

Der Landwirth.

Wochenbeilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“

St. 29.

Wiesbaden, den 9. August 1905.

XX. Jahrgang.

Nachdruck verboten

Die Verkälfungs-Epidemien unter unsern Rindviehbeständen.

Von Math. Belbers, Revelar.

Reizgeburten treten in gewissen Jahren so häufig auf, daß man sich mit Recht fragt, welches ist die Ursache dieses so häufig vorkommenden Verfalls? Treten die Fälle vereinzelt auf, so sind die Ursachen meistens immer mechanischer Art. Schläge und Stöße gegen den Bauch, Sprünge, Niederstürzen usw. Es erfolgen dann Blutungen infolge von Zerreißung der Mutterfalten, vorzeitige Zusammenziehung der Gebärmutter und schließlich Ausstoßung der Frucht. Aber auch Erkrankungen des Muttertieres und des Jungen sind mitunter als Ursache anzusehen. Immer ist festzustellen, daß das Weibchen bereits oder während der Fütterung gestörter Wurzelgewächse plötzlich Eintritt der Reizgeburten veranlassen kann.

In solchen Jahren aber, wo das Verkälben sehr häufig auftritt, sind als Ursache allgemeine Verhältnisse der Witterung und des Klimas anzusehen, einestheils deshalb, weil durch eine günstige Witterung die Entwicklung und Verbreitung eines gewissen Verkälfungsstoffes, welcher ohne Zweifel dabei beteiligt ist, gefördert wird, andererseits aber, weil die stoffliche Zusammensetzung der Futterstoffe, durch abnorme Witterungsverhältnisse veranlaßt, Veränderungen aufweist, und daher nicht vollkommen das Material für die ebenmäßige Entwicklung der Frucht enthalten, dieselbe in ihrem Gedeihen stören und dadurch schließlich zu ihrer Ausstülpung führen. Man kann dann häufig die Erkrankung machen, daß auch in sehr geordneten Viehhaltungen in solchen Jahren Verkälfungen vorkommen.

Jeder Fall von Verkälben ist immer mit der größten Vorsicht zu behandeln, da man sofort nicht wissen kann, ob ein Fall mit Lebensgefahr vorliegt oder nicht. Ist eine Verkälfung eingetreten, so müssen, wenn eben durchführbar, die übrigen kälbenden Thiere sofort in einem andern Stall untergebracht werden. Da die Gefahr der Ansteckung trotz Desinfektion und Verhütung sehr groß ist. Der Ansteckungsstoff, der an den Auswüchsen aus den Geschlechtsöffnungen des kälbenden Tieres haftet, ist durch Desinfektion schwer zu tödten. Ich hatte schon öfter Gelegenheit zu beobachten, wie Ställe derart verunreinigt waren, daß kein ein lebendes Kalb daraus hervorging.

Durch eine zweckmäßige Behandlung der trächtigen Thiere lassen sich in den meisten Fällen Verkälfungen vorbeugen, und es sollen daher in nachfolgenden Zeilen einige Fingerzeige in dieser Hinsicht gegeben werden.

Während der Trächtigkeit ist die größte Sorgfalt auf das Futter und die Fütterung zu verwenden. Unhaltende Fütterung mit verdorbenen Futtermitteln, als dummfigen, schimmeligen, zerfallenen Kartoffeln usw., begünstigen unzweifelhaft den Eintritt des Verkälbens. Aber auch in rationell geführten Viehhaltungen sieht man manchmal Reizgeburten auftreten. Die meisten Ursachen ausfindig zu machen, ist hier oft nicht möglich. Wahrscheinlich trägt hier die Art der Fütterung eine Mitschuld, welche nicht aber in solchen Fällen die oben erwähnte Ansteckung als Ursache anzunehmen ist.

Auffallender Weise ist schon bemerkt worden, daß Kühe, die in der gemauerten und mit Kalk beworfenen Wand standen, ihre Kälber häufig austrugen, während die meisten übrigen verworfen. Eine genaue Beobachtung zeigte, daß sämtliche Thiere eine große Neugierde nach Kalk zeigten. Hierdurch angeregt, sind durch Verwischung von gestopener Kreide, Salz und Erbsenpulver die betrübenden Erfolge erzielt worden. Natürlich ist neben dieser Behandlung die Art der Zusammensetzung der Futtermittel zweckmäßig zu wählen.

Manchmal tritt während der Trächtigkeit eine Art bleichfärbigen Zustandes bei den Muttertieren ein. Das Vieh scheint dann vollkommen gesund zu sein, nur bei genauerer Untersuchung erkennt man den krankhaften Zustand. Es muß hier die Art der Fütterung, namentlich aber eine Fütterung, die auf reichliche Steigerung der Milchergiebigkeit gerichtet ist, als Ursache angesehen werden. In diesen Fällen verabschieden man den kälbenden Thieren Kreide mit Eisenpulver oder Schwefelkies. — Alle und weiche Thiere kommen durch das Verkälben zuweilen sehr herunter und leiden in Bezug auf Milchergiebigkeit, welche Kühe dagegen überleben die rasch und regelmäßig verlaufende Frühgeburt gewöhnlich gut.

In jenen Wirtschaften, wo die Kalamität des Verkälbens häufiger auftritt, ist folgendes Mittel zweckmäßig anzuwenden: 1 Teil Eisenpulver, 10 Theile gestopene Kreide, 10 Theile Kochsalz und 3 Theile Wermuth mischt man gut untereinander und giebt hiervon in den ersten und letzten Monaten der Trächtigkeit zweimal während der Woche hindurch jeder Kuh täglich einen halben Maß voll ins Futter. In dem Falle halte man vor allen Dingen auf peinliche Sauberkeit und entferne sofort die Nachgeburt. Ist Ansteckung zu befürchten, so reinige man die äußeren Schamlippen der tragenden Kühe häufiger mit einer 1/2prozentigen Schmelze oder mit einer 1prozentigen Jodlösung. Durch Beobachtung vorstehender Rathschläge wird dem häufigen Auftreten der Reizgeburten zum großen Theil vorgebeugt werden können.

An Ansteckung hieran sei noch auf ein Uebel aufmerksam gemacht, das in einigen Gegenden tief eingewurzelt ist, nämlich die Vernachlässigung der manuellen Ablösung der zurückgebliebenen Nachgeburt. Gerade bei Frühgeburten pflegt die Nachgeburt sehr oft noch rechtzeitig abzugeben. Die zurückgebliebene Nachgeburt verfaulen, wenn sie so lange in der Gebärmutter bleibt, bis sie den Thierkörper ansteckt, sehr gefährliche Krankheiten. Eine vollständige Entzündung ist die unausbleibliche Folge, wodurch dann die Thiere nicht selten zu Grunde gehen. Naturgemäß geht die Nachgeburt in den ersten 4-6 Stunden ab; doch kann sie im Winter bis 48 Stunden, im Sommer bis 24 Stunden zurückbleiben, ohne daß eine Gefahr für das betreffende Thier besteht. Ist nach 1-2 Tagen die Nachgeburt nicht abgegangen, so lasse man sie von einem Sachverständigen abnehmen. Dieses Versehen ist durchaus gefahrlos und zieht keine üblen Folgen nach sich. Das Eingeben von Arzneien, um die Nachgeburt abzutreiben, ist nicht ratsam, da hierdurch doch selten der gewünschte Zweck erreicht wird, dagegen manche schädliche Nebenwirkungen damit verbunden sind.

Landwirthschaft.

Wann beginnt man mit der Winterfaat? In früheren Gegenden haben die Vorbereitungen für die Winterfaat schon im August zu beginnen, da mit der Saat schon in der ersten Hälfte des Septembers begonnen werden muß; es können deshalb nur solche Felder zur Winterfaat vorbereitet werden, welche frühzeitig genug geerntet werden, um eine genügende Vorbereitung zu ermöglichen, wie Kleefelder, welche nach dem ersten Schnitt eine Trachbearbeitung erhalten haben, Widen und Erbsen, für welche zwei- bis dreimaliges Pflügen genügt, Raps, welcher nach dem Stutzen noch eine Saafurche erhält, Hafer und Weizen, welchen man bloß die Saafurche gibt, dagegen ist es verwerflich, noch nach Kartoffeln, Runkeln usw. Winterfaat zu säen, da eine fruchtige Bestockung der Pflanzen vor Winter nicht mehr möglich ist. In wärmeren Gegenden kann man die Saat bis in den November hinein ausdehnen und dieselbe kann dort auch noch nach Kartoffeln, Runkeln, Zuckerrüben, Tabak usw. ausgeführt werden.

Leinsamen zu trocknen. Man setzt die zur Saat bestimmte Menge Leinsamen eine Zeit lang der Stuben- oder Feuerwärme aus, läßt sie an der Luft nachtrocknen und dann erst austreuen. Frischer Leinsamen hiernach und wenn er 3-5 Stunden bei einer Wärme von 45 Grad Celsius getrocknet wird, geht einige Tage später auf, liefert aber zwei- bis dreimal längere Pflanzen. Auch bei anderen Samereien hat man diese Beobachtung gemacht.

Wie ist lüdenhafter, bezw. misrathener Klee zu behandeln? Zeigt sich nach Überwinterung der Ueberfrucht, daß der Klee lüdenhaft geworden ist, so ist es angezeigt, je nach Umständen die Hälfte bis drei Viertel der normalen Saatmenge sofort nachzusäen und anzuwalzen, Eggen oder Schleifen muß unterbleiben, um die vorhandenen Kleeplättchen nicht zu beschädigen. Ist dagegen der Klee vollständig verdorrt, so besäe man den Acker mit 60-80 Kilo Buchweizen pro Hektar, breche ihn flach um und nehme hierauf nochmal eine Aussaat von Rothklee vor, indem man etwas stärker als im Frühjahr den Samen austreut, gründlich einregt und anwalzt. Der Buchweizen dient als Ueberfrucht des Rothklee und gibt Herbstfutter; der Klee der nächsten Jahre, wenn auch etwas später als der im Frühjahr gesäte, Sommerfrucht.

Weinbau und Kellerwirthschaft.

Die Bekämpfung des Heuwurms. Zu diesem Zwecke hat sich nach vielfachen Versuchen eine Mischung von Schmierseife und perflischem Insektenspulver am besten bewährt und zwar nimmt man auf 100 Liter Wasser 3 Kilo Schmierseife und 1,5 Kilo perflisches Insektenspulver und zwar aus Pyrethrumblüthen, nicht aus Wurzelherbstpulver, da letzteres absolut wirkungslos ist. Das baltische Insektenspulver scheint besser als das kontinentalische zu sein (im Handel werden beide Sorten als perflisch bezeichnet). Hauptfache bei der Benützung des Mittels ist die Verwendung von frischem, reinem Insektenspulver, das während des Einschüttens in die Seifenlösung kräftig umgerührt und so möglichst fein und gleichmäßig vertheilt werden muß. Das Mittel, das bereits von vielen französischen und italienischen Weinbauern mit gutem Erfolge angewendet wird, muß möglichst zeitig (kurz vor Beginn der Blüthe) zur Anwendung kommen, sobald aber auch zur Blüthezeit nicht. Es wird entweder mit einem gewöhnlichen Zerstäuber für Flüssigkeiten mit Kautschukballon auf die Geshenke gesprüht oder mit einer sogenannten Reisprihe. Die Mischung tödtet zwar die Thiere nicht augenblicklich und auch nicht vollständig, immerhin aber je nach Sorgfalt des Besprühens die Hälfte bis zwei Drittel aller Raupen. Dabei hat der Wein aus den gepflanzten Trauben keinerlei Weigefährdung.

Klebstoff für Etiketten in feuchten Kellern. 25 Gramm Tischlerlein werden in 100 Gramm 60prozentigem Essig über Nacht aufgeweicht, alsdann 50 Gramm feines Weizenmehl mit 400 Gr. kaltem Wasser angerührt und das ganze einige Minuten gekocht. Mit diesem Kleister etikettirt man absolut dauerhaft an den feuchtesten Orten, namentlich wenn die Etiketten mit Lack überfrachtet werden. Zum späteren Ablösen müssen die Plättchen erst einige Stunden im Wasser gelegen haben.

Forstwirthschaft, Jagd und Kynologie.

Wozu bestehen die Vortheile der Eichen- und Ahornfaat? 1. Sie ist die einfachste und billigste Methode der Vorräthung im Buchenwald, die bei sachgemäßer Ausführung langamen, aber sicheren Erfolg hat. 2. Sie bietet Gelegenheit, gewissen Hausindustrien in armer Gebirgsgegend die nöthigen Kleinnuthhölzer zu liefern und zwar in ausreichender Menge, Güte und Auswahl. 3. Sie liefert überhaupt hochwertige Nuthholzqualitäten bei der Giebsbreite als Pflanzung. 4. Sie bietet weit größere Sicherheit gegen Wildverbiss durch die große Zahl und härtere Beschaffenheit der Pflanzen.

Rheumatismus bei Hunden. Rheumatismus ist bei Hunden, namentlich bei solchen, die viel im Wasser arbeiten müssen, ein häufig vorkommendes Uebel. Die von Rheumatismus befallenen Stellen, welche man durch Drücken leicht findet, da sie alsdann dem Hunde Schmerz verursachen, reibt man täglich einmal kräftig mit Karbol ein, das man mit dem Ballen der Hand möglichst kräftig in die Haut einreiben muß. Innerlich gibt man 100-150 ccm. 50. Aqua destillat 50,0 auf 3mal innerhalb 24 Stunden. Den kranken Hund bewahrt man vor jeder Erkältung und schütz ihn eine Zeit lang nicht ins Wasser.

Obst- und Gartenbau.

Der Wurm im Apfel ist die Made des Apfelwicklers, eines der gefährlichsten Feinde unseres Obstbaues, dessen Bekämpfung wir uns daher auch zur heiligsten Pflicht machen sollten. Das unbedingte Entfernen des Kollobites ist das erste Mittel dagegen, denn es birgt die Made dieses gefährlichen Schädling. Hierbei darf man aber auch das ganze kleine vorzeitig abgefallene Obst nicht liegen lassen; denn das Eierlegen des Schmetterlings hat ja schon im Juni begonnen. Läßt man es also liegen, so ver-

lassen die Raupen das verfallende Obst und überwintern an geschützten Plätzen, in der Rinde usw. Im Kollobit also hat man den Feind in der Hand, wie vorher und nachher nicht mehr, und man kann zweierlei thun: 1. das Obst, wenn es schon die nöthige Größe hat, zum Apfelsaft oder Apfelsaft verwenden, oder 2. wenn es noch zu klein ist, vernichten, verbrennen, in Kompost einsammeln, in die Jauchegrube werfen oder als Futter den Schweinen geben. Aber ja das Kollobit nicht liegen lassen! Der Schaden wurde sich das nächste Jahr verheißt. Ein weiteres Mittel, um den Schädling zu vernichten, ist die richtige Rindenpflege. Denn hinter den rissigen, abgestorbenen Rindentheilen sucht die Raupe des Apfelwicklers unter Umständen ihr Winterquartier. Das Abharren und Anstreichen der Baumstämme mit Kalkmilch ist die beste Rindenpflege.

Späten Blumenkohl kann man auch zwischen die Gurken pflanzen. Es wird dadurch Platz gespart, denn die Gurken haben schon längst ihre Haupttracht hinter sich, bis der Gurke durch sein Wachstum ihre weitere Entwicklung gefährdet.

Versehen von Gemüsepflanzen bei trockener Witterung. Dies läßt sich durch folgendes Verfahren ohne alle Gefahr bewerkstelligen: Es werden zuerst die Pflanzlöcher gemacht, dann voll Wasser gegossen und mit trockener Erde ausgefüllt, in welche die Pflanzen eingeseht werden; die Oberfläche des Bodens wird ebenfalls mit trockener Erde bedeckt. Auf diese Weise halten die Pflanzen mehrere Wochen lang gut aus, weil der trockene Boden aus der Umgebung genügende Feuchtigkeit für die Wurzeln anzieht, wodurch aber das schädliche Zusammenbacken des Bodens verhindert wird. Hält man das Angelegen der verfehten Pflanzen doch für notwendig, so muß die begossene Stelle nachher immer mit trockener Erde bedeckt werden.

Das Schießen des Salates. Um das Schießen des Salates zu verhindern, wird vielfach das Durchschneiden des Strunkes bis zur Hälfte empfohlen. Es ist dies aber meistens leichter gesagt als gethan und führt vielfach nicht zum Ziel, weil man häufig zu tief in den Strunk einschneidet, die Salatpflanze zum Welken bringt und sie infolgedessen vorzeitig einernntet. Dagegen kommt man auf eine einfachere und sichere Art und Weise zum Ziel, wenn man die ganze Salatpflanze zur rechten Zeit mittelst eines Spatens hebt. Der Spaten wird zu diesem Zwecke ungefähr handbreit von der Staube und gegen dieselbe in die Erde schräg eingestekt und durch Niederdrücken des Stieles die Pflanze gehoben und dann wieder zurücksinken lassen. Hierdurch wird die Erde von einem Theile der Wurzeln gelodert, und es tritt eine Wachsthumshemmung ein, ohne daß die Pflanze trauert. Dieses Heben muß aber — ebenso wie das Aufschneiden des Strunkes — ausgeführt werden, bevor noch der Salat irgend welche Neigung zum Schießen zeigt.

Verkehr, Handel und Gewerbe.

* Frankfurt a. M. Fruchtpreise. mitgeteilt von der Preisnotierungsbörse der Landwirtschaftskammer am Fruchtmarkt zu Frankfurt a. M., 7. August. Per 100 Kilo gute marktfähige Waare, je nach Qual, ist: Weizen, alter, R. — bis — 0,08, neuer, R. 17,25 bis — 3,38, Roggen, hies., alter, R. — bis — 0,08, neuer, R. 14,50 bis 14,60 3,38, Gerste, hies., u. Pflanz. R. 16,50 bis 17,50 2,28, Winterweizen, R. — bis — 0,08, Hafer, hies., R. 15, — bis 16, — 3,48, Raps, hies., R. 23, — bis 23,50 2,28, Mais R. — bis — 0,08, Mais, Laplatz R. 14,00 bis — 2,48.

* Der Umsatz auf dem Frankfurter Fruchtmarkt wird durch folgende Abkufungen bezeichnet: 1* gestillt, 2* klein, 3* mittel, 4* groß.

* Die Stimmung auf dem Frankfurter Fruchtmarkt wird durch folgende Abkufungen bezeichnet: 18 flau, 28 abwartend, 38 stetig, 48 fest, 58 sehr fest.

Heu u. Strohmarkt Frankfurt, 4. Aug. (Amtl. Notierung.) Stroh (altes) R. 3,30 bis 3,50, (neues) R. 3,00 bis 3,20. — Stroh R. 2,30 bis 2,50 per Hunder.

Obstmarkt. Bericht der Centralbörse für Obstverwertung, Frankfurt a. M., 6. Aug.: Notierung ausgeblieben.

Kartoffeln. Frankfurt a. M., 7. Aug. Frühkartoffeln in Wagenladung, per 100 Kilo R. 6,75-6,25, im Detailverkauf „ „ „ 6,75-7,25.

Mainz, 4. Aug. (Offizielle Notierung). Weizen 18,00 bis 18,50, Roggen 14,50 bis 14,90, Gerste 15,80 bis 16,00, Hafer 14,70 bis 15,80, Raps — bis —, Mais — bis —.

* Mannheim, 7. August. Amtliche Notierung der dortigen Börse (eigene Depesche). Weizen, 18,00 bis —, Roggen, neuer, 15,00 bis 15,25, Gerste, 15,75 bis 16,50, Hafer, 15,00 bis 15,50, Raps 24,00 bis —, Mais 13,50 bis —.

* Frankfurt, 7. Aug. Der heutige Viehmarkt war mit 515 Ochsen, 88 Bullen, 838 Rindern, 206 Stieren, 206 Kälbern, 133 Schafen u. Hammeln, 1459 Schweinen, 0 Ziegen, 0 Ziegenlammern und 0 Schafälammern besetzt.

Ochsen: a. vollfleischig, angemästete höchsten Schlachtwerthes bis zu 6 Jahren 75-80 M., b. junge, fleischige, nicht angemästete und ältere angemästete 8-70 M., c. mäßig genährte junge, gut genährte ältere 61-66 d. gering genährte jeb. Alters 00-00 M. Bullen: a. vollfleischig höchsten Schlachtwerthes 63-65 M., b. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 60-62 M., c. gering genährte 00-00 M. Rinder: a. vollfleischig höchsten Schlachtwerthes 70-72 M., b. mäßig genährte, angemästete Rinder höchsten Schlachtwerthes bis zu 7 Jahren 64-66 M., c. ältere angemästete Rinder und weniger gut entwickelte jüngere Rinder u. Färsen (Stiere u. Rinder), a. höchst. Schlachtwerthes 70-72 M., b. vollfleischig, angemästete Rinder höchsten Schlachtwerthes bis zu 7 Jahren 64-66 M., c. ältere angemästete Rinder und weniger gut entwickelte jüngere Rinder u. Färsen (Stiere u. Rinder) 47-49 M., d. gering genährte Rinder u. Färsen (Stiere u. Rinder) 00-00 M. Rinder: a. fleischig (Holl-Mast) u. beste Sauglader (Schlachtgewicht) 83-87 Pf., (Lebendgewicht) 48-51 M., b. mittlere Mast u. gute Sauglader (Schlachtgewicht) 75 bis 80 M., (Lebendgewicht) 45-48 M., c. geringe Sauglader (Schlachtgewicht) 63-68 M., (Lebendgewicht) — M., d. ältere gering genährte Rinder (Hesser) — M., e. Schafe: a. Mastlammern und jüngere Mastlammern (Schlachtgewicht) 72 bis 74 Pf., (Lebendgewicht) — M., b. ältere Mastlammern (Schlachtgewicht) 64-66 M., (Lebendgewicht) — M., c. mäßig genährte Hammeln und Schafe (Mastschafe) (Schlachtgewicht) 00-00 M., (Lebendgewicht) — M., d. Schweine: a. vollfleischig der feineren Rassen und deren Kreuzungen, im Alter bis zu 1 1/2 Jahren (Schlachtgewicht) 74-80 Pf., (Lebendgewicht) 57,50, b. fleischig (Schlachtgewicht) 73-80, (Lebendgewicht) 57,00, c. gering entwickelte sowie Sauen und Eber 66-68, d. ausländ. Schweine (unter Angabe der Herkunft) 00-00 M. Die Preisnotierungs-Kommission.



Nr. 184.

Mittwoch, den 9. August 1905.

20. Jahrgang

Verschlungene Pfade.

Roman von E. von Eynatten.

Fortsetzung.

Nachdruck verboten.

„Ich werde es morgen thun, wollte damit warten, bis ich wenigstens mit Dir darüber gesprochen hätte.“

„Hast Du Dich geprüft, ist Deine Neigung zu der jungen Dame eine so tiefe, reine, daß sie Bestand haben wird?“

„Würde ich sie sonst heirathen und mich allen Widerwärtigkeiten aussetzen, die mir bevorstehen?“

„Und hast Du auch in Betracht gezogen, daß sie, was den Charakter betrifft, das gerade Gegentheil von Dir ist?“

Max lächelte. „Das ist sie, aber vielleicht ist es gerade diese Verschiedenheit, die mich so anzieht und fesselt. Jane ist in jeder Hinsicht ein vorzügliches Mädchen, obwohl ihr nichts so sehr mangelt wie die sogenannte Mädchenhaftigkeit, und ich meine, derjenige, dem das Glück zu theil wird, sie zur Frau zu bekommen, müßte ein ganz verkommener Kerl sein thäte er nicht sein Bestes um sie glücklich zu machen.“

Der Geistliche war von diesen Äußerungen, die er von seinem leichtlebigen Bruder kaum erwartete, höchst angenehm überrascht und sagte ihm die Hand reichend: „Wie gesagt, mir ist Miß Jane eine hochwillkommene Schwägerin, lieber Max, und nach dem, wie ich sie beurtheile, möchte ich glauben, der Himmel habe Dir diese Neigung ins Herz gepflanzt, vorausgesetzt — daß sie erwidert wird.“

„Dessen bin ich beinahe gewiß.“

„Um so besser. An Deiner Stelle würde ich Jane die volle Wahrheit sagen; sie ist zu gescheit und zu gerecht um eine offene Darstellung der Verhältnisse übel zu nehmen oder auch nur zu erstaunen über Mamas Anschauungen.“

„Du hast recht, und ich danke Dir herzlichst für diesen guten Rath.“

Der Geistliche hatte sich inzwischen erhoben und stand jetzt dicht neben Max, die Hand auf dessen Schulter legend. „Und nun möchte ich Dir noch einen Rath geben“, sagte er mit etwas unsicherer Stimme. „Bedenke, daß eine Ehe nur dann eine gesegnete sein kann, wenn Mann und Frau sich schon vom ersten Tage ihrer Brautzeit an in bedingungslosem Vertrauen begegnen. Es soll kein Geheimniß zwischen ihnen geben — läßt sich dies aber nicht verhüten, ist man gehalten, über dies oder jenes Schweigen zu bewahren, so soll man den anderen Theil wenigstens darauf aufmerksam machen, damit für alle Fälle wenigstens der häßliche Schein des absichtlichen Verschweigens vermieden werde. Es ist nicht der Priester, der zu Dir spricht, Max, es ist der Bruder, dem Dein Glück so hoch steht, wie sein eigenes.“

„Du bist eine treue alte Seele, Richard, das weiß ich längst. Glücklicherweise habe ich nichts zu verbergen, auch nichts geheim zu halten, denn Resi Ott hat das Siegel gelöst, welches meinen Mund bisher verschloß. Ohne Ahnung, daß ich zu Dir sprach, habe ich Dir diese unangenehme Geschichte ziemlich ausführlich erzählt, es bleibt mir nur noch hinzuzufügen, was ich heute in Erfahrung gebracht habe —“

„Still! Die Mama kommt.“

Dreißundzwanzigstes Kapitel.

In einer großen, geschmackvoll eingerichteten Malerwerkstatt stand Gräfin Verchenfeld an der Seite einer hübschen jungen Dame in grauleinener Aermelschürze vor einer Staffelei, die ein im Entstehen begriffenes Gemälde trug, einen ältlichen Herrn zu Pferde darstellend.

„Wenn Erlaucht gestatten wollen, würde ich meinen Freund und treuen Berater Herrn Roman rufen und sein Urtheil erbitten“, sagte die Künstlerin.

„Thun Sie das, liebes Fräulein, mir gefällt das Pferd zwar sehr, aber Sie verstehen das ja ungleich besser“ erwiderte die Gräfin. „Nur habe ich nicht lange Zeit —“

„O, Herr Roman befindet sich nebenan in der Requisitenkammer; er zog sich zurück, als Erlaucht kamen. Ich möchte jedoch darauf aufmerksam machen, daß er ein etwas seltsamer Mensch ist, — der — der —“

„Ich weiß, Fräulein Linhardt“, nickte die Gräfin lächelnd.

Die junge Dame eilte nach einem geschlossenen Thürvorhang am anderen Ende der Werkstatt, schlug ihn ein wenig auseinander und rief: „Roman, sei so gut, für einen Augenblick herauszukommen.“

Nach einer Weile theilte sich der Vorhang und zwischen seinen Falten erschien eine hochgewachsene Männergestalt. Es war eine abenteuerliche Erscheinung. Die Hände in die Tasche eines schon stark ergrauenden Sammtjacketts versenkt, auf dem Kopfe einen weichen, spitz zulaufenden Filz von unbestimmbarer Farbe, trat der Gerufene vor die Damen. Nach dem Wenigen zu urtheilen, was die breite Hufkrempe und der lange, dicke Bart von seinem Gesicht frei ließen, schien er im mittleren Lebensalter zu stehen.

„Was will man von mir?“ fragte er unwirsch und ohne die Gräfin zu beachten, die sich auf dem Divan zwischen Fenster und Ofen niedergelassen hatte.

„Das Urtheil, um welches ich Dich schon vor einer Stunde gebeten habe“, erwiderte Fräulein Linhardt.

„Ich habe Dir bereits gesagt, daß Gemälde, die nach einer Photographie gemalt werden, nicht ernst zu nehmen sind; folglich kann man die Mühe des Urtheilens sparen“, brummte der Maler ohne der Beinvand einen Blick zu würdigen.

„Fräulein Regine hat sich zu dieser Arbeit entschlossen, um mir einen Gefallen zu thun“, warf die Gräfin ein.

„Unsinn, Madame, wo es sich um die künstlerische Würde handelt, hat es mit der Gefälligkeit ein Ende“, gab Roman jäh zurück.

Die junge Dame stellte den Künstler vor, der es auch noch jetzt für überflüssig hielt, den Hut abzunehmen oder nur die Hände aus den Taschen zu nehmen; dann faßte sie seinen Arm und bat ihn dringend: „Roman schau die Leinwand an, ich bitte Dich herzlichst!“

Die Antwort bestand in einigen knurrenden Lauten, aber er faßte doch in einiger Entfernung von der Staffelei Posto.

So vergingen etwa fünf Minuten, dann sagte der Maler kurz: „Du kannst weiter machen.“

„Und das Pferd?“

„Ich habe mich bereits ausgesprochen.“

Damit feuerte Roman auf den Divan zu, der bequem ein halbes Duzend nicht zu umfangreicher Menschenkinder in seine gewaltigen Arme schließen konnte. „Mit Ihrer Erlaubniß, Frau Gräfin, nehme ich die andere Ecke dieses vorfindstlichen Möbels für mich; wir werden einander nicht im Wege sein“, sagte er, mit einem Finger den Rand seines Hutes berührend.

Nach einem kräftigen Pochen an der Thür trat Jane Nelson in Margarethens und Volebonds Begleitung in die Werkstatt. Die Künstlerin begrüßte sie mit einem freundlichen Lächeln, Roman mit einer Grimasse.

„Das ist eine große Freude für mich!“ rief erstere, ihren Gästen entgegengehend.

„Das sagt man, es mag wahr sein oder nicht“, brummte Roman scheinbar zu sich selber sprechend, doch laut genug, um von allen Anwesenden verstanden zu werden.

„Diesmal ist es aber wahr, lieber Roman“, erwiderte die Malerin sehr lebhaft, worauf sie abermals das lästige Geschäft des gegenseitigen Vorstellens begann.

„Sie glauben nicht, wie es mich freut, Ihre persönliche Bekanntschaft zu machen, Herr Roman“, sagte Jane, nachdem sie mit der Gräfin und Fräulein Vinhardt einige Worte gewechselt hatte.

Der Maler rückte den von seiner Person fast unzertrennlichen Fiß ein wenig aus der Stirn, schaute die Amerikanerin spöttisch an und entgegnete trocken: „Glaube ich sehr gerne, Fräulein. Weil ich etliche unverschämte-zubringliche „Kunstfreunde“ ohne Umstände an die Luft gesetzt habe und weder in- noch ausländischer Geldsacke unterthäniger Diener bin, gelte ich für eine Art Wunderthier und ein solches besieht man sich gerne aus nächster Nähe.“

Jane war sekundenlang verduht, dann brach sie in ein herzliches Gelächter aus, rufend: „Ich weiß nicht, ob Ihnen noch innerlich ist, daß ich auch zu den an die Luft gesetzten Kunstfreunden gehöre! Im ersten Augenblicke war ich allerdings sehr geneigt, Ihnen Ihr summarisches Verfahren übel zu nehmen, und schließlich sagte ich mir aber, daß Sie eigentlich recht hätten. Wir anderen würden uns gewiß wehren, wollte uns bald dieser, bald jener Unbekannte in unserm Heim überfallen, weshalb also sollten wohl die Künstler aller Welt bereitwilligst Thür und Thor öffnen?“

„Das war eine für einen Weiberkopf ganz vernünftige Folgerung“, sagte Roman trocken.

„Mich trieb indessen nicht müßige Neugier zu Ihnen, ich wünschte, wie ich es noch immer wünsche, ein Werk Ihrer Hand zu besitzen!“

„Ein fein Porträtist. Auf der Weinwand wollen alle schöner sein, als Mutter Natur sie geschaffen hat, und ich schmeichle mit dem Pinsel so wenig wie mit der Zunge.“

„Ich würde das gewiß nicht wollen —“

„Hätten Sie auch nicht nöthig, Ihr Kopf ist ausdrucksvoll und könnte des zweifelhaften Schmuckes einer Marquissappe ganz gut enttathen“, versetzte der Maler mit kurzem, scharfem Auf-lachen.

Diese Worte lenkten die allgemeine Aufmerksamkeit auf Jane die den Maler in maßloser Verwunderung anschaute.

„Da Ihre Bemerkung kein Scherz sein kann, mein Herr, möchte ich mir eine Erklärung ausbitten“, sagte sie dann.

„Sollte es Ihnen noch unbekannt sein, meine Dame, so gereicht es mir zum besondern Vergnügen, Ihnen mitzutheilen, daß man Sie hier für eine französische Marquise ansieht, welche die Härtherzigkeit eines schrullenhaften Vaters zu einem bürgerlichen Namen vorurtheilt. Ich darf übrigens hinzusetzen, daß man an Ihrem tragischen Geschick innigen Antheil nimmt“, versetzte der Maler spöttisch.

„Das sind alberne Erfindungen, nichts weiter“, erwiderte Jane rasch und entschieden. „Mein Vater entstammt einer heute noch in Plymouth existirenden Bierbrauerfamilie, meine Mutter ist die Tochter eines aus Deutschland ausgewanderten Schlächters und bis zu ihrer Verheirathung erwarb sie sich ihren Unterhalt als Kleidermacherin. Ich weiß das bestimmt, und Mr. Voleband wird das bestätigen!“

„Das darf ich allerdings mit gutem Gewissen, denn ich habe nie etwas anderes gehört“, ließ sich Edgar vernehmen.

„Ich danke Ihnen für diese Mittheilung, Herr Roman, und werde sofort meinen Vater davon unterrichten, damit er diesem lächerlichen Gerücht energisch entgegentritt“, fuhr Jane fort.

„Wenn ich Ihnen rathe darf, Miß Nelson so lassen Sie der Sache ihren Lauf“, mischte sich jetzt die Gräfin Berchensfeld ein, die zum ersten Male in ihrem Leben die Amerikanerin mit freundlicher Theilnahme betrachtete. „Alles, was Ihr Herr Vater thun

konnte, würde nur dazu beitragen, diesem Gerüchte neue Nahrung zuzuführen, und doch nichts nützen, namentlich dann, wenn man in dem Ihnen angebotenen Incognito eine Laune Mr. Nelsons sieht.“

„Dieser Ansicht bin ich auch, Miß Jane; da, wo Ihnen wie vorhin dieses Gerücht direkt entgegentritt mögen Sie es als das bezeichnen, was es in Wahrheit ist, im übrigen jedoch würde ich es ignoriren“, sagte Edgar.

„Und auch wir, die wir Zeugen Ihrer Erklärung waren, werden für Sie eintreten“, Miß Nelson“, erklärte die Gräfin.

„Erlaubt sind sehr gnädig.“

„Und ich werde das mit besonderem Vergnügen thun, Miß Nelson. Uebrigens erlaube ich mir, Sie zur gelegentlichen Besichtigung meiner Werkstatt ergebenst einzuladen“, sagte Roman, den heulenreichen Hut weit hintenüber schiebend.

„Ah, Miß Nelson, das ist eine Auszeichnung, die nur wenigen zu theil wird!“ rief Fräulein Vinhardt, die im ersten Augenblick vor Ueberraschung sprachlos war.

Jane dankte und versprach, sich schon in den nächsten Tagen bei Herrn Roman einzufinden, dann aber wandte sie sich an die Malerin, um ihr Anliegen wegen Uebernahme der Antiquitäten-bude vorzutragen.

Die junge Dame zögerte zuerst, als aber die Gräfin ihr zu-redete und Jane hinzusetzte, Mrs. Nelson und Sie würden eine Zusage als einen ganz besondern Dienst betrachten, erklärte sie sich bereit, als Verkäuferin an dem Bazar theilzunehmen.

Jane verabschiedete sich, Voleband einen Wink gebend, mit herzlichem Danke. „Und Du, Grethchen, kommst Du nicht mit uns?“ fragte die Sängerin, die, bedrückt durch die Anwesenheit der Gräfin, sich bisher sehr schweigsam verhalten hatte.

„Nein, ich bleibe noch eine Weile hier, zur Arbeit ist es für Regine doch schon zu spät“, erwiderte sie mit einem Blick auf die Gräfin, die sich ebenfalls zum Aufbruch rüstete.

„Auf Wiedersehen, Fräulein Regine“, sagte lektete, worauf sie sich gegen Jane wandte, mit ungewohnter Freundlichkeit fortfahrend: „Wir haben den gleichen Weg, Miß Nelson, und sofern weder Sie noch Mr. Voleband etwas versäumen, bitte ich um Ihre Begleitung.“

Jane stellte sich der Gräfin zur Verfügung, und Edgar hatte keine andere Wahl, als Ihrem Beispiele zu folgen, wollte er nicht dem jedenfalls noch immer regen Verdacht seiner Stiefmutter neue Nahrung geben. Er that es aber mit sehr unbehaglichen Empfindungen, denn er war der festen Ueberzeugung, daß ihre Anforderung das Ergebnis eines bestimmten Planes sei.

Und wie zutreffend diese Vermuthung war, sollte er sehr bald sehen, denn die Gräfin lenkte die Unterhaltung allmählich auf Amerika und auf ihren verstorbenen Gatten, um sich nach längerer Zeit plötzlich zu unterbrechen.

„Sie stammen ebenfalls von deutschen Eltern, Mr. Voleband Ihr Name ist ein deutscher und Ihre Erscheinung ist es ebenfalls.“

Er bejahte, ging aber nicht weiter auf diese Frage ein, die ihn zwar nicht überraschte, aber zu großer Vorsicht mahnte.

„Und Sie haben jedenfalls auch Verwandte hier?“

Edgar zögerte eine kleine Weile, dann sagte er: „Ich weiß es nicht.“

„O, das ist doch kaum denkbar.“

„Meine Unkenntniß erklärt sich aus dem frühzeitigen Verlust meiner Eltern, Erlaubt, ich habe sie nicht einmal gekannt“, erwiderte Edgar, dem dieses Verhör und die Nothwendigkeit zu allerlei Unwahrheiten und Umschreibungen zu greifen, so peinlich war, daß er bereits daran dachte, sich unter irgend einem Vorwande zu verabschieden.

Die Gräfin blieb jedoch an einer Straßenecke stehen und sagte, Jane die Hand reichend: „Ich habe nur noch wenige Schritte und darf Sie nicht von Ihrem Wege abbringen. Für Ihre liebenswürdige Begleitung sage ich Ihnen und Mr. Voleband besten Dank; übermorgen sehe ich Sie im Bazar wieder.“

Voleband und Jane setzten ihren Weg erst schweigend fort, bis sie plötzlich sagte: „Wenn mich nicht alles täuscht, ahnt die arme Frau den ganzen Sachverhalt!“

„Das glaube ich selber, nur dürfte sie sich meine Beziehungen zur Familie doch etwas anders denken, als sie thatsächlich sind.“

„Das mag sein, es macht aber keinen großen Unterschied. — Edgar, Sie müssen reden!“

„Ich kann es nicht, es widerstrebt mir zu sehr, immer mehr, je länger ich die Sache bedenke. Diese Menschen leben glücklich, ich mag nicht der Störenfried sein, der Kummer über sie bringt.“

„Das haben Sie bereits gethan, Edgar, wenn auch unabsichtlich, und es wird allen leichter werden, wenn es einmal zur Aussprache gekommen ist. — Ah, die Mama mit der Verboll!“

Fortsetzung folgt.

Von Buschfahr nach Tschakutah.

Reisebrief von Dr. F. Stolz.

(Nachdruck verboten.)

Es war am 28. Mai, als wir, Dr. Andreas und ich, von unserem vielmonatlichen Quartier in Tschah Bagh bei Buschfahr aufbrachen. Da wir wußten, daß wir die Mäschiläh, jenen großen Salzumpf, zu passieren haben würden, der die Halbinsel, auf welcher Buschfahr liegt, vom Festlande trennt, daß dort die Hitze eine ganz außerordentliche ist, so hatten wir um ein Uhr nachts aufbrechen wollen. Aber der Maultierbesetzer, den wir engagiert hatten, machte alle unsere Voraussicht zuschanden. Zwar war er in den vorhergehenden Tagen bei uns gewesen und hatte sich selbst von der Schwere aller Lasten überzeugt. Jetzt aber behauptete er bei der Beladung jedes einzelnen Tieres, wir hätten die Lasten schwerer gemacht, und weigerte sich, sie zu beladen, um uns zu zwingen, noch einige Reservemaultiere zu mieten. Es blieb nichts weiter übrig, als dem Mann bei der Beladung eines jeden Maultieres zunächst eine tüchtige Pracht Prügel zu geben, worauf er sich dann unter Wehzen und Stöhnen zum Aufladen entschloß, um beim nächsten Tiere dieselbe Komödie von neuem aufzuführen. Da es sich nun um zwölf Maultiere handelte, wurde unser Aufbruch um volle drei Stunden verzögert, und wir verließen erst um vier Uhr das Haus, welches uns so lange gastlich beherbergt hatte. Zunächst zogen wir durch uns bekannte Gegenden bis zu einem Palmenhain, den wir öfters besucht hatten, und der am Rande der Mäschiläh gelegen ist. Wir betraten nun die öde Fläche des zur Zeit trockenen Sumpfes, der nur bei Südostwind vom Meereswasser überschwemmt wird. Wir folgten der Telegraphenlinie, die überhaupt in den größten Einöden Persiens häufig die Rolle des Wegweisers spielt. Die Sonne ging auf. Zunächst war die Temperatur noch ganz erträglich, aber je weiter wir vorwärts ritten, umso mehr steigerte sie sich und erreichte zuletzt eine Höhe, wie wir sie noch nie beobachtet hatten. In Buschfahr selbst und den eigentlichen Küstenorten steigt sie selten über 32–34 Grad R. Hier aber war es offenbar viel heißer; die erhitzte Luft des Festlandes hing hier schon an, ihre Wirkung auszuüben. Unsere Diener tranken lustig die Schläuche leer, die sie vorsorglich gefüllt hatten, und als wir gegen zwölf Uhr in Tschurabel anlangen, einem Orte, der an der Grenze der Mäschiläh und des eigentlichen Festlandes liegt, war längst jeder Tropfen Wassers aus den Schläuchen entschwunden. Auch die Tiere waren sehr erschöpft und fielen nun gierig über das aus dem hier befindlichen Brunnen geschöpfte Wasser her, das ihnen auch ganz gut mundete. Dem menschlichen Gaumen aber will es nicht behagen, denn es hat einen starken Salzgehalt. Trotzdem wurde es in die Schläuche gefüllt, um im Notfall den brennendsten Durst zu löschen. Dann ging es weiter.

Wir hatten gehofft, es würde nun ein kleiner Abstieg in der Temperatur eintreten. Aber weit gefehlt. Die Hitze stieg noch immer, und das bradische Wasser in unseren Schläuchen war wenig geeignet, unseren Durst zu stillen. Zugleich blies der erhitzte Erdboden unsere Augen so glühend an, daß wir uns genötigt sahen, die blauen Schleier, die wir fürsorglich mitgenommen hatten, herabzulassen. Wenn sie aber auch die eigentliche Strahlung hinderten, so schnitten sie doch auch jeden kühlenden Luftzug ab.

So mochten wir etwa zwei Stunden geritten sein, als mein Bachtaren-Windhund Pasant, ein Tier von unvergleichlicher Schönheit, dessen Ohren und Schweif langes, seidenes Gehänge hatten, während der löwenfarbige Leib kurzbehaart war, plötzlich in ein furchtbares Geheul ausbrach. Er war einige Wochen vorher von einem Perser durch einen Hieb mit der Sichel schwer verletzt worden, und hatte offenbar seine volle Kraft noch nicht wiedergewonnen. So war er denn außer Stande gewesen, der Glut der Sonne genügenden Widerstand entgegenzusetzen; ein Sonnenstich hatte ihn getroffen. Schaum und Blut traten ihm vor das Maul, Blut auch aus den Augen. Es blieb nichts weiter für mich übrig, als vom Pferde zu steigen, um den Leiden des armen Tieres durch eine Kugel ein Ende zu machen. Dann stieg ich wieder in den Sattel, und versuchte die Karawane einzuholen, die inzwischen eine ziemliche Strecke vorwärts gezogen war, denn bei dieser Gluthitze kümmerte sich keiner um den anderen, sondern jeder beeilte sich nur, so schnell als möglich vorwärts zu kommen.

Durch diesen Vorfall gewarnt, hoben wir unsere Hunde von dem durchgeglühten Fußboden empor und legten sie zwischen die Lasten auf die Rücken der Maultiere. So ging es weiter.

Der Vorfall mit meinem Hunde, der mir aus Gethiergewachsen war, und sich, abweichend von dem Charakter europäischer Windhunde, als treuester und anhänglichster Begleiter erwiesen hatte, ging mir tief zu Herzen. Dieser Umstand mochte es wohl sein, der auch meine Widerstandskraft gegen die Hitze schwächte. Ich begann auf dem Pferde zu wanken. Wir hatten keinen Tropfen Wasser, weder in den Schläuchen noch in den Feldflaschen mehr, und ich machte mich schon mit dem Gedanken vertraut, hier mein Ende zu finden. Da tauchten in der Ebene zwei kleine kegelförmige Erhöhungen empor. Als wir ihnen nahe kamen, fanden wir, daß sich hier zwei Getreide-Silos befanden, deren Wächter in unterirdischen Erdhöhlen hausten, und die Wasser bei sich hatten. Ein kühlender Trunk stellte mich sofort vollkommen wieder her, und setzte mich in Stand, die etwa zwanzig Minuten Weges, die uns noch von dem Ziele unserer Tagesreise, dem Orte Tschakutah, trennten, zurückzulegen.

Wir alle jubelten, als wir unter dem schattigen Tore hinweg in das Innere des Ortes einritten. Auch unsere Tiere waren offenbar hoch erfreut, daß das Ende des beschwerlichen Weges erreicht war. Schnell wurden sie entlastet und zum Orte hinaus nach einem in der Nähe befindlichen kleinen Gehölz getrieben, welches von dort befindlichen reichen Quellen bewässert wird, auch in der heißen Jahreszeit Schatten und zugleich den Tieren durch üppigen Kräuterwuchs Weide gewährte. Wir selbst suchten nun einen Unterschlupf in einem der niedrigen Lehmhäuser, das uns der arabische Häuptling des dort wohnenden Stammes zur Wohnung anwies.

Wir alle, Herren wie Diener, waren von dieser Tour so erschöpft, und daselbe galt auch von unseren Tieren, daß wir beschlossen, den folgenden Tag hier zu rasten und ihn meteorologischen Beobachtungen zu widmen, die von hohem Interesse sein mußten.

Nachdem die Sonne soweit gesunken war, daß ich es wagte, wieder in sie hinauszutreten, beschäftigte ich mich daher mit dem Aufschlagen unserer meteorologischen Station. Wir waren mit allem wohlversehen: Mit Thermometern jeder Art, Psychrometern, Quecksilber- und Aneroidbarometern, Kochpunktinstrumenten, Windmessern usw. Es handelte sich nur darum, sie vor Strahlung geschützt aufzustellen. Um sicher zu sein, daß die Thermometerablesungen durch letztere in keiner Weise beeinflusst wären, wurde mit jeder Ableseung der gewöhnlichen Thermometer eine Kontrollablesung an einem Schluenderthermometer vorgenommen, die dann von der an gewöhnlichen Thermometern sich nur um eine gewisse ziemlich konstante Größe entfernen durfte.

Wir begannen am Abend unsere Ablesungen, bestimmten am Morgen am Minimumthermometer den Grad, bis zu dem sich die Luft in der Nacht abgelählt hat, ebenso wie durch das Maximumthermometer der höchste Hitzegrad festgestellt wurde. Im übrigen las ich regelmäßig von Stunde zu Stunde Thermometer und Barometer ab.

Wir brachten diesen ganzen Tag in unserem niedrigen Gemache zu. Die Hitze wurde bald so groß, daß wir uns genötigt sahen, den Eingang — Fenster waren nicht vorhanden — vermittelst eines Teppichs zu verschließen, um der glühenden Außenluft den Eingang zu verwehren. So sahen wir in fast völliger Dunkelheit da, nur ab und zu ein Streichholz anzündend, um nach der Uhr zu sehen, und unterhielten uns miteinander, oder schliefen auch. Auf die Beobachtung der Instrumente wurde der Wecker eingestellt, da wir sie sonst leicht hätten verschlafen können. Nur durch die Mahlzeiten wurde das einseitige Dahindämmern wirkungsvoll unterbrochen, wobei uns eine Stearinferze das nötige Licht gab. Natürlich hatten wir während dieser Zeit unsere Kleidung auf das geringste Minimum reduziert. Nur beim Ablesen der Instrumente warf ich mir eine Jacke über.

Das Resultat dieser meteorologischen Beobachtung war ein merkwürdiges. Die Schattentemperatur stieg bis gegen ein Uhr, wo sie die kolossale Höhe von 39,8 Grad R. gleich 49,7 Grad C. erreicht hatte. Da nun die Normaltemperatur des menschlichen Körpers 37 Grad C. beträgt, so wird diese durch die Lufttemperatur um mehr als 12 Grad überschritten, und da tritt bei 43 Grad Körpertemperatur unweigerlich der Tod ein. Der Körper kann sich nun gegen diese von außen auf ihn eindringenden Wärmegrade nur durch stärkste Schweißverdampfung wehren. Der ungeheuren Hitze zum Trost bleibt denn auch in diesen Gegenden die Haut, wenn sie entblößt ist, vollkommen trocken, indem jede Spur von Schweiß sofort verdunstet. Die Möglichkeit hierfür wird durch die ungemeine Trockenheit der Luft gegeben.

So lange die Sonne am Himmel stand, war es in unserem Zimmer, der eingeschlossenen Luft zum Trost, weit kühler

als draußen. Als ich aber nach Sonnenuntergang hinaustrat, um die Ablesungen vorzunehmen, fand das Gegenteil statt, und ich rief meinen Gefährten ins Zimmer hinein die Worte zu: „Kommen Sie heraus, hier draußen ist es köstlich kühl!“ Als ich nun aber die Ablesung am Thermometer machte, fand ich, daß die Lufttemperatur noch immer 84 Grad R. betrug.

In der Nacht aber fand, als ein Zeichen für die große Trockenheit der Luft, eine bedeutende Abkühlung statt. Das Thermometer fiel auf 21 Grad R., was, im Gegensatz zu der Tageshitze, als eine unvergleichliche Erfrischung empfunden wurde. Natürlich brachten wir die beiden Nächte, die wir uns an diesem Orte befanden, unter freiem Himmel zu.



Liebe Schwester!

Daß Dir das vorige Menü so gut gelungen ist und Deinen Gästen so vortrefflich gemundet hat, freut mich sehr. Die französische Küche bietet ja so mancherlei Abweichungen von der unsrigen, aber eine jede Hausfrau weiß doch schon, was den Ihrigen und den Freunden des Hauses schmeckt, und kann durch Weglassen mancher Gewürze und einzelner Kräuter sich die Speisen ganz mündgerecht machen. Mancher, so wie Du liebt ja diese Küche und probiert gern einmal ein neues Rezept, welches eine völlige Andersbereitung des Gewöhnlichen, alt Hergebrachten ist. Diesmal gab's bei uns:

1. Gänsebraten — Fisch.
2. Seheier mit Parmesanläse.
3. Weißlinge à la Médicia.
4. Hammelkeule mit indischem Pfeffer.
5. Kleine Karotten auf flämische Art.
6. Dessert.

Di- Seheier mit Parmesanläse. In einer Eierschalenpfanne läßt man einen guten Eßlöffel voll Butter zergehen und bricht ungefähr acht frische Eier so hinein, daß sie nicht ineinander laufen. Dann läßt man sie auf schwachem Feuer etwas fest werden und gibt sie dann vorsichtig auf eine heiße Schüssel. Nun begießt man sie mit etwas Sahne, auf die man eine Messerspitze Pfeffer streut und überstäubt sie vorsichtig mit geriebenem Parmesanläse. Mittels einer glühenden Schaafel werden die Eier glasiert und heiß zu Tisch gegeben.

Weißlinge à la Médicia. Die Fische werden sauber vorbereitet, durch die Kiemen ausgeweidet und leicht an den Seiten eingeschnitten. In einen kleinen Topf tut man zwei gehackte Schalotten, eine Messerspitze von dem Laub des Estragon und einen Desslitter guten Essigs. Wenn alles auf die Hälfte eingekocht ist, wird es durch ein Sieb getrieben, und in einen anderen Topf gefüllt. Jetzt läßt man vier Gelbeier, ohne Messerspitze Salz und ein wenig Pfeffer hinein, schlägt alles rasch an der Seite des Feuers und gibt nach und nach zu den Gelbeiern 125 Gramm frische Butter. Wenn so die Sauce genügend gebunden ist, mischt man ungefähr zwei Eßlöffel eines Tomatenpurees, welches man vorher in der bekannten Weise bereitet hat, hinein. Die Fische werden nun, wenn man sie gut abgetrocknet hat, in Mehl gewälzt, in die Pfanne getan, in der Butter oder Fett zerlassen ist und schnell zu goldgelber Farbe gebacken. Nach dem Abtropfen überpudert man sie mit Salz und richtet sie auf heißer Schüssel, von einer gefalteten Serviette bedeckt, an. Mit frischer Petersilie garniert, kommen sie mit der oben bereiteten Sauce zu Tisch. Die Sauce natürlich extra in der Sauciere.

Hammelkeule mit indischem Pfeffer (Curry). Eine schöne, altgeschlachtete Hammelkeule wird vom Fett befreit, gut geklopft und in dicke Scheiben geschnitten. In einen Topf gibt man einen gehäuften Eßlöffel Butter (Talg tut es auch) und legt das Fleisch, zwei Zwiebeln, eine gehackte Schalotte, eine Scheibe Knoblauch, etwas Thymian und Lorbeerblatt daran. Wenn alles einige Male aufgewallt ist, kommt das Salz und das Currypulver, welches mit einem Eßlöffel Mehl gemischt worden war, hinzu. Nun wird das Fleisch bis fast oben hin mit leichter Bouillon oder mit Wasser, dem etwas Fleischertrakt beigegeben ist, begossen und zugedeckt. Auf schwachem Feuer muß es langsam kochen, bis es völlig weich und die Sauce genügend eingegangen ist. Nun wäscht man vier Hände voll guten Reises, tut ihn in einen Topf voll kochenden Salzwassers, dem man den Saft einer Zitrone beigegeben hat. Auf ganz mächtigem Feuer (da er sonst sofort ansetzt) läßt man den Reis fünfundzwanzig Minuten aufquellen, dann abtropfen, um ihn wieder mit kaltem Wasser zu begießen und dann in den Topf zurückzutun, wo er nun an der Seite des Feuers weiter quellen und weich werden muß. Ab und zu begießt man ihn mit zerlassener Butter und überstäubt ihn mit einer Messerspitze Currypulver. Zum Anrichten wird das Gewürz, der Thymian, Knoblauch und das Lorbeerblatt entfernt.

aus ziehen in eine passende Schüssel getan, der Reis in eine Form gefüllt und alles möglichst heiß zu Tisch gegeben.

Wenn Du das Menü vereinfachen willst, so gib nur:

1. die Eier;
2. die Weißlinge;
3. das Hammelfleisch;
4. Dessert.

Gutes Gelingen wünscht

Deine Cotta,



Humor.

„Schreibt immer einfach und natürlich!“ sagte der Lehrer während der Grammatikstunde zu seinen Schülern. „Sporn nicht eure Einbildungskraft an, sondern schreibt nur, was in Euch ist. Ahmt nicht den Stil anderer Leute nach, und schöpft nicht aus fremden Quellen.“

Als ein Ergebnis dieser gutgemeinten Ratschläge lieferte Wilhelm Pieffe am nächsten Tage folgenden deutschen Aufsatz ab. Wir sollen nicht unsere Einbildungskraft anspornen, sondern nur schreiben, was in uns ist. In mir sind meine Lungen, mein Herz, meine Leber, mein Magen, zwei Äpfel, ein Stück Pastete, ein Glas Zitronenlimonade und mein Mittagessen.“

Er entschuldigt sich. Müller: „Ich hatte keine blasse Ahnung davon, daß Sie verheiratet sind.“

Schulze: „Erinnern Sie sich denn nicht, daß Sie mir im Hause Ihrer Schwester eines Abends Fräulein Meier vorstellten? Sie ist jetzt meine Frau.“

Müller: „Wirklich? Das tut mir aber schrecklich leid, alter Junge. Hoffentlich wird das unserer Freundschaft keinen Abbruch tun.“

Der unhöfliche Professor.

Die Vorlesung war unter großer Unruhe verlaufen. Die Primaner zeigten sich unaufmerksam und erregt. Es lag augenscheinlich irgend etwas in der Luft. Bücher wurden auf den Boden geworfen, es wurde mit den Füßen gescharrt und andere Störungen veranstaltet. Die Nerven aller waren gespannt und die Augen richteten sich unablässig auf die Uhr, um zu sehen, ob der Schluß der Stunde noch nicht da sei. Und als die Uhr zwölf schlug, war der Herr Professor noch um eine Minute mit seinem Vortrag im Rückstande. Aber mit dem Glockenschlage erhoben sich die Primaner von ihren Stühlen und bereiteten sich vor, das Klassenzimmer zu verlassen.

Der Professor zeigte eine unerschütterliche Ruhe. „Warten Sie noch eine Minute. Gehen Sie noch nicht hinaus“, sagte er. „Ich habe Ihnen noch einige Perlen vorzuwerfen.“



Eine Hentersrechnung. Nach das Napoleonische Strafgesetz ahndete die Herstellung und Verbreitung falscher Gold- oder Silbermünzen mit dem Tode und mit Einziehung des Vermögens, während die Anfertiger und Verbreiter falscher Scheide- oder Kupfermünzen mit Zwangsarbeit auf Lebenszeit davonkamen. Es kundsichte nach dieser Richtung noch den Anschauungen des Mittelalters, das sich aber nicht mit einfacher Hinrichtung der falschnünzer begnügte, sondern die qualvollsten Todesarten gegen sie anwandte. Die Revue Historique Vaudoise veröffentlicht einige Rechnungen des Henters von Morges (Morfee), im jetzigen schweizerischen Kanton Waadt, die in den Turiner Archiven wieder gefunden wurden, und wovon eine sich auf die Vollstreckung der Strafe an einem wegen falschnünzerei verurteilten Lütticher namens Arnaud de Quissiballay bezieht. Die Rechnung besagt, daß der Missetäter zu der für Verbrecher seiner Art gewöhnlichen Strafe, d. h. zum Tode in siedendem Wasser und Öl verurteilt worden sei, und enthält dann folgende Posten: Leihgebühr für den großen Kessel zum Sieden 10 Florin, für Anschaffung zweier starker Eisenstangen, um den Kopf Arnands hochzuhalten, 20 Sols, für drei Karren Holz aus dem Walde von Allaman 9 Sols, für vier Krüge Oels zum Uebergießen des Kopfes Arnands 16 Sols, für Ankauf eines Kessels und eines Löffels zum Kochen des Oels 12 Sols, für zwei Pfund Schwefel, um den Tod Arnands zu beschleunigen, 2 Sols, für Beschaffung eines Seiles und eines Wellbaumes, um den Verurteilten während der Tortur in der Schwebel zu halten, 19 Sols, für zwei Säcke Kohlen 2 Sols, für Auslagen Pierre Soliers, des Gehilfen des Amtmanns von Morges, der nach Chodon gegangen ist, um unsern Herrn Herzog von Savoyen Bericht zu erstatten, 2 Florin, für die persönlichen Auslagen des Henters und seines Gehilfen während der zwei Tage, die zu den Vorbereitungen und der Vollstreckung nötig waren, 3 Florin. Die Rechnung ist aus dem Jahre 1334.