

(Nachdruck verboten.)

44)

Die Fanfare.

Roman von Fritz Mauthner.

Ächim schwieg verlegen. Binkus hatte gestanden, den Artikel fast vollständig von Frau Kommerzienrat Piterien, einer schönen, reichen Dame, erhalten zu haben. Von Herrn Gaffner habe die Frau wahrscheinlich die Nachricht erhalten, daß Fräulein von Habenow-Trienitz dem Düsselhof Modell stehe.

Ächim konnte doch jetzt nicht berichten, daß Herr von Gaffner sein Unrecht durch eine Heirat gut machen wollte und daß er überdies schon seit langer Zeit von Frau von Habenow zum Schwiegersohn auserkoren war.

Als Richard die Verlegenheit des Jünglings wahrnahm, sagte er freundlich:

„Nicht wahr, es war eine schöne Dame im Spiel, der Sie nicht gut Ihren Sekundanten schicken konnten?“

„Ja wohl, und außerdem ein Herr, der eine unvorsichtige Aeußerung tief bereut und auch dadurch gefeit ist, daß er zu uns in verwandtschaftliche Beziehung treten will. Es war also auch da nichts zu machen; ich will nur hinzufügen, daß ich noch drei andre vergebliche Versuche gemacht habe, bevor Sie so freundlich waren, meine Einladung für morgen früh anzunehmen. Ich weiß jetzt selbst nicht mehr, sind Sie der neunte oder zehnte Mensch, den ich um die Gefälligkeit ersuche.“

„Ich habe inzwischen,“ sagt Richard, „über einen möglichen Anlaß zu unserm Handel nachgedacht. Wie wär's, wenn wir in einen politischen Streit gerieten? Sie können mir noch heute abend ihren Sekundanten schicken; ich bleibe zu Hause!“

„Sehr gut!“ rief Ächim. „Aber wir müssen verschiedener Ansicht sein! Wie ist's mit Arita? Ich schwärme für die Kolonien; Sie nicht auch?“

„Nur mäßig,“ erwiderte Richard.

„Wie“, rief der Lieutenant, ernstlich aufgeregt, „Sie können ein müßiger Zuschauer bleiben, wenn die deutsche Flagge in fernem Erdteilen und auf einsamen Inseln gehißt wird, wo bisher kein Wilber eine deutsche Uniform gesehen hatte? Wer für diese patriotischen Männer und ihre Thaten nicht in Begeisterung gerät...“

Richard legte dem Lieutenant, dessen Jünglingsaugen voll Eifer glühten, die Hand auf die Schulter und sagte:

„Es genügt! Wozu ereifern Sie sich so? Es soll ja nur ein Scheingrund sein!“

Ächim war nicht so schnell zu beruhigen.

„Aber ich kann ja nicht dazu schweigen, wenn Sie sagen: nur mäßig. Nicht wahr, Sie haben das nur des Duells wegen gesagt? Sie sind doch auch für Kamerun?“

Richard lächelte.

„Wenn ich Ihnen das zugebe, so ist das wieder nichts mit unfrem Streit.“

„Sie haben recht!“ rief Ächim. „Ich sende Ihnen also noch heute meinen Sekundanten, Herrn von Gaffner! Was haben Sie? Gefällt Ihnen vielleicht mein zukünftiger Schwager nicht?“

Und der Lieutenant brauste wieder auf.

„Ich bin vollständig einverstanden,“ sagte Richard. „Nur keinen Ausschub! Und nun möchte ich mit Ihnen doch wegen des Bilds sprechen!“

„Ja,“ rief Ächim mit befehlender Stimme, „das Bild müssen Sie uns sofort herausgeben, Ihre Auslagen sollen Ihnen ersetzt werden!“

Richard unterbrach ihn heftig.

„Hören Sie mich an, Herr Lieutenant. Es ist wohl Ihr erster Ehrenhandel! Nehmen Sie es künftig nicht so leicht, Sie werden nicht immer so bequeme Gegner finden. Das Bild aber ist mein Eigentum, und niemand hat das Recht, es mir abzufordern. Trotzdem will ich es Ihnen anvertrauen; wenn Fräulein Johanna, wie ich vermute, von der Kostümierung ihres Porträts keine Ahnung hat, so können Sie das Bild getrost in Ihre Stube hängen, Herr von Habenow. Es ist bei alledem ein Kunstwerk, und ich habe

dafür gesorgt, daß Fräulein Johanna es ohne Erröten ansehen kann.“

„Was bededeutet das alles?“ rief Ächim.

„Ein Zweikampf unter strengen Bedingungen ist am Ende doch eine ernste Sache,“ erwiderte Richard ruhig, „man macht da gern sein Testament, und da ich dieses Bild besitze, so hinterlasse ich es meinem lieben Gegner!“

„Aber das ist ja wieder entsetzlich formlos!“

„Ich darf das Porträt der Dame doch nicht behalten, wenn sie die Braut eines andern geworden ist. Verlassen Sie sich auf mich, lieber Ächim, Sie dürfen das Bild Ihrer Schwester getrost und ohne Bedenken mitnehmen, ich hole es herbei!“

Ächim blieb allein zurück, er ärgerte sich über sich selbst; er war mit sich den ganzen Tag zufrieden gewesen, hatte ein Duzend Menschen schneidig vor die Klinge gefordert, hatte auch dem alten Freunde gegenüber, wie er glaubte, stramme Haltung gezeigt. Jetzt aber begann er weich zu werden; er war doch jünger als der Charakter, zu welchem ihn seine Uniform zwang. Richard kam zurück, in der linken Hand hielt er das Bild und stellte es so gegen das Licht, daß Ächim plötzlich den vollen Eindruck empfing.

„Wie schön!“ rief er mit feuchten Augen.

„Ich habe den Maler veranlaßt, seine Gemeinheit wieder gut zu machen; er hatte es mir zugeben müssen: so und nicht anders hat sie ihm geessen.“

Ächim stand mit zusammengeschlagenen Händen entzückt vor dem Bilde. Sein frisches Gesicht hatte den strengen Ausdruck verloren, mit Nüchternheit und Liebe betrachtete er die Schwester, die so sehnsuchtsvoll aus ihrem Elend nach einem Befreier auszublicken schien; plötzlich faßte er tief ergriffen Richards Hand und rief leise:

„Sie haben Johanna geliebt?“

„Ja, und habe mich schwerer an ihr versündigt als all die andern, welche Sie um dieses Bilds willen züchtigen wollten. Sie sehen, das beleidigende Portrait ist aus der Welt geschafft, es ist für uns nicht mehr vorhanden; ich aber habe mich selbst um die Liebe Johannas gebracht, ich habe Johanna in meinen Gedanken getränkt. Es ist nur billig, daß ich mich Ihnen mit den Waffen in der Hand gegenüberstelle!“

Ächim war längst mit dem wohlverwahrten Bilde fortgefahren, und Richard sah an seinem Schreibtisch, wo er vergebens darüber nachsann, von wem auf der ganzen Welt er Abschied zu nehmen habe, bevor er sich der Kugel stellte. Es war gut, daß Ächim so jung war; ein älterer Offizier hätte vielleicht keinen Anlaß zu einem Zweikampf gefunden, hätte in Richard vielleicht einen Bundesgenossen gesehen. Aber der blutjunge Secondelieutenant brannte sichtbarlich darauf, sein erstes Duell zu haben und den Gegner womöglich zu töten; er sollte seinen Willen haben.

Richard erwartete, daß Herr von Gaffner erschien; dem gegenüber mußte sein Zorn erwachen und ihn auf die blutigste Form für das Duell eingehen lassen. Zweimal wurde seine Ungeduld durch die Klingel getäuscht. Zuerst kam ein Bote von Gottlieb Mettmann, der Vater verlangte, daß Richard vor elf Uhr abends beim Fest erscheine, das Schicksal der Oper stände auf dem Spiel. Richard konnte sich nur langsam erinnern, was der Vater meinte.

Bald darauf brachte ein Diener einen Brief von Leontinens Hand; sie schrieb:

„Mein lieber Freund!

Nur Ihr guter Vater trägt die Schuld daran, wenn wir einander sowie uns selbst täuschten und uns eine Zeit einbildeten, mehr zu sein als gute Kameraden. Ich bereue die Heftigkeit von heute nachmittag aufs tiefste. Sie hatten meine Eitelkeit verletzt, das verdient keine so harte Strafe, wie eine dauernde Verbindung für uns beide hätte werden können. Ich gebe Ihnen Ihr Wort zurück und widerrufe das meine.

In guter nachbarlicher Gesinnung
Leontine.“

Richard starrte ins Leere. Ob Leontine wohl schon wußte, daß sie ihm zu spät die Freiheit gab, daß Johanna die Frau dieses Gaffner-von-Serne wurde?

XVIII.

Als Achim spät abends zu seiner Mutter kam, sah es in der Wohnung längst nicht mehr so öde aus wie vor zwölf Stunden. Johanna hatte unter Ausbietung ihres ganzen Vermögens und mit ihren kunstreichen Händen ein wahres Wunder vollendet. Die gute Stube mußte freilich preisgegeben werden, da blitze das Glend gar zu rücksichtslos aus den vergoldeten Leisten des Spiegels heraus, und das Schlafzimmer ging den Bruder nichts an; aber die eigentliche Wohnstube, in welche man zuerst aus dem Korridor trat, war wie verwandelt. Käthe Bode hatte das Ihrige hierfür thun müssen, indem sie ihre beiden Petroleumlampen herlich; aber was sonst mit ein wenig Nachhilfe gesehen war, mit Zuhilfenahme von sauberer Tischwäsche, von kleinen Teppichstücken und alten Stickereien, das befriedigte sogar die verwitwete Kriegsrätin. Hatte doch Johanna zwei halbfertige Thonfigürchen aus der Fabrik mitgebracht, um für ihre Kommode einen ganz modernen und unversehrten Schmuck zu haben, und dabei wußte Achim noch gar nicht, daß für heute eine Aufwartefrau gemietet war, die draußen in der Küche ein unerhörtes Abendbrot zubereitete; ein wirklicher Mehrüden gehörte dazu.

Die Täuschung gelang so ziemlich; Achim fühlte sich beglücklicher, ohne einen gar zu grellen Unterschied wahrzunehmen. Er fand die Mutter allein, Johanna war wieder zu ihrer Kranken Freundin gegangen. So konnte er das Unglücksbild, das die Mutter gar nicht ansehen mochte, gleich bei Seite stecken. Die verwitwete Kriegsrätin klagte sofort darüber, daß ihre Tochter sich mit Bürgerlichen gemein mache und eine Frau Doktor Soundso ihre Freundin nenne. Achim nahm seiner Mutter gegenüber mit einer gewissen Galanterie den Ton an, den sie ihm selbst einräumte; sie sah in dem Jüngling das Haupt der Familie und erwartete seine Befehle. Allerdings hoffte sie, daß diese Befehle seiner Stellung und den Traditionen des Hauses entsprechen würden. Achim hatte liebevoll zu tabeln, daß man ihn über die Verhältnisse der Damen hintergangen habe; er sei von Natur kein Verschwender und hätte sich nach der Decke zu strecken gewußt. Nun habe man ihn aber beinahe wie einen reichen Erben verwöhnt und sei immer tiefer gesunken, bloß um seine Existenz auf standesgemäßem Fuße zu erhalten; hätte man ihm die Wahrheit gesagt, so wäre Johanna nicht Malermodell geworden und diese ganze traurige Lage wäre ihm und den Frauen erspart geblieben; und nun kam heraus, was er der Mutter heute früh verschwiegen hatte.

Es hatte sich in der Garnison herumgesprochen, daß die Schwester eines Lieutenants Malermodell sei, ein Kamerad hatte ein Wort geäußert, die sofortige Herausforderung sei gemeldet worden, und nun habe der Oberst selber sich der Sache angenommen; Achim sei freundschaftlich nach Berlin geschickt worden, um das falsche Gerücht durch Bückigung des Verleumders niederzuschlagen.

Er hatte es nicht glauben wollen und könne es auch jetzt nicht glauben, trotzdem die Schuld Johannas nun weit geringer erscheine als nach der ersten Beschreibung des Bilds.

Die Kriegsrätin saß in ihrem schwarzen Seidenkleide kerkengerade da, als ob die Mantelgestelle bei ihr auf Besuch wären; sie wischte sich fleißig mit dem Tuch die Thränen aus den Augen und nickte nur immer ergebungsvoll mit dem grauen Kopfe.

„Hast Du es denn selbst gewußt, Mama? Hast Du es denn geduldet?“

Die Mutter weinte immer nur vor sich hin und murmelte zwischendurch:

„Es war ja Deinethwegen, sie ist ja nur ein Mädchen; das Geld mußte geschafft werden. Du weißt, die Bedingungen des Grafen Trientis sind unannehmbar, und die Heirat, die uns alle rettet, hat sie bis heute trotz abgelehnt.“

„Ich werde als Mann mit ihr sprechen!“ rief Achim und zeigte sehr viel Vertrauen.

Johanna blieb nicht lange aus; sie brachte ein heiteres Gesicht mit nach Hause, vielleicht weil es der Kranken entschieden besser ging, vielleicht weil sie sich der Zurüstungen freute.

Achim fühlte etwas Befangenheit, als die stattliche Schwester, von der Winterluft gerötet, über die Schwelle trat. Er bat die Mutter, ihn mit Johanna allein zu lassen, half dem Mädchen ritterlich Hut und Mantel ablegen und zog sie dann recht kameradschaftlich auf das gute Sofa, dessen zerrißener Ueberzug von Johanna mit dem bunten italienischen Zeug aus der Fabrik überdeckt worden war. Achim räusperte

sich lange, bevor er in seinem schönsten Befehlshaberton zu erklären begann, nach den Traditionen des Hauses habe sich jedes weibliche Mitglied auch dem jüngeren Mann zu fügen. Er wollte ganz sachte zum Schluß kommen, daß Herr von Gaffner bald kommen werde, und daß heute abend die Verlobung gefeiert werden solle; aber Johanna ließ ihn nicht weit kommen. Mit ihrem traurigen Lächeln schon störte sie ihn und endlich unterbrach sie ihn geradezu und sagte:

„Du guter Junge, willst Deiner älteren Schwester zu ihrem Unglück verhelfen und hast sie doch viel zu lieb dazu!“

(Fortsetzung folgt.)

(Nachdruck verboten.)

Die Butter und ihre Verfälschung.

Von C. Goslich, Nahrungsmittel-Chemiker.

Mit dem Namen „Butter“ bezeichnet man bekanntlich die durch anhaltende Erschütterung (Stoßen, Schlagen usw.) zu einer zusammenhängenden Masse vereinigten Fettkügelchen, welche in äußerst feiner Verteilung in der Rahm Milch enthalten sind. Die bei diesem Prozeß zurückbleibende Flüssigkeit ist die „Buttermilch“.

Die Milch verdaut ihre Trübung und weiße Färbung allein den darin fein verteilten Fetttropfen, die sich beim ruhigen Stehen zum Teil als „Rahm“ an der Oberfläche absetzen. Sonst enthält sie nur eine klare, wässrige Lösung von Milchzucker, Casein (Käsestoff) und einigen Salzen. Deshalb erscheint die abgerahmte Milch bereits bläulich durchsichtig und würde ganz klar werden, wenn die Fett- absehung eine vollständige wäre.

Zur möglichst vollständigen Absehung des Butterfettes hat man verschiedene „Aufrahmungsverfahren“ erdormen, die im wesentlichen auf starker Kühlung der Milch beruhen. Früher schüttete man meist unmittelbar nach dem Melken die in manchen Gegenden (Holland, Norwegen, Schweden) zuvor durchgeseichte Milch in flache Metallfatten. Dann der dadurch erreichten gründlichen Lüftung tritt das Sauertwerden erst spät ein; man rahmt nach 24 Stunden ab, indem man die „Magermilch“ durch Öffnungen am Boden der Satten abfließen läßt. In neuerer Zeit dringt das Schwarzröde Verfahren durch, nach dem man die Milch gleich nach dem Melken in etwa 45 Centimeter hohe Blechgefäße gießt, und letztere durch Eiswasser kühlt. Nach 24 oder 36 Stunden rahmt man mit Schöpfkellen ab.

Schließlich findet, besonders in Großbetrieben, die Centrifugalmaschine vorteilhafte Anwendung. Alle derartigen Maschinen (konstruiert von Leselst, de Laval, Peteren u. a.) haben das Prinzip, in einer um eine senkrechte Achse mit großer Geschwindigkeit sich drehenden Trommel das leichte Fett von der schweren Lösung des Caseins, des Milchzuckers und der Salze zu trennen, und sind für kontinuierlichen Betrieb eingerichtet. Die dabei erhaltene Magermilch ist süß, und enthält den gesamten Eiweißgehalt in leicht verdaulicher Form und ist ein vorzügliches Nahrungsmittel.

Der „Rahm“ ist also eine mit Fettkügelchen angereicherte Milch; beim Buttern werden die noch fein verteilten Kügelchen zusammengeballt. Geschieht dies gleich nach der Abrahmung, so erhält man „süße“ Butter, die einen feineren Geschmack hat; läßt man den Rahm erst 3 Tage stehen und säuert, so erhält man „saure“ Butter mit besserer Ausbeute; stets bleibt ein Teil in der „Buttermilch“ zurück.

Ueber das Zusammenhalten der Butterkügelchen bestehen verschiedene Theorien. Nach Sorblet befindet sich das Butterfett, obwohl sein Schmelzpunkt bei 32–34 Grad Celsius liegt, im „unterkühlten“ Zustande, in welchem es bei gewöhnlicher Temperatur flüssig bleibt, gelangt erst durch Erschütterung in festen Zustand und ballt sich dann zusammen. Andre nehmen an, das Fett sei in Casein-Membrane eingeschlossen, d. h. in Häutchen, nach deren Zerreißen durch heftige Bewegung erst die Vereinigung stattfindet. Diese Bewegung geschieht in „Butterfässern“ verschiedener Konstruktion: Rohbutterfässer mit feststehendem Fass und senkrecht darin beweglichem Stößer, Schlagbutterfässer mit einer mit Schlägern versehenen Welle, und Rollbutterfässer, die selbst mit dem Rahm in Bewegung gesetzt werden. Die Temperatur ist hierbei von großem Einfluß, und zwar gilt für die Buttergewinnung aus Säuerrahm eine Temperatur von 11 bis 15 Grad Celsius, aus Sauerrahm eine solche von 12–20 Grad für günstig. Die Rohbutter schließt bis zu 20 Proz. Buttermilch und Casein ein und wird durch Kneten mit der Hand oder mit Knetmaschinen sowie durch wiederholtes Waschen davon befreit. In Norddeutschland setzt man gewöhnlich 3–6 Proz. Kochsalz zu (bei Dauerbutter bis zu 10 Proz.); in Süddeutschland dagegen kommt die Butter meist ungesalzen in den Handel. Empfehlenswert ist das Salzen nicht, weil die Lieferanten schlechte Butter dadurch haltbar machen und auch das Gewicht erhöhen. Die Farbe ist gewöhnlich strohgelb, wechselt jedoch nach der Art der Fütterung; bei Heu- und Kartoffelfütterung im Winter ist die Butter weiß. Die gelbe Farbe mag ja für das Auge einen schöneren Anblick bieten, es muß aber doch als eine Unsitte gerügt werden, daß fast allgemein der Winterbutter Farbstoffe zugelegt werden, und zwar weil das Publikum durch Zurückweisen der unansehnlicheren weißen Butter die Verkäufer dazu zwingt. Die Butter kann doch wahrhaftig nicht schmackhafter erscheinen, wenn man weiß, daß ihr Farbstoffe zugelegt sind, wenn auch meist un-

schuldige und unschädliche. Als Farbstoff wird Orlean (in öli- ger Lösung bekannt als Butterfarbe, Orantia, Carottin) meist schon dem Rahm zugefetzt, auch Möhren und Ringelblumen, Safran, Curcuma werden angewandt.

Die Verfestigung der Butter tritt um so leichter ein, je mehr Wasser, Casein und Milchzucker darin enthalten ist. Am vollständigsten erreicht man die Ausmerzung dieser Bestandteile durch Schmelzen der Butter und erhält so das für den Export besonders geeignete „Butterschmalz“ (Flößbutter). Auch Licht, reichlicher Luftzutritt und hohe Temperatur sind für die Haltbarkeit der Butter von schädlichem Einfluß.

Für die Zusammensetzung guter Butter darf man folgende Ansprüche stellen: Wasser nicht über 15 Proz., nicht unter 80 Proz. Fett, nicht mehr als 2 Proz. fettfreie organische Substanz (Casein und Milchzucker). Mittlere Zusammensetzung ungesalzener Butter: Wasser 12 Proz., Butterfett 85—90 Proz., Casein 0,5—1 Proz., Milchzucker 0,3—1 Proz., Mineralstoffe 0,15 Proz.

Das Salzen und Färben der Butter ist, wie bereits oben angeführt, zu verwerfen, aber noch verhältnismäßig unschuldig; auch Konservierungsmittel wie Salicylsäure, Borax, Alaun sind verwerflich, da gute Butter solcher Mittel nicht bedarf. Dagegen sind Zusätze von Getreidemehl, Kartoffelbrei, zerriebenem weißen Käse, Buttermilch, von allerlei fremden Fetten, wie Talg, Schmalz, Kolos-, Palm- und Sonnenblumenöl, Baumwollstearin etc., oder gar von Thon, Kreide, Gips, natürlich direkt als Fälschungen zu bezeichnen und ja auch durch das Gesetz verboten. Nur Margarine darf mit echter Butter gemischt in den Handel gebracht werden, muß dann aber den ausdrücklichen Hinweis auf Vermischung tragen und darf nicht unter dem Namen „Butter“ verkauft werden.

Die genaue Prüfung und Untersuchung der Butter ist zum Teil recht umständlich und kompliziert und muß deshalb dem Fachchemiker überlassen werden. Immerhin mögen einige Prüfungsmethoden insofern auch für Mindergeübte von Wert sein, als sie zur ersten Orientierung dienen und eine genaue Untersuchung durch den Chemiker veranlassen können.

So kann man z. B. Verfälschungen mit Mehl und andern oben aufgeführten Stoffen, sowie übermäßigen Wassergehalt leicht nachweisen, indem man Butter in ein ca. 25 Centimeter langes, einseitig zugeschmolzenes Glasrohr füllt, zuzurkt, das Glas längere Zeit in heißem Wasser steht und öfter zwischen den flachen Händen rollt. Die Verunreinigungen scheiden sich dabei in deutlicher Schicht aus dem Fett ab. Reines Butterfett erscheint dabei klar, Margarine trübe; auch ist der Geruch geschmolzener Margarine charakteristisch und unterscheidet sich deutlich von dem der Butter.

Kalbss fett, Talg und Schweineschmalz bleiben im Petroläther auch beim Erwärmen in einem warmen Wasserbad (feueregefährlich!) unlöslich, während reines Butterfett sich auflöst.

Die meisten fremden Farbstoffe lassen sich durch Schütteln der geschmolzenen Butter mit reinem Spiritus nachweisen. Während reine Naturbutter demselben keine Färbung erteilt, färbt sich bei künstlich gefärbter Butter der Spiritus gelb.

Der Verbrauch an Butter ist in nördlichen Ländern größer als in südlichen, in denen sie vielfach durch Del ersetzt wird. Die feinste Butter wird in Dänemark, Schweden, Holland und Frankreich produziert; jedoch exportiert auch Norddeutschland gute Sorten. Geringwertige Butter liefert Nordamerika in großer Menge. —

Kleines Heuilleton.

ck. Ein Chinese über chinesischen Aberglauben und chinesische Kultur. Ein Londoner Blatt, die „Daily Mail“, hatte einen Artikel über den widersinnigen Aberglauben der Chinesen gebracht, der den christlichen Missionaren in China so viel Unruhe bereite. Daraufhin hat der Sekretär des dortigen chinesischen Gesandten, Ivan Chen, um Aufnahme einer von ihm geschriebenen Entgegnung gebeten, die für die Denkweise der Chinesen außerst charakteristisch ist. Ivan Chen führt etwa folgendes aus: China hat nach Eugène Simon eine Bevölkerung von über 500 000 000 Personen, das ist neunmal so viel als die Vereinigten Staaten von Amerika. Nun sollen die Amerikaner jährlich 200 000 000 Dollars ausgeben, um ihre Götter und Teufel gnädig zu stimmen. Die Chinesen können dasselbe ebenso wirksam für eine sehr viel größere Bevölkerung für weniger als die Hälfte erreichen. Viele der römisch-katholischen Kirchen in Europa und Amerika kosten wenigstens 20 000 000 M. Keine wehrt die Teufel wirksamer ab als das einfache kleine „fort“ (von dem in dem englischen Aufsatz gesprochen war), das der Chinese oben auf seinem Hause errichtet und das nur „3 Fuß lang und 3 oder 4 Zoll hoch“ ist. Die billigen „Vierflaschen“, die um dasselbe herum, mit den Mündungen nach außen eingesteckt werden, sind ebenso gut, die Teufel abzuhalten, als die größten Kirchenglocken. Ferner haben sich auch die Häuser von Ziegelsteinen, die sehr bescheidene Dimensionen haben, als sehr wirksam erwiesen. Die verschiedenen andern Kunstgriffe, die unwissende und abergläubische Chinesen anwenden, werden ebenso wirksam sein, wie die zu demselben Zweck in Europa und Amerika gebrauchten, weit kostbareren Schmuckstücke. In England und Amerika hat man viel von den in Tibet gefundenen Gebetmantrien gesprochen. Vor vielen Jahren entdeckte man, daß, wenn man ein geschriebenes Gebet in eine Theetasse steckte und sie umdrehte, es ebenso gut wäre, als wenn man

das Gebet sprechend wiederholte. Dies wurde als wahr befunden, ohne Rücksicht auf die Größe der Gefäße und die Anzahl der Drehungen, so daß man jetzt 1 000 000 auf dünnem Papier geschriebene Gebete in ein großes, auf einen Zapfen stehendes Gefäß thut und eine einmalige Drehung 1 000 000 Gebete ergibt. Wenn irgend einer dies bezweifelt, so fordern wir ihn zu einem Wettkampfe heraus. Erst wenn Ihre Missionare uns etwas Billigeres und Wirksameres zeigen können, die Teufel abzuhalten oder die Gottheiten durch Gebete günstig zu stimmen, dann wird es an der Zeit sein, dieselben zu uns zu senden. Diese abergläubischen Gebräuche werden jedoch nur von den Taoisten und Buddhisten angewandt. Die Beamten und gebildeten Leute Chinas sind Anhänger der Lehre des Konfucius, der uns gelehrt hat, unsre Vorfahren zu verehren und die Götter allein zu lassen. Wir glauben weder an Engel noch Dämonen, die sich in allen andern Systemen finden, und weil wir an diese übernatürlichen Dinge nicht glauben, hat man gesagt, unser System wäre überhaupt keine Religion. Als die ersten Jesuitenmissionare nach China kamen, mischten sie sich nicht in die Einrichtungen unsres Lands und lehrten Mathematik, Astronomie und andre philosophische Gegenstände. Sie wurden deshalb auch vom Kaiser gut aufgenommen. Sobald sie sich um die Einrichtungen des Lands zu kümmern anfangen, mußten sie das Land verlassen. Wir brauchen in China nur Männer der Wissenschaft, die Gegenstände lehren, die wir nicht so gut verstehen. Wir haben nichts gegen Aerzte und Ingenieure, deren Geschicklichkeit wir bewundern. Die gegenwärtigen Unruhen in China sind durch die unwissenden und abergläubischen Volksklassen — Buddhisten — entstanden, deren Religion fast identisch mit der christlichen ist. Sie fühlen genau das, was man in Europa empfinden würde, wenn die Buddhisten ins Land kämen und die protestantische und katholische Religion zu verdrängen versuchten. Am meisten empört uns aber die Straflosigkeit der sogenannten Convertiten. Wenn ein chinesischer Priester in England Diebe und Einbrecher zum Buddhismus bekehrt und dieselben ihre Verbrechen dann ausführen könnten, ohne bestraft zu werden, würde das englische Volk sich das gefallen lassen? Was von dem englischen Volk gilt, gilt auch von allen andern Völkern. Warum sollen die Chinesen eine Ausnahme bilden? Unsre Civilisation ist die älteste in der Welt. Ehe die Missionare zu uns kamen, gab es weniger Verbrechen im Verhältnis zur Bevölkerung, als sogar in dem protestantischen Preußen, das von allen Ländern Europas für das moralischste angesehen wird. Unsre Civilisation mag von der europäischen abweichen, sie paßt für uns aber besser und wir können sie erst dann aufgeben, wenn wir, von unserm Standpunkt aus betrachtet, etwas Besseres finden. In Bezug auf das Alter ist unsre Religion bei weitem ehrwürdiger als die neuen Glauben, von denen einige nur 300 oder 400 Jahre alt sind. Konfucius lehrt, wir sollen andern thun, was wir wünschen, daß sie uns thun, und ich glaube, das ist auch in die christliche Religion eingeführt und allgemein als „die goldene Regel“ bekannt. Die Engländer möchten nicht, daß unsre Taoisten und Buddhistenpriester einen Angriff auf den neuen Glauben des englischen Volks machen. Wenn wir unsre Priester dazu zwingen würden, thäten wir den Engländern, was wir nicht möchten, daß sie uns thun. Umgekehrt thun die Engländer, indem sie uns ihre Prediger aufdrängen, das was sie nicht wünschen, daß andre ihnen thun. Folglich brechen sie nicht nur ein Fundamentalprinzip ihres eignen Glaubens, sondern auch unsres Glaubens. Der Chinese schließt mit der Aufforderung, die Missionare sollten aus dem Land zurückgerufen werden; eher könne unmöglich Frieden, Wohlstand und gesunder Handel im Lande herrschen, und keine noch so starke Regierung in Peking könne in dem großen Reich die Missionare beschützen. —

Aus dem Alterthum.

— Antikes Brot. Kurz nach Beginn der diesjährigen Grabungskampagne im Legionslager von Carnuntum wurde ein Ergebnis erzielt, das sich an den im vorigen Jahre gehobenen bedeutenden Fund römischer Waffen- und Getreidevorräte anreicht. Zu einem geräumigen Gelatz, dessen solide Mauern noch in der Höhe von anderthalb Meter erhalten sind, wurde eine Militärbäckerei aufgedeckt. Den bisher aufgedeckten Raum nahmen zum größten Teil zwei Backöfen ein, deren Gewölbe ziemlich gut erhalten sind. Auf ihnen liegt die mächtige Ziegelbruchschicht des eingestürzten Daches. Im Bruchschutt fanden sich anfangs zahlreiche Broden einer porösen, coaksähnlichen Masse, welche als verkohltes Brot erkannt wurde. Bei weiterer Durchsuchung fanden und finden sich noch völlig erhaltene Laibe oder richtiger Kuchen verkohlten und eben deshalb in seiner Form trefflich erhaltenen Brots. Bisher konnten fünf derselben vollständig ausgehoben werden. Sie stellen cylindrische Formen von 25 bis 30 Centimeter Durchmesser und 3 bis 5 Centimeter Höhe vor; ihr Aussehen unterscheidet sich in nichts von abfichtlich verkohlten modernen Broten, wie es mitunter zur Herstellung von Zahnpulver benützt wird. Nach den aufgefundenen Ziegelstempeln zu schließen, dürfte der Bau dieser Militärbäckerei in das erste Jahrhundert unrer Zeitrechnung zu setzen sein. —

Völkerrunde.

— Japanische Lederbissen. Das Reich der aufgehenden Sonne hat in seinem Hause auf der Pariser Weltausstellung auch eine Anzahl der beliebtesten Speisen und Lederbissen u. a. auch „Eingemachtes“ der Japaner ausgestellt. Ein Mitarbeiter der „Kölnischen Volkszeitung“ schreibt hierüber: „Hier haben wir gleich

etwas besonderes," sagte der freundliche Japaner, der mir diese köstlichen Dinge zeigte. Ich sah eine Menge Blechbüchsen mit japanisch-chinesischen Schriftzeichen, die mir leider als einem „westlichen Kenner“ schlechterdings keine Auskunft gaben. „Das ist Farnekrautwurzel.“ In der That enthielten die Büchsen die eingemachten großen Wurzeln unfres Adlerfarn (Pteris aquilina), ein Gemüse, das mit Eifer im Walde aufgesucht wird. Nicht minder begehrt ist „der Lieblich der Schwäne“. Der poetische Name bezieht sich auf die knollige Wurzel des Pfeilkrauts (Sagittaria), das in flachen Weihern der Tiefebene sich findet und von den Schwänen sehr gesucht ist nicht nur in Japan, dem Ostasienindianer am Michigansee nennen dies Rhizom ganz ähnlich „Kartoffel der Schwäne“. Die ihm anhaftende Bitterkeit muß durch Aufkochen beseitigt werden. „Sie haben die Pflanze in ihrem Lande“, sagte mein Führer. „Eine ganze Anzahl starker Teiche sollte zur Kultur verwertet werden. Die Wurzel ist mehlig, nahrhaft, und übrigens bürgern sich die etwas größeren japanischen und nordamerikanischen Arten leicht ein. Hier haben wir wieder etwas echt Ostasiatisches: Bambusspizheu.“ Es sind dies die jüngeren, noch im Voden stehenden Triebe des Bambus, die wie Spargel abgestochen werden, übrigens auch ganz so aussehen. Der Geschmack ist etwas sad, doch man kann beim Koston aus der Konservenbüchse heraus nicht beurteilen, wie solch ein Gemüse, gewürzt usw. und sonst zubereitet, schmecken könnte. Einige Sorten liefern Niesenbambus, Stücke von 12 Centimeter Durchmesser, 1 Kilogramm schwer. Bei der Zubereitung muß man sie erst in heißem Wasser schnell aufkochen, um den Erdgeschmack und einen Bitterstoff zu beseitigen. In Japan werden die Sprossen den ganzen Sommer über in großen Mengen verzehret. Neben dem Bambus standen eine ganze Reihe von Büchsen: Lilienzwiebeln verschiedenster Art. Auch die Wurzeln der köstlichen großen Goldlilie wie die der farbenprächtigen Tigerlilie werden in Japan verpeist. Man ist sie gekocht oder gedünstert, als Salat und in vielen andren Formen. „Dies hier ist Lotuswurzel.“ Die berühmte Pflanze soll schmecken wie weiße Mören. „Das hier dürften Sie kaum kennen.“ Man zeigt mir Glasbüchsen mit braunen Stengeln, der Vanille ähnlich, doch dicker, glatt und glänzend. „Es sind Meerestange. Sie haben einen sehr feinen, vornehmen Geschmack, wie Vein.“ Geschmack wie Vein — brer! Der Japaner bemerkt, daß mir die Geschichte nicht ganz geheuer dünkt, lächelt und sagt: „Nun, das hier dürfte Ihnen schon eher vertraut sein. Es ist Soja (Soja), unfre beliebteste Sauce. Wie der Engländer nicht ohne seine scharfe, pikante englische Sauce sein mag, so will auch der Japaner seinen Soja nicht entbehren, und wenn wir zu Euch kommen, so bringen wir uns einen Vorrat mit. Es giebt etwa zwanzig Fabriken. Ein Haus stellt etwa 30 000 Hektoliter im Jahre her. Man nimmt zu gleichen Teilen Sojabohnen, die Kerne einer Uleine-Art, und Weizen oder Reis zu gleichen Teilen. Das läßt man mit Wasser gären. Die Gärung dauert monatelang. Ist sie zu Ende, so wird die Masse ganz fein zerstampft und zerrieben und dann durchgeseiht. Die Flüssigkeit hält sich sehr gut.“

Gesundheitspflege.

on Menschenfeinde und Menschenfreunde unter den Bakterien. Für die neuzeitige Gesundheitspflege giebt es nur ein Lösungswort und dieses heißt: sterilisieren, zu deutsch: keimfrei machen, von allen Bakterien und sonstigem mikroskopischen Ungetüm reinigen. Der Arzt sterilisiert seine Hände, der Sänger bekommt sterilisierte Milch, die Wäsche eines mit ansteckender Krankheit Befallenen wird sterilisiert, in einigen Städten soll sogar der Barbier verpflichtet sein, die von ihm benutzten Verschönerungsmittel nach jedem Gebrauch zu sterilisieren — und so fort. Nun ist es aber noch eine strittige Frage ob das menschliche Leben dadurch am sichersten und besten erhalten wird, indem allen Bakterien oder, mit allgemeinerem Namen, allen Mikroben (Kleinwesen) der Garaus gemacht wird. Ganz gewiß ist, daß verschiedene Nahrungsmittel ihre für die Ernährung wichtigen Eigenschaften verlieren, gerade wenn sie aller Keime beraubt werden, und es kann nicht einmal als völlig ausgeschlossen gelten, daß es solche Kleinwesen in der Luft giebt, die für die Atmung von Wichtigkeit sind, indem eine ganz keimfreie Luft dem Menschen weniger zuträglich wäre als eine, die mit Keimen in gewisser Menge oder in gewissen Sorten geschwängert ist. Wenn dies aber möglicherweise von der Atemluft gilt, warum sollte es nicht auch für Essen und Trinken gelten, so daß die mitverzehrten Keime zum Teil eine bedeutende Rolle bei der Verdauung spielen könnten? Man hat sich heute derart daran gewöhnt, an die Bakterien in ihrer Gesamtheit mit einer an abergläubische Furcht grenzenden Empfindung zu denken, ja, schon bei ihrer bloßen Nennung eine Gänsehaut zu bekommen, daß man den Gedanken an eine gutartige, vielleicht sogar zum Leben notwendige Wirkung gewisser Keime kaum mehr zu fassen vermag. Die große Londoner Zeitschrift „Lancet“ erörtert diesen Gegenstand im Anschluß an interessante Verhandlungen während des letzten internationalen Kongresses für Hygiene und Demographie. Es wurde dort u. a. von Jungmännern die Frage aufgeworfen, ob alles Trinkwasser „sterilisiert“ werden sollte. Man hätte glauben sollen, daß, alle zielbewußten Bakteriologen darauf sofort mit einer klaren runden Antwort bei der Hand gewesen wären und daß diese bejahend gelautet hätte. Mit nichten! Es kam ein langes Hin und Her widerstreitender Ansichten zu Tage,

das so recht erkennen ließ, wie sehr die Frage berechtigt gewesen. Einer der Gelehrten bediente sich zur Beleuchtung der Sachlage einer geschichtlichen Anekdote. Als Simon von Montfort auf seinem Kreuzzuge eine Stadt genommen hatte, wurde er gefragt, was mit deren Bewohnern geschehen sollte, da sie nicht alle Ungläubige, sondern zum Teil gute Christen wären, und er antwortete: „Bringt sie alle um, Gott wird die Seinen schon in Gnaden aufnehmen.“ Die Hygiene macht es vorläufig mit den Bakterien und andren Kleinwesen ebenso, sie bringt sie sämtlich um, weil die Mehrzahl von ihnen als schädlich oder mindestens nutzlos erkannt ist. Andererseits ist es eine Thatsache, daß die Mikroben mit großem Nutzen in gewissen Industriezweigen verwandt werden und daß sie einen erheblichen Dienst durch die Zerlegung und Beseitigung unangenehmer Abfallstoffe leisten. Aber so lange es kein Mittel giebt, die Sterilisation so durchzuführen, daß die krankheitsregenden Keime vernichtet werden, die gutartigen leben bleiben, so lange ist es das Beste, nach jenem Rezept des alten Simon von Montfort zu handeln. —

Humoristisches.

— Unverbesserlich. Herr: „Mensch, Sie reden mir ja ein Loch in den Leib!“
 Hausierer: „Verbandzeug gefällig?“ —
 — Darum. „Wer kann mir sagen, warum man annehmen kann, daß die Sahara früher ein Meer war?“
 Ein Schüler: „Ich weiß es.“
 Lehrer: „Nun, sag es.“
 Schüler: „Weil die Neger noch mit Schwimnhosen herumlaufen.“ —
 — Das ewige Feuer. Wie man an Provinzbühnen zu sparen versteht, davon erzählt der Theaterplauderer des Wiener Fremdenblatts ein spähiges Geschichtchen, das man dem neuer administrativen Leiter des Theaters an der Wien Herrn Palme in die Schuhe schiebt, der in seiner früheren Tätigkeit an kleineren Theatern als Sparrer geradezu ein Erfindungstalent gewesen sein soll. Da wurde einst in Teplitz die Operette „Die Africareise“ aufgeführt. Im dritten Akt hat nach Vorchrift des Buchs ein Mohr, der eine Birguier raucht, über die Bühne zu gehen. Bei der ersten Aufführung übergab Direktor Palme, in der linken Coullise stehend, dem Darsteller des Mohren die brennende Cigarre; dieser freute sich schon, sie nach dem Gang über die Bühne gleich weiterzurauchen zu können; doch als er zur andren Bühnenseite kam, da stand schon wieder der Direktor da, nahm dem Darsteller die Cigarre aus dem Munde, löschte sie mit dem besendeten Zeigefinger ab und widelte sie dann sorgfältig in ein Papier. Am nächsten Tage und bei allen folgenden Aufführungen der „Africareise“ wurde die Birguiercigarre wieder ausgewickelt, verwendet und nach dem Bühnengebrauch vom Direktor eigenhändig abgelöscht. Und so kam man in Teplitz mit fünf Kreuzern über viele „Africareisen“ hinaus. —

Notizen.

— Max Dreher's „Probekandidat“ wurde am Goldoni-Theater in Venedig zum erstenmal in italienischer Sprache mit Weisall aufgeführt. —
 — Karl Schönherr's Schauspiel „Die Wildschützen“ ist von der SeceSSIONS-Bühne zur Aufführung erworben worden. —
 — Erich Schlaiters „Hinrich Lornsen“ wird in dieser Saison am Schiller-Theater in Kiel aufgeführt werden. —
 — „Der Hochzeitstag“, ein Schwan von Wolters und Königsbrunn-Schauß, sowie das Lustspiel „Seelust“ von Heinrich Stobitzer werden für das Schauspielhaus zur Aufführung angenommen. —
 — August Bungerts Operndrama „Kausilaa“ aus dem Chlms „Die Homerische Welt“ wird zum erstenmal im Dresdener Hoftheater in Szene gehen. —
 — Die Malerin Grete Waldau hat für ihre Städtebilder „Leipzig“ und „Mainz“ auf der Pariser Weltausstellung die goldene Medaille erhalten. —
 e. Das Aussterben der Tinguusen. Die Tinguusen des Angaragebiets sind im Aussterben begriffen. Die Ursache des Aussterbens des Volksstammes schreibt ein Kenner der Verhältnisse den Russen zu. In das Zersplitterungsgebiet sind anfänglich der Entwicklung der Montanindustrie immer mehr Russen gekommen, so daß diese Gegend sich ganz belebt hat. Die Goldsucher heuten aber die Tinguusen erbarmungslos aus, wobei natürlich der Brauntwein eine große Rolle spielt. Als die Wälder abbrannten und die wilden Tiere, von deren Fang die Tinguusen ausschließlich lebten, weniger wurden, blieb dem eingeseffenen Volk keine Stütze mehr, sich im Dasein zu behaupten. —
 — Eine allgemeine Ausstellung für die gesamte Lichtindustrie findet im November dieses Jahres in Wien statt. —
 — Ein merkwürdiges Denkmal. Die „Hannoverschen Tagesnachr.“ lassen sich aus Emden melden: Der Monumentalbrunnen, den die Bürgerchaft dem Oberbürgermeister Fürbringer schenken will, und der vor dem Kaiser Wilhelm-Denkmal aufgestellt werden dürfte, wird aus einem Obelisk bestehen, der mit dem Bild nach dem Hasen die Mütze schwenkt. —