

(Nachdruck verboten.)

Das Verbrechen des Arztes.

23]

Roman von J. S. Kosny.

Autorisierte Uebersetzung von M. v. Berthof.

Plötzlich breitete sich ein Schatten, eine ganz außerordentliche Leere über den Raum und auf jenes Stück Himmel, das zwischen den Bäumen des Parks hindurchsah; Marguerite war gegangen. Guy hörte noch ihre silberne Stimme, ihr Kleid, wie es im Fortgehen über den Teppich raschelte. Verdruß ergriff ihn, ein wildes, unerträgliches Gefühl des Verdrußes. Alle, die ihn umgaben, seine Frau, seine Schwiegermutter, wurden zu Phantomen, zu sonderbaren, unwirklichen Erscheinungen. Es schien ihm unmöglich, daß die weiteren Stunden dieses Tages vorübergehen sollten, ohne daß er sie wieder sah, ohne sie zu hören, ihre Nähe einzuatmen, und wäre es auch nur für einen Augenblick.

Und diesmal hatte er doch die Vorahnung von etwas Gefährlichem, das stärker war als sein Wille, stärker als alles andre. Er wollte sich dagegen stemmen, er gebot sich selbst, an der Seite des Lagers zu bleiben, auf dem diejenige ruhte, die die Hoffnung seiner Nachkommenschaft in sich trug. Und er sagte mit unendlicher Sanftmut:

„Fühlst Du Dich wieder wohl, mein Lieb?“

Sie reichte ihm die Hand und antwortete bewegt:

„Ja, mir ist wieder ganz wohl . . . ich bin glücklich . . . ich liebe Dich.“

Diese Worte erweckten sein Unbehagen. Leicht wendete er den Blick von den Augen seiner Frau weg. Dann hatte er eine Regung von Zuversicht und log, aber mit dem Gefühl, sie vor einer Gefahr zu schützen:

„Wir werden uns immer lieben!“

Er konnte sich des Gefühls nicht erwehren, daß er nie, selbst nicht an jenem schrecklichen Tag, an dem sie ihm ihr Wort gegeben, während er das gestohlene Geld an seiner Brust verborgen trug, so geheuchelt hatte wie eben jetzt.

Inzwischen hatte sie die Augen geschlossen. Sie lächelte, dann erlosch das Lächeln. Sie begann etwas tiefer zu atmen, bis sie endlich einschlief. Er neigte sich über sie, horchte auf ihren Atem, fühlte leicht ihren Puls und sagte zu Madame Montcaur, die eben wieder ins Zimmer trat:

„Sie schläft, es geht ganz gut.“

Die Leere, die Langeweile, die ihn drückten, schienen ihm immer entsetzlicher. Er war wie der Gefangene, der den Abend erwartet, um nur den Riegel an seiner Zelle zu hören. Die Uhr, die die Stunden wies, marterte ihn. Wie sollte er nur entweichen, hinlaufen, nur ihr Kleid, ihr Antlitz zu sehen? Plötzlich erbebte er von innerer Freude; ein Ausweg war ihm eingefallen! Nur die Hefigkeit seines Wunsches hatte ihm den Weg, ihn zu erfüllen, verhüllt. Und er sagte:

„Ich werde gerade noch Zeit genug haben, Ihren Kranken zu besuchen . . .“

Es war ein kleiner Bauernjunge, an dem die alte Dame Anteil nahm, eines jener merkwürdigen Geschöpfe, wie sie die Natur manchmal unter den Menschen austauden läßt als den ersten Versuch zu einem zukünftigen Geschlecht. Die ganz außerordentliche Schwäche seiner Nerven hatte etwas Ergreifbares für Madame Montcaur, die dabei an sich selbst denken mußte. Sie hoffte, Herbeline würde ihn wieder herstellen. Er selbst war nicht dieser Ansicht und erklärte sich für unfähig, ihn zu heilen.

„Ich werde kaum eine Stunde fortbleiben,“ flüsterte er. „Ich könnte schwören, daß Madeleine bis dahin noch nicht erwacht sein wird . . .“

Um rascher fortzukommen, nahm er sein Rad. Die Fahrt that ihm gut. Er liebte es, die Luft zu durchschneiden, liebte es, wenn die Landschaft in ihrer grünen Uppigkeit an ihm vorüberflog. In weniger als zehn Minuten hatte er die Hütte erreicht, in der der Schützling seiner Schwiegermutter hauste. Am Ende einer langen, sumptigen Pflanze lag eine auf's Geratewohl mit Mörtel, Sand und Steinen beworfene Hütte, eine uralt Behausung, ganz überwuchert von Moos, Flechten und Weintraut. Die Leute, die hier hausten, bearbeiteten mit dem Aufgebot aller Kraft eine schlammige Erde, die kein Getreide

trug und die jene Pflanzen überwucherten, welche in der Feuchtigkeit gedeihen.

Guy trat ein, ohne anzuklopfen. Eine alte, gichtbrüchige Bäuerin erhob sich mit einem Schwall näselnder Worte, ein Jüngling wendete dem Eintretenden ein Gesicht zu, das so weiß wie Kreide war. Seine übergroßen, runden Augen mußten selbst im Finstern sehen. Er hatte sehr wenige und ganz flachsblonde Haare, einen Mund, der kleiner war als der eines neugeborenen Kindes, und dementsprechende Wangen, eine sehr große Stirn, die bei dieser kleinen Gestalt unförmlich erschien, und einen so langen Hals, wie ihn wahrscheinlich kein andres menschliches Wesen aufzuweisen hatte. Auch sein klapperdürrer Körper, seine Extremitäten von beunruhigender Zartheit konnten mit nichts anderem verglichen werden. Er zitterte beständig vor Fieber und Kälte. War dieser junge Mensch schon sehr merkwürdig durch seine Erscheinung, so war er es noch mehr durch seine Sinne. Er hatte ein so feines Gefühl, daß er die zartesten Schwankungen in der Atmosphäre bemerkte und fähig gewesen wäre, alle Erscheinungen vorauszusagen. Sein Geruchssinn war nicht weniger entwickelt. Er glich beinahe dem der Hunde, und wie diesen Tieren waren auch ihm die Düfte und aromatischen Gerüche verhaßt. Dagegen war sein Gehör schwach und besonders wenig entwickelt; er konnte kaum sprechen, verstand die Silbeneinteilung schlecht und hatte keine Idee von musikalischem Gehör. Sein Blick eines Tagblinden reichte nicht weit und ermüdete bald; er erkannte schwer die Gesichter und vergaß ihre Bildung nach kurzer Zeit. Kraft seiner Intuition und seiner geistigen und sensitiven Feinfühligkeit gelang es ihm, fast alles zu erraten, was man ihm sagte — und manchmal sogar das, was man dachte.

Er reizte in hohem Grade die wissenschaftliche Neugier Herbelines, der nicht ganz einig mit sich war, ob er ihn als einen rüchändigen Typus ansehen sollte oder im Gegenteil als einen ersten Versuch einer neuen menschlichen Gattung. Jedenfalls war seine Schwäche ganz außerordentlich, und der Doktor war erstaunt, daß er mit einem so reduzierten Lungensystem und einer so schlechten Blutcirculation überhaupt leben konnte. Und dennoch lebte er. Seit sechzehn Jahren leistete er zehn Todesursachen Widerstand, die ihn unausgesetzt bedrohten. Bei Guy's Ankunft hatte er eine lebhaft, nervöse Anregung an den Tag gelegt, in der man eine sonderbare Mischung von Furcht und Freude bemerken konnte. Die Art, wie er den Blick wegwendete, als der Arzt sich ihm näherte hatte, zeigte einen augenscheinlichen Widerwillen, eine Art furchtsamen Hasses. Andererseits reichte er ihm die Hand mit der Bestimmtheit eines Tieres, das eine Belohnung erwartet.

Herbeline fühlte dem Kranken den Puls, dann auskultierte er ihn.

„Haben Sie geschlafen?“ fragte er ihn.

Der Kranke erriet mehr als er hörte.

„Ja, besser geschlafen,“ stotterte er mühselig.

„Und Sie sind ohne besondere Mühe aufgewacht?“ fragte Herbeline weiter.

Der Kranke machte ein Zeichen, daß er nicht verstanden habe.

„Sie fühlten sich nicht müde, als Sie erwachten?“ fragte Herbeline neuerdings.

„Ich bin immer müde . . . ich war etwas weniger müde“

„Also soll ich Ihnen noch Mittel verschreiben?“

Das Gesicht des Kranken drückte eine glühende Begehrlichkeit aus.

„Ja, ja . . . ich fühle mich so wohl, bevor ich einschlafe mit der Medizin. Aber sie ist schon aus.“

Herbeline wühlte in seiner Tasche. Die runden Augen glänzten, indem sie seinen Bewegungen folgten. Der Doktor holte ein kleines, flaches Fläschchen mit weißen Pillen heraus und übergab es der Alten, die während der ganzen Zeit keine Miene verzogen und keinen Laut hervorgebracht hatte.

„Drei Pillen vor dem Schlafengehen,“ sagte er. „Nicht eine einzige mehr, sonst würde das Medikament eine schlechte Wirkung haben.“

Der Kranke ließ ein leises, fröhliches Lachen hören, doch als Herbeline hinausging, folgte er ihm mit einem Blick voll Haß und Furcht.

Draußen angelangt, machte sich Guy mit der größten Geschwindigkeit wieder auf den Weg. Er fuhr einige Zeit längs des Flusses dahin, überschritt eine kleine Brücke und befand sich vor einem Hause aus gelbem Sandstein, das ganz umhüllt und überspomen war von leuchtenden Glycinen. Ein alter Obstgarten voll ehrwürdiger Birnbäume, voll knorriger Apfelbäume und Kirchbäume folgte.

Serbeline begann das Herz zu klopfen. Das war die köstliche Stunde, in der die Schatten der großen Bäume sich, immer länger werdend, über die Wiesen und das helle Wasser hinstrecken. Die Sonne strömte im Untergehen ihre ganze Glut aus. Ringsum lag tiefes Schweigen. Selbst die Insekten schwiegen, und die Vögel hatten ihr Abendlied noch nicht begonnen. Kaum daß man in der Ferne das Rauschen des Wassers vernahm, die ängstliche Flucht einiger Tiere, ein leises Knistern in den Pflanzen, und manchmal beim Aufatmen ein leises Rauschen der Blätter. Dieser Augenblick war für Serbeline ergreifend.

An einer Ecke der Wiese stand er still und betrachtete das leuchtende Haus mit einer Art von Bewunderung. Was wollte er hier? Wie war es nur gekommen, daß er seit wenigen Tagen dies Haus, das ihm früher so gleichgültig gewesen war, ihm jetzt so sonderbar, fast phantastisch erschien? Er zögerte; er dachte daran, zu fliehen, und machte eine Bewegung, um wieder aufs Rad zu steigen. Aber er fühlte, wie vergeblich sein Widerstand war, und so schritt er auf die glycinengeschmückte Fassade zu.

Eine behäbige Frau erschien auf dem Vorplatz und grüßte, da sie Guy erkannte.

„Herr Duprène ist noch nicht nach Hause gekommen,“ sagte sie; „aber das Fräulein ist da . . . im Garten.“

„Ich habe nur einige Worte zu sagen,“ entgegnete der Doktor. „Stören Sie Fräulein Duprène nicht. Ich gehe in den Garten, wäre es auch nur, um die Kirchbäume zu bewundern . . .“

„Ja, was die anlangt, so sind es wirklich schöne Kirchbäume,“ sagte die Frau.

(Fortsetzung folgt.)

(Nachdruck verboten.)

Der fang der Pelztiere in Nordamerika.

In Amerika liegt der Pelzhandel zum größten Teil in den Händen mächtiger Gesellschaften. Auf Alaska haben zwei amerikanische Gesellschaften und in Kanada die Hudsons-Bai-Company das Feld ihrer Thätigkeit. Nur wenige dürften eine Ahnung von dem Alter, Wesen und der Bedeutung der Hudsons-Bai-Company haben. Sie ist jedoch nicht nur das älteste, sondern auch das erfolgreichste bestehende Kolonialunternehmen Englands. Sie datiert nämlich aus dem Jahre 1670. Damals erteilte die englische Krone dem Ritter des Königs, Prinzen Rupert, ein Monopol für Handel und Schifffahrt in allen Gewässern, zu denen die Hudsons-Bai führt sowie den Besitz aller von jener bespülten Länder. Als einzigen Entgelt sollte die Compagnie dem König jährlich zwei Elche und zwei schwarze Viber abliefern. Das Gebiet um die Hudsons-Bai war nicht herrenlos. Seit Anfang des 17. Jahrhunderts durchzogen es französische Jäger und Goldsucher, welche sich gegen das Erscheinen des englischen Wettbewerbers zur Wehr setzten; auch waren die Schwierigkeiten der Meerfahrt nach jenen entlegenen, eisstarrten Ländern damals sehr groß und gefährlich. Die Compagnie aber wurde, trotzdem sie nur über ein Kapital von 210 000 M. verfügte, aller dieser Schwierigkeiten Herr. Obwohl die Franzosen wiederholt über ihre Ansiedelungen herfielen, ihre Vorräte beschlagnahmten und ihre Schiffe wegnahmen, wußte die englische Gesellschaft gute Geschäfte zu machen. Eine Parlamentskommission hatte festgestellt, daß sie von 1690 bis 1800 durchschnittlich jährlich 60—70 Proz. Dividende verteilte und selbst in den ersten 20 Jahren, 1670—1690 trotz aller Kriegsnöte 230 000 M. Gewinn erzielt hatte. Gegen Mitte des 19. Jahrhunderts zählte die Hudsons-Bai-Company 239 Teilhaber mit einem Kapital von 8 Millionen Mark. Sie besaß damals im Norden Kanadas vom Atlantischen bis zum Stillen Ocean 136 Stationen mit 1400 Beamten und beschäftigte einen Dampfer und 5 Segelschiffe. Noch heute wirft der Handel mit Fellen und Pelzen einen Reingewinn von 21,2 Millionen M. ab.

Solche Summen werden allerdings erklärlich, wenn man sich gegenwärtig, mit welche Mitteln sie erworben werden. Ueber die Preise, die die Pelze im europäischen Handel besaßen und noch besitzen, ließ man natürlich die kanadischen und besonders die indianischen Jäger so viel wie möglich im Dunkeln, ein Princip, dem die Hudsons-Bai-Company ebenso wie ihre würdigsten Nebenbuhlerinnen, z. B. die Alaska-Commercial-Company, die Western Fur and Trading-

Company und die North-West-Trading-Company bisher treu geblieben sind. Besonders die Hudsons- und die später mit ihr vereinigte North-West-Company leisteten hierin das denkbar Mögliche. Man tauschte die Pelze gegen Erzeugnisse europäischer Industrie ein und lieferte den Jägern eine Flinte für 40 Viber, ein Messer für 6, 1 Pfund Pulver für 3 usw. Bei dem wilden und wüsten Abenteuerleben, welchem sich die meisten kanadischen Pelzjäger ergaben, gerieten dieselben auch bald Schulden halber in Abhängigkeit der Händler, die das Gebiet durchzogen und an günstig gelegenen Orten Forts und Handelsstationen errichteten. Zwar war den Händlern von Seiten ihrer Gesellschaften verboten, den Jägern geistige Getränke zu verkaufen, in Wahrheit stand dieses Verbot aber nur auf dem Papier, und selbst die Reuzzeit hat wenig oder gar nichts an diesen Verhältnissen geändert. Die Unterhändler treiben auch heute noch den Handel mit Spirituosen, teils in Interesse und mit Wissen ihrer Gesellschaft, teils auf eigene Rechnung und erübrigen dabei Gewinne, weit höher, als ihre Vorgesetzten erzielen, obgleich letztere häufig 500 Proz. verdienen. Wie die indianischen Pelzjäger bei diesem Ausbeutungssystem fahren, bedarf wohl keiner weiteren Erörterung.

Im Tauschhandel mit dem indianischen Jäger hielt man an dem Grundsatze fest, für die kostbaren Pelze verhältnismäßig weniger zu bezahlen als für die geringeren Sorten, wodurch wenigstens die Ausrottung der edleren Pelztiere verhindert wurde. Die Preisliste, nach welcher gegenwärtig die Händler der Hudsons-Bai-Company mit den indianischen Jägern verkehren, ist folgende: 1 Flinte für 15 Viberbälge, 1 Duzend Messer für 3 Viberbälge, 1 Art für 2 Viberbälge, 1 Anzug, je nach Verbrämung für 6—8 Viberbälge, 1 Pfund Pulver für 15 Viberbälge, 1 wollene Decke für vier Viberbälge, 1 Kamm für einen Viberbalg, einen Spiegel für einen Viberbalg, 1 Pfund Perlen für einen Viberbalg und 1 Pfund Tabak für 2 Viberbälge. Dabei gilt ein schwarzer Fuchs = 20 Viberbälgen, 1 Silberfuchs gleich 10 Viberbälgen, 1 weißer Fuchs = 2 Viberbälgen usw.

Außer diesen großen Gesellschaften operieren zahlreiche Trapper auf eigene Rechnung und eine Menge Händler wagen sich in die Jagdgründe der Indianer und Pelzjäger, in jene Landstriche mit hohen Schneebergen, ausgedehnten Waldregionen, unzähligen Seen und gewaltigen Strömen, um in dieser Heimat der Pelztiere selbst direkt ihren Bedarf an Fellen zu decken. Jene Indianer und Trapper, die uns aus unserer Jugendzeit traute Bekannte sind, führen dort ein Leben voll Leiden und Entbehrungen und doch voll Freuden, da sie in der Einsamkeit des Nordens frei von jedem Zwang und Gesetz ihrer Jagdleidenschaft fröhnen können.

Sobald der erste Schnee gegen Mitte Oktober fällt, dringen jene Trapper in das geheimnisvolle Dunkel der Wälder; sie nehmen nur einen Schlitten mit sich, den sie selbst oder einige Hunde ziehen. Auf diesem Gefährt liegt nun alles Material, das sie für das Leben in der Einsamkeit nötig haben. Es ist wahrlich nur wenig: einige Dedern, Munition, Fallen, bisweilen ein Zelt; das ist das ganze Gepäc; an Lebensmitteln nehmen sie fast gar nichts mit. Die Tiere, die ihnen zur Beute fallen, müssen diesen Abenteurern die gesamte Nahrung liefern, der Fuchs wie der Hase, die Otter wie der Viber, und besonders das Elentier. Für diese Natursöhne sind alle Tiere des Waldes eßbar. Einmal auf dem Jagdgebiet angekommen, richten sie sich „häuslich“ ein, entweder unter einem Zelte oder in einer einsam stehenden Hütte. Von hier aus unternimmt der Trapper täglich weite Ausflüge, um die Fallen aufzustellen, um sie zu besuchen; niemals hat er Ruhe, unaufhörlich muß er seine Gerätschaften überwachen, um nicht die Frucht seiner Arbeit zu verlieren. Der Vielfraß zieht hinter ihm her, alle seine Bewegungen verfolgend, um die Fallen streichend, bereit, jedes Tier, das in sie gerät, zu ergreifen und so dem Jäger seine sichere Beute zu entreißen.

Die Fallen werden auf bisweilen 40 Kilometer langen Linien aufgestellt; sie aufzustellen und mit Ködern zu versehen, ist eine schwere, wochenlang dauernde Arbeit. Alles das muß ausgeführt werden bei einer Kälte von 40—50 Grad oder bei so fruchtbarer Schneesturm, daß man kaum einige Schritte vor sich sehen kann. Hören wir die Erzählung eines berühmten Trappers an: „Ich hatte drei Linien von Fallen vorzubereiten, die in Form eines T aufgestellt waren und 40 Meilen Länge hatten. Diese Arbeit dauerte 6 Wochen, mitten im strengsten Winter und mitten in einem so dichten Wald, daß ich, um meinen Rückzug zu sichern, mit einem Weibchen an den Bäumen die Spur, die ich verfolgte, markieren mußte. Als endlich die Aufstellung beendet war, war ich noch nicht am Ende meiner Arbeit. Alle drei Tage mußte ich jede Fallenslinie besuchen, denn meine Beute nicht von dem Vielfraß oder Luchs geraubt werden sollte; und kam ich abends ermüdet zurück, so hieß es zunächst die Felle präparieren.“

Das kostbarste Pelztier des Nordens ist der Secotter. Er findet sich besonders zahlreich an der Nordwestküste und auf der Insel Alaska. Schon die unter Führung Coocs ausgesendete Expedition nach der Westküste Amerikas erwartete eine Menge kostbarer Secotterbälge durch Tauschhandel, also wahrscheinlich fast umsonst; sie wurden mit ungeheurem Gewinn in China verwerthet. Im Jahre 1800 verkaufte man in Kanton die Secotterbälge mit 400—500 M., die Pelten mit 40—100 M. Infolge der eifrigen Nachstellungen ist aber der Otter seltener geworden, und die Preise sind daher fast um das Doppelte gestiegen.

Die Otternjagd geschieht meistens in Säbnen und wird hauptsächlich nur von den eingeborenen roten Jägern der Nordwestküste

und von den Meuten betrieben. Im Frühjahr begeben sich hunderte von Booten auf den Otternfang in die hohe See hinaus. Sie teilen sich in verschiedene Abteilungen von 15—20 Kähnen. Soweit sich der Stopp eines Seeotters zeigt, trifft ihn auch schon ein wohlgezielter Pfeilschuß, das Wott, von welchem der Schuß kam, folgt sofort dem Tiere, während die andern einen Kreis bilden, der das erstere zum Mittelpunkt hat. Sobald nun der Otter wieder empor taucht, geben sämtliche Jäger ihre Pfeilschüsse ab, bis das Tier verendet im Wasser schwimmt und von den Jägern ins Boot gezogen wird. Bei der geringen Stärke des Seeotters erfordert die Jagd auf dieselben außerordentliche Geschicklichkeit in der Handhabung des Bogens bei der Jagd auf dieses Tier erlangt. Im Winter ziehen sich die Ottern auf die einsamen Inseln der Westküste zurück, wo sie in Schluchten und Felspalten einschlafen. Der Jäger sucht sich dann unmerklich an das schlafende Tier heranzuschleichen und tötet es durch einen Büchsen- schuß, bevor es erwacht. Bei der tosenden See und den furchtbaren Schneestürmen, die in der kalten Jahreszeit über die Inseln dahinströmen, ist diese Jagd auf den abschüssigen glatten Felsen lebens- gefährlich und erfordert ungewöhnlichen Mut und große Geschicklichkeit. Der rote Jäger des Nordens kennt aber keine Furcht. In der einen Hand die Büchse, in der andern die erlegte Fiere, springt er von Fels zu Fels; selten kommt es vor, daß ein indianischer Otterjäger bei der Jagd verunglückt.

Als edles Pelzwerk im amerikanischen Norden gilt ferner der Kürz, eine Marderart, die fast dem russischen Zobel im Preise gleich- kommt, ebenso der Mink oder Wison, ein näher Verwandter des Marders. Auch der Woluerin, der wegen seiner Schlaubeit dem Jäger sehr selten zur Beute fällt, wird seines kostbaren Pelzes halber geachtet. Hohe Preise haben auch gewisse Füchsenarten. Rote Füchse gelten ungefähr 12 M., gelbe 15 M., graue 20 M., blaue 120 M., Silberfüchse 300 M. und schwarze Füchse sogar 600—700 M. Mäße und die sogenannten kanadischen Edelmarder kommen in Mengen vor. Auffällig ist, daß die Marder zeitweilig zu verschwinden scheinen. Fast alle zehn Jahre tritt eine Marderarmut ein, die sich über sämtliche Gebiete des amerikanischen Nordens erstreckt. Ge- waltige Quantitäten Balg erhält man von Waschbären und von Eichhörnchen, doch steht letzteres dem russischen im Preise nach. Auch Wären und Luchse kommen zahlreich in Handel. Selbst den sonst mißliebigen Stinttieren wird wegen ihres Balges nachgestellt. Man befreit sie von der Bitterung und macht sie dem Marderbalg ähnlich. Die amerikanischen Zobel sind dagegen wenig geschätzt. —

Dr. J. Wiese.

(Nachdruck verboten.)

Weihnachtsleckereien.

Schon in uralter Zeit hat man am Zuckerteig im Essen und Trinken das Menschenmögliche geleistet. Und so ist es in den germanischen Nordländern geblieben bis heute: am Zulaßton, dem heiligen Abend, müssen unbedingt Stockfisch, Reisgrübe, Äel und Brantwein auf dem Tische stehen. Vor allem aber darf der sogenannte Zuleber oder Zulbock nicht fehlen — ein aus bestem Mehl gebadenes Brot, das mittels einer abgedrückten Holzform mit einem Eber oder einem gehörnten Widder in Nachrelief ge- schmückt ist. In manchen Gegenden läßt man das Brot samt Schinken, Käse, Butter, Bier und Brantwein auf dem Tische bis zum 6. oder 13. Januar nicht ausgehen, getreu der Dauer des heidnischen Zulfestes, die zwölf oder zwanzig Tage umfaßt. Was schließlich vom Zulbock übrig bleibt, wird bis zum Frühjahr auf- gehoben, um alsdann den Schweinen, Kühen und Pferden ver- abreicht zu werden, denn der vom Segen durchströmte Zulbock wird, falls Tier und Mensch davon bei Beginn des Aderns genießen, zu einer glücklichen Ernte verhelfen.

Die Bevorzugung gewisser Gerichte für die Weihnachtszeit, wie sie auf diesem nordlandnordischen Küchzetteln hervortritt, findet sich anderswo ebenfalls. In England hält der wohlhabende Land- bewohner noch jetzt darauf, daß beim Weihnachtsmahl der flammende Holzbock, der in christlicher Zeit durch den Tannenbaum ersetzt wurde, und der reich verzierte Ebertopf, der ehemals dem Fro geheiligt war, nicht fehlen. Und Ebenjomenig dürfen fehlen der mächtige Dassenlendenbraten, der riesige plump-padding und die plump- porridge, eine dicke, mit Rosinen versetzte Suppe, gekocht aus Kapaun, Putz und Gans oder wenigstens aus einem dieser drei prächtigen Vögel. Tagsüber werden verschiedene Näscherlein, wie Christmas pyes und Christmas barch, gegessen. Wie schon der Name besagt, sind die Christmas pyes Pasteten, und zwar zubereitet aus Hühner- oder Gänsefleisch, Rindzunge und Eiern samt starken Zutaten von Rosinen, Zuder, Zitronenschale und verschiedenen Ge- würzen. Gewöhnlich wird ihnen die Form eine Krippe gegeben. Die vielen Gewürze sollen auf die ähnlichen Speisen hindeuten, die die Weisen aus dem Morgenlande dem Kinde bei der Anbetung darbrachten. Vule-cake oder Christmas barch, der sogenannte und viel begehrte Weihnachtskuchen, erhält sogar die Form eines Widelfundes, und die Wäder, die solche süßen Gaben den Kindern zuschicken, legen großen Wert darauf, daß die Formen ihrer Kunst- gebilde den hochgespannten ästhetischen Anforderungen der Mütter möglichst entsprechen.

Deutschland steht in der materiellen Feier der Weihnachten erst

recht nicht zurück. Die Leute in Sachsen delectieren sich am Christ- abend an Apfelsalat und Geringen, aber nur an weiblichen mit Roggen, da die Fülle der Eier Reichthum im künftigen Jahre bringt. Der Schlesiener schwört auf Rohnstöße und weibliche Karpfen. Die Brandenburger vertilgen gleichfalls Karpfen, dazu auch Rohnstöße. Viele Thüringer entzünden sich an dem Viechnochtschmuck oder Gahnebachel, zu dem zartes Getreide, Wadwerk in Form von Bregeln und geslochtenen Zöpfen, sogenannten Kröppelzöpfen, und Geringe samt einem guten Trunk gehören. Andre Thüringer ziehen Sauerkraut, Klump und den aus feinem Gerstenmehl gebadenen „Niddentuchen“, der einer Mazze ähnlich ist, samt Kaffee vor. So wären noch zahlreiche andre Beispiele für die außerordentlich ge- diegene kulinariische Feier des Weihnachtsfestes in deutschen Gauen beizubringen. Wohl das richtigste trifft der Hollsteiner, wenn er den heiligen Abend Bullbuntabend, Bollbauchabend, nennt.

Gewisse Näscherlein, die vor Jahrhunderten mehr auf den Ort ihrer Herstellung beschränkt blieben, sind inzwischen in Deutsch- land zur ausgedehntesten Aufnahme gelangt. Zu ihnen gehört in erster Linie der Nürnberger Pfeffer- oder Lebkuchen, dann der Königsberger Marzipan und bis zu einem gewissen Grade die Printe, die speciell in Aachen und in Köln erzeugt wird, sowie der Kölner Spetulatius.

Getwif ist in dem Pfefferkuchen ein gewisses Quantum Pfeffer enthalten, aber aus dieser verhältnismäßig geringen Menge dem Namen des Kuchens herleiten zu wollen, würde sehr verkehrt sein. Im Pfefferkuchen kommen noch andre Gewürze vor, wie Ingwer, Zimmet, Nügelchen, Muskatwurz und Anis. Und da nun Pfeffer als das vorzüglichste aller Gewürze galt, so wurden unter ihm in mittelalterlicher Zeit und auch noch erheblich später überhaupt alle Gewürze verstanden, die man zur Küche benutzte. Man liebte damals die Speisen überaus stark zu würzen, erheblich mehr als jetzt, und hielt sie erst in solcher Zubereitung für leder und fein.

Billig waren die Gewürze zur damaligen Zeit nicht, und am allerwenigsten der Pfeffer, wenn er auch nicht mehr solche schwindelnde Höhe wie zu Plinius' Tagen erreichte, da er sogar mit Gold und Silber in gleichem Werthe stand. Indem man also die Gewürze unter dem Sammelnamen Pfeffer zusammenfaßte, lag die Absicht vor, treffend anzudeuten, daß sie teuer und wesentlich für den Gourmand bestimmt seien. In Köln am Rhein wird denn auch der Feinschmeder schon seit alter Zeit mit dem Namen Pfefferleder be-ehrt, eine Bezeichnung, die auch die Kinder anwenden, wenn sie unter sich ein Ledermaul hänseln wollen. Da der bewußte Nürn- berger Kuchen ebenfalls recht leder und reich an Gewürzen ist, so ist ihm zur scharfen Charakterisierung das Wort „Pfeffer“ schon früh- zeitig vorgelegt worden.

Nürnberger Pfefferkuchen war bereits im Mittelalter eine sehr geschätzte Näscherlein. Mehrfach wird er in den alten Chroniken und sonstigen schriftlichen Ueberlieferungen genannt. So sind in den Nachrichten über die Festlichkeiten im Februar 1496 sieben Tafeln Pfeffer- oder Lebkuchen, die Tafel für einundzwanzig Pfennig, auf- gezählt. Nürnbergs frühzeitige Leistungsfähigkeit in der Herstellung von Pfefferkuchen ist erklärlich, wenn man beachtet, daß die Stadt sich durch ihre Handelsverbindungen die erforderlichen Gewürze leicht beschaffen konnte und, was besonders ins Gewicht fällt, einen Ueberfluß an Honig besaß. Honig ist ja ein Hauptbestandteil des Pfefferkuchens, daher der Name Honigkuchen nicht minder häufig als die beiden andern Bezeichnungen vorkommt.

Honig bezogen die Nürnberger aus dem großen Reichswalde vor ihren Thoren, der ob seines süßen Segens unendlich als „des heiligen römischen Reiches Bienengarten“ benannt wurde. In dem Walde trieben die Bienenwirte ihr Handwerk. Sie hießen „Zeidler“, nach dem Zeitworte „zeideln“, unter dem das Schneiden der Honig- scheiben aus dem Bienenstode verstanden wird. Anfanglich hatte man sich nur mit dem Ausbeuten der wilden Bienenstöcke befaßt, war aber bald zu einem systematischen und sehr ergiebigen Betriebe der Waldbienenzucht übergegangen. Auf den Waldordnungen ent- standen große Dörfer, die Zeideldörfer, deren Zahl im Mittelalter siebenundzwanzig betrug, und zu denen zweieundneunzig Zeidel- güter gehörten. Wenn der Wald aus kaiserliches Eigentum war und nur der Kaiser das Recht zum Zeideln verlieh, so war den Nürn- bergern doch die beste Gelegenheit geboten, den schönsten Honig zu einem billigen Preise zu erlangen.

Und nun möge ein altes Pfefferkuchen-Rezept aus dem An- fange des achtzehnten Jahrhunderts folgen. Es lautet wörtlich: „Nimm ein Pfund Zuder, zwei Pfund Honig, laß es miteinander sieden, mische Weizen- und Roden-Mehl, so viel genug zu einem starken Teige, darunter, thue darunter fünf Loth Ingwer, vier Loth Zimmet, vier Loth Nügelchen, Muscaten-Nüsse und langen Pfeffer, jedes zwei Loth, alles verstoßen, anderthalb Loth ganzen Anis, drucke es in Formen, backe es, und wenn es aus den Ofen kommt, bestreibe es mit Wasser.“

Ein andres Rezept aus ebenderselben Zeit empfiehlt neben dem Honig noch braunen Syrup, fügt ferner noch Cardemonen, zer- schnittenen Citronat, zerstückte Mandeln und ein Lot Potasche oder „Weinstein-Salz“ hinzu und hält sich ausschließlich an Weizenmehl. Wesentlich anders ist die Herstellung der Pfefferkuchen seit jenen Tagen nicht geworden; im Grunde genommen ist die Mischung noch immer dieselbe wie vor hundert Jahren.

Dem Pfefferkuchen stehen an Geschmack und Ansehen am nächsten die niederrheinischen Printen; sie sind nur fester in der Masse und etwas dünner im Volumen. Ihr Name stimmt überein mit dem englischen „Print“, das nicht nur Druck und Abdruck, sondern

auch Eindruck und Form bedeutet. Die Formen spielen bei den Prinzen eine hervorragende Rolle, wenigstens bei denen von Köln, wo man sie benutzt, um der Prinde die Gestalt des hl. Nikolaus, des kinderfreundlichen Bischofs von Mira, zu geben, der an jedem fünften Dezember in der Nacht seinen Umgang hält, um die fleißigen Buben und Mädchen mit Nüschereien, hingegen die faulen und ungezogenen mit einer Rute zu bestrafen.

Der schon erwähnte Kölner Speculatus ist ein mürbes, süßes Gebäck, das den Cakes ähnelt und in verschiedenen Formen verkauft wird. Seinen Namen trägt er vielleicht von dem lateinischen „specular“, englisch „to speculate“, weil man nachgrübeln muß, um die Figuren zu erkennen. Heilige Gestalten, Bäckelinder, Sterne, Säbne, Eber, Pferde, Steinböde werden im Speculatus mit Vorliebe nachgebildet.

Von erheblichem Alter ist auch der Marzipan, der in Königsberg seine vornehmste Pflege gefunden hat. Sein Vorkommen ist schon im Mittelalter nachweisbar. Aus dem Anfange des achtzehnten Jahrhunderts lautet ein Rezept, Marzipan zu machen, wie folgt: „Auf ein Pfund Mandeln nimm ein Pfund Zucker, stoße die Mandeln ganz klein, und denn nimm den Zucker und die Mandeln, auch das Weiße von Eiern, mache einen Teig daraus, formire was und wie Du es haben wilt, mache einen Rand daran, und kneip es ganz kraus, trockne es an der Luft, so ist es recht.“ Und weiter heißt es über den „Goh auf die Marzipanen“: „Nimm Eiertweiß so viel als Du wilt, schlags mit einem kleinen Besen erst recht wohl, und denn das Wässergen unter den Schaum genommen und Zucker, rühre es wohl unter einander, thue ein wenig stark Mehl dran, so ist es recht.“ — Georg Duf.

Kleines feuilleton.

Tanzstunde. (Nachdruck verboten.) Die Rehnminutenpause ist zu Ende. Das Gaslicht, das zur Hälfte abgedreht gewesen ist, brennt nun mit voller Flamme.

Der Klavierpieler zupft seine Krawatte zurecht und setzt sich mit einem Grinsen, das ein paar wachsgelbe Zähne zeigt, vor sein Instrument.

Ein garstiges Männchen, selten nüchtern, mit ungewöhnlich großen, horneingefassten Gläsern vor den Augen. Zuerst klinkert er mit einer Hand und präludiviert hierauf pianissimo.

Die Mädchen, welche Arm in Arm im Tanzsaale promeniert haben, nehmen ihre Plätze auf den mit Plüsch überzogenen Bänken ein.

In der Mitte, unter dem Spiegel mit dem breiten Goldrahmen, stoßen sich zwei kichernde Backfischelein mit dem Ellbogen, um sich so auf irgend etwas riesig Interessantes aufmerksam zu machen. Die Blonde stopft sich hastig eine Hand voll Zuckerln in den Mund, während Guiti ihr Lachen, so gut es eben geht, hinter dem Japanfächer aus Papier zu verbergen sucht. Hihhi . . . hi . . . 's ist wirklich zu komisch. . .

„Du Janni, die dumme Gans schau Dir nur an. Die schneuzt sich alle fünf Minuten, damit sie ihr neues Battistafaschentuch zeigen kann. Hehehe . . . hihhi . . .“

„Na, die braucht sich nichts darauf einzubilden. Die hat uns gerade noch hier gefehlt.“

„Und was diese Person für eine Grotteskfigur hat, geradezu entsetzlich.“

„Und das Cremelleid ist ihr auch viel zu kurz.“

Sie zwinkern sich mit den vor Schadenfreude blühenden Augen verständnisinnig zu, schlenkern mit den Füßen und lachen.

Das Fräulein im Cremelleid sitzt feierlich, wie bei einer Sonntagspredigt da. „Was nur diese blöden Fragen fortwährend zu lachen haben,“ denkt sie. —

Unter einem verstaubten Makartbouquet lauert ein nicht mehr junges Mädchen. Klein von Gestalt, bittisch rote Flecken auf den Wangen. Sie hat eine blauschwarze Sammetbluse an, die sie äußerst unvorteilhaft kleidet, und ist viel zu sehr geschminkt. — Ob sie wieder den ganzen Abend hier hocken wird? — Sie möchte am liebsten weinen. . .

Neben ihr hat sich die Mizzi niedergelassen, das „Hausmehermizzerl“, wie sie genannt wird. Ein Gefäß, wie man es den Porzellanpuppen malt. Sie trägt ihr Firmungssleid, das deskolletiert wurde und welches — bereits etwas zu eng — die für ihr Alter sehr entwickelten Formen reizend durchschimmern läßt. Mizzi summt ein Lied vor sich hin. Rändelnd läßt sie dabei das Ende ihres Popses durch die Finger gleiten. Sie ist nicht im geringsten aufgeregt. Man wird sich wie immer um sie reizen, trotzdem sie ungeschickt ist. . .

Die beste Tänzerin von allen, das ist die dunkelblaugige Steffi. Sie ist neugierig, ob man endlich einmal die vierte Figur der Quadrille lernen wird. . .

Die Tanzmeisterin klatscht in die Hände. (Sie war früher Ballettense. Ungefähr 45 Jahre alt, übermäßig gepudert, purpurgefärbte Lippen, verstärkte Augenbrauen, viel falsches Haar.) Sie trägt einen kurzen schwarzseidenen Rock und gelbe Sommerstübe.

Die „Damen“ und „Herren“ bilden einen Kreis um sie. Ihre Stimme klingt verschleimt: „Heute, meine Herrschaften, kommen

wir zur Polka Mazurka. Sie ist fast so wie die gewöhnliche Polka, nur ist hinter dem dritten Schritte allemal ein Sprung zu thun. Also: eins—zwei—ei—ei, dr—ei . . . hops! Eins, zwei, drei, hops! . . .“

Unbilliglich beginnen ihre Schüler mitzuhüpfen: Eins, zwei, drei, hops! Eins, — zwei — drei — hops. . . Eins zwei, drei, hops. . .

Sie probieren vorläufig jeder für sich selbst. Es geht schon. Bei den Mädchen rascher, bei den jungen Herren etwas langsamer. —

Da fällt mit einem Male voll das Piano ein. Die Steffi tanzt mit dem Gymnastisten, die Mizzi mit einem „Einjährigen“ von den Jägern und die Janni mit einem Praktikanten.

Sie wollen — für einige Minuten wenigstens — alle heute abend selig werden. Alle, alle: die Betti, die Janni, die Gussi, die Steffi und das Mizzerl, die Theresi, die Bertha und Anna . . . alle. . . Nur eine, mit einer schwarzblauen Sammetbluse, die wird wieder mit der Lehrerin tanzen müssen. —

Die Wangen glühen, der Atem jagt. Staub fliegt auf. Man beginnt zu schwitzen.

Dreimal wird schon die Mazurka wiederholt. Vergebens sucht die Tanzmeisterin das Tempo zu mäßigen.

Wie die Paare wirbeln! Sie sind ja alle so überglücklich! Und sie tanzen und tanzen. . . Eins, zwei, drei, hops! Eins, zwei, drei, hops. . .

Eugen Schid.

Humoristisches.

— Gaunerei. „Was! Sie gehören dem Temperenzlerverein an und trinken solch' ne Menge Bier?“

„Wissen S', im Vertrauen, mir hat's der Vorstand erlaubt. . . wenn d'Leut' an' dicken Temperenzler sehgen, nach a treten s' lieber bei.“ —

— Raffiniert. A.: „Warum lassen Sie denn Ihre Mandanten immer im Schaukelstuhl Plag nehmen?“

Rechtsanwalt: „Das thue ich deswegen: so lang mein Mandant die Wahrheit spricht, sitzt er ruhig und der Stuhl steht still; fängt er aber an zu lügen, so wird er unruhig und dann schaukelt der Stuhl.“ —

— Nabeliegend. Dame (dem Vogelhändler den Papagei zurückbringend): „Sie haben mich da mit dem Vogel schön angeführt; er spricht ja gar nicht!“

Vogelhändler (beleidigt): „Na, Sie werden ihn halt nicht zu Wort kommen lassen!“ — („Reggendorfer Blätter“.)

Notizen.

— Max Drehers neue Bühnenbüchling „Venus Amathusia“ ist vom Schauspielhaus zur Aufführung erworben worden. —

— Ferdinand v. Saars Volkschauspiel „Eine Wohlthat“ hatte bei der Aufführung im Wiener Burgtheater nur einen mäßigen Erfolg. —

— Siegfried Wagners Oper „Der Kobold“ wird im Januar im Hamburger Stadttheater, nicht, wie es erst hieß, im Leipziger Stadttheater, die Erstaufführung erleben. —

t. Der Pariser Chemiker Henri Moissan hat gemeinsam mit einem Jaggenossen ein neues Mittel zur Gewinnung von Argon gefunden. Das Gas ist in verhältnismäßig außerordentlich geringen Mengen in der Atmosphäre enthalten und hat wegen der Schwierigkeit der Gewinnung bisher noch nicht gründlich untersucht werden können. Moissan zieht es aus der Luft, indem er sie durch ein rotglühendes Rohr durch Kupferspiralen streichen läßt. Dabei wird der Sauerstoff der Luft verzehrt, und das austretende Gas besteht aus Stickstoff und Argon. Der Stickstoff wird dann zum größten Teil durch eine Mischung von Magnesium und Kalk beseitigt, der Rest durch Calcium, das bis zur Rotglut erhitzt ist. Auf diesem Wege ist es möglich geworden, einen Liter Argon in einem Tage herzustellen. —

— Eine Höhe von 18 000 Meter erstieg dieser Tage ein in Zürich aufgelaßener unbemannter Ballon; die Registrierapparate zeigten eine Temperatur von 58 Grad unter Null. —

— Aus Wladivostok wird russischen Blättern geschrieben: Der Kamtschattabiber ist so selten geworden, daß in diesem Jahre unter den aus dem Norden des Küstengebietes in Wladivostok eingetroffenen Pelzwaren nur neun Biberfelle waren. Auf einer Auktion, die im September in Petropawlowsk stattfand, wurden fünf Biberfelle für je 1000 Rubel verkauft, während noch vor fünf Jahren der Preis solcher Felle 300 Rubel betrug. Jetzt ist der Kamtschattabiber fast nur noch am Kap Lopatta zu finden. —

— Sein Verhältnis. Aus einem Artikel über Max Liebermann: „Als ihn (Liebermann) einmal ein bekannter Mäcen fragte, warum er denn in einem Jahre so wenig fertige Bilder produziere, warum er nicht dies und das male, da er ja schöne Preise für seine Arbeiten erziele, antwortete Liebermann — und der ganze Mensch und das Wesen seiner Kunst drückt sich in der Antwort aus —: „Wissen Sie, lieber Herr, ich bin nicht mit der Kunst verheiratet. Ich habe ein Verhältnis mit ihr.“ —