Dr. Hagen lachte wieder und strich mit der wohlgepflegten Hand über seinen Spitzbart.

„Wäre es denn so unverzeihlich, das blinde Schicksal, das dem einen die schönsten Gaben verschwenderisch zu Füßen streut und für den anderen nur Sorge und Elend hat, ein wenig zu korrigieren? Der liebe Nächste, der so reich vom Schicksal bedacht wurde, wird deshalb nicht gleich zugrunde gehen."

„Der liebe Nächste wohl nicht — der würde es vielleicht gar nicht merken — aber etwas anderes ginge zugrunde."

„Was denn?"

„Die Selbstachtung."

„Ha, ha! Lieber Reupert, glauben Sie etwa, daß jeder, vor dem sich die Menschen bis zur Erde bücken, der von allen Seiten umschmeichelt wird und der eine Anzahl Orden auf der Brust trägt, in dieser Hinsicht ein ganz reines Gewissen hat? Wahrscheinlich nicht! Er wird jedenfalls mit der größten Gemütsruhe alle Auszeichnungen hinnehmen, und nicht einmal rot werden, wenn man ihn einen „Ehrenmann" und einen „Wohltäter der Menschheit" nennt!"

„Das mag wohl sein. Aber etwas hat doch auch der Aermste, woran er mit ganzer Seele hängt und von dem er sich nicht trennen möchte. Dem einen ist sein Kind das Liebste, dem andern sein Weib. Ich stehe einsam in der Welt und habe nichts als meine Ehre. Aber die ist mir teurer als mein Leben, und für nichts ist sie mir feil! Läge hier ein Schatz aufgehäuft und wüßte ich, daß kein menschliches Auge mich sähe — ich würde doch lieber verhungern, als mich an fremdem Eigentum vergreifen!"

„So denken Sie?"

„Ja — und ich bin fest überzeugt, daß Sie ebenfalls so denken."

„Natürlich, natürlich, Reupert! Ich befinde mich heute in ausgezeichnet guter, fast übermütiger Laune. Aber nun Scherz beiseite! Jetzt bin ich wieder ganz Arzt. Also der Kopf schmerzt noch?"

„Hier über den Augen."

„Das soll gleich ein Ende nehmen. Lehnen Sie sich zurück, und blicken Sie fest diese Ampel an."

Der Schreiber gehorchte.

Nach drei Minuten fielen ihm die Augen zu. Er bemühte sich vergebens, sie zu öffnen. Von Dr. Hagen aufgefordert, die Arme zu erheben, tat er es zwar, aber langsam, ruckweise wie ein Automat.

Der Doktor holte jetzt ein Kissen und gab es ihm mit den Worten:

„Sie fühlen doch diese Angorakatze?"

„Ganz deutlich!" erwiderte Reupert.

„Sie können jetzt die Augen öffnen und werden das Tier sehen."

Der Schreiber sah sich die imaginäre Katze an und streichelte sie. Als Hagen das Kissen wegnahm und unter den Tisch legte, stand Reupert sofort auf und holte es wieder.

„Nun, mein Lieber," sagte der Arzt, nachdem er noch mehrere Versuche angestellt hat, „Sie sehen dort einen Schrank, an welchem der Schlüssel steckt. In der oberen Schublade liegt ein Geldtäschchen. Es enthält zweihundert Mark. Die Gelegenheit ist günstig. Nehmen Sie es."

(Fortsetzung folgt.)

Aus der Bierchronik.

Plauderei

von

Georg Rhenanus.

Xenophons Anabasis redet von einem berauschenden Gerstentranke, den die Armenier aus wohlgefüllten Krügen mittelst kleiner Rohrhalme zu schlürfen pflegten, und des Tacitus Germania von einem weinähnlichen Gebräu aus Gerste und Weizen, mit dem Teuts Söhne ihren chronischen Durst zu löschen suchten. Der kundige Pennäler schließt natürlich sofort auf Bier und würdigt die Armenier und die Söhne Teuts seiner doppelten Achtung. Aber so ein echtes und rechtes Bier war es nicht, denn es fehlte ihm ein wesentlicher Bestandteil: der aromatische, bitter schmeckende Hopfen. Wann zuerst Hopfen der aus Gersten- oder Weizenmalz bereiteten Würze zugesetzt wurde, läßt sich genau nicht ermitteln. Linné führt den Beginn auf die Zeit der Kreuzzüge, andere bereits auf die Zeit Pippins, des Begründers der karolingischen Herrschaft, zurück. Sehr wahrscheinlich rührt die Verbesserung von den Klöstern her, haben doch gerade sie derart rüstig und erfolgreich am Brauen vorgearbeitet, daß bereits die Bürger und Bauern des Mittelalters alle Triebkal des Daseins mit einem achtbaren Labetrunk hinabzuspülen vermochten.

Das eigentliche Bierland im Mittelalter war aber nicht Süd-, sondern Norddeutschland. Der gelehrte Doktor Knaustius, der Anno 1575 ein sehr interessantes Buch über das Bierbrauen geschrieben hat, sagt: „Anstatt des Weins in den Oertern, da kein Wein wächst, ist's eine edle Gabe Gottes: gut Bier." Schon unter den sächsischen Kaisern haben die norddeutschen Männer in Bier gekneipt. Die Brauer spielten alsbald eine gewichtige Rolle. Als Herzog Rudolf von Sachsen nach dem Tode Waldemars 1319 auf die Mittelmark spekulierte und sich die Berliner und Köllner geneigt zu machen suchte, verlieh er ihnen in seiner Bestätigung die Braugerechtigkeit.

In vielen Städten war es Brauch, daß die Braugerechtigkeit unter den Bürgern der Stadt umging. War das Gebräu fertiggestellt, so wurde es von den sogenannten Brauherren sehr gewissenhaft auf seine Güte geprobt. In Bernau soll die Kraftprobe nur dann befriedigt haben, wenn die mit dem neuen Bier bestrichenen Schemel an den Lederhosen der sich erhebenden Brauherren kleben blieben. Ueberhaupt werden vom Bernauer Bier Wunderdinge erzählt. So soll die Stadt 1432 von den anstürmenden Hussiten nur dadurch gerettet worden sein, daß man sie eine gewaltige Ladung extra stark gebrauten Bieres rauben ließ und alsdann gegen die völlig berauschten einen erfolgreichen Ausfall unternahm. Noch im Jahre 1651 wird das Bernauer Bier als „ein herrliches Gebräu, so weit verführet wird," bezeichnet, und zwar von Martin Zeiller im Fidus Achates. Ebenderselbe preist von „Gardeleben", jetzt Gardelegen: „Ist ein Chur-Brandenburgische Statt und wegen ihres köstlichen Biers weit und breit bekandt"; von Zerbst im Anhaltischen: „Ist sonderlich wegen des herrlichen Sommerbiers, so weit verführet wird, berümbt"; von Schmiedeberg in Sachsen: „Es wird allda gutes Bier gesotten, wiewol solcher Ort Anno 1637 abgebrandt worden"; von Neiße in Schlesien: „Hat tieffe Keller und gutes Bier", und von dem damals großpolnischen Meseritz: „Die Inwohner alda seyn Teutsche, die gutes Bier brauen."

Hiermit sind aber die „berümbten Biere" Norddeutschlands noch lange nicht aufgezählt. Manches andere Bräu wurde wegen seiner trefflichen Qualität ebenfalls hoch gefeiert und „weit verführet". Allen voran stand in Ansehen das Bier aus Einbeck in Hannover. Luther, der bekanntlich nicht zu den Kostverächtern gehörte, war dem kräftigen Trank so gewogen, daß ihm Herzog Erich von Braunschweig eine Flasche nach Worms senden ließ. Am brandenburgischen Hofe gehörte „Einbecker" zu den Tafelgetränken, und Herzog Albrecht von Bayern schätzte dieses Bier in einem Maße, daß er es nach München kommen ließ, wo es Anlaß zu einer Nachahmung gab, aus der sich später Münchens berühmter „Bock" entwickelt hat.

Im übrigen braute jede Stadt ihr eigenes Bier. Der Humor der Wirte und fidelen Zecher belegte das Gebräu mit wunderlichen und sehr verfänglichen Namen. In Breslau hieß das beste Bier „Schöps", hingegen das gemeine Bier „Starr" oder „Lümmel".

In Güstrow kneipte man „Kiesenack" und in Delitzsch den süßigen „Kühschwantz", den sogar das 1739 in Frankfurt und Leipzig herausgegebene „Frauenzimmer-Lexikon" von Joh. Friedrich Gleditschens seel. Sohn lobend erwähnt. Der Wirt in Brunsbüttel pries mit tönenden Worten seinen „Papenkoken" und der in Bremen seine „Steife Brise". Durstige Brüder, die auf weiten Bierreisen eingehende Erfahrungen gesammelt hatten, sprachen begeistert vom Kolberger „Black", vom Wolgatter „Höfing", vom Burtehuder „Ich weiß nicht wie", vom Stader „Kater", vom Kyritzer „Mord und Totschlag", vom Erfurter „Schlunk", vom Wittenberger „Kuckuck" oder „Guckguck", vom Marburger „Junker", vom Eislebischen „Krabbel an die Wand" und vom Leipziger „Rastrum" oder „Raster".

Ob das Gerstenbier mit Hopfen erheblich älter als das Weizenbier ist, läßt sich schwer entscheiden. Jedenfalls ist Tatsache, daß die Domherren zu Münster schon im zehnten Jahrhundert jährlich mehrere Schaff Weizen zur Bereitung eines besseren Gebräus erhielten. Später, um die Mitte des vierzehnten Jahrhunderts, braute Zittau aus Weizen ein sogenanntes „Tränkebier", und schon zu Anfang des fünfzehnten Jahrhunderts genoß einen außerordentlichen Ruf das Weizenbier aus Hamburg. Mochte auch das Gerstenbier seine herrschende Stellung bewahren, so kam doch das Weizenbier immer mehr in die Höhe, zumal sich neben dem Hamburger noch gewisse andere Sorten große Beliebtheit errangen. Dahin gehörten die Goslarer Gose, von der euphemistisch gesagt wurde, daß sie eine Ader des Paradieses sei, und die Braunschweiger Mumme.

Die Gose wird in Goslar nicht mehr gebraut — sie ist im Laufe des 18. Jahrhunderts nach Leipzig übergesiedelt, angeblich auf Veranlassung des Alten Dessauers, dessen Lieblingsgetränk sie war. Es wird dieses in Döllnitz gebraute Weißbier, das noch heute im Helm und in der Gosenschenke zu Eutritzsch die Kenner entzückt, in langhalsigen Flaschen ohne Korken aufbewahrt. Die dunkelbraune Braunschweiger Mumme, ein dickes, stark eingekochtes, fast syrupartiges Bier, unterschieden in die doppelte oder Schiffs- und die einfache oder Stadtmumme, ist angeblich 1492 von Christian Mumme in Braunschweig zuerst gebraut worden.

Wie im Altertum eine stattliche Anzahl Städte sich um die Ehre gestritten hat, Geburtsort des Vaters Homer gewesen zu sein, so in neuerer Zeit Hannover, Halberstadt, Wolfenbüttel und Quedlinburg um die Ehre, zuerst den Broihan, ein süß und gewürzhaft schmeckendes Weißbier, gebraut zu haben. Angeblich trägt dieses Bier den Namen seines Erfinders, des zu Gronau im Hildesheimschen geborenen Konrad oder Kurt Broihan, der während einiger Jahre in Hamburg als Braumeister tätig war, sich dann in dem Dorfe Stöcken bei Hannover oder in Hannover selbst niederließ und nun versuchte, das Hamburger Bier nachzubrauen, wobei am 31. Mai 1526 als Fehlversuch ein abweichendes Gebräu, eben der Broihan, erstand. Andere machen den braven Braumeister zu einem englischen Lord, der 1526 entweder zu Hannover oder Halberstadt eine Brauerei angelegt habe, in der zuerst Luftmalz ohne Hopfenzusatz verbraut wurde. Wahrscheinlicher ist es, daß Broihan, entsprechend dem mittelhochdeutschen bruien und broien für brauen, der alte Name jedes Weißbieres gewesen ist, und der Brauer Kurt erst von seinem Gewerbe den Namen erhalten hat. Jedenfalls nahmen die Halberstädter den berühmten Mann für sich in Anspruch, wie sie denn auch die hübsche Figur eines hinter der Tonne hockenden Brauers in der Nische des an der Woorth gelegenen Hauses frischweg für das aus dem Jahre 1574 stammende Andenken an den Beglücker so vieler durstiger Kehlen erklärten.

Die Berliner, nachdem sie schon seit Jahrhunderten Braunbier getrunken, begeisterten sich allmählich für „ne kühle Blonde". Das Brauen von Weißbier aus Weizenmalz hatten sie bereits begonnen vor Schluß des Dreißigjährigen Krieges. Wie Dr. Elsholz, der Verfasser eines 1642 herausgegebenen Kochbuches, mitteilt, tranken sie neben dem eigenen Gebräu noch fremde Weißbiere: den Potsdamer und den Köpenicker Broihan, die allerdings dem aus Halberstadt an Vollkommenheit nicht gleichkamen, und das Weizenbier aus Kotthus, das ebenso wie das in Berlin gebraute zur Not einen guten Broihan ersetzen konnte. Angeblich stammte das Berliner Weißbier wie der Halberstädter Broihan vom Hamburger Bier und dieses wieder vom englischen Weißbier.

Nicht nur in Berlin, sondern in der ganzen Mark Brandenburg machten die ansässigen Brauer vorzügliche Geschäfte, zumal das Bier wegen seiner Güte stark nach auswärts verfrachtet wurde. Dem tat die von Kurfürst Johann Cicero im Jahre 1488 in den kurbrandenburgischen Ländern eingeführte Bierziese, laut welcher für die nächsten sieben Jahre von jeder Tonne Bier zwölf Pfennig zu zahlen waren, keinen Abbruch. Ein von den altmärkischen Städten, allen voran Stendal, wegen der Ziese angezettelteltes Revolutionchen verpuffte: die trotzigsten Rädelsführer verloren auf dem Block den Kopf, die Ziese blieb, erfuhr später sogar noch eine Erhöhung, und Bürger und Bauer ließen sich nach wie vor den Trunk trefflich schmecken.

Am Hofe des Landesvaters war man in puncto Biertrinken stets mit gutem Beispiel vorangegangen. In einer von Joachim II. vor dem Jahre 1542 erlassenen Hofordnung heißt es bezüglich der Verabfolgung bernauischen Bieres aus dem kurfürstlichen Keller: „Auf der Jungfrawtisch, sovil sie des getrinken mogen". Zudem erhielten „die Jungfrawen zu den Morgen-Suppen ein halb Stubichen Weins und über Tisch einen großen Becher Weins". — Der Graf v. Lynar empfing nach seiner Bestallung aus der kurfürstlichen Hofrentei jährlich außer tausend Talern noch ansehnliche Deputate, darunter 250 Tonnen Bier, zwei Fuder rheinischen Wein, drei Fuder blanken Landwein und ein Fuder roten Landwein.

Bei einer 1624 zu Berlin abgehaltenen kurfürstlichen Kindtaufe wurden von der Hofhaltung allein an Bier 4000 Tonnen gebraucht, und zwar waren hierzu erforderlich gewesen 285 Wispel 18 Scheffel Malz und 98 Wispel Hopfen. Da außerdem noch Wein und fremde Biere, wie Zerbster, Lüneburger und Mumme, getrunken wurden, so muß die Benebelung bei diesen kurfürstlichen Kindtaufen eine ganz polizeiwidrige gewesen sein. Bei anderen Gelegenheiten wurde ebenso fürchterlich in Bier gezecht. Bier spielte ja auch im Tabakskollegium eine gewichtige Rolle. Unter König Friedrich I. bevorzugte man „einen trunk süß englisch bier", hingegen unter König Friedrich Wilhelm I. Dugteiner Bier aus Königslutter, Köpenicker, Moll und schwedisches Bier — Sorten, von denen der Keller des Königs stets großen Vorrat enthielt. Das Dugteiner Bier aus Königslutter war ein Weißbier, zu dem die Brauer, wie Uffenbach 1710 mitteilt, das köstliche Wasser des vom nahen Dugtikin, einem Tuffsessen, herströmenden Baches benutzten. Getrunken wurde aus weißen Krügen, deren jeder ein Quart faßte.

Kurzum, in Norddeutschland ist ebenso wacker wie in Süddeutschland gezecht worden. Ja, es scheint sogar, als ob die im Norden denen im Süden, ehe diese ans Biertrinken kamen, erheblich über waren.

Von der Fütterung des Nutzgeflügels.

Die Einstellung des Geflügels als Rechnungsfaktor des Landwirtschaftsbetriebes begegnet immer noch in weiten Kreisen von Landwirten einer merkwürdigen Zurückhaltung. Sie scheuen bei der herrschenden Leutenot eine Vermehrung der Arbeit in einem Nebenzweig, der nach ihrer Erfahrung, bei allerdings vernachlässigtem Betrieb, sich bisher nicht lohnend zeigte. Es unterliegt aber keinem Zweifel, daß eine rationelle Nutzgeflügelzucht sich recht wohl lukrativ gestalten läßt. Namentlich die Produktion von Eiern und Fleischhühnern zeitigt günstige Resultate, so daß Hühnerzucht, als Hauptverwerb in größerem Umfang betrieben, eine Familie wohl zu ernähren vermag.

Um marktfähige Produkte zu erzeugen, deren Verkauf einen nennenswerten Gewinn abwirft, ist auf ausreichende, dabei aber doch auch sparsame Fütterung der Hühner besondere Sorgfalt zu verwenden. Es gilt mit wenigen, billigen Mitteln das Ziel sicher zu erreichen, das bei Vernachlässigung und Verschwendung in der Fütterung des Nutzgeflügels bisher so oft verfehlt wurde.

Die jährliche Einfuhr von Geflügelerzeugnissen nach Deutschland repräsentiert einen Wert von zirka 250 Millionen Mark, welche für Verbrauchswaare, die unsere Landwirtschaft unserem Konsum nicht lieferte, an das Ausland gezahlt werden. Der Bedarf des deutschen Volkes würde sich bei billigem Angebot gesunder, schmackhafter, einheimischer Geflügelware noch erheblich steigern, denn in vielen Orten sind frische Eier und zartes Geflügel zeitweise überhaupt nicht zu haben, obwohl sie allgemein begehrt sind. Unsere modernen, intensiven Landwirtschaftsbetriebe sind denn auch bestrebt, die Nutzgeflügelzucht als einträglichen Nebenzweig in ähnlicher Weise wie die Milchwirtschaft und den Obstbau herauszubilden.

Die Verhältnisse für eine lukrative Geflügelhaltung liegen bei dem Landwirte, welcher die Futtermittel zum größten Teil selbst baut, vorzugsweise günstig. Bisher ließ man die Hühner gewöhnlich als buntes Mischvolk von Rassetieren und Exemplaren unkontrollierter, unbestimmbarer Art auf Höfen, Misthaufen, in Ställen, Gärten und auf dem Felde sich seine Nahrung selbst suchen, streute ihnen auch Körner, Samen sowie Fisch- und Futterabfälle. Unregelmäßig und unbestimmt wie die Fütterung und Pflege der in ihrer Leistungsfähigkeit wenig erkannten Tiere blieb auch der Ertrag und seine Verwertung. Die Auswahl und Absonderung von geeigneten Legern und Fleischhühnern und die für reichliche und andauernde Eierproduktion wie für Kückenaufzucht und Mast eingerichtete, regelmäßige Fütterung mit nach der Fütterungslehre zusammengesetzten und präparierten Futtermitteln schafft ungeahnte Vorteile. Das selbstgesuchte Futter bei freiem Auslauf bringt außerdem Abwechselung in die Fütterung und schafft durch das Scharren den Tieren zuträgliche Bewegung.

Das Stallfutter in abgemessenen Mengen muß in einem Zustand verabreicht werden, daß es die Hühner nicht durch Hineintreten, Umherschleudern und Verschleppen verschmutzen, daß ferner das Geflügel es bequem ohne Würgen verschlucken und ohne Beschwerde möglichst vollkommen verdauen kann. Große hartschalige Körner und Samen, wie zum Beispiel Mais, werden in einfachen Schrotmühlen oder Quetschen zerkleinert, Grünfutter gestampft oder zerschnitten.

Der Bedarf der Hühner an stickstoffhaltigen Nahrungsmitteln für den Aufbau und die Erhaltung ihres Körpers, zur dauernden Produktion von Eiern und zum Fleischansatz ist verhältnismäßig ein sehr großer. Zur Schalenausbildung der Eier benötigen sie außerdem kohlensauren Kalk in nicht geringer Menge. Die Eiweißträger in der Nahrung stehen im allgemeinen hoch im Preise, doch findet sich in dem Fischmehl und Garnieienschrot ein billiges Kraftfutter mit hohem Eiweißgehalt, welches überdies reichlich phosphorsauren Kalk enthält.

Wie die Milch der Kuh, so zeigt sich aber auch das Ei, das Fleisch und Fett des Geflügels außerordentlich abhängig in Geschmack und Aussehen von dem Futter. Hühner, welche zum Beispiel mit den kleingeschroteten Schalen und Abfällen von abgekochten Krebsen, Krabben und Hummern gefüttert werden, legen Eier mit rotem Dotter und einem ausgeprägten Krebsgeschmack. Eine reichliche Fütterung mit Fischmehl, zumal wenn dasselbe nicht genügend entfettet wurde, verleiht den Eiern wie dem Hühnerfleische einen unangenehmen, fischigen und tranigen Geschmack. Die Fütterung von frischen rohen Knochen, wie Speiseabfallknochen, hat sich von günstigem Einfluß auf die reichliche Produktion von wohlschmeckenden Eiern und eine kräftige, gesunde Entwickelung und Beschaffenheit der Fleischhühner erwiesen, wenn die Knochen unmittelbar vor der Fütterung in unverdorbenem und nicht getrocknetem Zustande zu Flocken vermahlen wurden. Dazu sind Knochenmühlen für Hand- und Kraftbetrieb, wie solche in verschiedenen Größen speziell zum Gebrauch in kleinen und größeren Hühnerhaltungen zu billigen Preisen von der deutschen Knochenmühlenindustrie hergestellt werden, zu empfehlen. Die mit Fleischanhang, Sehnen, Mark- und Fettgehalt frischgemahlenen Knochenflocken werden von den Hühnern begierig aufgenommen und bilden infolge ihres hohen, den Verdauungsorganen leicht zugänglichen, resorbierbaren Gehaltes an Stickstoffsubstanzen, Eiweißsparern, Fett, Kalk, Phosphorsäure und Geschmacksstoffen ein Kraftfutter, bei dessen Anwendung die Legeleistung der Hühner auf billige Weise bis zu dem Ideal des Zweihunderteierhuhnes sich steigern läßt, ein Durchschnitt von 150 bis 180 Eierertrag für das Huhn und