

(Nachdruck verboten.)

9) Erhaltung der Kraft.

Novelle von Timm Kröger.

„Einmal,“ fing die Hebamme wieder an, „mußte es ja kommen. Elsbe und Zürn das ist ja schon lange im Gang. Elsbe hat ja die Jahre, und nach Düderwisch muß eine Frau wieder hin. Das sieht ein Blinder. Was sollten sie da noch länger warten? Die Hochzeit wird denn auch bald sein.“

„Ja, Nachbarin — ich tu eine dumme Frage. Es gab mal eine Zeit, wo ich mit Elsbe ging. Elsbe — ist die damit einverstanden, daß sie nach Düderwisch kommt?“

„Martin,“ erwiderte die Hebamme eifrig, „die Frage ist wirklich wunderbar. Natürlich ist Elsbe einverstanden. Elsbe weiß, daß ihre Mutter ihr Bestes will und ihr Bestes kennt.“

„Hat sie es denn gern getan? Entschuldigt, Nachbarin, ich frag so geradezu.“

„Martin, was sind das für Sachen? Da sollte ich eigentlich gar nicht drauf antworten. . . . Natürlich hat Elsbe Zürn Alpen gern genommen — eine bessere Partie gibt's ja nicht im Dorf. — Ja, Martin, sie hat es gern getan.“

Als Frau Wulffen das gesagt hatte, da erwiderte Martin Uhrhammer fast wider Willen und mit Nachdruck: „Das glaub ich Ihnen nicht, Frau Nawersch!“

Die Wulffen sah ihn verdutzt an, Martin tat ein paar hastige Blige aus seiner Pfeife. Er hatte am Beilegeofen gestanden und den Arm darauf gestützt, nun ließ er sich auf den hinter ihm stehenden Stuhl fallen.

„Aber Martin!“ rief Frau Wulffen, „wie kannst Du das sagen?“

„Man noch einen Augenblick, Frau Wulffen,“ fuhr Martin Uhrhammer, ihren Einwurf nicht beachtend, fort. „Hat Elsbe nicht zu Ihnen gesagt, daß ich kommen würde und Sie was fragen?“

Frau Wulffen überlegte einen Augenblick, was sie sagen wollte. Dann gab sie der Wahrheit die Ehre und antwortete: „Ja, das hat Elsbe gesagt, aber das war vor der Verlobung mit Zürn. Das war gleich nach Hans Jägers Fort. Aber es ging nicht an, Martin. Es konnte nicht so werden, wie Du wünschtest; Elsbe hat es auch eingesehen, Martin; man kann im Leben nicht immer so, wie man möchte. Man muß nach Brot sehen. Und mitunter kommt da sonst noch was. Und Elsbe ist so vernünftig. . . . Und nun ist alles abgemacht.“

Martin Uhrhammer sah noch immer rauchend vor ihr auf dem Stuhl.

„Ja, Martin. . . es nützt nichts. Und ich glaub', es ist besser, Du gehst. Du bist ein guter Mann, aber. . . das mußt Du vergessen. . . . Ich seh, wie Du gemeint hast, was Du vorher sagtest. Und ich will's Dir verzeihen. Du bist aufgeregt und hättest Elsbe gern gehabt. Aber da darfst Du nicht mehr an denken. Und ist ja auch nicht schlimm. Sieh, Du mußt eine Frau suchen, die Geld hat. Und Du bist noch jung, und es gibt so viel Mädchen. Und nun denn Adjüs!“

In die Höhe war Martin gekommen, aber es war ihm noch nicht ganz klar geworden, daß die vor ihm stehende Frau (die Hebamme stand vor ihm und streckte die Hand zum Abschiednehmen aus), daß die Frau mit dem sanften Gesicht und mit den feinen Händen ihm, wenn auch ganz fein, die Tür wies. Eine ganze Minute noch stand er und sah stumm in seine Mütze. Und dann erst tat er das, was er nach dem Ersuchen von Wiebke Wulffen tun sollte, er machte die Tür hinter sich zu ohne von der dargebotenen Hand, die er wohl gar nicht gesehen hat, Gebrauch zu machen.

Mit Martin Uhrhammer war in der nächsten Zeit nicht viel anzufangen.

Der Grummet war noch einzubringen. — Der Sommer war trocken gewesen, das Gras kurz geblieben, deshalb nahm Martin zum Aufstaken die große Forke mit den weiten

Zinken. Damit kann man einen Diemen, wenn er nicht zu groß ist, in einem Zug heben.

„Martin,“ sagte die Großbirn von Altenhof, die das Geu auf dem Wagen verstaute, „hest'n Mund verlor'n?“

Der Aufstaker schwieg.

„Dat gewt na mehr schmocke Dorns as Elsbe Wulffen,“ kam es weiter aus der Höhe.

Als sie das gesagt hatte, bekam sie den Diemen halb ins Gesicht.

Vierzehn Tage später schichtete Martin Uhrhammer den Komposthaufen auf, der in der Gedeweide in der Ecke an Hans Struves Kampkoppel lag. Hinter ihm auf dem Knid wuchsen junge Haseln und Birken, und der Wind philosophierte darin. Jedes Ding, sagte er, habe zwei Seiten, und was nicht zu ändern sei, das müsse man lassen. — Und mitten in der Philosophie flog etwas Weißes hoch über Birken und Haseln und fiel schwer zu Boden. Es war ein an einen Stein gebundener Brief.

Martin Uhrhammer nahm ihn schnell auf, las, brach ungestüm durch die Haselbüsche und stand auf der Kampkoppel. — Auf dem Wall nach Karl Schott hin wiegte sich ein vielwissendes, aber nichtsagendes Bäumchen hin und her. Sonst sah Martin nichts.

Nun fing Martin — „Gott sei Dank!“ — wieder zu rauchen an, und man sah ihn abends schmökend nach der Sterbrooker Weide, wo noch immer die Jungpferde grasen, hinübergehen.

Vom Sterbrooker Damm führt ein tief in Brombeeren begrabener Weg nach dem Triangel, einer kleinen, von hohen Kniden eingerahmten dreieckigen Koppel. Der Winkel ist ein dem Besitzer von Wüngerhof gehöriges Sprengstück mitten im Altenhofer Feld. Es ist einsam allda, wie sollte es auch von Wüngerhof jeft jemand im Herbst einfallen, nach dem Triangel zu gehen?

Man braucht, um nach dem Triangel zu kommen, nicht gerade der Sterbrooker Damm zu passieren; von Altenhof bei Wod's Hintersteig ab, über die kleine Kuhweide hinweg, ist er sogar kürzer.

6. Kapitel.

Rüstungen hüben und drüben.

Und wieder war es Frühling.

Der Winter war naß und trüb und schwer gewesen, die ersten Frühlingsmonate waren es auch. Auf dem Meer ist wenig zu machen, nichts rückt von der Stelle, auch nicht die noch immer nicht fertige Brücke. Es hat ein Verwaltungsstreit getobt und tobt noch, und erst seit einigen Wochen ist wenigstens der Bau (es wird ein Neubau) in Angriff genommen worden. Der Verkehr geht aber nach wie vor über Todendorf und Seefeld.

Zürn Alps Hochzeit wird nun auch bald sein, natürlich mit Hausstrahlung — Pastor Veel soll kommen.

Peter Schottohm Bauervogt ist Standesbeamter.

„Wern nun die Frühjahrsmanöver schon begonnen haben,“ fragt er, „was dann?“

„Dann macht der Pastor die ganze Runde durch die Dörfer,“ erwidert Zürn Alpen. „Er soll mit eigenem Fuhrwerk kommen, und was es kostet, das kostet es.“

Mit der Mobiliaraussteuer ist es eine einfache Sache. Alles, was die erste Frau mitgebracht hatte, bleibt auf Düderwisch. Aber die gute Stube will Mutter Wulffen selbst einrichten. „Einen Platz,“ sagt sie, „soll meine Tochter haben, wo sie nicht von Sachen umgeben ist, die der Toten sind und jeft von Rechts wegen der kleinen Grete gehören müßten. Ich will das Geld aufnehmen, was ich mir selbst verdient und auf die Sparkasse getan habe. Und wenn es nicht reicht, dann nehme ich das andere bei der Kasse auf Kredit.“

Und auf der Sparkasse betrug ihr Guthaben in der Tat nicht so viel, wie sie brauchte.

Der alte Kirchspielbevollmächtigte Gosh, der die Leitung in den Sitzungen hat, fragte die Hebamme nach Sicherheit und ob sie einen Bürgen mitgebracht habe. Ob sie was mitgebracht habe? kam es verwundert zurück. — „Einen Bürgen.“ — Frau Wulffen fühlte sich verletzt und äußerte das auch —

ſie habe noch keinen Menſchen betrogen und habe „Land und Sand“, ſei eine ehrliche, anſtändige Frau und zahle ihre Steuern. — Ja, aber das Statut ſchreibe das bei jedem vor, der nicht auf ſichere Hypothek leihe. Da ſtelle es, ſie könne es ſelbſt nachſehen.

Als Frau Wulffen ſich ereiferte, entgegnete man ihr, man zweifle gar nicht daran, daß ſie eine ehrliche Frau ſei, aber einen Bürgen müſſe ſie haben. Ohne Bürgen gebe die Sparkaſſe kein Geld, dürfe es nicht. Bürgen oder ſichere Hypothek . . . „Was für ein Ding?“ Der alte Vollmacht erklärte und ſchloß, wenn ſie ihr das Geld ſo geben wollten, dann handelten ſie alle gegen das Statut.

Frau Wulffen hätte bald Krämpfe gefriegt. — „Seſſes nochmal, wie ich hier behandelt werde!“

Da fuhr der ruhige Alte auf: „Nun haben wir genug gehört, nun bitt ich Sie, nehmen Sie Ihre Wörter bißchen in acht! — Frau Wulffen“, fuhr er ruhiger fort, „wir bleiben hier noch eine Stunde zuſammen. In der Zeit werden Sie wohl leicht einen finden, der dafür gutſagt.“

In dem Augenblick ſagte die beſcheidene Stimme eines jungen Mannes, der auf der Bank an der Wand geſeſſen hatte, nun aber an den Vorſtandstisch herangetreten war: „Wenn ich 'n paar Worte ſagen darf und wenn . . . ich bin auch wohl bekannt, mein Name iſt Martin Uhrhammer von Altenhof . . . wenn ich der Kaſſe dafür gut bin . . . und wenn Frau Wulffen mich haben will, dann möcht ich wohl die Bürgſchaft für Frau Wulffen auf mich nehmen.“

Frau Wulffen wurde jetzt erſt um Martin gewahr, war ob ſeines Anerbietens ganz verſtört, nahm es aber an. — Dann bat Martin um ſein eigenes Guthaben. Da war nichts im Wege, nur mußte er einen der übernommenen Bürgſchaft entſprechenden Betrag ſtehen laſſen.

Das war ihm nicht recht, er wollte gern alles haben.

„Geht es nicht anders?“ fragte er.

Es ging nun 'mal nicht anders, das Statut ſtand wieder im Wege. Martin Uhrhammer fand ſich darin und ſtrich ein, was verfügbar war.

„Willſt was Eigenes kaufen, Mattn?“

„Sollte es gehen, Vollmacht?“

„Bißchen wenig.“

Der Vorſtand lächelte — es war in der Tat zu wenig.

(Fortſetzung folgt.)

Küche und Wiſſenſchaft.

(Schluß.)

Die Bedeutung des Geruchs und Geſchmacks und der durch ſolche Sinneindrücke erzeugten Luſtgefühle für die Verdauung hat der ruſſiſche Phyſiologe Pawlow in präziſeſter Weiſe dargelegt. Er zeigte durch meſſende Verſuche an Tieren, welche derart operiert waren, daß bald dieſe, bald jene der Verdauungsdrüſen ihre Abſonderung nach außen entleeren mußte, daß der Sinneindruck nicht nur die Menge der Abſonderungen günſtig beeinflusst, wie wir dies in unſerem eigenen Munde an der Speichelbildung beobachten können, ſondern daß auch die Zuſammenſetzung des Sekretes durch die Geſchmacksſtoffe viel mehr noch als durch die eigentlichen Nährſtoffe beeinflusst wird. So bewirken die Beſtandteile des Fleiſchextraktes und nicht die geſchmackloſen Eiweißſtoffe des Fleiſches die Abſonderung eines an Säure und Pepsin beſonders reichen und daher Fleiſch kräftig verdauenden Magenſaftes. Beſonders bemerkenswert iſt, daß die Geſchmacksſtoffe auch bei direkter Einbringung in den Magen, wobei die Wirkung uns nicht zum Bewußtſein kommt, die Abſonderungen beeinflussen. Das beweist am beſten, daß die Sorge für guten Geſchmack der Speiſen, für deren genügenden Gehalt an Würzſtoffen nicht als Verwöhnung, als unberechtigter Sinneſtiſel betrachtet werden darf, daß ſie vielmehr eine Notwendigkeit iſt, wenn wir uns normal ernähren wollen und unſer Verdauungsapparat dauernd ſeine Schuldiigkeit tun ſoll. Anderſeits kann ein Uebermaß von Reiz- und Würzſtoffen wie jede Ueberreizung eines Organs ſchwere Schädigungen der Verdauung bewirken.

Unter den reinen Nährſtoffen haben nur die Zuderarten einen ausgeſprochenen, faſt jedermann angenehmen Geſchmack, und der Zuder wird deshalb in großem Umfange als Würzſtoff benutzt. Bekanntlich hat die chemiſche Induſtrie eine Reihe von Stoffen hergeſtellt, welche 200 bis 400 mal ſüßer ſind als Zuder. Obwohl dieſe Stoffe in den Mengen, welche zur Süßung der Speiſen nötig ſind, keine giftigen Wirkungen entſalten, hat doch das Geſetz ihre Verwendung ſtatt des Zuders verboten, weil den mit ihrer Hilfe geſüßten Speiſen und Getränken der Nährwert des Zuders fehlt. Eine ſehr nützliche Verwendung finden aber dieſe Süßmittel zur Bereitung von Speiſen und Getränken für Zuderfranke, welche

bekanntlich oft lange Zeit keine Kohlehydrate, alſo auch keinen Zuder genießen dürfen. Solche Kranke ſind weſentlich leichter zu ernähren, wenn man ihnen einige Gerichte durch Saccharin verſüßen kann, was durchaus unbedenklich iſt. Auch wo es gilt, Fettleibigkeit durch knappe Diät zu bekämpfen, kann es nützlich ſein, den Zuder in Getränken und Kompotts durch Saccharin zu erſetzen.

Die Eiweißkörper und Fette ſind an ſich geſchmacklos; die durch Spaltung des Eiweißes gebildeten Peptone ſchmecken bitter; Spuren dieſer bitter ſchmeckenden Stoffe ſind uns angenehm; ſie entſtehen beim Braten und Röſten des Fleiſches. Durch Spaltung und Oxydation entſtehen aus den Fetten die ranzig ſchmeckenden niederen Fettſäuren; in geringen Mengen und kombiniert mit anderen ſchmeckenden Stoffen iſt uns auch dieſer Geſchmack angenehm, und wir erzeugen ihn beim ſogenannten Reifen des Käſes.

Der Geſchmack und Geruch unſerer gewöhnlichen Nahrungsmittel wird durch Subſtanzen, welche den eigentlichen Nährſtoffen in den Speiſen beigemischt ſind und weder als Bauelemente des Körpers noch als Brennſtoffe Bedeutung haben, erzeugt. Bei den pflanzlichen Nahrungsmitteln ſind es namentlich die organiſchen Säuren und die aus ihrer Vereinigung mit dem gewöhnlichen Alkohol hervorgehenden ſogenannten Eſter, ferner gemiſchte Aldehyde ſowie endlich eine Reihe von ſogenannten Kohlenſtoffringverbindungen (Benzaldehyd, Kumin, Terpene), welche als Geſchmacks- und Geruchsſtoffe wirken.

Im allgemeinen aber genügen die in den Hauptnahrungsmitteln von vornherein enthaltenen Würzſtoffe unſerem Bedürfnis nicht, wir ſehen noch beſondere Stoffe von ſtarke Geruch oder Geſchmack den Nahrungsmitteln zu.

In dieſer Gruppe ſteht obenan das Kochſalz; ich ſagte ſchon bei der Beſprechung der Nährſalze, daß die Hauptmenge dieſes in unſeren Speiſen dem Körper zugeführten Salzes als Würz- und Genußſtoff und nicht als Nährſtoff zur Geltung kommt; wir führen alſo, und darauf möchte ich beſonders hinweiſen, unſerem Körper ſtets erheblich mehr Kochſalz zu, als er brauchen würde, wenn dieſes Salz nur als Nährſtoff in Betracht käme.

Zur Gruppe der Würz- und Genußſtoffe gehören ferner als Beſtandteile von Nahrungsmitteln die ſchon erwähnten organiſchen Säuren, die Eſſigſäure im Eſſig, die Zitronenſäure in der Zitrone, überhaupt die mancherlei Fruchtſäuren unſerer Obſorten, dann die ſcharf und bitter ſchmeckenden Stoffe, wie ſolche im Pfeffer, im Senf, im Hopfen vorkommen; ferner müſſen hierher auch die ätheriſchen Öle gerechnet werden, welche den Genußwert z. B. der Vanille, des Kardamom, und ähnlicher Körper bedingen. Ein Teil der Würzſtoffe entſteht, wie ſchon angedeutet, erſt bei der Zubereitung der Speiſen, — ſo die Würzſtoffe in der Braten- und Brotkruste, ſo die Würzſtoffe, welche bei der Gärung und Säuerung des Brotes ſich bilden; alle dieſe bisher erwähnten Subſtanzen wirken ſchon im Munde durch ihren eigenartigen Geſchmack und weiter hin im Magen, ſie verdienen alſo den Namen Reiz- oder Würzſtoffe.

Ein anderer Teil der hierher gehörenden Stoffe wirkt nicht allein anregend in unſerem Verdauungsapparat, ſondern auch oder gar vorwiegend erſt, nachdem er vom Darm aus in das Blut übergetreten iſt und dem Zentralnervensystem, dem Gehirn, zugeleitet wurde. Dieſer Teil bildet die im engeren Sinne ſo genannten Genußſtoffe. Hierher gehören die Alaloide des Kaffee, Tee, Kaka; hierher gehört Alkohol, über den wir noch ſprechen werden; hierher iſt auch das Nikotin zu rechnen, dem die Tabaksblätter einen Teil ihres Genußwertes verdanken.

Als drittes weſentliches Moment bei der küchenmäßigen Zubereitung der Speiſen hatten wir die Beſeitigung gewiſſer denſelben anhaftender Schädlichkeiten bezeichnet. Am meiſten kommt hier die Gefahr der Uebertragung der Keime ſchädlicher Paraſiten und beſonders der Krankheit erzeugenden ſogenannten pathogenen Bakterien in Betracht. Das wirksamſte Mittel zur Vernichtung all dieſer Lebeweſen und ihrer Keime iſt die Siedehitze. Wir werden daher alle Nahrungsmittel, in denen wir derartige Keime vermuten können, gründlich kochen müſſen*).

*) Ich möchte hier darauf hinweiſen, daß in den Haushaltungen auch der wenig Bemittelten ſehr viel Geld und Arbeitskraft beim Kochen verſchwendet wird. Stundenlang wird das Herdfeuer oder der Gasofen im Brennen erhalten, um ſolche Speiſen, welche mehrere Stunden in der Siedehitze verweilen müſſen, wie z. B. Hülsenfrüchte, manche Gemüſe- und Fleiſchspeiſen u. dgl., gar zu kochen. Derſelbe Zweck läßt ſich ohne Koſten und Mühe erreichen, wenn man den bis zum Sieden erhitzten Keffel wohl verſchloſſen in eine ſogenannte Kochliſte ſetzt, wie ſie jetzt in mannigfacher Form zu haben ſind. Man kann ſich eine ſolche Kochliſte ſelbſt herſtellen, indem man eine ſolide, mit Scharnierdeckel verſehene Liſte innen recht dicht mit Heu oder Papierſpänen auspolſtert und nur eine Oeffnung übrig läßt, in der der Keffel Platz findet. Auch der Deckel wird zweckmäßig mit Spänen gepolſtert und dieſe durch ein dichtes Tuch feſtgehalten. Viele Stunden bleiben die Speiſen in ſolcher Liſte heiß, werden allmählich gar, ohne die Gefahr des Anbrennens. In neuerer Zeit hat man das System noch dadurch vervollkommenet, daß man unter und über den Keffel je einen erhitzten Stein lagert.

Ich erinnere daran, daß Typhus, Diphtherie, Cholera, Tuberkulose (Schwindsucht) durch Spaltpilze bedingte Krankheiten sind.

Die Lehre von jenen Lebewesen, die Bakterienkunde, ist eine Wissenschaft für sich. Selbstverständlich sind viele dieser Mikroorganismen harmlos, manche sogar nützlich; von vielen kennt man die Wirkung auf den menschlichen Körper noch nicht; die Gruppe der Pathogene, der nachgewiesenen Krankheitserreger, ist aber durch die fortschreitende Entwicklung der Wissenschaft schon zu einer sehr großen angewachsen. Wenn ich daran erinnere, daß die Perlsucht unter dem Rindvieh sehr verbreitet ist, daß die Keime dieser Krankheit in die Milch übergehen und, in den menschlichen Körper übertragen, eine Form der Schwindsucht erzeugen können, so wird dieses ein Beispiel genügen, um die Zweckmäßigkeit der Erhitzung der Nahrungsmittel auf 100 Grad, bei welcher Temperatur diese Mikroorganismen zugrunde gehen, anzuerkennen.

Das ist auch einer der Gründe, aus welchen wir in der Regel rohe, ungekochte oder, besser gesagt, nicht erhitzte Nahrungsmittel nicht genießen sollten. Um gleich an dieser Stelle die Bedeutung der Spaltpilze für unsere Ernährung richtig zu würdigen, sei nochmals hervorgehoben, daß sie im Darmkanal die Gärungen gewisser Nahrungsmittel und die faulige Zersetzung eines Teiles der Eiweißstoffe bewirken. Unter diesen Gärungen ist eine die unter Bildung von Kohlensäure und sogenanntem Sumpfgas vor sich gehende Zersetzung der Zellulose als ein nützlicher Vorgang zu bezeichnen, indem sie die in den Zellulosehüllen eingeschlossenen Nährstoffe frei macht. Beim Menschen, der zellulosereiche Pflanzkost nur gut zerkleinert und gekaut genießt, ist diese Auflösung der Zellulose weniger bedeutungsvoll als bei den Grassessern, speziell den Wiederkäuern.

Aber auch außerhalb unseres Verdauungsapparates leisten uns die Spaltpilze und ihre Verwandten, die Sproßpilze, zu denen die Hefearten gehören, vielfache Dienste bei der Vorbereitung der Nahrungsmittel für den menschlichen Genuß. Es ist bekannt, daß die weinige Gärung, auf welcher die Erzeugung aller sogenannten geistigen Getränke beruht, durch verschiedene Arten von Hefepilzen bewirkt wird. Die dem Brotteig zugegebene Hefe macht das Brot durch die entwickelte Kohlensäure und den beim Backen wieder entweichenden Alkohol porös. Die Säuerung der Milch, durch welche wir eine Reihe der besten erfrischenden Speisen und Getränke gewinnen (dicke Milch, Buttermilch, Kefir, Kumys, Joghurt), ist durch einen Spaltpilz, den Milchsäurebazillus, bedingt. Solange er reichlich wuchert, können die Keime der Fäulniserreger nicht aufkommen; infolge seiner Beseitigung beobachten wir faulige Gärungen öfters in gekochter und nicht vollkommen sterilisierter Milch. Daher ist bei Verwendung etwas länger aufbewahrter sterilisierter Milch zur Kinderernährung große Vorsicht am Platze. Ähnliche Gefahren durch Bakterien, welche Gift erzeugen, drohen uns bekanntlich beim Genuß von durch Kochen sterilisiertem Fleisch (Wurstvergiftung) und von Fischen. Außer den Mikroorganismen kommen auch größere Parasiten im Fleische vor; rohes Rindfleisch z. B., Beefsteak à la tartare, auch das Schweinefleisch kann Finnen enthalten, aus denen in unserem Körper der Bandwurm entsteht; welche Störungen des Allgemeinbefindens ein Bandwurm hervorrufen kann, dürfte wohl allgemein bekannt sein.

Im Schweinefleisch befindet sich oft noch ein anderer Parasit, die Trichine. Die Trichinen gelangen mit der Nahrung in den Darm; dort wachsen sie zu geschlechtsreifen Tieren aus und vermehren sich; die ausgeklüpfelten jungen Tiere durchbohren die Wandung des Darmes, meist den Dünndarm, und durchwandern den ganzen Körper, bis sie irgendwo im Muskelfleisch zur Ruhe kommen und sich einnisten; allmählich wird eine kalkhaltige Materie abgesondert, welche das Tier vollständig umschließt; es entsteht die verkalkte Trichine, die nunmehr unschädlich geworden ist. Solange aber dieser Zustand noch nicht eingetreten ist, erzeugt die Trichine im menschlichen Körper ernste Krankheitserscheinungen; durch den Genuß von trichinösem Fleisch werden Störungen hervorgerufen, die sich in Appetitlosigkeit, Erbrechen, gedunnenem Anschwellen des Gesichtes, heftigen Gliederschmerzen, Atembeschwerden und hohem Fieber äußern. Ist die Zahl der aufgenommenen Parasiten eine große, so kann dieselbe sogar den Tod des Menschen herbeiführen.

Durch starkes Erhitzen des Fleisches, welches wir als Nahrung aufnehmen, werden auch diese Parasiten, Finnen und Trichinen, getötet und unschädlich gemacht.

Aber auch bei den festen Speisen, welche vorher durch viele Hände gegangen sind, ist aus den angeführten Gründen peinlichste Reinlichkeit bei der Zubereitung das erste Erfordernis. Da wir nie wissen können, wer alles z. B. dies Stück Rindfleisch oder diesen Kuchlopf schon in der Hand gehabt hat, so pflegen wir jedes Nahrungsmittel erst gründlich zu waschen. Obst schälen wir; von Kohl, Salat und ähnlichem Gemüse werfen wir die äußersten, schmutzigsten Blätter fort, die übrigen befreien wir durch sorgfältigstes Spülen unter einem laufenden Wasserstrahl von Sand und oberflächlich anhaftenden Verunreinigungen; von der Kartoffel wird unter Umständen mit der Bürste unter Wasser der Sand usw. entfernt, ehe sie weiter zubereitet wird. Ähnliche zweckmäßige Vorbereitungen erfahren auch die Fleischstücke.

Wie ein Geldstück entsteht.

Technische Blauderei von F. W. Selbach.

Vor mir auf dem Tische liegt ein Markstück. Das Geldstück ist verschwiegen; es erzählt nichts von den Kämpfen, die vielleicht schon um seinen Besitz notwendig waren. Es berichtet nichts von dem mancherlei Händen, habgierigen, verschwenderischen, freigebigen, wohlthätigen, haushälterischen und bettelarmen, die es unter den merkwürdigsten Situationen und Begleitermeinungen durchwandert hat. Aber über eins gibt es wenigstens Auskunft: über seinen Ursprung. Unter dem stilifizierten Adler befindet sich rechts und links ein wingiges A und auf der Vorderseite außer dem Ursprungslande, dem Deutschen Reiche, unter den verschlungenen Rändern des Eichenkranzes die Jahreszahl 1875. Ueber die ohne weiteres einleuchtende Vorderseite wollen wir keine Binneweisung verzapfen. Aber den Ursprung der beiden Buchstaben A wollen wir verfolgen. Dieser Buchstabe besagt uns, daß die genannte Münze in der königlichen Münzanstalt in Berlin, kurzweg in der königlichen Münze, geprägt worden ist. Außer der Reichshauptstadt haben noch München, Wuldener Hütte (Sachsen), Stuttgart, Karlsruhe und Hamburg das Recht, im Auftrage des Staates sowie nach bestimmten Vorschriften im Auftrage von Bankunternehmungen Münzen zu prägen. Die einzelnen Münzstätten in der Reihe, wie sie hier aufgeführt sind, signieren die Münzen mit D, E, F, G und J.

Folgen wir nun unserem Einmarstück einmal zurück ins Vaterhaus und beobachten wir, wie es da gebildet wurde: Unser Markstück stammt, wie uns die Signatur A anzeigt, aus der kgl. Münze in Berlin, einem stattlichen Bau in der Nähe des kgl. Schlosses, aus dem Ende der sechziger Jahre stammend, an der Unterwasserstraße gelegen. Wir schreiten rasch durch das Vestibül, werden zum Direktor der Münzstätte geführt, durchwandern mit ihm die Vertriebsklassen und Probieramt und stehen bald in der Schmelze. Ueber zwanzig Defen entsenden dafelbst ihre Glut, und auf jedem brodeln ein Ton- oder Graphitiegel mit sieben Zentnern Metallinhalt. Die Gold enthaltenden Tiegel bergen jedoch nur das halbe Gewicht des Edelmetalls. Ist der Inhalt flüssig, so hat er eine Temperatur von 1000 bis 1300 Grad Celsius. Ueber die Oberfläche breitet sich eine Schicht von Kohlen, die das Oxidieren der Metallmassen verhindert. Diese Mischung, deren Feingehalt an Gold beziehungsweise Silber bekanntlich der Härte wegen und aus volkswirtschaftlichen Gründen schwankt, wird mit Schöpfellen in die Gießmaschine gegossen. Männer, die sich mit grauen Kapuzen und Stulpenhandschuhen gegen die Wirkung der Hitze schützen, versehen diesen Dienst; sie gießen das Metall in die Zwischenräume der fahrbaren Gießmaschine. Ihnen gegenüber stehen Männer in gleicher Tracht und blasen die etwa entzündenden Flämmchen aus und die mitaufgefakten Kohlenstücke von der Kelle weg. Der Guß erstarrt sofort in der Form zu Streifen, den sogenannten Zainen, die auf kaltem Wege auf einer Maschine mittels Walze gestreckt werden, bis sie die für das Geldstück erforderliche Dicke besitzen. Auf diese Weise wird jedoch der Metallstreifen sehr spröde und brüchig; um ihn geschmeidig zu machen, glüht man ihn im Ruffelofen aus. Eine Kreisschere schneidet die Zainen in Streifen von der ungefähren Breite des Geldstückes, das aus ihnen hervorgehen soll. Nun waltet eine Stanzmaschine ihres Amtes, indem sie aus den Metallstreifen lauter gleich große Metallplättchen herausglockt. Die durchgeknipten Streifen wandern in den Schmelzofen zurück. Die Metallplättchen aber werden auf der Wage „justiert“, d. h. ihre Gewichtszu- oder Abnahme wird mit dem sogenannten „Nichtpfennig“, dem Normalgewicht der betreffenden Münzsorte, geprüft. Hierbei stellen sich selbstverständlich Gewichtsdifferenzen heraus. Die Wage sortiert selbstständig die Plättchen je nach der Größe des Fehlers in verschiedene Fächer. Auch das Wiegen der einzelnen Plättchen geschieht automatisch. Zwölf derartige Wagen sind aufgestellt und leisten in einem zehnstündigen Arbeitstag die Sortierung von rund 30 000 Platten in sechs Abstufungen. Eine automatische Schabeborrichtung entfernt das sich ergebende Uebergewicht. Manche Geldsorten werden auch mit der Hand-Schabemaschine justiert. Um zu verhindern, daß die Geldstückchen im Umlauf durch Schaben an den Rändern ihres Metallwertes teilweise herabst und um ein rasches Merkmal für die Abnutzung im Umlauf zu haben, werden die Plättchen gerändelt. Das geschieht auf der Rändelmaschine. Auch Inskriften wie „Gott mit uns“ werden bei dieser Gelegenheit in den Rand eingepägt. Nun gilt es, die soweit fertig gestellten Münzen von dem anhaftenden Schmutz, Öl usw. zu befreien und sie für die nun bald folgende Prägung weich und geschmeidig zu machen. Sie gelangen daher abermals in den Ruffelofen und werden, um das Oxidieren zu vermeiden, mit Kohlenstoff eingestäubt. Hierauf nehmen die rotierenden hölzernen Weizfässer, in denen sich Schwefelsäure befindet, sie für drei bis vier Minuten auf; diese Weize entfernt den Rest des Schmutzes, löst auf der Oberfläche von Gold- und Silbermünzen das beigemischte Kupfer auf, so daß das Geldstück nun eine schöne silberne oder goldene Haut besitzt, die allerdings so dünn ist, daß später wieder durch die Abnutzung im Geldverkehr die schmutzige Farbe der Legierung zutage tritt. Das Abspülen mit Wasser und das Trocknen der Metallstückchen auf erhitzten Tischen mittels Luchern vollendet den Reinigungsakt. Nun kommt es zum letzten und

Hauptfächlichsten: zur Prägung. Diese wird heute nicht mehr mit Handbetrieb vorgenommen, sondern maschinell. Die einzelnen Plättchen gelangen automatisch in den Prägering und werden hier gleichzeitig auf Vor- und Rückseite durch den Prägestempel mit Vertiefung, Angabe des Ueprungslandes, Jahreszahl und mit Emblemen und dem Münzzeichen bedruckt. Fix und fertig verlassen täglich 40 000 Stück in einer Arbeitszeit von zehn Stunden die Maschine, und nun werden noch Stichproben gemacht über Gewicht, Klang und Aussehen der Münzen. Reicht, Abwässer, der Ruß der Schornsteine usw., alles wird auf seinen Gehalt an Gold- und Silberteilchen geprüft, und daß dies keine Kleinigkeiträmerie ist, beweist der Umstand, daß man allein aus einem Schornstein vier Pfund Gold geholt hat. Einer genauen Kontrolle unterliegt auch das Arbeitspersonal.

Wie in einer Fabrik sich die Waren in den Lagerräumen in regelrechter Verpackung aufstapeln und dann hinauswandern auf die mannigfachen Verkehrswege, so sammelt sich die Masse des Geldes in der Vertriebsabteilung der Münze und tritt die bedeutungsvolle Wanderung ins kapitalistische Erwerbsleben an.

Sprachmißverständnisse.

In diesen Frühlingslagen ist der Maulwurf, der „tapfere Minierer“, wieder in besserer Arbeit, um die mühsam geerbneten Felder mit hübschen kleinen Hügeln zu zieren. Der Bauer, der sehr wenig Sinn für diese Verschönerung hat, glaubt, der schwarze Gräber werfe die Erde mit seinem Maul auf. Das ist nun so wenig der Fall, wie das Wort „Maul“ mit dem Namen des Tieres überhaupt irgend etwas zu tun hat. Das mittelhochdeutsche Wort heißt mowlworf, woraus „mulkwurf“ und später „Mulkwurf“ wurde. Molte ist aber nichts anderes als das altdeutsche Wort für Erde, und der Maulwurf ist also nichts als ein Erdaufwerfer.

Ein ähnlicher Irrtum ist es, wenn man glaubt, das Wort „Heuschreck“ habe irgend etwas mit dem Schrecken zu tun, den jüngere oder ältere hysterische Damen bekommen, wenn diese Humorigen der Wiesen ihnen gegen die Kleider springen. Das mittelhochdeutsche Zeitwort schrecken heißt springen, hüpfen, und ein Heuschreck ist also ein Grasspinner.

Besonders viele sprachliche Irrungen des Volkes lassen sich in seinen Pflanzenbenennungen nachweisen. Aus der reichen Zahl dieser Irrungen sei nur eine hervorgehoben: Den lateinischen Namen Herba Centaurea trägt das Tausendgüldenkraut zu Ehren des Centauren Chiron, der — in allen Wissenschaften, besonders aber in der Arzneikunde, wohl erfahren — in seiner am Pelion gelegenen Höhle viele Helbenjünglinge und Götterkinder unterrichtete. Eine Zeit, welche den heilungigen Centauren nicht mehr kannte, zerlegte sich die Benennung seiner Pflanze in centum (hundert) und aurum (Gold) und schuf sich sein Hundertgüldenkraut! Dies Wort war eine mehr gelernte als volkstümliche Schöpfung. Die Zahl hundert ist nie so volkstümlich im Gebrauch gewesen wie tausend, welches namentlich dazu diente, übertreibende Mengebezeichnungen in Zahlen auszudrücken. Noch heute ruft der Verliebte „Tausend Grüße send ich dir“. Wie wenig volkstümlich würde es klingen, wenn er sagte: hundert Grüße...! So ist auch in unserem Worte aus „hundert“ tausend geworden, so aus der Pflanze des alten Centauren irrlich unser liebliches, poetisch verklärtes Tausendgüldenkraut.

Aus der Erscheinung eines „Leuchtenden Wihes“ bei einem fernen Gewitter oder einfach „Wetter“ hat das Volk die Bezeichnung Wetterleuchten gebildet, ein Wort, das in Schillers „Schlacht“ als „Wetterleucht“ erscheint und das doch in seiner ursprünglichen Gestalt „wetterleich“ mit leuchten nichts gemein hat, sondern nach der Bedeutung seiner letzten Silbe „leich“ lediglich als ein Spiel, besonders als ein Kampfspiel der Elemente aufzufassen ist. Das Wort leich ist in einzelnen Gegenden Deutschlands noch in der Bedeutung Spiel erhalten, wie denn der Thüringer eine bestimmte Art des Kegelspiels Kegelleich nennt.

Wem wäre nicht das „Nimmelsblättchen“ bekannt? Mit Nimmeln, gebranntem oder ungebranntem, hat es nichts zu tun. Viel bezeichnender ist die richtige Ableitung, die es als ein Spiel mit drei Karten kennzeichnet und dem Namen das Wort gimeil zugrunde legt, das sowohl den dritten Buchstaben des hebräischen Alphabets bedeutet als auch für die Zahl drei in dieser Sprache gebräuchlich ist.

Woher leitet man gewöhnlich die Bezeichnung der Flitterwochen ab? Gewiß wird der Mann in den ersten Wochen der Ehe seine Frau mit Flitter und Tand aller Art ausplatteln, aber da sich nur der bemittelte Gatte den Ankauf derartiger zum Teil recht überflüssiger Gegenstände gestatten kann, so gibt es in der Ehe ärmerer Erdenbewohner überhaupt wohl keine „Flitterwochen“ im eigentlichen Sinne? Wenn wir das Wort von Flitter (Tand) ableiten, nicht. Es hat aber damit nichts zu tun, sondern stammt ab von dem altdutschen Zeitworte „flitarazjan“, welches schmeicheln, liebkozen (französisch flatter) bezeichnet und vermöge dessen die Flitterwochen zu einer Zeit werden, die so recht eigentlich die Zeit der Liebkozenungen genannt werden kann. Und nun „zu guter Leht“ sei dieser Redensart selbst gedacht.

Wenn auch in ihr ganz deutlich der Sinn des „Lehten“, des Endes einer Handlung, zu liegen scheint, so hat sie doch mit diesem Lehten nichts zu tun, sondern stammt ab von letze, der Abschied, dem Worte, das seinerseits wieder dem letzten Geschenke oder Trunke sein Dasein verdankt, mit dem der Scheidende sich noch einmal lehtet! Ist doch dem Schweizer die „leht“ noch heute der Abschiedsbumaus. Unseren Volksliedern ist die Redensart „Jemandem etwas zu Leht lassen“ bekannt.

L. R.

Religiöser Wahnsinn.

In Mexiko sind jetzt die ersten Berichte über die diesjährigen Passionsspiele der Tuxpan-Indianer eingetroffen und haben die mexikanische Regierung sofort veranlaßt, gegen die blutigen Ausschreitungen eines wilden religiösen Fanatismus endlich mit allen Mitteln einzuschreiten. Die indianischen Passionsspiele waren seit Jahrhunderten bei dem halbzivilisierten Indianerstamm Sitte, und alle Versuche, die grausame Realistik des Spieles abzuschwächen, scheiterten an dem Fanatismus des Stammes. Denn der Ehrgeiz dieser Indianer gipfelt darin, alle Einzelheiten des Evangeliums naturgetreu wiederzuleben zu lassen. In diesem Jahre hatte ein Stammesmitglied namens Zambrano die Darstellung des Heilands übernommen. Schon am Gründonnerstag bei der Geißelung kam es zu grauenvollen Szenen; als Zambrano am Karfreitag den Kreuzgang antrat, war er durch die Mißhandlungen in einem Zustand so hochgradiger Erregung, daß die härtesten körperlichen Schmerzen auf völlige Empfindungslosigkeit bei ihm stießen. Die fanatischen Indianer schnürten ihn ans Kreuz, die Lederriemen schnitten ihm ins Fleisch, und das Blut des Masochisten rann; der exaltierte Christusdarsteller war damit nicht zufrieden, er verlangte nach dem Häuptling und behauptete, die Zeremonie würde unvollkommen ausgeführt. „Der Heiland wurde nicht ans Kreuz gehunden, er wurde genagelt! Auch ich will genagelt werden!“ Die Besten des Stammes traten zur Beratung zusammen, man fürchtete Schwierigkeiten mit der Regierung und beschloß, es mit der üblichen Weise genügen zu lassen. Ein unzufriedenes Murren der Zuschauer begründete diese Entscheidung; Zambrano selbst aber geriet in höchste Erregung. „Als man den Heiland kreuzigte, fragte man nicht nach seinen Gefühlen. Gleich ihm will ich gekreuzigt sein. Nehmt Nägel und schlagt mich ans Kreuz!“ Es bedurfte keiner zweiten Aufforderung. Vier große eiserne Nägel und ein Hammer waren im Nu herbeigeschafft, und sofort meldeten sich Freiwillige zu dem grausigen Werke. Als die Kreuziger sich dem auf das Kreuz gebundenen Zambrano näherten, zog ein Schimmer der Befriedigung über seine Mienen. Mit tüchtigen Schlägen trieb man die ungefügen rostigen Nägel durch Hände und Füße. Das Opfer wurde kreidbleich, aber kein Ton kam über seine Lippen. In warmen Strömen rieselte das Blut. Doch die gräßlichen Schmerzen entlockten ihm keinen Laut. Der grauenvolle Anblick übte auf die Menge eine die Leidenschaften zum höchsten aufreizende Wirkung. Selte wurden herbeigeschafft, man richtete das Kreuz auf, und mit einem starken Stoß senkte man es in ein bereit gemachtes Loch. Die Erschütterung ließ Zambrano krampfhaft zusammensinken. Die Erregung der Menge kannte keine Grenzen. Ihre Phantasie ließ sie völlig in die Rollen römischer Soldaten und höhrender Juden aufgehen: sie umlangten mit wildem Geschrei das Kreuz, und die Tatsache, daß der Sterbende ihr Stammesgenosse und Freund war, der hundertmal mit ihnen Tisch und Zelt geteilt hatte, schwand völlig aus dem verwirrten Bewußtsein. Vor Erregung zitternde Finger hielten hastig die Inschrift über das Haupt des Gekreuzigten, und höhrende Rufe erklangen: „Wenn Du Gottes Sohn bist, so hilf Dir selber!“ Frauen und Kinder särien und spotteten: „Anderen hat er geholfen und kann sich selber nicht helfen!“ Zambrano nahm alles ohne Klage hin; als seine Kräfte schwanden und er den essiggetränkten Schwamm an den Lippen gespürt hatte, rief er mit ersterbender Stimme die letzten Worte des Heilands und verlor das Bewußtsein. Unter dem Kreuze wälzte man um die Kleider, die Zeremonien nahmen lange Zeit in Anspruch. Als man Zambrano schließlich vom Kreuze nahm, war er bewußtlos und gleich einem Toten. Hände und Füße waren fürchterlich angeschwollen, die Entzündung hatte sich über die Glieder verbreitet, aber die Fanatiker achteten dessen nicht und bestatteten ihn schließlich in einer Höhle am Fuße des Hügels. Erst jetzt tauchten ihnen Bedenken auf, und sie fürchteten zu weit gegangen zu sein. Eilig schritten sie zur Anwendung von Wiederbelebungsmittein, aber ihre primitive Heilkunst kam zu spät: unter größtlichen Schmerzen starb das Opfer des religiösen jüdischen Wahnsinnes einen fürchterlichen Tod.

Es ist nicht das erste Mal, daß die Passionsspiele der mexikanischen Indianer ein tragisches Ende finden. Erst vor wenigen Jahren trieb wahnwütiger Nebereifer die Angehörigen eines anderen Stammes in der Gegend von Las Animas zu gleichen Ausschreitungen. Das Opfer jener Passionsspiele, das sich freiwillig angeboten hatte, hieß Jesus Gonzales. Auch er verlangte, ans Kreuz genagelt zu werden, und nach der Kreuzigung erreichte die Erregung der Zuschauer eine solche Höhe, daß man den Unglücklichen noch am Kreuze steinigte, ihm den Speer tief in die Seite stieß und nur einen Toten vom Kreuze abnehmen konnte. . . .