



Ueber Ernährung.

Von Dr. A. Kühner.

(Schluß.)

Die Erhaltungsbildung bildet für den Erwachsenen die Regel, und ihr Bedürfnis wird durch die Eßlust ziemlich bestimmt vorgezeichnet. Schwankungen des Appetits, falls dieselben wesentlich länger andauernd, sind in der Regel auch entscheidend für das Körpergewicht und man wird im Allgemeinen nur Gutes stiften, wenn man die Vorsicht gibt, bei jeder Abnahme des Körpergewichts die Nahrungsbildung, bei jeder Zunahme die Nahrungsbildung in Anwendung zu ziehen. Man könnte nun die Menschheit je nach ihrer Anforderung an eine richtige Nahrung, je nach ihrer Lebensform und Gewohnheit in zwei Klassen trennen. Bei den arbeitenden Klassen, bei ihr Werkzeug das Gehirn oder die Hand, handelt es sich vor Allem um die Leistungsfähigkeit. Das Nahrungsmittel wird zum Arbeitsmittel. Gleichwie man sich nun in der Technik vielfach bemüht, mit möglicher Ersparung von Peismaterial große Wirkungen zu erzielen, sowie man in der Landwirtschaft sich bestrebt, einen bestimmten Effekt mit möglichst geringem Kapital zu beschaffen, so läuft auch bei der Volksernährung Alles darauf hinaus, ein geeignetes, billiges, schmackhaftes, gut aussehendes Material zu beschaffen. Nun wird zwar die Arbeit der Maschine durch die Verbrennung der Kohle bedingt. Dem entsprechend haben Feuerlöcher und Dampfkessel nachgiebig, daß mit einer Mehrleistung an Kraft der Verbrauch an Fett, Zucker- und Stärkemehlsstoffen Substanzen zunimmt und zwar sehr bedeutend. Dennoch kommt es bei der Volksernährung vor Allem auf eine geeignete Beschaffung der Eiweißstoffe an, wie folgende Betrachtung lehrt. Das Eisen der Maschine nutzt sich auf die Dauer ab, obgleich die Arbeit nicht auf Kosten des Eisens erfolgt. Ebenso erfolgt bei der körperlichen oder geistigen Arbeit eine Abnutzung der Muskeln- oder Gehirns- und Nervenzubstanz, ein Verbrauch an Eiweiß. Nun ist in Deutschland die Ernährung der arbeitenden Klassen im Allgemeinen eine ungenügende einseitige, meist recht dürftige. Kartoffeln und Brod, welche hierfür noch immer die Grundlage bilden, sind in Folge geringen Eiweißgehaltes ganz ungeeignete Nahrungsmittel. Sie geben in Folge ihrer mechanischen Raumfüllung des Magens nur den Anschein einer richtigen Nahrung. Als wertvolle Ergänzungen zur ungenügenden eiweißhaltigen Brod- und Kartoffelnahrung sind zunächst Milch und Käse zu betrachten. Namentlich die entrahmte Joghurt, Rahm, die nur den dritten Teil des Preises der Vollmilch kostet, deren Eiweißstoffe aber fast vollständig enthält, sowie die Buttermilch, die auf dem Land oft ganz unentgeltlich gegeben wird, liefern eine vortheilhafte kräftige Nahrung, insbesondere als Zusatz zu den schwer verdaulichen vegetabilischen Nahrungsmitteln, Kartoffeln und Brod. Auch der deutsche oder Magereis ist gerade für die körperlich arbeitende Klasse, die dessen größerer Ausnützung durch ausgiebige körperliche Leistung ermöglicht, sehr zu empfehlen. Ein Pfund Reiskorn ist als Nahrung so viel werth als zwei Pfund helles Ochsenfleisch oder 20 Eier. Dabei ist der Marktpreis der Weizenkörner verhältnißmäßig gering. Auch ist zu berücksichtigen, da man weder im Reiskorn noch mit dem Mehl im unverfälschten Zustand „Beilagen“ erhält. Das Fleisch dagegen bildet für die ärmern Volkstheile eine ungenügende theuere Eiweißnahrung, indem gerade die an Qualität minderwertigsten Sorten, das Kochfleisch nebst Zugaben, verhältnißmäßig an theuersten bezahlt werden, mithin der Arbeiter, so selten er den Umständen nach Fleisch genießt, es am theuersten bezahlt.

Die billigsten Eiweißträger, die beste Ergänzung für die ungenügende Brod- und Kartoffelnahrung bilden die Samen der Hülsenfrüchte. Dieselben enthalten 23 bis 27 pCt. Eiweißstoffe, Ochsenfleisch nur 14—20 pCt., Brod 8—9 pCt., Kartoffel 1—2 pCt. — dabei 2 pCt. Fett und 53—54 pCt. an den von den genannten Fortchren für Arbeitsleistungen geforderten Wärmebildnern (Stärke-mehl), welche in der Fleischnahrung gar nicht vertreten sind. Schon nach ihrem Marktwert hat der Verbrauch der Hülsenfrüchte entschiedene Vorzüge vor dem des Fleisches. Man erhält für eine Mark viermal mehr Hülsenfrüchte ohne Beilagen, als Fleisch und die für eine Mark gekauften Hülsenfrüchte haben mit Rücksicht auf ihren großen Eiweißgehalt einen fünfmal so großen Nährwerth als Fleisch. Nicht nur der Gehalt an Nährstoffen, auch das Verhältnis der Nährstoffe unter sich ist bei den Hülsenfrüchten weit günstiger als beim Fleische. Ihrer allgemeinen Anwendung standen seither der schlechte Anbau, die unbilligen Zubereitungen, die geringe Ausnützung und die Einseitigkeit ihres Genusses entgegen. Erbsen, Binsen oder Wagnen kann man nicht jeden Tag essen; der Eine hat eine Aneignung gegen jede oder jene. Wissenschaft und Technik haben uns aber Mittel an die Hand gegeben, aus den Samen der Hülsenfrüchte eine sehr große Anzahl Abwechslung bietender, wohlschmeckender, leicht und rasch herzustellender Speisen zu bereiten. Die Hülsenfrüchte werden durch Behandlung mit überhitztem Wasserdampf gewisser-

maßen aufgeschlossen, die vegetabilischen Zellen zerstört, die unzerdauliche Cellulose möglichst aufzuscheiden, sowie andere die Verdauung ungünstig beeinflussende Substanzen entfernt und schließlich nach dem Trocknen in ein feinstes Mehl verwandelt, welches aus Rücksicht für den Nährwerth und Wohlgeschmack mit anderen Mehlarten gemischt wird. In diesem durch physikalische und chemische Vorgänge umgeformten Zustand bezeichnet man die Hülsenfrüchte als Leguminosen. Von den Hülsenfrüchten, im natürlichen Zustand getrocknet, werden nur etwa 60 pCt. ausgenutzt, von den Leguminosen dagegen 94—98 pCt. angenommen und für die Ernährung verwertet. Nun hätte zwar schon der um die Physiologie der Ernährung hochverdiente Beneke für die allgemeine Einführung der Leguminosen gemittelt, ihr standen aber die Rücksicht auf Wohlgeschmack und andere wesentliche Mängel hindern im Wege. Eine Leguminosenmehl, von welcher ein Keller nur etwa sieben Gramm Eiweißstoffe enthält, müßte, um in dieser Form allein den nöthigen Eiweiß zu liefern, in solcher Menge genossen werden, daß die gebotene Nahrung ungenießbar wird. Ebenenoten kann als Volksnahrungsmittel eine Leguminose gelten, die das Risiko Nahrungsmittel zu 20 Mk. bietet. In Form von Nahrungsmittel kostete dasselbe etwa 6 Mk. Nach einer mir soeben vorliegenden schriftlichen Mitteilung warnt eine unserer ersten medizinischen Autoritäten vor dem Genuß einer Leguminose, die als rohes Produkt nicht aufgeschlossen, schwer zu verdauen sei. Alle diese Bedenken, die sich einer weiteren Verbreitung der Leguminosen entgegenstellen, Bedenken, die ich selbst praktisch erprobt, da ich für diese Verbreitung seit langen Jahren wirke, kommen jetzt in Bezug auf die Fabrikation im Großen und Präparate liefert, die in wenigen Minuten die Herstellung einer wohlschmeckenden, leicht verdaulichen, haltbaren nahrhaften Kost ermöglichen. Die bedeutende Aufgabe dieser Leguminosen als Ergänzungsmittel des Fleisches ist klar, sie bilden Volksnahrungsmittel im wahren Sinne des Wortes. Diese Thatfache ist von ungenügender Wichtigkeit für die Bedeutung des Vegetarismus, denn der Vorwurf der geringen Ausnützung der Pflanzenkost wird in Betreff der Leguminosen hinfällig und die große Ausnützung ihrer Präparate bietet auch die für eine rationelle Ernährung wünschenswerthe Abwechslung. Indef gerade die Vegetarier haben bislang diese Neuerungen nicht praktisch verwerthet.

Durch die verschiedenartigsten Kombinationen, allerlei Beimischungen von Gemüsen, Getreiden, Cerealien, Bouillon, Fleisch erstrahlt man in der Folge nicht nur eine Verbesserung des Geschmacks, sondern auch eine Ergänzung des Nährwerthes. Ich bezeichne die in dieser Weise umgestalteten Leguminosen, man auch hier in die vielfach entstandene Verwirrung der Begriffe Klarheit zu bringen, als Conservern. Diese Präparate, wie oder in Form der sogenannten „Suppentafeln“ oder als „Trocken-Gemüse-Conservern“ in Pulverform oder natürl. bilden einerseits für das beste Fleisch, und bilden andererseits in Folge hohen Nährwerthes der Ersparnis an Fett und Brennmaterial immer mehr in den breiten Schichten der Bevölkerung Eingang finden. Insbesondere die Verwaltungen von Volksschulen, Hospitälern, öffentlichen Kostanstalten sollten allenthalben von der Thatfache Kenntnis und praktische Verwendung nehmen, daß die Leguminose ohne Zusatz von Fleischbrühe, Fleischextrakt billiger ist und mehr nährt, als die beste Bouillon und mit diesem Zusatz ganz besonders schmackhaft wird. Fleischextrakt, Bouillon, Fleischbrühe kann keine Kraft geben, weder dem Schwachen noch Kranken, sie kann nur vorhandene Kraft wecken — diese Thatfache wird von allen Physiologen anerkannt — sie wird erst nachtraglich durch geeigneten Zusatz, am Besten von Leguminosen. In den hiesigen Volksschulen hat man, wie ich mehrfach mit Befriedigung ersehen, schon von diesen Thatfachen Kenntnis genommen. Ich überheie hierbei nicht, daß der Genuß der Bouillon als Ersatz für den Alkohol für gewisse Volksklassen große Vortheile haben kann.

Bei der Herstellung der Leguminosen treten viele Geschäfte mit einander in Konkurrenz, aber für den Genuß gibt

\*) Ich weiß sehr wohl, daß gerade da, wo die Leguminose von so großem Werth, in Familien, in denen Jeder dem Bedienten nachgeben muß, als hauptsächlichste Nahrungsmittel die Fortschritt, die sich sozulange selbst hoch vorgezogen wird. In dieser Beziehung macht aber jetzt die immer mehr auch in den engeren Haushalten einsetzende Arbeittheilung ganz andere Rücksichten auf die rechte Sparlichkeit an Fett und auch als Vorbereitung einer geeigneten Ernährung geltend, als in früherer Zeit. Aus Rücksicht für diese Sparlichkeit empfehle ich den neuerdings durch Ingenieure Mühe in Hensburg erheblich verbesserten „Automatischen Kochapparat“, der sozulange ohne Feuer, ohne jede Aufsicht und Wartung hoch, indem Kochtöpfe mit einer hinreichenden Speitemenge gefüllt, in 5—10 Minuten in starkes Sieden gebracht, in einem mit einem solchen Wärmeretter versehenen Behälter noch fünfmal weiter kochen und selbst nach 24 Stunden ohne jede Feuerung die für die Mahlzeit geeignete Wärme halten. Ein solcher Apparat ist in meinem Geschäft schon seit einem halben Jahr in Gebrauch und hat sich bereits gewiß doppelt bezahlt gemacht. Eine Mahlzeit Mittags 12 Uhr gekocht, hat Abends noch die für den Genuß einer warmen Speise erforderliche Temperatur, ohne Verlust an Aroma oder Gehalt. Zur heißen Zubereitung bietet der Apparat ein „Eisfach“, indem da, wo keine Wärme abgegeben, auch keine aufgenommen wird.

es nur eine Konkurrenz, die auf die Erforschung der Wahrheit abzielt.

Die Conserverfabrik von C. S. Knorr in Heilbronn unterhält ein ungenügend reiches Lager von Leguminosen-Mischungen in höchst rationalen Verbindungen, die selbst den veredeltsten Gaumen zu befriedigen im Stande sind. Die meisten derselben werden auch der reinen Vegetarierkost gerecht. Durch Billigkeit und großen Nährwerth zeichnet sich das aus Sparapparatmehl. Ferner liefern die verschiedenen Erbsen, Binsen- und Wagnenmehle ohne alles Weiteres mit Wasser, etwas Fett und Salz gekocht, natürlich auch mit Fleischbrühe oder Fleischextrakt vorzüglich, sehr nahrhafte Suppen und Kürées. Das Grünkorn-Extrakt (Mehl) erspart das Durchtreiben und lange Kochen, das sonst bei Anwendung ganzer Grünterne nöthig. Knorr's köstliche Tapioca, Kaiser-Suppen-Gries, Tapioca-Zuckenne, Kombinationen von Tapioca mit Hülsenfrüchten und getrockneten Gemüsen, liefern hochfeine, leicht verdauliche Suppen. Unter dem Namen Julienne wird eine aus acht bis zehnlei verschiedenen ausereichen Nahrungsmitteln und Wurzelgewächsen ungenügend glücklich kombinierte Suppenmischung hergestellt. Es werden in der Fabrik auch Suppentafeln in Verbindung mit Fleischextrakt, Fett und den erforderlichen anderen Materialien hergestellt. Es sind dies die unter dem Namen Erbsen, Binsen, Bohnen, Reis, Gries, Tapioca, Julienne, Kartoffel, Gerste, Grünern, Wodurthe eingekochten Suppentafeln. Ich empfehle diese Suppentafeln Hausfrauen, die Zeit, Geld, Brennmaterial sparen und dabei eine vorzügliche Suppe auf den Tisch bringen wollen. Besonders auch für Restaurants, Hotels, ebenso wie für Touristen eignen sich diese Suppentafeln vorzüglich. Eine hervorragende Bedeutung haben heute auch außerhalb ihres Stammlandes die von Julius Maggi u. Co. in Stempthal (Schweiz) hergestellten und für Deutschland in Singen (Baden) in den Handel gebrachten Leguminosen erlangt. Um dem Konsumenten freie Wahl zu lassen, werden diese Produkte in neun Sorten geliefert, welche in Folge mannigfaltiger Kombinationen der einzelnen Mehle im Geschmack von einander abweichen.

Ferner sind, um nicht auf die allzusehr füllende Suppenform angewiesen zu sein, Teigwaren aus Leguminose hergestellt worden. Durch die erzielten Erfolge ermutigt, ging Maggi auch an die Verarbeitung der Mehle anderer Vegetabilien und so entstand eine Suppenmischung, bei deren Zusammensetzung neben Hülsenfrüchten, Reis und Gerste Verwendung finden und die sich von der eigentlichen Leguminose durch feineren Geschmack unterscheiden, ohne an Nährgehalt einzubüßen. Die Preise der Maggi'schen Fabrikate sind durchgängig unter die Kontrolle der Schweizerischen gemeinnützigen Gesellschaft gestellt. — Ein vorzügliches, wohlschmeckendes, billiges, leicht lösliches „Pflanzenfleisch“ nach eigenem Verfahren liefert Theodor Timpe in Magdeburg und verwendet zu diesem Zweck in neuester Zeit celluloefreie indische Mehle. Hier werden ansehnliche Früchte von hohem Nährgehalt nicht gemalt, sondern nur deren Salze fortgerigt, in eigentümlichen Maschinen sehr zart gereinigt, geschält, gewaschen, in einem Cylinder durch überhitzte Dämpfe unter richtigem Druck einer Art Koch-Verfahren unterworfen und auf Porzellan gemahlen, als „lösliche Leguminosen“ in den Handel gebracht. — Die Suppentafeln oder condensirten Suppen wurden im Jahre 1871 von Rudolf Scheller in Hildburghausen erfunden und werden seit dieser Zeit in der Fabrik desselben in sechs verschiedenen Sorten hergestellt. Eine Tafel giebt lediglich durch Anfügen mit Wasser binnen 5—10 Minuten sechs Teller kräftiger und wohlschmeckender Suppe. Sie sind insofern durch diese Eigenschaften als auch durch ihre Billigkeit ein begehrteter Artikel für den Haushalt im In- und Ausland geworden, und vielfache Nachahmungen der Scheller'schen Suppentafeln haben deren Güte nicht erreicht. Auf dem Berge Athos, dem Sina, der Insel Candia, im Innern von Griechenland, sind einem verwöhnten Neiden, wie derselbe bezeugt, diese Suppen „wie Labale und oft Heller in der Kost“ gewesen. Trocken-Gemüse-Conservern, die in ungenügender reichem Ausmaß und enorm billige kräftige Mahlzeiten ergeben, liefert als Spezialität die Conserver-Fabrik von Ferd. Fildken in Wagnen (Rheinprovinz). Für Volksschulen, Speiseanstalten kann es kaum etwas Besseres geben. Wir müssen uns verlagen, auf alle diese in volkswirtschaftlicher Beziehung hochinteressanten Einzelheiten hier einzugehen.

Bei der Beschreibung der Volksnahrungsmittel ist auch das Hafermehl und seine Präparate als vortheilhaftes Material hervorzuheben. Ihr reicher Gehalt an Fett bei etwa gleichem Belande an verdaulichen Eiweiß stellt den Nährwerth des Hafers außerordentlich hoch; dabei entspricht das Verhältnis der eiweißhaltigen, blutbildenden zu den stärkemehlhaltigen wärmebildenden Stoffen ziemlich genau demjenigen, in welchem nach Ansicht der Physiologen Eiweiß und Stärke in der menschlichen Nahrung vorhanden sein sollen, während andere Getreidemehle ungenügend, schwer verdaulichen Ueberfluß an Stärkebildnern enthalten. Auch die Nährsalze sind im Hafermehl ausreichend vertreten, das wichtige Eisen reichlich. Bei den Germanen fand, wie uns Plinius berichtet, das „Brod der Kasse“, der Hafer

im allgemeinen Gebrauch; gegenwärtig ist dieser fast nur noch in Scandinavien und Schottland üblich; von der Güte der Ernte heftigen hängt dort nicht selten Wohl und Wehe der Erianoherdschaft ab. Carlyle sagte einmal zu Macaulay: „Oberrmann kann sehen, daß das Vatermehl einen tüchtigen Kerl aus Ihnen gemacht hat“. Erst kürzlich hörte ich in einem Verein der schottischen Vatergröße das Wort reden. Doch der deutsche Vater thut's auch. In dieser Beziehung empfehle ich als Specialität für Vatermehl, Hahnenröhre, Cakes die Firma Gebr. Weisbein in Fribel (Kreis Rinteln).

Die Nüchternheitsdiät eignet sich bei bestehender Fettleibigkeit oder für Solche, die hierzu neigen. Meist werden sich Mitglieder der geistig oder wenig arbeitenden Klasse hier zusammen finden. Diese Diät besteht in allgemeiner gleichmäßiger Einschränkung der täglichen Aufnahme an festen und flüssigen Stoffen überhaupt sowie in einer Einschränkung bestimmter Nahrungsstoffe bei geeigneter Muskelthätigkeit. Ich bin ein Freund der Säus-Gymnastik und von deren großer Bedeutung für die Erhaltung, Kräftigung der Gesundheit sowie zur Verhütung von Krankheiten seit langen Jahren überzeugt. Es gericht mir daher zur großen Betriedigung, daß der am die Gesundheitspflege neuerdings durch eine Reihe vortrefflicher Arbeiten hochverdiente Prof. Bunge in Zürich gelegentlich eines Vortrags in der Versammlung des schweizerischen ärztlichen Centralvereins sagte: Es war ein verhängnisvoller Irrthum, die Ursache der Fettleibigkeit in einer zu reichlichen Nahrungsaufnahme oder sogar in einer ungeeigneten Zusammenfassung zu suchen. Daß ein Mensch Alles ißt, was ihm schmeckt und so viel ihm schmeckt, ist etwas durchaus Gesundes, Normales und führt bei sonst vernünftiger Lebensweise (mäßigen Genuß des Alkohols) niemals zur Fettleibigkeit. Die Ursache der Fettleibigkeit ist in allen Fällen ohne Ausnahme ein ungenügender Gebrauch von Muskeln. Eine Anlage zur Fettleibigkeit, welche nicht durch Muskelarbeit konnte überwunden werden, kommt nicht vor. Warum trifft man niemals einen fettleibigen Feldarbeiter? — Die heitere Geschichte Nebel's von den reichen Leuten, die „trotz ihrer gelben Bängel doch manchmal auch allerlei Lasten und Krankheiten auszuhalten haben, von denen gottlob! der arme Mann nichts weiß“, von den „vollen Schüsseln und Gläsern, den weichen Sesseln und feidenen Betten“, von dem „Winder's draußen oder schau'n der Nachbar so“, Leuten, denen „der Schneider nimmer viel anzumessen hat, aber der Schreiner“, während „Frau Magdalis weint auf ihr letztes Stück Brot; sie kommt es vor Kummer nicht essen“ kommt also wieder praktisch zu Ehren.

Nicht nur für die Nüchternheitsdiät sind geordnete körperliche Bewegungen, Vergleichen, Reiten, Schwimmen, Rudern, Schrittschullaufen, vor Allem aber geeignete gymnastische Übungen am Platz. So lange es nicht gelingt, die für jeden Einzelnen zuträglichste Nahrungsmenge in Zahlen zu bestimmen, schützt uns die Hausgymnastik am Besten vor den Gefahren, zu wenig oder zu viel zu genießen. Körperliche Bewegung — geeignet in Bezug auf Zeit, Maß und Ort — regt die Verdauung an, macht selbst anscheinend schwer verdauliche Speisen für die Ernährung geeignet und wird deshalb am Besten dazu dienen, den Stoffwechsel im Gleichgewicht zu erhalten. Namentlich für die geistigen Arbeiter sind körperliche Bewegungen als gleichmäßige Betätigung sämtlicher Kräfte von großer Wichtigkeit zur Erhaltung der Gesundheit. Zur geeigneten Ausführung einer derartigen geordneten Muskelübung empfehle ich ein in 3. Auflage erschienenes ungemein praktisches Buch von Angerstein (Stabsarzt) und Geller (Oberlehrer): „Hausgymnastik für Gesunde und Kranke“ (Leipzig 1888). Dieses Schriftchen, ergänzt durch sehr schöne Abbildungen, sollte in keiner Familie fehlen. Reicher Gewinn für körperliches und — geistiges Wohl wird aus der Lectüre dieses Büchleins erwachsen.

Diese Regeln haben wir, unserem Grundsatz gemäß, nie dem ärztlichen Wirken vorzugreifen, nur für Gesunde zusammengestellt. Fettleibigkeit ist weit entfernt, ein Zeugnis der Gesundheit zu sein, wie vielfach im Publikum angenommen wird, indem der Freund den Freund zu den „vollen Baden“ beglückwünscht; jede beträchtliche Zunahme des Körpergewichts macht eine Beratung des Arztes sehr wünschenswerth. Für Solche, welche mit dieser Zunahme meist die Grenze der Gesundheit überschritten, ist ein geeignetes Verfahren nur an der Hand des Arztes durchführbar. Es genügt daher, hier der Entstehungssuren nur nominell zu gedenken. Alle diese Verfahrungsweisen bedingen bei ungeeigneter Anwendung große Gefahren, erfordern daher sachkundige Beratung und Beaufsichtigung. (Aus der Frankf. Ztg.)

### Gottlieb Hiller,

Naturdichter aus Landsberg bei Halle.

Nicht geringes Aufsehen machte im Anfang unseres Jahrhunderts ein Mann, den man, unbewußt, was man eigentlich fragen wollte“ (wie sich Goethe ausdrückt), einen „Naturdichter“ nannte. Es war ein Tagelöhner Namens Gottlieb Hiller, der im Oktober (am 15., nach anderen Berichten am 20. Oktober) 1778 zu Landsberg bei Halle a. S. geboren wurde. Sein Vater, bei dem er anfangs als Knecht diente, war Fischhändler. Als er in die Hände bildungssehriger Menschenfreunde gerieth, die ihn für ein Genie hielten, war er in Köthen, der Hauptstadt des damaligen Fürstenthums Anhalt-Köthen, Strohschlichter, dann Lehrgeliebter und darauf wieder Strohschlichter gewesen; er löst besonders zierliche Laubennester und erstente sich als Hersteller derselben eines gewissen

Rufes. Er las viel und versohnte durch Wielands Schriften zum Dichter angeregt, 1801 sein erstes Gedicht auf eine im Spätherbst gefundene grüne Schote. — „Nun war das Signal gegeben“, — sagt er selbst — „voller Eifer ergriff ich jede Gelegenheit, die sich mir darbot, Verse zu machen.“

Er gewann viele und einflussreiche Gönner, die ihm leider den schlechten Dienst erwiesen, ihn aus seinem engen Kreise herauszureißen und ihn an die Höfe von Köthen, Dessau, Ballenstedt und endlich nach Berlin zu bringen; ja, in ihrem Eifer ruhten sie nicht eher, als bis er Friedrich Wilhelm III. und der Königin Luise vorgestellt wurde. — Daburch wurde sein Ruf über ganz Deutschland verbreitet; man meinte, nur ein ausgezeichnete Mann könne so geehrt werden.

Wie Hiller jedoch beschaffen war, zeigt ein „heiteres Erlebniß“, das Ludwig Tieck mit ihm im Sommer 1803 in Dresden hatte. Zuerst sah dort Tieck den „geleiteten Naturdichter“ im Theater, wo er Gegenstand der Neugier ward. Man gab ein schlechtes Ritterstück „Kunz von Kaufungen“, dessen Verfasser ein gewisser Raumann war. Es machte auf Hiller einen bedeutenden Eindruck. Er erklärte es für ein treffliches Werk und meinte, der Verfasser müsse ein Genie sein; er habe nicht geglaubt, daß ein berühmter Kapellmeister zugleich ein großer Dichter sein könne. — Einige Tage darauf kam er zu Tieck, das Handwort zu begrüßen. Er sammelte Subscribenten auf seine Gedichte und behandelte mit naiver Zuversicht Tieck als seines Gleichen. Als nun Tieck sagte, das Sammeln von Subscribenten sei doch recht lässig und dazu ein Zeichen der Abhängigkeit des Schriftstellers vom Publikum, das ihn schließlich veresse, da antwortete mit schlauser Miene der Naturdichter:

„Neh! Hören Sie, mir zwee Weede sinn darüber weg!“

Solche Dünselfähigkeit des Mannes war beinahe verzeihlich: — hatten ihn doch nicht nur Fürsten angefaßt, auch die Wissenschaft, die soeben aufgekommene Schädellehre, hatte sich des „Genies“ angenommen. Kubold's Hütte, der bekannte Biograph Tieck's, berichtet: „Gall hätte an diesem Dichter seine Demonstrationen gemacht, und seine Lehre wurde durch die Natur bestätigt. Er fand das Dichtergenie an ihm ausgebildet. Hiller, so erzählte man, hatte vor dem Rathher Gall's geessen, und dieser sollte die Zubereiter darauf angedreht haben: „Sie werden an diesem Manne durchaus nichts Bemerkenswerthes finden; es könnte sogar scheitern, er sei ein dummer Mensch. Dennoch ist er im Gegentheil ein großer Dichter.“ — So Küpfe!

Im Juni 1803 ließ Hiller sieben seiner Gedichte in einem kleinen Heft drucken; das erste derselben lautet so:

„Wohnt denn der Dichter Hiller hier?“  
„Ja, Herr! was würden Sie von mir?“  
„Nicht viel, ich wünsche nur, mein Vetter,  
Von Ihnen zwölf Stüd Laubennester.“

Von 1805 bis 1808 gab er in Köthen eine größere Sammlung seiner Gedichte und seine Selbstbiographie heraus. Wie Goethe aus Anlaß des ersten Theils dieser Publikation schreibt und wenig über Hiller geschrieben hat, wird man in Goethe's Werken (unter „Deutsche Literatur“ und in den „Monaten“ von 1806) mit Vergnügen nachlesen.

Uebrigens war Hiller vernünftig genug, später zu seiner Arbeit, dem Lehrgeliebtheiten, zurückzukehren. Er lebte längere Zeit zu Kriator in Schleien und endlich zu Bernau im Brandenburgerischen, wo er am 9. Januar (nach anderen Berichten am 2. Januar) 1826 starb.

### Hofnarren.

Der Abkömmling einer der alten Hofnarren der Könige von England, dem die Königin die Führung des Titels seines Ahnherrn gestattet hatte, ist kürzlich in Hull gestorben. Damit ist der letzte Hofnarr aus dem Leben geschieden. Der Mann war jedenfalls als Familienvater sehr ernst zu nehmen, denn er hinterläßt nicht weniger als 24 Kinder. Unsere Zeit ist zu ernst geworden, um sich noch an den Späßen einer besondern Kategorie von Narren, die dies sein wollen, zu ergötzen. Insofern ein Behürnis noch bestände, würde demselben wohl durch unwillkürliche Narren genügend Rechnung getragen.

Wohlbestallte Narren gab es schon im grauen Alterthum. Daß die bezahlten Narren ihrer Aufgabe nicht immer gewachsen waren, und daß man sich erst Ekel mußte, um ihre Schätze beladen zu können, ersieht man schon aus gewissen Satiren Martial's und Juvenal's, welche die Narren zum Gegenstande scharfer Epigramme machten. Unter den Caesaren war den Narren ausschließlich das Gebiet der groben Späsmacherei zugewiesen und sie mußten sich wohl hüten, ihren Witz an ihren Herren zu versuchen. Gallian ließ eine Anzahl von Späsmachern verbrennen, die bei einem von ihm veranstalteten Feste ihn daran erinnert hatten, daß er seinen von den Perlern gesungenen genommenen Vater nicht zu besorgen geacht hatte.

Im Mittelalter gab es keinen Hof ohne Hofnarren. Von dem Narren des Herzogs von Ferrara wird folgendes Stüd erzählt: Dieser Narr, Gonella mit Namen, wette eines Tages, daß die meisten Personen in Ferrara Nerze seien. Der Herzog bemerkte, daß es deren doch bloß 3 oder 4 in Ferrara gebe. Gehen Sie die Wette ein, fragte Gonella? Der Herzog wette. Am nächsten Tage behauptete der Narr jürdürbare Zahnschmerzen zu haben. Er trug ein dicker Tuch um den Kopf und schte sich so in das herzogliche Bezimmer. Dieser fragte, was er hätte, und gab, als er erfuhr, daß es sich um Zahnschmerzen handle, ein Mittel an. Alle Personen, welche zum Herzog kamen, thaten dasselbe. Gonella schrieb

den Namen einer jeden auf und daneben das bezeichnete Mittel. Mit dieser Liste in der Hand wurde es ihm nicht schwer, dem Herzog zu beweisen, daß er ebenso viel Nerze gefunden habe, als Leute gekommen waren. Und Sie selbst, sagte er zum Herzog, haben Sie nicht auch selbst Doktor geheielt? Der Herzog lachte und mußte zugestehen, daß Gonella seine Wette gewonnen hatte.

Die Bezugsliste für die französischen Hofnarren war die Stadt Troyes in der Champagne. Es existirt noch ein Brief Karl V., worin er den Stadtvätern von Troyes den Tod seines Hofnarren anzeigt und sie anweist, ihm „wie üblich“ einen andern zu senden.

Peter der Große von Rußland schickte junge Leute nach dem Vireland, um allerlei nützliche Dinge zu lernen und das Gelernte dann in Rußland zu verzeichnen. Diejenigen, welche zurückkamen, ohne etwas gelernt zu haben, ernannte er zu seinen Hofnarren, eine Auszeichnung, die in diesem Falle wenig schmeichelfast war.

### Mannigfaltiges.

#### Aus Gallischen Dichterkreisen.

##### Den Fliegen.

Deran vor meinen Schmel,  
Ihr Böseln sonder Art,  
Die ihr euch von der Welt  
Bis an den Rhein geschaart!  
Es list, auf eurer Schadel  
Bewundern'st du mich,  
Mit einem Fliegenmel  
Die Wut zu verdr.

Ihr seid die größten Schurken  
Von Allen, was da fliegt!  
Und nicht, wenn uns der Gurten  
Vielkämme Zeit bedrückt:  
Ihr kommt da her gefahren  
Und laßt unglücklich da,  
Die Colorado's Scharen  
Und die Wollfliegen.

Nicht kennt ihr Rang und Ehre,  
Ihr trennt nicht Arm und Reich;  
Vor eures Stacks Wehre  
Sind alle Stände gleich.  
Allest dem Durle röhnt,  
Nur es auch, unsterblich,  
Wird, ob ihr und höhn ihr frech,  
Ob ihn ein Vetter stilt.

Ihr schaut dem Abbotaten  
In's Protokoll; ihr plagt  
Den Wandmann in den Saaten,  
Den Wandmann auf der Jagd;  
Den Reiners Memoriren  
Erdt ihr und höhn ihr frech;  
Den Dichter beim Standen  
Scheidt ihr die Wut weg.

Ihr werdet ihm Weisheit  
Des Unmuths, wenn ihr brummt,  
Und übern Veltartel  
Den Wehthun, unimunt;  
Nach reiner Algenen  
Folgt ihr dem Fritcher stän,  
Und wäht die Denterinne  
Des Hleien von Barzin.

Ich ruhte schlafumangen  
Und träumte von der Wadt,  
Da küste Mund und Wangen  
An Nummer Schelke.  
„Mein Lieb, mit Dir vereint,  
Begann ich miniglich...“  
Da fuhr ich auf, geehnt  
Von einer Fliege Stich. —

Wißt Du mit mir zur Stunde  
Der Nagel entlohen sein?  
Beim Schenck in Adlers Grunde,  
Da liegt ein süßer Wein;  
Zum frohen Kreis der Becher  
Folgt uns die Wente nicht,  
Dort kämten wir die Becher  
Ein Vereint dem Geizt!

Richard Fran.

#### Quadrat-arithmetisch von Anton Spring in M.

	1	1							
	2	2	1						
	10	6	3	1	6				
	1	2	4	4	13	6	14		
1	2	3	4	5	6	7	8	4	
15	8	12	6	10	2				Ein Boot
	16	6	7	2	1				Apffel der Fuder
		3	8	12					Chmel, Rangenmaß
			4						Budhude

Die Diagonalen nennen die Hauptstadt einer Insel.

#### Charade von Berthold Arnau.

Das Ganze im  
Gern frequentirt,  
Weil es gar schnell  
Zum Ziele führt.  
Und seine Last  
Die Dritte trägt,  
Von Eins und Zwei  
Wird's fortbewegt.

#### Lösungen aus Nr. 32.

1. Charade: Weinuen.
2. Homonym: Rater (Waldlater.)

#### Correspondenz zu Nr. 32.

Zum Schluß, Hugo Schiller in G. G. G., Julius Richter in R. alle richtig, Wilhelm Krumm in F., Maxime S. 1 richtig, Emil Schmitz, Das kommt doch wohl in diesem Heft nicht in Betracht. F. Lehmann, Selma D., C. Schütz, e. d. G. R. F. Hoffmann 2 richtig.