

Offener Schreibbrief von Lizzie Hanstengel.



No. 14. Ich gleiche, wann ein Mann ein wenig ebbes von sich denkt duhst, immer bräde und blobe duhst, das gleich ich gar nit. Als estuhl is der Philipp, was mein Hosband is, in die Lein ja ganz achtreich, amwer er hot so Zeite, do könnt mer denke, dah er der schmarleste Mensch von die ganze Welt wär; in Fakt is er amwer e Kameel un er weih es auch. Ich blehme den Wedesweiler am mehrichte davor. Wisse Se, der Phil hot doch die mehrichte Zeit bei den Wedesweiler un spend Geld un do is der Wedesweiler dann off Kohrs artig neis zu ihn un der Phil von Philipp glaubt jedes Wort was der Kanne ihn sage duht. Wann er dann heim komme duht, dann hot er immer Korretsch, als wann er die ganze Welt wär; in Fakt is er hot dann immer neue Gidies un als e Ruhf is es lauter fuhliche Stoff un wann er morgens wider uffwacht, dann denkt er gar nit mehr dran. Früher do hen ich mich immer in en Taht mit ihn eingeloffe un mer hen den Weg als die schönste Fetts von die Welt gehadt. So bei un bei hen ich mich das amwer abgewöhnt un jetzt sag ich kein Wort mehr wann er heimkomme duht. Er doar Däg zurück hen ich amwer die Ruhf gebröche. Do is er heimkomme — es muß schon frieh am Morgen gewese sein, bitahs die Kuhstich hen schon getroh — un hot gestart zu wissele. Er hot damit nur meine Etenschen druff tahle wolle, dah er do wär. Ich hen's amwer nit gemeind un do hot er gestart zu singe. Wisse Se, ich kann stende, wann er wissele duht, auch wann er ressoniere un schmöde duht do geb ich nit drum, amwer wann er singe duht, dann zieh ich die Lein. Er hot ja an für sich e Stim, die saunde duht wie e Beiene, was sei sinejehtn Jahr nit mehr getuht worde is, amwer wann er singt, das duht einiges biete. Ich denke immer e Tichm mit e Lohd Scheiterteit deht imwer e wackelige Brisch dreime, wann ich ihn singe höre un ich weih gut genug, dah er es nur duht, wann er mich mühd mache will. Ich hen erlich gedent, ich sage gar nids, wie er amwer das Lied von die hatte Zeit in die alte Taun gesunge hot un so ebaut dreunanzig Berich von sich gewise gehadt hot, do hen ich gedent, dah das all is, was e Mensch stende kann. Ich sin aus mei Bett geschumpft un hen gestart mich zu dresse. Do sagt er, no wilscht du hin? Do hen ich gefagt: „Nach die Belieschliche will ich un will dich erstele losse wege Disterenz.“ Wie er gefehn hat, dah ich Bihnes meine, do hot er gestappt zu singe un ich hen nit wider in die Klapp gelegt. Lizzie hot er gefagt, bei uns muß es anerkerht wer'n; den Weg kann's nit mehr weiter gehn. Ich hen gewonnen, was er jetzt wider gemocht hot, amwer ich hen kein Wort gefagt. Do hot er von selbst wider gefagt zu sprech: „Unsere Buwe, wann die so weiter mache, das gibt Kaudies un Toffs un das derf nit sein. Die Rids hen nit die Etzschleschen wo Buwe in unsere Kläh hen solle. Von mir höre se ja off Kohrs nids Böfes, amwer ich kann doch nit immer bei se sein un for den Riefen muß ebdes gedahn wern. Mir hen die Wiens, dah mer unsere Rids e seine Etzschleschen gewone könne un bei Halle das soll auch geschehn. Zu den End hen ich mein Weind uffgemacht, dah die Buwe Müid-Weffens kriege solle. Was is e Heim mitaus Müid? Ich könnt ja e Müidbads laufe, amwer das is nit gut genug for mich. Der Wedesweiler hot gefagt, wana er Kinner häit, dann müht jedes Peijenne spiele lerne un do dehte er gar nit uff die Koste gude. Was amwer der Wedesweiler duhn kann, das könne mir auch un noch besser, bitahs der Wedesweiler hot keine Pinner un mir hen ere un fogar plentie. So hen ich dann mein Weind uffgemacht, dah mir uns e Peijenne kriege un dah die Rids Weffens nemme. Mir hen auch emol e Peijenne gehabt un ich will, dah du morgo emal nach hunte duhst un siehst, ob das nit sinne tannt; wann nit, dann hen mer bei morgo Obend e neies Peijenne un do nächste Dag starte die Weffens. So jetzt meihst du, was ich will un dort juch fetzget ist.“ Ich hen zu mich gedent, well bis morgo denkt er nit mehr dran un ich hen blos gefagt, du siehst e Kindvieh. Dann hen ich geschlofe. Wenn ich amwer gedentt hen, er deht die Peijenne Geschicht vergefse, so sin ich misstehen gewese. Am Morgen in aller Früh is er schon aus den Bett un hot in alleKornersch von den Haus nach den Peijenne gefucht, als wann's e Pinn wär. Er hot ganz vergefse, dah er selles Peijenne in den Wedesweiler sein Salubn hot austräfle losse. Off Kohrs hot er's nit gefunne un do is er streht zu den Peijenne dieher un hot sich e neies Peijenne geordert. Das Instrument is am Nachmittag komme un ich muß sage, ich hen mich artig gefreut, dah der Philipp zu fo en Gedspenz gange is. Ich hen ihn gefragt, ob er denn schon en Ketscher

geheiert hätt un do sagt er, er hätt e viehmehl Tetscher wo e Pieschwar gehiecht un er hätt es en Peunt gemacht, dah er all die Weffens watsche deht. Sell hot mich schon nit so gefreut, bitahs ich weih, was der Philipp for e alles Kameel is. Ennihu hen ich mein Weind uffgemacht, dah ich auch die Weffens watsche wolle. Die Kinner ware fascht zu Dohd getidelt, wie se das Peijenne gefehn hen un all hen se zu dieselwe Zeit spiele wolle. Der Johnny, wo der stärkste is, hot die annere Rids all ganz schredlich verhammatst un hot sich dann alleins an den Peijenne gehocht. Es hot noch keine halwe Stund genomme, do hot er schon hoch schwiel Hohm mit ein Finger spiele könne. Ich muß sage, das schobt doch, dah der Bub Neigent hot. Well ennihu sin ich emol neugierig, was das for e Tetscher is. In mein nächste Brief will ich Ihre tiepohkte was alles gehänd is. Mit beste Regahrs.

Zuhrs traulie Lizzie Hanstengel.

Elektrischer Schlag. Der Chemiker Brocca schildert die Wirkung eines elektrischen Schlags, den er in seinem Laboratorium erlitt, folgenderweise: „Ich wurde in Folge eines Starrkrampfs zur Erde geschleudert und versuchte dabei aber doch, mich von den Elektroden frei zu machen. Ich wollte auch um Hilfe rufen, aber es entrang sich nur ein unarticulirter Schrei meinen Lippen. Dann verlor ich jegliche Empfindung in Armen und Beinen, und es schien mir, als ob sich die Wände des Saales grün färbten und sich in einem Winkel von 45 Fuß gegen mich neigten. Hierauf verlor ich das Bewußtsein. Einer meiner Mitarbeiter eilte herbei und durchschnitt die Drähte, worauf mir das Bewußtsein zurückkehrte. Ich empfand aber durchaus keine Schmerzen, nur eine starke Angst und Beklemmung, konnte auch gleich wieder gehen. Mir war, als ob ich nur noch Kopf und Beine besäße. Die Fingerringe blieben noch heiß. Als meine Hände berührt wurden, hatte ich eine intensive Kälteempfindung, Kniefen, Schlägen etc. merkte ich aber nicht. Nach drei bis vier Minuten funktionirten die Armbeuger wieder, nach einer Viertelstunde auch die Fingerbeuger. Die Ueberempfindlichkeit gegen Kälte hielt noch eine halbe Stunde an. Beim Umhergehen kam ich sofort außer Athem, und auch das Angstgefühl wich erst nach 1 1/2 Stunden. Nach 48 Stunden waren alle Funktionen meines Organismus wieder vollständig normal.“

Etwas vom Kaffee. Der civilisierte Mensch genießt seine Tasse Kaffee nach der bethörmlichen Zubereitung, er trinkt den Kaffee, gewisse Völker aber essen ihn, und von Anfang an ist der Kaffee wohl auch nur gegessen worden. Heutzutage werden die Kaffeebohnen noch in Uganda geessen. Anderwärts verbraucht man aber auch die Schale der Kaffeebohne und die Blätter des Kaffeebaumes. Besonders letztere sind so reich an Kaffein, wie die Theeblätter an Thein. In Sumatra werden die Kaffeeblätter zu 1 Penny das Pfund verkauft, in Indien zu 2 Pence, die Verpackung einbezogen. Europäische Jungen wollen finden, daß die Kaffeeblätter nach Senes und nach Tabak schmecken. Mit Milch geossen, geben sie aber ein ganz erträgliches beruhigendes Getränk ab, ohne Milch wirkt dieser Abzug von Kaffeeblättern viel erregender auf das Nervensystem. Die Gallas in Arabien haben die Gewohnheit, die Kaffeebohnen mit der Fruchtapfel zu tochen und sie mit Butter und Salz zu geniehen. Auch in Ober-Aegypten ist dieser Gebrauch verbreitet und die Soldaten ziehen diese Nahrung ihrer sonstigen Nahrung besonders bei großen Marschen vor. Die Einwohner von Yemen trocknen die Schale der Kaffeebohne und geniehen die Abkochung davon, welche sie „Kisher“ nennen, in heißem Zustande. Das Getränk schmeckt süßlich, ist anregend und hat das Aroma des Kaffees. Daß man aus der Schale der Kaffeebohne auch Alkohol und Lihöre macht, ist bekannt.

Der improvisierte Frackauszug. Eine lustige Geschichte erzählt dieser Tage der bekannte französische Compositist Ernst Reyer. Er befand sich eines Abends in einem großen Londoner Theater und sah in der Loge eines Lords. In seinem Leidschiff hatte er aber vergessen, den Frack anzuziehen. Er hatte kaum Platz genommen, als ein Logenschleifer in der Loge erschien, um ihm die unangenehme Mitteilung zu machen, daß er so gekleidet wie er war, unmöglich in der Loge bleiben könne. Reyer weigerte sich, die Loge zu verlassen; auch der Lord trat für ihn ein, aber der Logenschleifer ließ nicht mit sich reden. Da band sich der Compositist des „Sigurd“, unterstützt von dem edlen Lord, die farbige Ervatulle los und erledigte sie durch sein weißes Taschentuch, das er sich um den Hals band; dann öffnete er die Weste weit, so daß das ganze Oberhemd zu sehen war, hiedu mit Nadeln die Eden seines Rockes fest, um ihm die Form eines Schmalbenschmanges zu verleihen, und sagte dann jactantisch zu dem Logenschleifer: „Ist es gut so?“ — „Yes!“ antwortete dieser und verließ sehr zufrieden die Loge.

Beim Diner.

Eine Ehestands-Epizode von C. Bruch-Sinn. Das elegante Speisezimmer des Grafen Severin Romanow strahlte im Glanze der splendiden Beleuchtung. Es war ein reizendes Bild. Und ein Duft von Behaglichkeit über all dem bunten Gemengel, ein zarter Nebel von Veilchenparfüm in der Luft.

Die Flügelthüren öffnet sich. Arm in Arm tritt ein Paar herein. Ein statlicher, hübscher Mann, eine reizende, jugendliche Frau mit goldblonden Wellenscheitel und leuchtenden Federlöckchen über die Stirne, die bei jeder Bewegung ungeduldig zappeln und bei jedem Lufthauch aufsteigen. Der Graf Romanow führt seine junge Gattin — sie ist ihm erst seit einem halben Jahre angeheiratet — zu dem obersten Plage der Tafel und läßt sich selbst zu ihrer Linken nieder. Seine Liebenswürdigkeit während des Diners, das jetzt beginnt, scheint unerschöpflich. „Mein Herzchen, darfst du mir von dem oder dem anbieten?“ Oder: „Noch ein Stückchen Rebhuhn, süße Alta?“

So geht es zwischen den Schüsseln durch. Und die junge Gattin lächelt jedesmal holdselig und blüht ihren Gatten dankbar an, drückt ihm auch wohl verhöflich die Hand, aber so geschickt, daß der Jean und der Francois es merken müssen, die serviren, und es auch dem Charles nicht entgeht, der den Champagner in dem Kübel eintücht. Und endlich ist das Dessert aufgetragen und die Diener haben sich entfernt. Der Francois hat noch zwischen Thür und Angel gefeilt, wie das glückliche Paar mit den Champagnergläsern angeknipst hat. Aber er hat den Toast nicht gehört, er war zu leise gesprochen worden.

„Auf Ihr künftiges Glück, Gräfin!“ „Und auf das Ihre, Graf!“ Der Graf lehnt sich in seinem Sessel zurück. „Also, es ist beschlossen und befestigt? Unsere nicht aus freier Neigung, sondern nur auf das Betreiben unserer Verwandten geschlossene Conventionehe wird getrennt.“

„Wir haben uns ja nie geliebt.“ „Und haben uns nur geheiratet.“ „Weil es Ihre Mama wünschte.“ „Und Ihr Papa es beschloß.“ „Mit der ernstgemeinten Drohung: meine Schulden unbezahlt zu lassen, wenn ich länger Jungeweise bleibe.“ „Und da mußte ich das Opfer Ihrer Gläubiger werden.“ „Sie vergessen, Gräfin, über das Stadium der Vormüthe sind wir schon hinaus. Uebbrigens muß ich gestehen, daß es mir nicht so schwer fiel, dieses Opfer anzunehmen.“ „Sie vergessen, Graf, über das Stadium der Galanterien sind wir schon lange hinaus.“ „Da wir uns nicht zu lieben vermochten, mußten wir uns bald hassen lernen.“

„Aber wir können bei dieser ungewöhnlich heftigen, gegenseitigen Abneigung die Lösung unserer Ehe gewiß erlangen.“ Der Graf füllte von Neuem die Gläser und sie tranken lachenden Auges. „Was werden unsere Alten dazu sagen?“ „Ich bete Mama an, aber...“ „Ich verhehe meinen Papa auf den Arnen, aber...“ „Gut. Und die Gesellschaft?“ „Sie wird uns heute besprechen und morgen vergessen haben, wie es immer ist.“ „Sie tranken wieder.“ „Auf baldige glückliche Abwicklung dieser langweiligen Affäre!“ Die Augen der jungen Frau begannen zu leuchten. „Es giebt doch keinen herrlicheren Stand, als den einer geschiedenen Frau! Frau sein und doch dabei frei, dem Manne nicht unterthan!“

„Doch, es giebt einen herrlicheren, den eines Jungweises, der schon kurze Zeit das Joch der Ehe tragen mußte.“ „Graf, Sie sind ungalant.“ „Waren wir nicht sehr unglücklich?“ „Ach ja, wir haben uns verabscheut.“ „Gräfin, das ist unart!“ „Einschuldigen Sie. Ich wollte Sie nicht verletzen. Im Gegentheil! Ich wünschte gar sehr, daß wir als Freunde scheiden und immer Freunde bleiben möchten.“

„Und ich wünsche nichts sehnlicher. Auf unsere Freundschaft!“ Die dunklen Augen unter den goldglänzenden Wimpern nahmen jetzt einen schwärmerisch sentimentalen Ausdruck an. „Die Freundschaft ist das höchste Gut auf Erden!“ „Bardon! Die Liebe...“ „Steht freilich höher. Ei, ei, Graf, es sollte mich nicht wundern, wenn Sie jetzt an die hübsche Herma von Sarmady gedacht hätten! Schien es mir doch immer...“

„Und hätten Sie gar keinen Gedanken mehr für Ihren getreuen Verehrer, Baron Wallnowsky?“ „O, ich denke nicht daran, meine kostbare Freiheit wieder aufzugeben, doch wenn es jemals geschehen sollte, dann wäre vielleicht Wallnowsky der einzige...“ „Glückliche, dem Sie sich opfern würden. Und ich möchte keine Würdiger, der ich meine Freiheit schlachten könnte, als eben diese liebevolle Herma.“ „Sie haben Recht. Herma ist mit

allen Reizen und Tugenden geschmückt. Schade nur, daß sie so häßliche Zähne hat und ein wenig — wie soll ich sagen? — heftiger Natur ist.“ „Nicht möglich! Das hat sie dann mit Wallnowsky gemein, der einmal seinen Reittroß halb todt prägelte, weil das Pferd ihn abwarf.“ „Schredlich! Wie sich die Menschen verstellen können! Auch von Herma wünschte ich Manches zu erzählen, doch ich verschweige es besser.“

„Ich bitte Sie...“ „Aun, da es Ihr Glück gilt und wir ja seit Kurzem Freunde sind, warne ich Sie mit dem Rechte der Freundschaft: heirathen Sie Herma von Sarmady nicht! Sie ist eine Kantippe und auch ihr reiches schwarzes Haar ist nur zur Hälfte echt.“ „Ich danke Ihnen. Wie besorgt Sie um mich sind! Das verpflichtet mich zu einer Gegenleistung. Daher sage ich Ihnen im tiefsten Vertrauen: Wallnowsky's Heftigkeit rührt nur von seinem leidenschaftlichen Schnapsgenusse her.“

„D pui, der abscheuliche Mensch!“ „Sie werden ihn nicht heirathen? Ich beschwöre Sie als Ihr bester Freund...“ „Nein, nein, niemals! Und nicht wahr, Sie werden jeden Gedanken an Herma aufgeben?“ „Ist schon geschehen. Ich habe nichts so sehr, als heftige, jantische Frauen. Ein Weib muß sanft und rüchlichvoll sein, theure Alta.“ „Und ein Mann, soll er mir gefallen, mußte Ihnen in Vielem ähneln, lieber Severin. Ich dachte nie, daß Sie es mit mir so gut meinen.“ „Und ich ohnte nicht, daß Sie so besorgt um mein Wohl sein könnten.“ „Noch einmal: auf unsere Zukunft!“ „Es ist — sehr heiß hier. Haben wir nicht vielleicht schon zu oft toastirt?“ „Nicht doch! Es gilt ja unserer Zukunft.“

„Ach... die dunkel wie der Mantel der Nacht, aber... sternlos!“ Eine lange Pause entstand. „Wie behaglich es doch bei uns ist!“ brach der Graf das Schweigen. Er umfakte das Gemach mit einem wehmüthigen Blicke. „Wie öde wird es aber sein...“ Er brach jäh ab. „Ich werde doch bei Mama wohnen müssen“, begann die Gräfin kleinlaut. „Ich verabscheue die Gesellschaften und allein kann ich doch nicht bleiben.“ „Und ich werde auf Reisen gehen, ich würde es hier nicht aushalten.“ „Ach Gott!“ „Ach ja!“

„Trinken wir noch einmal auf unser Glück, zum lehtenmale!“ Sie trafen an und wie sie die Gläser an den Mund setzten, begegneten sich ihre Blicke. Sie setzten die Gläser wieder ab, ohne getrunken zu haben. Jtas Hand zitterte, die Goldtropfen des Weines rieselten auf ihre Fallensrobe mit einem leisen, knirschenden Klappen. In ihren Augen standen Thränen, Graf Severin sprang auf und warf sich vor ihr nieder. Seine Arme umwanden ihre zarte bebende Gestalt, ihr Kopf sank auf seine Schulter. „Unser Glück!“ rief er zärtlich. „Wir haben es, wir halten es — willst Du es wirklich anderswo suchen?“ Sie umfakte ihn innig. „Nie... nie!“ flüsterte sie. „Und Du?“

Dräuen im Vorzimmer wies einer der Bedienten mit dem Daumen nach dem Speisesalon hinüber. „Sie scheinen sich wirklich gerne zu haben, da zu trinken. Sie haben vorhin keine Ahnung gehabt, daß ich hinein kommen könnte, und sie haben sich doch getührt!“

Schweizer Käse.

Ein Bild aus dem Emmenthal von Heinrich Vee.

Zwischen Luzern und Bern, nördlich vom Thuner und Briener See, berührt der Schienenneg ein schönes fruchtbares Thal, das Emmenthal. Touristenschwärme kommen freilich nur selten durch dieses Thal, denn an landschaftlichen „Glanzpunkten“ hat es nicht viel auszuweisen, dagegen erstreckt es sich des anderen Rühmes, daß es der Haupt- und Mittelpunkt der Schweizer Käseproduktion ist. Der bedeutendste Ort im Thal ist das große, stattliche und reiche Dorf Langnau. Was dem Fremden, wenn er hierher kommt, zunächst in die Augen fällt, das sind die prächtigen, blühfauberen, holzgebauten Häuser mit ihren eigenthümlichen, vorn an beiden Seiten in große runde Wülste ausgehenden Giebelböckern — das waren wohlgepflegte Gärten, saftstrotzende Matten, auf denen von allen Blumen am meisten der Löwenjahn, die vorzüglichste und nährstoffreichste Delikatess des lieben Viehs, blüht, stolze Gasthäuser mit den traumlichen, über der Thür herabhängenden Wahrzeichen und von den Jahrtausenden gedrängt, ein ehrwürdiges, ebenfalls hölzernes Rathshaus, um dessen geschmückte Galerien Schweizer Sagen und Geschichten wehen. Stundenlang dehnt sich das Dorf, und für seine Weite und seinen Reichthum spricht es, daß es nicht weniger als acht Schulen hat und außerdem zwei Pfarrstellen. Ehemals war es durch seine Leinwanderei bekannt, von der sich auch noch heute rüchliche Spuren finden — und Leinwanderei, die aus Langnau hinaus in die Welt zogen, um dort ihre Erzeugnisse zu verkaufen, waren auch die Ersten,

die den Emmenthaler und Schweizer Käsehandel in Flor brachten. Mit der Leinwand nahmen sie nämlich nach und nach auch den heimathlichen Käse mit, bis dieser, der erst die Nebensache bildete, schließlich zur Hauptsache wurde. Bis auf annähernd zweihundert Jahre blüht nun schon das Emmenthaler Erportgeschäft zurück, heute geht der Schweizer Käse nach allen Theilen der bewohnten Erde, und sein Ausfuhrwerth wird auf vierzig Millionen Franken berechnet.

„Grüß' hi!“ klingt es dem Fremden von den Beagenden mit rauhem Kehlklang entaegen. Das heißt: „Grüß' Euch“. Denn der Emmenthaler, wenn er respektvoll redet, sagt noch „Ihr“ und „Euch“, sonst aber, besonders auf den Bergen, wie ja auch in anderen Hochländern, sagt er „Du“. So klingt es auch von einem Hause, vor dem wir nun stehen bleiben. Ein ganz besonders schönes Haus. „Von vielen Fenstern glänzt es“, wie das, von dem im Tell die Red ist, das Haus des reichen Stauffacher. Die Wände, der Giebel mit seinen Wülsten von einem glänzenden, reinlichen, grauen Firniß überstrichen, auf der Gartenseite ein sorgfältig gepflegtes Spalier von blühendem Birnbaum, in dem Gärten mit den bunten Frühjahrsblumen, die Wege mit rüchlicher Baumrinde bestreut und über der Hausflur eine gläserne Birne für elektrisches Licht. Soweit ist hier der Bauer, daß er im ganzen Hause elektrische Beleuchtung hat.

Der Mann, dem das Haus gehört, ist „Großer Rath“, das heißt, er ist Mitglied des „Großen Rathes“ in Bern. Er unterhält einen bekantn schönen Viehstand und gern gewährt er uns einen Einblick in seinen Stall. Auch der Stall ist elektrisch beleuchtet. Die Röhre — in die Barre ist eben das frische, direkt vom Felde kommende Grünfütter geschüttet — sind starke große Emmenthaler, weiß und rüchlich gefleckt, mit kleinen Hörnern, und sie lassen sich das Futter gut schmecken.

Als der raufschend, das Thal durchströmenden Jffis entlang gelangt man an die Käseerei, denn der Emmenthaler Bauer bereitet den Käse nicht selbst, sondern er liefert sein Quantum Milch zu diesem Zweck an die dafür hier errichtete gemeinschaftliche Zentralfabrik ab. Das an jedem Morgen so von den Bauern eingelieferte Gesamtquantum wird in einen großen, geheizten Kupfertessel geschüttet, mit einem dünnen Saft vermischt, einer Auflösung von zerhacktem Käsebröckchen in Wasser, und dann so lange der Hitze ausgesetzt, bis man sieht, wie sich Wasser und Käsestoff darin von einander scheiden. Die zähe Masse wird dann mit einem oberen Reifen gepannt und herausgeschöpft und so in die hölzernen „Form“ gebracht, wo sie gepreßt wird und die bekannte Wagenradgestalt bekommt. Ein paar Tage später wird sie aus der Form herausgenommen, und nun gelangt sie als bereits fertiger Laib in den Trodenraum, um dort auf einem luftigen, hölzernen Gestell durch den bloßen Einfluß der Luft, mandmal auch durch künstliche Heizung, „reif“ zu werden, das heißt zu ähren, wobei der Laib jeden Tag mit angefeuchtetem Salz eingerieben wird, das so in ihn eindringt und ihn den kräftigen Geschmack gibt. Bei diesem Gährungsprozeß kommt der Laib ins Schwitzen, was man an den feuchten Fettsäuren bemerkt, die aus dem Inneren auf die Rinde treten, und die dadurch im Inneren die „Löcher“ hinterlassen. Je mehr der Käse also an Fettgehalt abgibt, das heißt einbüßt, um so zahlreicher und größer die Löcher — und umgekehrt. Woraus sich also zur Beleuchtung der geeigneten Laterne ergibt, daß der großlöcherige Käse an Nährwerth dem kleinlöcherigen nachsteht. In Größe sind die Laibe verschieden, doch zeigt uns ein Besuch im Trodenraum wahre Rieseneremplare bis zum Gewicht von drei Zentner, die einen Werth von 250 Franken das Stück darstellen. In dieser Zeit, die der Käse im Trodenraum verbringt, was einige Monate dauert, entscheidet sich seine Qualität. Vor allem darf er keine die Luft zulassenden äußeren Risse bekommen, im Inneren — wovon man sich durch einen Bohrer, mit dem man Proben aus ihm herausnimmt, überzeugen kann — muß er schön körnig werden, und was den Geschmack betrifft, so muß sich dieser je mehr, desto besser — dem des Rühmes nähern. Die feinsten Waare, das heißt diejenige, die für den Export in erster Reihe in Betracht kommt, ist die „Sommerwaare“, die aus der Milch gemacht ist, welche im Frühjahr und Sommer eingelaßt worden ist, also von frischem Futter stammt. Die Sommerwaare verräth sich auch durch ihre schöne gelbe Farbe, während die aus dem Winterfutter hergestellte bei Weitem blasser ist. Hat dann die Sommerwaare ihre Zeit gelagert, so beginnt im August die große „Käsejagd“. Von allen Orten her strömen dann in den Emmenthaler Käseereien die Engroskäufer zusammen. Jeder sucht die besten Qualitäten zu bekommen, und die Käsebörsen, die allwöchentlich in Bern abgehalten wird, feiern ihre großen Laas. Da nur die ganz tadellosten Qualitäten zum Export gelangen und die übrigen im Lande bleiben, so behaupten böse Zungen in der Schweiz, daß man, um guten Schweizer Käse zu bekommen, ins Ausland aehen muß. Der Tourist also, der an einer Schweizer Table d'hote zum Dessert im Emmenthaler schmeckt, wird gut daran thun, seiner

Begeiferung über diesen Genuß einen nicht allzu leidenschaftlichen Ausdruck zu verleihen. Das Hauptabgabegbiet für den Emmenthaler ist metruindigerweise Frankreich, das ja selber seine ausgezeichneten Käseorten produziert. Der Emmenthaler, wie ihn der Franzose liebt, muß große Löcher haben, weich und trocken sein. Gleich aber hinter Frankreich kommt Deutschland, wo man den Emmenthaler, im Gegenjah zu dem französischen Geschmack, möglicht fest und „thranig“ haben will, wobei bemerkt sei, daß die Käsethränen insofern mit den Menschentränen eine Aehnlichkeit haben, als sie salzhaltig sind, da sie von dem eingestreuten Salz herkommen. England hat gegen den Schweizer Käse eine gewisse Abneigung und bezieht seinen auswärtigen Bedarf an diesem Produkt lieber aus dem stammverwandten Holland. Ein Vorzug, der den Emmenthaler zum Export ganz besonders befähigt, auch in die heißen Zonen, wohin er in Zinkfässen verpackt wird, besteht in seiner Haltbarkeit, die, vom Augenblicke der Zubereitung an gerechnet, sich etwa auf ein Jahr bemessen läßt, wenn er auch aerödnlich die Blüthe seines Geschmades nach dem ersten halben Jahre schon überschreitet. Einigermaßen gefährlich aber find ihm im Auslande seine vielen Nachahmungen geworden, namentlich in Deutschland und in Italien — Nachahmungen, die häufig an Güte dem Original nicht nachstehen, wovon mir ein Emmenthaler Käsehändler ein Beispiel erzählte. Er hatte in einem Berliner Restaurant einen Schweizer Käse vorgesetzt bekommen, den ihm mit seinem vollendeten Rühfingekochend bereit bezugerte, daß er es nicht unterlassen konnte, den Wirth um die Herkunft dieses Glanzstückes zu befragen — und das Wunderbare war, wie ihm der Wirth erzählte: der Käse war gar nicht aus der Schweiz, er war aus Westpreußen.

Poesie und Regenwetter. In einem in diesem Jahr vom Regenwetter besonders schwer heimgesuchten Ort des Salzammergaaes liegt auf einem Auslichtspunkt ein Fremdenbuch auf. Der durch die anhaltende Regenzeit erwekte Humor hat einen Touristen verlockt, über seinen Namen eine bekannte Strophe wettergemäß zu transcribiren. Er schrieb: „Der Dämon tollt im Feld die Nachtmacht, in seinem Arme ruht der Schirm der Offizier, er grüht mit bellem und die Regenmacht und schloht dann mit wasser Hand die Karte.“ Das Beispiel scheint mehrere bei gleichem Weller dort angelangte Gelegenheitsdichter ermutigt zu haben, in derselben Weise ihre Unsterblichkeit zu sichern. Knapp unter jener Strophe schreibt ein Zweiter: „Der reitel so spät durch Raht und Wind bei diesem Wetter? Mein Raht, mein Wind!“ Ein Dritter parodirt: „Es regnet am Bedarf, es regnet am Bedarf, warum soll's denn im Salzammer-Gut besser sein?“ Ein Vierter parodirt: „Nicht dein kein Rahtspul da für mich und Du!“ Ein Fünftler: „Es regnet ein Torstich in Thule, die Sonne füllt die er me, dem Herchen seine Buße, einen Gummimantel lieb.“ Den Beschluß dieser parodistischen Reimspielereien macht ein Original-Vers: „Regen — nun seit Tagen immer Regent Das ist Unheil, ist kein Segen! — dränen fließen — die er mees Wuh mein Wuh“ ist trocken legen.“ Auf einer anderen Seite findet sich die Anmerkung: „Hier las ich vom 12. bis 17. Juni die sehr zeitgemähe Novelle von Spielhagen: „Alles fließt“.

Reichenbestattung in Honig.

In der Heftchrift zum 70. Geburtstag des Wiener Philologen Theodor Comperz hat Wendorf eine beachtenswerthe Abhandlung über eine kürzlich zu Talmessos in Oeinen entdeckte Grabschrift veröffentlicht. Sie bezieht sich auf einen Dichter Boethos, von dem es heißt, daß er „den Schlaf der Ewigkeit in sühem Honig schlüft“. Es ist an dieser Stelle zum ersten Male in einer derartigen Urkunde von der Sitte die Rede, bei der Bestattung eines Menschen Honig anzuwenden. Dagegen findet sich in verschiedenen, aus dem Alterthum erhaltenen Schriftwerken die Erwähnung, daß Honig und Wachs zur Conservirung von Leichen geeignet seien und benutzt werden. Beide Stoffe waren in dieser Wirkung den Babyloniern, den Schythen und den Persern bekannt, wurden jedoch dann auch von anderen Völkern dervort vermerkt. Es ist eine Thatsache, daß die Leichen der Könige von Sparta, Alexander des Großen, des Aristobulos, des Kaisers Xerxes und von Honig und Wachs einbalsamirt worden sind. Eine auf der Insel Areta überlieferte Sage berichtet, daß Nautilus, der Sohn des Labrynthbauers Minos, in einem großen Gefäß mit Honig begraben wurde, aber wieder aufliebte. Auch der berühmte römische Dichter Lucretius spricht von diesem Brauch, indem er sagt, der Töbte werde in Honig erstickt.

Seine Bemerkungen über die Anwenden - Eigenschaften der Polen haben den deutschen Reichstänzer Grafen Bülow eine unerwartete Ehre eingetragen. Bei Anmarschlaw wurde die Frau eines polnischen Bauern von Drillingen entbunden. Der glückliche Vater hat den Reichstänzer gebeten, bei seinen neugeborenen drei „Aninchen“ Patenstelle zu übernehmen.