

Alle nickten Beifall und Wilde rief: „Hurrah! ich gehe! Aber! Morgen sehen wir uns wieder.“

Wohlgemuth verließ Wilde das Lokal. Vom Richte gebandelt wäre er in der Finsterniß denahe die Freitreppe hinuntergefallen, inebst er höflicherte nur und schritt rüstig in die Nacht hinein. Vom Städtchen der verlustenen neun Glockenschläge die Zeit, in der er seine Reize antrat. Kein Sternchen glänzte am Himmel, nur Regen und Schneefläner peitschte der Sturm unsern nächsten Wanderer ins Gesicht und vertrieb ihm den Atem. Als er den Wald erreichte, war die Nacht des Windes allerdings durch den Schutz der Bäume etwas weniger fühlbar, aber die Finsterniß desto größer. Nur der Blick nach dem Baum ließ den Lauf der Straße erkennen. Unten war der Weg in roten Schwärze, rechts die Nacht gellert, die jedes Fahrgeläch, jede Wägen umschloß machte. So tappte ein einziger Wanderer vorwärts, halb über den ausgefahrenen Weg stolpernd, halb einen Lämpel durchatmend. Ueber ihm brauste der Sturm durch die Baumwäusel und neben ihm ließen Nachtaulen ihr heiseres Geschrei erschallen. Eine flatterte sogar wie ein Nachtgepenst vor ihm auf und von epter andern sah er die Augen aus der Dichtung in unheimlichem Feuer hervorleuchten.

Wilde fürchtete sich nicht. Er schritt rüstig vorwärts, bis er an einer schlüpfrigen, abschüssigen Stelle ausgiht und in den nebenlaufenden Straßengraben hinabstolperte.

„Alle Wetter!“ rief er, „das ist doch ein bischen gar zu toll!“ Er überlegte, ob er umkehren oder weiter gehen sollte. Däte er nur nicht den Spott geführt, so hätte er das erstere gewählt — aber — erst das große Wort führen und hinterher ausgelacht zu werden — nein! es ging nicht — wahrhaftig nicht. — Am nächsten Kerkerbühnen trich er das meiste ab, was von den Befandtheilen der Straße ihm anbotte, rieb sich die schmerzenden Kopfwehne, die von dem kalte unangst berührt waren, und stapfte weiter. Verirren konnte er sich nicht, doch konnte er den Weg zu genau — also vorwärts, immer vorwärts trotz aller Hindernisse! „Dem Müthigen gehört die Welt!“ dachte er, als er das Hundegell vernahm, welches ihm die Nähe der Oberförsterei anzeigte, denn sehen konnte er durchaus nichts davon.

Den Herrn Sekretär Stanz hatte er bei Holzgauttionen schon zweimal gesehen und stand in dem süßen Wahne, auch von ihm getannt zu sein. Also hoffte er zuversichtlich, daß ihm dieser den kleinen Freundschaftsbenedien erzeigen und die Bekneigung seiner Anwesenheit mit Freuden ausstellen werde. Auch die Verlichkeit kamte er genau. Er mußte, daß die Fenster der Expedition nahe am Thore zu ebener Erde auf den Hof hinausgehen, und daß Herr Stanz hier wohnte, mußte er ebenfalls.

Er wollte durch die Hofthür eintreten, aber welches Mißgeschick — sie war von innen verriegelt. Schnell entschlossen überleiterte der junge Mann wie ein Dieb das Städt und klopfte leise an das durch einen Laden verschlossene Fenster der Wägenkub.

Todtenstille herrschte hier. Er klopfte noch einmal und etwas lauter.

geheimt werden, bis die Trimmer vielleicht irgendwo als Spiel wieder auftauchen.

Die Perlenfischerei in der weißen Elber.

Es klingt uns recht angenehm, wenn wir erfahren, daß man in einigen Wäden Baierns und Sachlens Perlenfischerei treibt, leider ist diebeide aber sehr unangst. Die lischliche Perlenfischerei steht unter Aufsicht des Oberförstmeiers in Auerbach und reicht mit drei Fißern aus, von denen jeder 240 M. Gehalt und 25 Proz. Zantieme vom Erlös der verkauften Perlen erhält. Diese Fißler sind verleidet, keine Perle zu verkaufen, sondern ihren Fund nach Dresden zu senden. So gering der Erlös ist, bemühte man doch ditzes, die Perlmuschel in andere Wäde zu verpflanzen, doch erzeugten solche Mühsal niemals Perlen, weil es an laubigem Untergrunde fehlte.

Die perlerzeugenden Wäde sind in Schläge eingetheilt, von denen jeder alle 10 Jahre abgerückt wird. Zu diesem Zwecke steigt der Fißler ins Wasser, hebt jeie Muschel heraus, öffnet sie mittels eines dazu eingerichteten Hafens ein wenig, um nachzusehen, ob zwischen der zweifelhafgen Haut des Perlmuschels eine Perle liegt, welche er dann herausnimmt. Fehlt die Perle, so schreift er die Jahreszahl auf die Muschelschale und legt diebeide wieder ins Wasser. Im Jahre 1808 fand man eine schöne Perle

„Still!“ hörte er drinnen zischen, „still!“ — Er mußte noch lauter klopfen. Endlich drang ein schwacher Lichtschein durch eine Fuge des Ladens — man mußte ihn doch gehört haben.

Jetzt schlug die Uhr auf dem Kirchturme von Aberg; er zählte zwölf Schläge. Drei Stunden hatte er zu dem mühevollen Wege gebraucht. Gern hätte er seinen Namen laut gerufen und sich zu erkennen gegeben, aber wenn er sprach, mußte er besürchten, daß die ganze Meute der Hunde anschlagen und die oberförstliche Familie alarmiren würde — also laut sprechen durfte er nicht.

Er pochte nochmals vernehmlich, aber so leise als möglich. „Wer ist denn da?“ frug eine Stimme von innen, ohne daß man indeß öffnete.

„Wilde von Hirschbach!“ war die gestürzte halbblaute Antwort. „Bitte machen Sie auf!“

„Das könnte jeder Wilde sagen, der sich um Mitternacht umtreibt. Was, das Ihr fortkommen!“

Dabei vernahm Wilde ein leises Geflüster zweier Stimmen und ein Geräusch, welches gerade so klang wie das Rären eines Gewehrs. Dies war unsern wettlaufenden Wilde doch nicht gleichgültig. Sollte er in der finsterneren, regnerischen Sturmnacht unverrichteter Sache wieder umkehren und seine Wette verlieren, oder sollte er es darauf ankommen lassen, mit Pulver und Blei bestrahlt zu werden.

„Verehrtester Herr Stanz,“ sprach er kleinlaut, „Sie werden gütlich entschuldigen, wenn ich es wage, Sie zu so ungeschicklicher Zeit im Schlummer zu hören. Aber — ich habe einen Antrag an Sie — vom Herrn Förster Selb!“

„So!“ dehnte Stanz, „das wäre etwas anderes. Doch — schwören Sie vorher, daß Sie wirklich Wilde aus Hirschbach sind! — sonst — sonst —“

„Wahrhaftig!“ beschwerte der Draufgänger. „Ich kenne Sie ja ganz genau! Und Sie sollten mich auch gleich an der Stimme erkennen. Sie haben mich doch auf der letzten Holzgauttion mitteilen hören. Und meinen Namen haben Sie wohl zehnumal in das Auktionsprotokoll eingetragen. Bestimmen Sie sich nur! Wilde aus Hirschbach!“

„Mir ganz egal, ob Sie Holz gekauft haben oder nicht! Aber was will Förster Selb von mir? Ist es Dienstsache?“

„Dienstliche? Ja, soweit als ich dem Förster Selb eine dienlich unterfertigte und unterschriebene Bescheinigung bringen muß, daß ich hier war, mit Angabe der Zeit und Stunde.“

Wilde sah, wie sich der Lichtschein in der Stube nach der Hausthür zu bewegte. Jetzt hörte er das Zurückschieben des Riegels, die Thür öffnete sich — aber nur so weit, um die Käue einer Doppeltiefler hindurch zu lassen, die eine weiße Hand festhielt.

„Herr Sekretär,“ sprach Wilde, „sehen Sie mich doch erst an, bevor Sie mich todtschießen! Weiter will ich ja nichts, als mich von Ihnen befehen zu lassen.“

Dicht neben Stanz stand Justus und leuchtete. An der besonderen Art zu sprechen, erkannte dieser wirklich den Wilde und veranlaßte Herrn Stanz, die drohende Schießwaffe nieder-

in einer Muschel, die bereits 1801 geöffnet war, was somit ein langes Leben der Muscheln bekundete.

Im ganzen ist die Perlerente eine sehr geringe, jedenfalls weil die Schönmngszeit von 10 Jahren zu kurz ist. Auch haben die Perlen nur gerinen Werth, obgleich man 1878 zwei fand, die man mit je 200 M. bezahlte. Die Muscheln verarbeitet man zu Vortennonnes, Ciagrentafeln u. dgl. zu Wdrt, und geföhnen werden selten Perlmuscheln, weil unter Tausenden kaum eine eine Perle erzeugt

Literatur und Kunst.

* Bismard. Zwölf Jahre deutscher Politik (1871 bis 1883). Von * * * Leipzig 1884. Kenerische Buchhandlung (Gehard & Witzig). Wenn es für irgend eine Epoche gerechtfertigt ist, eine Verlichlichkeit als den Mittelpunkt hngustellen, um den sich die Welt ereignisse drehen, so ist es die für den zwanzigjährigen Zeitraum, währenddessen der Fürst Bismard am Steuer des deutschen Staates und dann an dem des Deutschen Reiches saß. Der ungenannte Verfasser des oben besprochenen Buches hat nach der Angabe des Titels die letzten zwölf Jahre dieser Periode zu seinem Gegenstande gewählt, faktisch geht aber seine Darstellung vielfach auf den ganzen Zeitraum und sogar über dessen Anfänge zurück. Das war nicht zu vermeiden und ist nicht zu tadeln. Nicht unbedeuten ist die Anordnung des Stoffes. Die

Bei Anwendung der Torfstreu in Pferdeställen verfährt man auf folgende Weise:

Je nach der Größe des Stalles schafft man mit 10—20 kg Torfstreu pro Pferd ein tüchtiges Lager. Dasselbe ist jeden Abend umzuweichen und zwar dergestalt, daß die unter dem Vorderbeine des Pferdes liegende Streu nach hinten und umgekehrt die hintenliegende nach vorn gerufen wird. Wie schon erwähnt, beträgt der tägliche Gebrauch an Torfstreu pro Pferd 2 1/2 kg. War das erste Lager ein hartes, so kann man die tägliche Entfrischung auf 1 1/2 kg berechnen. Von einem Ausdüngen bis zum andern kann durchschnittlich 3—5 Wochen gemarkt werden.

Eine Mischung von Torfstreu und Stroh hat auch bei Pferdebesitzern viel Anklang gefunden. In diesem Falle wird zuerst Torfstreu gestreut und dann eine dünne Schicht Stroh darüber gebreitet. Man ist der Meinung, daß es für die Pferde ein mehr gedöhntes und wärmeres Lager sei und daß ferner die Thiere vom Fressen der Torfstreu abgehalten werden, was bei Pferden, die viel im Stalle stehen, zuweilen aus Zeitvertrieb gethan wird. Der Verbrauch von Stroh ist bei dieser Methode ein sehr geringfügiger, da die Torfstreu doch das eigentliche Lager bildet.

Etwas anders gestalten sich die Verhältnisse im Rindviehstalle, wo unter Umständen eine tägliche Erneuerung des Lagers stattdessen muß. Die Motive hierzu sind theils in der Beschaffenheit der Excremente des Rindes, theils in anderen Umständen zu suchen. Besonders im Frühjahr bei jungem, grimem Futter, sowie bei Schlempefütterung macht sich dies bemerkbar. Falls die Thiere aber nicht angehängt sind, sondern im Stalle frei umherlaufen, wie dies mitunter bei Zungvieh und Wäldern der Fall ist, kann die bei den Pferden geübte Art und Weise der Entfrischung stattdessen.

An Schweineställen, die sich leider oft durch Schmutz und Fenchigkeit auszeichnen, ist die Torfstreu mit den größten Vortheilen anzuwenden. Sie kommt es vor, daß junge und aufgeregte Schweine unter die neugebornen Schweinefritzel erdrücken, indem diese unter das Stroh schlüpfen und nicht zu sehen sind. Bei Torfstreu kann dies selbstverständlich nicht stattfinden. Außerdem bietet dieselbe den kleinen Thierchen ein warmes, weiches Lager. In der Nähe des Futtertroges darf sich keine Torfstreu befinden, weil, da bei der Eiereigelt und Fresslust der Schweine viel schlüpfes Futter verschluckt wird und die Torfstreu dieselbe aufzunehmen nicht im Stande ist, eine breiartige Masse entsteht, welche auch das eigentliche Lager verunreinigt. Zu empfehlen ist es, dafür Sorge zu tragen, daß vor der Fütterung etwa von den Schweinen an den Trog gewühlte Streu entfernt wird.

Ob bei feimwolligen Schafen eine Verwendung von Torfstreu angebracht sei, mag dahingestellt bleiben, jedenfalls hat das Bedenken, es könne eine Beschmutzung und Einkäubung der Wolle, besonders bei Thieren mit starkem Fettschweisse, eintreten, sicherliche Berechtigung.

Im Hühnerstalle läßt sich Torfstreu sehr vortheilhaft anwenden. In der Zeitschrift für Geflügel- und Singvögellucht Nr. 6 von 1882 wird die Streu namentlich für geflügelte Geflügelställe warm empfohlen. Wird die Streu täglich erneuert, so bedarf es nur wenigen Materials um den Thieren eine warme Unterlage zu bereiten. Wenn die tägliche Reinigung der Ställe nicht für notwendig erachtet wird, dann braucht man nur die Flächen unter den Sitzstangen, oder falls das Geflügel nicht abkäubt, wie junge Thiere und Wasserföhler, den ganzen Raum binn zu überstreuen.

Das tägliche Durchföhren der Streu, wodurch eine bessere Verbindung mit den Excrementen erzielt wird, ist zu empfehlen, besonders bei Durchfall der Thiere, da dann eine Anstreckung leicht vermeiden werden kann.

In vier Monaten wurden bei täglichem Einstreuen und wöchentlich dreimaliger Entfernung ca. 50 kg Torfstreu verbraucht. Die Thiere befinden sich dabei sehr wohl und sind gesund, was man dem Umstande mit zuschreiben kann, daß die den Excrementen entstühmenden schlechten Dünste durch die Torfstreu gebunden werden.

Zur Verpackung von Bruteiern läßt sich Torfstreu vortheilhaft verwenden, da die Streu leicht, elastisch und hauptsächlich viel billiger als jedes sonst hierzu gebrauchte Material ist.

Aber nicht nur in Deutschland, sondern auch in England hat sich die Torfstreu vollste Anerkennung erworben.

Dr. Berkmann-London hat die Torfstreu von Obenburg aus unter den Namen „Moos Litter“ in England eingeföhrt. Ueber die Brauchbarkeit des Moos Litter spricht sich George Fleming, F. R. C. V. S. Army Veterinary Inspector, Resident of Royal College of Veterinary Surgeons, folgendermaßen aus:

„Der Stall, in welchem die Moostreu benutzt werden sollte, enthielt 30 Pferde und war mit mangelhaften Abzugskanälen und schlechter Ventilation versehen. Es war daher bis jetzt unmöglich gewesen, den Boden trocken und die Luft frei von Ammoniak zu erhalten.“

Mit Beginn der Verwendung von Moostreu sind die Rauche-Abzugsröhren verstopft und das Stroh ist entfernt worden. Der Verbrauch von Moostreu betrug für 30 Pferde etwa eine Tonne, dabei wurde der Dünger nicht vor Ablauf der siebenwöchigen aus dem Stalle gebracht. Möglich fand eine sorgfältige Durchmischung des Streulagers unter Hinzugabe eines bestimmten Quantum frischen Materials statt, die ganze Zeit über war der Boden des Stalles trocken, die Luft rein von schlechten Gerüchen geliehen und die Pferde hatten ein vorzüglich weiches Lager. Die Thiere schienen sich auf der Moostreu recht wohl zu fühlen, die ein elastisches und den Vieblammern nachgiebiges Lager gewähr.“

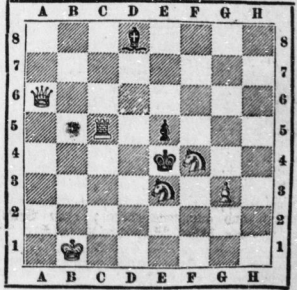
Arthur Haupt.

* Das Lasseche-Huhn. Dieses aus dem nördlichen Frankreich stammende Huhn zeichnet sich befamlich durch seine hervorragende Fruchtbarkeit und durch sein zartes Fleisch aus. Seiner allgemeinen Einführung in Deutschland war bisher die Annahme überhört, daß es imteren Winter schlecht auslaute und überhaut unheimlich gegen Unwetter sei. Nun theilt aber Andwien-Gohannisberg in dem „M. d. H.“ mit, daß nach seinen Erfahrungen die Verfrühungen nicht gutrauen und er den von ihm gehaltenen Stamm Lasseche-Hühner geradezu weiterab nennen müsse, da diebeiden bis jetzt trotz eines kalt und unangünstigen kalten Stalles vollständig geümd geliehen sind. Die Thiere werden ferner als sehr abm und fleischig gerümt; dagegen ist ihre Fruchtlast ausnehmend gering, auch die Eier erreichen nicht eine bedeutende Größe, da 7 Stück durchschnittlich 50 g wiegen.

* Eierchalen als Abföh für kleine Sämereien. Wer sich eine Anzahl Eierchalen, wie diebeiden nach dem Gemüße von wech getauten Eiern übrig bleiben, zusammenlegt und in diebeiden dann mit einem Hölzchen eine kleine Öffnung an dem ganz geliebten Ende macht, kann solche Schalen mit Erde füllen in eine jede ein oder zwei Samenförden legen, mit Weistift den Namen derbeiden auf die Schale schreiben, und mit diesen Samenförden ein mit Wäde oder Sägelgämen gefülltes Röhchen garniren. Ist das Röhchen einmal vertriebar, so löst man die Schale langsam los und legt Erde und Wädingen in diebeide in den Garten. Diese Manier ist besonders für frische Blumenkultur zu empfehlen.

Schach.

Neidrig von S. Tarraf. Aufgabe Nr. 2. Von Dr. S. Geb in Wien. Schwarz.



Weiß zieht und setzt in 2 Zügen mat.



hat selbst oft genug darauf aufmerksam gemacht, daß kein Fabrikat ein Genussmittel oder kein Nahrungsmittel sei. Die Frage der Verwertung überflüssiger Fleischreichtümer für andere bezweckliche Gegenstände ist mithin durch den Fleischverkehr nur theilweise gelöst; vollständig gelöst ist sie erst, wenn es — um Viebig's eigene Worte zu brauchen — möglich wäre, zu einem annehmbar billigen Preise ein Präparat aus dem Fleische herzustellen, welches die Eiweißstoffe zusammen mit den Extraktstoffen in sich vereinigen würde."

Da das frische Fleisch vorwiegend seines hohen Wassergehaltes (70-80 Proz.) wegen dem Verderben anheimfällt, so wird die beste Konservierungsmethode offenbar die sein, daß man das Fleisch ohne jeden Zusatz von Salz, antiseptischen Stoffen u. einfach trocknet, wie man dies mit verschiedenen vegetabilischen Nahrungsmitteln behufs ihrer Konservierung oft thut und wie es bei Fischen längst üblich. (Stodfish ist getrockneter Kabeljau.) Bei der großen Tragweite dieser Fleischkonservierungsfrage sind denn schon mancherlei Versuche in dieser Richtung angestellt worden; allein die Resultate waren immer mehr oder weniger negativ, weil das Trocknen von Rindfleisch keine so einfache Sache ist als man glaubte. Erst in der jüngsten Zeit ist das Problem der Fleischkonservierung mittelst bloßer Wasserentziehung gelöst durch ein von Prof. F. Hofmann und Dr. Weinert erfundenes Trockenverfahren, welches die Alltagsgesellschaft Carne pura (Hauptst. Bremen, Filiale Berlin) in Argentinien im großen Maßstab zur Ausführung gebracht hat. Das möglichst von Fett befreite beste Scheiben geschmittene und getrocknet; in dieser Form erhält es die besten Resultate, welche sich mit der Fabrikation des Patent-Fleischgemisches" beschäfftigt. Das getrocknete Fleisch unterscheidet sich von dem frischen nur dadurch, daß es ca. 65 Proz. Wasser weniger enthält, hat aber bezüglich der Geschmack- und Nährstoffe nichts eingebüßt. Es wird zunächst getrocknet und dann weiter zerleinert, wobei das reine Fleisch, Sehnen, Nerven u. als "Fleischspeise" ausgetrieben und landwirtschaftlicher Verwendung zugänglich gemacht werden. Diese reine pulverisirte, alle Nähr- und Geschmacksstoffe enthaltende Muskelsubstanz ist also das Präparat, welches als Carne pura (zu deutsch: reines Fleisch) gegenwärtig im Handel sich befindet und zuerst wohl auf der vorjährigen Hygiene-Ausstellung in Berlin weiteren Kreisen bekannt wurde. Nachdem es nun gelungen ist, die billigen Fleischpörrichte Amerikas's in eine trockne, haltbare und möglichst konzentrierte Handelswaare zu verwandeln, mithin reinfertig ist, was seiner Zeit S. v. Viebig erstrebte, darf man hoffen, daß dieser wissenschaftliche Erfolg mehr und mehr auch auf praktischen Gebiete, insbesondere auf dem noch sehr kulturrückständigen Felde der Volksernährung, die gebührende Anerkennung finden werde.

Um den praktischen Bedürfnissen, besonders der arbeitenden Klassen, für welche die Frage: wie nährt man sich gut und billig? doch sehr nahe liegt, möglichst entgegenzukommen, werden in Berlin die "Patent-Fleischgemische" hergestellt. Unter diesen hat man sich nichts anderes vorzustellen als Kombinationen des Fleischmehles mit verschiedenen Gemüsen (Bohnen, Erbsen, Kirschen) in den richtigen Mischungsverhältnissen. Eine "Patrone" kostet 25 Pfg. und enthält außer dem Gemüße die Nähr- und Geschmacksstoffe von 1/2 Pfd. bestem Ochsenfleisch. Die Bereitung der Mischzeit ist eine sehr einfache; man braucht nur die Patrone zerdröckelt in circa 1 1/2 Liter kaltes Wasser zu bringen, zum Kochen zu erhitzen und darin 1/2 Stunde zu erkalten. Sonstige Aufzaten sind entbehrlich, können aber nach Belieben gemacht werden.

Die Menge der aus einer solchen Patrone entstehenden ge-kochten Speise ist geradezu überragend; ich habe sie bei meinen Versuchen für zwei erwachsene Personen fast mehr als ausreichend gefunden; die ganze Nation löst mithin für eine Person 12 1/2 Pfennig die äußerst schnellere und bequemere Bereitungsmethode. Daß sich in größeren Städten Volks- und Anstaltsküchen lebhaft für die Carne pura-Präparate interessieren, ist erklärlich und anerkannter Wert; denn Volksküchen und ähnliche Institute haben die doppelte Pflicht, für möglichst wenig Geld möglichst viele und geeignet kombinierte Nährstoffmengen zu bieten, was bei höchsten Fleischpreisen sehr schwer, wenn überhaupt erreichbar ist.

Schluss folgt.)

Ueber Verwendung der Torfstreu im Stalle.

Nachdem ich in den vorhergehenden Artikeln meine Aufmerksamkeit speziell der Verwendung von Torfstreu im Hause — als Desinfektionsmittel — und in der Landwirtschaft — als Düngemittel geschenkt hatte, beschäfftigte ich mich nunmehr eingehender mit der Verwendung der Torfstreu im Stalle.

Es ist entschieden auffällig, daß man in unserm Gebiete erst jetzt die Vorteile der Torfstreu zu würdigen anfängt. Die Gutachten von Viebzüchtlern lauten sämmtlich dahin, daß Torfstreu unsträflich das beste Strohmittel sei, vorausgesetzt, daß die Handhabung in sachgemäßer Weise geschieht. Nicht nur die Absorptionskraft der Torfstreu für Gase und Flüssigkeiten, sondern auch das weiche Lager, die Arbeitsersparnis, der billige Preis und der geringe Raumanpruch reden der Torfstreu das Wort.

Zum Beweise der Richtigkeit dieser Behauptung führe ich folgende Vergleiche an:

Gesicht der Centner Torfstreu kostet im Detail-Einkaufe 1 M. 80 Pfg., so ergibt sich bei normalem Gebrauch folgende Tabelle:

1 Pferd braucht pro Tag	2,5 kg =	9,2 Pfg.
1 Rind "	" " 3,0 kg =	10,9 "
1 Schwein "	" " 0,5 kg =	1,8 "

Wenn man diese Zusammenstellung auf Stroh an, so ergibt sich, den Centner zu 3 Mark gerechnet, folgendes Exemplar:

1 Pferd braucht pro Tag	3,0 kg =	18 Pfg.
1 Rind "	" " 3,5 kg =	21 "
1 Schwein "	" " 1,0 kg =	6 "

Dr. Beremann in London, der die Torfstreu mit viel Energie und pekuniären Geldopfern in England eingeführt hat theilt folgendes mit:

„Eine londoner Pferdebahn-Gesellschaft hatte einen Bestand von 2500 Pferden, in deren Ställen verjährenweise fast Strohstreu Torfstreu verwendet wurde. Nach 9 Monaten stellte sich heraus, daß in dieser Zeit der Kohlenaufwand für Stroh 30,000 M. weniger betrug, als er in derselben Zeit für Strohstreu betragen hätte.“

Was den geringeren Raumanpruch betrifft, so werden dadurch hauptsächlich den südlichen Viebzüchtlern wesentliche Vorteile erwachsen und zwar deshalb, weil in Städten die Lagerräume für Streu und Dünger beschränkt und theuer sind. Dr. Arnold an der Thierarzney-Schule zu Hannover hat durch Versuche gefunden, daß der Jahresbedarf von 2 Pferden kaum 20 cbm bei Torfstreu beträgt, Strohblinger dagegen in dem gleichen Zeitabschnitt mindestens 40-48 cbm Raum erfordert.

Nach Dr. Fleischer in Bremen ist in den Stallungen der Bremer Pferdebahn-Gesellschaft die Düngergrube bei Strohstreu nach 5 Tagen gefüllt gewesen, bei Torfstreu hingegen nach 11 Tagen. Der Strohstreu-Dünger braucht demnach einen doppelt so großen Raum als der Torfstreudünger, ein nicht zu unterschätzender Vorteil des letzteren.

Die entsprechende Fabrikation bietet die Torfstreu den Pferden ein weiches, warmes, elastisches Lager, mithin auch ein Schutzmittel für die Hufe. Einen besonders wohlthuenden Eindruck übt die Stallstreu auf die Gelenke stark angelegter Pferde aus. Die Arbeits-Ersparnis, welche die Torfstreu-Verwendung mit sich bringt, tritt in verschiedenen Richtungen zu Tage. Ein tägliches Ausräumen des Düngers ist nicht nötig, da derselbe wochenlang im Stalle verbleiben kann und an und für sich schon ein geringes Volumen besitzt.

Bei Verwendung möglichst haubfreier, grobschaliger Torfstreu beansprucht das Hygen der Hiere weniger Zeit, was besonders bei weichen Tieren hervortritt.

Die Jauche bleibt im Torfstreu-Dünger gebunden, mithin fällt das Abfahren derselben weg, wie auch die Anlage von Jauchen-Kanälen und -Gräben unnötig ist.

Den Ammoniakgeruch vermindert man bis jetzt durch Streuen von Gyps und Vitriol zu beizugehen; die Maßregeln fallen bei Anwendung von Torfstreu, da dieselbe das Ammoniak bindet, vollständig weg.

Die Herren Gebrüder Joachim, Neubnig-Leipzig, wendben seit langer Zeit Torfstreu an und fund, wie sie mir mittheilten, mit den erzielten Resultaten sehr zufrieden.

zulegen. So erhielt der mitternächtliche Gast Eintritt in die noch warme Kufe.

„Das ist ja das reine Mordwetter da draußen!“ sagte Wilde sich schüttelnd. „Und wie sehe ich aus!“ Er betrachtete seine beschmutzte Erscheinung. „Das ist alles von der Hinfälligkeit in den Gräben. Pfui Spinn!“

„Was wünschst Sie?“ frug Stanz nicht eben freundlich. „Ja so! Das hätte ich über alles ausgehandelte Ungemach beinahe ganz vergessen! Ich wollte Sie bitten, mir eine Bescheinigung zu geben, daß ich hier war.“

„Unsum! Schauberkstoffer Unsum! Dasselbe haben Sie schon einmal gesagt. Wozu eine Bescheinigung? Ihr Hiersein muß doch irgend einen Zweck haben? Welchen Auftrag gab Ihnen Förster Selbig?“

Wilde schüßelte den Frager an und stammelte verlegen: „Welchen Zweck? Eigentlich keinen.“

„Nun denn zum Ruckel, weshalb sind Sie hier und fördern mich noch in der letzten Nacht meines Hierseins?“ frug Stanz aufbraunend und schien nicht über Lust zu haben, den Störenfried an die Luft zu setzen.

„Es gilt — es gilt —“
 „Was gilt!“ schrie Stanz heftig.
 „Es gilt eine Wette — eine Wette mit dem Förster Selbig.“

Ferr Stanz wurde ruhiger, als er das Gesicht des Eingedrungenen näher betrachtete und in demselben wirklich Wilde erkannte, von dessen listigen Einfällen er schon zuweilen hatte sprechen hören.

Wilde erzählte nun die Veranlassung und die näheren Umstände seiner nächtlichen Reise so genau und faßhaft, daß Stanz, bestigt durch den Humor des unermordeten Gastes, endlich mitlachte und die Bitte um Ausstellung einer schriftlichen Bescheinigung gern erlaubte.

Wer war glücklicher als Wilde, als er, das Dokument in der Tasche, den Rückweg wieder antreten konnte. Und wie leicht wurde ihm dieser! Die Mondschiel blühte zuweilen im letzten Viertel durch die gereinigten Wolken auf den Pfad und auch der Sturm hatte so weit ausgetobt, daß er nur noch in den schwarzen Wolken sein Spiel trieb, die er nordwärts jagte, um anderswo ihren schneidenden Infalt auszuspielen, wie es das Aprilwetter so mit sich bringt.

Ohne zu stolpern und so fallen erreichte Wilde die Heimath, legte sich aus Dyr und schlief bis zum nächsten Morgen die nächsten Strapazen aus. Gestirnt und triumphirend ging er mit seiner Siegestroßpöde, der unterliegenden Bescheinigung, zu seinem Freunde Braunmann, der sie denn mit lauerndem Lächeln entgegennahm.

Der Förster Selbigem aber erzählte in Freundesreise noch oft die Geschichte von Wilde's übermüthiger Wette.

Bairisch Bier.

Während vor den Jahren 1848 das bairische Bier in Norddeutschland kaum gekannt war, hat es seitdem daselbst einen

Siegeslauf begonnen, dessen Ende noch gar nicht abzusehen ist, der aber bereits von den weittragenden Folgen nicht bloß für die Bereitung des Getränks in Norddeutschland, sondern auch von solchen sozialpolitischen und kulturgeschichtlicher Natur begleitet worden ist, wie dies bereits vor einigen Jahren in der Saale-Zeitung eingehend erörtert worden ist. Esrog allem ist man bisher bei uns wunderbarerweise über das bairische Bier selbst, das man mit so großer Vorliebe vertilgt, und von dem man mit noch größerer Vorliebe redet, sehr im Unklaren. Schreiber dieser Zeilen, der alle größeren Städte Baierns kennt und gern, sehr gern an sie zurückdenkt, möchte darum seinen engeren Anbuhlern einige Beiträge zur Kenntniß der bairischen Bierverhältnisse aus eigener „gründlicher“ Kenntniß liefern, ohne damit den Anspruch auf „erschöpfende“ Darstellung dieses „unerforschlichen“ Gegenstandes erheben zu wollen. Er bittet den freundlichen Leser, ihm in Gedanken auf einer kleinen „Bierreise“ zu begleiten, auf der die wichtigsten Orte besucht werden sollen. Wenn beide dann schließlich in München hängen bleiben, dann ist natürlich keiner von beiden schuld, sondern —

Wenn man von Halle über Leipzig und Bamberg nach München fährt, kommt man bald nach Passirung der blauweißen Grenzspalte an R u m b a c h, als der ersten bedeutendsten „Bierstation“ vorüber. Gehen sieht man einen so originellen „Bierhof“ als den dieses Ortes. Ein kleines Städtchen, in reizender Lage, bestrahlt von der hochgelegenen, in luftgeschichtlicher Beziehung sehr berühmten, einstmals des Hohenzollern gehörigen Pfaffenburg, besitzt Rumbach einen un- verhältnißmäßig großen Güterbahnhof. Wagen schieß bei Wagen, schier endlos sind die Reihen. Aber wie feucht erscheint hier die sonst so trocknen, langweiligen Dinger! An dem einen prangt in Reihenlettern: „Bierbrauerei Rumbach, an dem anderen steht zu lesen: „Brauerei von Georg Päß, an einem dritten: „Brauerei von Kießling — und so geht es fort, nichts als Bierwagen auf dem ganzen, großen Bahnhofe. Bierstößel halten hier alle Züge genügend lange Zeit, damit die Passanten das berühmte Rumbacher an Ort und Stelle probiren können. Aber mit Entrüstung und mit Staunen weist der Bierlogisch noch umgebildete Reisende, der dies gelobte Land zum erstenmale betritt, das Glas zurück; das sei ja kein Bairisch, meint er, das sei Lagerbier, das sei ja hell und nicht dunkel. Aber er muß sich belehren lassen: das dunkle, pyramartige, altholländische Bairisch giebt es nur im „Ansbach“, das wird von den Baiern eigens für die Ausfuhr gebraut, weil das köstliche Maß, das sie selbst trinken, sich ohne weiteres nicht auf so lange Strecken transportiren läßt. Und siehe da, obwohl es nicht dunkel ist, schmeckt es doch recht gut, ja es ist viel erquickender, wenn auch die Weinofstergetränke aus leicht erklärlichen Gründen im allgemeinen nicht den rechten Begriff von der herrlichen Güte des Bairischen geben. Und weiter geht es an Kloster Rang und Bierseihen- heiligen vorüber, jenen berühmten, hochgelegenen, herrlichen Bergkloster, an welchen der Wanderer außer der entzückenden, wenn auch nicht großartigen Aussicht ein köstlicher Trank be- lohnt, nach der schwindigen, wunderbaren Aussicht Bam-

kundgebungen des großen Staatsmannes selbst und berenigen, welche logischen als Mundstücke derselben gebildet haben, dies alles „zu einem Ge- Wir leben in hunderten von Zeitungs- artkeln und Zeitungsaufschlag-Druckstücken die welt- und herab- bewegenden Ereignisse der jüngsten Vergangenheit noch einmal durch und füllen uns gerade durch den Hauch der Frische belebt, welcher den Geblüden der Tagesliteratur eigen zu sein pflegt. Liebe und Haß, Urtheil und Vorurtheil kommen in gleicher Weise zu Worte und die späteren Bestimmungen lönne die Zeitungen selbst, welche in ihnen wiedererkennen, berichtigen die Zeiträumer der Vergangenheit. Mehr freilich als alle Auslegungen aus andern Munde sind es gerade die Kundgebungen des großen Kanzlers selbst, welche, wie niederschrieben in Erz. Zeiten, Zuständen und Persönlichkeiten für alle Zukunft ihre Signatur geben. Da es nicht jedermanns Ding ist, alle Zeitungshand- geschichte durchzulesen, so ist ein solcher Auszug aus dem, was einst Vergangenheit erneuert wird, in hohem Grade beherren. Das Bild einer der größten und vor allem einer für uns Deutsche hochverehrten Epoche der Weltgeschichte wird uns hier gleichsam in einer ganzen Galerie von Sätzen und Gemälden vor Augen gestellt. Die über das Maß gewöhnlicher historischer Größe weit hinausgehende Gestalt des größten deutschen Staatsmannes tritt uns auf das imponirendste entgegen. Sie beehrte zu ihrer



berg. Hier wurde früher der schlechteste Gärungsstoff innerhalb Baierns bereitet, beginnt doch bei Bamberg schon der Weinbau und fährt in solchen bezüglich der Getränke simultanen Gegenden das eine von den beiden meist zu kurz. Aber in letzter Zeit, wohl auch unter Einwirkung der schlechten Weinern, hat sich Bamberg „recht herausgemacht“ und in einigen von den überaus zahlreichen Brauereien erhält man unstrittig guten Stoff.

Es folgen Erlangen und Nürnberg, Orte, die in Gambrivischer Hinsicht weit über Gebühr berühmt sind. Aber nicht bloß in den Städten, wie man bei uns meist annimmt, auch auf dem Lande, in den Klöstern, auf den Rittergütern wird das treffliche Bier produziert. Gerade diese kleineren Brauereien in unbesetzten Orten (Ulltenreuth, Langheim, Remtweinsdorf u. a.) sind in letzter Zeit mit Erfolg bemüht gewesen, in unserer Nachbarschaft Leipzig Absatz zu gewinnen.

Aus diesen nördlichen Gegenden stammt überhaupt der allergrößte Theil des Metzes, der in Norddeutschland als echtes Bierlich verbraucht wird. Das eigentliche Bierland und Bierleben fängt aber erst mit der hochinteressanten ehemaligen Reichsstadt Regensburg an, die, wie Grotte einmal gesagt hat, in einer so schönen Gegend liegt, daß dieselbe notwendig eine Stadt werden mußte. Hier und noch mehr in dem oberbairischen München ist die wahre Residenz des Biertrinkens. München, das durch seine Sammlungen und durch seine Kunstflöhe mit an der Spitze der europäischen Städte steht, nimmt auch dadurch einen hervorragenden Platz ein, daß es die einzige größere Stadt Deutschlands ist, in welcher noch unerfälschtes Volksleben pulst. Es herrscht hier ein irrgewöhnliches Leben und Treiben, und wer nur will, kann hier höchst behaglich hausen. Es ist wahr, der Bajer schimpft auf den Preis, aber lechter, namentlich eine gewisse Berliner Speziale, die wir nicht näher bezeichnen wollen, hat es sich nach Kräften angelegen sein lassen, sich unbeliebt zu machen. Schreiber dieses ist ein Vollwurstfreude, aber er hat sich trotzdem trefflich amüßigt und ist mit den Baiern stets auf das harmonischste ausgekommen, wie er denn überhaupt seinen mehrmaligen Aufenthalt in München zu den schönsten Abschnitten seines Lebens zählt. Doch zurück zum Bier!

Die vornehmlichsten Brauereien sind bei uns nicht einmal dem Namen nach bekannt. Das sprichwörtliche Hofbräu, das durch das Verdienst des jetzigen Finanzministers v. Nibel ererblich seinen Betrieb erweitert hat, zählt der echte Münchener schon lange nicht mehr zu seinen besten. Dagegen geht ihm nichts über Augustiner, Hader und vor allem Sternederbräu, dessen Besitzer, Trappentruer, einer der größten Wohlthäter der Armen, im August mit Hinterlassung eines kolossalen Vermögens gestorben ist, u. a. Auf den Bräuereien vor der Stadt und in den Bräuereien in der Stadt entwickelt sich das eigentliche Volksleben. „Früh 5 Uhr frischer Anstich,“ jedes fremde aufwallende, häufig zu bemerkende Anseize lehrt uns, wie gänglich die Lebensweise des Münchener von der unsren verschieden ist. Er hebt zeitig auf, legt sich zeitig nieder und trinkt mehr des Tags über als des Abends seine

Sehung durchaus nicht der zahlreichen und zum Theil ein wenig parteiartigen Angriffe auf die Gegner, welche Fürst Bismarck und seine Behauptungen vor allem in früheren Zeiten gehabt haben. Das letzte Kapitel ist das schwächste. Das dort gebotene ist ganz unzureichend. In diesem Kapitel tritt überdies der berühmte polnische „Hochzeit“ und sein schriftlicher und mündlicher Verkehr mit Bismarck auf, welcher doch endlich einmal abgethan sein sollte.

Das Mikroskop und die wissenschaftlichen Methoden der mikroskopischen Untersuchung in ihrer verschiedenen Anwendung von Dr. Julius Vogel, weil Professor in Halle. Vierte Auflage, vollständig neu bearbeitet von Dr. Otto Bazaras, unter Mitwirkung von Broi. Dr. E. Hallier in Jena und Dr. E. Kallomsky ebendort. Leipzig 1884, Deinde's Verlag. Das Buch, dessen erstes Heft uns vorliegt, verpricht ein hervorragend praktisches zu werden und zugleich ein wissenschaftlich geborenes. In beiden Beziehungen geht der Name O. Bazaras die besten Bürgschaften und ebenio die Namen seiner Mitarbeiter. Den Leuten, denen Versuch der Neigung oder beides es wünschenswerth machen zu mikroskopieren, welchen aber mündliche Unterweisung fehlt, wird das Buch einen hochwichtigen Ersatz bieten. Es wird seinen Zweck umso mehr entsprechen, als es zwischen den wissenschaftlichen Werken von Broi und Vogel und den populären Anleitungen die Mitte halten wird. Vieles trägt es dazu bei, daß, wie in England, so auch bei uns das

Maßtrüg. Von dem berühmten Hofbof, das anfangs März verzapft wird, giebt es z. B. schon nachmittags 2 Uhr keinen Tropfen mehr. Die Oberbairern leben überhaupt viel mehr als wir in der Kneipe. Dadurch und durch den großen Viehstand, durch den jenes Land in seltsamer Weise ausgezeichnet ist, ist das Essen in den Wirtschaften außerordentlich billig. Und für den Abend kann man sich, auch die feinsten Leute nicht ausgenommen, beim Gastronier, beim Fleischer, um 20 Pfennig „Aufschnitt“ von allen möglichen und unmöglichen Wurstsorten, beim Bäcker um 3 Pfennig Brot und zieht dann zum Bräu. Dort ist meistens die wenige Bedienung berart in Anspruch genommen, daß man am besten thun wird, sich selbst zu bedienen. Aus einem großen Trog, durch welchen beständig frisches Wasser hindurch läuft, angelt man mit einem langen Haken sich einen Maßtrüg, froh, wenn man überhaupt noch einen solchen erspäht, und sicher des allgemeinen Gelächers, wenn man einen mit angehängtem Waden herauszieht und ohne den Schoden bemerkt zu haben, unter der Wasserleitung auspült. Man schließt sich darauf der langen Kette Menschen an, welche vor dem Buffet postirt ist, wartet, bis man an die Reihe kommt, bewundert nach mehrmündlichem Stehen die fabelhafte Geschwindigkeit des Kassiers und der Bräunche, und sucht sich dann, im frohen Gefühl ob des erzugenen Trankes ein Plätzchen, wo man sich behaglich niederlassen kann. Da, aber wo ist da noch ein Plätzchen frei! Alle Stühle und Tische sind besetzt — Noth bricht Eisen — und gleich den anderen Bierseelen läßt man sich zugewirt auf den Stauern, auf den Dächeln der Wagen im Hofe, wo nur ein Sitz zu erhaschen ist, nieder und ruht die ermüdeten Glieder aus. Bald ist der erste Maßtrüg (ein ganzes Liter) geleert, bald der zweite; ein Recht, den man bei einem der zahlreichen alten Kabi-Weiber sich für wenig Geld erkaufen hat, ißt das seine, und bald geht es an den dritten und vierten. So kommt ein Student in München, der besagte sein Bier im Hofbräu nach Hefkollern, eine Zehnfache, die kürzlich als Wäg in den „fliegenden Blättern“ erschienen ist. Erwartig darf gar nicht Wunder nehmen, denn der erste Biertrüg bringt es dort mit Leichtigkeit auf 15—20 Liter täglich. Das erscheint zunächst als rechte Verschwendung und klingt wahrhaftig viel, namentlich unsere Damen werden entsetzt die Hände über dem Kopfe zusammenschlagen; doch ist das dortige Bier erstens viel billiger als das unsere, und dann ist es wirklich etwas ganz anderes als der Trunk, den wir leider häufig mit Bier zu bezeichnen genöthigt sind. Man macht sich thätiglich keine Vorstellung, ein wie herrliches Getränk es ist, wenn man es nicht selbst an der Quelle genossen; und wir können bezeugen, daß dort auch norddeutsche Damen, alle Bräuerie versehend, tapfer und weiblich mittrinken und keinen „Rater“ davontragen.

Besondere Feiertage sind für den mündneren Biertrinker das Salvatorfest und die ersten Tage des Mai, wenn das Hofbräu ob ausgehakt wird. Alles walfahrtet dann nach den bestimmten Lokalen und von früh an herrscht dajelbst die ungebundenste Fröhlichkeit und der hellste Jubel. Am 1. Mai fallen sogar aus diesem Anlaß die Kollegs aus. Einen leicht infernalischen Jubel, wie an jenem Tage, etwa in der Zeit

Mikroskopieren eine Art von Sport wird, ein Sport, wobei weder Blut vergossen noch Hälle gebrochen werden, aber die Geistesbildung geübt und nie und da auch der Wissenschaft ein dankenswerther Dienst geleistet wird. A. B. * Unter dem Titel „Der evangelische Glaube nach dem Bogen der Geschichte“ giebt der Verlag von Metz Niemeyer in Halle eine Anzahl protestantischer Schriften heraus, welche bestimmt sind, einen Beitrag zur historischen Vertheilung der evangelischen Glaubens zu liefern. Es soll in vollständigen Schriften, welche auf Grund anerkannter wissenschaftlicher Forschungen abgefaßt sind, das Zeugnis der Geschichte für den evangelischen Glauben vorgelegt und nachgewiesen werden. Das erste von diesen Schriften ist: „Der Ursprung und die Entwicklung des Evangeliums in der Welt“, von dem Internen geleiteten Dr. Theodor Förster. Der zweite ist: „Die evangelischen Glaubensgenossen vor Augen“, von dem Internen geleiteten Dr. Theodor Förster. Der dritte ist: „Die evangelischen Glaubensgenossen vor Augen“, von dem Internen geleiteten Dr. Theodor Förster. Der vierte ist: „Die evangelischen Glaubensgenossen vor Augen“, von dem Internen geleiteten Dr. Theodor Förster. Der fünfte ist: „Die evangelischen Glaubensgenossen vor Augen“, von dem Internen geleiteten Dr. Theodor Förster. Der sechste ist: „Die evangelischen Glaubensgenossen vor Augen“, von dem Internen geleiteten Dr. Theodor Förster. Der siebente ist: „Die evangelischen Glaubensgenossen vor Augen“, von dem Internen geleiteten Dr. Theodor Förster. Der achte ist: „Die evangelischen Glaubensgenossen vor Augen“, von dem Internen geleiteten Dr. Theodor Förster. Der neunte ist: „Die evangelischen Glaubensgenossen vor Augen“, von dem Internen geleiteten Dr. Theodor Förster. Der zehnte ist: „Die evangelischen Glaubensgenossen vor Augen“, von dem Internen geleiteten Dr. Theodor Förster.

zwischen 8—11 Uhr morgens, in den Centralfäden, wo besonders die Studenten verkehren, habe ich kaum in meinem Leben wieder gehört. Alles ist angelegt, eine brüderliche Umarmung zwischen Studenten und Philistern und zwischen den Studenten selbst folgt der andern; gemeinsame Lieder werden gesungen, Kapellen spielen, alle möglichen Scherze werden aufgeführt, ohne Unterlaß, ohne Unterbrechung! Und doch keine Störung, keine Ungehörigkeit weiter, als daß unvorsichtigen Fremdlingen, die mit Gylmbren eintreten, die an diesem Tage streng verpönten Ausdrücken eingetrieben werden. Hier muß man mit fröhlich sein; auch der ägste Philister muß es. Mit besonderer Begeisterung werden „Guten Morgen, Herr Fischer“, und „Du der Veronika“ gesungen, die jeder Münchener auswendig kennt, die aber in den verschiedensten Bekleidungsarten für die Fremden von den unvermeidlichen alten Weibern festgehalten werden. Zum Glück dienen gegen letztere als Ausgleich schmecke, fetche Madels in Nationaltracht — kurzum es ist ein göttliches Leben.

In den eigentlichen Bierlokalen, in denen es nicht allzu feuer ausseht, brängt sich stets Arm und Reich, Jung und Alt bunt durcheinander. Im Augustinerbräu, wo es unten bisweilen am wüthendsten und kräftigsten bergelt, eben „über eine Stiege“ (d. h. eine Treppe hoch) sämtliche Minister täglich ganz thätig als werthe Stammgäste und schütteln die ultramontanen Sorgen ab. Meist zeigen sich diese Lokale durch primitive Einfachheit aus. Nur erst in neuerer Zeit hat man einige auszumalen begonnen, und es sind besonders zahlreich „altheitliche“ Stuben entstanden, in denen es natürlich weit gefitteter und sauber bergelt — aber auch langweiliger. Von den Kellern, den großen Brauereiausganglokalen vor dem Thor, ist der schönste der Ewenzbräueller, eine Sehenswürdigkeit Münchens, ein pompöser, großartiger Bau. An einem sanften Bergesabhang lehnt er sich an mit seinen Treppen, Thürmen, Brühlungen, Galerien und gipfelt oben in der wundervollen, von Marmorsäulen geragelten, riesigen Halle, deren Wände von wahrer Künstlerhand mit Waffen und Feltons geschmückt sind, ohne den Grundcharakter eines solchen Festsaal'es zu verlegen; aber, aber — hier giebt es auch das schlechteste Bier von München; die Alltagsgesellschaft, die mit ihrem Produkt keine Geschäfte machte, hat sich flugertweise durch das schöne Gebäude geholt, und sie ist nun sicher, daß wenigstens hier der unglücklichen Fremden, die München besuchen, auch nach dem Ewenzbräu fährt, wenn auch die Einwohner selbst nicht hingehen.

Landwirtschaft.

Abhandlungen über Gegenstände aus dem Gebiete der praktischen Chemie.

Von Dr. C. Baumert.

Carne pura. (Fortsetzung.)

Der Fleischextrakt enthält nur die Extraktstoffe des Fleisches und besitzt infolgedessen keinen oder gar keinen Nährwert; die

Das beste Bier dagegen ist nur schwer zu haben; es wird nicht verkauft, da es die Franzosen ermüdet brauen, und seit Edward Griener's bekanntlich etwas indistincten Gemüden sind die Klöster nicht mehr so leicht zugänglich wie früher. Schreiber dieses gehört zu den wenigen glücklichen Protestanten, die durch zufällige Neugierigkeit mit einem Vater in das Franziskanerkloster gelangt sind und von dem Bestat gestohlet haben. Es ist in der That ein Göttertrank und die Wahrheit gebietet zu sagen, daß die Aufnahme eines außerordentlich lebenswürdige war, daß ferner die Wohlthätigkeit und die Hilfsbereitschaft speziell dieses Ordens eine immense ist, wie denn überhaupt die Nähe des Kulturkampfes die Sitten der katholischen Geistlichkeit unlaugbar schärfer angespannt und gehobert haben, ein Erfolg, der nicht zu unterschätzen ist. Hier im Kloster erfährt man auch etwas über das Geheimnis, wie die Baiern es fertig bringen, einen so edlen Saft zu erzielen. Vor allem ist beim Brauen Kücheln auf das Wetter zu nehmen, sobald die größte Reinklichkeit am Kuchelstet; der Braumeister darf nicht von der Stelle gehen und muß selbst bis zum Ende dabei bleiben, ein meist sehr mühsames Geschäft. Ueberall aber wird dort ausschließliche Hopsen und Maß zu dem reinen Wasser gethan, deren richtige Mischung ist schließlich den eigenartigen Genuß bereitet. Von nicht zu unterschätzender Wichtigkeit ist auch die richtige Aufbereitung und das richtige Einschenken; nirgends findet man dort die unglücklichen Spritapparate, die bei uns, noch in Erinnerung an den Schaum des Weißbieres, zum Ruin jeden Bieres eingeführt sind.

Wie in München so ist das Bier auch in den anderen ober- und niederbairischen Orten fast durchweg ein vorzügliches, und besonders im Gebirg, z. B. in Tölz, bekommt man trefflichen Metz; dagegen wird er schon in Augsburg, der Hauptstadt des Bezirks Schwaben, unbedeutender.

Es ist ein durch und durch originelles Leben, das in diesen nicht reichen aber auch nicht armen Landestheilen des deutschen Reiches herrscht. Es herrschen hier ganz eigenartige Verhältnisse, die keinesfalls nach der Schwabene zu beurtheilen sind. Der Norddeutsche, der hierher kommt, ißt dabei nur gar zu gern und erregt dadurch leicht Anstoß; er schadet sich dann selbst am meisten, indem er sich damit um den Verkehr mit lieben, bezüglichen Menschen, die nur recht verstanden sein wollen, und um den vollen Genuß eines echten, bieder, ferngejunden, deutschen Volkslebens bringt, dessen eine Seite unjere schwache Feder heute zu schildern vermagst hat. E.

Fleischsubstanz selbst bildet bei der Fabrication des Extraktes ein Nebenprodukt, welches aus Futter- und Düngefleischmehl verarbeitet wird, für die menschliche Ernährung also nicht weiter in Betracht kommt. Seinen wirksamen Bestandtheilen nach ist der Fleischextrakt ein Genußmittel wie Kaffee und Thee; und in der That wirken alle drei vermöge eigentümlicher, stickstoffhaltiger (alkalischer) Stoffe ätzend auf das Nervensystem. Der Erfinder des Fleischextraktes, J. v. Liebig,

den Konventionen nicht mehr zu unterscheiden sein. Hier haben es ja aber in der That erlebt, daß Leute, wie z. B. der holländische Abgeordnete van der Meer, sich abends ganz geund als Nationalliberale zu Bett legen und morgens als Konfervative aufwachen. Wer mit solchen liberalen Leuten, der will von einem Konkretismus, welcher zu solchen Resultaten führt, nichts wissen. Wenn man noch so entschieden auf die menschenfreundlichen Ideale der fortschrittlichen Partei glaubt und für sie eintritt, und noch so niedrige, zum Theil auch sthetische Abneigung gegen das Gebahren der Fortschrittspartei hat, so wird doch überall, wo es bedürfnislich werden muß, nicht den Anstimm der reaktionären Parteien entgegenzutreten gilt, nicht zu vermeiden sein, daß Nationalliberalismus und Fortschritt Schalter an Schalter haben, wenn auch der letztere von einem Kameraden nicht behaupten wird: „Einen beissen sindt bu mit.“

* Das gegenwärtig in einer Auflage von 85,000 Exemplaren erscheinende treffliche praktische Handbuck für alle Hausfrauen „Fürs Haus“ liegt in seiner neuesten Nummer einen Preis von 100 M. für die beste Komposition eines Wiegens liebes aus. Die näheren Bedingungen für die Konkurrenz, zu welcher nur Damen zugelassen werden, sind von der Redaktion „Fürs Haus“ in Dresden gratis zu beziehen.

