

(Nachdruck verboten.)

22)

Daniel Junt.

Roman von Hermann Stegemann.

Floflo saß unter dem Eichbaum auf der Herrgottsweide. Von der Ferne Hirth herüber riesen freischende Stimmen.

Da kam der Better aus La Motte. Mit den langen Weinen stieg er gebückt bergan. Jetzt blieb er schnaufend stehen.

„Oho, Florence, Du bist einmal eine Stadtmamsell worden. Sapperment, was für ein großes Maidle hat Cousin Daniel! Da kommst Du nimmer zum Jakoble, so ein nobles Fräulein. Aber sag, ist der Vater daheim?“

„Vielleicht, ja,“ antwortete Floflo und wich hinter sich. Der Bauer ging weiter.

Daniel kam aus der Käshütte, als er die hagere, gebückte Gestalt des Better's über den Wiesenpfad stackeln sah.

„Aha, der! Er wußte, warum er den Weg auf den Berg gefunden hatte.“

„Guten Tag, Daniel.“
„Auch so viel, Better.“

Sie waren vor dem Hause zusammengetroffen. Nun saßen sie in der leeren Stube vor einem halben Eiter. Der Better zog mit seinen knöchigen Zeigefingern auf der gelben Tischplatte feuchte Kreise im vergossenen Wein. Daniel hatte seine Pfeife angezündet und folgte dem Spiele des abgenutzten, rissigen Fingernagels auf dem polierten Tisch.

Dann und wann fiel ein Wort. Ueber das Better, die letzte Leich im Dorf, den Käspreis und den Viehstand.

„Du hast Glück, Du,“ sagte der Better, und seine hervorstehenden Baedentknochen wurden noch spitziger, so bitter zog ihm das Wort den Speichel zusammen. Um seinen Mund stackelten die schwarzen Stoppeln, die er seit drei Tagen nicht abgeschabt hatte.

„Ja, es erwirgt mich schier!“ entgegnete Daniel trocken.

„Und Dir kann keiner das Dach abklüpfen, wenn Du brav zahlst.“

„Abklüpfen! Das fehlt einem jaust noch,“ grollte der Bergwirt.

Da hob der Better das Glas, schielte über den Rand weg in Daniels Gesicht und fuhr fort:

„Gegen das bist Du affekuriert mit Deiner Erbpacht, aber wenn einer eine eigene Hütte hat, und der Sud spuckt hinter die Tür, so freissen einen die Zinsen.“

„Kann schon sein!“ artikulerte Daniel zwischen zwei Zügen aus der Pfeife.

„Erst greift er aufs Vieh, hernach aufs Haus.“

„Wer ist's, der Schmuhl von Jüngerheim?“ fragte Daniel gleichgültig.

Aber der Bauer tat, als hätte er die Frage überhört.

„Halt, das hätte ich schier vergessen,“ sprang er auf einmal ab, „der Bürgermeister schafft dran, daß die Herrgottsweid und die Kälbermatt aufgeteilt wird.“

„Was?“

Daniel nahm die Pfeife aus dem Mundwinkel und den Ellbogen vom Tisch.

„Er meint, sie gehör grad nicht zur Gemeindweid, und es sei eine Gelegenheit um den Weg, sie aufzuteilen. Der Schmuhl hat seine Hand im Spiel.“

„Und die andern vom Gemeinderat, was sagen die dazu, der Lorient und der Micklin, der Langel, der Jerry, der Storckenhans?“

Der Better zuckte die Achseln.

„So red doch!“ stieß Daniel heftig hervor und füllte dabei dem Cousin das Glas unwillkürlich bis zum Ueberlaufen.

„Wo der Schmuhl dabei ist! Meiner Tren, das ist so ein Sach. Mir kniet er auch auf. Wenn ich ihm morgen die Zinsen nicht zahl, läßt er mir's Dach von der Hütte und schirzt mir den Dohs ab.“

„Aber die Gemeind ist ihm nichts schuldig.“

„Soll nicht. Aber bar Geld ist rar, und die Gemeind will bauen.“

„Bauen!“

Daniel fuhr auf. Bauen! Die Gemeind wollte bauen! Auf dem Florimont am End! Er hatte dem Dorf den Rücken gekehrt seit der Sitzung, wo über die Ferne abgestimmt worden war. Jetzt wollten sie auf einmal bauen! Ein wilder Schwalk drängte ihm in die Schläfen; es klang heiser, als er fragte:

„Ist es ganz sicher, Better? Sie wollen mir mein Recht geben?“

Der Better wischte sich mit dem Handrücken die Lippen und rückte auf dem Bänklein hin und her.

„Paß mal auf, Daniel, Du hast halb Kolmar in den Ferien gehabt, und es macht Dir nichts aus: Zweihundert Franken muß ich morgen zinsen und zahlen, ich geb' sie Dir Michaelis übers Jahr zurück.“

Der Bauer rieb sich das stachelige Kinn und sah an Daniel vorbei, als er mit der Rede zu Ende gekommen war.

Daniel stützte die Hände auf den Tisch und neigte sich zu ihm.

„Mir wachsen die Franken nicht am Sag, aber Du mußt sie haben. Und jetzt red: Was ist mit dem Bau?“

„Also zweihundert Franken, Du bist mir gut dafür,“ antwortete der Better, und als er zögerte weiter zu reden, schlug Daniel auf den Tisch.

„Simmelherrgott, was ich sag, steht für einen Eid!“

Da fuhr er fort:

„Der Bifar hat reklamiert, weil's beim letzten Better das Kirchendach abgedeckt hat, und im Pfarrhaus fallen, scheint's, die Mauern zusammen.“

„Und für das muß die Gemeind Geld aufnehmen?“ fragte Daniel blaß.

„Und bauen, ja!“

„Und ich verstia hier oben. Mir fault die Diele in den Grund, schau her!“ — Er stieß mit dem Fuß auf den Dielenpalt neben dem Tisch, daß das zerfressene Holz wie Mehl aufstäubte, und der Absatz tief in das brandige Loch fuhr. —

„Ich sitz hier und wart und petitionier und leih mein Geld dazu, daß sie bauen, daß ich werken kann da oben, und will's mit Zinsen heimzahlen, und da heißt's, das geht die Gemeind einen Dreck an! Aber wenn der Pfarrer und der Rapsian hinter die Weiber hocken und ihnen einheizen, das ist ein ander Ding. Dann h a u t die Gemeind! Die gelten, scheint's, heut noch gleich viel wie vor dem Krieg, trotz der Schwobenregierung.“

„Ja, und der Bürgermeister, weist, was der gesagt hat — aber bring's nicht aus, daß ich Dir's gesteckt hab, Du verstehst, — der Daniel Junt, hat er gesagt, der hocht nicht auf dem Eigenen, den brennt's nicht. Der kann einem nur die Pfingstfilbe verheben, aber der Bifar sperrt einen aus dem Himmel aus, sell ist schlimmer. Da muß die Gemeind halt Kirch' und Pfarrhaus flicken, sonst trägt einen der Teufel auf dem Schwanz fort, wenn's ausgekäset ist.“

„Schuft!“

Daniel biß die Zähne zusammen. Schwer ließ er sich auf die Bank fallen. Eine Zeitlang starrte er stumm ins Glas, dann schob er es von sich und stand auf.

„Wart, ich hol Dir die zweihundert Franken,“ sagte er mit unnatürlich ruhiger Stimme, so daß der Bauer ihn erstaunt anblinzelte.

Als der Better allein war, trank er langsam sein Glas aus und schenkte sich dann ebenso langsam den Rest aus der Flasche ein.

Daniel ging ins Bureau und zählte das Geld ab. Er hatte die zweihundert Franken mit dem Maul verdient, der Cousin Antoine, aber dreihundert wären dem Daniel nicht zu viel gewesen für das giftige Lab, das ihm der Cousin aus La Motte auf den Berg gebracht hatte. Jaust das hatte ihm noch gefehlt, das läste ihm alles um und um, was er seit Jahr und Tag geschluckt hatte. Seine Hände zitterten, fettige Fünflivres, rauhe neue Markstücke und glatte, abgeschliffene Taler klickten zwischen seinen Fingern.

Er trug sie hinunter.

„Da, zähl's nach. Eine Schrift brauch't's nicht,“ sagte er heiser, und der Better zählte, erst die Franken, dann das deutsche Geld, zuletzt eins zum andern und packte alles umständlich ein.

„Besten Dank, Daniel. Also eine Schrift willst Du keine. Gut, es gilt auch so. Auf Michaeli im andern Jahr.“

Daniel sah ihm nach, wie er gebückt, mit krummen Knien über das Sträßlein und die Matte hinunterging. Der glaubte nun, er habe ihm die zweihundert Franken durch seine Schlarheit abgedrückt. Nah, was fragte er danach! Als ob er nicht von Anfang an gemußt hätte, was der Toni wollte! Und nicht von Anfang an entschlossen gewesen wäre, ihm hundert Franken in den Sack zu geben. Nun waren's zweihundert gewesen — auch gut. Sie waren es gewohnt, er und der Vater selig, daß die Freundschaft auf den Berg kam, wenn der Donner in die Milch geschlagen hatte. Und die Junt hatten noch keinen hocken lassen, solange er schaffte und recht tat. Franken waren hinausgegangen, Sous zurückgekommen — macht nichts.

Aber was hatte ihm der Antoine ins Ohr gefetzt? Das waren keine Lügereien, das böse Maul des Maire hatte einen Giftzahn, den kannte er am Biß. Die Kanaille! Aber die anderen? Die taten's doch nicht dem Junt zum Troß! Die wußten's einfach nicht besser, stückten das Kirchdach und ließen das Haus auf dem Berg verfallen, weil der Vitar mit dem Höllenfeuer einheizte, und er, Daniel, er hatte nur sein Recht bei der Hand und den allgemeinen Vorteil. Von dem verstanden sie nicht mehr als ihre Ochsen. Ein paar tausend Franken in die Hand nehmen und ein rechtes Haus auf den Berg stellen, an das Sträßlein, das hinüber ins Frankreich zog, wo seit dem Krieg eher mehr gefuhrwerk wurde als vorher, ihm Lust machen, daß er ein halbes hundert Sommergäste herbergen konnte statt einem Duzend, das taten sie nicht, und er war ein Narr gewesen, ein Simpel, daß er ihnen so viel Grüße zugetraut hatte. Er hatte sie zwingen wollen, ihnen ein paar Franken Nacht zedieren, welche Dummheit! Damit lockte er ihnen keinen Sou aus dem Sack, keinen Gemeinderatsbeschuß aus der Lade! Sie ließen alles an sich ablaufen wie Wasser, und die Zeit lief mit.

Der Maire, der sah und lachte sich einen Kropf . . . Tausend Teufel, jetzt war es mehr als sein Recht, was er tat. Er konnte sie zwingen, nicht mit Klagen und Gründen, mit ein paar Franken in den und jenen Sack, aber wenn er selbst das Dach abklüpfte, unter dem er erstickte, dann mußten sie bauen, dann baute er auf dem Florimont. Und dann — er warf den Kopf in den Nacken, zog den Atem tief in die breite Brust und schaute frei über die welligen Matten, die dunklen Wälder und die grün und gelb gesprenkelten Täler. Die Courage hatte er, den Willen auch und, Sakrament, auch das Recht dazu.

Er drehte sich um und ging ins Haus. Es war ihm noch nie so eng, so düster und haufällig, so müde erschienen wie heute. Es roch nach Ruß, nach faulem Holz, die Kammern waren leer, die Dielen knackten, eintönig jurrten die Rücken. Wenn der Holi schnaubte, ließ's wie ein Stöhnen durch die Ferme. Ein Huhn hatte sich in die Küche gewagt und rannte plötzlich wild schreiend mit roten Augen und gespreizten Flügeln an ihm vorüber ins Freie.

Da dachte er an den Goldadler, der nicht mehr über der Lüre hing.

Als Grosjean ihm geschrieben, daß die Affekuranz gelöst sei, da hatte er ihn herabgerissen. Und jetzt — ein Schauer packte ihn — statt dem Adler den Gockel! Aber festen Schrittes ging er in sein Bureau und machte Ordnung in seinen Schriften.

Ein Daguerreotyp vom Vater selig lag zwischen den Papieren. Von der Mutter war nur der Totenschein da. Das Meßbuch der Louise und die Urkunde über die Adoption Flostos. Und im Sparkassenbuch Leons Geburtszettel. Nun lag alles sauber beisammen. Er sah sich um. Die Flinte, die hing noch am Haken, sonst war nichts an den Wänden außer einem Diplom von der Aderbauausstellung in Straßburg und einem hochfiedigen Stuch: Die Eroberung des Malakoff. Mechanisch nahm er das Gewehr herunter und legte es an die Wade. So blinzte er durch das offene Fenster nach dem Mönchsfels, als wüßte er dem Rohr ein Ziel. Plötzlich setzte er heftig ab, denn eine Gestalt bewegte sich um den Felsen, Flosto. Er stellte die Flinte in die Ecke und griff zur Feder. Er schrieb an den Gemeinderat, daß er protestiere gegen den Pfarrbau, so lange er da oben ersticke. Schrieb und schickte den Brief nach La Motte.

Am andern Tage fuhr er nach Kahlersberg, um die Rechnung mit dem Weinsticher ins Meine zu bringen. Jetzt war auch der Güterbub abgelohnt. Noch waren die Weiden voll Vieh, die Fernen bezogen, aber in vierzehn Tagen war das

Engelsteil, und dann rüsteten sich die Meller zur Zalfahrt. Daniel war der Lalie begegnet, als er von Kahlersberg heimkam, sie hatte den Kopf abgekehrt, als er ihr den Tag bot. Aber dann war sie stehen geblieben und hatte ihm nachgeschaut.

Keine Antwort war gekommen aus La Motte. Die Tage gingen.

Auf der Ferme Florimont regierte die Catherine. Daniel fand sie schon auf den Weinen, wenn er mit den Sühnen aus dem Bett stieg und abends, wenn er stillbrütend vor dem Schreibtisch saß, kesselte sie noch unten in der schwarzen Küche mit dem Geschirr. Der Seyple lag dann schon im Stroh, und der Meller schnarchte über der Kästammer. Flosto strich um den Vater herum. Er war hinter ihr her mit Milchtrinken, und sie schluckte, und schluckte, bis ihr die Augen übergingen — ihm zuliebe.

Die Tage wurden Daniel so lang, daß er die Sonne hätte vom Himmel herabreißen können. Nun waren es zwei Wochen, aber die Gemeind schwieg. Der Vetter schickte seinen Kuben, der Daniel hätte nichts zu erwarten. Nichts? Auch gut.

Daniel sagte kein Wort und schickte den Jakob mit einem großen Sou heim.

(Fortsetzung folgt.)

(Nachdruck verboten.)

Sardinienfang und Sardinienindustrie.

Tausende fleißige Fischer an der Küste der Bretagne sind augenblicklich teils durch das Ausbleiben der Sardine, teils durch die Erschwerung des Fanges infolge künstlicher Steigerung des notwendigen Köders in eine überaus traurige Lage gebracht. Ein Truist hat nämlich den Alleinverkauf der als Köder verwendeten gesalzenen Eier des Nabels an sich gerissen und fordert Kreise, die die Fischer unmöglich bezahlen können. So vereinen sich natürliche und künstlich geschaffene Umstände, um der ohnehin schon am Hungertuche nagenden zahlreichen Fischerbevölkerung den Brotkorb noch höher zu hängen.

Die Sardine kommt zwar auch im Mittelmeer vor, ihre wahre Heimat ist aber der weite Atlantische Ozean, wo man ihr von der Küste Frankreichs oder Spaniens bis nach Amerika hin begegnet. Das Hauptgebiet für den Sardinienfang ist die Küste der Bretagne und ihr Mittelpunkt das kleine Städtchen Concarneau, dessen männliche Bevölkerung zum weitaus größten Teil, nämlich mit über 3000 Mann und 7—800 Booten, dem Sardinienfang obliegt.

Mit der Sardine verhält es sich wie mit anderen kleinen Fischen, die infolge ihres massenhaften Auftretens ein wichtiges Nahrungsmittel sind; man verzehrt sie, ohne viel nach ihrer Stellung im zoologischen System zu fragen, und sehr viele Leute sind geneigt zu glauben, daß alle diese kleinen Fische ein und dasselbe, nämlich junge Heringe sind, und daß ihr verschiedener Geschmack nur von der verschiedenen Zubereitungsweise herrühre. Diese Ansicht trifft zu, soweit es sich um die sogenannten russischen Sardinien handelt, die in der Tat nichts anderes sind, als in besonderer Weise marinierte Heringe. Dagegen ist die französische Delsardine ein vom Hering völlig verschiedener Fisch, ein Fisch, der in der Ost- und Nordsee überhaupt nicht vorkommt, im Atlantischen Meer aber in ungeheuren Scharen auftritt. Er hat daher auch keinen deutschen Namen, sondern wird gewöhnlich mit dem Namen bezeichnet, den er im frischen Zustande auf dem Fischmarkt der Süd- und Westküste von England führt, nämlich „Pilchard“. Sein wissenschaftlicher Name ist *Ulosa pilchardus* und er gehört zu der Gruppe der sogenannten Alsen. Der Pilchard ist ein Tiefseefisch, er wird daher für gewöhnlich nicht angetroffen, dagegen hat er wie viele andere Tiefseefische die Gewohnheit, in bestimmten Epochen des Jahres an die Oberfläche des Wassers zu steigen und flachere Küstengegenden aufzusuchen, um dort dem Brutgeschäft obzuliegen. Das ist die Zeit, während der er gefangen wird, und es entsteht die Frage, ob die große Verringerung der Ausbeutung des Sardinienfanges während der letzten Jahre nicht vielleicht gerade darauf zurückzuführen ist, daß die Fische in derselben Zeit gefangen werden, in der sie für ihre Fortpflanzung sorgen wollen. Nach anderen Anschauungen haben die Sardinien Schwärme, die notorisch sehr große Wanderungen auszuführen imstande sind, seit einiger Zeit andere Wege eingeschlagen als früher. Wollte Klarheit wird vielleicht auch über diese wichtige Frage die jetzt so lebhaft und mit so bedeutamen Resultaten betriebene Planktonforschung erbringen.

Die Art und Weise des Fanges hat sich im Laufe der Zeiten nicht wesentlich verändert, ist aber immerhin eigenartig genug. Frühmorgens, bei Sonnenanfang, nur selten auch am Abend, laufen die gewöhnlich mit vier Mann besetzten Boote zu den bekannten Fischplätzen hinaus. Ein jeder führt seinen Vorrat an Köder, der in der Hauptsache aus Roggen von Nabelsart besteht, den man aus Norwegen, ja aus Amerika bezieht, und einige möglichst feingeflochtene Netze mit sich. Letztere bilden ein je fünfzehn Meter langes und breites Viereck bei 6—8 Meter Höhe; der obere, mit Kortstücken

befetzte Saum hängt über das Hinterteil des Schiffes ins Meer, eben dort steht der Führer, der, am Ziel angelangt, mit geschickter Handbewegung unter allgemeinem Stillschweigen (da das geringste Geräusch die Fische verschreckt) den Rogen links und rechts um das Netz herumstreut. Bald darauf erscheinen eine Masse kleiner Bläschen an der Wasseroberfläche, die an der Luft zerplatzen; die Vorboten der Sardine die bei ihrem Emporsteigen unter dem sich vermindernenden Druck Luft aus ihrer Schwimmblase entläßt. Bald blüht das Meer rings herum von den silberhellen Seiten der herumziehenden Fische. Die Kunst des Fischers besteht nun darin, diese beim Erfassen der Nahrung in die Maschen des Netzes zu verwickeln; hält er letzteres für genügend schwer besetzt, so wird es eingezogen und ein anderes ausgeworfen, während das erstere in ziemlich roher Weise von seinem Fang entlastet wird. So geht der Fang weiter bis gegen Abend, wo es gilt, den anderen möglichst den Vorrang abzugewinnen, da bei reicher Ausbeute die Preise rasch sinken und am folgenden Tage der Fisch nur noch gut für den Dünghaufen ist.

Weim Einlaufen der Boote stehen die Familien der Fischer samt den Käufern schon am Ufer, wo sie nach gewissen Zeichen von draußen her sich untereinander ihre Hoffnungen und Befürchtungen mitteilen und schon im voraus über die Preise verhandeln. Diese beziehen sich stets auf 1000 Stück, sind aber, je nach der Ergiebigkeit des Fanges, den größten Schwankungen, von 3—50 Fr. unterworfen. Sind die Fische hereingebracht, abgezählt und die Käufe abgeschlossen, so kommen sie in die Konservensfabriken.

Die Erfahrung hat gelehrt, daß weder die großen noch die ganz kleinen Fische ein wohlgeschmecktes Produkt ergeben. Es sind die Fische von mittlerer Größe, die sich zur Weiterverarbeitung am besten eignen und daher auch weitaus am höchsten bezahlt werden. Es gibt Jahre, in denen die Sardinen außerordentlich reichlich an der Küste der Bretagne erscheinen, die aber trotzdem als ungünstige Jahre gelten, weil die Fische die nicht erforderliche Größe und den richtigen Geschmack besitzen. In anderen Jahren ist es schon vorgekommen, daß die Schwärme kleiner waren, daß trotzdem aber die Fabriken ausgezeichnete Geschäfte machten, weil die Fische die richtige Beschaffenheit besaßen. Die Sardine ist ein sehr gefrässiger Fisch, sie wird durch Ausstreuung eines geeigneten Köders herangelockt. Es hat sich gezeigt, daß die Natur dieses Köders einen sehr großen Einfluß auf das Aroma der hergestellten Konserven besitzt. Wirklich keine Delfardinen lassen sich bloß aus Fischen herstellen, bei deren Fang der Rogen des Kabelhaus als Köder benutzt wurde. Da er aber kostspielig ist, so benutzen manche Fischer statt seiner einen Köder, der aus den Prekudnen der Erdnüsse hergestellt wird. Die auf diese Weise gefangenen Sardinen haben einen sehr viel geringeren Wert und dienen zur Herstellung der billigen Ware, die sich im Wohlgeschmack den guten Qualitäten nicht an die Seite stellen kann.

Von größter Wichtigkeit ist es, daß die Sardinen in möglichst frischem Zustande weiter verarbeitet werden. Dieser Umstand spielt eine so große Rolle in der Sardinenfabrikation, daß die großen Firmen sich genötigt gesehen haben, zahlreiche kleine Fabriken längs der ganzen Küste anzulegen, um auf diese Weise die gefangenen Fische möglichst schnell weiter zu verarbeiten, ohne sie einem größeren Transport zu unterwerfen. Aus demselben Grunde verarbeiten bessere Fabriken jeden Tag den ganzen Fang des betreffenden Morgens; nur in denjenigen Fabriken, die geringere Qualitäten herstellen, erlaubt man sich, an besonders guten Fangtagen den nötigen Vorrat für die Konservierungsarbeit mehrerer nachfolgender Tage einzukaufen. Man verfügt auf diese Weise über ein billiges Rohmaterial, aber das erzielte Produkt läßt zu wünschen übrig. Da der Fang der Sardinen stark vom Wetter beeinflusst wird, so sind die Fabrikanten großen Schwankungen im Preise ihres Rohmaterials und in der Möglichkeit der Ausnutzung ihrer Hilfskräfte ausgesetzt. Diejenigen Fabriken, die sich erlauben, in Zeiten des Ueberflusses größere Vorräte einzukaufen, bewahren die gefangenen Fische in großen, mit Salzwasser gefüllten Kufen bis zu dem Moment der Verarbeitung auf.

Die Art und Weise, wie die Sardinen präpariert werden, ist überaus eigenartig. Es sind hauptsächlich Frauen und Mädchen, die sich dieser Arbeit widmen und eine große Geschicklichkeit bei derselben entwikkeln.

Zuerst werden die Fische sorgfältig sortiert, wobei gleichzeitig alle geringwertigen Exemplare ausgelesen und beseitigt werden. Mit einem einzigen Handgriff werden dann unter Zuhilfenahme des Messers Kopf und Eingeweide des Fisches beseitigt. Die Fische werden dann mit lauwarmem Salzwasser ausgespült und reihenweise in kleine Körbchen aus Drahtgeflecht eingesetzt, in denen sie gemeinsam alle nachfolgenden Operationen durchmachen. Zunächst werden sie an der Sonne getrocknet. Wenn Regenwetter eintritt, so geschieht die Trocknung in mit Dampf geheizten Kammern. Sobald die Fische den größten Teil der ihnen anhaftenden Feuchtigkeit verloren haben, werden die Drahtkörbchen in heißes Del gesenkt, in welchem die Fische gar gebaden werden. Es ist dies eine Operation, die die größte Sorgfalt und Sachkenntnis verlangt. Eine Minute zu viel oder zu wenig kann alles verderben und nur das beste, unverfälschte Olivenöl kann Verwendung finden. Die Fabrikanten der billigen Massenware bedienen sich vielfach der Dese, die ja auch sonst zum Erhitzen des Olivenöls herangezogen werden, wie z. B. des Baumwollsaat- und Erdnußöls. Diese sind zurzeit billiger, aber die erzielte Erparnis macht sich auch hier wieder durch eine Verringerung des Wohlgeschmacks bemerkbar. Die aus dem

heißes Del herausgehobenen Körbchen werden zum Abtropfen auf eine schiefe Ebene gestellt und nun erfolgt das Einlegen der Fische in die dazu bestimmten Büchsen. Die gefüllten Büchsen werden mit frischem Del voll gegossen, das alle zwischen den Fischchen befindliche Luft verdrängt und dann wird der Deckel aufgelegt und festgelötet. Die so geschlossenen Büchsen werden nochmals in einen Ofen auf eine höhere Temperatur erhitzt. Durch diese Operation wird die unbegrenzte Dauer der Konserven gewährleistet. Es ist bekannt, daß Delfardinen sich jahrelang ganz unverändert und in tadellosem Wohlgeschmack erhalten. Erst nach diesem zweiten Backprozesse werden die Büchsen sorgfältig gepulvt und auf ihre vollkommene Dichtigkeit geprüft; es folgt dann die Anbringung der Etiketten und die Verpackung zum Versand.

Auch in Frankreich findet eine reiche Ernte selten eine lohnende Verwendung von „Delfardinen“. In den Fabriken von Concarneau kommen von 400 Millionen höchstens 300 Millionen in Büchsen; der Rest wird eingepreßt, eingesalzen und „grün“ verkauft. Immerhin ist dieser Handelszweig so bedeutend, daß Frankreich alljährlich etwa für 10—15 Millionen Fr. Delfardinen versendet, wovon reichlich der dritte Teil nach Amerika geht. —

J. Biese.

Kleines feuilleton.

— Die der Rat von Eger mit den egrischen Schächtern umsprang. Darüber hat vor Jahr und Tag der egrische Archivar Dr. Karl Siegel einiges in der Prager Monatschrift „Deutsche Arbeit“ mitgeteilt. Als Quellen dienten ihm die ältesten Egerer „Stadtverordnungen“, die Ausgabsbücher, die Stadt- und Prallamabücher und Einzelhandsschriften des Egerer Stabarchivs. Wir zitieren:

Bei Feststellungen der Fleischpreise, des „Fleischtages“, kam es zwischen dem Rat und dem Handwerk der Fleischer wiederholt zu ernstlichen Differenzen. So insbesondere im Jahre 1561. In der Sitzung am 10. September 1561 wird, „nachdem Bericht eingelaufen, wie daß die fleischer von dem landtvoldch das viedh vmb geringes gelt erkauffen, beschloßen, das sie ein pfund scheben fleisch (Dammelfleisch) vmb 1 krzer geben sollen; das Rindfleisch sollen die verordneten schauer die gütte nach taxirn vnd geben lassen, zum dritten sollen sie die schafstopp hengen lassen, vnd, wer der bedarf, laufflich geben, einen vmb 2 weyh pfenning. Sie sollen auch den leuten nit das gader Jhrem forttl (Vorteil) nach mit wägen, sondern sie sollen daselbe nit mit verkauffen. Die selbergeschling sollen sie den leuten allein geben vnd sie mit den bermern nit nottigen, deß gleichen einem Schebenfleisch oder Rindfleisch, jedes allein, sein begehren nach geben, vnd die leutt nit also nottigen.“ Die in der Sitzung anwesenden Meister haben sodann „nach genohmenen Auftrit sämtliche Artikul widerprossen vnd in keinem willigen wollen“, worauf ihnen der Rat androht: „wann igt nit die kirchwei vorhanden, sollten sie gewiß eingelegt werden, doch soll es ihnen noch bevor stehen vnd nit geschenkt werden.“ Aber auch diese Drohung blieb erfolglos und der Rat beschließt alsbald: „Weil diese grobe, ungeschliffne gesellen so trucklich sich meiner (des Stadtschreibers) herrn Abschied widerseßig gemacht, So haben meine Herrnn Sie ernstlich ein ganz handtwerkh in die gefengknus einlegen lassen vnd nehmen zu bedenken, was weiters gegen Ihnen vorzunehmen sei.“ Das „ganze handtwerkh“ lag eine Nacht im Gefängnis und tags darauf werden sie mit dem Bedeuten entlassen, „daß meine Herrn ihren Abschied nit zuruck setzen können, wo sie beschwerdt sein, mügen sie nach dem Jahrmarkt wieder ansuchen.“

Die Fleischhauer waren verpflichtet, zu allen Zeiten, mit Ausnahme der Fastenzeit, ausreichenden Vorrat an Fleisch zu halten. Als im Jahre 1563 zur Zeit der Kirchwei große Fleischnot herrschte, wurden zehn Meister vor der Kirchwei, die anderen nach der Kirchwei, „in die schuldkammer vnd in die frohnfest eingelegt“, und als im Jahre 1761 die Fleischhauer plötzlich streikten und die Fleischbänke sperrien, wurde verfügt, „daß der Rädelsführer Mathes Maral durch 3 Täg lang in den Korb mit anhangender Tafel; daß die Uebertretern also bestrafft würden“, einzusehen sei, welches Urteil auch „an drei nach einander folgenden Tagen, jedesmahl mit einem Viertel Stündigen Korb Sigh“ exequiert wurde.

Zum Einkauf von Ochsen in Prag, Ungarn und Polen erhielten die Meister vom Rat Geldvorsüsse, welche sie nachträglich zu verrechnen hatten. Als die Fleischer von einer solchen Reise im Jahre 1622 „leer“ zurückkamen, wurde „das ganze handtwerkh rottenweise in die finstern Kelller (städtische Gefängnisse) eingelegt“.

In Zeiten großer Fleischnot wurde bisweilen am Mittwoch und Samstag „ein freier Fleischmarkt aufgerichtet, vff welchen auch die fremden fleischer aushauen und verkauffen mügen“.

Gewicht und Wage wurden wiederholt kontrolliert. Als bei einer solchen Kontrolle im Jahre 1601 „der Mehler Ire wagen vnd gewicht vffzogen und dieselben bermachen befunden, daß sie alle sträfflich, indem die pfundt vmb 1 lott zu leicht und die paffen wagen vmb 1½ lott vor sich geschlagen“, wurden sie „vff das lott“ zu 10 Taler, eventuell zur Tummstrafe verurteilt, der Fleischhauer Maral wurde überdies, weil er „über verbott, ehe die gewicht vffzogen, seine penckh (Fleisch-Waak) geöffnet, in den finstern Kelller eingewiesen“. Als bei einer späteren Kontrolle, im Jahre 1620, abermals wahrgenommen wurde, „daß vielerlei vorkheil vnd falsch in vnd mit der wag gebraucht, daß etlichen fleischern auch das fleisch

wieder zurückgeschickt worden, also ist Ihnen sammt und sonderz vertragen worden, so lang off den Haus in arrest zu bleiben, bis Jedweder 10 Schock (Groschen) zur straff würde erlegt haben, und welche Meister es nit zu zahlen vermögen, denselben solle es freistehen bis off fernern bescheid in verhofft zu bleiben und allda zu büßen. Beynebens auch, weil bericht einkommt, daß die Jungen meister den aliten, fürnehmlichen aber den geschwornen Meistern, wann sie ihnen in billichen Sachen hineinreden, Ihnen über das Maul fahren, also ist Ihnen ebenfals angedeutet worden, selbige gehörigermaßen zu respektiren und sich forthan in wag und gewicht, do dann gute obacht solle gehalten werden, nicht sträflich befinden lassen sollen."

Ergötzlich zu lesen sind mitunter die an den Rat gelangten Klagen wegen der Kleinheit der Bratwürste. Gelegentlich des Sommer-Jahrmarktes im Jahre 1811 macht der Rat selbst diese Wahrnehmung und beschließt in der Sitzung am 13. Juni 1811: „wann die Metzler bey verschiedenen Jarmarch die Bratwürstlein so gar klein gemacht, daß eines nur ein Loth, etliche gar nur 3 quintlein genossen, ist ihnen solches ernstlich zu verweihen, und soll künftig ein ordnung gemacht werden, wieviel ein solch würstlein, so umb einen weissen pfennig verkauft wird, am gewicht haben soll", und gleich in der nächsten Sitzung am 15. Juni wird diese wichtige Frage wieder aufgenommen, und dekretiert, „daß die Metzler, welche in der Kirchweih bratwürst braten, sowol andere, welche sonst zu andern zeit ungebraut zuverkauffen pflegen, dieselben jeder Zeit also fertigen sollen, daß sechs große bratwürst, deren man eine umb einen Creuter laufft, ein Pfundt, und achtzehn kleine würstlein, deren man drey umb einen Creuter zu geben pflegt, auch ein Pfundt, jedoch nicht, wenn sie allbereit gebraten sindt, sondern zuvor, ehe wann sie aufgelegt werden, am gewicht haben sollen. Welcher aber betreten wird, der sie am gewicht geringer macht, wider denselben will ein Erbar Rath mit ernster straff verfahren"

ab. Von der Schusterei in Amerika erzählt „Boston Transcript“, daß die Schusterbuben in altersgrauer Zeit — das war in Amerika vor etwa hundert Jahren — eine siebenjährige Lehrzeit durchzumachen hatten und streng in allen Regeln der Fußbelleidungskunst unterwiesen wurden. Anders heute! Von einer Lehrzeit weiß man nichts mehr; Lehrbuben kennt man nicht mehr. Es sind jugendliche Arbeiter, die in der Fabrik die Maschine bedienen, diesen modernen Zauber künstler, der die schönsten Schuhe im Umsehen fertigstellt. Ehemals mußte der Schusterhuz wirklich lernen, einen Stiefel von der Sohle bis zum Schaft herzustellen, sonst konnte er sein Fortkommen nimmer finden. Nach der Lehrzeit ging es nämlich dem Brauche gemäß auf die Wanderchaft, in die Fremde. Aber es war eine ganz andere Fremde in der Neuen Welt, als sie etwa dem deutlichen Wanderburschen winkte. Dort gab es keine alten Städte und Dörfer mit Meistern und Jünsten, mit Herbergen und Zehrpfeimigen auf dem Wege. Die amerikanische Wanderchaft führte den flügge gewordenen Schuster in die Wildnis, wo er nach kleinen Ansiedelungen und einzelnen Farmen ausspähen mußte. Wo man nach eines ehrsamem Schuhmachers Kunst verlangte, da setzte er sich fest, war ein gern gesehener Gast im Hause und machte Schuhe und Stiefel für die ganze Familie oder flüchte aus, bis jeder in der Nachbarschaft mit Schuhwerk wohl versehen war. Das mußte dann reichen, wenigstens für ein Jahr. Material und Handwerkszeug mußte der Schuhmacher natürlich mitbringen oder sich mit dem Material behelfen, das gerade vorhanden war. Da war es oft wirklich eine Kunst, Schuster zu sein. So lange die Arbeit reichte, gehörte er zur Familie und fand eine freundliche Aufnahme. Dann mußte er weiter. — Ein Sammelpunkt für Schuhmacher wurde die Stadt Lynn im Staate Massachusetts, die heute noch an der Spitze der Produktion in Schuhwaren steht. Schon zu Washingtons Zeit, der von 1789—1797 Präsident der Vereinigten Staaten war, zählte man in Lynn 200 Meister und über 600 Gesellen, die jedes Jahr beinahe 300 000 Paar Schuhe und Stiefel aller Art herstellten. Im Jahre 1845 wurde der Maschinenbetrieb in der Schuhwarenproduktion eingeführt, und bald eroberte sich die Maschine das ganze Feld. Große Fabriken entstanden, immer neue und bessere Maschinen wurden erfunden. Heute wird die Jahresproduktion an Schuhwaren in den Vereinigten Staaten auf einen Wert von 261 Millionen Dollar berechnet. An Stelle der ehemaligen selbständig arbeitenden Handwerker werden heute 150 000 Männer, Frauen und Kinder in den Fabriken beschäftigt. In den Gefängnissen wird allein für 10 Millionen Dollar Wert an Schuhwerk hergestellt. Amerikanische Schuhe spielen eine Rolle auf dem Weltmarkt als viel begehrter Artikel und werden auch von Deutschland in großen Massen gekauft, ebenso von England. Die Amerikaner sind, wie in den meisten anderen Dingen, auch darin der Ansicht, daß ihre Schuhwaren die besten in der Welt seien. —

Aus dem Tierreiche.

en. Der Varenaffe. Zum erstenmal ist ein lebendes Exemplar des Varenaffen oder Varenmaki nach Europa gelangt und dem Tierbestand der Londoner Zoologischen Gärten einverleibt worden. Entdeckt wurde er durch den Missionar Robb im Jahre 1859. Im gleichen Jahre stattete der Varenmaki auch bereits seinen Antrittsbesuch bei den europäischen Gelehrten ab, aber nur in Spiritus. Das genügte für ihn, einen wissenschaftlichen Namen zu erhalten, der auf *Arctocebus calabarensis* lautet; nach dem Wohnsitze des Missionars Robb in Ost-Calabar

in Westafrika, an der Nordgrenze von Kamerun. Es war dem Entdecker jedoch nicht möglich, aus eigener Anschauung oder auch nur von den Eingeborenen etwas Genaueres über die Gewohnheiten dieses Tieres zu erfahren, außer daß es auf Bäumen haufte und ein Nachtleben führt. Der Varenmaki gehört zu den Halbaffen, insbesondere zur Familie der Lemuren. Das nach London gekommene Exemplar ist nur 25 Zentimeter lang und mit wolligem Haar von gelblichbrauner Farbe bedeckt. Die Schnauze ist viel größer als bei seinem nächsten und eigentlich einzigen Verwandten, dem in der gleichen Gegend heimischen Potto, der sich weit häufiger in der Gefangenschaft findet. Die Hände und Füße des Varenmaki sind sehr eigentümlich, indem die Finger in zwei einander gegenüberstehende Gruppen, ähnlich den Fehen am Fuß des Papageis, geschieden sind. Dadurch vermag sich das Tier vermutlich besonders fest an schwankenden Baumzweigen zu halten. Während des Tages verharrt der Varenmaki stets in einer Ecke seines Käfigs aufgerollt wie eine Pelzfügel, wobei der Kopf vollständig unsichtbar ist. Mit der Dämmerung wacht er auf und beginnt sich langsam und vorsichtig zu betragen und auf die Suche nach Insekten auszugehen, die den größten Teil seiner Nahrung bilden. —

Geologisches.

k. Erdbeben und Quellen. Eine merkwürdige Folgeerscheinung des kleinen Erdbebens vom 28. zum 29. April in den Alpen war das plötzliche Zutagetreten von Quellen im Dorfe Argentières im Chamonixthale. Nach den Mitteilungen des Dr. Pajot, der Vorsitzender der Sektion des Alpenklubs in Chamonix ist, sind es etwa zehn Quellen, die kalt und trinkbar sind und annähernd 300 bis 400 Liter in der Sekunde liefern. Das Wasser ist am Fuße eines Terrainrandes von etwa vier Meter Höhe und 80 Meter Länge etwa 80 ober und 100 Meter über den Wiesen hervorgesprudelt. Die ganze umgebende Waldpartie war früher kumpfig, mit ausgetretenem Wasser an der Oberfläche. Ein solches plötzliches Auftreten von Quellen erklärt sich leicht durch die Lagerveränderungen des Bodens infolge eines Erdbebens bei einer sehr wasserhaltigen Zone lockeren oder aus Trümmern gebildeten Bodens am Fuße eines Waldes, wo die Wasseradern sich konzentrierten und sehr wenig tief stossen. Die Tatsache ist nicht außergewöhnlich und überdies nicht selten. Häufiger zeigt sich allerdings die entgegengesetzte Erscheinung, daß eine Quelle verschwindet. Ein Beispiel dafür, das E. A. Martel nach dem kleinen Erdbeben am 13. Juli 1904 in Briançon beobachtet hat, wird in „La Nature“ geschildert. Eine für die Hirten kostbare Wasserader, die gegen 2200 Meter in der Höhe der Mallesofse-Schlucht am Fuße des Signal von Saint-Chaffrey (2570 Meter) entspringt, wurde durch den einfachen Fall von Wöden gesperrt, die von einem Abhang herablamen. Trümmer dieser Wöde bedeckten das austretende Wasser, so daß jede Spur von Feuchtigkeit unterdrückt wurde. Sehr wahrscheinlich wird der Druck des unterirdischen Wassers wie die Spaltung der Steindecke durch atmosphärische Einflüsse die kleine Quelle wiedererscheinen lassen, vielleicht mit einer kleinen Verschiebung der Oeffnung. Natürlich haben die großen Erdbeben oft durch Umgestaltung, Oeffnung oder Verstopfung wasserhaltiger Spalten tiefgreifende Veränderungen, das Entstehen oder Verschwinden großer Quellen, sowie Störungen unterirdischer großer Wasserflächen hervorgerufen, deren Ursprung viel tiefer liegt als die beiden erwähnten Tatsachen. Bei den heftigen Erdstößen, die seit etwa 15 Jahren zwei oder dreimal Istrien, Krain und Kroatien schwer heimgesucht haben, hat man indessen keine Veränderungen, keine Unterbrechung der unterirdischen Flüsse und der Verbindungen der Karsthöhlen bemerkt. —

Notizen.

- Walter Harlans Komödie „Das Mantellind“ hat bei der Erstaufführung im Leipziger Schauspielhause einen starken äußeren Erfolg errungen. —
- Das Wiener Burgtheater bringt Mitte Oktober ein neues Schauspiel von Arthur Schnitzler, „Zwischenpiel“, zur Uraufführung. —
- Die Bibliothek des Kunstgewerbe-Museums ist gestern im Erweiterungsbau wieder eröffnet worden. Sie nimmt einen Flügel der Straßenseite ein und hat einen besonderen Eingang, Prinz Albrechtstr. 7a, erhalten. Der Lesesaal liegt im ersten Geschos; er ist an allen Wochentagen von 10 Uhr vormittags bis 10 Uhr abends geöffnet. —
- Aus einer Wiener Privatgalerie sind zwei Bilder gestohlen worden: Böcklins „Fischender Bau“ und ein Gemälde von Trohon, das drei Kühe auf kumpfiger Wiese darstellt. —
- Waldriesen. In der Nähe von Gohgeiß, am Wege nach Jorze im Oberharz, stehen mitten im herrlichsten Hochwald dicht beieinander 117 Tannen, die annähernd 300 Jahre alt sind, 48—50 Meter hoch und 140 bis 150 Zentimeter Durchmesser haben. Einer dieser Riesen stürzte vor mehreren Jahren, man ließ ihn liegen und führte zum Ende des Stammes eine Treppe, so daß man jetzt auf dem Giganten lustwandeln kann. —