

Die ewige Jagd.

Roman von Adolph Schöffmeier.

(9. Fortsetzung.)

Sie war nur den Kopf in den Boden und zog dann Mund an sich, indem sie sich Janartelli wieder zuwandte. „Martha, diese junge Dame, Miss Carrington, soll die Ophelia darstellen — glauben Sie nicht, daß sie alles für die poetische und ruhrende Gestalt besitzt?“

„Über ganz schamant“, rief der Marquis mit Enthusiasmus. Und in der Tat, mit ihrem aschblonden Haar, ihren mädchenhaft schlanken, sogar noch ein wenig jungfräulich edigen Formen und den verschleierte blauen Augen schien sie für die Ophelia wie geschaffen.“

„Wohin begann der Kreis sich zu vergrößern. Beide Hände wie immer in den Taschen seiner Beinkleider vergraben, schob Reginald Caruthers sich mit seinen langen Beinen lässig über den Teppich. Auch jetzt geriet er sich wieder darin, Shirley zu ignorieren, der sich feierlich aber auch daran zu gewöhnen begann, mit Ostentation über ihn hinwegzugehen.“

„Dabei lächelte Shirley heimlich in sich hinein. Erst dieses Tage hatte Carrington ihm erzählt, Caruthers habe langst seine letzten Chancen um Cynthia's Gunst in Sekt und Whisky weggetragen. Auch jetzt umgab ihn eine leichte Wolke von Alkohol.“

Der junge Dr. Arnold, ein blondes Bünne, der vorläufig weit größere Erfolge auf dem Langbamben als im Ordinationszimmer hatte, näherte sich mit den beiden Schwestern Houghton, von denen die eine höger und lang, die andere mollig und droblig war. Auch sie waren zur Witwenwohnung geladen; der Arzt sollte den Lobpreis darstellen, er hatte sich selbst für den Gelehrten in Vorschlag gebracht.“

Auch die Baronin Nellie Tüch, nee Smith, war ins Auge gefaßt — sie hatte zugestimmt, wenn man ihr die Carmen geben würde. Und die schöne Dolly King, von der man in Ungewißheit war, ob die Schönheit ihre Dummheit auslösche, oder umgekehrt die Dummheit die Schönheit verwische.“

Während man noch durcheinander sprach, kam die Baronin mit Dollis herbeigelaufen, laut und geschwätzig wie immer, aber eine gewisse Gesellschaftlichkeit, weil sie voller Bosheiten und teder Aperçus fiedte und mit so ruhiger Selbstverständlichkeit Dinge sagte, über die prüde Damen selbst die Hände über dem Kopfe zusammenschlugen.“

Da nun so ziemlich alles beisammen war, so machte Janartelli den Vorschlag, mit den ersten Beratungen über Verteilung der Rollen und über die anderen notwendigen Dinge zu beginnen, und man fing an, Stühle um den Tisch zu rücken und sich in Postur zu setzen.“

Während dieser Minuten fühlte Cynthia plötzlich, wie sich ein Arm in den ihren schob und sie mit leiser Gewalt aus der laut und wir durcheinander redenden Gruppe fortzog. Als sie rasch und verwundert den Kopf zur Seite wandte, begegnete sie dem heimlichen Gesicht der Baronin Nellie.“

„Nur einen Augenblick, Feuerer“, flüsterte sie auch schon leise und heimlich. „Ich habe mir ergründen lassen, daß Miss Cynthia Johnson einen seltenen Gast in ihrem Hause hat, einen veritablen wildwieseligen Millionär und Compagnon.“

Sie müssen nicht vergessen, ihn mir vorzuführen.“

„Ich liebe den Westen —“ Sie hatten bei diesen Worten die breite Flügeltür erreicht, und Nellie ließ nun ihre ewig beweglichen, etwas stehenden Augen in den boderen Salon schweifen, wo Peter eben Zigaretten herumreichte. „Ist es vielleicht der Napoleonstyp dort? Der ist mir unbekannt“, rief sie mit der lauten Ungeniertheit, die ihr stets eigen war.“

Ihr selbst vielleicht kaum bemerkt, hatte Cynthia sich um eine Aunace steifer ausgerichtet, und ein hochmütiger Blick streifte die geborene Smith, die den Napoleonstyp jetzt durch ihre Vorgnetzte einer kritischen Aufwertung unterzog.“

„Wenn Sie Mr. Hubbard meinen —“ Klang es mit lächerlicher Respekt.“

„Nichtig, das ist der Name —“

„In meinen Augen nicht“, erwiderte Cynthia, immer noch mit bestrahlten Nieren. Ihre Worte stiegen herab. „Ich halte es für standeslos, solche Dinge in die Welt zu setzen. Wenn einer aus dem Westen kommt, muß er ihnen alle möglichen Schauererzählungen angebotet. Hubbard macht sich für nicht den Eindruck.“

„Bislich stockte sie. Die Baronin hatte ihre Lognettie von neuem erhoben, aus den graugrünen Augen sprühte etwas wie Spott — und eine verwunderliche Frage lag darin, als hätte man eine unerwartete, aber höchst interessante Entdeckung gemacht. „Zugleich klang es voll Ironie. „Aber warum nur diese moralische Entrüstung, meine Liebe, und diese Erregung? Seit wann sind Sie denn die Verteidigerin der westlichen Männergüter?“

„Cynthia biß sich auf die Lippen. Ungeachtet war sie gewesen, hatte sich hingesetzt lassen — und welche Macht hatte sie angetrieben, sich zur Verteidigerin von Hubbard zu machen? Warum verpörrte sie auch jetzt noch Zorn über die Unverschämtheit der Baronin —? Ueber ihren frivolen Spott? Ein leichtes Erschauern flog plötzlich über Cynthia hin — etwas Unbestimmtes, Fremdes. — Aber inständig empfand sie auch, daß sie sich vor der Baronin wieder rehabilitieren mußte.“

„Sie gebrauchte große Worte, liebe Baronin: moralische Entrüstung und Erregung — ich möchte nicht, warum. Ihre Lognettie hat Sie doch wohl gefaßt? — Sie vergrößert die Dinge offenbar. — Ich mache Ihnen einen Vorschlag: ich werde Ihnen später Herrn Hubbard vorstellen und es dann Ihrer Geschäftlichkeit überlassen, das Morgenheimnis an den Tag zu bringen.“

„Abgemacht“, sprühte es zurück. Auch Cynthia lächelte jetzt ganz offen und ansehendem belustigt — aber im Innern triumpierte sie: Nellie würde sich eine glänzende Niederlage bei Hubbard holen, den man nicht am Hartenfell zog, wie all die kleinen eilen Narren, an denen sie so gern ihre Kunst bewies.“

Strahlend, stolz erhobenen Hauptes war sie in den Kreis zurückgetreten, der nur auf ihre Rückkehr gewartet hatte und schon Zeichen von Ungebuld verriet. Ein lebhaftes Hin und Wider über die Rollen und Rollen und die Auffassung der Rollen hatte sich schon entpinnen; man vernahm die merkwürdigen Ansichten.

Bis endlich Janartelli sich von Cynthia das Wort erbat und die Sache nun ins Geleise brachte.“

„Ich möchte mindestens zwei Proben haben“, sagte er unter anderem, „die erste möglichst mit den Kostümen, die zweite als Generalprobe mit allen Lichteffekten und sonstigem Zubehör.“

Obgleich Cynthia Bejagung nicht und ganz bei der Sache schien, hörte sie doch nur mit halbem Ohr auf alle die Fragen und Einwürfe hin. Die Szene mit der Baronin wühlte ihr noch im Blute — gegen ihren Willen — und ein Gefühl von Feindseligkeit gegen die intrigante Person war in ihrer Brust zurückgeblieben. Und plötzlich kam es über sie wie ein tieferes Erleuchten —

„Ja, das war es: Die Tüch war entschlossen, ihre Augen nach Hubbard auszuwerfen. Eine wohntunne Idee — was sie sich einbildete. Er sollte vielleicht gar der Dritte werden. Nachdem sie sich von dem französischen Vicomte und dem österreichischen Baron im Laufe von fünf Jahren hatte scheiden lassen, war sie europäisch geworden oder hatte vielleicht auch für die Kritikerin der alten Welt nicht mehr Geld genug, und suchte nun neue Erwerbungen im eigenen Lande. Und da kam der Millionär aus dem Westen ihr wie gerufen —“

Und wieder ein kleines, ganz sicheres Triumphgefühl: an Hubbard wird ihre Kunst zerbrechen, das war ganz gewiß — ganz gewiß —

„Blötzlich sah sie Shirley vor sich stehen, der offenbar gekommen war, eine Frage an sie zu richten. Aber in dem Augenblicke gab auch die Baronin ihre Auffassung der Carmen zum Besten, wie sie sie darstellen wollte; mit der Zigarette im Munde und den Kaffagnetten in den Händen, eben im Begriff, den Handango zu tanzen.“

„Cynthia hob die Brauen. „Nun, Herr Shirley, was bedrückt Ihre Herz? Ich sehe es Ihnen an, daß Sie schwer an einem Geheimnis tragen.“

„Sie haben es erraten. Ich möchte Ihnen eine Anregung unterbreiten.“

„Nun, und was hält Sie ab, sie uns allen mitzuteilen?“

„Meine Herrschaften, wir stehen im Begriff, eine kleine Verschönerung anzusetzen“, rief sie über die Schulter den Leugnern zu. „Ich bitte, ruhig in Ihren Beratungen fortzuführen.“

Shirley hatte sich neben ihr niedergelassen. „Ich möchte Ihnen einen Vorschlag machen und zwar in betreff des lebenden Bildes, das Sie für uns gewählt haben —“

„Es paßt Ihnen nicht?“

„Abnehmend erhob er die Hand. „O, es kommt gar nicht auf mich an, ich denke nur an Sie. Ich hoffe, daß Sie mir das zugehen werden.“

„Ja — ja.“ Seine Stimme klang jetzt vollends zum Flüsterton herab. „Sie haben der Baronin die Carmen gegeben, und Sie haben sieben gehört, mit welcher inneren Genugung sie sich gerade auf diese Gestalt fürzt. Eine ungemein effektvolle Figur, das müssen Sie zugeben.“

„Sie meinen, sie wird einen Triumph erleben?“

„Ja, das ist meine Ansicht — den Triumph des Abends.“

„Cynthia richtete sich in ihrem niedrigen Lehnstuhl auf: Shirley hatte recht. Der Gedanke war ihr noch gar nicht gekommen, aber Nellie Tüch hatte sich das sicherlich sogleich zu rechtigelt und deshalb auf der Partie bestanden. Die Schmei —“

„Garmen gehörte zu den populärsten Opern, und die Baronin würde ohne Zweifel alles daran setzen, der Gesellschaft das Besondere und Pilante zu geben.“

„Nun, und Ihr Vorschlag?“

„Blötzlich erhob sich Cynthia. „Kommen Sie doch einmal mit auf die andere Seite —“ Und gegen die Gesellschaft gewendet: „Dies ist wirklich eine Verschönerung.“

„Die beiden traten in die Fensterstühle, so niemand ihr Flüstern vernahmen konnte.“

„Was?“

„Nun, zuerst: dem Bilde von Romeo und Juliet fehlt der starke, äußere Reiz.“

„Das empfinde ich selbst.“

„Shirley blinnte ihr einen Augenblick tief in die Augen. „Sie erinnern sich des Opernabends, an dem ich das Vergnügen hatte, Ihnen zu begegnen — vor Wochenfrist? „Tosca“ wurde gegeben. Denken Sie einmal an den Augenblick, wo Tosca dem Scarpia das Messer ins Herz sticht —“

„Shirley sah, wie ihre Augen plötzlich aufleuchteten.“

„Glänzend!“ rief sie, ihm die Hand entgegenstreckend. „Glänzend! Ich akzeptiere Ihre Idee. Ein wunderbares Bild wird das geben. Und sagen Sie noch nichts davon — wir wollen alle Welt damit überraschen.“

„Wahrnehmen in alter Zeit.“

Das Leben, das die ersten Jaren aus dem Geschlechte der Romanovs ihren zu Jorinnen erlenen Gemahlinnen boten, war für heutige Begriffe nichts weniger als beneidenswert; die Frau des Jaren führte eine wahre Haremexistenz, streng wurde sie von der Welt abgeschlossen, und es gab kaum eine Unterhaltung oder ein Vergnügen, das ihr freistand. Der Jar wählte seine Gemahlin unter Hunderten von schönen Mädchen aus, die aus allen Teilen des russischen Reiches von ihren Eltern nach Moskau geführt wurden. Das Mädchen, das dann vor dem Auge des Herrschers aller Reichen Gnade fand, empfing vom Jaren ein Zeichen und einen Ring; dann überführte man sie in das Schloß, und hier wurde das junge Mädchen der Obhut der Kammerfrauen und der Hofdamen übergeben, um sich so schnell als möglich den Anforderungen ihrer künftigen Stellung anzupassen. Dann erfolgte die Ausrichtung der Jarin, in den kirchlichen Gebeten mußte ihrer fortan gedacht werden, und selbst der Vater der Eritoren, der von seiner Tochter nicht mehr anders als von der „Jarin“ sprechen durfte, hatte die strenge Pflicht, für sie zu beten. Die Eritoren erhielten Titel und Würden, die immer Reiz und Eifersucht bei den Hofleuten erregten, und so sollte es denn auch nie an lauffähigen Jorinnen gegen die junge Jarin.“

Die Geschichte verzeichnete manche Fälle, in denen es dem Reide gelang, die Herrscherin schon vor ihrer Hochzeit oder wenige Tage später in Langnade zu bringen. Als beispielsweise die Braut des Jaren Alexius Mikaelowitsch, des Vaters Peters des Großen, eines Tages einen leichten Ohnmachtsanfall erlitt, verurteilte man sie als Epileptikerin, sie wurde verbannt und mit ihrer Familie nach Sibirien verbannt. Wehe aber der Jarin, die ihren hohen Gemahl nicht mit einem reichen Kinderbesen erzeute. Die Kaiserin, die nicht das Glück hatte, Mutter zu werden, mußte Tag und Nacht auf den Knien liegen und weinend den Himmel um Mutterfreuden anflehen; sie mußte Wallfahrten unternehmen, Klöster besuchen, Zauberer, Gaukler und Zertze befragen. Und blieben alle diese Bemühungen erfolglos, dann verfiel sie der Jar, und ihr Los war fortan das Leben einer Bühlerin im Kloster.“

„Doch auch am Hofe war das Leben der Jorngattin recht freudlos. Mit Ausnahme ihres Gemahls und der ihr zugeordneten Hofdamen und Dienerrinnen durfte sie niemand sehen, mit niemand sprechen. Von dem Leben der Welt erfuhr sie nichts. Selbst der Leibzorn hatte nicht das Recht, die Jorin sehen zu dürfen; war sie krank und bedurfte sie des Arztes, so mußten vorher die Jorntüren verschlossen und die Jorntür verbuntelt werden, und der Puls der Jarin mußte mit einer Nadel umwickelt werden, ehe der Arzt ihn berühren durfte. Die Kutschen, in denen die hohe Frau zur Kirche fuhr, waren an den Fenstern mit dichten Schleieren verhängen, und wenn die Jarin die Kirche betrat, umhüllten die Diener sie mit undurchsichtigen roten Gewändern. Bei offiziellen Anlässen, beispielsweise beim Empfang eines fremden Gesandten, mußte die Jarin bisweilen zugegen sein; hinter einem engen mächtigen Gitter verborgen. Nur am Oftertage hatte sie das Recht, den Patriarchen und einige hohe Würdenträger zu empfangen. Die Hofseite schrieb ihr: „Lieblingsbeschäftigung“ vor: weibliche Handarbeiten. Im übrigen durfte sie sich mit wohlthätigen Werken und mit der Uebermachung des weiblichen Dienstpersonals beschäftigen. Nur Eubosoffa, der ersten Gemahlin Peters des Großen, gelang es, eine Konzeption zu erringen, sie setzte es durch, daß im Schloßhofe eine — Schaulust aufgestellt wurde.“

„Ein netter Kunde. Vor einigen Tagen besuchte ich einen Freund, der eben damit beschäftigt war, seinen Schneider zur Tür hinaus zu werfen.“

„Du scheinst deine Rechnungen durch Ohrfeigen zu begleichen?“

„Ja, wir hatten Abschlagszahlungen vereinbart.“

„Beweis. Nein, lieber Freund, den Verdacht gegen Ihren Kassierer kann ich nicht teilen. Der Mann macht einen sehr ehrlichen Eindruck — treibt keinen Aufwand, lebt allerdings anständig.“

„Ja, das ist so eben, was ihn mit so verdächtig macht. Mit dem Gehalt, das ich ihm zahle, kann er absolut nicht anständig leben!“

„Beweis. Wir: „Was sagen Sie, ich hab' meine Kinder nichts lernen lassen? Dort am Tisch sitzt der Lehrer, mit dem ich jahrelang in Gegenwartung gestanden hab' — sehen Sie sich mal dem sel' Ros an!“

„Beim Heiratsvermittlung. Runde: „Gewiß; augenblicklich sieht die Dame noch ziemlich frisch und jugendlich aus — aber wie lange lassen Sie Garantie?“

„Vor fünfzig Jahren.“

„Wahrnehmende Waffentat der Weissen am 29. Juni 1864.“

„In seinen letzten Lebensjahren erhielt Lord Byron von einem begeisterten Verehrer eine Einladung nach Afrika, dessen Naturerze selbst ihm noch neue Anregung bieten würden. Mit höflichem Spott lehnte der Sänger der das Mittelalter verberlichenden „Childe Harold“ ab; aber vielleicht sollte er darin unrecht. Die in der östlichsteuigen Inselnlandschaft gefotene Verbindung von Hügel, Wald und Meeresschutz wird selbst am Eingang der Ocker kaum irgendwo überlassen, das Baltische Binnenmeer bildet das Gegenstück des südeuropäischen Mittelmeeres. Aber geschichtlich zeigt diese reizvolle Landschaft einen kriegerischen Zug.“

„Am Ende des 16. Jahrhunderts stand auf Affen die Wiege des wilden Glucksoldaten aus dem Dreißigjährigen Kriege, des zunächst in den nördlichen, dann — kaiserlichen Dienst gestandenen und dort gestrafften Heinrich Holt. Die Kriegstage um die Mitte des vorigen Jahrhunderts haben viele Vergangeneit entsprechen, denn schon 1848-1849 war am Afrikensund zwischen Deutschen und Dänen hartnäckig gekämpft worden. Und die deutschen Soldaten kauften das Sündewitt unruhig das „Blutloch“.“

„Daher, am 18. April 1864 hatte im Ostafrika nicht besonders imponiert. Dieser, der Vorbereitung zu langwieriger gewesen. Als weniger bekannt ist: für den Ohermontag, den 28. März, hatte Wolke die Umgehung der Schanzgen durch einen Ubergang nach Affen geplant, wodurch der Krieg mit einem Schlag sein Ende erreicht hätte. Der stark Wind und der dementsprechend hohe Wellengang in dem schmalen, aber reizenden und dem Dänen berichten von einem abgeschlossenen Angriff auf die Schanzgen, weil der dänische Panzer „Rolf Krake“ die preußischen Bataillone in der linken Flanke beschossen hatte.“

„Is sich sehr gut gegangen, Sobest königlich —“ erwiderte ein polnischer Soldat — die brandenburgischen Reitermenter rekrutierten zum Teil in Polen und umgekehrt — auf eine Anfrage des Prinzen Friedrich Karl, wann nur nicht wäre gekommen Mann verlustig.“

„Deshalb glänzender wirkte dann noch nicht drei Tage nach Ende des Waffensstillstandes jener Unthodmorgen des 29. Juni. Die bei Düppel sich so tapfer verteidigenden Dänen waren überrascht; einem erbitterten, aber kurzen Widerstande bei dem Dorfe Njar folgten Auflosung und Flucht. Am Freitag, so berichtet ein Teilnehmer an der reicherreichen Waffentat, sah ich dann auf der Insel die Gelehrtenfleider und tonarte mit den Gegnern sprechen. Gientümlich wirkte auf den Reitermann der tiefe Eindruck, den der Erkränkungsstod einiger westfälischer Soldaten auf deren Heimatgenossen gemacht hatte. Eine Augenblicke, übrigens sehr bald von den preußischen Strandbatterien zum Rückzug genötigten dänischen Panzers koste eines der hinüberfahrenden Boote getroffen, und die Mannschaften hatten nicht alle schwimmen können. Vergebens schrien wir den Trauernden vor, daß ihr Fahneid dem Dienst zu Lande und zu Wasser verlange. Der Eindruck war zu tief gewesen. Um so prächtiger wirkte demgegenüber die ruhige Lichtheit der brandenburgischen Pioniere, die uns dann wieder nach dem Sündewitt zurückzuführen; eine von den Dänen im Affensund angebrachte Mine explodierete, aber sie hatte zu lange im Wasser gelegen und richtete keinen Schaden an. In der Kirche von Ulkebill, unweit Augustenburg hatten wir noch die Toten aus dem Gefechte vor Ähr liegen sehen, vor den offenen Gräbern, die ihrer horren. Ein hübscher dänischer Fahnenring lag da ruhig wie ein schlafendes Kind, andere waren auf der Flucht während zusammengeflohen worden. Rührend wirkten in den dänischen Schanzgen die umherliegenden Briefe der Soldatenfrauen an die älteren Wehmmänner: „Denk daran, daß Du zu Hause drei kleine Seelen hast, die Dich nötig haben“, hieß es in dem einen; für ein kleines Kind sagt man auf dänisch häufig Seale. Jetzt wachst auf diesen Gräbern legtes Gras.“

„Millitärisch wie politisch aber war der 29. Juni von der nachhaltigsten Bedeutung. In dem befreiten Lande war er der Geburtsstag der preussischen Anzeigungsartel, die nach mancher Widerständigkeit am 24. Januar 1867 als dem 156. Geburtstag des größten Preußenkönigs ihr Ziel erreichte. Vor allem aber begründete dieser Tag eigentlich von neuem Preußens Stellung als Marinemacht und knüpfte damit an die Zeiten des brandenburgischen großen Friedrich Wilhelm an. In der Nacht des 15. bis 16. Dezember 1658 erzwang der Purfürst den Uebergang nach Affen, damals für Dänemark gegen Schweden. Man weiß, daß er dann eine Flotte geschaffen hatte, die später verfiel.“

„Der Blick ins Weltall.“

„Seit langer Zeit ist keine Ueberfahrt über die großen Fernrohre mehr gegeben worden, die sich selbstverständlich in den letzten Jahrzehnten beträchtlich vermehrt haben. Der Astronom Hölss fällt diese Lücke durch eine Liste aller großen Refraktoren und Spiegelfernrohre aus, die er in einer Fortschritt veröffentlicht. Es sind darin sämtliche Instrumente von erheblicher Größe berücksichtigt worden, die sich entweder bereits in Benutzung der Sternwarten oder im Bau befinden. Für beide Arten der Fernrohre ist als untere Grenze eine Oeffnung des Objektivs von 50 Zentimeter gewählt worden. Die Reihenfolge der Refraktoren, die diese Größe übersteigen, umfaßt nicht weniger als 38, eine überraschend hohe Zahl, die wohl auch den Fortschreiten nicht betannt gewesen sein wird. Das größte Objektiv im Gebrauch ist also immer noch das des großen Refraktors der Yerles-Sternwarte, die zur Unioersität Chicago gehört, aber im Staat Wisconsin gelegen ist. Besonders interessant sind die Angaben über die großen Fernrohre, die jetzt im Bau begriffen sind. Das sind ein Refraktor von 80 Zentimeter Oeffnung für die Nikolajew-Sternwarte in Rußland, einer von 65 Zentimeter für die Unioers-Sternwarte in Johannesburg, je einer von 60 Zentimeter für die Argentinische National-Sternwarte in Cordoba, für die Chilenische National-Sternwarte in Santiago und für die Detroit-Sternwarte in Michigan; endlich einer von 50 Zentimeter für die Habor-Sternwarte in Oskland in Kalifornien.“

„Unter dem Spiegelfernrohr ist der herkömmliche Reflektor von Lord Ros mit seinem Metallspiegel von 180 Zentimeter immer noch unübertroffen. Die zweite Stelle behauptet das Spiegelfernrohr von Dr. Comman an der Harvard-Sternwarte bei Boston, dessen mit Silber belegter Glaspiegel 150 Zentimeter im Durchmesser hat. Sie werden aber bald überboten werden durch einen der Vollendung entgegengehenden Riesen, das Spiegelfernrohr für die Sonnenwarte auf dem Mount Wilson mit einem Spiegel von 250 Zentimeter Durchmesser, während ein anderer Reflektor für die Kanadische Staats-Sternwarte die Größe dessen von Lord Ros wenigstens erreichen wird. Außerdem sind noch drei große Spiegelfernrohre im Bau, eins von 100 Zentimeter für die Simeis-Sternwarte auf der Halbinsel Arim und je eins von 75 Zentimeter für die ägyptische Sternwarte von Helwan bei Kairo und für eine Privat-Sternwarte von D'Herre in der englischen Grafschaft Surrey. Nach dieser Uebersicht ist merkwürdigerweise die Zahl der Refraktoren und der Spiegelfernrohre von mehr als 50 Zentimeter Oeffnung nahezu gleich; von jenen werden 38, von diesen 40 aufgezählt.“

„Hamburgs See- und Hafenslotte.“

Die hamburgische Handelsmarine zählt in diesem Jahre 1504 Seeschiffe mit 1,919,571 Nettoregistertons. Zu den Seeschiffen werden die Dampfer- und Segelflote und die Delmatierseeschiffe gerechnet. Die Fischerflotte, die seegebundenen Leichter und Schlepper sind dabei nicht gezählt. Die Zunahme an Seeschiffen und Tonnenzahl betrug gegen das Vorjahr 119,652 Registertons und 45 Schiffe. Die Segelschifftonnage hat langsam abgenommen. Die Zunahme an Dampfertonnage betrug 104,799 gegenüber dem Vorjahr. Die Tonnage von 1,9 Millionen Nettoregistertons der hamburgischen Kriegsmarine berechnet sich auf 2,9 Millionen Bruttoregistertons. Das ist erheblich mehr als die Hälfte der gesamten deutschen Handelsflotte — 4,8 Millionen. Da die Vereinigten Staaten über eine Tonnage an Seeschiffen von 1,2 Millionen Bruttoregistertons verfügen, so steht Hamburg als Staat — mit Ausschluß Deutschlands betrachtet — noch England an zweiter Stelle in der Größe seiner Handelsflotte. Der Bestand an Fahrzeugen für den Hafen und das Fluggebiet der Wiedererlebe beträgt an Personen- und Schleppdampfern, Motorbooten, Schuten, Leichtern und Rähnen 8099 Fahrzeuge mit 1,120,472 Tons.

„Druckfehler.“ (Aus einer Rezension): Ein Choral leitete die Freier ein. Seine Ausführung war des Rufes, dessen sich unter die himmlische Chor erfreut, durchaus würdig.“

„Der Schwere öter auf Reisen. Kellnerin: Schäumen sollten Sie sich! Sagen wollen, daß Sie verheiratet sind, und selbst von mir einen Ruf haben!“

„Tourist: Ruf, damit ich nicht aus der Leitung komme!“

„Für die Küche.“

„Kirschkaffee.“ (Von eingetrockneten Sauertrocken oder Jogenannten Sauertrocken). Wenn man Sauertrocken nimmt, müssen sie noch mit etwas Zucker durchgeschlagen und die Sauce, von der man nicht zuviel nehmen darf, mit etwas Kartoffelmehl verbunden werden. Von 1 1/2 Pfund ostfaden W-Hörst reibt man in drei Viertel Quart Milch, drückt sie aus, rührt sie nebst 3 Unzen gerösteter Butter auf heizer Stelle zu steifem Brei und mischt, wenn er erloscht ist, drei bis vier Eibdotter, 7 Unzen Zucker, etwas Zimt, Zitronenschale, geriebene Semmel, den Schnee der drei bis vier Eiwelche, sowie eine beliebige Menge abgetropfter Kirschen dazu. Die Masse wird in eine mit Butter ausgefettete, feuerfeste Form gefüllt, 1 bis 1 1/2 Stunde im Ofen gebacken und sofort aufgetragen, dazu der Kirschsaff als Sauce.

„Galizisches Kasserolle.“ (Man gebraucht je 1/2 kriechendes Schweinefleisch und Bauchspeck, sowie einen kleinen abgetriebenen Kartoffel, weiche Winterrüben und Wirsing, von jedem einen Teller voll. Das Fleisch wird in große Würfel, der Koch in Stücke, Kartoffeln und Rüben in Scheiben geschnitten. Das Fleisch brät man kurze Zeit in Fett an, gibt die Gemüse hinzu, ein Drittel, Quart kochendes Wasser darüber und schmort alles zusammen langsam wech. Vier zerhackte Zwiebeln schmort man in Butter, aber nicht dunkel, auch vier in Scheiben geteilte Tomaten werden in der Zwiebelbutter mit durchgeschmort, beides dem fertigen Gericht kurz vor dem Auftragen beigelegt und mit ihm durchgeschmort. Zuletzt legt man noch proff Tropfen Pfefferzölge zu und rührt das Gericht in erwärmer vertiefter Schüssel an oder gibt es in einer Kasserolle zu Tisch.)

„Mischmasch.“ Man rührt 10 Unzen feines Mehl mit 1 Quart beher Vollmilch ganz klar, gibt einige Eßlöffel Zucker hinzu und 1 Teelöffel Vanillezucker. Dies bringt man unter stetem Rühren bis vors Kochen. Nun schüttet man das Gemisch aus, läßt es etwas abkühlen und rührt 1/2 Eibdotter, die mit 1/4 Pint Milch requirit wurden, hinein, fällt diese Creme in eine Glasschale und stellt sie kalt. 1/2 Pfund Johannisbeergelee werden mit 3 Eiwelch 1 Stunde lang in einer Richtung gerührt; sowie dieser Geleesfond gut schaumig ist, bedeckt man die Creme damit. Sollte die Creme nicht viel genug sein, so rühre man einige Eßlöffel Zucker unter.

„Warme Stachelbeerspeise.“ (Man befreit 2 Pfund Stachelbeeren von Stielen und Blüthen, wäscht sie, läßt sie abtropfen, stellt sie mit kaltem Wasser, dem man eine Messerspitze doppeltsofortsaures Natrium hinzufügt, über kleines Feuer, läßt sie zum Kochen kommen, 15 Minuten kochen und gießt das Wasser durch ein Sieb ab. Nun gibt man ein wenig neues siedendes Wasser dazu und läßt sie kochen, bis sie so weich sind, daß man sie durch ein Sieb streichen kann, verrihrt den erkalteiten Brei mit 2-3 Eibdottern, etwas zerlassener guter Butter, Zuckernach Bedarf, etwas geriebener Zitronenschale und geföhnetem Zimt, so viel geriebener gebohrter Semmel, daß ein ebener Auflauf entsteht, zu dem zuletzt der fleischgelagene Schnee der Eier gemischt wird. Man füllt die Masse in eine mit Butter ausgefettete, mit geriebener Semmel bestreute feuerfeste Auflaufform, läßt den Auflauf 45-50 Minuten im Ofen kochen und gibt ihn, mit Zucker bestreut, in der Form zu Tisch.)

„Vanillespeise mit Saft.“ (Man rührt 10 Unzen feines Mehl mit 1 Quart beher Vollmilch ganz klar, gibt einige Eßlöffel Zucker hinzu und 1 Teelöffel Vanillezucker. Dies bringt man unter stetem Rühren bis vors Kochen. Nun schüttet man das Gemisch aus, läßt es etwas abkühlen und rührt 1/2 Eibdotter, die mit 1/4 Pint Milch requirit wurden, hinein, fällt diese Creme in eine Glasschale und stellt sie kalt. 1/2 Pfund Johannisbeergelee werden mit 3 Eiwelch 1 Stunde lang in einer Richtung gerührt; sowie dieser Geleesfond gut schaumig ist, bedeckt man die Creme damit. Sollte die Creme nicht viel genug sein, so rühre man einige Eßlöffel Zucker unter.)

„Gefüllte Kartoffeln.“ (Man nimmt möglichst runde, rote Kartoffeln, schält sie, füllt sie mit einem Kartoffelöffel aus, löst sie 3-4 Minuten in kochendem Salzwaser und füllt sie mit Fleischfülle. Die Fleischfülle, sowie etwas weiches Brot, Pfefferkörner und Zwiebeln werden fein gehackt, man streut etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss darüber, ein Ei gelb und etwas Milch, mengt alles gut durcheinander und füllt mit einem Kartoffelöffel die Kartoffeln. Zur Sauce wird wenig Mehl goldgelb geröstet, mit Wasser oder Fleischbrühe geschlagen, mit Salz und Pfeffer gewürzt, etwas Weizenbrot, dann werden die gefüllten Kartoffeln nebeneinander in die Sauce gestellt und im Ofen oder in einem Topfe weich geschmort.)

„Für die Küche.“

„Kirschkaffee.“ (Von eingetrockneten Sauertrocken oder Jogenannten Sauertrocken). Wenn man Sauertrocken nimmt, müssen sie noch mit etwas Zucker durchgeschlagen und die Sauce, von der man nicht zuviel nehmen darf, mit etwas Kartoffelmehl verbunden werden. Von 1 1/2 Pfund ostfaden W-Hörst reibt man in drei Viertel Quart Milch, drückt sie aus, rührt sie nebst 3 Unzen gerösteter Butter auf heizer Stelle zu steifem Brei und mischt, wenn er erloscht ist, drei bis vier Eibdotter, 7 Unzen Zucker, etwas Zimt, Zitronenschale, geriebene Semmel, den Schnee der drei bis vier Eiwelche, sowie eine beliebige Menge abgetropfter Kirschen dazu. Die Masse wird in eine mit Butter ausgefettete, feuerfeste Form gefüllt, 1 bis 1 1/2 Stunde im Ofen gebacken und sofort aufgetragen, dazu der Kirschsaff als Sauce.

„Galizisches Kasserolle.“ (Man gebraucht je 1/2 kriechendes Schweinefleisch und Bauchspeck, sowie einen kleinen abgetriebenen Kartoffel, weiche Winterrüben und Wirsing, von jedem einen Teller voll. Das Fleisch wird in große Würfel, der Koch in Stücke, Kartoffeln und Rüben in Scheiben geschnitten. Das Fleisch brät man kurze Zeit in Fett an, gibt die Gemüse hinzu, ein Drittel, Quart kochendes Wasser darüber und schmort alles zusammen langsam wech. Vier zerhackte Zwiebeln schmort man in Butter, aber nicht dunkel, auch vier in Scheiben geteilte Tomaten werden in der Zwiebelbutter mit durchgeschmort, beides dem fertigen Gericht kurz vor dem Auftragen beigelegt und mit ihm durchgeschmort. Zuletzt legt man noch proff Tropfen Pfefferzölge zu und rührt das Gericht in erwärmer vertiefter Schüssel an oder gibt es in einer Kasserolle zu Tisch.)

„Mischmasch.“ Man rührt 10 Unzen feines Mehl mit 1 Quart beher Vollmilch ganz klar, gibt einige Eßlöffel Zucker hinzu und 1 Teelöffel Vanillezucker. Dies bringt man unter stetem Rühren bis vors Kochen. Nun schüttet man das Gemisch aus, läßt es etwas abkühlen und rührt 1/2 Eibdotter, die mit 1/4 Pint Milch requirit wurden, hinein, fällt diese Creme in eine Glasschale und stellt sie kalt. 1/2 Pfund Johannisbeergelee werden mit 3 Eiwelch 1 Stunde lang in einer Richtung gerührt; sowie dieser Geleesfond gut schaumig ist, bedeckt man die Creme damit. Sollte die Creme nicht viel genug sein, so rühre man einige Eßlöffel Zucker unter.

„Warme Stachelbeerspeise.“ (Man befreit 2 Pfund Stachelbeeren von Stielen und Blüthen, wäscht sie, läßt sie abtropfen, stellt sie mit kaltem Wasser, dem man eine Messerspitze doppeltsofortsaures Natrium hinzufügt, über kleines Feuer, läßt sie zum Kochen kommen, 15 Minuten kochen und gießt das Wasser durch ein Sieb ab. Nun gibt man ein wenig neues siedendes Wasser dazu und läßt sie kochen, bis sie so weich sind, daß man sie durch ein Sieb streichen kann, verrihrt den erkalteiten Brei mit 2-3 Eibdottern, etwas zerlassener guter Butter, Zuckernach Bedarf, etwas geriebener Zitronenschale und geföhnetem Zimt, so viel geriebener gebohrter Semmel, daß ein ebener Auflauf entsteht, zu dem zuletzt der fleischgelagene Schnee der Eier gemischt wird. Man füllt die Masse in eine mit Butter ausgefettete, mit geriebener Semmel bestreute feuerfeste Auflaufform, läßt den Auflauf 45-50 Minuten im Ofen kochen und gibt ihn, mit Zucker bestreut, in der Form zu Tisch.)

„Vanillespeise mit Saft.“ (Man rührt 10 Unzen feines Mehl mit 1 Quart beher Vollmilch ganz klar, gibt einige Eßlöffel Zucker hinzu und 1 Teelöffel Vanillezucker. Dies bringt man unter stetem Rühren bis vors Kochen. Nun schüttet man das Gemisch aus, läßt es etwas abkühlen und rührt 1/2 Eibdotter, die mit 1/4 Pint Milch requirit wurden, hinein, fällt diese Creme in eine Glasschale und stellt sie kalt. 1/2 Pfund Johannisbeergelee werden mit 3 Eiwelch 1 Stunde lang in einer Richtung gerührt; sowie dieser Geleesfond gut schaumig ist, bedeckt man die Creme damit. Sollte die Creme nicht viel genug sein, so rühre man einige Eßlöffel Zucker unter.)

„Gefüllte Kartoffeln.“ (Man nimmt möglichst runde, rote Kartoffeln, schält sie, füllt sie mit einem Kartoffelöffel aus, löst sie 3-4 Minuten in kochendem Salzwaser und füllt sie mit Fleischfülle. Die Fleischfülle, sowie etwas weiches Brot, Pfefferkörner und Zwiebeln werden fein gehackt, man streut etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss darüber, ein Ei gelb und etwas Milch, mengt alles gut durcheinander und füllt mit einem Kartoffelöffel die Kartoffeln. Zur Sauce wird wenig Mehl goldgelb geröstet, mit Wasser oder Fleischbrühe geschlagen, mit Salz und Pfeffer gewürzt, etwas Weizenbrot, dann werden die gefüllten Kartoffeln nebeneinander in die Sauce gestellt und im Ofen oder in einem Topfe weich geschmort.)

„Hamburgs See- und Hafenslotte.“

Die hamburgische Handelsmarine zählt in diesem Jahre 1504 Seeschiffe mit 1,919,571 Nettoregistertons. Zu den Seeschiffen werden die Dampfer- und Segelflote und die Delmatierseeschiffe gerechnet. Die Fischerflotte, die seegebundenen Leichter und Schlepper sind dabei nicht gezählt. Die Zunahme an Seeschiffen und Tonnenzahl betrug gegen das Vorjahr 119,652 Registertons und 45 Schiffe. Die Segelschifftonnage hat langsam abgenommen. Die Zunahme an Dampfertonnage betrug 104,799 gegenüber dem Vorjahr. Die Tonnage von 1,9 Millionen Nettoregistertons der hamburgischen Kriegsmarine berechnet sich auf 2,9 Millionen Bruttoregistertons. Das ist erheblich mehr als die Hälfte der gesamten deutschen Handelsflotte — 4,8 Millionen. Da die Vereinigten Staaten über eine Tonnage an Seeschiffen von 1,2 Millionen Bruttoregistertons verfügen, so steht Hamburg als Staat — mit Ausschluß Deutschlands betrachtet — noch England an zweiter Stelle in der Größe seiner Handelsflotte. Der Bestand an Fahrzeugen für den Hafen und das Fluggebiet der Wiedererlebe beträgt an Personen- und Schleppdampfern, Motorbooten, Schuten, Leichtern und Rähnen 8099 Fahrzeuge mit 1,120,472 Tons.

„Druckfehler.“ (Aus einer Rezension): Ein Choral leitete die Freier ein. Seine Ausführung war des Rufes, dessen sich unter die himmlische Chor erfreut, durchaus würdig.“

„Der Schwere öter auf Reisen. Kellnerin: Schäumen sollten Sie sich! Sagen wollen, daß Sie verheiratet sind, und selbst von mir einen Ruf haben!“

„Tourist: Ruf, damit ich nicht aus der Leitung komme!“

„Für die Küche.“

„Kirschkaffee.“ (Von eingetrockneten Sauertrocken oder Jogenannten Sauertrocken). Wenn man Sauertrocken nimmt, müssen sie noch mit etwas Zucker durchgeschlagen und die Sauce, von der man nicht zuviel nehmen darf, mit etwas Kartoffelmehl verbunden werden. Von 1 1/2 Pfund ostfaden W-Hörst reibt man in drei Viertel Quart Milch, drückt sie aus, r