

Die Zeitungs Welt

Nr. 7

Illustriertes Unterhaltungsblatt.

1910

Der Weibermann.

Roman von Maria Schlumpf.

Weiter und weiter rollt die Ehele, und Wolfgang sprach von allem, nur nicht, was sie mit bebender Seele erharrete von ihnen beiden und ihrer Liebe. Daß er sie ja liebte, davon war sie im Innersten überzeugt. Hundert Anzeichen, die nicht zu beschreiben und doch so untrüglich waren, wie sie bedeutungslos schienen, verrieten es ihr. Warum nur verstand er nicht ihre Einsilbigkeit? Warum würde es sich je wieder so gut schicken? In Ewigkeit nimmer! Was hatte sie nun von dem schönen Ausflug und seiner Herrlichkeit, vom fröhlichen Tanz und von der traulichen Stille der Nacht und dem Klimmern der Sterne, wenn das Edelste fehlte, die Erfüllung?

Wie der Braune ausholte! Es ging eben heimwärts. Wie Traumbilder eilten die Dörchen und Weiler vor über; schon waren sie in Buchwil; Wolfgang beugte sich aufmerksam über seine Begleiterin, zu sehen, ob sie wohl ein geschlummert sei. Reglos schien erst das Antlitz; aber nun richteten sich ihre Augen auf ihn, und die heiße Liebeseheuchel, die in diesem stummen Blicke lag, lenkte sich mit süßer Gewalt in sein Herz. Ihn war auch, ein Tränlein glitzte an der Wimper. Verwirrt fragte er: „Was fehlt Dir?“ Wie innig das „Du“ klang! Sie schwieg, kaum merklich das Köpfchen schüttelnd. Da tauchte der Schwarm des mächtigen Nußbaums finster vor ihnen auf; hier mündete der Weg ein, der, nach rechts abschwenkend, zur Kirche und zum Friedhof führte. Da stand unpföblich auch die Erinnerung an des Vaters Tod und Begräbnis vor ihr. Dort ragten auch die fahlen Mauern in die sanftwehende Nacht, und matt blinkten die weißen Grabmäler herüber. Wolfgang erkundigte sich dringend nach dem Grunde ihrer unverständlichen Tränen.

„Der Vater.“ flüsterte sie.
„Der Vater! Wönnen ihm doch die Ruhe. Nun ist ihm wohl; er käme nicht mehr zurück auf die traurige Welt mit ihren Sorgen und Stämpfen. Wir haben den schweren Weg noch vor uns!“

So redete er tröstend und liebevoll an sie ein. In seinem Innern war eine große Mühsung, und er bat es ihr im stillen ab, daß er sie oft für gefühlstark gehalten, während, der Tod ihres Vaters sei ihr nicht sonderlich nahegekommen.

zur Groe und bot dem Mädchen die Hand, um ihr beim Aussteigen behilflich zu sein. Sie sah die Hand, und wie sie, den Fuß auf dem Tritte, mit dem Leib einen Moment in seinen Armen lag, zog er sie rasch an seine Brust und drückte einen Kuss auf ihren Mund. Dann ließ er sie behutend heruntergleiten, drückte ihre Rechte und sah, im nächsten Augenblicke wieder im Fahrwerk. „Gute Nacht, Zenz, gute Nacht!“ rann er ihr zu; dann spielte das Zeitweil über dem Rücken des Braunen; dieser zog an, und in der nächsten Minute stand Zenz allein. Wohl hatte sich die Zenz, in ihrer Stammer zu Ruhe gelast, aber an Schlaf war trotz der späten Stunde nicht zu denken. Der Mond, der es vorhin mit angehen, wie sie des Zielsten ersten Auf entangen, machte jetzt auch noch durch ihre Kammerfenster. Zeitwärts lagen die Schwestern in friedlichem Schlaf. Der Mannchen wenigstens war es der ruhige Schlaf eines Kindes. Bitternena dagegen redte und wandte sich, und endlich richtete sich ihre Gestalt zur Hälfte in die Höhe. „Bist Du da?“ fragte sie die Heimgeliebte. „War es schon im Abendtal? Denk“ sie beugte sich nahe zur Schwester hinüber



Das Gehäuse der Spindelnecke.

Zenz hörte ihm schweigend zu, indes Tränen um Tränen langsam über ihre Wange floß und auf ihr schwarzes Gewand niedertropfte. Doch galten sie keineswegs, wie ihr Begleiter meinte, dem Andenken des Toten, sie entquollen ihrem liebesunden Herzen, das Wolfgang durch seine ihr unbegreifliche Zurückhaltung gekränkt und gereizt hatte. Das Gedächtnis an den Vater hatte ein übriges getan und den in ihr wühlenden Gram in befreiende Tränen gelöst.

Eben schlug die Kirchenuhr in Buchwil die elfte Nachstunde, als das Köhlein vor dem Hochbühlhose anhielt. Rasch sprang Wolfgang

„der Leo war da. Traum war ich heut mittag wie auf feurigen Stehlen, bis die Mutter tot war. O, wenn Du wüßtest, Zenz, wie er einer ist. Nichts Feineres kann's geben als sein lauberes Gesicht und seine Herrenhändchen. So weiß, und zart sind die, ich darf daneben meine gar nicht zeigen. Und nobel gekleidet! Ein heller Klaus fast wie der Pauli, nur feidiger Stoff dran. Und denk, Zenz, denk“ . . . das Mädchen wickelte sich in die Decke, unter der sich die Unrisse ihres Körpers komisch vergrößerten. „Denk,“ fuhr sie flüsternd fort, „wie furchtbar gern er mich hat. Ich ging ihm bis zum Nach-

waldchen entgegen, dort hat er erst meine Hand an seinen Mund gedrückt und dann mich an den Mund geküßt, ich sag Dir . . ."

Die andre lachte leise. „Er so klein und Du daneben“ . . . sagte sie.

„L.“ erwiderte Philomena ernsthaft: „Grad, daß ich so hoch aufgeschossen bin, gefällt ihm. Da könne er auch auf hochstämmige Nachkommenschaft hoffen, meinte er. Und er ist willens, den Wolfgang ins Vertrauen zu ziehen; der werde schon beistehen. O, Senz, wenn Du es wissen und begreifen könntest, wie glücklich einen die Liebe macht und . . . und, wie . . . wie das ist, wenn's einem von dem, den man recht lieb hat, auf den Lippen brennt . . .“

Senz verhielt sich still und lauschte dem liebeltrunkenen Geflüster der Schwester. Als dieses aber längst verstummt war, schloß sie noch immer nicht, sondern starrte mit weitgeöffneten Augen auf den breiten Mondstreifen, der von dem Fenster neben ihr an die Wand auf Männelis Bett fiel. Jetzt berührte er das Haupt der Schläferin und leuchtete sanft in das junge Gesichtchen, neben dem das halb gelöste Haar schwer und dicht auf Schulter und Brust quoll. Sie mochte wohl von der Großmutter träumen, wie ihr den ganzen Nachmittag erzählt, wie wohl sie dran sei.

Senz aber durchlebte noch einmal die Freuden des Tages, und am längsten verweilte sie bei der allerletzten. Dann eilte ihr verlangendes Herz in die Zukunft. Morgen würde er nun wieder kommen, und sie würden sich anschauen und erröten und sich nichts mehr zu sagen haben, weil sie's nun wußten. Und alle Tage würde sie ihn mit dem Bewußtsein sehen: er ist dein. Und bald würde sich's wieder fügen, daß sie allein beisammen wären, und dann würde er sie umfassen, und dann kam's endlich zur klaren Aussprache erst unter sich, dann mit der Mutter.

Die holden Zukunftssträume des Mädchens schienen sich freilich nicht recht zu verwirklichen. Allerdings traf Wolfgang zu Anfang der Woche fast täglich auf dem Hochbühl ein, und ihre Blicke jauchten und grüßten sich und ruhten selbundenlang selig ineinander; doch weiter kamen sie nicht. Der Arbeiten auf dem Felde waren viele und dringende; es reichte die Zeit nicht aus für trauliche Plauderstündchen. Am Donnerstag blieb er ganz weg, am Freitag ebenfalls. Dagegen erschien an diesem Abend Pauli mit dem Vorrat, den er jede Woche für den Hochbühl lieferte. Man sah gerade beim Essen und Pauli lud sich in seiner Unbesonnenheit sogleich zu Tische.

„Was Neues in der Mühle?“ fragte Frau Elisabeth, dem Burschen ein Glas füllend.

„Hochzeit.“ rief der Gefragte lachend. „Gemundheit!“ Er trank einen guten Zug und stellte das Glas vor sich. Niemand ging auf die Neugierde ein. Man war seine Scherze gewohnt.

„Ihr glaubt es mir wohl nicht.“ fügte er hinzu, ein Stückchen Stäbe sorgfältig von der Hand befreiend. „Ja, ja, Hochzeit gibt's und bald . . . in drei Wochen schon.“

Der Stäbe verschwand unter seinem hübschen Schnurrbart. Senz aber hatte das Gefühl, sie müsse ersticken an dem Broden.

„Etwas Du?“ lachte Frau Elisabeth.

„Nein, gottlob, es betrifft den Wolfgang.“

Frau Elisabeth legte die Startosfel, die sie eben in den Mund hatte schieben wollen, wieder vor sich auf den Tisch. Ein schwüle Pause folgte, wahre Totenstille. Nur der Stuechl stellte den Humper ab, aus dem er einen glückseligen Zug getan, sonst regte sich niemand. Jetzt brach Frau Elisabeth entrüstet los:

„Du Donner's Schall! Einem so was sappermentgels aufbinden wollen!“

„Die Wahrheit ist's,“ bestätigte Pauli, sich verlegen durchs Haar fahrend. Sein Blick hatte

das wollich erblaute Angesicht der Senz geirrt, und reiches Mitleid waltete in ihm auf. Wie man sich so etwas zu Herzen nehmen konnte!

„s ja leider keine so erfreuliche Sache um diese Heirat; wir, die Mutter und ich, sehen es nicht gerne. Wolfgang selber ist kein lustiger Hochzeitler!“

„S so, i--so! Darf man auch weiteres hören?“ fragte Frau Elisabeth scharf.

„Freilich,“ antwortete Pauli. „Biel wird nicht mehr zu verheimlichen sein. Von droben, von Altberg, ist sie, Meisi Wollter, ein blutarmes Seidenweberlein. Einmal litt unre Mutter länger an der Gliedersucht und konnte dem Hausweien nicht genügen. Da kam das Mädchen Tag um Tag zu uns, machte sich der Mutter recht nützlich. Die Seidenweberei ging gerade schlecht, und die Meisi hatte zur Aushilfe Zeit genug. Da hängt sie sich an den Wolfgang, wollte abends von ihm heimbegleitet sein, und wo eine Tanzmusik aufspielte, trat sie ihm auf die Fehen, bis er sie hineinführte. So spannt es sich an . . . Wir hatten dann gedacht, es wäre alles aus und Amen. Da kam vorgestern beim Zunachten die Meisi daher, ganz allein, mit verweinten Augen . . . und da hatten wir den stramm. Ihr Ernoer wäre letzten Sonntag in Abendtal gewesen; bei der Heimkunft habe er sie ausgelacht und erzählt, der Wolfgang habe mit einem schönen Mädchen in Abendtal getanzt. Sie, Meisi, könne nur an der leeren Tasse jangen und so weiter. Gerne wollte sie ja auf den Wolfgang verzichten, wenn er sie doch nicht mehr möge, aber es sei des unschuldigen Tröpfleins wegen. . . . Da könnt ihr Euch vorstellen, daß Mutter und Bruder weid geworden sind . . . ich wär's freilich nicht so bald . . . und nun das End vom Lied heißt: Hochzeit.“

Er schwieg und zerküßte sein Mondhaar, tat einen raschen, kurzen Zug aus dem Glase und zerleinerte die Mäsrinde vor ihm in unzählige winzige Krümchen.

„Aber ihr braucht es noch nicht jedem Jampfahl vorzuploppern, Waben.“ wandte er sich an die beiden Knechte. Unten am Tische aber war Senz aufgestanden und lief wortlos hinaus.

„Das ist halt etwas Menschliches,“ meinte einer der Knechte, und der andre sagte, es täte ihm leid, wenn's der Meister übel treffen würde. Philomena aber erklärte, der Wolfgang sei doch sonst ein so Gesehter, daß sie so etwas fast nicht von ihm zu glauben vermöge.

Zulezt fand auch Frau Elisabeth ihre Sprache wieder, die sie für Minuten verloren gehabt zu haben schien. „Das ist mir aber auch etwas! Was man auch erleben muß! Und was es für nichtsnutzige Weibervölker gibt! Einen guten, braven, schönen Burschen so herumzubringen. Auspeitschen sollte man so ein sappermentgels Laster, das sollte man; die Lumperei würde ihr schon aus dem Leibe gehen. Er aber dauert mich recht, wahrhaftig.“

So war die fatale Botenschaft je länger, je allseitiger besprochen. Nur eine schwieg, aber in ihren sanften Augen perlten Tränen — Männeli.

Als Pauli zum Fortgehen aufbrach, suchte er nach Senz. Er fand sie draußen, hinter einem Wirtschaftsgebäude, die Hände auf dem Rücken, an der Wand lehneud und still in die Dämmerung starrend. Als er ihr ins bleiche Antlitz schaute, erschraf er über die darin vor sich gegangene Veränderung; die sonst so frischen Züge waren starr und müde, als sei sie um Jahre gealtert, und ihre Augen, die sich langsam auf den Burschen richteten, hatten einen kalten, harten Ausdruck. Pauli empfand Mitgefühl.

„Senz, liebe Senz,“ rief er, „nimm das nicht so schwer! Denk, es müsse wohl so sein. Wer einmal nur zum Muß*) geboren ist, kommt

*) kurze Zoppe.

Tag seines Lebens zu keinem Grad. Und Wolfgang ist unglücklich . . .“

„Still!“ fiel sie ihm schneidend ins Wort. „Sei nicht unglücklich, was bloß Schlechtigkeit ist. Ich hasse ihn jetzt. Erbarmlich seid ihr, und ist ein Heimlichtuer obendrein, was ich am meisten verabscheue.“

Pauli drehte sich auf dem Absatz rundum, bewegte sich gegen das Mädchen, als wollte ihre Hände ergreifen, hielt aber wieder an. „Ich zürne Dir ob der bösen Worte nicht. Aber merk Dir, Wolfgang ist mehr zu bedauern als zu verurteilen. Du darfst es mir glauben, ich hätte lieber eine andere mit ihm ziehen sehen. Jetzt ist es halt so und läßt sich nichts ändern. Leider wird er so wenig der letzte sein, wie er der erste ist.“

Obwohl es dunkelte, gewahrte Pauli doch, wie es um ihre schmalen, zusammengepreßten Lippen zuckte. Ihr Köpfchen senkte sich tief auf den Boden. Doch wie er abermals ihr zuredete, wollte, schnellte sie empor, und von ihm wegschreitend, sagte sie in verächtlichem, trotzigem Tone:

„Trage Du keine Sorge meinethalben. Wird mir allweg kein Leids antun wegen einem. Aus ist's und vorüber.“

Pauli war verduht. „Der Stolz, der Stolz,“ murmelte er, drehte seinen Schnurrbart um auf und wandte sich heimwärts. . . .

Es dauerte lange, bis an diesem Abend die Hochbühlerin ihre Ruhe fand. Endlich aber schloß es doch, und selbst die warmblütige Senz war mit ihrem wilden Schmerz in die ruhige Arme des Schlafes gesunken. Eine aber lag immer noch mit offenen Augen auf dem Lager und sann über Wolfgang nach . . . das vierundzwanzigjährige Männeli. . . . Daß Wolfgang heirathen müsse, hatten sie geiaut.

In welchem Schrecken begann sich ihr unschuldiges Mindergeiüt mit dem Mysterium der beichäftigen, das diese Worte bargen. Aber ihrer Kleinheit und Güte lebte sie jede Teufel ab, die einen Makel auf das Bild des Mannes warf, der in ihrem jungfräulich keuschen Herzen als Heiligtum irahlte.

„Ich bin nur neugierig, was der Wolfgang heute für ein Gesicht schneidet; heute muß er kommen, es ist Samstag, der wird sich ja übel schämen.“ So sagte die Hochbühlerin ihren zwei älteren Töchtern am Nachmittage des nächsten Tages. Sie waren alle drei in der Wohnstube, jede bei einer Handarbeit. Man konnte man meinen, es seien diese Arbeiten eigens für diesen Anlaß hervor- und zubereitet worden. Es war die Zeit, um welcher Beistand gewöhnlich kam, und eine gespannte Erwartung lag auf drei Gesichtern.

„Ich wollte eigentlich lieber gar nicht sein bei seiner Ankauf,“ meinte Philomena, „es geniert mich.“

Und Senz bemerkte trocken: „Die Männer kann heute eine andere mit ihm besorgen. Mir wär's zuwider.“

„Nein, nein,“ entgegnete die Mutter. „So das immer selber tun wollen, also tu's bei nur auch, heißen wird er Dich nicht.“

Jetzt erklang im Flur die freundliche Stimme Männelis, die jemand Willkommen beim nächsten Augenblicke ging die Tür auf, und Wolfgang war in der Stube. Fast war es, als wenn ein armer Sünder in den Saal vor den Richter tritt. Ein rascher, forschender Blick auf drei Augenpaaren fuhr ihm entgegen, der, wie es den Frauen vorkam, unbefangen grüßte. Mutter und Philomena wurden verlegen, erstere stand auf und machte sich in dem kleinen Eckstrauke hinter sich zu schaffen; letztere, gerot geworden, hielt ihre Augen ganz unwachsend auf den Strickstrumpf geheftet, als derselbe höchste Aufmerksamkeit bedürfte. Der Senz blickte dem Geliebten in die Augen. Der

...liche sollte nun merken, daß sie ihn nicht mehr ablicken durfte als er sie. Ihr war: ein trüber, schmutziger Schatten lagere über seiner Stirn. Es wahrzunehmen tat ihr wohl.

„Ich werde wohl zu spät kommen. Euch die erste Kunde von meiner baldigen Hochzeit mitzutheilen,“ begann er, wie gewohnt, am Nebenstische sich niederlegend. „Es gibt halt manchmal etwas Ungeheures,“ sagte er lächelnd.

„Ja, das ist wahr,“ erwiderte Frau Elisabeth mit unsicherer Stimme wie der Mensch mit so etwas“ auf dem Gewissen so ruhig sein konnte. — „da darf man wohl wieder einmal sagen, „das Ungeheure kommt vor dem Gemeinen,“ aber das muß man sagen,“ es kam fast wackernd heraus, „ein arger Heimlichtuer seid ihr! Das ist mir auch, so versteckt zu sein, gar nicht schön von Euch, Wolfgang, es hat uns recht weh getan, ja, das hat es.“

Der Gescholtene atmete auf, mit einem leichten Seufzer: zwar, wie es Frau Elisabeth schien. „Es ist jetzt halt so,“ sagte er. „Es tut mir leid, wenn's Euch kränkte — seid mir nicht böse, und ich bitte Euch, meine zukünftige Frau als Nachbarin freundlich aufzunehmen, sie ist eine völlig Fremde in der Doggengegend.“

Frau Elisabeth und Philomena gelobten, ihm zu willfahren. Das bescheidene Auftreten Wolfgangs söhnte sie gleich wieder mit ihm aus. Zogar die stolze Senz ließ ihren Vorsatz, Wolfgang ihre ganze Verachtung fühlen zu lassen, fallen und brachte es sogar über sich, ihm, wenn zwar auch ziemlich kühl, zu seinem Verspruche Glück zu wünschen. Er sollte nicht glauben, daß sie sich etwas aus dem Verluste mache, redete sie sich vor. Bald war die anfängliche Verlegenheit auch beseitigt, und der Verkehr zwischen dem Vermunde und seinen Schutzbefohlenen wieder leidlich ungezwungen.

Als Wolfgang hernach mit Senz die ausstehende Wochenrechnung bereinigt hatte, sagte er, als sie beide allein waren, ihre Hand und sprach: „Senz, denke nicht zu schlecht von mir. Ich bin nicht ein Mensch, der je einen anderen zu länschen beabsichtigt. Als ich mit Dir nach Abendtal fuhr, wußte ich noch nicht, was ich meiner nunmehrigen Frau schuldig war verzeih mir daher.“

Da flammte glühendes Rot in ihrem Gesichtchen, und um ihren Mund zuckte es verächtlich. „Es ist gut,“ sagte sie, nahm hastig das Rechnungsbuch zu sich, wandte sich und verließ das Gemach; daß sie um ihn weinte, sollte er doch nicht sehen. Sie blieb dann auch für den Abend unsichtbar, und statt ihrer brachte Känneli das Brotbüchlein herein und half ihm die Rechnung abschließen. Wie mit schauerlicher Begierde betrachtete sie heimlich das Angesicht Wolfgangs, der nun ein Bräutigam, ja bald ein Vater sein würde. Ihr war, es müßte sich viel anders, geheimnisvoller als sonst ausnehmen. Dabei beschlich sie doch das schmerzliche Gefühl, als sei etwas Trennendes, eine Kluft zwischen ihm und ihr entstanden, und wie es in solchen Tagen sich meist verhält, so geschah auch ihr: nie war Wolfgang ihr schöner, liebens- und beachtenswerter erschienen als jetzt, da sie wußte, daß er ihr wirklich und endgültig entrisen war.

Es war ein stiller, von etwas schwermütigem Glanz durchwobener Herbsttag, als die junge Frau in die Doggenmühle Einzug hielt. Sämtliches Weibervolk aus dem Hochbühl stand an den Fenstern hinter den halb herabgelassenen Vorhängen postiert, als die Chaise mit dem Paare, das in Einstedeln stille Hochzeit gefeiert hatte, vorüberfuhr. Wolfgang grüßte, den Hut lüftend, empor, und auch die junge Frau beugte sich vor, um besser das stolz auf der Höhe stehende Haus zu betrachten. Als aber niemand sichtbar wurde, wandten die beiden sich vorwärts, und bald war das Gefährt zwischen den Wänden und Gebäuden verschwunden.

„Gar nicht einmal hübsch, ein grobes, rotes Gesicht hat sie,“ sagte Frau Elisabeth. Die Senz erwiderte nichts, aber ihre heißen Augen, ihre Blässe verriethen deutlich, wie es in ihr arbeitete.

Känneli aber spürte plötzlich auf dem Herzen einen Druck, daß sie und die übrigen so gar keinen Willkomm für die Nachbarin gehabt hatten. Sie sagte rasch etwas zur Mutter, was diese mit einem kurzen „Reinethwegen“ beantwortete. Darauf eilte das Mädchen in den Hausgarten, pflückte rasch die schönsten Georginen, Astern und was an späten Rosen und anderen Blumen vorhanden war, band sie zu einem Strauße und trug sie eilig zur Mühle hinunter. „Der jungen Frau Nachbarin zu einem freundlichen Grusse von dem Hochbühl,“ ließ sie durch Kathrine, die Magd, der sie die Blumen übergeben hatte, mitteilen. Und rasch entfernte sie sich.

Am einem der nächsten Tage kam dann das junge Paar zusammen nach dem Hochbühl. Frau Elisabeth ließ das Beste auftragen, was Küche und Keller boten. Die neue Nachbarin, die arme Seidenweberin, sollte nun verstehen, wie man's und was man auf dem Hochbühl hatte. Gleichig lud sie zum Essen und Trinken ein. Die junge Frau mußte sich halt begnügen mit dem, was da sei, sagte sie. Sie wären halt bloß Bauernleute. Im übrigen benahm sie sich ziemlich würdevoll und verstand es sehr geschickt, der Frau Wolfgangs zum Bewußtsein zu bringen, daß sie sich bei Leuten befand, denen sie in keiner Hinsicht ebenbürtig war. Allein Frau Kessi schien sich wenig draus zu machen. Sie zeigte sich aufgeräumt und zutraulich und bedachte ihren Gatten mit einer verliebten Aufmerksamkeit, deren er sich zuweilen erwehrt. Der klar verkende, kräftige Wirrenmost schien ihr trefflich zu munden. Auch dem Käse sprach sie mit Appetit zu, und die etwas stark gesalzene Speise mehrte ihre Triumflust.

Der letzte Messias.

Von J. Stern.

Wie eine Fata Morgana die ermatteten, schwachtenden Wüstenwanderer vor Erschöpfung ihrer Kräfte bewahrt und zum Ausbarren ermuntert, indem sie ihnen eine grüne Oase mit Fruchtbaumen und Quellen vorspiegelt, der sie rüstig zustreben, auch dann noch zustreben, wenn sie über deren Nähe sich getäuscht haben, so erquickte und belebte die messianische Illusion die nach der zweiten Zerstörung Jerusalems exilierten und zerstreuten Juden in ihrer langen Leidenszeit und hielt sie aufrecht in den furchtbarsten Drangsalen. Keine noch so schweren Enttäuschungen über die vermeintliche Nähe des Erscheinens ihres Messias konnte den Glauben daran erschüttern, der im Mittelalter zum Dogma gestempelt wurde und aus der synagogalen Liturgie wie aus der theologischen und populären Erbauungsliteratur immer heller in ihr soziales Dunkel hineinstrahlte. Aber neben dieser wohlthätigen Wirkung führte der Messiasglaube auch zu manchen Irrungen mit verhängnisvollen Folgen. Pseudo-Messiasse tauchten von Zeit zu Zeit auf — man zählt deren im ganzen nicht weniger als 64 — welche ihren Anhang mit dem Wahn betörten, die Zeit der Erfüllung wäre gekommen und sie selber wären die Gottgesandten, die Verheißung zu vollbringen. Man darf sie keineswegs ohne weiteres als Betrüger auffassen, viele derselben waren mehr verzückte, kühne Schwärmer, oder waren es wenigstens bei ihrem Auftreten und wurden erst Charlatane und Abenteurer, als ihnen zum Bewußtsein kam, daß ihre Rolle über ihre Kraft ging.

Wohl der erste dieser nacherilischen Messiasse war in Areta im ersten Jahrzehnt des 5. Jahr-

hunderts aufgetreten und soll fünfliche Juden gemeinden dieser Insel kasiniert haben. Er versprach, seine Getreuen wie einst Moses, dessen Namen er annahm, trocknen Fußes durchs Meer nach Palästina zu führen. Die Leute vernachlässigten ihre Berufsgechäfte, gaben ihre Habseligkeiten preis und folgten dem Führer auf ein ins Meer hineinragendes Vorgebirge von wo sie sich getrost in die Fluten stürzen sollten, denn diese würden sich vor ihnen teilen, wie einst das Rotes Meer. Viele fanden dabei ihren Tod, andere wurden durch Schiffer gerettet, er selbst ward nicht mehr gesehen.

Die gewaltigste messianische Bewegung, von der auch viele Christen und Mohammedaner sich erfassen ließen, wurde durch Sabbati Zebi (Zwi, Zevi, das Wort bedeutet Sirsch) hervorgerufen, den letzten historischen Pseudomessias.

Die Lust in den jüdischen Gemeinden war im 17. Jahrhundert mit Hoffnungen auf das baldige Erscheinen des Messias geschwängert. Nach Berechnungen aus der Apokalypse des Daniel, die schon so viele genarrt hat, sollte im Jahre 1666 das Messiasreich beginnen. Aber mehr noch wurden diese Hoffnungen genährt und belebt durch die Zeitereignisse.

Die aus Spanien verjagten Juden fanden in Holland ein freundliches Asyl. Es war das erste Aufzucken der Morgenröthe nach tiefem nächtlichem Dunkel. Amsterdam, das nordliche Venedig, war im Anfang des 17. Jahrhunderts ein neuer Mittelpunkt für die Juden geworden; sie nannten es mit Recht ihr „neues großes Jerusalem“ (Gräv).

In England lebten zu jener Zeit keine Juden. Sie waren 1290 alleamt ausgewiesen worden. Aber mit dem Sturz der Stuart und der Einführung der Republik brach sich eine recht judenfreundliche Stimmung und Gesinnung Bahn, welche erheblich bekräftigt wurde durch den Puritanismus, der sich vorwiegend in alttestamentlichen Reminiszenzen und Gedankengängen bewegte. Das öffentliche Leben und die Kirchenpredigten erhielten tonjungen einen hebräischen Anstrich, ein Publizist wagte sogar den Vorschlag, den Sabbat statt den Sonntag zum öffentlichen Ruhetage zu bestimmen. In dem Rabbiner einer der drei jüdischen Gemeinden Amsterdams, Manasse ben Serrael, erweckte das die Hoffnung, die Zulassung der Juden auf der britischen Insel durchzusetzen. Der polyglotte Mann (in Lissabon 1604 geboren), den Rembrandt 1636 gemalt und 18 Jahre später radiert hat, war auch unter Christen hoch angeteilt, sprach in gelehrter Konversation Latein, schrieb ein elegantes Portugiesisch, übersezte den Ithubidides ins Spanische, war auch des Arabischen mächtig und schrieb an Cromwell in tadellosem Englisch. Auch er teilte die Hoffnung auf die Nähe des Messias, und wenn er sich um die Ansiedelung der Juden in England bemühte, so hauptsächlich darum, weil er die Schulle hegte, der Messias könne erst erscheinen, wenn die Juden in allen Ländern zerstreut sein würden. Cromwell lud den Rabbiner nach London ein, der die Reise im Oktober 1655 unternahm und eine freundliche Aufnahme fand. Er verfaßte eine Denkschrift, worin er u. a. die Bedeutung der Juden für die Hebung des englischen Welthandels ausführlich entwickelte, gewiß das zugänglicste Argument. Trotzdem blieb die Forderung auf heilige Beguerenschaften, zumal auch der Protektor, der ihr zwar sehr geneigt war, von den politischen Wirren zu sehr in Anspruch genommen war, um sich viel mit der Judenfrage zu beschäftigen. Immerhin erreichte Manasse noch bei seinen Lebzeiten (er starb auf der Rückreise 1657), daß einzelnen Juden der Aufenthalt in England gestattet wurde. Und bald darauf wurden auch unter dem restaurierten Königtum nach und nach viele

Juden zugelassen. So standen die Dinge, als ungefähr um 1665 im Abendlande die Kunde wie ein Lauffeuer sich verbreitete, im Morgenlande sei bereits der Messias erschienen.

Im Jahre 1626 war dem Geflügelhändler und späteren Agenten größerer Handelshäuser in Smyrna Mardochai Zebi ein Sohn geboren worden, der den Namen Sabbatai erhielt. Mit seltenen Geistesgaben ausgerüstet, besaß bereits der Fünfzehnjährige umfassende Kenntnisse im Rabbinischen wie in der Sabbala (jüdische Mystik), welche letztere es ihm besonders antat. Schon 1643 erhielt er den Titel eines autorisierten Rabbiners „Chacham“ (Weiser). Zahlreiche Jünger lauschten seinen Vorträgen, vielfach auf freiem Felde. Dabei führte er das Leben eines Heiligen, fastete viel und badete oft im Meere Sommers und Winters, weilte häufig einsam in Höhlen, so daß er bald im Ruf eines Wundertäters stand; viele behaupteten, ein balsamischer Wohlgeruch entströme seinem Leib.

Dem Brauch gemäß jung verheiratet mit der schönen Tochter eines Reichen, mied er den ehelichen Umgang konsequent, weshalb auf Antrag der Frau die Ehe geschieden wurde, ebenso wie die mit der zweiten Frau, die er bald danach heiratete. Der Mann war offenbar fernell nicht normal, was vieles erklärt. Zurückgedrängter Sexualtrieb erzeugt ja sehr häufig Halluzinationen und Visionen.

Die Zeitgenossen schildern ihn als Mann von ungewöhnlicher Größe, braunem Teint, schwarzem Vollbart, von schöner Haltung und blühendem Aussehen trotz seiner Askese. Auch seine Singstimme, mit der er gern mystische Lieder vortrug, sei ausnehmend wohlklingend gewesen. Von 1648 an offenbarte Sabbatai seinen Jüngern heimlich daß er der Messias sei, und bekräftigte es durch das Aussprechen des Gottesnamens von vier Buchstaben (sogen. tetragrammaton) Jhvh (Jehova, jetzt richtiger Jahve), was rabbinisch streng verpönt und erst für die messianische Zeit vorbehalten war. Als das Rabbinatskollegium in Smyrna davon erfuhr, sprach es den Bann über ihn aus und erklärte ihn für vogelfrei. Flüchtling und verbannt, wendete er sich nach Konstantinopel, Salonichi, Morea Athen, Kairo und schließlich nach Jerusalem, wo er starken Anhang fand. Unversöhnliche Erpressungen eines türkischen Beamten, der auch Folter und Tod anwandte, bewogen die Juden Jerusalems, Sabbatai zu dem jüdischen Arztes Chelebi in Kairo, Münz-

meister und Zollpächter, als Sendboten abzuordnen, da dessen Hochherzigkeit und Schwärmerei für Sabbatai bekannt war. Die Sendung hatte auch den gewünschten Erfolg.

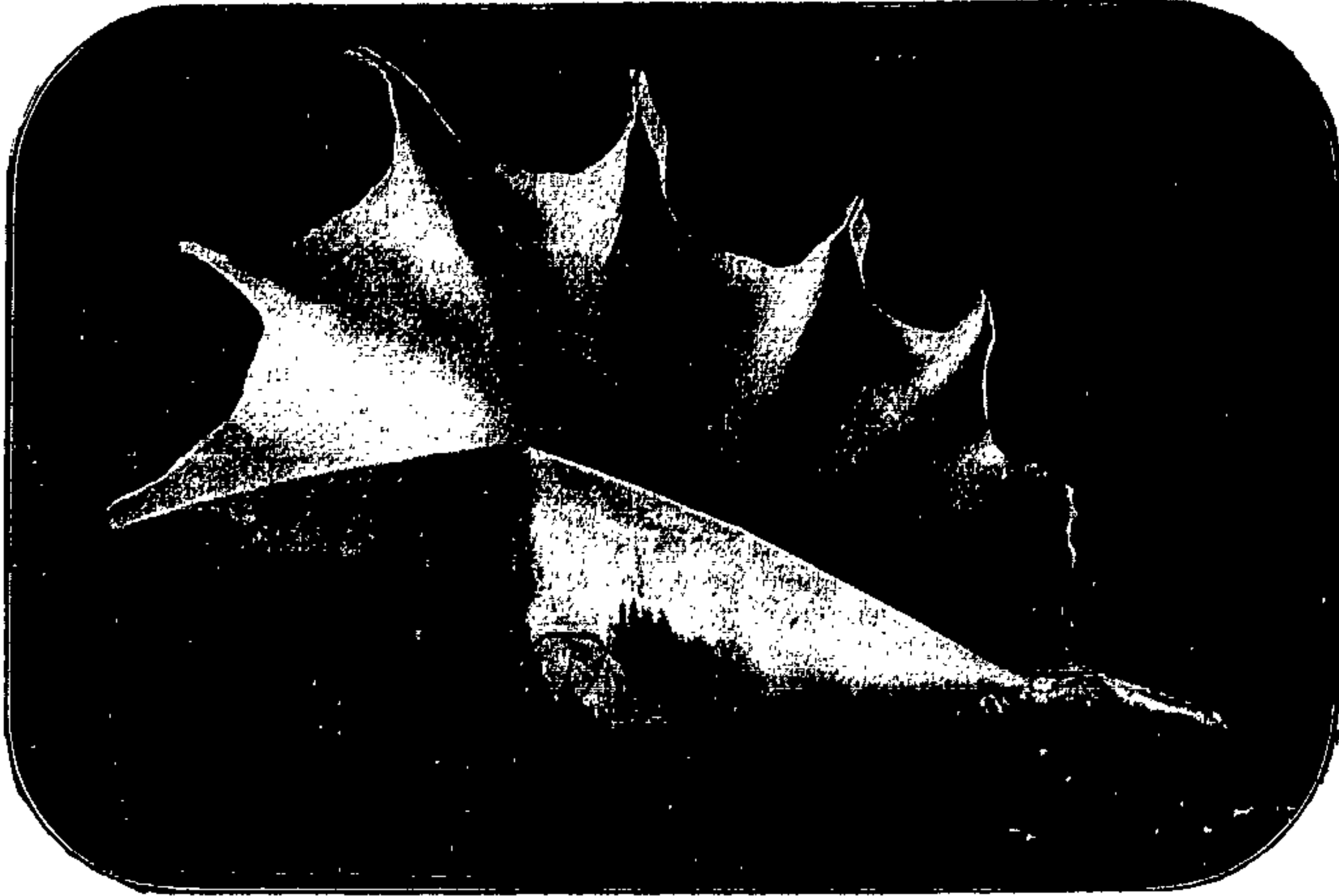
Noch ein anderes Ereignis griff hier in sein Leben ein. Während des schrecklichen Jüdenempfehels in Polen 1649 wurde das siebenjährige Töchterchen eines Rabbiners gewaltiam

liebenswürdigen Sara und Chelebis Geld, zu mächtigen Zugmitteln, trat Sabbatai die Reise nach Jerusalem an und man jagte ihm Recht: als Sendbote sei er nach Kairo gekommen und als Messias heimgekehrt. In vollkommener Öffentlichkeit aber gebärdete er sich als Messias erst, nachdem der zwanzigjährige Katanaka Kaza (der alten Philisterstadt) in der Rolle des prophetischen Verkündigers in feurigen Reden und Sendbüchern ihn feierlichst als den Verheißenen proklamierte. Sabbatai verließ Jerusalem, wo der Rabbiner Mergernis in seinem Treiben nabus und kehrte wieder zu seiner Vaterstadt Zuzna zurück, wo die Stimmung gegen ihn völlig umgeschlagen hatte und er mit Gefolge im Traum empfangen ward. Nach einiger Zurückhaltung erklärte er sich Ende 1666 am Neujahrsfest in der Synagoge unter Hörschall als den Messias Sohn Davids, und eine Menge janzte ihm: „Es lebe unser Herr der Messias!“ Die Kairei ergriff groß, klein, und die Freiheit feierte grenzenlos.

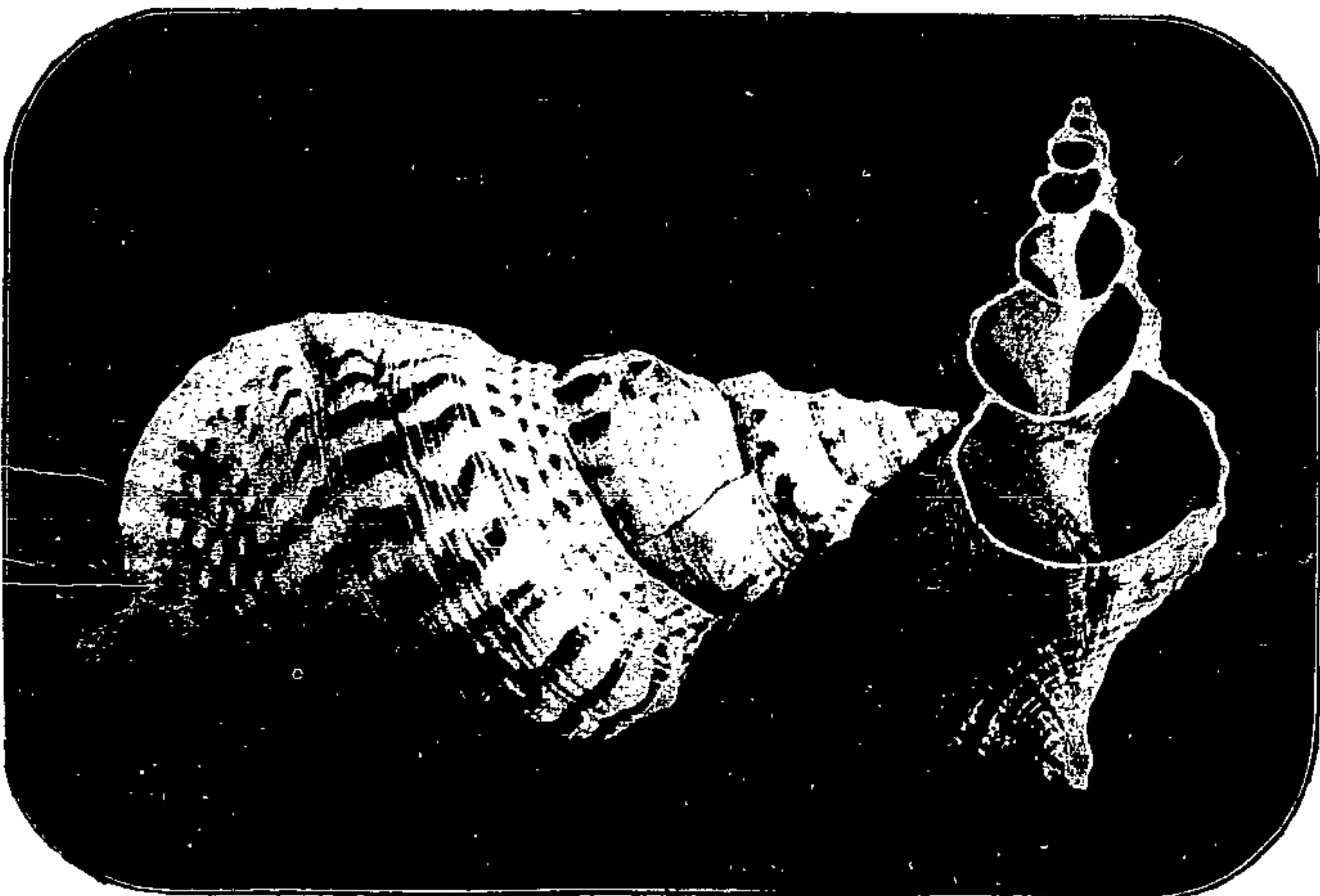
Er selbst konnte es wagen, seine Umgebung zu unterzeichnen. „Ich, Jehova er Gott, Sabbatai Zebi.“ Natürlich fabulierte die Phantasie Verzückter von einem reichen Manne von Wundern, die er verrichtet habe.

Wie eine ungeheure Welle pflanzte sich der Taumel von dem Herd der Bewegung, Zuzna auf die ganze Judentheit der Türkei fort und griff auch zahlreich Gemeinden im Orient; Hamburg u. Amsterdam wurden Hauptstätten des Sabbataismus. Von überher trafen Goldquantschreiben, Geschenke u. Deputationen ein. In den Synagogen wurde für ihn gebetet u. schwere Bußübungen wurden veranstaltet. Viele vernachlässigten ihren Beruf, um ausschließlich dem Status mystischer Melancholie zu widmen. Zwölfjährige Knaben wurden mit noch jüngeren Mädchen verheiratet, u. einem sabbalitären Anspruch zuentsprechend usw. — Auch Residenten und Sekretäre englischer und holländischer Handelshäuser sowie christliche Geistliche konnten sich eines halbgläubigen

Gefühls nicht erwehren, und an den Hauptbörsen Europas verfolgte man diese Vorgänge mit Ernst und vielfach mit sympathischem Interesse. Nicht mit Unrecht mein Grätz: „Wäre Sabbatai ein Politiker von klarem Plan u. Willenskraft gewesen, so hätte er mit seinem ungeheuren enthusiastischen und opferwilligen Anhang vielleicht manches erzielen können. Aber er dachte nicht an Taten, weil er des Wah-



Gehäuse der Zaunrübenschnecke.



Tritonshörner.

und nach Amsterdam zu ihrem Bruder befördert. Sie lebte dann einige Zeit in Livorno, wie es hieß, unkeusch, und von dort soll sie auf Betreiben Sabbatais, dem im Traum die Mitteilung ward, daß ihm eine polnische Jüdin zur Seelenehe bestimmt sei, nach Kairo gekommen sein, wo er sich mit ihr vermählte, ohne sie übrigens zu berühren. Als Messias durfte er das nicht. Mit der schönen und im weiten Sinne

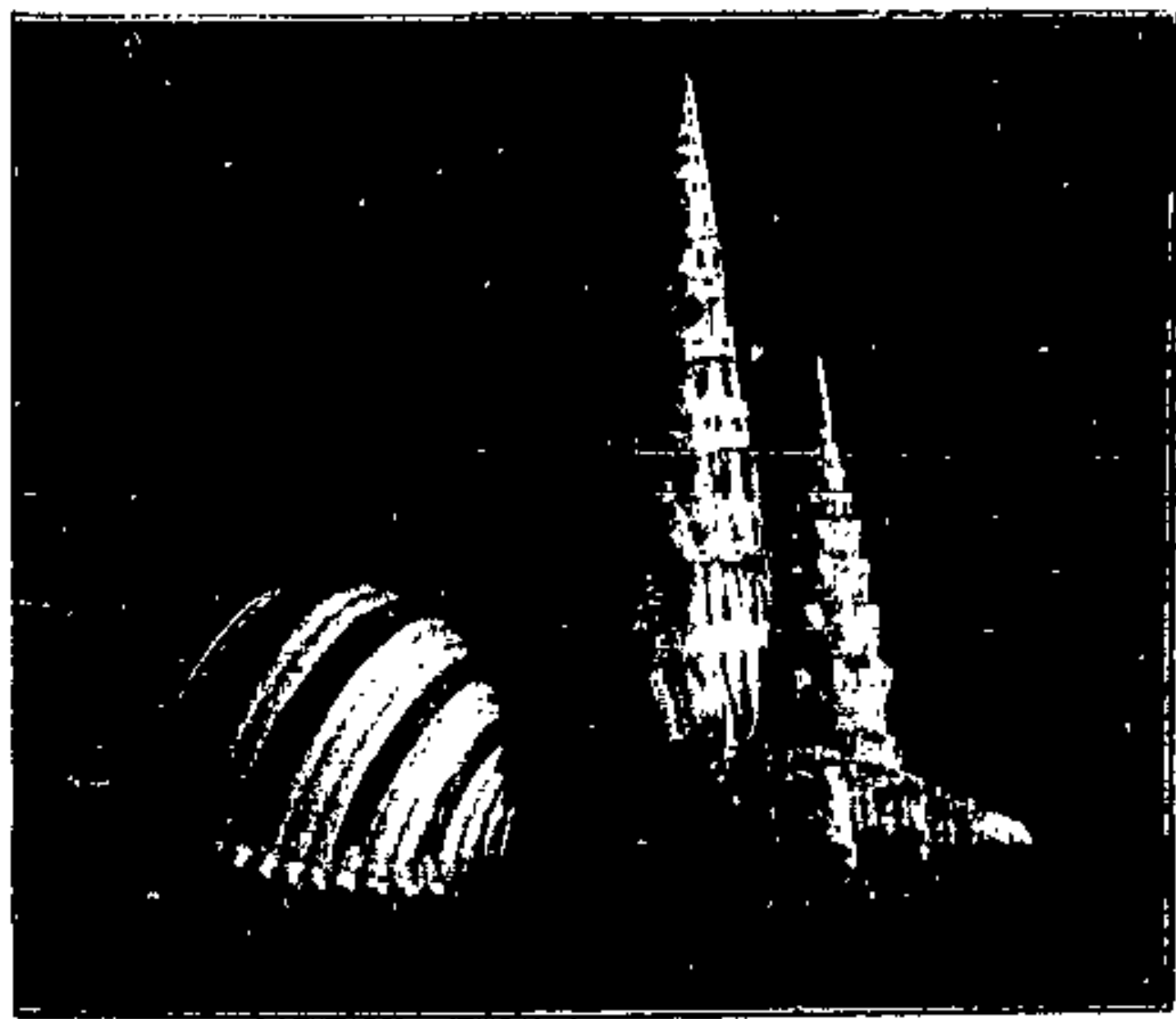
...te, alles würde sich auf wunderbarem Wege machen." Schließlich mußte er sich doch aus dem Schlackenleben aufrufen, sei es, daß er von seinen Anhängern gedrängt oder vom Stadi angefordert ward, sich in Konstantinopel den höchsten Behörden zu stellen. Bevor er Smyrna verließ, verteilte er die Erde unter 60 Gefreuen und ernannte sie zu Königen und Fürsten, seine beiden Brüder erhielten den Löwenanteil. Anfangs des nuptischen Jahres



Seehornschnecke und Trochus niloticus

1666 trat er zur See die Meile nach der türkischen Hauptstadt an, um vom Sultan die Krone zu empfangen.

Wald nach seiner Ankunft wurde er auf Befehl des damals in Adrianopel weilenden Sultans Mahmund IV. auf Betreiben des Großwesiers verhaftet und später auf das Tardakelleneschloß Hudob gebracht, wo er aber höchst ehrenvoll behandelt ward. Er trug ein rotes Kleid, führte in der einen Hand eine in rote Stoffe gebüllte Iborarolle, in der anderen ein Szepter, bewohnte ein Zimmer, dessen Wände und Fußboden mit goldgewirkten Stoffen drapiert waren und wurde auf silbernen, mit Gold belegtem Tisch in kostbarem Geschire bewirtet. Er hatte einen jüdischen Kammerdiener bei sich und erteilte viele Audienzen. Seine Gemahlin Sara, die sich ganz wie eine Königin führte und von 70 schönen Jungfrauen aus angesehenen Häusern umgeben war, durfte so oft sie wollte, bei ihm weilen und bezauberte jedermann mit ihren Reizen. Das alles bestärkte ihn selbst wie seinen Anhänger im Glauben. Es sammelte in Konstantinopel von Zibören, auf



Faßschnecke, Wendeltreppen-Schneckengehäuse u. Papilmutzenschnecke

welchen Gläubige aus allen Ländern und Erdteilen zu ihm wallfahrten. Ueber ein Vierteljahr hatte er bereits ein fürstliches Leben geführt, als ihm ein gefährlicher Widerlächer erstand in dem hochangesehenen polnischen Kabbalisten Nehemia Kohn, der dem Wahn mit einem anderen, dem Messianismus Sabbatais mit seinem Messiasglauben ein jähes Ende bereitere. Er reiste zu Sabbatai als Zweifler und verließ ihn nach einer langen Disputation als Kenner dessen Echtheit. Von den sabbataischen Fanatikern am Leben bedroht, ent-

kam er und begab sich schnurstracks nach Adrianopel zum Maimatam und denunzierte Sabbatai als Verchwörer, der hochverräterische Pläne verfolgte. Statt nach Art orientalischer Despoten kurzen Prozeß mit dem Aufwiegler zu machen, ließ der von klugen Politikern beratene Sultan Sabbatai nach Adrianopel zu sich einladen. Er kam und wurde zunächst mit dem Leibgarzt zusammengebracht, der ihm gräßliche Qualen in Aussicht stellte, wenn er nicht den Born des Sultans durch seinen Uebertritt zum Islam beschwichtigen würde. Andern Tages wurde er vom Sultan bildvoll empfangen und verhört. Das Ende vom Lied war, daß er seine jüdische Kopfbedeckung zu Boden warf und einen türkischen Turban sich von einem Wagen reichen ließ und aufsteckte, als Zeichen seines Uebertritts zum Islam. Erfreut über diese unvorhofft raiche Wendung ernannte ihn der Sultan zu seinem Türhüter unter dem Namen und Titel Mehmed Effendi, mit einem ansehnlichen Monatsgehalt.

Man sollte denken, damit sei der Schwindel zu Ende gewesen. Allein eine nicht geringe Zahl seiner Anhänger beharrten felsenfest in ihrem Glauben und sprengten aus, Sabbatai habe mit kabbalistischer Magie einen Dämon in seiner Gestalt geschaffen, er selber wäre in den Himmel entrückt worden. Sein „Prophet“ Katan aus Gaza trieb sein Unwesen noch lange Zeit und Sabbatai selbst wagte sich wieder als



Kaurimuscheln.

Messias hervor, deutete seine Abtrünnigkeit als Ablicht, die Türken für das Judentum zu gewinnen und erschien sogar bisweilen in Synagogen, um zu predigen.

Als Verbannter auf Anstiften seiner Gegner soll er in einer kleinen Stadt auf dem Vulkan 1676 gestorben sein.

Selbst nach seinem Tode bedurfte es noch geraume Zeit, bis die Gärung sich vollständig legte, und im 18. Jahrhundert trieb sie neue Blasen in der Sekte der „Frankisten“, deren Stifter Jakob Frank sich als Nachfolger Sabbatais ausgab, die podolischen Sabbatianer um sich sammelte, die jüdische Mystik mit dem Katholizismus veranickte und nach langjähriger Haft seine Betrügerrolle weiter spielte in Wien, Brünn, zuletzt in Ofenbach, wo er als „Baron Frank“ mit großem Pomp auftrat und 1791 starb. Unter den Umwälzungen der Zustände und Ideen durch die große Revolution erlosch nach und nach der alte Messiasglaube, wenigstens im westlichen Europa, und nur gespenstlich flackert er noch matt in der orthodox-hebräischen Liturgie.



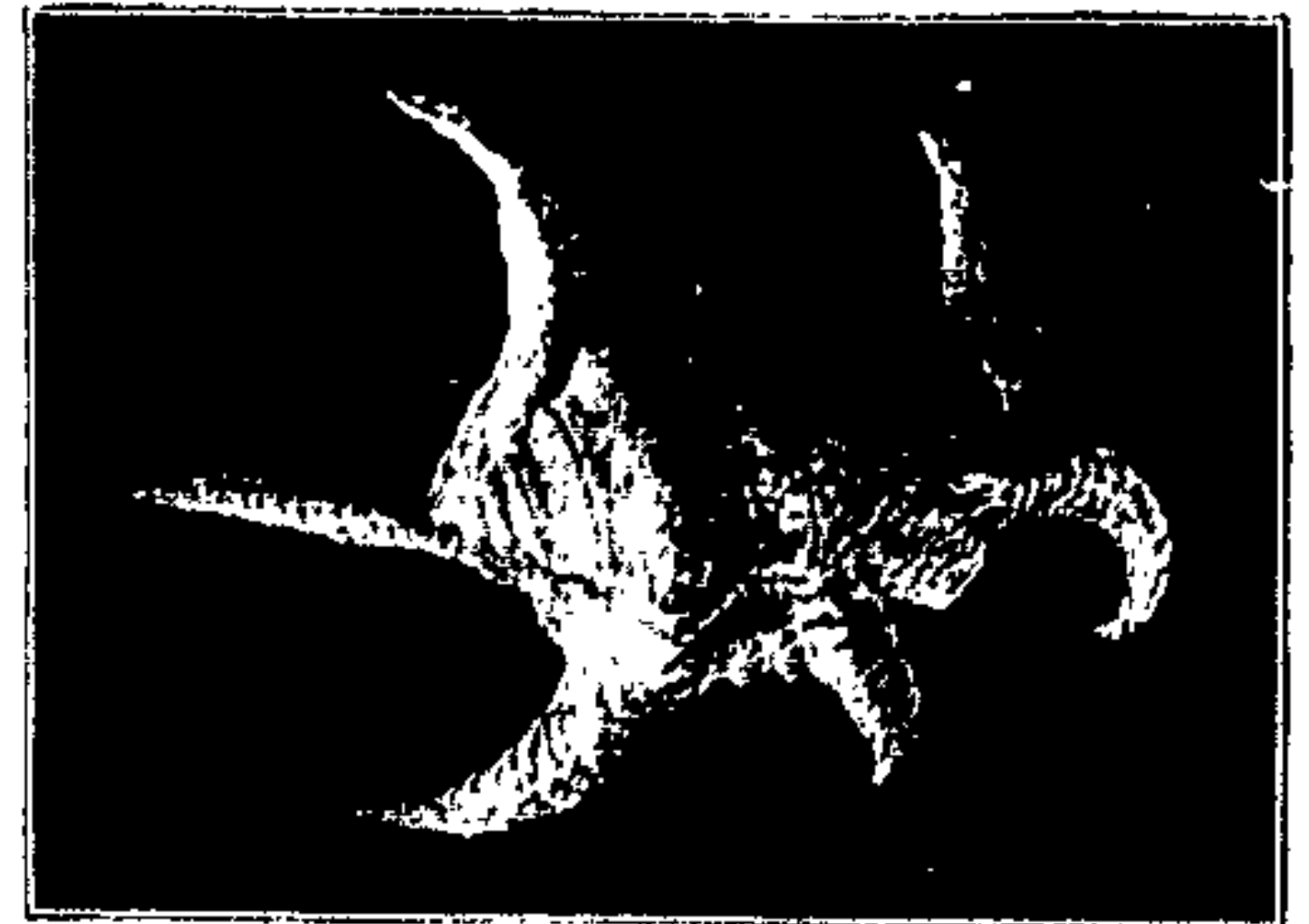
Preßhefefabrikation.

Von Karl Hermann.

(Schluß.)

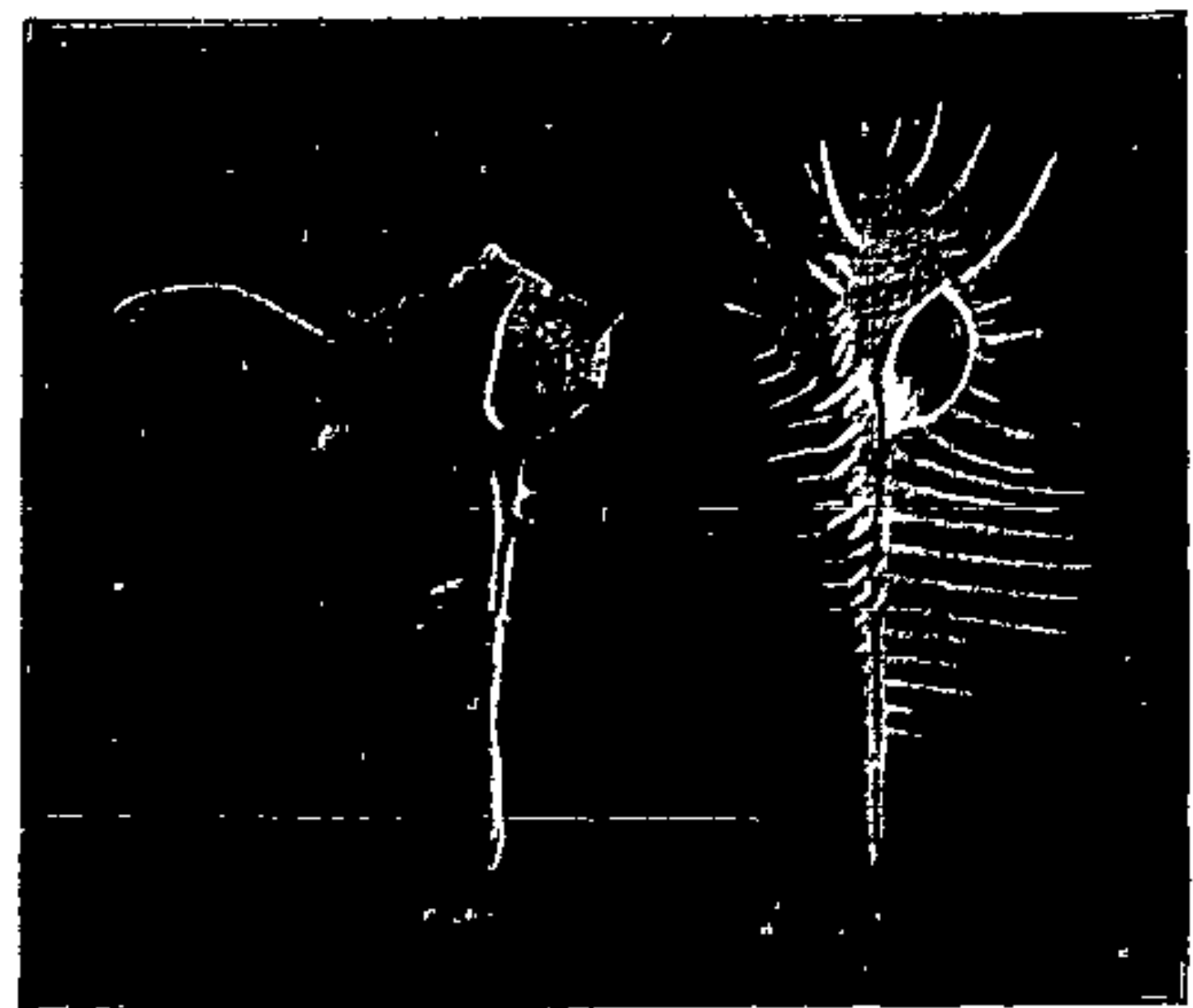
Als Merkwürdigkeit beim Lusthefefverfahren darf nicht unerwähnt bleiben, daß man, anstatt wie in der Brauerei und beim alten Brennereiverfahren, fertiges Malz, nur das sog. Grünmalz, verwendet. Bekanntlich wird das

verzuckernde Enzym, die Diastase in der Gerste, durch den Mälzereiprozeß entwickelt, wenn man die in kühlem Wasser aufgeweichte Frucht in kunstgerechten Haften über die Tennen verbreitet und feinen läßt. Die gefeinte Gerste wird in heißer Luft getrocknet, die Keime brechen ab, die von ihnen gesonderte Frucht ist Darrmalz. Nimmt man sie indes direkt mit den Keimen frisch von der Tenne, so heißt sie Grünmalz und besitzt die meiste diastatische Kraft.



Bootschaken Schnecke.

Doch die Tennenmälzerei wird mit der Zeit überholt, die pneumatische Mastenmälzerei erobert sich ihren Platz. Erstens wurden die Tennen infolge der großen Malzmengen bei mehrtägigem Wachstum viel Raum beanspruchend, zweitens gestaltet sich die Grünmalzbereitung auf der Tenne im Sommer schwierig. Die pneumatische Mälzerei begnügt sich mit weniger Raum und liefert gleichfalls in der heißen Jahreszeit Malz. Eine solche Anlage besteht aus einer Reihe aufeinander, rechteckiger Kästen, 9-12 Stück, in einer länglichen Halle. Am unteren Drittel jedes Kastens zieht sich ein mit passend geformter, eiserner Mantel armerter Mauerabsatz ringsherum; darauf ruht ein fester, innen noch mit Traverfen gestützter Eisenblechboden. Er ist an zahlreichen Punkten mit kleinen Löchern oder Spalten durchbohrt. Neben der Mastenreihe verläuft parallel dazu der Lüftdicht verschlossene Ventilationskanal, der an jedem Masten mittels Schiebers in den Raum unter dem Siebboden verzweigt. Der Kanal beginnt an einer Temperierkammer, und von dieser arbeitet ein von der Transmiffion ab-



Spinnenkopf und Stachelnschnecke.

triebener Zentrifugalventilator, eine jener Maschinen, die frische Luft in gewaltigen Quantitäten unter schwachem Druck einblasen. Zudem der Luftstrom die Temperierkammer passiert, wird seine Wärme im Sommer durch kalte Wasserrohre und Sprühregen erniedrigt, im Winter mit Dampf etwas erhöht. So tritt die Luft unten aus dem Siebboden in die gleichmäßig, relativ dick aufgetragenen Haufen der darauf lagernden feimenden Gerste. Den zur richtigen Keimung notwendigen Temperaturwechsel, den sonst das periodische Umichaufeln

gewährleistet, bewirkt der temperierte und befeuchtete Luftstrom. Auch diese Hausen brauchen Bewegung, nur geschieht sie täglich derart, daß sie aus dem einen in den folgenden Kräften weitergeworfen werden.

Die Manipulationen des Luftheferefahrens bedingen mehrere Apparate, die die Gärflüssigkeiten nacheinander aufnehmen; da man nun Pumpen wegen ihrer schwierigeren Reinhaltung ungern benutzt, ordnet man die verschiedenen, oft sehr geräumigen Geräte übereinander in einem mehrstöckigen Fabrikgebäude an und läßt die Materien von einem zum anderen ablaufen. Der ersten Manipulation der Maischbereitung, der Zerkleinerung der Rohmaterialien, begegnen wir deshalb im obersten Stockwerk. Das Grünmalz mahlt man aber nicht, sondern „quetscht“ es, es geht durch eine, den Walzenstühlen der Mühlen ähnliche Maschine, in der zwei gegeneinander rotierende Eisen- oder Steinzylinder die Körner aufdrücken. Das zerkleinerte Malz fällt zu dem Maischbottich in der nächsten Etage unter reines Wasser. Der Maischbottich ist meist von Holz, rund, mit maschinellem Rührwerk und Rohrschlangen für Dampf und Kaltwasser ausgestattet, dabei von einer Größe, daß bis zu 60 Zentner Getreide gelöst werden können. Schon vor der Quetschung fängt jedoch die eigentliche Aufbereitung des Maises an, von dem man wegen seines Stärkereichtums und geringeren Preises bis zu 60 Proz. des Materialgewichts verwendet. Mit Rücksicht auf die Dicke und Sprödigkeit der Maiskörner erfährt er eine Sonderbehandlung. Er wird in kaltem Wasser quellen und danach, vielleicht grob gequetscht, in einem wagrecht-kesselförmigen oder senkrecht-konischen, drucksicheren, eisernen Behälter mit Rührwerk unter Wasser durch Dampf gekocht. Infolge des allseitigen Abschlusses erreicht die Dampfspannung inwendig gegen 2 Atmosphären, es herrscht demnach eine Siedehitze von 130 Grad! Dabei verwandelt sich das Körnerinnere zu einer dünnflüssigen, gelben bis bräunlichen Masse, die man unter allmählicher Öffnung des Hauptventils und Steigerung des Dampfdrucks vor oder nach der Grünmalzmaische in den Maischbottich preßt. Das Ganze wärmt man auf 50 Grad zur Verzuckerung, fügt außerdem Darrmalzkrume oder Roggenschalen hinzu. Nach der Verzuckerungszeit sinkt die Wärme der Maische langsam von 48 bis 44 Grad, eine Milchsäuerung wird eingeleitet, die 16 bis 18 Stunden dauert. Dann wärmt man von neuem an und entläßt die Maische in den Läuterbottich.

Was nun folgt, ist eine riesige Filtration. Der Läuterbottich, früher rund, jetzt oft vierseitig, hat eine beträchtliche Grundfläche, über die innen ein aus mehreren bronzenen oder hartkupfernen Stücken zusammengesetzter, mit zahlreichen, feinen, runden oder strichförmigen Öffnungen versehener Siebboden ausgebreitet ist. Darunter sind am Bottich bei verschiedenen Punkten Rohre befestigt, die vorne an einer Reihe von Hähnen enden. Ihre Ausläufe ragen in eine Sammelrinne, an die zwei Rohrleitungen, die erste gehört zu einem Pumpwerk, die zweite zu dem Kühler, beginnen. Wenn die Maische ein wenig im Läuterbottich geruht hat, setzen sich die groben Schalen auf den Siebboden nieder, die zuckerreiche, gefäulerte, wässrige Flüssigkeit schwimmt oben. Infolge der Porosität der Schalen, der Treber, dringt die dünnere Flüssigkeit, die Würze, durch sie und den Siebboden und sicker verhältnismäßig rasch aus den Hähnen in die Sammelrinne. Zuerst ist sie trüb und wird in den Bottich zurückgepumpt, dann wird sie sehr bräunlich-klar und kann über den Kühler in den Gärbottich laufen. Besonders leistungsfähige Würzekühler zu bauen, verstand man gut in den letzten Jahren; sie präsentieren sich als mächtig grobe,

aufeiserne Kästen aus mehreren schmälere Gängen, durch die ununterbrochen die Würze der Reihe nach fließt. Ihr entgegen strebt ein System dünner Kaltwasserrohre. Die Würze verläßt den Kühler dort, wo das Wasser eintritt. Daraus resultiert die denkbar beste Abkühlung. Das Wasser hingegen geht an der Einflußstelle der heißen Würze aus und ist dort deshalb stark erwärmt. Der Gärbottich, in dem sich die gekühlte Würze ansammelt, ist quadratisch, von Eisenblech genietet und von erheblichem Inhalt, etwa 400 Hektoliter für 60 Zentner Maischung. Am Boden befindet sich eine Durchlüftungseinrichtung, ähnlich wie wir sie beim alten Verfahren beschrieben. Es sind mehrfache, wagerechte Rohrkreuze mit äußerst regelmäßig verteilten kleinen Löchern, ein breites Stammrohr bringt die Druckluft nach diesen Zweigrohren. Zum Einpumpen der Luft dienen sonst größere Dampfdruckkompressoren mit Kolben, gegenwärtig aber bürgern sich die rotierenden Gebläse ein. Die auf rund 18 Grad geregelte Würze wird mit gelöster Gese vermischelt in Gärung versetzt, und zwar unter fortwährender Lüftung. Im Läuterbottich ist die warme Würze bald verschwunden, die Treberdecke wird sichtbar, die noch sehr viel Zucker enthält. Um ihn auszuziehen, wird „angeschwänzt“, eine Regenvorrichtung spritzt heißes Wasser darüber. Das wiederholt man mehrmals, die ablaufende Würze wird immer heller und zuckerärmer. Sobald nach ein paar Stunden mit dem letzten Wasser sämtlicher Zucker ausgewaschen ist, schließt man die Läuterhähne und schaufelt die Treber, ein ausgezeichnetes Viehfutter, vom Läuterbottich herunter. Die Würze im Gärbottich nähert sich bei 23 bis 24 Grad Wärme der Hauptgärung, sie schäumt und stößt lebhaft Kohlenäure- und Alkohol-dünste aus. Dabei bleibt sie durch die einströmende, große Blasen bildende Luft in beständiger Wallung. Die Luft regt die Vermehrung der Hefepilze tüchtig an, der Zucker der Würze wird, indem die Temperatur immer höher strebt, rapid vergoren. Gegen Ende der ungefähr 10 Stunden währenden und mittels Kühlschlange temperierten Gärung wird die Würze infolge ihres Geseereichtums hellgelblich, der Schaum verschwindet, man verlangsamt die Luftzufuhr.

Das wäre die Zeit der Abscheidung der Gese von der Würze. Der einfachste Weg, die vergorene Flüssigkeit auf flache Behälter zu füllen und beim ruhigen Stehen die Gese als Belag zu Boden sinken zu lassen, wird heute nicht mehr beschritten. Vorteilhafter arbeiten die maschinellen Alfa-Laval-Gese-separatoren, die ihrer äußeren Form nach an die auf demselben Prinzip basierenden Milchzentrifugen erinnern. Die kleinen, noch nicht mannshohen, eleganten Maschinen haben auf einer elastisch gelagerten Grundplatte einen aufrechten Ständerarm, der oben einen schüsselförmigen, dann haubenförmigen Aufbau trägt. Dieser umschließt konzentrisch die vertikale Hauptachse der Maschine, die unten am Ständer durch das wagrecht ange-schraubte Gehäuse einer Miniatur-Dampfturbine führt. Der Abscheidungsmechanismus liegt in einer mit der Hauptwelle rotierenden, glockenähnlichen Hülle in dem haubenförmigen Aufbau; er ist aus einer Anzahl trichterartiger Teller hergestellt, die um eine hohle Achse derart übereinander gruppiert sind, daß sehr enge Zwischenräume bleiben. In der Nähe des Umfanges von Hülle und Tellerkörper sind feine Düsen eingelassen, die sich im Raum einer ringförmigen Rinne bewegen. Oben, im Konus der Hülle, vereinigen sich die Zwischenräume zu Bohrungen, die wieder mit einem runden Ablaufblechgefäß korrespondieren. Das oberste zylindrische Glied der feststehenden Haube birgt einen Siebtopf, dessen Auslauf in der Hohlachse der rotierenden Teller mündet. Diese drehen sich im Betrieb von der Dampfturbine aus mit

erheblicher Geschwindigkeit, rund 1500mal in Minute, und die hefeerichte Würze, die schon vorher aus dem Gärbottich über ein Siebband lief, fließt mit gleichmäßigem Strahl durch den Siebtopf am Gese-separator in die Hohlachse. Unter der Schwerkraft der Rotation wird momentan nach dem Umfang des Tellerkörpers geschoben. Merkwürdig ist es nun, daß die Gese und Flüssigkeit der Schwerkraft, richtig gesagt Zentrifugalkraft, in verschiedenem Maß unterworfen sind. Die Gese wird von ihr allein durch die engen Düsen gedrückt, die leere Würze dringt zwischen den Tellern empor, also rinnt unten der Gesebrei, oben hefefreie Würze ab. Den ersteren schickt man erst über einen Kühler, die letztere direkt in ein Sammelbassin. Da das Pensum eines solchen Gese-separators pro Stunde 25 Hektoliter Würze beträgt, installiert man je nach dem Betriebsumfang 1—6 Stück und mehr. Trotzdem die Gese-separatoren wie jede gute Maschine ihre gewisse Wartung beanspruchen, sind sie heute in fortgeschrittenen Brauereifabriken wegen der gewaltigen Vorteile sehr beliebt. Sie erfordern einen verschwindenden Bruchteil des Raumes gegenüber den alten Absabbehältern, scheiden die Gese gründlich und schneller aus, womit sich deren Beschaffenheit verbessert.

Der Gesebrei wäre jetzt zum Pressen fertig, er kann auch zuvor noch einmal mit kaltem reinem Wasser verwaschen werden. Die Filterpressen — z. B. das sehr praktische System von M. L. G. Dehne in Halle a. S. — die dem Brei trockenen Zustand verleihen, sind hockförmige, kräftige Eisengeräte, die rechts und links von einer vertikalen, vier-eckigen Kopfplatte je eine längere und die wagerechte Tragstange besitzen. Ihre hinteren Enden sind nicht in einer zweiten Kopfplatte befestigt, sondern in den höheren Stützlager-zwischen denen ein drehbarer oder fester Stein eine dicke Schraubenspindel umfaßt. In den rechteckigen Feld der Tragstangen hängt zunächst als Konterstück parallel der Kopfplatte eine an den Tragstangen verschiebbare Eisenplatte, deren Rückseite mit eingegossenen Verstärkungsrippen stabilisiert wurde. Dort greift die Schraubenspindel an. Die der Kopfplatte zugekehrte Fläche ist von der gleichen Größe mit Markierung, ringsherum begrenzt sie ein vollständig ebener, schmaler Rand. Ihr Inneres ist mit vielen geraden, sanften Rippen versehen. Genau so sind mehrere dünnere Platten beschaffen — und zwar auf beiden Seiten —, die man zwischen Kopf- und Endstück zusammen-schichtet. Doch da herrscht innerhalb der einzelnen Filterpressenkonstruktionen ein Unterschied. An den Platten, die man mit Leinentüchern, die etwas größer sind, einhüllt, ist nur bei den einen der Rand erhaben, die Rippenfläche vertieft, bei den anderen fallen beide in dieselbe Ebene. Legt man Platten der ersten Art aneinander, so entsteht zwischen je zweien eine enge Kammer. Die andere Plattengattung kann man ohne weiteres gar nicht zusammen-bringen, man muß vielmehr vorher einen leeren Rahmen mit den Dimensionen der Flächen-ränder zwischen jedes Paar einfügen. In dieser oder jener Kombination schiebt man die Platten-reihe fest widereinander und läßt die Ränder mit den Tüchern dadurch absolut dichten, daß man die Konterplatte vermittels der Schraubenspindel gewaltfam auf das Ganze zusammen-schiebt. Da jede Platte der Kammerpressen eine erweiterte Öffnung in der Fläche und jeder leere Einfaß der Rahmenpressen eine solche seitlich hat, stehen die aus den Tüchern gebildeten Räume durch den eingerichteten Stand untereinander und mit der Druckseite einer manuell oder motorisch getriebenen Pumpe in Verbindung. Sie saugt den Gesebrei aus dem Sammelbottich und füllt damit die Räume der Filterpresse, das Wasser sicker dort hinter den

Innern in den Mäßen herab und zu außen an den Platten angebrachte Säbne heraus. Unter der Gewalt des nachgedrückten Preies wäscht sich die Masse in der Filterpresse immer mehr, sie wird endlich trocken. Die Pumpe wird stillgesetzt, die Filterpresse gelöst, und dann trennt man die „Pressfuchen“ aus, die Stücke fallen in einen Kasten und kommen in die Pfundiermaschinen.

Diese kann man am einfachsten mit den Kurstmaschinen der Fleischerereien vergleichen. Es sind eiserne Gestelle mit einer waagerechten, schmalen Tischplatte, worauf ein schwach konisches Metallgehäuse gelagert ist. Darin dreht sich eine entsprechende Schraubensfläche, die die oben zugefüllten Hefestücke zusammenholt, nach dem vorderen engen Ende und da mit Hilfe eines quadratischen Mundstückes in Gestalt eines forklauenden Stranges herausläßt. Er gleitet über die Querrollen eines Wägelchens, auf dem in einstellbarer Entfernung von einem Schlußschieber ein laubsägeähnlicher Falter mit dünner Draht oder Messerschneide durch den Hefestückel niederflappt. Das zwischen Schlußschieber und Schneide jeweilig liegende und weggeschnittene Stück ist nach vorher bemessener Länge und Dicke ein Pfund oder Kilogramm. Die Stücke werden in Papier verpackt und verkauft. Im größeren verwendet man die Hefe auch in runden Leinwandbäcken, in welche sie mittels Zylinderpressen gestampft werden. Die Hefepfundiermaschinen, die aber doch dem praktischen Kleinverkauf dienen, fertigen mit ziemlicher Gleichmäßigkeit ihre Stücke aus den häufig nach mehreren Zentnern rechnenden Ertrag der Tagesfüße.

Die Konsumenten, Bäcker, Händler, Hausfrauen, wünschen mit Recht ebenfalls Qualität der Getreidehefeforten, vor allem Triebkraft, mehrtägige Haltbarkeit, gutes Aussehen, und darauf arbeitet man auch in der Fabrik hin. Der springende Punkt ist und bleibt die Tatsache, daß Presshefe keine Chemikalie, sondern ein lebender Körper ist, der seine Forderungen behauptet. Ein schlechter Nährboden voller chemischer und bakterieller Fremdstoffe, wie sie als Folge unrichtig vorgenommener Fabrikationsprozesse resultieren, falsche Temperaturen usw. werden, gerade wie ungünstiges Klima beim Menschen, den Hefeorganismus in seinen Lebensfunktionen herabmindern. Die Triebkraft, das Vermögen der Hefe, angenehmes, hohes, blasig-luftiges Gebäck zu erzeugen, ist deshalb eng verknüpft mit der sinngemäßen Leitung der Prozesse. Schon in der Fabrik kontrolliert man die Triebkraft, teils durch wissenschaftliche Methoden, teils mit Backversuchen. Eine wichtige Rolle spielt die Reinlichkeit, die direkt mit dem eben Erwähnten zusammenhängt und die schon aus dem Grunde peinlich geübt werden muß, weil es sich um ein

menichliches Nahrungsmittel handelt. Wichtig ist es aber auch, den, der Presshefe verwendet, auf die Tätigkeits- und Lebensbedingungen, besonders die Temperaturverhältnisse der Hefebakterien hinzuweisen. Wärme über 30 Grad Reaumur beginnt den feinen Hefekörper zu töten, darum kühle Aufbewahrung, geschützter Transport und selbst keine zu hohen Temperaturen bei der Teigbereitung! Erst wenn er seine Triebarbeit verrichtet hat, kann er sowieso in der Backhitze sterben.

Wir möchten noch einmal zum Gang des Betriebes zurückkehren, zur Gewinnung des Nebenproduktes. Die von den Hefeseparatoren restierende alkoholische Würze ist zum Destillieren reif, allerdings bildet sie wegen der großen Wassermengen nur eine recht dünne Spirituslösung. Indes werden die modernen kontinuierlichen Destillierapparate auch damit fertig, sie liefern in kürzerem und rentablerem Betrieb sogar einen ohne weiteres hochprozentigen Spiritus daraus. Diese Geräte haben mit Hochkesseln keine Ähnlichkeit, sie erinnern wohl an runde Mantine. Sie sind meist aus Kupfer geschmiedet, haben 0,6-1 Meter im Durchmesser und sind, je nach der Konstruktion, 5 bis 12 und mehr Meter hoch. Daß die schärfere Sondernung der verschieden flüchtigen Stoffe überhaupt ununterbrochen geschehen kann, ist lediglich einer Spaltung der Stochung in mehreren Stochzellen zu danken. Eine Partie des Apparats enthält in gleichem, kurzem Abstand übereinander Querböden, die inmitten um eine breite Öffnung fragenartig aufgekriimmt sind. Mit etwas Spielraum ist darüber eine Blechglocke gedeckt. Durch jeden Boden reicht von der halben Höhe der Abteile, abwechselnd rechts und links, ein senkrechter Rohrstutzen bis nahe über den nächstunteren. Der Raum der untersten Zelle und der über der obersten ist reichlicher, in den letzteren endigt das Rohr einer Dampf- oder Transmissionspumpe, freilich auf Umwegen. Die vergorene Würze wird zuerst auf die oberste Stochzelle gebracht, füllt diese so weit, daß sie über den Rand des Rohrstutzens tritt und sich über die nächste Zelle ergießt. So geht es weiter bis zur untersten, die schließlich ein Abflußrohr hat. Die gleichartige Füllung bewirkt ein automatischer Auslaufregler. Sobald in dem Inhalt der untersten Zelle Dampf einströmt und ihn zum Sieden erhitzt, zieht das Gemisch der Wasser- und Alkoholdämpfe durch das breite Rohr empor, wird von der Glocke auf den Zellenboden abwärts in die dortige Flüssigkeit gelenkt und läßt sie aufkochen. Das wiederholt sich in der nächsthöheren und in allen Zellen weiter, während die unterste bereits von allem Alkohol befreit ist. Oben schweben die schwachen Spiritusdämpfe aus der Apparaturpartie, der Maischkolonne, zur benachbarten Entlüfterungskolonne, die mit ihr durch ein breites Dunstrohr

vereinigt ist. Wo es die Höhe erlaubt, steht die zweite Apparaturpartie bisweilen als Fortsetzung auf der Maischkolonne. Bei der zweiteiligen Anordnung hat die Entlüfterungskolonne unten einige mit Dampf beheizte Stochzellen, wo die wieder niedergeschlagenen Alkohollösungen nachgekocht werden. Die oberen, verschieden konstruierten Brechböden scheiden die schwerer flüchtigen Wasserdünste aus den leichter siedenden Spiritusdämpfen; diesem Zweck dient in besserem Maße der Dephlegmator, ein größerer, zylindrischer, die Entlüfterungskolonne oben abschließender Behälter. Ihn berieft innen oder außen nach Wärme und Menge genau reguliertes Wasser; die mäßige Temperatur seiner Wände ist für die noch im Spiritusdampf des Apparattinneren mitgerissenen Wasserdämpfe zu gering, sie fallen zurück, aber der ziemlich reine Alkoholdampf dringt vorüber in das Rohr zum Hauptkühler. Das Auskochen der Würze erfolgt in derselben beschriebenen Weise, wenn die Pumpe langsam und stetig neue Flüssigkeit nachgießt. Damit jedoch das Sieden nicht abgeschreckt wird, wärmt man die Würze vor, indem sie zwischen Sonderwandungen, die zur Pumpendruckleitung gehören, den Dephlegmator passiert. Mit der Förderung der Pumpe hält bei normalem Apparatbetrieb der Schlempeabfluß den des entgeisteten Mutterwassers und immer eben hochprozentigen Spiritus am Hauptkühler gleichen Schritt. Das fertige Produkt wird für technische Anwendungen denaturiert, ungenießbar gemacht, indem man es, wenn es Brennspiritus ergeben soll, mit Benzol, Pyridinbasen, Solzäcist usw. zur Entfärbung mit Essigsäure vermischt.

Nachdem wir einen Einblick in diese eigenartige Industrie taken, möchten wir zum Schluß einige Verbesserungen erwähnen, die die Würzeherstellung betreffen. Es wäre zunächst die schon seit Jahren gesuchte Hefebereitung aus Melasse, dem letzten, salzigen Sirup der Zuckerraffinerien, der fast die Hälfte Zucker noch birgt und der nach dem genannten Verfahren vergoren werden kann. Doch es ist von minderer Wichtigkeit geblieben. Anstatt des ausländischen Maises gedachte man weiter ein einheimisches Rohmaterial zu verwerten, die Kartoffel, und hier sind bessere Erträge zu verzeichnen. Um Kartoffeln zu Hefe zu verarbeiten, sind gewisse Änderungen der Vorbehandlung, Maisch- und Zäuerungsprozesse nötig. Die technische Bedeutung des Lufthefeverfahrens wurde indes kürzlich gewaltig gehoben durch das Kaltgärverfahren von Praach. Es bezieht sich in der Hauptsache auf die Luftgärung, die unter niedrigerer Temperatur, 9½ bis 12 Grad Reaumur, mit mehr Hefe eingeleitet und bis ungefähr 33 Stunden verlängert wird. Schon daraus resultiert eine Hefeausbeute von über 30 Pfund vom Zentner, der Alkoholgehalt wird natürlich reduziert.

Der kleine Kerl.

Ein Armenstübchen. Nicht mit lauschigen Ecken
Und Teppichen und Palmen ist's geschmückt,
Ein Tisch, ein Stuhl, ein Bett, in das sich drückt
Ein kleiner Kerl mit roten Apfelmäcken.

Die blasse Mutter streicht die Hand ihm leise,
Die Kinderhand, so grüßig und so weich;
Still lächelt — halb im Schlaf — ihr Schmerzensreich,
Der vaterlos und dennoch keine Waife.

Spät ward's. Im Osten dämmert schon der Morgen.
Jetzt endlich schlüpft zu ihrem Kind sie facht;
Den ganzen Tag und fast die ganze Nacht
Mußt sie fürs lerge Brot am Nächtisch sorgen.

„Der arme, kleine Kerl,“ so seufzt sie tiefe,
„Auch ihm bleibt nichts als Kampf um larges Brot.
Wär ihm nicht besser, wenn aus aller Not
Er vor dem Kampfe schon hinüberschlief?“

Sie schlummert bald — die Arbeit macht so müde
Und träumt; der Junge, kaum zwei Jahre alt,
Sei eine Leiche, weiß und starr und kalt,
Ein Blümlein, das in einer Nacht verblühte.

Sie muß die wächsern bleichen Händchen fassen.
Wie sind die Aederchen so marmorblau!
Und ach die Haut, wie fahl, wie silbergrau!
Das Leben hat den kleinen Leib verlassen.

Wie kalt, wie kalt. Das Händchen, ach, das weiche,
Es frallt sich nicht mehr patfchig in ihr Haar.
Ihr Kind, ihr Kind! Nun fühlt sie, was ihr war
Der kleine Kerl. Jetzt ist er eine Leiche.

Da wacht sie auf. Sie schlief ja nur ein Stündchen.
Auf ihrem Busen ruht des Knaben Arm.
Sie faßt das Händchen. Wie? Es ist ja warm
Und warm, ganz warm ist auch das rote Mündchen.

Sie schwingt den kleinen Kerl hoch aus den Kissen
Und sieht ihn an verklärten Mutterblicks.
Es wird ein Tag der Sonne und des Glücks.
Warum? Wer so schon träumte, wird es wissen.
Richard Wagner.

Schnecken des Meeres. Die hübschen und oft ganz sonderbarlich geformten Gehäuse der Meeres-schnecken haben von jeher die Aufmerksamkeit der Menschen in hohem Grade auf sich gezogen. Eine Art, die Mauri-Muschel, wird sogar in Afrika seit uralten Zeiten als Kleingeld benutzt; 7 bis 8 solcher Stücke geben auf einen Pfennig. Die größeren und schöneren Arten dienen vielfach als Schmuckstücke, so z. B. die prachtvoll schwarz, braun und gelb gefleckten Gehäuse der Tiger-Porzellan-schnecke. Diese fälschlicher Weise als Muscheln bezeichneten Gebilde sind eigentlich die Gehäuse von sogenannten Porzellanschnecken. Während nämlich die das Süßwasser bewohnenden Schnecken ein dünnwandiges Gehäuse mit weiter Öffnung haben, müssen die nur im Meere lebenden Porzellanschnecken dem gewaltigen Wogenschlag des Meeres widerstehen können und ihr Gehäuse ist deshalb sehr stark und dickwandig, hart wie Porzellan und hat nur auf der Unterseite einen schmalen Spalt, der nach unten, einwärts gezogenen Wülsten. Wie bei allen Schnecken besteht die Schale aus drei Teilen: einer dünnen, braunen Oberhaut, die entfernt werden muß, wenn man die Muschel zu Schmutzwecken polieren will, der Kalkschicht und der inneren Perlmutterhaut. Die Porzellanschnecken sind Fleischresser.

Die Muschel der Mauri-Porzellanschnecke ist weißlich oder gelblich gefärbt, von breit eiförmiger Gestalt; am Hinterende besitzt sie vier stumpfe Höcker. In größerer Anzahl kommt sie an den Maledivischen Inseln vor, wo sie zweimal im Monat, drei Tage nach dem Neumond und drei Tage nach dem Vollmond eingesammelt wird. Sie wird nach Bengalen und Siam, vorzugsweise aber nach Afrika verschifft. Der Hauptstapelplatz für den afrikanischen Maurihandel ist Sansibar. Von hier geht der Artikel, der zugleich Ware und Geld ist, und dessen Wert immer etwas schwankt, nach dem Innern.

Zu den Porzellanschnecken gehören ferner: das in seiner flachen und schiffelartigen Form der menschlichen Ohrmuschel ähnelnde sogenannte Seeohr (rechts auf unserem Bilde) und die Kreisel-schnecke (links davon). Die Schale des Seeohr ist nicht schön, sie ist oft gerunzelt oder auch mit grünlichen und rötlichen Streifen versehen. Die Innenseite aber schillert in den herrlichsten Farben, unter denen Kupfergrün vorherrscht. Die Seeohren leben in der Strandzone des Meeres, jedoch halten sie sich soweit von der Küste ab, daß sie bei Ebbe niemals ganz aufs Trockene gesetzt werden können.

Eine sowohl durch ihre Form wie durch ihre Lebensweise auffällige Art der Porzellanschnecke ist die Spindel-schnecke, deren Gehäuse Spindel-form besitzt. Sie lebt sowohl in den nördlichen wie in den südlichen Teilen des Ozeans. Im Norden, z. B. an der skandinavischen und schott-ländischen Küste, hält sie sich in geringeren Tiefen auf, als im Süden, wo sie in immer tiefere Meeres-regionen steigt, je südlicher sie kommt. Das eigen-artige Gehäuse dieser Schnecke wird auf den Schet-landsinseln als Lampe benutzt.

Gehäuse, die der äußeren Form nach Trompeten ähneln und die auch als solche benutzt werden, bauen die sogenannten Tritonshörner. Aus dem Gehäuse der zu diesen Formen gehörenden Trom-petenschnecke, die im Mittelmeere lebt, ist die soge-nannte „Buccina“, das „Streithorn“ der alten Römer angefertigt worden. Das 50 Zentimeter lange Gehäuse einer anderen, im Indischen Ozean vorkommenden Trompetenschnecke wird von den Wälfen des Indischen Ozeans noch jetzt als Kriegs-trompete verwendet. Man hat diese Schneckengehäuse übrigens auch als „Klinghörner“ bezeichnet, weil sie „klingen“, d. h. klingen oder sausen, wenn man ihre Mündung an die Ohren hält, und manche behaupten fälschlicherweise, daß dieses Sausen ein Zeichen ihrer Giftigkeit wäre, weil man gleichsam das Brausen der See in ihnen höre. Das ist aber nicht wahr, denn alle größeren Schneckengehäuse besitzen diese Eigenschaft, weil sie einen guten Resonanzboden für den verschiedensten Lärm abgeben. Selbstverständlich kann bei absoluter Stille kein Schneckenhaus Schallwellen zurückwerfen und sausen. Die Tritonshörner stellen übrigens die Riesen unter den Schnecken dar. Sie leben in der Tiefe des Meeres. Eine besondere Gruppe unter den Por-zellanschnecken bilden die Wulst- oder Leisten-schnecken, zu denen z. B. die Stachel-schnecke und der „Spinnenkopf“ gehören. Die Stachel-schnecken werden auch „Meernägel“ genannt. Sie sind in-jofern interessant, als sie in Indien den Hauptbestandteil eines dort sehr beliebten Räucher-werts bilden. Zwar haben die Meernägel an und für sich kein sehr angenehmes Aroma, da jedoch das Räucherwerk meistens aus wohlriechenden

Karzen, Holzern, Säften usw. besteht, die einen widerlich süßlichen Duft haben, mengt man ge-stoßene Meernägel darunter, wodurch der Geruch seiner Süßlichkeit beseitigt und angenehm ge-trächtigt wird.

Die absonderlich gestalteten Gehäuseformen unter allen Schneckengehäusen werden schließlich ge-bildet von den sogenannten „Muscheln“, deren Gehäuse geradezu die Form der Mitra, der „Papstmitze“, nachzuahmen scheint, der „Wendel-treppe“, deren Oberseite mit wendeltreppennäh-lich ansteigenden Rippen versehen ist, den „Kreisel-schnecken“, deren Form kleinen Tönnchen und Kässern ähnelt, dem „Vollschalen“ und der „Baurnübe“.

Miniermotten. Auf den Blättern der ver-schiedenartigsten Bäume und Sträucher kann man oft ganz eigenartig gewundene Zeichnungen beob-achten, wie solche die beigegebene Abbildung, die nach einem Naturfotografen hergestellt wurde, sehr gut veranschaulicht. Wenn wir uns der Mühe unter-ziehen, eine Anzahl solcher Blätter, auf denen die Zeichnung noch ganz frisch erscheint, zu untersuchen und im Notfall eine stark vergrößernde Lupe oder gar ein Mikroskop zur Hilfe nehmen, so werden wir alsbald erkennen, daß diese Zeichnungen zierliche Gänge darstellen, die sich zwischen Ober- und Unter-haut des Blattes hinziehen, und es wird in der



Von der Miniermotte befallenes Blatt der Traubenskrone.

Regel auch nicht schwer fallen, den Verfertiger dieser Minen zu entdecken, es ist ein kleines Käupchen, das dem bloßen Auge nicht immer sichtbar wird. Dieses Käupchen, welches höchstens wenige Millimeter lang wird, ist aus einem Ei der Blattminiermotte aus-geschlüpft. Sie fressen das obere Gewebe der Blätter auf, dadurch entsteht die Mine, welche sich auf der Außenseite des Blattes durch Braunwerden und Vertrocknen der betreffenden Stelle kennzeichnet. Außer den langen, bald mehr, bald weniger ge-wundenen Gängen findet man nicht selten runde oder eckige Ploeden. Entsprechend dem Wachstum der Käupchen erweitern sich die Gänge dem Ende zu, was unser Bild recht deutlich wiedergibt. Die Käupchen verpuppen sich entweder in den Gängen oder auf der Außenseite des Blattes hinter einigen Gespinnstfäden. Tritt die Miniermotte in großer Zahl auf und werden die meisten Blätter eines Baumes miniert, so muß die Pflanze Schaden leiden. Das Gewebe der Blätter wird dann seiner natürlichen Bestimmung in allzu großem Umfang entzogen. Ein so massen-haftes Auftreten der Motte ist aber recht selten. Trockene Sommer scheinen der Motte am besten zu-zusagen. Eine wirksame Bekämpfung der Motte ist auch schwer, weil man die Anwesenheit der Raupen erst dann bemerkt, wenn sie ihre Tätigkeit bereits auf-genommen haben. Wo es angängig ist, wie z. B. bei Spalierobst, empfiehlt sich ein Zerdrücken der Käup-chen bzw. der Puppen. Eine gründliche Reinigung der Stämme und Kalkanstrich im Herbst vernichtet auch die in der Rinde des Baumes überwinterten Tiere.

Albuquerque's Nilprojekt. Die Geschichtsschreiber entrüsten sich gerne über solche barbarischen Pro-jekte, eine fortgeschrittene Zivilisation mit Stumpf- und Stiel auszurotten, wie die mongolischen Er-oberer Chinas eins unterhielten, als in ihrem Kriegs-rat davon die Rede war, China einfach in eine Wüste zu verwandeln, oder wie Herzog Alba eine-auspachte, als er vorschlug, den hartnäckigen Wider-stand der rebellischen Holländer durch gänzliche Zer-stückung der niederländischen Städte zu brechen. Aber wie solche nomadischen oder feudalen Barbaren, hat es auch hochberühmte Vorkämpfer des Kapitalismus gegeben, die einen ähnlich infernalischen Gedanken kaltblütig erwogen und zur Verwirklichung zu brin-gen suchten. Gleich in den Anfängen der modernen Kolonialgeschichte spielt ein solches Ausrottungs-projekt, das darauf hinauslief, um eines Handels-gewinnes wegen ein ganzes bis dahin dichtbevölkertes Land in eine menschenleere Wüste zu verwandeln. Der Vater dieses Gedankens war der berühmteste unter den portugiesischen Kolonialhelden der Ent-bedungszeit, Albuquerque. Es war seit Vasco de Gamas erster Indienfahrt, zum Teil unter Albu-querque's Leitung, dahin gediehen, daß der Handel mit den kostbaren Gewürzen und den anderen ge-schäftigen Waren Indiens nicht mehr, wie bisher, auf arabischen Schiffen nach Ägypten und von da auf venetianischen nach Italien ging, sondern auf portu-giesischen ums Kap der guten Hoffnung nach Lissa-bon. Indem die Portugiesen sich in Ormus, am Zu-gang zum persischen Meerbusen, und auf Sokotra, am Zugang zum Roten Meer, festsetzten, war es ihnen gelungen, die arabische Konkurrenz gänzlich auszu-schalten und sich das Monopol im indischen Handel vor allem im Gewürzhandel zu sichern, was bei der ungeheuren Monopolpreisen enorme Profite für die Teilhaber am Gewinn bedeutete. Und es bedeutete einen schweren Verlust für die arabischen Kaufleute und den Sultan von Ägypten sowohl, wie für die italienische Handelsrepublik Venedig, die sich bis dahin in den Gewinn aus dem indischen Handel geteilt hatten. So wichen sie naturgemäß nicht ohne energischen Widerstand dem Bestreben der Portu-giesen, sich in den Alleinbesitz des indischen Handels zu setzen. Tatsächlich hatte das christliche Venedig dem ägyptischen Sultan Mansu die ausgiebigste Unterstützung zuteil werden lassen, damit dieses Oberhaupt der „Ungläubigen“ eine Flotte gegen die Portugiesen loslassen konnte. Aber diese ägyptische Flotte wurde 1500 bei Du vernichtend geschlagen, womit denn die militärische, wie kommerzielle Vor-herrschaft der Portugiesen im indischen Ozean zu nächst sichergestellt war. Er wollte aber sicher gehen, daß nicht neue und am Ende erfolgreichere Versuche der Ägypter und ihrer venetianischen Verbündeten ins Werk gesetzt werden könnten, Portugal seinen Raub wieder abzugeben. Und von diesem Wunde geleitet, kam Albuquerque auf eine Idee, die von einer verblüffenden Einfachheit ist und allerdings das Problem ein für allemal gelöst hätte, wenn die Durchführung gelungen wäre. Er wandte sich näm-lich an den Regus von Aethiopien, der sich dem ge-fürchteten indischen Statthalter Portugals freund-schaftlich genähert hatte, mit einem Antrag, der die alte Feindschaft zwischen Ägypten und Aethiopien zur Beseitigung hatte. Er sann dem Regus näm-lich nichts Geringeres an, als den Nil oberhalb der ägyptischen Grenze aus seinem jetzigen Bett ab-lenken zu lassen, so daß er nicht mehr nordwärts, sondern ins Rote Meer fließe. Dadurch wäre dann Ägypten in eine Wüste verwandelt worden; dem-bekanntlich ist es bloß deshalb anbaufähig, weil es vom Nil bewässert und alljährlich überflutet wird, mit fruchtbarem Schlamm, sowie mit Wasser ver-sorgt wird. Der Nil ist für Ägypten die unbedingte Voraussetzung seiner Bewohnbarkeit. Somit wäre durch die Ausföhrung von Albuquerque's Projekt jede Gefahr von ägyptischer Seite für immer be-seitigt gewesen. Albuquerque ist freilich aus dem Amt und aus der Welt geschieden, ohne zu erleben, daß seine Lieblingsidee vom Regus akzeptiert wurde. Der Regus wußte vermutlich, daß einer seiner Vor-gänger auf dem aethiopischen Thron, der Regus Lalibala, gegen 1200 Niasso gemacht hatte mit einem ähnlichen Unternehmen; die aethiopische Wasserbau-technik war nicht soweit gewesen, um die Ueber-leitung des Nils in ein anderes Bett fertig zu brin-gen. Und sie war es natürlich auch 300 Jahre später nicht. Auch die Portugiesen wären nicht dazu im-stande gewesen. Das ändert aber nichts daran, daß das Albuquerque'sche Projekt auf den Charakter seiner Urheber und ihrer Politik ein blendendes Licht wirft, diese Heroen der Kolonialpolitik als eingeleuchtete Teufel erscheinen läßt, die kein Be-denken trugen, kaltblütig Millionen von Menschen zum Tode zu verdammen, damit in Lissabon die Ge-würze höher im Preise ständen. — r. c.