Morgen-Ausgabe
No. 253. — 56. Jahrgang.

Berliner Volks-Zeitung

Erstes Beiblatt
Sonntag, 31. Mai 1908

Unseren Lesern,

die noch keine ständigen Abonnenten sind,

empfehlen wir ein Abonnement für den **Monat Juni.** Der außerordentlich reiche, vielseitige Inhalt, die frische, kernige, wahrhaft volkstümliche Sprache, mit der die „Berliner Volks-Zeitung" für Freiheit und Recht eintritt, machen ihre Lektüre zu einer Herzstärkung für jeden aufrecht gesinnten deutschen Mann. Ein tägliches Unterhaltungsblatt und eine reich illustrierte Sonntagsbeilage bieten auch der Hausfrau einen reichen Unterhaltungs- und Belehrungsstoff. Die „Berliner Volks-Zeitung" ist die billigste der zweimal täglich erscheinenden deutschen Tageszeitungen großen Stils. Man abonniert bei allen Postanstalten Deutschlands zum Preise von 80 Pfennig monatlich; in Berlin und Vororten bei täglich zweimaliger Zustellung für 75 Pfennig monatlich in der Expedition, Jerusalemer Straße 46—49, sowie bei deren sämtlichen Filialen.

Wie entsteht die „Berliner Weiße"?

Der Ruf des Berliner Weißbiers ist weit über die Grenzen seiner engeren Heimat hinausgedrungen, und die physiologischen Wirkungen des kühlenden Getränks sind auch bei manchem Nichtberliner in freundlicher Erinnerung. Die Eigenart des Weißbiers verdankt verschiedenen Faktoren ihre Entstehung. Eine gute Zusammenfassung der Herstellung sowie der besonderen Bedeutung des Weißbiers als Genußmittel hat F. Schönfeld in einem in der „Wochenschrift für Brauerei" abgedruckten Vortrage wiedergegeben.

Das Berliner Weißbier ist ein obergäriges Bier, das heißt, die Hefe sammelt sich bei seiner Herstellung auf der Oberfläche des Bieres an und bildet dort eine starke, weiße, ziemlich zusammenhängende Schicht. Es ist das ältere unter den Brauverfahren und wird auch heute noch bei der Herstellung der englischen Biere ausnahmslos angewendet. Dagegen wird in Deutschland nur etwa ein Fünftel der Bierproduktion obergärig gebraut. Verwandte des Weißbiers in dieser Hinsicht sind fast alle Braunbiere, ferner das Grätzer Bier, die Gose und das Lichtenhainer Bier, während alle Lagerbiere untergärig sind.

Die Ursache des Verhaltens der obergärigen Biere im Verlauf des Brauprozesses liegt in der Art der zugesetzten Hefe. Es gibt untergärige und obergärige. Was nun aber das Berliner Weißbier innerhalb der obergärigen Biere als besonderen Typus kennzeichnet, wird durch drei verschiedene Umstände bedingt: durch das zur Verwendung kommende Rohmaterial, durch die Art der Sudführung und die damit zusammenhängenden Beschaffenheit der Würze und endlich durch die Verwendung einer besonderen Hefenart für die Gärführung. Als Rohmaterial kommen in Betracht für die Bierbereitung im allgemeinen: Wasser, Hefen und Malz. Es kann jedoch auch noch ungemälztes Korn oder sonstige Rohfrucht und Zucker entweder als Rüben- oder Rohzucker oder auch als invertierter Kartoffelzucker benutzt werden. Als ungemälzte Rohfrucht dienen Mais und Reis. Die letzten Materialien und auch Zucker werden insbesondere in Amerika, England, Frankreich und Belgien verwendet. In Deutschland ist dies nicht der Fall, da das Brausteuergesetz verlangt, daß untergärige Biere ausschließlich aus Gerstenmalz gemacht werden und keinen Zuckerzusatz erhalten. Infolgedessen sind die deutschen untergärigen Biere ausnahmslos reine Malzbiere. Bei den obergärigen Bieren hat das Gesetz hingegen eine Reihe von Ausnahmen gestattet. So darf hier ein Zuckerzusatz eintreten, und es kann auch anderes Malz außer Gerstenmalz verbraucht werden.

Zum Berliner Weißbier wird ein Gemisch von Gerstenmalz und Weizenmalz genommen. Im allgemeinen wählt man das Mischungsverhältnis so, daß dreimal soviel Weizenmalz vorhanden ist als Gerstenmalz. Die Berliner Weiße ist demnach ein reines Malzbier, das keinen Zusatz von Rohfrucht oder Zucker erfahren hat, und seine Eigenart wird durch den großen Anteil an Weizenmalz bedingt. Der Unterschied im Geschmack, den dieses Vorwalten herbeiführt, liegt darin, daß das Weizenkorn frei von den Spelzen ist, die dem Gerstenkorn verbleiben und durch ihre chemische Zusammensetzung sich der Zunge und dem Gaumen im fertigen Bier recht bemerkbar machen. Namentlich Gerbstoffe und Bitterstoffe kommen in Betracht. Es ist daher natürlich, daß bei Verwendung von Weizenmalz die Würze einen speziellen Geschmack annehmen muß, der im Falle des Berliner Weißbiers ein außerordentlich edler und feiner ist.

Auch in der Weiterverarbeitung unterscheidet sich die Berliner Weiße von ihren Geschwistern. Während die aus Malz gewonnenen Würzen im allgemeinen mit Hopfen gekocht werden, ist dies hier nicht der Fall. Die Würzen werden nämlich gar nicht gekocht, und der Einfluß dieser Unterlassung ist sehr erheblich. Der Hopfen selbst wird wohl auch gekocht, jedoch nur ganz kurze Zeit, und zwar entweder mit dem Einmaischwasser oder mit der Maische. Dadurch werden seine wirksamen Bestandteile wohl auch in Lösung gebracht, aber in geringerem Maße als bei anderen Bieren. Die ungekochte Würze spielt natürlich für die Verleihung eines besonderen Geschmacks eine große Rolle, und ebenso tun dies die darin enthaltenen wirksam gebliebenen Enzyme, die durch das Kochen ausgeschaltet werden.

Endlich ist die Wahl der Hefe von Bedeutung. Man verwendet zum Brauen des Weißbiers die Stellhefe. Sie ist jedoch nicht mit jener Stellhefe zu verwechseln, die in obergärigen Brauereien zur Anwendung kommt. Ihre Eigentümlichkeit, die sie von allen anderen Hefen unterscheidet, besteht darin, daß sie einen großen Prozentsatz von Milchsäurebakterien enthält, so daß sie eigentlich als eine Mischung aus Hefepilz und Bakterien erscheint. Durch diese Symbiose, die auch während des Aufsteigens der Hefeschicht an die Oberfläche der gärenden Masse anhält, wird die Doppelwirkung beider Organismen gleichmäßig, und neben den Produkten der Hefengärung, nämlich Alkohol und Kohlensäure, tritt auch die aus dem Malzzucker durch die Bakterien entstehende Milchsäure hervor. Gerade die Milchsäure ist der springende Punkt bei der Weißbiererzeugung. Gesunde, gut ausgereifte Weißbiere besitzen auf der Flasche etwa 0,25 bis 0,40 vom Hundert Säure, wovon etwa die Hälfte schon bei der Hauptgärung erzeugt worden ist. Die Brauereien haben es in der Hand, den Säuregrad durch die Art der Gärführung zu regulieren, wobei im allgemeinen festzuhalten ist, daß mit höherer Temperatur der Säuregehalt zunimmt. Damit wären die wesentlichsten Grundlagen zur Fabrikation des Weißbiers gekennzeichnet.

E. T.

Die Kreissynode Berlin III,

die 100 stimmberechtigte und 9 beratende Mitglieder zählt, tagte gestern unter Vorsitz des Superintendenten Dr. Conrad.

Die Intoleranz der Orthodoxie.

Bei den Wahlen zur Provinzialsynode erklärte Syn. Modler namens der Linken:

Wir haben uns mit der Rechten in Verbindung gesetzt über ihre Geneigtheit, einen Kandidaten der linken Seite zu akzeptieren. Zu unserem großen Bedauern ist diese unsere bescheidene Bitte aber auch in diesem Jahre wieder abgelehnt worden. Ich überlasse es diesem Hause, das zu würdigen. Wir halten es nicht für einen Akt der Freundschaft oder Gnade, sondern für das unbedingte Recht der Minderheit der Synode, mindestens mit einer Person auf der Provinzialsynode vertreten zu sein. Wir auf der Linken haben immer versucht, mit den Fraktionen in Frieden zu leben, und haben erst neulich in der Passionsgemeinde den Positiven einen positiven Geistlichen zugestanden, obwohl wir in der Majorität sind. Sollte aus der von der Rechten heute wieder gestreuten Saat eine schlechte Ernte erwachsen, so trifft die Verantwortung dafür die Rechte.

Syn. Pfarrer Niemschneider (pos.) sucht die Intoleranz zu beschönigen.

Zu scharfen Auseinandersetzungen kam es bei der Besprechung des folgenden Antrages des Syn. Modler:

„Die Kreissynode beschließt: das königliche Konsistorium wird ersucht, da, wo die kirchlichen Minderheiten bei den Wahlen zu den höheren Synodalstufen rücksichtslos durchkiltriert werden, die oberste Kirchenbehörde im Interesse der ausgleichenden Gerechtigkeit zu bitten,

dem Träger des landesherrlichen Kirchenregiments

bei Ausübung seines Erneuerungsrechtes diese Minderheiten zu billiger Berücksichtigung vorzuschlagen."

Von den Rednern der Rechten wurde der Antrag besonders wegen des Vorwurfs der Rücksichtslosigkeit abgewiesen, namens der Linken aber von Syn. Modler mit aller Schärfe aufrecht erhalten. In namentlicher Abstimmung wurde der Antrag Modler mit 55 orthodoxen gegen 26 liberale Stimmen abgelehnt.

Bei dem ersten Teil der Wahlen fehlt gab die Linke ihre Stimmen für Syn. Prediger Neveling ab, beim zweiten Teil enthielt sie sich der Beteiligung. Es wurden — nach der orthodoxen Liste — gewählt: Pfarrer Schwarzkopff, Pfarrer Berlin, Dr. med. Krause, Rechnungsrat Hahn, Direktor Pastor Burchhardt und Pfarrer Niemschneider; zu Stellvertretern Pfarrer Witte, Pfarrer Wittenberg, Lehrer Fricke, Polizeileutnant Sacolowsky, Polizeirat v. Loebell und Direktor Liebich.

Der Ephoralbericht über die kirchlichen und sittlichen Zustände in den Gemeinden der Diözese erwähnt unter anderen auch die Austrittsbewegung, die im vergangenen Jahre

weitere Fortschritte

gemacht habe.

Ueber den amtlichen Beratungsgegenstand (Gefahren, die der christlichen Kindererziehung angeblich drohen) legte Syn. Pfarrer Kohlweyer einen längeren gedruckten Bericht mit zahlreichen Vorschlägen vor. Namens der Liberalen erklärte Syn. Prediger Franke (Zion), daß sie sich an der Besprechung über diesen Gegenstand nicht beteiligen würden, da der Referent das Proponendum nur zum Anlaß genommen habe, Klagen und Anklagen gegen Erscheinungen des modernen Lebens zu erheben, um deren Windbigung man sich erst bemühen solle. Der Widerspruch der Jetztzeit gegen mancherlei kirchliche Ueberlieferung der Vergangenheit sei

weder gottlos noch antichristlich,

entspreche vielmehr der im Neuen Testament vorhandenen starken Lebensbejahung und der Souveränität des Gewissens.

Vom Salat.

Eine kulinarisch-historische Plauderei

[Nachdruck verboten.]

Der Salat stand bei uns keineswegs immer in so hohem Ansehen wie heute. Während die alten Römer und Griechen den mit Essig und Oel angemachten Salat als Delikatesse ansahen und damit das Mahl einleiteten, dauerte es jahrelange, bis er sich bei uns einbürgerte. Dem ersten Belege für seine Verwendung begegnen wir bei Eckehard, der in seinen „Benediktionen" den Salat als Gericht für die „vornehmen Leute" bezeichnet. Seinen gesundheitlichen Wert verkannte man damals jedoch gänzlich, und noch Wolfram v. Eschenbach singt in seinem „Parzival" (10. Buch):

„Ein Sohn des Wirtes brachte dann
Noch Portulak und Lattich an,
Gar wohl mit Essig angerührt.
Zu großen Kräften sicher führt
Die Speise nicht, ißt man sie lange,
Und rot wird nie davon die Wange."

Hundert Jahre später wurde man den Eigenschaften des Salates schon mehr gerecht, denn Konrad v. Megenburg (1309—1378) schreibt in seiner Naturgeschichte: „lactuca (Lattich) haizt lactukenkraut daz is daz aller ebenmoezigst kraut an seiner art, daz unter allen kräutern ist, und macht gout plout."

Allerdings kannten schon die alten Germanen das „Lattukenkraut", das ihnen nach allzu ausgedehnten Metgelagen als Kühlungsmittel diente; doch war ihnen die Zubereitung mit Essig und Oel fremd. Diese überkam ihnen von den Römern. Als Kaiser Augustus seine Wiederherstellung aus schwerer Krankheit dem Genusse des Salates zuschrieb, wurde dieser als Volksnahrungsmittel in Rom bald ebenso populär, wie er es jetzt bei uns ist.

Die gebräuchlichsten Salatpflanzen waren zu jener Zeit der Portulak und Lattich; besonders der letztere wurde bevorzugt. Eine römische Familie, die sich auf den Anbau des Lattich als Spezialität verlegte und hervorragende Erfolge erzielte, erhielt den Namen Lacturni. Die Vorliebe für den Salat ging bei den alten Römern so weit, daß sie ihn für die Winterzeit einmachten. Columella schildert dies in seinem Buche de re rustica (über den Ackerbau) folgendermaßen: „Man reinigt zunächst dessen Stengel, soweit sie mit zarten Blättern bewachsen sind, setzt sie in reine Gefäße ein und läßt sie so einen Tag und eine Nacht stehen, bis sich über ihnen eine Salzlake gebildet hat. Hierauf wäscht man sie ab und breitet sie auf Flechtwerk aus, bis sie trocken sind. Jetzt werden sie mit etwas trocknem Dill, Fenchel, gehacktem Porree und ein wenig Rauten vermischt, worauf das Ganze noch mehr gedörrt wird. Nun kann zum Einmachen selbst geschritten werden. Zu diesem Zwecke legt man den Salat in Töpfe, und zwar so, daß er lagenweise mit grünen Gartenbohnen wechselt, die ebenfalls einen Tag und eine Nacht in Salzbrühe gelegen haben und dann getrocknet sind. Die ganze Mischung begießt man hierauf mit der aus zwei Drittel Essig und einem Drittel Salzbrühe bestehenden Brühe. Oben kommt eine dichte Lage Fenchel als Abschluß. Das Eingemachte darf nie trocken stehen. An der Außenseite werden die betreffenden Gefäße oft mit reinem Schwamm abgewischt und mit recht frischem Quellwasser gefüllt."

Der griechische Arzt Galenus (200 n. Chr.) schreibt über die Heilwirkung des Salates im allgemeinen und über seine eigenen Erfahrungen mit diesem folgendes: „Viele Heilkundige haben den Gartensalat allen anderen Gemüsen vorgezogen, weil er bessere Säfte erzeugt. Gewöhnlich verzehrt man ihn roh, solange er noch jung ist. Will er aber zur Sommerzeit Samen erzeugen, dann pflegt man ihn zu kochen und mit Olivenöl, Essig und anderen Zusätzen zu genießen. Hat man schlechte Zähne, so kocht man ihn auch schon, bevor er Stengel treibt. Als ich älter zu werden begann und das richtige Maß der Zeit schlafend hinbringen wollte, war ich, teils durch die Gewohnheit, nachts zu wachen, teils weil im Alter der Schlaf von selbst oft fehlt, nur dadurch imstande, mir den nötigen Schlaf zu verschaffen, daß ich abends eine Portion gekochten Salates verspeiste."

Das 17. und 18. Jahrhundert war eine Glanzepoche für den Salat. Verhältnismäßig große Summen wurden für dessen Zubereitung ausgegeben, und die Kunst des Salatmachens entwickelte sich — zumal in Frankreich — zu einem eigenen Berufe. In London gab es damals einen berühmten, vielbegehrten Salatkünstler, der sich eine eigene Equipage hielt, um den an ihn gestellten Anforderungen gerecht zu werden. Es gehörte zum guten Ton, ihn zur Bereitung des Mahles beizuziehen; „dies war so wichtig, daß man lieber eine Gasterei verschob, als darauf verzichtete, den Salat von des Künstlers Händen bereitet zu wissen."

Eine andere berühmte Salatkünstlerin lebte Ende des 18. Jahrhunderts in Berlin. Diese nahm an der Tafel selbst Platz und bereitete dann, wenn der Salat erschien, diesen vor den Augen der Gäste, nachdem sie die langen, weißen Handschuhe abgestreift und die Hände gewaschen hatte. Weil sie jedoch sehr schön war und bei der Ausübung ihrer Kunst den Reiz ihrer angeborenen Grazie noch durch einige Koketterie erhöhte, fiel sie in Ungnade bei der hohen Damenwelt. Die eifersüchtig gemachten Mitschwestern führten ihren Sturz herbei, und sie mußte einem männlichen Kollegen weichen.

Friedrich Wilhelm I. hatte neben mancher anderen Liebhaberei auch die des Salatmachens. Er pflegte an der Offizierstafel zu Potsdam „mit höchsteigenen Händen eine Schüssel Salat anzumachen. Mit Vergnügen schauten ihm die Offiziere dabei zu. Der hohe Herr ging gar appetitlich dabei zu Werke. Er wusch sich drei- bis viermal die Hände und trocknete sie ebenso oft an reinen Servietten ab".

Sehr lange dauerte es bei den Russen, bis sie sich an das Essen der „grünen Blätter" gewöhnen konnten. Olearius schreibt darüber in seiner 1647 erschienenen „Oft begehrten Beschreibung der Newen Orientalischen Reise, so durch Gelegenheit einer Hollsteinischen Legation an den König in Persien geschehen": „Lattich und anderen Salat haben die Russen niemals gepflanzt, noch geachtet, noch gegessen, sondern haben die Deutschen bei Nießung desselben ausgelacht, nun aber beginnen etliche auch mitanzubeißen."

Leo Walbel.

Kältegrenzen des Lebens. Die Frage nach den Kältegrenzen des Lebens hat durch die Verflüssigung der Luft zu neuen Untersuchungen angeregt. Dabei zeigten sich die niedersten Organismen besonders widerstandsfähig. Pestbazillen blieben lebend, obgleich sie mehrere Monate lang auf —31 Grad abgekühlt wurden, Diphtheriekeime hielten bis 60 Grad Kälte aus, Zuckerbazillen verloren ihre Lebensfähigkeit trotz einstündigen Eintauchens in eine Kältemischung von —100 Grad nicht und starben erst bei —160 Grad ab. Ja Eiterkokken blieben bei —220 Grad am Leben, und selbst nach Eintauchen in —252 Grad besaßen einige von ihnen noch ihre Vitalität. Aehnliche Widerstandsfähigkeit zeigte sich, wie die „Umschau" schreibt, bei Pflanzensamen, und da diese sich meist durch geringen Wassergehalt auszeichnen, liegt der Gedanke nahe, daß auch bei den Mikroorganismen Wassermangel im Zellinhalt als Grund ihrer Resistenz anzusehen ist.

Seebäder im Frühling. Vor dem Juli fährt bei uns kein Mensch an die See, um zu baden; das ist eine Erfahrungstatsache. Als Grund wird gewöhnlich angegeben, vor dem Juli sei das Wasser zu kalt zum Baden. Das ist aber ein Vorurteil, das die „Revue Olympique" zu zerstören sucht. An den meisten Badeorten des gemäßigten Klimas, so wird ausgeführt, ist das Wasser selbst im Winter nicht viel kälter als während der Badesaison. Man vergleiche etwa die Temperatur des Wassers im Mittelmeer im Dezember mit der im Juli, oder stelle diese Untersuchung an der französischen und englischen Küste an. Man wird tatsächlich sehen, daß der Unterschied nur gering ist, und daß man demgemäß die Badesaison bedeutend früher beginnen und später aufhören lassen könnte. Auch der Einwurf, daß, wenn auch das Wasser nicht viel kälter sei, dies doch für die Luft gelte, ist nicht stichhaltig, denn die Wirkung des Bades hängt ja nicht von Unterschied der Luft- und Wassertemperatur ab, und schließlich, wenn die Luft sehr kalt ist, ist kräftige Körperbewegung dagegen ein vortreffliches Mittel. Natürlich gibt es immerhin Ausnahmen, wenn kalte Meeresströmungen oder Winde das Baden wirklich unmöglich machen. Sonst aber scheint es, als ob sich diese Betrachtungen auch auf die Gewässer, die für uns hauptsächlich in Betracht kommen, die Nord- und noch mehr die Ostsee anwenden lassen.

Das Ende des Rums. In einer alten Beschreibung der Insel Barbados aus dem Jahre 1615 heißt es, daß Haupterzeugnis dieser Insel sei „Rumbullion alias Kill-Devil". Der Rum — dieses Wort ist nichts weiter als eine Abkürzung von Rumbullion — wurde aber nicht nur auf Barbados getrunken, sondern wurde das Nationalgetränk ganz Nordamerikas und trat dann seinen Siegeszug durch die ganze Welt an. Und das soll nun, so sagt eine amerikanische Zeitschrift, zu Ende sein. Rum wurde aus Westindien in gewaltigen Mengen nach Afrika verschifft, um dort gegen Sklaven ausgetauscht zu werden; Rum war es, den der englische Admiral Vernon unter seine Mannschaft verteilen ließ; eine Sitte, die sich in der Marine als tägliche Ration Rum noch gehalten hat. Rum ist es, den die köstlichen Gestalten der Romane von Dickens in unbegrenzten Mengen zu sich nehmen. Aber das ist wirklich vorbei, denn zunächst waren es andere Getränke, die den Rum verdrängten; hauptsächlich seit der Mitte des vorigen Jahrhunderts der schottische Whisky. In den Zuckerrohrländern allerdings ist Rum immer noch Nationalgetränk, aber die antialkoholische Bewegung in Nordamerika wird dem Rum über kurz oder lang doch den Garaus machen, so daß er nur noch zu den Erinnerungen gehört.

Theaterchronik. In der Komischen Oper tritt heute Sonntag die indische Tänzerin Ruth St. Denis zum letzten Male auf. Vorher gelangt die Oper „Tiefland" zur Aufführung.

„Das kleine Heim", Schauspiel in drei Akten von Th. Mittler, das am Deutschen Volkstheater zu Wien seine Erstaufführung erlebte, wurde für das Schiller-Theater angenommen. Das Stück erscheint im Verlag Entsch.