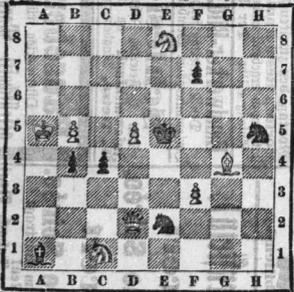


Städt. Redigirt von C. Schallert. August Nr. 180. Von Carl Weiting in Reg.



Wohls steht an und legt im 3. Spalte mit.

Räthsel.

1. ... 2. ... 3. ... 4. ... 5. ... 6. ... 7. ... 8. ... 9. ... 10. ...

1. ... 2. ... 3. ... 4. ... 5. ... 6. ... 7. ... 8. ... 9. ... 10. ...

1. ... 2. ... 3. ... 4. ... 5. ... 6. ... 7. ... 8. ... 9. ... 10. ...

1. ... 2. ... 3. ... 4. ... 5. ... 6. ... 7. ... 8. ... 9. ... 10. ...

1. ... 2. ... 3. ... 4. ... 5. ... 6. ... 7. ... 8. ... 9. ... 10. ...

1. ... 2. ... 3. ... 4. ... 5. ... 6. ... 7. ... 8. ... 9. ... 10. ...

1. ... 2. ... 3. ... 4. ... 5. ... 6. ... 7. ... 8. ... 9. ... 10. ...

1. ... 2. ... 3. ... 4. ... 5. ... 6. ... 7. ... 8. ... 9. ... 10. ...

1. ... 2. ... 3. ... 4. ... 5. ... 6. ... 7. ... 8. ... 9. ... 10. ...

1. ... 2. ... 3. ... 4. ... 5. ... 6. ... 7. ... 8. ... 9. ... 10. ...

Schwabende Korrespondenzpartien.

Der Kampf ist für einige Wochen unterbrochen worden; die am Tage besendete Partie hat ihren Zug in derjenigen Nummer beim Schiedsrichter beantragt.

Räthsel.

Charade.

Wer's sieht, ist blind; Wer's spricht, ist taub; Wer's hört, ist blind; Wer's denkt, ist taub.

Kopfsache.

Ein Hundsgewiss nach alter Art, So etwas ist ein Schelm! Ein Id, moris nam antea habet, Das angestrichelt hat sein.

Arithmogryph.

Table with numbers and letters for an arithmogryph puzzle.

Verwandungs-Räthsel.

Bauer, Apen, Hand, Abel, Erich, Ebers, Lade, Omar, Nadel, Made, Neumark, Luna, Terno, Vinodur, Insel, Rose, Halm, Zeus, Vater, Gitter, Piss, Angel, Eiland, Wiede.

Die ersten richtigen Lösungen der Räthsel in voriger Nummer fanden ein: Familie etc., Marie etc., Paul etc., P. etc., Karl etc., Curt etc. und Clara etc. in Halle, ferner Geschwulst etc. etc. in Kitzingen a. S. etc. in Leipzig, Clara etc. in Schmiede und Adolphsdamm in Götting.

Blätter für Belehrung und Unterhaltung.

Ein Beiblatt zur Saale-Zeitung.

No. 17. Halle a. d. S., Sonntag 25. April. 1886.

Inhalt: Biblische Pflanzen. Von Ernst Schurig. Ein Glänzchen in der Champagnerflasche. Land- und Hauswirtschaft: Ein glühender Stein aus dem Grottenboden. Liquidum non frangit jejunium. Schach. Bäckerei. Besichtigung: Literarische und Kunst. Der Nachdruck aller Original-Artikel ist untersagt.

Biblische Pflanzen.

Von Ernst Schurig.

„Der Herr, dein Gott führt dich in ein gut Land, ein Land, da Bäume und Brunnen, und Seen innen sind, die an den Bergen und in den Auen fließen; ein Land, da Weizen, Gerste, Weizenkörner, Feigenbäume und Granatäpfel innen sind; ein Land, da du Brot genug zu essen hast.“

Tage frühlich sein. Als aber Simon der Maccabäer, Gaza erobert hatte, zogen die Sieger ein mit Vohngessand und Palmzweigen, und allerlei Saatenpflanzen. Auch beim Einzug Jesu Christi in Jerusalem nahmen die Leute Palmzweige und Ähren hinaus, ihm entgegen. So erhebt die Palme als Sinnbild des Sieges; auch als Sinnbild des Sieges über den Tod, wie denn auch die Engel, angehen mit weissen Kleidern, Palmen in ihrer Hand tragend, gedacht werden.

Literatur und Kunst.

Das Reichsgesetz betr. die Kommendantenvereine vom 18. Juli 1884 mit einer Einleitung und Erläuterung herausgegeben von Viktor Ring, Gerichtsbevollmächtigter, Berlin, Carl Heymanns Verlag, 20 S. 80, Preis 12 M.

Das Verzeichniß von Kreuzbüchern bis München von Franz Hartmann. Mit 5 Stichworten nach Verhältnissen von Gebr. Franz Zellmann in Wülflungen i. T. und Oscar Zellmann in Göttinge. Nebst einer Orientirungstafel. Preis 1.80 M.

Hier die Redaktion besorgt: S. S., Dr. R. Borch in Halle.

Druck und Verlag von Otto Hendel in Halle a. d. S.



hier steht, überseht Kautsch sonst gewöhnlich mit „Tanne“. Der Baum hat die walrige, hohe Gestalt der Pyramidenpappel. Ihr dickeres Grün und die sich zum Himmel erhebende Gestalt hat die Cypressen zum Sinnbild der Trauer gemacht. Das Cypressenholz ist hart, dauerhaft und läßt sich leicht poliren. Cypressen- und Cedernholz war das gesuchte zu den ältesten Schiffbauern am Mittelmeer. So wird in der Schrift von den Ägyptern gesagt: Die Bauleute haben alles Tafelholz aus Fieberholz, von Saur gemacht, und die Gebern vom Libanon liefern lassen, und diese Waflblume daraus gemacht. Fieberholz aber, und das Zypressenholz der Ebenbarung (18, 12) sind aus mit dem Tannen- und Cypressenholz.

Nicht des Holzes wegen sondern der Früchte halber wird der Granatbaum geschätzt, er wird unter den Früchten des heiligen Landes aufgeführt, und die Sandkornen schenken am Bach Gchol neben Heben auch Granatäpfel und Feigen ab und brachten sie den Kindern Israels, damit diese glauben, das ausgenützte Land sei wirklich ein Land, da Milch und Honig innen fließet.“ Die Granatäpfel sind apfelgroß und gelblich und haben einen säuerlichen, erfrischenden Geschmack. Sie entlassen aus hochroth gefärbter Mütchen eines bei uns strauchartigen Baumes, denn auch bei uns wird das Granatbäumchen gezogen. Es erreicht eine Höhe von 3 bis 5 m und hat glänzende lanzettförmige Blätter. Jeder wird die Frucht bei uns nur selten reif, man pflügt das Granatbäumchen bei uns hauptsächlich wegen seiner herrlichen Blüten. Als die Weiber Josephs den Träumen in die Grube geworfen, da setzten sie sich nieder zu essen. Inzwischen hoben sie ihre Augen auf und sahen einen Haufen Smaedien kommen vom Ölbaad, mit ihren Kameeln; die trugen Würze, Balsam und Myrrhen, und zogen hinab nach Egypten. Dem Balsam vom Ölbaad oder dem Balsam von Mella schrieb man hohe Heilkraft zu, und er war als Heilmittel hoch angesehen. Gehe myrrhen gen Ölbaad und hole Salbe, Zingibar, Tochter aus Egypten, sagt Seremias aus. Und an anderer Stelle: In dem feinen Salbe in Ölbaad? Es ist das aus der Rinde des Balsamstrauchs ausziehende Harz. Legterer ist ein kleiner Strauch oder Baum, der in Arabien seine Heimat hat, in Spanien und Egypten aber seit den ältesten Zeiten kultiviert wird. Von daher brachte die Königin von Saba Arabien die köstliche Spezerei. Die Myrrhe lieferte aber ein Verwandtes der edlen Myrrhenbaum, der im südlichen Afrika seine Heimat hat. Der Saft des saftigen Bäumchens erkaltet an der Luft, hat einen bitteren Geschmack und einen balsamisch-gewürzhaften Geruch. Als Heilmittel war er hoch beliebt. Die Ägypter benutzten dagegen die noch süßliche Myrrhe zum Einbalsamieren ihrer Leichen. Und als Christus gestorben war, da kam Nidomedes, „der normals bei der Nacht zu Jesu gekommen war, und brachte Myrrhen und Aloe unter einander, bei hundert Pfunden. Da nahmen sie den Leichnam Jesu, und banden ihn in leinene Tücher mit Spezerien, wie die Juden pflegen zu begraben.“ Auch am Anfang seiner irdischen Laufbahn wurden ihm Myrrhen entgegengebracht. Die Weisen aus dem Morgenlande „thaten ihre Schätze auf und schenkten ihm Gold, Weihrauch und Myrrhen.“

Myrrhen schenken sie dem Heilande als dem, der einst den Tod schmecken sollte; Weihrauch dem Gotte, Gold dem Könige, wie ein Kirchengesang sagt. Weihrauch spendet der edle Weirauchbaum, ein großer Baum Arabiens und der Ostküste Afrikas. Verwandte Bäume in Ostindien und Arabien liefern ähnliche wohlriechende Harze. Auf warme Köpfen gestreut, geben sie einen balsamischen Geruch. Von jeher hat deshalb der Weihrauch in Tempeln und Kirchen Verwendung als Räuchermittel gefunden. Nimm zu dir Spezerei, Balsam, gelben und reinen Weirauch eines jovioli als des anderen; und mache Rindweber daraus, nach Apotekerregeln, daß es rein und heilig sei.“ gebot der Herr dem Moses. Und „Plinius erzählt, daß Alexander der Große bei der Einnahme von Gaza für 500 Talente Weihrauch und 100 Talente Myrrhen nach Malebenden sandte, und nach Persepolis schickte die Araber einen jährlichen Tribut von 100 Talenten Weihrauch an Darius. Auch im griechischen Altertum wurde Weihrauch in den Tempeln benutzt, und Konstantin d. Gr. machte der Kirche kostbare Geschenke, unter welchen auch Weihrauch genannt wird.“

Wenn Aec. 15, 16 steht, daß der verlorne Sohn sich zu fättigen begibt habe mit Trüben, welche die Süte aßen, so haben wir dabei nicht etwa an die Weintrüben zu denken, sondern an die Früchte des Johannisbrotbaums, der überall in den Mittelmeerländern kultiviert wird. Wir haben alle schon einmal einen Johannisbrotkern in einem Blumenkopf gesteckt. Es entstand daraus ein kleines Bäumchen mit glänzenden, paarig- gefiederten Blättern, die Sommer und Winter grünen. In den wärmeren Ländern wird der Baum wohl 9 und 10 Meter hoch und nur dort trägt er dann, wenn er mehrere Jahre alt geworden ist, die bekannten Früchte. Sie dienen ärmeren Leuten zur Nahrung und sind als Walfutter geschätzt. Den Namen Johannisbrot hat man ihnen gegeben, weil man glaubte, Johannes der Täufer habe in der Wüste von ihnen gelebt. Wie dieser Baum der frommen Sage den Namen dankt, so hat man auch die Rufe von Jericho nach einer Wüste die „Rufe der heiligen Maria“ genannt. Sie soll in der Wüste den Stellen entflohen sein, welche Maria mit ihrem Kinde verließ, als sie vor Persepolis mit dem Sohne ins nach Egypten zog. Bei der Wüste findet man aber keine, und eine Rufe, die sich auch nicht, sondern ein holziges misfärbbares Pfälzchen, das in den Sandebenen Nordafrikas und Palästinas wächst. Das Stränklein wird etwas über eine Spanne lang und trägt eine Menge holziger Nester, die sich in der Trockenhitze nesterartig zusammenziehen. Wenn die kleinen sitzenden rindlichen Schächchen reifen, fallen die Blätter ab, und so bekommen wir das schlafige Pfälzchen bei uns zu sehen. Legt man das zusammengetrocknete Stränklein in eine Schale mit Wasser, so geben die Nester auseinander, und dieses Ausbreiten hat man als ein Aufblühen gedeutet. Man sieht in der Pflanze deshalb ein Sinnbild des Unvergänglichkeits. Erigen. Der wissenschaftliche Name Anastacia bedeutet ebenfalls Auferstehungsblume. Wir werden aber an dieses Gewächs nicht zu denken haben, wenn wir in Jesus Sirach (24, 18) lesen:

„Drei Größlichkeiten teilen die einzelnen Heile, die Wochenberichte der Leipziger Monatschrift für Textildindustrie, der Mittelzeiter“ und die „Verstärkte Beilage“ die letztere arrangiert von Friedrich Zischang. Die genannten Wochenberichte, die getrennt zur Verfügung gelangen, enthalten Notizen über die Lage der in- und ausländischen Rohstoffmärkte, über Stoffneuerheiten, über den Garn- und Manufakturwarenhandel, über das Woll- und Strumpfwaren- und über das Konfektionsgeschäft. Ferner sollen in den „Wochenberichten“ auch alle diejenigen neuen Mitteilungen veröffentlicht werden, welche bis zum Erscheinen der nächstfolgenden Nummer der „Monatschrift“ verfallen werden. Der vierteljährliche Abonnementspreis für die „Monatschrift“, einschließlich der Beilagen, ist auf 4 M. festgelegt.

• Genebride von Julie Haller vordern. Berlin, Gunde und Spenerische Buchhandlung (S. Weidling), 1886.

• Bekanntnis eines Dünmellers von Th. de Quincey. Deutsch von L. Ottmann. 24. M. Verlag von Robert Vuh in Stuttgart.

• Die Civilprozessordnung und die Praxis. Von Dr. Adolf Wach. Leipzig, Dunder & Humblot, 1886.

Ist der Kornhof in Gebälben, in denen Getreidekörner aufbewahrt werden, eingeschleppt, dann vermehrt er sich bei hinreichender Brutzeitgelegenheit innerhalb 2—3 Jahren unabweislich in ungeheurer Menge. Nur dadurch, daß ihm die Gelegenheit zum Writen, genommen wird, ist man in Stand gesetzt, sich von den Plagegeestern wieder zu befreien. Man wird demnach genötigt sein, die Getreidespeicher zeitig genug zu räumen, und es ist ratsam, diese Vorsicht einige Jahre zu wiederholen. G. H.

**Liquidum non frangit jejunium.**

Rüffiges bricht Nichts nicht. — Daß wir diesen Ausspruch in der jetzigen Füllezeit in Erinnerung bringen, werden uns die schonen Leserinnen gewiß nicht verzeihen, wenn wir damit, hauptsächlich in ihrem Interesse handelnd, der Chololade als Nahrungsmittel das Wort geben wollen und dieselbe aus ihrer bevorzugten Stellung als Nahrungsmittel verdrängen und dem Kaffee und Tee zum täglichen Gebrauch zur Seite gestellt sehen möchten. Der Chololade-Verbrauch, der bedeutend ist in den romanischen Ländern und in Amerika, hat sich in den letzten Jahrzehnten auch in Deutschland ziemlich gehoben, doch ist derselbe nicht annähernd so groß, wie er es in Anbetracht des hohen Nährwertes der Chololade sein müßte, die zudem von vorzüglichster Wirkung bei chronischen Leiden ist und dem kranken Magen nützt. Die Chololade besitzt in dem Theobromin ein die Herzthätigkeit anregendes Element, welches dem Kaffee das Koffein und dem Tee das Theeäcgenin nicht gekannt ist.

Caca theobroma — Gürtler — nannte Nimé die Chololade, wahrscheinlich, um durch diese Bezeichnung seine eigene Vorliebe für dieses Getränk auszudrücken, oder, nach anderer Annahme, weil eine Königin zuerst den Gebrauch der Chololade einführte; jedenfalls verdient die Chololade diese Benennung vor allen anderen warmen Getränken, da sie nicht nur von hohem Wohlgeschmack ist, sondern auch eine nachtheilige Wirkung gewährt und zur Sammlung der Galleströme in hohem Grade beiträgt. Die Entdeckung Amerikas erst hat uns die Chololade gebracht; der Kakaobaum ist überall im südlichen Amerika heimisch, auf den Inseln wie auf dem Kontinent; die Sorten vom leichten Aroma reifen jedoch an den Ufern des Amazonen- und des Magdalenaflusses, in den Ländern von Guayana und in der Provinz Surinam. Die holländischen Krossen, welche wohl wissen, daß die Chololade nicht jene nachtheiligen Folgen für den Teint hat, wie man sie dem Kaffee zuschreibt, trinken dieselbe so leidenschaftlich, daß sie sich die Chololade sogar in die Kirche nachtragen lassen. Zwar streute die Weltlichkeit strenge gegen eine solch übermäßige Genußsucht, doch vergeblich, und auch der unglücklichen Kaiserin Charlotte, die ernsthaft gegen diese herrschende Luftstimmung aufzutreten beabsichtigte, war es nicht vergönnt, ihr Vorhaben durchzuführen. Seit im sechzehnten Jahrhundert die Chololade zuerst nach Spanien kam, hat die Vorliebe für dieses aromatische Getränk sich ungeschwächt fort erhalten und bei allen Gelegenheiten, wo die Wohlthätigkeit des Vortheils einer Erquickung verlangt, wird Chololade gereicht, die nach der Verfeinerung der Spanierinnen, sehr an Geschmack gewonnen hat, wenn man sie auf Lage vorher zubereitet und dann beim Gebrauch aufwärmt.

Für den geringen Chololade-Verbrauch in Deutschland spricht wohl der Umstand, daß selbst in guten, wohlgeordneten Haushaltungen selten eine eigene Chololaden-Vorrathung zu finden ist, während in Frankreich eine hohe Klasse mit einem Quirl, in Holland eine mächtige kugelförmige Chololadenkugel mit Strohhalm, in Standenadige eine reidervergoldete und buntemalte Vorzellentasse zur Ausstattung gehört. Und welche herrliche Chololade trinkt man in diesen Ländern! Wenn auch die Zubereitungsweise verschiedener ist — bald mit Zucker, nicht jedoch schon einmal getrockneten Milch —, halb zur Hälfte oder zu zwei Dritteln mit Wasser —, die Chololade ist immer gleich wohlgeschmeckt, es wird aber auch die doppelte Quantität Chololade auf eine Tasse gerechnet, wie in Deutschland.

Mit der Chololade sind die Chololadenfabriken nicht gleichzeitig ins Leben getreten. Letztere sind erst ein Erzeugnis der verhältnißmäßig neueren Dänemarks, und es ist noch nicht gar lange her, daß man bei uns vornehmend ausländische Fabriate verwendete und die Maschinen zur Fabrikation der Chololade aus dem Auslande bezog.

Jetzt hat sich dies jedoch alles geändert. Mit Genugthuung sehen wir, wie heute nicht allein deutsche Chololaden ins Ausland gehen, sondern vollständige maschinelle Einrichtungen für die Chololadenfabrikation; und daß ferner mit rühmender Anerkennung die Vorräte deutscher Chololadenbereitungs-Maschinen auf hervorragenden Ausstellungen des Auslandes hervorgehoben worden sind. Wir brauchen in die nur an ein ungewöhnlich nahe liegendes Beispiel zu erinnern. Die Chololaden- und Zuckerwaren-Fabrik Gebrüder Stollwerck, welche maschinelle Einrichtungen für die Chololadenfabrikation nach Spanien, nach England, nach

Amerika und in neuester Zeit auch nach Paris lieferte, erhielt auf der vorjährigen Londoner „Erfindungs-Ausstellung“ den ersten und einzigen Preis für Maschinen zur Chololaden-Fabrikation, welche der Kakaobohne das ihr imennohene Aroma erhält, und den Geschmack dem Kaffee und Tee vor der antwortenden Ausstellung die höchste Auszeichnung auf diesem Gebiete, zwei goldene Medaillen, für ihre Chololade und Zuckermaschinen.

Erst in den zwanziger Jahren entstanden die ersten Chololaden-Fabriken; bis dahin verfertigte man die Chololade, trotz des starken Verbrauchs, mittels Handbetrieb, und wie man jetzt noch in manchen Gegenden selbst bei hohem Preise zu sehen, man bemerkt selbst bei Kakaobohnen, Kaffee und Hamwie fe, um den düstigen Teint genießen zu können. Die Kühlung des Kakaos ist übrigens keine so leichte Aufgabe, da von dem Grad derselben, neben der richtigen Mischung der verschiedenen Sorten, vornehmend der Wohlgeschmack abhängt. Im allgemeinen ist es in Bezug auf Qualität und Preis mit dem Kaffee wie mit dem Tee und dem Weine; die Sorten der verschiedenen Produktionsländer sind je nach der Lage und der Sorgfalt, welche auf den Anbau derselben verwendet wird, verschieden. Die billigen Sorten sind bitter, und die aus denselben bereiteten Chololaden beliehen zur größeren Hälfte aus Zucker; die feineren Sorten sind mild und aromatisch, sie besitzen nicht eines so großen Zuges von Zucker, und in ihnen überwiegt der Kaffeegehalt. Die feineren Sorten der Chololaden sind daher nicht allein schmackhafter, sondern sie haben auch einen größeren Nährwert.

Stellt sich der Preis der Chololade als Getränk auch scheinbar höher als der des Thees oder des Kaffees, so belüßt man in der Chololade, von der man nicht nur einen Nutzen macht, sondern die man hauptsächlich mißgünstig, neben dem Genußmittel ein Nahrungsmittel von hervorragenden Eigenschaften und als solches sei es für alle Zeiten empfohlen.

**Mittel gegen Regenwässer in Blumenböden.**

Wenn auch schon oft die Ansicht aufgetaucht ist, daß Regenwässer die obere Kulturschicht unterer Felder und Gärten erst eigentlich fruchtbar machen, indem sie, aus der Tiefe aufsteigend, die Erde durch ihren Leib gehen lassen und mischen, so weiß doch jeder Gärtner und Gartenfreund, daß ihm die Regenwässer bei seinen Kulturen im freien Lande, besonders aber bei den Topfkulturen, nicht selten Schaden bringen. So haben die unedeln des Regenwassers, die einen die gute ledere Erde zwischen den Weizen fort und weiten sie auf die Oberfläche, verpflanzen die Abzugs-löcher der Topfe, so daß man schon die verschiedensten Mittel gegen dieselben vorge schlagen hat. Unter allen diesen ist das wirksamste das folgende: Man mische 1 Loth Carepta-Gemisch auf eine halbe Maß Wasser mit begete damit. Die Regenwässer kommen sofort aus dem Boden und man kann sie ablassen und tödten. Zur allgemeinen Sicherheit das den Pflanzen nicht. Bei zarten Baumkulturen ist es aber gut, nachdem die Wässer entleert sind, mit lauwarmen Wasser abermals zu gießen, um die Wirkung des Thees auszuheben. Ein anderer nicht minder wirksames Mittel besteht darin, die Wässer, in denen Regenwässer sind, in ein mit angefeucht auf 300 C. erwärmtem Wasser gefülltes Gefäß bis zu 2/3 ihrer Höhe einzusinken. Im freien Lande werden die Regenwässer, besonders in Weeten, die auf einer Unterlage von mineralischem oder schwerem Boden mit leichter, lockerer Laub- oder Wald- oder Torfdecke ausgelegt sind, wie zur Kultur von Alpenpflanzen, Gänseer, erforderlich ist, schädlich, indem sie die oberen Schichten oft ganz von Erde entblößen und die Erde außerdem käsig machen. Ein Guß mit der oben angegebenen Mischung, jedoch bis auf 1 1/2 Loth Sem auf die halbe Maß Wasser, auch eine Abklopfung von Waldmispelblättern (Hagels regia), oder endlich ein Guß mit auf 300 C. erwärmtem Wasser, bringt im freien Lande die Regenwässer aus der Erde auf die Oberfläche, wo man sie dann zusammenleiten und in lockeren Wasser tödten kann.

• Der Dackwurm ist heutzutage in vielen Gegenden, besonders auch für die Dackereibereiter, ein arger Feind und schädigt die Kulturen oftmals in sehr bedeutendem Maße. Zu seiner Vertilgung sind sehr verschiedene Mittel empfohlen worden und auch zur Anwendung gekommen; man hat sich selbst zur Vertilgung des Wurmes bequemen müssen. Aus den wissenschaftlichen wird berichtet, daß man sich erst nach Anwendung des Kaltes der Wurmlerage erwehren könne, und manche Landwirthe glauben schon vor Jahren die Entdeckung gemacht zu haben, doch nach einer Stellung der Wurmler die vertiere. Seitdem ist die Stellung der Wäcker dort fortgesetzt worden, bei immer noch an Bedeutung gewonnen, und es wird über den wissenschaftlichen kann noch Frage gefehlt. Prof. Dr. Schulze glaubt die günstige Wirkung des Kaltes gegen den Wurm damit erklären zu müssen, daß der Dackwurm durch Kalte ausgekühlt werde und als Folge davon die Pflanze besser wachse und den Wärmern größeren Widerstand entgegensetze. In Sandgebieten wird behauptet, daß der Wurm durch Entziehung von Nahrung in die Fruchtlosigkeit beieitigt werde.

Davon sind in Abrechnung zu bringen: Mittagspause 1 1/2 Stunde, Frühstücks- und Besperzeit je 1/2 Stunde. Demnach wird die Wertfähigkeit für das Geschäft nur in Anspruch genommen: während des Winters 9 1/2 Stunden und im Sommer durch 11 1/2 Stunden. — Wie in jeder Beziehung wird auch in betreff des Beginns und Schlußes der Arbeit streng auf Pünktlichkeit und Ordnung gehalten, Uebertretung extra bestraft.

Jeder Arbeiter erhält wöchentlich des Geschäftes wöchentlich 2 reine Schürzen und 1-2 Handtücher geliefert, mit der Lehnstuhl-Hammer versehen.

Die Leute haben in ihrer besonderen Frühlingsküche feste nummerierte Plätze mit je einem Kleiderständer. Alles ist darauf berechnet, den Sinn für Ordnung und Sauberkeit zu wecken und zu nähren. Darum sind auch hart und übel riechende Speisen (Heringe, Käse, Märlinge) als Frühstücks- bezw. Besper-Objekte unterjagt. Desgleichen bleibt der Genuß von gebrauchten Wassern in den Fabrikräumen verboten. (Wer in trunkenem Zustande sich erdienen läßt, hat sofortige Entlassung zu gewärtigen.) Dagegen erhält jeder Mann früh und nachmittags je 1/2 Maß Glas Wein, Frauen und Anaben (von 14-18 Jahren) je 1/4 Maß.

Die Arbeitslöhne sind den Arbeitszeiten und den Leistungen der Einzelnen angepaßt; in der untersten Klasse (bei kurzer Arbeitszeit) mit 1 M. beginnend und bis zu 1.80 M. (bei längster Arbeitszeit) sich steigend. Außerdem aber wird jedem Arbeiter eine Zulage bezw. Nachzahlung von 10-50 Pf. pro Tag und Stoff gutgeschrieben. Die Auszahlung erfolgt alljährlich bei Gelegenheit der Christfeier am ersten Weihnachtstage in Geld und Silber, nachdem in den festlich geschmückten Fabrikräumen einer der Chefs den Leuten eine ihren Verdienst und ihren Bedürfnissen angemessene Festrede gehalten, die ihnen gleichzeitig Einblick in die Resultate des abgelaufenen Geschäftsjahres gestattet. Das hebt ihr Selbstgefühl als lebendige Glieder des Gesamtorganismus, und mit Stolz sprechen sie von „unserer Fabrik.“ — Gleichzeitig mit dieser „Nachzahlung“ erfolgt die Ausschüttung und Verteilung der „Kautelasse.“ Diese schöpft ihre Ressourcen aus den freiwilligen Zuwendungen von Weibern, mittels der im Innern des Gebäudes angebrachten Sparflasse (da „Eintags-Gelder“ nicht verarbeitet werden dürfen) und den Zantitäten von 1/2 Prozent, welche die Verkäufer von Frauen — aus der erhaltenen Summe — an die Kautelasse zu zahlen haben. Kaustraten endlich noch Gratifikationen für besonders moderne Leistungen bis zu 100 M. So belohnt sich dem die Christfeierung der Bräuen und Tüchtigsten auf ca. 275 M. in Bar. Diese rüden überließ — von dem Zeitpunkt ab, an welchem sie in dieses Stadium treten — in die Altersvorsorgungs-

kasse ein. Sie erhalten ein Sparfläschen, in welches ihnen jährlich 20 M. von seiten des Geschäftes eingetragen werden, die — ebenso wie selbst geleistete Nachzahlungen der Arbeiter — 5 Proz. Zinsen tragen. Die Verfügung über diese Spargelder steht jedoch unter Kontrolle des Chefs. Nur bei Austritt der Arbeiter aus dem Geschäftsverbände, wie bei Todesfällen erfolgt Auszahlung von Kapital nebst Zinsen ohne Einspruch.

Die Verdingung aktiver Arbeiter verursacht den Hinterbliebenen keinerlei Kosten.

Ihre Kameraden tragen sie zu Grabe. Ende 1885 wies die Gesamtamt-Sparkasse der Arbeiter 31,948 M. nach. Bis zur Errichtung der Kreis-Krankenkasse bestand auch noch eine Fabrik-Krankenkasse, aus welcher temporär arbeitsunfähige Arbeiter halben Tagelohn, freie ärztliche Behandlung und Medizin erhielten.

Diese Institutionen, gehandhabt von wahrhaft humanen, väterlich wohlwollenden Chefs und Beamten, äußern ihren Segen nicht allein in dem stetigen Wachstum und Gedeihen des Establishments, sondern auch in der Leidigkeit eines ehrlichen, fleißigen und behäbigen Arbeiterstammes, in welchem sozialdemokratische oder gar anarchische Ideen und Geistes keinen fruchtbaren Boden gefunden.

Es ist eine wahre Freude, in unserer, dem kräftigsten Materialismus huldigenden Zeit eine kleine, glückliche, durch das Band der Pietät innig vereinte Genossenschaft in ihrem glücklichen Wirten und Schaffen zu beobachten.

Während der fünf Tage, die Messer Traube nebst Frau noch unter meinem Tage verbrachte, fanden wir mehrmals Gelegenheit, sämtliche Marken der „Firma“ durchzuführen, welches Experiment die Folge hatte, daß — beim Abschied — Franz Traube mich verabschiedete: er wolle nicht eher ruhen, bis er in seinem Städtchen einen Verein gegründet, dessen einziger Statuten-Paragraf lauten solle:

„Jedes Mitglied verpflichtet sich, nur deutsches Fabrikat in seinem Haushalt zu verwenden.“

Um aber dieser — nicht mehr ganz neuen — Idee praktischen Erfolg durch allgemeine Verbreitung zu verschaffen, werde er eine Zeitung gründen, welche allein dieser Tendenz dienen soll.

Wits wollte er sofort als Mitarbeiter engagieren. Etwas der Art ist ihm auch wirklich ins Leben getreten, wenn auch nicht gerade durch meinen Freund Traube, auch nicht in Hinterpommern, sondern in Frankfurt a. M. — Damit meine ich eine Zeitschrift mit ähnlichen, doch erweiterten Tendenzen: „Das Volkswohl.“

**Hildebrandt-Strehlen.**

**Land- und Hauswirtschaft.**

**Ein schlimmer Feind aus dem Getreideboden.**

Zu den kleinen Wesen, welche dem Landwirthe oft entsetzlichen Schaden zufügen, gehört auch der Kornobd (Sicopsis granarius). Er ist mit Getreide aus dem Orient bei uns eingeführt worden und seitdem nicht wieder verschwunden. Im Jahre 1768 wurde von der Ackerbauwissenschaft von Einiges zur Vertilgung desselben ein Preis ausgesetzt. Allerdings Vertilgungsmittel haben seitdem Anwendung gefunden, aber keines hat bis heute die erwartete Wirkung gezeigt. Am häufigsten wandte man unangenehme Gerüche an, z. B. Terpentinstuhl und Knoblauchspezialien, mit denen die Getreidehaufen während des Umwerfens der Getreidekörner bestrichen wurden; wohl auch Schwefelblende oder Schwefelnasser der Böden und Gebälge mit scharfer Seifenlauge. Die beste Abwehr gewährte noch, wie Berichterstatter selbst in Erfahrung gebracht hat, die Abwehrgasmethode mittelst der Weinsäuremaschine; aber bereit wird man von den Plagegeistern trotzdem nicht, denn durch erneute Venten der zurückgelassenen wird der Verlust bald wieder erlegt.

Die hauptsächlichsten Aufenthaltsorte des Käfers während der Winterszeit sind Wäner, Schornsteine und Holzspalten, aus welchen sie im Frühjahr nach der Winterfahre hervorzufliegen und nach den Getreideräumen wandern. Nach erfolgter Begattung bohrt das Weibchen mit feinem bürsten-

Müssel einen schiefen Einschnitt in ein Getreidehorn und legt ein Ei in dasselbe, aus welchem eine gelbe Larve kommt. Man nimmt an, daß das Weibchen 150 Eier ablegen kann. Es stirbt aber dann, während das Männchen ihm bereits vorausgegangen ist. Die jüngste Larve verläßt das Getreidehorn nicht, sondern ernährt sich von dem Mehle desselben und die übrig gebliebene Hülle bildet die Hülle für die Puppe. Nach 8-14 Tagen schlüpfen die jungen Käfer durch die Hülle, die nach 14 Tagen wieder Eier legen, aus denen im September die zweite Brut anspricht. Dann folgen gewöhnlich kalte Nächte und die ausgekrochenen Käfer ziehen sich in ihre Winterquartiere zurück. Die Kornobde vollenden also im Laufe des Sommers zwei Generationen, die erste erfolgt im Juli, die zweite im September. Sind die Käfer in großen Mengen vorhanden, wie dieses meistens der Fall ist, dann schrumpfen die vorhandenen Getreidevorräte zuletzt auf ein Nichts zusammen. Den Hauptschaden verursachen die Käfer, indem sie im Innern das Mehl der Körner vollständig aufzehren und nur die Hülle zum Schutze der Puppe übrig lassen. Der Käfer nagt nur während der kurzen Zeit seines Brutgeschäftes von den Körnern. Die überwinternden Käfer fressen aber niemals an denselben, wie man gemeinlich beobachtet kann, wenn man Körner und Käfer in ein Glas- oder Porzellangefäß zusammen bringt, an dessen glatten Wänden sie nicht hantieren können.

Ich bin aufgewachsen, wie ein Palmbaum am Wasser und wie die Rosenfische, so man zu Jericho erzieht. So haben wir auch bei dem Flop der Bibel nicht an die Pflanze zu denken, welche die Botaniker Flop nennen; denn letzterer ist eine südeuropäische Pflanze und wird in Palästina kaum gefunden. Uebrigens kommt der echte Flop auch bei uns verwildert und kultiviert vor. Wahrheitsliebher ist's, daß Flop gleichbedeutend mit dem Dofen von Smyrna, einem nach Verwandten unseres Majoran, ist. Mehrere Forscher wollen in dem biblischen Flop dagegen den Kapernstrauch sehen, der allerdings im heiligen Lande häufig vorkommt.

Der Gebrauch des Flops dagegen spricht noch für erstere Pflanze; er galt als Sprengmittel bei den Dofen. Genio wußte sicher ist's auch, was wir unter der Rute der Bibel zu denken haben. Unsere weisse Rute ist's jedenfalls nicht, die wächst wenigstens heute nicht mehr auf den Feldern Palästinas.

Möglichstweise ist die scharlachrote chaldonische Rute gemeint, die als Zierpflanze auch bei uns beliebt ist. Zum Schluß führe ich auch noch das Manna der Schrift an. Ost hat man versucht, die Wundererzählung über die Mannapflanze in der Wüste zu deuten und zu erklären, was man unter Manna zu verstehen habe. Sicher ist's bis heute noch nicht gelungen. Das ist aber gewiß, daß es nicht die eingetrocknete Ausschüßung der Mannapflanze oder die der Mannatamariske ist. Das Manna beider Bäume enthält sehr viel Zucker, und wir könnten uns nicht erklären, wenn es heißt (4. Moj. 11. 8): „Das Boff frieß es mit Milch und gerieb es in Wölkern und so kochte es in Töpfen und machte ihm Aefcheln heraus; und es hatte einen Geschmack wie Delfschau.“ Das Manna mußte also jedenfalls Mehl enthalten. Deshalb ist es wahrscheinlich, daß es eine Flechte gewesen ist, die in Arabien ungemein häufig vorkommt, die Mannaflechte oder Sphaerothalia esculenta.

**Ein Stündchen in der Champagnerfabrik.**

„In der Absicht, mir ein Kubelglaschen für meine „alten Tage“, ein Anisulikum meiner Muje nach eigenen Geschmack zu kochen, hatte ich fünf Jahre hintereinander die Gerichtsferien zu Entzandungsfreien ins Baire benutzt; denn ich ging alten Entfemes mit dem Gedanken um — dem Zipperein zu Gefallen, das gegest sein will — mich positionieren zu lassen. Als ich endlich mit leichtem Herzen Themis Tempel den Rücken wenden durfte, hatte von allen „lauschigen Zuhörern“ und „gen Himmel rogenen Kuppen“, die ich gesandt, das siebliche Freyburg a. d. Unstrut — die Wächterin vor dem Eingange zur Düringer Worte — den Preis davongetragen.“

Hierzu, aus dem Rande „wo die Lybie nicht“ versteht, lud ich in begeisterten Hymnen alle meine hinterpommerschen Freunde ein, durch Selbstprüfung sich zu überzeugen, daß vor meinem Eden kein Engel mit dem Schwerte stehe. Diese Hoffnungs-Ausfaat sollte denn auch in dem fruchtbarsten Sande meiner Heimath nicht ohne Frucht bleiben: der jüngste meiner ebenmaligen Kollegen, Affessor Franz Traube, besaß gegen Pietät für seinen alten Chef, um — bei Gelegenheit seiner Hochzeitzeile — von Naumburg aus einen kleinen Abscheer ins Unstrut-land zu machen.

Da sahen wir nun an einem schönen Morgen im kühlen Schatten wachender Reben auf der Terrasse vor dem Restaurant der Champagnerfabrik — dessen Verlocht ich bewohne — schweigend in dem Gemüthe des wunderwollen Panoramass, das sich vor unserm Blicke entfaltete.

„Tempe und Chamomje keine ich nicht; aber sie sollen mir nur kommen — denn ich komme ihnen nicht! — Unsere Goldene Muje, unfer Saale und Unstrutthal werden sie nicht aufstehen!“ — rief ich im Eifer meines noch jungen Volapatriotismus. Meine Gäste lächelten, halb bestimmend, halb reuerivort; letzteres vielleicht nur, weil sie nicht verstanden wollten, daß ihnen jene „schönen Segenden“ ebenso unbekannt geblieben als mir.

„Wartet nur!“ fuhr ich, mich immer mehr erfindend fort, „Ihr sollt mir noch ganz anders applaudieren!“

„In dem Augenblicke löste ich die letzte Kessel, welche die Lustigen Kobolde, meine Bundesgenossen, so lange in Wanden gehalten. Krachend slog die Pforte auf, und verend sloß der atberliche Schaum in die bereit gehaltenen Schöpfgläser.“

„Aber besser Herr Direktor!“ replizierte bedeutlich der Affessor, „wir haben uns bei Ihnen eingeladen um einer Schlastische auf duffenden Hen und zu einem Bericht „Zungegehehen“ — und nun dieser Lurus!“

„Ist das Ding da etna nicht gern gesehen? — und vollends Lurus? Dafür seid Ihr im Paradiese, wo selbst der edle Selt nicht zu hoch hängt, um von einem armen abgedankten Kreisgerichtsdirektor erlangt werden zu können. Auf ein frohliches Schwärmen im Unstrutthal!“

Zuerzlich neigte Vorhen, die junge Frau Affessorin, den Rand ihrer Reuelentypen im süßen Schaumwede; doch folgte dem zaghaften Verusche bald ein beherzteres Schlüchden. Ihr Gatte oder schürstige fogaz, schmalzte und rief: „Donnerwetter! Wo haben Sie dieses Gekühle her? Habe doch anno 70 und 71 auch meine Schule durchgemacht und zwar an Ort und Stelle; zu Au, Bouzy, Dizy, Epernay, Mailly, Silbery, Thivry und Berry; habe der Madame Etiquet, den Firmen

Wollinger, Changan, Mann, Montebello und Küberer meine Visite abgestraft, doch stillerem Göttertraum kaum je gefunden.“

„Die Mühe, durch Ihr übertriebenes Lob den Götterdienst in Flug zu halten, lieber Freund, ist überflüssig. Unser Vorrath ist unergründlich.“

„Aber das ist keine Antwort auf meine Frage. Da vermüthe, daß Sie einflussreiche Verbindungen in Epernay besitzen, welche Ihnen die berühmten Lager der Moët's geöffnet haben.“

„Ungefähr so etwas. Da unten, keine 50 Schritt von unserem Sige, das Gebäude mit den vielen kleinen Schornsteinen, das sind meine Moët's.“

„Wie aber kommt das edle Gewächs der Champagne hierher?“

„Champagne? Sie haben wohl Ihre Weimweißheit sich aus Frankreich geholt, lieber Affessor! Wilden Sie sich wirklich ein, daß die Millionen von Ständen, welche alljährlich Millionen Entschäfer aus diesem irdischen Zammerthal zu höheren, schöneren Regionen befördern, der Champagne entstammen?“

„O, ich weiß wohl, daß man aus Johannisbeeren, Birken- saft, Nesseln, Stachelbeeren und anderem Döste auch brauende Flüssigkeiten bereitet; aber solch Getränk, obwohl laubend und süßend bei dieser Hundstagsglut, verdient doch nicht den Namen Selt.“

„Verdient nicht den Namen Selt! Sehr richtig! Auch der sogenannte Schnell-Champagner, den man gewöhnlich aus dem geringsten Weinwurfs durch Gasparaparte erzeugt, indem man ihnen die Kohlenäure impunit, darf auf den Ehrentitel „Selt“ noch keine Ansprüche erheben. Er steht so in der Mitte zwischen Birkenwurfs und unserem Kaisertrank und gehört zu der Sorte, die bei man warmen muß; aber nicht länger als 6 Wochen liegen darf.“ Dieser Nachsinnung bin ich ganz besonders gram, obwohl sie keine schädlichen Ingrediventien enthalten mag, oft auch recht lieblich schmeckt (zumal wenn man als Wast einen guten, leichten Most genommen) nur darum, weil sie die Hauptflut daran trägt, daß der Deutsche (ohne hin geneigt, nichts geringer als sich und seine Leistungen, nichts höher als ausländische Erzeugnisse zu schätzen) dieses Fabrikat mit dem echten deutschen Schaumweine verwechselte und deshalb beide mischachtet. Die blaue Burgunder-Traube gedeiht auf unseren Kalbbergen ebensogut als auf dem Kredeboden des Departement der Warne und enthält, chemisch analysiert, dieselben Bestandtheile wie ihre französischen Schwestern. Untere Fabrik —

„Fabrik!“ rief Frau Leonore, hastig das bargeguckte Glas zurückziehend, „also das ist kein Champagner, kein gewandener Kreis-Champagner? Fabriktrik! Ach Gott, ich weiß schon: Wasser, Glucerin, Rosinen, Alkohol und was noch? Wer hätte das gemacht, daß es möglich ist — und das Zeug schmeckt so verführerisch, so einsehneidend!“

„Nur wenn, meine Schöne, giebt's, im freigen Sinne des Wortes, überhand nicht, und ich in meinem Eden sitzet er nicht mehr unter Rosenbüschen als munterer Quell aus dem feld. Einer Behandlung durch Weinschäner bedürfen alle Weine und die Schaumweine in Frankreich wie in Deutschland der mischevollsten. In unserer Fabrik wird dasselbe Verfahren



angewandt wie in den berühmtesten Weinorten der Departements Marne und Aube. Das aber von einem Gemaische und Geparische, deren Schreierbilder Ihre Phantasie schon ausmalte, hier keine Rede ist, daß die Firma „Loß & Förster“ uns ein so edles, so reines und unerfälschtes Getränk bietet, wie nur irgendein französisches Haus es vermag, dafür bürgte ich Ihnen.“

Mit einem schelmischen Lächeln, in dem ich eine Abbitte für ihre Unart las, reichte das verzogene junge Weibchen mir ihr Glas, um es gnädig wieder füllen zu lassen.

„Danke für die Belohnung!“ Schiller sagt: Man soll im Herzen spüren, was die Hand schafft; ich meine: Was unser Magen verarbeitet, davon sollte der Kopf auch etwas wissen, wenn wir getrunken.“

„Soll ich in der That Ihre Geduld durch eine Schilderung auf die Probe setzen, welche leicht —“

„O, bei dieser Unterhaltung,“ unterbrach mich die junge Frau lächelnd, während sie austrank, „bedarf es keiner Geduld. Nur zu, Herr Meister!“

„Alles dachte ich, sie kommt schon in eine Jean Paul - Stimmung und begann:“

Die Weinberge des Untrant- und Saalethaales zerfallen in zwei Hauptklassen mit Lohn- und Kaltrand. Die ersteren erzeugen ein schweres, erdiges Gewächs; die letzteren die leichteren, säuerlichen, charakterlosen Weine, welche den besten Sekt liefern. Das Wort: charakterlos, ein Schimpf für gewöhnliche Menschenfinder, spricht das höchste Lob für die Champagner aus; an jeder Stelle gleichzeitig einen Vorzug vor den moussirenden Rheinweinen. Der eigene Vortheil hat nur unsere Weinbauer schon gelehrt, ihr Produkt bereits fortirt nach der Fabrik zu verkaufen. Die reine blaue Burgundertraube mit weißem Saft liefert den Champagner erster Klasse, diesen unseren Kaiserwein; versteht mit heller Traube die Sorte Nr. 2, während blanker (weißer) Wein den geringsten Sekt gibt; als ob können wir jedoch alle drei bezeichnen. Die Trauben kommen im Herbst zuerst auf die Traubenmühle („Mahl die Mühle?“ konnte werden sich nicht enthalten einzufallen), auf welcher in garstiger Weise die Säure leicht zerdrückt wird. Der durch dieses Verfahren erzeugte Traubenbrei wird dann jeßte auf die Kelter gebracht, welche unter leitem Druck der Presse den Glareit entzweiden läßt, welcher bestimmt ist, vier bis fünf Jahre später als Kaiser Wilhelm-Sekt das härteste Menschenherz aufzustauen.“

„Das ist prächtig!“ lachte Herr C., da werden Sie sich auch nicht wundern, wenn mein Herz —“

„Hil!“ gebot der Dyrann von Gemahl, und ich fuhr fort: „Bis dahin verlangt er aber noch viel Mühe und sorgfältige Pflege; muß noch weit über hundertmal in die Hand genommen werden. Wenn wir dennoch, trotz der angewandten Mühe und Kosten, für diesen Muttertrant nur die Hälfte des Preises zahlen, den die geringste Sorte unter französischer Etikette eingeschuggelte Waare beansprucht, so müßten wir doch geradezu Herz, Kopf, Magen und Zunge verlaugnen, wenn wir (in unsinniger Schwärmerei für das Ausland) bei der Wahl uns noch einen Augenblick bestimmen könnten. Uebrigens sehe ich es als einen Akt völlig gerechtfertigter Revanche an, wenn unsere deutschen Fabrikanten, jetzt nachdem sie lange genug nur Spott und Hoßn unpatriotischer Verdächter des Deutschthums geerntet, jetzt, da sie endlich aller Kenner Anerkennung ob ihrer Solidität und Intelligenz gefunden, nur noch ihre geringsten Sorten unter französischer Flagge in die Welt schicken, während die echte, deutsche Firma die Vortrefflichkeit des Fabrikates verbürgt.“

„Sie sagten dochhin —“ fragte erneut Frau Traube, „weil über hundertmal müßte der Wein noch in die Hand genommen werden. Ach, könnte man nicht sehen, wie das geschieht?“ — „Wenn es Ihnen Vergnügen bereitet, meine Gemahlin, wenn ich zweifei Ihnen Augenblick, daß die Firma mit gemohnter Lebenswürdigkeit solchen Wünschen, zumal aus schönem Munde, entgegenkommen wird. Sie werden dort nichts von französischer Charlatanerie und Geheimniskrämerei finden: alles deutsch, offen, ehrlich.“

Gesagt getan, die erbetene Erlaubniß wurde auf das bereitwilligste erteilt, und schon nach wenigen Minuten befand sich das wißbegierige Kleebat vor dem Eingange zu den Kellereien der Fabrik, welche in drei Etagen über (resp. unter) einander liegen; geführt von dem fremdlichen Kellermeister, dessen strahlendes Gesicht die Genugthuung ausdrückte, welche ihm die Gelegenheit gewährte, der Welt wieder einmal bezuweisen zu können, daß kein unterirdisches Licht das Licht nicht zu scheuen habe. Mit letzterem, einer Art Grubenlicht, wurde denn auch in der That jeder von uns ausgerüstet, bevor er den Fuß auf die erste Stufe setzte.

Die oberste Keller-Etage enthält die Gäßräume, in welchen noch eine Temperatur von 14—15 Gr. R. herrscht. Hier erst die fertigen Weine gebracht, nachdem der Most in den Faßkellern abgeseiht und geklärt, der Glareit abgelagert, wozu zwei bis drei Jahre erforderlich sind. Eine Unterdrückung jener Gährung im letzten Stadium wird zwar von vielen andern Fabrikanten noch angewandt, als verflüchtigtes Verfahren, doch vermindert die gedachte Firma diesen scheinbaren Vortheil aus Gründen, die sich aus dem folgenden ergeben werden.

Unser Führer, den wir Feldmann nennen wollen, machte uns vorläufig nur darauf aufmerksam, daß sein Fabrikat so kräftig gebundene Kohlensäure enthalte, daß das letzte Glas noch ebenso schön perlt wie das erste.

In diesen Räumen wird nur jeder Jahrgang chemisch analysirt, auf Zucker, Alkohol, und Säure-Gehalt. Diese unbedingte Messung des offenherzigen Technikers genügt, um auf Frau Cleonores Gesicht neuen Argwohn wachzuwecken.

Doch die strecklichen Dinge, auf die sie gefast stehen, blieben aus. Auf meine direkte Frage nach dem Grunde dieser Prüfung äußerte Herr Feldmann völlig unbesorgen, daß jeder Jahrgang die gedachten notwendigen Bestandtheile in anderem Zahlenverhältnisse liefert, die Erfahrung aber gelehrt habe, wie ein ganz bestimmtes Verhältniß dieser Ingredienzen nöthig ist, um einen möglichst vollkommenen Sekt herzustellen.

Die chemische Analyse ergibt nun, wo es dem vorliegenden Jahrgange an Weichheit fehlt, worauf der schwächere Theil künstlich verflücht wird, bis das Normal-Verhältniß hergestellt ist.

Hierin besteht die Hauptfähigkeit des Chemikers, von der das Gelingen der ganzen Probeur abhängt, die aber unmöglich wird, wenn man schon die Most-Gährung unterdrückt.

Sobald die Mischung vollständig gelungen, wird durch ferneren Zusatz von Ammoniak, der sich allmählich in Alkohol und Kohlensäure zerlegt, eine zweite Gährung erzeugt, die auf festem Faße in etwa vierzehn Tagen, bei zweiter und dritter Auffüllung jedoch bereits in drei, in zwei Tagen eintritt.

Sobald nun das laugende Oxyd die fülle Arbeit im Faße erledigt, nimmt man den Wein auf Flaschen, welche mit Interimspfenzen gestopft und durch feste Drahtbügel (Agraffen) fest und hermetisch geschlossen werden.

Um das fernere Schicksal des edlen Stoffes zu verfolgen, rüß Herr Feldmann, die bereit gehaltenen Plais anzulegen, da es in seiner Absicht liegt, uns tiefer in den Boden zu verfenken.

In der zweiten Etage reißt sich Keller an Keller, der ganze Hügel scheint unterhöht. Ueberall erblicken wir gewaltige Stöße von Flaschen, welche vermittelt einer einfachen, aber sinnreichen Vorrichtung, auf dünnen Holzslatten waagrecht ruhen, derart, daß bei vorkommenden Explosionen die Zerflörung der zunächstliegenden Gläser verhindert wird.

Hier muß der arbeitende Wein ein bis zwei Jahre ruhen, um den zweiten Gährungsprozeß zu vollenden und die Gese abzulegen. Während dieser Zeit haben die Flaschen einen Druck von vier Kubfuß vollsauren Gases (6 Atmosphären) auszuhalten; weshalb auf Fabrication von Champagner-Flaschen die höchste Sorgfalt verwendet wird. Die geringste Unregelmäßigkeit macht sie unbrauchbar. Gewimal verwandte Flaschen dürfen nie mehr zur Füllung gebracht werden, da sie durch die zu starke Spannung die nöthige Elastizität bereits verloren haben.

Nun giebt es zwar sehr komplizierte Instrumenten, um die Reize des Sektes zu beurtheilen, doch werden dieselben in der Praxis selten angewandt, da die meisten Fabrikgeber besser zu thun glauben, wenn sie durch Schaben sich zu belehren suchen; d. h. hier: sie warten ab, bis vier oder fünf Prozent der ausgestapelten Flaschen geprüngt sind.

„D, wie schade!“ — tönte es abermals von den Rippen unserer Dame; — im Grunde unseres Herzens aber stimmten auch wir ihr bei.

„Es ist das ein Opfer, das dem Publikum bzw. unserer

Ehre zu bringen wir uns für verpflichtet halten,“ erklärte der Chemiker, unser Bedauern leicht berechtigt; „denn jede andere Weise, von der Reize der Gährung sich zu übergeben, bleibt weniger zuverlässig.“

„Setzt noch ein Gang durch die weiten Räume, ein stauendes „Ah“ über die unabhägare Menge der „Stöße,“ zwischen denen wir wie weißen Käuferrücken wandeln; und hinauf gehen wir nochmals in den unteren Tarrassen, wo wir bei 7 Grad R. uns enger in unsere Hüllen wickeln.“

Denselben Weg hat vor uns jede Flasche gemacht, die wir hier in den „Mittelgastellen“ antreffen. Es sind das, bald wogerecht in Tischform, bald senkrecht, wie Repositorien, aufgestellte Gerüste, in welchen die Flaschen (Kopf nach unten mit einer Neigung von ca. 60 Grad) lose stehen, um täglich zweimal leicht gerüttelt und um 1/8 ihrer Höhe gedreht zu werden, auf daß der angelegte Niederschlag (die Gese) sich zum Prophen begeben. Ein Mann vermag auf diese Weise täglich 20,000 Flaschen zu betorgen.

Nach Verlauf von 4 bis 6 Wochen unterwirft man sie einer Revision; die weinigen Gläser, deren Wände noch nicht ganz klar und rein sind, kommen auf eine Maschine, welche durch leises Klopfen (Hämmern) auch die letzten Reste des Niederschlages löst, worauf fortgesetztes Rütteln sie gleichfalls dem Prophen zuführt.

Jetzt erst werden,“ wie Herr Feldmann humoristisch sich äußerte, die nach Freiheit dürstenden Gesser wieder aus Tageslicht gebracht, um einen Augenblick frische Luft zu schnappen.“

Man trägt sie Stück für Stück nach den oberen hellen Fabrikräumen, öffnet mit einem haefenartigen Instrument die Agraffe und heraus springt der Prophen sammt dem Hefenklumpen, der unter ihm lagert. Natürlich spritzt gleichzeitig ein Theil (ca. 1/10) des Weines mit heraus. Ein weiterer Verlust an Flüssigkeit wird durch einen Mechanismus verhindert, welcher mit Federkraft eng schließende Gummi-Prophen in die Oeffnung stopft.

„Abermals ein Opfer,“ neckte der Alffessor, der besonderes Wohlgefallen an des Chemikers offenem Weisen zu finden schien, „ein Opfer, welches die Firma dem Publikum —“

„Parbon!“ unterbrach ihn gemüthlich lachend der Parobrite; „vor unwilligen Opfern wissen wir uns zu wahren. So wie aus den Traubenressen — Trester heßen sie bei uns — nach Abzug des Glareit und Ausgießens des in den Fässen enthaltenen Gases (bez. Verbe-)Stoffes, durch stärkeren und häufigeren Druck noch Nothwein ersten und zweiten Ranges gewonnen wird, also verwenden wir den mit der Gese abgegrühten Sekt zur Fabrication von Weinflüssig. In unserem Detail-Geschäft können sich die Herrschaften von dem Geschmact des echten Champagner-Glases überzeugen.“

Verständnißvoll nickte Vorden ihrem Franz ja, als wolle sie sagen: „Welche Acquisition für unseren jungen Haushalt!“

„Es war gut, daß die zuletzt angeordnete Probeur und wieder in ein wärmeres Klima verlegt wurde; denn wir spürten bereits eine unangenehme Kälte an den Füßen.“

Die ebenso zweckmäßige als einfache Vorrichtung, durch welche jeder ansprigende Tropfen aufgefangen wird, erfreute namentlich das wirtschaftliche Herz der jungen Hausfrau.

Auf das Anerbieten, von dem nun fertigen „Roh-Sekt“ (weun der Ausbruch erlaubt ist) zu kosten, ging der Alffessor eifrig ein. Doch bald zeigte sein bitterböses Gesicht den höchsten Grad der Enttäufung an. —

„Vrr!“ rief er empört, „da haben Sie mich gut angeführt, Herr Kellermeister! Das ist doch im Leben kein Sekt!“

„Gerade so gut wie die Valkhöne im Hausfleide auch eine Dame ist,“ bemerkte nitig der Techniker. „Der Sekt ist ein logischer Fehler unseres Sprachgenus. Es müßte heißen: die Sekt; denn das Ding ist ein Minimum seinem Charakter nach. Ohne Toilett findet es keine Anerkennung; wenigstens nicht bei der Menge. — Das da ist bereits edler und verträglicher Champagner; nur noch nicht in Toilett.“

„Er wird sich nun erlauben, sich vor Ihren Augen auszulassen.“ — „Hier! ruffen die Herrschaften gefällig! eine Aufstellung des feinsten, raffinsten Randbüchler in allem Kered. Davon kommt auf jede Flasche etwa 10 bis 12, als herausgespritzt ist. So! jetzt ordentlich durchgerüttelt und geschüttelt — und nun?“

„Ah!“ sagte der Alffessor.

„Dh!“ flötete Vorden, nachdem sie von dem dargereichten

Glas genippt, „bereits fast ganz so, wie da oben auf der Veranda.“

„Die gnädige Frau haben eine feine Zunge,“ entgegnete galant unser Führer, „wenn Sie fast sagen: denn unser Sekt gewinnt (im Gegenfall zu allen gefälschten Weinen) wesentlich durch Lager. Nach ca. drei Jahren hat er seine höchste Vollkommenheit erreicht, in welcher er sich jedoch zehn Jahre und darüber erhält. So dürfen wir denn jetzt mit Solz „unser Firma“ unter den Prophen jegen.“

„Derglich drückte ich dem wackeren Manne die Hand, der seinem Berufse mit solcher Hingabe aller Kräfte lebt, daß er sich mit seinen Chefs völlig identisch fühlt.“

Zum Schluß traten wir noch in die — zur ebenen Erde gelegenen — Räume, wo durch eine Flaschenreinigungsmaschine das Glas die vollständige Säuberung von allen fremden Stoffen erfährt (ca. 3000 Stück pro Tag und Nacht) wo die Verlandtsprophen — bis auf 1/3 ihres ursprünglichen Volumens zusammengespreßt, — durch eine starke, trichterförmige Nötre mit Eleganz in den Flaschenbals schlüpfen, wo die Sorte gebunden, gedrahrt, mit Staniol oder feinem Lack überzogen werden, wo endlich jedes Kind seinen entsprechenden Namen erhält.

Diese Anstrichung entspricht nicht mehr dem „Sut und Scholer“ einer letzten Dame, die im Begriff steht, sich auf die Promenade zu begeben; vielmehr dem Sittmeister und der Ehejache des Matrosen; denn es gilt oft eine weite Meile. — Auf dem Hofe fanden wir Arbeiter demüthig beschäftigt, auf eine Menge großer, eisenbeschlagener Kisten die Adresse „Rangoon“ zu malen.

„Rangoon!“ — rief das naive Fräulein voll Staunen — „liegt das nicht in Peru, in Hinter-Indien?“

„Mit allem Respekt vor den geographischen Kenntnissen der gnädigen Frau,“ — entgegnete der bössche Techniker — „erlaube mir die ganz gebortame Bemerkung, daß unsere Geschäftsverbindungen so ziemlich die ganze kultivirte Erde umspannen.“

Wir liefern gegenwärtig unsere Fabrikate — beispielsweise — nach Adelaide, Bombay, Buenos Ayres, Calcutta, Colombo, Guatemala, Hongkong, Lima, Panama, Pernambuco, Philadelphia, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Shanghai, Sidney, Singapore, Valparaiso, Yokohama.

Sie sehen, ich habe meinen Katalog so ziemlich im Kopfe! — und noch viele andere, weniger bekannte transmarine Oafensplätze.

Außerdem aber wird von uns noch eine besondere, stärker gesührte Sorte Sekt unter dem Namen „Marine-Champagner“ fabricirt, mit welcher wir die schwimmenden Keller unserer deutschen Seefahrten füllen. Kurz überall gilt der Prophet mehr als in seiner Heimath.“

„Als wir, die Fabrik verließen, unseren Weg durch den Rosengarten nahmen, der das Entlassment umgiebt, hing sich das junge Weib in freudelnder Laune an des Liebsten Arm, blickte schelmisch ihm ins Auge und flüsterte: „Siehst Du, Mädchen, was aus einer einfachen Traube alles werden kann?“

„Jawohl!“ erwiderte eben so jartlich als galant der Gatte — „aber nur durch eine Zuthat des reinsten Randis, aufgelöst in feurigem Xeres!“

Ein dunkoner Gäubendruck bestätigte das innige Verständniß. Ueber Tische war das Gespräch noch beherrscht durch die empfangenen Eindrücke. — Das im Alffessor gewachte Interesse ließ sich kaum befriedigen. — Er wollte durchdauern wissen, ob das nationale Unternehmen auch in deutschem Geiste, mit deutschem Gemüth und den humanen Bestrebungen der Gegenwart entsprechend fundirt sei.

Zum Glück fand er seinen Wirth, den Vertreter der Firma persönlich befreundet, ziemlich gut unterrichtet und dieser vermochte denn auch — ohne gerade Sozialpolitiker zu sein — die gewinnliche Auskunft zu erteilen:

„Unsere Sekt-Fabrik beschäftigt zur Zeit 40 männliche und 5 weibliche Arbeiter und unterhält eine eigene Fabrikerei und Tischlerei; abgesehen von den Hilfsbandwerkern, welche nicht ausschließlich für die Firma arbeiten. Das Geschäftsjahr ist — der Länge der Tage entsprechend — in drei Perioden getheilt:

a. kurze Arbeitszeit: von früh 7 bis abends 7 Uhr.  
b. mittlere Arbeitszeit: von früh 6 bis abends 7 Uhr.  
c. längste Arbeitszeit: von früh 5 bis abends 7 Uhr.“