

Um die Akrotyl zu seinen Opem, die ihm im Kopfe
schwärmten, war oft rechte Noth. In den meisten Fällen lebte
er sich an ein altes Kuffspiel, aus dem er seinen Operntext
entweder selbst schnitzte oder von Düringer anfertigen ließ.
Auch unterhielt ihn Reger mitunter durch Entlagen (Arien),
deren Charakter Vorigen bestimmte. So entstand z. B. das
bekannte Gassenlied „Gust spielt“ mit „Szepter, mit Krone“,
zu dem Vorigen den Hefen vorgeschrieben. Als Düringer
ein vortreffliches Engagement in Mannheim angenommen,
klagte sein Freund Albert in einem schneidenden Briefe:
„Wer wird mit nun meine Pfeile schnitzen, meine Drachen
steigen lassen?“

Aus einem alten französischen Lustspiele schuf er die
komische Oper: „Die beiden Schützen“, welche am 26. Febr.
1837 in Leipzig ihre erste Aufführung erlebte. Auch sie elektrifizierte
die Zuhörer durch ihren prächtigen Humor.
Währliche Einfaltspinsel, bornierte Pedanten, eitle Gecken,
Stochpflüster, hochköpfige Geldprediger, geschwätzige Mädchen,
vorlaute Burlesken, überspannte Entusiasmen, zünftige Weiber
waren sein Leibstraß, wie er sich ausdrückte. Ja es war
für ihn „ein wonnevolles Schwelgen“, wenn er sie, in
mannichfachen Variationen, dramatisch wie musikalisch variierte
konnte.

Dagegen fühlte er, daß tragische wie romantische Stoffe
seiner Natur widerstrebten. So oft er gewungen auf ihr Gebiet
sich wagen, wurde der zaghaft gemachte Versuch durch einen
Mißerfolg gekennzeichnet. So erging es ihm mit „Carano“,
ja selbst mit „Gajanova“ und „Dais Sochs“, obwohl er,
durch humoristische Entlagen in letztere sich für berechtigt
hielt, sie als „komische Opem“ einzuführen. Die Partitur
zu dem von Robert Blum geleiteten ersten Viretto „Die
Schlagkammer des Inla“ scheint er vernichtet zu haben, da
man sie auch in seinem Nachlasse nicht vorfand. Einen um
so glücklicheren Griff machte er mit der Komposition des
„Wibschütz“. Die vortreffliche Musik dieser Oper kann mit
Ehren der von „Gar und Zimmermann“ zur Seite gestellt
werden. Die Idee lieferte ein Festmal, welches die Theater-
mitglieder dem gefeierten Meister Menckelsohn-Bartholdy
gaben. Es galt eine Verpflegung des unverschämten, überpannten
Entusiasmus. Und doch war es keine „blinde Begeisterung
der Menge“, welche auch uners Albert Ruhn durch die
Welt tragen sollte. Für ihn ein nicht unwillkommener Anlaß,
die Spitze seines Witzes gegen sich selbst zu kehren. Es war
nämlich auch sein „Gar“ zuerst in Leipzig (mit Vertbold als
Bürgermeister von Zeit und Karoline Guntber als Marie)
und zwar ganz vortrefflich in Scene gegangen. Dennoch
blieb der Erfolg zweifelhaft; bis die Oper, in Berlin von
einer „unerschöpflichen Menge“ instinktiv-bankrott aufgenommen,
Furore machte. Das Urtheil der Reifenden war maßgebend
und bald fiel auch auf den Dichter des „Wibschütz“ der
Goldregen eines „blinden Entusiasmus.“
„Siehst Du — liebes Brüber!“ äußerte er gelegentlich zu
Freund Philipp (Neger), „so geht's!“ Was wir von Panatisten
mit Füßen treten, näher uns. Wollten wir von Rünftlern
leben, könnten wir alle verkungern. Der Erfolg dieser einen

Oper hätte unserem humoristischen Freunde bei seinen
scheiternden Ansprüchen wohl für immer über alle kleinlichen
Lebensfragen hinwegsetzen können, wenn ihm damals schon
die heute geltenden Vergünstigungen dramatischer Autoren
zugute gekommen wären. Wohl gab es auch für ihn eine
Zeit, wo er in Leipzig nicht genug Kopisten aufzutreiben konnte,
um dem von allen Seiten auf ihn einfließenden Geheiß nach
dem „Gar“ zu genügen. Wohl sagte er in der Freude seines
Herzens mit dankbarem Rückblick auf seine Knabenjahre: „Es
ist doch ein köstlich Gefühl, arme Leute mit dem Ausfall von
der eignen Tafel zu speisen.“ Allein diese „armen Leute“
trugen nicht selten den Löwenantheil von seiner Deute davon.
Während der Autor für Abschrift der Partitur 25 Tblr. „mit
Vollzug“ (wie er sagte) zahlte, erhielt er selbst täglich mehr
als 10 bis 12 Friedrichsdor von den größeren Theatern; von
den kleineren verlangte er nur 5 bis 6; die man ihm nur zu
oft ohne Dank schuldig blieb. Wenig Direktoren waren in der
Lage, einer noblen Anerkennung der Unzulänglichkeit solcher
Honorare thätiglichen Ausdruck zu geben, wie die Intendanten
zu Berlin und Breslau. Dennoch schwam während dieser
Periode Freund Vorigen in einem Tropen-Meer von Glück
und Zufriedenheit.

Die herzlichste Freundschaft umgab ihn seine beglückende
Popularität. So oft er wahrnahm, daß seine Melodien ins
Volk gedrungen, überkam ihn das wonnige Vergehniß seiner
Unsterblichkeit. Als bereits 1838 die Leipziger Weinmehms
seine Kieder zur Hufe langten, zeigte er sich selbst über ihre
Halbvernichtung so entsetzt, daß er in einem Bierletel zu
Neger äußerte: „Wenn ich wüßte, daß Neß mir's erlaubte,
könnte ich die Medals umarmen.“

In diese Blüthenzeit seines Glücks fiel wie Neß im Mai-
mond schon 1842 eine Vorkatastrophe seines ebeno verheeren, wie
geliebten Direktors Ringelhardt: Der Magistral habe ihm
gestimmt; nach der Diernesse 1844 lege er die Direktion
nieder.“

Kurz vorher hatte Vorigen an Düringer die Anzeige von
der wiederholten Geburt eines Zwillingspärchens mit dem Zusatze
gemacht: „Siehst du liebes Brüber! der Segen kommt
von allen Seiten; allein hätten wir ihn nicht mehr bewilligen
können!“

Selbst Ringelhardt's niederschlagende Eröffnung vermochte
seine optimistische Weltanschauung nicht zu stören. Nur mit
der Wimper zuckte er bei der Nachricht, wie ein Patient, der
eine bittere Medizin verdrückt; gleich darauf aber sagte er zu
seinen Vertrauten mit ironischem Achseln: „Man ist nur zu
beschränkt, um sofort in jedem Schicksalsschlage einen Donner-
schlag zu erkennen, der die Luft reinigt.“ Der Ausdruck
bezog sich auf seinen Wunsch: „die Bühne mit dem Dirigenten-
pult im Orchester zu vertauschen“; eine Stellung, die seinem
Beruf als Komponist mehr entsprach.

Und in der That kam er bald darauf in die Lage, seinem
Freunde Düringer nach Mannheim schreiben zu können: „Zu-
vörderst mögeß Du wissen, wer alles ein Schelm ist. Erstens
ein solcher, der seine Freunde unverzeihlich lange auf Nach-
richt warten läßt; zweitens Einer, der Briefe schreibt, die

die nachherigen Kompositionen zu benehden, sowie viele neue
Vieder mit Originalkompositionen von A. B. Kocher, Rüden u. a.
A. u. a. enthält die neueste Auflage ein hüthliches noch
unbeantw. Gedicht von Schefel, „Bei Sendung auf luttiger Höhe“,
komponirt von Karl Jenaum. In der Ausstattung hat das
Komponirbuch mehrere eine Verenderung erfahren, als es anlässlich
des hundertjährigen Jubiläums der Universität Heidelberg ein neues
Titelbild von Professor Knipser Scheuren, das Weidbergers Schloß
darstellend, erhalten hat.

Die Medulle der letzten Volksjahre im Deutschen Reich
finden sich verzeichnet in dem schon erschienenen 1886er Jahrgang
von D. Hübners statistischer Tafel aller Länder der Erde;
herausgegeben unter der sehr bewährten Redaktion
des Hrn. Anu. Wol. v. Juraal. Derselbe enthält die neueste
Aufstellung über Bevölkerung und Regierungszustand des Staats-
oberhauptes, Regierungsort, Flächeninhalt, Bevölkerung, Ein-
wohner, Staats-Einnahmen und Ausgaben, Schulden, Papier-
geld, Banknoten, Arme aus Fremden- und Kriegssold, Kriegs-
und Handelsflotte, Eisen- und Aushub, Eisenbahnen und Telegraphen-
leitungen, Münzen, Gewichte und Maße, Ausfuhrerzeugnisse,
Sonnentage und wichtige Orte nebst Einwohnerzahl aller Länder
der Erde. Die neue Auflage wurde diesmal mit größerer Schrift
gedruckt, und in 2 Hälften aufgebunden. Die Verlegerin befindet
sich darin, daß nun die 2 Theile der Tafel über- oder neben-
einander aufgehängt werden können und daß das Auffinden

einselner Daten, wie die Orientierung auf der Tafel überhaupt
ungemein erleichtert und sogar aus größerer Entfernung möglich
wird. Trotz des vermehrten Flächenraums ist der Preis derselbe
geblieben, 50 Pf. Preis der Ausgabe in Taschenformat
geb. 1 Mk.

* Gedächtnis-Kalender. Ein Tagebuch der Geschichte
und der Biographie von A. Wolm. Unter diesem Titel liegt
in zweiter Ausgabe ein Werk vor, das uns sehr empfehlenswerth
erscheint. Es bietet in gedanklicher Form und den Quellen ent-
nommen alle weltgeschichtlich und biographisch Wissenswürdiges
ohne Kleingelehrsamkeit nach den Tagen des Jahres geordnet.
Lehrer höherer und niederer Schulen, Schriftsteller, Redakteure
von Zeitungen, berufende Zeitungswriter, sowie jeder Gebildete,
empfangen damit ein schnell und sicher unterrichtendes Nach-
schlagewerk, welches durch ein sorgfältig gearbeitetes Register vor-
züglich brauchbar gemacht worden ist.

* Die Schmach der modernen Kultur. Von Dr. Otto
Seime am Rhön. Leipzig. Bruno Lemme.

* Dimitar. Historischer Roman von C. v. Soerfelmann.
Weipzig. Verlag von Franz Duncker.

* Tabelle der Münzen, Maße und Gewichte sämtlicher
Länder der Erde. Nach den neuesten Quellen zusammengestellt
von H. Rimpert. Bremen, Verlag von F. A. Wiegand, 1885.

Apothek, sondern man hat es im Hause. Wir könnten gar
nicht letzte sein, wenn wir diese Mittel nicht hätten! Ruhe,
hohe Lage, Kälte, Druck und Massage, das sind die
größten Mittel, die wir besitzen, und die brauchen wir nicht
zu kaufen. Wie gut ist bei einem wehen Finger, bei Entzündung
eines Gliedes die hohe Lage, die Ruhe; wie todt und floßt
oder das wehe Glied, wenn ihm die Ruhe, die hohe Lage fehlt?
In der Apotheke giebt es kein besseres Mittel als Ruhe, hohe
Lage und Kälte. Probiren Sie es nur einmal und halten
Sie eine Hand in die Höhe und die andere abwärts; letztere
wird dick und blau, erstere dagegen weiß und dünn. Mit der
hohen Lage erreicht man Effekte, die man mit keinem andern
Mittel erreicht. Im Feldzuge 1870/71 waren wir arm an
Wasser und Eis, denn in Südranreich giebt es kein kaltes
Wasser, sondern man trinkt das in Eisternen gesammelte
Regenwasser. Die verwundete Hand des Soldaten war roth,
geschwollen, wurde blau und schwarz, man bespritzte den
Brand und hatte kein Wasser und kein Eis; man hat die
Hand hoch aufgehängt, nach 3 Stunden war der Schmerz
vorbei, nach 12 Stunden war die blaue Hand roth und nach
24 Stunden war die Hand gerettet.

Ein anderes Mittel ist die Kälte; in dieser Beziehung
brauchen wir nicht zu sorgen; fast ist es bei uns immer und
Kälte und Eis geht uns wohl nie recht ab. Kälte ist schmerz-
stillend und ein kalter Ueberschlag ist für jede Entzündung
gut. Mit der Kälte kann man die Empfindung ganz aufheben
machen; aber die Kälte ist auch schmerzbringend. Die Kälte
verhindert die Fäulnis, und die Hausfrau legt das Fleisch, um
es vor dem Stinken zu bewahren, auf das Eis, um die
Werte zu machen die Sache umgekehrt und legen das Eis auf
das Fleisch und erreichen dasselbe Resultat. Die Kälte zieht
zusammen, die Wärme dehnt aus; wenn eine Wunde hart
blutet, so zieht ein kalter Ueberschlag die Blutgefäße zusammen
und die Wunde hört auf zu bluten. Dabei ist die Kälte auch
entzündungsbildend, denn bei stark zusammengezogenen Blut-
gefäßen ist eine Entzündung leicht zu befürchten. Die Kälte
brauchen wir nicht in der Apotheke zu kaufen und so haben
wir zuhause ein schmerzstillendes, blutstillendes, säulnis-
und entzündungsbildendes Mittel.

Ein weiteres vorzügliches Hausmittel ist der Druck, der
oft Lebensretter sein kann. Wenn z. B. die Brustader
angekniffen ist, so ist besser als Nadel, welche das Blut
aufsaugen, ein Druck mit dem Finger; kann man den Finger
nicht mehr benutzen, so nehme man nicht etwa einen Schwamm
oder Keimwand, sondern Kork, ein Gelfstück, um die Wunde
zuzuplatten. Der Druck ist auch gut, wenn jemand z. B. auf
einem Ausfluge, Spaziergange, von einer giftigen Schlange, wie
Kampfernatter, Kreuzotter, gebissen wird; da kann oft ein fester
Druck hinter der Wunde, das ist zwischen der Wunde und dem
Herzen, zum Lebensretter werden. Man nehme einen Hosen-
träger, Strumpfband, Palstuch oder Taschentuch und presse
das Glied hinter der Wunde zusammen, so wird das Blut
herausgedrückt und das Gift mit, das Gift kann dann nicht
zum Herzen laufen. Wie Sie sehen, braucht man auch wegen
dieser Mittel nicht in die Apotheke zu gehen.

Auch die Massage ist ein Hausmittel, dieselbe ist nicht neu,
sondern ein paar tausend Jahre alt; die Aerzte haben bei Ge-
schwülsten immer auf Drücken, Reiben, Hacken und Strecken
gehalten, damit die Geschwulst aufgelöst werde. In Rom
gaben seit mehreren hundert Jahren alte Weiber herum, die
für ein paar Dues den Unterleib massiren, damit die Thätigkeit
der Gebärmutter gehoben werde. Alle Einreibungen sind größtentheils
Massage; wenn man zu einem Bauern sagen würde, er
solle sich mit der trocknen Hand reiben, so würde er sagen:
„Das ist eine Dummelei“, wenn man ihm aber sagt, er solle
sich mit einer Salbe einreiben, ja, dann hilft. In neuerer
Zeit wurde die Massage besser fundirt, man hat gefunden, daß
sie ein Ableiter ist namentlich bei nervösen Leiden, Gicht, und
mancher, der als unheilbar erklärt wurde, ist gesund geworden.
Man hat mit der Massage in neuerer Zeit auch schöne
Experimente gemacht; so hat man schwarze Tusch mit Wasser
verrieben und diese Mischung einem Hunde in die beiden
Augenleiste eingespritzt; das eine Auge wurde auf die
alte Weise kurirt mit Jod und Gypsoverband, und das andere
Auge mit der Massage, d. h. gerieben, gepreßt, gehakt, und
zwar des Tages zweimal je 5 Minuten lang. Nach einem
Biertage wurde der Hund getödtet und es zeigte sich ein
erstaunliches Resultat; in dem nach alter Weise behandelten

Auge war die ganze Tusch noch da, während beim andern
Auge die Tusch im ganzen Körper vertheilt war. Also in
diesen Mitteln, die wir nicht erst zu holen brauchen, Ruhe,
hohe Lage, Kälte, Druck und Massage, haben wir die besten
Mittel. Eine der häufigsten Verletzungen besteht darin, daß
ein Kind fällt und seinen Kopf bekommt; hier werden unter der
Haut kleine Blutgefäße zerrissen, die fortlaufen und Wunden
machen; da hilft Kälte und Druck. Beim Fingerverwunden
wendet man jetzt die Massage an, und während die Heilung
früher sechs Monate beanspruchte, dauert sie jetzt nur drei
Wochen.

In Fortsetzung seines Vortrages bereitete sich Dr. von
Nagbaum über die Anwendung der Mittel aus der Apotheke.
Bei Schnittwunden, Rissen, Quetschungen, Schuß-, Brand-
und Stichwunden wendete man oft Pfaster an, theils mit
gutem Erfolge, theils trat der Tod infolge von Blutvergiftung
bei ganz kleinen Wunden ein. Die Aerzte meinten, dies komme
von der Disposition des Verletzten, allein das ist nicht wahr,
denn ich habe bei den Alergikern gesehen, daß eine kleine
Wunde einen schlimmen Verlauf nahm. Aber man hat auch
gesehen, daß die Sache einen schlechten Verlauf nahm, wenn
der Eiter überreichend wurde; so lange der Eiter nicht riecht,
ist es nicht gefahrlich. Warum wird der Eiter überreichend?
Die Ursache liegt nicht im Menschen, sondern außerhalb des
Menschen. Manche Aerzte meinten, die Ursache sei die Luft,
aber das ist nicht richtig, denn in jede Wunde kommt Luft.
Da gab es nun ein paar arme Männer, der französische Arzt
Papeur und der englische Arzt Piffet waren es, die gezeigt,
es ist nicht die Luft, welche den Eiter überreichend macht, sondern
die fortwährend in der Luft schwebenden Staubtheile. Pilze
sind es. So nahm Papeur und Piffet haben Experimente ge-
macht; so nahm Piffet zwei Flaschen mit Wasser, das sehr
germ faul, und jede Flasche war mit einem offenen Glasrobre
verbunden; in jede Flasche konnte Luft, aber ein Glasrobre
ging gerade in die Höhe, während das andere wogertete in
mehreren Krümmungen verließ. Welche Ueberraschung zeigte
sich bald! In der Flasche mit dem geraden Rohre, in welche
die Luft von oben direkt und ungedrückt Zutritt hatte, war
die Flüssigkeit des Wasserstands nach 2 bis 3 Tagen geradeau
fürchterlich, dagegen in der anderen Flasche, bei welcher die
Staubtheile in den Krümmungen hängen blieben, war das
Wasser nach 14 Tagen noch gar nicht faul, und das war der
Beweis, daß nicht die Luft den Eiter faul macht, sondern die
Körper, die nach dem Stiche der Schwere herunterfallen. Ein
anderes Experiment hat Piffet gemacht; er nahm zwei Quart-
gläser und ließ das eine offen, während er das andere mit
einer Schicht Watte bedeckte; durch die Watte dringt die Luft
auch durch, das sieht man an den Thermometern; wie war Piffet
nun erstaunt, als nach zwei bis drei Tagen das Wasser in
dem offenen Glase häßlich, stinkend und faul war, während
es im andern Glase mit der Watte ganz gut geblieben war.

Piffet war so glücklich, Mittel zu finden, welche die Thätig-
keit dieser Pilze vernichten. Mander meint, solche Pilze seien
so fein, daß sie nicht tödten; allerdings braucht man
30 Millionen Pilze zu einem Gramm, allein sie tödten doch
schaden, wenn sie eine passende Nahrung finden, dann ver-
mehren sie sich furchtlich. Ein einziger Pilz in Wasser
hat sich nach 24 Stunden zu zehnmalhunderttausend Millionen
vermehrte. Daß diese dann schließlich für eine Wunde sind,
kann man sich denken. Da kann man sich vorstellen, was
z. B. Zahndoch ist, wenn ein Pilz hineinkommt und sich so
vermehrt! Es giebt Karbol, Borax, Jod, 30 Mittel,
welche die Thätigkeit dieser Pilze zerstören, aber es ist sehr
verwickelt, mit einem solchen Mittel den ersten Verband an-
zulegen, weil das Schicksal einer Wunde vom ersten Verban-
de abhängt. Deshalb soll das Hausmittel, das dem ersten Ver-
bande angewendet wird, so beschaffen sein, daß es die Ver-
vielfältigung dieser Pilze verhindert. Wir haben den Werth
dieser Mittel kennen gelernt; wir halten in unseren Spitalen
so viele Tode: an den einfachsten Kopfverletzungen sind uns
die Verletzungen, und jetzt führt uns jeder geringere Patient
mehr! In München wird betamlich an Sonntagabenden
geraerkannt, man schlägt sich die Maßstränge an den Kopf und
die Betroffenen sind uns zugrunde gegangen und der Wäher
wandernde auf 5 und 6 Jahre ins Juchthaus; jetzt werden
solche Wunden in zehn Tagen geheilt, kein einziger ist uns
mehr gestorben und der Wäher bekommt jetzt ein paar Wochen,
obwohl er nicht besser ist als früher. Man sieht, auf welch



Beifall war nach jeder Nummer ein außerordentlicher. Schließlich heraus: Ich hielt eine Rede und wäre beinahe hienieden geblieben, vor Verwunderung über mich, daß ich nicht hienieden blieb.

Bei einem Ausfluge nach Baden-Baden versiel er in eine wahrhaft kindliche Freude über die Aufmerksamkeit der dortigen Babelapelle, welche aus seinen Opern eine Piere nach der andern spielte. Hier suchte er auch — mit ruhiger Pietät — das armenige Häuschen auf, in welchem er einst als Knabe mit seinen Eltern unter den dürftigsten Verhältnissen gewohnt. „Siehste, liebes Bruder!“ sprach er, zu Rüringer gewandt, mit einer Träne im Auge, „aus der Kanne ist doch ein Schmetteling geworden. — Gott ist groß!“

Demor er Mannheim verließ ward ihm durch die Intenbanz des großherzog. Hoftheaters ein kunstvoll gearbeiteter Laßtirtrod als Ehrengehalt überreicht, mit einem schmeichelfachen Begleitfchreiben Am Vorabend seiner Abreise (den 12. Juli) brachte das Sängerpertonal dem Scheidenden ein Ständchen.

Der bescheidene Meister nahm alle diese Ehrenbezeugungen auf, nicht wie einen ihm gebührenden Tribut, sondern als eine Gnade Gottes, deren er sich würdig zu erweisen habe.

Am 13. Juli kehrte er nach Frankfurt zurück, wo — gleichfalls unter seiner Direktion — der „Bildschütz“ zur Ausführung kam. Der Erfolg war ein gloriofer. Vortag wurde zweimal gerufen und hielt abermals eine Rede, in welcher er nicht jeden blieb; weshalb er in einem launigen Briefe an Düringer sein naßes Ende beklagte, da er anfangs Rebnertal zu zeigen.

Auf der Höhe der Situation, von der Gunst des Publikums getragen, mit dem Spitzseuer des Humors zu spielen, halten manche für keine Kunst; Vortag aber bewies sie auch auf dem Niedergang von des Lebens Höhen, so lange auch diese dornenvolle Pilgerfahrt bauerte.

Alle Enttäuschungen, Intrigen, Demüthigungen und selbst peinliche Nahrungsorgen vermochten nicht, ihn völlig zu entmutigen. Die dunklen Schluhten tiefen Glends lachte er immer noch zu füllen durch Abtragung der Berge von Glick und Ehre, die ein gültiges Gesicht auf seinen Weg gepflanzt, durch die Hoffnung auf einen besseren, friedlichen Lebensabend.

Wenn diese Hoffnung in gewissen Sinne erfüllt wurde, so verbandte er das einzig und allein dem unermesslichen, sein Herz ermannt, seine Seele erleuchtenden göttlichen Humor. Als er einfiel, gedrohen an Leib und Seele, auf dem Krankenbette lag, meinte theilnehmend sein Artz: „Es scheint mir, das Husten wird Ihnen heute schwerer, als gestern.“ Worauf der Leidende mit sömmerlichem Lächeln erwiderte: „Sollte mich wundern, Doktor; hab' mich doch die ganze Nacht hindurch geübt.“

Am 20. Jan. 1851 wurde seine letzte Oper „Die Opernprobe“ in Frankfurt mit vielem Beifall gegeben. Des Meisters sterblich Dyr sollte sich an ihr nicht mehr haben. Er starb

nach kurzem Unwohlsein, am 21. Jan. desselben Jahres, verlöschend, wie ein ausgebranntes Licht.

Die unsterblichen Verdienste Vortags um den Kulturgang deutscher Nation sind theils ethischer, theils ästhetischer, theils wissenschaftlicher Natur. Sie lassen sich knapp in wenig Worte fassen.

Sein häusliches Leben, wie sein öffentlicher Wandel ward zum leuchtenden Vorbilde seinen Kunstgenossen. Tief in die Herzen seiner Kinder pflanzte er die Wunderblume: „Pietät“. Menschliche Verirrungen und Thorheiten wußte er mit Humor zu perfizieren, mit Geschnack zu kariciriren, mit Anstand abzuführen. Was ihm an Originalität abgehen mochte, ersetzte er reichlich durch sprudelnden Witz, sittliche Würde, entzückende Laune. — Originale sind nicht immer die lebenswürdigen Naturen. — Seine Verdienste um die wissenschaftliche Ausbildung der Kompositionstheorie sind mit Unrecht angezweifelt worden. Sie beruhen nicht in langweiligen, theoretischen Anweisungen, sondern in lebendigen, überzeugenden, ruhmvollen Thaten. — Beispiele wirken befruchtender, als Lehren.

Ohne in gemeinem Dünkel sich unabhängig zu wähnen von den allgemeinen Gesetzen der Harmonielehre, sorgte er gewissenhaft für richtige Stimmführung und torrette Instrumentation, ohne das Recht und die Freiheit einer natürlichen Modulation anzutasten. Selbst der seine besten Schöpfungen beherrschenden Canne gestattete er nicht, ziellos in's Blaue hineinzujagen. Ueberall finden wir symmetrische Anordnung, einen wohl-durchdachten Plan.

Während moderne Opern-Komponisten der Schwierigkeit von Ensemble-Stücken — über das Tercett und Quartett hinaus — gerne aus dem Wege gehen, löst Vortag mit Leichtigkeit und Grazie die verknäpften Aufgaben der Art, die er — wie spielen — sich selbst gestellt. Das Tercett in „Car und Zimmermann“ ist in dieser Beziehung musterhaft. Ein wunderbarer Melodienreichtum belebt fast alle seine Schöpfungen, von „Als Reichs“ bis zum „Großadmiral“ und der „Opernprobe“. Von seinem Geschnack geleitet vermißt er dagegen in der komischen Oper das Necessaire, das — nach seinem eigenen Urtheil — der Deutsche zu fingen pflege, als hede er in einem Harnisch, oder schüre eine steife Halsbinde ihm die Kehle zu.

Auch zur Verebelung des Liedes hat Vortag seinen Beitrag geliefert. Von mannichfachen Gelegen dafür will ich als Beispiel nur die Arie des Chateaufinn im 2. Akte des Car anführen. Das finale der „Urbine“ erscheint uns als „ein wahrer Niederhalm voll süngender Vögelchen.“ Was an sein Ende blieb er unter dem Völkchen der Komponisten der „lachende Philosophie“.

Sein menschenfreundlicher, heiterer Genius hat der Mit- und Nachwelt mehr Freude, mehr Segen gebracht, als manches hochragende Genie, zu dem die Menge aus purer Gehrucht kaum aufzuschauen wagte.

Fische der Decke!

(Fortsetzung.)

B. Der Steinpilz.

Dem Champignon am nächsten, in Geschnack und Verwendbarkeit, steht der Steinpilz (Boletus bulbosus). Sein Fleisch ist jedoch weniger zart und würzig.

Er gehört zu den Leckerpilzen; d. h. die untere schwammige Seite des Hutcs ist nicht mit strohähnlichem vom Stiel auslaufenden Blättern (Plättchen) erfüllt, sondern mit feinen Nöhrchen, welche anfänglich äußerst enge, kaum wahrnehmbare Oeffnungen zeigen, die sich aber im späteren Alter zu schwammigen Poren erweitern und die Keime der zukünftigen Nachkommenschaft enthalten. — Was unter den Fischen der Welt, ist unter den Schwämmen der Steinpilz. — Sein derbes, härliches Fleisch, wie der dicke, storrige Strunk haben ihm den Namen gegeben. Man findet ihn während des Spätsommers und Herbstes häufig in Laubwäldern an feuchten Stellen. Seine Gestalt hat anfänglich Kugelförmigkeit mit der des Champignon: erundern Stiel (der jedoch nie schlant und glatt wird), mit fest anschließendem Hut; nur ist der Bau kräftiger, voluminöser, der Hut bereits bräunlich angepaußt, der Wurzelhollen stärker.

Allmählig färbt sich die Oberhaut des Deckels tiefer, bis kastanienbraun, während sich der Kopf bis zur Größe eines Handtellers erweitert.

Wie bei allen Pilzen wählt man auch hier vorzugsweise die jüngsten, die man leicht an der bläulichen Färbung der Kopfhaut erkennt.

Der Geruch des Fleisches ist angenehm. Dieses verändert auch nicht wesentlich seine Farbe an der Luft, wie dies einige ihm entfernt ähnliche Giftschwämme thun. Als Probe für die Brauchbarkeit namentlich älterer Exemplare durchschneide man den wulstigen Strunk da, wo er am stärksten ist. Zeigt sich im Querschnitt keine Spur von Wurmfisch, schließen die fleischigen Fasern noch fest aneinander, so darf man ihn ohne Anstand wählen und mit Kopf und Strunk verwenden.

Bei der großen Menge, in welcher er oft, vorzüglich in nassen Wäldern, auftritt, pflügt man bei seiner Zubereitung weniger peinlich vorzugehen, wie beim Champignon, doch ist bei ausgewachsenen Exemplaren ein Schalen des Hutcs und Strunkes, bei älteren auch Ausschneiden der unteren Nöhrchen zu empfehlen.

Man genießt ihn frisch, wie Champignon; vorzugsweise

bildet er mit Backstaumen, Rosinen und Mandeln (bezw. Hagebutten) eine Delikatess für Alt wie Jung. Wo er massenhaft vorhanden, pflügt man ihn in seine Scheiben zu geschnitten und an der Sonne zu bröten als Wintervorrath. Auch durchwürt er, ähnlich dem Champignon, frisch wie trocken, als Füllung von Gefäßen (namentlich Backhähnel und Enten), den ganzen Braten wie die Saucen. Ueberhaupt vermag in den meisten Fällen der Steinpilz als Vertreter des Champignon zu gelten. Nur zum Einlegen in Essig oder Del eignet er sich weniger.

C. Der Reizler.

In Bezug auf Nährkraft dürfte wohl der Reizler (Agaricus deliciosus) obenan stehen. Aber auch Wohlgeschmack, wie Leichtverdaulichkeit gehören zu seinen rühmlichen Eigenschaften. Zu bebauern ist nur, daß er selten so massenhaft auftritt, wie die bisher genannten Arten. Man findet ihn von Anfang September bis Ende October in lichten Fichten- und Tannenwäldern und erkennt ihn leicht an der Färbung des Hutcs. Dieser hat einen Durchmesser von 5—10 cm, ist anfänglich kreisförmig, mit nach unten gebogener Krümpe; später hebt er sich am Rande, spaltet sich nicht selten, wird eckig, an den Brücken ausgefranst, in der Mitte vertieft. Die verschwommene Färbung der Oberfläche varirt in gelb, orange, hellbraun, die gemischt unregelmäßige Kreise bilden. Die am Hut hängenden fleischfarbenen Fasern röhren von der gepresenen Schleimbaut her, dem zerfalligen Mantel. An den Hut schließt sich der Stiel fast trichterförmig. Die Lebsthaft orange gefärbten Blättchen (Kamellen) verlaufen sich theilweise in denselben. Er wurzelt gern in kurzem Moose oder unter verrotteten Nadeln.

Man unterscheidet diesen hochedlen Speisepilz von minder oder unwürdigen Stammverwandten am sichersten durch den dunkel-orangefarbenen Saft, welcher beim Bruch der wunden Stelle entquillt. Die Ränder der Wunden färben sich durch Zutritt des in der Luft enthaltene Sauerstoffes grünlich. Da die weichen, brüchlichen Ränder, wie die zarten Kamellen leicht gedrückt und zerlegt werden, darf es nicht auffallen, wenn von Sammlern grüneliedte Reizler zum Verkauf gebracht werden. Die anfänglich besorgte Hausfrau möge daran keinen Anstoß nehmen, vielmehr den untrüglichen Beweis für die Echtheit der Waare darin finden; vorausgesetzt, daß sie sonst noch frisch und frei von Waden. Die Verwertung dieses ausgezeichneten Schwammes ist mannichfach. Man schneidet ihn, nachdem er gepuht, in dünne Scheiben, salzt sie ein und kocht sie zu Krautbrühen oder dämpft sie mit Zwiebeln und Gewürz in Butter oder Del, um ein köstliches Gemüse zu erhalten, das ohne Fleischzutut dem besten Ragout sin an Wohlgeschmack kaum nachsteht. Eingestreute dünne Kartoffelscheiben werden von dem Saft der Pilze bald durchwürt. Wenn ihr Arom an Intensität auch das des Champignons nicht völlig erreicht, istreffens sie dafür alle anderen Edelpilze an Weichheit, Milde und Leichtverdaulichkeit, ohne „weichlich“ zu werden. Am vollkommensten bewahren sie die gerühmten Eigenschaften eingelegt in Essig, Del oder Essig und Del mit kleinen Verkwiebeln. Man wählt dazu die jüngsten Exemplare. Sie liefern dann ganz als Beisatz bezw. Salat oder Kompot, oder zerstückt in Saucen zu Braten, Ragouts, Fricasjes, Klops ic. der Hausfrau das billige Material, geschägte Gäste mit Delikatessen zu bewirthn. Von einem Verlich den Reizler dem vergossenen und verflüchtigen Blute (dem rothgelben Saft) würde das Arom völlig verloren gehen. Kommt er unter besonders günstigen Verhältnissen irgendwo häufiger vor, so thut man wohl, die ausgewachsenen Schwämme tüchtig anzulochen, die Flüssigkeit abzulassen (Küchstände Schweinefütter), nochmals mit Salz und Gewürz einzubohren, und langsam in luftdicht geschlossenen Behältern aufzubewahren. Man wöligen Erhalten bildet der Abhad eine ziemlich heisse Gallerte, die zur Verbesserung dünner Brühen und Saucen verwendbar.

D. Die Morchel.

Wir haben in Deutschland zwei genießbare Morchelarten:

- a. die gemeine Morchel: Helvella esculenta.
- b. die edlere Morchel: Morchella esculenta.

Beide gehören zu den Hutchwämmen (Mitratis), deren Schirm niemals eine wagerechte Stellung annimmt, vielmehr, auch im Alter, den Strunk bald festler, bald loser umschließt.

Beide kommen im Frühling (Mai, Juni) nach warmen Regenstauern in lichten Kleewäldern, an Fischen, auf Hängen und Neuländen, oft in zahlreichen Gruppen vor. Die Helvella zeichnet sich durch einen kompakteren, abgerundeten, nur wenig ovalen, gefalteten Kopf (gleich einem zusammengehögelten Birne) aus, von hell taffee- bis dunkelkastanienbrauner Farbe. Strunk weiß. — Die Morchella trägt einen kleineren, zugespitzten, doch gleichfalls ruzigen, schmutzig olivengrünen Hut auf walzenförmigen, gefalteten oder gestuften Stiele. Die Höhe der ganzen Pflanze geht, bei a wie b, nicht über 3—4 Zoll hinaus.*) Für den Hausbau werden beide hochgeschätzt. Man dämpft sie frisch, entweder nur mit Petersilie in Butter, oder rührt sie mit Kartoffelstückchen in Eibutter, oder mischt sie, zerstückt, in Gemüse (Kohltrabi, Blumenkohl, Wirsing) und kocht sie als Fleischrag in Gemüsesuppen. Im abgedauten Zustande verlieren sie (im Gegenstaz zu dem Reizler) nur wenig an Werth. In warmem Wasser erweicht, können sie wie frische Schwämme behandelt und verwertet werden. Es geht wenig Fleischspeisen, deren Wohlgeschmack durch Zutut von Morcheln oder Champignons nicht erhöht wird.

E. Der Keulenpilz.

Die Stippe der Keulenpilze ist in mehr als 100 Abarten über die Erde verbreitet, von denen ein großer Theil auch in Deutschland vorkommt. Sie sind sämtlich genießbar, doch von verschiedenem Werthe.**) An dieser Stelle beschränken wir uns darauf, zwei Gattungen, die am häufigsten bei uns vorkommen und durch Wohlgeschmack sich auszeichnen, besonders zu empfehlen. Es sind dies der Regenbart (Clavaria coralloides) und der Gewürzpilz (Clavaria flava). Beide finden sich in Laubwäldern, in manchen Gegenden massenhaft, während des Spätsommers und Frühherbstes; müssen jedoch, wie alle Keulenpilze, jung eingeammelt werden, da die alten fast unverdaulich sind. Sie zeichnen sich vor allen Edelpilzen durch Umfang und Gewicht aus (oft über 1 Kilo schwer), sind jedoch für die Ernährung bequäm, den bürgerlichen Haushalt von geringerer Bedeutung, als die bisher genannten, da sie frisch gegessen werden müssen, weil sie zur Konservierung nicht taugen. Mann und wo sie in übermäßiger Fülle vorkommen, dürften sie, mit Kartoffeln und etwas Salz abgedocht, sich als Schweinefütter verwerten lassen. Clavaria coralloides hat in der That große Ähnlichkeit mit einem aufgerichteten Regenbart oder einem in Faden und Spigen auslaufenden Korallenstaube-Stamm, Nette und Zweige sind anfänglich bläulich, werden allmählig dunkler und geben schließlich in ein Gelbbraun über; in welchem letzteren Stadium sie nicht einmal als Viehfutter zu verwenden. Was man von ihm nicht frisch, gebochen, gedämpft oder gebraten verzeihen kann, möge man abkochen, den Extrakt einbüchsen, wohlverwahrt (in luftdichten Flaschen mit Zutut von Salz und englischem Gemürz) aufheben, um gelegentlich dünne Fleischbrühen oder Gemüsesuppen damit zu verbessern. Der Geschnack des Pilzes hat mit großfaserigem Kalbfleisch Aehnlichkeit.

Der Andere, Clavaria flava ist dem ersteren in jeder Beziehung vorzuziehen. Wohlgeschmecker, weniger hart, leichter verdaulich, tritt er seltener, doch bisweilen in noch größeren Dimensionen auf.

Farbe, Standort und Verwendung sind dieselben, wie bei dem vorigen. Unterscheidungszeichen sind: der einfachere Stamm (Strunk), der sich erst in einiger Höhe über dem Boden verästelt und nicht in torallenartigen Spigen, sondern in bald platteten, bald mehrförmigen Plättchen gipfelt. Ueberdies verbreitet er beim Bruch einen würzigen Duft.

F. Der Pfefferling.

Der Pfefferling, Cantharellus cibarius, auch Tierchschwamm und Gelbdröhen (plattdeutsch Gähling) genannt, schließt den Reizen der Pilze, welche sich für die bürgerliche Küche als bedeutungsvoll empfehlen.

Bei uns ist der Cantharellus unter den Pilzen das, was der Sperling unter den Vögeln. Ueberall in Nadel- wie Laubwäldern, an feuchten (nicht nassen) Vertiefungen nißet er

*) Es besteht darin der Hauptunterchied von dem zum Stiele bei uns seltenen Giftmorchel, mit einem dünnen bis acht Zoll hohen Strunk.

**) Champignons ist ganz besonders damit gesegnet, doch laad ich nirgends Verstandnis für ihren Werth.

