

35]

Mafia.

(Nachdruck verboten.)

Roman aus dem modernen Sizilien von Emil Rasmussen.

Don Gerlando war, sobald seine Predigt überstanden war, ein Spatzvogel, und Diambra, die sich durch ihre eigentümliche Mischung von Liebenswürdigkeit und Energie ein gewisses Vorrecht erobert, auch im Kloster frei von der Leber zu sprechen, sekundierte ihm tapfer in seinen Schäkereien mit den Schwestern.

„Reverendo, schenken Sie doch endlich der Priorin ein, neckte sie. „Sie wissen nicht, wie sie Certosino liebt.“

„Ich weiß es, ich weiß es! Es gibt nur etwas, was sie noch höher schätzt.“

„Und das ist?“

„Einen Mann!“

Mit einem fetten Gelächter leerte er sein Glas und zog seinen Rock an. Die bejahrte Priorin lachte mit allen den anderen.

Als aber der Seelenhirt gegangen war, legte sie ihr Gesicht wieder in Falten.

„Welch heiliger Mann!“ sagte sie. „Affurat wie San Filippo Neri, der mit einem Scherz auf den Lippen Seelen rettete!“

Man hörte eine Glocke läuten, und alle verfügten sich zum Mittagstisch in das Refektorium.

Diambra hatte Erlaubnis erhalten, das Mahl auf ihrem Zimmer ferbiert zu bekommen, und Lidda war ihr Gast.

Man hatte ihnen ein gutes Menu mit zwei Weinsorten ferbiert. Zum Dessert gab es eine Kanne starken Kaffee und eine Flasche Likör.

Es war ein gemütliches Beisammensein. Diambra war in strahlender Laune. Während sie speisten, erzählte sie unaufhörlich Anekdoten von Don Gerlando — sie konnte seine Stimme in der drolligsten Art nachahmen — und wiederholte die Hälfte seiner Predigt. Sie wußte, daß die Priorin eben einen Rahmen um ein Madonnenbild aus kleinen Lederfliden gefertigt hatte. Das Heilige an dem Rahmen aber bestand darin, daß alle Fliden aus Don Gerlandos ausgedienten Schnallenschuhen stammten. Und schließlich gab sie ein Geschichtchen zum besten, wie Don Gerlando eines Morgens — natürlich unversehens — die Türe zu dem Zimmer einer Pensionarin geöffnet hatte, die bis zum Gürtel entblößt darin stand und sich wusch. Das junge Mädchen freischte, er möge gehen, aber Don Gerlando hielt ihr stehenden Fußes eine lange Predigt über das Unanständige, seinen Körper in einer so frivolen Art zu entblößen — und nahm seine Augen nicht von ihr, bis er mit seiner Predigt fertig war.

Lidda hörte halb geistesabwesend, mit einem schweren Lächeln zu.

Erst als sie auf dem Sofa saßen, richtete sie sich plötzlich mit einem kleinen Ruck auf und sagte:

„Weißt Du, Diambra, ... ich glaube, ich gehe ins Kloster.“

„Ja, nicht wahr?“ lachte Diambra. „Das ist der Zweck des Lebens!“

„Nein, Scherz beiseite, Diambra! Ich sehne mich nach Frieden! Ich muß es meiner Eltern wegen tun. Mir bleibt kein anderer Ausweg.“

„Du kannst das doch nicht ernst meinen, Lidda!“ sagte die Freundin, plötzlich ernst geworden.

„Ich habe heute nachmittag lange mit Mutter gesprochen. Sie hat mir die Verhältnisse auseinandergesetzt. Sie meint, ich müsse mich mit Belladonna verheiraten. Sein Vater und die Gräfin haben nun Frieden geschlossen. Heirate ich ihn, so sind wir sicher. Wenn nicht, erhalten wir einen neuen Feind. Sie werden die Minen zugrunde richten oder Vater hindern, Arbeiter zu bekommen; sie werden sein Vieh stehlen, seine Pflanzungen vernichten, sein Getreide verbrennen, und zuletzt werden sie ihn fortführen und seinen letzten Pfennig als Lösegeld erpressen. Sie werden ihn morden, sie werden Mutter und mich morden, sein ganzes Geschlecht austrotten, jeden, der den Namen La Greca trägt!“

Diambra sah sie entsetzt an.

„Können Sie denn nicht flüchten?“

„Vater ist ein alter Mann; er geht nicht fort. Und alles, was er besitzt, ist ja festes Eigentum, aus dem er nichts herausziehen könnte, weil niemand wagen würde es zu kaufen.“

Diambra blieb eine Weile stumm. Sie kannte die Mafia gut genug, um zu wissen, daß Marchesa Ersilia nicht übertrieben hatte. Sie sah den entsetzlichen Schraubenstock, in dem Lidda gefangen saß.

„Wenn ich ins Kloster ginge.“ fuhr Lidda fort, „würde es die Gräfin versöhnen, glaube ich. Und Belladonna würde sich zufrieden geben.“

„Du lebst hierdrinnen begraben! — Du lobtest Belladonna ja eben. Er ist ernst und klug. Ich kenne ihn von der Schule her.“

„Ich kann nichts gegen ihn sagen. Er ist auch ehrlich und ritterlich.“

„Was also ist es dann?“

„Ich kann Angelo nicht vergessen. Ich kann nicht. Er liebt mich immer noch. Er steht ganze Tage lang unten auf der Straße und starrt so flehend nach meinen Fenstern empor, bloß um einen flüchtigen Schimmer von mir zu erblicken. Und ich gehe oben wie im Fieber umher und wünsche nichts sehnlicher, als zu ihm hinabgehen zu dürfen.“

„Nach alledem, was geschehen!“

„Ja, ja, er ist heftig — aber niemand wird mich je so lieben wie er.“

„Ich kann begreifen, daß eine kleine Ropolana sich in ihn verlieben kann — ein Mädchen wie Rufidda oder ein armes naives Kind wie Assunta; aber Du, ein Weib mit Stolz und Intelligenz — das fasse ich nicht!“

„Du ahnst nicht, wie fest er mich an sich ziehen konnte; wie männlich er ist! Du solltest wissen, wie ich nachts wach liege und nach seinen Lippen schmachte, die so heiß und so weich waren!“

„Und Du willst ins Kloster gehen?“

„Ist erst die Hoffnung tot, werde ich wohl ruhig werden. Dies ist entsetzlich. Kennst Du es nicht, das Gefühl, sich nach einem Manne zu sehnen?“

„Nein!“

„Träumst Du niemals, daß ein Mann neben Dir sitzt und Dich liebkost?“

„Niemals!“

„Es ist Dir nie, als müßtest Du die Arme ausstrecken nach einem Manne, um ihn an Dich zu pressen?“

„Nein, nie!“

„Das kommt daher, daß Du nie geliebt hast.“

„Wirklich?“ sagte sie mit einem eigentümlichen Lächeln. Lidda wurde plötzlich aufmerksam und sah sie fest an.

„Wen liebst Du? Ist es Belcaro?“

Diambra nickte ein paarmal.

„Er ist ja Freidenker!“ fuhr Lidda heraus.

„Das sind ja alle Lehrer! Und Du solltest ihn in Stunden, wo er gutgelaunt ist, alle christlichen Glaubenssätze zu Brennholz zerhacken hören. So überlegen, so wichtig!“

„Bist Du denn selbst Freidenkerin?“

„Das sage ich nicht. Aber wenn ich sehe, wie er alles durchdacht hat und wie freudig überzeugt, wie begeistert er ist, so könnte ich fast wünschen, daß mich seine Begeisterung anstecken, daß ich seine Ueberzeugung gegen die Don Gerlandos und aller Nonnen vertauschen könnte.“

„Wohin sollte das führen, Diambra? Etwas müssen wir ja haben, um uns daran zu halten. Ist es nicht gut, daß es wenigstens eine Freistatt auf Erden gibt, zu der man flüchten kann, um Ruhe zu finden — und sei es auch die des Grabes.“

Ein matter Ausdruck glitt über Diambras energisches Gesichtchen, als hätte sie Lust zu antworten und fände keine Einwendungen.

Gleich darauf sprang sie in Gedanken auf ihr früheres Gespräch zurück.

„Du mußt Belladonna heiraten!“ sagte sie auf ihre eigenartig bestimmte Art.

Ihre Ueberredungskunst begann Eindruck auf Bidda zu machen; sie sprach so lange auf sie ein, bis Schwester Filomena kam und meldete, der Marchese sei da, um Bidda heimzuholen.

(Fortsetzung folgt.)

(Nachdruck verboten.)

14) Du sollst nicht begehren!

Von Limm Kröger.

Der Sprecher zog spöttisch die Mundwinkel herab und markierte ein priesterliches Gesicht, als er hinzufügte: „Oder schlägt das Schweinefett bei dir auf die Frömmigkeit?“ Schweinepriester antwortete nicht. Was Georg Beleidigendes gesagt hatte, wollte er nicht verstehen. — Er musterte die vor ihm stehende Glendsgestalt. „Ich weiß nicht,“ entgegnete er nach einer Weile, „was andere tun, und kenne mich nicht so genau, zu wissen, was ich täte. Das Mitsteinschmeißen habe ich immer anderen überlassen. So will ich es auch jetzt verhalten.“

Beide schwiegen.

„Wilhelm,“ fing der Berlumpte wieder an, „ich habe lange nichts gegessen.“

„Ich glaub's, Junge.“ Der Schweinepriester dachte: „Was ihr den geringsten unter meinen Brüdern getan habt, das habt ihr mir getan.“

„Selbstverständlich laß ich dich nicht hungrig und laß dich nicht durstig. Ich überleg nur, wie und wo. Es darf nicht bekannt werden, Junge, wer du bist. Ganz abgesehen von dem Steckbrief. Ich will dir nachher auch sagen, warum. — Es trifft sich gut,“ setzte er hinzu, „daß meine Frau nicht da ist.“

Und wieder sah er auf seinen Jugendfreund und dachte an das Wort der Schrift: „Wer zwei Röcke hat, gebe dem, der keinen hat, und wer zwei Mäntel hat, tue desgleichen.“

„Kann dein Magen noch eine Stunde aushalten?“ fragte er. „Wenn, dann gehe ich mit dir zu Josef Meier und kaufe einen heißen Anzug und heile Wäsche und einen Hut, alles, wie einfache, anständige Leute tragen. Wir sagen, daß du bei meinem Schwiegervater in Diensten kommst. Dann wird bei Eggers ein Bad genommen, und dann gehen wir zusammen nach meinem Haus.“

Sie standen noch immer an der Ecke der Johannisstraße auf Gählers Platz, und noch immer war der kleine Kerl mit dem Finger im Mund bei ihnen.

Den winkte Wilhelm Frahm heran.

„Gein, min Jung, wullt mi en Gefallen dohn, schast ofn Groschen hem.“

„Jau,“ antwortete Gein.

„Loop flink na Hans Hanssen, to'n Ieewen Gott, un gröt bun mi, ob Matthies bun de Buntewisch na dor weer. Denn möch he so good sien un na min Hus kam, dor op mi lurn, wenn na ni to Hus bön. It möß notwenni — hörst du! — ganz notwenni mit em sprekten. Hest verstaht?“

„Jau,“ antwortete Gein.

„In wenn du dat dahn hest, denn loop flink na min Hus un segg, it keem erst na'n gode Stunn ton Eten, bröch of na een mit. Dunkel Matthies keem of. — Hest verstaht, min Jung?“

„Jau!“

„In hier hest itwee Groschen. För den een kannst di Sönddag, för den annern tokam Sönddag Wontjers löpen. Schast din Schwester Gretjn aiver wat afgewen. — Wullt dat? It kom un frag na.“

„Jau!“ antwortete Gein, nahm die Pantoffeln in die Hand und lief barfuß über Gählers Platz den Weg entlang nach Hans Hanssen.

Da geht ein paar Schweine drauf, dachte der Schweinepriester. Aber das macht nichts, das muß sich helfen. Es wird noch mehr draufgehen, Matthies miin Stung und ich, wir werden bluten müssen — es wird nicht anders gehen. Das muß hingenommen werden. Heinrich Bruhn und Marie dürfen nichts wissen. Sobiel kenne ich meinen Amtsbruder: der würde, und sollte auch sein und seine Frau Herz darüber brechen, die Partie aufgeben. — „Laß dich nicht gelüsten! Du sollst nicht begehren deines Nächsten Weib!“ — Junge, Junge, Gein, was bist du eigentlich für ein Leopot! —

Er und der Wagabund gingen nach dem Markt, wo Josef Meier seinen Laden hatte.

Den Anzug will ich ihm schenken — dachte er — als sie in den Laden traten, das andere mir noch überlegen. Was geht den Schweinepriester Heinrich Bruhns Liebe an? Aber nach zwei Bügen Rauch war er anderen Sinnes. Ich will's doch tun. Es wird freilich nicht nur ein paar Schweine, es wird ein paar Waggons kosten. Aber das soll nichts machen.

Er steckte die Pfeife in die Tasche und presste die weichen Lippen aufeinander. Fests — und doch stahl sich ein Lächeln in die Eden. Er verlor Woche für Woche ein paar Tausend Schweine für das Schlafthaus, aber der Name Marie Schott schürzte noch immer den ein bißchen speckig aussehenden Mund.

Er ging mit dem Landstreicher von dannen, kaufte ihm Wäsche, kaufte ihm Kleider, ging mit ihm nach dem Bad. Und als der Wiedergebundene im Bade saß, besorgte er einen Keller Butterbrot und ein Glas Portwein. „Er ist flau,“ sprach er für sich, „er muß gleich opan Ambik ge.“

10. Abstreifen alter Häute.

Gleich nach der Verlobung hatte das Braupaar abgewogen: die Predigtamt, die Buntewisch! — und hatte sich für die Buntewisch entschieden. Heinrich schätzte seine Begabung für das Lehramt nicht mehr so hoch ein, die Buntewisch war seit Jahrhunderten im Besitze derer vom Geschlechte Schott gewesen — Priester gab es viele, die Buntewisch gab es nicht wieder.

Und den dem Meere abgemommenen trügerischen Boden hatte er immer lieber gewonnen. Alles, was den Hof umgab, wurde doppelt leuchtend, und alles war schöner, weicher, reicher als anderswo. Die Furchen lagen schwarz und schwer nebeneinander — hoffnungsreicher als anderswo, ja selbst der Himmel schiedte selbstbewußtere, vollere Wolken darüber her.

Und alle waren lustige Wolken, nur eine düstere stand an seinem Himmel. Zurzeit war sie nur klein, nicht größer als eines Mannes Hand, aber sie konnte rasch den ganzen Horizont bedecken. Es war noch immer ungewiß, ob Marie nicht doch das Weib eines anderen sei. — Die Rechtsordnung gestattete zwar, daß er sie heiratete, aber streng genommen war es doch nur eine Ehe auf Probe, deren Ungültigkeit sofort klar werden müsse, wenn Georg Engelbrecht noch am Leben war. Wie stand er vor seinem Gewissen und vor Gott? Gelüstete ihn nicht doch eines fremden Weibes?

Heinrich Bruhn war in Gefahr, von seinen Grundjagen auf unfruchtbares Geröll geführt zu werden.

„Lassen Sie sich nicht irre machen,“ sagte der Gerichtsrat, mit dem er darüber sprach. „In den formalen Satzungen hat das Recht nicht sein letztes Wort gesprochen. Oft sind sie ja nichts mehr und nichts weniger als Kulissen, hinter denen das höhere Recht verborgen ist.“

Der Geheime schrieb:

„Was gehen Dich die Privatthypothesen unserer Privatdozenten an? Wie ich zu dem Fall stehe, den mir der Gott des Sektis als Zukunftsbild (Du entsinnst Dich) schon in Hamburg zeigte, nun aber verwirklicht ist — wie ich dazu stehe, weißt Du. Es ist geschehen — nun geradeaus marschier! Unsere Rechtsfragen haben mit Deinem Brautstand nichts zu tun. — Wiribans Efel verhungerte zwischen zwei Heubündeln. Sei vorsichtig, binde Deine Seele nicht zu kurz an unter der Kaufe! — Wenn der Nordwind an Deiner Küste weht, er braust durch zehn Meilen hinauf und zehn Meilen hinunter durch viele Rechtsgebiete. Aber die Wolken des Himmels schweben darüber her.“

„Denken Sie an den Verbotspsahl!“ ermunterte sein alter Freund, der Propst.

(Fortsetzung folgt.)

Die Speisekarte der Naturvölker.

Von Dr. J. Wiese.

Unter den Gründen, die Vegetarianer wie deren Gegner für ihre Behauptungen ins Feld führen, spielt auch der Hinweis auf die Naturvölker, die nach den einen vorzugsweise der vegetabilischen, nach den anderen mehr der animalischen Ernährungsweise huldigen sollen, eine große Rolle. Wir beabsichtigen nun nicht, in diesem Kampf der Meinungen irgendwie Stellung für oder wider die Fleischkost zu nehmen, sondern begnügen uns, die auch nach mancher anderen Hinsicht interessante Frage, wie die Naturvölker ihre Ernährung regeln, auf Grund zuverlässiger Berichte von Forschungsreisenden zum Gegenstande einer allerdings bei weitem nicht erschöpfenden Betrachtung zu machen.

Der Naturmensch ist nicht nur Fleischnesser, sondern Allesesser, er ist als Omnivore auch zugleich Carnivore. Freilich schlachtet man bei Hirtenvölkern sehr selten ein Stück Hausvieh, man genießt aber das Fleisch der gefallenen Tiere und macht ausgiebigen Gebrauch von der Milch in frischem wie in gefäuertem Zustande. So dürfen die jungen Krieger des afrikanischen Stammes der Massai nur Rindfleisch essen und Milch trinken. Dagegen verschmähen die Kongostämme die Milch ihrer Ziegen vollständig, züchten letztere nur des Fleisches wegen und lachen über den Europäer, der Milch trinkt. Sie halten selbst den Genuß der Hühnererei für sehr etelhaft, während andere Stämme diese sowohl wie auch die trefflichen Schildkröteneier sehr zu schätzen wissen. Frische, rohe Leber vom Rind, Schaf usw., mit frischer Galle übergoßen, mit Salz, Pfeffer, womöglich mit Kimmel und mit Zwiebeln überstreut, bilden unter dem Namen Amara einen Hauptlederbissen der Bewohner des Ost-Sudan. Auch die Zungen und die Därme verkömmt man nicht. Fleisch von Jagdtieren ist fast überall beliebt. Man genießt es am Spieße oder auf heißen Steinen gebraten. Der Fuß des Elefanten ist ebenso geschätzt wie derjenige des Zebus und derjenige des Bullen und der Glentiere. Hunde werden im Magel, bei den Wittu und Niam-Niam gegessen. Löwen- und Leopardenfleisch ist sehr geschätzt, dagegen vergreift man sich nicht leicht an der Hyäne. Vögel werden viel gegessen. Obenan stehen Tauben und Hühner, letztere fehlen kaum bei einer Festpreise. Sie wandern auch Tag für Tag auf die Dische der Weissen, die in Afrika wohnen, und der Missionar Dier erzählt von einem Reisegefährten, der ihm mitteilte, er habe in Afrika nicht weniger als 8000 Hühner verpeisen müssen. Unter den wilden Hühnervögeln sind die Perlhühner und Frankoline, unter den Laufvögeln die Trappen beliebt. Auch der Strauß, verschiedene Wat- und Schwimmbögel wandern in die Kochtöpfe, und ihrer Bestimmung,

den Schwarzen als schmackhafte Speise zu dienen, entgegen auch nicht die Spornflügel, Horn- und Milgänse, die Wittwen-, Krid-, Spig- und Fuchsenten. Mehrere Afrikaforscher bezeugen aus eigener Erfahrung, daß das Fleisch von jungen Affen, Stachelschweinen und grauen Papageien gar nicht zu verachten ist. Der weiße Taube und dem Schaf wird an manchen Orten abergläubische Verehrung gezollt, so daß sie nicht geschlachtet werden. Dem Schwein aber wird von den Schwarzen eine besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Sein Fleisch ist sehr beliebt, und es ist so recht das eigentliche Haustier. Freilich in Klein-Popo und Lome sind die Vorstentiere, die sich öffentlich zeigen, von der Regierung als „vogelfrei“ erklärt worden, und hier setzt sich das so geschätzte Haustier nur höchst selten und verstoßen den Blicken der europäischen Bevölkerung aus.

Die Naturvölker essen also nicht nur Fleisch, sondern schrecken auch nicht davor zurück, die für unser Gefühl ekelhaftesten, kriechenden und krabbelnden Tiere, Insektenlarven, Eidechsen, Schlangen, oder was ihnen irgend vorkommt, roh oder zubereitet zu genießen. Die schon in der Bibel als Wüstenpeise genannten Heuschrecken, die noch jetzt in Arabien auf die Märkte gebracht, oder im nördlichen Afrika wie in Syrien in mannigfachster Zubereitung (geröstet, eingesalzen, in Butter geschmort oder zu Kuchen verbacken) genossen werden, dienen den Indianerstämmen Kaliforniens in ganz ähnlicher Weise als Nationalpeise. Man fängt sie dort in einer rings mit Feuer umgebenen Grube, röstet sie auf heißen Steinen, kocht Suppen daraus und verbäckt sie mit Eichenmehl zu einem bestebten Kuchen. Ebenso werden in Kalifornien getrocknete Ameisen, Schnecken, Eidechsen und Grillen, sowie eine große Fliegenlarve mit Eichenmehl zu harten, zwiebadähnlichen Gebäden benutzt und in den Suppen genossen. Löw berichtet über die Larve einer Fliegenart, die in dem stark alkalischen Wasser des Dwenjee (Kalifornien) in großen Mengen vorkommt und am Ende des Sommers von den Indianern in großen Körben gefangen wird, um mit Mehl zu einem für Europäer nicht sehr appetitlichen Kuchen verarbeitet zu werden. Humboldt sah ähnliche, ohne Zweifel sehr nahrhafte Gebäde in Mexiko, woselbst sie aus einer im Tuskulosee massenhaft vorkommenden und einen Handelsartikel bildenden Insektenlarve gebildet werden. Livingstone berichtet, daß am Niassasee die Kongomücke, die dort in dichten, den Himmel verdunkelnden Schwärmen aufsteigt, in gewaltigen Massen gefangen und zu tellergroßen, ganz schwarzen Kuchen verbacken wird, die „sehr pikant, beinahe wie Kaviar“ schmecken.

Wenn uns irgend eine Tierart widerlich ist, so sind es die großen, feisten Raupe der Nachtschmetterlinge. Nichtsdestoweniger verzehren die Pimos-Indianer, wie Dodge berichtet, die dunkelgrüne, schwarzgestreifte Raupe des Tabakschwärmers unter Zusatz vegetabilischer Substanzen frisch, geröstet und getrocknet. In entsprechender Weise sah Sibylla Merian die große, weiße, fette Raupe des Palmenbohrkäfers in Surinam, auf Kohlen gebraten, „voor een zeehr delikate spys“ gelten. Freilich sollen selbst die Römer die im Holze lebende Raupe einer Käferart gemästet und verzehrt haben, während bei uns die Jugend an ihren Lieblingen, den Maulwürfern, Geschmack gefunden hat. Die Urvölker Australiens verzehren sogar den Leib eines Schmetterlings, der seines üblen Geschmades wegen von keinem insektenfressenden Tiere, sei es Vogel oder Vierfüßler, angerührt wird und dessen weißgesteckte, blauschillernde Farbenpracht, wenn die australischen Wilden nicht wären, fast sicheren Schutz gegen Gefressenwerden bildete.

Diese australischen Wilden verzehren überhaupt nach den Berichten von Reisenden alles, was da schwimmt und kriecht, kriecht und fliegt: Schattiere, Frösche, Eidechsen, Schildkröten, Würmer, Schaben, Hunde und Kängurus. Natürlich sind Ratten und Mäuse davon nicht ausgenommen, und es scheint überhaupt, daß die zivilisierte Nation sich mit ihrem Abscheu diesen treuen Hausgenossen gegenüber in einem starken Irrtum des Gaumens befindet. Es würde eine lange Liste geben, wenn wir die zahlreicheren wilden und halbwildern Nationen in Asien, Amerika, Afrika und Polynesien aufzählen wollten, die die zudringlichen Rager mit Appetit verzehren. An manchen Orten, wie auf Ceylon, Bengalen und China, macht man eine besondere Delikatesse daraus.

Der heute lebende Wilde, ebenso wie der prähistorische Mensch Europas vermag nicht einzusehen, weshalb das Fleisch der Rager und Raubtiere schlechter sein soll, als das der Schweine und anderer Huftiere, die zum Teil ebenso unappetitliche Nahrung verzehren wie die Ratten. Ja, die Indianer Südamerikas betrachten das Puma als den schönsten Lederbüßen, und Darwin bestätigt aus eigener Erfahrung, daß es wie das weißeste und zarteste Kalbsfleisch schmecke. Ähnliches gilt von den großen Eidechsen der Tropen, den Erdferkeln und Girteltieren. Nicht alle diese Geschmacksrichtungen können freilich als nachahmenswert betrachtet werden, und wenn die Eskimos zu entschuldigen sind, daß sie, aus Mangel an sonstiger vegetabilischer Kost, den mit halbverdauten Vegetabilien gefüllten Rentiermagen im frisch gerösteten oder eingesalzenen und geräuchernten Zustande als ein Lieblingsgericht verzehren, das zugleich gegen den Storbuch schützen soll, so finden wir es doch unerhört, wenn der Chiloot-Indianer nach Artur Krauses Bericht aus dem halbverdauten Brei des Darmkanals vom Baumstachelschwein grobe, breite Bandwürmer hervorzieht und mit Behagen verzehrt. Aber wird nicht auch in Neapel ein Fischbandwurm (Sigula) als eine besondere Art von Makkaroni zubereitet?

Damit man nicht einwendet, wir hätten unsere Nachweise des mit wenigen Ausnahmen fast allgemeinen Bedürfnisses der Natur-

völker nach tierischer Nahrung vorzugsweise in kalten und gemäßigten Strichen gesucht, wollen wir noch ein paar Beispiele innerhalb des Wendekreises betrachten, obwohl viele der schon erwähnten auf sehr warme Länder sich bezogen. Die Bewohner der verschiedenen Inselgruppen Polynesiens, z. B. die Gesellschaftsinsulaner, hielten sich bereits, als Cook dort landete, trotz ihres paradiesischen Klimas, trotz ihres Ueberflusses an Kokospalmen und anderen nahrhaften Südfrüchten, trotz der Menge von Fischen und Schattieren, die ihnen ohne Mühe zu Gebote standen, die sie zum Zwecke des Tafel-lugus mästeten, namentlich Hunde, die nur ihres Fleisches halber gehalten und, um sie recht wohlschmeckend zu machen, zu einer reinen Pflanzenkost gezwungen wurden. Die Eingeborenen von Niederländisch-Ostindien (Java, Sumatra usw.) genießen nicht nur trotz einer mannigfachen Verührung mit Hindustämmen frisches Fleisch aller Art, sondern sie verstanden nach Dr. Poits Bericht bereits seit mehreren Jahrhunderten aus den in den Basaren übriggebliebenen Fleischsorten, sowie aus Fischen und Krebsen eine Art Fleischextrakt zu bereiten, den sie Petits nennen und zum Würzen ihrer Gemüse brauchen. Lange bevor Liebig auf dieselbe Idee kam, wußten sie Kinder-, Büffel- und Garneelen-Fleischextrakte herzustellen, die, in Blechbüchsen aufbewahrt, wertvolle Handelsartikel dasselbst bilden. Infolge der primitiven Vereitungsweise dieser Extrakte besitzen sie den Geruch ihrer Herkunft in ziemlich intensivem Grade, aber es scheint, daß man sie wegen ihres pikanten Geruches und Geschmades umsomehr schätzt.

Natürlich spielt auch die vegetabilische Nahrung im Haushalte der Naturvölker eine große Rolle. Den Polynesiern liefert solche der Brotbaum, die Kokospalme, die Banane, besonders die Taro-wurzel, die zu einem Brei (Poe) verarbeitet wird und besonders auf Honolulu das Nationalgericht für die ärmere Klasse ist; außerdem sammelt man Kräuter, namentlich eine Art Ampfer und zur Ebbezeit sieht man Kanaken, die Bewohner von Honolulu, in Menge tauchen, schwimmen und waten, um Muscheln, Krabben, Seezang usw. für die nächste Mahlzeit zu sammeln. Sieben bis acht Monate nimmt man die Brotfrucht frisch vom Baum, um das ledere, mehligte Fleisch zu rösten oder zu baden; für die Wintermonate wird der Reig (Mafei) gefäuert und in einer mit Steinen ausgeschlagenen Grube aufbewahrt. Die Fidschi-Insulaner sollen es verstehen, aus Taro, Brotfrucht, Bananen und Kokosnüssen wenigstens zwanzig verschiedene Arten von Puddings zu verfertigen, die alle sehr wohlschmeckend sind. Die allgemein gebräuchliche Sauce ist Seewasser; jene Stämme, die entfernter vom Meeresufer wohnen, bewahren es in großen Bambusröhren auf. Als besondere Feinheit gilt Seewasser, gemischt mit ranzig gewordenen Kokosnüssen; und selbst Europäer sollen diese stark und widerlich schmeckende Lunte besonders zu Fisch den gewöhnlichen Saucen vorziehen.

Auch dem Afrikaner vermag die vegetabilische Welt die mannigfachen Produkte zu liefern. Im Westen des tropischen Afrika spielt der Maniok unbedingt die Hauptrolle. Dieses nützliche Gewächs wird überall angebauet, seine mächtigen Knollen werden in der verschiedensten Weise zubereitet. Oft ist man sie einfach gekocht oder geröstet, meist aber wird die trockene Wurzel zu Mehl zerrieben und daraus Brei oder das besonders am Kongo übliche Brot, die Kwanga, gewonnen. Letzteres ist eine dicke, zähe Masse, die nach „Quargeln“ riecht, aussieht wie feuchter Lehm, aber für Vorurteilsfreie ganz gut schmeckt und sehr nahrhaft ist. Dazu wird meistens eine Art Spinat aus Maniok- oder anderen Blättern genossen, die mit Palmöl und Pfeffer ange-macht wird. Den Nachtisch bildet eine aus gehackten Grundrüben, die wie Mandeln schmecken, und scharfem roten Pfeffer hergestellte Mischung. Auch aus den Yamswurzeln und süßen Kartoffeln pflügt man durch Kneten und Schlagen recht wohlschmeckenden zähen Brei herzustellen. Dieser wird meist dampfend in einem flachen Korbe auf den Boden gestellt, die Hausgenossen kauern sich herum und langen meist mit den Händen, selten mit Löffeln, tüchtig zu. Jeden Brei tauchen sie in die scharfe Delfauce und spülen ihn dann, ohne ihn zu lauen, mit einem Schluck Wasser hinab. Im Innern Afrikas vertritt das Sorghum, die Regerhirse, die Stelle des Manioks; es wird meist in Form eines roten Breies ge-essen. Sehr wichtig ist auch die Banane, die vielleicht als ur-sprüngliche Nahrungspflanze Ostafrikas zu betrachten ist. Man findet jedoch weniger die Art mit kleinen süßen Früchten, die sogen. echten Bananen, sondern häufig die Platains, mit großen, in rohem Zustande etwas herben Früchten. Diese werden teils unreif in der Asche geröstet, zu Mehl gerieben und zu Brot gekocht, teils reif gebraten und zu mancherlei, meist sehr wohlschmeckenden Gerichten verarbeitet. An Obst kommen außer den genannten süßen Bananen nur Ananas und Tamarinden in Betracht. An der Küste findet man freilich mancherlei treffliche, aus anderen Tropenländern eingeführte Früchte, von denen aber höchstens Papaia und Zitronen wenigstens eine Strecke weit im Innern noch vorkommen. Hülsen-früchte sind fast überall bekannt und bilden in manchen Gegenden sogar die Hauptnahrung.

Einen merkwürdigen Siegeszug hat der Reis in neuerer Zeit durch Zentralafrika angetreten. Er folgt nämlich genau der Ausbreitung des Islam von Ost nach West, derart, daß eine Karte, die die Grenzen mohammedanischer Einflüsse im tropischen Afrika darstellen würde, zugleich auch das Verbreitungsgebiet der Reiskultur zur Anschauung brächte. Die ganzen ungeheuren Gebiete des Sudan und der oberen Niländer sind dem Reis schon längst erschlossen, der die Westküste Afrikas erreicht hat. Am oberen

Rongo hat ihn Tippu-Tip eingeführt. Man pflegt in Afrika vielfach Vergreis und nicht Wasserreis anzubauen, was die Kultur natürlich sehr erleichtert, sobald der Reis als Hauptnahrungsmittel immer mehr an Woden gewinnt. Als Fett dient in Ostafrika Sesam oder Tierfett, besonders Butter, während in Westafrika fast ausschließlich Palmöl zur Verwendung kommt. Wird dieses frisch den Rüssen ausgequetscht, so dient es zur Herstellung der Nuamba, im englischen Küstendialekt „Palm-oil-cup“ genannt. Es ist das ein Gericht von Fleisch, Fischen und Vegetabilien, die mit viel Pfeffer im frischen, roten und breiigen Palmöl gebraten werden. Für die Neger ist dies das Ideal einer Speise; aber auch viele in Afrika lebende Europäer erklären es für die Krone der Kochkunst. Die Stelle dieses echt afrikanischen Gerichtes vertritt in Ostafrika das indische Curry, dessen grünliche, alles nibellicke Gewürzsauc über alle denkbaren Nahrungsmittel ausgegossen wird, die dann mit Reis auf den Tisch oder vielmehr auf die Matte kommen.

Schließlich sei auch noch eines anderen sonderbaren Gerichtes auf der Speisekarte der Naturvölker gedacht — der Erde. Auf den verschiedensten Punkten der Erdkugel — in Neulaledonien, in Sibirien, in Australien, in Peru, in Brasilien und auf Java — hat man die Sitte des Erdessens beobachtet. Besonders verbreitet ist die Leidenhaft des Erdessens nach A. v. Humboldt in ganz Mittel- und Südamerika. Selbst Weiße sollen dort an dieser Speise Gefallen finden. Die Ottomaten am Drinoko essen eine Art fettiger Tomerde in der Form von Kuchen, die sie äußerlich bei schwacher Feuer brennen lassen, bis die Rinde röstlich wird. A. v. Humboldt sagt, daß ein Indianer an einem Tage dreiviertel bis fünfviertel Pfund rein und unermengt verzehre. Gewöhnlich nehmen die erdessenden Völker die Erde nur in Hungerszeiten zu sich.

Kleines feuilleton.

Billige Ferien. Nun, da die Ferien vorüber, kann ich getrost von meiner Ferienreise erzählen: Schon zu Weihnachten hatte er mit den Reiseplänen begonnen. Die Kursbücher hatte er sich von guten Bekannten geliehen und von Vereinen und Vabedirektionen hatte er sich Prospekte schicken lassen. Zu einem rechten Entschluß kam er erst zu Pfingsten. Solange es draußen kalt und winterlich war, hatte er den sonnigen Süden als das einzige, erstrebenswerte Reiseziel ins Auge gefaßt. Im Januar hatte er einen Plan nach der Riviera, im Februar einen nach Venedig und im März einen nach Korsu ausgearbeitet. Als dann der Frühling ins Land gezogen kam, wuchsen ihm die Reisegefühle nach den nordischen Meeresküsten. Der Sommer aber ließ ihn sich für das Hochgebirge entscheiden.

Jeder Sonntag, der in die Welt kam, fand ihn über seine Kursbücher gebeugt, Kilometerzahlen, Ankunfts- und Abfahrtszeiten der Hüge notierend. Und dann verlangete etwas von den billigen Ferienzügen. Natürlich: das war das richtige für ihn, das einzig richtige! Die führen nach allen Richtungen der Windrose: nach Hamburg, nach Stettin, nach Wien, nach München, nach Basel, nach Strahburg, da brauchte man nur zu wählen!

Und er wählte. Doch wer die Wahl hat, hat die Qual. An jedem Sonntage wählte er ein anderes Reiseziel. Und der Sonntage waren gar nicht mehr viele, so daß die ersten Ferienzüge bald gänzlich außerhalb des Reiches jeglicher Betrachtung für ihn lagen. Und als ihn wieder ein Sonntag in seinen Entschlüssen schwankend gemacht hatte, faßte er sich Mut, ging zum Bahnhof und erstand dort ein Ferienzugbillet nach München.

Nun hatte er wenigstens seinen Fahrchein; an dem Reiseziel war also nichts mehr zu ändern.

Und er kaufte noch mehr. Schon von anderen Reisenden hatte er gehört, daß untrennbar von einem Sonderzugsfahrer ein Luftkissen sei, mittels dessen man für bestimmte Körperteile die Strapazen der Reise wenigstens einigermaßen mildern könne. Er erstand also ein solches und begab sich, mit Billeit und Kissen bewaffnet, frohgemut nach Hause. Ein berechtigter Stolz füllte seine Brust, denn nun hatten seine Reiseträume doch schon ein gutes Stück Wirklichkeit angenommen.

Er setzte sich also — zur Probe — auf das Luftkissen, das er zuvor aufgeblasen, nahm das Billeit in die eine und das Kursbuch in die andere Hand und studierte die Fahrpläne. Das gefiel ihm bald so gut, daß er die Zukunft über die Gegenwart vergaß. So oft er es ermöglichen konnte, setzte er sich in „Reisepositur“ und mimte den Ferienzugpassagier. Und er fand, daß er bald Routine im Reisen bekam. Ueberdies war diese Art des Reisens recht bequem. Hatten ihn doch Bekannte schon immer vor den Strapazen einer nächtlichen Ferienzugsfahrt gewarnt! Berechnete er nun noch gar die Ausgaben, die seiner in den Alpenhotels harrten, und verglich damit seine jetzige bequeme und billige Lebensführung, so erwog er täglich immer häufiger in seines Herzens stillsten Kämmerlein den Plan, ob man die Reise nicht doch noch „anders“ gestalten könnte.

Und er kam zum Ziel, da der Tag der Abfahrt an die Tür pochte. Er ließ den Ferienzug — Ferienzug sein, kaufte sich eine Serie Ansichtspostkarten, auf denen die Sehenswürdigkeiten der Alpen dargestellt waren, befestigte sie so an der Zimmerwand, daß sein Auge all die Gebirgsherrlichkeiten erschauen konnte, wenn er auf

seinem Luftkissen saß, nahm sein Fahrcheinheft zur Hand, stieg ins „Coupé“ und machte seine Ferienreise.

Und er „reiste“ alle Tage während der ganzen Ferien, nahm die Mahlzeiten auf den „Stationen“, die zur fälligen Zeit im Kursbuch angegeben waren, fuhr die Nächte hindurch im „Schlafwagen“ oder suchte das vornehmste Hotel auf, ohne in diesem jemals überborteilt zu werden, denn er kannte ja die Zimmerpreise ganz genau. An jedem Morgen blies er das Luftkissen neu auf und an jedem Abend öffnete er das Ventil deselben, um die Luft, die den Tag über ihre Schuldigkeit getan, herauszulassen.

So machte er seine Ferienreise billig und bequem. Vorgestern ist er aus seinem Urlaub zurückgekehrt. Er hat sich ausnehmend gut unterhalten. Wie er mir im Vertrauen sagte, wird er schon am kommenden Sonntag mit den Plänen für die nächstjährige Sommerreise beginnen.

Musik.

Hermann Gura führt seine Sommeroper bei Kroll mit reichhaltigem Repertoire weiter; alles um so anerkannterwerter, als es mit zusammengewürfelten Kräften neu studiert werden muß! Nach mehreren Vorführungen von landläufigen Opern H. Wagners und älterer wurde nun vorgestern (Sonntag) auch des Italieners G. Puccini Werk „Die Bohème“ gewagt. Wir kennen es bereits aus einer oder der anderen vorübergehenden Aufführung und bekamen in den letzten Jahren auch noch sonst mit dem so eindringlichen und wertvollen Inhalte von G. Murgers „Zigeunerleben“ zu tun, allerdings zugunsten Puccinis. Der Komponist war uns überdies, trotz milderer Eindruckes anderer Werke von ihm, zuletzt durch sein „Frau Schmetterling“ in erfreulicher Weise neu bekannt geworden. Jetzt lehrten wir gerne zu seinen berühmtesten, kaum ein Duzend Jahre alten „Szenen“ zurück, mit gesteigertem Genuß einer Musik, welche es so gut versteht, sich ohne Forcierung dem Inhalt anzupassen, der in seinem reichhaltigen Wechselspiel allerdings hohe, doch auch dankbare Aufgaben stellt.

Die Aufführung war getragen sowohl von einem taftkräftigen Bestreben, die vorhandenen, zum Teil dürftigen Kräfte gut auszunutzen, wie auch von den tatsächlich hervorragenden Leistungen mehrerer Sänger. In der männlichen Hauptrolle machten wir die Bekanntschaft des mit Recht wohlangeesehenen Tenors Pennarini aus Hamburg und in der weiblichen Hauptrolle die von Fräulein Hummel, dem neuen Mitglied unseres eigenen Opernhauses, deren gut sonoror Sopran gerade auch zur Verwirklichung der einzigartigen tragischen Figur der brustkranken „Mimi“ trefflich paßt.

Was uns aber bei dieser Gelegenheit noch mehr interessiert, ist die Zukunft unserer Doppelbühne für dramatische Musik. Die alte „Königliche“ bedarf längst eines Neubaus und soll ihn jetzt endlich erhalten — um so und so viel Millionen und unter Leitung eines Architekten, der sich um so weniger einbilden darf, ein „Knobelsdorff Wilhelm II.“ zu sein, als ja diese Einbildung an sich schon sein Kollega von den Museen vorweggenommen hat. Nun heißt es noch dazu, daß für diesen Neubau der „Kroll“ abgebrochen werden soll. Schlimmeres könnte nicht bald geschehen. Allerdings ist der Innenraum dieses Gebäudes ein Theaterbau, wie er nicht sein soll: ein Breitenbau, akustisch wie optisch ausgelegt verkehrt. Für einen lumbigen Architekten dürfte es jedoch nicht allzu schwer sein, den Raum soweit umzubauen und auszustatten, daß er für intimere Stücke und Aufführungen ganz leidlich taugen würde, entsprechend dem Residenz-Theater zu München, dessen Akustikschönheit allerdings nicht wieder zu erreichen ist. Und als ein Stilk Abschluß des Königsplatzes taugt der Außenbau gut genug. Außerdem aber läßt sich diesem übergroßen und überdoden Plaze genug Raum abgewinnen, daß darauf eine „große Oper“ im günstigsten Sinne des Wortes und mit allen modernen Erfahrungen für einen Kunst-, nicht Gesellschaftsbau errichtet werden könnte.

Und so merkwürdig es auch klingt: ein dritter Bau, benachbart oder entfernt, würde für die Ansprüche Groß-Berlins an ein von öffentlicher Autorität getragenes Opernintitut keineswegs überflüssig sein. Dann könnte in vollen Zügen die längst dringliche Gabe wahrhaft volkstümlicher Opernaufführungen bequem und erfolgreich gespendet werden.

Kommt es nicht dazu, so ist die Erhaltung und Erneuerung des „Kroll“ um so nötiger und kann wenigstens teilweise für ein populäres Bestreben dienen, dessen Durchführbarkeit angedeutet zu haben wohl das Hauptverdienst der diesjährigen Sommeroper ist. sz.

Notizen.

— Die Anhänger der Weltsprache Esperanto halten zurzeit in Dresden einen internationalen Kongreß ab.

— Das Pergamon-Museum in Berlin ist geschlossen worden und soll abgebrochen werden. Auf der Stelle wird sich das neue Deutsche Museum erheben.

— Der Direktor des Berliner Schauspielhauses, Ludwig Varnah, geht am 1. September nach Hannover als Intendant des dortigen königl. Theaters.

— Die Grönlanderpedition Mhlius Erichsens, über dessen tragisches Ende berichtet wurde, hat ihre wissenschaftliche Aufgabe im großen und ganzen gelöst. Sie hat die Nordspitze Grönlands erreicht und die Gewißheit erbracht, daß Grönland eine Insel ist.