

201

## Daniel Junt.

Roman von Hermann Stegemann.

Daniel dämpfte die Stimme:

„Schau, Berthele, die Lotterfalle da unten, die soll das Feuer fressen, eh ich drin erstick.“

„Daniel, komm heim, Du machst mir Angst mit Deinen Reden,“ sprach das Berthele und strebte hinab von seinen Armen.

Aber schon bei den ersten Schritten stolperte sie und glitt aus im kurzen Alpgras.

Da riß er sie wieder empor und trug sie hinab, zwischen den Steinen hindurch, die sich um sie drängten. Und Berthele schien es, als machten sie plumpe Verbeugungen vor ihr, dem Daniel zu Gefallen.

Unten auf der Straße stellte er sie ab. Er hatte kein Wort mehr gesprochen, sie floh ins Haus. Im Tanzsaal spielte Madame Jenny Piano, die Herren sahen beim Domino. Berthele eilte an der offenen Tür vorüber in ihre Kammer. Das Fenster stand offen, sie schloß es schnell, ängstlich, als könnte die Nacht hereinkommen mit ihren Dürften und Gestalten.

Sie weinte in die Kissen, aber als sie einschlief, dehnte sie sich wohligh, und über ihren Mund huschten süße, brennende Schauer.

9.

Am andern Morgen schrieb Berthele an ihren Vater, die sechs Wochen seien um, er solle sie holen kommen. Den Leon aber gab sie nicht mehr von sich, fütterte ihn und saß bei ihm, wenn er schlief. Daniel ließ sie gewähren. Wenn er sie ansah, wurden ihre Wangen blaß und ihre Lippen rot, und auf seinem Gesicht wetterleuchtete ein Schein, von dem man nicht wußte, ob er gutes oder böses Wetter kündete.

Größejean konnte nicht reisen. Er bat Daniel, seine Tochter ins Tal zu bringen.

Mit dem Brief in der Hand trat er zu ihr. Sie hatte den Kleinen auf dem Schoß und steckte ihm einen Löffel voll Mehlbrei nach dem andern ins Mäulchen. Damit fuhr sie fort und wuschte dem Leon die süße Pappe in ihrer Süßlosigkeit dick um die Nase. Es war in der Küche, durch die Gitterstäbe des niedrigen Fensterchens fiel ein matter Tageschein. Im Zwielicht blühten die Kupfergeräte und die weißgeschuerten Bänke.

„Du willst fort, Berthe?“

Wie schuldberührt schwieg sie und sah nur flehend zu ihm auf.

Ein milder Zug erschien in seinem Gesicht.

„Ich halt Dich ja nicht. Noch nicht“ — und nach einer Pause, als sie immer noch stumm blieb — „und der da, der keine Knopf, was wird aus dem? Er kann's ja bald nicht mehr machen ohne das Berthele.“

Da presste sie den Leon fest an sich.

„D den nimm ich gleich mit, Daniel!“

„Ja?“ fragte er leise.

Sie sah ihn an, über den braunen Kopf des Bubens hinweg.

„Ganz gewiß, Daniel.“

„Und Dein Vater?“

„Der sagt nicht nein, fell weißt Du doch.“

Noch einen Augenblick schwankte er, dann sagte er kurz und entschieden:

„So nimm ihn, Berthele, und pfleg mir ihn in der Stadt bis ins andere Jahr.“

„Danke, Daniel,“ antwortete sie und küßte das Kind auf die Haare, die immer dunkler wurden. Schon glich er dem Vater mit den trotzigem Brauen und den kühlen Augen.

Da legte ihr Daniel die Hand auf die Schulter, und sich über sie beugend, raunte er:

„Das ist wie ein Versprechen, wie ein Pfand zwischen uns, Berthe. Vergiß das nicht!“

„Ja, ein Pfand von Dir,“ erwiderte sie, und ihre Augen wurden feucht.

„Und Du bringst mir's zurück, Du kommst, wenn ich ruf?“

„Ja, Daniel!“

Der Leon fuhr mit den Händen in den Dreinapf. Sie achtete nicht darauf. Berthele hatte die Augen in seinem Haar

verborgen, und Daniels Hand strich ihr über das blonde Gesicht, das sich am weißen Nacken krauste.

Und plötzlich wurde dem jungen Weib das bekommenene Herz leicht, es blickte auf und sagte mit einem Versuch, zu scherzen, obwohl es nach ihrem innersten Gefühl kein Scherz war, sondern ein letzter Versuch, die Herrschaft abzuschütteln, die der Mann auf ihre Sinne und ihr Wesen ausübte, sagte mit einem Versuch zu lächeln:

„Und wenn Du nicht ruffst, Daniel?“

Da warf er den Kopf in den Nacken:

„Wenn ich nicht ruf, Berthele, nun, was dann?“

Eine gutmütige Ueberlegenheit war in seinem Ton. Er gab sich zu der kindlichen Frage hin und zahlte sie mit einer Frage zurück.

„Dann,“ stotterte sie, „dann“ — und auf einmal rasch, mit einem befreienden Atemzug — „dann behalt ich Dein Kind!“

Und noch enger umfaßte sie den Knaben, der ihr den Kreppeinsatz mit weißem Brei betupfte.

„Dann behältst Du das Kind,“ erwiderte er langsam.

Sein Gesicht war ernst geworden, ein Schatten lag in seinen Mundwinkeln, und als Berthele mit dem Leon schwachte und ihn fragte, ob er mit ihr kommen wolle, und der Kleine stammelte und gackte, nahm er jählings ihren blonden Kopf zwischen beide Hände und sagte:

„Alsdann, Berthe, sag's noch einmal, daß Du ihn behältst.“

Sie erschrak.

„Mein Gott, was ist Dir, Daniel?“

Er sah sie überredend, befehlend an und küßte sie zwischen die Augen.

„Sag's!“

Und sie wiederholte mit bebenden Lippen, indem sie unwillkürlich die rechte Hand erhob:

„Bei Gott, dann behalt ich Dein Kind.“

„Danke, Berthe.“

Das klang wieder ruhig, zuversichtlich, ein stählerner Klang, ein bißchen spöttisch zugleich, als hätte er es nicht anders erwartet. Er holte sie wieder, den Leon und das Berthele. Er holte sie heim — nur keine Angst.

Die Sommergäste auf der Ferme und im Wirtshaus Florimont verwunderten sich über die Abreise der blonden Madame Allean nicht wenig, denn Mamsell Nanette saß samt dem Leon auf dem Break, und hinten war ein großer, alter Koffer aufgeschmalt. Das Gepäck Berthes hatte der Botenwagen von La Motte mitgenommen.

„Beschllossene Sache,“ sagte Herr Bögele und kniff das rechte Auge zu, und Frau Jenny, die dem Nettele die Seele aus dem Leib gehorcht hatte, erzählte:

„Das ist so einfach wie „guten Tag“. Das Kind macht Bekanntschaft mit seiner Mutter. Dem Nettele ist's leid genug, daß es vom Berg herunter muß, denn es hängt schrecklich am Florimont, an seinen Schüsseln und am Herrn Daniel. Aber der hat's grad befohlen, daß es mit dem Leon geht. Und so geht das alles wie mit der Nähmaschine. Im nächsten Jahr ist alles in Ordnung, und was wahr ist, das muß man sagen: Sie ist scharmant, die Frau Berthe.“

„Ein wenig zu weich für den Daniel Junt,“ meinte der Spezereihändler.

„Warum zu weich?“ eiferte die Frau, „sie passen vortrefflich zueinander. Das hätt' man von Dir auch sagen können, zu weich. Aber Du hast Glück gehabt; wenn ich nicht gewesen wär, hätten Dir Deine Gehülfen den Gewinn vom Geschäft im Giletjäckle aus dem Laden getragen.“

Der Spezereihändler aus der Turmeistraße zog es vor, nicht zu antworten auf den Ausfall seiner Frau und tat, als blickte er dem Gespann, das eben im Walde verschwand, angestrengt nach.

Das Nettele hatte sich noch einmal umgesehen und gewinkelt. Jetzt war das Haus und das schwarze Trüpplein, das auf der Bortreppe gestanden und ihnen nachgeschaut hatte, hinter den Bäumen verschwunden, und die alte Mamsell tat einen tiefen Seufzer. Den Leon hielt sie auf dem Schoß. Neben ihr saß Berthe im schwarzen Witwenschleier, vor ihnen auf dem Vordach der Daniel, der selber kutschierte.

Als sie an der großen Kehre angelangt waren, begannen die Bremsen aufzufliegen, und je tiefer sie ins Tal hinabrollten, desto schwüler wurde der Tag. Die Luft zitterte, beläubend zirperten die Grillen, müde, rote Schmetterlinge hingen an den Dächeln am Straßenbord, und der Staub stieg als goldene Wolke hinter dem Wagen in die Höhe. Da Motte lag tot in der Sonne; im Tal, wo die Chaussee anfing, saßen die Steinklopfer am Rain, und das eintönige Klopfen ihres Hammers klang hart und trocken in der Luft des September-tages. Die Reben strotzten, die Traubenkerne schielten schon durch die klaren Häutchen. In Ammerschweier hielt Daniel an. Durch das alte Tor waren sie in das Städtchen gefahren, das sich mit seinen Giebelhäusern um die Martinskirche drängte. Der Zoli wurde im „Grünen Baum“ eingestellt. Mit der Kayfersberger Post ging's weiter. Der Leon war eingeschlafen, und auch den Großen sanken die Augenlider in der Tagesglut.

Als sie durch Vogelbach fuhren, sagte Daniel:

„Ich geh' noch zu den Schwestern. Komm' mit, Berthe. Das Nettele bleibt auf dem Bahnhof mit dem Leon. Es ist noch eine gute Stund', bis der Expres von Straßburg kommt.“

Berthe wagte nicht nein zu sagen. Grau im Staube lag das Marsfeld, und in den Gassen flimmerte die heiße Luft. Die Sonne sog weiße Dünste an sich, und ihre Strahlen waren entfärbt, aber um so schwüler legte sich die Glut über die Stadt. Kleine Staubtrichter bildeten sich an den Straßenenden, drehten ein paar gelbe Blätter im Tanze und verloren sich plötzlich wieder. Und dabei war kein Lufthauch zu spüren. Wie Blei wog die Luft. Die Gassen waren ausgestorben, nur der Posten vor dem Gefängnis ging unter dem steinernen Portal langsam auf und ab. Er hob die Füße kaum von den hallenden Pliesen.

Als Daniel die Glocke zog, die im Häuschen des Portiers anschlug, atmete Berthe wie erlöst.

„Nein, die Hitze, zum Ersticken,“ sagte sie und sah auf ihr schwarzes Kleid, das einen braungoldenen Staubschimmer hatte.

Sie mußten im Sprechzimmer warten. Hier war es kühl und dämmerig. Von der alten eisenüberwachsenen Stadtmauer, die den Garten abschloß, sickerte kühlere Schatten, und auf dem Quittenbaum vor dem Fenster schrie der Regenpfeifer.

Schwester Amélie trat ein, hinter ihr Florence.

Aber noch ehe Floflo zu ihm geeilt war, rief Daniel:

„Mein Gott, was ist mit dem Maidele? Es hat ja gar keine Farb' mehr im Gesicht.“

„Oh, das ist nichts, Herr Zunt,“ sprach die Schwester schnell mit leiser, sanfter Stimme, „absolut nichts. Das Kind ist nur ein wenig streng gewachsen.“

Floflo war wirklich in wenigen Monaten aus den Kleidern gefahren, und Berthe fühlte sich ganz beengt, als sie das schlanke Kind sah mit dem klaren, wachsfarbenen Gesicht, in dem die schwarzen Augen leuchteten. Ein gerades Näschen mit bebenden Flügeln, feine, zuckende Brauen und ein blasser Mund, der jetzt zu lächeln begann. Das war das Gesicht einer kleinen Heiligen, und bis unter den Arm ging ihr das Maidele.

Daniel hatte Florence an sich gezogen. Aber auf seine kurzen, scharfen Fragen, die sich um die sanft plätschernden Antworten der Schwester nicht kümmerten, entgegnete Floflo, wie es gerade kam:

„Ja, Vater“ oder „nein, Vater“. Manchmal auch „Verzeihung, Vater,“ wenn sie etwa dem grollenden Vorwurf widersprechen wollte:

„Bist Du nicht genug an die Luft gekommen?“

Dabei verließen Floflos Augen Madame Berthe nicht, an die sich die Schwester mit geschickten Zwischenbemerkungen wandte.

„Nicht wahr, Madame?“ zog Schwester Amélie die stumme Begleiterin Daniels bei jeder dritten Antwort ins Gespräch.

Da sagte Daniel plötzlich:

„Du kommst mit, Flo, das ist nichts; ein paar Wochen auf dem Berg, und Du siehst wieder anders aus. Müd' bist Du? Das bläst Dir der Bergwind vom Leib. Geh', schnell, mach' Dich fertig!“

„Aber, Herr Daniel!“ rief die Schwester und hob vorwurfsvoll die Hände.

„Es ist gut, ich red' noch mit der Oberin. Seid so gut, Schwester Amélie, und legt das Kind an. Ich werde warten.“

Noch einmal versuchte die Schwester — — aber Daniel hatte schon seinen Hut in der Hand und schnitt ihr das Wort ab.

„Erst zum Doktor und hernach auf den Berg.“

„Gut, Herr,“ antwortete sie leise, mit einem demüthigen Lächeln, während sie die Lider über die feindlich blickenden Augen senkte. Und dann zu Florence mit doppelter Bärtlichkeit im Ton:

„Komm', mein Kind, Dein Vater und Madame warten.“

Daniel beachtete die Andeutung, die in dem hindeutenden „Madame“ lag, nicht. Er nagte an der Unterlippe und wartete, bis sie mit dem Kinde hinausgegangen war.

Dann wandte er sich rasch an Berthe:

„Das brennt ja ab wie ein Wachslicht! Wenn das vom vielen Beten und Stubenhocken kommt, so stoß' ich dem einen Niegel vor; faderlot, erst muß ein Kind gelebt haben und nachher den Himmel verdienen!“

Berthe hatte sich noch nicht zurechtgefunden. Der Anblick des großen Mädchens störte ihr Verhältnis zu Daniel; daß der eine zehnjährige Tochter hatte, das machte sie noch unsicherer in ihrem Wesen.

„Wie groß sie ist, ich hab' gemeint, sie wär' noch so wie damals, wo ich sie auf dem Arm gehabt hab',“ antwortete sie leise.

Daniel schwanke einen Augenblick, ob er ihr erzählen sollte, daß Floflo nicht sein eigenes Kind war, aber dann ließ er es. Das hatte Zeit bis später. Floflo zählte ja nicht in seinem Handel mit dem Berthele.

Und da kam auch schon die Schwester Oberin und überschüttete ihn mit wohlgelegten, sanften Reden. Er blieb wortfarg und ließ sich kein Ja und kein Nein entlocken auf ihre Frage, wann das Kind, diese liebe Kleine, dieses liebe Geschöpf Gottes, wieder zurückkehre.

„Das ist dem Doktor sein' Sach',“ antwortete er ausweichend.

„Sie ist sehr fromm, ein kleiner Engel, unsere Florence! Ja, Madame, und sie weiß mehr als wir anderen,“ lispelte die Oberin und sah Berthe mit sanften Augen an.

Unwillkürlich mußte Berthe lächeln, denn sie erinnerte sich nur an das wilde Kind, das auf den Steinen und zwischen den Brombeeren hockte und sich wie ein Fähelein hatte die steilen Matten hinunterrollen lassen.

Daniel sah das Lächeln und sagte statt ihrer:

„Das ist sie dann erst beim guten Hirten geworden, auf dem Berg, da ist sie ein kleiner Feuerteufel gewesen.“

„Oh, Herr Zunt, was sagen Sie da,“ hauchte die hochwürdige Mutter, die als kluge Biene aus diesen Worten Honig saugte und tat, als wäre Daniels Antwort nur eine Anerkennung für die Klosterschule.

Mit Küissen, Umarmungen und Segenswünschen nahmen die Schwestern Abschied von Floflo. Still ging das Kind neben Vater und Berthe her.

„Wir haben exakt noch Zeit,“ sagte Daniel, als sie über den Peterswall dem Bahnhof zuschritten.

Unter den Linden spielten die Mäuden in der heißen Luft. Die Schwüle hing sich den rasch Dahinschreitenden wie eine schwere, drückende Last an die Schultern. Berthe hatte noch kein Wort zu Florence gesprochen, und das Kind sah mißtrauisch zu ihr hinüber.

(Fortsetzung folgt.)

## Kleines feuilleton.

s. Die Partnachklamm. Ein interessantes Beispiel dafür, welche ungeheure Arbeit ein Fluß im Laufe der Jahrhunderte leistet, bieten die zahlreich im Gebirge vorhandenen Durchschneidungen der Felswände. Der Fluß arbeitet sich ein tiefes Bett durch das Gestein, und mit der Zeit frisst sich der Wasserlauf so tief in die Gebirgsmasse hinein, daß kaum noch der Himmel oben zu sehen ist. Eine solche Durchschneidung nennt man eine „Klamm“, und die Partnachklamm bei Partenkirchen in Bayern ist mit das interessanteste Zeugnis dieser elementaren Kraft.

Schon von weitem merkt man die Nähe der Klamm an der immer kühler werdenden Luft, bis man schließlich in die Schlucht eintritt, wo Eiskälte auch im Hochsommer herrscht. Ein andauerndes Tosen und Rauschen kündigt ebenfalls von fern schon die Klamm an. Denn der Gießbach, die Partnach, stürzt von oben, von den Spitzen der hohen Berge herab und erlangt schließlich, gespeist von den Gletscherzuströmen, eine Wucht des Falles, die eine Erklärung gibt für die Riesearbeit, die der Gebirgsbach geleistet hat.

Zwei Wege gibt es, die durch die Klamm hindurchführen. Der eine geht oben entlang, der andere führt in die Tiefe. Dem ersteren folgend gehen wir über eine Brücke, steigen an den Felshängen hinauf zur eisernen Partnachklammbrücke, die siebzig Meter über der

Schlucht schwebt. Unten tost wild die Partnach, deren Bett an dieser Stelle sich besonders verengt, so daß der Anprall an die Felsen um so gewaltiger erscheint. Ueber der Brücke schließen sich die Felsen noch einmal so hoch zusammen.

Noch schauriger, interessanter ist der Weg in der Tiefe. Man steigt auf schlüpfrigen, schmalen Stufen hinab. Wer nicht schwindelfrei ist, dürfte diesen Gang nicht wagen. Die Stufen sind mit Rässe durchtränkt, ein Geländer gibt es nicht. Ein falscher Tritt, ein Ausrutschen auf dem unregelmäßigen Stein — und kein Mensch kann uns mehr helfen. Denn drunten — es sieht aus, als ginge es in eine mittelalterliche Hölle hinab — brüllen die Wogen, die in weißem Gischt fortwährend durcheinander toben; so gewaltig, daß all die Wassermassen aufgelöst sind in weißen Schaum.

Dieser Weg ist vom Forstamt für die Holzflößer angelegt. Und das dumpfe Donnern der fallenden Holzstämme tönt mit hinein in den Lärm. In höchst primitiver Art werden so die Klöben zu Tal befördert. Wo der in den Fels gehauene Weg aufhört, sind eiserne Halen in die Felswand geschlagen. Darüber sind Bretter gelegt, und so führt der Weg weiter, dicht über dem tosenden Wasser hin.

Von oben stürzen kleinere Bäche in herrlich silbernem, breitem Tropfenregen herab und schaffen dadurch schöne farbige Gegensätze. Die Felswände, an deren grotesker Aushöhlung durch das Wasser man die Spuren vergangener Jahrhunderte und Jahrtausende sehen kann, sind glatt, naß und braunschwarz gewaschen, düster wie die Nacht. Wie dünne silberne Schleier rieseln die sprühenden Tropfen herab. Und wenn man Glück hat, sieht man oben den Himmel noch hell und blau leuchten, und ein paar hellgrüne Sträucher niden am Rande des Felseinschnittes, von der Sonne beschienen, in das Grab dieses Dunkels hinab.

An besonders gefährlichen Stellen ist ein Drahtseil angebracht, an dem man sich halten kann. Manchmal wird der Pfad so eng, daß man nur langsam sich an der Felswand fortziehend vorwärts kommt, die in ausgehöhlter Rundung den Weg überragt, so daß man gebückt vorwärtsrückt. Keine zackige Form gibt es hier. Alles ist platt, rund und abgewaschen in langer, langer Zeit. Diese Auswaschungen, die wie Höhlen aussehen, folgen sich übereinander in Stagen, das jeweilige Bett des Flusses in der Vorzeit darstellend. Einer vorpringenden Ecke auf der einen Seite entspricht eine Aushöhlung drüben. So fröhlich der Fluß weiter.

Zimmer dunkler und schauriger wirds. Die Röhle und die Rässe steigern sich. Hoch droben ist gerade noch ein Stückchen blauen Himmels zu sehen, wie durch einen Spalt. Grell fällt ein Sommerstrahl hinein, der aber nicht weit vordringt. Geradezu bedrohend aber ist das Echo in dieser Enge, die sich tief hinabzieht. Es ist unmöglich, selbst wenn man dicht bei einander steht, sich trotz größter Anstrengung verständlich zu machen. Der lauteste Schrei verhallt wie ein Nichts in diesem Losen.

Nun kommen wir an die imposanteste Stelle der Partie. Zimmer mehr hat sich die Schlucht verengt. Jetzt schließen sich die Felsen oben ganz. Das ist die Stelle, wo kein Lichtstrahl hindringt. Unten wühlt die Partnach im wütendsten Orkann auf und nieder und singt und heult hier ihre schaurigsten Lieder. Dunkel ist es wie die Nacht, brodend und tief-einsam.

Um so schärfer wirkt der Gegensatz, wenn man ein paar Schritte weiter plötzlich ins hellste Licht tritt. Die Sonne leuchtet wieder. Die Gräser und Sträucher blinken im hellen Grün. Volle Wärme umfängt uns. Aus dunkelster Tiefe ist man plötzlich ins hellste Licht versetzt. Nur noch eine Steige steil hinan, dann hat man Abschied von der Klamm genommen. Durchnäht ist man von oben bis unten.

Friedlich wirkt nun die Stille des grünen Waldes, in den man eintritt. Er ist von Sonnenlicht erhellt; unendlich ruhig und still erscheint sein Leben und Wehen nach dem Losen in der Klamm. Die Erde duftet. Die Luft ist warm und sonnig, und langsam den großen Eindruck überwindend, steigt man den Gang hinan.

Und plötzlich öffnet sich da ein Ausblick. Eine Wiese, weit sich dehrend, sonnig lachend. Dahinter ragen die Schneeberge, deren zackige Gipfel felsam lühne Formationen zeigen, in Schnee und Eis weiß und grünlich leuchtend, während der nackte Stein der unteren Partnach grau erscheint.

Still und friedlich liegt die Halde, von grünwaldigen, nahen Hügel umschlossen, die so dicht auf diesem Hochplateau zusammenstehen, daß man von der Klamm nichts mehr hört und sieht. —

**11. Sonnenfinsternis auf See.** Die „Orient Pacific Line“ hatte eine Fahrt nach der Küste von Spanien veranstaltet, um den Teilnehmern die beste Gelegenheit zu gewähren, das fesselnde Naturschauspiel einer Sonnenfinsternis zu beobachten. Einer der Reisenden schildert das Naturphänomen, das er mitten auf der See betrachtete, im „Evening Standard“ folgendermaßen: „Als sich die ereignisvolle Stunde nahte, wurde das Deck largemacht und alles zur Beobachtung vorbereitet. Wir schlenderten auf und ab, wählten unsere Stellen aus, stellten die photographischen Apparate auf und bereiteten die geschwärzten Gläser vor. So hat das Deck von der Brücke her bald ein höchst amüsantes Bild. Eine bunte Menge plaudernder Touristen in weißen Jackkostümen und Sommeranzügen schob sich durcheinander, und sie alle schauten immer wieder zum Himmel empor. Da sah man eine lichtblaue Wulst und einen weißen Sergerock und ein paar weiße Reinkleider und eine helle Jade und alles dies immer wieder von ein paar Händen gekrönt, die dunkle Gläser, Operngucker oder Feldstecher in die Höhe hoben, wie wenn sie in der Weise uralter Sonnenanbeter der Himmels-

königin eine merkwürdige Verehrung darbrächten. Vier Minuten vor 12 Uhr fing die Sonnenfinsternis an, doch dauerte es noch fünf Minuten, bevor ein dunkler Abschnitt auf der rechten Seite der Sonne deutlich sichtbar wurde. Nach einer weiteren Viertelstunde war der Mond heraufgekommen; wie ihn noch wenige von uns gesehen hatten, stand er schwarz der Sonne gegenüber, und bald war die Sonne so verdunkelt, daß sie selbst nur noch wie eine Mondfichel von ungewöhnlicher Helligkeit aussah. Von dem fernsten Vorgebirge der purpurn leuchtenden Küste begannen, wie beim ersten Nahen der Dämmerung, die Schatten aufzusteigen; eine leichte Brise erhob sich, und eine breite Schicht weißer Wolken legte sich über die Küste, von denen der Wind wogende Streifen abriß. Die Sonne thronte noch klar über ihnen, nur ab und zu flatterten Wollenhaufen an ihr vorbei. Nach einer weiteren Zeit waren die Schattenstreifen an der Küste gewachsen und verschlangen die Helligkeit am Himmel. Plötzlich sah man die Venus am Himmel flimmern, bleich und schwächern, wie wenn sie ungewiß wäre, ob sie zu so ungewöhnlicher Stunde erscheinen dürfte. Bald konnte man nun mit blohem Auge in die Sonne hineinschauen, Dunkelheit hüllte schnell von Nordwest her das Land ein, und scharfe Augen konnten den Arcturus, düster fladernd, uns zu Häupten erblicken. Eine leichte flockige Wolke, die fast wie ein Hund mit ausgestreckten Pfoten geformt war, näherte sich der Sonne. Einen Augenblick später fielen die abnehmenden Strahlen durch die Wolke und bildeten einen schönen Regenbogen. Dann deckte Dunkelheit oder vielmehr das Dämmerlicht langer Sommernächte Land und Meer; nur zwischen den Wolken schimmerte noch ein Streifen von schönem gelben Licht, das, wie bei einem herbstlichen Sonnenuntergang, zwischen den Nebeln hervorquoll. 16 Minuten nach ein Uhr verkündete die Schiffsglocke, daß die totale Sonnenfinsternis begonnen habe. Die tintig schwarze Scheibe des Mondes war nun von einem Ring von Licht umglänzt, und wir blickten atemlos nach dem Phänomen, um dessentwillen wir so weit gereist waren. Auf der linken Seite der Sonne erschienen zwei oder drei glänzende rote Flecken und dann wurde die Corona, der silberweiße breite Schein, sichtbar, wie ein weißlich schimmernder Nebel nach allen Seiten hin faßles Licht ausstrahlend. Rund um uns hatte Nacht Land und Meer umfungen. Wir bewahrten tiefes Schweigen, als wir diese wunderbare Szene sahen. Dann kam plötzlich ein dumpfes rotes Licht an der rechten Seite der Sonne hervor, gleich dahinter schoß ein grünes Licht herauf, und ein feiner Strahl glänzend weißen Lichts bligte über das tiefe Schwarz der Mondscheibe. Dieses Licht sahien mit rasender Geschwindigkeit die Dunkelheiten zu zerreißen und fortzutreiben; immer stärker flammte die Helligkeit auf, und nach einer Minute schon erfüllte ein Strom klarsten Glanzes wieder die Welt. Ueber dem Land brütete noch die Finsternis, doch bei uns auf dem Meer war die Sonne wieder aufgegangen und hatte über alle Finsternis gesiegt. Wir atmeten leichter, überall entstand lustiges Gepoluder und eifrige Unterhaltungen, die Schraube des Dampfes begann zu arbeiten, und schon fuhren wir wieder über die blaue Weite dahin. —

— Der amerikanische Zuckerkorn ist nach einer Schrift des bundesamtlichen Forstdienstes einer der Hauptwaldbäume in den nördlichen Vereinigten Staaten; er bildet hier oft 25 bis 75 v. H. des ganzen Waldbestandes. Im nördlichen New York und den Nachbarstaaten von Quebec sind die Wälder oft fast reine Ahornwälder, im nördlichen Ohio, Indiana und Illinois und im südlichen Michigan sowie im nördlichen Neu-England und Pennsylvania bleibt er immer noch der vorherrschende Baum in ganzen Wäldern. Ein Handelsbaum ist er aber nur ganz im Norden, wo ein langsamer Frühling ein langes und ununterbrochenes Ansteigen des Saftes zur Folge hat, der zu Sirup und Zucker verarbeitet wird. Die Ahornsirupindustrie ist eine der volkstümlichsten im Norden. Schon vor der Kolonisierung Amerikas betrieben sie die Indianer, die den Sirup und den Zucker durch Einkochen oder Gefrieren gewannen. Erst in der Mitte des 19. Jahrhunderts aber dehnte sich die Industrie so aus, daß der Sirup von einem bloßen selbstgezeugenen Verbrauchsartikel der Farmer zur Handelsware wurde. Jetzt gibt es vereinzelt sehr große, in der Ausbeute befindliche Ahornkulturen. 15 000 000 Kilogramm Zucker und 80 000 Hektoliter Sirup ist ungefähr das Durchschnittserzeugnis in den Vereinigten Staaten; doch wird jetzt der Saft immer weniger auf Zucker, mehr nur auf Sirup verarbeitet, da dem Zucker das sehr geschätzte Aroma des Sirups abgeht. Ahornsirup ist in Amerika äußerst beliebt und wird meist zum Frühstück mit Buchweizen- und Reiskuchen verzehrt; er wird indessen in ungeheuren Mengen, bis zum Achtfachen des echten Sirups, gefälscht und gewöhnlich aus Glukose und dem Extrakt der Baumrinde des Hidorynubaus, dem sogenannten Maplein, hergestellt. New York und Vermont, neuerdings aber auch Ohio, so dann Pennsylvania, Indiana und Michigan sind die Hauptdarsteller des echten Ahornsirups. — („Nöln. Ztg.“).

**sk. Giftpilze.** Auffallend zahlreich verbreiteten in den letzten Wochen die Zeitungen Nachrichten über tödliche Vergiftungen durch den Genuß von Pilzen. Diese Gewächse sind durch den niederschlagsreichen Sommer in ungewöhnlicher Ueppigkeit aufgetaucht und reizen um so stärker zum Einsammeln, da sie nichts kosten. Die vielfach kolportierte Legende, daß Pilze ein besonders nahrhaftes Gericht abgeben, was sie schon infolge ihrer mangelhaften Verdaulichkeit nicht sein können, hat dann das übrige dazu getan, um viele zum Aufsammlen von Pilzen zu veranlassen, die zur Unterscheidung der giftigen und eßbaren Arten keine ausreichenden Kenntnisse besaßen.

So ist ein Anglied zum anderen gekommen. Es gibt nun zwar sehr gute Pilzbücher, doch sind sie gewöhnlich gerade für diejenigen Klassen, die die Pilze als billige Kost schätzen, nicht erschwinglich. Das Pilzmerkblatt, das im Auftrage des Gesundheitsamts in den Schulen abgegeben wird, bedeutet bei seinem billigen Preise schon einen großen Fortschritt, obwohl man meinen sollte, daß zu rettende Menschenleben schon eine Gratisverteilung wert sein könnten. Aber die direkte Unterweisung im Walde läßt sich auch durch solche Merkblätter nicht ersetzen, wie jeder bestätigen wird, der beobachtet hat, wie schwer überaus viele Personen die Uebereinstimmung zwischen wirklichen und abgebildeten Pilzen festzustellen vermögen, eine Schwierigkeit, die durch die unvermeidlichen Mängel der Reproduktion noch vergrößert wird. Aus diesem Grunde sind nur ganz auffallend gekennzeichnete Pilze allgemein bekannt, wie der Fliegenpilz unter den giftigen und der Pfifferling unter den essbaren. Der Unterschied zwischen dem Champignon und dem fatalsten unserer Giftpilze, dem Knollenblätterschwamm, ist dagegen dem Laien kaum durch ein Bild kenntlich zu machen. Hier ist sogar das gesprochene und scharf eingeprägte Wort weit besser: der Champignon hat einen festen, nicht hohlen und unten nicht auffällig verdickten Stiel, die Farbe der Lamellen ist dunkler als die des Fleisches, im reifen Zustande dunkelbraun, und der Geruch angenehm; der Knollenblätterschwamm hat einen hohlen, unten auffällig verdickten Stiel, weiße Lamellen und einen unangenehmen Geruch, ähnlich dem von rohen Kartoffeln. Bei diesem eben erwähnten Giftpilze, dem wohl die meisten Todesfälle infolge Pilzvergiftung zuzuschreiben sind, hilft auch jenes Mittel nicht, mit dem man sehr viele giftige Pilze unschädlich machen kann, indem man nämlich das erste Abkochwasser fortgießt. Dieses Verfahren sollten sich jedenfalls alle jene Pilzliebhaber zu eigen machen, die sich in der Unterscheidung nicht sicher fühlen. Nährstoffe werden dadurch aus dem Pilze nicht entfernt, wohl aber die Gefahr einer gefährlichen Vergiftung so gut wie beseitigt, die unerläßliche genauere Kenntnis des Knollenblätterschwammes allerdings immer vorausgesetzt. —

**Technisches.**

— Die Konservierung der Butter. Ueber die verschiedenen Arten der Butterkonservierung berichtet die „Chemische Revue der Fett- und Harzindustrie“ nach „Revue de Chimie industrielle“. Die Naturbutter zeigt, wie die meisten ähnlichen Erzeugnisse, in ihrer Zusammensetzung je nach dem Ausgangsprodukte oder der Herstellungsweise gewisse Verschiedenheiten. Der Hauptsache nach besteht sie jedoch aus Fetten, in der Form der Glyceride der Stearin-, Palmitin-, Butter-, Kapryl- und Kapronsäure, aus Salzen (0,02 bis 0,08 Proz.) Wasser und Kasein. Das Wasser macht gewöhnlich 9 bis 10 Proz. vom Gewichte aus, kann jedoch auch 15 und selbst 16 Proz. in schlecht zubereiteten Butterorten betragen, während das Kasein, welches in normalen Fällen 1 bis 3 Proz. beträgt, in schlecht gereinigter Butter bis auf 7 Proz. steigen kann. Trotz des also über 80 Proz. betragenden Gehaltes an in freier Luft nicht gärenden Fettstoffen ist die Butter außerordentlich veränderungsfähig und verliert sehr leicht ihren guten Geschmack.

Bis jetzt sind die Gründe dieser Veränderungen noch nicht genügend aufgeklärt. Das Ranzigwerden der Butter beruht nach den Angaben von Duclaux auf spontaner Zersetzung der Glyceride der Butter- und Kapronsäure, die sich dann durch die Bildung der freien Butter- und Kapronsäure erkennenbar macht. Erstere besitzt den Geruch nach ranziger Butter, während letztere den Geruch nach Ziegenwahrst. Beide tragen dazu bei, der Butter einen verdorbenen Geruch zu verleihen, wodurch sie als Handelsartikel wertlos wird. Diese Bildung der Butter- und Kapronsäure tritt bemerkenswerterweise, wenn auch langsam, so doch immer auf, und zwar erleichtert die Gegenwart von Wasser sie, so daß die best entmilchte Butter sich am längsten hält. Salz, Salpeter, Borax und Soda machen die Butter dauerhafter.

Als Zersetzungsursache ist die Wirkung der Luft noch ganz besonders zu erwähnen, sowie auch die Wirkung des Lichtes. Schließlich beschleunigen auch Bakterien die Spaltung der Glyceride.

Bei der Bereitung der Butter geht man entweder von frischer oder saurer Sahne aus. Die erstere gibt die minder, die letztere die mehr butelreichen Butterorten. Duclaux empfiehlt den Gebrauch der sauren Sahne, denn die Wirkung der sauren Gärungserreger des Milchzuckers auf der Sahne bildet einen Schutz, da die Gärungserreger der eiweißartigen Stoffe ein alkalisches Medium vorziehen, bei Gegenwart von Milchsäure also keine Fäulnis eintritt.

Viele Molkereien stellen ihre Butter her aus zentrifugierter, pasteurisierter und mit reinen Milchsäure-Gärungserregern versetzter Sahne. Zudem mag sich also in dieser Weise die Entdeckungen Pasteurs zunutze machen, kann man eine butelreiche Butter herstellen, die den Vorteil hat, auch dauerhaft zu sein, da sie wohl die Säuregärung durchgemacht hat, aber von jeder fremden Beimengung verschont geblieben ist. Es liegt daher in diesem Verfahren eine indirekte Konservierungsmethode vor.

Die direkten Konservierungsmethoden beruhen im Prinzip auf drei Typen: Die erste Methode bemüht sich nicht, der Butter ihr Aussehen und ursprünglichen Geschmack zu bewahren und liefert also eher ein Speisefett als eine konservierte Butter. Sie besteht darin, die Butter zu schmelzen. Bei dem Sämelprozesse scheiden sich das Wasser, Kasein und die Verunreinigungen aus der Butter aus, und

das Fett bildet nun eine homogene Substanz an Stelle des früheren emulgierten Fettes. Durch das Erhitzen büßt sie einen Teil ihres Geruches ein und hat für den Produzenten auch noch den Nachteil, etwa 10 Prozent des Gewichtes (Wasser) verloren zu haben.

Das zweite Verfahren bezweckt die Vermeidung der Wirkung von atmosphärischer Luft. Es ist hauptsächlich in England gebräuchlich und besteht darin, daß die Oberflächen der Butter mit einer zuckerartigen warmen Lösung bespritzt werden, die beim Erkalten einen glänzenden und schützenden „Lac“ bilden.

Das dritte Verfahren vermischt fremde konservierende Substanzen mit der eigentlichen Naturbutter. So z. B. das Kochsalz, gegen dessen Anwendung nicht viel zu sagen ist, das aber doch den Fehler hat, die Peptonisierung des Kaseins, zum Nachteil des Aromas, zu beschleunigen. Die Verwendung der anderen Antiseptika wie Bor- säure, Fluoride u. ist in vielen Staaten verboten.

Nebst diesen üblichen Methoden gibt es noch einige andere. So z. B. bezweckt das eine die Einfüllung der Butter in mit oder ohne Kohlensäure gefüllte, luftdichte Behälter. Ein zweites, jetzt allgemeines Verfahren macht sich die Kühlung zunutze. Es hat aber auch dies, wie Duclaux meint, seine Nachteile, denn sinkt die Temperatur unter 0 Grad, dann gefriert das in der Butter in Emulsionsform vorhandene Wasser, was ihre äußere Konsistenz und Verwendung wie auch Verkaufbarkeit beeinträchtigt. Bleibt aber die Temperatur über 0 Grad, dann wird die Pilzbildung bloß verlangsamt, jedoch nicht verhindert und die Butter verdirbt bloß um so rascher, wenn sie auf normale Temperatur gebracht wird.

Diese beiden Vorwürfe sind indessen unserer Ansicht nach unberechtigt, denn beim Auftauen nimmt naturgemäß die Butter ihre gewöhnliche Beschaffenheit wieder an und andererseits muß man die Butter eben so kurz als möglich vor dem Gebrauch erst aus dem Kühlraume nehmen. Jedenfalls ist nachgewiesen, daß sich Butter durch Kälte monatelang genutzfähig erhalten läßt.

In neuester Zeit hat die „Französische Gesellschaft zur Konservierung der Butter“ ein neues Verfahren in Gebrauch genommen, welches ein richtiges Raffinationsverfahren ist und zufolge dessen hauptsächlich für die halb oder ganz gesalzenen, ranzigen oder verdorbenen Sorten in Anwendung kommt. Das Verfahren beruht auf dem Schmelzen der Butter, Reinigen durch Waschen mit Wasser und Zentrifugierung und Festwerdenlassen im Vakuum. — („Techn. Rundsch.“)

**Humoristisches.**

— „Hier ist alles voll.“ Aus Höchst a. M. wird folgende Geschichte berichtet: Der Zug ist eben im Bahnhof eingefahren, die Passagiere sind aus- und eingestiegen, und schon werden die Wagenteile geschlossen, damit es weitergehe. Da kommt mit hochrotem Gesicht noch eine sehr korpulente Frau herbei, eilt auf ein Coupé und beginnt einzusteigen. Sofort schallt's ihr aus einem halben Dutzend Kehlen entgegen: „Alles voll, alles voll hier, sehen Sie denn nit, daß hier alles voll ist?“ Die resolute Frau klimmt ruhig weiter empor und — plumps — sitzt sie zwischen den Jünglingen, daß sie auseinanderjagen, wie die kleinen Fische vor dem raubenden Hecht. Und dabei sagt sie: „Ich fercht mich nit, — ich hab jo alle Dag mit 'Wolle' zu dhun un waach mit 'n umzugehen, — ich sein e Wirtsfrau!“ —

**Notizen.**

— Paul Heyse gibt demnächst Hermann Linggs Gedichte in einer kritischen Auswahl heraus. —

— Ignatius Tschner, der erst vor kurzem eine Lehrstelle in Breslau angenommen hatte, übersiedelt nach Berlin. —

— Im städtischen Museum in Amsterdam wurde eine 474 Nummern umfassende Vincent van Gogh-Ausstellung eröffnet. —

— Ein neuer kleiner Planet ist am 5. September auf der Wiener Sternwarte von Palisa entdeckt worden. Er leuchtet wie ein schwaches Sternchen zwölfter Klasse. —

— Italien will auf dem Monte Rosa ein Observatorium errichten. —

— Wachsendes Land. Aus Kiel wird der „Köln. Z.“ geschrieben: An unserer Westküste schiebt sich das Land immer weiter seewärts; kein anderes Gebiet des Deutschen Reiches wächst in dem Maße wie Holstein. In der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts sind 8600 Hektar dem Meere abgeronnen worden; davon sind 7000 Hektar von festen Seebeiden eingeschlossen und damit dauernd gegen die Nordseefluten gesichert. 1600 Hektar besitzen noch die niedrigeren Sommerbeide. 3000 Menschen ernährt jetzt dieses friedlich eroberte Gebiet. Im letzten Jahrzehnt haben nach den neuesten Vermessungen die Landgewinnungsarbeiten weitere 600 Hektar dem Meere entziffen. 500 größere und kleinere Gehöfte sind auf diesem früheren Meeresboden errichtet worden, und jetzt leben dort im ganzen 3400 Menschen. Tausende Hektare steigen allmählich aus den Fluten; über 6000 Hektar uneingedeichtes Vorland zeigt schon eine feste Grasnarbe und dient als Weide. In einigen Jahrzehnten wird Holstein sich um volle 15 000 Hektar vergrößert haben. Wo einst die wilden Wogen der Nordsee brausten, nährt dann fruchtbarer Boden 5- bis 6000 Menschen. —