

SPICKERL

Nr. 6

Illustriertes Unterhaltungsblatt.

1910

Der Weibermann.

Roman von Maria Schumpf.

(Vorlieger)

Qurz nach dieser fröhlichen Marktsohrt stand
Frau Amalia eines Nachmittags vor ihrer
Haustür und blickte mit ihren sonnigen brauen

Augen auf die zwei so unähnlichen und dennoch
anmutig zusammenpassenden Frauengestalten,
die vom Hochbühl her sich der Mühle näherten.

Es war die alte Mutter des verstorbenen Heib-
bühlbauern, die, auf die schlanke Enkelin
Rämmeli sich stützend, in die Mühle überstieß.



Das Hüttenswerk. Nach einem Gemälde von Eugen Bracht.

Wolfgang und seine Mutter hatten Frau Elisabeth bei dem gemütlichen Antrittsgebeten, die alte Frau für einige Zeit der Müllerin zur Aushilfe bei den Hildarbeiten zu überlassen. Gern genug hatte Frau Elisabeth eingewilligt, nicht abend, daß Wolfgang und seine Mutter die von ihr übel gelittene Schwiegermutter für immer bei sich zu behalten trachteten.

„Schön willkommen!“ rief Frau Amalia, den Ankommenden die Hand bietend. „Kommt nur da in Euer Stubeli. Wir trinken gleich ein Täpflein Kaffee, kommt.“ Und vorangehend führte sie ihre Gäste in das Stübchen zum Tische zwischen den beiden Fenstern, auf dem Kaffee und goldgelber Rahmenkuchen dampften und dufteten.

Während die Müllerin bei ihren Gästen saß, nahmen drüber in der Wohnstube die Edome ebenfalls das Vieruhrtreffen ein mit dem Gefinde. Als dieses weg war und Wolfgang sich ebenfalls erheben wollte, bediente Pauli ihm zu bleiben.

„Was ist es?“ fragte Wolfgang.

„Zog, wollen wir auf der Doggennühl eine Versorgungsanstalt für alte Weiber errichten?“ verriet Pauli.

„Wär vielleicht kein übles Geschäft,“ war des anderen gelassene Antwort.

„Gewiß, zum Beispiel mit der Mezgerliese rennt es sich bereits, und mit der da.“ Pauli deutete mit dem Daumen rückwärts nach der Wohnstube, „wird es auch der Fall sein.“ Er scherte höhnisch.

„Schau Du zu Deiner Sache,“ erwiderte der andere kurz. „Lebrigens die Liese schafft auf dem Felde mehr als manche Junge, und wegen der anderen da — ich holt, was ich versprochen hab, und sollten wir auch etwas zu schaden kommen, dem Faz drückt es den Boden nicht aus. Drum lasst mich doch machen.“

„Ach lasst Dich ja schon,“ begütigte Pauli. „Ich bin grad auch kein Weizhund, Du hast es wenigstens noch nie erflört. Aber die Leute werden Dich ausladen.“

„Künnet mich wenig,“ sagte Wolfgang abschließend.

„Nun, wenn ich Dir,“ fuhr Pauli fort, „Deine Vorliebe für alte Weiber lassen soll, so mußt Du mir auch die meinige für die jungen gönnen. Du bist neulich mit zwei älteren Damen ausgefahren — ich möchte nur mit einer — einer jungen halt — am nächsten Sonntag ein Ausflüglein unternehmen.“

„Ich habe auch nichts dagegen,“ antwortete Wolfgang, indes ein leichter Schatten über seine Züge ging.

*
Die ganze Woche nach diesem Gespräch zwischen den Brüdern hatte sich Wolfgang höchstens dreimal auf den Hochbühl begeben, doch bloß zu den Knechten im Stall oder auf dem Felde. Das Haus betrat er nicht. Einmal war er über den Hofplatz geschritten und hatte flüchtig zu der am Fenster stehenden Senz geäußert. Senz tröstete sich, daß er am Samstagabend kommen werde, die wöchentliche Rechnung über den Haushalt abzunehmen und zu prüfen. Sie täuschte sich in dieser Erwartung, statt seiner kam Pauli, mitzuteilen, der Bruder könne unmöglich erscheinen, es sei etwas im Stalle nicht ganz in Ordnung. Verstohlen forschend streifte sein Blick die Senz, deren Gesicht sich umdüstert hatte. Frau Elisabeth aber fragte spöttig, wie man in der Mühle mit der Mähterin zufrieden sei.

„Gut,“ antwortete Pauli. „Die Mutter läßt grüßen, und es wäre ihr lieb, wenn die Großmutter noch länger bleiben dürfte, es läge so viel Arbeit vor.“

„Solange sie mag, meinethalb immer, wir haben genug Weibervolk!“ rief Frau Elisabeth.

„Dann stimmts ja,“ meinte Pauli, und mit einem sprechenden Blick auf Senz fügte er bei:

„Wir könnten sogar weitere Aushilfe vom Hochbühl brauchen. Was meinst Du, Senz, wird's Dir in der Mühle auch so gut gefallen wie der Großmutter?“

Das Mädchen blickte mit einem schwer zu deudenden Lächeln an dem Bürchen vorüber nach dem Mühlengehöre, dessen Zirren durch die Wipfel der Bäume sichtbar waren und über denen ein letzter Abendstrahl glänzte.

Die Hochbühlterin mach das hübsche Paar mit einem ihrer großen Blick.

„Mönnet ja mich fragen,“ meinte sie gutgelaunt. „Mir scheint, die Frauen vom älteren Meister haben in der Mühle noch Gestung.“ Sie holte dem Gäste zu trinken, schenkte ihm ein und entfernte sich.

„Der Wolfgang ist ein Narr,“ lachte der Bursche. „Bei mir ist's anders, und Chaisenfahrt möcht ich am liebsten mit Dir ganz allein. Nächsten Sonntag will ich nach Abendtal; kommst Du mit?“

Sie weilten ganz allein in der großen Stube. Die Dämmerung froh leise aus den Ecken und umhüllte das Paar mit jenen weichen Schleieren, die die Zärtlichkeit begünstigen. Pauli versuchte des Mädchens Hand zu fassen, allein sie entzog sie ihm, ohne auf seine vorige Frage zu antworten. Er aber ließ nicht nach.

„Dest' mußt ich einmal wissen, woran ich mit Dir bin,“ sprach er in veränderten, ernst hastem Tone. „Du sturzst ich wohl glauben, ich gelte Dir etwas. Dest' aber bist so selbstsam; hast so eine eigene Art, über einen wegzublicken und — kann fällt noch ein gut Wörtchen für mich ab. Ned doch einmal.“

„Was ist da zu reden?“ erwiderte sie. „Ich wüßt nicht, was anders geworden wäre. Hab ich Dir etwas zuleide getan oder früher etwas zuliebe? Mir ist nichts bekannt, drum lasst das Drängen, wir sind ja alleweil gute Freunde.“

„So kommst Du mir nicht weg,“ rief er aus. „Etwas ist mit Dir anders geworden. Meistli, hast Du mich nicht mehr und nicht weniger lieb, so ist's mit einem anderem nicht das gleiche. Dann ist Dir ein anderer halt lieber geworden, und es reut Dich jede freundliche Silbe, die Du unsereinen geben solltest.“

„Was Du für Meinungen hast,“ flüsterte sie.

„Soll ich Dir sagen, wer diejer andere ist? ... Es ist der Wolfgang.“

Trotz der Dämmerung gewahrte er wohl, daß ihr Gesicht sich mit Glut überzog.

„Was Du allezeit närrisches Zeug redest.“ Sie lächelte, aber ihre Stimme klang unsicher, gleichsam schwankend unter einer süßen Last. „Woher hast Du das?“

„Das braucht mir niemand zu sagen,“ erwiderte er. „Meinst Du, ich sei blind und hätte es nie bemerkt, wie Du in seiner Nähe erwachst? O, so glänzen Deine Augen nicht, wenn Du mit mir sprichst. Das ist ein Feuer! Und diese Woche, als er häufig ausblieb, warst Du verdrießlich! O, ich hab es auch gesehen vorhin, wie es der unrechte war, als ich statt des Erwarteten kam.“

Sie schwieg, doch schwante ein glückseliges Lächeln um ihren Mund; sie entzog ihm nun ihre Hand, die er neuerdings erfaßt hatte, nicht mehr.

„Siehst Du,“ meinte er gutmütig, „was mir nicht werden mag, güm ich schon am liebsten meinem Bruder — ist ein guter Kerl; aber“ — er fuhr sich in den Gedanken mit den gespreizten Fingern se e Linken durch das üppige Haar — „ich gla b halt doch kaum, daß Ihr zwei zusammenkommt.“

Da warf Senz ihr Köpfchen zurück, und tiefsinnig rief sie:

„Nun, wenn Du doch so gut in den Herzen lesen kannst, Du Allwissender, so muß es heraus: jawohl, ich lieb Deinen Bruder. Du sollst nicht sagen können, die Hochbühl-Senz hätt ein solches Spiel getrieben. Im Anfang

meint ich, Dich gern zu haben. Es war ja so, und so ist's noch; jetzt aber, seit Wolfgang bei uns verlebt — vorher sah ich ja kaum —, jetzt weiß ich den Unterschied zwischen Bernhaben und Lieben. Von Kindig lieb hab ich Deinen Bruder. Von lieb, daß ich sterben möcht vor Liebe noch mehr nach ihm. Zimmer, Tag und Nacht und Stund und Minute muß ich an ihn denken in ihn und immer an ihn, wie er so lieb, Arbeiter, Stolzer ist und wie himmlisch er müßte, ihm zu gehören. Ja, ich weiß, was werden wird, wenn er sich mir noch wendet und sein Herz schenkt. Ach bin ich halb verzweift, mich dünkt, er liebt mich doch schien es mir zuweilen, es war etwas in seinen Augen. O Pauli, ich eit nicht!“

Leidenschaftlich bewegt barg sie ihr Gesicht in ihren auf dem Tische ruhenden Händen. Der Bursche aber war so überrascht von Gewissensbrüche, daß er nichts zu reden mochte. Da richtete sie sich auf und lächelte an.

„Zog, Pauli, was Du denkst. Der Bruder mag mich nicht, wird mich nicht. Er hat ein frostig Herz, das mir für alles sich erwärmt.“

Da muste Pauli lächeln. „Richtig bekräftigte er. „Du irrst, Wolfgang ist unzufrieden, und Dir widersteht auf doch seiner.“

Democh hörte Senz den vorhin sie Zweifel Paulis abermals aus seinem Geiste. Was möchte dessen Urtheil sein? Hatte er nicht vorhin gestanden, ihr widerstehe der Dauer seiner? Ihre Güte kam in die Hilfe. Ach, erwog sie, es ist eben doch ein bisschen Eifersucht in ihm, trotz allem. Vermochte ihr zu widerstreben, seiner.

„So kommst Du morgen also nicht nach Abendtal?“ fragte jetzt Pauli schläfrig und natürlich hundertmal lieber morgang fahren als mit mir.“

Sie lächelte. „Du weißt es ja, wie mein Herz bestellt ist. Ubrigens gebe ich mit Dir, wenn's gleichwohl Dein Wunsch Redenfalls darfst Du ihm — nichts vorzagen, was ich Dir nun verraten. Da Du mir versprechen.“

„Freilich, wenn Du es so willst — ich kann wie das Grab —, doch wenn ich machen läßt, schüß ich morgen mittag vor, und der Wolfgang begibt sich statt mir zum Getreidehändler. Ist's so recht?“

„Du bist so gut!“ erwiderte sie. Damit setzte sie die Hängelampe über ihnen an, ein Glas aufs neue und schien den Abend wie neu belebt.

„Heut ist's aber herlich; man hölt aus zu Hause,“ sagte am Sonntag die Philomena zur Schwester Senz, die in Sonntagspruze am Fenster stehend mit Blicken den Kirchweg hinab nach der Stadt sah. „Was meinte die Mutter? Sie doch heute zur Base in Zahlen. Sie sollte zuwarten — es ist Herbst, und wer weiß kommt schlechtes Wetter.“

„Was plagt Dich denn?“ entgegnete sie. „Wenn sie hin will, wird sie schon geben, wollt lieber, der da drunter kam bald.“

Sie war längst parat und hatte Mutter heilige Wochen des Herzens zu mäzzigen. die Philomena eine eitle Schwägerin vorverzehrte sich vor Ungeduld. Welcher beiden würde nun kommen? Vielleicht der Wolfgang, der das Vergnügen kaum preisgab, dem es vielleicht gerade Spass machte, wenig zu hängeln. Oder der andere, der einzige Höher hob sich ihre dunkler farbten sich ihre Wangen. hatte er von Pauli vielleicht doch ein

ihrem gestrigen Geständnisse erhaben. „Bitte sie doch gefangen! sie würde sich zu Lobe schämen! Wenn sie's nun wände, welche so wohl dahinein bleiben? Es wäre wohl das erste.“

„Es ist dumm, daß es dem Pauli erit, gestern einstiel, mit Dir nach Überstdt zufahren, recht dumm.“ sagte da die Philomena wieder ein.

„Was in aller Welt geriert Dich das? Krieg doch Du aus, wenn sie nicht geben will und Dich das prächtige Wetter hinaustriebt.“ Hechelte regellos war Senz. Aber da trat die große Schwester zu ihr hin, tippte ihr fröhlig auf die Schulter, und ihre runden Wangen bereit auf erichtend, räunte sie ihr zu:

„Vist Du aber dumm, ich nicht allein. Weit so schönem Himmel kann unter Menschen noch das Dachmuthoden so kurzweilig sein wie eine Ausfahrt. Aber sieh, dort steht er.“

Zügig wandte Senz ihre Augen nach dem Hause. Wirklich ein heller Abend triete durch das Mattgewirr der Bäume und durch darum rückte auch der bräunliche Kopf des Pferdes aus dem grünen Gewoge. Das heile Gellengel war hörbar. Und da war er, der Wolfgang, wie schien sie schon von weitem erstaunt zu haben; er schaute verquagliich drein. Noch trat sie vom Fenster zurück, ein glühendes, strahlendes Lächeln auf dem Gesichtchen. Ein kurzer Blick preiste nochmals den Spiegel; hastig suchte sie an den seidenen Handtüchern. Aber da kam auch die Mutter schon und schalt: „So mach doch und geh; was ist das für ein langes Dampen?“ Marich!“

Neben der Chaise stand Wolfgang wartend. Eine hübsche Aigne. Der breite, weiße Strohhut passte zu den schwarzen Locken vorzüglich, und die dunkle Farbe seines Anzuges harmonierte angenehm mit dem kräftigen Braun des ernsten Gesichtes. Die großen, schwarzen Augen hatten den Ausdruck jener Freundlichkeit, die von Stolz und Bescheidenheit sich gleich fern hält.

Mutter und Schwestern hassen Senz über die größte Verlegenheit des ersten Brüzens hinweg. Frau Elisabeth erzählte, daß sie sich diesen Nachmittag zur Rose nach Zahlen begabe, Männer die Großmutter besuchen werde, also die Größte allein das Haus hüten müsse. Vielleicht, daß sie bei ihrer Rose übernachte, die krauf sei: Man möge dran denken und abends nicht allzu spät heimkehren. „Tatir, daß wir heute gauuen!“), kommen wir dann wohl auch einmal an die Reihe zum Chaisenfahren, nicht wahr?“ sagte Philomena.

„O“ meinte die Mutter, „es ist nicht geagt, daß alle Hochbühlfröde über des Müllers Chaise hängen müssen.“ Alle lachten. Wolfgang aber tröstete die daheimbleibenden Schwestern, es folgen jetzt hundert Sonntage nacheinander, und im Herbst nehm' er die kleine nach Marienburg mit.

Da blühten auch zwei rote Rosen auf Annemelis Wangen, indes man allzeitig abschied nahm. Das Nöcklein zog an.

Zum ersten Mal genoß das Mädchen die Kraft einer solchen Arbeit. Wie reizend war es! In der Stadt, auch in Überstdt, hatte sie elegante Tänze in glänzenden Kostümen gegeben. Als solch eine Reihe kam sie sich vor, erbauen über das niedere Volk, das zu Höhe stand. Wie an ihrer Seite er, der Liebste, nach dem sie sich geschnitten, so lange nach dem sie geschmackt... Zett war er an ihrer Seite, bei ihr allein für lange Stunden, und jedermann könnte es sehen, wie sie glücklich war in seinem Beisein. Nur war, als Urge nun die ganze Welt zu ihren Augen und alles und jegliches Ding rückte sich vor ihr. Daß der Himmel so blau, schien ihr so selbstverständlichkeit wie das Sterben der Seele, die sie kann. Sie ist Blaue Leidenschaften würdet sich in Lust und sie den Schweiß vor den Sternen. So leuchtete das Gesicht unter dem Platterdach freudfüßiger Blumen em. Ein schmales Zweig, mit Blumen dicht bestäubt, streifte den Wagen, und die goldgelben, reifen Früchte rollten in ihren Schopf. An allen Bäumen und von allen Ästen leuchteten Blumen in einer Fülle, die sie nie vor gesehen, und ihr erschien alles so lebhaft und frisch, wie es noch nie darin gewahrt. Ihr Herz zitterte vor wundersamen Verlangen. Und immer wieder kreifte sie am, kaum vergessend,

sieht... „Wir werden ja die Rose nicht anziehen!“

Senz wollte ihm Verfall; allem zu thun, um nur dachte sie, die Lente hätten doch reden, die ihn einen Freisinnigen nannten. Eigentlich war es doch seltsam, daß einer so ernsthaft und solid an sich trog seiner lebhaftigen Grundidee.

Damit hatten ihre Erwägungen und Gedanken natürlich ihr Ende erreicht, und ein Stundchen später schwiege und wirkelte sie in alles vergessendem Jubel am Rande des Tanzfeldes unter der zibetischen Schar der Tanzenden. Manch bewundernder Blick folgte dem hübschen freuden Paare. Senz hob sich in ihrem schwarzen Kleide von den hellen Gestalten der anderen Tänzerinnen vorteilhaft ab. Sie trug weiß Trauer; doch schon der sogenannte Schnitt und vor allem das freundliche Gesichtchen des schönen Mädchens stritten die düstere Farbe Augen. Zum und wann hob sie sich, leise lächelnd, den Kopf zu Wolfgang's Angesicht empor. Sie gewohnte, rubige Freundlichkeit lag daran, aber in seinen Augen war ein tiefes Verlangen, wie sie es noch nie darin gewahrt. Ihr Herz zitterte vor wundersamen Verlangen. Und immer wieder kreifte sie am, kaum vergessend,

dass der Abend sonst und die ersten Lichter brannten. Endschwung die Musik; alles eilte zu den Tischen. Auch Wolfgang und Senz traten in einem Trieb, schwieg, aber Hand in Hand, wie es eben Tanzende tun. „Es scheid“ wollten sie trennen. Paul klargen ihre Gläser zu zusammen; aber auf Wolfgang das feine an die Lippen legte, sich sein Glas auf ein rotes, brennendes Feuer an einem entzerten Tisch. Ein junger Purische war's mit einer Pfeife aus metallbeschlagenem Buchenholz zu Mund, wie sie in Alberg, seiner Heimat

waren. Wolfgang plauderte in seiner barfüßigen Art. Sie schaute kaum darauf, hatte jedoch stets eine frische, passende Antwort bereit. Abendtal lag jenseits der Grenze eines protestantischen Nachbarslandes, getrennet mit blühender Industrie. Wie sie sich dem Torte näherten, wurden die Männer zahlreicher und hübscher, die Stichen breiter und ebener, die Mäntel größer und üppiger. Überall modisch gekleidete Menschen, namentlich auch junge, lässigende Paare Arm in Arm! Senz fiel das auf. Manche der Mädchen trugen hellen oder gar weißen Gewänder, bisweilen mit tiefem Halsausschnitt, und da und dort lugte gar eine Blume oder ein farbiges Band aus dem Haare. „Es scheint heut hier Tanzjoumal zu sein,“ erklärte Wolfgang. Wirklich klangen auch bald aus geringer Entfernung die tödenden Weisen einer Mußt. „Hab ich mein Geschäft beim Streidehändler erledigt, könnten wir auch ein Läuglein oder zwei wagen,“ sagte Wolfgang.

Da war es Senz aus einmal, als wandelte sie auf gesäßlichem Pfad, als näherten sich ihre durstenden Lippen dem Becher einer süßen, kindlichen Lust. Senz äußerte Bedenken, daß seit des Vaters Hinweise noch kein Jahr verlossen. Allein Wolfgang wandte lächelnd ein, er hätte ja Vaterrechte an ihr. Dem Vater im Grabe schade ein Läuglein in Ehren gewiß

gewesen. Er räumte eingehend die Mußt und erzählte, er gebe wunderlichen zum Tanz; sei er noch einmal dabei, reiße er sich kaum mehr los. Auch diesmal hätte er in seinem Zener bis zum jungen Morgen tanzen mögen. Dann kam er auf seine alte Heimat zu reden, wo man den Tanz mehr bildige als drinnen im ebenen Bauerland. Sein Bruder Pauli wäre oft als Spielermeier dabei gewesen und er selber zuweilen auch.

*) Rögern.

**) Das Haus hüten.

Prefhefefabrikation.

Von Karl Hermann.

(Vorlesung)

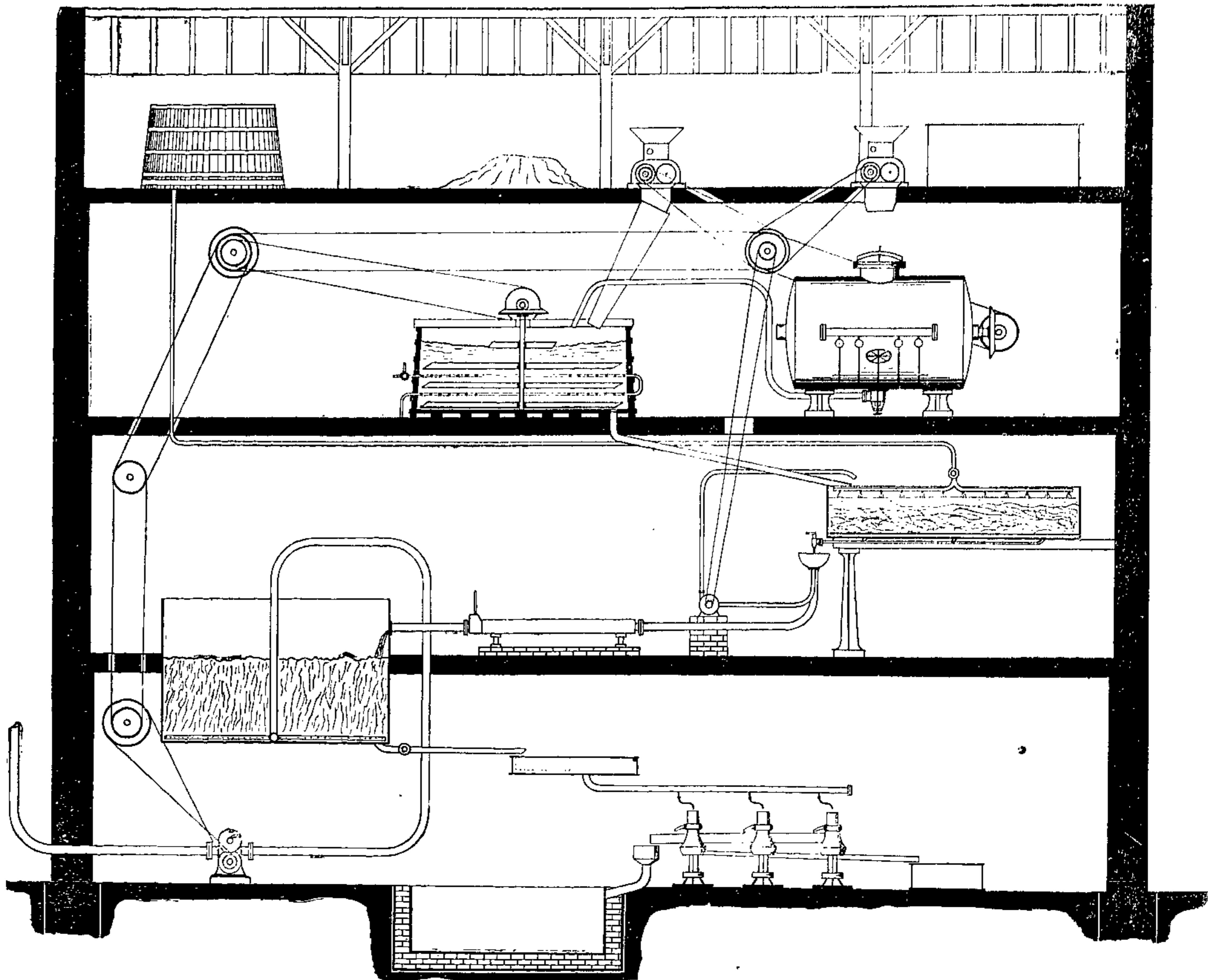
Ser geschilderte Prozess ist eine alkoholische Gärung; ihr Zweck liegt jedoch in der Ansammlung lebenskräftiger Hefezellen. Für sie bedeutet die Flüssigkeit einen gesunden Nährboden, weil die Milchsäure feindliche Lebewesen unterdrückt. Sonst würden andere die Oberhand gewinnen, beispielsweise die Bakterien der Butter- und großen Schimmelpilze. Mit den Milchsäurebakterien dagegen verträgt sich die Hefe so leidlich. Die Gärung dauert mehrere Stunden; in der Zeit mengt man die Haupt-

durch eine in den Bottich mündende Dampf- oder Heißwasserleitung auf 49 Grad. Nach nicht ganz zweistündiger Ruhe ist die Verzuckerung vorüber, das Rührwerk läuft wieder, bald rinnt in den Stahlschläuchen des Bottichs kaltes Wasser, und die Temperatur der Maische sinkt allmählich bis ungeschr. 19 Grad.

Die geringere Maischquantität schreitet inzwischen mit der Gärung rüdig fort, der chemische Prozess der Hefearbeit entwickelt Wärme, wodurch die Temperatur der Maische langsam, aber stetig steigt. Eine ziemlich starke Bildung großer Kohlensäureblasen, die nach oben streben, bringt die Maische in wälzende Bewegung. In den letzten Kühlungsstadien der

grauen Suppe gleicht. Die Vorderwand jedes Bottichs ist nur dreiviertel so hoch wie die übrigen und gerade so weit reicht die Maisscheide darin empor. Das fehlende Viertel-Wand baut man danach aus wagerecht in einander geschichteten Holzplatten auf.

Aus der nun stillliegenden Maische idrucken die größeren Schalen- und Kleinteile von zu einer Decke zusammen, darunter aber ist es einsig. Bei dem schwachsäuren Charakter der Flüssigkeit werden die Proteinstoffe des Getreides zerlegt, die im Schrot enthaltenen in teilweise in der Maische abgelösten Einheiten nehmen eine Verhassheit an mit der sie dem Gedeihen des Hefekörpers nützen. Ob-



Schema einer Fabrik anlage nach dem Lutthete-Würzeverfahren: Maisch- und Gärlokalitäten.

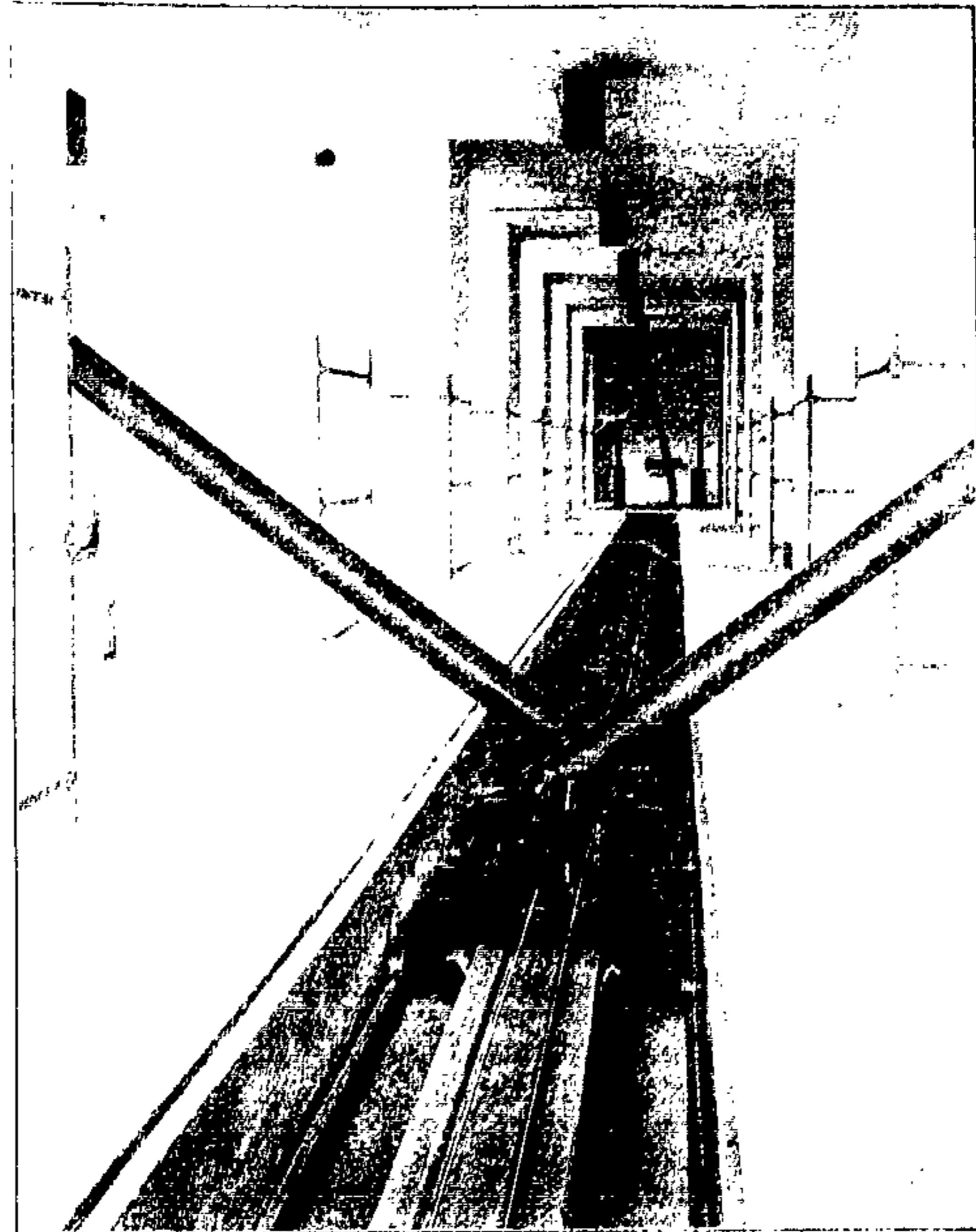
maische. Der dazu bestimmte geräumige Bottich ist rund, aus Eisen und enthält in seiner Mitte ein von breiten, kupfernen Rohrschläuchen umgebenes Rührwerk, das eine Transmission dreht. Den Apparat füllt man bis auf gewisse Höhe mit angewärmtem Wasser, deckt ihn zu und lässt von oben die abgewogene Schrotquantität in einem weiten Rohr hineingleiten. Das Rührwerk mischt gründlich, die Maische wird hier weniger dicht. Soll Maischschrot verarbeitet werden, muss man davon zuvor einen Brei anrühren, bis zur Ziedehilfe für sich mit Dampf kochen und vor dem Einbringen der übrigen Materialien kühlen. Andernfalls würde die Enzymwirkung des Malzes geschädigt. Diese Hauptmaische befreit man von Mehklumpen und erwärmt sie

Hauptmaische weist das Thermometer in der kleineren bis 28 Grad, sie ist an Hefezellen am reichsten. Mit der kühlen Endtemperatur kommt jetzt das Gesamtmaischquantum in den Gär-bottich. Wegen der Art des Betriebes sind deren 3—4 in dem getrennten Raum aufgestellt. Früher waren sie von ziemlicher Größe, kreisrund oder oval und nach oben zu konisch. Zur Hefegewinnung ist diese Form nicht besonders passend, weshalb man seither viereckige Bottiche anwendet. Die ganze Bottichreihe bildet einen riesigen, länglichen Kasten, den einige Querwände in ein paar Abteile — die eigentlich Behälter — gliedern. Einen solchen füllt man jedesmal mit der bereiteten Maische, die in diesem fertigen Zustande einer bräunlich-

diese vermehren sich sehr, die Gärung beginnt, nach wenigen Stunden bricht der Schaum unter der Maischedecke hervor. Zuerst ist er mit Schalenteilchen verunreinigt, dann glasig-hell, er steigt mehr und mehr und wird weißer. Die Gärung der Gesamtmaische nähert sich dem Hauptstadium, ihre Temperatur erlangt schließlich 23 bis 25 Grad Reamur. Nach ungefähr 14 Stunden füllt der Schaum das oberste Bottichviertel und fällt zurück, er besteht nun aus vielen, bis faustgroßen, milchig-weißen Blasen. Es sind gewaltige Mengen reifer Hefezellen.

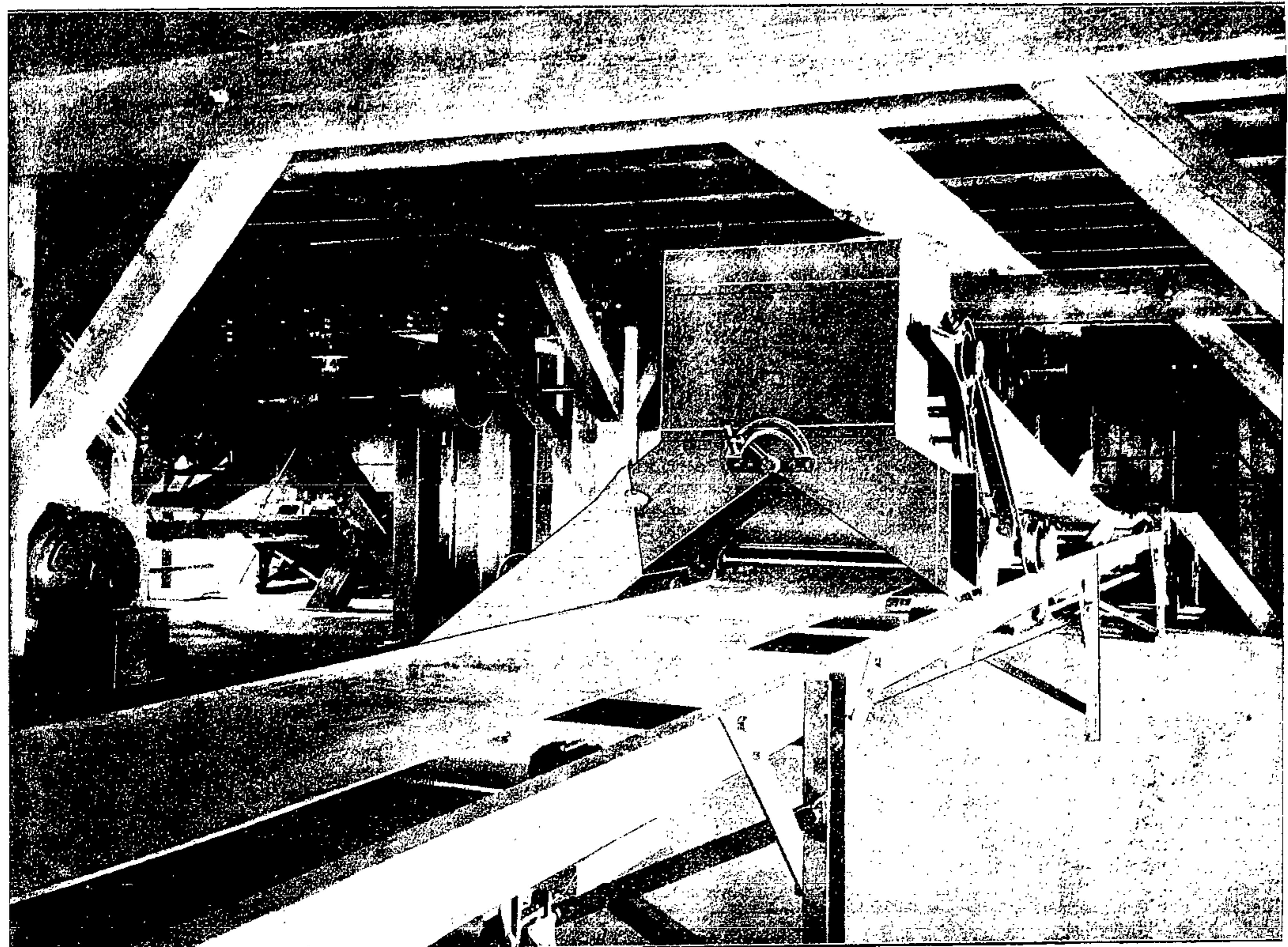
Um den Hefeschaum abzunehmen, benutzte man früher bei den runden Gär-bottichen einen breiten, blechernen Schöpfkessel, bei den viereckigen dagegen liegt dicht an der Vorderwand

ie schräge Rinne, wohinein sich der Hefezbaum ergießt, sobald man die Holzplatten abhebt. Man spritzt nüchtern mit kaltem Wasser an. Eine weibliche Brühe am Ende der Rinne in den untergestellten Beutel läuft. Dass man diese Hefelösigkeit viel mit kaltem Wasser behandelt, ist nötig, einmal, damit die Hefe von arbeitender Mäuse und deren Zähre befreit werden, zum anderen, weil solche fertige Hefe die Temperatur wechselt muß. Was wir an Thermometergraden oben nannten, war die Wärme des Hefezahns, die Wärme des kalten Wassers aber ist die Temperatur der Dauer und Aufbewahrung. Denn auch den Hefezügen gebiert als lebenden Organismen ein bestimmtes Ultima zu, über dessen Grenzen hinaus sie sehr empfindlich sind. Räumlich zu große Wärme tötet sie schnell. Weiter gilt es, auch die kalte Hefelösigkeit von allen Schalen- und Mäuseleischern zu trennen. Zu dem Zwecke schüttet man sie portionsweise durch feine Siebe und drückt immer mittels eines von der Hand bewegten Holzstempels nach. Das geschieht über einem breiten, mehr flachen Behälter, der schließlich ebenfalls mit reinem, kaltem Wasser bis oben voll gegossen wird. Man trifft auch zum Absieben der Hefelösigkeit ge-



Getreidelagerhaus: Ausläufe unterhalb der Stoßbäuche.

eignete Maschinen an. Neben dem Stoßbeipiegel des Garbottichs kann man sich nach einer Weile periodisch Hefezahn an, den man mit einer "Stricke" herabzieht, einem an langem Querstiel befestigten Brett von der Breite des Bottichs. In dem Stabilisator hier sich die Hefe im Wasser zu Boden; ein unten mit einer Gelenkkuppelung ausgerüstetes, unlegbares Rohr, das für gewöhnlich aufrecht steht, erlaubt, durch allmähliches Stirren das angekammerte, von dem Stoßbeipiegel abgeschiedene Wasser von oben aus herunterzulassen. Die Hefezug erzielt dadurch als zweiter, schon etwas losgelöster Stoßzahn. Um diesen zu zupressen, füllte man ihn früher in markante Säcke, band sie oben fest zu und legte sie zwischen die markigen Holzplatten einer Vorrichtung, die ungefähr einer Stopfierpresse ähnelt und mittels zweier Schrauben spiralförmig zusammengedrückt wurde. Das noch in der Hefezug mit geführte Wasser drang unter dem Pressungsdruck aus den Säcken hervor, die Hefe erhielt eine gewisse Trockenheit. Völlig pulvergetrocknet freilich braucht sie nicht zu sein, eine entsprechende Feuchtigkeit müssen die fertig gepreften Hefezüge stets aufweisen. Aber selbst diese bedingte Trockenheit erzielte man in älterer Zeit kaum, wenn man der Hefe in



Getreidelagerhaus: Bodenraum mit Transportband.

Gesemasse nicht vor dem Pressen eine Mischung aus kaltem Wasser und Kartoffelstärkemehl hinzuginge. Aus dem Inhalt der Säcke hielt man auf einer Zinkplatte rechteckige Ballen von ein bis zwei Pfund Gewicht, die als Geseküste in den Handel kamen. Heute ist der Stärkefehlzusatz bei der technisch fortgeschrittenen Fabrikation entbehrlich, der Verkauf eines stärke- und tierbefreien Produktes sogar Brauch geworden. Das Pressen und die Vereitung der Pfundstücke geschieht jetzt ebenfalls maschinell.

Das Verhältnis zwischen der gewonnenen Gesemenge und dem verarbeiteten Materialquantum, die Ausbeute, stellt sich bei dem alten Verfahren derart, daß auf 100 Pfund Getreide 11 bis 13 Pfund Pressbese entfallen, selten mehr. Doch die Alkoholmenge, die es liefert, ist wirklich höher. Ohne uns für Brauntweinfabrikation irgendwie zu begeistern, betrachten wir der baren Wissenhaft halber die zweite Seite der Sache. Der Kulturmensch denkt unter der Bezeichnung Alkohol an den Geist und Körper auf jeden Fall schädigenden Bestandteil gegorener Stoffe, wir verstehen aber in chemischer Hinsicht nicht nur einen, sondern mehrere Substanzen darunter. Der Alkohol im gewöhnlichen Sinne ist der Methylalkohol, den Wein, Bier und vergorene Getreidemaische bergen. Diese enthält an dem Stoff die relativ größte Menge am übernächsten Tage nach dem Abschöpfen der Gese, wo die nicht an die Oberfläche getriebenen Gesezellen eine langsamere Nachgärung vollendeten. Der Methylalkohol ist eine farblose, klare Flüssigkeit, die sich im Wasser in allen Verhältnissen löst und deshalb mit der Maischflüssigkeit mischt. Die Gärung ist indes auch anderen chemischen Einflüssen unterworfen, die eine Quantität Amylalkohol bilden, eine Alkoholart von abweichender Beschaffenheit, unangenehmem Geruch und brennendem Geschmack. Ferner tritt ein chemisches Mittelding zwischen Alkohol und Essigsäure auf, Aldehyd, und Spuren von Aether. Alle diese Stoffe verflüchtigen sich beim Kochen der Maische und schlagen sich in kalten Gefäßen und Röhren wieder nieder, worauf das Destillieren der Maische ja beruht. Sonst dienten dazu vertikale, zylindrische Kupferkessel, die mit dem halben Bottichinhalt beschickt wurden. Von einem Handventil reguliert, strömte Dampf aus dem Fabrikdampfkessel in die Maische, sie geriet ins Sieden, und darum stiegen mit den flüchtigen Dünsten auch viel Wasserdämpfe empor. Während diese einen sumpfartigen Aufschlag aus mehreren breiten, bedenksörmigen und einer Anordnung zylindrischer Behälter passierten, die außen mit lauem Wasser bespült wurden, trennte sich das meiste des schweren flüchtigen Wassers vom leichtflüchtigen Alkoholdampf, das Wasser tropfte zurück, die anderen Dünste zogen weiter. Sie gelangten in ein unter kaltes Wasser tauchendes Spiraloehr, wo sie nun ebenfalls kondensiert wurden und als „Rohspiritus“ in ruhigem Strahl aus einer Vorlage heraustranken. Der Rohspiritus mit einem mittleren Gehalt an Methylalkohol wurde in isoliert stehenden Behältern gesammelt, die gänzlich ausgefrochte Maische, Schlempe, als Viehfutter abgelassen und der Destillierkessel neu gefüllt. Anstatt der Maischdestillierapparate mit wechselnder Kochung und Entleerung, periodischer, verwendet man gegenwärtig meist die kontinuierlichen, über die wir noch näheres hören werden. Diese ergeben wasserärmeren Rohspiritus, also mit höherem Gehalt an Methylalkohol. Eine Eigentümlichkeit des Betriebes möchten wir hier erwähnen, nämlich die ständige, alle Manipulationen bei Tag und Nacht unverhofft kontrollierende Ansicht des Steuerfisius, der die Rohspiritusgeräte mit ihren Glässchen und Schrauben plombiert und alles streng verfolgt, so daß man den Spiritusstrahl deutlich beschauen, ihn aber nicht erreichen

kann. Der Rohspiritus läuft über einen sinnreichen konstruierten Meßapparat, der mittels einer Höhlversmechanik sowohl die Rohspiritusgesamtlösung, wie auch die des entsprechenden Reinalkohols automatisch registriert. Nur für die letztere bezahlt man die Steuer. Den Rohspiritus pumpst man nach besonderen Nachdestillier- (Rectifikations-) Apparaten, in denen der Dampf nur vom Innern einer Spiraloehrslange aus, indirekt, heizt. Man macht auch hier, um sehr starken Spiritus zu erzielen, von dem Prinzip Gebrauch, die schweren flüchtigen Dämpfe, die aus dem Destillierkessel emporsteigen, zurück zu kondensieren; die Gefäße, die das besorgen, sind übereinander in einem stockwerkhohen, säulenartigen Aufschlag eingebaut. Am unteren Ende eines mit Wasser gefüllten Niederschlagbehälters tritt das Destillationsprodukt heraus, am Anfang eine Mischung von Wasser, Aldehyd, unreinem Spiritus, dann kommt lange Zeit reiner Methylalkohol mit wenigen Prozent Wasser, der gewünschte Feinsprit, endlich wieder dünner Spiritus mit viel Amylalkohol, der in ösigen Tropfen obenauf schwimmt, — Fuselöl. Die folgende Verarbeitung der Flüssigkeiten, speziell des Feinsprites zu Schnaps, interessieren uns weniger.

Die gegenüber dem Gesebedarf zu groß ausfallende Spiritusausbeute — 14 bis 16 Liter reiner Alkohol pro 100 Pfund Maischgetreide — trug dazu bei, daß sich, besonders in Österreich und Ungarn, eine Modifikation des alten Verfahrens einbürgerte, mit dem sich das Ausbeuteverhältnis etwas änderte. Dort erzeugt man 11 bis 16 Pfund Gese und 13 bis 14 Liter Alkohol von 100 Pfund. Das in ziemlich umfangreichen Fabrik anlagen ausgeübte Verfahren unterscheidet sich von dem vorbeschriebenen nicht in der Behandlung der Rohmaterialien, es ist vielmehr durch die Wiederverwendung der gereinigten Schlentpe und besondere Lüftung charakterisiert. Eine bedeutende Quantität Maischbrot benötigt man dazu, 45 bis 50 Prozent der zu jedem Sud gewählten Getreidemenge. Der daraus mit Wasser gemengte Brei wurde in einem mit maschinalem Mühlwerk ausgestatteten Kochbehälter mittels direktem Dampf zum Sieden erhitzt, nach einer Weile in den Maischbottich abgelassen und zwischen dessen Wasserrohren bis 50 Grad geführt. Zu dem ersten Kochbehälter rührte man in warmem Wasser das Malz- und Roggenschröt an und gab es zum Maischbottich nach, worauf da die Verzuckerung einsetzte. Nach der Kühlung der Haupt- und Bushütten der Gesezelle floß fast die gleiche Menge der Schlempeflüssigkeit nach, die vorher erst aus dem Maischdestillierapparat in einen eisernen Sammelkessel und dann von Hochdruckdampf auf Kühlbehälter gepreßt worden war. Während stundenlangen Stehens spülten sich die groben Schalenteilchen ab, ein braunes, klares, an Gesezellen reiches Wasser blieb oben, das von neuem die Gärung mitmachte. Solche dünnen Maischen erforderten geräumige, vierseitige Gärkottiche. Auf ihren Böden lag ein geflochtes Rohrkreuz, an dem die Druckleitung einer größeren Dampfluftpumpe mündete. Indessen die Maische angärte, blies man ein paar Stunden lang von unten frische Luft ein, weil diese die Vermehrung der Gesezellen gewaltig anregt. Das übrige geschah ähnlich, wie wir es bereits schilderten, nur bewirkte man auch das Sieben der abgeschöpften Geseflüssigkeit maschinell. Die Maschinen besaßen zwischen einem dreibeinigen, kleinen Gerät einen in der Mitte vertiefsten Teller, über den eine gleichgeformte, freistehende Fläche aus Bronzedrahtgaze gespannt war. Drei konische, mit Leinwand überzogene Holzklöbe rollten an den Speichen eines drehbaren Gestells mit hohler, senkrechter Achse festständig über der Siebfläche herum; eine Pumpe, die dasselbe Transmissionsvorgelege

betrieb, förderte die Geseflüssigkeit durch eine hohle Achse unter die Klöbe. Die reine Flüssigkeit tropfte durch das Sieb in einen breiten Trichter ab, die Schalen wurden so für sich herausgehoben.

Manche wirtschaftliche Rücksicht, der vermehrte Reinheitsbedarf, die nordrängende österreichische Spiritusverstellung aus Karloffeln verringerte die Gegenwart, nicht zum mindesten die erfreuliche Mängelung des Schnapsgemisches, begünstigten die Verbreitung einiger abweichenden, in neuerer Zeit technisch vernachlässigten Verfahrens der Prosthetefabrikation, das von Skandinavien und Deutschland aus, als alte Brennereimethode übertragen wurde. Bereits einer Gärung unter fortwährenden Lüftung pflegten sich die Meißelpilze darauf weiter, daß vom Bentiner Getreide 21 bis 24 Pfund Reinhefe, aber nur 10 bis 11 Pfund Alkohol gebildet werden. Nach diesem Verfahren arbeiten industrielle Betriebe, wenn man in mehreren über 100, in einigen 500 und 800 bis 1000 Bentiner Getreide täglich verarbeiten kann. Der Schwerpunkt liegt in der Herstellung, der Alkohol, ein Nebenprodukt, findet zum größten Teile Anwendung als Brennspiritus, in chemischen Fabriken usw.

Wenn wir die interessanten Einzelheiten einer so enwidelten Fabrikationstechnik betrachten, ist es am besten, wiederum Schritt um Schritt vorzugehen. Zunächst schenkt man heute der Beschaffenheit und Behandlung der Rohmaterialien besondere Beachtung, weil der Erfolg der Gärung, die Menge und Qualität der Gese wesentlich davon abhängt. Die kolossalen Getreidevorräte verlangen, während sie die Verarbeitung harren, bereits systematisch ordnete Lagerung. Dazu reichen oft die Bedürfnisse der Fabrik nicht aus, man richtet eigene Getreidelagerräume ein. Zu ihrem Bau verschwindet das in den alten Mühlen in Brauereien beliebte Holz immer mehr, an seine Stelle treten Eisen und Beton. Es sind entweder mehrere weite Säle in übereinander gelegenen Stockwerken, die Bodenspeicher, oder etagentiefe, große Kastenbehälter, die Siloschächte, die das Getreide waggonweise beladen bergen. Das Einbringen des Getreides besorgt man vom Wagen oder Eisenbahnwagen mittels Maschinen. Die Säcke werden in tiefliegende Kästen entleert, aus denen die Körner unten in Transportschalen rieseln, horizontal, lange Blechtröge, durch die ein rotierendes Schraubengewinde das Getreide horizontal weiterschiebt. Es gelangt in die Elevatoren, feste, in schmalen Holzschächten gleitende Förderbänder, die eng mit Greifbechern besetzt, wie Treibriemen senkrecht fortlaufend von unten nach oben und zurücklaufen und die unten gesetzten Körner oben abwerfen. Dann geht es über Transportbänder weiter, aus starkem Gummiband gefertigte, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Meter breite Rollbahnschläuche von der Länge des Hauses. Sie bewegen sich, gleichfalls wie Treibriemen endlos in wagerechter Richtung über Stützwalzen vorwärts, sind in der Mitte vertieft, so daß sie das aufgesollne Getreide tragen, und stützen es an einer fahrbaren, erhöhten Fangvorrichtung seitlich herunter. Transportbänder benutzt man sowohl auf dem Boden oberhalb der Siloschächte, um das Getreide in jene zu verteilen, als auch in der Etage unterhalb, wo es aus schrägen Nohren von den unteren Dachzungen quillt. Die nötigen Reinigungsmaschinen schaltet man zwischen die Transporteinrichtungen, die das Getreide von Steinen, Stroh usw. befreien. Man löst es ferner ausdünnen, indem man die Haufen auf den Bodenspeichern öfter umschauft, oder es muß dazu von einem Stockwerk zum andern gleiten und wird vom untersten mittels Elevatoren nach dem obersten zurückgehoben. Dieses „Umpumpen“ pflegt man auch bei Silos.

(Continuit.)

Mein kleiner freund.

Erläuterung von Clara Böhm-Schuch.

Ges war nach Feierabendzeit, als ich die verfehlte Treppe -- ich hätte den linken statt den rechten Aufgang nehmen müssen -- zu den Bureauräumen des Staatsbüros, der großen Stadt des zweiten Energiebaues, hinaufstieg.

Ach drückte auf das Schloß, der ersten Tür, die ich sah, und trat, da sie unverholbar war, in. Durch einen schmalen, dunklen Gang kam ich in eine Stube, die mit Fotografien, Veren, Kinnern und allem sonstigen Material, welches zur Reinigung der Stomme diente, ausgestattet war. Dann stand ich mitten in dem großen Bureau.

Die Fensterverhügelungen waren zusammengeschlagen; ich sah von unten nur einen schmalen Lichtstreifen, aber an den ländlichen Häusern überall noch die Menschen in eifriger Arbeit. Niemand hob den Kopf, um mich anzusehen. So blieb ich denn stehen und betrachtete in Gedanken die arbeitenden Menschen. Es war nach zwölf Uhr und mir wurde etwas unheimlich; aus einem abgeteilten Raum drang auch das Klopfen der Schreibmaschine sehr röhrend. Sollte ich nicht lieber aufhören? Aber ich hatte in dem Augenblick eine Entfernung und die Zeit war blieb.

„Was wünschen Sie?“

Ach fuhr ordentlich zusammen. Eine reiche, eigenartige Stimme trat die Worte angesprochen. Eine Kinderstimme. Und der Junge war ein Mensch, der vor mir stand, war auch nicht viel mehr als ein Kind; die Gesichtszüge waren weich und die Augen hell und freundlich. Er konnte wohl nicht älter als fünfzehn Jahre sein, aber er war hochaufgedröhrt, so groß wie ich, und seine Arme waren lang braus aus der zu klein gewordenen grauen Jacke.

„Ist der Chef zu sprechen?“

„An welcher Angelegenheit?“

Ach gab ihm meine Mörbepostkarte. Er ging und kam nach einer Minute zurück.

„Wollen Sie bitte, vorn ein wenig Platz nehmen. Der Chef kommt gleich zurück, er ist augenblicklich nicht hier.“

„Arbeiten Sie immer so lange?“

Über das klasse Kindergesicht schoß eine lächelnde Frage.

„Ja . . . das heißt nein . . . natürlich nicht . . . sonst nicht . . .“

Der Junge war durchdringlich verlegen.

„Ach dankt Ihnen, ich werde warten.“

Und ich wartete. Als ich gerade wieder überlegte, ob es nicht doch besser wäre, mir die Arbeit in einem solchen Betriebe zu versetzen, kam der Chef. Ach wurde angezeigt und trat in übernächsten Tage ein. Von diesem Tage an schloß sich zwischen dem schönen, klugen Jungen und mir eine feste, jüllähnliche Freundschaft.

Er war morgens eine halbe Stunde früher im Bureau als das übrige Personal, hatte eine längere Mittagspause und durfte abends als letzter gehen, denn er war das Achtbotum des Chefs. Dabei wuchs er sehr und sein Gesicht wurde immer schlanker und blasser. Ach hatte ihn so herzlich lieb, wie ich meinen jungen Bruder lieb habe, und er brachte mir grenzenloses Vertrauen entgegen. Ein zweites Vampir kam manchmal über mich, daß ich ihn verlieren könnte. Ach sah, daß der Friedberg in ihm erode, und dabei diese entsetzliche, Körperliche Überanstrengung.

Eines Tages fragte er über stotternden Zungen, daß ich durch bis zum Abend. Aber am nächsten Tage kam er nicht. An der Mittagsstunde besuchte ich ihn. Er lag im Bett und hatte starkes Fieber. An diesem Tage er-

fuhr ich die Geschichte seines Lebens. Er war der Sohn eines Kunstlers aus einer süddeutschen Stadt. Sein Vater war seit drei Jahren tot. Seine Mutter hatte den Schmerz nicht überwunden. Sie war ihm ein halbes Jahr später gestorben. So war der Junge zu den Leuten gekommen, bei denen er jetzt wohnte. Das waren seine entfernten Verwandten des Vaters, eine Feuerwehrfamilie in kleinen Verhältnissen, die das Pflegegeld für den Knaben gebrauchen konnten. Er hatte bis zum Tode der Eltern eine gute Erziehung genossen. Reckher hatte es gelernt, was ihm möglich war. So bekam er noch während seiner Schulzeit die Stellung in dem Staubkeller für ein Gehalt von vierzig Pfund monatlich. Er betrachtet das als ein großes Glück. Wenn er fiel er den Verwandten nicht zur Last, sondern war ihnen eine Hilfe, wie er mit Gott, wußte. Letztlich blieb er mich mit einem letzten Winken an: „Ach verdien doch mein Brod.“

Ach. Aber unter Begehrung von Gesundheit und Leben.

Auch ein paar Zeichen kam er wieder ins Gedächtnis. Doch wanzenhaft, aber froh, daß es wieder ginge, denn er hatte Angst, daß er sonst seine Stellung verlieren könnte. Er arbeitete so angestrengt wie vorher. Was er leistete, war mir manchmal ganz unbegreiflich. Er errichtete dem Geschäft eine Hundertmarkstraff. Dabei tat er alles mit dem weinen, freundlichen Lächeln.

Er war ein eigen absonderlicher Herbst in diesem Jahr. Die Tage waren warm und sonnig und doch hatten sie nichts mehr von der drüsenden Hitze des Sommers. Es war frisch, fröhlich, aber in ihnen wie nicht oft im Herbsttagen. Die geschnittenen Blätter der großen Bäume hatten die Rostanien schon ihren Blätterdach verloren, aber draußen vor den Toren prangte es noch in goldiger Rille und verschwendete ihrer Farbenpracht. Es ist etwas Wunderbares um solche Tage, an denen die Sonne vom blauen Himmel überzogenen Himmel durch das leuchtende Blättergewirr niederlässt, alle Farben noch intensiver und glühender machend, und wenn das bei unter den Bäumen doch das gefallene Laub schon raschelt.

Ach war werbenlang in einer frohen Schaffensstimmung, und da ich für mich nicht schaffen durfte, so tat ich es für das Geschäft. Viel Schones schrieb ich mir damals von der Seele, hinein in eine Melancholieartikel für 50 Pfund monatlich. Zu dieser Stimmung hatte ich mich etwas weniger um meinen kleinen Freund gekümmert. Wir hatten wohl freundlich an jedem Tage miteinander gesprochen, aber dabei hatte ich es auch übersehen lassen.

Als ich eines Abends, so recht in glücklicher Laune, daß nun wieder ein Tagewerk vorbei, über den mitternächteten Hof schritt, sah ich einen Schatten in dem Gang zum Lagerkeller verschwinden. Da der stellte schon gleichlosen war, ging ich hinzu, um nachzusehen, wer da wäre, und da stand ich meinen kleinen Freund. Am ganzen Körper bebend stand er da und sah mich mit großen, entgeisterten Augen an.

Aber Herbert, was ist denn das, was machen Sie hier, sind Sie denn Krank?“ fragte ich.

Da schlang er in heftiger Aufwallung die Arme um meinen Hals und weinte herzbrechend, lange, lange. Ach ließ ihn ruhig weinen und sagte nichts. Was hätte ich ihm auch sagen sollen? Dieser Seelensturm war zu stark, als daß Worte ihn hätten beruhigen können. Endlich hob er sein blasses Gesicht und sah mich mit den schimmernden Augen seltsam an. „Wenn doch meine Mutter noch lebte.“

Flüsterte er und ich sah, wie der Schmerz um seine Mundwinkel zuckte.

Ach, armer Narr!“

Er war froh an Gott und Seele, seine Nerven waren ganzlich zerstört, er hatte jeden Abend bis nach elf Uhr geschuftet.

Als ich das hörte, batte ich seinen Hut und schickte ihn nach Hause.

Der nächste Tag war ein Sonntag und ich sollte mir meinen kleinen Freund zu einem Spaziergang ab. Er war sehr bleich und unter den Augen lagen ihm schwarze Schatten, aber er freute sich sündlich, daß er einmal hinaus solle in Wald und Feld.

Krausen teilte das Leben seine letzten Triumphe. Der ganze Waldboden war mit blühender Heidekraut bedeckt. Das Paar der Wölfe hing wie zarte, gelbbraune Schleier, Eichen und Ahorn leuchteten in glühendem Rot und das Grün stand eremit und düsel die alten, mochlichen Bäume. Zu unseren Füßen lag, wie ein großes, klar, Ande, der See. Wir waren früh hinausgefahren und so begegneten wir nur vereinzelt Menschen, die unsere Sonnentage nicht mißtaten. Da es war Sonntag. Auch sehr fröhlich: Er war zur Seele und zur Seele. Und in dieser Morgenweihe tat sich auch die schwere, zarte Menschenkugel an meine Seite und uns hier nach in eine wohl geformte, aber doch kaum erwartete Welt der Schönheit blicken. Er liebte die Welt so herzhaftlich wie das letzte Gedächtnis seines Vaters, war eine Freude gewesen; die hatte er mir als schönsteren Zehn. Aber er durfte nicht mehr spielen. In der Woche kam er spät nach Hause, da sollte er am Sonntagsmorgen rauschen. Man kann es gut mit ihm. Und er erzählte mir verwunderbare Erinnerungen, wie er alle Art des Lebens verlassen habe, wenn er hatte spielen können; viele sehr, er erzählte nicht, er konnte überhaupt nicht zusammenzutragen erzählen, ich aber verstand aus all dem Ausdrücken nur, daß es besser war, wunderbare Natur zu sein als Kindes. Aber seitdem er so wenig mehr durfte . . . und mir einmal sag er mich zu bittend und vertraulich mit: „Mit Sonnabend Zünde?“ Da nahm ich seine Hand und hielt sie fest in der meinen, während wir durch den leuchtenden, reinen Frühling gingen.

„Nein, Zehnsucht ist niemals Zürde.“ antwortete ich tiefbewegt.

So waren wir bis zum Sonnenuntergang bis in den großen, klaren, ruhigen Wasser. Um die Stämme der Erlen am Ufer wandten sich glühende Färbekräfte. Verteilt Arbeit. Wir haben was ar und ich ruhte; Ich würde die Zehnsucht nicht in der Kugel verbergen.

Der Tag verging, wie er begann, klar und voll von Schönheit. Es ist die letzte Schönheit gewesen, die mein kleiner Freund gezeigt. Das Ende kam bald.

Die Arbeit im Geschäft wuchs von Tag zu Tag für jeden. Das war überhaupt kein Arbeit mehr, auf jedes Einzelne Maßnahm saß ein Vampir, der ihm das Werk aus den Knochen sog. Am schlimmsten hatte mein kleiner Freund zu leiden, er war der Schrecke von allen. Aber er gebrauchte die Stellung, er mußte leben.

Doch dann, eines Tages im November, kam der Zusammenbruch. Der Arzt wurde erst am zweiten Tage geholt, da hatte sich bereits eine schwere Lungenerkrankung entwickelt. Man schaute ihn ins Krankenhaus. Nach zwei Tagen hatte er ausgeliessen. Das war das Ende.

Auf sein Grab habe ich einen Wurzelschrank gepflanzt, weil seine Blätter so zart anmuten und so weltfremd sind.

