

hagen, damaligem Direktor der Singakademie, dem der spätere Weisser stets das Ansehen eines dauhbaren Schülers bewahrte.

Mit der Zeit hatten „die Alten“ auf den Brethern, welche die Welt bedeuten, so viel Selbstvertrauen zu ihrer künstlerischen Befähigung gewonnen und gleichzeitig so großes Wohlgefallen an dieser Art, die profanische Weltlichkeit zu idealisieren, gefunden, daß sie einmüthig den Entschluß faßten: sich gänzlich dem Dienste Zhalins zu widmen.

Durch die Vermittelung einer befreundeten, nach Breslau verzogenen Familie fanden beide Engagement beim dortigen Stadttheater und schon im Jahre 1812 kam der neunjährige Albert mit seinen Eltern nach Schlesien.

Ueber die Enttäuschungen, die ihnen hier wie an andern Orten wurden über ungewohnte Entbehrungen, welche sie sich auferlegen mußten, half ihnen hinweg eine gewisse praktische, an Epikur erinnernde Lebensphilosophie. — Jedes Opfer, das sie einander, das sie gemeinschaftlich ihrem Albert zu bringen vermochten, ward ihnen zu gemeinsamer Befriedigung.

Frau Sophie hatte sich von der bewährten Kleinbürgerlichen Solidität noch so viel reservirt, um mit wenigem Haushalten zu können und Vater Gottlob entlagte ohne Mühen mancher liebgewonnenen Besoldung, um nur an der geistigen und momentlich der künstlerischen Ausbildung seines Sohnes nichts fehlen zu lassen.

Die Fortschritte, welche dieser machte, entzündigten beide Eltern rechtlich für die ökonomischen Einschränkungen, denen sie für diesen Preis gerne sich unterzogen.

Sie mußten es als ein seltsames Glück zu würdigen, daß sich in der Seele des jungen Strebers: Verhaftetheit des Geistes, Gemüth und Talent mit Fleiß und Ausdauer vereinten. — Diese Eigenschaften, die ihm trenn bilden bis ans Ende, zeichnen ihn vor vielen ungeliebtenen Künstlern aus, machen ihn unsrer Achtung und Achtung in hohem Grade würdig.

Die Aenderung seiner Studien erfolgte mehr durch die Eingebungen eines glücklichen Instinktes, als nach einem überlegten Plan.

Schon als Knabe hatte er es auf mehreren Instrumenten zu einer für sein Alter seltenen Fertigkeit gebracht. Er spielte das Piano, die Violine und das Violoncello, fand seine liebste Unterhaltung bei rüstigen Konzerten, versuchte sich in kleinen Kompositionen und vertiefte sich in die theoretischen Anleitungen eines Albrechtsberger.

Trotz dieser, für einen zwölfjährigen Knaben ungewöhnlich ernsten Beschäftigung blieb ihm der frische, heitere Sinn. Fröhlich wanderte er mit seinen Eltern von einem Theater zum andern, nach Aachen, Baden, Bamberg, Köln, Freiburg und Straßburg, und selbst die Jahre der Zuehrung von 1816-17 vermochten ihm die gute Laune nicht zu verderben. Er hatte es versucht, durch Uebernahme von Kinderrollen sich nützlich zu machen; jetzt zwang er seinen unruhigen Geist zum Stillstehen, um Noten abzuschreiben. Auch in dieser harten Zeit blieb die Familie dem Grundsatze treu: „Nieher hungern, als Schulden machen.“

So kam es denn öfter vor, daß unzer gemüthliches Aleeblatt zur Mittagsstunde seine Wohnung verließ, um vor dem Stadthor auf einamen Waden seine Wascheit „lustwandeln“ einzunehmen; während ihre Hausgenossen sie in irgend einer Gasse wachend wählten.

Der Vater, ein Gegenstand des Mißliebes zu werden, schien ihnen unerträglich. Viel lieber wollten sie sich in ihr stets fröhliches Herz, als in den oft leeren Magen schauen lassen.

Bei einem solchen „Spaziergange“ geschah es, daß, als Frau Sophie hinter einer Hecke die trocknen Beemen verzweigte, Albert glückselig rief: „Heute, Mamachen, schwelgen wir! Hier ist auch mein Beitrag zu unserm lustlichen Wagnis!“ — Damit zog er eine fette Vederwurst aus der Tasche, deren Erwerbung er heimlich durch nächtliches Abschreiben ermöglicht.

Ein Zug schöner Pietät geht durch sein ganzes Leben undehrt nicht minder seine Eltern wie ihn.

Wenn sich um diese Zeit schon sein guter, fremdbürgerlicher Sinn in so ruhiger Weise offenbarte, prägte er sich, wenig Jahre später, kräftiger noch und erfolgreicher aus.

Von 1820 ab — also mit seinem 17. Jahre bereits — fand er selbständige Engagements, welche ihn in den Stand setzten,

die Hälfte der gemeinschaftlichen Haushaltungskosten zu bestreiten. — An der Bühne zu Düsseldorf wirkte er in Komödie und Singspiel mit laun geboffem Erfolg als jugendlicher Liebhaber und in Tenorpartien. Besonders glücklich machte es ihn, wenn die Regie ihm kleine, komische Einlagen eigener Komposition gestattete, die schon damals den Beifall des Publikums hervorzuzaubern pflegten.

Sein lebenswürdiges, gewandtes Wesen, eine schlanke Figur, das feine, interessante Gesicht, dunkles, lockiges Haar, die guten schelmischen Augen wie eine metallische Stimme unterstützten wesentlich sein Spiel. Nur für das erste Drama konnte er sich nicht begeistern; weshalb er auch darin nie etwas geleistet hat, weder als Darsteller, noch als Komponist, so oft er auch, durch Umstände genötigt, es versuchte, sich Gewalt anzuthun. — Was er in den Mund oder unter die Hände nahm unterlag dem Zauber seiner humoristischen Natur.

Nach einem Gastspiel in Köln engagierte ihn Direktor Ringshardt, der auch die aachener Bühne leitete. Dieser ebensovollwühlende als tüchtige Mann wurde ihm bald der freundlichste Gönner, unter dessen schützenden Hand das junge, fröhlich spragende Talent sich zur schönsten Blüthe entwickeln sollte.

Dem mit Enthusiasmus ins Leben tretenden Singspieler hatte die Bühne noch nicht der Unstünd flamm von feuchter Seele so freies Vermoch. Ein gültiger Genius schätzte seine umfangene Natürlichkeit und leitete seine Wahl.

Mit Vorzug in einem Hause und auf einem Hofe wohnte die Witwe Ablet sammt ihrer Tochter Alwine; beide aktive Willen an der Ringshardt'schen Bühne. Sie waren so liebe, gemüthliche Menschen, daß zwischen ihnen und den Vorlesern sich sehr bald ein freundschaftliches Verhältnis anknüpfte. — Beide Familien besaßen manches gemeinschaftlich, zu allseitigem Nutzen und Vergnügen; so auch ein schwarzes Haus, oder richtiger „Etagen“-Keller, der auf gemeinschaftliche Kosten errichtet wurde und sich in der einen wie der andern Wohnung heimlich versteckte. Auch er gab zu mancherlei Neckereien und Vertraulichkeiten Anlaß.

Eines Tages erschien Albert mit einem eleganten englischen Angel-Apparat auf dem Fluß, um von Rosine sofort apostrophirt zu werden.

„Was ist das für ein Ding?“

„Das nennt sich eine „Fischzudemwasserhebemaschine“, erwiderte lachend ihr junger Freund, „ein Geschenk meines Gönners, Mr. Spörlich. — Wir gehen, in den Büschen zu angeln und werden natürlich mehr Fische nachhause bringen, als zwei Familien verzehren können. Weißt Du was? Bereite Du unterdessen eine Schüssel frischen, weichen Kopsalat; aber mit saurem Rohm — weißt Du — und nicht zu wenig. Mama giebt die Kartoffeln, ich die Fische, gebatren werden sie auf gemeinschaftliche Kosten und dann machen wir zum Abend ein Fest!“

„Prüchtig!“ — rief das glückliche Kind — „das wird köstlich werden. Mein Mütterchen ist gewiß auch dabei.“

In der Dämmerstunde saß den heimkehrenden Dilettanten auf dem Gebiete der Fischerei Rest bereits auf der Treppe ab: „Wo hast Du die Fische?“ — Mit schelmischem Nicken entgegnete er: „Wo ist Dein Salat?“

„D!“ — der steht bereit in der Küche; — eine große, tiefe Schüssel voll.“

„So setz lo gut und präsentire sie dem jungen Herrn hier, der sich soogleich unsern Fischzahn zugemüthet jessen wird.“

Damit griff er in seinen Fischbeutel, holte daraus fünf in Papier gewickelte „Kastisfische“ und warf sie Peter zu, der sich eben um seine Füße schmeickelte.

„Ach, wie schade!“ rief bestürzt das junge Mädchen, „wie schade um die schönen Fische und — meinen prächtigen Salat!“

Das war recht garstig von Dir Albert!

„Ich will Dir einen guten Rath geben, Rest!“ meinte der Schelm. „Wenn Du den glücklichen Peter beneidest und den garstigen, verschämten Albert verabscheust, heirathe den Kater!“ Dann muß er alles Liebe und Gute mit Dir theilen, auch die Kastisfische!“

Das war dem sechzehnjährigen Kinde doch zu viel. — Tief gekränkt in seiner jugendlichen Würde, fing es an bitterlich zu weinen. Albert aber, erschrocken über diesen unerwarteten Erfolg seiner Neckerei, voll Reue und Mitleid, schloß es tröstend in seine Arme.

„Also eine Kater bin ich!“ schluchzte die Kleine.

ordenlich nützlich. Man wird ihn auch dort unbeschäftigt lassen. Anders gestaltet sich sein Treiben auf Bienen und Gartenland. Durch sein fortwährendes Aus- und Umräumen des Geyersches konnte er mancherlei Vortheile zu Benützung bringen. Bienen wird von Keuten, die seinen praktischen Einblick in den Bienenbau haben, angenommen, daß die kleinen Innehmlichkeiten, welche der Wauwaur durch sein Anwesen bewirke, durch Einemadung mittels des Hebens oder des Bienenhobels zu beizugehen seien. In der That werden auch jedes Frühjahr die Wauwaurarbeiten auf den Bienen umgehoben, aber der Wauwaur wühlt, wenn er nicht vonmorgen zu Besetzung kommt in das Geyersche, welche dann unangesehen darin bleiben und die Arbeit des Mähens sehr erschweren, d. h. die Ernte empfindlich schmälern. Auf Bienen, Futter- oder Gartenland ist also der Wauwaur, wenn er häufig vorkommt, ohne weiteres zu vertilgen.

Die einfache Faangmethode ist die mit der Wauwaur, und die besten Vertheilungsmittel sind Feuer, Solaröl, Säuregüsse u. s. w. Die überlebenden Flüssigkeiten werden auf ein Köpchen getropft und in die Saugnappe gelegt. So lange diese noch Geyers betreiben, werden die Wauwaur die Gänge meiden.

G. H.

Normen für den Einkauf von Malsgerfte.

Die nachstehenden Normen für den Einkauf von Malsgerfte wurden in der kürzlich abgehaltenen dritten Generalversammlung des Vereins „Verband und Verbrauch für Brauerer in Berlin“ den Mitgliedern zur Benützung empfohlen. Sie bilden, wie sie in weiteren Kreisen Geltung erhalten, für die Malsgerfte-Produzenten daselbst Interesse, wie für die Brauer bedürftig, weshalb sie nachstehend mitgetheilt werden: 1. Reklamationen bezüglich der Feinheit sind fünfzigmal innerhalb acht Tagen nach Empfang der Waare. 2. Es ist eine bestimmte in Prozenten feimfähiger Körner auszubrückende Feinheit zu garantiren. Der Käufer hat das Recht, die Waare zur Verthigung zu stellen, sobald die garantierte Feinheit um 5 Proz. oder mehr unterzückert wird. 3. Stimmen die Behauptungen des Käufers über die Feimfähigkeit nicht überein, so entscheidet das Gutachten des Laboratoriums des Vereins „Verband und Verbrauch für Brauerer in Berlin“. 4. Das Gutachten ist in der Weise eingeholen, daß von der Waare zwei Kugeln der Handels-Maße eine Durchschnittprobe gezogen und von derselben 1/2 kg vertheilt dem Vereins-Laboratorium überandt wird. Dieses giebt sein Gutachten nach angestelltem Feimversuch ab. Um übereinstimmende Ergebnisse bei Feimproben zu erhalten, wurde gleichzeitig der Brauereischweiger Patent-Schnell-Feimapparat, welcher von Colverde u. Schönblum in Braunshweig für 10 M. zu beziehen ist, als Normal-Feimapparat empfohlen. (Diesen Feimapparat, deren Beschreibung als Schutzpatent schon hier geringe Erwähnung bei der Referirung erfolgt, kommt indessen keineswegs ein bevorzugter Vorzug zu.)

Das Süßwerden der Kartoffeln.

Das Süßwerden der Kartoffeln hat nach den Untersuchungen von Dr. Müller-Durand, mit dem Vorzuge des Ertrages nichts gemein. Kartoffeln können ertrieren, ohne süß zu werden, und können süß werden, ohne zu ertrieren. Bei den im Keller lagernden Kartoffeln gehen zwei verschiedene Prozesse vor sich. Bei dem einen wird ein Theil des Stärkemehls in Zucker umgewandelt und zwar geht dieser Prozeß bei jeder Temperatur vor sich. Bei dem andern, physiologischen Prozeß wird der erstehende Zucker aufgespart. Bei Temperaturen unter, welche um mehrere Grade über den Nullpunkt liegen, halten beide Prozesse sich das Gleichgewicht, d. h. es wird durch den letzteren Prozeß gerade so viel Zucker verbraucht, als wieder sich aus der Stärke bildet, es kommt mithin nicht zu einer Anhäufung von Zucker, die Kartoffeln werden nicht süß. Anders aber ist es, wenn die Keller-temperatur auf 0 Grad oder bis zu 2 Grad herabsinkt; der Zuckerabbauprozess nimmt seinen Fortgang, während der Verbrauch des Zuckers geringer wird oder aufhört, es muß also, falls die Temperatur von 0 Grad bis — 2 Grad länger anhält, eine Anhäufung von Zucker in den Kartoffeln stattfinden, die Kartoffeln werden süß. Die süß gewordenen Kartoffeln sind für den Haushalt noch nicht nutzlos geworden und brauchen nicht, wie es häufig geschieht, wegzuwerfen zu werden, denn aus der Fortdauer des Dr. Müller ergibt sich ein naturgemäßes Mittel, aus süß gewordenen Kartoffeln den Zucker zu entfernen und dieselben wieder genießbar zu machen. Man brüht die Kartoffeln mehrere Tage vor dem Gebrauch in einen warmen Haun z. B. in die Küche, wo abdam der Zucker von den Kartoffeln schnell verbraucht wird. Andere vorzuziehendere Mittel, wie Aufhängen u. s. w. führen nicht oder nur sehr unvollkommen zum Ziel.

Melken und Melkzeit.

Der längere Zeit in einer Milchwirtschaft war, zu wissen, daß es sehr viele schlechte Melker giebt im Vergleich mit den wenigen, welche die richtige Methode des Melkens kennen und befolgen. Es ist bekannt, daß manche Leute mehr Milch und in

längerer Zeit von einer Kuh bekommen, als andere. Von allen Dingen muß der Melker eine tüchtige Felle haben, was die Kuh sehr leicht merkt und nicht mag. Es ist nicht gut, wenn die Kuh eine Kuh und besonders eine leicht reizbar, in ihrem ruhigen Zustande ist, welcher für das regelmäßige Milchablassen so notwendig ist, und eine Perion, vor der sie sich fürchtet, an ihrem Euter herumbreitet. Eine fremdlische Melker und Handlung, durch welche ein Thier Zutritten gewinnt, muß vorgezogen, ehe die Kuh ihr mögliches an Milchgenuß verliert. Der nächste Punkt ist die richtige Melkzeit, die Melkzeit ist nicht die selbe, wenn die Milch, wenn Milch und Butter der besten Qualität der bestmögliche Zweck ist. Keine Substanz muß so leicht verunreinigt und verdorben wie die Milch; sie ist sehr empfindlich gegen alle Gerüche und Schmutz jeder Art, und wenn beim Melken nicht die größte Sauberkeit beobachtet wird, sind die Melkerprodukte sehr schlecht. Es gilt nicht, wie gemeinhin irrtümlich noch auch bei allen häuslichen Arbeiten, zu arbeiten, wenn die Milch schon von Anfang verdorben ist; kein Seife kann den unangenehmen Geruch oder Beigeschmack wieder entfernen. Drei Hauptpunkte sind beim Melken stets zu beachten: Sauberkeit, Heiligkeit und schmerzliche Arbeit. Dann kommt aber auch die Melkzeit in Betracht. Es sollte an jedem Tage, Feiertag nicht ausgenommen, genau zur selben Stunde gemolken werden, denn es ist nicht gut und nachtheilig, wenn die Melkzeit an verschiedenen Tagen, die ihrer Schmerzen verursachen, eine Stunde über die Zeit warten läßt.

Keine oder große Kühe?

Die Frage, ob es zweckmäßig sei, größerer oder kleinerer Vieh zu halten, ist schon oft und wird noch immer in landwirtschaftlichen Kreisen vielfach erörtert, ohne das mannes Wissen entscheidende Vertheile bisher darüber gemacht worden sind, aber auch vielleicht gemacht werden konnten, da die verschiedenartigen Verhältnisse hierbei in Betracht gezogen werden müssen. Es ist daher die Erörterung dieser Frage fast nur von einem mehr oder weniger einseitigen Standpunkt möglich, und in dieser Weise möchte ich den Lesern des „Landwirth“ die nachfolgenden Bemerkungen zur Erwägung unterbreiten. Stellen wir also die Frage: verdient direkt für Milchwirtschaften die kleinere leichtere oder größere schwere Kuh den Vorzug? So meine ich, daß, wenn die Kuh allein und ausschließlich nur beim Zweck der Milchproduktion zu dienen bestimmt ist, und erst, nachdem sie vermuthlich mehr tauglich, also nachdem sie etwa 8-10 Jahre ihrem Zweck gedient hat, zu ihrer letzten Benützung der Schlachthof überliefert wird, die Entscheidung zu Gunsten der kleineren fällt, und will ich auch nur von diesem ganz einseitigen Standpunkt die Frage behandeln.

In jeder beliebigen Rasse giebt es kleinere und größere Thiere, die in ihrer Milchergiebigkeit aus gleich viel, indes wir beispielsweise kleinere Kühe im Lebensgewicht von 800 Pfd. finden, die ebenso viel Milch geben, wie andere größere werden Kühe von 1200 Pfd., und solche sind daher mit einander in Vergleich zu stellen, d. h. es ist zu unteruchen, ob die Kühen der Unterhaltung des Melkergeheges, in welchem Falle also des Melkergeheges von 400 Pfd., der großen Kuh gegenüber der kleinen Kuh während der etwa 10 Jahre, in welchen die Kuh als Milchkuh dient, durch den Mehrgehalt an Fleischgewicht bei ihrem endlichen Verkauf gedeckt oder überbieten werden? Allgemein lehren die Erörterung von Vertheile, daß für je 100 Pfd. Lebensgewicht etwa 2 Pfd. Erzeugnißabhang als Erhaltungsfutter notwendig sind, jedoch also die große Kuh von 1200 Pfd. Lebensgewicht täglich 8 Pfd. Erhaltungsfutter mehr erfordere, als die kleinere Kuh von 800 Pfd. Lebensgewicht, woraus sich ein jährlicher Mehrbedarf von rund 2900 Pfd. Erzeugnißabhang ergibt. Mögen wir nun auch noch so sparsam wüchsen, aus guten nahrhaften Futterpflanzen, wie gutes Senf, Wurzelgewächse, Kleinfutter, Schrot u. s. läßt sich der Zentner Erzeugnißabhang unter 2 M. nicht herstellen, und es würde somit der jährliche Mehrbedarf der großen Kuh einen Kostenanhang von mindestens 60 M. erfordern, vorausgesetzt, daß sich für den kleineren, das größere Vieh, nachdem sie 8-10 Jahre als Milchkuh gedient hat, für den Fleischer reif, gegenüber der kleineren Kuh einen Mehrerwerb von 400-600 M. haben möchte; daß dies aber bei einer Kuh, als Milchkuh, verbraucht die Kuh der Fall sein könnte, wird kaum jemand behaupten wollen.

Andererseits stellt sich die Sache, wenn die Kuh nur abgemolken werden soll und dann zum Fettmachen bestimmt ist, und noch andere Gesichtspunkte werden nachzusehen sein, wenn die Kuh nicht allein durch die Milchproduktion angestimmt werden, sondern auch als Schlachttier dienen soll; in diesem Falle wird eine ober gesagene Kuh von größerem Körpergewicht durch ihre Nachzucht, d. h. durch das größere Körpergewicht ihrer Kübler und durch deren massigere Körperentwicklung vielfach nutzbarer sein, die Mehrkosten ihrer Unterhaltung zu decken. Immerhin glaube ich, daß der Melker von einer Melkerwirtschaft rationell nie auf die Körpergröße seiner Milchkuhe allzu großes Gewicht legen darf, vielmehr bei kleineren gut gewählten Thieren eine höhere Abnutzung des Fettes erzielt wird, und allein darauf die Aufmerksamkeit zu lenken, ist die Absicht dieser Zeilen.



bis hierher entgegengelaufen, und auf der Mauerkrönung über dem Thore stehend ein reichendes point de vue bildeten, als König nebst Anhorf die Weide betrat.

"Papa! Papa! Papa!" rief es beifühmend; "komm, komm schnell! wir bekommen Besuch! Hier unten im Thore stehen schon welche!" rief der gläubige König.

"Is ist wahr!" befügte die kleine Lina sehr ernsthaft und zeigte mit dem Fingerchen in die Spalte; "ich habe sie auch gesehen!"

"Und gesehn! ich auch!" — wiederholte der zweijährige Hans.

"Ernst hat schon einen großen Karpenfisch mit dem Namen aus dem Fischkasten geholt! ich habe ihn zur Mutter getragen!" rief wieder Fritz mit possierlichem Stolz.

"Und in der Kasse bratet der Hase, den Du vorgestern geschossen hast!" sagte Lina eifrig hinzu.

"Auch der kleine Wenzel, der Hans, sagte etwas, was aber jedem Fremden unverständlich war.

"Ja, ja, Hanschen! ich verstehe Dich schon -- Apfelsmus mit Rosinen!" dolmetschte der Vater, hob das Kind empor und küßte es.

In diesem Augenblicke stiegen nun Bergmann und Hedwig zu der Gruppe. Lina reichte Hedwig, die Knaben den Herren die Hände zum Willkommen. Es war ein ungemein wohlthätiger Anblick, diese drei glücklich lächelnden Kinder, Wiber der Gesundheit keibes und der Seele, die Freude und der Stolz ihrer Eltern.

Bergmann behauptete, der älteste Knabe sei das treue Abbild seines Vaters; diejer aber schüttelte verneinend den Kopf.

"Hat ja dieselben Augen, dieselbe Stirn — was hilft denn das alles?"

"Und dennoch gleich er weniger mir, als dem Vater seiner Mutter, seinem Großvater, dem alten Baron v. Wimbach," berichtete König. "Er trägt die freisinnig v. Wimbach'schen Familienzüge, während das Mädchen wieder die des v. Fernburg'schen Geschlechts geerbt hat. Meine Frau ist bekanntlich eine geborene v. Fernburg," setzte er wie selbstverständlich hinzu.

"Na, na!" rief Bergmann mit einem gar sonderbar spöttischen Ausdruck, "und wenn Ihre Kinder auch noch so alttägliche Geichter haben, — hübsch sind sie doch — was hilft denn das alles! Ja, ja! Und der allerliebste Kleinste — Hanschen heißt er wohl? — der wird zunächst seinem Vater ähnlich — und dann wird er ein stattlicher, impotrender Mann."

Vielleicht hätte König eine späte Antwort auf diese Rede gegeben, wenn sie nicht während dieses Gesprächs an der Freitreppe angelangt wären, auf deren oberster Stufe zum freundschaftlichen Empfange der Gäste die Hausfrau bereit stand. Nur für Kuborj nebst Tochter bedurfte es der Vorstellung. Die Bekanntschaft mit dem stolzen Bergmann datirte aus früherer Zeit.

Land- und Hauswirthschaft.

Phosphorsaures Kali

ist kein neues Düngemittel, sondern schon ein Vierteljahrhundert alt. Neu ist nur, daß es jetzt in Viehdüng a/dig, in der Düngersabrik von H. & C. Albert im großen jo billig hergestellt wird, daß seiner lobenden Verwendung im großen vorseiten der praktischen Landwirthe kein Hinderniß mehr im Wege steht. Es fragt sich nur, wie und wo es am zweckmäßigsten verwendet wird. — Alle kaltrreichen Bodenarten sind reich an Kali und Magnesia, alle apfelsäuren reich an Kali, Magnesia (?) und Schwefelsäure. Dagegen sind diese Bodenarten in der Regel arm an Phosphorsäure und Kali. Für dieselben kann es daher kein nützeres Düngemittel als phosphorsaures Kali geben. Dieses Düngemittel hat folgende Vortheile: Es ist sehr konzentriert, enthält also wenig Ballaststoffe, verursacht also relativ wenig Transportkosten. Es enthält nur wenig kohlensaure (Aerische) Salze, welche schon in nicht allzu großen Mengen die Gefahr in sich bergen, schädlich auf die Vegetation einzuwirken. Es enthält nur wenig schwefelsaure Salze, von welchen kaltrreich gilt. Die Gypsboden enthalten die Schwefelsäure überaus schon von Natur aus im Ueberflusse. Durch seine leichte Löslichkeit und Verbreitbarkeit im Boden wirkt es selbst in den trockensten Jahrgängen. In kalten und apfelsäuren Boden wirkt die Phosphorsäure des phosphorsauren Kalis weniger leicht nützlich als die der Kaliumphosphate. Hierfür wurden in Viehdüng erst die Absorptionserfahrungen gemacht. In vielen Bodenarten paßt es deshalb zu allen Kulturpflanzen. Der praktische Landwirth wird es vorzuzug zu benutzten anwenden, welche ihm die wichtigsten sind, also in Wein- und Obplantagen zu Wein und Obst, in Gemüsegärten zu Gemüse, in Tabakplantagen zu Tabak u. c. — Wie alle mineralischen Düngemittel wird phosphorsaures Kali am zweckmäßigsten und sichersten in Verbindung mit natürlichem Dünger oder Torf oder Gillsäferer verwendet oder in einem Boden, in welchem ein oder zwei Jahre zuvor eine starke Düngung mit natürlichem Dünger stattgefunden hat. Nur bei Leguminosen unterleibt die gleichzeitige Verwendung von Gillsäferer, weil dieser bei denselben ohne Wirkung bleibt. Es ist deshalb gar nicht daran zu zweifeln, daß phosphorsaures Kali für die meisten kalten und apfelsäuren Bodenarten in Blumstücken von großer Wichtigkeit ist. — Eine Düngung damit von 3-4 Ctr. per Hektar genügt vollständig, um 2-4 Magazinalernte zu erzielen, da ja alle konzentrierten Düngemittel (und somit auch phosphorsaures Kali) den natürlichen Dünger nicht ersetzen, sondern nur ergänzen sollen. Ich selbst würde ein heilbrunder Gärtner

haben in kaltrreichem Boden mit phosphorsaurem Kali im Jahre 1885 zu Gemüsen, Heben und Bäumen Versuche gemacht. Das Resultat war ein allgemeines Ueberflüssiges. Eben deshalb kann ich jedem Gärtner, Weinbauer oder Landwirth, welcher in kalten oder apfelsäuren Boden wirthschaftet, nur raten, wenigstens kleinere Versuche damit zu machen.

Heilbrunn a/N. K. S. Neuffer

Ist es am zweckmäßigsten den Sperling und Mantwurf zu schonen oder zu vertilgen?

Neben den Nutzen und Schaden der Thiere ist sehr viel gesprochen worden, ohne daß bis heute die Ansichten sich wesentlich geändert. Unter den Vögeln ist es namentlich der Sperling, über welchen die Ansichten sehr auseinander gehen. Ansehendere haben Fortkulturen, Landwirthe und Gärtner, die fast täglich mit ihm in Berührung kommen, seine Nützlichkeit am meisten in Zweifel gezogen. Auch von sehr hochbühler Seite, z. B. von Professor Richter in Bamberg, sind die Nachtheile der Vermehrung der Sperlings fauzgelegt worden. Ferner ist bemerkenswerth, daß die bei längerer Zeit in Australien eingeführten Sperlinge sich dort in einer Weise vermehrt haben, daß der von ihnen verursachte Schaden auf den Feldern und in den Gärten jo große Verhältnisse angenommen, daß die Regierung von Australien sich veranlaßt gesehen hat, für je 100 englischer Ctr. 2/3 Schilling und für 2 Monate 0,80 Schilling zu zahlen. Es wurden im Verlaufe von 2 Monaten 81,000 Ctr. und 8000 Sperlingskörner eingekauft und dafür 2388 Schilling bezahlt. Bei uns würde dagegen eine Dezimierung nicht ohne weiteres am Plage sein. Durch Vertilgung vieler schädlicher Insekten müßte er im allgemeinen mehr, als er schadet. Aber man hat auch in der Schonung der Sperlinge eine gewisse Grenze innezuhalten, denn wenn dieselben massenhaft auftreten, so es an manchen Orten gar nicht selten vorkommt, so ist der Schaden, welchen sie an Feldern an sichrichten verursachen, ein sehr erheblicher, und dann ist es wohl ein Werk der Nothwendigkeit, ihrer Vermehrung Einhalt zu thun.

Wenn man schon bei dem Sperling bekennen muß, daß sein massenhaftes Auftreten recht schädlich werden kann, so ist dies bei den Mantwürfern in noch erdrörender Weise der Fall. Daß derselbe nur von Wärmern und kaltrreichen Zonen her, und die Flansentheil weichen ist, ist längst eine allgemein anerkannte Thatsache. Wollte man ihn aber aufgrund seiner Ernährungsweise für absolut nützlich halten, denn gelangte man allerdings unwillkürlich zu jener einseitigen, von vielen thalächlich auch vertretenen Vorstellung, daß es die äußerste Nothwendigkeit erheische, denselben überall zu schonen. Als Hauptvertilger der gefährlichen Raupenlarven, die vorzugsweise auf Feldern und weniger auf Weiden anwachsen, ist er weit das wirksamste Mittel, um die Raupen zu vertilgen und auf solche Stellen der Erde zu legen, die reichlich von der Sonne beschienen werden, erwirkt er sich auf Weiden als außer-

"Nein!" versicherte beruhigend ihr junger Freund. „Du bist keine Kage, dazu fehlt Dir der Schmirrbart; solst auch nicht den Peter herathen, sondern den Albert, wenn Du willst.“

Da erklärte sich plötzlich das liebe, schmelzende Gesichtchen und nach Verlauf einer Viertelstunde konnte Vorking jun. seinen Eltern und der Frau Altes sich als Bräutigam präsentieren. — So kam es, daß Albert nach vollendetem zwanzigsten Lebensjahre in den Stand der heiligen Ehe trat.

Wenn das Sprichwort vom „jung freier“ niemals zugezweifelt, so geschah es in diesem Falle. Einen glücklicheren Verein, ein innigeres Verhältniß und feineres Ueineranderwachen der Herzen hat die Welt kaum gesehen. Dieser Ehe entsprang eine muntere Schar lebenslustiger Mieser, die des jugendlichen Papa Humor oft auf eine harte Probe stellten, welche er jedoch meist siegreich bestand.

Vorgängs erste kleine Dyer „Ali Pascha“ fand Beifall, kam in Köln, Detmold, Danaburg und Münster zur Aufführung und trug dem jungen Gatten ein Engländer an letzterem Orte ein.

Bei seiner Ueberfiedelung — im Jahre 1826 — trug seine

Bietat schwer die erste Trennung von den theuern Eltern. Doch auch darüber mußte sein Humor sich hinwegsetzen. „Ich bin doch weniger“, meinte er, unter Thänen lächelnd, „neugierig zu erproben, ob's wahr ist, was man sagt, ob meine Liebe zu Euch durch die Trennung noch einer Steigerung fähig. Könnte mich öderentlich darauf freuen.“

Nachdem diese „Probe“ glücklich überstanden, der Ruf des jungen, talentvollen Schauspielers durch erfolgreiche Gastspiele zu Detmold, Pyrmont, Hamburg und Mannheim begründet und sein Ueberbpiel „Der Pole und sein Kind“ im Künge über die deutsche Bühne gegangen, übernahm sein Gönner Ringelhardt die Direktion des Stadttheaters zu Leipzig. Dieser treffliche Mann sorgte — nicht minder im eigenen Interesse, wie aus humaner Rücksicht auf seine Schützlinge — für die Wiedervereinigung der Familie Vorking. Papa veranlaßte seinem ehrenfesten Charakter das Vertrauensamt eines Kassirers; Mama war unübertrefflich als „tomische“; Neß spielte sich selbst — d. h. die jugendliche Liebhaberin — äußerst naturgetreu und Albert stieg zum Regisseur der Dyer. Sein Glück war gemacht; — hier sollte es die schönsten Blüten auf seinen Lebenspfad streuen. (Schluß folgt.)

Tischchen dede dich!

„Tischchen dede dich,“ — das Kindermärchen mit der köstlichen Allegorie, die uns an den allgütigen Verforger der Menschheit verweist, der den Freudenseder allen lebenden Wesen füllt, hat für uns und unsere Zeitgenossen noch nicht so völlig alle Bedeutung verloren, wie mancher Unzufriedene vielleicht behauptet, seitdem des obersten Grundbesitzers Statthalter auf Erden Wald und Flur mit der hermetisch schließenden Mauer des Strafgesetzes vor jedem Unberechtigten geschützt haben.

lichen und spezielleren Behandlung dieses Begriffs, um so besser! —

Wie unschwer man die Kunst oder Wissenschaft, „Gistschwämme von genießbaren zu unterscheiden“, zu erkennen vermag, beweisen ganze Gaue und Provinzen unseres Vaterlandes. Namentlich sind es die nordöstlichen Anstalten Deutschlands, in welchen die „Gistschwämme“ eine anerkannt bedeutende Rolle spielen.

Wenn auch Forst und Feld sich vertheilt im Besige Einzelner befinden, sind diese, vom Gesetze bevorzugten Grundbesitzer doch selten jo engberzig, daß sie nicht gestatten sollten Allen, die darnach begehren, sich zu sättigen von den Früchten, die aus ihrem „Herrenrechte“ abfallen. Namentlich sind es die Staatsforsten, in denen für wenige Pfennige rechtliche und unverdächtige Kämpfer uns tägliche Brot den Eintritt, wie das Sammelrecht von allerlei nützlichen und guten Gaben erwerben können.

Dort bilden sie einen ganz gewöhnlichen Markt- und Handelsartikel. Tausende armer Weiber und Kinder erwerben während der feuchtkornen Jahreszeit durch die Schwämme den Lebensbedarf für den gefräßigsten Winter.

Das Schädliche von Nützlichen unterscheiden lernen sie früh — und zwar allein aus der Praxis. Denn nur die wiederholte, gewöhnliche und handgreifliche Aufsammlung des Naturproduktes kann dem Sammler vollkommene Sicherheit geben. Selbst die gelungsten Abbildungen vermögen die „Erfahrung“ nicht zu ersetzen.

Aus ihnen empfangen wir denn auch zum großen Theil — unfern Bedarf an Erbs, Heidel-, Preisel- und Himbeeren, während wir Kindern, wie allen arbeitsunfähigen Leuten gleichzeitig einen lobenden Verdienst zuwenden.

Der Nutzen, welcher aus diesem Privilegium der Armen für die Volksernährung erwächst, konnte jedoch vielfach erhöht werden, wenn nicht Unwissenheit und Vorurtheil eine ganz bedeutende Anzahl vortheilhafter Dyer- und Nährpflanzen verschmähen, die heute noch — selbst in unserer gemäßig-kalten Zone — fast paradiesisch sich in Sand und Mund wachsen, ohne unier Zutun, ohne daß wir nöthig hätten zu thun, zu ernten.

In anderen Anstalten verhält man sich dagegen, und zwar nicht ohne Grund, kammlichen Schwämmen gegenüber ablehnend, reservirt, ängstlich; theils, weil man ihnen Werth unterschätzt, theils und hauptsächlich aus der berechtigten Furcht; umwiffend einen Mißgriff zu thun, Gesundheit und Leben zu gefährden.

Solche, durch ihren gewichtigen Einfluß auf den bürgerlichen Haushalt hervorragende Gewächse bedenken wir in nachfolgendem einer eingehenden Besprechung zu unterwerfen.

I. Schwämme

Obenan dürfen wir wohl mit vollem Rechte die Schwämme oder Pilze stellen.

Ihr Nährwerth ist vielfach — unmissentlich wie wissenschaftlich — verkannt und herabgewürdigt worden.

Die Mehrzahl der genießbaren Pilze ist gesund, nahrhaft, wohlthätig und nicht schwer zu verdauen, als manche empfindlichen Arten dieser Klasse besonders.

Zur Erkenntniß dieser Wahrheit haben erst die neuesten, mächtigen Fortschritte gelehrter Menschenfreunde geführt.

Sie weiter zu verbreiten sollte jeder mitleidige Volkstreu sich zur Pflicht machen. Wir müßten uns erkennen dießes an und gedenken uns ihr nicht zu entsagen. Sollte es dadurch gleichzeitg der Volkskraft den Impuls geben zu einer gründ-

An dieser Stelle will ich es nicht veräumen, auf das dringendste vor einem allgemein verbreiteten Irrthume bezw. Aberglauben zu warnen. Zeitungen, Konversations-Verla und selbst sogenannte populär-wissenschaftliche Fachschriften haben den Glauben verbreitet, daß Zwiebeln, mit Schwämmen zusammen gekocht, getrunken oder gedämpft, ein untrügliches Reizmittel für den Werth oder Umwerth der Pilze seien: „Bei genießbaren, unschuldigen Schwämmen besitzte sie,“ heißt es, „ihre natürliche Farbe, während sie von giftigen blau, violett oder schwarz gefärbt werden.“

Diese Behauptung ist durchaus falsch und tann, falls man ihr Glauben schenkt, verhängnisvoll für ganze Familien werden.

Man lasse sich durch solche völlig grund- und haltlose Vorspiegelungen um Gotteswillen nicht täuschen! und benecke, es steht die Todesstrafe auf diesem gefährlichen Irrthume!“

Der Verfasser dieser Zeilen hat sich Uebersetzung durch wiederholte Versuche der mannigfachen Art verschafft. Die schlimmsten Gistspilze — selbst die giftigsten Pilzschwämme (Amanita muscaria) — kauenlang mit Zwiebeln gekocht oder getrunken, verändern die Farbe der letzteren in keiner anderen Weise, als pures Wasser oder reine Butter.

Um nun dem Irrthum und der Unwissenheit zu begegnen, jede Gefahr zu beseitigen, alle Vorurtheile gegen eines der vor-

zu machen, alle übrigen — zweifelhaft und gefährlich — aber zu vermeiden. A. d. B.



trefflichsten Nahrungsmittel zu zerstreuen, zu selbstprüfenden Versuchen anzuregen und schließlich die Kochtöpfe wie die Bratpfannen und Vorratshammern unserer vorzorglichen Hausfrauen mit köstlichen Schwämmen zu füllen, ist die Aufgabe, die ich mir für heute gestellt habe.

A. Der Champignon.

Der Champignon steht unter unseren heimischen Speisepilzen obenan. Er wächst nicht nur auf Waldlichtungen und Waldwiesen, sondern häufiger noch auf Triften, auf Ängern, Kavallerie-Exerzierplätzen und Roggärten, wie überhaupt auf kurz gehaltenen Grasplätzen, wo Pferdebünger ausgebreitet wird; sporadisch, d. h. vereinzelt, im Mai; oft massenhaft im Spätsommer und Herbst nach lauen, durchdringenden Regenschauern.

Den sogenannten echten (richtiger Edel-) Champignon (Agaricus campestris) unterscheidet man von den „wilden“ Aborten desselben (Agaricus pratensis, A. vernus, A. arvensis und A. pratella) durch folgende Kennzeichen:

Der echte Champignon hat — ganz jung — die dem Bovist ähnliche Gestalt einer kleinen Kugel. Der Hut ist, herabgebogen, eng und festgeschloffen auf dem ersten Strunk, ist von ihm schwer zu unterscheiden und kaum zu trennen. In dieser Jugendperiode, die bei feucht-warmer Witterung nur ca. 24 Stunden zu währen pflegt, scheidet er nur mit der obersten Kopfswölbung aus dem Boden hervor. Aber auch heranwachsend, wenn des Hutes Rand sich bereits vom Stiele gelöst hat, bleibt dieser durch ein gartes Häutchen (den Mantel) mit dem Strunk 2 bis 3 Tage lang verbunden. Dieser verfault, wie verfault, das roige Innere. Mit dem Zerreißen des Mantels oder Schleiern schließt der Pflanze erste Jugendperiode ab.

Der ganze Pilz ist ursprünglich fast rein weiß. Im Luft und Sonne erpalt der Hut, welcher sich nach und nach dehnt und streckt, auf der Oberflache oft dunkelgraue Flecken und Schuppen. Die untere, blättrige Seite des Hutes ist jedoch bei jungen Schwämmen stets anfänglich blaß, dann lebhafte rosa gefärbt. Dadurch unterscheidet er sich am sichersten von verwandten Sippen, deren Blätter weiß, gelblich, lilä oder grünlich angehaucht erscheinen.

Mit der Zeit geht das Dunkelrota in Lederfarbe und schließlich in Schwarz über.

NB. Alle abgelebten wie wurmförmigen Pilze jeder Art sind unter allen Umständen gesundheits-schädlich.

Man erkennt sie schon an dem weissen, lappigen Fleisch, wie der Größe des horizontal ausgepannten Schirmes (Hutes) und der dunklen Färbung der Blattseite.

Bricht man den Champignon, so entströmt ihm ein eigentümlicher, angenehm-würziger Duft, dem der Geschmack vollkommen entspricht.

Unhuhige mögen die Nasen- wie die Gaumenprobe nicht veräumen, um völlig sicher zu gehen.

Alle unechten Sorten haben überdies schon in der Jugend einen weniger kompakten Bau, dünnere und gewöhnlich höhere Stiele, einen bald rein weissen, bald gelblichen oder grünlichen Hut, nie aber den rein rosigen Schimmer der Blätter. Sie sind zwar nicht giftig, doch unangenehm von Geschmack und schwer verdaulich.

Wir heben zu dem Edel-Champignon zurück. Die gesammelten frischen (d. h. jungen) Pilze müssen so schnell als möglich verwertet: gereinigt, geschält (enthäutet), zerhackt, gebaden, gebraten, gekocht, eingelegt werden.

Sie theilen die Eigenschaften der Früchte: je länger man sie aufhebt, um so weniger gesund und wohlchmeckend sind sie. Ihre Verwendung ist mannichfaltig. In Butter, mit Salz und ein wenig schwarzem Pfeffer oder grüner Petersilie, Zwiebeln und Kartoffelschälchen gebämpft, geben sie ein köstliches Essen, an dessen Wohlgeschmack der delikatesse Braten kaum heranreicht.

Zur Abwechslung hat man sie auch völlig klein und schmort sie mit Backpfannen oder freut sie in zerbröckelten Eidotter, den man dann wie gewöhnliches Müchrei zubereitet.

Das Aroma dieser Speisen ist jedoch so verführerisch, daß

vor einer Ueberladung des Magens, namentlich kurz vor dem Schlafengehen, extra gewarnt werden muß.

In Gemüsesuppen erlesen sie vollkommen das Fleisch in Bezug auf den Geschmack, obgleich sie die Nährkraft desselben nicht völlig erreichen mögen. Desgleichen sind sie als Verbesserung dünner Bouillon wie als Zusatz zu Bratensoßen, zu Ragouts und Fricassées sehr zu empfehlen.

Es treten aber die Champignons periodisch an gewissen Orten so massenhaft auf, daß man ob ihrer augenblicklichen Verwerthung in Verlegenheit gerathen kann. — Dann hilft man sich durch Konservirung. Diese erfolgt, indem man die gesäuberten und zerleinerten Schwämme entweder einlegt, (unter reichlicher Zusatz kleiner Zwiebeln) mit kochendem Essig bezieht und in luftdicht geschlossenen Kruden aufbewahrt, oder sie abbakt und an trockenem, luftigen Orte in Säcken oder Beuteln aufhängt. In diesem Zustande halten sie sich mehrere Jahre und lassen sich in jeder beliebigen, bereits angeedeuteten Weise verwenden. Ist jedoch die gesammelte Masse überwältigend, die Zeit knapp bemessen, die Arbeitskraft ungenügend, so hilft man sich, indem man die Pilze nur von Staub und Erde reinigt (ohne sie zu schälen) und sie in reinem, heißen (nicht kaltem) Wasser aufsetzt und sie 2-3 Stunden zugedeckt tüchtig kochen läßt. Den so gewonnenen Saft selbst man ab und löst ihn mit Salz zu einem kräftigen Extrakt ein, der, in kermelicht geschlossenen Flaschen aufbewahrt, später als Zusatz zuweilen Fleischspeisen dient.

Den Rückstand darf man dem Schweinefutter beimischen oder als Dünger verwenden.

Ein Theil des süßlichen Aroms geht natürlich bei allen Konserven verloren. Sie sind deshalb immer nur als ein Nothbehelf zu betrachten; bei den Champignons um so mehr, da sie nicht allein während der trocknen Jahreszeit ganz ausbleichen, sondern aus noch nicht aufgeklärten Gründen mitunter Jahre lang nur vereinzelt sich bilden lassen, um dann wieder einmal massenhaft aufzutreten.

Wer die außerordentlichen Vorzüge des frischen Gemüses dieser edlen Schwämme kennen und würdigen gelernt hat, kann unmöglich den Wunsch unterdrücken: durch Züchtung ihr Geschlecht zu vermehren und eine regelmäßige Ernte sich zu sichern.

Zu diesem Zwecke darf man allerdings an den natürlichen Standorten der Pilze lange Arbeit jammt dem Mutterboden, dem sie entsprossen ausheben und verpflanzen; auch werden in allen größeren Samenhandlungen Champignon-Brustpfiegel (nebst Gebrauchsanweisung) ausgeboten, durch welche man in Gärten — und selbst stellen — die Erde zu befruchten und zur Erzeugung der beliebten Pilze zu nöthigen vermag.

Nach meiner Erfahrung ziehe ich jedoch eine naturgemäße Entwicklung solcher kunstvollen Anpflanzungen vor.

Flache Hügel aus fettem, tirosfreiem Pferdebünger (ähnlich denen, die man zur Celfürbiszüchtung benutzt) werden in sonniger Lage mit einer 10 bis 20 Centim. starken Schicht guter Garten- oder Kalen-Erde bedeckt, festgetreten und häufig mit warmem Wasser — mittelst der Brause — angefeuchtet.

Geschleht das im Herbst, so bringt oft schon das nächste Jahr eine erste, reichliche Ernte. So lange sie sich tragfähig erweisen, hat man nur wunderbares Unkraut von den Hügeln gleich im Entstehen zu entfernen, dagegen scheint der Champignon die Nähe seiner Nalengräfer zu lieben; doch müssen sie kurz unter der Schere gehalten werden.

Um keine Störung in der Bräuntwicklung herbeizuführen, thut man wohl, die Periode abzuwarten, in welcher jede einzelne Pflanze soeben den Schleier gestülpt, um ihre rothe Blattseite bilden zu lassen. In diesem Zustande schneide man sie Stück für Stück mit scharfem Messer dicht über dem Boden ab.

Sorgfältig gepflegte Hügel der Art erhalten Jahre lang ihre Tragfähigkeit. Rätst sie endlich nach, so behält die verrottete Dingererde immer noch Werth für Gemüsbette und die austraglichen werden durch neue Beete zeitig ersetzt.

* Das Verfahren bleibt immer schwierig und der Erfolg zweifelhaft. U. d. V.

Aus dem Waldleben.

Neue Folge.

Ankunft in Hirschjähle.

„Mögen sie laufen, wohin sie wollen,“ sprach Bergmann verbrießlich. „Ich setze mich unterdeß zu Dir, Kindchen!“ — und stieß sich die Füße gegen den Boden und machte nach und nach wieder einer freundlichen Miene Platz. „Du erlaubst es doch, daß ich Dich küsse?“

Hedwig nickte stumm, denn angenehm war ihr die Gesellschaft Bergmann's nicht. Sie erregte sich gerade in dem Beschaun des herrlichen Waldes; mit Entzücken folgte ihr Auge einem Rudel Rothwild, welches dicht vor dem Wagen quer über die Straße zog. Wie majestätisch schritt der stolze Geweihter in die gegenüber liegende Dichtung! — Wie vorzüglich um sich äugend folgte das Mutterwild mit dem schlanken, sorglosen Nachwuchs! — Die Thiere schienen sich einer großen Sicherheit zu erfreuen, ohne jegliche Ahnung von der Gefahr, die in der benachbarten Jagd ihnen nahe.

In diese Scene trat eines des Wäddens Phantasie das Bild ihres heimlich Verlohten, wie er als stiller Jäger schüchtern durch die Wälder schritt. Gewadte er auch über? — Ihr übervolles Herz sagte ihr, daß es so thue. Dann wieder sah sie ihn an der Seite der weinenden Mutter, ihr Trost spendend, dessen er, der Mann, ja selbst bedürfte, wenn auch sein Schmerz durch seine Liebe gemildert wurde. Und an dieses Bild knüpfte sich unwillkürlich der Gedanke, wie schön die Zukunft sich gestalten müßte, wenn ihr Vater nach Hirschjähle versetzt und ihr Bräutigam in der benachbarten Oberförsterei angestellt würde! Wie herrlich wäre das! Wie bald und leicht würde sie den vierstündigen Weg zurücklegen, um die Eltern erwarteter mit einem Besuche zu überraschen!

Dies alles gaultete ihr ihre Einbildungskraft in rosigem Rade vor, als die grelle Stimme des worttreuen Alten die schönen Zukunftsbilder gewaltsam zerstörte.

„Ja, ja! Ich sehe, Du nicht! bist es zufrieden — freuest Dich wohl gar ein wenig, wenn ich Dich, Du nenne? He? Das ist brav von Dir — ist auch viel gemüthlicher als das dumme Sie!“ — Siehst Du, Kindchen, ich meine es herzlich gut mit Euch! Was hilft denn das alles? — Ich schlug Deinem Vater, meinem lieben Jugendfreunde, die hirschjähler Stelle vor — aus purer Freundschaft — verliebt sich, was hilft denn das alles? Scheint ihm auch zu gefallen — scheint mir meine Idee einzugehen — und da nimmt ihn der alberne, der eingebildete Rößig in Beschlag — thut, als ob unsereiner gar nicht auf der Welt wäre — oder nichts gelte bei den Vorgesetzten! Was hilft denn das alles? Werden's ja sehen! Na, meinestwegen, meinestwegen! Jetzt stehe ich hier und lache sie aus, die Schwierigkeitsmenschchen! Was denkst Du von mir, Röschen? Meine ich es gut mit Euch oder meine ich es nicht gut?“

Er hielt ihr die Hand zum Einschlagen hin. Das Mädchen zögerte nicht, seinem Wunsche zu entsprechen, sie schlug ein.

„Gut, Kindchen, freut mich, daß Du es einsehst! Bist ein verständiges Mädchen und ich genug, um eine verständige Frau zu werden! Was hilft denn das alles?“ rief der alte Herr, als Hedwig mit der Hand zuckte, um sie der feinnigen zu entziehen. Dieser aber hielt die Hand, mit der seinen sie liebte, fest. „Nur Geduld!“ sprach er, „und nun höre, was ich Dir sage.“

„In Bachhausen lebt Ihr wie in einer Einsiedelei. — Was hilft denn das alles? Gesetze es nur, habe ich nicht Recht? Aber hier — siehst Du, Kindchen, hier ist es anders. Hier ist lebhafter Verkehr, ichon durch die vielen jungen Herren, welche sich eine Jagdnote aus dem hirschjähler Reviere holen wollen — besonders so ein schmuckes Schmalbüchlein, wenn es ihnen in den Weg läuft und sich einmengen läßt.“

Hedwig, die den Doppelstimm dieser Worte lediglich erkannte, erröthete tief. Sie veränderte nochmals ihre Hand zu befreien.

„Na, na,“ warnte der Alte, „nur nicht ängstlich! Ich helfe gern — aber die Leute sehen es oft genug nur nicht ein, wie gut ich es meine. Was hilft denn das alles? Sieh nur nicht so verlegen drein, Röschen, sondern schenke mir lieber einen Blick Deiner lieben, hellen Augen an!“ — Mit Quas's Rückkehr“ (er meinte seinen Sohn in Kamerun), fuhr er nach-

denklich und wie in Gedanken versunken fort, „wird es so wie so nicht schnell gehen, glaube ich“ — er stieß — „hast ja aber noch zwei Schwestern —“

Schritt vor Schritt fuhr der Wagen auf dem Gesell hin, während die beiden andern Herren ihren Weg über eine niedrige Kultur nahmen und sich mehr und mehr entfernten.

„Mögen sie laufen, wohin sie wollen,“ brummt Bergmann, ihnen nachblickend, „ich bleibe bei Dir, habe mit Dir hier bessere Unterhaltung.“

Wäglich bog der Weg um eine Waldecke und das Jagdschloß Hirschjähle lag vor Hedwig's erschauten Blicken. Ein leises „Ah!“ entfuhr ihren Lippen.

Die architektonische Schönheit des Schlosses, geboben durch die malerische Waldumgebung, überraschte und bezauerte jeden, der es zum erstenmal sah. Hedwig hätte aufstöhnen können, denn die Wirklichkeit übertraf weit, weit das Bild, das ihrer Phantasie vorgezeichnet hatte. Auch Bergmann stierte nicht das Entzücken, welches in ihrem ganzen Wesen sich ausdrückte und ihr Gesicht wunderbar veränderte.

Die beiden Oberförster waren noch eine ziemliche Strecke weit zurück und so war genügende Zeit, das Äußere des Schlosses zu betrachten.

Ueber den aus grauer Porzelt stammenden Wallgraben führte eine ziemlich lange Brücke, die normals eine Zugbrücke gewesen war, wie die noch vorhandenen eingemauerten Rollen und Klöben in den beiden runden Thüren bewiesen, die, mit Schießscharten versehen, zum Schutze des Eingangs und der Brücke erbaut worden waren und sich noch jetzt in einem trefflichen Zustande befanden.

Hier auf dieser Brücke erwarteten unsere Reisenden die Ankunft des Hausherrn und seines Gastes. Hedwig betrachtete die mächtigen Wälle, deren Untermauerung jedoch schon überall Wäden und Verfall zeigte. Wohl verdeckte hohes Giebel und Mauer zum großen Theile diese Wängel und inmitten der freien Plätze tummelten sich zahlreiche Gänse und Enten, die zum Hause der Oberförster gehören mochten. Wilde waren es nicht, ihr Gefieder glänzte in blendendem Weiß, als sie im Sonnenschein auf dem Wasserpiegel sich wiegen.

So annuthend auch sonst dieser Anblick dem jungen Mädchen gewesen sein würde, jetzt fesselten die alten Baumraste als Zeichen der Thätigkeit eines längst verschwundenen Geschlechtes ihre ganze Aufmerksamkeit. Um auch Einzelheiten sich nicht entgehen zu lassen, trat sie durch das Festungsthor in den in stumpfen Winkel verlaufenden Eingang, der einem Tunnel gleich durch den breiten Wall führte. Unmittelbar an die beiden schon erwähnten Thürme schloß sich das Thor an. In Aufsehung der Kriegsmuth früherer Zeiten mochte es sehr vertheidigungsfähig gewesen sein, da sein Geschloß es durchstreifen konnte und es auch oben durch eine dicke Erbschicht gedeckt war, auf der sogar Bäume wuchsen. Ueberdies waren noch die massiven, eisenbeschlagenen Thorflügel und zwar in gutem Zustande vorhanden, sie drehten sich noch in ihren Angeln und konnte der Brückenkopf durch sie völlig abgeschlossen werden.

In dieses düstere Festungsthor trat Hedwig ein und ihr Begleiter folgte ihr, in seiner bekannten vorredenden Weise auf alle ihre Fragen Aufschuß und Begehrung ertheilend. Besonders interessirte sie eine Spalte in der Ueberwölbung des Thores, durch welche man das Blut des Himmels sehen konnte. Aber nicht des Lichts wegen war diese Spalte so bedeutend, vielmehr war es der Mann, aus welchem im Falle der Noth bei feindlichem Anmarsch ein euerne Fallgatter herabgelassen werden konnte, gleichsam ein zweites Thor, welches den Eingang plötzlich verblockte. Jetzt lehrte dieses Gatter im Zinnen des Thores an der Mauer, es war überflüssig, aber seine Zusammenfügung und sein Zweck erregten noch immer Interesse.

Da erschallten plötzlich über ihren Köpfen fröhliche Kinderstimmen und drei liebliche Geschickten, reizende Engelchen, lachten durch die Fallgatterpforte auf sie herab — verschwanden jedoch in dem Augenblicke als sie sich bemerkt haben.

So waren die Kinder des Oberförster Rößig, die dem Vater

