

(Nachdruck verboten.)

## Der Kaffl vom Hollerbräu.

26] Roman von R. von Seydlitz.

So war's nun beschlossen und so ward's ausgeführt. Noch im Herbst fielen die „Herbergen“ und Winkelhäuschen, und der Neubau stieg empor. Es war übrigens kein Niesenwert, der Umsatz der Ludwigsbrauerei konnte höchstens dem des bisherigen Hollerbräu gleichkommen.

Niemand war froher als der Bräumeister Hegebart, als endlich die Arbeit anfang und er wieder im alten Geleise schaffte. Denn die lange Ruhe war ihm lästig geworden. Zwar hatte er ja viel zu laufen, zu reden, zu besichtigen, zu entscheiden gehabt; dazwischen hatte er seinen Vater besucht, der schwer krank war, und hatte ihn begraben. Aber er sehnte sich nach Arbeit; denn alle andre Beschäftigung außer Brauen schien ihm keine Arbeit. Dazu war ihm das gesellige Leben mit den reichen Leuten, den Geldgebern, den Architekten, den Sopfen- und Gerstenhändlern eigentlich recht unbequem. Er, der einfache Mann, und in seiner großen Jugend, sah sich auf einmal genötigt, Festeffen mitzumachen, mit einem Champagnerglas in der Hand ein paar Worte an einer gedeckten Tafel zu sprechen, und gar einige Leute hier und da in einem Weinrestaurant zu bewirten. Ringelmanns Weltkenntnis half ihm darauf hin, daß auch das Austerneffen manchmal zum Geschäft gehört.

Allmählich freilich zog auch die Gewohnheit an ein etwas besseres Leben bei ihm ein. Aus dem Topf zu essen gab er auf, und fand es wohl in der Dörnung, wenn seine Wohnung in der neuen Brauerei etwas bunter und behaglicher eingerichtet wurde, als das öde Durschenzimmer, das er bisher bewohnt hatte. Schon wegen der Leute mußte das doch sein!

Aber nun ging wieder die Arbeit an, und da fühlte er sich wie ein Fisch im Wasser. Seine Leute waren im ganzen gut gewöhnt; Ringelmann hatte mitgeholfen, und dieser war froh, daß der Toni und sein Dusenfreund Lutz definitiv verschollen schienen, er also seiner Versprechungen enthoben war. Von Haas war auch nichts zu hören. Aus Würzburg erhielt Ringelmann die Nachricht, daß Haas dort seine Weinstube verkauft habe und verzogen sei. Man munkelte auch allerlei über die Frau, aber der Korrespondent Ringelmanns konnte nicht versichern, daß dies Gerede wahr sei; mit seinem Nessen sprach Ringelmann überdies nie mehr von Haas, seit jenem Tag im Bräustübl.

Die Arbeit ging also an; aber natürlich fehlte es zuerst hie und da; dazu hatte Ringelmann neue Maschinen angeschafft, an denen auch Kaffl zuerst etwas die Zähne ausbiß. Das Ding mochte ja gut sein, aber die Neuheit störte auch ihn. Da war eine Sortiermaschine, die viel Geld kostete, aber auch viel sparen sollte. Da war ein äußerst witzig konstruiertes Mührwerk in der Maischpfanne und eine hübsche Aufschäummaschine im Seihbottich, über dem eine langsam sich drehende Röhre den heißen Wasserragen zum Anschwänzen ergoß. Alles das ging zuerst nicht recht glatt und es wurde umgeändert und gearbeitet, und ein paarmal verdarb der ganze Sud. Die Durschen waren zumal den Maschinen nicht grün, und Kaffl mußte lernen, seine Energie nicht nur auf Malz und Fenerung, sondern auch auf die störrischen Gejellen anzuwenden; und Befehlen ist nicht immer so leicht als man es denkt. Unvermerkt kam Kaffl dabei von vornherein in den Ruf, ein harter Vorgesetzter zu sein.

„So fan's alle. Val' s' mal ober fan, na schind'n s' di unteren,“ hieß es.

Die gemütlüche Gleichheit im Verkehr mit den Durschen ging schnell verloren, und eine freie Stunde und gar den Sonntagnachmittag konnte der Bräumeister eben doch nur mit Ringelmann und dessen Frau oder mit ähnlichen Leuten verbringen. Hatte er sich einst als unterster Dursch vereinsamt gefühlt, — jetzt begann die Vereinsamung nach oben.

Ein Interesse bewegte ihn durchaus und vor allem: der Stoff muß gut werden, und das Publikum muß ihn mit Freuden aufnehmen! — Für alles Uebrige sorgte der Oheim. Aber wie man in München über das Getränk aus dem neuen Ludwigsbräu dachte, das war für Kaffl von höchster Wichtig-

keit. Er wäre am liebsten in die Wirtschaften gegangen, die sein Bier führten, und hätte unerkannt die Tischnachbarn um ihre Meinung gefragt. In ihm fehlte es ja nicht, kein Sud kam zu und aus dem Lagerkeller, den er nicht durch alle Stadien des Werdens hindurch mit peinlichster Sorgfalt, mit Tages- und Nacharbeit gepflegt und vollendet hätte. Aber den Geschmack der Masse hätte er gern ergründet.

Ringelmann tröstete ihn: „Dees mer'n mer na'm ersten Halbjahr!“ Die Kunden der Ludwigsbrauerei waren meist kleinere Wirte, ein einziger großer war darunter; bei den kleinen fand man das Bier zu wässrig, bei dem großen tadelte man den Mangel an Schaum; und in der Vorstadt schimpften die Bauern, es sei zu hell. Die Schaumlosigkeit aber allein ärgerte den Bräumeister. Er ging selbst zu dem Wirt und sprach mit ihm.

„Hofbräu hat a wenig Schaum.“

„Hofbräu trinken die Leut, und wenn's grün ausschant, Herr Bräumeister. — Uebrigens, — mag sein, daß sie sich bald gewöhnen. Beschrein möchie ich auch nicht gern, das begreifen Sie; aber, andererseits . . .“ und so weiter. Und mit dem Halbjahr ging er doch ab.

„Weißt, wo's seit, Kaffl?“ sagte Ringelmann darauf. „D' Leut hab'n weniger an Schaum vermisht; aber er selber. — Begreißt denn nix? — Von wegen 'm Einschenken!“

Aber im allgemeinen war's ein sehr schmackhaftes Bier und Kenner lobten die Rundheit und Fülle des Geschmacks, die ja nur Folge einer sehr gediegenen Brauweise sein kann; und wer einen Liter über den Durst trank, empfand am nächsten Morgen zu seiner Ueberraschung eine angenehme Freiheit und Schmerzlosigkeit des Schädels; und das war angesichts des langen Winters eine erfreuliche Entdeckung. Darum siedelten sich bald Gesellschaften im Ludwigsbräu an, obwohl keine eigentliche Restauration da war. Man brachte sein Geselechtes, seine Bürste und dergleichen mit hinaus. Ein Musikfränzchen, eine Gruppe Studenten und eine zuhelfst aus Offizieren bestehende Gesellschaft bezogen die renovierte Regelbahn.

Kurz, München acceptierte das Ludwigsbräu.

Für den Sommer wurde Eingeweihten und persönlich Bekannten ein noch besseres Gebräu in Aussicht gestellt; denn im Herbst hatte man in der Eile fertiges Malz kaufen müssen, aber jetzt wollte Kaffl zeigen, wie er Malz machen konnte. Und dann war die Wasserfrage zu Anfang böse. Zwar braute, wie die Sage ging, der Leist einmal eine Zeitlang mit der neuen Wasserleitung, und diese tapferere That erregte Bewunderung, aber dem Kaffl waren die neuen Kessel und Pfannen zu lieb, und man schaffte sich ein weiches Wasser.

Mit einem Wort — es ging. Und den beiden Leitern des Unternehmens wurde wohlher und wohlher. Mindelheimer durfte seinen Konjorten erklären, daß jeder Gedanke an ein anfängliches Deficit zu verwerfen sei. Und nun kam ja erst der Sommer!

Für diesen hatte Ringelmann und er eine vortreffliche Idee: der Kellergarten wurde, sobald der Schnee wegging, mit einem Musikpavillon versehen und gut beleuchtet, statt der altväterischen Bänke gab es Stühle, statt der eingespökten langen, schmalen Tafeln kleinere viereckige Tische; und auch für eine Küche ward gesorgt.

Da mußte ja das Geschäft blühen! Anspruchslos ist ja der Münchener, — bis auf die Qualität des Biers; — und wenn man ihm nun noch eine Kleinigkeit entgegenkam!

Wenn Kaffl einmal von der Stadt, abends beim Untergang der Sonne, nach Haus ging, so blieb er gern auf der langen Brücke stehen und sah auf die aufstrebenden Linien des Neubaus, auf die Schote, die sich schon schwärzten, und die zwei breiten Dunstschläuche über den neuen Dächern. Vor Zeiten hatte das anders ausgesehen, damals bei seinem Einzug in München! Als ihm die wilde Begleiterin die vielen Brauereien wies, hatte er kaum auf die Namen und Formen geachtet, verwirrt durch so vieles Neue und gefesselt durch das hastige Rauschen des Flusses. Damals träumte er wohl etwas von dem, was jetzt war, aber nicht gerade diese Stelle hatte sein Traum ihm gewiesen.

Und wie stolz das alles ansah! Vorn, unten, die frühere

Jabrik, jetzt die eigentliche Brauerei, in der auch er und Ringelmann wohnten; von dem hohen Dach aus der schwarze Strich nach links — die eiserne Brücke über der Straße; dann die hellgelben Mauern der Mälzerei und nun dahinter das Massiv der alten Bäume im Kellergarten, dessen Halle mit schwerfälligem braunem Ziegeldach durch die noch lahlen Zweiggewirre blidte. Ringsum, von ein paar neugebauten Zinshäusern abgesehen, sahen sich die Häuser vor dem Ludwigsbräu zu ducken und zu verschließen.

Und gehobenen Muts schritt er dann weiter in das Reich, das er beherrschte. Wenn jetzt mächtige, finstere Rauchsäulen über die Stadt hin in dem frischblauen Frühlingshimmel sich verzogen — ein paar davon waren stets auf sein Geheiß aufgestiegen. Er opferte dem Münchener Lokalgotte, der ihn in besonderen Schutz nehmen sollte, daß der kleine Kreis, in dem er jetzt Gambirinuspriester war, sich ausdehne und alles überwältige. Die Jahre verrannen, aber sein Ziel kam nun merklich näher. Und das gab ihm trotz all seiner jungen Einfachheit eine zähe, stolze Energie, die er unvermerkt sehen ließ.

Auch Ringelmann war seinem Ziele näher; aber auch er hatte es noch nicht erreicht. Auch er schmiedete rastlos an seinen Waffen, und auch er sah stolz und zufrieden auf den Bau und den wachsenden guten Namen des Unternehmens. Er war sehr zufrieden, daß er und Kasfl so gut einander in die Hände arbeiteten. Ihre Ziele freilich lagen weit auseinander; bis zum Tage der Trennung ihrer Wege hatte es aber noch gute Weile. Von seinem Ziel dem Kasfl etwas zu verraten, ihn in sein Interesse zu ziehen, — das hatte er längst als unmöglich erkannt. Kasfl war gar zu brav und ehrlich — das heißt also, zu dumm für Ringelmanns Ideen.

Im ersten Frühjahr starb der alte Gebein, nach langem, elendem Siechtum und in tiefer Reue über den Verkauf, mit dem sein Leben allen Inhalt verloren hatte. Man erzählte, er habe noch in den letzten Tagen die jehigen Besitzer des Hollerbräu inständig gebeten, seine früheren tüchtigen Mitarbeiter, den Obermälzer, den Kasfl und ein paar andre auf jeden Fall wieder zu gewinnen; er hatte in seinen Schmerzen vergessen, daß diese lange nicht mehr zu haben waren.

(Fortsetzung folgt.)

(Nachdruck verboten.)

## Veredelung und Verfälschung des Weins.

Weit hinter die Zeit der geschichtlichen Ueberlieferung reicht die Reminis des Traubenweins zurück, und die frühesten Mitteilungen preisen schon den Wein als menschenfreundliches Getränk. So ist denn auch das Verfahren des Stellers und Gährens von Alters her bekannt. Dasselbe ergibt aus reifen edlen Trauben in guten Jahren ohne weitere Hilfsmittel einen guten Naturwein. Minder gute Jahrgänge und Traubenorten erfordern dagegen eine sorgfältige Pflege und Verbesserung. Man darf die dadurch erhaltenen „Kunstweine“ nicht mit heimlichen „Pansereien“ verwechseln, die selbstverständlich streng zu verurteilen sind; ein rationell behandeltes Kunstwein jedoch, der ehrlich als solcher bezeichnet wird, ist unbedingt lauren, schlechten Naturweinen und erst recht verpanzten „Naturweinen“ vorzuziehen.

Allgemein gebräuchlich ist zunächst das „Schwefeln“ der Fässer; es besteht darin, daß man Schwefelsäden oder in geschmolzenen Schwefel getauchte Stofflappen in den offenen, leeren Fässern verbrennt, um mittels der dabei gebildeten schwefeligen Säure auf die Fäßwandung einzuwirken und alle etwa vorhandenen Krankheitskeime zu vernichten. So lange der Wein nicht selbst geschwefelt wird, ist das Verfahren nicht zu tadeln, wenn nur die Fässer nachher sorgfältig mit Wasser gespült werden, um jede Spur von schwefeliger Säure zu entfernen. Andernfalls wird die Gefe vorzeitig getötet, und es entsteht ein unangenehmer Geschmack des Weins nach faulen Eiern, der Wein „böckert“. Wenn der Wein selbst geschwefelt worden ist, kann er leicht Uebelkeit und Kopfschmerz veranlassen, und in der That ist das Schwefeln der häufigste Grund für die schädlichen und unangenehmen Wirkungen des Weins.

Von einem gesunden Wein verlangt man zuerst vollkommene Klarheit, wie ja das Auge stets den Geschmack unterstützt. Bei längerem Lagern setzt sich der Wein häufig von selbst klar ab, bleibt aber auch vielfach durch fein verteilte Eiweißstoffe, Weinsteinabscheidungen, Hefereize usw. trübe. Da wird das „klären“ und „Schönen“ notwendig. Man filtriert den Wein mit eigens konstruierten Apparaten durch Schwämme, gelochte Kuchen oder Haselnußspäne oder durch besonders zubereitete Papiermasse. Die Schönmittel wie Hausenblase, Gelatine, Eiweiß wirken dadurch,

daß sie sich mit dem Gerbstoff des Weins verbinden. Diese Verbindungen sind unlöslich und schlagen beim Absetzen die Verunreinigungen mit nieder. Wird die Trübung durch Eiweißstoffe veranlaßt, so schönt man mit der Gerbsäure. Für sehr zuckerreiche und zähe, schleimige Weine sind alle diese Mittel zu leicht; man wendet dafür mechanisch wirkende Stoffe wie Kaolin, spanische Erde (Tierra del vino, Yeso gris) zc. an. Man kann, nach v. Bod, schädlich wirken und ist deshalb zu verwerfen; auch Maltalbumin, Blutpulver und Milch sind als Schönmittel nicht zu empfehlen, da durch dieselben fremde Stoffe in den Wein gelangen.

Sehr verbreitet, besonders in Frankreich, ist das „Gipsen“, um die Farbe des Weins zu verbessern, ihn zu klären und größere Haltbarkeit zu erzielen. Die Verbesserung der Farbe durch Gips soll besonders für Rotwein gelten. Den roten Farbstoff nimmt der Wein nämlich aus den Schalen der roten und blauen Trauben um so kräftiger auf, je länger dieselben in der Flüssigkeit bleiben, wenn die Gärung gemäßig ist. Das soll aber durch den Gipszusatz zum Most erreicht werden. Andre setzen den Gips auch dem fertigen Wein als Schönmittel zu. Das Gipsen ist jedoch vollkommen überflüssig, ja sogar durchaus verwerflich, da der Gips bedeutliche Veränderungen des Weins herbeiführt, indem er sich mit den Bestandteilen desselben zu unlöslichem weinsaurem Calcium und saurem, weinsaurem Kalium umsetzt. Dieses letztere Salz kann, da es im Wein gelöst bleibt, schwere gesundheitliche Schädigungen hervorrufen; noch schlimmer wird es, wenn sich das Salz unter Umständen noch weiter mit den im Wein enthaltenen phosphorsauren Salzen umsetzt, so daß freie Phosphorsäure entsteht, die die Gesundheit sehr gefährdet. Das Gipsen des Weins ist also ebenso wie die zum Ertrag vorgeschlagenen Strontium- und Barium-Salze, die an und für sich schon giftig sind, unbedingt zu verwerfen, und jeder Käufer sollte in seinem eignen Interesse derartige behandelte Weine zurückweisen.

Ein rationell zubereiteter Wein sollte zwar unbegrenzt haltbar sein, jedoch sind die Weine vielen zufälligen Veränderungen ausgesetzt. Derartige Krankheiten, die den Wein meist unbrauchbar machen, sind fast immer durch niedere Organismen hervorgerufen. Alle diese Krankheitserreger können nach Pasteur durch Erwärmung auf 60 bis 65 Grad Celsius abgetötet werden. Natürlich kann ein bereits erkrankter Wein durch das „Pasteurisieren“ nicht in seinen früheren Zustand versetzt werden; man hat aber das Verfahren, das meist in besonderen Apparaten vorgenommen wird, als wirksamstes Konservierungsmittel schätzen gelernt. Pasteurisierter Wein kann nicht erkranken, so lange die Krankheitskeime nicht von neuem Zutritt finden.

Vorsäure als Konservierungsmittel ist nicht unschädlich, also zu beanstanden. Essigsäure mag sich speziell zur Weinkonservierung eignen, ist aber in Deutschland ohne ausdrückliche Angabe als Zusatz zu Nahrungsmitteln verboten. Neuerdings hat man die Einwirkung des elektrischen Stroms auf Wein untersucht, ist jedoch noch nicht zu einem endgültigen Urteil darüber gelangt. Immerhin scheint schon jetzt so viel festzustehen, daß das Elektrifizieren auf den Wein antiseptisch wirkt.

Sehr gebräuchlich, besonders in Frankreich, ist der Zusatz von Zucker. Der im Wein natürlich enthaltene Zucker vergäht entweder vollständig oder bleibt im fertigen Wein teilweise erhalten. Gehennt wird die Gärung durch Mangel an Gefe bildenden Stoffen, zu niedriger Temperatur und durch einen über 12 Prozent steigenden Alkoholgehalt. Diese Weine nennt man „süße“, und wenn sie dicksaftig sind, „Liqueurweine“, im Gegensatz zu den „trochonen“ Weinen, in denen der Zucker vollständig vergoren ist, so daß oft kaum noch eine Spur von Zucker darin enthalten ist. Zur künstlichen Verfühlung dieser Weine darf nur der reinste Zucker verwendet werden; dagegen ist der aus Kartoffelstärke gewonnene sogenannte Stärkezucker oder Traubenzucker zu beanstanden, da er unergärbare Stoffe enthält. Saccharin und andre Zuckerurrogate dürfen dem Weine nur unter ausdrücklichem Hinweis zugesetzt werden und sind andernfalls als Fälschung zu betrachten.

Der Zuckerverbrauch zur Weinfabrikation ist in Frankreich recht bedeutend; im Jahre 1886 betrug er 28 Millionen Kilogramm. Es ist also unwahrscheinlich, daß viel „reine Naturweine“ aus Frankreich exportiert werden.

Wird durch den Zuckersatz die Säure verdeckt, so soll durch den Zusatz von Pottasche, kohlensaurem Calcium zc. die Säure abgestumpft werden. Von der Verwendung von Kalisalzen (Pottasche zc.) ist überhaupt abzuraten, dagegen soll sich „nach Nessler“ kohlensaures Calcium in kleinen Mengen — nicht mehr als 100 bis 130 Gramm pro Hektoliter — bewahren. Nach dem von Chaptal angegebenen Verfahren vermeint man die beiden Methoden, indem man einen Teil der Säure abstumpft und gleichzeitig Zucker zusetzt. Das „Chaptalisieren“ ist besonders bei Vereitung der edlen Burgunderweine gebräuchlich.

Leere, saure Weine versetzt man zuweilen mit 1—3 Prozent Glycerin, um die Säure zu verdecken und den Wein „voller“ zu machen, also eine bessere Beschaffenheit zu fingieren, als der Wein thatsächlich besitzt. Schon aus diesem Grunde muß der Glycerinzusatz, das „Schleifisieren“, als Verfälschung beanstandet werden, abgesehen davon, daß das Glycerin des Handels — mag auch chemisch reines Glycerin nicht giftig sein — durch allerlei Stoffe verunreinigt ist, die leicht gesundheitsschädlich wirken können.

Um den Alkoholgehalt zu verstärken, mischt man vor Beginn der Gärung den Most statt mit vergärbarem Zucker direkt mit

**Spiritus.** Man muß dabei natürlich auf die bei der Gärung des Zuckers entstehenden Nebenprodukte (Bernsteinsäure, Kohlensäure etc.) verzichten; auch riecht der Wein, so behandelt, anfangs deutlich nach Spiritus. Jedoch verliert sich dieser Geruch und Geschmack bald so, daß ihn selbst Kenner nicht mehr herausfinden. In Frankreich ist dieses Verfahren besonders für die zur Ausfuhr bestimmten Weine ungemein gebräuchlich. Da jedoch, wie bereits erwähnt, dabei das natürliche Verhältnis der einzelnen Bestandteile des Weins zu einander wesentliche Änderungen erfährt, ist das „Alkoholisieren“ als Verfälschung zu betrachten. Dem fertigen Wein Alkohol beizumischen, ist noch weniger zu empfehlen, da der Spiritusgeschmack in solchem Wein viel länger erhalten bleibt, als in alkoholisiertem Most.

Ganz anders ist der „Verschnitt“ des Weins zu beurteilen, soweit man darunter das Mischen von Wein mit andrem Wein versteht, um so Mischsorten zu erhalten, die die einzelnen Weine an Qualität übertreffen. Man erzielt z. B. durch Mischen von zu dunkeln Weinen mit zu hellen eine gute Mittelfarbe, man verschneidet junge Weine mit alten abgelagerten, leichte Sorten mit schwereren. Rotweine werden häufig mit Weißweinen verschneidet. Auch dagegen ist nichts einzuwenden, wenn nur das Gemisch noch reich genug an Gerb- und Farbstoff ist, um als „Rotwein“ gelten zu können.

Geringwertige, herbe Weine werden häufig mit Auszügen von Rosinen verschneidet. Von Griechenland und Spanien werden Extrakte von getrockneten Trauben zum Verschnitt in den Handel gebracht. Man kann zwar auch die trockenen Rosinen in Wasser aufquellen lassen und dann wie frischen Traubensaft behandeln, jedoch finden derartige Rosinenweine wegen ihres scharfen, süßen Geschmacks unvernünftig nur geringe Verwendung. Zum Verschnitt jedoch werden die Trockenbeerweine in großen Mengen benutzt, in Frankreich wurden im Jahre 1891 z. B. 1 700 000 Hektoliter Rosinenwein gewonnen, so daß man dort die Darstellung derartiger Weine besonderer Besteuerung unterworfen hat. Auch darf Rosinenwein oder Mischungen desselben mit reinem Wein nur mit ausdrücklicher Bezeichnung in den Handel gebracht werden.

Wenn getrocknete Trauben nicht mit Wasser, sondern mit Wein gleichen Ursprungs ausgezogen und dieser Auszug vergoren wird, wird natürlich das Produkt wirklich veredelt zu Ungunsten der Quantität. Dieses Verfahren, wie es z. B. bei der Bereitung des Tokajers (Ungarn) Anwendung findet, ist selbstverständlich von dem vorher geschilderten wohl zu unterscheiden.

Je nach der Farbe unterscheidet man Weiß- und Rotweine, die hellroten Weine heißen „Schiller“, die rötlichen „Gleichert“.

Von den Farbstoffen sind nur die des roten Weines wichtig, die der „weißen“ Weine sind oxydierte Extraktivstoffe. Der Farbstoff der roten Weine, das „Oenocyanin“ (Weinblau) ist in reinem Zustande blau, färbt sich aber bei Anwesenheit von Säuren, die im Wein immer vorhanden sind, mehr oder weniger rot, ähnlich dem bekannten Lahnus. Es ist nur in den Schalen der Beeren enthalten, nicht im Saft, so daß man bei vorsichtiger Trennung von den Schalen aus roten Trauben weißen Wein gewinnen kann. In den Saft gelangt der Farbstoff erst, wenn er mit den Schalen vergärt, und zwar um so reichlicher, je gleichmäßiger die Trester im Most verteilt ist. Für die Verteilung muß man besondere Vorkehrungen, wie Siebböden etc. treffen, da die Trester sonst an der Oberfläche schwimmen. Trotz sorgfältiger Behandlung verbleiben aber die Rotweine häufig beim Lagern. Man sollte dann höchstens durch Mischen mit recht dunkelfarbigem Weinen Abhilfe schaffen; leider werden aber oft dem Rotwein zur Färbung andre Pflanzenfarbstoffe zugesetzt. Ganz entschieden muß die Anwendung von Beerfarbstoffen getadelt werden, deren Nachweis glücklicherweise dem Chemiker sicher gelingt, während die Methoden zur Bestimmung der Pflanzenfarbstoffe nicht ganz zuverlässig sind.

Weißweine werden mit denselben Mitteln zuweilen zu Rotweinen umgefärbt; umgekehrt hat man auch Rotweine durch gewisse chemische Mittel zu entfärben versucht, jedoch haben derartige Manipulationen für die Praxis wohl wenig Interesse. —

C. Goslich.

### kleines Heuilleton.

— **Sehen lernen.** Man redet gar oft und gern von dem angeborenen künstlerischen Trieb der Kinder, begnügt sich aber selten nur mit der Thatsache, daß wirklich jedem Menschen ein Unterscheidungsvermögen, Dispositionen für Lust- und Unlustgefühle mit in die Wiege gelegt worden sind, sondern gleich spricht man von „jungen Künstlern“ und fabuliert von den ausgesprochen „ästhetischen Gefühlen“ des Kindes. Nun muß aber immer und immer darauf hingewiesen werden, daß von einem eigentlichen oder höheren „ästhetischen Gefühl“ im Kindesalter aber noch kaum gesprochen werden kann. Mag auch das siebenjährige oder sogar zehnjährige Kind eine „Freude“ an bunten Farben, an „schönen“ Blumen empfinden, so haben doch diese einfachen Äußerungen des Lustgefühls mit dem eigentlichen Kunsttrieb des Menschen noch nicht viel zu schaffen, sondern erscheinen eben „nur als die natürliche Lust des empfindenden Organismus an wechselnder und mannigfacher Erregung seiner verschiedenen Empfindungsnerven, die für das gesunde Fortbestehen und die Leistungsfähigkeit derselben notwendig ist“.

— Der kleine Zeichner kümmert sich keineswegs um eine genaue

Ähnlichkeit. Er ist weit mehr Symboliker als Naturalist und will bloß andeuten; dabei ist er naturgemäß an das Gesetz der künstlerischen Ökonomie gebunden, d. h. er wird durch das Bedürfnis, seine Resultate mit den einfachsten Mitteln möglichst schnell zu erzeugen, zu einer in jedem Strich wirksamen Darstellungsart geleitet. Diese oft äußerst dürftige und primitive, von erstaunlicher Gleichgültigkeit gegen Form- und Zahlverhältnis zeugende Darstellungsweise scheint sich allerdings in einem auffallenden Gegensatz zu der viel und auch nicht mit Unrecht gerühmten Beobachtungsgabe der Kinder zu befinden. Der Grund dieses scheinbaren Widerspruchs liegt aber in der charakteristischen Eigenart der kindlichen Beobachtungsweise, welche launenhaft wählerisch und einseitig ist, nur das große Ganze berücksichtigt, wobei einzelne ganz minderwertige, aber vor springende Züge, Zufälligkeiten wie Knöpfe, Sonnenschirm, Schnurrbart etc. über Gebühr hervorgehoben, dagegen andre wesentliche und wichtige Teile durchaus vernachlässigt oder ganz übersehen werden. Von einer sorgfältigen Anschauung einer analysierenden Prüfung der Formen und Elemente, auf welchen die Erkenntnis der Linienrichtung, die relative Stellung der einzelnen Figurenteile zu einander und deren Proportionsverhältnis unter einander beruht, ist keine Rede. Die tiefere, psychische Verarbeitung der gegebenen Gesichtswahrnehmungen zu geordneten, klaren Anschauungen der konkreten Gegenstände ist also von Anfang an sehr mangelhaft.

Damit ist aber gleichzeitig auch bewiesen, einerseits, daß das ästhetische Genie erst erlernt werden muß, also Gegenstand der psychophysischen Bildsamkeit ist; andererseits, daß diese Bildsamkeit in engstem Zusammenhang mit der Erziehung zu richtigem Anschauen steht, ja sogar von der letzteren direkt abhängig ist. Jede vernunftgemäße Betrachtung unserer Umgebung, die ästhetische Beurteilung der Natur und ihrer Schönheiten beruht durchaus auf der ausgebildeten Anschauung. Der Blinde wird niemals im Stande sein, räumliche Schönheiten ästhetisch richtig beurteilen und nachempfinden zu können.

Daß also die Ausbildung unseres „geistigen Auges“, die Heranbildung zu zielbewusstem Anschauen zu den wichtigsten pädagogischen Aufgaben gehört, dürfte auch dem Laien einleuchten; dies um so mehr, als die Thatsache, daß unsere Jugend die Augen nicht richtig zu brauchen versteht und erst zu vernünftigen Anschauen erzogen werden muß, schon längst nachgewiesen worden ist. Herbart und Pestalozzi sind keineswegs die ersten, welche die Notwendigkeit einer derartigen Erziehung erkannt haben, und wenn heute behauptet wird, die Heranbildung zum bewussten Sehen sei Sache eines von selbst sich einstellenden, logischen Vorgangs, so sei hier auf den Widerspruch, in welchem sich diese Behauptung mit andren, ebenfalls in jüngster Zeit geltend gemachten Ansichten befindet, hingewiesen. Professor Heim behauptet: „Die allgemeine Fähigkeit zum bewussten Sehen hat mit der Civilisation abgenommen.“ Die Klagen Virchow's über die mangelhafte Beobachtungs- und Auffassungsfähigkeit seiner Studenten sind bekannt; auch Helmholz hat konstatiert, daß die vorwiegende Beschäftigung mit Büchern schlechte Beobachter geschaffen hat; und vor zwei Jahren sagte Prof. Gsmarck von Kiel über ähnliche Erfahrungen, sowie über die ungenügende, meist überhaupt nicht vorhandene, zeichnerische Vorbildung der akademischen Jugend.

Diese und ähnliche Stimmen bekunden doch stärkerlich das Bedürfnis nach der gewissenhaften Schulung unserer Anschauung, wie sie vor allem ein rationeller Zeichenunterricht zu vermitteln hat, und in diesem Sinne verlangt denn auch Heim: „Möge eine einseitige Reform des Zeichenunterrichts nicht nur das Rechnen, sondern vorerst dessen Grundlage, das Sehenlernen, berücksichtigen und die Beobachtung unserer Jugend heben, zum Segen künftiger Geschlechter.“ — (Aus den „Vernier Studien zur Philosophie und ihrer Geschichte“, Bd. XIX: Dr. Ulrich Diem, „Das Wesen der Anschauung“.)

### Litterarisches.

— **Verlagsverhältnisse in Italien.** Man schreibt der „Frf. Ztg.“ aus Benedig: Aus einem an das „Giornale del Popolo“ gerichteten Schreiben Frau Jessie Whites, der Witwe Alberto Marios, des bekannten italienischen Schriftstellers und Kampfers, ist zu ersehen, daß die von keinem Geringeren als Carducci befohrte zweibändige Ausgabe der Memoiren ihres verstorbenen Gatten nur gegen Ersatz der Druckkosten an den Mann zu bringen war. Frau Mario mußte dem Vologneser Verleger Zanichelli 2500 Lire bezahlen. Des weiteren teilt sie mit, daß die gesammelten Werke C. Cattaneos, des bedeutendsten Prosaisten Italiens im vorigen Jahrhundert, mit Erscheinen des 3. Bandes bei Lemonnier ins Stocken gerieten und später bei Barbera endlich zum 10. Bande weitergeführt wurden, stets unter Vorausbezahlung der Druckkosten, die von C. Cecchini und dem Obersten Guastalla bestritten wurden. Somit steht es mit den Beziehungen von Autoren zu Verlegern und wohl auch heider zum Publikum, das wenig liest und noch weniger kauft, in Italien schlimmer, als in andern Ländern. Dabei ist nicht zu verwundern, daß die einzige kritische Ausgabe der Werke Machiavellis nur bis zum sechsten Band, der im Jahre 1877 erschienen, geführt werden konnte; für den großen Florentiner waren eben die Druckkosten nicht aufzubringen.

### Hygienisches.

— **Die Beschaffenheit des Wassers in Rhät- und Appenzel.** Sehr viele größere Städte, besonders im rhein-westfäl. Industriebezirk, gehen neuerdings dazu über, ihre Versorgung mit

Wasser durch Thalsperren zu bewerkstelligen, also durch Stauweiser, in denen das Wasser eine längere oder kürzere Zeit vor dem Gebrauch stagniert. Man schenke bisher diesem angesammelten Wasser bezüglich seiner Beschaffenheit großes Vertrauen, da man glaubte, daß alle Verunreinigungen in der Zeit der Ruhe zu Boden sanken und so unschädlich würden. Die kürzlich in der Stadt Remscheid, die durch Thalsperrenwasser versorgt wird, aufgetretene Typhusepidemie hat es aber sehr angezeigt erscheinen lassen, das Wasser der Thalsperren einer eingehenden und andauernden chemischen und bakteriologischen Untersuchung zu unterwerfen. So zeigte sich z. B. gerade bei dem Wasser der Remscheider Thalsperre beim Beginn des Betriebs (1892) vom Juni bis Oktober eine starke Trübung des Wassers, die von organischen und unorganischen Stoffen herrührte und dem Wasser auch einen modrigen Geschmack erteilte. Wahrscheinlich war der Boden nicht hinreichend von Wurzeln und Grasswuchs gereinigt worden. Nun wird die Gefährlichkeit der Erscheinung ja dadurch gemildert, daß erfahrungsgemäß die organischen Keime, die ja am gefährlichsten sind, von der Oberfläche nach der Sohle zu immer mehr abnehmen, so daß es von großem Vorteil ist, das Wasser von der Sohle abfließen zu lassen, wie es ja in der That auch geschieht. Dabei hat man noch den Vorzug, daß das Wasser im Sommer auf der Sohle bedeutend kühler ist, als auf der Oberfläche; der Temperaturunterschied kann in der heißen Jahreszeit bis zu 10 Grad Celsius betragen. Professor Borchardt giebt die Grundsätze an, die für die Einrichtung solcher Thalsperren maßgebend sein sollten. Die Landschaft, in der sie angelegt werden, soll möglichst frei von menschlichen Niederlassungen sein, die brach liegenden Flächen aber aufgeforschet werden, damit das Niederschlagswasser mehr zu "Igehalten und dadurch die Zuführung von Schlammstoffen zum Weiser vermindert wird. Auch empfiehlt sich die Anlage eines Reservoirweisers zwischen Schlammsfang und Hauptstauweiser, um den letzteren zu Zeiten geringer Wasserentnahme einmal im Jahr gänzlich entleeren und reinigen zu können. Ferner ist mit der Möglichkeit zu rechnen, daß die Zuflüsse zeitweilig verunreinigt werden (z. B. durch Gewitterregen); es ist dem durch eine Umleitung zu begegnen, welche es gestattet, die verunreinigten Wässer von der Thalsperre fernzuhalten. Trotzdem nun die Thalsperre von Remscheid nach diesen Grundsätzen angelegt ist, scheint doch noch nicht die Möglichkeit der Bildung von ansteigenden Keimen ausgeschlossen zu sein, und es wird wohl schließlich nichts übrig bleiben, als Sandfilter zu verwenden, die sich ja bei andern Wasserbeden vorzüglich bewährt haben. —

**Aus dem Tierleben.**

— Im Hamburger "Verein für naturwissenschaftliche Unterhaltung" sprach unlängst Dr. Gaus über einige biologische Beobachtungen, die er bei brasilianischen Insekten gemacht hatte. Der "Hamb. Korresp." berichtet über den Vortrag: In Minas geraes fand Dr. Gaus mehrfach eine schwarzgrüne Wespe aus der Familie der Wegwespen, sechs Centimeter lang bei einer Flügelspannweite von 11 Centimeter, die mit Vorliebe den großen Vogel- oder Blutsinnen nachstellt. Sobald die Spinne ihren Feind erblickt, sucht sie sich vom offenen Wege ab unter Pflanzen oder Steine zu flüchten; gelingt dies nicht, dann ist sie gewöhnlich verloren. Die Kämpfe der ungleichen Gegner, die oft eine halbe Stunde dauern, sind sehr interessant; die hinteren Beine flach auf dem Boden aufliegend, auf den andern Beinen hoch aufgerichtet, wehrt die Spinne die Angriffe der Wespe von oben ab, um sich plötzlich mit einer Schnelligkeit, die man dem plumpen Thier nicht zugetraut hätte, auf den Hinterbeinen herumzuwerfen und eine Attade der Wespe von hinten zu parieren. Ist es der Wespe endlich gelungen, der Spinne einen Stich beizubringen — der Stachel ist etwa 1 Centimeter lang und wie die Nadel einer Morphiumspritze durchbohrt —, dann umfliegt sie in großen Bogen ihr Opfer, um die Wirkung des Stiches abzuwarten. Diese ist ähnlich dem Curare, es tritt in kurzer Zeit eine Lähmung der Spinne ein, die darauf trotz ihrer Größe und Schwere von der Wespe mit den Beinen gefaßt und nach ihrem Bau geschleppt wird. Dort legt die Wespe in ihr Opfer ein Ei, und da das Gift der Wespe außer der lähmenden auch eine fäulniswidrige Wirkung hat, hat die ans dem Ei kriechende Larve der Wespe ausreichend Nahrung zu ihrer Entwicklung. Außer Spinnen fallen auch große Kalterlaken dieser Wespe zum Opfer.

Bei Petropolis findet sich häufig eine Heuschrecke, die wegen ihrer Färbung, grün und gelb (den brasilianischen Landesfarben), gafanhoto da independencia genannt wird. Rhomalea miles Drury. Die umgeflogelten Larven dieser Heuschrecken haben die Gewohnheit, auf einem niedrigen Busch alle in Haufen beisammen zu sitzen und die Blätter abzufressen; nähert man sich ihnen, dann stieben sie nach allen Richtungen auseinander, um sich später, wenn die Störung vorüber, wieder auf denselben Busch zu versammeln. Die erwachsenen Heuschrecken dieser Art leben ganz vereinzelt. Eine eigenartige Brutpflege findet bei einem Käfer aus der Familie der Cassiden oder Schildläufer, Omoplatia pallidipennis Bohem, statt. Der Käfer ist nur 4 1/2 Millimeter breit, seine Flügeldecken stehen aber an der Seite soviel vor, daß er über 1 Centimeter breit erscheint. Den Tag über sitzt der Käfer ruhig auf der Unterseite eines Blatts, gewöhnlich einer Passiflora, und unter dem vorstehenden Schild der Mutter sitzen dichtgedrängt

die Larven. Nach Einbruch der Dämmerung kriechen diese unter dem Schild der Mutter hervor und zerstreuen sich über die Pflanze, um zu fressen. Gegen Morgen aber sammelt sich die ganze Brut wieder unter dem Schild der Mutter, wie die Küchlein unter dem Flügel der Henne. —

**Humoristisches.**

— Berliner Wize vor 70 Jahren. Einen interessanten Beitrag zum Kapitel des Berliner Humors bildet eine Sammlung "Berliner Wize", die anfangs der dreißiger Jahre im Verlage von Gropius erschien. Die Sammlung ist illustriert und enthält so manches, was auch heut noch zum Lachen anregt. Auf einem Bildchen sieht man eine mächtig aufgedonnerte Schöne, die ein Hausknecht im Frack zum Tanz auffordert: "Kann id de Ehre haben, mein Fräulein?" — "Doch nicht ohne Handschuh?" — "Dett schadt nisch — id wasche mir hernach schonst widder."

Auf einem andern Bilde geleitet ein Diener eine vornehme Dame mit der Laterne nach Hause. Mit erhobenen Nöden sieht sie vor einer Pflanze, der Diener ermuntert: "Nomm'n Se man dreiste zu, Modamken, id habe Stiebeln an."

Wieder auf einem andern Bilde geht der alte Zelter über die noch "puppenlose" Schloßbrücke, vor ihm geht ein Schusterjunge und singt "Wir winden Dir den Jungfernkranz". Mit weißerblauer Seide, fällt Zelter ein. Der Junge entgegnet ihm, indem er sich umdreht: "Fangen Sie sich Ihren Jungfernkranz alleine an, wenn Sie singen wollen."

Das Karnidel, "das angefangen", verdankt seinen Ursprung auch den "Berliner Wizen". Scene: Der Wochenmarkt. Ein Hund hat ein Kaninchen totgebissen. Die Höderin verlangt von seinem Herrn Bezahlung, der Herr weigert sich, es wird ein Polizist gerufen, und der Herr soll mit zur Wache gehen. Da drängt sich wieder ein Schusterjunge hervor und sagt: "Jeh'n Se man ruhig mit, lieber Herr, id jeh' ooch mit, id wer's bezengen, Ihr Hund is unschuldig — det Karnidel hat angefangen." —

**Notizen.**

— Björnsons "Fällissement" soll im Schauspielhause einstudiert werden. —

— Das Schiller-Theater hat die erste Aufführung von Ibsens "Nosmersholm" auf Dienstag, den 12. Februar, verlegt. —

— "Die Lichtung", ein Schauspiel von Maurice Donnay und Lucien Descaves, gelangt am 10. Februar in Residenz-Theater in einer Mittagsvorstellung zur Erstaufführung. —

c. Björnsons "Ueber unsre Kraft" gelangt in Paris, zu Ehren des Besuchs Björnsons in Paris, am 19. (1. Teil) und 28. Februar (II. Teil) zur Aufführung. —

— Im Thalia-Theater wird am 10. Februar, mittags 12 Uhr, die Oper "Wahntrud" vom Opern-Probekühnen-Verein aufgeführt. —

— August Bungerts "Nautilaa" geht anfangs März im Dresdener Opernhaus zum erstenmal in Scene. —

a. Eine Ausstellung von Werken des verstorbenen Malers Max Koner wird Ende dieses Monats in der Kunstakademie eröffnet werden. —

— Eine gut erhaltene Bronzestatue in natürlicher Größe wurde durch Touher im Cerigo-Kanal (Griechenland) gehoben. Der Kopf der Statue ähnelt dem Hermes des Praxiteles.

— Die goldene Swammerdam-Medaille ist von "den Genootschap der Bevordering vom Natuur-Genoes-an Heelkunde te Amsterdam" dem Professor Dr. C. Gegenbaur in Heidelberg zuerkannt worden. Die Medaille wird nur alle zehn Jahre verliehen. — Bisher wurde die Medaille den Professoren C. Th. v. Siebold und Ernst Haeckel zu teil. Swammerdam war ein berühmter Insektenforscher. —

— Briefmarken-Block. Die ungrische Postdirektion hat, wie der "Pester Lloyd" berichtet, im Interesse der Bequemlichkeit des Publikums eine praktische Einrichtung getroffen. Damit jedermann seinen Briefmarken-Vorrat bis zum Zeitpunkt der Verwendung rein und unbeschädigt erhalten könne, hat die Postdirektion Briefmarken-Blocks in Verkehr gesetzt. Diese haben die Gestalt kleiner handlicher Couponhefte, deren einzelne Blätter aus je sechs, durch ein Blatt Oelpapier noch besonders gesüglichten Briefmarken bestehen. Jedes Heft enthält vier Blätter, somit 24 Briefmarken. Das Schutzblatt des Blocks von 10 Heller-Briefmarken ist rot, das der 25 Heller-Marken chamoisfarben und das der 35 Heller-Marken grasgrün. Das äußere Schutzblatt jedes Blocks enthält ferner einen sehr informativen Auszug aus dem Brief-Posttarif. Jeder Block ist um 2 Heller teurer, als der Gesamtwert der in ihm enthaltenen Briefmarken. —