

# Blätter für Belehrung und Unterhaltung.

Ein Beiblatt zur Saale-Zeitung.

No. 19.

Halle a. d. S., Sonntag 12. Mai.

1889.

Inhalt: Bozena. Eine ungarische Erzählung von Karoline Deutsch. (Fortf.) — Ein blühender Handelszweig. Von H. v. Remagen. — Land- und Hauswirtschaft: Zur Kultur des Rhabarber. *Myosotis alpestris*, „Victoria“ eine neue Bergglockenart. Fleisch auf die zweedmäßigste Art zu räuchern. Das Absterben der jungen Hühner zu verhindern. — Schach. — Räthsel. — Genilleton. Mannichfaltiges: Schills Aufruf aus den ersten Maitagen von 1809. Literatur und Kunst.

Der Nachdruck aller Original-Artikel ist untersagt.

## Bozena.

Eine ungarische Erzählung von Karoline Deutsch.

(Fortsetzung.)

### XV.

Ein grauer, trüber, nasskalter, mit Regen und Schnee vermischter Morgen stieg herauf, beleuchtete das Bild der Zerstörung und machte es noch graufiger und unheimlicher. Trümmer und Schutt, aus dem es noch leise qualmte und rauchte, rußgeschwärzte Mauern, ausgebrannte Fensterröhren, Steinhäufen, verkohlte Balken und fuhhohe Asche, so sah die Semany'sche Mühle aus, die noch tags zuvor in ihrer ganzen Stättlichkeit von dem Mühlberg auf Thal und Strom geblickt. Der riesige Schlot der Dampfmühle, an dem die eisernen Ketten, die ihn hielten, geschmolzen waren, und der niederstürzte, im Falle einige halbverkohlte Baumstämme mitreißen, erhöhte noch den wüsten Eindruck. Nichts war geblieben als das alte, halbabgetragene Mühlenwerk und das kleine einzimmerige Haus, das früher für die Mühlenrechte bestimmt war und das hinter dem Winde gelegen. Jetzt biente es der Familie zum Aufenthalte.

Noch am Nachmittage waren die Vertreter der Assesuranz aus der nahegelegenen Nachbarstadt gekommen, sich den Schaden anzusehen. Es war nichts geblieben, das man als Abzug bei der hohen Versicherungssumme hätte gelten lassen können und irgend welche Bedenken gab es bei der Sache auch nicht, denn wenn fremde Brandstiftung die Ursache war, so mußte der Schaden voll ersetzt werden. Und daß es solche war, hatte sich die Kommission überzeugt, indem sie sich in Begleitung des Kommissars und Notars nach dem Gefängniß begeben und nochmals ein Verhör der Bozena veranlaßt hatte. Zuerst hatte Bozena, wie die Nacht vorher, in vollständigem Schweigen verharrt, dann wohl, um die Pein der Stunde, um die Dränger los zu werden, ein leises, hastiges Ja gesprochen. Sie hatte keine Ahnung, daß sie andere Menschen dadurch schädigte und beeinträchtigte.

Die Herren fuhren ab, in vier oder fünf Tagen sollte das Geld von der Stadt aus, wo die Hauptgesellschaft sich befand, und per Post in Sabors Händen sein.

Viele Leute kamen an diesem Tage nach dem Mühlberge, sich den Brandschaden anzusehen, doch die meisten, um den Richter Semany zu trösten, und gebeugt und niedergedrückt genug sah dieser aus . . . nicht wie einer, der 150,000 Gulden Brandschaden ersetzt bekommt, sondern, wie ein Mann, der vollständig ruiniert ist. Er klagte es auch offen und sagte es jedermann, daß ihm bei weitem nicht der ganze Verlust ersetzt werde; denn was hatte ihn die Dampfmühle gekostet, was die Wohn- und Wirtschaftsgebäude? Wie viel war das Weizenlager und die eingeführte Ernte werth gewesen? was die Kühe, Pferde, die Schafferde, die zugrunde gegangen waren? Ja, es war ein schweres Verhängniß für ihn.

Es war auch eines, wenn auch in andern Sinne . . . Vor der That und in der Furchtbarkeit der Stunde, die ihn übermann, hatte er tausend Rechtscheingründe für sich gefunden, ging er daran, wie einer, der das Bewußtsein, daß es ein dunkler, abgrundtiefer Weg ist, auf den er sich wagt, unterdrückt dadurch, daß er sich trotzig auf Noth und Verzweiflung beruft.

Nachdem es gelungen, gelungen, wie er gedacht . . . überkam ihn zuerst ein Gefühl des Grauens, eines solch entsetzlichen, lähmenden Grauens, daß er wie in Angst vor sich selber die Augen schloß. . . Er wollte nicht sehen, nicht hören, nicht grübeln, nicht denken. . . Da gab es kein Zurück mehr, da hieß es die Augen zugeedrückt und weiter, weiter. . . Er hatte sich auf eine schwankende, frachende Eisdecke gewagt, weit, weit über die Mitte hinaus — das Vor wie Hinter ihm war gleich unheilbringend, letzteres noch weit mehr . . . weil das verlassene Ufer zu fern schon entrückt war . . . also weiter, weiter, da er einmal schon so weit war! Jetzt . . . nachdem

## Mannichfaltiges.

### Schills Aufruf aus den ersten Maitagen von 1809.

In uralten gegenwärtigen schönen Maitagen werden es 80 Jahre, daß Schill seinen denkwürdigen Aufruf zu der von ihm auf eigene Faust unternommenen Erhebung gegen Napoleon erließ, welche am 31. Mai 1809 in den Straßen Stralunds einen den Erwartungen so wenig entsprechenden Ausgang nahm. Der Aufruf, welcher Anfang Mai 1809 von dem Hofbuchdrucker Hornmuth in Dessau gedruckt wurde, lautet nach Albert Richter:

An die Deutschen,

Metne in den Ketten eines fremden Volkes  
schmachenden Brüder!

Der Augenblick ist erdienen, wo Ihr die Fesseln abwerfen und Eure Verfassung wieder erhalten könnt, unter welcher Ihr seit Jahrhunderten glücklich lebet, bis der unbegrenzte Ehrgeiz eines kühnen Eroberers ernstliches Gland über das Vaterland verbreitete. Ermannet Euch, folgt meinem Winke, und wir sind, was wir ehemals waren. Ziehst die Sturmflagge; dieses schreckliche Zeichen des Brandes tache in Eurem Herzen die reine Flamme der Vaterlandsliebe und sei für Eure Unterbrüder das Zeichen des Untergangs. Senen und Riften mögen die Stelle der Gewehre vertreten, bald werden englische Waffen

sie ersetzen, die schon angekommen sind. Mit kräftiger Hand geführt, wird auch die friedliche Sense zur Waffe. Jeder greife zu den Waffen, nehme theil an dem Ruhme der Vertreter des Vaterlandes, ertämpfe für sich und seine Enkel Muth und Zufriedenheit. Wer feig genug ist, sich der ehrenvollen Auforderung zu entziehen, den treffe Schmach und Verachtung, er sei zeitlebens gebrandmarkt, ein edles deutsches Mädchen reiche die Hand nie einem solchen Verräther. Fasset Muth, Gott ist mit uns und unierer gerechten Sache. Das Gebet der Grette möge Segen für uns erleihen.

Stegreich rücken Oesterreichs Heere vor, trotz der großen probrlichen Versicherungen Frankreichs. Die Tiroler haben schon rühmlich die Fesseln gebrochen. Die braven Bessen haben sich gesammelt. An der Spitze gepürfter, im Kampfe geübter Krieger eile ich zu Euch, bald wird die gerechte Sache siegen und der alte Ruhm des Vaterlandes wiederhergestellt sein. Auf zu den Waffen!

Schill.

Auch die Stadt Halle, damals unter dem schmählichen Drucke des westfälischen Regiments feutzend, jubelte dem tapfern Schill, nachdem er sich den Durchmarsch durch Wittenberg erzwingen, auf seiner kühnen Maitfahrt von 1809 als einem erlesenen Befreier begeistert zu.

P. B.

das Letzte geschehen, sollte er alles in Frage stellen, alles rückgängig machen? sollte er gestehen, daß er es gemessen? . . . Wahnsinn wäre es, Wahnsinn! Er hatte in den letzten Jahren so manches von Werth in die lodernde Flamme seines Ehrgeizes gemorfen . . . mit diesem letzten Wurf aber, das Höchste, was ein Mensch besitzt — sein besseres Selbst — sein Bestes, sein Bestes! Jetzt sollte er wandend werden, Neue empfinden? Nein, nein, da half kein Vereuen mehr! Ein Mensch, der so weit gekommen, mußte ausnützen, was er gesät — ausnützen bis zum letzten Augenblick.

Er konnte es ja gut machen und wollte es auch. Von vorne wollte er wieder beginnen, redlich und ehrenhaft, nur der eigenen Kraft vertrauend, wie vor fünfzig Jahren, als er das tiefverschuldete Erbe seines Vaters übernahm und all die späteren Jahre seines Lebens bis . . . bis zu der Zeit des unseligen Börsenspiels! Und wie viel Gutes wollte er fördern, viel, viel, ein wahrer Wohltäter seines Ortes werden!

Hatte er nicht schon einmal einen dunklen Punkt in seinem Leben, der noch nicht in gar weiter Ferne lag — derart ausgleichend versucht? . . . Und wenn es ihm auch nicht ganz gelungen, wie er es gewollt, so war es, weil es — an dem Haß und dem Troz eines anderen Willens gescheitert . . . Aber jetzt wollte er gut machen, voll und ganz, reichlich vergüten! . . . Wie für eine Tochter wollte er für sie sorgen, von der Affekursammle soviel abnehmen, jedes Jahr eine bestimmte Summe zulegen; wenn sie wieder aus dem Zucht-haus kam, verfügte sie über ein hübsches Vermögen. Sie konnte dann weit, weit fortgehen, nach einem andern Ort, einem andern Land, vielleicht nach Amerika gar, dort ein neues Leben beginnen und noch glücklich werden. Was verlor sie dabei, wenn sie wieder im Gefängniß saß? Nichts! Ihr Name konnte im Orte nicht wieder hergestellt werden, niemals mehr! Kam es da auf ein paar Jahre an, selbst wenn sie unschuldig war? Unschuldig? Ja, warum hatte sie denn da gestern Nacht geschwiegen und heute vor der Kommission es sogar eingestanden? Und hatte sie denn nicht Janek vertriebt im Garten gefunden? Wenn sich ihre Rachegefühle und seine Vergewaltigung in einer That begegnet wären? Wenn das Feuer auch ohne ihn entstanden wäre? Da fiel ja der größte Theil der Schuld von ihm ab! Und wer konnte ihn verdammen, daß er sie preisgab und sich rettete? Wenn zwei in Gefahr des Ertrinkens sind, so verdient der den Namen eines Frevelers nicht, der sich rettet und den anderen seinem Schicksal überläßt.

So suchte und fand der große Egoismus dieses Mannes sowie vor, so auch nach der That jenes Etwas, jenen Halt, woran sich seine verstörte Seele anklammerte. Nur eines vermochte Gabor nicht — in die ehrlichen Augen seines Sohnes zu sehen. Er wich ihm aus an diesem und auch an folgenden Tage, als wäre er ein Feind und nicht sein Fleisch und Blut.

Gabor borgte bei einem guten Bekannten im Orte 2000 Gulden, um den Werführer zu entlohnen. Es dauerte ihn zu lange, auf die Versicherungsgelder zu warten, so kurz auch die Zeit dafür gesetzt war. Der Mann sollte ihm aus

den Augen, je eher je besser, und — aus begreiflichen Gründen. Wenn auch durch das Geständniß Bogena Matuscheks jede Spur eines Verdachtes von ihm abgefallen war, so lag doch in der Gegenwart dieses Menschen etwas Driehendes, etwas verhißelt Drohendes für ihn. Und ablohnen konnte er ihn ja, das Brandunglück hatte jede vorherige Kündigung aufgehoben. Da es keine Dampfmühlen mehr gab, war ein Werführer überflüssig. Und wenn er ihm das ganzjährige Gehalt auszahlte, hatte er gewiß keine Einwendungen zu machen. Er wollte es zwar erst mit dem halbjährigen Lohn von tausend Gulden und zweihundert Gulden Ueberfluß versuchen. Er war jetzt noch nicht in der Lage, den Großmüthigen zu spielen, und war der Mann zufrieden, so war der Gewinn von achthundert Gulden eine schöne Sache. Natürlich anders war es, wenn er die geringste Einwendung dagegen erhob.

Aber Sozi Barfas nahm das Geld, ohne irgend welche Bemerkung zu machen. Er äußerte weder einen Dank für den Ueberfluß, noch sagte er, daß es zu wenig sei; nur, als Gabor meinte, daß das Gespräch zu Ende, es waren von beiden Seiten einige bedauernde Bemerkungen gefallen, und sich Herr Barfas, der seit diesen zwei Tagen im Orte einquartirt war, weil es im alten Mühlenwerk keinen Raum für ihn gab, verabschieden würde, nahm dieser erst gemächlich Platz und so, daß das Licht der Lampe seinem mächtigen Gegenüber gerade ins Gesicht fiel, während seines vollständig im Schatten blieb, lehnte sich zurück, steckte die Hände in die Taschen, ganz wie es seine Art war, wenn er jemanden seine besondere Ueberlegenheit fühlen lassen wollte und sah Gabor einen Augenblick starr ins Gesicht.

Es mochte 9 Uhr sein; die beiden Männer waren allein. Hanka hatte sich mit dem Vorgehen, schlafen zu wollen, schon vor einer halben Stunde auf den Boden begeben, wo jetzt ihre Schlafstelle war; in Wirklichkeit stand sie draußen im Dunkeln auf einem geschützten Ort und wartete auf Barfas. Wo Stefan war, wußte Gabor gar nicht; er fragte jetzt nicht, wenn er kam und ging und war froh, je weniger er im Hause weilte; denn der Blick seines Sohnes war der fürchtbarste Richter für sein Gewissen.

„Seid Ihr mir böse, Richter Semany?“ begann Barfas und streckte in noch größerer Ungezogenheit jetzt auch die Beine von sich. „Seid Ihr mir böse, daß — ich in jener Nacht derart gegen Euch auftrat?“

„Wie kann ich Ihnen deshalb zürnen, Herr Barfas?“ versetzte Gabor ruhig. „Sie haben als ehrlicher Mann nur ausgefragt, was Sie gesehen.“

„Ich danke Euch für Eure gute Meinung, Richter,“ sagte Sozi mit einer eigenthümlich spöttischen Betonung, „aber Ihr irrt Euch diesmal. . . . Dies war meine Absicht nicht. Es war wie der gewagte Schnitt eines Arztes. Indem ich Euren Namen mit hineinmischte, mußte die Schuld jener Frauensperson unabweisbar werden; denn — wer konnte so etwas von dem Richter Semany, dem ehrenhaftesten, angesehensten, bewundertesten Mann zehn Meilen in der Runde denken.“

„Ich . . . ich versteh' Sie nicht, Herr . . . Herr Barfas.“  
„D, Ihr versteht mich ganz gut.“ — Barfas rückte seinen

### Literatur und Kunst.

Friedrich der Weise, Kurfürst von Sachsen. Ein Charakterbild aus dem deutschen Volke und für das deutsche Volk. 1889, 3. Auflage. Herausgegeben zur 800jährigen Jubelfeier des Hauses Wettin. Mit einem Bildniß des Fürsten. 1 M., geb. 1.60 M. M. Meinius, Bremen. Das Erscheinen einer neuen, ergänzten Auflage des vortrefflichen Werkes zur Wettinfeier dürfte vielen willkommen sein. In der Fürstenerreihe der Wettiner ragt Friedrich der Weise hoch hervor. Von frühester Jugend auf nach Wahrheit und Bervollkommnung dürstend, weiß er die besten Männer zu gewinnen für Volksbildung und Rechtspflege, und begründet die Pflanzstätte der Reformation. Das vorliegende Schriftchen betont seine Verdienste nach dieser Seite hin, sowie seine Thaten als ein Fürst des Friedens über allen Parteien.

\* Friedrich Gerstäcker's Ausgewählte Werke. Zweite Volks- und Familienausgabe. In 70 Bdn. zu je 20 Pf. Neu durchgesehen und herausgegeben von Dietrich Heben. Jena, Hermann Costenoble, 1889. In der deutschen Literatur erfreuen sich nur wenige berühmte Erzähler einer solchen allgemeinen Beliebtheit und Popularität wie Friedrich Gerstäcker, dessen Schriften eine Sunbgrube reichen Wissens und eine nie versiegende Quelle edelsten und feinsten Unterhaltungsstoffes bilden. Er besitzt ein staunenswerthes Talent, die selbstlebten,

oft wunderbaren Ereignisse und Abenteuer in reizvollen belehrenden und spannenden Erzählungen, getragen von gesundem Humor und köstlichem Mutterwitz, wiederzugeben. „Friedrich Gerstäcker,“ so sagt Rudolf v. Gottschall in seiner „Deutschen National-Literatur des 19. Jahrhunderts,“ ist eine jener praktischen, tüchtigen Naturen, welche auf die deutsche Literatur einen heilsamen Einfluß ausübten, indem sie den schwärmerischen Augen-ausschlag unseres Idealismus mit dem hellen Blicke ins Menschen- und Völkerverleben vertauschten. Selten hat ein Autor so viele praktische Lebenserfahrungen gemacht, nicht als beobachtender Beobachter, sondern als tüchtig zugreifender Mann der That, der selbst Hand anlegt und in der untergeordneten Hilfeleistung die Härte der Arbeit erprobt hat. So tritt er in unsere Literatur als ein tüchtiger Naturmensch, in einfacher Kraft ein Repräsentant des geunden Verstandes, der im frischen Naturleben eine Verjüngung sucht für die Verirrungen und krankhaften Reaktionen einer überreizten Natur. Der exotische Roman Gerstäcker's ist die Frucht eines geunden Realismus.“

\* Die Laufbahnen in der deutschen Kriegsmarine. Ein Compendium der wesentlichsten auf den Eintritt und den Dienst in der Marine bezüglichen Vorschriften. Aufgrund der neuesten Bestimmungen, Classe und Verfügungen nach amtlichen Quellen zusammengestellt. 2. Auflage. Berlin 1889, H. v. Decker's Verlag (G. Schend) fgl. Hofbuchhandlung. Die vorliegende Schrift soll denjenigen, welche sich dem Seebienste widmen oder



Stuhl ganz nahe an die Bank, wo Gabor saß und legte ihm die Hand auf die Schulter, eine weiße und zierliche Hand. „Ihr versteht mich ganz gut; denn erstens — wißt Ihr, was ich meine, und dann seid Ihr auch ein kluger Mann. Ihr wißt so gut wie ich, oder — noch besser, daß jenes Mädchen nicht die That begangen, und wer Feuer an Euer Haus gelegt hat.“ — Und unter der feinen und zierlichen Hand ergitterte die mächtige Gestalt des alten Semany, während sich ein fahles Grau über seine Züge breitete. Doch das währte nur sekundenlang. Gabor hatte sich in der letzten Zeit in Selbstbeherrschung geübt, auch war er — für die Zukunft auf so manches vorbereitet — er machte eine gewaltige Bewegung, schüttelte die Hand von sich ab und erhob sich.

„Sie sind wahnsinnig, Herr Sozi Barlas! Sie haben ja selber gehört, daß jene Person eingestanden hat.“

Der Werführer zeigte nicht die geringste Empfindlichkeit, er blieb ruhig sitzen und verschränkte sogar die Arme. Diese Ruhe aber war fürchtbarer und unheimlicher, als der maßloseste Ausbruch von Zorn oder einer anderen leidenschaftlichen Erregung; denn sie trug eine Sicherheit, eine Siegesgewißheit in sich, die lähmend wirken mußte.

„Seid kein Narr, Richter Semany! Ihr wißt so gut wie ich, oder wie gesagt noch besser, daß sie es trotz ihres Eingeständnisses nicht — und wer es gethan hat.“

„Aber, Herr Barlas, nehmen Sie doch Vernunft an!“ sagte jetzt Gabor, sich ebenfalls zur Ruhe zwingend. „Haben Sie noch je gehört, daß sich jemand zu so etwas bekennen wird, wenn — wenn er es nicht gethan hat?“

„O, es giebt viele Räthsel in der Welt!“ meinte Sozi spöttisch. „Dwzwar es für mich keines ist und ich — die Deutung wohl wüßte.“

Gabor sah ihm mit einem starren, gespannten Ausdruck ins Gesicht.

„Man hält Euch für einen klugen Mann, Richter Semany, und Ihr Euch noch für einen klügeren. Und Ihr solltet nicht darauf gekommen sein? Ein bißchen ungeheuerlich ist es, das ist wahr, aber die Müllerburschen, die Knechte und Mägde haben es sich doch schon zugemerkelt.“ — er machte hier eine Pause, sah dem Richter mit einem eigenthümlichen Ausdruck ins Gesicht und sagte höhnisch und langsam:

„Euer Sohn liebt diese Bozena Matuschek — sie ihn, und um ihm diese ungeheure Schande zu ersparen, hat sie es auf sich genommen.“

„Herr, Sie lügen, Sie lügen!“ schrie Gabor außer sich. Wie ein Schrei äußerster Abwehr war es aus seiner Brust gedrungen und doch sank er, wie von einem Blige getroffen, schwer auf die Bank zurück, auf der er gesessen. Ja, wie ein blendender Blitz war es gewesen, nun war Weg und Richtung erkennbar . . . alles Unbegreifliche der letzten Zeit begreiflich, alles Unerklärliche erklärlich! Nun hatte er den Schlüssel zu dem veränderten Wesen Stefans, für seine Abneigung gegen Hanka, für die merkwürdige Theilnahme an — an jener — die er stets in die Lage kam, zu äußern. Und auch für ihre Handlungsweise war es zu gleicher Zeit der Schlüssel!

„Es leuchtet Euch also ein,“ begann Barlas von neuem, seinen Blick von der starken, jetzt zusammengefunkenen Gestalt wendend. „Und wenn Ihr bis jetzt nicht bemerkt habt, was, wie gesagt, Knechte und Mägde sich seit Wochen zuflüstern und ihren Spott darüber treiben, so müßt Ihr mit Euren Gedanken nur anderweitig beschäftigt gewesen sein. Wer noch im Zweifel darüber wäre, hätte sich beim Feuer davon überzeugen können, wo sich Euer Sohn wie ein Rasender geberdete und — den schrecklichen Tod mit ihr getheilt hätte, wenn er sie nicht hätte retten können. So weit treibt man doch die Großmuth, die Selbstverleugnung gegen einen Feind nicht, gegen einen solchen Feind! . . . Doch wie gesagt, das ist nur so nebenbei. Ich habe es nur bemerkt, um Euch das Brett unter den Füßen fortzuziehen, worauf Ihr Euch gestellt . . . im übrigen kümmern mich die Neigungen Eures Sohnes blutwenig. Und jetzt hört mich an, Richter Semany! Ich war in der Brandnacht nicht in der Dampfmühle, um nach einem Ventil zu sehen; ich war ganz anderswo, ich hatte eine heimliche Zusammenkunft mit einer Person Eures Hauses in der versteinerten Laube des Hintergartens, wie fast allnächtlich, und das konnte ich vor den Leuten nicht aussagen. Als wir genug gekost und geküßt hatten, kehrten wir ins Haus zurück. Wir waren eben im Begriffe, hinter den Stallungen hervor in den Hof zu treten, da kamt Ihr uns entgegen. Ihr saht uns nicht; denn wir standen seitwärts und die Dunkelheit und das vor-springende Dach deckten uns vollständig. Wir aber sahen Euch, die Laterne beschien Euer Gesicht und das sah ganz merkwürdig aus, — es sah aus, wie das eines Menschen, der etwas Ungeheuerliches vor hat. Auch stellt Ihr die Laterne einen Augenblick auf die Erde nieder, weil ein heftiger Windstoß kam und sie Euch auszulöschen drohte, kauertet Euch vor ihr nieder, wie um die Flamme zu schützen, und zogt dabei etwas aus der Tasche, das wie Berg und Feuerzeug ausah. Natürlich fiel mir das erst später in seiner Bedeutung auf; denn wie konnte ich solch Ungeheuerliches denken! Erst später, als ich nach kurzem Schlafe erwachte und die Stallungen und Scheunen in hellen Flammen stehen sah. In den Scheunen haben wir Euch verschwinden sehen und in den Scheunen ist das Feuer ausgebrochen . . .“

Sozi Barlas machte hier eine Pause, wie um auszurufen oder seinem Gegenüber Zeit zu einer Antwort zu lassen, aber Gabor Semany saß so stumm und regungslos, als sei er zu Stein erstarrt, nur die Hände, die auf den Knien lagen, hatten sich krampfhaft geballt. Sein Gesicht trug einen leeren, öden Ausdruck und die buschigen Braunen waren so tief herabgezogen, daß sie fast die Augen verdeckten. „Ich weiß schon seit einiger Zeit, daß — es nicht so glänzend um Euch bestellt ist, wie Ihr Euch den Anschein gabt,“ fuhr Barlas fort, schlug ein Bein über das andere und lehnte sich gemächlich zurück, auch ließ er zum Ueberfluß noch seinen gewichsten, spigen Schnurrbart durch die Finger gleiten.

(Fortf. folgt.)

sich über ihn näher orientiren wollen, Auskunft ertheilen, unter welchen Bedingungen der Eintritt in die Marine erfolgt, welchen Anforderungen dieselben ferner zu genügen haben, um Beförderung zu erfahren und in die nächsthöheren Stellungen zu gelangen. Außerdem giebt dieselbe, in systematischer Ordnung und lichtvoll gruppiert, die neuesten Bestimmungen und Vorschriften für die weiteren Entwicklungen der einzelnen Laufbahnen, über die Rangverhältnisse in der Marine, über den Umfang der verschiedenen Wirkungskreise, über die Geldkompetenzen und Gebühren in besonderen Fällen. Bei dem sehr komplizirten Gebiete, zu welchem die Marine allmählig geworden, und angesichts des Umstandes, daß es an einem praktischen und sichern Leitfaden durch das Labyrinth der Geetze und Vorschriften fehlt, ist es für zweckmäßig erachtet worden, gerade in dem gegenwärtigen Augenblick, in welchem die deutsche Kriegsslotte in eine neue Phase ihrer Entwicklung eintritt, mit dem Buche vor die Oeffentlichkeit zu treten und in demselben den angehenden Führern und Berathern unseres Seekriegswesens eine zuverlässige Quelle der Information in die Hand zu geben.

\* Geschichte der Normannen in Sicilien. Von Adolf Friedrich Graf von Schack. Zwei Bände. (Gef. 10 M. Geb. 12 M.) Stuttgart, Deutsche Verlags-Anstalt. Eine der interessantesten, glänzendsten und gleichwohl bis jetzt in ihrer feineren Züge mindest bekannten Episoden des Mittelalters ist es, welche der verehrte Verfasser hier behandelt, und von einer auch nur

annähernd erschöpfenden Geschichte derselben war bisher keine Rede. Um so dankenswerther ist diese neue Gabe des Grafen Schack, in welcher er uns die Ergebnisse von Forschungen und Vorarbeiten darbietet, mit denen er sich mehr als vier Jahrzehnte lang beschäftigt hat. Seine aus dem genauesten eigenen Augenschein gewonnenen eingehenden Kenntnisse der Details, in denen dieser reichbewegte Geschichtsabschnitt spielt, sind dabei nicht minder weientlich als der Eifer und die Gewissenhaftigkeit, mit denen er den Spuren der Thatfachen nachgegangen ist. Alles auf der einen wie auf der anderen Seite Aufgefundene und Ermittelte hat er mit seinem klar sichtenben Geiste durchdrungen und mit seiner schönen Darstellungs-gabe zu gewinnender Anschauung gebracht. Ausgehend von der Geschichte der Normannen im Norden, die bis in die ersten Jahrhunderte unserer Zeitrechnung zurückführt, und deren Erörterung für das volle Verständnis der eigentlich hier in Betracht kommenden Periode unerlässlich war, schildert Graf Schack die Eroberung Unteritaliens und Siciliens durch dieses nordische Heidenvolk unter Robert Guiscard's Anführung im 11. Jahrhundert, dann die herrliche Blüthezeit ihrer Herrschaft auf der reichgelegneten Insel, von der zahlreiche herrliche Kunstdenkmäler noch heute bereichetes Zeugnis geben, und schließlich den Untergang des sicilianischen Normannenreiches, dem der hohenstaufische Kaiser Heinrich VI. gegen den Ausgang des 12. Jahrhunderts ein blutiges Ende bereitete.

## Ein blühender Handelszweig.

Auf keinem Gebiete der menschlichen Thätigkeit ist ein überraschenderer Kontrast zwischen den Zuständen des Mittelalters und der Neuzeit zu entdecken, als bei der Vertheilung der Nahrungsmittel. Während im Mittelalter in mit natürlichen Wasserstraßen wenig versehenen Ländern aus Mangel an Transportmitteln gleichzeitig in einer Provinz Ueberfluß, in der anderen Hungersnoth herrschen konnte, werden heute — Dank der Dampfschiffahrt und den Eisenbahnen — Lebensmittel in wenigen Monaten über die ganze Erde vertheilt. Den Anfang machte Rußland mit dem Getreide-Export. Ungarn, Amerika, Egypten, Indien folgten ihm nach. Dann kam die Viehzufuhr aus den Agriculturnländern in die Industriestaaten. Die Schwierigkeiten, welche diesem Transport aus entlegenen überseeischen Ländern entgegenstanden, hat die großartige Industrie der Fleischextraktproduktion nach der Erfindung Viebigs in Südamerika und Australien hervorgerufen, welche das Suppenmaterial eines großen Theiles der Bevölkerung Europa's liefert und eine heilsame Umwälzung in der Küche hervorbringt. Im Gefolge dieser Industrie aber haben sich in aller Stille großartige Unternehmungen im überseeischen Export von Nahrungsmitteln in luftdichten Blechbüchsen entwickelt, von welchen wir unseren Lesern nachfolgende Daten mittheilen.

Von der ungeheuren Ausdehnung, welche heute das Geschäft des Präservirens von Nahrungsmitteln in luftdicht geschlossenen Blechbüchsen gewonnen, haben wohl nur wenige eine Ahnung. Man präservirt die kostbarsten Gerichte, alle erdlichen Suppen, Braten, Fleisch- und sonstige Speisen, gefülltes Geflügel, Biddings &c. Um das Diner für eine beliebige Zahl von Gästen zu arrangiren, bedarf es keines geschickten Koches, keiner alle modernen Verbesserungen umfassender Küchenvorrichtungen, es genügt dazu die servirte Tafel und im Nebenraum ein kleiner Gasofen, der das erforderliche kochende Wasser liefert, um die die einzelnen Gerichte enthaltenden Büchsen zu erhitzen, so daß deren Inhalt dampfend, als ob er eben vom Herdfeuer käme, in die verschiedenen Vorlegegeschüßeln ausgegossen und so auf der Tafel servirt wird. Selbst verwöhnte Gourmands und als tüchtige Köchinnen geltende Hausfrauen können nicht umhin, derartig arrangirten Dinners und Soupers ihren Beifall zu spenden, die Vortrefflichkeit der präservirten Speisen anzuerkennen; und was den Kostenpunkt anlangt, so wird man schließlich wohl noch etwas billiger wegkommen, als beim Einkauf der frischen Nahrungsmittel und deren eigenhändiger Zubereitung. Für die heiße Jahreszeit, wo das Kochen mit mancherlei Beschwerden verbunden, für das Leben auf dem Lande, wo die frischen Artikel nicht jederzeit zu haben sind, für augenblicklich und ohne jede Vorbereitung herzurichtende Mahlzeiten, für die Verproviantirung von Schiffen &c. giebt es sicherlich nichts Bequemeres und Empfehlenswertheres. Jeder ist in den Stand gesetzt, das ganze Jahr hindurch eine wohlgefüllte Speisekammer zu be-

sitzen, und dabei haben diese Vorräthe den großen Vortheil, daß sie zu jeder beliebigen Zeit in Anspruch genommen werden können, sich immer gleich schmackhaft und frisch erweisen werden.

Zuerst benützte man in Frankreich 1840 oder 1841 luftdicht verschlossene Blechgefäße zur Aufbewahrung von Nahrungsmitteln.

Die kalifornische Goldentdeckung gab den Anstoß zu größerem Aufschwunge. Für die vielen Tausende von Menschen, die in dem noch gänzlich unkultivirten Goldlande zusammenströmten, fehlte es anfangs an Nahrungsmitteln. Der Handel beeilte sich natürlich, dem Bedürfniß Genüge zu leisten, und da es auf den Preis nicht ankam, wurde dahin an Lebensmitteln entsendet, was irgend den damaligen langwierigen Transport auszuhalten vermochte. Als in dieser Hinsicht ganz besonders geeignet lernte man bald die in Blechgefäßen eingeschlossenen Präserven erkennen, die keinen allzu großen Raum beanspruchten, zugleich aber den klimatischen Einflüssen trefflich standhielten. Die Nachfrage nach denselben steigerte sich, und deren Herstellung nahm in den Distrikten Nordamerika's einen bedeutenden Aufschwung. Nicht nur Kalifornien, sondern auch die Länder Südamerika's erwiesen sich als gute Kunden, und schon zu Anfang der fünfziger Jahre hatte der Handel in diesem Artikel eine ganz beträchtliche Ausdehnung gewonnen. Aber der bei weitem größte Theil diente dem Export. Im Lande selber war der Abjaß verhältnißmäßig gering. Das Publikum hatte ein Vorurtheil gegen den Artikel; man glaubte, es sei nicht bloß der luftdichte Verschluß, der die betreffenden Nahrungsmittel in frischem Zustande erhalte, sondern es bedürfe auch noch eines Zusatzes chemischer Stoffe, die denselben eine der Gesundheit nachtheilige Beschaffenheit verleihen möchten. Um diesem Vorurtheile entgegenzuarbeiten, veröffentlichte eine der an dem Handel beteiligten Firmen den ganzen Herrichtungsprozeß, der äußerst einfach war und nur darin bestand, daß man die mit dem aufzubewahrenden Artikel gefüllten Gefäße, in denen nur noch eine kleine Oeffnung gelassen worden, einige Augenblicke in kochendes Wasser stellte, worauf der völlig luftdichte Verschluß erfolgte. Die einzige Verbesserung, die man bis auf den heutigen Tag in diesem Verfahren anbringen lernte, besteht darin, daß man die Hitze vergrößerte, so daß fast nur ein Eintauschen des Blechgefäßes in die kochende Flüssigkeit genügt, dasselbe zum Verschluß fertig zu machen, dessen technische Ausführung heute gleichfalls viel rascher und wirksamer bewerkstelligt wird.

Gegen Ende der fünfziger Jahre waren in Deutschland und Frankreich mehrere Etablissements entstanden, welche die Methode namentlich auf die Präservirung feiner Gemüße anwendeten. Grüne Erbsen, Bohnen, Spargel, Blumenkohl, Kohlrabi und dergleichen wurden, auf diese Weise hergerichtet, in den Handel gebracht und fanden namentlich in England, Amerika und anderen transatlantischen Ländern willige Ab-

\* Im Verlage von Schröder & Meyer in Zürich erscheint soeben eine Sammlung von Erzählungen Jos. Autier's, betitelt nach der hervorragendsten derselben: Marius Aurel (350 M.). Jos. Autier ist ein in Frankreich und der Schweiz seit Jahren beliebter Erzähler und wird durch diese deutsche Uebersetzung seiner Erzählungen auch gewiß beim deutschen Publikum die verdiente Würdigung finden. Was Jos. Autier's Erzählungen so großen Reiz verleibt, sind die einfachen und doch so tief empfundenen Lebensschicksale seiner Helden, welche er aus dem vollen Leben herausgreift. Marius Aurel, ein Roman aus der Provence, ist namentlich poesievoll und doch auch wieder dramatisch lebendig geschrieben, doch auch die übrigen kleineren Erzählungen des Buches: „Der arme Jack“ — „Der blaue Vogel“ — „Wiebegrabunden“ reihen sich dieser größeren in würdiger Weise an.

\* Die Nähterin von Stettin. Eine Erzählung aus der Zeit der Tränen und Wunder von Adelheid v. Rothenburg geb. v. Baitrow. Dritte Auflage. Gotha, Friedr. Andr. Berthels, 1889. 6 M., geb. 7 M. Diese Erzählung der reichbegabten Verfasserin trägt überall die Farbe des Lebens; ihr Schlusssatz ist der Triumph selbstloser Liebe, welche die Welt mit ihren Gegenständen, Leiden und Kämpfen überwindet. Die Zeit der Geschichte ist das Kriegsjahr 1866, der Ort der Handlung theils Stettin, theils der Kriegsschauplatz. Die Ereignisse von dort her sind sowohl nach überkommenen, als nach frei erfundenen

Details sehr anschaulich geschildert. Die dargestellten Personen wachsen dem Leser förmlich ans Herz, denn die Hauptstärke der Erzählerin besteht in ihrer Wirkung auf das Gemüth.

\* Katechismus der Kostümkunde. Von Wolfgang Quindé, Schauspieler und Regisseur am leipziger Stadttheater. Mit 453 Kostümfiguren in 150 Abbildungen. Preis gebunden 4 M. Verlag von J. F. Weber in Leipzig. Wenn der Verfasser zunächst eine von ihm besonders für seine Kunstgenossen schwer empfundenen Lücke ausfüllen wollte — eine Kostümgeschichte, welche die Praxis des Theaters berücksichtigt, existirte bis jetzt nicht — so wendet er sich doch keineswegs ausschließlich an sie, hat vielmehr das Bedürfniß aller Gebildeten überhaupt im Auge. Auf eine kulturgeschichtliche Einleitung folgt die in drei Abtheilungen — Alterthum, Mittelalter, Neuzeit — gegliederte Trachtengeschichte, und lassen wir die Trachten der Kulturwölker vor unserem Auge vorüberziehen von einer um mehr als sechs Jahrtausende entfernten Vergangenheit bis auf unsere Zeit und sehen, in welchem Grade die Tracht mit der Kulturentwicklung, mit den Gebräuchen und der Sinnesart der Völker Hand in Hand geht. Das Verständniß des interessanten Textes wird wesentlich gefördert durch die demselben beigegebenen 453 Kostümfiguren.

\* Führer durch die Privat-Heilanstalten Deutschlands, Oesterreichs und der Schweiz. Mit ausführlicher Darstellung der modernen Behandlungs-Methoden, Berlin, Hugo



nehmer. Da gab der amerikanische Bürgerkrieg den Anstoß zu einem plötzlichen größeren Aufschwunge dieser Methode, welche durch eine neue Erfindung Viebigs auch auf Milch angewendet und zuerst in der Schweiz durch ein großes Etablissement für kondensirte Milch im großen ausgebeutet wurde. Nach Beendigung des amerikanischen Bürgerkrieges waren alle Waarenhäuser mit den im Privatgebrauche verhältnismäßig noch wenig benützten Präserven gefüllt, und man mußte versuchen, sich im Auslande Absatz dafür zu verschaffen. Ganze Schiffsladungen wanderten nach England und wurden dort zu Schleuderpreisen verkauft. Da die Waaren schlecht, zum Theil gänzlich ungenießbar waren, kam das amerikanische Fabrikat in Verruf, und für mehrere Jahre wollte man in Europa schlechterdings nichts von derartigen Waaren, mochten sie auch noch so billig angeboten werden, wissen.

Hierzu gestellte sich ein weiterer Nachtheil, der auch den amerikanischen Markt wesentlich beeinflusste. Die europäischen Gesundheitsbehörden erhoben Einwand gegen die Verpackung, namentlich gewisser Früchte und Gemüse, in Blechbüchsen, da Fälle beobachtet worden waren, in welchen das zum Löten der Büchsen benützte Blei sich aufgelöst und den Nahrungsmitteln eine giftige Beschaffenheit verliehen hatte; zuweilen war man wohl gar so unvorsichtig gewesen, beim Verlöten Bleistücken hineinfallen zu lassen, wodurch die Gefahr natürlich beträchtlich erhöht wurde. In Europaehrte man daher wieder zur Verpackung in Glasgefäßen zurück, die sich jedoch für die amerikanische Fabrikation als zu kostspielig erwies. In Frankreich wurde die Einfuhr von Lebensmitteln in Blechbüchsen verboten, falls dieselben nicht auf der Außenseite gelötet. Alle diese Erfahrungen und die ihnen daraus erwachsenden Verluste nöthigten die amerikanischen Fabrikanten, eine vollständige Aenderung in ihrem gesammten Geschäftsbetriebe eintreten zu lassen, sich durch Sorgfalt und Gewissenhaftigkeit das verschärfte Vertrauen allmählig wieder zurückzuerobieren. Sie sorgten zunächst für gutes Material, ließen demselben in der Herstellung alle Vorsicht zu theil werden, verbesserten ihre Blechbüchsen und versahen dieselben mit geschmackvollen, die Aufmerksamkeit fesselnden Etiketten. Eine neue Art der Lötung der Büchsen, welche, selbst bei längerer Aufbewahrung, jede mögliche Gefahr beseitigen soll, war wohl die wichtigste dieser Verbesserungen. Auf diese Weise gelang es in der That, das Geschäft wieder zu heben, den Waaren im Auslande einen stetigen Markt zu eröffnen, den Absatz im Inlande allmählig zu erweitern. Die Ausstellung in Philadelphia legte Zeugnis ab für die außerordentlichen Fortschritte dieses Industriezweiges, und die Berichte des statistischen Bureaus zu Washington wiesen seit dem Jahre 1870 eine stetige Steigerung des Werthes der betreffenden Erzeugnisse nach.

Nähezu 75 Proz. des exportirten, in Blechbüchsen präservirten Fleisches gehen nach England; doch sind auch Deutschland und Frankreich gute Kunden. Präservirte Austern und Krebse sind in Südamerika in starker Nachfrage. Nach Japan gehen, nächst England, die größten Quantitäten von kondensirter Milch. In den letzten Jahren hat namentlich die Herstellung von präservirtem Lachs

einen ungeheuren Aufschwung genommen. Der Hauptstich dieser Industrie ist gegenwärtig Kalifornien und Oregon. Tausende von Personen sind, namentlich am Kolumbia-River und an der nördlichen Pacifikküste, fast bis nach Alaska hinaus, mit dem Fang und der Verpackung der Fische in Blechbüchsen beschäftigt. Die Industrie entwickelte sich aus kleinen Anfängen, die vor etwa fünfzehn bis achtzehn Jahren gemacht wurden. Im verwichenen Jahre sollen aus den Pacificstaaten allein über eine Million Kisten präservirter Lachs in den Handel gekommen sein, die einen Werth von sechs Millionen Dollars repräsentirten. Wer den Artikel je einer Probe unterzogen, wird über diesen enormen Absatz nicht erstaunt sein. Der kalifornische präservirte Lachs sieht dem frischen an Güte nur wenig nach, ist aber während des größten Theiles des Jahres zu einem Drittel oder gar Viertel des Preises des letzteren zu beziehen. Nächst Fischen präservirt Kalifornien namentlich Früchte, ganz besonders Pflirsche, und auch in diesem Artikel ist sein Absatz ein ganz außerordentlicher. Die in Blechbüchsen ausgeführten Früchte Kaliforniens sollen in den letzten Jahren einen durchschnittlichen Werth von 2 bis 2½ Millionen Dollars repräsentirt haben. Unter den östlichen Staaten sind es namentlich New-Jersey, Pennsylvania, Delaware und Maryland, die Pflirsche präserviren. Tomatos wurden ehemals vorzugsweise in New-Jersey und Baltimore präservirt; in den letzten Jahren hat jedoch der Westen, für den Chicago den Hauptstapelplatz auch dieses Handels bildet, jenen östlichen Staaten erhebliche Konkurrenz gemacht. Mais wird in Maine und New-Jersey präservirt; aber auch in diesem Artikel dürfte der Westen bald einen Vorsprung gewinnen. Gemüse, Äpfel, Birnen und Beerenfrüchte, insbesondere schöne Sorten großer Preiselbeeren, kommen aus New-York (Long-Island), New-Jersey, Pennsylvania und Maryland in den Handel. Ananas werden in New-York, Baltimore und auf den Bahamas verpackt. Baltimore bildet den Mittelpunkt für die Austernverpackungsindustrie, welche an der Chesapeakebay ihren Sitz hat. Hummern liefert bis jetzt noch immer ausschließlich Maine. Krabben und ähnliche kleine Seekrebse kommen aus New-Orleans. An den Mündungen des Mississippi sind in den letzten Jahren zwei Etablissements entstanden, die sich mit der Gewinnung und Verpackung dieser kleinen Seedelikatessen beschäftigen.

Die präservirten Suppen bieten eine Auswahl, wie sie nur die Speisearte der ersten Restauration aufzuweisen hat, d. h. ein derartiges Etablissement braucht eben nur einen Vorrath derartiger Suppen anzuschaffen, um seine Gäste jederzeit bedienen zu können. Da ist Rindfleisch- und Hühnerbouillon, Consomme, Julien, Green-Turtle, Macaroni, Mock-Turtle, Mulligatawny, Ostra, Ortolan, Erbsen, Terrapin, Tomato und Bemicelli. Alle gangbaren Fleisch- und Fischsorten sind auch präservirt in Büchsen zu haben, dann alle Arten zahmes und wildes Geflügel, Wildpret, Truthahn, mit Trüffeln gefüllt, Gänseleberpasteten, große und kleine Schinken, Zunge, Würstfleisch und Würste aller Art, Schweinsfüße, Gestrübe u. Sogar fix und fertiger Plumpudding, nach bestem Rezept Englands bereitet, gelangt, auf diese Weise präservirt, in den Handel.

Steinb. Das Buch soll der ärztlichen wie der Laienwelt, speziell den Heilbedürftigen, einen Führer abgeben durch alle Privat-Heilanstalten in Deutschland, Oesterreich und der Schweiz. Die Darstellung strebt nach möglichster Objektivität. Die Preise des Antikalkaufenthaltes, sofern sie sich ermitteln lassen, sind regelmäßig angegeben und möglichst genau, soweit es der Raum gestattet, spezifizirt. Auch die Bahnverbindungen und sonstigen Fahrgelegenheiten sind berücksichtigt. Die einleitenden Bemerkungen, die jedem einzelnen Abschnitt vorangehen, sind in erster Reihe für die Laienwelt bestimmt. Sie sollen den Heilbedürftigen eine kurze Uebersicht geben über die Bedeutung der Spezialanstalten, über die Art der Krankheiten, die daselbst geheilt werden, die Behandlungsweise, die Erfolge u. s. w.

\* *Woc's* Buch vom gefunden und kranken Menschen. Vierzehnte, neu umgearbeitete Auflage. Lieferung 13—16. (Ernst Reil's Nachfolger, Leipzig.) Mit den vorliegenden Lieferungen beginnt der zweite Haupttheil des weitberühmten Werkes: Das Buch vom kranken Menschen. Die erste Hülfe bei plötzlichen Unglücksfällen bildet den ersten Abschnitt desselben; es ist ein Gebiet, das jetzt durch die Samariterschulen gepflegt wird. Leider sind dieselben noch nicht genügend verbreitet und so wird es vielen willkommen sein, bei derartigen Unglücksfällen in *Woc's* Buch einen zuverlässigen Rathgeber zur Hand zu haben. Kurz und treffend ist der Abschnitt über die häusliche Krankenpflege. Bei der Besprechung der einzelnen Krankheiten sind die neuesten

Fortschritte der Wissenschaft auf das sorgfältigste verwerthet und der Leser wird vor Fehlern gewarnt, die er in dem angeborenen Kurveifer begehen kann. Die Lieferung 16 schließt mit der Besprechung der Lungenschwinducht und Erwähnung der Maßregeln, welche der Verbreitung der Krankheit Einhalt gebieten können.

\* *Bei W. & S. Loewenthal, Berlin O., Grünstraße 4.* Den Verlegern des bekannten „Berliner Adreßbuch“ erziehen hohen unter Berücksichtigung der seit der Ausgabe des letzteren eingetretenen Veränderungen, der 9. Jahrgang des Kaufmännischen Adreßbuchs von Berlin für 1889/90, enthaltend die Berliner Fabrikanten, Kaufleute und Handlungen, alphabetisch geordnet sowohl nach deren Branchen als andererseits nach deren Namen. Als wesentliche Vervollkommnung ist anzuerkennen, daß nicht nur im Text neben den deutschen die englischen und französischen Branchenbezeichnungen figuriren, sondern daß auch das Branchenregister je alphabetisch in diesen drei Sprachen beigegeben ist. Damit ist das Buch auch für das große außerdeutsche Sprachgebiet nutzbar. Der Preis des elegant gebundenen Buches — 5 M. postfrei Deutschland, 6 M. im Weltpostverein — ist ein mäßiger.

Diese neue, großartige Industrie der in Luftdicht verschlossenen Blechbüchsen präservierten Lebensmittel hat eine andere im Gefolge gehabt: die Herstellung der Büchsen. In den großen amerikanischen Städten beschäftigt auch letztere heute Tausende von Händen. Die Büchsen sind aus dünnem Weißblech verfertigt, dessen Fabrication natürlich gleichfalls einen ungeheuren Aufschwung genommen hat, und nach einem neuen Verfahren gelötet, wodurch keine Spur von Blei an die Innenseite der Büchse gelangen soll. Daß dies im allgemeinen nicht zu fürchten, hat allerdings seine Richtigkeit; aber unter den vielen Millionen alljährlich angefertigter Büchsen mögen sich auch immerhin einige fehlerhafte befinden,

die gleichwohl in Gebrauch genommen werden. Hin und wieder werden einzelne Fälle von Erkrankungen infolge des Genusses der in Blechbüchsen eingeschlossenen Präserven berichtet, wie dies z. B. an Bord der unglücklichen „Beanette“ beobachtet worden sein soll. Besser wäre es sicherlich, wenn man, wie es bei den feinen europäischen Präserven geschieht, die Blechbüchsen ganz entbehren und Glasgefäße an deren Stelle setzen könnte. In dieser Hinsicht scheint bereits Abhilfe in Gestalt der neuen Verschlüsse von Glasgefäßen mittels blecherner Schraubendeckel, welche auf einer Zwischenlage von Kautschukringen auf inneren Glasdeckeln ruhen, gefunden zu sein.

S. v. Remagen.

## Land- und Hauswirthschaft.

### Zur Kultur des Rhabarber.

Eines der gesündesten und schmackhaftesten Gemüse ist der Rhabarber; derselbe wird darum noch um so werthvoller, da er gleich dem Spargel eine ausdauernde Gemüsepflanze ist. Aber trotz alledem wird derselbe noch viel zu wenig in unseren Gärten angebaut, was wohl hauptsächlich nur der Unkenntnis des Wertes dieser Pflanze zuzuschreiben ist, da die Kultur doch eine sehr leichte und dankbare. Der Samen wird im zeitigen Frühjahr auf Beete in Reihen gesät und später verpflanzt. Nachdem die Pflanzen sich entwickelt haben, werden die unbrauchbaren, also die mit schlechten-Blattstielen, entfernt. Im nächsten Herbst oder Frühjahr werden alsdann die Pflanzen an Ort und Stelle gepflanzt, oder sie werden erst noch einmal umgepflanzt, um im zweiten Jahre ausgepflanzt zu werden. Die Pflanzen erhalten dann 1 m Abstand und auf jedes Beet kommt nur eine Reihe. Die Beete, auf denen die Pflanzen längere Zeit stehen sollen, müssen  $\frac{3}{4}$  m tief rigolt werden, da der Rhabarber etwas feuchten tiefgründigen Boden verlangt. Der Rhabarber liebt starke Düngung und erreicht bei Anwendung von Latrinen-Dünger die größte Ueppigkeit. Die Blüthe, welche im Frühjahr erscheint, muß man mit dem Stengel abschneiden, ehe der Samen sich bildet. Man darf dieses Ausschneiden nicht zu früh vornehmen; denn schneidet man den runden Kopf weg, bevor der Stengel richtig heraus ist, so treiben von unten aus neue Blüthentriebe und verdoppeln die Arbeit. Läßt man jedoch die Blüthen stehen und Samen tragen, so entziehen sie den Blättern viel Nahrung, so daß diese wenig und unscheinbar werden. Man kann den Rhabarber auch noch durch Zertheilen des starken Wurzelstockes vermehren, doch verdient das Vermehren durch Samen den Vorzug, besonders bei größeren Anlagen. Die beste Gartenform von Rhabarber ist Queen Victoria, die sich hauptsächlich wegen ihrer Größe und Zartheit der Blattstiele, auf die es ja doch in erster Linie ankommt, auszeichnet. Was den Nutzen des Rhabarbers anlangt, so ist zuerst die Verwendung desselben für die Küche als eine vielseitige hervorzuheben. Die Blätter werden in gebleichtem Zustande als Salat gegessen. Die Blattstiele, welche Apfelsäure enthalten, werden ganz wie Obst benutzt. Als Kompot schmecken sie ähnlich den unreifen Stachelbeeren. Zu der Verwendung zu Kompot werden die Blattstiele geschält, in kleine Stücke geschnitten und in Zucker, Wein und Citronenschale, aber ohne Wasser gekocht, da die Blattstiele äußerst saftreich sind. Zu beachten ist jedoch noch, daß sie beim Kochen nur einmal aufwellen dürfen, da sie sonst zu weichlich werden. Hierauf wird die Masse mit Kartoffelmehl sämig gemacht. Auf ein Pfund zerschnittene Blattstiele rechnet man gewöhnlich 200 gr Zucker, etwas Citronenschale und ein halbes Glas Weißwein, doch kann das letztere auch fortbleiben. Um den herben Geschmack zu beseitigen und um Zucker zu sparen, lassen viele Hausfrauen die Blattstiele vor dem Kochen einige Minuten in kochendem Wasser ziehen. Zu Gelee werden die geschälten Blattstiele in Stücke geschnitten, mit spärlichem Wasserüberguß schnell gekocht und ausgepreßt. Jedem Liter des Saftes wird  $\frac{1}{2}$  kg Zucker zugefügt, worauf Saft und Zucker zusammen zu Syrupsdicke eingekocht und darauf in Gläser gefüllt werden. Ebenso gut lassen sich die Blattstiele auch zum Einmachen benutzen, wozu sie geschält und geschnitten werden wie zu den anderen Zubereitungsformen. Hierauf werden sie 24—48 Stunden in

kaltetes Wasser gelegt und dann einige Minuten in kochendes Wasser gethan. Der geklärte Zucker wird heiß über den Rhabarber im Einmachegläse gegossen und dieses sogleich verschlossen. Auf 1 kg Frucht rechnet man  $\frac{3}{4}$  kg Zucker. Auch wie Spargel zubereitet und mit brauner Butter servirt, schmecken die Stiele vorzüglich. Sie können auch zu künftigen Gebrauch gedörrt werden. Zu diesem Zwecke werden sie geschält, in möglichst gleich große Stücke geschnitten und mit gleicher Sorgfalt gedörrt wie Ringäpfel oder anderes Dörrobst. Ferner kann man aus den Blattstielen einen vorzüglichen Wein und aus den Wurzeln einen ebensolchen Likör bereiten. Zum Zwecke der Weinbereitung reißt man die Rhabarberstiele dicht am Busche aus, reinigt sie mit einem nassen Tuche und zerquetscht sie mit einem hölzernen Stampfer in einem großen Kübel oder einem anderen passenden Behälter. Auf je 5 Pfd. Rhabarberstengel werden 4 l kaltes Wasser, auf je 4 l ausgezogenen Saft 3 Pfd. Hutzucker,  $\frac{1}{2}$  Unze Hausenblase und die Schale einer Citrone gerechnet. Wenn die Masse im Behälter genügend zerstampft und breiig ist, wiegt man sie oder mißt sie mit einem Litermaß ab und fügt zu je 5 Pfd. Masse 4 l kaltes Wasser, läßt dies drei Tage stehen, indem man drei- bis viermal am Tage umrührt. Am vierten Tage preßt man die Masse durch ein Haarsieb oder einen starken Beutel, gießt den Saft in einen Kübel und giebt zu je 4 l Saft 3 Pfd. Hutzucker, rührt den Zucker so lange, bis er sich gänzlich aufgelöst hat und fügt die Citronenschale hinzu; dann wird in 4—6 Tagen die Gährung anfangen zu wirken und sich einen Kopf oder eine Kruste bilden. Diese soll täglich sorgfältig abgenommen oder der Wein abgezogen werden, sobald die Kruste anfängt zu bersten. Dann gießt man den Wein in ein Faß, und wenn nun die Masse noch einmal gährt, kommt er wieder auf ein anderes Faß. In 14 Tagen wird er dann so weit sein, um zugesundet und so von der Luft abgeschlossen zu werden. Sollte der Wein irgend etwas von seiner vorherigen Süßigkeit verloren haben, fügt man noch Zucker hinzu und trägt Sorge, daß das Faß voll ist. Der Wein wird im nächsten Februar oder März auf Flaschen gezogen, die sofort versiegelt werden müssen. Im Sommer wird er trinkbar, doch gewinnt er natürlich wie alle Weine durch längeres Liegen an Güte. Wenn man eine dunkle Farbe des Weines wünscht, so fügt man gleich anfangs der Masse rein gewaschene und dann gequetschte Korinthen hinzu. Der Wein ist zwar etwas schwer, aber von ganz ausgezeichnetem Geschmack; die Zubereitung desselben muß schon Mitte Mai geschehen. Endlich lassen sich die Blüthenköpfe des Rhabarbers auch noch benutzen, und zwar indem man sie abschneidet, dann wie Blumenkohl in einem Beiguß von in Butter geschwistem Mehl, halb Milch halb Brühe, Zucker, Muskatnuß zubereitet. Wie man hieraus ersieht, ist selbst der geringste Theil dieser Pflanze von Nutzen, und sollte deshalb dieselbe in keinem Garten fehlen, da es kaum ein gesünderes Gemüse giebt, als den Rhabarber. Auch zur Zierde unferes Gartens; als Mittelstück eines Beetes eignet sich diese Pflanze ausgezeichnet und werden diese Vortheile und der Nutzen, den sie bringt, doch gewiß dazu beitragen, ihre Verbreitung zu einer recht ausgebreiteten zu machen.

### Myosotis alpestris „Victoria,“ eine neue Bergglockenblume.

Ein sehr hübsches neues Bergglockenblümchen ist Myosotis alpestris „Victoria,“ welches vor einigen Jahren in den Handel gebracht



wurde. Leider findet man dieses Vergißmeinnicht noch sehr selten in unseren Gärten, trotzdem dasselbe nicht genug empfohlen werden kann, und mag das Fehlen desselben in dem Blumenflor unserer Gärten wohl nur auf Konto des noch nicht genügenden Bekanntheits dieser schönen Pflanze zu setzen sein, da sie wohl jeder, der sie einmal gezogen hat, sei es im Zimmer oder Garten, nicht wieder vermissen will. Dieses neue Vergißmeinnicht läßt sich sehr leicht aus Samen ziehen und vermehren, da es vollständig konstant, was noch besonders zu bemerken ist. Der Unterschied im Wachstum zwischen diesem neuen und anderen Vergißmeinnicht-Spielarten ist ein ganz bedeutender. Die frischgrünen, lanzettlichen Blätter bilden förmliche Rosetten auf den kurzen, stämmigen, oft bis zu 40 und mehr emporstrebenden Blütenstengeln, in deren Mitte dicke Knospenbündel die große Fülle der später erscheinenden Blumen anzeigen. Der Wuchs ist aufrecht, niedrig und kompakt, die Blütenstengel erreichen eine Höhe von 16 bis 18 cm und entwickeln, anfänglich in Dolben geordnet und dicht zusammengestellt, einen lieblichen, glänzend himmelblauen Blumentepich, zwischen dem nur selten ein Blatt zum Vorschein kommt. Die Größe der einzelnen Blüten ist eine ganz bedeutende; auch die monströse oder gefüllte Mittelblume hat dieses neue Vergißmeinnicht von der Stammform beibehalten. Je weiter sich diese Pflanze entwickelt, desto reicher wird der Flor, indem sich die Blüten mehr und mehr um die Pflanze vertheilen, so daß sie einer kleinen, blauen Kugel gleicht. Durch seinen niedrigen, gleichmäßigen Wuchs und ungemeinen Blütenreichtum ist dieses Vergißmeinnicht zur Verwendung auf Blumenbeeten, zu Einfassungen etc. trefflich zu verwenden, da jene unschönen, sparrigen, langen Blütenstände, wie manche Vergißmeinnichtarten im warmen Frühjahr bilden, hier nicht zu finden sind. Auch als Topfpflanze ist dieses Vergißmeinnicht außerordentlich brauchbar. Die von der Pflanze gemachte Beschreibung wird natürlich beim Anblick des Vergißmeinnichts noch bei weitem übertroffen, da es eben unmöglich ist, die Schönheit desselben mit Worten so gut zu skizzieren als dies der Anblick vermag, denn es spricht mehr für sich als die beste Beschreibung dies vermag. *Myosotis alpestris* „Victoria“ sei deshalb allen Gartenfreunden und Blumenliebhabern auf das wärmste empfohlen als eine Pflanze, die der Empfehlung auch ganz und gar würdig ist und bei der Kultur auch das hält, was man sich von ihr verspricht.

**Das Absterben der jungen Hühnchen zu verhindern.**

Ziemlich bedeutende Verluste erwachen dem Hühnerzüchter durch das mitunter in ganz erschreckender Weise auftretende Absterben der jungen Hühnchen, ohne doch zu wissen, wie diesem Einhalt zu thun sei, da man in den meisten Fällen annahm, daß die Ursache dieser Ercheinung in den Witterungsverhältnissen läge, die beim Heranwachsen der jungen Hühnchen in der Regel ungünstige sind. Die Erfahrung hat nun aber gezeigt, daß eine große Anzahl junger Hühnchen weniger infolge von Ungeziefen, Witterungs- und Fütterungsverhältnissen eingeht, als vielmehr durch frühzeitiges, schnelles Wachstum und somit eintretende plötzliche und größere Entkräftung. Man erkennt diese Mücken an den unverhältnismäßig großen Flügeln, welche sie nicht an sich zu ziehen imstande sind, sondern hängen lassen, dabei piepen sie unaufhörlich, auch wenn die Glucken dabei sind, suchen sie, da sie beständig frieren, mit Vorliebe sonnige Plätze auf und gehen, falls man sich weiter keine Mühe mit ihnen giebt, zugrunde. Bei einigen beginnt dieses Kränkeln sehr früh, vielleicht schon in den ersten vierzehn Tagen, bei anderen dagegen später, in der fünften bis achten Woche. Will man etwas Mühe aufwenden, so bringe man die Hühnchen, sobald sie krank ercheinen, allein in einen warmen Stall und gebe ihnen gekochtes Fleisch und Ei, beides klein gehackt, so viel sie fressen mögen. Sie erstarren dann in kurzer Zeit und können bald wieder mit den übrigen herumlaufen. Sehr häufig zeigt sich diese Krankheit bei sehr starkmüchigen Thieren und meistens sind dies Hähne; füttert man sie in einem warmen, sonnigen Stall mit gekochtem Fleisch und Ei, eingeweichtem Weißbrot, Hanfsamen und trockenem Bruchreis, so erholen sie sich nicht allein in kurzer Zeit, sondern bilden sich zu überaus großen Thieren heran.

**Fleisch auf die zweckmäßigste Art zu räuchern.**

Fleisch räuchert man bekanntlich nicht nur, um es gegen Fäulniß zu schützen, sondern auch um ihm einen eigenthümlich angenehmen Geschmack zu ertheilen. Am besten widersteht der Fäulniß dasjenige Fleisch, welches durch das Räuchern vollkommen ausgetrocknet ist, doch ist dasselbe dann nicht mehr zu genießen, sondern ähnelt jenen Thierhäuten, welche asiatische Völkerborden in Leder verwandeln. Setzt man das zu räuchernde Fleisch unmittelbar dem Rauch aus, so ist große Vorsicht erforderlich, wenn es gehörig weich, zart und schmackhaft ausfallen soll, während alles Fleisch, welches durch leichte Hüllen gegen den unmittelbaren Andrang des Rauches geschützt wird, nicht nur das gehörige Maß von Feuchtigkeith behält, sondern auch seinen Rauchgeschmack als widerliche Beigabe bekommt. Umjomehr ist dies der Fall, wenn die Hüllen von der Art sind, daß sie ätherischen,

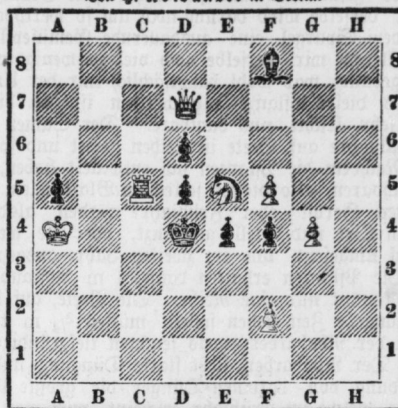
brenzlichfögen Theile des Rauches einfangen, ohne sie ins Fleisch bringen zu lassen. Den besten Dienst hierzu leistet aber als Hüllengauben und wärmemäßigender Stoff die gewöhnliche Roggenleie, welche jedem Landwirth zugebote steht. Ein Beispiel mag dieses erläutern. Die Prüfung und Wiederholung der hier mitgetheilten Erfahrung wird niemanden gereuen. Sie betrifft die Räucherung des Rind- und Schweinefleisches. Das zu räuchernde Fleisch wird dem frischgeschlachteten Thiere wenn möglich noch warm entnommen, sogleich in einem zuvor bereiteten innigen Gemenge von einem Theile gepulvertem Salpeter und 32 Theilen Kochsalz gehörig herumgewälzt und eingerieben, dann überall mit so viel Roggenleie bestreut als irgend hängen bleiben will, und entweder unmittelbar, oder in eine einiache Lage abgenutztes Druckpapier (Makulatur) gewickelt, in den Rauch gehängt. Das auf diese Art geräucherte Fleisch bekommt ein dem starkgeräucherten Lachs ähnliches Ansehen, schmeckt sehr angenehm und hält sich jahrelang, ohne zu verderben oder auch nur eine Spur von dem früheren Wohlgeschmack zu verlieren.

**Schach.**

Bearbeitet von E. Schallopp.

Aufgabe Nr. 351.

Von S. Reibstanz in Berlin.



(7+7)  
Weiß zieht an und setzt im 2. Zuge matt.

**Partie Nr. 243.**

Turnierpartie, gespielt zu Berlin am 12. März 1889.

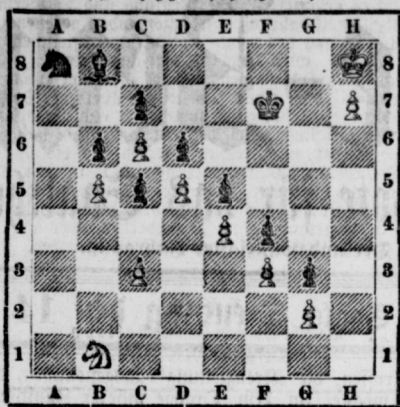
Wiener Partie.

<b>S. Caro.</b>	<b>B. Hülsen.</b>	23. Te1-e7:	Le5-e7:
1. e2-e4	e7-e5	24. Ta1-e1	Kg8-f8
2. Sb1-c3	Sg3-f3	25. Lf4-e3	La6-b7
3. f2-f4	d7-d5	Tb8-b2 wäre für Schwarz wegen	
4. f4-e5:	Sf6-e4:	26. Le6-a4	Tb2-a2: 27. Le3-c5
5. Dd1-f3		28. Ta2-a4:	28. Te1-e7: nicht günstig.
Es ist fraglich, ob dies oder 5. Dd1		26. Le6-b7:	Tb6-b7:
-e2 das bessere ist.		27. Le3-d4	c7-c5
6. ....	Se4-c3:	28. Ld4-c2	f7-f6
7. g2-g3:	Dd3-h4+	29. Kg2-f3	Kf8-f7
8. Df3-e4:	d5-e4:	30. Kf3-e4	Tb7-b6
9. Lf1-g2	Sb8-c6	31. Ke4-d5	Tb6-a6
10. Lg2-e4:	Se6-e5:	32. Te1-a1	Ta6-a3
11. Sg1-f3		33. Kd5-c4	f6-f5
Auf 11. d2-d4 kann Se5-c4 12.		34. Le3-b2	nebt Le7-f6+.
Le4-d5 Se4-b6 13. Ld5-b3 c7-		35. Ta1-h1	Ta3-f3
c5 mit besserer Bauernstellung für		36. Ke4-d3	Tf3-f2
Schwarz die Folge sein.		37. a2-a4	a7-a5
11. ....	Se5-f3+	38. Lb2-c3	f5-f4
12. Le4-f3:		39. Le3-e1	Le7-d8
Auch jetzt ist die schwarze Bauern-		40. Kd3-c4:	c5-c4+
stellung die günstigere.		41. Ke4-b3:	Tf2-e2+
12. ....	Lf8-d6	42. Th1-f1	Tc2-c1
13. O-O	O-O	43. Kb3-b2	Ki7-e6
14. d2-d4	Ta3-b8	44. Kb2-e2	Tc1-d1
15. e3-e4	b7-b6	45. Ke2-b2	Td1-a1
16. Le1-e3	Tf8-e8	46. Kb2-b3	Jd3-f6+
17. Tf1-e1	Le8-a6	47. Tf1-g1	f4-f3
18. Lf3-c6	Te8-e7	Weiß deutet seinen Vortheil in sehr	
19. e4-c5	b6-c5:	geschickter Weise aus.	
20. d4-c5:	Ld6-e5	48. Tg1-f1	f3-f2
21. Le3-f4		49. Le1-f2:	Ta1-f1:
Hierdurch verliert Weiß einen Bauern.		50. Lf2-d4:	g7-g5
21. Ta1-b1: Tb8-d8 22. Le3-f2		51. Th2-h4	Tf1-f3+
sollte gehen.		52. Kb3-e4	Tf3-g3:
21. ....	Le5-d4+	53. h4-c5:	Tg3-g5:
22. Kg1-g2	Ld4-c5:	54. Ld4-e3	Tg5-f5
		55. Le3-h6	Ke6-f6
		56. Ke4-d4	Kf6-g6
		57. Kd4-e4	Tf5-h5
		58. Lh6-d2	Th5-h4+
		59. Ld2-f4	Kg6-f6
		Weiß giebt die Partie auf.	



**Endspiel Nr. 46.**

Von Otto L. Blathy in Budapest.  
(„Vielsüßige Schachaufgaben.“)



Weiß zieht an und legt im 56. Zuge matt.

**Kleine Mittheilungen.**

**W. Weiß** (Wien), der bisher Unbesiegte im New-Yorker Turnier, erlitt in der zweiten Runde gegen Blackburne seine erste Niederlage. Doch auch Blackburne hat inzwischen Partien verloren (gegen Sangham und Showalter), und somit stand am 3. Mai Weiß noch immer am besten.

Vom **Handbuch des Schachspiels**, begründet von R. v. Bilguer, später in mehreren Auflagen herausgegeben von L. v. Seydebrand u. d. Lasa, ist gegenwärtig die siebente Auflage, die von dem Bearbeiter unserer Schachrubrik befolgt wird, in Arbeit. Wie die Verlagshandlung (Bett & Comp. in Leipzig) im letzten erschienenen Heft der „Deutschen Schachzeitung“ mittheilt, ist die erste Hälfte des Werkes, welche auf 22 Bogen großen Oktavformats außer einleitenden Bemerkungen eine chronologische Uebersicht der gesammten Schachliteratur, sodann das ganze Königspringerispiel und einen Theil des Königsläuferspiels enthält, bereits der Öffentlichkeit übergeben worden. Dieser Theil ist jedoch für sich allein nicht käuflich, sondern wird nur bei Entrichtung des vollen Preises von 20 M. abgegeben; die Abnehmer erhalten später den Rest des Werkes kostenfrei nachgeliefert.

**Räthsel.**

**Charade.**

von —s in Halle.  
Erste Silbe.

Das ist die schönste Zeit im Jahr:  
Es blüh'n die Furen weit und breit;  
Im Herzen reut sich's wunderbar  
Und leichter wird der Erde Leid.

Zweite und dritte Silbe.

Wir reden laut und reden oft  
Du dir an jedem neuen Tag;  
Wohl dem, der bei dem Klang noch hofft,  
Der nichts dabei bereuen mag!

Das Ganze.

Hog meine Erle prangend ein,  
Lodt Sonnenkett und Frühlingluft  
Als wunderhohes Blümelein  
Das Wange flugs aus dunkler Gruft.

**Sonettin.**

Von F. M. in Halle.

Gar lieblich kling's als herzliches Willkommen,  
Obgleich in todter Sprache, an das Ohr  
Und in der Kirche tragen es die Frommen,  
Die Himmlische zu ehren, singend vor.

Doch anders so: dort steht der Todgeweihte,  
Es tödtlich zu empfangen sich bemüht.  
Ihm, der es nie geküht in Kampf und Streite,  
Kraft es entgegen dann auf Haupt und Brust.

**Logogriph.**

Von G. L.

Ein Räuber bin ich, hart und wild,  
Begier nach Nord erfüllt mein Herz;  
Doch ist mein grauer Drang gestillt,  
So schweb' ich friedlich himmelwärts.

Wird noch ein Zeichen angebracht,  
So stamm' ich aus des Himmels Höhn;  
Der Weislichen Herzen mach' ich weit  
Und ihre Thaten groß und schön.

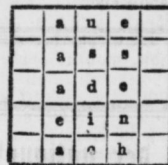
Tritt abermals ein Laut an mich,  
So wohnt in mir die Wassersee:  
Auf meinem Rücken schaukeln sich  
Die Wasserreien, weiß wie Schnee.

Und wird zum Schluß mein Kopf vertauscht,  
Bin ich ein Räuber wiederum;  
Dort wo der Wind im Schiffe rauscht,  
Treib' ich voll Mordlust mich herum.

**Füllräthsel.**

Von B. in Halle.

In die leeren Felder des nachstehenden Quadrates sollen 1 a, 2 b, 1 e, 1 h, 1 n, 1 p, 1 r, 2 s so eingeschrieben werden, daß lauter neue stummbende Worte entstehen.



**Silbenräthsel.**

Von —s in Halle.

I.

Aus nachstehenden 92 Silben sind 25 Worte zu bilden, welche die Namen von drei Heiligen und ihre volkstümliche Bezeichnung ergeben, wenn man die Anfangs- und Endbuchstaben von oben nach unten liest.

a, ae, am, an, ar, ara, bach, berg, berg, ehen, der, en, er, er, et, garn, gels, ger, glot, gu, ha, in, in, il, ki, ko, koh, la, le, le, le, le, les, lex, lis, lo, ly, mai, me, me, med, mi, mo, mu, na, na, nae, nan, nes, ni, ni, ni, o, on, phi, po, po, qui, rand, ranz, re, rei, ri, ri, sa, sa, schwar, si, sper, stadt, stein, ta, ta, te, te, te, ter, ter, tha, ther, ti, ti, ti, to, u, un, va, ve, ver, zen.

Die 25 Worte bedeuten: 1. Jünel. 2. Macedonische Stadt. 3. Religionsstifter. 4. Theologe des vorigen Jahrhunderts. 5. Nebenbuhler. 6. Sächsischer Ort. 7. Seite. 8. Mineral. 9. Türkische Stadt. 10. Berg in Thüringen. 11. Viel geschmähstes Wort v. Namwerts. 12. Französische Stadt. 13. Deutsche Stadt. 14. Temperaturmesser. 15. Unheimlicher Hund. 16. Europäisches Land. 17. Gegner des Infallibilitätsdogmas. 18. Berühmtes antwerpener Buch. 19. Türkisches Land. 20. Großer Homerkenner. 21. Ungarische Verwaltungsbezirke. 22. Centrumsmann. 23. Griechischer Heib. 24. Berühmte englische Kiste. 25. Katholische Institution.

II.

Aus nachstehenden 90 Silben sind 23 Worte zu bilden, welche den Namen eines halleischen Hauses und wodurch dasselbe berühmt geworden ergeben, wenn die Anfangs- und Endbuchstaben von oben nach unten gelesen werden:

a, an, bel, ber, beth, bund, burg, ca, cen, ces, eke, de, der, e, e, e, e, e, en, en, er, er, er, esch, fle, gal, ge, gels, gi, gis, gross, gu, ham, han, heim, hex, la, la, li, lo, lud, lust, ma, mach, mei, men, mer, mut, nach, nach, ne, ae, ne, nen, no, nord, o, oes, on, ost, pas, pach, pro, reich, rich, rin, ro, sa, sat, schei, schwab, sem, sen, si, si, son, spring, ta, te, te, ter, ter, ter, ti, ti, tral, ur, ver, wigs, zeln.

Die 23 Worte bedeuten: 1. Schweizer Bund. 2. Verwandtschaftsgrad. 3. Herrschaft im Regierungsbezirk Koblenz. 4. Amerikanische Republik. 5. Theologe der Reformationszeit. 6. Mecklenburgische Stadt. 7. Biberunf. 8. Katholischer Gottesdienst. 9. Afrikaforischer. 10. Katholischer Frauenorden. 11. Wind. 12. Berühmter schweizer Ort. 13. Stadt Siciliens. 14. Preussische Provinzialhauptstadt. 15. Wohnung. 16. Kaiserreich. 17. Baum. 18. Theologe und Philosoph. 19. Dichter. 20. Astronomische Hypothese. 21. Buch aus der Zeit der Hegenberbrennungen. 22. Römischer Palast. 23. Sonnenercheinung.

Auflösungen folgen in nächster Nummer.

Auflösungen der Räthsel in voriger Nummer:  
**Der Räthselprünge:**

I.  
So lang auf schwäb'schen Bergen  
Der Neben Gluth noch brennt,  
Sei auch dem müden Wandrer  
Ein kühler Trunk gegönnt!  
Kommst wieder du des Weges,  
Neh' nummer, Freund, vorbei —  
Zu Weinsberg in der „Rebe“  
Da ist die Bege frei. (Uf'land.)

II.

Das, was du selber kannt,  
Laß nicht durch Andre thun;  
Was heute kann geschehen,  
Laß nicht bis morgen ruhn!  
Berühme keine Zeit  
Auch in geringen Sachen,  
So wirst du ganz gewiß  
Das Viel zu Golde machen.  
(F. F. Horn.)

