wonach der Kern frischer und auch wohlschmeckender bleibt. —

So spendet die Natur alljährlich freiwillig eine große Menge gesundheitlich und volkswirtschaftlich hochwichtige Obst- und Beerenfrüchte, die bei zeitrichtiger und sorgsamer Einbringung nicht nur den unbemittelten Volkskreisen eine lohnende Erwerbsquelle erschließen und eine bessere und gesündere Lebenshaltung ermöglichen, sondern auch für die wirtschaftlich besser gestellte Bevölkerung sind es ausgezeichnete Nähr- und Genußfrüchte.