

Ein großer Mann.

Von M. Dab. (Schluß.)

Aber Gustava war fern in der Pension, und ihr Verhältnis zu Philipp hatte sich ganz und gar verändert. In dem Grade, als sie in den Augen der anderen gewann, schien sie in den seinen zu verlieren. Sie hatte sich lang dagegen gekräftigt, dem edelsten aller Menschen eine Ungezügeltigkeit zuzutrauen und hatte sich treulich bemüht, das herzliche Einvernehmen mit ihm zu wahren. „Kommst Du nicht mit?“ fragte sie anfangs, wenn sie zu ihren Gästen iuhr. Sein Verneinen kränkte sie; sie würde ihn begleitet haben, wohin er es wüßte. „Soll ich heute zu Hause bleiben?“ fragte sie ein andermal. „Wollen wir unsere Aufstiegsstiege wieder aufsteigen?“ „Nein, Kind, das ist vorbei“, hatte er erwidert. Da war sie zornig geworden und hatte sich eine Zeit lang nicht mehr mit ihm gekümmert. Dann sah sie, wie seine Augen ihr mit ängstlich forschendem Ausdruck folgten und prüfte sich ernstlich, ob der Reizthum nicht ihr Gemüth verändert habe. „It war er klug und appetitlos bei Tisch; doch wich er ihren Erlaubnissen nach seiner Gesundheit aus, und als sie einmal damit nicht nachließ, entgegnete er: „Du quälst mich, Kind.“ Da wandte sie sich an ihre Zante. „Meinst Du nicht, daß Philipp krank ist?“ Frau Clementine hatte nicht gern mit Krankheiten zu thun. „Er sieht nicht aus, als ob er krank wäre“, rief sie erwidert, und war sehr froh, als der Hausherr sie wieder beruhigte. „Dann setz ihm das Familienessen“, sprach Irma bestimmt. „Er ißt jetzt allein.“ Jetzt wurde Frau Ambul gerührt. „Ich weiß nicht, was Du willst. Glaubt Du meinen Sohn besser zu kennen als ich selbst? Ihm ist nicht wohl, als wenn man ihn sich selbst überläßt.“ Das Wort trat Irma bei ihren Worten ins Gesicht. Seit diesem Tage äußerte sie kein Wort mehr über Philipp. „Desto mehr dachte sie an ihn. In den glänzenden Festtagen unter solchen Umständen lag sie seine einsame Vergänglichkeit. Daß ein Kammer ihm brüskte, war ihr klar; auch kam es ihr vor, als ob sie die Ursache dieses Kammer sei; sie schalt sich lieblos, undankbar, daß sie den treuen Freund in seinem Gram allein ließ und fand doch keinen Weg, um zu seinem Vertrauen zu gelangen.

Es erschien ihr, daß Frau Clementine ihre Mutterpflicht nicht vernachlässige. „Sie versteht ihn nicht, sie sorgt nicht für ihn!“ warf sie ihr vor. Frau Ambul hingegen fand die Nichte launisch und unliebendwürdig. „Sie braucht uns nicht mehr; sie spielt die große Dame!“ dachte sie.

Sobald Irma zum vollen Bewußtsein ihres veränderten Verhältnisses zu Mutter und Sohn gekommen war, beschloß sie, das Ambul'sche Haus zu verlassen.

„Du bist hier im Wege“, sagte ihr Stolz.

„Sie haben Dir niemals Heimathrechte gewährt.“ Frau Ambul nahm diese Mitteilung mit Entzückung auf. „Er, ist dir das Leben hier nicht glänzend genug!“ Die anderen Verwandten, ja freilich — seitdem Du wohlhabend bist, erweisen sie sich in Einladungen. Nun, Undant ist der Welt Vohn. Nur fürchte ich, wird es Dir von Geheiß wegen garnicht gefahrer werden, unser Haus zu verlassen. Ich meine, es ist da eine Klausel, nach welcher Du bis zu Deiner Verheirathung das Geld bei uns zu verzeihen hast, und auch bei der Waise Deines Mannes werden wir mitreden dürfen.

„Ich habe niemals eine Heimath gehabt außer bei der guten Vorleserin“, entgegnete Irma, „ich wollte sie bitten, daß sie sich nicht wieder aufnimmt. Es ist mir auch recht, wenn ihr das Geld wieder von mir nehmt. Macht eine Stiftung für arme Waisenkinder daraus, oder was ihr sonst wollt. Der Reizthum verpflichtet zu Dingen, die meiner Natur widerstreben, all' mein Unglück rührt nur von dem Gelde her.“

„Er, steht mir doch den Hochmuth“, eiferte Frau Clementine. „Es widerstrebt Deiner Natur uns verpflichtet zu sein!“ Das hat mein Philipp wahrhaftig nicht um Dich verdient. Woher weißt Du denn aber eigentlich, daß die Weibrene von ihm kommt?“

Die schöne Irma Ambul sah mit erschrockenem Aegen um sich. „Von Philipp? Die Weibrene? O, jetzt verstehe ich alles! Die Fassung der Perle!“ Sie brach in heftiges Weinen aus.

Frau Clementine gerieth in große Verlegenheit; sie wußte sich die Fassungseligkeit des Herz zu gehaltenen Mädchens nicht zu deuten. „Mein Gott, Irma, was ist da zu weinen? So sei doch vernünftig! Ich glaube, Du wüßtest es. Philipp wird außer sich sein, wenn er erfährt, daß ich davon gesprochen habe. Ich bitte Dich, verrathe mich nicht! Aber was in aller Welt ist denn der Grund, daß Du das Geld aufgeben willst?“ Irma trodnete ihre Augen und hob den Kopf in die Höhe. „Beruhige Dich, Zante, ich verrathe ihm nichts; ich werde Philipp nicht wiedersehen. Ich gehe schon morgen in aller Frühe. O, der reiche Herr, den die großmüthige Laune anlog, das arme Mädchen verzeihen zu wollen! Ja, reiche Leute können sich solche Späße erlauben! Darum die Ungnade, als das arme Mädchen nicht wollte!“

„Kind, Du verüßndigt Dich an ihm“, sprach Frau

Ambul ernst. Und als Irma von neuem zu weinen begann, fügte sie hinzu: „Er that es, weil er Dich lieb hat. Er wollte Dich glücklich machen.“

„Mich glücklich machen“, rief Irma aus ihrem Weinen heraus, „indem er mich an einen andern —“ Sie brach erschrocken ab, und da ihr erschrockenes Gesicht kein anderes Verthes fand, als Frau Clementine's Blicke, so sank es geräuschlos an denselben.

Frau Ambul wurde gerührt. Sie legte den Arm um das schöne, zitternde Mädchen, das sein Geheimniß an ihrer Brust ausweinte. Dieses Mädchen liebte ihren Sohn! Sollte dem einsamen Sonderling, für den sie bereits jede Hoffnung aufgegeben hatte, nicht doch noch eine freudreiche Zukunft erblühen? In wenig Augenblicken machte ihre erregte Phantasie alle Studien von der Verlobung bis zur ersten Kindtaufe durch.

„Meine Tochter“, sprach sie endlich voll Güte, „ich lese in Deinen Herzen. Ich lese darin meines Sohnes Glück. Er verdient es, mein Kind, denn er liebt Dich sehr lange, und selbstloser ist noch niemals ein Mädchen geliebt worden.“

Als Irma sich wieder in ihrem Zimmer befand, verharrete sie längere Zeit in dem Zustande völliger Unthätigkeit. In ihrer Kopfe flümmte es von wüthen Gedanken. Philipp liebte sie — tief lange! Aber er sprach nicht! Er würde niemals sprechen! Sie wußte warum. Aus dem Chaos von Gedanken und Gefühlen trat nur die eine Empfindung klar hervor, sie hätte Philipp nicht wiedersehen. Vorläufig wußte sie nicht! Mechanisch begann sie ihre Sachen zusammen zu räumen. Da klopfte es an die Thür — sie konnte dies rüchlichsvolle Klopfen! Er trat herein. „Irma, ist es wahr, daß Du fort willst? Daß Du keine Heimath bei uns finden kannst?“

Als sie sein liebes, treues Gesicht so dicht vor sich sah, füllten sich ihre Augen mit Thränen. Sie führte ihn zu einem Lehnstuhl am Fenster und setzte sich auf ein niedriges Tabouret neben ihn. Ihr Kopf reichte kaum bis zu seiner Schulter. „So!“ sagte sie und sah zu ihm empor.

„Warum willst Du gehen?“ fragte er. „Es soll alles werden wie früher. Wir wollen leben, musciren, alles was Du willst. Du darfst mir nicht jähnen; ich glaube es wäre nur Mittelde von Dir, und schickst Du, das Mittel, das ist eine Sache, die nicht jeder verträgt. Ich bin immer Dein alter Freund, Dein Bruder, Kind. Was die Mutter Dir sonst erzählt hat, das ist ein — ein Mädchen, liebe Irma. Ich bin ein alter Mann, laß sehen — neuzehn und sechsunddreißig — wahrhaftig, ich könnte Dein Vater sein, Kind.“

„Und wenn ich die Mädchen nun einmal liebe, Philipp? Wenn ich selber im Begriff stehe, Dir eines zu erzählen?“ Und mit welcher Stimme laßt sie fort: „Es war einmal ein eitles junges Ding, das hatte es sich in den Kopf gesetzt, den größten Mann der Welt zu bekommen. Da ging sie zu einer Zauberin, die einen Spiegel besaß, welcher die ganze Welt widerstrahlte. „Zeige mir den größten Mann!“ begehrte sie. „Sieh selber hin!“ sprach die weiße Frau. Da kam einer gegangen, schlant wie ein Tannenbaum, leichten Schrittes und feurigen Auges. „Den“, hat das Mädchen, „den!“ „Sieh länger hin!“ mahnte die Zauberin. Da sah die schöne Jüngling am Spieltisch mit verzerrten Zügen und blutunterlaufenen Augen und sie sah, wie der Weichflinn ihn beugte, wie einen schwachen Palm. Dann kam ein anderer geschritten, von riesigem Wuchs und mit weicher Brust, dabei blond und sanft, wie ein sitzames Mädchen. „Den“, rief das Mädchen, „den!“ „Sieh länger hin!“ warnte die Frau. Da stand der klunde Niele im Kampf mit schlotternden Gliedern und klappernden Fäßen, und sie sah, wie die Feigheit Herrin über ihn war und ihn unterjochte. Und so oft sie noch hinschaute, immer das nämliche. Alle die Großen und Starcken, wie sie da schritten, trugen den bösen Feind mit sich herum, der sie erniedrigte und entwürdigte. „Es ist keiner“, jammerte das Mädchen, „keiner!“ „Sieh diesen an“, sprach die Zauberin. Mißmüthig wandte sich das Mädchen von der unscheinbaren Gestalt. „Sieh näher hin!“ ermahnte die Frau. Da sah sie, daß Muth und Treue aus seinem Auge leuchteten und daß die Güte auf seinem Munde lächelte. Und so lange sie auch hinsah, er blieb immer derselbe. Die bösen Leidenchaften — der Haß, der Zorn, der Meid, der Geiz, die wilde Begierde und was sonst noch die Menschenehrlichkeit vor ihr durchgeandert, wie der Herzhind einen Haufen dürrer Raubes — ihm verzochnete sie nichts anzuhaben. Da ging ihr das Herz auf vor Ehrfurcht, Bewunderung, Liebe, er aber ging stolz an ihr vorüber. „Ja, meinst Du denn, daß meine Selbengehalten für jedes eitle Mädchen waschen?“ fragte die Zauberin.“

Ihre Stimme hatte sich allmählich gesenkt und war zum leisen Geflüster geworden; er mußte seinen Kopf zu dem ihren neigen, um sie zu verstehen. Als sie geendet hatte, athmete er tief auf. „Irma, geliebtes Kind, Du täuschst Dich — es ist nur Mittelde.“

Da blühten die Augen der jungen Pallas Athene zornig in die seinen. „Ich lese noch einmal in den Spiegel. Ich sehe eine Schwärze auch an meinem großen Manne. Das ist sein kleinlicher Eoelmuth, der selbst in der Liebe wägt und rechnet, um nicht mehr anzunehmen als er selber zu geben hat.“

Jetzt schloß er sie stürmisch in seine Arme. „Du herrliches Mädchen, was thust Du? Ja, wenn Du meine Liebe in die Schranken ruffst, da muß jedes andere Gefühl sich für besiegt erklären. Denn darin bin ich wirklich groß, nur in dem einen.“

Champagner.

In einem im Verlage von R. Uth-Stuttgart erscheinenden Buche „Leibarzt für fröhliche Leber“ von Dr. med. Borchardt, einem wein- und biergelehrten Manne findet sich folgende Planerei über den Champagner.

Ein Wein, der den sonatlichen Moslem zu zwingen weiß, seinen Urprung von der Traube zu leugnen, nur um ihn, entgegen dem Verbot seines Propheten, genießen zu können, muß kein ganz schlechter sein, deshalb hat auch die Pariser medizinische Fakultät das Gutachten ausgesprochen, daß Champagner von allen Getränken der Erde am meisten den Geist erregt und am besten Fröhlichkeit und Lebhaftigkeit erneuert.

Der Champagner ist bekanntlich ein Wein, der in der Gährung ununterbrochen auf Gasen gefüllt wurde und nun in ihnen dieselbe vollendet, ohne daß die sich hierbei entwickelnde Kohlensäure vermöge des festen Verschlusses entweichen kann. Daß moussirende Weine schon sehr lange existiren, beweisen die schäumenden Gläser an alten niederländischen Gemälden. Der eigentliche Champagner aber ist ein Kind neuerer Zeit. Wohl wurden die Weine der Champagne schon im 14. Jahrhundert unter andern von dem größten kaiserlichen Keller Wenzel bevorzugt. Philipp der Schöne setzte den Sillery obenan, und im 16. Jahrhundert stieg der Ruf dieser Weine so sehr, daß die Regenten und Großen Privat-Weinberge in der Champagne erwarben. Im 17. Jahrhundert verlangte Alles nach Champagnerweinen, besonders den rothen. Die Weine aber waren keine moussirende. Erst 1780 bereitete Moet, ein Weinbergbesitzer in Epernay, den Champagner-Schaumwein. Er wurde vielleicht darauf geleitet, weil die Weine der Champagne von Natur ein, wenn auch nur ein geringes Mouffenz besitzen. Moet fertigte zuerst nur eine geringe Menge, 6000 Flaschen, an und wurde von Febrermain gescholten, daß er solchen Frevel mit dem schönen Weine treibe.

Der Zorn bauerte nicht lange. Man gewann Geschmack an dem neuen Getränk, und die Fabrikation des Schaumweins stieg von Tag zu Tag. Als 1814 die verbündeten Heere durch Rheims zogen, fanden die Herrscher bei Madame Cluquot galkreie Aufnahme. Sie bewilligte die hohen Herren mit dem köstlichsten Erzeugnisse ihrer Champagnerfabrik. Der Wein mündete dem Kaiser Alexander von Rußland so vortreflich, daß derselbe, wenn er später Champagner trank, nur die Marie Cluquot verlangte. Der Adel folgte seinem Beispiel, und von da ab wurde Cluquot in großer Menge nach Rußland exportirt. Auch Friedrich Wilhelm III. und Franz I. von Oesterreich ließen fortan den Cluquot nicht auf ihrer Tafel fehlen.

Daß der Genuß des Champagners das Leben nicht gerade kürzt, beweisen Weine Cluquot sowie Moet, die beide bei dem Genuß ihrer Weine ein sehr hohes Alter erreichten. Madame Cluquot wurde 80, Moet gar 90 Jahre alt. Nach dem Tode der Wittve Cluquot verlangte Der Adel später Höderer die Oberhand. Den größten Keller, der angeblich eine Million Flaschen faßt, hat der Witwe Moet in Epernay.

Gehaltreiche, viel Hefenstoff enthaltende Weine eignen sich nicht zum Champagner, man wählt deshalb nur dünnflüssige, flüssige Mostarten. Die Trauben des blauen Burgunders werden in der Champagne nur leicht gepreßt, damit der Most weiß bleibt. Dieser macht nun keine erste Gährung im Faß durch und wird dann unter Zusatz eines aus weißem Sandzucker, Wein und feinstem Cognac bestehenden Liqueurs auf Flaschen gefüllt. Der Liqueur dient dazu, in den Flaschen die nötige Kohlensäure zu erzeugen, da der junge Wein dazu nicht mehr genügenden Zucker besitzt. In den fest verkorkten Flaschen geht nun die Gährung weiter vor sich und treibt die Hefe in den Hals der Flasche, aus dem er durch das „Degorgiren“ entfernt werden muß. Ein sehr gewandter Arbeiter schiebt den Kork vorsichtig und läßt zugleich mit etwas Wein die angesammelte Hefe wegspritzen. Nun wird ein bestimmter Liqueur, der jeder Marke den eigenthümlichen Geschmack giebt und Geheimniß jeder Firma ist, zugefügt und darauf schnell wieder verkorkt, damit nicht wieder Kohlensäure entweicht. Dieser Liqueur besteht bei Nachschäumen der Marken für: Höderer aus Ananas und Bittermandel, Cluquot Weine aus Vanille, Aprisofen, Moet und Chandon aus Erbbeer, Ananas und Pfirsich, Wumm aus Himbeer, Apffel, Sellerie.

Lange war man in dem Irrthum befangen, daß nur die Weine der Champagne sich zu moussirenden Weinen eigneten. Macht sich auch mancher Wein, wie z. B. moussirender Ungarwein, schlecht, so nehmen doch andere, wie der Burgunder Saint Peray und vor Allen die deutschen Schaumweine, es mit dem Champagner auf, ja die letzten besiegen ihn vielleicht, da das stark natürliche Bouquet der Rheine- und Moselweine dem aus ihnen erzeugten Mouffenz eine wunderbare Frische verleiht.

Es giebt zwei Sorten deutscher Schaumweine. Die eine wird nach französischer Methode, besonders in Bayern,



Württemberg und Baden bereitet, während die andere mit vollem spezifischem Wein-Bouquet im Rheingau und an der Mosel erzeugt wird. Ein Musterbild des letzteren bietet z. B. der mouillirte Scharberger von Mathius Müller in Ulm. Der deutsche Schaumwein wird leider an seinen Vaterlande noch nicht genug gewürdigt. Ganz anders schätzt ihn der Engländer, und läßt ihn als Sparkling-Hock und Sparkling Mosello auf seiner festlichen Tafel nicht fehlen. Eine vorzügliche Sammlung deutscher Schaumweine bot die erste deutsche Weinausstellung zu Frankfurt im Jahre 1866.

Der Champagner wird jetzt Sekt genannt, angeblich weil Devrient einst nach dem Theater in die bekannte Weinsube von Lutter und Wegener trat, um seinen gewöhnlichen Champagner zu trinken, und noch ganz in seiner Rolle des Festsast in Heinrich IV. mit Sir Johns Stimme den Keller antwortete: „Gieb mir eine Flasche Sekt, Schurke. Ist keine Tugend mehr auf Erden?“ Seit der Zeit verstand man bei Lutter u. Wegener unter Sekt nicht spanischen Wein, sondern Champagner und von dort verbreitete sich der Name über ganz Deutschland.

Ein guter Champagner muß klar sein. Keiner seiner Bestandtheile, auch nicht, was häufig der Fall ist, der Kanbis darf für den Geschmack hervortreten. Vor Allem muß das Schäumen im Glase kräftig und das Perlen anhaltend sein. Eine kaltgestellte, geöffnete Champagnerflasche wird nicht wieder nach dem Einrichteln geschlossen, da die Kälte die Eigenschaft besitzt, die Kohlen säure zu binden. Es scheidet sich nicht, einen Champagner für einen allenthalben abspülen zu lassen, sondern man muß, um nicht in den Ruf eines rohen, praehlenden Besselen zu tauchen, den Kopf, nachdem der Drah durchgeschnitten, ohne Geräusch unter der Serviette kühlen. Es scheidet sich nicht, beim Einhängen die Champagnerflasche, wie es bei andern Weinen Sitte ist, am unteren Ende zu lassen, sondern man hält sie, wenn an der Flasche kein Hentel befestigt worden, beim Hals.

Künstlich wird der Champagner nachgeschmezt, indem man die in ihm enthaltene Kohlen säure nicht auf dem Wege der Gährung entstehen läßt, sondern Kohlen säure in den schon fertigen ausgegohrenen Wein einpumpt, so wie man das Selters- oder Soda-Wasser bereitet.

Man erzählt die etwas ungläubhafte Geschichte, daß die Keller in den großen Londoner Restaurants die gebrauchten, mit dem Brand der ersten Firmen versehenen Champagnerflaschen sammeln und an die Fabrikanten solcher nachgemachten Champagner verkaufen.

Der künstlich erzeugte mouillirte Wein läßt die Kohlen säure gerade wie bei dem Sodawasser sehr schnell entweichen, auch ist sein Geschmad nie ein so feiner wie der durch Gährung entstandene.

**Die Leichenverbrennung bei den Indern.**

Die Leichenverbrennung bei den Indern ist ohne Zweifel in ihrem ganzen Verlaufe weit polittischer als die in europäischen Ländern mehr und mehr aufkommende Desillation in eisernen Retorten. Doch aber beweist — meint ein Berichterstatter der „Wel. Ztg.“ — auch der lobende Scheiterhaufen der brahmanischen Hindu, daß Poesie und Armut nicht recht zusammengehörige Begriffe sind. Einen Fortschrittsstreifen, dem es in Bombay mittelst eines sehr beträchtlichen Tringeldes gelang, in den muselmanischen Kirchen einzudringen, der hinter dem Leichen-Verbrennungsfelde der Hindus liegt, und den die Christen nicht betreten dürfen, erfüllte eine ganz in der Nähe beobachtete Feuersbestattung eines armen Mannes mit unsäglichen Schauer und Abfcheu. Als ich die Mauer, welche die beiden Leichenfelder trennt, erklettert hatte — erzählt unser Gewährsmann — erblickte ich drei oder vier Scheiterhaufen, von denen einer mir so nahe war, daß ich ihn mit einem Stoch hätte berühren können. Nur wenige schlecht gefeldete Hindu hielten an dem brennenden Holzstoß Wache, und das Holz war so sparsam aufgeschichtet, daß man zwischen den einzelnen Scheiten den Körper des armen bratenden Menschen sah. Kein Splitterschen Sandelholz konnte dabei sein, denn man nahm keinen anderen Geruch wahr, als den von gebratenem Fleisch. Als die Verbrennung in ein gewisses Stadium getreten war, hoben plötzlich die aus dem Körper entweichenden Gase das Bein, das sich krümmte und den Fuß zwischen die glühenden Scheite steckte. Feuer halb geröstete, halb geröstete Fuß krümmte sich in sich zusammen, fast als ob er unter einem Anfall wahnstinnigen Schmerzes lichte, die Fesseln strackten sich aus und Blut troff herunter. Ich gewann es nicht über mich, noch Weiteres mit anzusehen und eilte von dannen. Wenn mir vielleicht der traurige Muth geblieben wäre, dort zu bleiben, so hätte ich noch dem Versten des Schädels beiwohnen können, das von einem dumpfen Knall, von einer Art Explosion der aus dem Schädel entseffelten Gase begleitet zu sein pflegt.

Sobald es einem Hindu gelungen ist, wirklich und für immer zu sterben, wird er auf der Stelle an den Ort der Verbrennung getragen. Wirklich und für immer! Ein schlimmeres und qualvollerer Sterben, als das im satanischen Eifer absichtlich erzwungene eines Hindu, ist nämlich nicht gut denkbar. Naht seine Sterbestunde, so wird er oft meilenweit trotz seiner Schmerzen und trotz tropischen Sonnenbrandes an die Ufer des heiligen Ganges getragen, damit er auf diesen geweihten Boden — wie es der religiöse Brauch will — seinen letzten Seufzer aushauche. Will der Versterbte trotz des Gangeschlammes, welcher ihm von seinen gläubigen Angehörigen in den Mund gestekt wird, und trotz Eintauchens in die Fluß des heiligen Stromes nach oft stundenlangem Prozedur nicht sterben, so wird er wieder nach Hause getragen, was jedoch für denselben, insbesondere wenn er in hohem Lebensalter steht, für schimpflich und scandalös gilt. Handelt

es sich gar um eine Wittve, so ist ihre Lebensfähigkeit weit schlimmer für sie als der Tod. Den Scheiterhaufen ihres verstorbenen Gatten bestiegt die indische Wittve nicht mehr, von ihrer Familie verstößt, der allgemeinen Verachtung und Vereinnamung preisgegeben, sieht sie sich jedoch heutzutage noch ebenso wie vor Jahrhunderten. Der wegen seiner Ehrlichkeit bekante und deshalb vielgeschmähte Hindu-schriftsteller Sibhi Chunder Bose kannte eine Wittve, welche fünfzehmal nach Hause zurückgebracht wurde, nachdem sie ebenso oft vergebens sterbenshalber in den Ganges getaucht worden war. Von aller Welt deshalb verachtet und getadelt, wurde ihr Loos ihr schließlich so unerträglich, daß sie ihrem Leben freiwillig ein Ziel setzte, indem sie sich in den Fluß warf.

Vor der Verbrennung wird der Leichnam des Hindu in ein Stück neuen Stoffes eingewickelt, und aus einem neuen Gefäß übergießt man sein Haupt mit Wasser, das mit Weinamen und Lusi vermischt ist. Der sorgsam mit Butter eingeriebene Körper wird seiner alten Schmuckgegenstände entblößt, — soweit die Mittel erlauben — mit neuen geziert. Selbst der Arme trägt danach, daß sein Scheiterhaufen bereit ist hier und da zwischen den Scheiten ein Stückchen wohlriechenden Sandelholzes enthält, der Scheiterhaufen des Reichen aber besteht ausschließlich aus Aloe- und Sandelholz. Ist die Leiche zur heiligen Handlung aufgeführt — mit dem Gesichte nach oben, wenn es ein Mann, nach unten, wenn es eine Frau ist, und mit dem Haupte nach Westen, mit den Füßen nach Osten gerichtet, so giebt ein Brahman, einige Gebete murrend, der Leiche Butter in den Mund und etliche Goldblätter in die Augen, in die Nase, den Mund und die Ohren. Der Sohn oder, wenn ein solcher nicht vorhanden ist, ein naher Verwandter, muß den Scheiterhaufen anzünden. Er geht dreimal mit abgewandtem Gesichte und einem flammenden Strohwisch in Händen um den Scheiterhaufen herum, bezieht dann den Mund des Verstorbenen mit seiner Facel und darauf werfen alle Anwesenden ebenfalls Feuer in den Scheiterhaufen. Nach ungefähr zwei Stunden ist die feierliche Handlung zu Ende, der Ort, an dem der Scheiterhaufen stand, wird mit Wasser gewaschen und ein feiner Graben gegraben, damit das Wasser des Scheiterhaufens und die Asche des Verstorbenen sich mit den Fluthen des Ganges vermische. Alljährliche Ceremonien, an denen das von Hüthel streuende Wunderland ja so überreich ist, beschließen die Feuersbestattung.

Werkwürdig ist ihre phlogophischen Gleichmuthes wegen sind endlich noch folgende Gebete, welche eine ältere Heilgeschichte der Hindu während der heiligen Handlung hinzuzusetzen rath: „Schrid ist derjenige, welcher Beständigkeit in menschlichen Leben sucht, das werthlich wie der Stamm der Banane, flüchtig und vergänglich wie der Meeresschaum ist. Wenn ein aus fünf Elementen gebildeter Körper zu seinen fünf Urbestandtheilen zurückkehrt, um den Lohn seiner in diesem Leben vollführten Thaten zu empfangen, warum soll man ihn belassen? Die Erde vergeht und der Ocean, selbst die Hüter gehen dahin, warum sollte denn eine solche Kleinigkeit wie der sterbliche Mensch unzerstörbar sein? Alles, was niedrig ist, muß zuletzt zu Grunde gehen, Alles, was hoch und erhaben ist, muß zuletzt fallen, alle zusammengeknechten Körper lösen sich endlich auf, und so muß auch das Leben mit dem Tode enden. Die Mauer des Todes duldet nur mit Widerwillen die Thränen, die von seinen Gefährten vergossen werden, darum jetzt nicht, sondern vollzieht mit allem Fleiß das Leichenbegängniß des Verstorbenen.“

Welche heillose Verwirrung oder solche Lebens- oder wenn man will — Sterbenswuth in unrerren Köpfen anrichtet, davon wissen die Khobit oder Hindu-Aerzte ein ganz besonderes Lied zu singen. So berethen sich — um nur ein Beispiel anzuführen — die Töchter einer im Jahre 1875 zu Madagat an den Ufern des Ganges ausgezogen sterbenden Frau allen Ernstes über ihre Verbrennung bei Lebzeiten, da die Mama gar nicht sterben wollte. Man sahene jedoch die Klotten und deshalb feste der „Sphere“ Wädhim. Die Töchter brachten ihre sterbende Mutter nämlich in ihr Heimathsdorf zurück; da aber die Elternbahnennten sich weigerten, eine Sterbende zu transportieren, wurde die Mama recht solide eingepack und als — Gepäck nach Hause geschickt.

**Wie lebt man in Kamerun?**

Ueber die Lebensweise der Angestellten auf den Faktoreien in Kamerun liefert Max Wagner in seinem oben erschienenen Werke „Kamerun“ eine Schilderung, der wir die nachfolgenden Einzelheiten entnehmen.  
Ein festliches Dinner in den Faktoreien steht äußerlich ungemein glänzend aus. Obenan sitzt der Chef des Hauses, rechts und links von ihm die Gäste nach ihrem Range, dann folgen in zwei längeren Reihen links und rechts der Tafel die Angestellten, gleichfalls nach ihrem Range geordnet. Einige große stattliche Lampen strahlen ihr Licht herab auf das weiße Tischcloth, die vielen Schüsseln, Teller, Gabeln, Messer und Messer glitzern ungemein reich und prunkend, und hinter den Stühlen sitzen geschäftig die schwarzen Diener herzu, und ihre Augen und ihre Gesichte verfolgen fast noch effectvoller, als das Geschirr. Aber ach, der immer Gehalt all des sündigen Mittlers ist eitel, nichtig und fade. Die Ziegenfleischsuppe mit kleinen Kartöffeln, die auf Madeira wachsen, geht noch. Aber eine Wenige kleiner Zwiebeln, es sind gefüllte Ameisen, schwirren herum und scheinen sich darauf zu kaprizieren, in ihr einen schmerzhaften Tod zu suchen. Dann kommt Kaviar. Es ist zwar bloß Elbfischar, aber doch hier in Afrika, welcher Luxus! Inzwischen unser Stauuen fließt kurz: Kein umgekehrbar, viel zu salzig. Jetzt werden die blinkenden, Silber glänzenden Deckel von den Schüsseln genommen: Getrocknetes Ziegenfleisch, gebratenes Ziegenfleisch, Ziegenfleisch-Ragout,

kaltes gebratenes Ziegenfleisch, geschmortes Ziegenfleisch, gedämpftes Ziegenfleisch, gedörrtes Huhn, gebratenes Huhn, Würst mit Huhn, Paprika-Huhn, kaltes Huhn. Heute ist also der Vorzugstag, an dem es nur frische Fleischstoffe giebt. Sonst waren eben so viele Fleischfleisch-Sorten, verschiedene Würste und Wärschen, Fricassees und Ragouts, Alles in Hamburg getocht, vorhanden. Sauerkohl, Schnittbohnen, Gurken, Compot aus Hamburg und Lübeck, Reis aus Nangun und wieder die kleinen Kartöffeln aus Madeira geben das Beiwerk. Ein scharflich unüberwundlicher Radding mit türkischen Pfännen und Schweizer- oder Holländer-Stee machen den Schluß. Man sieht auf und zündet sich eine Cigarre an.

So vornehm, wie hier beschrieben, geht es indessen nicht alle Tage zu, sondern meist nur, wenn besondere Gäste da sind. Häufig genug giebt es weiter nichts, als den landesüblichen „Palmöl-Chap“, ein stark mit spanischem Pfeffer vermishtes Nütserragout, dessen dicke, breige, roth-gelbe Tunie aus frischem Palmöl besteht und insofern in der Farbe, als auch im Geschmack an das Material von Längchen erinnert. Sehr beliebt ist auch das sogenannte „Achant Bowl“, ein gebratenes Huhn, dem die Knochen ausgekocht und dafür künstliche Nangen von spanischem Pfeffer zwischen die Brustknochen eingesteckt sind. Selten genießt man dieses Gericht, ohne dabei Thränen zu vergießen.

In Kamerun lebt man nicht bloß einfach billig und schlecht, sondern theuer und schlecht. Eine Pige, das Hauptstier der Armut und zugleich das einzige Nährstier mit erträglichem Fleische, kostet bis zu 50 M. (4 ster in Waaren) und darüber. Ist die Nachfrage stark, so werden die unverdächtigsten Forderungen gestellt, und die Peger wissen ziemlich genau Bescheid über die Dringlichkeit des Bedarfs. Africanische Hüsher sind kaum zu gewinnen, sonstiges Geflügel ist selten, Niemand in Kamerun faßt unbekannt, und auch unter den noch etwas härteren, jebe Woche vielleicht zweimal angebotenen Fischen des Flusses ist keine einzige Spizje, die sich durch Wohlgeschmack auszeichnet. Ihr sehr Eier gahlt man gern einen Schilling. Manohal kann man aber auch für das Sechsfache dieses Sünderpreises heim bekommen, und von den gebracht ist die Hälfte saul oder angebräut. Wer mit africanischen Hüshern sein: Einwohnern auf längere Zeit zu bedenden hatic, nimmt einen dauerhaften Widerwillen gegen das ganze Geschlecht mit sich durchs Leben. Kameruner Kinder sind ist auch nicht viel besser; Schiie sehr selten, die Ziegen scheinu noch am besten. — Unter solchen Verhältnissen ist es ein Glück, Kamerunen zu haben, so sehr die auch dem frischen Proviant in jeglicher Hinsicht nachstehen. Bei den billigen Sagen der Straacht macht es bloß in Bezug auf die Zeit einen Unterschied, ob man eine größere Anzahl von Stücken von Hamburg nach Kamerun oder von Hamburg nach Windgen zu schicken hat. Da nun Afrika an spärlichen Dingen so wenig liefert, läßt man sich also am besten allen ordentlichen Proviant aus dem geeigneten Erdtheile Europa schicken, und die reiche Afke derjenigen europäischen Nahrungsmittel, die man in den westaficanischen Faktoreien meistens vertreten findet, hat schließlich gar nichts Wunderbares. Ebenso wenig die Thatsache, daß eine Flasche gutes Hamburger Bier in Kamerun bloß 70 Pf. kostet. Jeder Dampfer bringt neue Zukühr. Nach Nothwendig ist schon für anderthalb Mark die Flasche zu haben, doch möchte ich diese verdächtige Billigkeit, der die Qualität nicht entspricht, nicht ohne Weiteres loben. Inwieweit taugt man sich von den Negern einen körbis Palmwein.

**Mannigfaltiges.**

**Krischmogriph von S. Victorius.**

			1		
			2		
			3	14	
		11	20	11	9
			2		12
			3	15	10
			4	17	14
			5		
			6	14	13
			7	14	14
			8	19	17
			9	6	14
			10	14	14
			11	14	2
			12	17	15
			13	14	14
			14	11	12
			15	8	5
			16	14	8
			17	14	8
			18	6	
			19	6	
			20	8	
			21	7	
			22	6	
			23	14	
			24	13	
			25	17	
			26	16	
			27	15	
			28	14	
			29	13	
			30	12	

Die Zahlen am Umfange 1 bis 12 ergeben eine sehr scharfe Bezeichnung für eine Rinne Person. Die Zahlen in den Wäden, 1: Nebenlauf der Saar; von 2: Mänscher; von 3: Fluß in Indien; von 4: Coellin; von 5: Wälfstamm in Afrika; von 6: König der riedlichen Wäde; von 7: König der griedlich; Wäder; von 8: Franz Schmirler; von 9: Wämscher Wäde; von 10: St. Altherum Name des Wälfstammgebirges; von 11: Brovret, von 12: Zmet.

**Söhne von Nr. 29.**

Charade: In Sect, Inlect!

**Correspondenz.**

C. S. Laura Fabricius in B. richtig. Selma B. Das Bäcklein, welches Sie erwähnen 1883 Nr. 25. C. Riedhaup. Ihr Bären e. ne kleine Nummer treffen müssen, da der gegebene Name nicht bekannt sein dürfte.

Verantwortlich Julius Mundelt. — Pösg'sche Buchdruckerei (H. Rieckmann) in Halle.