

Landwirthschaftliche Mittheilungen.

Gratisbeilage der „Altpreussischen Zeitung“.

Erscheint wöchentlich
einmal und wird den Abonnenten der
„Altpreussischen Zeitung“
gratis verabfolgt.



Geeignete, kurz gefasste Beiträge
werden stets gern entgegengenommen
und sind an die Redaction
zu senden.

Druck und Verlag von H. Gaarz in Elbing. — Redigirt unter Verantwortlichkeit des Herausgebers.

Nr. 3.

Elbing, den 21. Januar 1891.

9. Jahrgang.

Ueber Schweinemast.

Bei der Mastung des Schweines ist ein außergewöhnlicher Aufwand an Futter nöthig, und zwar in um so höherem Grade, je kürzer der Zeitraum bemessen ist, in welchem das Thier ausgemästet werden soll. Im Vergleich mit anderen Thieren mästet sich das Schwein allerdings sehr schnell, aber nur bei einem entsprechenden Aufwande von solchen Futtermitteln, die eine große Menge von kräftig fütternden Nährstoffen enthalten. Die dem Schwein eigenthümliche Gefräßigkeit veranlaßt es, eine große Menge Futter begierig zu verschlingen, und hat man es demnach bei der Mastung desselben mit größeren und werthvolleren Futtermengen als bei anderen Hausthieren zu thun.

Während die Wiederkäufer in Folge ihrer eigenthümlichen Verdauungsorgane dazu geeignet sind, große Mengen umfangreichen Futters mit einer verhältnißmäßig geringen Menge von Nährstoffen noch vortheilhaft zu verdauen und auszunutzen, ist das Schwein mit einem einfachen Magen nicht im Stande, derartige Futterstoffe anzunehmen, und obgleich die Verdauungsorgane desselben kräftig genug sind, um auch festere Futterstoffe verarbeiten zu können, so erfolgt die Verdauung doch so schnell, daß dieselben zum Theil unvollständig ausgenutzt als Auswürfe wieder abgehen, wenn sie nicht für einen so schnellen Verdauungsvorgang vorher in einen geeigneten, leicht löslichen Zustand versetzt waren. Das Schwein kaut die aufgenommene Nahrung bekanntlich sehr wenig, sondern verschlingt dieselbe schnell und begierig; die zur Einspeichelung des Futters dienenden Speicheldrüsen kommen dabei in geringe Thätigkeit, und das Futter gelangt wenig eingespeichelt und zerkleinert in den Magen. Die dem Schwein in gesättigtem Zustande eigenthümliche Trägheit ist der schnellen Verdauung und der möglichst vollständigen Ausnutzung des Futters zwar sehr förderlich — weshalb man bei Mastschweinen darauf zu achten hat, daß die Ruhe derselben nach der Fütterung nicht gestört werde — doch kann hierdurch die Einspeichelung, welche zur kräftigen Verdauung des aufgenommenen Futters sehr viel beiträgt, nicht ersetzt werden. Man findet demnach bei solchen Thieren, bei welchen das Futter möglichst vollständig zerlaut und gut eingespeichelt wird, stets die vollständigste Ausnutzung desselben, und sind aus diesem Grunde die Wiederkäufer mehr als die

Schweine dazu geeignet, festes, trockenes Futter viel vollständiger zu zerlauten und einzuspeicheln, um es besser auszunutzen. Das Schwein hat außerdem einen verhältnißmäßigen kurzen Darm, der durchschnittlich 14 bis 16 Mal so lang als sein Körper ist, während die Länge desselben bei den Wiederkäuern die 24- bis 28fache Länge des Körpers beträgt; je länger aber der Darm ist, desto vollständiger kann der Speisebrei verdaut, und der aus demselben gebildete Nahrungsaft aufgenommen werden. Dieses sind die Ursachen, welche eine zweckmäßige Vorbereitung des Futters bei der Mastung der Schweine durchaus nothwendig machen.

Was nun die zur Mastung in der Regel benutzten Futtermittel anbelangt, so sind zunächst von den Hackfrüchten die Kartoffeln zur Mast werthvoller als die Rüben, weil dieselben reicher an Nährstoffen, zumal an Stärkemehl sind; trotzdem aber sind die Kartoffeln, in großen Mengen verabreicht, nicht so werthvoll für die Mast, wie dies bisweilen angenommen wird, indem sie ohne Zusatz von stickstoffreichem Futter die Mast nur wenig fördern. Vortheilhaft werden den Kartoffeln saure Milch oder Magermilch, Hülsenfrüchte, Getreideschrot oder Fleischfuttermehl zugesetzt, und ergaben Versuche, daß die durch Körner, Kartoffeln und Milch erzielte tägliche Gewichtszunahme in den entsprechenden Altersklassen stets eine höhere war, als bei Verabreichung von Körnern und Milch allein.

Die Kartoffelschlänpe eignete sich in Verbindung mit Kleien, Getreideschrot u. s. w. vorzugsweise während der ersten Mastperiode zur Anmast, während dieselbe zur Ausmast nur in kleinen Mengen geeignet ist, weil sie weder hinlänglich kräftig nährt, noch Fleisch und Speck von bester Beschaffenheit erzeugt. Werthvoller ist die Mais- und Roggenschlänpe zur Mast, doch eignet dieselbe sich in größeren Mengen besser zur Mast älterer Schweine und zur An- und Mittelmast, als zur Mast junger Thiere.

Die Abfälle von der Kartoffel-Stärkefabrikation sind zwar nur ein geringes Futtermittel, eignen sich aber doch zur Mast und besonders zur Anmast, indem man andere Futtermittel, wie Biertreber, Malzkeime, Delfuchen, Fleischmehl u. s. w. zumengt; mittelgroßen Schweinen können pro Tag und Stück 20 Pfd. solcher Abfälle gereicht werden, wobei die Mast befriedigend fortschreitet. Ganz besonderes Gewicht bei Fütterung solcher Abfälle ist jedoch darauf zu legen, daß dieselben

möglichst frisch zur Verfütterung gelangen, weil sie anderenfalls bald verderben und alsdann den Schweinen schädlich sind.

Kein so gutes Futter, als es vielfach angenommen wird, sind die Viertreber zur Mast der Schweine, weil die in denselben enthaltenen Nährstoffe, besonders der Kleber, nicht vollständig genug ausgenutzt werden. Zweckmäßig sind die Viertreber deshalb nur beim Beginn der Mast mit Kartoffeln und Getreideschrot zu verwenden, um in Folge ihres Reichthums an Proteinstoffen ein günstiges Nährstoffverhältniß herzustellen; besser dagegen werden sie von den Wiederkäuern ausgenutzt, und sind für Rinder und Schafe ein gutes Mastfutter.

Ein recht gutes Mastfuttermittel sind gute Leinkuchen, und zwar wird noch häufiger das Leinkuchennmehl benutzt, wovon man täglich für jedes Mastschwein 1 bis 2 Pfund mit heißem Wasser zu einem dünnen Brei verrührt und mit den nöthigen Mengen Futtermehl, Kartoffeln oder sonstigen Mastfuttermitteln mengt. Große Mengen Delfuchen erzeugen indessen lockeres Fleisch von unangenehmem Geschmack.

Von größtem Werth zur Mastung der Schweine ist die saure, sowie auch die abgerahmte Milch, weil sich darin die Nährstoffe in einer leicht verdaulichen Form befinden, und die Thiere deshalb große Mengen davon aufnehmen können. Mit einem hinreichenden Zusatz von Getreideschrot und Kartoffeln können die Schweine damit vollständig ausgemästet werden; ganz besonders werthvoll ist die Milch aber zum Fettmachen von jungen Fasel-schweinen, welche dabei ohne Beeinträchtigung ihres Wachstums ein feines, zartes, nicht zu fettes Fleisch liefern.

Von Fleischfuttermehl kann vortheilhaft ausgewachsenen Schweinen zur Mast unter das übrige Futter täglich $\frac{1}{2}$ Pfd. pro Kopf verabreicht werden, woran sie sich bald gewöhnen, so daß in der letzten Mastperiode die Gabe sogar bis auf 1 Pfd. gesteigert werden kann. Als eine gute Mastfuttersammensetzung hat man durch Versuche 3 Pfd. Maischrot, 9 Pfd. Kartoffeln und $\frac{3}{4}$ Pfd. Fleischmehl gefunden, wobei täglich pro Stück eine Lebendgewichtszunahme von $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ Pfd. erzielt worden sein soll. Ueber 1 Pfd. Fleischmehl an Schweine von 60 bis 80 Kilogr. Lebendgewicht täglich dem Futter beizugeben, erscheint nach vorgenommenen Fütterungsversuchen nicht rathsam, weil es keine entsprechende Steigerung des Lebend-

gewichtetes weiter hervorbringt, und bei großen Gaben Fleischmehl nicht allein der Speck nach demselben schmecken, sondern auch das Fleisch einen widrigen Geschmack davon annehmen und beiderlei weich und schmierig werden soll.

Von den Körnern der Halmfrüchte werden zur Mast der Schweine Gerste, Roggen und Hafer verwendet, und wird namentlich die Gerste als eines der werthvollsten Futtermittel betrachtet, weil sie nicht nur schnell Körperzunahme bewirkt, sondern auch vorzügliches, feinfaseriges Fleisch und guten Speck hervorbringt. Gut thut man, die Gerste zu schrotten und das Schrot neben den übrigen Futtermitteln mit heißem Wasser anzubrühn und zu einem Brei zu bereiten.

Weniger gern wird der Roggen, welcher auch den Schweinen nicht so angenehm ist, zur Mast benutzt; als Zusatz zu vielen Kartoffeln oder Wurzelwerk ist derselbe indessen zu empfehlen, weil er mit diesen den Mastserfolg befördert. Erforderlich ist es jedoch, daß der Roggen geschrotet wird, und daß die Thiere bei der Roggenmast hinlänglich viel Getränk erhalten, damit sie gesund bleiben.

Zur Anmast ist der Hafer geschrotet ein gutes Mastfutter, während derselbe zur Anmast schwerer Schweine weniger geeignet ist, weil er mehr kerniges Fleisch als Fettbildung bewirkt. In großen Mengen wird der Hafer von Schweinen ungerne gefressen, und wird derselbe in einzelnen Wirtschaften in der Weise vorbereitet, daß er, in hölzerne Gefäße gebracht, schichtenweise mit Salz bestreut, und Wasser darüber gegossen wird, damit er im Salzwasser zwei Tage hindurch weichen kann. In dieser Weise vorbereitet soll der Hafer von den Schweinen gerne gefressen werden und auch im Allgemeinen die Fresslust erhöhen.

Als von besonderem Erfolge bei der Schweinemast wird der Mais gerühmt, welcher in Ungarn den Schweinen häufig trocken, noch in den Kolben befindlich, vorgelegt wird. Weil der Mais aber eine harte Hülle besitzt, welche von den Zähnen und den Verdauungssäften der Schweine schwer angegriffen werden kann, so empfiehlt es sich aus Sparsamkeitsrückichten, denselben vor der Verfütterung 24 Stunden einweichen, kochen oder schrotten zu lassen, worauf die Thiere im Stande sind, den Mais vollständig kauen, verdauen und aufnehmen zu können. Bei einem vergleichenden Fütterungsversuch mit rohem, gekochtem Mais und gekochtem Maischrot an Schweine ergab es sich, daß das letztere die höchste Nährwirkung hatte.

Erbfen und Bohnen übertreffen wegen ihres großen Reichthums an Proteinverbindungen als eigentliche Kernmastfutter mittel noch die Gerste, die mehr eine reiche äußere Fettmasse bildet, weshalb man, wo es darauf ankommt, ein festes Fleisch und einen kernigen Speck zu erlangen, der sich lange hält und leicht aufbewahrt werden kann, Erbfen oder Bohnen zur Mast verwendet. Wegen ihrer verben, unverdaulichen Schale fättigen dieselben aber sehr stark, werden langsam verdaut und veranlassen leicht Blähungen und Verstopfungen, weshalb man gut thut, auf ihre Vorbereitungen die größte Sorgfalt zu verwenden. Das Quetschen oder Schrotten genügt nicht, sondern es ist räthlich, an deren Stelle das Kochen treten zu lassen; man kocht die Hülsenfrüchte zweckmäßig entweder ohne Vorbereitung oder auch, nachdem dieselben grob gequetscht worden sind, und macht sie

demnächst nach dem Kochen noch durch Stampfen verdaulicher.

Das Anbrühn, Dämpfen oder Kochen der zur Mast gebräuchlichen Futtermittel, namentlich der Körner, ist von äußerst vortheilhaftem Einfluß, weil dadurch eine Erweichung und Auflockerung der darin enthaltenen Nährstoffe stattfindet, wodurch dieselben dem Einflusse der Verdauungssäfte zugänglicher gemacht werden. Alle in den Futtermitteln enthaltenen Nährstoffe werden dadurch verdaulicher und in Folge dessen vollständiger ausgenutzt, und ist der Einfluß besonders groß auf das in Körnern enthaltene Stärkemehl.

Zu erwähnen ist schließlich noch, daß man bei Mastung von Schweinen drei Mastperioden unterscheidet. Beim Beginn der Mast haben die Thiere große Fresslust, und können denselben daher vortheilhaft die wohlfeileren Futtermittel verabreicht werden. Bei reichlicher Fütterung tritt in dieser Periode eine schnelle Zunahme des Körpergewichts, weniger aber eine Vermehrung des körperlichen Umfangs ein. Tritt diese ein, so ist damit die zweite Periode der Mast angezeigt, in welcher die bisherige Fresslust des Thieres abnimmt, und dieselben in der Futteraufnahme heikler zu werden beginnen, weshalb es an der Zeit ist, kräftigere Futtermittel zu verabreichen. In der dritten und letzten Periode der Mast ist die Futteraufnahme eine sehr geringe, um so kräftiger müssen deshalb die Nährstoffe in dem Futter enthalten sein.

Allerlei.

§ Schlittschuhe vor Rost zu schützen. Sollen Schlittschuhe nicht rosten, so säubere man sie nach jedem Gebrauche von anhaftendem Schnee, reibe sie zu Hause trocken ab und hänge sie dann in der Nähe eines Ofens oder Herdes so lange auf, bis sie vollständig trocken sind; zeigen sich dennoch Rostflecken, so bestreiche man sie zunächst mit Petroleum und reibe sie alsdann mit einem rauhen leinenen Lappen oder, was noch besser ist, mit Glas- oder Sandpapier tüchtig nach. Besondere Sorgfalt verwende man auf die Reinigung der Schlittschuhe, wenn die Eiszeit vorüber ist und man sie außer Gebrauch setzt; alsdann bestreiche man sie mit Petroleum oder mit einem guten Puzpulver.

§ Lackirte Möbel zu reinigen. Man bestreiche dieselben mit Schellack, der einige Tage vorher in starkem unfervälschem Spiritus aufgelöst worden ist. Darauf reibt man sie mit einem Leinwandlappen fest ab, bis sie ebenfalls trocken und glänzend sind.

§ Wer seine Teppiche auf eine höchst einfache Art gerade jetzt mit Erfolg reinigen will, der benutze die jezige feste Schneedecke dazu. Man breite den Teppich mit der rechten Seite auf den festen Schnee aus, klopfle tüchtig den Teppich und bald wird man zu seiner Freude bemerken, daß aller Staub und Schmutz sich dem Schnee mittheilt und daß der Teppich wieder in reinen frischen Farben erglänzt.

§ Zur Obstbaumdüngung. Der Vorstand der Obstwein- und Konserven-Fabrik in Sonderburg veröffentlicht folgenden Rathschlag zur Düngung der Obstbäume: „Um die Bildung der Blütenknospen an den Obstbäumen für das nächstfolgende Jahr zu fördern, müssen wir Düngung mit Düngewasser (Jauche) im Laufe der Monate August und September empfehlen und zwar auf folgende Weise: Man grabe Löcher in einem Kreise, soweit die Krone reicht, in einem Abstände von ca. 3 Fuß zwischen den Löchern, diese selbst ca. 2 Fuß tief und einen guten Spaten-

stich breit, und fülle sie dann einmal vollständig mit Düngewasser.

H. Reinigen der Weinfässer. Prof. Dr. Reßler warnt beim Reinigen verschimmelter Fässer dringend vor dem Behandeln mit heißem Wasser, bevor der Schimmel mit einer Bürste entfernt wurde, weil beim Uebergießen des Schimmels mit heißem Wasser riechende und schmeckende Stoffe entstehen, welche in das Holz eindringen und dann schwer zu entfernen sind. Von allen Verfahrensweisen hält er die Anwendung von Schwefelsäure (125 Gramme auf 1 Hektoliter Wasser) für das Beste.

§ Pommerisches Gänsefett. Eigenart des pommerischen Gänsefettes besteht nicht allein in der Farbe, sondern dem Wohlgeschmack desselben. Letzterer wird durch die üblichen Zuthaten erzeugt. Bei der Zeit lang gekocht hat, so thut man ein Bündchen frischen oder getrockneten Thymian, Majoran, eine Zwiebel und einige Aepfel, an denen die Blume gestochen ist, hinzu und läßt alles zusammen weiter kochen. Wenn die Aepfel weich sind, nimmt man sie heraus. Das Fett läßt man so lange unter beständiger Rühren weiter braten, bis die Grieben angefangen, hellbraun zu werden. Dann gießt man es in einen Durchschlag, damit die kleinen Grieben zurückbleiben. Läßt man das Fett zu lange braten, so wird natürlich auch das Schmalz bräunlich.

Korrespondenzen.

— Die 17. Mastvieh-Ausstellung in Berlin wird diesmal ungewöhnlich früh, am 29. und 30. April d. J., auf dem Central Viehhof stattfinden, dessen großartige Räume vom Magistrat in dankenswerther Weise zur Verfügung gestellt sind. Wie in früheren Jahren werden die Preisrichter wieder über eine größere Anzahl von Geldpreisen und Medaillen verfügen können. An besonderen Züchter-Ehrenpreisen werden sie außerdem zu verfügen haben über eine vom Kaiser bewilligte goldene Staatsmedaille. Dieselbe soll für hervorragend züchterische Leistung in Abtheilung C (Schweine) verliehen werden. Ferner über sechs der schönen Bronze-Thier-Statuetten, die das königliche Ministerium für die Landwirtschaft für die betreffenden Abtheilungen als Ehrenpreis für Züchter bestimmte, über einen vom Klub der Landwirthe für Abtheilung A. — Kinder der jüngeren Abtheilungen, und einen vom Komitee selbst bewilligten Ehrenpreis, eine goldene Nathusius-Medaille für Abtheilung A. — Kinder, und zwar der älteren Unterlassen. Wie in früheren Jahren werden einige Ausstellungs-thiere am zweiten Tage ausgeschlachtet ausgestellt sein. Aus der Abtheilung Rindvieh namentlich lebend prämierte Thiere, oder solche deren Ausschächtung den Preisrichtern zur eigenen Belehrung wünschenswerth erscheint, soweit eine Einigung mit den Käusern darüber möglich ist. Ebenso Schafe aus den verschiedenen Altersklassen, die einmal nach dem procentischen Schlachtergebniß, dann nach der Qualität und dem Werthe des Fleisches prämiert werden sollen. Böcke und Eber in Zucht-Condition werden in einer von den Mastthieren getrennten Aufstellung ausgestellt werden. Eine Beurtheilung derselben findet nicht statt, ebensowenig über die in besonderer Abtheilung ausgestellten Maschinen, Geräthe und Produkte für die Vieh-Zucht und -Hal-tung und das Schlächtergewerbe.

Der Hausfreund.

Tägliche Beilage zur „Allpreussischen Zeitung“.

Nr. 17.

Elbing, den 21. Januar.

1891.

Das Stipendium.

Erzählung von Jenny Hirsch.

Nachdruck verboten.

7)

Die Frau stand betroffen und rührte sich nicht. „Es wird doch wohl besser sein, Sie lassen einen Arzt aus Baden kommen,“ sagte sie dann. „Unfinn,“ mischte sich ein anderer Herr ein, „wir werden doch nicht Stunden vergehen lassen, wenn wir einen Arzt in einigen Minuten haben können, selbst wenn er weniger geschickt wäre.“

„D, was das anbetrifft, so können Sie gar keinen geschickteren finden; ich fürchte nur, der Doktor wird nicht kommen wollen!“

„Nicht kommen wollen?“ rief man verwundert, entrüstet, ungläubig, „warum nicht?“

„Weil er nur für die Landleute da ist; von den Städtern will er nichts wissen, und besonders den Fremden in Baden geht er immer weit aus dem Wege; er könnte dort die glänzendste Praxis haben, aber nicht zehn Pferde bringen ihn nach dem Ort.“

„Er muß kommen!“

„Er kann einen Nebenmenschen nicht hilflos verderben lassen! Es ist seine Pflicht zu dem Kranken zu gehen, zu dem man ihn ruft!“ hieß es durcheinander.

Einige Herren erklärten, sie würden zu dem Doktor gehen und ihn herbeiholen; nun legte sich aber der inzwischen hinzugekommene Wirth ins Mittel.

„Wenn Sie das thun und er sieht Sie auf sein Haus zukommen, nimmt er durch die Hintertür Reißaus,“ sagte er; „ich werde hingehen und sehen, daß ich ihn mitbringe.“

Er ging und kehrte nach ganz kurzer Zeit zurück.

„Kommt der Doktor?“ fragte man mit Spannung. „War er zu Hause?“

„Er war zu Hause und kommt, aber erst wenn die Herrschaften das Dorf verlassen haben,“ berichtete der Wirth.

„Er kann doch nicht verlangen, daß wir den Todtkranken hier allein zurücklassen,“ rief der Pfarrer.

„Seine Angehörigen können bei ihm bleiben, sagt der Doktor. Machen Sie schnell, denn es

hilft Ihnen nichts, ehe Sie nicht fort sind, kommt er nicht.“

Man fand das Ansinnen zwar sehr seltsam, fügte sich aber, da der Arzt allem Anscheine nach ein eigenwilliger Sonderling und Gefahr im Verzuge war. Ganz buchstäblich konnte die Bedingung jedoch nicht erfüllt werden, denn der Fabrikbesitzer hatte keine Angehörigen bei sich; in ihrer Vertretung erklärten sich Pfarrer Schubert und seine Schwester bereit, bei dem Kranken zu bleiben.

„Wir wollen den Herrn Doktor im Unklaren über das Verhältniß lassen, in welchem wir zu dem Kranken stehen,“ sagte die letztere, „da er niemand von den Seinigen um sich hat, sind wir ihm in der That die Nächsten.“

Schon nach wenigen Minuten hatte sich die Gesellschaft entfernt und den Weg zur Eisenbahnstation angetreten, von wo sie mit dem nächsten Zuge nach Baden zurückkehren wollte. Der Wirth ging, um den Doktor zu benachrichtigen, daß das Feld frei sei, und während dieser Zeit erzählte die Frau dem Pfarrer und seiner Schwester, der Doktor sei vor acht oder zehn Jahren, genau wisse sie die Zeit nicht mehr, hier ins Dorf gekommen, habe sich ein Zimmer bei einem Bauern gemiethet und zu kurzem angefangen. Zuerst hätte keiner recht daran gewußt, und er habe auch ein so sonderbares Wesen gehabt, dann hätte er aber diesem und jenem geholfen und gar nicht viel dafür genommen. Jetzt werde er weit herum in die Runde geholt, hätte sich auch ein hübsches Haus gekauft und Wagen und Pferde angeschafft; er könnte Badearzt in Baden oder auch Professor in Zürich werden, aber er gehe nicht von Wettingen fort. „Seit ein paar Jahren soll er auch noch einen alten Mann bei sich haben, der ganz geheimnißvoll in der Nacht angelangt ist,“ fuhr die gesprächige Wirthin fort, „es bekommt ihn aber niemand zu sehen. Mit irgend was muß es wohl in des Doktors Vergangenheit nicht richtig sein; er ist aber ein geschickter Arzt, gut gegen die Armen, und weiter geht's uns nichts an.“

„Wie heißt der Arzt?“ fragte die Schwester des Pastors lebhaft.

„Doktor . . . Da ist er,“ unterbrach sich die Frau.

Eine hohe Männergestalt in halb ländlicher Kleidung, einen breiten Filzhut auf dem Kopfe,

ging in Begleitung des Wirthes am Fenster vorüber und trat gleich darauf in das Haus.

Man hatte den Kranken in das Schlafzimmer der Wirthsleute gebracht und dort auf das Bett gelegt. Der Pfarrer saß neben ihm, die Wirthin und seine Schwester befanden sich am Fenster; plötzlich trat diese zu ihrem Bruder und zog den sie verwundert Anschauenden in das Nebenzimmer, während ihr die Wirthin verständnißvoll zunickte und ein: „Recht so! Recht so!“ murmelte.

„Was hast Du, Luise? Sollen auch wir dem Sonderlinge aus dem Wege gehen?“ fragte er.

Sie drückte ihm die Hand auf den Mund: „Still, still, Kurt, ahnst Du nichts?“ flüsterte sie, und sie hätte doch in nächsten Augenblicke nahe laut aufgeschrien, denn der Doktor war eingetreten, sprach mit den Wirthsleuten und trotz des schweizer Dialektes, dessen er sich bediente, erkannte sie die Stimme, hätte sie unter tausenden erkannt. Seit zehn Jahren hatte sie sie nicht vernommen, und doch war kein Tag vergangen, ohne daß sie ihr im Ohre und im Herzen erklungen wäre.

Der Doktor trat an das Bett des Kranken und war augenblicklich so vollständig mit der Untersuchung von dessen Zustand beschäftigt, daß er seiner Umgebung nur insofern Beachtung schenkte, als er ihrer zur Hilfeleistung bedurfte. Er traf seine Verordnungen und erklärte mit Bestimmtheit, der Patient, der einen, wenn auch nur leichten Schlaganfall erlitten, könne fürs erste nicht nach Baden geschafft werden.

„Ich werde täglich zwei mal kommen und Ihnen ganz genau vorschreiben, was Sie zu thun haben,“ wandte er sich zur Wirthin. „Sie werden ihn schon ordentlich pflegen; in vierzehn Tagen, hoffe ich, bringen wir ihn wieder auf die Beine. Er soll sich aber in Acht nehmen“, fügte er halb im Selbstgespräch hinzu, „in Baden die Schwefelbäder nehmen und hier in der Hitze herumklettern, das verträgt sich nicht. Es ist Niemand bei ihm zurückgeblieben?“ schloß er fragend und schaute sich zum erstenmale im Zimmer um.

„Doch, Herr Doktor, aber die Herrschaften sind im Nebenzimmer, weil der Herr Doktor doch nicht wollten —“

In diesem Augenblicke erschien der Pfarrer auf der Schwelle; der Doktor, welcher der Thür des Nebenzimmers den Rücken zugekehrt hatte, drehte sich auf den Schall der Schritte um und sah den vor ihm Stehenden einige Minuten prüfend an. Dann stieß er einen Schreckensruf aus und machte eine Bewegung, als wolle er die Flucht ergreifen. Doch schon hatte Kurt Schubert seine Hand erfaßt.

„Hermann, endlich, endlich! Nun lasse ich Dich nicht mehr!“ rief er und zog den halb Bekäubten ins Nebenzimmer, dessen Thüre er hinter sich schloß. „Du, Luise, hier ist der Flüchtling,“ jagte er mit bebender Stimme;

„nun halte Du ihn, daß er uns nicht wieder entschläft.“

Zwei schlanke, weiße Hände streckten sich aus und umschlossen die braunen, sonnenverbrannten Hände des Landarztes; zwei dunkelgraue Augen richteten sich mit dem Ausdruck der hingebendsten Liebe auf sein Gesicht, in welches der Kummer tiefe Furchen gegraben, auf seine Haar, durch das sich schon Silberfäden schlangen; sie vermochte nichts weiter als seinen Namen zu nennen, aber in dem Tone ihrer Stimme sprach sich alles aus, das Leid der Vergangenheit, die Freude der Gegenwart, die Hoffnung der Zukunft.

Ueber den Einsamen, Selbstverbannten kam ein Gefühl namenloser Seligkeit. Die Jahre versanken vor ihm mit ihren Kämpfen und Bitterkeiten; er war wieder jung und sah die Geliebte vor sich stehen, nicht mehr in erster Jugend Schönheit, aber noch lieblicher, noch anziehender durch die sanfte Trauer, welche ihr Wesen einschülte und wunderbar verklärte.

„Luise, meine Luise!“ rief er und ging mit ausgebreiteten Armen auf sie zu, um sie an sein Herz zu ziehen, aber wie auf einem Frevel ertappt wich er zurück.

„Vergeh! Ich vergaß,“ murmelte er, „Du hast keine Gemeinschaft mit dem Ehrlosen, Du brandmarkst. O, warum mußte mir das nicht erspart bleiben, warum mußtet Ihr mich wieder finden! Laßt mich gehen.“

Er wollte sich zur Thür wenden, aber Kurt vertrat ihm den Weg.

„Hermann, Freund, Bruder, was spricht Du da?“ sagte er mit mildem Vorwurf. „Sind zehn Jahre nicht ausreichend gewesen, Dich von den Vorstellungen zu heilen, in die Du Dich wie in ein schwarzes Netz eingesponnen hast? Du bist nicht ehelos, nicht gebrandmarkt, niemand hält Dich dafür; weder Luise, noch ich, noch unsere selige Mutter haben nur einen Augenblick an eine Schuld von Dir geglaubt.“

„Deine Mutter todt!“ rief Hermann schmerzlich.

„Sie starb vor zwei Jahren,“ sagte Luise, „noch in ihren letzten Stunden trug sie uns auf, Dir ihre Grüße und ihren Segen zu bringen, denn sie glaubte fest daran, daß wir Dich wiederfinden würden.“

„Und auch Luise zweifelte nicht daran,“ fiel Kurt trotz der abmahnenen Winke der stiehlisch erröthenden Schwester ein, „Hermann, sie hat Dir die Treue gehalten.“

Ein Freudenstrahl durchzuckte das vor der Zeit gealterte Gesicht des Doktors und ließ es wieder jung erscheinen, aber schnell fürchte sich wieder seine Stirn, herb preßte sich der Mund zusammen und mit bitterem Tone sagte er:

„Vorüber! Vorüber!“

„So laß uns wenigstens die Stunde des Wiedersehens genießen,“ sagte Kurt, wohl einsehend, daß ein Augenblick nicht heilen kann, was zehn Jahre des Kummers und der Eifersamkeit in der Seele eines Menschen verwüstet.

„Bleibe bei uns, wir wollen uns im Garten ein schattiges Plätzchen suchen und miteinander plaudern.“

Hermann kämpfte sichtlich, aber schon vermochte er sich dem süßen Banne nicht mehr zu erwehren, der ihn umfing.

„Sei es,“ sagte er, „ein Tag im Jahre ist den Todten frei! sagt Gilm, möge es denn heute mein Allerfeiertag sein.“

Nach einmal sah Hermann nach dem Kranken, dessen schwere Betäubung jetzt in einen ruhigeren Schlaf übergegangen war; dann saßen sie bei einander im Garten unter den breitsthattenden Nesten zweier mächtiger Rußbäume, vor sich ein weites, fruchtbares Ackerfeld, vom Limmastfluß quer durchschnitten, weiter hinauf herrliche Nebgärten und zielliche Rebhäuschen, das Kloster Bettingen in träumerischer Ruhe, dahinter der Neßberg, die Albitzette und im hintersten Hintergrunde die gewaltigen Gebirgsmassen der Hochalpen.

Hermann deutete auf die durch die sich zum Untergange neigende Sonne mit dem wunderbarsten Farbenglanz umstrahlte Landschaft und sagte: „Hier habe ich eine Heimath gefunden, hier glaubte ich vergessen zu können und vergessen zu werden. Doch nicht von mir laßt uns reden, sondern von Euch.“

Die Geschwister fügten sich diesem Verlangen; es war von ihrem äußeren Leben im Grunde nicht viel zu berichten.

Kurt hatte, nachdem er seine Studien vollendet, eine Stelle als Vikar bei einem hochbetagten Pfarer in einem Dorfe unweit von Annaberg im sächsischen Erzgebirge erhalten und war nach dessen bald darauf erfolgten Tode in das Amt eingerückt. Die Mutter und Schwester waren zu ihm gezogen, um ihm hauszuhalten, und sie würden glücklich und friedlich gelebt haben, wenn nicht, wie der Erzähler dem Doktor wiederholt zu Gemüth führte, dessen Schicksal wie eine schwere, dunkle Wolke an ihrem Horizont gehangen hätte.

„Wir haben nie abgelaufen, nach Dir zu forschen,“ sagte Kurt, „es war alles vergeblich, Du warst wie vom Erdboden verschwunden. Vor vier Jahren hofften wir eine Spur gefunden zu haben, sie verwißte sich aber sogleich wieder.“

„Wie so?“ fragte der Doktor gespannt.

Kurt zögerte, er scheute sich, eine sehr wundere Stelle zu berühren, da ergriff Luise des Geliebten Hand und sagte mit leiser, süßer Stimme: „Wir wußten, wann die Zeit abgelaufen sein würde, die Dein unglücklicher Vater in Waldheim zuzubringen hatte. Kurt schrieb an den Direktor der Anstalt und erkundigte sich nach dem Tage der Entlassung; er reiste hin, um ihn in Empfang zu nehmen und zu uns zu bringen.“

„Das wolltet Ihr thun!“ rief Hermann tief erschüttert.

(Fortsetzung folgt.)

Beispiele bilden und mißbilden.

„Woher hat der Junge bloß das Lügen gelernt?“ rief neulich eine Mutter erstaunt aus. Sie bedachte nicht, daß sie selber es nicht genau nahm mit der Wahrheit und ihr Kind dies beobachtete. Wenn ein Besuch gemeldet wurde, und sie hatte keine Lust, ihn zu empfangen, so ließ sie sich durch ihren Sohn verleugnen. Dieser merkte sich das Verhalten seiner Mutter und profitirte auch von ihren Gesprächen mit Anderen; da kam er aus dem Staunen gar nicht heraus, hörte er doch, wie die Mutter in ihrer Unterhaltung fortwährend von der Wahrheit abwich. Sie achtete der „konventionellen Lügen“ nicht, wohl aber das Kind, welches sich schnell zu einem Lügner herantildete. — Was die Eltern thun, ist für die Kinder maßgebend und vorbildlich, deshalb eben sollten sie, eingedenk des Wortes: „Beispiele bilden und mißbilden,“ in Gegenwart der Kinder stets vorsichtig in Wort und Rede sein. Ebenso ist dies Pflicht aller Anderen, auf welche Kinder als auf maßgebende Persönlichkeiten blicken. Wahret Eure Zunge, sie ist oft Euer größter Feind! Ein Wort, das Unheil stiftet in einer jungen Seele, ist bald gesagt; es läßt sich nicht zurücknehmen und der Schade, den es oft erst nach Jahren arichtet, nicht verhindern. Alle Sittenlehrer warnen vor dem Mißbrauch der Zunge und die Sprachen sind reich an Sprichwörtern darüber. Die Zahl Derjenigen, welche Unfug mit ihrer Zunge treiben, ist Legion. Die einen haben eine spitze Zunge, was sie sagen, sind Nadelstiche, die ihre Nebenmenschen zur Verzweiflung bringen. Andere reden das unsinnigste Zeug zusammen; sie kommen aus dem Hunderten in's Taufensbe, ohne zu wissen, wie lästig sie sich der Gesellschaft machen, welche dieses Geschwätz mit anhören muß. Wieder andere Leute können Niemand reden hören, ohne auch gleich einfallen und dabei übertreiben zu müssen. Erzählt Jemand, er habe Kopfschmerzen, so hat der Andere gleich fürchtbare Zahnschmerzen. Berichtet Einer, er habe den Rheinfall gesehen, so behauptet der Andere, er habe den Niagara bewundert. Auch diese Leute machen sich, indem sie alles besser wissen, ungemein lästig und mißlieblich. Neben den spitzen und geschwäglichen Zungen richten die bösen Zungen viel Unheil an. Der Dichter sagt: „Bald ist ein böses Wort gesagt. O Gott, es war nicht böß gemeint. Der Andre aber geht und klagt.“ Nicht immer klagt er mit nassem Auge, sondern geht zum Injurienrichter und verklagt den Besitzer der bösen Zunge. Auch die Zungen der Lügner und Ausschneider sind gefährlich, ebenso die Zungen der Heuchler und Augendreher, die Zungen der Denunzianten u. s. w. Kurt zu wahr ist das Sprichwort: „Reden ist Silber, Schweigen ist Gold.“ Es giebt aber nur wenig Leute, die danach handeln und den Ruhm eines Schweigers zu erstreben

suchen. Freilich, es ist auch leichter, sinnlos darauf loszuschwätzen, als sinnvoll zu schweigen. Nichts wissen oder wenig und doch schwätzen, das mag leicht sein; aber viel wissen und doch schweigen können, das ist ein feiner Ruhm. Doch nicht jeder erwirbt ihn sich, nicht jeder verdient, wie unser Mollke, die Bezeichnung eines „großen Schweigers“. Und doch wäre es besser, wenn recht viele nach diesem ehrenvollen Titel strebten. Besser schweigen, als ein vorlautes, oder böses, oder unwahres Wort gesagt, namentlich aber in Gegenwart der Kinder. Ihr Eltern, wollt Ihr keine bösen oder spitzen, oder lügnerrischen Zungen bei Euern Kindern erziehen, so achtet auf Euch selber am meisten, denn „Beispiele bilden und mißbilden!“

Mannigfaltiges.

— „So, jetzt wirst Du sie nicht mehr rollen!“ Vor einigen Tagen wurde die achtzigjährige Frau Bazire in ihrer Wohnung zu Vincennes erdrosselt unter ihrem Koffer liegend vorgefunden. Von den Sachen der Ermordeten fehlte nichts als eine Stuhluhr. Jetzt ist die 60jährige Frau Barbier, die ein Zimmer unter demjenigen der Frau Bazire bewohnte, als der That verdächtig verhaftet worden und hat dieselbe auch eingestanden. Frau Bazire war sehr fromm und pflegte einen Theil der Nacht in lautem Gebet zu verbringen; dann rollte sie ihren auf Mädchen laufenden großen Koffer unter ihrem Bette vor und zurück. Frau Barbier sagte wegen dieser Gewohnheiten ihrer Nachbarin, durch die sie am Schlafen verhindert wurde, einen wüthenden Haß gegen die letztere, der sich noch steigerte, als dieselbe sich eine Stuhluhr anschaffte, deren Tictack und viertelstündiges Schlagen ihr den letzten Rest der Nachtruhe raubten. Vor einigen Tagen erhielt Frau Barbier ein ihr von einem Verwandten gekauftes Geschenk durch ein Modewaren-Geschäft zugesandt; die dicke Schnur, in die es verpackt war, bestimmte sie sofort zum Werkzeug der an der verhassten Nachbarin zu nehmenden Rache. Sie begab sich in deren Zimmer und warf ihr die Schnur von rückwärts um den Hals. „Ca c'est fait tout seul“, erzählte sie mit grimmigter Freude und funkelnden Blicken dem Kommissär, „elle n'a pas fait ouï et est tombée“. Darauf rollte sie die Kiste hervor und rückte sie auf den Leichnam mit den Worten: „So, jetzt wirst Du sie nicht mehr rollen!“ Dann nahm sie die Stuhluhr, durch die sie so gepeinigt worden war, mit sich und stellte sie unter ihr Bett. Die Polizei suchte sie durch Hinweis auf einen erdichteten Besucher der Ermordeten, sowie durch Verdächtigung der Verwandten derselben vergeblich auf falsche Fährte zu lenken. Als man die Pendule fand, war kein Zeugen mehr möglich. Die Mörderin hatte die Uhr heimlich forttragen wollen, mußte sich aber hereiß beobachtet. Die Thäterin

pflegte einen riesigen, runden, grellgeschmückten Hut zu tragen. Man hat ihr die große Sunnadel im Gefängniß abgenommen, die ihr als Waffe gegen sich oder Andere dienen könnte. Früher vergiftete sie Hunde und Katzen, die sich ihr mißlieblich machten. Auch stand sie vor einigen Jahren in der Salpêtrière wegen Verstandes bei Dr. Charcot in Behandlung.

— **Neber ein Chedrama** schreibt mir aus **Soskut** (Ungarn): Dort lebte ein hübsches Mädchen, Anna Bidovich, und dazu von sehr reichen Eltern, so daß alle Junggesellen des Comitats um sie warben, jedenfalls erfolglos, denn Anna Bidovich hielt sich selbst für einen Prinzen zu gut. Einmal kam aber ein ganz unbekannter Mann ins Dorf, der sich Johann Petovich nannte, nichts war und nichts besaß, und gerade diesem schenkte sie ihr Herz. Die Eltern waren gegen dieses Bündniß, doch Anna gab nicht nach und ließ sich von dem Manne ihrer Wahl entführen. Der Pfarrer einer Nachbargemeinde traute sie und auf diese Heirath hin wurde Anna von ihren Eltern verstoßen und enterbt. Nun begann der Gatte seine Frau, die er nur wegen des zu erwartenden Geldes geheirathet hatte, schlecht zu behandeln und auf allerlei Weise zu martern, um sie wieder los zu werden. Die unglückliche junge Frau aber war zu stolz dazu, um in das Elternhaus zurückzukehren, und zog es vor, sich das Leben zu nehmen. Sie trank eine **Whisky**-phorlösung, wies jeden Arzt zurück und starb sechs Tage später in den Armen ihrer herbeigeeilten, jammernden Mutter.

Seiters.

* **[Zuvorkommend.]** „Bevor ich auf Ihre Werbung meiner Tochter antworte, muß ich mich die Frage erlauben: wie hoch, Herr Baron, beläuft sich Ihr jährliches Einkommen?“ — „Alles in Allem sechstausend Mark, Herr Kommerzienrath!“ — „Im — hierzu kämen also noch die Zinsen aus dem Kapitale von hunderttausend Mark, das ich meiner Tochter mitzugeben beabsichtige!“ — „Die . . . die hab' ich mir allerdings schon mit einzurechnen erlaubt!“

* **[Kasernenhofblüthe.]** Unteroffizier: „Aerks, könnt Ihr denn nicht jerade stehen?“ Zeigen Euch krumme Jesellschaft is ja eene Wendeltreppe das reene Vineal!“

* **[Auch ein Präsent.]** Student A.: „Du, unser Stammwirth hat ja Geburtstag; was schenken wir ihm?“ — Student B.: „Ich denke, wir gehen heute mal in eine andere Kneipe!“

* **[Grob.]** Gast: „Das ist doch Mosef, Herr Wirth, ich hatte ja Rheinwein bestellt!“ — Wirth: „Na, mein Gott, die Etiquetten werden's doch nit mitsauf'n wollen.“