

Inhalt. Die deutsche Sprachgrenze. Etage von R. ... I. — Was ein Reichthum ist. — Beobachtungen über Gegenstände aus dem praktischen Gebiete von Dr. G. Baumert. I. Die chemischen Grundlagen des Bodens. — Fortsetzung. — Die warmen Getränke. Ein Kapitel aus der Culturgeschichte. — Mannichfaltiges.

Die deutsche Sprachgrenze.

Etage von R. ... I.

Im Gegenlage zu dem weltlich kosmopolitisch gefärbten achtzehnten Jahrhundert, in welchem ausgezeichnete Geister aller Nationen von einem allgemeinen Weltbürgerthum, einer allgemeinen Weltliteratur, einer Universalprache zu träumen wagten, hat man unser Jahrhundert das Jahrhundert der Nationalitäten genannt.

Und wahrlich nicht mit Unrecht! Wohin man blickt, hört man den Schmerzensschrei unterdrückter Nationalitäten, und in feiner früheren Periode der Geschichte machte sich in den Völkern das Nationalbewußtsein mit gleicher Energie geltend und mit ihm das Streben, das national Gleichartige auch zu einem politischen Ganzen auszusprechen, das national Ungleichartige hingegen, als ein dem Ganzen sich nicht assimilirendes Element, auszuscheiden.

Der äufere Ausdruck und zugleich das einzige Kennzeichen der Nationalität ist die Sprache.

Daher haben die Sprachgrenzen heutzutage, neben ihrer geographischen, ethnographischen und historischen Bedeutung, auch eine politische Wichtigkeit erlangt, die ihnen in früheren Jahrhunderten entweder gar nicht, oder doch nur in untergeordneter Weise ankam.

Wir wollen uns hier mit der deutschen Sprachgrenze beschäftigen und zunächst versuchen, sie möglichst genau zu fixiren, so wie sie heute ist, unbeeinträchtigt darum, ob sie zu Karls des Großen Zeiten anders war, oder nicht.

Seitern jedoch gestatte man dem Verfasser einige jedenfalls nicht überflüssige Bemerkungen.

Bei Fixirung der Sprachgrenze kommt weder die Sprache der Kirche, der Administration, der Justiz, noch die kaufmännische Geschäftssprache, sondern einzig und allein die Sprache des häuslichen Kreises, der Familie, und zwar nicht die Familiensprache irgend einer bestimmten Klasse oder Rasse der Gesellschaft, sondern die Familiensprache der großen Masse der Bevölkerung in Betracht.

Dabei ist der Reisende, namentlich derjenige, welcher weniger mit der großen Rasse, als vielmehr nur mit den sogenannten Gebildeten verkehrt, häufig der Gefahr ausgesetzt, sich über die Nationalität einer Stadt oder einer Gegend zu täuschen.

Nach ist es nicht ganz gleichgültig, ob der Forscher, welcher uns über die Sprachgrenze unterrichtet, Deutscher oder Franzose,

*) Demen gegenüber, welche nicht die Sprache, sondern die Abstammung eines Volkes als Kriterium seiner Nationalität betrachtet wissen wollen, möge die Bemerkung gestattet sein, daß es zu allen Zeiten Völker gegeben hat und noch giebt, deren Abstammung sich historisch nicht erweisen läßt, während ihre Sprache existirt, welche sich nicht, auf Grund ihrer Eigentümlichkeiten, irgend einer Sprachenfamilie einreihen ließe und damit zugleich denen, welche diese Sprache sprechen, ihre Stelle im Kreise der Nationalitäten anweise. Die Bewohner Englands, zum Beispiel, sind der Abstammung nach eine Mischung keltischer, wälisischer, deutscher (angelsächsischer), frankonischer (sächsischer) und französischer Vorfahren von Charakter einer germanischen Sprache und weist darum die englisch sprechende Bevölkerung der germanischen Völkerfamilie zu. Die Weckenburger sind Gaden der Abstammung nach; da sie aber deutsch sprechen, so müssen wir sie wohl zu den Deutschen zählen, ebenso wie die Waldbauer und Walachen, trotz ihrer slavischen Abstammung, zu den Romanen.

Kurz, die Einführung der Chokolade nach Europa durch die Spanier scheint bereits ein allgemeines Bedürfnis der Menschen, sich durch Getränke zugleich zu erwidern und zu erwärmen, vorgefunden zu haben. Die Heimath der Chokolade ist Mexiko, von wo sie die Spanier um die Mitte des sechzehnten Jahrhunderts nach der alten Welt verpflanzten. Die Mexikaner bereiten ein Getränk, namens Schokolat, in welchem etwas Weizenmehl und Vanille mit Cacao vermischt waren. Sie verstanden es, die Chokolade in Tafeln zu bereiten, und diese Kunst, sowie die Anfrumme, deren man sich zum Waschen des Cacao bedient, und das Wort Schokolat selbst, sind von Mexiko nach Europa verpflanzt worden. Doch ist die Cultur des Cacaoobstums in Mexiko schon viel länger Zeit fast ganz vernachlässigt, und die Republik Venezuela ist gegenwärtig das Hauptproductionsland für das nützliche Gewächs. Die Chokolade ist das Lieblingsgetränk aller hispano-amerikanischen Völker, von Mexiko bis Chile. Selbst in Ländern, wo ein köstlicher Kaffee gewonnen wird, wie in Guatemala oder Costa-Rica, ziehen die Eingeborenen bei weitem den Genuß der Chokolade vor, welche sie zu verschiedenen Tageszeiten genießen. In Europa hat der Verbrauch des Cacao bedeutend abgenommen und dürfte kaum über 200,000 Centner jährlich betragen. Die Haupt-Consumenten sind die Spanier und Portugiesen, welche die Hälfte dieser Menge verbrauchen. England consumirt ca. 30,000 Centner. In neuerer Zeit werden bei verschiedenen Armeen zum Frühstück Cacao-Nationen verabreicht und bei der österreichischen Kriegsmarine soll sich dies bei langen Exerziren in diätetischer Beziehung vortreflich bewährt haben, so daß der Chokolade, trotz der im allgemeinen verbreiteten Geschmacksrichtung, doch vielleicht noch eine bedeutungsvolle Zukunft blüht.

Etwa ein halbes Jahrhundert später als die Chokolade wurde der Thee aus China und Japan eingeführt und erlangte bald eine weitläufigere Verbreitung als die erstere. Es ist bis heute unentschieden, ob China oder Japan die Heimath der Theebestände und des Theerintens sei. Manches spricht für Japan, doch reichen die geschichtlichen Zeugnisse für China höher hinauf. Dort wurde uns Jahr 600 unserer Zeitrechnung der Thee als Getränk gewöhnlich, argeloch, nachdem ein Kaiser von der Sui-Dynastie von Kofschameren dadurch befreit wurde, daß er auf Verwendung eines buddhistischen Priesters einen Aufzug von Tschai-Blatte (Thee) trant. Bei den japanischen Schriftstellern wird der Thee erst um 810 genannt. In Europa hatte Marco Polo seiner schon im dreizehnten Jahrhundert erwähnt, aber wohlgeachtet wurde er erst in den ersten Jahren des sebzehnten Jahrhunderts von den jesuitischen Missionären nach unserem Erdtheil gebracht und bald darauf von den Holländern reichlich eingeführt. Im Jahre 1636 finden wir seinen Gebrauch in Frankreich unter dem eifrigen Schutz des Königs Louis XIV. In England war er kaum um's Jahr 1650 bekannt, zehn Jahre später aber schon allgemeiner; denn eine Parlamentsacte von 1660 belegte jeden Gallon „Kaffee, Chokolade, Sorbet und Thee“, der in den öffentlichen Schenken verzehrt wurde, mit einer Steuer von 8 Pence. Früher als in England lernte man den Thee in Rußland kennen. 1638 brachten Gesandte ihn als Geschenk an den moskowitzischen Czar mit. 1680 bemerzte Warame de Sevigne in einem Briefe, daß die Marquis de la Sablière seinen den Gebrauch, Thee mit Milch zu trinken, eingeführt habe.

In den Productionsländern selber, in China und Japan, sowie in dem ganzen östlichen Asien überhaupt, ist der Thee, ähnlich wie im westlichen Asien der Kaffee, das stehende und unentbehrliche Getränk. Man rechnet, daß in diesen Ländern auf jeden Bewohner ein durchschnittlicher Theeberbrauch von 1 1/2 Pfund jährlich anzunehmen sei, in China jedoch ein weitläufiger, denn wie ein neuerer Reisender bemerkt, war es dort haben kann, der trinkt den ganzen Tag über Thee. Unter den europäischen Völkern ist es namentlich das britische, welchem der Thee unentbehrlich geworden ist. Er fehlt nicht beim Ueberdrot des armenen Völkers, ja er bildet einen der wichtigsten Bestandtheile seiner Nahrung. Zu Anfang dieses Jahrhunderts verbrauchte Großbritannien jährlich erst 1.9 Pfund 0.57 Pfund Thee jährlich pro Kopf; denn als er in der jährliche Verbrauch in ersterem auf 2.25, in letzterem auf 1.83 per Einwohner gestiegen. Naht Großbritannien wird in Nordamerika und Rußland der weisse Thee consumirt. In Deutschland scheint der Theeberbrauch in neuerer

Zeit im Aufschwunge begriffen zu sein. Während in den Jahren 1860-73 der Verbrauch pro Kopf nur 0,04 Pfund betrug, stieg er 1874-78 auf 0,06 Pfund und 1879 auffallenweise sogar auf 0,10 Pfund.

Steht so Deutschland, und gleich ihm Oesterreich und Frankreich im Theeberbrauch namentlich gegen das britische Inselreich aufs Entscheidende zurück, so sind die erlangenommen Länder dafür als Kaffeconsumenten desto größer. Deutschland besonders scheint das classische Land der Kaffeetrinker und der Kaffeeschmelzern zu sein. Mit dem Kaffee hat Europa etwas ähnliches als mit seinen Rivalen, dem Thee und der Chokolade, Bekanntschaft gemacht. Namentlich ist er ein arabisches Gewächs und die erste Nachricht von ihm findet man bei arabischen Schriftstellern des sebzehnten Jahrhunderts. Zu dieser Zeit soll das Getränk von dem Prior eines Klosters in Arabien erfunten worden sein. Zwar in Antiochien soll man schon vor unbestimmten Zeiten Kaffee getrunken haben, der aber nicht aus den Bohnen, sondern aus den getrockneten Beeren und dem Häutchen, welches den Samen umgiebt, bereitet wurde. Um die Mitte des sechzehnten Jahrhunderts hatte sich der Kaffeegenuß bereits bis Damaskus, Aleppo und über ganz Syrien ausgedehnt. In Konstantinopel wurde er 1554 bekannt. Ein deutscher Arzt, der in den Jahren 1573 bis 1576 den Orient bereiste, Leonhard Rauwolf, ist der erste Europäer, der des Kaffee erwähnt, doch wurden erst 1591 die Eigenschaften der Kaffebohnen von dem venetianischen Arzt Prospero Alpino genauer beschrieben. 1652 wurde das erste öffentliche Kaffeehaus in London eröffnet. Ein nach der Türkei Handel treibender Kaufmann, namens Edwardo, hatte einige Säde von Kaffebohnen mit aus der Levante gebracht, und gleich einem griechischen Diener, der die Zubereitung des Kaffees verstand. Sein Haus wurde nicht leer von Freunden und Bekannten, die alle das neue Getränk sehen und kosten wollten, und da ihm dies zuletzt lästig wurde, so gab er seinem Diener die Erlaubniß, den Kaffee öffentlich auszuschenken. So entstand in London das erste öffentliche Kaffeehaus in St. Michaels Alley, dem nach dem großen Brande von 1666 das berühmte Kaffeehaus von Sarabaw nachfolgte. Das Verhältniß der Kaffeetrinker zu den literarischen Gesellschaften und den Clubs in England ist bereits erwähnt. Dryden, Pope, Swift, Addison, Gay und Steele verberichteten die Kaffeehäuser mit ihrer Gegenwart.

In Frankreich wurde, obwohl die Bohnen schon zwischen 1640 und 1660 in diesem Land Eingang gefunden hatten, das erste Kaffeehaus erst im Jahre 1671 zu Marseille eröffnet, dem ein anderes in Paris im nächsten Jahre folgte. Auch hier wurden die Cafés sehr bald der Sammelplatz der Schöneiter und der Conversation, wogegen in Deutschland die Verbreitung dieses Getränks vielmehr auf das Haus beschränkt geblieben ist. Erst seit wenigen Jahren haben sich die Cafés nach Wiener Muster in Berlin und den größeren Städten Deutschlands eingebürgert. Zu wünschen bleibt unter allen Umständen, daß die warmen Getränke, die in den letzten drei Jahrhunderten einen so bedeutenden und günstigen Einfluß auf die europäische Civilisation ausgeübt haben, denselben fortbauend zu bewahren im Stande bleiben.

Mannichfaltiges.

Ein neuer Feind der jungen Feldianen?

In dem „Ornithologischen Centralblatt“ von Cobanis und Reichow (1882, Nr. 3 und 4) finden wir von einem Herrn J. Stengel die seltsame Beobachtung mitgetheilt, daß die bekannten Gaubenlerchen die jungen Weizenanien in erheblichem Maße dadurch schädigen sollen, daß sie das Weizenkörnchen aus der Erde zu ziehen suchen, um so zu dem erweichten und mischaltigen Korn zu gelangen (Diese Thätigkeit hat man bisher z. B. an den Krähen beobachtet.) Da das Weizenkörnchen vom Keime leicht abreißen, so wendeten sie sich immer zu neuen, so daß das Feld oft wie mit Wermut überhäet erdiente. Es seien hauptsächlich zwei Perioden, wo sie bevor verhöhen, nämlich im Spätherbst, ca. 10-14 Tage nach der Ausfaat des Weizens und dann wieder im zeitigen Frühling, jedesmal etwa 14 Tage lang. Innerhalb dieser Zeit oder richtiger wie die Uebel an; nichts habe die Tiere verzeichnen können; er habe regelmäßig in Folge dessen so schlechte Weizenarten gemacht, daß er sich endlich entschloffen habe, vom Weizenbau ganz abzusehen. Aber auch Hafer- und Gerstentente vermischte die Gaubenlerchen nicht. (Es wäre zu wünschen, daß diese Beobachtungen fortgesetzt würden und sind wir zur Veröffentlichung anderweiter Mittheilungen gern bereit. D. R.)

Italiener, Ungar, Czeche, Pole oder Däne ist, und ob und welcher politischen Parteifrage seine Forschungen vielleicht als Unterlage dienen sollen. Nationale Sympathie oder Antipathie trübt zu weilen den schärften Blick, und politischer Parteieifer vertritt nicht selten ein sonst gewissenhaftes Urtheil.

Wir sprachen von deutscher Sprachgrenze, und dieser Ausdruck zwingt uns zunächst zu einer Erklärung, was wir in diesem speciellen Falle unter „Deutsch“ verstehen.

Unter Deutsch bezeichnen wir hier sämmtliche deutsche Mundarten ohne Unterchied, mithin auch das Wämsische, Holländische, Preussische, Wämsische und Holländisch sind nichts weiter als zwei selbstständig entwickelte und zur Schriftsprache erhabene Dialecte des Wäms und Niederdeutsch, die jeder Hamburger, Bremer oder Wämsler ohne weitere linguistische Studien versteht; die Wämsigen sowohl als die Niederländer bezeichnen ihre Sprache als Niederwäms, Niederdeutsch.

Gegenwärtig kann die Eigenschaft des Preussischen, welches heute in seinem höheren Maße als Schriftsprache zu betrachten sein dürfte als jede andere deutsche Mundart — von denen ja jede einzelne ihre eigene, wenn auch wohl nur selten umfangreiche Literatur besitzt — als Dialect, oder, wenn man lieber will, als Zweig der deutschen Sprache irgendwie in Zweifel gezogen werden, während wir wieder das Englische, noch das Dänische unter diesem Titel zu subsumiren vermöchten.

Das Englische kann nicht als deutscher Sprachzweig gelten, weil es, trotz seines angelsächsischen, also deutschen Grundelements, durch Vermischung mit dem Normannisch-Französischen — von der Vermischung dänischer und fletischer Elemente ganz zu geschweigen — den Charakter einer eigenen Sprache gewonnen hat, deren Verständniß sich der Deutsche nur durch linguistische Studien zu erkaufen vermog.

Siekt minder charakterist sich das Dänische, obwohl mit dem Deutschen einer Wurzel, dem Altnordischen, entstammen, als eine eigene Sprache, namentlich — ganz abgesehen von der Beibehaltung einer bedeutenden Menge von Wörtern, für welche man in dem Deutschen kein Analogon besitzt — durch wesentliche, in feiner deutschen Mundart sich vorfindende grammatische Eigentümlichkeiten, z. B. die Anhängung des Artikels an das Substantiv, falls letzterem kein Objekt vorangeht. Senebals dürfte, im Gegenlage zum Wämsischen, das Verständniß des Dänischen einem Deutschen ohne linguistische Studien noch weniger möglich sein, als das des Englischen.

Nach zu meiner Aufgabe, einer Fixirung der Sprachgrenze übergehend, glaube ich, geküßt theils auf eigene, auf Fixirung der wämsischen Sprachgrenze gerichtete Beobachtungen, theils auf gewissenhafte Prüfung der dahin einschlägigen Literatur, auch ohne Nennung oder Kritik meiner Quellen, die Genauigkeit nachfolgender Angaben bekräftigen zu können.

Die Namen der dem deutschen Sprachgebiete angehörenden Orte sind, zur Erleichterung der Uebersicht, geordnet gebracht.

Das deutsche Sprachgebiet wird im Westen begrenzt durch eine wämsische Calais und Grevelingen (Grovelines) vom Meer ausgehend, über Saint-Omer, Aire, Hagebrouck, Belle (Mailleu), Steenkerke, Meenen (Meen), Bergheim, Gerwaerdenbergen (Grammont), Werbeck, Enghein (gemücht), Lembeek, St. Agathe's-Rode, Hougaerde, Landen (Landes), wämschen Tongern und Dier hinüber zur Waas, welche sie unterhalb Wäse erreicht, führende Linie. Von der Waas aus zieht sich die Sprachgrenze in mannichfachen Ausrichtungen über Aube!, Semi-Chapelle, Limburg, Soudtrout, Weierweg nach B. Gier zu — auf die Weite die Nordseite des breuzischen Kreises Malmbeu, nebst gleichnamiger Stadt, dem französischen Sprachgebiete zumeiend — und geht dann über Rotholz, Sachewille (Sachewiller), Nieder- und Ober-Wampach, Tintingen, Martelingen (Martelange), Haq,

an Longjumeau vorüber, nach Thionville, jedoch also nicht bloß das ganze Großherzogthum Luxemburg, sondern auch noch der Konion Arlon mit achtzehn Dörfern der belgischen Provinz Luxemburg in die deutsche Sprachgrenze fällt.

Als Thionville (Diebenschand) marirt eine über Bettendorf (Bettainville), Wölden (Woula), Altkroft, Biondorf (Wionville) gegogene Linie, welche von hier dem rechten Ufer der Nied bis Falkenberg (Saulquemont) folgt, die Sprachgrenze. Dieselbe zieht sich dann über Moringen (Morange), Winzingen (Jeneustrange) die Wieser aufwärts bis Aberschwiler und folgt dann dem höchsten Kamme der Vogesen, so daß deren Verbindung dem französischen, der Abhang dem deutschen Sprachgebiete angehört, bis zum Barentobel, und von hier der Wassertheile des Doubs und des Rheines bis zur Birz, welche sie oberhalb Laufen erreicht.

Auch ein Frühlingsbote.

Alle Orten beginnt es sich im warmen Frühlingssonnenschein zu regen, Baum und Strauch kleiden sich in frisches, junges Grün, in den Lüften jubiliert die Lerche, Sint und Rothkehlchen lassen ihr Frühlingslied erklingen und unter dem Laub und aus der Erde kommen Käfer und Spinnen hervor. Neues Leben ringt um!

Nur der Wald hat seinen winterlichen Charakter noch nicht ganz abgelegt; Zweige und Nester erscheinen noch kahl: wenn auch bereits die ersten Blüthenknospen hervorbrängen. Aber dennoch wandeln wir schon gern unter den Bäumen d. S. Waldes, denn zu ihren Füßen, da spricht es mit Macht hervor, die Hagedornblüthe sind mit blühenden gelblichen Käuzen nicht bekant, die Schale erkalzt im weichen Blütenstaub und die immergrüne Fichte treibt lange, belagerte Spigen. Nur dem moosigen Grumbe aber, wie grünt und blüht es dort erst! Leberblümchen und Wiesenlab, Weimeln und Anemonen, Lungentraut und Frühlingsstotenblume, sie alle drängen im vollsten Blütenstaub. Was aber ist das, was da neben dem ersten Gras zwischen dem vorjährigen braungehlohen Raube ruht? Was sind das für gefühlvolle, runzelige Dinger, die in ihrer Färbung dem Raube gleichen? Trappweise heben sie zusammen, und wir erkennen uns ähnliche Gebilde auch an scheinigen Stellen des Gartens gehen zu haben.

Das sind Morcheln, Frühlingsboten im vollsten Sinne des Worts, denn schon nach dem ersten warmen Regen im Frühjahr machen diese Pilze oder „Schwämme“ aus der Erde hervor und sind dann in Laub- und Nadelwäldern, auf Bergwiesen, in Gärten und an Hecken zu finden. Die von uns bemerkte Art ist die Spitzmorchel (Morchella conica der Naturforscher), die sich von der sogenannten Speisemorchel (M. esculenta) durch einen kegelförmigen, verlängerten, zwei bis fünf Centimeter hohen, hell- bis schwarzlichbraunen Hut unterscheidet, welcher bei dieser rumplich-eiförmig, seiner ganzen Länge nach dem Stiel angewachsen ist und eine gelbbraune Färbung hat. Bei beiden Arten ist der Hut mit tiefen Rippen versehen, die bei der Speisemorchel in verschiedene Winkel zusammen-, bei der Spitzmorchel der Länge nach verlaufen. Gewiß auch noch andere Arten, wie die in England und Schottland heimische Wäldermorchel, die süddeutsche, aber auch in der Umgegend Berlins gefundene Glockenmorchel, die bei uns seltene Klappchenmorchel, welche nur in den Gärten bei Schneepfahl und Jensehin auf fettem Boden häufiger wächst, schließlich die mit weißbraunen Rippen und weichen, marterfülltem, häutigem Stiel verlebene Morchella bohemica, so sind es doch für gewöhnlich die beiden genannten Morchelarten, mit denen sich unsere Saustfrauen begnügen müssen. Viele unter diesen achten freilich auch sie nicht, wie überhaupt die zahlreichen eßbaren Pilze lange nicht in dem Maße gewürdigt werden, wie sie es verdienen, wenigstens bei uns nicht. Nur in bestimmten Gegenden, namentlich katholischen, wo sie als Fastenpilze dienen, finden die Schwämme mehr Beachtung, während in den ungerigen eigentlich nur die Weißstichen gesucht sind, Champignons, Muscheln und Trüffel, letztere allerdings nach neuesten Erfahrungen eigentlich kein Pilz, sondern ein von einer Wirtel erzeugter Gallenpilz. Die anderen Arten werden meist, wie von den alten Römern selbst die so wohlthunenden und nützlichen Steinpilze, nur für Schweine tauglich gehalten.

Es erhebt es auch unserm Frühlingsboten, der Morchel, und mit ihr ihren Geschwimmern, den Vorcheln, die beide zusammen die Familie der Vorcheligen bilden, weshalb wir jene mit in unsere Betrachtungen ziehen müssen. Auch die Vorchel ist ein Frühlingsbote und nur wenige Arten, wie die Herbstvorchel (Holvella crispa) und die Bischofsmütze (H. infusa) wachsen im Herbst. Beide sind eßbar und ebenso die Nenn- und die Speisemorchel (M. esculenta), letztere auch Steinmorchel genannt. Ihr Fleisch ist sehr zart und findet man sie im Frühjahr auf sanftigem Boden, vorzüglich in Rindevalungen, hier oft an Wegerändern. Sie hat einen ein bis drei Centimeter hohen, ein bis zwei Centimeter breiten, blauschweigen, auch wohl etwas ins Violette fallenden Stiel, der sehr unregelmäßig höckerig und flach-grubig ist, aber keine schmalen, tiefe Gruben einschließende Rippen hat. Die Vertiefungen sind besonders an seinem unteren Ende oft feine weißlich. Dieser weißtante, weißwollige Stiel ist mit dem zwei bis fünf Centimeter hohen, fünf bis sieben Centimeter breiten, gelb- oder schwarzbraunen, kahlen Hut verwachsen, welcher auf der Oberfläche mit abgerundeten, unregelmäßigen Klumpen überzogen, selten von regelmäßiger Gestalt und in der Regel hier und da eingedrückt oder mit tiefen Gruben versehen ist. Die ebenfalls im Frühjahr und zwar in Gebirgsnähen mit sanftigem Boden wachsende Nennmorchel (H. monachella) hat einen ziemlich runden, innen röhrenartig hohlen Stiel und einen verschiedentlich gebogenen, kahlen Hut, dessen nach unten hängende Rippen stellenweise mit dem Stiel verwachsen sind. Die Farbe ist braun oder schwarz.

Morcheln sowohl als Vorcheln bilden, wie gesagt, eine vorzügliche und auch unbedenkliche Speise, denn giftige Arten existieren unter ihnen nicht, wenn ihr Genuss auch unter besonderen Umständen mehr oder minder schädlich werden kann, wie von Suememann registriert worden ist. Die Ursache hierzu lag jedenfalls in abnormer Beschaffenheit der genossenen Pilze, welche durch anhaltend feuchte oder kalte Witterung oder durch zu hohes Alter hervorgerufen war. Darum muß, was für alle Schwämme gilt, in höherem Grade noch bei den zarten Morcheln gelten: nämlich daß man nur junge und gesunde Exemplare und niemals alte, zumal in anstehendem Regen gestandene, wässrige Pilze oder solche sammelt, welche angefaulen, von Insektenlarven durchbohrt oder mit Schimmelpilzen überzogen sind. Gelesen werden Morcheln wie Vorcheln, so zu sagen, mit Stumpf und Stiel, an welcher letzteren Erde man überhaupt alle Pilze beim Ein sammeln ab schneiden, nicht abreißen, weil hierdurch der Nachwuchs zerstört wird. Nur durchschnitten müssen unsere Frühlingsboten werden, und zwar der Länge nach, um sie von Säuren, Nischen u. dergl. zu reinigen, worauf man sie in reinem Wasser abwäscht. Sowohl frisch als getrocknet mundet sie trefflich, am wohlthunendsten sind sie frisch in Butter oder Speck gekrouten und mit beliebigen Aufsatzen versehen. Hauptregel ist dabei aber auch hier wie für alle Pilzgerichte, daß sie frisch bereitet und spätestens binnen vierundzwanzig Stunden gegessen werden, und daß man sie getrocknet nur ausnahmsweise und nicht länger als höchstens einen Tag aufbewahrt. Durch längeres Stehen und Aufwärmen tritt, zumal bei heissem Wetter und bei seinen und zarten Pilzarten, leicht Fermentation, Veränderung des Ansehens und Geschmacks ein, und dann ist der Genuss unbedingt schädlich. Morcheln lassen sich auch leicht dörren und dann lange aufbewahren, müssen aber, wenn sie zu Suppen und Brühen dienen sollen, erst in warmem Wasser erweicht und gereinigt werden.

Es wäre sehr zu wünschen, daß der Nahrungswehrt und Wohlgeschmack der Pilze größere Würdigung fände, als dies bei uns gegenwärtig der Fall ist. In anderen Gegenden und Ländern, in Frankreich, Italien, Baiern und Rußland weiß man ihre Eigenschaften mehr zu schätzen; in Oesterreich kommen in jedem Herbst ungeheure Massen von Schwämmen zu Markte. Bei uns sind die Pilze noch immer nicht Volksnahrungsmittel geworden, obwohl die an Nährstoffen so reiche Nährkraft von der Natur in so reichlicher Menge geboten und mit überest geringer Mühe zu erlangen ist, denn um Waffen eßbarer Pilze zu sammeln, braucht man weder zu pflügen, noch zu graben, zu hacken, zu jäten; die Muttererde bietet sie einem großen Theil des Jahres hinreichend, vom Spätsommer bis zum Winter und von Neuem im Frühjahr, freiwillig dar: man braucht nur zu ernten und auch dieses kann auf die leichteste Weise geschehen. Die Nährkraft der Pilze ist eine außerordentlich große und übertrifft die des Fleisches. Freilich befinden sich unter ihnen giftige Arten, deren Genuss schädlich, womöglich tödtlich wirken kann, allein diesem

läßt sich leicht durch Vorsehung über die Merkmale giftiger und ungiftiger Pilze und durch ein einfaches Verfahren vorbeugen. Man braucht nämlich nur die gesammelten Schwämme, nachdem sie gereinigt und zerleinert worden, in einer Mischung von Wasser, Weinessig und einer reichlichen Portion Kochsalz heiß abzubrühen (nicht kochen), um ganz sicher zu gehen, denn auf diese Weise werden selbst giftige Pilze, welche aus Versehen unter eßbare geraten sein sollten, entgiftet, während die so behandelten nicht giftigen Pilze dadurch weder an Nahrungskraft noch an Schmackhaftigkeit verlieren. Denn, welche sich hierab, wie über die Natur und Verwendbarkeit der Pilze überhaupt, näher unterrichtet wollen, ist das ausgezeichnete Werk von Prof. Dr. D. S. Lenz, „Die Schwämme“, 1. ed. die Auflage, bearbeitet von Dr. Otto Wünsche (Gotha, Thienemann, 6 M.) oder die kleinere Schrift von A. Wilde „Unsere eßbaren Schwämme“ (Kaiserslautern, Gotthold, 60 Pf.) bestens empfohlen.

Abhandlungen über Gegerstände aus dem Gebirge der praktischen Chemie.

Von Dr. G. Baumert.

I. Die chemischen Grundlagen des Badens. Loderungsmittel. Badpulver.

Nachdem wir in der durch Gährung erzeugten Kohlenensäure-Entwicklung wohl das am allgemeinsten angewendete Loderungsmittel des Teiges kennen gelernt hatten, wurde darauf hingewiesen, daß diese Kohlenensäure-Entwicklung auf Kosten von Weizenbestandtheilen vor sich gehe, und man in Folge des dadurch bedingten Verlustes an Weizenbestandtheilen auf Mittel kommen habe, diesen Verlust zu vermeiden, indem man eine vom Weizen unabhängige Kohlenensäurequelle in den Teig einführe.

Im allgemeinen sieht man wohl den durch die Gährgährung im Teig veranlaßten Substanzverlust für nicht beachtenswert an; es wird daher von Zuerstie keine, für die Größe dieses Verlustes an Weizen bei der Gährung des Teiges einige Angaben zu machen. Im Auftrage des Magistrats von Hannover hat Herr von Verden angefaßt, um zu ermitteln, wie viel Brod man aus einer bestimmten Menge Weizen ausbeuten könne. Unter Berücksichtigung aller einschlägigen Verhältnisse ergab sich hierbei ein Verlust von 1.23% Weizen, entsprechend einem Minus von 2.73% frischem Brod. Verschiedene andere Forscher haben zu ganz ähnlichen Resultaten geführt. Dieser Verlust ist bedingt durch die Gährgährung und entspricht nach dem Durchschnittsgehalte des Weizen an Zucker; denn der Zucker ist es ja, der von der Hefe bei der Gährgährung in Alkohol und Kohlenensäure zerlegt wird. Man hätte den durch die Gährgährung bedingten Verlust beinahe gar nicht vermeiden, gelang es es den beim Baden sich bildenden gasförmigen Brod etwa 1% ausmachte. Nach Berechnungen, die man angestellt hat, entziehen allein aus den Backen London's jährlich 300,000 Gallonen d. h. ca. 1,350,000 Liter Weingeist. Vergeht daß man sich bemüht, diesen Verlust durch irgend welche Art der Gewinnung dieses Weingeistes zu vermeiden, steigt, der sich ebenfalls mit der vorliegenden Frage beschäftigt, hat berechnet, daß, wenn 40 Mill. Einwohner des deutschen Reiches täglich nur 20 Mill. Pfund Brod essen und bei der Gährgährung des Teiges ein Verlust von nur 1% vermieden wird, man täglich 2000 Ctr. Brod mehr produzieren und damit noch für 400,000 Menschen Brod beschaffen könne. Dieses gewiß nicht zu ignorierende Deficit würde wegfallen, wenn es gelang, die zur Loderung des Teiges erforderliche Kohlenensäure auf rein chemischem Wege — nicht auf Kosten der Weizenbestandtheile — zu erzeugen. Man wäre dabei auch unabhängig von den häufig auftretenden Gährgährungsstörungen und von der Dauer der Gährgährung; unmittelbar, nachdem der Teig gemischt und die Kohlenensäure-Entwicklung begonnen hat, könnte man zum Baden schreiten und außer eventuellen Unannehmlichkeiten auch Zeit sparen.

Zur Loderung des Teiges durch eine auf rein chemischem Wege hervorgerufene Kohlenensäure-Entwicklung sind sehr verschiedene Vorschläge gemacht worden. Vom chemischen Standpunkte aus liegt es am nächsten, die Kohlenensäure-Entwicklung in der Weise zu bewirken, daß man auf ein kohlenäures Salz eine stärkere Säure einwirken läßt, welche die Kohlenensäure aus diesem

Salze austreibt. Eine auf dieses Princip sich gründende Methode der Loderung des Teiges wurde schon Ende des vorigen Jahrhunderts von Henry empfohlen; 1837 ist von Whiting abermals darauf aufmerksam gemacht worden. Demnach sollte der Teig mit einer bestimmten Menge von Soda und Salzsäure versetzt werden. Soda ist bekanntlich neutrales kohlenäures Natrium und wird durch Einwirkung von Salzsäure in Chlornatrium (d. h. Kochsalz) unter Entwicklung von Kohlenensäure umgesetzt. Viel zweckmäßiger ist es, statt Soda das saure oder sogenannte doppelt-kohlenäure Natrium anzuwenden, welches viel leichter vollständig rein darzustellen ist, ferner auch aus Versehen unter eßbare geraten sein sollten, entgiftet, während die so behandelten nicht giftigen Pilze dadurch weder an Nahrungskraft noch an Schmackhaftigkeit verlieren. Denn, welche sich hierab, wie über die Natur und Verwendbarkeit der Pilze überhaupt, näher unterrichtet wollen, ist das ausgezeichnete Werk von Prof. Dr. D. S. Lenz, „Die Schwämme“, 1. ed. die Auflage, bearbeitet von Dr. Otto Wünsche (Gotha, Thienemann, 6 M.) oder die kleinere Schrift von A. Wilde „Unsere eßbaren Schwämme“ (Kaiserslautern, Gotthold, 60 Pf.) bestens empfohlen.

Ein Kapitel aus der Kulturgeschichte. Die Vögel, oder vielmehr wie Wenigen unter den Mäusen, die morgens ihren Mist und abends ihren Thee schlürfen, mag es wohl einmal einfallen, nach dem Vögel und der Geschichte dieser Getränke zu fragen, deren Einführung in Europa einen nicht geringen Einfluß auf die Sitten der Völker geübt hat. Die Vögel, oder vielmehr wie Wenige achten überhaupt auf das, was uns am nächsten liegt, aber gerade darum für unser Leben und Wesen am wichtigsten ist? Man vergegenwärtige sich nur, welche empfindliche Lüste es in unsere Gemüthsarten und Bedürfnisse reizen würde, wenn wir plötzlich dem beliebtesten Mergentrag des Kaffees entsagen müßten, zumal wenn wir zugleich auch der Kenntnis seiner Surrogate beraubt würden! Wie Mancher würde vielleicht aus Verzweiflung wieder den schlimmeren Gemüthsarten verfallen, von denen uns die warmen Getränke sanft aber unwiderrlichlich zu einer milderen Sittlichkeit bekehrt haben.

Die warmen Getränke. Ein Kapitel aus der Kulturgeschichte. Die Vögel, oder vielmehr wie Wenigen unter den Mäusen, die morgens ihren Mist und abends ihren Thee schlürfen, mag es wohl einmal einfallen, nach dem Vögel und der Geschichte dieser Getränke zu fragen, deren Einführung in Europa einen nicht geringen Einfluß auf die Sitten der Völker geübt hat. Die Vögel, oder vielmehr wie Wenige achten überhaupt auf das, was uns am nächsten liegt, aber gerade darum für unser Leben und Wesen am wichtigsten ist? Man vergegenwärtige sich nur, welche empfindliche Lüste es in unsere Gemüthsarten und Bedürfnisse reizen würde, wenn wir plötzlich dem beliebtesten Mergentrag des Kaffees entsagen müßten, zumal wenn wir zugleich auch der Kenntnis seiner Surrogate beraubt würden! Wie Mancher würde vielleicht aus Verzweiflung wieder den schlimmeren Gemüthsarten verfallen, von denen uns die warmen Getränke sanft aber unwiderrlichlich zu einer milderen Sittlichkeit bekehrt haben.

Das Vorbild zur Einführung der eigentlich so genannten warmen Getränke, des Kaffees, Thees, der Hypocrite v. war die im dreizehnten und vierzehnten Jahrhundert herrschende Mode, Wein und Bier warm zu trinken. Entweder erwärmte man das Getränk am Feuer, oder man tauchte heißes getrocknetes Brod hinein; dergleichen wurde (vom Reichen) ein heißes goldenes Brod hinein; Bürgermann) ein glühendes Eisen oder (vom Armen) eine glühende Koble in das Getränk geworfen. Viele vermischten auch den Wein mit warmem Wasser.

