



Die vierte Weinflasche war noch nicht geöffnet, der Kammerdiener übergab sie mir mit dem Auftrage, sie aufzubewahren. Wenn der Abend erwache und die volle Flasche fähig, würde er wieder trinken und am Ende würden wir hier die Nacht zubringen müssen. Ich nahm die Flasche vom Tische und die Wirtin kümmte ab und lud uns ein, mit ihr in den Weinberg zu kommen. Wir folgten ihr gern und freuten uns über den ersten Ernteertrag. Es war am Ende des Mai und die Trauben waren zum Theil schon reif und von einer Größe, wie wir sie noch nie gesehen hatten. Die Wirtin brachte uns einen Keller reifer Trauben, die wahrhaft köstlich waren. Die Beeren hatten die Größe einer Kirche und schmeckten ebenso aromatisch als süß. Eine solche Traube kann als eine der größten Delikatessen angesehen werden.

Als wir zurückkommen sahen wir den Vord noch in seinem Schlaf, aber nicht mehr schlafend. Er fragte ob die Pferde beigeert waren, dann fragte er, ob noch Wein vorhanden sei. Als der Kammerdiener darauf sagte, daß es nur eine kleine Menge sei, beauftragte er, die Wirtin zu befragen. Als sie erschienen waren, sagte er: Ich werde morgen den Heinrich (auf mich zeigend) mit einem Maultier zu Ihnen schicken, damit Sie 60 Pfaffen von dem Wein, den wir getrunken, ablassen. Die Wirtin erwiderte darauf: Lieber Herr Engländer, und wenn Sie jede Flasche mit 10 Dukaten bezahlen wollten, so wäre das nicht möglich.

Man beschloß, die Pferde vorzuführen, wir saßen auf und ritten davon und langten nach einigen Stunden in Portici an, wo wir bis gegen Abend blieben. Portici ist eine kleine Villenstadt, auf dem verhöhlerten Vesulvanum erbaut. Die Gärten, welche ich hier gesehen und besucht habe, waren die schönsten und reichsten, die ich je gesehen. Auch einen köstlichen Balsam giebt es hier mit einer schönen Sammlung von Deligementen und ein kleines Museum, das die bei den Ausgrabungen gefundenen Gegenstände enthält. Dazu liegt Portici dicht am Meere, dessen süße Winde den Aufenthalt hier erträglich, ja angenehm machen.

Gegen Abend bestellte der Vord ein Abendbrot, der Wein, den wir dazu erhielten, wollte ihm aber nicht schmecken. Der Kammerdiener gab mir einen Wein, den ich verstand, und sojoglich holte ich die vorbragen gehaltenen vierte Flasche. Der Vord war ganz erkannt, als er aber den Zusammenhang ersah, freute er sich und lobte uns sehr.

Nach dem benutztem Abendbrot saßen wir wieder zu Pferde und ritten nach Neapel zurück, der Vord, welchen der Wein etwas benebelt hatte, immer voran in Trab und Galopp, jedoch wir ihn kaum folgen konnten. Ehe wir es uns verließen waren wir in Neapel.

Der Vord hatte sich vorgenommen, heute ins Theater zu gehen, wo die heilige Genoveva gegeben wurde. Die Rolle der Genoveva nämlich gab jene erste Tänzerin, die er wesentlich zweimal mit zu Tische lud. Der Vord nahm uns beide mit in das Theater und ich möchte behaupten, daß die Tänzerin die Genoveva ganz vortrefflich spielte.

Ähliche Tage vor der Abreise gab der Vord nun noch ein größeres Gastmahl, wozu nur Künstler, Maler, Schauspieler

und Tänzerinnen geladen waren, wobei es denn sehr lustig herging. Mit dem neapolitanischen Abel hatte der Vord wenig Verkehr, er sagte, daß er eben so stolz als unwillfährig sei, und wollte nichts von ihm wissen. Zu dem Essen hatte der Vord diesmal auch Musik bestellt, die indes nur aus Flöten, Harfen und Guitaren bestand, und die Schauspieler, männliche und weibliche, trugen nach dem Essen mancher reizende Pieder vor. Dann ging es in einen anderen Saal, wo sich die Ballett tänzerinnen sehen ließen. Der Vord beschäftigte sich zumeist mit der Primadonna, die kürzlich die Genoveva gegeben hatte und nannte sie stets „meine Genoveva“.

Als die Gesellschaft sich zum Aufbruch rüstete, trat der Vord mitten unter sie und erklärte: Meine Herren und Damen, vor zwei Jahren werden Sie mich schwerlich wiedersehen, denn ich gebe nach dem Norden zu reisen, und wenn es mir in Petersburg und anderen großen Städten gefällt, werde ich wohl noch länger dort bleiben. Dies hatte nun Abscheu des Bedauerns zur Folge.

Nachdem die Wagen vorgefahren waren und geschieden sein mußte, drängten sich alle um den Vord, umarmten ihn und küßten ihn, daß es schien, als ob ein alter, heiligster Vater von seinen Kindern Abschied nähme. Das weibliche Personal machte es ebenso, besonders „meine Genoveva“, die wohl manches Präsent von ihm möchte erhalten haben, umarmte ihn mit einer Herlichkeit und Innigkeit, wie nur eine leibliche Tochter sie dem leiblichen Vater thut. Der Vord war auch gerührt, und wie es schien, überwältigten ihn seine Gefühle, denn er sagte mit weicher Stimme: „Meine schöne Auserwählte, könnten Sie sich wohl entschließen, meine Reize und Lebensgefährtin zu werden? Alles, was das Leben angenehm machen kann, biete ich Ihnen ohne jede unzulässige Absicht, nur meine treue Gefährtin wollen Sie sein, die mir die einsamen Stunden verjagt. Sollten Sie nicht finden, was Sie hoffen, so bedarf es nur eines Wortes und Sie sind frei und reisen auf meine Kosten wohin es Ihnen beliebt. Ich verpände Ihnen hierfür mein Ehrenwort.“

Das Fräulein wurde auf diesen unerwarteten Antrag etwas verlegen und nachdenklich, endlich sagte sie: „Wolpor, ich bedauere aufrichtig, Ihr gültiges Anerbieten für den Augenblick nicht annehmen zu können, weil mein Kontrakt erst in vier Wochen zu Ende geht. Dann aber will ich sogleich abreisen und Sie in Florenz oder Rom oder wo Sie sonst bestimmen, erwarten.“

Da brach die ganze Gesellschaft in lauten Jubel aus, schnell wurden die Gläser gefüllt und angehoben auf eine glückliche Reise nach Norden und auf baldiges Wiedersehen, und manches Glas zerbrach dabei in Stücken. Der Vord stand mit seiner Genoveva wie betäubt inmitten dieses Tumultes und schien in einem Meer von Wolme zu schwimmen.

Den folgenden Tag mußte ich von früh an bei den Malern herumlaufen, von denen er Gemälde gekauft hatte, und sie anhalten sie einzupacken, damit sie nach Rom geschafft werden könnten. Auch andere Sachen von Werth waren einzupacken und zu befördern, so daß ich alle Hände voll zu thun hatte.

gearbeitet, und niemand entging es, daß der genfer Biologop die Franzosen abermals mit einer Leistung beehrte, die von großem Werth und Nutzen war, und die wenigstens in dem Momente, wo sie hervortrat, nirgends in der Welt ihres Gleichen hatte. In dem „Dictionnaire“ hatte er auch Mameau, den berühmtesten Musik-Theoretiker seiner Zeit, übernommen. Ein guter Beweis für die Bedeutung Rousseau's auch auf dem musikalischen Gebiete ist die Hochachtung, mit welcher ihm Gluck entgegenkam; aber der einlame Biologop war es auch, welcher in diesem den besagten und einschüßelichen Komponist seiner Zeit erkannte. „Die Verbindung beider Männer“, sagt Janen, „überwältigte die Zeitgenossen wie die Allianz zweier Großthaten, die von Natur und durch die Geschichte eben noch zu Lebzeiten bestimmt erschienen.“ Endlich weist Janen nach, daß Richard Wagner, welcher nicht wenig von der Universalität des genfer Bürgers bezaubert und „fast durchaus“ dessen Gesamtansehen des Lebens (S) und der Kunst theilte, auf die Bahn wieder eintrat, die von Gluck betreten und von Rousseau vorgezeichnet war. Vielleicht ist's nicht ganz richtig, auch nach seiner eigenen Darstellung, aber immerhin bemerkenswerth, was Janen sagt: „Se einzubringen der Vord die Anschauungen und Tendenzen Richard Wagner's mit denjenigen Rousseau's vergleicht, so ist mehr und er von dem Ueberzeugungen dieser beiden originalen Künstler betroffen sein.“ Was eine Frage, die sich wohl jedem aufdrängt, giebt Janen eine durchaus zutreffende Antwort. Mit Verwun-

sohler von der Erkenntnis zur That. Bedeutendes Aufsehen erregte er zuerst durch den Plan, die Noten durch Hissen zu ersetzen. Nach seinem System sollte auch die schwierigste und zusammengesetzte Musik viel einfacher, viel leichter verständlich durch Hissen als durch die bisherigen Notensysteme ausgedrückt werden. Durch Vermittelung einiger Freunde gelangte er mit seinem Plane bis in die französische Akademie. Wenn er mit seinem, geistreichen, Systeme auch nicht durchdrang und nicht durchzuführen konnte, so hatte er doch Anlaß zu weitgehenden Erwartungen gegeben, die nicht ohne Nutzen bleiben werden. Ein solches ist iching hohe hohler von deutschen Wissenschaften zu einer Methode des Lehrgangunterrichts ausgebildet worden, die sich bis heute erhalten hat und sogar musikalischer Proletariat sich errent. Rousseau's Kompositionen wurden beständig aufgenommen und mit dem Singlied „Le desin du village“ (1764) erlang er einen damals beispiellosen Erfolg. Auch in Deutschland ist es ihm gelungen und viel bejubelt und bewundert worden, so sich von Göttinge. Unmittelbar vorher hatte Rousseau den lange dauernden berühmten Kampf zwischen den Anhängern der französischen und italienischen Musik angefaßt. Für die große Genovadine, welche seine Freunde Diderot, M'Almbert zc. herausgaben, hat er einen großen Theil der Kritik über Musik geliefert. Aber am wenigsten war der Verfasser mit demselben zufrieden, und um sich genug zu thun, schrieb er sein „Dictionnaire de musique“. Im ganzen hat er neunzehn Jahre daran

Sache selbst für den deutschen Landbau darauf hingewiesen werden, daß der Export von rohen, aber feinen, schmackhaften Speisefarfaffen nach England aus dem Deutschen Reich große Dimensionen angenommen hat und solche Farfaffen bereits zu einem besonderen Exportartikel geworden sind, dessen unbehindertem Transport jedoch die Winterfälle benennend und neuerdings die nordamerikanischen Konjunktur sehr fördernd entgegenliehen. Der große Wasserbedarf der rohen Knollen, wodurch namentlich die geringe Haltbarkeit derselben roben Knollen, behindert aber beim Export besonders nach entfernten Gegenden eine normale und konstante Preisbildung.

In den sandigen und gerade den ärmeren Gegenden Deutschlands mit sonst trockenem Boden können sich durch die Aufnahme der Kartoffel-Konservefabrikation nach neuerer Art, sofern sich die bestial. Landwirthe befähigen werden, seine schmackhafte Sorten anzukultiviren, die geringeren Derklichkeiten ein natürliches Monopol erringen gegenüber vielen anderen und reicheren Landstädten und Ländern.

Uebrigens zählt man heute bereits über 500 verschiedene Sorten und deutsche Kartoffelsorten, aber der wirklich erprobten feinen Speisefarfaffen giebt es im ganzen doch nur wenige, namentlich solche in kleiner Zahl, welche sich für einen bestimmten Landstrich sehr langem bewährt haben und notorisch weithin geschätzt werden.

Die Haltbarkeit der getrockneten Kartoffelscheiben empfiehlt letztere in allen Großstädten und auch noch namentlich deswegen, weil jetzt zahlreiche Wohnungen ohne Kellerräume möglichst vermietet werden und sich darum zahlreiche Haushaltungen gar keine Wintervorräthe halten können. Infolgedessen sind alle diese Konjumenten mehr oder weniger auf die betreffenden Zwischenhändler verschiedener Kategorien angewiesen, sehr zum eigenen und namentlich zum Nachtheil der Produzenten, da auf letztere der Betrag der bezüglichen Unkosten des Zwischenhandels abgedrückt, der Preis also unnötig herabgedrückt wird. Andererseits wird durch die Verarbeitung der Knollen zur Konserve dem Umfange vorgebeugt, daß große Mengen Kartoffeln weder bei den Produzenten und noch weniger in den provisorischen Lagern des Zwischenhandels zugrunde gehen können, was bei keiner Frucht in dem Maße eintritt, als eben bei den zu Speisewegen dienenden Kartoffeln. Vornamentlich sind jedoch Knollen fast ganz wertlos und höchstens für Brennererzeugnisse zu brauchen. Der englische Handelsmarkt allein zählt an verdorbenen Warenvorräthen jeder Art und darunter eine Menge Kartoffeln alljährlich viele Millionen Centner, wie eine Uebersicht der Lagerhäuser, Markthallen und Docks ergibt. Ein vermehrter Kartoffelbau in der oben gedachten Richtung und Art fände in Deutschland den landwirtschaftlich breiten Boden, da von dessen etwa 24 Millionen ha Acker- und Gartenland im ganzen noch nicht 4 Millionen ha mit Haftrichtrien bestellt sind. Ohne den Gesamtantrag eines landwirtschaftlich hergerichteten Arealis im Cerealtienland zu beträchtlichen, das weit selbst schon der genöthigsten Landwirthe, kann mindestens 1/2 solcher Fläche mit Hutten mit Haftrichtrien (Kartoffeln zc.) alljährlich bestellt werden.

Nach diesem rationalen Status blieben dem deutschen Landbau noch jährlich 1 Million ha etwa mit Kartoffeln anzubauen übrig, ohne jetzt welche Störung der derzeitigen Wirtschaftsverhältnisse und zwar wohl bemerkt, bei Vergleich rentabler Preise.

Ein neues Mittel gegen die Kartoffelkrankheit.  
In der „Wiener landw. Ztg.“ schreibt P. v. Thünen über diesen Gegenstand folgendes: Wie unieren Vesen wohl bekannt sein dürfte, hat man bei der Behandlung der Weinstöcke, deren Kulturverhältnisse, des mit solcher Gemüth mit Kaffeebohnen, sehr betriebene Resultate, namentlich in Frankreich, erzielt. In letztgenanntem Lande nun will man gefunden haben, daß das erwähnte Material auch gegen den Pilz der Kartoffelkrankheit sehr gut verwendbar sei, und da dasselbe der nämlichen Familie angehört wie der Weinstock, so künftige die Angabe nicht ganz unzulässig, fragt G. Wellner, hat jüngst in der National-Vereingungsgesellschaft berichtet, daß auf einer 8 ha umfassenden Versuchsfeld die behandelten Kartoffeln und die Tomaten oder Paradiesapfelsäulen von dem Schmarotzer befreit wurden. Das Land der Tomate wird bekanntlich in besonders heftiger Weise von Phytophthora (Peronospora) instasam, dem Pilze der Kartoffelkrankheit, befallen, und da die misangenen Pflanzen eine brauchbaren Früchte mehr entwickeln, ist das Uebel hier ein verhältniß-

mäßig noch gefährlicheres als bei den Kartoffeln. Es sollen nun thätigkeits Tomatenpflanzen, deren untere Blätter von dem Schmarotzer bereits ergriffen worden, durch die ergründete Behandlung wieder erhalten werden sein, und Herr Joutz konstatierte, daß in einer Tomatenkultur alle behandelten Pflanzen gesund blieben und Früchte ansetzten, die nicht behandelten dagegen zugrunde gingen. Es ist — wie bemerkt — nicht unmöglich, daß Kupfervitriol in der That wirksam gegen die Angriffe der Phytophthora instasam sich erweist, und Versuche, im größeren Maßstabe angestellt, müssen, je bald in irgendeiner Richtung sich ergebende Resultate liefern. Ob der Kartoffeln die Vermehrung des neuen Nemobius sich praktisch bewähren wird, liegt allerdings, in Anbetracht des eigenartigen Ganges der Infektion bei dieser Pflanze — die vom Laube abgepflückten Blätter gelangen bekanntlich auf, indem in das Erdreich und bewirten, wenn sie zu den Knollen kommen, deren Anfeuchtung, des Säulnis — nach unserer Meinung noch sehr dahin. Wohl aber dürfte eine Kupfervitriolbehandlung sich eventuell bei den Tomaten als sehr vorteilhaft erweisen. Wenn wir es in unserer Kultur haben, das Land dieser Pflanzen sofort nach dem ersten Auftreten des Schädlings wieder davon zu befreien, dann wäre dies höchst werthvoll; einer weiteren Ausbildung der Früchte würde nicht — wie dies leider jetzt so häufig, namentlich in südlichen Gegenden geschieht — ein plötzliches Ende bereiten.

Die Verdaulichkeit des Fischfleisches.

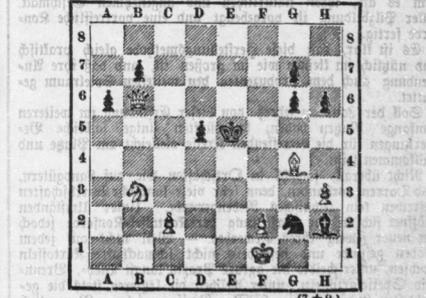
Obwohl die Thatsache, daß Fischfleisch dem Fleisch der Säugethiere und Vögel in Bezug auf leichte Verdaulichkeit im allgemeinen nachsteht, bereits bekannt war, lehrte es doch an genaueren Zahlen über den Grad der Verdaulichkeit dieses so wichtigen Nahrungsmittels. Güttingen und Gummis haben für die Zwecke der künftigen Verwendung mittelst kaltherhaltiger Beschleunigung angestellt, welche zu folgenden Zahlen führten: Gesehenet man den Verdaulichkeitscoefficienten des gefochten, reinen fetten und schleimfreien Fischfleisches mit 100, so beträgt dieser Coefficient bei:

Fischfleisch, roh gefocht	142.4	Säurige	82.3
Fischfleisch, roh	100.0	Schellfisch	82.5
Fischfleisch, gekocht	94.9	Seebarsch	81.0
Fischfleisch, gekocht	92.2	Nachforelle	78.5
Fischfleisch, gekocht	87.9	Seebarsch	72.9
Fischfleisch, gekocht	84.4	Sal	71.8
Fischfleisch, gekocht	82.3	Hummer, jung	67.8
Fischfleisch, gekocht	87.0	groß, weiß	79.1
Fischfleisch, gekocht	86.2	mannl.	69.1
Fischfleisch, gekocht	85.3	Krebs	67.1
Fischfleisch, gekocht	83.0	Froschlchensel	80.4

Wemgleiches den künftlichen Verdaulichkeitsverhältnissen nicht der Werth der direkten Ausnützungsbereiche bezeugt werden kann, so können obige Zahlen doch als Anhalt zur Beurtheilung der Verdaulichkeit des Fischfleisches dienen.

Sach.

Bearbeitet von E. Schallopp.  
Aufgabe Nr. 219.  
Von Carl Exler in Bismarck.



Welch steht an und legt im 8. Zuge matt.

voraussichtlich später auch noch ein Brautpaar werden würden. Zu nennen wage er in heute noch nicht.  
 „Aber, was hilft denn das alles? Die Propfzählung der Zigeunerin trifft ein! Wertha bekommt einen gelehrten,“

**Land- und Hauswirtschaft.**

**Müslische und neue Verwertung der Kartoffel.**

In jüngster Zeit ist es gelungen, die Kartoffel durch ein einfaches Verfahren zu trocknen und ihr die natürliche Farbe bei der Zubereitung zum menschlichen Genuße in der Art zu bewahren, daß dieselbe wie gute frische Kartoffel schmeckt.

Hierher konnte man wohl den Knollen ihren großen überflüssigen Wassergehalt (etwa 75 Proz.) durch Darren entziehen und so die Kartoffeln transportfähiger und dauerhafter machen, allein letztere verloren dabei zugleich den Wohlgeschmack. Die Kartoffeln nahmen bei diesem Verfahren ein unansehnliches Aussehen an und wurden schwarz. Nach neueren Erfindungen rührt diese letztere Erscheinung von Pflanzbildungen her und dieser Umstand beeinflusst auch die Gesundheit der Konsumenten.

In den Konserfabriken, welche in neuester Zeit eine so bedeutende Ausdehnung angenommen haben und deren Fabrikate vielfach nicht nur auf weiten Reisen zur Verproviantierung der Handelsflotte, als auch bereits dem allgemeinen häuslichen Bedarfe dienen und die Uebungen für das deutsche Heer und die Marine üblich sind — hatte man, um jene Pflanzbildung zu verhindern, die Kartoffeln zu verbinden und ihre natürliche Farbe zu erhalten, die zu präferierten Knollen mit 1 1/2 Proz. Salzsäure in heißem Wasser behandelte. Allein es ging auch hierbei, trotz Erreichung aller übrigen Anforderungen an eine gute Kartoffel-Präparate, der gute Geschmack derselben verloren.

Gegenwärtig hat nun ein Westph. Herr Brückner in Klaus-Weipreuzischen landwirtschaftlichen Centralvereins angeht, eine wirklich brauchbare und wohlschmeckende Kartoffelkonserve hergestellt, deren Fabrikation im kleinen und großen oben leicht auszuführen ist und der Landwirtschaft einen neuen und anscheinend sehr ausdehnungsfähigen und rentablen Nutzungszweig in Sicht stellt.

Nach dem bereits patentirten Verfahren desselben werden die rohen Kartoffeln geschält, in fünf Millimeter dicke Scheiben geschnitten, auf ein weinmässiges Sieb gebracht, mit diesem etwa 4-5 Minuten in kochendes Wasser getränkt, in welchem ein Salzsaft von ca. 3 Proz. der Wassermenge aufgelöst ist. In dieser schwachen Soole werden die Scheiben nur einmal aufgekocht; nach gehörigem Abtropfen werden dieselben auf Darren gebracht und bei etwa 100° C. = 80° R. getrocknet. Nach diesem einfachen Verfahren verlieren die Knollen etwa 70 Proz. ihres Fruchtwasser-Gewichtes, werden etwas durchscheinend, behalten aber ihre natürliche Farbe und vor allem, darauf kam es an, ihren natürlichen und angenehmen Geschmack. Aller Pflanzbildung ist vorgebeugt und eine vortheilhafte Konserve fertig.

Es ist klar, daß diese Herstellungsmethode gleich praktisch und nützlich im kleinen wie im großen ist, und daß ihre Anwendung auch dem Produzenten den weitesten Spielraum gestattet.

Soll der Landbau jedoch von dieser Erfindung im weiteren Umfange Nutzen haben, so dürfen einige sachliche Bemerkungen für die betreffenden Kreise vielleicht am Platze und willkommen sein.  
 Nicht überall, sowohl in Ortschaften wie auf Landgütern, sind Darren vorhanden, denn sehr viele ländliche Wirtschaften betreiben kein technisches Nebengewerbe. Unter Umständen eröffnet sich in der Herstellung der Kartoffel-Konserve jedoch ein neuer Zweig ihres Gewerbes. — Weil nicht auf jedem Boden gesunde und besonders nicht schmackhafte Kartoffeln wachsen, unterscheidet die agrare Praxis längst Vieh-, Brau- und Speisekartoffeln, unter welchen die letztere fast die gesuchtesten sind und die höchsten Preise erzielen. Namentlich in den sogenannten ärmeren Gegenden mit leichten, sandigem Boden, der nur halbwegs in Kultur ist, gedeihen meistens die schmackhaftesten und besten Kartoffeln zur menschlichen Speise.

subirten Herrn zum Gemahl: wachst nur nicht! 's ist doch wahr, was die Wahrsagerin verkündete. Die liebe Mutter'sche Familie nebst ihren drei Schwiegerkinder, die sie liebe hoch! hoch! hoch!

Sie sind, wenn auch nicht immer die an Nährstoff reichsten, so doch die leicht verdaulichsten Knollen. Das heißt, sie besitzen einen Stärkegehalt von etwa 13-17 Proz. und einen Gehalt an Eiweißkörpern, der dem gewöhnlichen Reises am nächsten kommt, insofern nicht erreicht. Ebenso ist der Zellstoff oder das Zellengewebe derjenigen Kartoffeln, welche auf dem für die Speisefelnolen geeigneten Boden, dem leichten sandigen, trockenen und nicht zu humosen Boden wachsen, verhältnismäßig hart und feil, also am leichtesten verdaulich, ein Umstand, welcher bei den Vieh- und Brenn-Kartoffeln gewöhnlich nicht zutrifft. Diese Species sind für den menschlichen Genuß schwer assimilirbar und wenig zuträglich, weshalb diese Sorten weit hinter die Ernährungsfähigkeit des ihnen sonst in der Beschaffenheit, aber nicht in dem Quantum der Nährkraft ähnlichen Reises für den Menschen zurücktreten.

Wo, wie in Obst bauenden Gegenden, die Ackerlande oder eine ähnliche Darre bekannt ist, welche z. B. auf 10 Hibern 125 kg Dst trocknet, braudt man dazu nahe an 50 l (10 Weinscheffel) Stroh. Da nun der Wassergehalt von frischem Dst viel größer als von frischen und namentlich gutem Speisekartoffeln ist, so lassen sich mit denselben Brennmaterialaufwande täglich etwa 4 Ctr. Knollen trocknen; fobann be- ziffert sich der Aufwand dafür auf etwa 0,40-0,60 M. für den Centner rohe Kartoffeln. — Eine solche Darre kostet etwa 180 M. und je nach Umständen 1 Weinscheffel Stroh 1-2 M.

Es ist selbstverständlich, daß man auch ein anderes, jedoch intensiver brennendes Heizmaterial verwenden und daß man im großen noch sehr viel wohlfeiler trocknen kann. Derselbst man dies sehr nützlich, was bei einem irgend erheblichen Kartoffelbau leicht einzurichten ist, so läßt sich das nicht allein verbinden mit der Herstellung von Backofen, sondern auch mit einer gewöhnlichen und auch kleinen Brenneri, oder einer ländlichen Stärkefabrik und mit Dampfapparaten der industriellen Brenneri, Brauerei und Mälzerei. Der Retortendampf von der Maschine der Brenneri oder einem ähnlichen andern ländlichen Betrieb genügt schon zu einem beträchtlichen Theile, um die Kartoffelscheiben zu trocknen und je nach Umständen kann fobann mehr oder weniger Dampf in den Darreapparat eingelassen werden.

Die Kartoffeln werden beufus der Speisefelnolen-Darstellung geschält, nachdem alle Knollen vorher durch einen Sortirerlauf geflossen und die kleinen ausgeschieden wurden. Schalen und Abfälle beifigen Futterwerth oder sie können noch zu dem mit dem Darren verbundenen Betriebe, wie beim Branntweinbrennen oder der Stärkefabrikation verwendet werden.

Es entfallen demnach bei dem Darren größerer Kartoffelmengen zu Konserven sehr beachtens- und schätzenswerthe Nebenabfälle selbst für die Ernährung mehrerer Viehstiere. Das Wesentlichste bleibt aber immer dies, daß der Rest und größte Theil der Knollen zu Konserven als menschliches Nahrungsmittel sich unmittelbar und daher von Produzenten viel besser verwerten läßt, nachdem die Kartoffel als Trockenkonserve eine unbeschränkte Transportfähigkeit und Haltbarkeit erhalten hat. Seit einiger Zeit gelangen z. B. gedorrte Kartoffeln aus Kalifornien vorzugsweise an den englischen Markt, wo sie mit ca. 35-40 M. pro Centner verwerthet werden. Die Herstellungsmethode dieser Konserven ist Schreiber dieses nicht bekannt. Es ist indessen notorisch, daß sich die durch Darren erhaltenen Kartoffelscheiben bei der notwendigen Vorrichtung des Trocknensalzens und bei guter Kühlung der Aufbewahrungsräume derselben sich lange hindurch aufbewahren lassen und keine Verminderung ihres Nährgehaltes oder eine schlechtere Beschaffenheit erhalten.

Sollten diese Konserven zubereitet werden, so müssen sie vor dem Kochen in Wasser aufgekocht werden. Ebenso lassen sich die gedorrneten Scheiben zerstampfen und als Kartoffelmehl in ähnlicher Weise wie anderes Mehl zur Bereitung von Speisen verwenden.

Es muß hier aber noch in Bezug auf die Müsligkeit der

Am dritten Tage endlich waren wir reisefertig, den Abend vorher gab der Lord aber noch ein kleines Fest im engern Kreise, wobei jedoch wieder „seine Gesundheit“ war, und auch an diesem Abend verbrach sie ihm nochmals mit Sand und Klang, den bestimmt in Florenz oder Rom erwarten zu wollen. Auf dieses Verprechen hin beschien sie mit einem prächtigen, fides sehr wertvollen Ringe.

Am andern Morgen früh 4 Uhr verließen wir Neapel und schlugen den Weg nach Calabrien ein. Diese Reife war sehr mühsam, die Hitze war so groß, daß wir täglich fünf bis sechs Stunden im Monte Leone ankamen, waren unsere Pferde so ermattet, theils durch die Hitze, theils durch große Müdigkeit, welche sie in abschließender Reife belästigten, daß der Lord sich genöthigt sah, einen Sockhutscher anzunehmen, der vier tüchtige Maulthiere hatte. Dieser machte aber gleich die Verbindung, nur von abends 6 bis morgens 9 Uhr fahren zu müssen, das sei hier der Brauch, weil in der Hitze die Zugthiere zugrunde gingen. Wohl oder übel mußten wir uns fügen, hatten es aber nicht zu bereuen, denn der Mann kannte alle Straßen und alle Kopfplätze und wußte überdies um die Nacht über gut zu unterhalten. Seine Maulthiere trugen Glöcher und Schellen an dem Geschirr, deren Gelaut in der stillen Nacht recht harmlos klang, besonders wenn wir uns in den Gebirgen befanden. Diese Thiere haben auch die Gewohnheit, wenn sie abgeschirrt werden, sich nieder zu werfen und sich eine Weile im Staube zu wälzen.

Unsere Reife während der Nacht war keineswegs ohne Reiz, im Gegenteil. Trotz der Hitze des Tages sind hier die Nächte ungemessentlich und regelmäßig fällt der Thau so stark, daß er vom Gute tropft. Dazu hatten wir Vollmond. Nun denke man sich die gebirgige Landschaft, oft wild zerklüftete Felsen, an denen der Weg sich hinabhängt, dann die Nähe des Meeres, dessen Rauschen wir immer hören, oft auch führen wir hart am Gestade dahin. Unser Betturino (Sokhutscher) war ein prächtiger Reiz, mit den Maulthieren, die unsern Wagen zogen, war er schon in Madrid und zweimal in Wien gewesen. Er konnte trefflich erzählen und fungen und sang dann manchmal die halbe Nacht. Sein Weiblich war das bekannte: viva sempre o rocca Romono. Und immer kamte er die besten Quartiere und was mehr war, er wußte sie auch zu erreichen.

Je tiefer wir nun in das Land kamen, desto rauher und wilder wurde die Gegend, desto rüder und zerklüfteter das Felsengebirge. Aber auch die Menschen erschienen rauher, wilder, fast braun von Hautfarbe und mit abweichenden Physiognomien. Ein Sachse wurde gesagt haben, sie sehen aus mal Inger das Weihen bestialen Geistes in jener gekrümmten Dioneer Abhandlung und in dem „Dorvorhänger“ gefaßt. „Die Veränderungen in der Welt“, sagt ein Franzose im IX. Jahre der Republik, haben Einfluß auf Veränderungen in der Politik; und so ist der Revolution in der französischen Regierung-Berufung die Revolution in der Tonkunst vorausgegangen. Lange bevor Glad nach Paris kam, veränderte Rousseau (auch) für sie die reine Welt.“

Das Buch von Albert Janzen muß zu den bedeutendsten, zu den lehrreichsten Arbeiten über Rousseau gefaßt werden; gleichzeitig ist es ein wichtiger Beitrag zur Geschichte der Welt und zur Geschichte des Geistes, welcher das achtzehnte Jahrhundert revolutionirte. Es beruht auf den gründlichsten Studien namentlich der Werke Rousseau's. Auf die Nützlichkeit seiner Angaben, namentlich der literarischen, hat der Verfasser die größte Sorgfalt verwendet und nur sehr wenige Mängel angedeutet sein. (So dürfte wohl noch nicht mit solcher Bestimmtheit, wie auf S. 239, geogt werden, daß Diderot „Rameau's Reife“ 1762 geschrieben habe; nach Streiffle's Einleitung zu Goethe's Leber-

seinem Maulthier herab, holte seinen Rosenkranz hervor und betete. Dann trat er an den Wagen heran und bat den Lord um Erlaubniß, hier eine Stunde anhalten zu dürfen, er wolle die heilige Messe hören. Der Lord erlaubte dies freigeleglich.

Als wir im Goshofe angekommen waren und unsere Thiere in den Stall gebracht hatten, kam der Wirth an den Wagen heran und frag den Lord, ob er nicht aufsteigen wolle? worauf der Lord mit der Gegenfrage antwortete, ob er ein Zimmer und etwas zu essen bekommen könne? dann wolle er den Tag über hier bleiben. Als der Wirth diese Frage bejahte, ließ der Lord aus und der Wirth stellte ihm ganzes Dienstpersonal vor, bestehend in seiner Frau, zwei Mädchen und einem barfuß gehenden Burfchen, der wohl ein Keller vorstellen sollte.

Witterweile hatten sich viele Fremdgänger verarmet und stauten den Lord, der sich in seinem großen Staubmantel geküßelt hatte, wie ein Wunderkinder an. Der Lord war voll guter Laune und wollte sich offenbar einen Spaß machen, denn er rebete die Worte englisch an, worauf ihm mit einem großen Gelächter geantwortet wurde.

Wir nahmen nun von dem uns angewiesenen Zimmer Besitz und alsbald erschien der erwähnte Keller mit einer Flasche Wein und einer andern mit Wasser, und frag, was wir weiter wünschten. Der Lord meinte, das habe noch Zeit, er wolle sich erst erholen.

Ich hatte noch an dem Wagen zu thun, als der Sokhutscher erschien, der sich genugt hatte und auf dem Wege zur Kirche fragte. Er frag, ob ich ihn nicht begleiten wolle und ich sagte ihm folglich zu, denn ich mochte gern die kirchlichen Gebäude hier kennen lernen. Der Lord ertheilte mir auch die Erlaubniß folglich und so ging ich denn mit ihm. Auf dem Wege frag er mich im Vertrauen, wer denn eigentlich dieser Herr wäre? Als ich ihm geogt, daß er etwa das für Irland wäre, was der Paps in Rom sei, da kommt er sich nicht genug wundern.

Unter diesem Gespräch gelangten wir in die Kirche, die schon ganz mit den beschriebenen halbwildem Gestalten angefüllt war, die alle auf den Knieen lagen und Gebete murmelten. Die sämtlichen Wände der Kirche waren mit Heiligen in Lebensgröße bemalt, diese Gemälde lagen aber auch, als hätte sie irgend ein Maurer mit seinem Pinsel hergestellt. Als der Priester erschien, der die Messe celebrierte, konnte ich nicht schauen genug über seinen buntsfarbenen Ornat. Sonst ging bei der Messe alles so vor sich, wie ich es auch in andern katholischen Kirchen gesehen. Die nach der Messe folgende Predigt hielt ein anderer Priester, er stand vor einer Art Sessel, das auf einem Podium angebracht war. Dieser Prediger mit seiner Predigt gehört zu dem Wunderlichsten das ich je gesehen. Der Mensch glich einer Gliebruppe, so lebhaft gestikulirte er mit Händen und Beinen. Bald lachte er überlaut und die liebe Gemeinde lachte mit, bald weinte er und die Gemeinde weinte mit, bisweilen trat auch der umgekehrte Fall ein, er lachte und die Gemeinde weinte. Dann wurde er desperat, sogt mit den Händen wie ein Besessener und stampfte mit den Füßen, sprang zurück, sprang wieder vorwärts als wollte er über das Podium waltigen. Bald war

legung in der Gempfer'schen Ausgabe ist die Frage noch nicht entschieden. Eine auf S. 399 angeführte Bemerkung des Baron Grimm, wonach das Fragment über Glad's „Messe“ in der Genter Ausgabe der Werke Rousseau's von den Herausgebern verstimmt worden, hat Janzen stellen können, daß die von Grimm geogten Ausstellungen nur ganz unbedeutenden Inhalts seien. Durch Janzen's Buch werden alle Werke über Rousseau ergänzt, vervollständigt und berichtigt, in welchem Umfange dies wahr ist, läßt ein Vergleich mit Broderhoff's Werk, das ausführlicher und besser, das wir über Rousseau besitzen, leicht erkennen. Man vergleiche beispielsweise nur die Abschnitt über „Le Devin du village“ über Rousseau und Glad, die geogentenen Bemerkungen Broderhoff's über den „Dictionnaire de musique“ mit Janzen's interessanten Ausführungen.

Für die Welt“, sagte Rousseau wiederholt, muß ich sicherlich geboren sein, da ich sie von Kindheit an liebe und da ich sie zu allen Zeiten beifändig liebe. Andere haben das behauptet, und mit Unrecht, denn ich habe sie von Kindheit an geliebt, und der Menschheit auf einer Populirte befaßt, was das taute Spiel der Welten, das leise Rauschen in den Säulen und der Gesang der Vögel zu dauernder reiner Lust gelangen



er die Demuth in Person, ließ die Arme schlief herabhängen und wimmerte so leise, daß man absolut nichts verstehen konnte — kurz es war eine Komödie zum Kränzliden.

Als er noch so predigte, wurde es vor der Kirche mit einemmal lebendig, die Kirchenbücher drängten hinaus und ich wurde mit hinausgeschoben. Da sah ich mit einemmal ein seltsames Wesen. Wie wohnlich noch verwitterter aussehendes Büchlein brachte eine Trage daher, auf der zwei nackte Leinwand lagen kaum von einigen Kumpen bedeckt. Jedem lag auf der Brust ein kleines Kräftig. Begleitet war der Kondukt von zwei Mönchen, deren einer ein Weisheitsstein, der andere hatte den Weisheitsstein in der Hand. Der letztere besprang reichlich die Leinwand, während beide mehrmals um die Tragbär herumgingen und Gebete murmelten. Dann erschienen zwei Männer mit einem starken Knüttel, den steckten sie durch einen eisernen Ring, der in einer großen Steinplatte befestigt war und hoben so den Stein ab. Als das geschehen war saßen sie die Leinwand, der eine am Kopfe, der andere an den Füßen, und warfen sie einen nach dem andern in die Grube. Dann wurde die mit dem Steine wieder geschlossen und nun gingen die Mönche mit Klingeln und Büchern durch die Menge und sammelten für die armen Seelen im Fegefeuer.

Ich gab auch mein Scherstein und ein reichliches, eilte dann aber, ins Freie zu kommen, der Herbergskunst in der Kirche, vermischt mit dem Reihengeruch, hatte mich halb ohnmächtig gemacht.

Als ich unsere Ostthor erreichte, waren eben unsere Pferde angekommen und zahlreiche Volk stautete die Pferde an, die sämtlich angestrichelt waren, theils den Vord, der seinen Weisheitsornat angelegt hatte und zum Fenster heraus sah.

Als ich den Vord Bericht erlieferte über die Vorgänge in der Kirche lachte er herzlich, er hätte gar gerne einen kleinen Spaziergang gemacht, fürchtete aber von dem zubringlichen Volke belästigt zu werden. Wir aßen dann bald sehr mäßig zu Mittag und legten uns darauf schlafen bis 5 Uhr. Um 6 Uhr ging die Reise weiter und weil die Gegend immer unfruchtbarer wurde, nahmen wir sechs Mann Bedienung mit, eine Art Kavallerie, Espi genannt, die gut bewaffnet waren und einen guten Eindruck machten.

Wir bestellten sie die nächstfolgenden drei Nächte. In der ersten Nacht passierte nichts, in der darauf folgenden jedoch erlebten wir ein kleines Abenteuer, das aber ganz harmlos verlief. Wir fuhren gerade einen steilen Berg hinan, der Vord und der Kammerdiener schickten, der Betturino nun abgestiegen und ging neben den Maulthieren, und auch ich stieg ab und that desgleichen. Das Gehen wurde mir aber beschwerlich und ich beschloß unsere Pferde zu erwarten und zu reiten, und setzte mich auf einen Heublock am Wege. Nach kurzer Zeit kamen

auch unsere Pferde und ich war eben aufgestiegen als ich hinter uns Herdengetöse hörte. Der Bediente an Mäuler beherrschte uns alle, ich jagte deshalb dem Wagen nach, meldete Mäuler, dann alle, ich, unsere Bedienung einholten, welche voraus war. Sie merkte gleich um, wir sprangen zurück und als wir den Wagen erreichten, fanden wir den Zubrann, seinen Rosenkranz beugend, und neben ihm den Vord und den Kammerdiener in nicht geringer Verwirrung. Ich sprang schnell ab, um meine Pistolen aus der Weingasse zu holen, der Kommandirende der Bedienung sah meinen Säbel und ritt in kurzem Trab voran, den Mäulern entgegen. Ich war jedoch noch nicht wieder aufgesessen als die Sache sich bereits aufgelöst hatte. Die Mäuler hatten sich in die Bedienungsmannschaft der Post vermischt, welche uns bald einholte. Ein lautes Gelächter von beiden Seiten beschloß das harmlose Abenteuer. Die Passagiere reichten uns ihre Weingläser, ich entnahm dergl. unserem Wagen und so tranken wir in einer schönen mondbeilen Nacht im wilden Kalabrien uns lustig zu und schieden dann von einander, um uns wahrscheinlich im Leben niemals wieder zu sehen. Es geschah das im Jahre 1800 am 8. Juni.

Nachdem wir noch zwei Nächte in der gleichen Weise gereist waren, gelangten wir in die äußerste Spitze von Calabrien, nach Reggio, wo wir einige Tage verweilten, um uns von der beschwerlichen Reise zu erholen. Von Reggio aus überblickt man einen Theil von Sicilien, man sieht den Aetna deutlich und im fernen Hintergrunde auch Messina. Der Vord bekam Lust, einen Ausflücht nach Sicilien zu machen, als er aber hörte, daß Wortbater und Künderieren namentlich gegenwärtig das Reisen dort sehr gefährlich machten, gab er diesen Gedanken wieder auf.

Als wir unsere Reise fortsetzten, schlugen wir den Weg an der adriatischen Meerestiefe ein. Das Land ist hier aber fast eben so geradzugig wie an der Küste des mittelländischen Meeres, dafür genossen wir, als wir einst eine Höhe mißlich erklimmen hatten, den reizenden Anblick, beide Meere zugleich zu sehen. Es war sehr früh am Tage und die Sonne noch nicht aufgegangen. Hier, Kinder, jagte der Vord, müssen wir eine Stunde verweilen, es geschah, und diese Stunde wird uns allen unvergeßlich sein.

Wie die Sonne allmählich empor stieg, zuckten rote Lichter über den glatten Wasserpiegel der Adria, die zusehends intensiver wurde, bis so weit das Auge reicht alles ein Rarurmeer war. Das Mittelmeer hinter uns bogene schimmerte in einem matten Silberton. Schweißend hantelten wir, umhaupte von süßer Morgenluft, in Nicht getraut und hingenommen vom Zauber dieser Stunde, jener Stunden eine, wo der Mensch sich der Gottheit näher fühlt. (Schluß folgt.)

### Aus dem Waldleben.

Neue Folge.

#### Schluf.

Der Forstreferendar Ulrich hegte nicht nur den Wunsch, sondern auch die Verpflichtung lag ihm ob, sich zur Verweltlichung und praktischen Umwandlung des forstlichen Studiums eine Zeit lang auf einem forstlichen Posten zu beschäftigen. Sein Vetter, der Förster Schmidt, bot ihm aus verwandtschaftlichen Rücksichten sein Haus zum Aufnahmestell an, und begleitete jetzt den jungen Mann zum Oberförster Mändorf, um dessen Genehmigung zu dem Vorhaben desselben einzuholen und um die nöthigen Belegungen zu bitten.

Bei diesem seinem ersten Gange fand die Begegnung mit den drei Schwestern statt.

„Wie erkant Ulrich zu seinem Vetter.“

„Da kamst Du Dein Herz nur macht nehmen!“ neckte Schmidt. „Es kamst Du verloren gehen, denn solche Waldumgängen sind oft gefährlich.“

Ulrich lachte. „Für mich gemiß nicht! Ich habe ein Herz von Eisen!“ — obgleich sich die eine mit Blicken anheft, die — die —

„Ich wie Peile ins Herz trafen!“ ergänzte Schmidt die Rede.

„Das nun gerade nicht!“ widersprach der junge Mann. „Ich war erkant, — das gebe ich zu — dem interessant ist es immer, wenn man so unerhofft im Walde schöne Mädchen findet.“

„Wie Dich!“ warnte der Vetter. „Ich sage es Dir nochmals, nimm Dein Herz macht!“ — Man munkelt sogar, die älteste sei bereits verlobt.“

„So!“ warf Ulrich gleichgültig hin; „die älteste ist auch nicht so hübsch wie die beiden jüngeren.“

Der Oberförster Mändorf befand sich gerade in seinem Familienzimmer, als die beiden Herren zu ihm eintraten. Mit Zuverlässigkeit willfahrte er den Wünschen des Referendars. Die Angelegenheit wurde mit wenig Worten zu allerseits Zufriedenheit erledigt.

Bei einer Tasse Kaffee und dampfenden Cigarren gab es aber noch so manches zu besprechen, was mit der Forstwissenschaft in Verbindung stand, und als die Töchter von ihrer Wanderung zurückkehrten, war eine sesselnde Unterhaltung bereits im besten Gange. Ulrich mußte, um nicht unartig zu erscheinen, sich nun den jungen Damen widmen. Er fragte, wie ihnen der Spaziergang gefallen? u. s. w. Sogar auf die Zigeunerin kam die Rede. Auch er hatte sie gesprochen; auch ihm hatte sie viel Angenehmes prophezeit. „Ohne Zweifel meinte die Prophezie mit dem Angenehmen die freundliche Aufnahme, die ich hier gefunden.“

Ein dankbarer Blick Vertha belohnte ihn für diese Schmeichelei, die das Mädchen für sich allein in Anspruch zu nehmen schien. Auf alle seine Reden gab sie schnell und schlagfertig Antwort, gerade so, als ob die Schwestern nur als Stuhlstimmen im Zimmer anwesend wären. Trotzdem kaufte Anna verlobten und schelmlich lächelnd der Unterhaltung, während Hedwig sich zu schämen machte und den Gästen die Kaffeetassen wieder füllte.

Bald war Ulrich ein fast wälder und gern gefeherter Gast in der Mändorffschen Familie. Der Vater erzeute seine Verbege, die Mutter fehlten seine letzten Aufmerksamkeit, und die Töchter ließen immer bessere Stimmung. Auch an Friedrich schloß er sich freundschaftlich an, besonders nachdem Dianahs Huld die Bemühungen desselben, den Mäuler zu fangen, mit Erfolg krönte, und dieser mit der gesangenen Weite seine Hedwig erweilen konnte. Oft und gern tauchten die beiden ihre Kenntnisse über die Natur aus; der eine mit Studien, der andere mit Beobachtungen. Diese wissenschaftliche Seite des Verkehrs war es offenbar, die Vertha mit den Prophezeungen der Zigeunerin in Einklang brachte. Da, es gab auch unter den Forstleuten Gelehrte von hohem Rang — ein solcher zu werden, war Ulrich auf dem besten Wege. Einen Gelehrten hatte ihr das Schicksal beschieden — keinen anderen als

einen Forstmann zu heirathen, war ihr Entschluß — und ins Ubricht vereinigte sich best; ihn mußte sie um jeden Preis zu erriegen suchen. Ueberdem war er ein schöner Jägermann, wenn auch seine Wünsche auf eine Anstellung nicht in nebelgauer Ferne lagen. Hoffnung läßt ja nicht aufzugeben werden, dachte Vertha, und so hoffte sie mit der Zuversichtlichkeit einer jungen Mädchenheile.

Die Verlobungszeit Friedrichs nahte ihrem Ende. Er mußte zurück zum heimathlichen Forsthaus, wo die alte verwitwete Mutter mit Schmachter seiner harnte. Sie war seit dem schrecksvollen Tode ihres Gatten tief gebeugt und hatte sich selbst gealtert. Wie sehr bedurfte die arme Frau einer Stütze!

Die Verlobten wünschten Vereinigung, und da bei Oberförster Mändorf die neue Einrichtung vollendet war, so wurde von allen Seiten die Hochzeit auf den 15. Dezember festgesetzt. Das Familienfest sollte in wälderlicher Stille begangen werden. Nur die Mutter und die allernehmsten Bekannten, zu denen natürlich Ulrich und sein Vetter Schmidt zählten, bekamen Einladungen.

Oberförster Bergmann, der die Eingabe wegen des Heirathskonfliktes seines Untergebenen eingereicht hatte, visit einmal aber das andere: „Was hilft denn das alles?“ Frau, zum Polterabend müssen wir hin! sie mögen nun uns einladen oder nicht; wir fahren nach Hirschhölle! Wenn es feststeht, daß Hedwig unsern Hugo in Kamerun nicht heirathet — und nicht unsere Schwiegertochter werden will — ja sogar der Friedrich unser Schwiegertochter nicht nimmt — so — na, was hilft denn das alles?“ „Es ist eine dumme Geschichte, wenn alles so der Quere geht, — aber zur Hochzeit fahren wir doch!“

Ein völlig unerwarteter, aber democh recht lieber Gast stellte außerdem sich am Polterabend ein: der Doktor Dittmann aus Wieringen. Wie hätte man diesem eine so weite Reise zumuthen und ihn einladen können? Ohne jede Ahnung, daß der Doktor darauf achten könne, hatte Mändorf in der Beantwortung des bekannten Briefes den Hochzeitstag genannt, und dieser Hinweis genigte dem Arzte, die Reisezeit einzuzeichnen. Er wurde von den Eltern und dem Brautpaar mit großer Herzlichkeit empfangen. Nur Vertha schien verstimmt, weil Dittmann ihr stets Aufmerksamkeit erwiesen hatte. Wenn der Referendar das bemerkte!

Aber der Referendar bemerkte es nicht. Er scherzte und lachte mit Anna, mit welcher er einen kleinen Polterabendschwank zur Aufführung brachte.

„Weßhalb hat er Anna dazu gewählt und nicht mich?“ dachte Vertha und schmollte. „Den will ich für seine Rücksichtslosigkeit recht tüchtig ärgern und ihn eifersüchtig machen!“ so beschloß sie, und nahm nun die Aufmerksamkeit Dittmanns weit freundlicher auf, als sie es bis dahin gethan hatte.

Wie glücklich süßte sich der gute Doktor, der das Mädchen schon seit langer Zeit in Liebe vergüßte! Und heute sah er in ihren Augen den zärtlichen Glanz der Genesende, den er erkräftete, jedoch kaum zu hoffen wagte. Weinahe vergaß er in seligen Rausche die Patienten, die in der Heimath seiner Rücksicht harnten. Aber die Pflicht machte democh. Wie war doch die Zeit so beschrankt! Der gute Arzt mußte eilen, das Gien zu hantieren so lange es glühte, und so warb er mit süßen Worten um Verthas Hand.

Das Mädchen schlug die Augen nieder. Aber ein spärlicher Blick hinüber zur jüngeren Schwester und ihrem Nachbar genigte, den Doktor zum glücklichen Bräutigam zu machen, denn Anna, das Kind, das kaum erbliche Kind, empfing aus Ulrichs Hand ein Rosenbouquet, für welches sie dem Geber mit liebevollstem Blicke dankte.

Der Oberförster Bergmann aber hob das Glas. Sein erster Toast galt dem Brautpaar Herr 1, sein zweiter dem Brautpaar Herr 2, dem Fräulein Vertha Mändorf und Herrn Doktor Dittmann, und der dritte zwei jungen Deutschen, die

### Literatur und Kunst.

\* Die Fürsten von Goldenfels. Roman von Adolf Mählberg. 2 Bde. Berlin 1896. Verlag des Literarischen Central-Bureaus (Witzschauer). 99 284 und 288 Seiten, brodir. — Ein Roman aus dem Nachlass von Adolf Mählberg, einem Schriftsteller, der die stiftungsgeregen Abmouten von Weisbibliothek und die Journalistenber gewöhnlichen Schlags lange Zeit mit Fütter versorgete. Es ist schade, daß er nicht so begann, wie er endete, denn der hervorragende Roman ist auf dem großen Gebiete der Unterhaltungslektüre eine recht seltene Leistung, die sich in einzelnen Partien sogar bis zu höchstlicher Schönheit und Großartigkeit erhebt. Die Fürsten von Goldenfels sind zwei Halbbrüder, von denen der erbedingte Sohn des alten seit Napoleons 1. Weltberühmt mediokrinen Fürstenhauses als Mäuler lebt, während der Halbbruder, in Unwissenheit über seine Abstammung, sich für den Fürsten von edstem Geschlecht hält und als solcher angesehen wird. Aus diesem Verhältnisse entwickelt sich nach rückwärts und vorwärts eine Historie, wie sie sehr gut in Edward Weibers „Geschichte der deutschen Götter“ stehen könnte. Die Handlung erreicht ihren Höhepunkt in der Zeit dicht vor Ausbruch des Krieges von 1870, und während desselben findet der Konflikt seine beschließende Lösung. (Schl.)

\* „Punkte des.“ In den uns vorliegenden Nummern des letzten Quartals dieses eigenartigen und schnell beliebt gewordenen

Familienblattes zeigt sich ein bemerkenswerther Fortschritt in der Technik der Illustrationen. Die „Punkte des.“ will aber nicht bloß ein gefälliges Bilderblatt sein, sie ist bestrift, durch ihren literarischen Inhalt den besten deutschen Familienblättern sich anzureihen. Wir finden in den Nummern des letzten Quartals eine Reihe geistvoller und schatz gezeimter Lebensbilder von Julius Große, Aufsätze von Viktor Wärgen, Schmidt-Waisensels, Th. Bolling, dessen Studie: „Die Wismarck brüder“ ein vorzügliches literarisches Anrecht. Kaiser's schickten Deuteronoman, mit trefflichen Illustrationen, schickten sich Herkules' amulante Schilderungen aus dem deutschen Soldatenleben an. — Das figurenreiche Hauptbild der Monatsnummer „Sommerfestung unter den Linden“ wird besonders befallige Aufnahme finden.

\* Immerwährenden Taschenrechner für das 19. und 20. Jahrhundert, herausgegeben von Friedrich Hermann. Verlag von Theodor Fischer in Frankfurt. Mit Hilfe dieses Taschenrechners kann jedermann ohne irgendwelche Rechnung den Rechenwert eines beliebigen Datums in jedem Jahre des 19. oder 20. Jahrhunderts durch einfaches Ablesen bestimmen. — B. V. kann man sofort heraus ersehen, an welchem Tage man geboren wurde etc. Die Einrichtung ist außerordentlich einfach und bequem und löst sich dem Verthum günstig aus.

