

(Nachdruck verboten.)

177

Der Schuldige?

Roman von Hector Malot.

Aber er kam nicht vorbei, obgleich er gemerkt haben mußte, daß sie ihm etwas sagen wollte.

Als sie am Montag darauf sich wieder an die Gartenarbeit begab, kam ihr Mann hinzu.

„Was ergreift Dich denn für eine Tollheit, das Erdreich zu bearbeiten?“ fuhr er sie heftig an.

„Ist es nicht die Jahreszeit dazu?“ antwortete sie mit unschuldiger Miene, „es ist eine Freude, bei diesem schönen Sonnenschein hier draußen zu sein.“

„Es ist also die Sonne, die Dich seit Sonnabend in dem Garten zurückhält?“

Sie wurde aufmerksam; es war charakteristisch bei einem Manne, der seiner Frau niemals die Ehre angethan hatte, eifersüchtig auf sie zu sein, jetzt zu bemerken, daß sie sich länger als gewöhnlich im Garten aufgehalten hatte, Sie stellte sich aber sorglos und erwiderte spöttisch:

„Der Regen würde es nicht thun.“

„Ich glaube gerade, es wäre Dir einerlei, ob Regen oder Sonnenschein.“

„Ich verstehe nicht; kannst Du mir das übersetzen?“

„Ich will sagen, daß, wenn sich eine Frau in den Kopf gesetzt hat zu kokettieren, so vermag sie kein Wetter daran zu hindern.“

„Ich bin die Frau, die kokettiert?“

„Sawohl, Du.“

Jetzt galt es, durch Dreistigkeit zu imponieren.

„Und mit wem?“

„Ich denke nicht, daß es Boulnois gilt.“

„Also wird es wohl Léon gelten; im Grunde, warum auch nicht? Der Cherubin ist allerliebste.“

„Gleichviel ob mit Léon oder Boulnois, Du bist jetzt gewarnt.“

„Es wäre vielleicht geschickter gewesen, mich auf frischer That zu ertappen; das würde Dir ermöglicht haben, Dich scheiden zu lassen.“

Wie immer, wenn sie von Scheidung sprach, wandte er ihr den Rücken.

Sie setzte noch einige Minuten ihre Arbeit fort, dann flüchtete sie sich in den Pavillon, um über die durch die grobe Beleidigung geschaffene Lage nachzudenken.

Wie jetzt La Vaupalière benachrichtigen? Es würde doch eine grausame Enttäuschung für ihn sein, die Nachtlampe nicht um Mitternacht an ihrem Plakate vorzufinden, und er könnte ihr darüber zürnen, ihn nicht benachrichtigt zu haben. Ohne Zweifel könnte sie ihm unter seiner Hoteladresse schreiben; aber dies war gefährlich, da die Postbeamten im Ruße standen, die Briefe zu öffnen.

Wie sie so nachdachte, ohne etwas Befriedigendes zu finden, sah sie La Vaupalière von seinem Pulste aufstehen und seinen Hut nehmen. Sicher würde er es einrichten, am Pavillon vorbeizugehen, und sie trat sofort auf den Balkon hinaus.

Sie hatte sich nicht geirrt. La Vaupalière ging den jetzt vollständig leeren Quai entlang und dicht unter dem Balkon hin.

„Unmöglich für heute abend,“ sagte sie lebhaft, „er will keinen Grog mehr nehmen. Sonntag nach der Vesper im Walde, auf dem Wege nach Grand Esart, warte auf mich im dichten Gehölz; wenn Du mich kommen siehst, zeige Dich.“

Im Vorüberstreiten hatte er seinen Schritt verlangsamt, aber ohne stehen zu bleiben; jetzt setzte er seinen Weg fort und ging auf seinen Plak zurück; es war Zeit: ihr Mann kam eben aus dem Bureau.

XIX.

Es war ein dreister und gefährlicher Entschluß, denn an einem Sonntag im Frühling war man den Begegnungen vieler Spaziergänger von Rouen und, was noch gefährlicher war, solcher von Düssel ausgesetzt, die Frühlingsblumen zu pflücken kamen; da sie aber weder Ruhe noch Freiheit hatte, etwas Besseres zu wählen, so mußte sie dieses gefährliche

Abenteuer eben riskieren. Einzig am Sonntagnachmittag war La Vaupalière Herr seiner Zeit, und auch sie war sicher, weder aufgehalten noch von ihrem Mann begleitet zu werden. Wenn man sie im Walde träfe, so würde das ein Zufall sein. Wenn sie ihr Mann wegen ihres verspäteten Nachhaukommens fragen würde, so würde sie antworten so gut sie könnte.

Tag, Stunde und Ort ihres Stelldichens waren festgesetzt; sie hatte nur noch darüber Sorge, was für Wetter sein würde. Sollte sie sich Sonnenschein oder Regen wünschen? Beim Regen hätten sie keine Begegnungen zu befürchten: der Wald würde verlassen, aber auch wie traurig sein!

Am Sonntag erhob sich die Sonne an einem heiteren Himmel und versprach einen schönen Tag; ihre Gedanken an den beschützenden Regen wurden aufgegeben. Desto schlimmer, wenn man sie treffen würde!

Des Morgens die Messe, das Mittagessen, die Vesper wollten ihr ewig dauern, niemals war ihr die Zeit so lang erschienen; endlich verließ sie die Kirche und schlug den Weg nach Esards ein.

Wo würde sie Antonin erwarten? Sie wußte es nicht genau, aber sicherlich im dichtesten Gehölz, dort, wo man sich am leichtesten verbergen konnte.

Sie hatte sich niemals bei einer Gefahr so tapfer und sorglos gefühlt, mit erhobenem Kopfe und strahlenden Augen schritt sie munter dahin, selbst ohne die Steile des Weges zu bemerken.

Als sie den Seitenpfad verließ, um auf den Hauptweg zu gelangen, bemerkte sie nur ganz in der Ferne da und dort einige Spaziergänger: also für den Augenblick war nichts zu befürchten. Lebhaft schritt sie in der Mitte des Weges und atmete wonnetrunken am ganzen Körper erbebend. Zum erstenmal sprach der Wald mit geheimnisvoller Stimme zu ihr.

An einem düsteren Tannendickicht angelangt, durch welches weder nach rechts noch nach links Blide dringen konnten, hörte sie plötzlich einen Ruf und sah gleichzeitig die niederen Zweige einer Tanne sich bewegen:

„Sortenje!“

Eiligst überschritt sie den Graben und ergriff zwei Hände, die sich ihr entgegenstreckten.

„Hierher!“

Er teilte vor ihr die Zweige, die hinter ihr sofort wieder zusammenschlugen, und sie schritten auf dem mit getrockneten Baumadeln bedeckten Erdboden hin, bis sie zu einem dichten Gebüsch kamen, wo sie vor fremden Augen und Ohren ebenso sicher, als in dem verschlossensten Zimmer waren; sie setzten sich nebeneinander hin, und er frug:

„Nun, was ist denn geschehen?“

„Küsse mich erst, ich werde dann sprechen; aber beruhige Dich sofort, ich habe Mittel gefunden, die Dinge zu arrangieren; wir haben übrigens Zeit vor uns.“

„Wie viel Zeit?“

„So viel Du möchtest; ich kehre heim, wann ich eben heimkehren werde; es wird immer noch zeitig genug sein.“

Da sie keine Eile hatten, so konnte sie ihre Erzählung langsam, ohne etwas dabei zu vergessen, vorbringen. Als sie geendet hatte, frug er:

„Und Du hast einen Ausweg gefunden?“

„Ja. Du gehst noch heute Abend nach Rouen, um uns bei dem Apotheker einen Tropfenzähler zu holen.“

„Er sah sie verständnislos an.“

„Du weißt wohl nicht, was ein Tropfenzähler ist?“

„Ei freilich; ein kleiner Glasapparat, um Medikamente einzugießen. Und was willst Du denn damit machen?“

„Ich werde mich seiner bedienen, um ihm Fowler'sche Tropfen einzuschütten.“

„Aber die enthalten ja Arsenik!“

„Sawohl.“

„Ihn tödten!“

„Dieselbe Idee hatte ich; vierundzwanzig Stunden lang war ich entschlossen es zu thun, mein Plan war wohl erwogen, wir waren frei; ich gestehe Dir, daß mir viel Kraft nötig war, um darauf zu verzichten; der Gedanke allein, daß man nur dann zu großen Mitteln greifen soll, wenn die kleinen nicht hürreichen, hat mich zurückgehalten.“

„Also, was willst Du denn?“

„Ihn krank machen.“

„Ah!“

Nur leicht krank. Du wirst sehen, wie einfach das ist. Es ist sicher, daß durch die bloße Einstellung des Grogg das Uebelbefinden und der bleierne Schlaf verschwinden werden. Er wird also finden, daß das vom Doktor Hanybel verordnete Regime ausgezeichnet ist, und es natürlich auch fortsetzen wollen. Wenn sich aber im Gegenteile das erste oder ein anderes Unwohlsein wieder einstellt, so verliert Hanybel seine Autorität: seine ausgezeichnete Behandlung wird dünn, und es ist nicht mehr der Mühe wert, sich den Grogg zu vertragen.“

Er blieb einen Augenblick in Nachdenken versunken, dann sagte er:

„Aber wie willst Du Dir diese Fowler'schen Tropfen verschaffen? Und wie willst Du ihm dieselben eingeben? Die Apotheker verkaufen doch keinen Arsenik ohne Rezept?“

„Zu verschaffen brauche ich mir sie nicht mehr. Von der Zeit her, wo ich meinen Fudel damit behandelte, ist mir ein Fläschchen übrig geblieben, das hinreichen würde, zehn Personen umzubringen; ich habe es aufbewahrt, ohne daran zu denken, daß ich es je verwenden könnte. Nun brauche ich aber einen Tropfenzähler, denn der, welchen ich hatte, ist zerbrochen.“

„Aber wie willst Du ihm die Tropfen eingeben?“

„Natürlich nicht in seinem Wein oder in seiner Suppe; da müßte ich ja bei Fische operieren, und das erheischt die Gewandtheit eines Zauberkinstlers. Ich habe etwas anderes ausgedacht. Du weißt, daß er des Abends einige Pfeifen raucht; sein Tabak ist in einem Marmorgefäß aufbewahrt; ich begieße diesen Tabak mit den Tropfen; statt sie zu trinken, wird er sie einfach rauchen.“

„Und Du glaubst, daß das wirken wird?“

„Ich bin dessen sicher. Als ich meinen armen Hund damit behandelte, las ich in einem Wörterbuche, das mir Lektüre lieb, über den Arsenik nach und fand da unter anderem, daß man ihn in China mit Tabak vermischt raucht.“

„Ohne Lebensgefahr?“

„Das weiß ich nicht.“

(Fortsetzung folgt.)

(Nachdruck verboten.)

Unsere Frühlingsgemüse.

Man darf die zweite Hälfte des April und die erste Hälfte des Mai geradezu als die „Hochsaison der Blattgemüse“ bezeichnen, wenn auch diese vier Wochen nicht immer genau mit der Kalenderrechnung zusammenfallen, sondern sich bisweilen je nach der Laune des April etwas nach vorwärts oder etwas nach rückwärts verschieben.

Unter den Blattgemüsen, die der April in die Küche liefert, nimmt der Zeit nach der Löwentzahn die erste Stelle ein — aber auch nur der Zeit nach, denn an Beliebtheit sind ihm in Deutschland mit Ausnahme der Cichorie alle anderen Frühlingsgemüse bei weitem überlegen. Der Löwentzahn, der in Süddeutschland Pfaffenröhrlein, im nördlichen Mittelgebirge Raiblumme, sonst noch Hund-, Kuh-, Milch-, Butter-, Eier-, Dotter-, Leitens-, Ruff- oder Märzblume, auch wohl Pippau, Wiesen-Cichorie oder Weisenschwanz heißt, und in Frankreich den weniger ansprechenden Namen Pissenlit (Nähinsbett) führt, ist nicht bloß eins der populärsten, sondern auch der beachtenswertesten Gewächse Europas. Leider aber hat er diese Beachtung bisher nur in Italien und Frankreich und in geringerem Grade in England und am Rhein gefunden, indem man hier nur die jungen Blätter der wildwachsenden Pflanze zu Salat verwendet, während in den beiden romanischen Ländern auch die älteren Blätter und zwar zur Bereitung eines Gemüses benützt werden, und man in Frankreich überdies die Pflanze plannmäßig im Dunkeln züchtet und die bleichgrünen Blätter unter der Bezeichnung „Kapuzinerbärte“ in Menge auf den Markt und als Salat auf den Tisch bringt. Die Bereitung des LöwentzahnGemüses bietet nicht die geringsten Schwierigkeiten, da sie mit der des Spinates übereinstimmt, nur muß man das Blattwerk lange genug kochen lassen und, wenn der bittere Geschmack gar zu stark hervortritt, mit etwas Zucker nachhelfen. Da die Pflanze sich fast überall bei uns ganz oder nahezu kostenlos beschaffen läßt, lohnt ein Versuch damit sich wohl der Mühe. Die trefflichen medizinischen Eigenschaften des Löwentzahns seien hier übergangen, da wir in der Regel ein Gericht nicht deshalb essen, weil es gesund ist, sondern weil es uns schmeckt.

Der gleichen Mißachtung wie der Löwentzahn begegnet in Deutschland die blaublühige Cichorie, Begewarte oder Hind-lauske, deren Blätter ebenfalls ein gutes Gemüse liefern. Im Nordfrankreich wird sie zu Salatgeworden wie ihr Schicksalsgenosse im Dunkeln gezogen und kommen die Blätter gleichfalls als „Kapuzinerbärte“ oder auch als „Bauernhaare“ zu Markte.

✓ Auch der Meer Kohl oder Seetohl, ein Vetter des Rettichs,

der an den Gestaden des Mittelmeers sowie der Nord- und Ostsee wild wächst, errent sich noch bei weitem nicht der Beachtung, die er verdient. Seine langen, breiten, natten Blattrippen, die an der Spitze in ein verhältnismäßig kleines Blatt auslaufen und, von ihrer Länge und Stärke abgesehen, einige Ähnlichkeit mit den abgestreiften Blattrippen des Weißkohl haben, werden wie der Spargel zubereitet und bieten in dieser Gestalt einen Ersatz für denselben. Man schält sie zu diesem Zwecke wie den Spargel, schneidet sie in 9—10 Centimeter lange Stücke, bindet diese in Bündel, kocht sie in Salzwasser gar und serviert sie dann mit holländischer Sauce, mit Butter Sauce oder mit frischer Butter. Uebrigens gehört der Meer Kohl zu den Jubelgriechen dieses Jahres, da er zum erstenmal 1799 in London auf dem Gemüsemarkt erschien. Er hat also im Laufe unseres Säculums nur recht geringe Fortschritte gemacht. Nachdem man aber neuerdings dahinter gekommen ist — noch im sechsten Decennium des 19. Jahrhunderts wurde er bei uns überflüssigerweise nur im Treibhause gezogen! — daß er sich auch im Gemüsegarten mit bestem Erfolge kultivieren läßt, begannen die Gärtner namentlich in Frankreich und in Süddeutschland ihm bereits mehr Aufmerksamkeit zu widmen.

Während der Meer Kohl noch eine Zukunft vor sich hat, gehört umgekehrt der Portulak zu den gefallenen Größen. Dies beinahe über die ganze Erde verbreitete und überall verwilderte Küchengewächs spielte nicht nur in der Küche des Mittelalters, sondern nachdem ein geübener Engländer es 1682 als Keinheit aus Amerika nach Europa zurückgeholt hatte, auch noch auf der Herrschaft des 17. und 18. Jahrhunderts eine ansehnliche Rolle. Seitdem aber hat man mehr und mehr den Geschmack an dem salzig-säuerlichen Gerichte verloren, und gegenwärtig kommt dies Blattgemüse fast nur noch, wenn überhaupt, als Beimengung zum Sauerampfer auf den Tisch.

Dagegen hat der Sauerampfer seit dem Kriege von 1870/71 in Deutschland entschieden Terrain gewonnen, wenn wir auch noch nicht dahin gelangt sind, ihn im Garten zu ziehen, wie das die Franzosen mindestens schon seit dem Jahre 1550 thun, sondern uns noch immer mit der wildwachsenden Pflanze begnügen. Das Sauerampfergemüse wird entweder aus Sauerampfer allein bereitet, oder man mengt Portulakblätter oder noch besser in Salzwasser abgekochte Hopfenprossen darunter.

Im Vorbeigehen sei auch noch des Lattichs und der Brunnenkresse gedacht, die gleichfalls im April hin und wieder als Gemüse aufgetischt werden, obgleich das in Wahrheit sie ihrer eigentlichen Bestimmung als Salatkräuter entfremden heißt. Die Brunnenkresse wird zu diesem Zwecke, nachdem sie gereinigt worden, ist Fleischbrühe gar gekocht, dann mit in Butter gerösteten Semmelkrumen gemengt, von neuem gekocht und mit Eidotter gebunden; den Lattich aber siedet man zunächst in Salzwasser ab, kocht ihn dann, schmeißt ihn mit Butter, Salz und Muskatmus, gießt Fleischbrühe oder auch Sahne daran und kocht ihn endlich unter stetem Umrühren dick ein. Beide Gerichte können indessen nur als leidlich bezeichnet werden, da sich die Bitterkeit der Kresse und die Zähheit des jungen Lattichs selten ganz verdecken lassen.

Im so ungetheilten Verfall findet jederzeit der Spinat. Aus seiner Heimat Persien wanderte er — wahrscheinlich erst in nachchristlicher Zeit — einerseits nach Indien und China, andererseits aber nach Kleinasien, Arabien, Aegypten und dann mit den Arabern immer weiter westwärts nach Italien und Spanien, von wo aus er etwa zu Anfang des 14. Jahrhunderts (1306) nach Frankreich, im folgenden Säculum nach Deutschland, 1525 nach Venedig und 1568 über Holland nach England gelangte. Seitdem ist er das typische Frühlingsgemüse Europas geworden. Manche Kenner behaupten freilich, unter allen Versagen seien „Ochsenaugen“, d. h. Spiegeleier, das einzig Richtige und Wahre, dagegen sind andere schon mit gebratenen Kartoffeln als Garnitur zufrieden.

Der Sieg des Spinats war gleichbedeutend mit einer nahezu totalen Niederlage der Melde, die seitdem völlig aus den Gemüsegärten des Continents verschwunden ist. Nur in England wird sie hier und da noch im Garten geduldet und in der Küche verwertet, während auf dem Kontinente höchstens ab und zu ein Schwärmer im Frühjahr dem „Hansel am Weg“ oder „guten Heinrich“ nachgeht, um ihr neben Portulak, Schafgarbe, Löwentzahn, Wegwarte usw. zu einer „Frühlingssuppe“ zu verwenden.

Der Rhabarber wurde zuerst im 1760 von einem Dr. Nyatt aus Deptford auf dem Londoner Gemüsemarkt präsentiert und fand dort bald Anerkennung. Einige jedoch Jahre später (1820) nahm Brüssel den Rhabarberbau auf, dann folgte Paris, um 1850 Düsseldorf, 1894 Dessau usw. Eigentlich populär aber sind die Rhabarbergerichte im norddeutschen Gebiete bisher nur in Hamburg geworden, wo man die langen, dammenstarken Blattstiele fast in jedem Bistrialienkeller findet und nicht bloß das mit Recht berühmte Kompot, sondern auch eine delikate Süßspeise daraus herstellt, die unter der wenig zutreffenden Bezeichnung „Rhabarbergrüße“ auf der Speisekarte figurirt.

Ebenfalls kein eigentliches Blatt, sondern wie der Meer Kohl und der Rhabarber ein Stengelgemüse ist das Stielmüß, das aus den Blattrippen oder auch aus den ganzen Frühlingssprossen der überwinterten Weirübe herstellt wird. Dies „Stielmüß“ oder „Müßstiel“ ist vorzugsweise in Westdeutschland zu Haus und bei Leibe nicht mit dem „Streppmüß“ der Westfalen zu verwechseln, einem Herbstgemüse, zu dem die Blattrippen des sogenannten Schweizer Mangolds das Material hergeben.

Der Vollständigkeit halber sei endlich auch noch der Sprossens-
I o h l und der R a p s erwähnt, obgleich diese beiden ihre Hauptrolle
nicht im April, sondern schon im März spielen. Der Sprossentohl
ist „das Junge vom Grünkohl“, wie mein achtjähriger Sohn neulich
sehr richtig bemerkte, und wird daher im wesentlichen wie jener zu-
bereitet, der Raps aber, namentlich eine krausblättrige, violettstielige
Spielart derselben, liefert den sogenannten „Schnittlohl“, die
„Pflanzlerl“ oder „Broderl“ der Wiener Küche, sowie in vielen
Gegenden Norddeutschlands den obligaten Grünen Donnerstags-
Salat.

Nehr schon dem Mai gehört der R o s e n l o h l an, die fest-
geschlossenen, walnusz- bis anfelgroßen Blattrosetten einer Kohls-
varietät, die zuerst gegen Ende des 18. Jahrhunderts in Brabant
gezogen wurde.

Damit dürfte die Liste unserer lenslichen Blattgemüse erschöpft
sein. Sie ist reichhaltig genug und bietet am Sauerampfer,
Rhabarber, Rosenkohl und Spinat hervorragende Erscheinungen. Bei
allem aber steht sie in dieser Hinsicht doch hinter der Liste der
Sprossengemüse zurück, die freilich nur zwei, höchstens drei Nummern
zählt, darunter aber den Spargel.

Man hielt den Spargel früher für ein durch die Römer dem
europäischen Westen zugeführtes Gewächs, weil nicht bloß die
romantischen, sondern auch die germanischen Sprachen den griechisch-
römischen Namen Asparagus, der ursprünglich nichts weiter als
einen Sproß oder jungen Trieb bezeichnet, in einer oder der anderen
Form adoptiert haben. Gegen diese Annahme aber spricht nicht nur
die Verbreitung des wilden Spargels über ganz Europa, sondern
auch das Vorkommen echt volkstümlicher Namen. So hieß er bei
den Holländern früher „Korallenkraut“ (Korallenkraut) offenbar nach
seinen roten Beeren, wie bei den Litauern „Gotteskraut“, weil diese
das zartläufige, duftige Kraut zu ihren Sonntagsträumen und zur Ver-
kränzung der Heiligenbilder zu verwenden pflegten. Bei den Slaven war
er dem Donnergotte Grom geweiht und heißt danach noch jetzt im
Polnischen Gromowe ziele und im Böhmisches Gromowy korenj,
Donnerkraut und Donnerwurzel. In einigen Gegenden Rußlands
fährt er den Namen „Wolfsbeere“ (Boltschi jagodi), in Ungarn
wird er „Hasenschatten“ (Nyul árnyék, weil in der Theilniederung
die Hasen darunter ein Versteck finden) und von den Türken Kuch-
konnaz genannt, d. h. Pflanze, auf die sich kein Vogel niederläßt
(weil die schwanke Stange ihn nicht tragen würde). Die vor-
christlichen Griechen scheinen den Spargel nur seiner medizinischen
Eigenschaften wegen beachtet zu haben, und von den Vöotern wissen
wir speziell, daß sie ihn zur Fabrication von Kranzkränzen ver-
wandten. Erst die Römer nahmen um 200 v. Chr. G. den Spargel-
bau auf, und Plinius berichtet, daß ihm unter allen Garten-
gewächsen die größte Sorgfalt gewidmet wurde. Zugleich aber er-
wähnt der Kompilator, daß in Germanien sich wilder Spargel auf
den Feldern finde. Mit diesem Wildling begnügte man sich in
Deutschland größtenteils bis in das 16. Jahrhundert hinein. Im
allgemeinen scheint man in Deutschland den Spargel im Mittelalter
als Gemüsepflanze wenig oder gar nicht geschätzt zu haben,
denn die Württemberger weichte der spätere Kaiser Ferdinand I.
erst um 1520 und die Böhmen und Mähren erst 1530 in diesen
Genuß ein, d. h. zu einer Zeit, wo die Spanier die Spargel-
zucht bereits in fernem Mexiko einführten. In Dresden war
das Spargelessen sogar noch 1564 eine unbekante Sache, wie aus
dem Erstaunen des lutherschen Leibarztes Naevius über den ihm
in Wien vorgesetzten Spargelsalat hervorgeht. In Stuttgart in-
dessen gab es schon 1565 Spargelbeete und ebenso 1578 am Nieder-
rhein. Bald darauf erscheint Ulm als der Mittelpunkt dieser neuen
Kultur. England erhielt den Spargelbau erst 1660 aus Flandern,
von wo auch im zweiten Viertel des 18. Jahrhunderts eine neue
Kulturform der Pflanze, der bekannte Holländische Spargel ausging,
den der anhaltische Arzt Dr. Daniel Seyß um 1750 nach Dessau
verpflanzte. Gegenwärtig sind Argentinien und Antarktis (bei
Paris), Marokkos und Besancon in Frankreich, Gent und
Brüssel in Belgien, Görz im Krainland, Frauenhofen, Aggsbach,
Wagen und Laa in Niederösterreich, Jmabunzlau in Böhmen, Ulm,
Darmstadt und Schwetzingen in Süddeutschland, Berlin und Braun-
schweig in Norddeutschland als Spargelorte berühmt. In letzt-
genannter Stadt und deren Umgebung nimmt der Spargelbau
gegenwärtig 10 000 Morgen Land ein; der Verbrauch der dortigen
Konserverfabriken an Rohmaterial betrug schon 1894 rund
10 000 Centner. Der Konsum an frischem Spargel ist am stärksten
in Paris, das 150—200 000 Kilogramm jährlich verzehrt. Neben
dem Spargel tritt das zweite unserer Sprossengemüse, die jungen
Schößlinge des H o p f e n s oder die sogenannten „Hopfenkeime“,
völlig in den Hintergrund, und noch mehr ist das mit den Sprossen
der Waldrebe der Fall. Beide werden in der Küche wie die
Spargelstangen behandelt. — Robert Gabs.

Kleines Feuilleton.

— Ueber Jahreszeit und Trunksucht sprach in der letzten Sitzung
der Deutschen Gesellschaft für öffentliche Gesundheitspflege Geheim-
Sanitätsrat Dr. Daer. Au statistischem Material aus Petersburg,
Stockholm, Paris und namentlich aus Berlin wies er nach, daß die
durch Alkohol bedingten Erkrankungen in den Sommermonaten
häufiger auftreten als im Winter. So kamen in den Jahren 1879
bis 1898 von fast 16 000 in acht Berliner Krankenhäusern behandelten

Alkoholikern auf das Vierteljahr April bis Juni 24,5 Proz., Juli bis
September 27,22 Proz., Oktober bis Dezember 26,25 Proz., Januar
und März 21,60 Proz., also auf das Sommerhalbjahr April bis
September 51,75 Proz., auf das Winterhalbjahr Oktober bis März
48,25 Proz. der Erkrankten.

Die höchste Zahl der Erkrankungen fiel auf den Juli, die ge-
ringste auf Februar und März. Die Ursachen dieser Erscheinungen
dürften von zweierlei Art sein. Abgesehen davon, daß das Durst-
gefühl im Sommer, zumal bei angestrengter Körperarbeit und an
trockenen Tagen, an sich schon größer ist als im Winter, verleiht
auch der im Sommer reichlichere Erwerb und die häufigere Gelegen-
heit zur Geselligkeit zu öfterem und ausgiebigerem Alkoholgenuß.
Der genossene Alkohol aber wird im Sommer langsamer aus dem
Körper ausgeschieden als im Winter, weil im Sommer der Stoff-
wechsel überhaupt langsamer vor sich geht, besonders die Atmungs-
thätigkeit und die Harnabscheidung geringer ist als im Winter.
Zudem ist das Nervensystem, besonders das Gehirn, im Frühjahr
und im Sommer weniger widerstandsfähig und daher den
Einwirkungen des Alkohols leichter zugänglich. Diese Thatsachen
lassen es auch verständlich erscheinen, warum selbst ein mäßiger
Alkoholgenuß in den Tropenländern viel schädlichere Folgen hat als
ausgesprochene Unmäßigkeit in kälteren Klimaten. Ob die im
Sommer größere Häufigkeit der Selbstmorde und der Verbrechen
gegen die Person mit dem reichlicheren Alkoholgenuß in ursächlicher
Verbindung steht, ist eine zwar nicht spruchreife, aber keineswegs
abzuweisende Frage. Die Form, in der der Alkohol genommen
wird, ob als Brautwein, Bier oder Wein, macht an sich keinen so
erheblichen Unterschied in der Schädlichkeit der Folgen, als man
meist annimmt. Weit bedeutungsvoller sind die wirtschaftlichen Ver-
änderungen, unter denen der Trinker lebt: der gut genährte und ge-
kleidete, behaglich wohnende Stammgast eines „echten Bier-Lothls“
wird dem Alkohol nicht so leicht zum Opfer werden, als ein arm-
selig gekleideter, hungernder, obdachloser Arbeiter, mag jener auch
das selbe Quantum Alkohol zu sich nehmen, wie dieser. Die praktische
Schlußfolgerung, die der Vortragende aus seinen Forschungen zog,
ging dahin, daß man, namentlich im Sommer, für wohlschmeckende,
billige und erquickende Erfrischungsmittel, besonders auf Arbeits-
stätten, sorgen solle, die geeignet seien, den Alkohol zu ersetzen
und zu verdrängen. — E. S.

Litterarisches.

— Auch die Mai-Nummern des „Wahren Jacob“
und der „Neuen Glühlichter“ liegen unumwunden vor. Dem
„Wahren Jacob“, der in fast allen seinen Gedichten, Aufsätzen und
Bildern den ersten Mai feiert, ist ein doppeldeutiges Bild „Im
Thale des Friedens“ beigegeben: In einer idealen Land-
schaft sind die großen Geisteshelden der Geschichte, in Gruppen ver-
einigt, dargestellt. Wilhelm Liebknecht hat den erklärenden Aufsatz
dazu geschrieben, in dem er jeden der Dargestellten in seiner Be-
deutung für die Entwicklung des Geisteslebens kurz kennzeichnet.
Hingewiesen sei noch besonders auf das letzte farbige Blatt, das
einen Maifestzug darstellt, der aus den engen Straßen einer alten
deutschen Stadt auf die Höhen hinaus in die freie Natur zieht; er
wird geführt von einem das Banner tragenden Schmied. Als
Marschlied, das von einer Kapelle gelassen und von allen
mitgegeben wird, konnte das frische Lied gelten, das diesem Bilde
als Text beigegeben ist.

Das Festbild der „Neuen Glühlichter“ ist diesmal von dem
Berliner Künstler Fidus, dem Diefenbachschüler, gezeichnet. Durch
die Hauptstraße der Stadt ziehen die Arbeiter zu ihrem Fest. Kopf
an Kopf, dicht aneinander gedrängt füllen sie den breiten Weg, eine
unübersehbare Masse. Die unwiderstehliche Gewalt dieser zu einer
Einheit gewordenen Masse wollte der Künstler darstellen. In den
zahlreichen Textbeiträgen, in der Dialekt-Manderei „Traum-Gustel“
vor allem, herrscht der frische Humor, der die „Glühlichter“ aus-
zeichnet. —

Musik.

Aus der Woche. Einen Beweis sowohl für die trotz Leuzes
noch üppige Fülle von Musik als auch für das vorhandene Ver-
streben, Ansehenswürdiges zu bieten, lieferte der Dienstag voriger
Woche. Da war zunächst die Opernpremiere, über die wir bereits
berichtet. Dann natürlich die regelmäßigen Aufführungen von Oper
und Operette in den dafür vorhandenen Theatern. Und daneben
fünf Konzerte, ganz abgesehen von Konzerten, die mir etwa un-
bekannt geblieben; fast jedes zum Besuch lozend. Drei Lieberabende,
zwei Orchesterabende! Im Beethoven-Saal gab Wälfker einen
„Populären“, im Römischen Hof sang Corally Böttcher mit
Klavierbegleitung von W. Sads, im Wehstein-Saal brachte die (an-
scheinend noch junge) Tonkünstler-Vereinigung „Fasnerbund“
Novitäten; ferner fand das vorletzte „Populäre Philhar-
monische“ unter Mitwirkung der vielgerühmten russischen Klavi-
nisten Dolina-Gorkleno statt und im Deutschen Hof ein Konzert des
Berliner Symphonie-Orchesters“ unter Mitwirkung
der Pianistin Viva Millard und mit einer neuen Symphonie von
Guston. Selber an die Opernpremiere gebunden konnte ich
eben Vertreterberichte über drei dieser Konzerte erhalten.

Aus dem eingehenden Referat, das mir über den Novitäten-
Abend des „Fasnerbundes“ vorliegt, ist etwa folgendes wieder-
zugeben. Ein Streichquartett von Arno Sellin machte einen
merkwürdig reifen und bannenden Eindruck; sämtliche Themen sind
originell, ohne gesucht zu sein; sie gewinnen unmittelbar das Ohr,

und auch die gelegente, doch nie pedantische Durcharbeitung befreit durchweg; Stimmführung und Instrumentenbenutzung sind gewandt und wirksam; und alle diese Vorzüge werden gehoben durch einen geistvollen Reichtum an Mitteln zur Belebung der strengen Form, durch den das Werk beständig festelt. Auf den diskreten, doch innerlichen Beifall des Publikums (— wo wäre denn hier eines, das eine zuversichtliche Aeußerung über eine noch nicht officiell abgestempelte Leistung wagte?! —) folgte die erschütternde Mitteilung, daß der Komponist vor zwei Tagen im 29. Lebensjahre gestorben ist. — Eine Sonate für Klavier und Violine von Karl R ä m p f verdiente achtungsvolle Verzeichnung. — Unter einem Duzend neuer Lieder ragten hervor eines von M. v. Kehler und zwei von Arthur Perleberg, während eines von Hermann Noa meinem Gewährsmann als typisch für Trüwege moderner Lieberbortomung erschien.

Wie mir ein anderer Vertreter berichtet, wurde beim „vorletzten Symphonie-Konzert“ der Philharmoniker um Frau Marie de Gorlenka-Dolina (von der Petersburger Oper) viel Lärm um „etwas“ gemacht. Solche Sängerrinnen haben wir in Deutschland noch so manche. Doch stehen Stimme und Vortrag weit über dem Mittelmaß; deutsche Sachen zu singen möge sie allerdings lieber vermeiden. — Ludwig Büllner war neulich hervorragend im Vortrag wie immer, weniglich seine Stimme, wohl durch Hitze, noch rauher erschien als sonst.

Was in dieser Woche mit selber an Konzerten zu hören zufiel, belagte sich zunächst um die dreißigjährige Erinnerung des Todestages von Karl Goewe (30. Nov. 1796 bis 20. April 1869.) Vor allem kamen wieder mehrere seiner, trotz alles Stillstehens in der Zeitbetonung einzigartigen Balladen in einem Gura-Abend, dem „letzten populären“, zur Geltung, diesmal mit Eduard Behm am Klavier. Jetzt kommt mir Gura's Stimme schöner, sein Vortrag matter vor als früher — vielleicht eine Täuschung durch den Kontrast mit Büllner. Das Publikum „stand Kopf“ und erzwang mit reichlichen Abschiedsgrüßen noch zwei Zugaben. Tags darauf hörte ich von A. Garzen-Müller den Loewe'schen „Archibald Douglas“, den uns Gura so oft ins Herz hinein gesungen; dem neuen Sänger fehlt zwar das, was spezifisch Gura ist: die reise Meisterschaft und der innige Ton, aber nicht die Fähigkeit, dem Vorgänger dereinst nachzukommen. Er und Emma Goerke, die noch eine sehr gute Sängerin werden kann, sangen im Konzert des Rudow'schen Gesangsvereins. Hier kamen auch Orchesterstücke von Loewe zu Gehör, harmlos gefällige Zeugnisse der „Romantik“. Die Hauptnummern — Loewe's „Walpurgisnacht“ und Gades „Kalaunus“ — fielen so spät, daß ich auf sie verzichten mußte, um noch von dem Schubert-Abend Luise Walters einige Stücke des den Abend füllenden Cklus „Die schöne Müllerin“ zu hören. Sie ist zwar noch kein „weiblicher Büllner“, aber sie singt wenigstens schlecht und trägt ausdrucksvoll und bedeutungsreich vor. Zwei von Schubert nicht mit komponierte Müller-Gedichte wurden von ihr gesprochen; doch auch der Sprechton erschien nicht recht ausgebildet. Dem Begleiter Coenraad B. Vos und schließlich der Wahl eines einheitlichen Programms noch unsre besondere Anerkennung!

Die neuen und die neu hervorgeholten alten Kompositionen drängen sich gerade jetzt aufs dichteste. Hatte uns der „A capella-Gesangverein“ eine Reihe mehrstimmiger Chöre vorgeführt, die vom 16. Jahrhundert an Silber verschiedener Kompositionsweisen gaben — ergänzt u. a. durch Einzelgesänge der ziemlich tüchtigen Altistin Hedwig Müller — so machte uns Heinrich Reimann mit wertvollen neuen Orgelwerken bekannt. Am interessantesten, wenn auch wohl nicht am bedeutendsten war eine Art Programmstück für die Orgel von dem nicht mehr unbekanntem Hans Huber, eine Phantasie nach Schriftworten, in 4 Sätzen, von denen der zweite, zumal durch sein schönes Ausklingen, besonders hervorragte. Auch in diese Kunst muß man sich erst hineinfinden. Viel näher liegt die Sonate Nr. 1 von dem wohl noch wenig bekannten Filippo Capocci. Sie besitzt eine ansprechende Melodik, die doch alles Gemeinplätzige von sich hält. Einem fugiert beginnenden Eingangssatz folgt ein schönes Andante im Geist Haydn's; ein sehr frisches Finale rundet den erfreulichen Eindruck des Ganzen ab. Wohl das Originellste und trotz aller Modernität recht melodisch war ein Sätze paar aus der Sonate von dem jetzt häufiger genannten Franzosen César Franck, ein Allegretto und ein (freierer) Canon. Alles eine wahrhafte Erquickung schon durch die Echtheit dieses Programms gegenüber dem, was wir sonst so oft von der Orgel herab zu hören bekommen. — sz.

Geographisches.

— Als die höchsten Berge in Canada sind auf den Karten der Mount Brown mit 4880 und der Mount Hooper mit 4785 Meter verzeichnet. Der englische Forscher Professor Norman Collie, der 1897 und 1898 jenen Teil des Felsengebirges zwischen der Quelle des Athabasca-Flusses im Norden und dem Kiding-Horse-Paß im Süden bereifte, bestätigt in einem Bericht in der letzten Sitzung der Geographischen Gesellschaft in London die von Professor Coleman im Jahre 1893 erhobenen Zweifel und entthront die beiden Spitzen, die seit fast 70 Jahren auf jeder Karte als die höchsten Erhebungen des kanadischen Felsengebirges paradierten. Der Mount Brown erhebt sich demnach höchstens um 300 Meter über den Athabasca-Paß und erreicht nicht mehr als rund 2700 Meter;

der südlich gelegene Mount Hooper ist noch etwas niedriger. Nach Professor Collie befinden sich die höchsten Gipfel des kanadischen Felsengebirges in dem Gebiete südlich vom Mount Hooper, wo der Forschung noch viel zu thun bleibt. —

Aus dem Tierleben.

— Die Scharthätigkeit des Huhnes wird nicht allein durch die Abstammung der Rasse, sondern auch durch die Haltung und Fütterung beeinflusst. So kann, wie der „Praktische Begehrer“, Würzburg, schreibt, beispielsweise eine Glucke, die sehr fleißig scharrt, die Küden schwerfälliger Rassen (Brahma, Cochin) so durch ihre Thätigkeit verleiten, daß dieselben sich das Scharren angewöhnen und später noch fleißig betreiben. Die Fleischhühner-Rassen, welche durch ihr Phlegma sich auszeichnen, scharren bekanntlich sehr wenig, legen aber auch verhältnismäßig wenig Eier. Die Eierproduktion geht mit der Scharrgelegenheit Hand in Hand. Wo letztere fehlt, wird das Legen selbst bei guten Geleghühnern bald zurückgehen, weil wegen Mangels an Bewegung meistens eine Verfertigung des Huhnes resp. der Eierstöcke eintritt. Zu reichliche Fütterung ist demnach nicht immer Schuld am Fettwerden der Leggehühner. —

Technisches.

en. Eine neuartige elektrische Beleuchtung einer Turmuhr wird im Pariser „Electricien“ beschrieben. Gewöhnlich werden öffentliche Uhren bei Dunkelheit von innen aus beleuchtet, indem man ein transparentes Ziffernblatt wählt; aber dieses Verfahren hat seine Nachteile. Jeder wird schon bemerkt haben, daß an solchen Uhren auf einige Entfernung die von den Zeigern geworfenen Schatten so bedeutende Täuschungen hervorbringen können, daß man sich oft nicht nur um Minuten, sondern um größere Bruchteile einer Stunde zu irren vermag. Die neue Erfindung, die diesem Uebelstande abhelfen will, ist höchst einfach. Die Stundenziffern werden durch zwölf Glühlampen beleuchtet, die hinter dem Ziffernblatt angebracht sind. Außerdem schleifen die beiden Zeiger mit ihrer Spitze auf einen den ganzen Umfang der Uhr umkreisenden Draht und erzeugen an der Stelle, an der sie sich gerade befinden, einen Lichtpunkt. Man kann nun außerdem die Stunden durch rotes Licht auszeichnen und die Minuten durch weißes, so daß ein Irrtum selbst aus größerer Entfernung dabei ganz ausgeschlossen erscheint. Dieses System wurde in Chicago zum erstenmal zu allgemeiner Befriedigung erprobt. —

Humoristisches.

— Ein Wiedersehen. Minister: „Ah, eine Lehrdeputation! Und was sehe ich! Mein lieber alter Lehrer, zu dem ich in die Schule ging. Ah wie oft sagten Sie zu mir in der Schule: du bist ein Dummkopf, der es nie zu etwas bringen wird. Und nun! Sehn Sie wohl!“
„Ergelkenz, die Ausnahme bestätigt die Regel.“ —
— Oberammergau. „Oh, Herrgott Sakra, jetzt han's den „heiligen Johannes“ beim Haberfeldtreib'n derwischt!“
(„Simplicissimus“.)

Notizen.

— Dr. Max Pohl hat seine Entlassung vom Berliner Schauspielhause gefordert. Er glaubte, in der letzten Zeit nicht genügend beschäftigt zu sein. —
— In Breslau sind in den letzten Tagen das neuerbaute hygienische Institut und die neue Universitäts-Augenklinik der Benutzung übergeben worden. —
— Der Audiffred-Preis von 15 000 Fr. wurde von der Pariser Akademie der moralischen und politischen Wissenschaften dem Kommandant Marchand zugesprochen. Der Preis ist bestimmt, „die schönste und größte That selbstloser Hingabe, welcher Art sie auch sein möge, zu belohnen“. Marchand erhielt sie für seine Durchquerung Afrikas vom Atlantischen Ocean bis zum Roten Meere. —
— Eine neue wissenschaftliche Auszeichnung ist in der letzten Versammlung der Royal Institution in London zum erstenmal verliehen worden. Es ist die Hodgkins-Medaille in Gold, deren erster Träger Professor James Dewar geworden ist, und zwar in Anerkennung seiner bahnbrechenden Versuche zur Verflüssigung von Gasen und insbesondere der atmosphärischen Luft. —
— In Washington wurden erfolgreiche Versuche mit der von Crehon und Squier erfundenen Telegramm-Maschine „Synchrograph“ gemacht. Vom Kriegsministerium wurden nach Fort Meyer über eine Entfernung von fünf Kilometern Depeschen gesandt. Die Maschine produziert 2000 Worte in der Stunde. Der Apparat arbeitet wie eine Schreibmaschine, und schlägt kleine Löcher in einen Depeschenstreifen, von welchem ein Aufnahme-Apparat Abdrücke macht, die alsbald in Morsezeichen weitergeschickt werden. —
— t. Fridtjof Nansen hat im Nuredal, das sich nördlich von dem Bergwerksort Rongsberg erstreckt, ein Grundstück mit einem Touristen-Hotel und zwei Höfen angekauft. —
— c. Ein Pastor an der Plymouth-Kirche in Brooklyn wählt, um die Sonntagabend-Predigten „populär“ zu machen, seine Stoffe aus bekannten Novellen. —