

# Nebraska Staats-Anzeiger und Herald.

Jahrgang 32.

Grand Island, Nebr., 31. Mai 1912 (Zweiter Theil.)

Nummer 42

## Sin Lied.

Von Hermann Sendelbach.

Das war in einer großen, fremden Stadt.  
Ich ging die langen Straßen langsam fort,  
Die Menschen eilten kalt an mir vorbei,  
Wie Totenaugen sahen die Fenster starr auf mich.  
Und ich war müde, — ach so müde, so müde ...  
Da hörst du — Ein Ton, — ein leiser, sanfter Klang.  
Ich bleibe stehen und lausche still emporgewandt ...  
Aus offenem Fenster klingt ein weiches, süßes Lied.  
Das singt ein weiches, süßer Mädchermund ...  
Nun still. — Die Stimme schweigt. — Ein leichter Schritt, —  
Und über Blumen, die am Fenster blühen,  
Vogel sich ein lächelnd Mädchen angelächelt.  
Zwei blaue Augen ruhten still auf mir ...  
Zur Erde sanken meine Blicke tief verweilt,  
Und durch die langen Straßen ging ich langsam fort,  
Ein heißes Glücksgefühl in tiefer Brust ...  
Und meine Seele sang und summt immerfort  
Still in sich selber eine weiche, süße Melodie.

## Der Schatz.

Stizze von Louis Koubaud.

„Ach, da bist Du endlich! ... Aber jetzt sollst Du mal sehen, was Dein Pathe Dir für eine schöne Belohnung für Deine Faulheit auszahlen wird ... Willst Du wohl gleich antworten? Wo bist Du umhergestrolcht? Schau mal an, Du hast also keine einzige Mähre auf all den Feldern gefunden! Und Du glaubst wirklich, daß man Dich für Deinen Mühsiggang noch lange ernähren wird! ... Alle Jungen suchen jetzt noch die Felder ab, und während der Zeit hast Du Dich wohl irgendwie im Schatten ausgedehnt und geschlummert ... Du Lumpenjung! Da hast Du eins! ... Aber so antworte doch irgend etwas ... Da, noch eins und noch eins, um Dir endlich die Sprache wiederzugeben.“  
Alexis beschloß ungeachtet seiner Wangen. Er stand in stolischer Ruhe da und dachte nicht einmal daran, den Regäres, die sich an ihm austobten, fortzulassen. So verharrete er schmerz- erfüllt und voller Würde.

Der Pathe schob den Vorhang aus Sadeln und beiseite und trat in die Küche. Er war ein Mann mit einem ganz schwarz erscheinenden Gesicht, wil es über und über mit kurzen, wie Dornen auftretenden Barthaaren bedeckt war. Er sprach, ohne das Kind auch nur anzusehen:

„Beim Himmel, man ist wirklich zu gut! Ich bin nicht sein Vater und Du bist nicht seine Mutter. Wenn die Armenverwaltung uns auch die vier Sous bewilligt, so reicht das nicht einmal für seine Nahrung aus. Will er essen, so muß er eben arbeiten! Heute Abend wirst Du mit leerem Magen auf Deiner Spreu schlafen, hörst Du, mein Kleiner ... Die Abendsuppe ist nicht für Mühsiggänger da!“

Der kleine, abgezehnte, blasse Alexis stellte sich mit seinen staubigen Lumpen stolz vor den Mann mit dem Ziegenkopf, der ihn mit seinen harten Augen drohend ansah. Sanft und ohne jeden Zorn murmelte der Kleine mit einem so unendlich traurigen Ausdruck, wie er nur verwundeten Tieren eigen ist:

„Das macht mir nichts mehr!“

„Was?“

Die gleiche Bestürzung hatte sich des Mannes wie der Frau bemächtigt. Da benutzte Alexis das Stillschweigen, um mit erster Stimme zu sagen:

„Ich habe nicht mehr lange zu leben. Ich habe mich heute vergiftet!“

„Was fäselst Du da?“

„Es ist die Wahrheit. Ich schwöre es Euch! Ich suchte Wehren auf den Feldern und traf dort den Sohn des Schlossherrs, Herrn Raoul. „Komm doch mit in den Park,“ sagte er zu mir, „wir werden uns amüsieren.“ Ich gehe mit in den Park, aber ich will mich gar nicht amüsieren, weil das Leben mit nicht mehr gefällt.“ Er lachte mich aus und sagte: „Wenn Du sterben willst, so brauchst Du nur die-

ses Goldstück zu verschlucken, es ist gar nicht schwer.“ Und er zeigte mir ein Fünzigfrankstück, das sein Onkel ihm gerade zum Geburtstag geschenkt hatte. „Ich gebe Ihnen mein Wort, daß ich es hinunterschlucken werde“, sagte ich ihm. „Unfinn“, antwortet er mir. „Wird es Ihnen nachher nicht leid tun?“ „Wenn ich meinem Onkel sage, daß ich es verloren habe, so wird er mir ein anderes schenken.“ „Dann geben Sie!“ „Da hast Du es.“ „Es war sehr groß!“ „Aber ich habe es trotzdem hinunterschlucken können. Da hat er mich angesehen und hat gesagt: „Wenn das Gold in Deinem Körper geschmolzen sein wird, wirst Du kein Brod mehr essen wollen!“

Der Mann und die Frau sahen sich stumm und fragend an. Die Geschichte war so toll, daß der Kleine sie nicht hatte erfinden können. Und außerdem lag er selten und ungeschickt.

Alexis drückte jetzt durch eine tragische Miene die Leberzeugung und Verzückung seines bedürftigen Todes aus. — „Sieh mir gerade ins Gesicht. Sind das auch keine Lügen?“

„Weshalb sollte ich lügen?“

„Wie sah das Goldstück aus?“

„Wie ein großes Bierglasstück in Gold.“

„Was hat darauf gestanden?“

„Fünzig Frank.“

„Hast Du ganz genau „fünzig“ gelesen?“

„Ja, fünfzig.“

„Und sein Onkel hatte es ihm zum Geburtstag geschenkt?“ — „Ja!“

„Es ist gut. Geh schlafen!“

„Ich gehe schon.“

Er richtete seine Schritte nach der Tür. Doch plötzlich rief der Mann ihn zurück: „Du kannst nach der Abendsuppe schlafen gehen ... Komm' erst Deine Suppe essen.“

Küßsam, gleichgültig setzte Alexis sich an den Tisch. In tiefem Schweigen leerten alle Drei ihre Teller.

„Willst Du noch einen Teller, mein Junge?“

„Aber ...“

„Du wirst Dich doch nicht bitten lassen!“

Vielleicht zum erstenmal in seinem Leben stillte Alexis seinen Hunger; er fand wieder Geschmack am Dasein.

„Was meinst Du zu einem guten Glase Wein?“

Das Kind bestete einen angsterfüllten Blick auf den Mann, der bis zu diesem Tage nur sein Fenster gewesen war: „Seid Ihr so gut zu mir, weil ich bald sterben werde?“

Der Mann und die Frau ließen ihrer ärmlichen Heiterkeit freien Lauf:

„Guter Gott, ist der dumm! ... Du wirst gar nicht so bald sterben! ... Unkraut vergeht nicht, und wenn Du glaubst, Dich mit Gold vergiften zu können, so hast Du Dich arg getäuscht. Gold ist kein Gift, sondern ein lebensförderndes Mittel. Zum Beweise er- innere ich Dich an den Branntwein des Herrn Pfarrers, in welchem kleine Goldblättchen umherschweben. Nun, koste mal dies!“

Alexis wurde nach dem Genuß des Rotweines und infolge der Versprechungen seines Weiterlebens wieder heiter.

Es freute ihn, daß sein Selbstmord mißlungen war. Die Wesen und die Dinge rings um ihn her sahen ihn ohne Feindseligkeit an. Sein Pathe und seine Pathin strömten eitel Wohlwollen aus.

„Hör mal Kleiner! Du wirst heute Nacht vielleicht auf dem Strohsack frieren ... Wir werden Dir unser Bett geben ... Wir alle Leute werden uns schon behelfen ... Aber wir wollen nicht, daß Du trank wirst.“

„Aber ich will nicht, daß Ihr auf dem Strohsack schlafet ... Ich bin schon daran gewöhnt!“

In dieser Nacht lernte Alexis die ihn in Erlaunen lebende Wollust einer weichen leichten Matratze und eines Kopfkissens, in das man wie in eine Woge von Samt versinkt, kennen. In dieser Nacht träumte Alexis von zärtlichen, besorgten Eltern.

Er schlief lange in den Tag hinein, er vergaß die Nahrung des Pferdes, mit der er betraut, er vergaß das bittere Glend, die anstrengenden Arbeiten im grellen Sonnenschein oder im tiefen Schnee, er vergaß das tägliche Martirium seiner Jugendtage.

Als er erwachte, stand die Frau neben seinem Bett und erkundigte sich teilnehmend:

„Wie fühlst Du Dich?“

„Sehr gut, Pathin.“

„Du wirst noch ein wenig liegen bleiben und dann kannst Du mit mir mitkommen. Aber Du wirst Dich

nicht von mir entfernen, wir müssen auf Deine Gesundheit wohl bedacht sein.“

Alles Entzücken seiner nächtlichen Träume wurde zur Wirklichkeit, der Tag ward unvermutet zum schönsten seines Lebens. Der Kleine lebte in einer zuvorkommenden Familie und wurde behütet wie ein kleiner Gott. Jetzt begriff er die Freude der Kinder, welche Hand in Hand mit ihrer Mutter zur Kirchweih ins Dorf gehen und dort Bonbons und Kneten kaufen dürfen. Er lernte auch das Lächeln der vorübergehenden Leute verstehen, dieses Lächeln, in dem ein Unbekannter sich darüber zu freuen scheint, ein Kind glücklich zu sehen. Er lernte es verstehen, daß man dem Leiden mit Groll begegnet, daß der Enterbte selbst vor dem Mitleid kein Recht hat. Doch das fröhliche Kind, der reiche gesunde Mann sehen eine demütige Sympathie um sich her aufstehen. Es scheint, als ob alle Wesen, selbst die elendsten, an ihrem Glücke teilnehmen!

Unterwegs traf Alexis den Sohn des Schlossherrs in Gesellschaft seiner Erzieherin:

„Was, Du bist noch nicht tot?“

„Nein doch. Das Gold ist kein Gift!“

Raoul brach in lautes Lachen aus: „Glaubst Du denn wirklich, Gold zu verschlucken?“

„Aber ...“

„Du Dummkopf! Es war ein Goldstück aus Schokolade, das in Goldpapier eingewickelt war. Ich habe noch viele solche ... Siehst Du, hier sind noch zwei. Aber nimm zuerst das Papier ab und laß die Schokolade im Munde zergehen, das wird besser sein!“

Die Pathin war sehr blaß geworden.

Sie schleppte Alexis nach Hause, und als sie allein in der Küche waren, nahm sie die Beutchen ihres Wägelchens zur Hand.

Das Wägelchens wußte nun endlich, wie Menschen beurteilt werden, wie man sie schätzt und verachtet, je nach dem Golde, das sie in sich haben. Und er wünschte schließlich an einem anderen Gifte zu sterben.

## Der lange Stationsvorsteher.

Man schreibt der Hoff. Ztg. aus Brüssel: Die Deputierten der belgischen Kammer haben das Recht, allwöchentlich einmal an die Minister Fragen zu stellen, die ihnen acht Tage später auf schriftlichem Wege beantwortet werden. Der Eifer der Deputierten zeigt sich auf diesem Gebiete schon in normalen Zeiten. Am stärksten aber wird er, wenn, wie jetzt, Neuwahlen vor der Tür stehen. Dann werden die überflüssigsten Fragen gestellt, und man kann sich in die Lage eines Ministers versehen, der einmal die Geduld verliert, wenn er sich allwöchentlich ein paar Duzendmal mit den alltäglichsten Dingen befassen muß. Im Retord aber hat ein Minister Deputierter geschlagen, der folgende Anfrage an den Eisenbahnminister stellte: „Ich habe die Ehre, die besondere Aufmerksamkeit des Herrn Ministers auf eine Tatsache zu lenken, die eine außerordentliche Lebensgefahr für einen seiner Angestellten bildet. Der Stationschef von Vorse-Chevron ist 1.85 Meter lang, der alte Wagon aber, der dieser kleinen Station als Stationsgebäude dient, hat nur eine Höhe von 1.75 Meter. Der sehr geehrte Herr Minister wird also die Freundlichkeit haben, schleunigst provisorische Dispositionen zu treffen, die notwendig sind, um den alten Wagon mit der Körperlänge seines gewissenhaften Beamten in Einklang zu bringen. Man wird den alten Wagon erhöhen müssen, aber einsteigen auch die Ausführung eines zweckentsprechenden neuen Bahnhofsgebäudes in Erwägung ziehen.“ Der Eisenbahnminister hat den Humor der Sache begriffen und dem Deputierten, Herrn Ghimier, mitgeteilt, daß er den Auftrag gegeben habe, den Stationschef nicht zu verkürzen, sondern doch er ein einfacheres Mittel vorzuziehen, nämlich die Dede des Wagons um einige Zentimeter in die Höhe rücken zu lassen, womit der wichtige Vorfall für Belagien zur glücklichen Erledigung gebracht wurde.

## Abwechslung.

„Deine arme Tante hat sich doch jetzt völlig über den Verlust ihres ersten Mannes getrübt!“

„Gewiß ... Aber jetzt ist ihr zweiter Mann untröstlich darüber!“

Sie: „... Ja, eine innere Stimme sagt mir ...“

Er: „Was, eine innere Stimme hast Du auch noch?“

## Pariser Sp-Dorados.

Herr Edison hat auf seiner Europareise auch Frankreich berührt. Natürlich sah man gleich die Spalten der Pariser Zeitungen angefüllt mit dem sachmännlichen Urteil des amerikanischen Erfinders. „Herr Edison muß ein großer Gourmet sein“, bemerkte eins der Blätter am Schlusse der nicht in allen Teilen erbauenden Kritik, „denn fast die Hälfte der Auslassungen beschäftigt sich mit der französischen Küche in geradezu dithyrambisch gehaltenen Tönen.“

Der große Amerikaner kennt nun wohl die französische Küche nur in den internationalen Hotels, den großen, hyper-eleganten Restaurants der Hauptstadt, von denen hier nicht die Rede sein soll, und die schließlich in allen Großstädten, wenige Landesabstände und -einrichtungen abgerechnet, die gleichen sind. Sein Lob dürfte sich aber ebenso ungeeignet, ja fast mehr noch, auf die billigeren und billigten Speisehäuser der Hauptstadt anwenden lassen. Denn während die altrenommierten Restaurants, in ihrem „Mittelmäßig-Gefühl“ alle schlechten Annehmlichkeiten, wie das Zusammenzwängen der Gäste in möglichst wenig Raum, die verhältnismäßige Unelagigkeit der Bedienung und dergleichen, im Gegenzug zu den gleichen Verantaltungen anderer Großstädte beibehalten, weisen die kleineren und kleinsten unter den bescheidenen Restaurants jeder Art in ihrer ganzen Aufmachung eine weder in Deutschland noch in England übliche Zierlichkeit und Eleganz auf, die mit den dort geübten Preisen in keinem Verhältnis stehen.

Dies ist die einzige Einrichtung, in der ich hier im Land der Freiheit, Gleichheit und Brüderlichkeit wirklich etwas von diesen drei vielgeliebten, überall angeführten Eigenschaften gefunden habe. Wünscht man in England für einen einigermaßen angemessenen Preis zu essen, dann wird man von einem Kellner von ärmlichem Aussehen bedient; Tischstücker und Serbietten in ihrer zerfetzten Ungepflegtheit machen einen ebenso kläglichen Eindruck wie die auf grobem Blech servierten, fast ungenießbar zubereiteten Speisen. Um den Widerwillen vor der Herabkommtheit eines äußerlich recht flott aussehenden Restaurants herunterzuspülen, muß man erst nach dem nächsten Weinladen schiden, um etwas Alkoholisches zu erhalten.

In Frankreich streben die kleinen Speisehäuser, in denen einzelne Damen, junge Geschäftsleute, Beamte, Lehrerinnen u. s. w. — kurz ein ruhiges, anständiges Publikum — verkehren, nichts von dieser sogenannten „Respectability“ an. Ihre Häuserfronten und Fenstersehnen suchen nicht die der eleganten Restaurants nachzuahmen, sondern haben ihr eigenes, leicht hin erkennliches Genre. Ist das Unternehmen nicht in der Lage, durch den Umsatz so viel Geld zu verdienen, daß Tischstücker und Serbietten sowie die Kellnerfracks beschafft werden können, so verzichtet man ganz auf diese drei. So wie in Berlin häufig weißgeschneuerte Holzstühle verwendet werden, so hat man in Paris Tische mit weißen Marmorplatten, die vielleicht hübscher als die erwähnten Holzplatten wirken. Gibt es aber Tischzeug, so ist es stets, auch in den billigsten unter der genannten Kategorie der anständig besuchten Lokale, schneeweiß gewaschen, wird aber oft genug gewechselt und stets tadellos gelüpft.

Die französische Kaufmannskrau thront nicht nur, wie allgemein bekannt, von morgens bis abends hinter ihrer Kasse und hält selbst auch im bestgehenden Geschäft die gesamte Buchführung in den Händen, sie sorgt auch für Ordnung in ihrem Wäscheschrank und hält es nicht, wie ihre britische Kollegin, für eine Art Schande, mit Nadel und Faden in der Hand gesehen zu werden. „Das, was Frankreich trotz der im Lande herrschenden unhaltbaren Zustände erhält, sagte mir neulich ein guter Kenner des Landes, „das sind seine Frauen.“ Wenn das richtig ist, und ich glaube, man muß dem Mann beipflichten, wenn man Pariser Verhältnisse nur einigermaßen übersteht, so liegt es wohl auch an den Frauen, daß man in Paris eine Fülle von vorzüglich gehaltenen, reinlichen und appetitlichen Speisehäusern besitzt, wie sie kaum eine andere Großstadt den kleinen und kleinsten Börsen zu bieten vermag.

Die bekanntesten unter diesen Speisehäusern sind die Duvals. Ein Unternehmer, das den Berliner Aschingers gleich, vertreiben diese Restaurants sich über die ganze Stadt. Ursprünglich ohne Tischstücker und Serbietten eingerichtet, sind sie, durch ihre Beliebtheit und durch das zahlreiche herbeizü-

mende, den besseren Kreisen angehörende Publikum allmählich eleganter geworden. Die weibliche Bedienung haben sie beibehalten, auch eine Menge kleinere Spezialeinrichtungen, in der Rechnungsführung u. s. w. Aber das Service ist, obgleich einfach, sehr sauber. Kein Weinzwang trübt die Laune der Besucher, die, wenn sie billig essen wollen, mit einer Rechnung von einem Frank (ein Fleischgericht mit Suppe oder nachfolgendem Käse) auskommen, und die, wenn sie sich die ausgefallenen Dinge leisten, es doch nur schwer bis auf fünf bis sechs Frank Ausgaben pro Person bringen. Ähnliche, weniger zahlreich auftretende, „Bouillon“ genannte Restaurants findet man in ganz Paris. Sie haben beinahe alle, die dem Duval nachgeahmte, braune Straßenfront, und ihre Preise sind stets ungefähr übereinstimmend. Auf dem linken Seineufer, nach dem Quartier Latin zu, sind sie billiger, in der Nähe der großen Boulevards, wieder etwas teurer.

Neben ihnen existieren noch Privatgesellschaften, die je zwischen zwei und zehn Häusern, über die Stadt verstreut, besitzen, und in denen ein sehr einfaches Service, Bedienung durch Kellner in weißen Waschanzügen u. s. w. herrscht. Die Preise sind hier gewöhnlich so, daß jedes Gericht ausnahmslos 40 bis 50 Centimes kostet, jeher Käse 15 Centimes und der Wein oder das Bier entsprechend gering bezahlt werden. In der Nähe der großen Fremdenzentren, so um das Louvre herum, und auch weiter hinaus, im Viertel des Trocadero, gibt es unzählige bessere Restaurants à Prix fixe. Eine praktische, beinahe elegant wirkende Ordnung bezieht uns, das Service ist sauber und für das Auge angenehm, die Bedienung aut, die Küche meist vorzüglich. Die Preise variieren hier für das Frühstück oder Abendessen zwischen 1.20 und 1.75 Frank, Wein einbezogen.

Alle diese Restaurants sind aber immer noch verhältnismäßig teuer, und man begegnet in ihnen nicht den Menschen, die ihrer äußeren Stellung wegen nach dem Grundsatz leben müssen: „In den Magen sieht mir keiner, aber meine Stiefel und meinen Rock sehen alle Leute.“ Für sie gibt es noch eine andere, weit billigere Ernährungsart, deren Einführung in anderen großen Städten vielleicht ein Wert der Menschheitsliebe wäre. Das sind die Crémeries. Die Läden der Londoner „Aerated Bread Company“ ähneln diesen typischen Pariser Milchstuben, aber sie sind zu anspruchslos, um wirklich denselben Zweck zu erfüllen. Überall in den eleganten und einfachen, wie den verkommenen und verlassenen Vierteln der Stadt, blinkt zwischen den grauen Häuserreihen von Zeit zu Zeit ein weicher Fleck auf. Spiegelblatte Fenstersehnen, weiß angestrichenes Holz, die Abzeichen der Geometrie, leuchten von weitem herüber. Drinnen herrscht im Sommer eine angenehme Kühle, im Winter behagliche Wärme hinter angelaufenen Fenstersehnen. Die Wände bedecken glänzende, abwaschbare Kacheln, der Steinfußboden ist stets frisch geschuert, die kleinen, runden Marmortischen leuchten von Sauberkeit. In Körben darauf stehen Hörnchen und Brötchen, in anspruchsvolleren Crémeries auch Zwiebade und Bräsen; auf dem Resistentisch im Hintergrund dampfen über den niedrigen Tischlämchen eines Gasofens, warmgehalten in weißen Porzellanwannen, Milch und Schokolade. Die großen Tassen dieser Getränke, oder eine solche mit Milchsaft, auf Wunsch auch eine Portion vorzüglichen Tees mit Sahne, das alles kostet je nach Lage und Einrichtung der Crémerie dreißig bis vierzig Centimes. Das Gebäud wird zum Ladenpreis dazu verkauft, und die Eier, leichtes Schinkenfleisch usw. kosten ebenfalls zwischen zehn und vierzig Centimes. In manchen Crémeries wird mittags eine Tagesplatte zum Preis von vierzig Centimes höchstens serviert, die aus Fleisch und Gemüse besteht und mit dem Brötchen und dem Glas kalter oder heißer Milch, zusammen für 15 Centimes ein bestimmtes und reichliches Frühstück oder Mittagessen ausmacht. Auch die Crémeries sind durchaus standesgemäß. Bonnen und Erzieherinnen bringen ihre Schuhbefehle, die sie an den freien Nachmittagen spazieren führen, zum Gouter dorthin, da die Mütter auch hier gegen die Erfrischung in Konditoreien für Zähne und Mägen ihrer Kinder zu fürchten beginnen. Die still und zurückgezogen lebenden unter den Arbeiterinnen der großen Schneiderateliers, besuchen Crémeries um die Mittagszeit, wo sie dort mit Lehrerinnen, Studentinnen beider Geschlechter, mit jungen Künstlerinnen und Beamten zusammen die Stammgäste sind. Nachmittags aber zur

Besperzeit sieht man die Pleureusen der wohlhabenden Frauen hier auftauchen, und es entfaltet sich in den blühend blanken, kleinen Milchstuben eine echt pariserische Eleganz, deren Stelle zum Abend wieder die Mittagsgäste einnehmen.

## Das Rob der Blutwurfs.

Seit einer Reihe von Jahren bringt die wissenschaftliche Forschung dem Blut als Nahrungsmittel ein berechtigtes Interesse entgegen. „Blut ist ein ganz besonderer Saft“ — auch im Sinne der Wissenschaft von der Ernährung. In Form der beliebten Blutwurfs bildet denn auch das Blut seit langer Zeit ein geschätztes Nahrungsmittel. Freilich weniger wegen seines hohen Wertes für die Erhaltung der Körperkraft, als wegen seines billigen Preises.

Es hat nicht an Versuchen gefehlt, das Blut der Schlachtieren in anderer als Wurfform zur Massenernährung gaumengerecht zu machen. Wie Dr. Bed, Straßburg, kürzlich zeigte, war es kein Geringerer als der berühmte Chemiker Julius von Liebig, der den Vorschlag machte, den Eiweißgehalt des Brotes durch den Zusatz von getrocknetem, von Gerinnungsstoff befreitem Blut zu steigern. Die schwedische Militärverwaltung hat diese Methode auch praktisch erprobt, sie aber schließlich wieder aufgegeben, weil die Beschämlichkeit und Schmachhaftigkeit eines solchen Brotes nicht befriedigte. Vor einigen Jahren hat dann der Berliner Forscher Prof. Salkowski gezeigt, wie sich die großen Blutmengen, die bei den Massenschlachtungen des argentinischen Viehes zum größten Teil unbenutzt bleiben, aufbewahren und zu billigen Nahrungsmitteln verarbeiten lassen. Er hat damit Stoffwechseluntersuchungen bei Hunden angestellt, wobei eine ganz vorzügliche Ausnutzung dieses Präparates festgestellt werden konnte. Der ziemlich allgemein verbreitete Widerwille gegen Blutpräparate steht aber der weiteren Einführung derartiger Zubereitungen hinderlich im Wege, obwohl sie einen großen Fortschritt in der ökonomischen und rationalen Massenernährung bedeuten würden.

Von großem praktischem Wert sind nun die Forschungen, die Dr. Bed beim Menschen und bei Hunden über die Ausnutzung des Blutes angestellt hat. Er hebt hervor, daß die Beliebtheit der Blutwurfs als Nahrungsmittel nicht nur vom Standpunkte der Billigkeit vollaus gerechtfertigt sei, sondern auch deshalb, weil die in dieser Wurfs enthaltenen Nährstoffe auch gut ausgenutzt sind. Von Wichtigkeit ist dabei allerdings, und das wird besonders betont, daß nicht allein die Beschaffenheit des betreffenden Blutes, sondern namentlich auch die der weiteren Zutaten, in erster Linie des Speckes, einwandfrei sein muß.

Auch der Karlsbader Arzt Dr. Lorand weist darauf hin, daß man zwar aus verschiedenen, hier nicht näher zu berührenden Gründen, den Wurftwaren im allgemeinen einwies Mißtrauen entgegenbringe, daß aber die Blutwurfs die vorteilhafteste Wurffart sei. Blut sei ein sehr kräftiges Nahrungsmittel, weil es viel Eiweiß enthalte. Blutwurfs enthält etwa 12 Prozent Stickstoffsubstanz in der natürlichen Substanz und beinahe ebenso viel Fett, außerdem 25 Prozent stickstofffreie Extraktstoffe. Auch der hohe Gehalt an Nährsalzen macht das Blut zu einem wichtigen Nahrungsmittel. Besonders das Schweißblut z. B. ist sehr reich an Eisen. Es soll von allen Nahrungsmitteln am meisten Eisen enthalten.

Bedenkt man außerdem den Gehalt des Blutes an Lezithin und an Schutzstoffen, sowie die leichte Verdaulichkeit und Belümmlichkeit der frisch bereiteten Blutwurfs, sowie den Umstand, daß sie wegen ihrer vollständigen Freiheit von sogenannten Purinstoffen der Bildung der Harnsäure keinen Vorstoß leistet, so wird man zugeben müssen, daß die Blutwurfs oder wie sie in Südbayern so lieblich heißt: die „Blunsn“, weit mehr Respekt verdient, als sie gemeinlich genießt.

Dr. F. L.

## Im Zoologischen Garten.

Vater: „Siehst Du, mein Kind, das hier ist ein Kameel.“  
Töchterchen: „Ich verstehe die Mama nicht; das sieht doch ganz anders aus, wie Du!“