

(Nachdruck verboten.)

Der Mutter Sohn.

Roman von Clara Viebig.

Statt der die Äpfeln, und das Abendrot, das im Scheiden noch einen letzten Schimmer durch das hohe Fenster warf, gab ihrer Wange ein überhohendes Rot. „Ich weiß es nicht,“ sagte sie leise. Und dann sah sie so verloren hinaus in den Herbstabend, daß der Mann fühlte, sie war mit ihren Gedanken ganz abwesend, die irrten draußen suchend umher.

„Käte, sagte er ein wenig empfindlich, und der Berger, den er über des Sohnes Abwesenheit empfand, mischte dem Ton noch eine besondere Schärfe bei, „ich bin eben aus der Stadt nach Hause gekommen — müde, hungrig, es ist ja schon acht Uhr — wir wollen essen. Und nicht mal ein freundliches Gesicht?“

Sie stand rasch auf, um nach dem Abendbrot zu klingeln, und versuchte zu lächeln. Aber es wurde kein rechtes Lächeln.

Er sah's, und das verstimmt ihn noch mehr. „Laß nur, laß! Tu Dir keinen Zwang an!“ Müde setzte er sich zu Tisch. Aber sein Hunger schien doch nicht so rege zu sein, denn als die Speisen aufgetragen waren und vor ihm dampften, langte er nur lässig zu und aß lässig, ohne zu wissen, was.

Das Esszimmer war viel zu groß für die zwei einsamen Menschen; ungemütlich leer erschien heute an dem kühlen Herbstabend der schöne Raum. Tröstelnd schauerte die Frau zusammen.

„Wir müssen die Heizung in Gang bringen lassen,“ sagte der Mann.

Das war das einzige, was während des Essens gesprochen wurde. Nachher stand Schlieben auf, um in sein Arbeitszimmer hinüberzugehen. Dort wollte er rauchen, dort war's kleiner, gemüthlicher; er bemerkte es nicht, daß seine Frau ihn förmlich mit den Blicken verfolgte.

Wenn Paul ihr doch nur sagen möchte, was er von Wolfgang's Ausbleiben dachte! Wo Wolfgang nur wieder sein möchte?! Sie vertiefte sich ganz in ihre suchenden, irrenden Gedanken und merkte es kaum, daß sie allein blieb in dem kalten, leeren Zimmer.

Sie hatte ein Buch vor sich liegen, ein Buch, das alle Welt interessant fand — eine Bekannte hatte ihr gesagt: „Ich konnte gar nicht aufhören damit, ich hatte so viel im Kopf, aber ich habe alles drüber vergessen,“ — sie vergaß nichts darüber. Wie in einem großen Kummer, der stumpf macht, fühlte sie sich. Noch stumpfer, abgestorbener gegen alles Aeußere, wie damals nach dem Tode ihres Vaters und ihrer Mutter. Gerade in diesen Trauerjahren hatte sie so viel gelesen, so mit besonderem Interesse, als seien ihr alte Dichtwerke neu geschenkt und neue eine tröstende Offenbarung. Nun konnte sie nichts lesen, den Gedanken eines anderen nicht folgen. Sie klebte an ihren eigenen Gedanken; ihr Auge überflog wohl die Seite, aber wenn sie unten angelangt war, wußte sie nicht, was sie gelesen hatte. Es war ein unerträglicher Zustand. Ach, wie gern, wie gern wollte sie sich für etwas interessieren! Was gäbe sie darum, könnte sie doch einmal recht herzlich lachen; früher hatte sie nie die gleiche Sehnsucht gehabt nach Frohsinn, Heiterkeit und nach Humor. Ah, welche Erlösung wäre es für sie gewesen, hätte sie lachen und weinen können! Jetzt konnte sie nicht lachen, aber — ach! — auch nicht mehr weinen, und das war das schlimmste: ihre Augen blieben trocken. Jedoch innerlich brannten die ungeweinten Tränen und fraßen an ihrem Leben mit dem unergossenen salzigen Raß.

Rein, der Tod war das schrecklichste nicht! Es gab Schrecklicheres. Es war schrecklich, wenn man sich sagen mußte: all Dein Leid hast Du Dir selber heraufbeschworen. Warum liebest Du Dir nicht genügen, warum müßtest Du erzwingen, was die Natur Dir versagte?! Es war schrecklicher, wenn man fühlte, wie häusliches Glück, eheliches Glück, Liebe, Treue, Einigkeit, wie all das, was zwei Menschen innig zusammenhält, ins Wanken geriet — fühlte sie's denn nicht alle Tage, wie ihr Mann kälter und kälter wurde, und wie auch sie gleichgültiger gegen ihn ward?! Ach, der Sohn, dieser

Dritte, der brachte sie zwei auseinander! O, wie kläglich fielen alle ihre Theorien von Erziehung, Beeinflussung, vom Geboren werden im Geiste über den Haufen! Wolfgang war doch nicht das Kind, in dem sie beide sich mit Leib und Seele einten — er war und blieb fremdes Blut. Und er hatte eine fremde Seele. Armer Sohn!

Im Herzen der Frau, die Tage, Wochen, Monate, die Jahre lang nichts als Bitterkeit und Kränkung, sogar manchmal etwas wie Empörung gegen den empfunden hatte, der ihre Tage also verstörte, keimte plötzlich ein einsichtsvolles Mitleid. Wie konnte sie ihm, den es nicht mit hundert Banden an das Elternhaus fesselte, so sehr zürnen?! Es war eben nicht sie in Elternhaus. Unbewußt mochte er es fühlen, daß der Boden hier für ihn nicht Heimatboden war — nun suchte er, nun irrte er!

Den Kopf schwer in die Hände stützend, grübelte Käte: was sollte sie beginnen? Sollte sie ihm gestehen, woher er kam? Ihm alles erzählen? Vielleicht daß es dann besser wurde! Ach, würde es besser, so würde sie gern alles tun! Aber ach, es war so schwer! Doch es mußte sein. Sie durfte nicht länger schweigen! Sie fühlte ihr zitterndes Herz erstarken in einem festen Entschluß: wenn er nach Hause kam, würde sie sprechen. Was sie gehütet hatte als größtes Geheimnis, über dem sie zitternd gewacht hatte, was ihr, wie sie glaubte, nichts hätte entreißen können, das war sie nun bereit freiwillig zu offenbaren. Sie mußte. Wie konnte es sonst je besser werden, wie je zu gutem Ende kommen, überhaupt zu einem Ende?!

Mit inbrünstigem Suchen schauten ihre Augen um sich; es war ein angstvolles Widen in ihnen. Aber da war kein anderer Ausweg. Mit einer Entschlossenheit, deren Käte Schlieben vor einem Jahr noch nicht fähig gewesen wäre, bereitete sie sich auf das Geständnis vor. Einen Augenblick kam ihr der Wunsch, sich Paul zu Hilfe zu rufen. Aber rasch verwarf sie den Gedanken — hatte er denn Wolfgang je so geliebt wie sie? Es würde ihm vielleicht gleichgültig sein. Oder nein, es würde ihm vielleicht ein Triumph sein, er war ja immer anderer Meinung als sie gewesen. Und dann, noch eins! Er könnte ihr dann vielleicht zuvorkommen, es selber Wolfgang sagen, und das durfte nicht sein. Sie, sie allein durfte das, mit all der Liebe, deren sie noch fähig war, damit er's weich hörte, schonend und zart!

Saitig lief sie hinüber in den Salon. Da bewahrte sie in ihrem Schreibtisch seinen Taufschein und die Abtretungsurkunde aus seinem Heimatdorf; diese Papiere hatte sie selbst ihrem Manne nicht anvertraut. Nun holte sie sie hervor und legte sie bereit. Sie würde ihm doch zeigen müssen, daß alles sich so verhielt, wie sie sagte!

Die Papiere knitterten unter ihren zitternden Händen, aber sie zwang ihre Aufregung nieder. Ruhig mußte sie sein, ganz ruhig und verständig; in vollem Bewußtsein dessen, was sie tat, das Luftschloß umstoßen, das sich sich erbaut hatte und das nicht so geworden war wie in ihren Träumen. Aber wenn auch dieses Luftschloß zusammenfiel, konnte nicht aus seinen Trümmern etwas gerettet werden, doch noch etwas Gutes erstehen?! Er würde ihr ja dankbar sein, er mußte ihr ja dankbar sein. Und das war das Gute!

Sie faltete die Hände über den Dokumenten aus grobem Papier, und aus ihrer Brust stiegen bebende Seufzer.

Wenn er sie nun aber nicht richtig verstünde, wenn sie vielleicht nicht die Worte fand, die man finden mußte?! Wenn sie ihn dadurch verlieren würde?! Ein Schreck überfiel sie, sie erblaßte und griff tastend um sich, wie jemand, der eine Stütze braucht; aber sie hielt sich aufrecht: dann lieber ihn verlieren, als daß er sich verlor!

Denn — und Tränen, wie sie sie lange, lange nicht mehr hatte vergießen können, trösteten ihr erlösend aus den Augen — denn sie liebte ihn doch noch, liebte ihn mehr, als sie es selber für möglich gehalten hätte.

So wartete sie auf ihn. Und wenn sie warten sollte bis morgen früh, und wenn er wieder betrunken nach Hause käme — betrunken noch als das erstemal — sie würde ihn doch erwarten. Heut noch mußte sie es ihm sagen! Es brannte förmlich in ihr.

Schlieben war längst zur Ruhe gegangen; er war ärgerlich auf seine Frau, hatte nur flüchtig den Kopf in ihr Zimmer

gestedt, hatte genickt: „Gute Nacht“ und war hinaufgegangen. Sie aber ging mit langsamen Schritten unten im Zimmer auf und ab; das ermüdete sie körperlich, gab aber ihrem Geist Ruhe und dadurch Kraft. —

Als sei ihre zarte Gestalt gewachsen, so gerade und aufrecht trat sie in der Vorhalle Wolfgang entgegen, als sie ihn hatte die Haustür schließen hören. Das Haus schlief mit allen, die darinnen waren, nur er und sie waren noch wach; so allein, so ungestört waren sie sonst nie mehr auf der Welt. Jetzt galt's!

Und sie gab ihm die Hand, wie sie es sonst nicht getan hätte, wäre er so spät gekommen — Gott sei Dank, er war nicht betrunken! — und näherte ihr Gesicht seinem Gesicht und küßte ihn auf die Wange: „Guten Abend, mein Sohn!“

Er war wohl etwas verdußt über diesen Empfang, aber seine dunkelbraunen und tief liegenden Augen sahen gleichgültig an ihr vorbei.

Er war entsetzlich müde — man sah es ihm an — oder war er krank?! Mit erwachter Hoffnungsfreudigkeit ergriff Käthe wiederum seine Hand und zog ihn hinter sich her in ihr Zimmer hinein.

Er ließ sich ziehen, ohne zu widerstreben, er fragte nur gähmend: „Was ist denn los?“

„Ich muß Dir etwas sagen!“ Und dann, rasch, als könne er ihr entgehen oder sie den Mut verlieren, setzte sie hinzu: „Etwas Wichtiges — was Dich betrifft — Deine — Deine Herkunft betrifft!“

Was sagte er nun — unwillkürlich hatte sie innegehalten — was würde er nun sagen?! Seine Herkunft, um die er geringen hatte, in Sehnsucht, in Kämpfen — ach, was waren das für Szenen gewesen! — nun wurde sie ihm offenbar.

Sie hatte sich unwillkürlich zu ihm geneigt, bereit, ihn zu stützen.

Da gähnte er wieder: „Muß es jetzt gerade sein, Mama? Morgen ist doch auch noch ein Tag. Ich bin nämlich todmüde. Gut' Nacht!“ Und er machte kehrt und ließ sie stehen und ging zum Zimmer hinaus und die Treppe hinauf und oben in seine Stube.

Sie stand ganz starr. Dann griff sie sich nach dem Kopf: was, was, sie hatte wohl nicht recht verstanden, war taub, blind, nicht ganz mehr bei sich?! Oder er war taub, blind, nicht ganz mehr bei sich! Sie war ihm entgegengetreten, das Herz auf den Lippen, sie hatte die Hand ausgestreckt, sie hatte ihm von seiner Herkunft sprechen wollen — und er?! Er hatte gegähnt — war gegangen, es interessierte ihn augenscheinlich gar nicht. Und hier, hier, in diesem selben Zimmer — noch nicht vier Jahre waren's her — fast auf diesem selben Fleck, da hatte er doch gestanden im schwarzen Einsegnungsrock — fast so groß schon wie jetzt, nur runder, kindlicher von Gesicht — und hatte laut aufgeschrien: „Mutter, Mutter, wo ist meine Mutter?!“ Und jetzt wollte er nichts mehr wissen?!

Es konnte nicht sein, sie hatte ihn wohl nicht recht verstanden oder er sie nicht! Sie mußte ihm nach, gleich auf der Stelle! Ihr war, als dürfte sie keine Minute versäumen.

(Fortsetzung folgt.)

(Nachdruck verboten.)

Ueber die Pasteurisierung der Milch.

Die in den Großstädten täglich verbrauchte Milch beträgt viele Hundert Millionen Liter. Wenn diese Milch ungefähr innerhalb einer Stunde von der Zeit an, wo sie gemolken ist, den Konsumenten abgeliefert würde, wäre wenig Gefahr vorhanden, daß sie Krankheiten hervorrufen könnte, vorausgesetzt, daß sie von gesunden Kühen stammt und mit der nötigen Vorsicht behandelt würde. Aber leider ist unser Beförderungssystem noch nicht so entwickelt, daß es eine derartig schnelle Ablieferung ermöglicht.

Die Milchzentralen großer Städte erhalten ihre Milch oft meilenweit vom Lande her. Selbst wenn sie sauber verladen wird, was nicht immer der Fall ist, begünstigt die lange Reise das Gedeihen von Millionen von Bakterien, so daß sie, wenn sie durch die Milchzentrale geht und endlich den Konsumenten ausgeliefert wird, von Keimen aller Art wimmeln kann. Natürlich sind viele dieser Keime harmlos. Nichtsdestoweniger ist die Milch ein vorzüglicher Nährboden für alle Bakterien, und wenn irgend welche ansiedelnden Keime Zugang bekommen hätten, würden sie sich in wenigen Stunden zu einer erstaunlich großen Anzahl vermehrt haben. Die Milch einer gesunden Kuh enthält im Anfang nur sehr wenig Bakterien pro Kubikzentimeter, aber zu der Zeit, wo sie in der Stadt ankommt, enthält sie selten weniger als 400 000 Bakterien, mit Aus-

nahme der pasteurisierten Milch, und oft 6 oder 7 000 000 Bakterien pro Kubikzentimeter.

Hiernach mögen noch viele Stunden vergehen, bis die Milch ausgeliefert wird, und dann ist sie vielleicht noch stundenlang einer wenig reinlichen Rietwohnung ausgesetzt, ehe sie endlich irgend einem kranken Kinde zur Nahrung dient. Es ist demnach kein Wunder, wenn die Sterblichkeitsziffer in manchen Distrikten so hoch ist.

Vielorts verlangt die Behörde eine größere Handlung der Milch, und alle Milch, die zur Sterilisation vor der Ablieferung pasteurisiert sein muß, zwei oder drei Jahre sind eine ganze Anzahl schaftswesen entstanden, und deren vorzügliche Dienste allgemein bekannt zu werden.

Im nachfolgenden will ich versuchen, dem Leser einen Einblick in eine derartige Milchwirtschaft zu verschaffen.

Bei der Pasteurisierung wird die Milch durch Zerstören der Bakterien und Ausscheiden von Schmutz und fremden Substanzen gereinigt. Die Milch, die in 20—45 Liter-Mannen von den Gehöften kommt, wird in ein dazu bestimmtes Gefäß geschüttet, und dann zu einem erhöhten Reservoir hinaufgepumpt. Von hier geht sie infolge der Schwere durch den Filter und Pasteuriseur. Die Pumpe, die zum Herausholen der Milch dient, ist von einer besonderen Konstruktion. Alles, was mit der Milch in Berührung kommt, ist aus Messing, nickelplattiert, und die Pumpe ist so konstruiert, daß sie bequem auseinandergenommen und gereinigt werden kann. Der Filter enthält drei Siebe, von denen jedes mit einer 10 Zentimeter hohen Schicht reinen Quarzsandes bedeckt ist, welcher alle in der Milch befindlichen fremden Substanzen zurückhält. Der Sand wird jeden Tag in einer besonderen Maschine gewaschen und sterilisiert. Aus dem Filter kommt die Milch in den Pasteuriseur, welcher nach der sogenannten „Regenerativ“-Methode gebaut ist. Der Pasteuriseur besteht aus einem eisernen Hohlzylinder, in dessen Inneren ein Dampfstrom zirkuliert, welcher die zur Erhitzung der Milch und Lösung der Bakterien erforderliche Wärme liefert. Ueber diesen Hohlzylinder ist ein Gehäuse aus geripptem Blech geschoben, zwischen diesem Gehäuse und dem inneren Zylinder ist ein ringförmiger Zwischenraum von mehreren Zentimetern freigelassen zur Aufnahme einer Glode. Mit dieser Glode hat es eine eigene Bewandnis. Ihre hohlen Wände sind mit Wärme isolierendem Material gefüllt, um zu verhindern, daß die Wärme von der inneren Seite der Glode zur äußeren übergeht. Es ist dies eine sehr praktische Anordnung, durch welche viel Wärme erspart wird. Die aus dem Filter kommende Milch wird in einen über dem gerippten Blechgehäuse befindlichen Behälter geleitet, von wo die Milch an der Außenseite des gerippten Gehäuses heruntersießt und in einen unterhalb des Gehäuses befindlichen Behälter gelangt, aus welchem sie durch eine der oben beschriebenen sanitären Pumpen durch eine Nöhre in den oberen Teil des inneren Raumes des Pasteuriseurs geleitet wird, den ringförmigen Raum zwischen dem Dampftraume und der Glode herunter und wieder herauf zwischen der Glode und dem äußeren faltigen Gehäuse fließt. Die Milch erreicht in dem unteren Teile des letzteren ihre höchste Temperatur, und das hier befindliche Thermometer zeigt 73 Grad Celsius an. Dann tritt ein Temperaturwechsel ein zwischen der heißen Milch, die an der Innenseite des faltigen Zylinders aufsteigt und der kalten Milch, die an seiner Außenseite heruntersießt. Die letztere, welche im oberen Behälter ungefähr 4—5 Grad Celsius hat, wird dort, wo sie den unteren Sammelbehälter erreicht, auf 49—50 Grad erhitzt; während die heiße Milch im Inneren auf ungefähr 32 Grad abgekühlt ist, wenn sie den Ausgang erreicht. Man hat berechnet, daß durch diese Konstruktion im Verhältnis zu den alten Erwärmern 60—65 Proz. Dampf gespart wird. Die Ansprüche an die zu pasteurisierende Milch sind nicht überall dieselben. Durchschnittlich wird die Milch im Pasteuriseur auf eine höhere Temperatur gebracht wie oben angegeben, nämlich auf 85—90 Grad Celsius, wodurch die Milch gründlich sterilisiert und alle Bakterien zerstört werden. Dieses Verfahren hat jedoch eine chemische Verbindung von Milch und Rahm zur Folge, was viele bewährte Weiereien zu vermeiden suchen. Ihre Kundenschaft wünscht, daß die Milch einen „Rahmstrich“ zeigt, deshalb sind 76 Grad die höchste Temperatur, auf welche sie mit Sicherheit gebracht werden kann, und dann muß die Hitze direkt vermindert werden. Bei dieser Temperatur werden die meisten Bakterien getötet, aber ungefähr 20 000 pro Kubikzentimeter bleiben. Jedoch ist diese Milch so rein wie die, welche als gut befunden verkauft wird.

Die Abneigung gegen die Pasteurisierung des Rahms ist aber durch nichts gerechtfertigt, denn es läßt sich durch dieses Verfahren viel gutes erzielen. Jetzt gehen auch immer mehr Weiereien zu dieser Methode über und empfehlen es weiter, weil die Vorteile tatsächlich hervorragende sind. Der Gärungsprozeß wird in richtige Bahnen geleitet und durch regelrechte Hitze die Lösung der Bakterien erzielt. Die genaue Bestimmung der Hitze bietet heute keine Schwierigkeiten mehr, so daß ein Kochgeschmack auf die Produkte nicht übertragen werden kann. Schließlich ist noch darauf hinzuweisen, daß das Pasteurisieren der Vollmilch weit bequemer und weniger kostspielig ist. Zudem bieten die indirekten Erfolge der Pasteurisierung des Rahms eine bedeutend sichere Grundlage für den allgemeinen Aufschwung der Produktion und der Preise.

Vom Pasteuriseur wird die Milch zum Kübler geleitet, der eine große kühlende Fläche besitzt und so eingerichtet ist, daß zu schnelles Fließen der Milch verhindert wird. Er besteht aus gewundenen

Röhren von dreifachem Querschnitt, mit der platten Fläche nach oben und stufenförmigen Lagen, über welche die Milch fließt. Kaltes Wasser läuft durch die obere Hälfte der Röhren und eine gefrierende Mischung aus einer Kältemaschine durch die untere Hälfte. Aus dem Kühler kommt die Milch zu einer Flaschenfüllmaschine, welche eine große Anzahl Flaschen zu gleicher Zeit füllt. Die gefüllten Flaschen werden in ein kaltes Vorratzzimmer gebracht und hängen hier der Verladung, um zu den Kunden gebracht zu werden. In diesem Raum herrscht eine Temperatur von — 1 Grad, damit sich keine Bakterien bilden können. Die leeren Flaschen werden gespült und vermittelst eines eigenartigen interessanten Aufzuges in das Hauptflodwerk gebracht. Die Milchkannen werden, nachdem ihr Inhalt in das dafür bestimmte Faß geschüttet ist, in einer besonderen Maschine gespült, ehe sie den Molkereien zurückgeschickt werden.

Abgesehen von dem direkten Gebrauch in der Stadt, wird die Milch in großen Mengen zur Bereitung von Butter, Käse usw. gebraucht. Zur Bereitung von Butter wird die Milch zuerst erhitzt oder pasteurisiert und geht dann bei Blutmtemperatur, das heißt 37 Grad Celsius, durch eine Absonderungsmaschine. Dieselbe bringt die Milch bei 6000 Umdrehungen pro Minute in schnelle Rotation, sie durch die Zentrifugalkraft in Rahm und abgerahmte Milch trennend, wobei die letztere vermöge ihres größeren Gewichtes zur Peripherie des sich umdrehenden Behälters geworfen wird. Die kleineren Separatoren machen sogar 11 000 Umdrehungen pro Minute. De Laval, der bekannte schwedische Ingenieur und Erfinder der De Laval-Dampfturbine, ist einer derjenigen, die diese Maschine vervollkommneten. Nach vielen Versuchen ist es gelungen, einen vorzüglich wirkenden Absonderer mit der Turbine zu vereinigen. Die beschriebenen Maschinen und Apparate sind eine Erfindung von Josef Wilman.

Wenn der Rahm aus dem Absonderer kommt, wird er zunächst abgelüftet und dann in ein Faß getan, wo er vermittelst eines besonderen Gärungstoffes, aus abgerahmter Milch hergestellt, leicht gesäuert wird. Am nächsten Morgen wird er in ein Butterfaß gefüllt und zu Butter verarbeitet. Um die Buttermilch abzugeben, wird sie in einen Butter-Verarbeiter gebracht und mit zwei bis drei Prozent Salz gesalzen, dann in einen kalten Vorratsraum gestellt und am nächsten Tage wieder bearbeitet, um das Salzwasser zu entfernen. Die abgerahmte Milch wird, nachdem sie aus dem Separator kommt, gelüftet und den Pächtern zugesandt, welche sie zum Füttern der Kühe, Schweine usw. gebrauchen, oder sonst wird sie mit Säure behandelt und Käsestoff davon gemacht. Die abgerahmte Milch kann auch in pulverisierte Form gebracht werden, welche in großen Mengen in den russischen und japanischen Armeen verbraucht wird. Die Fehlerquellen ungünstiger Meiereiprodukte sind in den meisten Fällen auf Mängel bei der Gewinnung der Milch oder fehlerhafte Behandlung derselben bei der Verarbeitung zurückzuführen. Auf größte Reinlichkeit ist stets besonderer Wert zu legen. — R. Pöthe, Ing.

Kleines feuilleton.

— Der „Englische Schweiß“. Der „Ndl. Blg.“ wird geschrieben: Aus den beiden Departements der Charente kommt die Kunde von einer bössartigen Seuche, die während der kurzen Zeit ihres Auftretens nicht weniger als 2000 Menschen ergriffen und bereits eine Anzahl von Todesfällen im Gefolge gehabt hat. Der ganze Körper der Erkrankten bedeckt sich mit sehr kleinen, hirsefornartigen Bläschen, die starken Schweiß absondern und dadurch einen außerordentlich schrecklichen Kräfteverfall herbeiführen, so daß zuweilen schon nach wenigen Stunden der Tod eintritt. Schon einmal im Jahre 1887 soll sich nach der Angabe des Berichterstatters die rätselhafte Epidemie, die von den französischen Ärzten saette miliare (Schweißfriesel) genannt wird, in Poitou gezeigt haben. Handelt es sich nun hier, wie der Uebermittler der Hiobspost anzunehmen scheint, um ein neues verhängnisvolles Geschenk aus der Wüste der Pandora, von dem auch andere Länder für die nächste Zukunft vielleicht Schlimmes zu erwarten haben? Diese Frage darf glücklicherweise verneint werden; in der Geschichte der Medizin spielt vielmehr der Schweißfriesel, oder wie er in seiner früheren Form nach dem Lande seines ersten Auftretens genannt wurde, der Englische Schweiß, schon seit mehr als vier Jahrhunderten eine ebenso interessante wie verhängnisvolle Rolle. Hätte Shakespeare seinem berühmten Drama Richard III., das bekanntlich mit der Schlacht bei Bosworth und dem Siege Richards über seinen teufelischen Gegner endet, einen spätesten Akt oder wenigstens einen historischen Ausblick in die Zukunft angehängt, so würde er uns von einer damals wirklich neuen mörderischen Seuche erzählt haben, die die freitbaren Scharen des jungen Helden in Massen dahinträufte und, sehr bald nach London überspringend, so entsetzliche Verheerungen in der Hauptstadt anrichtete, daß angesichts der allgemeinen Trauer die Krönungsfeierlichkeiten Richards aufgeschoben werden mußten. Das war im Jahre 1486, und seit dieser Zeit lesen wir von Zeit zu Zeit von neuen epidemischen Ausbrüchen der swetynghe sykness (sweating sickness), die im Gegensatz zu den meisten anderen seuchenartig auftretenden Volkskrankheiten stets das eigentümliche Verhalten zeigen, daß sie wie ein Blitz aus heilem Himmel ganz plötzlich einen kleineren oder größeren Länderstrich heimsuchen, eine außerordentlich große Zahl von

Opfern fordern und dann nach wenigen Tagen plötzlich wieder spurlos erlöschen. Viele Chronisten berichten, daß dem Ausbruch des Englischen Schweißes meist starke Nebel und eine lange Regenperiode vorausgegangen seien, woraus man dann den Schluß zog, daß die Miasmen der Krankheit wohl in feuchter Witterung die günstigsten Daseinsbedingungen finden müßten; im übrigen aber fand man keine greifbare Spur des unsichtbaren Nebelkäfers und ersah daher auch keine Möglichkeit, sich gegen die Seuche, die unterschiedslos alt und jung, reich und arm vernichtete, irgendwie wirksam zu schützen. Wer dazu in der Lage war, floh vor dem drohenden Gespenst, so König Heinrich VIII., der anlässlich einer im Jahre 1518 in Südengland aufladernden furchtbaren Epidemie in Todesangst mit wenigen Getreuen von einer Stadt zur anderen eilte und den Boden seiner Residenz erst wieder betrat, nachdem die Seuche ausgetobt hatte. Im englischen Volke lebte die Erinnerung an diese entsetzliche Katastrophe, die die schlimmsten Todeszüge der Pest ins Gedächtnis zurückrief, noch viele Jahrzehnte hindurch. Als es im Jahre 1529 im ganzen Königreich England zu einem neuen Ausbruch des Englischen Schweißes kam, fanden leider auch deutsche Ärzte die unerwünschte Gelegenheit, mit der gefürchteten Epidemie auf heimathlichem Boden Bekanntschaft zu machen. Ein von London heimkehrender Hamburgerischer Schiffer, Hermann Evers, brachte mit seiner Barke das verhängnisvolle Gastgeschenk zu seiner Vaterstadt hinüber, und kaum hatte die Krankheit auf dem Kontinent heimkehrender Hamburgerischer Schiffer, Hermann Evers, brachte mit seiner Barke das verhängnisvolle Gastgeschenk zu seiner Vaterstadt hinüber, und kaum hatte die Krankheit auf dem Kontinent

einmal Platz gegriffen, so erschien sie — damals ein epidemiologisches Rätsel — unter Ueberspringung und Verschönerung weiter Länderstriche schon nach wenigen Tagen oder Wochen in einer Reihe von Städten im Herzen Deutschlands bis nach Wien hin, Angst und Schrecken um sich verbreitend. Die Erscheinungen, unter denen sie hier auftrat, waren ganz die gleichen wie in ihrem Ursprungslande: einige Stunden nach erfolgter Ansetzung erkrankten die Opfer der Seuche unter schwerem Fieber und dem qualenden Gefühl heftigster Herzensangst an ungeheuren Schweißausbrüchen, denen sich bald ein bläschenartiger Hautausschlag anschloß. Dreiviertel der Kranken, ja in einzelnen Städten 90 Proz., erlagen der furchtbaren Infektion; wer glücklich den ersten Angriff des Würgengels überstand, blieb auf Monate schwach und zu jeder Tätigkeit unfähig. Die Epidemie glich, wie sich der medizinische Geschichtsschreiber Becker vor 70 Jahren treffend ausdrückte, einem sengenden Brande, doch gingen die Flammen nicht von einem Herde aus, sondern sie schlugen, wie von selbst entzündet, überall empor und begegneten sich allerorten.

Und noch ein fünftes Mal sollte England die Schrecken der Schweißsucht durchkosten. Im Jahre 1551 zeigte sie sich in Shrewsbury, während unüberwindliche Nebel über der Stadt lagerten, und verbreitete sich in der alten Weise während eines halben Jahres durch das Land, Scharen von kräftigen jungen Leuten dahinträufend. Aber damit war die Rolle des Englischen Schweißes in der Weltgeschichte der Menschheit vorläufig ausgespielt, und nur ein einziges kurzes Auflauern der Seuche, allerdings in ihrer ganzen früheren Bösartigkeit, weckte volle 251 Jahre später die Erinnerung an den unheimlichen Feind. Es ist die rätselhafte zehntägige Epidemie in dem bayerischen Städtchen Röttingen, die die Brände schlägt von dem Englischen Schweiß des Mittelalters zu dem Schweißfriesel der Neuzeit. Aber dieser verhält sich zu seinem Ahn wie der kümmerliche Strauchdieb zum bössartigen Wegelagerer, der mit seinem Opfer nicht lange fadelt, sondern ganze Arbeit verrichtet. Der moderne Schweißfriesel, von dem besonders Frankreich, aber auch unsere süddeutschen Staaten und Oesterreich alle paar Jahre einmal heimgesucht werden, zeigt zwar noch die Krankheitserscheinungen, jedoch, abgesehen von einzelnen Ausnahmen, nicht mehr die ungeheure Bösartigkeit der alten sweating sickness und kommt daher als Volksseuche kaum noch in Betracht. —

t. Die Verwertung der Brennnessel. Die Brennnesseln werden zu den nützlichsten Unkräutern gerechnet, und nicht nur Kinder haben den Glauben, daß sie nur dazu seien, einer unvorsichtigen Hand mehr oder weniger empfindliche und hartnäckige Schmerzen zu bereiten. Trotzdem kann Mutter Natur auch von dieser Anlage zum großen Teil entlastet werden, denn die Brennnesseln können insofern zu den nützlichsten Pflanzen gerechnet werden, als es für den Landwirt nicht der schlechteste Einfall sein würde, wenn er schlechte Teile des Bodens geradezu mit Brennnesseln besäen würde. Zunächst ist die Brennnessel eine ganz hervorragende Futterpflanze, die über die Luzerne zu stellen ist. Nach einer vergleichenden chemischen Analyse, die der Cosmos veröffentlicht, enthält an verdaulichen Stoffen eine Luzerne von sehr guter Qualität 12,3 Eiweiß, 22,1 stärkemehlartige Verbindungen, 11,4 Zellulose und 1,2 Fett; die Blätter von Brennnesseln dagegen 12,8 Eiweiß, 30,0 stärkemehlartige Verbindungen, 6,0 Zellulose und 4,9 Fett. Außerdem ist die Brennnessel als Gespinnstspinnpflanze verwertbar, die zwar dem Hanf entschieden unterlegen ist, aber innerlich zur Herstellung von Seilen Garn und auch von Papier gebraucht werden kann. Die Stenge von jungen Brennnesseln können als Spinat gegessen werden und bilden überdies eine treffliche Streu, die in mancher Hinsicht befeuchtet als Stroh; ferner sind sie auch als Dungstoff wegen ihres Stoffgehaltes verwertbar. Die Wurzeln der Brennnesseln sind eine seltene Farbe, die in der Vitrofabrikation Verwendung finden. Die Wurzeln sind ein sehr geeignetes Geflügelfutter, welches sich für Truthühner und junge Gänse, denen auch die Blätter vorzüglich bekommen, eignet. Schließlich hat auch die Brennnessel verschiedentlich in Gebrauch sowohl

von Gicht und Rheumalismus als auch von verschiedenen Hautkrankheiten. Aus diesen Angaben ergibt sich die merkwürdige Tatsache, daß von einer so viel verkleumdeten Pflanze fast alle Teile benutzt werden können. In einigen Ländern hat man das auch schon früher erkannt, namentlich in Schweden werden sowohl die diöscische Nessel (*Urtica dioica*) wie die eigentliche Brennessel (*Urtica urens*) seit uralten Zeiten angebaut, freilich ausschließlich als Viehfutter, dem sie zu ein Sechstel beigemischt werden. Die Samen der kleinen Brennesseln werden Ende August gesammelt, indem man die Stiele abschneidet und trocknen läßt, worauf der Samen von selbst ausfällt. Die große Nessel wird am besten im September oder Oktober gepflanzt und erfordert freilich eine sorgfältigere Bestellung und reiche Düngung, indem sie dem Boden durchschnittlich auf 1000 Kilogramm 20 Kilogramm Stickstoff, 38 Kilogramm Kali, 9½ Kilogramm Phosphorsäure, 34 Kilogramm Stall entnimmt. Die kräftigsten Nesselpflanzen werden ausgerissen oder an der Wurzel beschnitten, der Stiel bis auf eine Höhe von höchstens 20 Zentimeter gelürzt und dann in Abständen von 30 Zentimetern eingepflanzt, worauf der Boden mit den Füßen festgetreten wird. Im nächsten Jahr brauchen die Zwischenräume nur etwas gejätet zu werden, und man kann schon eine kleine Ernte entnehmen. Im zweiten Jahr wird diese schon ziemlich reichlich ausfallen, im dritten aber erst die volle Höhe erreichen. Vom dritten Jahr an läßt man in gewissen Abständen einige Pflanzen bis zur Reife der Samen stehen, damit sich die Nessel von selbst wieder aussäen. Die Düngung ist alle drei oder vier Jahre zur Winterzeit zu wiederholen. Der erste Schnitt geschieht im Mai oder Juni mehrere Wochen vor der Luzerne, und gewöhnlich können noch 2 weitere Schnitte Mitte Juli oder August geerdoben. Als Futter kann die Nessel nie allein verabreicht werden, sondern muß mit anderen weniger erhitenden Nährstoffen gemischt werden. In manchen Gegenden locht man auch die Nessel mit Kartoffeln und Kleie zu einem Schweinefutter. —

Aus dem Tierleben.

— **Spinnende Schnecken.** Alle Mollusken sondern einen zähen Schleim ab, der stets an der Unterlage haftet und bei den sich fortbewegenden Tieren ununterbrochen ersetzt wird, wodurch z. B. die bekannten silberweiß glänzenden Kriechspuren der Schnecken entstehen. Der Schleim spielt bei der Fortbewegung der Tiere eine derartige Rolle, daß man behaupten kann, die Tiere kriechen auf ihrem Schleim. Die lebrige Oberfläche der Schnecken könnte fast vermitlen lassen, daß bei der Fortbewegung auf sandigem oder mulmigem Boden jedes Sandkörnchen, jede Koniferennadel, jedes trockene Grasspälmchen, jedes lose Pflanzenteilschen an den Tieren haften bliebe und somit die Fortbewegung in noch höherem Grade gehemmt werden müßte; aber ganz das Gegenteil ist der Fall: Der Schleim kittet erst alle losen Partikel zu einem relativ festen Ganzen zusammen, und das Tier gleitet unbegleitet wie auf einer glatten Brücke dahin. Auf diesem Reinigungsprozeß der Schnecken beruht auch das bekannte Mittel, die Tiere durch mehrmaliges Ausstreuen von Salzen oder Aste zu töten, indem dieselben durch die wiederholt notwendigen starken Schleimabsonderungen zum Zwecke der Entfernung der unwillkommenen und wahrscheinlich auch ägenden Salze so geschwächt werden, daß sie alsbald eingehen.

Von der Schleimbrücke zum Schleimstrang der jungen Schnirkelschnecken (*Heliciden*) und den Arten der Gattungen *Hyalina* und *Vitrina* (*Glasschnecken*) ist nur ein Schritt. Bei ihnen hat der Schleim, falls das Gewicht der Tiere noch nicht zu groß ist, genügende Festigkeit, um sich in kurze, das Tier tragende Fäden auszuziehen. Der kurze dicke Schleimstrang von *Vitrina* steigt sich bei der Egelschnecke (*Limax* und *Agriolimax*) zur Fadenbildung. Um sich zu haltbaren Fäden auszuziehen zu lassen, muß der Schleim äußerst zäh sein und rasch erhärten und in der Tat finden sich im Schleim der genannten Arten hyalinähnliche Fäden. Allerdings ist das Fadenspinnen der Schnecken im Freien wohl noch sehr selten beobachtet worden; daß die Tiere aber in der Kunst erfahren sind, geht daraus hervor, daß sich durch das Experiment jederzeit diese Art des Ortswechsels hervorrufen läßt. Zum guten Gelingen des Versuchs ist es erforderlich, die Entfernung des Tieres von der zu erreichenden Unterlage anfangs nicht zu groß zu wählen, ein Abstand von etwa 15 Zentimeter genügt. Ist einmal ein Stück Faden gebildet, so ist die Entfernung meist belanglos. Zum Versuch legt man die Schnecke auf ein an einem dünnen Faden hängendes Blatt, welches man von oben intensiv beleuchtet oder erwärmt, so daß einfach den direkten Sonnenstrahlen ausgesetzt wird. Die Schnecke und Weise, wie sich die Tiere alsbald verhalten, läßt erkennen, daß ihnen der Weg durch die Luft nicht sehr ungeliebt vorkommt, und daß das Herablassen an einem Schleimfaden zu den normalen Fähigkeiten vieler Schnecken zu rechnen ist. Die Tiere machen nämlich gar nicht erst den Versuch, etwa an dem das Blatt haltenden Faden hinaufzukletteren, sondern verlassen das Blatt nach unten an ihrem zu einem Faden erhärteten Schleim. **Vallerstedt** beobachtete das Spinnen eines Fadens von 147 Zentimeter Länge, wozu das Tier (*Agriolimax*) eine halbe Stunde Zeit gebrauchte. Auch unter normalen Umständen suchen die Landschnecken ihre Schlupfwinkel nach abwärts auf, wenn ihnen Licht oder Wärme lästig werden — der Faktor wirkt eben stets von oben. Wenn **Lindinger** die Schnecke auf eine glatte und Wärmequelle in Form einer elektrischen Glühbirne

unter dem Blatt anbrachte, wurden die Tiere verschiedentlich zur Flucht nach oben veranlaßt, meistens allerdings ließen sie sich dann einfach fallen. Nicht selten findet auch ein Zurückkriechen an dem schon gezogenen Faden statt, namentlich dann, wenn die Entfernung vom Boden allzugroß ist. Der Schleimfaden wird dabei durch die Bewegungen des Fußes an dessen Hinterende geschoben, wo er mit dem frisch abgeforderten Schleim zusammenklebt.

Bei den Wasserschnecken lassen sich zwei Formen des Fadenziehens unterscheiden, denn das Wasser ermöglicht sowohl das Herablassen wie das Aufsteigen. Während sich die Tiere beim rückwärts erfolgenden Absteigen ebenso wie die Landschnecken hin- und herwinden und um ihre Achse drehen, wodurch der Faden unter dem Mikroskop spiralförmig gedreht erscheint, erfolgt das Aufsteigen fast immer ruhig, mehr stetig und langsam. Der Faden kann auch beim Aufsteigen eine ziemliche Länge erreichen. **Lindiger** maß bei *Amphiploea* 20 Zentimeter. Wohl beobachtete, wie *Physa* (*Physa hypnorum*) teils kerzengerade, teils in schräger Richtung nach der Oberfläche rutschten, aber immer in gerader Linie, und entdeckte eine ganze Anzahl feiner Spinnfäden nach der Oberfläche des Wassers, welche die Seilsfahrt der Tiere ermöglichten, um jeweils einige Sekunden zu atmen. Danach scheinen die Wasserschnecken denselben Schleimfaden öfter oder dauernd zu benutzen, von den Landschnecken wird ein und derselbe Faden nur einmal benutzt. —

(„Prometheus“ nach dem „Zool. Anzeiger“.)

Humoristisches.

— **Bedingte Freundschaft.** „Kannst Du mir nicht zehn Mark borgen, Schulze?“
„Das wohl. Ich verborge aber prinzipiell nicht. Es verbirbt die Freundschaft!“
„Du hast recht — aber so sehr sind wir doch eigentlich noch gar nicht befreundet!“ —

— **Robler Ausweg.** „Eduard, es geniert mich, der Köchin, die noch für fünf Monate Lohn bekommt, jeden Tag unter die Augen zu treten — reisen wir doch in die Sommerfrische!“ —

— **Verschnapp!** Gast: „... Ich war ja einverstanden, Herr Wirt, daß Ihr Sohn die Forellen für mich erstholt! Aber das dauert nun volle zwei Stunden — jetzt wird's mir zu dumm!“
— Wirt: „Um ... das werden s' ihn halt erwischt haben!“ —
(„Fliegende Blätter.“)

Notizen.

— **Unberöfentlichte Briefe** **Henrik Ibsens** an eine junge Freundin enthält eine Studie des dänischen Schriftstellers **Georg Brandes**, die dieser Tage bei **Ward, Marquardt u. Co.** in **Berlin** erscheint. —

— **Der Sully-Prudhomme-Preis** ist dem französischen Dichter **Paul Iubert** für seine Gedichtsammlung „**Goldener Horizont**“ verliehen worden. —

— **Das Karl Weisk Theater** ist in Besitz des Theaterunternehmers **Bernhard Rose** übergegangen. —

— **Die Jahrhundertausstellung** (**Nationalgalerie**) schließt mit einem Defizit. —

— **Das Städtische Kunstinstitut** in **Frankfurt a. M.** hat ein Meisterwerk (dreiteiliges Altarbild) **Lukas Cranachs d. Ä.** für 100 000 M. erworben. —

— **Für die besten Entwürfe** zu einem Empfangsgebäude auf dem künftigen **Leipziger Zentralbahnhofe** werden vier Preise ausgeschrieben. Der erste Preis beträgt 15 000, der zweite 10 000 und zwei dritte je 7500 M. Weitere drei Entwürfe werden für je 3000 M. angelaust. —

— **Zuchtversuche** mit **Wasserbüffeln** (**Karabauen**) sollen im Schutzgebiet **Neu-Guinea** ein günstiges Resultat ergeben haben. —

— **Die Linzer Sektion** des **Oesterreichischen Touristenklubs** hat beschlossen, an dem **Großen Friel** einen allgemein zugänglichen **alpinen Pflanzgarten** anzulegen. —

o. **Die Sommergarderobe eines „fashionablen“ Hundes.** Zur Sommertoilette des Lieblingshundes einer **Bostoner Dame**, der **Bulldogge Tid**, gehören folgende wertschöne Stücke: Ein Halsband, das mit Steinen verziert ist, im Werte von 11 Dollar, ein Fußband und ein Halsband aus Granaten für 14½ Dollar; eine gleiche Garnitur, mit Türkisen geschmückt, 20 Dollar; ein halbes Dugend **Baselleider**, 6 Dollar; ein halbes Dugend **Spitzenaschenluder**, 6 Dollar; zwei Paar Stiefel aus feinstem **Ziegenleder**, nach Maß, 5 Dollar; ein Paar **Gummischuhe**, 2 Dollar; ein schottischer Mantel mit rotem Lederriemen, 5 Dollar; zwei **Staubmäntel** aus **Leinwand** für **staufige Wege**, 10 Dollar; ein **Regenmantel**, 8 Dollar; zwei **japanische Fächer** als **Reisetasche**, 9 Dollar; ein **Automobilkoffein**, bestehend aus **Fackel**, **Mäse** und **besonderer Brille**, 10 Dollar; ein **Reisekoffer**, ein **goldener Kette** um den Hals zu tragen, das **Reisepuder** und **Puderquaste** sowie verschiedene **Parfüms** enthält, 12 Dollar. Für besondere feierliche Gelegenheiten besitzt **Tid** ein **penceaurotes Seidenhalsband** mit einer **Diamantenschnalle**. —