



Nr. 29

## Illustriertes Unterhaltungsblatt.

1904

### →→→ Kapitän Wilsons Werbung. ←←←

Von W. W. Jacobs.

(Fortsetzung.)

"Ich will lieber allein gehen," sagte der Koch mit einem Blick auf die Wagen. "Ich will gern mannfällig hinkommen und mir an Ort und Stelle etwas umsehen, bevor das ich was unternehmen tu."

Er sass noch eine Zeit lang da im Wirtshaus und ruhte sich aus, wobei er, so gut er konnte, den geschicktesten Fragen der Wirtin auswich. Die Wagen setzten sich zuerst in Bewegung und krochen schwankend und starrend ihren Weg auf Holebourne zu. Endlich machte sich auch der Koch, nachdem er ein bescheidenes Mahl, aus Brot und Soße bestehend, zu sich genommen und eine Pfeife geraucht hatte, wieder auf den Weg.

"Kuck bloß mal, wie er geht!" sagte der Wirt.

"Ah!" sagte seine Frau.

"Wie so'n Blut Hund," sagte der Wirt mit Nachdruck; "acht 'r bloß mal auf! Ich wusste gleich, was er war, als ich 'n man zu sehen kriegte."

Der Koch verfolgte seinen Weg, ohne eine Ahnung davon zu haben, welch eine Bewunderung seine Bewegungen erregten. Er fing an zu glauben, daß es doch wohl etwas unvorstellig gewesen sei, daß er so frei und offen geredet habe.

Immerhin hatte er nicht viel gesagt, und wenn es den Leuten Spaß machte, sich zu irren — na, das war ihre Sache.

In dieser Gemütsverfassung betrat er Holebourne, ein kleines Dorf, das aus einer kurzen Straße, einem Wirtshause und einer Kirche bestand. Am

Ende der Straße, vor einem niedlichen Häuschen mit einem wohlgepflegten Vordergarten, stand eine kleine Gruppe von Menschen und schwätzte.

"Da is was los," sagte der Koch zu sich selbst, indem er die neugierigen Blicke der Dorfbewohner mit Zinsen zurückgab. "Welches is Herr Dunn sein Haus, Junge?"

"Dies hier ist es, Herr," sagte der Junge und zeigte auf das Haus, vor dem die Leute standen. "Sind Sie der Detektiv?"

"Nee," sagte der Koch scharf.

Er ging hinüber zu dem Hause und öffnete die kleine Gartenpforte, und ein aufgeregtes

Stimmengesumme folgte ihm, als er auf die Tür zuging und mit seinen Knöcheln anklopste.

"Herein," sagte eine tiefe Stimme.

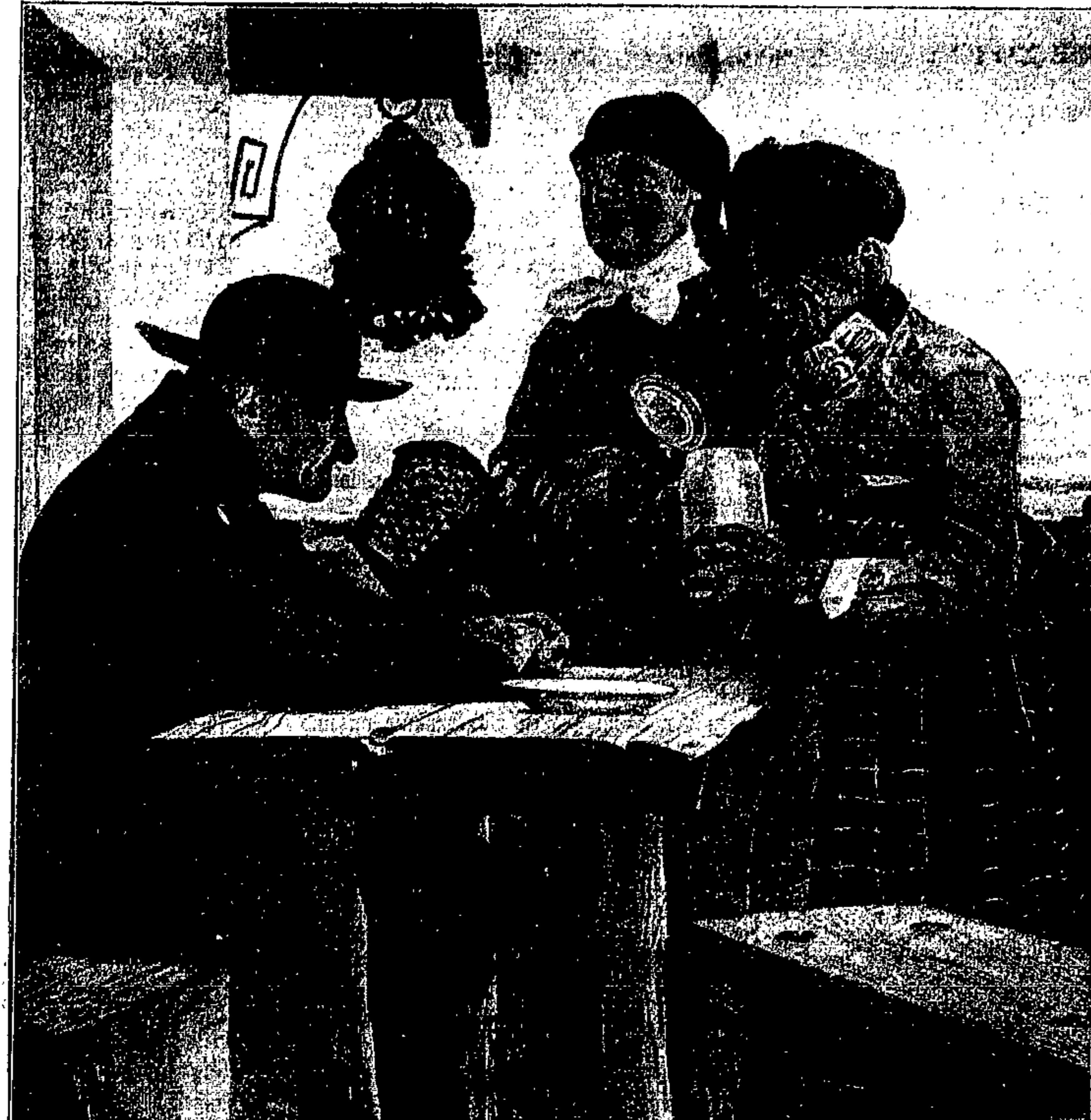
Der Koch trat ein und schloß die Tür sorgfältig hinter sich. Er sah sich in einem kleinen Wohnzimmer, in dem sich nur ein alter Mann von finstrem Aussehen befand, der in einem Lehnsessel saß und eine offene Zeitung in der Hand hielt.

"Was wünschen Sie?" fragte er aufblickend.

"Ich möchte Herrn Dunn gern sprechen," sagte der Koch nervös.

"Das bin ich selbst!"

Dem Koch sank das Herz, denn abgesehen davon, daß



Dachauer Bauern. Nach dem Gemälde von Willi Walter.

er einen Bart trug, schnelle Herr Dunn dem Vilbe nicht mehr als er selbst.

"Das bin ich selbst," wiederholte der Alte, ihm unter seinen buschigen Augenbrauen hervor wütende Blicke zuwerfend.

Der Koch lächelte, aber nur schwach. Er versuchte nachzudenken, aber der Blick des Alten hatte alle Ideen aus seinem Kopfe verschlungen.

"So, sind Sie das?" sagte er endlich.

"Ich hörte, daß Sie nach mir suchen," sagte der Alte, dessen Stimme allmählich zu einem Gebrüll anschwellt. "Das ganze Dorf weiß es, glaub' ich, und wo Sie mich jetzt gefunden haben, was zum Henker wollen Sie von mir?"

"Ich — ich glaub', das is 'n Versehen," stammelte der Koch.

"Oh," sagte der alte Mann. "Hal! 'n Versehen! Sie sind mir 'n schöner Detektiv. Ich werde Sie verklagen. Ins Gefängnis will ich Sie bringen und daß Sie aus'n Dienst fliegen."

"Das is alles 'n Irrtum," sagte der Koch; "ich bin gar kein Detektiv."

"Kommen Sie mal mit," sagte der Alte und erhob sich.

Der Koch folgte ihm in ein kleines, nach hinten liegendes Zimmer.

"Sie sind kein Detektiv?" fragte der alte Mann, indem er ihn durch eine Handbewegung aufforderte, sich zu setzen. "Sie werden doch wohl wissen, daß der, der sich für einen Detektiv ausgibt, ein schweres Verbrechen begeht? Nu bleiben Sie 'mal ruhig hier, bis ich einen Polizisten hole, versteh'n Sie?"

Der Koch sagte nein.

"Ah," meinte der alte Mann mit einem unheimlichen Grinsen, "ich glaube doch!" Dann ging er zur Tür und rief laut: "Roger!"

Bevor der liberratische Koch der "Seemöve" seine verwirrten Gedanken sammeln konnte, ertlang ein Getrampel auf der Treppe und eine Bulldogge trat beschleben ins Zimmer.

Sie war ein reurässiges Tier mit wenigstens einem Dutzend Stellen, die Beichtung und Bewunderung hellschten; aber alles, was dem Koch auffiel, war die vorzügliche Beschaffenheit ihrer Zähne.

"Pas auf, Roger," sagte der Alte, indem er einen Hut vom Haken nahm. "Läßt ihn nich weg!"

Das Tier ließ ein intelligentes Knurren hören, und sich ein oder zwei Meter von dem Koch entfernt hinsetzend, beobachtete es ihn mit großem Interesse.

"Es tut mich wirklich riesig leid," murmelte der Koch. "Gehen Sie nich weg und lassen mich mit dem Hund allein, Herr."

"Er tut Ihnen nichts, wenn Sie ruhig stillsitzen."

Dem Koch summte der Kopf; er versuchte, sich ein schlaues Kompliment auszudenken. "Ich wollt' lieber, Sie blieben hier," stammelte er, "wirklich. Ich hab' noch nie 'n Mann getroffen, den ich gleich bei 'n ersten Blick so geru hab' leiden mögen."

"Ihre verdammten Unverschämtheiten können Sie für sich behalten," sagte der andere streng. "Pas auf, Roger!"

Roger knurrte mit dem Begegnen eines Hundes, der einen ihm in jeder Hinsicht zusagenden Auftrag erhalten hat, und sein Herr verließ, nachdem er den Koch nochmals darauf aufmerksam gemacht hatte, was passieren würde, wenn er vom Stuhl aufstehe, das Zimmer und schloß die Tür hinter sich. Der Koch hörte die Haustür zuschlagen und dann war alles still, nur das schwere Atmen Rogers ließ sich hören.

Eine Zeitlang saßen der Mann und der Hund da und beobachteten sich schweigend, dann ließ der erstere, nachdem er seine trockenen Lippen mit der Zunge angefeuchtet hatte, ein freundliches Lachen hören. Roger antwortete mit einem dumpfen Knurren, erhob sich und gähnte ausdruckslos.

"Armer Roger!" sagte der Koch mit zitternder Stimme, "armer, alter Rogh-wogh! Guter, alter Hund!"

Der gute alte Hund kam etwas näher und beugte seine buschigen Augenbrauen über das Gesicht des Kochs Beine, die vor Angst zusammenzuckten.

"Sach' die Kaz!" sagte der Koch, dem ein

guter Gedanke kam, und zeigte auf die Tür. "Sach' die Kaz! Kaz, Roger, kaz!"

"G-w-r-r" murkte Roger drohend. Die zitternden Beine ließen eine große Anziehungskraft auf ihn aus, und er trat näher und beschleunigte sie eifrig.

In seinem Schrecken schob der Koch, nachdem er einen hilflosen Blick auf das Schläfenloch geworfen hatte, seine Hand sacht hinter sich und zog sein Messer aus der Scheide. Dann stieß er es plötzlich, mit dem Mund, der aus der Furcht geboren wurde, dem Hund in den Leib, und bevor sich derselbe von dem plötzlichen Angriff erholen konnte, zog er sein Messer zurück, um es abermals hinzustoßen. Der Hund ließ ein erstektes Gehens hören und schnappte, bis zum Tode tren, nach dem Beine des Kochs und als er es verfehlte, rollte er über den Fußboden hin, stieß noch ein oder zweimal schwach mit den Beinen und verschwand.

Das alles war so plötzlich vor sich gegangen, daß dem Koch, der mechanisch seine Messerkluge an dem Tischluch abwischte, kaum die Hälflichkeit seines Verbrechens zum Bewußtsein kam, er sich vielmehr fast zu seiner verwegenen Tapferkeit beglückwünschte. Dann aber, als es in ihm aufdämmerte, daß er sich außer wegen der Bekleidung, zu deren Sühne der cholerische Herr Dunn eben die Hilfe des Gesetzes suchte, auch wegen einer toten Bulldogge und wegen eines ruinierter Teppichs zu verantworten haben werde, entschloß er sich, sofort Neizaus zu nehmen. Er ging zur Hintertür, nachdem er sein Messer wieder eingesteckt hatte, und schlenderte vorsichtig den Garten hinauf, an dessen Ende er über den Baum kletterte. Dann wandte er dem Schauplatz seines Mordes den Rücken, hob seine Hände hoch und begann zu laufen.

Er kreuzte zwei Felder und kam auf eine Landstraße, und sein Athem ging schwer, als er so, von Zeit zu Zeit einen Blick hinter sich werfend, dahinstürmte. Es ging bergauf, aber er blieb im Laufen, bis er den Gipfel erreicht hatte. Dann warf er sich feuerhaft an der Wegseite über, den Blick in der Richtung von Holebourne. Fünf Minuten später sprang er wieder auf und floh weiter, denn er sah, wie verschiedene Leute aus dem Dorfe auf der Landstraße seine Verfolgung aufnahmen.

Eine kleine Weile blieb er noch auf der Landstraße, dann, als ihm der Gedanke kam, daß einige seiner Verfolger am Ende einen Wagen bemühen könnten, brach er durch die Hecke und lief über die Felder. Seine Beine brachen fast zusammen und er stolperte mehr, als daß er lief, aber er verfolgte seinen Weg, abwechselnd gehend und rennend, bis von seinen Verfolgern nichts mehr zu sehen war.

#### 4. Kapitel.

Als sich der Koch außer Gefahr wähnte, wusch er sich zunächst Gesicht und Hände in einem Trog und entfernte dann die Spuren seines Verbrechens von seinem Messer. Dann eilte er schlemigst weiter, bis er auf eine andere Straße traf, und da gerade ein Wagen vorbeifuhr, hat er, mitfahren zu dürfen, und legte sich der Länge nach oben auf eine Ladung Stroh und betrachtete nervös die Landschaft während der Fahrt. Ein halbes Dutzend Meilen weiter hielt der Wagen vor einem großen Bauernhause an und der Koch machte sich, nachdem er dem Fuhrmann zwei von den wenigen Geldstückchen, die ihm noch geblieben waren, gegeben hatte, wieder auf die Beine, wobei er sich in der Absicht, seine Verfolger zu täuschen, in einen Bergarten schmaler Wege verlor, sich bald rechts, bald links wendend, wie es ihm gerade einfiel, bis er sich bei Einbruch der Dunkelheit müde und hungrig vor einem kleinen Dorfe befand.

Eingedenk der Macht des Telegraphen, der, wie er nicht zweifelte, sich über die umliegenden Bezirke für seinen Fall interessieren würde, verfroh er sich hinter einer Hecke, bis die Lichter vom Erdgeschoß der Häuser zum ersten Stock emporstiegen und dann völlig ausgingen. Dann sah er sich mit äußerster Vorsicht nach einem schützenden Dache um. Er gelangte schließlich zu zwei Häuschen, die etwa eine

halbe Meile vom Dorf einsam standen, von denen das eine im Garten einen hölzernen Schuppen hatte, der genau das zu sein schien, was er suchte. Nachdem er sich die Gewissheit verschafft hatte, daß die Bewohner des Häuschen alle zu Bett gegangen, betrat er den Garten und schlüpfte auf den Behenspitz zu dem Schuppen, dessen Tür er aufschloß. Es war fast finster drinnen und füllt, bis etwas unruhig rutschte und sich warnende und unwillige Rufe hören ließen. Der Koch glitt auf einem Stein aus und bewußtete sich nur dadurch vor dem Fall, daß er sich an eine Stange hielt, die ein Dutzend Hühner im selben Augenblick unter lautem und rasendem Hühnchen verlor. Sofort war der ganze Schuppen mit schlagenden Flügeln ausgefüllt und aufgeregt herumtumten wie wild zwischen seltenen Vögeln herum, als er sich wieder zur Tür wandte, nur um einen Mann, der vom Hause kam, in die Arme zu laufen.

"Ich hab' ihn, Poschl!" rief der Mann, während er mit einem Stock auf den Koch einschlug. "Ja, ich hab' ihn!"

Er saugte ihm einen zweiten Schlag und holte zum dritten aus, als der Koch, rasant vor Schmerzen, ihm wütend einen Stoß versetzte, der ihn zu Bodenwarf. Er war aber im Nu wieder auf den Beinen und schlenderte mit Hilfe seiner Frau, die sich, weinte sie ihrer äußeren Erscheinung erst in Gestalt einer flauellenen Unterrocke eine kleine Konzession gemacht hatte, etwas verzögert hatte, den Koch zu Boden und kniete auf ihm. Ein Mann kam aus dem angrenzenden Hause, und nachdem er erst mit großer Geistesgegenwart eine freie Stelle auf dem Stock entdeckt hatte, kniete er darauf und fragte dann, was los sei.

"Hinter meinem Hühnchen her," sagte der erste Mann atemlos. "Ich hört' ihn just rechtzeitig."

"Ich war nich hinter Ihre Hühner her. Ich wußt' garnich mal, ob welche da waren!" rief der Koch.

"Schließ ihn ein!" rief der zweite Mann ein dringlich.

"Das will ich auch," sagte der andere. "Halts still, Du Dieb Dul!"

"Stehen Sie auf!" sagte der Koch mit sehr achter Stimme; "Sie bringen mich ja um."

"Nimm ihn ins Haus und blib ihn da fest bis die Nacht, und morgen früh woll' u wir ihn nach der Polizei in Winton bringen," sagte der Nachbar. "Das is 'n ganz gefährlicher Kerl."

Da sie aus Misstrauen dem Koch nicht zu gehen gestatten wollten, wurde er in die Küche getragen, wo die Frau, nachdem sie ihm einen Augenblick verlassen hatte, ein Streichholz anriß und hastig eine Kerze anzündete. Sie öffnete eine Schublade und begann, zu des Kochs Schrecken, eine Zeugleine ungefähr zwanzig Metern herauszuziehen.

"Der beste und sicherste Weg ist, ihn an einen Stuhl festzubinden," sagte der Nachbar. "Ich den noch d'r'an, wie mein Großvadder uns 'ne Geschichte erzählte, wie sie's mit 'n Männerhauptmann gekommen waren."

"Das wär' auch wohl das beste, sagte die Frau nachdenklich. "Es wird auch für ihn bequemer in einen Stuhl sein, wenn er das auch wirklich nicht verdient hat."

Sie hoben den erschöpften Koch auf und setzten ihn in einen starken elchenen Stuhl, worauf sie ihn daran festbanden, bis er kaum Luft holen kann.

"Nachdem daß mein Großvadder den Männerhauptmann an den Stuhl festgebunden hatte, gab er ihm einen mit'n Knüppel über'n Schädel," sagte der Nachbar, den Koch nachdenklich betrachtend.

"Die Leute waren sehr brutal in jene Zeiten," sagte der Koch, bevor sonst jemand etwas sagen konnte.

"Just, damit daß er ruhig war," sagte der Nachbar, etwas eingeschüchtert durch das Schweigen der anderen beiden.

"Ich glaub', so wie 's is, is es ganz gut," sagte der Eigentümer der Hühner, die Fesseln der Gefangenen sorgfältig befühlend. "Wenn Du morgen früh 'überkommen willst, Pettit, denn wollt wir uns 'nen Darren borgen und ihn nach Winton

bringen. Ich denk', er wird allerlei auf' Korbholz haben."

"Das glaub' ich auch," sagte Pettit, während der Koch schauderte. "Na, gut' Nacht."

Er ging wieder zu seinem Hause hinüber und das Ehepaar blies, nachdem es nochmals sorgfältig den Koch inspiziert und ihn auf die Folgen aufmerksam gemacht hatte, wenn er sich bewege, das Licht aus und kehrte zu seinem unterbrochenen Schlummer zurück.

Eine ganze Zeitlang saß der unglückselige Koch ganz apathisch da, wunderte sich über die Leichtigkeit, mit der er von Verbrechen zu Verbrechen geschritten war, und suchte sich auszurechnen, wie viel er für jedes einzelne erhalten würde. Ein Helmchen sang am Herde und auf dem Fußboden piepte eine Maus. Ganz erschöpft von Müdigkeit und Sorge fiel er schlaflos in Schlaf.

Er erwachte plötzlich und versuchte, aus seiner Rose heranzuspringen und auf einem Stuhl herumzuhopfen, als bestes Mittel gegen den Krampf. Als er dann seine Lage begriff, machte er verzweifelte Anstrengungen, sich zu erheben und das betroffene Bein zu strecken. Er hatte insofern Erfolg, als es ihm gelang, zu stehen und in der phantastischen Erscheinung einer menschlichen Schnecke langsam um die Küche herum zu watscheln. Zuerst dachte er nur an den Krampf, aber nachdem der durch diese Behandlung gewichen war, kam ihm der abenteuerliche Gedanke, zu fliehen. Noch immer gebückt unter dem Stuhle gehend, gelangte er zur Tür und nach zwei oder drei vergeblichen Versuchen hatte er den Regel im Mund und öffnete sie. Innerhalb fünf Minuten war er zur Gartentür gewatschelt, die zum Glück offen stand, und stand nun auf der Landstraße.

Die Anstrengung war so groß, daß er sich wieder auf seinen transportablen Sitz niederließ und seine Aussichten überrechnete. Die Furcht ließ ihm Flügel, wenn auch nur von mäßiger Größe; sobald er annehmen konnte, daß er außer Hörweite sei, schlug er kräftig mit seinem Stuhle hinten aus gegen einen Baum. Er verlor auf diese Weise ein gesprungenes Hinterbein und mußte, als er sich das nächste Mal niedersetzte, Balancierkunststücke vollführen, die Blondins selbst nicht mutwillig gewesen wären.

Bis der Tag anbrach, quälte sich dieser verfolgte Mann weiter mit seinem Stuhle, und als die Sonne aufging, fand sie ihn in der Mitte des Weges sitzend, wie er mit schwacher Stimme Kapitän Gehling und alles, was mit ihm zusammenhangt, in Acht und Raum tat. Er erschrak, als er rasch sich höhernde Schritte hörte, und da er außer stande war, seinen Kopf zu wenden, stellte er sich mit Wille auf die Füße und drehte sich dann mit seinem ganzen Körper herum.

(Fortsetzung folgt.)



## Ein Heine des dreizehnten Jahrhunderts.

Von J. Stern.

Ein Literaturhistoriker vergleicht die Poesie der Nomer in ihrem Verhältnis zur griechischen mit dem Nebenregenbogen, in welchem das Darbenschpiel des prächtigen Phänomens reflektiert ist, alle Tinten widerspiegelnd, aber verblaßt und matt. Der Vergleich trifft auch einigermaßen zu, nur in weit ungünstigerem Grade für die Kopie, bei der neuhebräischen Poesie, die im siebzehnten Jahrhundert bei den Juden in Arabien aufzublühen begann, nachdem der Strom der Dichtkunst in hebräischer Sprache viele Jahrhunderte lang versiegte gewesen. War schon durch den Verlust der nationalen Selbständigkeit ihr Gebiet beträchtlich verengert, so kam noch hinzu, daß die Sprache nur noch als Kultus- und Gelehrten- (Theologen-) Sprache lebendig war, so daß die Poesie nicht allein auf das synagogal-liturgische Gebiet beschränkt blieb, sondern auch ihre verminderte Schöpferkraft insofern bekundete, als sie mit Verliebe mit Blüten und Blumen der klassisch-

antiken Periode ihre Strünze band und Kränze wund. Nur ein Element folgte sie hinzu, das der alten freud war: den Wohlklängen des Metrums und nebenher auch das strenge Metrum. Araber und Spanier waren dabei ihre Lehrmeister. Der alt-hebräischen Poesie waren beide fremd (die gegenteilige Angabe des Josephus ist tendenziöse Fälscherei); ihre Versform war der Parallelismus der Sabatlieder (Parallelismus membrorum), bestehend in zwei oder auch drei kurzen Strophen, in denen häufig dieselbe Inhalt in verschiedenen Rhyme und Bildern, oft auch maniert, sich wiederholte. So z. B. in dem pentateuchischen Triumphlied über den Durchzug durch dasrote Meer:

"Durch den Hauch deiner Rose türmten sich die Wasser,  
Gleich einer Wand standen die Fliehenden,  
Die Blüten stocken im Herzen des Meeres."

Oder im 19. Psalm:

"Die Himmel erzählen die Ehre Gottes  
Und das Werk seiner Hände kündet das Instrument."

Dieser poetischen Form, die nenerdings auch in der althinesischen Poesie nachgewiesen wurde und die sich dem Strophenbau des Liedes geschmeidig fügt, verband wohl die althebräische Poesie die ihr allein eigentümliche Kunstgattung der poetischenrede, was formell die Rhetorik der Volksredner, der sogenannten Propheten, charakterisiert.

Heiliglose Gedanken und Empfindungen, Reminiszenzen an die nationale Selbständigkeit, Elegien über deren Verlust und die erbärdeten Leiden, Hoffen auf baldige Erlösung und Sehnen nach der messianischen Zukunft bildeten fast durchweg den Stoff der neuhebräischen Poesie des gesamten Mittelalters, die unter viel Mittelmäßigkeit und nicht wenig Geschmaclosen auch stimmungsvolle Dichtungen von hohem Schwung und sprachlicher Pracht aufweist.

Nur ein einziges Weltkind tauchte unter den vielen frommen Sängern auf, eine Nachthölle oder besser eine Spottdrossel, die mit gleicher Virtuosität weltfrohe wie satirische Verse er tönen ließ, ein Poet, sprudelnd von gefräschten Glücksfällen und übermüdiger Dame, welcher der Harfe Davids köstliche Weisen auf Liebe, Wein, Natur- und Frauenschönheit entlockte, aber auch neckischen Scherz und ganze Funkenbündel sprühendes Witze: ein hebräischer Heine des Mittelalters, nur daß seine Erotik mehr auf die anarko-deutsche Note gestimmt ist, während er wie der Dichter des "Buches der Lieder" auch der Trivialität und dem Chynismus massvoll seinen lachenden Tribut zollt. Immanuel ben (Sohn) Salomo, aus der Familie Bifroni, geboren um 1265 in Rom, daher mit dem Beinamen Romi, mit seinem älteren Zeitgenossen Dante befreundet ("Der Jude Manuello"), hat der Sprache des Alten Testaments neues Leben eingehaucht und sich ihrer als vorzügliches Ausdrucksmittel leichtflüssiger Konversation zu bedienen gewußt. Dabei aber hat er ihr, wie ein frommer Geschichtsschreiber senszt, "den heiligen Charakter geraubt" — als ob nicht auch die Bibel das "Hohes Lied" enthielte, diesen herrlichen Blütenstrauß glühender Erotik, das freilich von einer hornierten Theologie auf die Liebe zwischen Gott und Israel respektive Christus und der Kirche gedenkt ward! — "und die kunsche, tiefverhüllte Jungfrau der hebräischen Wunde in eine leichtgeschürzte Tänzerin verwandelt."

Man würde aber sehr irren, wenn man seine Persönlichkeit und sein Leben nach seinen Dichtungen beurteilen und ihn für einen Bruder Lüderlich halten würde. Er führte im Gegenteil einen sehr ehrbaren Lebenswandel, war ein treuer Ehegatte und nahm in der jüdischen Gemeinde zu Rom eine geachtete Stellung als Vorsteher ein. Mit Bibel und Talmud aufs beste vertraut, so daß ihm für alles gesellige Worte darans in erstaunlicher Fülle zuströmten, auch in der Philosophie und selbst der Mystik heimisch, hat er auch eine Reihe gelehrtischer Schriften verfaßt, darunter Kommentare zu den meisten biblischen Büchern, die aber längst wohlverdienter verschollenheit anheimgeflossen. Man vermutet, daß er dem ärztlichen Stand angehört hat, und wenn er sich über die Quacksalbereien der zeitgenössischen Heilkunst lustig mache, so hat er wohl als Arzt die beste Ge-

legenheit gehabt, sie zu durchschauen. Im Alter verfiel er der Verlassenheit und Armut, wie er selbst angibt infolge allzu großer Freigebigkeit und namentlich wegen einer Bürgschaft, die ihn um sein ganzes Vermögen brachte. Er verließ Rom mit seiner Familie und fand erst nach längerer Wanderschaft Ruhe bei einem reichen Männer in Fermo, der sich seiner annahm und ihn ernannte, seine Dichtungen aus den verschiedenen Altersstufen zu überarbeiten und abzurunden. So entstand seine Novellenansammlung „Machbereth“ (zuerst in Venedig 1491 gedruckt), bestehend aus 28 Stücken in Makamen, jener aus Arabien stammenden, in gesetzelter Prosa mit eingestreuten Versen bestehenden Gattung, die, wie diejenigen des Hariri, „gleich geschickt zu Ernst und Scherz, bald zu Wort-, Buchstaben- und Märschspielen zugespielt, bald lyrisch aufwirbelnd, bald in elegischem Fluss dahinströmend, bald rhetorisch gedehnt, bald gnomenhaft kurz.“ In seinen eigentlichen Versen übertrug Immanuel zuerst die italienische Kunstdichtung auf die neuhebräische Poesie, indem er im Gegensatz zu seinen Vorgängern (vorunter der von Heine gefeierte Juda Halevi, der Dichter der Zioniden) statt des einstöckigen Metras den Wechselseitig einfallende (terza rima in Sonettform) und damit einen melodischen Tonfall erzielte.

Immannels Dichtungen genießbar aus Deutsche zu übertragen, stößt auf kaum überwindliche Schwierigkeiten, da sie mit Auspielungen auf Theologie und Mütter der Juden gespielt sind. Versuchen wir eine Probe mit einer sehr freien Uebersetzung der neunten Makame über die zwölf Monate.

September—Oktober.  
Heilige Feste\* wecken die Triebe,  
Anzustimmen Lieder der Liebe  
Und besenreit vom Gaste der Trauben  
Holden Lippen Küsse zu rauben.  
Preis dem Schöpfer, welcher die Weiber  
Schuf zum Ergözen, die minnigen Leiber.

November.  
Wolken und Nebel kann ich verböhnen,  
Weil ich mich sonne im Lichtglanz der Schönheit,  
Nicht vor den Früsten brauch' ich zu fliehen,  
Weil mich der Liebe Flammen durchglühen.  
Schwingend den purpuren funkeln Den Becher  
Preiß ich Moa, den Heros der Fechter.

Dezember.  
Weihnachtslichter, niedlich und golden!  
Schönre noch strahlen die Augen der Holden,  
Welche hochbüsig mich umflattern,  
Ländlein und scherzen, kosen und schnattern  
Und mit entblößten Armen, den weichen,  
Für mich bereiten leckere Speisen.

Januar—Februar.  
Kalter Schnee deckt Wälder und Auen,  
Da ruht sich's warm am Busen der Frauen.  
Früchte der Minne köstlicher schmecken,  
Wenn draußen tobten des Winters Schreden.  
Draußen Wettergrämen und Düster,  
Innen trautliches Liebesgesluster.

März.  
Hamam,\*\* dem bösen, mag ich nicht fluchen,  
Denn er beschert mir Katarren und Rücken.  
Zeden Groß soll der Wein forschwemmen.  
Lasset uns, Freunde, schmausen und schlennen,  
Von jeder Sorge die Seele befreien.  
Wein her! die beste aller Arzneien!

April.  
Bassah, lieblichstes aller Feste.  
Herein, ihr Armen, seid meine Gäste!  
Euch soll die Holde, mein Liebchen, begrüßen,  
Das Mahl mit ihrem Grapauder versüßen,  
Freiheit, einst von den Vätern errungen,  
Ihr seien Hymnen begeistert gesungen.

Mai.  
Welt, wie bist du so herrlich im Kenze!  
Bindet, ihr Schönien, duftige Kränze.  
Schnäbelnd und kosei gleich euren Schwestern,  
Zwitschernde Voglein in traulichen Nestern.  
Fert, Folianten! Mit trunkenen Augen  
Aus weiblichen Kleinen Weisheit zu singen.  
Immannels zum großen Teil zwergfellerschülternde Satire geziert mit köstlicher Grazie das bunte Heer der Vorheiten, Schwächen und Laster seiner Zeit und Umgebung, u. a. auch die scholastische

\* Die großen jüdischen Herbstfeste.

\*\* Der Judenfeind im Buch Esther, zur Erinnerung an dessen Überwindung angeblich das jüdische Fastnachtsfest Purim eingefestet worden sein soll, für welches ein opulentes Mahl vorgeschrieben ist.

Geläufigkeit und verzwickte Bibelerklärung der Rabbiner, die Scheinhelligkeit, das Alsterpoetentum, die Lobsüdeleien der Leichenredner und nicht zum wenigsten das Prokentum.

Das letzte Stük der Sammlung ist eine gelungene Nachahmung der „Göttlichen Komödie“ seines Freundenes Dante, freilich ohne alle politische Beziehungen. Unter der Führung seines kurz zuvor verstorbenen Freundenes Daniel — in dem L. Geiger Dante angedenkt glaubt, den aber der Dichter nicht ausdrücklich nennen möchte, um nicht bei den Orthodoxen damit anzustossen — tritt er seine Höllenfahrt an über tosende Flüsse und schwindelerregende Abgründe. In der Hölle trifft er zahlreiche Freyler der jüdischen Geschichte und ohne Namensnennung Typen der Schlechtigkeit unter seinen Zeitgenossen: Männlichkeit und prozesshafte Fleische, die gegen die Armen hartherzig waren, scheinfraumme Ehrenstolzenjäger, die heimlich die größten Plüscheisungen verübt, Verächter der Wissenschaft, Kürpfuscher, die auf die Dummheit spezialisierten und ihre Patienten unter die Erde brachten u. s. f. Einen Vergleich mit dem grandiosen Werk des Florentiners, seinem Phantasiereichtum und seiner Gestaltenfülle, seinem weiten Horizont, seinem Weltgerichtspathos und seiner sprachlichen Musik, hält freilich das hebräische Werk nicht aus, wiewohl auch Immanuel in der Ausmalung aller Arten Höllenpein brennende Farben zu Gebote stehen. Merkwürdigerweise versetzt er auch Plato und Aristoteles und einige gräßliche Philosophen in die Hölle wegen ihrer erzfeindlichen Lehren, obgleich er sich in der Schildierung des Paradieses als aufgeklärter und toleranter Mann zeigt. Im Gegensatz nämlich zu seinem Vorbild Dante, der die ganze Heidentum vom Paradies ausschließt, weil sie Christus nicht erkannt und darum der Gnade der Seligkeit nicht teilhaft geworden, erzählt Immanuel, er habe eine Schaar Seliger gesehen, die er nicht erkannte und seinen Führer gefragt, wer sie seien. „Das sind“, antwortete dieser, „die rechtschaffenen Heiden, die durch ihren Geist die Höhe der Weisheit erkennen und den einzigen Gott als Weltköpfer und Segenspender erkannt haben.“ Beim Betreten des Paradieses juchzen dem Dichter die Seligen entgegen und rufen: „Immanuel ist gekommen, jetzt ist es Zeit zum Lachen!“ Und in der Tat, so feierlich die Beschreibung des Paradieses ist, Immanuels Muse sichert dabei, wie Grätz treffend sagt, verstohlen desto schalkhafter.

Starke Verbreitung scheinen Immanuels Dichtungen bei den Juden des Mittelalters nicht gefunden zu haben, wie sie denn auch die einzigen ihrer Art blieben und keinerlei Nachahmung gefunden haben. Der überhandnehmenden Kluckerei und Prüderie gingen sie eben wider den Strich. Das aber doch mitunter gern heimlich daran genascht wurde, zeigt der Umstand, daß die kodifizierte Orthodoxie des sechzehnten Jahrhunderts verboten hat, am Sabbath darin zu lesen, und bestieg, auch an den Werktagen sei es unstatthaft.



## Dauergemüse und Dauerobst.

Von Rudolf Gerber.

**G**ährend des Sommers und im Herbst stehen uns für die menschliche Ernährung Gemüse und Früchte verschiedener Art im frischen Zustande zur Verfügung. Um die Vegetabilien auch während des Winters und im Frühjahr für Nahrungs Zwecke vorrätig zu haben, muß man sie mit Hilfe mannigfacher Verfahren mehr oder minder dauerhaft machen, daß heißt: sie den natürlichen Zersetzungseinflüssen möglichst entziehen.

Seit längerer Zeit werden nun in immer steigendem Maße Gemüse und Früchte dadurch dauerhaft gemacht, daß man sie nach entsprechender Vorbereitung in Blechbüchsen verschiedener Größen bringt und diese dann luftdicht verschlossen. So zubereitete Vegetabilien werden jetzt allgemein unter dem Namen „Konserve“ in den Handel gebracht; sie bewahren

in diesem Zustande ihren Wohlgeschmack unverändert jahrelang, sind ungewöhnlich bequem in der Zubereitung und ersparen der Hausfrau viele Arbeit.

Unter dem Namen „Dauergemüse“ oder „Dörrfrüchte“ versteht man im Handel hauptsächlich die Vegetabilien, welche durch Trocknung dauerhaft gemacht worden sind. Die Trocknung von Gemüse und Obst kann an der Sonne einfach im Freien geschehen, oder mit Hilfe von besonderen Trockungsöfen u. s. w. in Fabriken bewirkt werden. Die Ausnutzung der Sonnenwärme für die Trocknung von Früchten kommt in unseren Gegenden wenig in Betracht; sie spielt aber eine große Rolle in heißen Ländern. In Kalifornien zum Beispiel werden die dort in vielen Gegenden zweimal während eines Jahres geernteten großen Fruchtmengen auf im Freien aufgestellten hölzernen Hülsen von der Feuchtigkeit befreit; die oft Wochenlang von keinem Regenfall unterbrochene gleichmäßig heisse Witterung gestattet dort einen ungehörten Betrieb. Die in unseren Gegenden mit Hilfe von durch Dampf geheizten Trockenvorrichtungen oder auch unter Verwendung von Vacuum-Trockenschranken arbeitenden Fabriken für Dauergemüse entfernen die Feuchtigkeit aus den Früchten durch längere Erwärmung bis auf ungefähr 60 Grad Celsius.

Soweit solche Vegetabilien dauerhaft gemacht werden sollen, die später als gekochte Gerichte für die menschliche Ernährung dienen, muß man sie zunächst genügend reinigen. Auch sonst bereitet man Früchte dieser Art so vor, wie es in der Küche vor der Einleitung des Kochprozesses gelbt wird. Küchenkräuter usw. erfahren keine vorbereitende Behandlung, sondern werden sogleich getrocknet. Das aus den zu trocknenden Vegetabilien alle schadhaften Teile rechtzeitig entfernt werden müssen, versteht sich von selbst.

Da die Früchte durch den Trockungsprozeß fast ihres gesamten Feuchtigkeitsgehaltes ledig werden, so ist es erklärlch, daß man oft eine Gewichtsreduktion von achtzig bis neunzig Prozent erzielt. Werden Früchte einfach lose getrocknet, so bilden sie eine stark zusammengezogene Masse, die ein recht unansehnliches Aussehen hat. Um diesen Eindruck zu vermeiden und nur auch den Transport zu vereinfachen, pflegt man vielfach Trockengemüse stark zusammenzupressen. Die Vegetabilien werden im getrockneten Zustande in Schichten, die durch eiserne Platten getrennt sind, unter die hydraulische Presse gebracht und hier einem hohen Druck ausgesetzt. Das so gewonnene Dauergemüse bildet dann etwa fingerstarke Platten und ist natürlich infolge seines geringen Volumens bequem und verhältnismäßig billig zu transportieren. Damit die Teilung solcher Gemüseplatten für den Verkauf möglichst einfach vorgenommen werden kann, sind die eisernen Platten, welche zwischen den Gemüseschichten in der Presse liegen, gewöhnlich mit scharfen vorspringenden Leisten versehen, die sich beim Pressen in die Gemüsetafeln hineindrücken. Dadurch weisen dann die Scheiben aus den getrockneten Früchten Entstülpungen auf, die ein leichtes Durchbrechen ermöglichen. In ähnlicher Weise kann man auch die Gemüsetafeln gleich in der Fabrik mit Hilfe von Stanzen so zerkleinern, daß sie in Portionsgröße in den Handel gelangen können.

Die Erscheinung, daß die „Konserve“ den Markt beherrscht, während das „Dauergemüse“ daneben eine verhältnismäßig bescheidene Rolle spielt, läßt sich sehr gut erklären. Das schon erwähnte zusammengezogene Aussehen des Dauergemüses ist für den Absatz nicht förderlich; dazu kommt, daß die Konserve viel bequemer für die Küchenzwecke ist. Das Dauergemüse muß vor dem Kochen in Wasser gelegt werden, damit es wieder „aufweicht“, es muß also die ihm bei der Fabrikation entzogene Feuchtigkeit wieder aufnehmen, der Kochprozeß dauert etwas länger, und auch die Behauptung, daß die Konserve den charakteristischen Geschmack der Früchte besser bewahren als das Dauerprodukt, läßt sich nicht als unberechtigt von der Hand weisen.

Aehnlich wie man „Konserve“ aller Art hat, so stehen uns auch „Dauergemüse und -Früchte“ der

meisten Vegetabilien für die Speisenbereitung zur Verfügung und beide Produktarten tragen bekanntlich nicht wenig zur Vereicherung des Küchenzwecks während der kalten Monate bei. Soweit dauerhaft gemachte Gemüse, wie grüne Bohnen, Schoten u. s. w. mit möglichst grünem Aussehen auf den Tisch gebracht werden sollen, läßt sich dieses sehr einfach dadurch erreichen, daß man sie in linsförmigen Gefäßen kocht.

Da die Kartoffel im Laufe des Winters in bezug auf Aussehen, Ergiebigkeit und Geschmack so nachläßt, daß namentlich kurz vor der reifen Kartoffelernte eine gewisse Kalamität besteht, so hat in den letzten Jahren das Bestreben, die Kartoffeln im großen Massstab zu bereiten und zur Einführung zu bringen, umfangreiche Versuche gezeigt. Dieses Bestreben ist namentlich bei uns in Deutschland dadurch gefördert worden, daß die Landwirtschaft in den Jahren großer Kartoffelernten Schwierigkeiten mit einer rationellen Verwertung der Vorräte hat. Daher sind große Anstrengungen gemacht worden, um für die Entwicklung der Feuchtigkeit aus den Erdäpfeln möglichst vorteilhaft arbeitende Vorrichtungen zu erhalten. Die hierfür veranstalteten großen Preisauktionen haben auch schon recht erhebliche Fortschritte in der Gewinnung von geeigneten Kartoffeln gezeigt. Dieselben werden nach der maschinellen Schälung mit Hilfe von Trockungsapparaten von der Feuchtigkeit befreit und gelangen in Form trockener Scheiben oder Stücke, in einer Beschaffenheit ähnlich der Haferflocken oder auch als Mehl, auf den Markt. Für Küchenzwecke haben diese Präparate sicher ihre große Zukunft. Bei denselben fallen natürlich nur die sonst nötigen Vorbereitungen, wie Waschen und Schälen, fort; man kann solche Kartoffelprodukte in gleich guter Weise wie die frischen Erdäpfel verwenden, und sie halten auch den Vergleich bezüglich des Geschmackes mit den gewöhnlichen überwinternten Kartoffeln gut aus.

Die geringe Mannheimprägung, die leichte Verwendung und die gute Haltbarkeit der Dörrkartoffeln haben leider bisher bei unseren Hausfrauen noch nicht genügend Würdigung gefunden, wobei allerdings berücksichtigt werden muß, daß hier ein neues Erzeugnis vorliegt, für dessen genügende Bekanntgabe und Verbreitung bisher nicht die richtigen Mittel und Wege eingeschlagen worden sind.

Liefern auch die beiden Methoden, die des Konservierens in luftdicht verschlossenen Gefäßen und die des Dörrens, gewaltige Mengen verschiedenartiger Früchte, so kommen daneben doch noch mannigfache Verfahren für kürzere oder längere Haltbarmachung von Vegetabilien in Frage. Vielfach legt man z. B. Spargel, nachdem man die Köpfe mit Seidenpapier umwickelt und die Schüttflächen etwas angekohlt hat, in Kohlenpulver. Wenn eine solche Verpackung in einem luftdicht verschließbaren Behälter so durchgeführt wird, daß sich die einzelnen Spargelstücke nicht berühren, so konserviert man diese frisch auf lange Zeit.

Mit Hilfe von Gewürzen läßt sich ebenfalls manche dauerhafte Frucht erzielen: Salz und Kümmel machen unseren Sauerkohl haltbar. Zu diesem Zweck wird jeder Kohlkopf von den äußeren Blättern und vom Strunk befreit, dann geschnitten und nur in einem Tasse unter Zusatz der eben genannten Gewürze fest zusammengepresst. Nach etwa einem Monat ist das so bereitete Sauerkohl für Gewürzzwecke fertig; wird es genügend vor Verunreinigungen bewahrt, so hält es sich ganz gut zwei Jahre lang.

Auch Gurken werden unter Verwendung von Salz, Gewürznelken, Lorbeerblättern, Senfkörnern u. d. dauerhaft gemacht und erfreuen sich als sogenannte Salzgurken großer Beliebtheit. Der Zusatz von Essig verleiht derartig konservierten Früchten einen schärferen Geschmack, welcher bei den sogenannten Essiggurken, die in ähnlicher Weise unter sorgfältiger Verwendung von Essig eingemacht werden, noch mehr in die Erscheinung tritt. Senfgurken werden dagegen geschält, zerschritten, von den Kernen befreit und mehrere Stunden gut eingesalzen.

Nachdem alsdann die ausgetretene Flüssigkeit abgelaufen ist, werden die Gurkenstücke mit Essig und



# Ganz wunderbar



Sind die neuen Modelle unserer weltberühmten Zeitzer Planinen, Kinder-, Sport- und Leiterwagen, Kinderstühle, eigene Bettstellen, Holzwaren, Fahrräder von A. 62 an. Nahr., Wring-, Wasch- und Mangelmaschinen. Staunend billige Preise. Sie sparen viel Geld, wenn Sie unseren Hauptkatalog gratis verlangen.

Auf Wunsch günstige Zahlungsbedingungen.  
Erstes Sachs. Versand-Magazin, Zeitz 144.  
Vertreter (auch nur für gelegentlichen Verkauf) zu allen Orten gesucht.



## Stempel Portemonnaie

Aus feinem schwarzen Bock-Saffanleder, mit vernickeltem Innenbügel und vernickeltem Schloss, mit beliebig ausnehmbarem Gummistempel, zum Preise von

M. 2,50 Porto  
pro Stück, gegen Nachr. Namen in Golddruck 25 % mehr.

Umsonst und portofrei vorsondt, unsern grossen illustrierten Hauptkatalog mit za. 3000 Abbildungen über alle vorkommenden Warengattungen.

Stahlwaren-Fabrik u. Versandhaus I. Ranges E. von den Steinen & Cie.

Wald bei Solingen 282.

Wiederverkäufer verlangen Extrabedingungen.



## Trinken Sie gern einen hochfeinen Kognak, Rum, Branntwein oder Liqueur etc.

so werfen Sie nicht Geld fort für hochversteuerte, durch Zwischenhandel verherte, oft höchst minderwertige fertige Fabrikate. Verlangen Sie wertvolles Rezeptbuch "Die Destillation und Brauerei im Haushalte" 10. Aufl., prakt. Anleitung zur kinderleicht Selbstbereit v. Kognak, Rum, Branntwein, Liqueuren, Bieren, Limonaden etc., welches überallhin fr. geg. Eingesandt von 60 % in Brief, versendet Max Noa, Berlin N 24 c.

# Steckenpferd-Lilienmilch-Seife

von Bergmann & Co., Radebeul-Dresden

erzeugt ein zartes, reines Gesicht, rosiges, jugendfrisches Aussehen, weisse sammetweiche Haut, blendendschönen Teint u. beseitigt Sommersprossen sowie alle Arten Hautunreinigkeiten. à Stck. 50 Pfg. in allen Apotheken, Drogen-, Parfüm- und Seifen-Geschäften.

## Wissen Sie es schon?

dass Arconafahrräder die besten u. billigsten sind?

Wollen Sie 50—100 Mk. sparen, so fahren Sie Ernst Machnow's Arcona-Bad! Wollen Sie jährlich m. Leichtigkeit viele 100 Mk. verdienen, so empfehlen und verkaufen Sie im Kreise Ihrer Freunde und Bekannten Ernst Machnow's Arcona-Fahrräder. Verlangen Sie zu Ihren Orientierung m. neuen reich illustriert. Hauptkatalog für Wiederverkäufer. Derselbe wird Ihnen gratis und franko zugesandt.

Ernst Machnow, Berlin N. Arenaplatz 1.

**Thüringer Wurstwaren!**  
Cervelatwurst, Salami. M. 1 an. Rotwurst frisch u. geräuchert Leberwurst von 75 bis 100 Pfg. Presskopf per 1/2 Kilo. versendet gegen Nachnahme Max Kramer, Arnstadt i. Thür.

Preisgr. u. fro.

## Händler und Hauseier

verlangt Preisliste über Kurz-, Bänder-, Leders- und Stahlwaren, Seifen u. alle einschlägigen Artikel von Wilhelm Sonnenberg (Inhaber: B. Rosenstein), Hamburg, Großeuermarkt 24, Spez.-Engros-Gesch. nur f. Händl., Hauseier, Meiss- u. Marktfest. Verf. überallh. geg. Nachr.

## Umsonst

zur ersten Sendung eine hochf. Tabakspfeife zum probeweißen Bestug von 4 Pfund meines berühmt. Columbian, Amer., Pastoren, Holländer, u. Förscherstabaks z. für M. 3. Bei 6 Pfund für M. 4. eine lange Pfeife mit echtem Weichsehröhr gratis. Neben 3000 Anerkennungen u. Nachbestellungen.

Otto Neuland, Schwarzenhausen Nr. 31, b. Thal i. Gotha

**Rasermesser** von unerreichter Güte und Schnittfähigkeit empfiehlt Fritz Hammesfahr, Fabrik und Versandhaus, Foch b. Solingen.

D. R. G. M. Nur bei mir zu haben. Kronen-Diamant-Stahl M. 3,25 Kronen-Silber-Stahl M. 2,25 Fertig zum Gebrauch m. Etui. Für jedes Stück wird garantiert. Streichriemen M. 1.— bis 1,80. Rasierringe, Rasierschalen à M. .50, Oelabziehschalen M. 2,50, Schärfinne M. .30, Rasiertücher M. .25, Rasier-Garnitur komplet in f. Etui M. 8. Versand geg. Nachr. Katalog mit üb. 3000 Abb. bitte zu verlangen franko u. umsonst.

1/2 natürliche Grösse.

Kronen-Diamant-Stahl  
Kronen-Silber-Stahl  
Fertig zum Gebrauch m. Etui. Für jedes Stück wird garantiert. Streichriemen M. 1.— bis 1,80. Rasierringe, Rasierschalen à M. .50, Oelabziehschalen M. 2,50, Schärfinne M. .30, Rasiertücher M. .25, Rasier-Garnitur komplet in f. Etui M. 8. Versand geg. Nachr. Katalog mit üb. 3000 Abb. bitte zu verlangen franko u. umsonst.

Für den Inseratenteil verantwortlich: Rich. Cohen in Hamburg. — Druck und Verlag: Hamburger Buchdruckeret. und Verlagsanstalt Auer & Co. in Hamburg.

Optische Artikel

Echt goldene Ringe .... v. M. 1,20 an

Kaffeemaschine, vernickl. etc. v. M. 2,20

Tafelaufsätze, versilbert v. M. 2,40

Photographie-Alben ... v. M. 1,—

Musik-Instrumente m. Platt. v. M. 8,90

Operngläser mit Etui ... v. M. 3,50

Wirklich billige u. anerkannt reelle Bezugsquelle für Wiederverkäufer, Uhrmacher und Händler.

Photogr. Apparate

Julius Busse

Berlin C. 10, Grünstr. 8/8K.

Echt silb. Remont.-Uhren v. M. 8,25

Echt silb. Damen-Uhren v. M. 6,75

Echt gold. Damenhalsschmuck

mit Schieber, 130 cm lang v. M. 12,50

Versand gegen Nachnahme oder vorherige Einsendung d. Betrages. Risiko ausgeschl., da bei Nichtgefall. Gold retour.

Uhren aller Art

Wacker-Uhren m. Absteller v. M. 1,60 an

Nick.-Rem.-Uhr, 30 St.-Werke v. M. 8,25

Reich Illustr. Katalog über alle Arten v. Uhren, Ketten, Gold-, Silber-, Nickel- u. Bronzwaren, optischen Instrument, photograph. Apparaten, Musikwerken, Leder- und Stahlwaren, Uhren - Fournitures und Werkzeug gratis u. franko.

Optische Artikel

Echt goldene Ringe .... v. M. 1,20 an

Kaffeemaschine, vernickl. etc. v. M. 2,20

Tafelaufsätze, versilbert v. M. 2,40

Photographie-Alben ... v. M. 1,—

Musik-Instrumente m. Platt. v. M. 8,90

Operngläser mit Etui ... v. M. 3,50

Wirklich billige u. anerkannt reelle Bezugsquelle für Wiederverkäufer, Uhrmacher und Händler.

Photogr. Apparate

Optische Artikel

Echt goldene Ringe .... v. M. 1,20 an

Kaffeemaschine, vernickl. etc. v. M. 2,20

Tafelaufsätze, versilbert v. M. 2,40

Photographie-Alben ... v. M. 1,—

Musik-Instrumente m. Platt. v. M. 8,90

Operngläser mit Etui ... v. M. 3,50

Wirklich billige u. anerkannt reelle Bezugsquelle für Wiederverkäufer, Uhrmacher und Händler.

Photogr. Apparate

Optische Artikel

Echt goldene Ringe .... v. M. 1,20 an

Kaffeemaschine, vernickl. etc. v. M. 2,20

Tafelaufsätze, versilbert v. M. 2,40

Photographie-Alben ... v. M. 1,—

Musik-Instrumente m. Platt. v. M. 8,90

Operngläser mit Etui ... v. M. 3,50

Wirklich billige u. anerkannt reelle Bezugsquelle für Wiederverkäufer, Uhrmacher und Händler.

Photogr. Apparate

Optische Artikel

Echt goldene Ringe .... v. M. 1,20 an

Kaffeemaschine, vernickl. etc. v. M. 2,20

Tafelaufsätze, versilbert v. M. 2,40

Photographie-Alben ... v. M. 1,—

Musik-Instrumente m. Platt. v. M. 8,90

Operngläser mit Etui ... v. M. 3,50

Wirklich billige u. anerkannt reelle Bezugsquelle für Wiederverkäufer, Uhrmacher und Händler.

Photogr. Apparate

Optische Artikel

Echt goldene Ringe .... v. M. 1,20 an

Kaffeemaschine, vernickl. etc. v. M. 2,20

Tafelaufsätze, versilbert v. M. 2,40

Photographie-Alben ... v. M. 1,—

Musik-Instrumente m. Platt. v. M. 8,90

Operngläser mit Etui ... v. M. 3,50

Wirklich billige u. anerkannt reelle Bezugsquelle für Wiederverkäufer, Uhrmacher und Händler.

Photogr. Apparate

Optische Artikel

Echt goldene Ringe .... v. M. 1,20 an

Kaffeemaschine, vernickl. etc. v. M. 2,20

Tafelaufsätze, versilbert v. M. 2,40

Photographie-Alben ... v. M. 1,—

Musik-Instrumente m. Platt. v. M. 8,90

Operngläser mit Etui ... v. M. 3,50

Wirklich billige u. anerkannt reelle Bezugsquelle für Wiederverkäufer, Uhrmacher und Händler.

Photogr. Apparate

Optische Artikel

Echt goldene Ringe .... v. M. 1,20 an

Kaffeemaschine, vernickl. etc. v. M. 2,20

Tafelaufsätze, versilbert v. M. 2,40

Photographie-Alben ... v. M. 1,—

Musik-Instrumente m. Platt. v. M. 8,90

Operngläser mit Etui ... v. M. 3,50

Wirklich billige u. anerkannt reelle Bezugsquelle für Wiederverkäufer, Uhrmacher und Händler.

Photogr. Apparate

Optische Artikel

Echt goldene Ringe .... v. M. 1,20 an

Kaffeemaschine, vernickl. etc. v. M. 2,20

Tafelaufsätze, versilbert v. M. 2,40

Photographie-Alben ... v. M. 1,—

Musik-Instrumente m. Platt. v. M. 8,90

Operngläser mit Etui ... v. M. 3,50

Wirklich billige u. anerkannt reelle Bezugsquelle für Wiederverkäufer, Uhrmacher und Händler.

Photogr. Apparate

Optische Artikel

Echt goldene Ringe .... v. M. 1,20 an

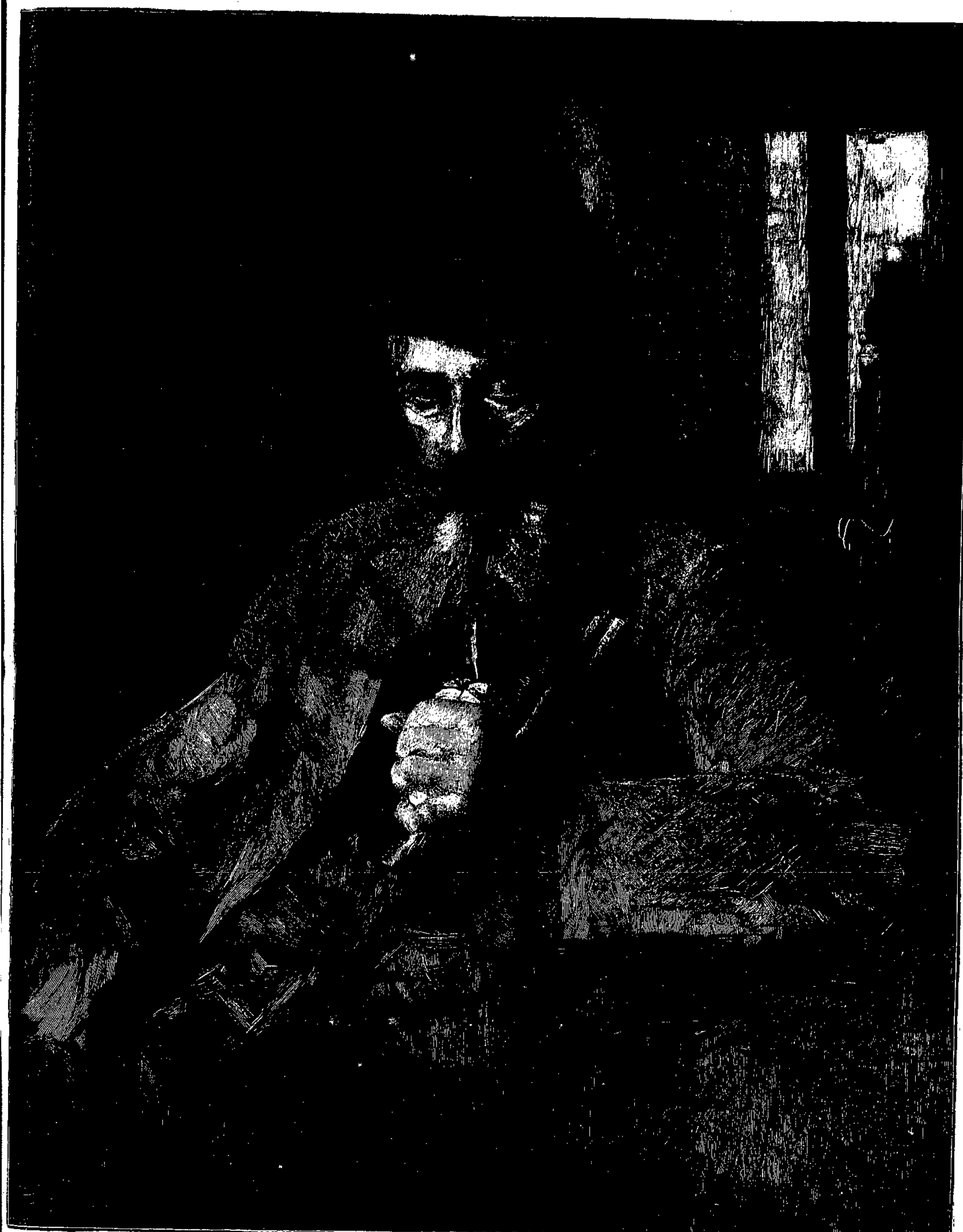
Kaffeemaschine, vernickl. etc. v. M. 2,20

Tafelaufsätze, versilbert v. M. 2,40

Photographie-Alben ... v. M. 1,—

Musik-Instrumente m. Platt. v. M. 8,90

Operngläser mit Etui ... v. M. 3,50



Der Förster. Studie von Wilhelm Leibl

Gemütern in ein Gefäß gebracht und kurze Zeit gehalten. Zu Schellen geschulte Gurken, die nach dem Glühen in Gläser gelegt und mit gekochtem Eßig überlossen werden, liefern einen dauerhaften Gurkensalat, der noch durch eine aufgegossene Schicht Öl und durch eine übergebundene Blase vor dem Verderben geschützt zu werden pflegt.

Zwiebeln, die der Berliner „Bollen“ nennt, lassen sich verhältnismäßig leicht recht lange Zeit ohne besondere Umstände vor dem natürlichen Verderben schützen. Man nimmt zu diesem Zweck gewöhnlich die Steckzwiebeln, da die aus dem Samen erhaltenen weniger geeignet sind, entfernt die Wurzeln durch Abschneiden und nimmt nur die Hülsen fort, welche sich leicht entfernen lassen. Bis zum Eintritt von Frost können die Zwiebeln in einem luftigen Raum lagern, dann aber empfiehlt es sich, sie in Bünden aufzuhängen.

Erklärlicherweise bereitet die Aufbewahrung derjenigen Früchte, die wir hauptsächlich ihres Gehaltes an ätherischen Ölen wegen für die Bereitung unserer Speisen schätzen, wie Vanille, Pfeffer, Muskatnüsse etc., größere Schwierigkeiten, da sie meist sowohl der Einwirkung des Lichtes als auch der Luft entzogen werden müssen. Gilt dieses schon von den Gewürzen als ungeteilte Früchte, so gilt es natürlich noch in viel höherem Maße nach der Zerkleinerung. Es empfiehlt sich daher, Gewürze, wie Pfeffer etc., erst kurz vor dem Gebrauch zu mahlen, damit das flüchtige ätherische Öl möglichst lange erhalten bleibt. Je feiner das Aroma eines Gewürzes ist, um so sorgfältiger muss die Isolierung gegen Licht- und Luftsinschlüsse sein; daher wird denn auch die sehr empfindliche Vanille meist in Stäubchen eingeschlagen und dann in gut verkorkten Glasröhrchen aufbewahrt.

Die aromatischen Früchte müssen aber nicht nur selbst vor schneller Verschlechterung ihrer wohlriechenden Öle etc. bewahrt werden, sondern man muss sich auch hüten, sie in die Nähe scharfriechender Stoffe zu bringen, da sie dann äußerst leicht durch die Aufnahme des fremden Geruches verdorben werden. Vanille, Kaffee etc. werden in der Nachbarschaft von Petroleum, Karbol, Hering und anderen scharfriechenden Substanzen durch die Geruchsaufnahme schon in verhältnismäßig kurzer Zeit für die menschliche Nahrung unbrauchbar.

Viele Früchte kommen in der Form, wie sie geerntet werden, auf den Tisch. Da ist es oft keine leichte Aufgabe, die natürlichen Einflüsse, welche das mehr oder minder schnelle Verderben herbeiführen, so hintan zu halten, daß das Aussehen wenig oder gar nicht leidet und doch eine möglichst lange Konserverierung erreicht wird.

Um die beste Art der Aufbewahrung von Obst im rohen Zustande festzustellen, hat die Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim verschiedene Versuche veranlaßt, damit so erforscht werde, welche Art der Aufbewahrung für das frische Obst spätreifer Sorten am besten geeignet sei. Über die interessanten Ergebnisse dieser Versuche läßt sich nach den Angaben von Andes folgendes mitteilen: Äpfel und Birnen haben sich in Seidenpapier eingewickelt ausgezeichnet gehalten, das schöne Aussehen nicht verändert und auch nachträglich keinerlei Flecke im Zimmer bekommen. Die Reife der Früchte vollzog sich durchaus regelmäßig und der Geschmack war vollständig rein. Schichtete man Äpfel und Birnen in Holzwolle ein, dann erzielte man einen ähnlichen günstigen Erfolg, wenngleich das Aussehen nicht ganz so gut blieb wie bei der vorherigen Methode. Gerstenstrohpakung erhielt zwar die Früchte auch, aber das Aussehen ließ doch viel zu wünschen übrig und die Reife blieb etwas zurück. Grünmet ist als Verpackungsmittel ungeeignet, da die Früchte fleißig werden, faulen und einen deutlichen Geschmack nach Holz annehmen. Birnen leiden im Grünmet noch mehr als Äpfel. Auch Sägemehl ist nicht für den Zweck einer dauerhaften Aufbewahrung von Birnen und Äpfeln brauchbar, da die Früchte welken, fleißig werden und recht unangenehm nach Holz schmecken. Laub ist wohl für Äpfel zur Verpackung geeignet, dagegen werden

darin Birnen fleißig, und umgekehrt ist Seidenpapier für Birnen gut, aber ungeeignet für die Aufbewahrung von Äpfeln. Legt man Früchte in Flüssigkeit ein, dann halten sie sich gut, bleiben aber in der Reife zurück. Diese Methode empfiehlt sich daher dann, wenn man die Konserverierung auf recht lange Zeit hinaus erreichen will. Der Geschmack so aufbewahrter Früchte lässt nichts zu wünschen übrig; immerhin ist es aber doch gut, vor dem Einlegen das Eingehängen in Seidenpapier vorzunehmen. Wenn auf das spätere Aussehen weniger Wert gelegt wird, so kann man die Früchte auch in ein trockenes Gefäß legen und dieses im Freien einen halben Meter tief in den Erdboden eingraben. Werden Birnen sofort nach dem Auspacken aus Körnmehl verzehrt, dann kann dieses Material unbedeutlich für längere Konserverungszeit verwendet werden; aber nur in diesem Falle, da die Früchte nach dem Auspacken im Zimmer stark welken. Durch Bereitung der verschiedenen Aufbewahrungsmethoden kann man also derartige Früchte verhältnismäßig leicht auf lange Zeit hinaus gut konserverieren.

Die Versuche, Früchte durch Behandlung mit Salzen usw. zu konserverieren, haben dagegen keine befriedigenden Ergebnisse gezeigt. Salzsäure, Boräsäure, Ammoniaksäure, Borax und Glyzerin wurden in Versuchen mancher Art erprobt, ohne daß es gelang, Obst für einige Monate gut zu konserverieren. Bei einigen Versuchen blieben wohl blaue Pflaumen genießbar, erinnerten aber stark an Kompostobst; auch zeigten manche Früchte das Aussehen frischen Obstes, waren aber weich und im Geschmack widerlich. Manche dieser Lösungen verlieh den Früchten den Geschmack nach Karbolsäure oder auch nach Lauge.

Äpfel und Birnen werden auch dadurch konserveriert, daß man sie schichtenweise mit Zwischenlagen von Fenchel und Dill in ein Fäß bringt, dessen oberer Deckel herangetragen und so verkleinert ist, daß man damit die Früchte abdecken kann. Auf den Deckel werden einige Steine zur Beschwerung gebracht und dann so viel Wasser auf den Inhalt des Fasses gegeben, daß die Flüssigkeit den Deckel gut bedeckt. Wird durch regelmäßiges Nachgießen von Wasser der Luftabschluß ständig erhalten, so konserveriert man die Früchte, die etwa einen Monat nach der Einbringung in das Fäß genießbar sind, bis zum Sommer des nächsten Jahres. Durch Einholzen kann man ebenfalls ein Dauerhaftmachen der Äpfel herbeiführen. Die Früchte müssen für diesen Zweck sauber gereinigt, in ein Fäß gebracht und hier nun mit einer Salzlösung so überlossen werden, daß der Luftzutritt abgeschlossen ist. Das wieder zugeschlagene Fäß muß in einem kühlen Raum untergebracht werden und bewahrt dann den Inhalt während eines Jahres unverändert gut auf. Je nachdem beim Konservieren zu dem Salzwasser mehr oder minder scharfe Gewürze hinzugegeben sind, haben die Äpfel später einen entsprechend scharfen oder säuerlichen Geschmack.

Längere Haltbarkeit von Weintrauben setzt voraus, daß sie trocken vom Stock geschnitten worden sind; auch ist es zweckmäßig, nach einem Stegen erst dann mit der Traubenernte fortzufahren, wenn die Beeren die durch den Niederschlag aufgenommene Feuchtigkeit wieder abgegeben haben. Vielfach wird es als Mittel zu einer guten Konserverierung angesehen, wenn die Stiele sofort nach dem Abschneiden in flüssiges, aber nicht mehr heißes Wachs getaucht werden. Daß diese Maßregel aber eine wirklich nennenswerte Verlängerung der Erhaltungszeit von Trauben herbeiführt, läßt sich nicht sicher nachweisen. Bis zur Dauer eines halben Jahres halten sich Trauben, wenn sie in Fässern mit Hülse gut getrockneter Roggenkleie so verpackt werden, daß sie weder die Wände noch sich selbst untereinander berühren. Die Fässer müssen, nachdem sie luftdicht zugeschlagen sind, in einem trockenen Raum stehen. Die Aufbewahrung mit Hülse gut trockener Sägespäne soll noch bessere Resultate liefern. Wenn man Trauben, die in dieser Art konserviert sind, vor dem Genuss einige Minuten in warmes Wasser legt, so erzielt man den ursprünglich frischen Geschmack mit Leichtigkeit. Als recht gutes Mittel zur längeren

Aufbewahrung von Trauben kann auch die Unterbringung in einem kühlen und luftigen Keller gelten; entweder werden die Früchte auf Holzgestellen dicht an der Decke aufbewahrt, oder sie werden mit Hölzern von Leinen so aufgehängt, daß sie weder die Decke noch die Wände berühren. Die hierzu benutzten Trauben müssen aber von schlechten Beeren vor der Aufbewahrung freit werden, und auch während der Konserverungszeit ist die Entfernung der sich als minderwertig herausstellenden Traubenteile nötig.

Einleitliche Bedeutung hat folgende Konserverungsmethode für Weintrauben erlangt: die erst kurz vor Beginn des Frostes von den Stöcken abgeschnittenen langen Nebenwerben an der oberen Schnittfläche mit einem Wachsüberzuge versehen, so daß eine Verdunstung der natürlichen Feuchtigkeit hinaus gehalten wird. Nachdem nun eine gründliche Entfernung aller nicht ganz elbwandsfreien Beeren stattgefunden hat, wird der untere Teil des Stengels in eine Flasche mit Wasser gesteckt. Um das Faulen des Wassers zu verhindern, wird Holzkohle hinzugefügt. Werden derartig präparierte Trauben bei genügender Wartung in einem nicht zu kalten Raum so aufgestellt, daß sich die einzelnen Nebenwerben nicht berühren, dann konserviert man die Früchte so gut, daß während des ganzen Winters und darüber hinaus immer frische Weintrauben zur Verfügung stehen.

Eine weitverbreitete Art der Konserverierung von Früchten ist auch das Einkochen mit Zuckerzusatz und das Dännen. Früchte, die genügend Festigkeit besitzen (z. B. Kirschen), können auch mit Hülse von Brantwein dauerhaft gemacht werden, indem man sie entweder nach entsprechender Vorbereitung in Zuckerbrei kochen läßt und dann in eine Lösung von Zucker in Brantwein bringt, oder das Einlegen in den abgeschwommenen Alkohol ohne weiteres vornimmt.

Eines der allerwichtigsten Nahrungsmittel ist das Brot, welches leider im Sommer nur zu leicht dem Verderben ausgesetzt ist, weshalb wir zum Schlüß noch kurz auf dieselben Mittel und Wege zu sprechen kommen wollen, die dazu beitragen, dieses aus Korn hergestellte Backwerk dauerhaft aufzubewahren. Das bei uns am meisten konsumierte Mehlbrot wird täglich frisch hergestellt, gekauft und auch verbraucht; daher handelt es sich hier nur darum, daß zu schnelle Austrocknen dieses Backwerkes zu verhindern. Ein falscher Weg dazu ist das Aufbewahren in einem Blechkasten, selbst wenn dieser noch so frische Sprüche als Verzierung aufweist. Der vollständige Luftabschluß verleiht dem immer noch ausdünstenden Brote nur zu leicht einen wenig angenehmen, „dumpfen“ Geschmack.

Unser Brot wird am besten in einem Drahtgaze-Körbchen oder offen auf einem Tisch im kühlen, schimmellosen Keller aufbewahrt. Ist kein Keller zur Verfügung oder das Heruntertragen aus der Wohnung in die Kellerräume zu unständlich, dann empfiehlt sich die Aufbewahrung in einem Eisenschrank. Bei angeschultem Brote wird allerdings dann die erste Scheibe etwas austrocknen; aber dieser kleine Unbehagstand kann gegenüber dem großen Vorteil, frisches und wohlschmeckendes Gebäck auf den Tisch zu bringen, nicht ins Gewicht fallen. Vielfach wird auch bei uns im Sommer dem Brot nach russischer Art Klimmel im gemahlenen Zustande zugesetzt, da dieses Gewürz ein Schimmelverhinderer und auch ein Alureger guter Verdauung ist. Dagegen hat das Aufstreuen von Klimmelmörsern auf das Brot keinen Sinn oder nur den Zweck, daß die durch das Brot hart gewordenen scharfen Klimmelmückchen den Mund, Magen und Darm unmöglich reizen. Im übrigen wird leider nur zu oft zum Aufstreuen der Klimmelm genommen, der aus den ätherischen Olfabrikaten stammt, der also schon seiner wertvollen Bestandteile beraubt worden ist und daher als Abfallprodukt billig zu stehen kommt. Daß man durch dieses vollständig verfehlte Aufstreuen ausgebeizten Klimmels keine Verbesserung in der Haltbarkeit des Brotes erzielen kann, liegt auf der Hand. Unter allen Umständen empfiehlt es sich, abgeschnittenes Brot nicht liegend, sondern stehend so aufzubewahren, daß sich niemals zwei Stücke berühren. —

# Cyrill Wallenta.

Erzählung von J. J. David.

(Fortsetzung.)

**G**ündlich kam Cyrill Wallenta heim, den Anspruch auf eine Versorgung im Staatsdienst in der Tasche. Er richtete sich in der Hütte seiner Mutter ein. Was er da wolle? Ja, sich ausruhen nach der vielen Schluberei bei den Soldaten. Das sei keine Kleinkunst mit all dem dummen Volk. Ob er hier zu bleiben gedenke? Naum. Ober doch eine Zeit. Je nachdem es ihm gefallen werde.

Er hatte sich in all' den Jahren wenig verändert. Er sah sehr jung aus. Denn er hatte strohblondes, zerzautes Haar, wie einer, der einmal da und wieder dort schlief, auch ganze Nächte durchlumpt, sich am Wohlbach wäscht und mit den Fingern fämmt. Er hatte etwas Tierisches von Gestalt, und man sah ihm seine ungemeine Kraft nicht an. Darum machte es ihm Spaß, einen Mausbald erst mit Schlichternheit zu ermutigen, ehe er ihn plötzlich antiel und niederwarf. Er hatte ein breites, fahles, barloses Gesicht. Die Augen aber staken voll Spitzbüberei, und welches Mädel er damit ansah, das muste rot werden.

Dazu kam, daß er unter den Burschen, die doch meist unter ihm gelebt, einen großen Anhang hatte. Sie zogen mit ihm um. Er ließ sich jeden gefallen und wußte von ihnen alles, ohne sich einem zu offenbaren. Nachdem er seine Hütte verkauft, richtete er sich nirgends mehr ein, sondern zog immer nur so wie ein richtiger Bigner. Und zu allerhand Niederträgkeiten lernte er sein Gefolge an.

Um keine Arbeit kümmerte er sich. Zum stetigen Bauerwesen tangte er nicht. Ihres Tagewerken war er sich zu gut. Er ging viel in die Stadt und zu Gericht, angeblich in seinen eigenen Sachen.

In der Umgebung aber spotteten sie. Ganz Zahlowitz habe der Zapletal aufgefressen. So hätten sie nur noch einen einzigen Bauern darin. Und das Dorf sei so arm, daß sie jetzt mit einem einzigen Hahn genug hätten: mit Cyrill Wallenta.

\* \* \*

Einige Zeit nach seiner Heimkehr hatten die Beziehungen des Feldwebels zu Cajetan Zapletal wieder begonnen. Es hatte sich inzwischen der Großbauer zum andernmal verheiratet. Seine erste Frau hatte er rein des Geldes willen genommen, und die Kinder waren ihnen weggestorben. Nun bei Jahren und Fräkelab, freite er ganz nach seiner Wahl.

Er war allerdings wohl zu alt für sein neues Weib. Wenn man schon aber viele und beständige Schmerzen hat, so liebt man doppelt ein hübsches und freundliches Gesicht, bei dessen Anblick man ihrer vergißt. Die Beine wollten nicht mehr mit. Sie machten ihm ein schweres Kreuz, und die Doktoren schmäerten so an ihm herum. Er mußte auch viele Tage zu Bett liegen, aber sein Geist blieb frisch, und seine Geschäfte trieb er, wie der Jungste.

Er hatte etwas gehabt und einiges erheiratet. Und das war unter seiner Hand gewachsen durch Viehhandel und durch glückliche Spekulationen. Da hatten die Bauern auf sein Betreiben eine große Mälzerei gegründet, wie sie anderwärts bestanden und guten Ertrag gaben. Wozu erst die Gerste verkaufen und den Deutschen den schönen Kuchen gönnen, den sie aus dem Malz zogen? Wurde nicht jeder reich, der am Handel damit beteiligt war? „Wie Brüder wollen wir miteinander sein, wie Brüder!“ Als aber die ersten Jahre nicht gleich den großen Gewinn brachten, den man sich erhofft, als man gar Nachzahlungen forderte und wirklich eintrief, da erschraken die kleinen Leute und waren ihre Anteile hin. Zapletal aber blickte sich um jeden einzelnen und las ihn auf. Seit damals habe er Kreuzschmerzen, spotteten die Leute. Und über Nacht war er der alleinige Herr des Unternehmens, das nun durch seine Klugheit mächtig gedieh.

Er lebte aber immer ganz wie ein Bauer. Er trug die roten Leberhosen und den runden Hut. Das erweckt Vertrauen, und man offenbart sich

lieber einem seinesgleichen, als einem Fremden. Auch war er durchaus kein Wucherer. Aber er steh eigentlich erst dann, wenn der Schulner schon verloren war. Er tat den letzten Stein, der den wurzelschwachen Baum umwarf. Er hatte seinen Vertrauten beim Gründbuch und kükerte nicht. Er wußte von jedem, wie er stand und wie viel sein Besitz unter jeder möglichen Bedingung wert sei — wie viel im ganzen und wie viel, wenn man ihn zerschlug. Und so hatte ihm keine Missernte etwas an. Im Gegenteil: ein schlechtes Jahr trieb ihm manchen bis Garn, auf den er anders noch lang hätte lauern können. Der brauchte Saatgut — der Zapletal bezog es in der besten Elite und steh ohne Blüten und gegen einen ganz beschädigten Anteil an der Ernte. Der mußte seinen Viehstand verlieren und wollte nicht verkaufen, wo eine Kuh nicht besser bezahlt wurde als sonst ein Kalb. Der Zapletal half. Gehörten ihm aber auch nur die Hörner eines Ochsen, so war bald das ganze Tier sein.

Er war ein ausgezeichneter Mechner. Und er hatte ein unerhörtes Gedächtnis. Ohne eigenartliche Aufzeichnungen konnte er sich in allen seinen sehr verwickelten Unternehmungen aus. Und gar nicht stolz wurde er. „Was bin ich denn anders, wie ein Bauer. Nur mehr Sorgen hab' ich.“ Man kam zu ihm um Rat, und er gab ihm gern und weitschweifig, wie man ihn eben hören will. „Stehst Du, Bauer! So mußt Du dieses machen!“ Wenn das alsdann dem anderen doch zu Schaden geriet, so war Zapletal höchst erstaunt und bekümmert, obwohl es durchaus nicht seine Schuld war.

Jeden Sonntag, wenn es ihm möglich war, ging er zur Kirche. Und wenn der Klingelbeutel umging, so kam ein großer Augenblick. Denn der Zapletal tat etwas, was sonst nur noch der Graf tat: er warf immer einen blanken Silbergulden hinein. Die ganze Gemeinde wartete förmlich auf diesen Moment, schielte nach dem Gulden, reckte die Hälse, ob es richtig wieder auf Zapletals Platz feierlich und hell vorleuchte. Das machte doch im Jahr, wenn man alle Feiertage dazuzählte, nahe an hundert Gulden! Alle waren sie stolz auf diesen Reichen. Er aber tat keineswegs aus Prozerei so. Er fühlte sich nur in seinem Gewissen verpflichtet, seinem Gott, der ihn so reichlich gesegnet, auch wieder das Einige zukommen zu lassen.

Er fuhr öfters zur Stadt. Aber nur, wenn er sich mit der Familie da sehen ließ, durfte die noble Britschka mit Federu angespaut werden. Auch eigentlich nur, weil Annetschka den Korbwagen gar nicht sehen möchte, so bunt er gemalt war. Sie war eben was Feineres, das Kind. Und man wollte doch auch höher mit ihr hinaus. So was merkt ein Frau gar bald. Und wenn sie zwischen den Eltern saß, dem Hageren, erregten und immer von Plänen übersprudelnden Vater, dem sie so spät geschenkt worden war, so spät, daß es wie eine Überraschung und ein Wunder gewesen, und der schönen, ernsthafsten Mutter, die breit wie eine rechte Bäuerin ihren Platz stellte, und ihr blondes Haar flog, und sie klatschte in die Händchen und nahm gar für ein kurzes und völlig ebenes Stückchen das Leitseil und guckte sich selig nach den beiden um, so fühlte Cajetan Zapletal sein ganzes Glück.

Gins fehlte dazu. Gins strebte er mit der Bähigkeit eines Bauern und der Erbarmungslosigkeit eines Menschen an, der da weiß, daß man mit Stube und Bedacht manches erreichen kann, das Hastigeren unzugänglich bleibt. Auch das anscheinend Unmöglichste. Es war eine Phantasie. Und niemand wußte darum, nur Annetschka, die sie nicht verstand, und Wallenta, der ihn begriff.

Er haschte den Gutsherrn. Ohne eigentlichen Grund, denn der Graf war gutmütig und ahnte in seinem uradligen Selbstgefühl sicherlich nichts von diesem Gross, der da gegen ihn minierte. Er hatte dem Bauer wahrhaftig nichts zu leide gefan. Aber

Zapletal hatte unablässig das Schloß vor Augen mit seiner breiten Front, mit seinem Wirtshauschen, das gleich erzählte, der darin wohne, sei mehr als andere Menschen und bestimme ihnen die Zeit. Sein Haus stieg daran. Er sah die feisten Lakaien, die in der Sonne sich räkelten, und dann, wenn sie vom Nichtstun zu müde waren, beim Moses Lichtenstern im Herrenstübchen Notwein tranken, Karlen spielten und sich als Herren ansprechen ließen, die den Mädeln nachstiegen und vor Neid und gar nicht mehr wußten, was erst mit sich beginnen.

Und er wußte, wie wenig echt all dieser Glanz sei. Vom Gründbuch her, natürlich. Jedes Jahr kam der Graf tiefer in Schulden, und man mußte, er werde bald keine Mittel mehr haben, sich zu retten, wenn nicht eine reiche Heirat. Aber auch damit spießte es sich nach allen Berichten. Auch das war er wohl zu dummi und überhaupt zu sehr gar nichts, dachte Zapletal. Denn, wie ihn seine Leute bestahlen, vorauf der Erzdieb, der Verwalter, das hätte doch jeder sehen müssen, wenn er nicht ein gottgeschlagener Narr war.

Und es träumte Zapletal von der Zeit, in der die Grafenwirtschaft da oben ein Ende nehmen würde. Er ging gern in den Schlosspark und schätzte die alten Stämme, die da so mächtig geworden waren, sah seine Kühle auf den prächtigen, sanften Wiesen weidend und die Fluren umbrochen und unter dem Pflug. Einmal mußte das Ganze auf die Trümmer kommen. Was er dazu tun könnte, diesen Zeitpunkt zu beschleunigen, das geschah. War der Augenblick aber endlich einmal erschienen, dann wollte er am Platz sein, und nichts sollte man ihm nehmen, wonach es ihn so sehr gelüstete. Und Abend für Abend, ehe sie einschlummerte, fühlte Annetschka die harten, grauen Augen des Vaters auf sich ruhen, und seine heisere Stimme rannte ihr ins Ohr: „Hast Du gebetet? Einmal wirst Du im Schloß und auf Selben schlafen, Annetschka, mein Herzler.“

\* \* \*

Also: es war bald nach der Rückkehr des Wallenta gewesen. Und zuerst hatten die beiden einander nur so im Wirtshaus getroffen. Dann horchte der Bauer mit halbem Ohr dem lauten Wesen, das sich am Tisch des Feldwebels aufstet, und seinen Erzählungen von Bosutien und den wilden Bosniaken. „Ein Schwäger ist er geworden bei den Soldaten, wie alle,“ dachte er missbilligend. „Weibergeschichten hat er im Kopf und sonst nichts.“

Dann waren sie einmal auf dem Kirchgang ins Neben gekommen. Denn der Wallenta glaubte nichts auf der Welt, nur daß Jugendinnerungen und Langeweile ihn immer wieder ins Gotteshaus zwangen. „Er ist sehr klug, aber ein Narr ist er in seiner Eitelkeit,“ erzählte der Bauer zu Mittag seinem Weib. „Die ganze Welt könnt' er in'n Sac stecken, so gescheit ist er. Und nichts hat er und wird nichts haben im Leben.“

„Was geht mich Dein Wallenta an?“

„Kanntest Du doch nicht wissen, Madlenka! Ich wollt', er wär' mein, wirklich mein.“ Und er schnalzte mit der Zunge, wie wenn man ein Pferd antreibt.

„So kauf' Dir den Lumpen, Cajetan!“

Zapletal lachte heiser. „Kaufen? Gleich kaufen? Du, der wäre nicht billig. Ja, Du bist halt die reiche Bäuerin. Umsonst möcht' ich ihn kriegen, Madlenka, umsonst. Denn er ist zu brauchen, sag' ich Dir. Zu tausend guten Dingen zu gebrauchen.“

„Geschenkt ist am teuersten gekauft,“ entgegnete die Bäuerin und deckte ab. Denn beim Essen duldet sie Mann keine Magd. Da sprach er sich gern ohne jeden Rückhalt aus. Und jeder Zunge war da sehr ungelegen.

Er hatte gerade damals mit der Gesundheit bessere Zeiten.

(Fortsetzung folgt.)

## Der Tag.

Gehör wieder blüht er seinen Gruss  
Mit sanstem Lächeln in mein Zimmer,  
Und heiter tanzt und tollt wie immer  
Die Dielen her sein blanker Fuß...  
Ich aber halte ihm die Faust;  
Wie immer noch mit lächelnder Geberde  
Geht er verheisend um die Erde,  
Die hoffend ihm entgegenbraust.  
Und tausend Wünsche wandern mit,  
Und tausend Seelen suchen ihn  
Und bluten unter seinem Schrift.  
Er aber geht gekränzt und lacht,  
Und noch im letzten Abendschein  
Biegt er aus dunklem Erdenkote  
Mit sanstem Lächeln seine rote  
Goldschleppen in die Nacht hinein. —

Carl Wilhelm.

**Der Förster.** In Leibls Entwicklung sind deutlich zwei Perioden zu unterscheiden. In der ersten hatte sein Pinsel einen breiten, ruhig-tonigen Strich. Die Arbeit war daran zu erkennen, daß Technische schien hindurch. Es war eine Überzeugung der Wirklichkeit in Kunst, die von seiner Persönlichkeit geleitet wurde. Zu Zusammenhang damit ließ er rein malerische Probleme. Er summte die Farben der Gewänder in ungewollte Einheit zusammen, er stellte den oder die Darstellenden gegen eine breite, gleichfarbige Wandfläche, er legte um Kopf und Hals ein Tuch, das farbig das Leuchten des Fleisches erhöhte. So wählte er aus, bestrebt, in seiner Technik ein Ganzes zu geben, das den Ansprüchen der toten Meister genügen könnte.

Später schien ihm diese mehr impressionistische Malweise nicht mehr zu genügen. Er wollte die Spuren der Arbeit verwischen, das Stützende entfernen. So glättete er die Oberfläche, die Spuren des Pinsels wurden ausgeglichen, eine gleichmäßige Fläche war die Malerei, unter der die Einzelfarben hervorleuchteten. Und hier wurde er immer sorgfältiger in der Ausmalung aller Einzelheiten. Nun war ihm nicht mehr ein malerisch delikater, gruppierter Zusammenhang die Hauptsache. Er strebte zum Raum. Er stellte die Menschen nicht mehr gegen eine Wand. Er gibt sie im Raum, er sucht das Interieur, das von Luft und Licht durchflutet ist. Wie subtil er zu dieser Zeit den Dingen nachgeht, dafür sind Zeugnisse einzelne Bilder, auf denen er nur ein Mieder in sauberster Einheit nachpinselt, eine Hand mit aller Gründlichkeit widergibt.

Ganz anders als Böcklin, ganz anders als Lenbach steht Leibl vor uns. Er ist der ehrliche, feste Mensch, der immer fest auf dem Boden seiner Persönlichkeit bleibt. Wie die alten deutschen Maler war er da, er wollte nicht betören, nicht betrügen, er malte mit unbeküglicher Sachlichkeit und Beharrlichkeit so, wie er malen mußte, und weder Not noch Erfolg kürten ihn. Darum, um in dieser Weise unabkömig zu bleiben, zog er sich aufs Land zurück, in die Natur, die ihn Einfachheit, Wahrheit, immer wieder lebte. Gerade für die damalige Zeit war dieses Zurückgehen auf die einfachen Grundgesetze, dieses Beharren in dem Absolut-Nötwendigen, wichtiger als alles andere.

Der "Förster" ist eine Studie aus späterer Zeit. Hier sehen wir noch die Pinselführung der ersten Periode. Die Glättung ist nicht zur Ausführung gekommen. Man sieht deutlich den breiten und kräftigen Strich, an dessen Sicherheit man seine Freude hat. Hinten, durch das Fenster, bringt Licht herein. Die dunkle Wandfläche läßt den Körper sich breit und plastisch abheben. Ruhig sieht diese Gestalt da. Leibl liebt dieses feste Beharren in Ruhe. Man betrachte den Rock, wie großzügig ist da alles gegeben und geht doch zu einem einheitlichen Eindruck zusammen. Hier sind keine kleinlichen Effekte erreicht. Breit stehen die Flächen der Tonmassen gegenüber, und das charakteristische Sehen ist ebenso lebendig, wie die fröhige Umwertung. Alles konzentriert dann Leibl in dem offenen, natürlichen Blick dieser leuchtenden Augen, die sinnend und überlegend den Betrachter betrachten. Das hat Leibl erreicht. Diese Augen sehen den Betrachter an, nicht umgekehrt. So, wie diese Gestalt dazifit, hat es Leibl verstanden, ohne jede künstlerische Prätention, nur weil er der Natur rücksichtslos folgte, den Aufbau so fest und sicher zu gestalten, daß das Kraftgefühl, das von dem Vilde ausgeht, ein geschlossenes, ein-

heitliches ist. In jedem Bilde ist Leibl hier sich gleich und weiß, was er will.

In einer Zeit, als man dem Gegenständlichen in der Kunst huldigte, unternahm es Leibl, sich aus ganzer Kraft dagegenzustemmen. Ohne viel Geschrei. Er machte kein Programm daraus. Er tat so, weil er es mußte, weil seine innere Kraft ihn trieb, ehrlich zu sehen, rücksichtslos der Natur zu folgen. In all seinen Werken liegt eine Vändigung, ein Masshalten, ein Abwagen, die auf jeden imponierend wirken muß. So stellte er die Grundlagen wieder her, auf denen eine zukünftige Kunst sich aufbauen kann. Er selbst suchte nicht voreilig diese Kunst anzubieten. Er begriff seine Mission, die darin bestand, die Technik wieder der Wiedergabe der Natur zuzuführen. In jedem Pinselstrich liegt ein Verlönen dieser offenen, kräftvollen Persönlichkeit. Und darin liegt das Bedeutungsvolle, daß Künstler und Mensch hier so unbekümt sich ausgeben, beide eins sind und sich in jeder Beziehung ohne Blödheit auf Kunst und Zeitumstände zu sich selbst befreien und so mit biegem Widerstande gegen den kleinkichen Kunstbetrieb ihrer Zeit am besten dienen und der Zukunft Wege freimachen. —

e. s.

**Heiße Tage.** Wohl dem, der im Schatten eines Baumes sitzen kann am Seeende, wenn die heißen Tage kommen! Denn niemand kann sie vertragen, die heißen Tage, der Mensch nicht und die Tiere nicht und die Pflanzen nicht. In der Luft brennt eine trockene Glut, man sieht sie vibrieren, zittern vor unheimlicher Leidenschaft und die Sonne hat alle Feindseligkeit vertoren, sie ist ein Dämon geworden, sie leuchtet nicht mehr, sie brennt, sie sticht, sie mordet mit klarer Seelenruhe. Das Getreide wird weiß wie Lein, und das Kraut der Kartoffeln vergilbt und fällt zu Boden. Die Bäume lassen die Blätter hängen und die kleinen unreifen Früchte fallen zu Boden. Das Wachstum stoert. Der Trieb verliert seine Kraft, armelige Blüten brechen vorzeitig aus ihm hervor, und was blühte, das wird zu magerer Frucht. Alles Streben, alles Höhersehnen vernichten die heißen Tage. Trägheit überkommt den Menschen, böse Leidenschaften, die der Frühling an ihm nicht gelernt, brechen ungestüm aus ihm hervor. Er wird zum Tier. Der Geist verflimmert und auch das Herz, und die Sinne führen das Wort. Der Hass glüht im Auge.

Ach, wie schlimm sind die heißen Tage! Gewürm, das man vorher nie bemerkte, zeigt sich überall. Eidechsen huschen über den glühenden Erdboden und im Gebüsch rascheln die Schlangen. Giftmücken stechen, und die Fliegen sind lästiger denn je. Die kleinen, stillen Fische, die so sanft durch das Wasser gleiten, werden unruhig, wenn die heißen Tage kommen. Sie fühlen sich nicht mehr wohl in dem Wasser, in dem zu leben ihre Bestimmung ist. Sie schnellen sich luftsnappend empor, um elend wieder zurückzufallen in das Element, von dem sie nicht loskommen können. Von der Kraft der Sonne gezogen, wird das Wasser in die Luft geführt, der Tropfen wird leichter und in seinen Bädern sammeln sich Leichen von Tieren und Pflanzen und ein bergigender Modergeruch erfüllt die Ufer.

Die Luft wird immer dicker. Wenn bloß ein Regen käme, er wäre eine Erlösung! Voll dichten weißen Staubes liegt die Straße, und im Nadelwald brütet ein heiser, därrer Harzdust. Wie erquickend es ist, wenn die langen Regentropfen herabkommen und die Sonne vertreiben und die Hitze kühlten. Wie schön, wie wunderbar, wie kräftig ist der Regen!

Aber er kommt nicht. Die Sonne brennt und brennt. Aber wenigstens ist ihre Zeit bald um, bald wird sie darüber über den Hügeln verschwinden. Dann kommt der Abend. Aber ach, die Erlösung wird nicht kommen. Unzählige Mücken spielen in der Luft. Und die Luft ist heiß und stinkig wie zuvor. . .

w.

**Neues von den Kometen.** Von Alters her wurden die Kometen als ganz eigenartige Körper am Sternenhimmel behandelt. Zunächst lag die Ursache dafür in dem Umstand, daß sie gleichsam Eindringlinge in unser Sonnensystem sind, denn aus unendlich weiten Fernen, aus anderen Sonnensystemen kommen sie plötzlich in die Nähe unserer Sonne, um bald darauf, meist auf Nimmerwiedersehen, zu verschwinden. Nur ganz wenige Kometen sind zu der Zeit wieder aufgetaucht, für die nach den Beobachtungen ihrer Bahnen und daraus berechneten Umlaufzeiten ihr Wiederauftauchen vorhergeagt war. Bei einer Reihe weiter ist das Wiederkommen nach den Berechnungen der Astronomen erst in so später Zukunft zu erwarten, daß von den jetzt lebenden Menschen leider mehr es beobachten und die Möglichkeit der Beobachtungen kontrollieren kann. Eine weitere Merkwürdigkeit bildet die Gestalt der Kometen, ihr eigenartiger Schwanz, der sich nicht selten auf viele Millionen Meilen aus-

dehnt und dabei so wenig dicht ist, daß er auf keiner der übrigen Weltkörper irgend welche Anziehung ausübt. Die Kometenschwänze sind sogar völlig durchsichtig, denn man hat durch sie hindurch die Sterne deutlich wahrgenommen. Die Gestalt des Schwanzes ist sehr veränderlich, und die Art, wie die Veränderungen vor sich gehen, veranlaßt schon die Astronomen Olbers und Bessel zu der Annahme, daß die Sonne außer der großen Anziehung, mit der auf alle in ihrem System befindlichen Weltkörper wirkt, noch eine vielleicht elektrische Abstoßung ausübt. Böllner setzt diese Theorie auf Grund genauerer Beobachtungen der Veränderungen der Schwanzgestalt und der dazugehörigen Berechnungen, sowie mit zahlreichen spektroskopischer Forschungen weiter entwickelt. Danach bestehen die Kometenschwänze aus Kohlenwasserstoffen, d. h. aus chemischen Substanzen, die unbestimmt ähnlich sind. In einigermaßen beträchtlicher Entfernung von der Sonne sind sie fest, in der Nähe der Sonne werden sie flüssig und sogar dampfend, und die von der Sonne auf die Kometenschwänze ausgeübte Massenanziehung und elektrische Abstoßung äußern sich auf die festen Kohlenwasserstoffe anders, als auf die geschnittenen und in Sieden geratenen, und aus dem Zusammenwirken dieser verschiedenen Kräfte und Zustände ergeben sich die verschiedenen Gestalten der Kometen. Nunmehr hat der russische Astronom Bredikhin sich 25 zu der hindurch fast ausschließlich mit den Kometen beschäftigt, hat aber dabei auch in dies so wenigen bekannten Gebiet viel Klarheit gebracht. Bredikhin unterscheidet drei große Klassen von Kometen. In die erste gehört sich die abstörende Sonnenenergie viel stärker als auf die zweite, auf die zweite stärker als auf die dritte; dementsprechend sind auch die Geschwindigkeiten, mit denen die Kometen sich von der Sonne entfernt, in den drei Klassen sehr verschieden; in der ersten etwa fünfmal so groß, wie in der zweiten, in der zweiten noch etwa dreimal so groß, wie in der dritten. Die erste Klasse der Kometen besteht aus reinem Wasserstoff (bekanntlich das chemische Element, das das geringste spezifische Gewicht besitzt), die zweite Klasse aus den schon von Böllner vermuteten Kohlenwasserstoffen, die direkt aus Eisen und anderen schweren Metallen. Also die Beobachtungen ergaben, daß die Schwänze der Kometen aus durchaus verschiedenen Substanzen bestehen; bei diesem Befund mußte man erwarten, daß die abstörende Kraft der Sonne sich bei den verschiedenen Stoffen verschieden stark äußert, und dies stimmt mit dem überein, was als Resultat der Beobachtung erhalten wurde. Ferner war anzunehmen, daß die Substanzen der Schwänze der Abstoßung um so mehr Widerstand entgegensetzen, je schwerer sie sind, und in der Tat werden die leichtesten Körper auch an den leichtesten abgestoßen, die schwersten Substanzen an den schwersten. Innerhalb der ersten Klasse unterscheiden sich einzelne Kometen noch erheblich von anderen; es wird deshalb vielleicht nötig sein, die Klasse in zwei Abteilungen zu sondern, und vielleicht besteht die erste Abteilung aus Helium, einem Element, das man früher nur in der Sonnenatmosphäre kannte, während jetzt auch geringe Spuren von ihm in unserer Erdatmosphäre gefunden werden. Diese Arbeiten haben zuerst eine richtige Systematik der Kometen geschaffen und auf ihrer Grundlage sind weitere Vermehrungen unserer Kenntnis dieser interessanten Fremdlinge in unserem Planetensystem zu erwarten. —

**Schränke aus Streckmetall.** Nachdem im Ma-  
wesen das sogenannte Streckmetall große Ver-  
wendung gefunden hat, werden neuerdings aus diesem Material Schränke hergestellt. Vorläufig finden sie eine artige Schränke hauptsächlich Verwendung in Kauf-  
häusern zur Aufbewahrung der Kleider usw. des Pe-  
nals, doch dürfte es nur eine Frage der Zeit sei-  
n, bis sie auch für Kontor- und wohl auch für Kü-  
hle zweckgebende Verwendung finden werden.  
Material des Streckmetalls ermöglicht durch die  
Weichheit der Luft ungehinderten Zutritt zu dem Schrankinneren, so daß hier kein Faulen oder Schimmel in der darin aufbewahrten Gegenstände verderblicher Natur vorkommen kann. In Fabriken, in denen das Personal vielfach der Durchlässigkeit des nassen Zeuges in derartigen Schränken begegnet, wird während anderseits die Reinigung solcher Streckmetallspinde mit Hilfe eines kräftigen Wasserstrahles leicht und gründlich durchführbar.

Nachdruck des Inhalts verboten!

Gierzu eine Anzeigen-Beilage.