

# Der Erzähler.

Wöchentliche Gratis-Beilage zum „Düsseldorfer Merkur“.

Verantwortlicher Redacteur Carl Kraus, Düsseldorf, Bilkstr. 6.

Nr. 4.

Samstag, 22. Juli 1882.

1. Jahrg.

## Strategische Studien.

Humoristische Erzählung von A. Mels.

4) „Sie sagten . . .“ meinte die Generalin, Alfred gleichsam auffordernd, fortzufahren.  
Er räusperte sich und machte eine letzte Kraftanstrengung.

„Außerordentlich in Anspruch nehmend und alle Mühe absorbierend . . .“

Die Baronesse mußte erkältet sein, denn sie hustete leicht, und Alfred fügte die rätselhaften Worte hinzu: „Das heißt eigentlich nicht . . . aber doch . . .“

Jetzt lächelte die Baronesse noch dazu und der unglückliche Lieutenant verlor gänzlich den Kopf

„Eigentlich habe ich doch viele freie Zeit!“ sagte er unvorsichtiger Weise.

„So?“ — replicierte die Generalin schnell — „dann begreife ich aber wirklich nicht, warum wir Sie nicht zum öftern hier sehen?“

Die Natur, welche einem jeden Menschen den Erzeuger zum natürlichen Beschützer angewiesen, hat den Dragonern zwei Beschützer gegeben; den Vater und den Obristen! — Und da diese beiden sich für Alfred Berting in ein und derselben Person vereinigt fanden, so war es nicht außerordentlich, daß er den alten Herrn um Protektion ansuchte.

„Excellenz wissen,“ hatte er gesagt, indem er sich seinem Vater näherte — „daß — und dann überhaupt . . . wie man zu sagen pflegt . . .“

Und ganz leise hatte er geflüstert: „Die Schwadron ist umzingelt — haben Sie mich heraus, Obrist.“

Dieser — wie bei Distelheim — war augenblicklich bereit, einem bedrängten Kameraden zu Hilfe zu eilen, aber wir wissen, daß sein Herr Sohn ihm wenige Minuten vorher einen solchen Streich gespielt hatte, daß die erste Idee die der Rückzahlung sein mußte.

„Ich kann's ihm kaum verdenken, daß er nicht häufiger kommt,“ sagte er, „ich begreife, daß es ihm nicht angenehm sein wird, mit Vorwürfen, und noch dazu sehr gerechtfertigten, empfangen zu werden.“

„Vorwürfe . . . weshalb?“ fragte die Generalin.

„Aber Papa . . .“ flüsterte Alfred.

„Versteht sich — gestern erst wieder seine Schulden bezahlt — was thut er? — geht ins Kasino, spielt die ganze Nacht — versteht vermaßen

schlecht seinen Dienst, daß er heute einen fürchterlichen Rüssel von seinem Obristen bekommt . . .“

Man kann sich denken, welche verzweifelten Anstrengungen der Lieutenant währenddessen gemacht hatte, um seinen Vater zum Schweigen zu bewegen, und wie ihm zu Mute ward, als die Generalin ein langgezogenes . . . „Ah“ . . . hervorstieß und ein Blick auf ihn fiel, dessen Temperatur der des strengsten Winters in Novaja Semlja kaum gleich kam.

„Papa . . . ich bitte . . .“ stotterte er endlich.

„Schweig doch!“ flüsterte dieser mit ironischem Lächeln — „je mehr Schlechtes ich von Dir sage, desto weniger wird sie Dich selbstverständlich mit ihrer Richte belästigen.“

„So . . . ja . . . so!“ meinte der Lieutenant, aber merkwürdiger Weise auffallend kleinlaut.

„Und deshalb kommt er selbstverständlich so wenig zu uns heraus!“ fuhr der Obrist laut fort.

„So . . . also . . . so!“ sagte die Generalin, die Worte ziehend und ihren gewitterschweren Blick vor sich hin fixierend . . . „also so.“

Der Obrist hatte seinen Sohn etwas auf die Seite gezogen: „Siehst Du,“ sagte er, „wie wir aus der alten Schule zu manövrieren verstehen! — Jetzt hab' ich Dir Luft geschafft — jetzt läßt sie Dich mit der Heirat in Ruhe! . . . Und mich auch!“ fügte er innerlich hinzu.

„Sie hätten aber nicht . . .“

„Jetzt schnell zum Retirieren geblasen und Schwadron Galopp — verstehst Du?“

Alfred schaute sich um. — Die Baronesse hatte der Gesellschaft den Rücken gewendet und beschäftigte sich mit einem Blumenstock.

„Excellenz werden gütigst verzeihen, wenn ich mich nach der Stadt zurückbegebe!“ sagte Alfred.

„Ich habe die Ehre, Herr Lieutenant,“ erwiderte die Divisionärin kalt, indem sie die rechte Hand an die Spitzkrause ihrer Haube legte.

Einen Händedruck seinem Vater — eine verlegene Verbeugung vor der Baronesse, welche von dieser mit einem stummen Kopfnicken beantwortet wurde — und Alfred von Berting hatte das Zimmer verlassen.

„Geh' in den Garten!“ kommandierte plötzlich die Generalin — und Sophie, welche wohl wußte, daß dieser peremptorische Befehl an sie gerichtet sei, wiederholte der Hausfritze gemäß: „Ich gehe in den Garten,“ lächelte dem Obristen zu und verließ augenblicklich das Gemach.

Es ist wahrscheinlich, daß der Obrist eine vage Ahnung hatte von dem, was nun kommen würde, denn auch er schickte sich an, das Feld zu räumen, doch ein „Auf ein Wort, Obrist!“ hielt ihn auf seinem Platz zurück.

Sie ging wie die Statue des Commandeurs auf jenen zu.

„Obrist.“

„Excellenz.“

„Die Sache ist klar.“

„Scheint mir auch“ — und innerlich fügte er hinzu: „gesehener Gedanke gewesen, sie aufzuklären!“

„Das ist ja . . . gräßlich, was Sie mir da erzählten!“

„Hm, hm!“

„Und dabei sind Sie ruhig!“

„Hm . . . Schulden — Excellenz fragten vorhin, was er denn machen sollte, wenn er keine Schulden machte . . .“

„Ich meinte das ganz anders!“

„So . . . so!“

„Den Dienst vernachlässigen — Spielen — öffentliche Mägen.“

„Hm . . . hm . . . hm!“

„Aber wissen Sie denn nicht — Sie, der Sie da so ruhig dastehen, wie es einem Vorgesetzten des Inculpaten, der nebenbei noch Vater ist, gar nicht geziemt — wissen Sie, wie weit der junge unerfahrene Mensch es auf dieser Bahn bringen kann?“

„Hm . . .“ meinte jener gelassen — „einige haben es nur bis zum Obristen gebracht — andere aber bis zum Generallieutenant und Divisions-Commandanten!“

Ein Blitz schoß aus den Augen der Generalin, zumal da sie an einem nicht mißzuverstehenden Lächeln unter dem Schnurbart Bertings wohl begriffen hatte, wen er mit diesem andern, der es bis zum Divisions-Commandanten gebracht hatte, meine und sie noch mit Schaudern daran dachte, wie oft die Erzählung ihrer Lieutenants-Abenteuer sie von ihrem Seligen und dem Obristen skandalisiert hatte.

„Auf jeden Fall kann das nicht so bleiben,“ brauste sie endlich heraus, indem sie noch einen Schritt sich dem Obristen näherte.

„Wünsche es auch nicht!“

„Und was werden Sie dagegen thun?“

„Gar nichts!“

„Was? — hab' ich recht verstanden?“

„Vortrefflich! ich wiederhole es: gar nichts! — Das heißt, wo und wann ich ihn zu sehen bekomme, werde ich ihm tüchtig die Epistel lesen, hege jedoch die feste Ueberzeugung, daß es nichts helfen wird, ebenso wie es auch — wie ich mich dessen genau entsinne bei . . . andern nichts geholfen hat.“

„Bitte, mich vor allen Dingen mit Ihren Erinnerungen zu verschonen! Und das ist Ihr letztes Wort?“

„Welches? . . .“

„Daß Sie gar nichts thunwollen, um die execedierende Lebensweise Ihres Sohnes zu remedieren?“

„Bah . . . execedierend! . . . Wenn mein Dragoner-Lieutenant ist, eiren reichen Vater hat — Excellenz

sagten ja selber: was soll man denn machen als Schulden?“

„Ich will nicht mit Ihnen streiten, obgleich Sie wie gewöhnlich außerordentlich dazu aufgelegt erscheinen! Noch einmal frage ich Sie und bitte um eine kategorische Antwort. Haben Sie einen Plan, um die Lebensweise Ihres Sohnes zu ändern?“

„Aber was für einen Plan denn? — Ich verstehe Sie gar nicht.“

„Ja oder nein?“

„Man macht doch solch einer Lappalie halber keinen Feldzugsplan.“

„Ja . . . oder nein?“ und diesmal stampfte sie schon hörbar mit dem Fuße auf den Boden.

„Nun . . . zum Kukuck . . . nein!“

„Wohl denn! Ich habe Ihnen als Vater, wie sich's gebührt, den Vorrang gelassen, da Sie aber eingeständenermaßen erklären, nicht selbständig operieren zu können, so trete ich in die Aktion!“

„Sie wollten . . .“

„Es ist meine Pflicht, die es erheischt! Der Lieutenant darf keine Schulden mehr machen . . .“

„Mir recht!“

„Muß diesen extravaganten Lebenswandel aufgeben — seinen Dienst pflichtgemäß versehen . . .“

„Dagegen habe ich nicht das Geringste.“

„Wirklich nicht? Ich glaubte, daß Ihre Manie des Widerspruchs . . . Doch genug! Um dieses Resultat zu erzielen, gibt es nur ein Mittel.“

„Und das kennen Excellenz?“

„Das kenne ich und werde es anwenden!“

„Da bin ich aber doch wirklich neugierig . . .“

„Ein einfaches, aber probates Mittel, worauf man beim Regimente freilich nicht fällt, was man nur in . . . höhern Chargen zu erkennen Gelegenheit und klaren Blick hat.“

„Und dieses Mittel? — Sie spannen mich auf die Folter!“

Die Generalin stellte sich kerzengerade vor den Obristen hin und, in Blick und Geste den ersten Konful Bonaparte beim Uebergang über die Alpen kopierend, erhob sie den rechten Arm und sagte: „Er heiratet meine Nichte!“

Dann — nachdem sie sich noch einige Sekunden lang an dem Anblick des Dastehenden geweidet hatte, machte sie rechtsumkehrt und festen, energischen Schrittes verließ sie das Zimmer.

Wahrlich, das war ein Unglücks- tag für die Bertingschen Dragoner! — Wie schmählich waren die Kombinationen des Obristen durchkreuzt worden, der, um von dieser Heiratsgeschichte ein für alle Male befreit zu sein, das Vertrauen seines Sohnes gemißbraucht und ihn dem Zorne und der Entrüstung der Generalin preisgegeben hatte! — Und jetzt fing die Geschichte viel energischer wie ehe- dem ganz von neuem wieder an.

Die Generalin hatte schon ganz Recht! Nur die höchsten Chargen verstehen die höhere Taktik richtig — wie spielend hatte sie das Schlachtfeld behauptet und die schwere Kavallerie davon vertrieben!

Ein Unglücks- tag für die Bertingschen Dragoner, denn auch Alfred fluchte auf seinem Rosse und biß



sich in den Schnurrbart vor Zorn, obgleich er doch eigentlich noch gar nichts von dem Urteilspruch, welchen die Generalin über ihn gefällt, wußte, und seine Schulden bezahlt waren.

Aber er ärgerte sich dennoch — und ganz ungeheuer!

(Fortsetzung folgt.)

## Die „Edlen“ vom Rheine.

Am Rhein, am Rhein, da wachsen unsere Reben:  
Gesegnet sei der Rhein!

Da wachsen sie am Ufer hin und geben  
Uns diesen Labewein.

So sang im vorigen Jahrhundert Matthias Claudius, der wackere „Wandsbecker Bote“ und kaum konnte man mit schlichtern und dabei so treffenden Worten den großen Vorzug hervorheben, den der Rhein vor allen andern großen Strömen voraus hat, nämlich, daß an seinen Ufern der beste Wein der Welt wächst. Um dieses Vorzuges willen ist der Vater Rhein schon lange vor dem Wandsbecker Sänger von den Poeten gepriesen worden und letzterer Umstand beweist wiederum, wie alt schon der Weinbau am herrlichsten Ufer der deutschen Ströme ist. In der That wurde der Weinbau bereits unter Karl dem Großen eingeführt, ja schon zur Zeit der Römer wurde am Rhein Weinbau getrieben, der jedoch durch die Stürme der Völkerwanderung wieder vernichtet wurde. Erst Karl der Große sorgte, wie schon erwähnt, wieder für das Aufblühen der Weinkultur am Rheine, indem er namentlich Burgunderreben, die ausgezeichnet gediehen, dorthin verpflanzen ließ, und im Laufe der Zeit entwickelte sich der Weinbau an den Ufern unseres herrlichsten vaterländischen Stromes trotz mannigfacher Stürme zu seiner heutigen hohen Blüte.

Wenn man von Rheinweinen spricht, so werden darunter eigentlich nur die im sogenannten Rheingau erzeugten Weine verstanden, im weiteren Sinne des Wortes kann man zu den Rheinweinen jedoch auch die Weine Badens, des Elsaß, der Pfalz, der Bergstraße, der Mosel, der Ahr und des Unterhheines rechnen. Was zunächst die erstere Gruppe anbelangt, so unterscheidet man bei den eigentlichen Schaumweinen drei Hauptgruppen; zur ersten gehören die Gewächse von Schloß Johannisberg, von Steinberg, Raenthal, Markobrunn, Rüdesheim, Gräfenberg, Geisenheim, Altmannshausen, Hochheim; zur zweiten Gruppe rechnet man die Weine von Destrach, Bischofsberg, Hattenheim, Dorf Johannisberg, Winkel-Hafensprung u. s. w.; zur dritten Gruppe gehören die Gewächse von Erbach, Walluff, Eltvile, Schierstein, Lorch, Mittelheim u. s. w.

Als König aller Rheinweine gilt der Schloß Johannisberger, welcher auf dem etwa 150 Fuß hohen Schloßberge von Johannisberg, zur Zeit der fürstlich Metternichschen Familie gehörig, wächst. Der Johannisberger war schon im 13. Jahrhundert ein berühmter Wein, dessen Pflanze sich die Benediktiner-Mönche, deren Abtei zu jener Zeit an der Stelle des nachmaligen Schlosses stand, angelegen sein

ließen. In den spätern Kriegsnöten wurde der Bau des Johannisbergers vernachlässigt, erst der österreichische Staatskanzler Fürst Metternich, welcher Johannisberg als Dotation vom Wiener Kongreß erhielt, wandte dem dort wachsenden Weine wieder große Sorgfalt zu. Die feinste Auslese heißt Kabinettswein und wird hiervon die Flasche mit 20 bis 40 Mark bezahlt. Der Schloß Johannisberger zeichnet sich durch große Reinheit, köstliches Bouquet und höchst angenehmen Geschmack aus. Da dieser Wein nur auf einer Fläche von 16 Hektar gebaut wird, so ist es begreiflich, daß nicht alle Weine, welche unter der Etiquette „Schloß Johannisberger“ in die Welt gehen, gerade auf dem Schloßberge gewachsen sind.

Der Steinberger, welcher auf der preussischen Domäne Steinberg auf einer Fläche von etwa 20 Hektar wächst, übertrifft in guten Jahren den Johannisberger noch an Feuer, doch steht er ihm an Aroma nach; im Preise kommt der Steinberger Kabinettswein dem Johannisberger ziemlich gleich. — Der Raenthaler wächst an der Straße von Walluff nach Schwalbach und ist erst in neuester Zeit durch verbesserte Kultur zu hohem Rang erhoben worden; seit dem Frankfurter Fürstentongreß von 1863 heißt er auch Fürstenwein, weil die Stadt Frankfurt ihre hohen Gäste mit Raenthaler bewirtete. — Der Markobrunner, welcher zwischen Erbach und Hattenheim gebaut wird, zeichnet sich durch außerordentlich liebliches Bouquet aus und ist sehr kräftig. — Zu den edelsten Rheinweinen gehört auch der Rüdesheimer, der ebenfalls sehr kräftig, und von edelstem Dufte ist. Auch der Geisenheimer, zwischen Winkel und Rüdesheim, dicht am Rheine wachsend, zeichnet sich durch feines Aroma und durch milden, süßwürzigen Geschmack aus. — Der rote Altmannshäuser, der „deutsche Burgunder“, wächst an den südlichen Abhängen des Niederwaldes; sein Rebsatz besteht aus blauen Burgundertrauben und besitzt dieser Wein in der That oft eine überraschende Ähnlichkeit mit dem Chambertin-Burgunder. Der Altmannshäuser charakterisiert sich durch den ihm eigentümlichen Mandelgeschmack und hohen geistigen Gehalt, doch kommen die besten Sorten nur sehr selten in den Handel. Zu den edlern Rheinweinen wird ferner noch der Hochheimer gerechnet, welcher auf den südlichen Abhängen des Taunusgebirges gedeiht; derselbe ist von alters her so berühmt, daß unter seinem Namen in einem großen Teile der Welt alle deutschen Weine gehen. Die den Hochheimer auszeichnenden Eigenschaften sind ein erfrischender, kräftiger Geschmack und eine ungemeine Haltbarkeit, hauptsächlich aber ein höchst aromatischer Wohlgeruch, durch welchen der Hochheimer beinahe alle übrigen Weine übertrifft.

Die Weine der zweiten und dritten Gruppe, der eigentlichen Rheinweine stehen den eben angeführten Weinen ersten Ranges sowohl an Bouquet wie auch an Geschmack und innerm Gehalt mehr oder minder nach und sind daher meist als gute Tischweine zu betrachten, doch finden sich z. B. unter dem Dorf-Johannisberger noch sehr edle Sorten; diese Weine mindern Ranges wachsen von der Gegend um Altmannshausen an bis etwa nach

Caub. Die Weine des Unterrheines, welche von Coblenz bis Bonn gebaut werden, sind meist feurig und kräftig, entwickeln aber nur wenig Bouquet.

Zu den Rheinweinen im weitern Sinne des Wortes gehören zunächst die Weine Rhein Hessens und der Bergstraße, von denen die bei Bensheim, Auerbach, Heppenheim, Mainz und Worms erzeugten Gewächse die bekanntesten sind; diese Weine sind von sehr verschiedener Güte; meist fehlt es ihnen an Bouquet. Der edelste derselben genießt unter dem Namen Liebfrauenmilch eines weit verbreiteten Rufes und wächst bei Worms auf den Ruinen eines Klosters (Liebfrauenstift), von welchem nur die Kirche geblieben ist, auf einem Terrain von  $3\frac{1}{2}$  Hektar Kiesboden. Der in dem angrenzenden,  $\frac{3}{4}$  Hektar großen Kapuzinergarten und auch auf  $2\frac{1}{2}$  Hektar andern Weingeländes wachsende Wein gilt schon nicht mehr als ganz echt. Liebfrauenmilch ist ein Wein voll feiner Würze, Blume, Lieblichkeit und Wohlgeschmack, doch fehlt es ihm an Kraft und Feuer. Uebrigens werden fast alle Wormser Weine, selbst die in den ungünstigsten Lagen, mit dem Namen Liebfrauenmilch getauft. Von andern bessern Weinen Hessens sind noch zu nennen der Niersteiner, Scharlachberger, Laubenheimer und der Oberingelheimer, ein Rotwein, der sich besonders durch sein Feuer auszeichnet.

Einen hervorragenden Platz unter den an den Ufern des Rheins gebauten Weine nehmen auch die Pfälzer Weine ein, welche nur sehr wenig Säure enthalten und im allgemeinen von sehr angenehmem Geschmacke sind, bloß hinsichtlich des Bouquets und des Geistes stehen sie den wenigen deutschen Edelweinen ersten Ranges nach. Die bekanntesten Pfälzer Weine sind Forster, Deidesheimer, Wachenheimer, Dürkheimer, Ungsteiner u. s. w. Was endlich die badenischen und elsässischen Weine anbelangt, so sind dieselben meistens nur sogenannte Landweine von mittelmäßiger Qualität, immerhin verdienen von den erstern der Affenthaler, ein guter Rotwein, sowie die im badenischen Oberlande, Freiburg u. s. w. gebauten und mit dem Kollektivnamen Markgräfler belegten Sorten hervorgehoben zu werden.

So haben wir denn, wenn auch nur sehr flüchtig, alle die Stätten durchwandert, deren Namen das Herz des Rheinweintrinkers höher schlagen lassen und an denen die Pflege des edelsten aller Weine der Welt hoffentlich auch noch in den fernsten Zeiten blühen wird. Darum, ihr wackern Zecher:

Schaut! In dem Becher  
Glänzt perlender Wein —  
Auf denn, ihr Zecher,  
Es lebe der Wein!

Ewig soll unser Wahlspruch es sein:  
Bivat der Rhein und mit ihm sein Wein!

### Das menschliche Auge.

Einer sehr geistreichen Arbeit über das menschliche Auge, die von dem Augenarzte Dr. Hersing (Eutische Verlagsbuchhandlung in Stuttgart) ver-

öffentlicht wurde, entnehmen wir folgende hochinteressante Stellen.

Die Stellung der Augen gewinnt nur in ihrem Verhältnis zur Umgebung einen Ausdruck, ja in den meisten Fällen tragen nur Lider und Brauen allein die Schuld am Ausdruck der Augen. Lider und Brauen und die zwischen den beiden letztern gelegene Partie müssen als zum Auge gehörig betrachtet werden, wenn es sich um die Erklärung eines Blickes handelt. Diese Teile können durch zahlreiche Muskelbündel hin und her verschoben und bewegt werden. Das Öffnen und Schließen des Auges wird hauptsächlich durch Erhebung und Senkung des obern Lides bewerkstelligt. In dem Maße, in dem das obere Lid erhoben wird, wird auch die Hornhaut freier, leuchtender und glänzender. Darin beruht die Größe des Auges, nicht in der Größe des Augapfels. Solche weitgeöffneten Augen haben die Kinder, in denen noch kein anderer Ausdruck ausgeprägt ist, wie der der Neugierde, die Welt, die sich ihnen aufthut, kennen zu lernen. Ein großes, weit offenes Auge ist auch das Charakteristische geistig bedeutender Männer. Was bei den Kindern Neugierde, ist hier Wißbegierde. Wird die Lidspalte zu weit aufgerissen, so daß über dem Sterne auch noch das Weiße zu tage tritt und zur Erhebung des obern Augenlides auch noch der Stirnmuskel zu Hülfe gezogen wird, so macht das den Eindruck alberner Wichtigthuerei, eingebildeten Dünkels. Plöglisches rasches Erheben des obern Lides bedeutet innere Aufregung, sei sie Erstaunen oder Ueberraschung, Glück oder Sinnlichkeit, Haß oder Zorn. Bei diesen Bewegungen wird die Pupille größer, das Leuchten der Augen verstärkt. Ein herabgesunkenes Lid, welches das Auge kleiner macht, giebt den Ausdruck der Gleichgültigkeit, geistigen Ermüdung und Erschlaffung. Tritt zu träge oder schlaff herabhängenden Lidern das deutliche Bestreben hinzu, durch Emporziehen der Augenbrauen der erschlafften Kraft des Lidhebers nachzuhelfen, so macht das den Eindruck des geistlosen, blöden, stumpfsinnigen Menschen. Auch der Blasierte, dem es nicht der Mühe wert ist, mehr zu sehen, als gerade zum Dasein notwendig ist, hat ein solches Auge. Dicke Leute mit starkem Fettpolster haben oft auch dicke, herabhängende Augenlider und infolge dessen kleine, sogenannte Schweinsaugen, ohne deshalb gerade blöde zu sein. Es fehlt ihnen eben durch die Unmöglichkeit einer Verschiebung der durch pralle Fettpolster angespannten Hautbede jeder Ausdruck des Auges. Auch Kurzsichtige, die keine Brille tragen, haben kleine, halbgeschlossene Augen, jedoch nicht aus geistiger Ermüdung, sondern um die Zerstreuungskreise zu verkleinern, um deutlicher zu sehen. Richten wir den Blick scharf in die Ferne oder schützen wir das Auge vor zu greller Beleuchtung, dann werden die Brauen in horizontaler Richtung nach der Nasenwurzel zu gezogen. Werden die Brauen zusammen und zugleich in der Mitte in die Höhe gezogen, dann bekommt das Auge einen kühnen, energischen, entschlossenen Ausdruck. Tritt zu dieser Muskelaktion noch eine Kontraktion des Stirnmuskels hinzu, so daß sich über der Nasenwurzel quer verlaufende parallele Falten bilden, während an der Schläfe die Braue mehr



herabgedrückt und zugleich das obere Lid so weit in die Höhe gehoben wird, daß das Weiße über dem Sterne sichtbar wird, so entsteht der Ausdruck der Angst, des Entsetzens, der Verzweiflung oder des tiefsten Schmerzes, wie wir ihn in der Laokoongruppe finden. Werden die Brauen, statt in die Höhe, mehr nach unten zusammengezogen, wodurch sich Falten in der Haut über dem Nasenrücken bilden, dann erhält das Auge einen mürrischen, verdrießlichen, sorgenvollen Ausdruck. Werden die Augen bei dieser Formation der Brauen parallel nach oben gerichtet, so ist der Ausdruck ein kummervoller. Steigt aus der so gebildeten Umgebung ein kurzer Seitenblick heraus, so ist dadurch Heimtücke, Hinterlist oder Verachtung ausgedrückt. Bei stärkerer Thätigkeit der hier wirkenden Muskeln werden die Brauen noch mehr in der Mitte nach unten gezogen, die Deckfalte wulstet sich völlig vor, legt sich über den Stern und umschattet, umwölkt ihn: es ist der zornige, drohende Ausdruck. Durch Kontraktion der Muskeln entsteht hierbei eine Stauung der Blutcirculation und so die bekannte blaue Ader auf der Stirn.

Durch das untere Augenlid werden mehr die heitern, vergnügten Ausdrucksformen hervorgebracht. Durch eine Kontraktion der untern Hälfte des Lidmuskels wird das untere Lid in die Höhe geschoben und der Lidrand an den Stern angeschmiegt. Verbinden wir mit dieser Aktion eine leichte Erhebung der Blicklinie, so haben wir den Ausdruck der Eitelkeit; durch eine Senkung der Blicklinie kommt der wohlwollende teilnehmende Ausdruck zu stande.

Werden die Schlinien in paralleler Richtung nach oben gerichtet, so bekommt das Auge einen betenden oder dankbaren Ausdruck. Tritt zu der Kontraktion der untern Partie des Lidmuskels noch eine Wirkung des Wangenmuskels, so haben wir den vergnügten Ausdruck. Kontraktion der äußern Hälfte des untern Lidmuskels und dadurch Zusammenkneifen des äußern Augenwinkels bedingt den schelmischen gutmüthig verschmitzten Ausdruck, Kontraktion der innern Partie dieses Muskels, wodurch das untere Lid schräg nach innen in die Höhe gehoben wird, den verklebten Ausdruck, dem durch Bewegung des Augapfels oder durch Hebung oder Senkung des obern Lides je nach Bedürfnis die verschiedensten Nuancen gegeben werden können. Durch die Muskelthätigkeit am untern Lide wird bei diesem Blicke zugleich der Abzugskanal für die Thränen momentan zusammengepreßt, die Thränen sammeln sich infolge dessen im Thränensee und die Augen erhalten dadurch den bekannten feucht schimmernden Ausdruck. Die nach der Schläfe ausstrahlende, horizontale Faltenbildung am untern Lide mit weit geöffneten, lustig glänzenden Augen ist fast eine konstante Erscheinung bei alten, fideleu Hochbrüderu, und wenn wir eine tolle Nacht durchjubelt haben, zeugt noch am andern Tage eine feröse Ausschwitzung im lockern Gewebe der untern Lidhaut von allzu großer Anstrengung der beim Lachen wirkenden Augelidmuskeln. Augen, die für gewöhnlich gar keinen Ausdruck haben, die vollständig neutral, teilnahmslos, matt erscheinen, dennen wir natürlich unschön, weil ausdruckslos, und noch könnten auch solche Augen sofort Interesse bei

uns erwecken, wenn ihr Besitzer zu reden oder sich zu unterhalten anfängt. Die Schönheit des Auges beruht eben nicht auf dessen Farbe oder andern angeborenen, unveränderlichen Eigenschaften des Augapfels, sondern die Bewegung allein, sein Ausdruck ist es, durch den ein Auge schön und interessant erscheint.

### Das Kochsalz in Bezug auf seine Nützlichkeit, Verfälschung und die Merkmale seiner Güte.

„Ihr seid das Salz der Erde! Wenn nun das Salz dumm (dumpf) wird, womit soll man salzen?“ Diese Worte richtete bereits vor mehr als 1800 Jahren Christus an seine Jünger. Und wohl mancher geneigte Leser hat dies gehört oder nachgesprochen, ohne weiter über die Wichtigkeit dieses Beispiels nachzudenken, oder ohne zu ahnen, welche wichtige Rolle das Salz im menschlichen Leben spielt. Nicht viele wissen, daß das Salz das unumgängliche Bedürfnis für unser Leben, unsere Ernährung und gesunde Saftmischung ist. Das Kochsalz ist ein Bestandteil unserer Organe, in unserm Blute bildet es allein 62 Prozent der darin vorhandenen festen Teile; es findet sich in unsern Knorpeln, in unsern Ab- und Aussonderungen, im Schweiß, in den Thränen, in der Galle, im Speichel, im Urin. Es muß darum sehr wichtig für das Leben sein, sonst würde die Natur es nicht so reichlich und vielfältig eingemischt haben. Da wir aber diesen Lebensstoff in jedem Augenblicke durch unsern Stoffwechsel in großer Menge verlieren, so folgt daraus, daß wir durch stets neue Zufuhr den Verlust ersetzen müssen, damit das Blut nicht arm an Kochsalz und dadurch in die Gefahr abnormer Mischung gebracht werde, oder gar die Gesundheit oder das Leben gefährdet werden. Denn Ernährung und Ausbildung der äßtern Erscheinung bei allen lebenden Wesen, mögen sie Pflanzen oder Tiere sein, erfordern eben die Anwesenheit und Mitwirkung des Kochsalzes; wo es fehlt, da verkümmern Leib und Leben. Würde man einem Tiere oder Menschen alles Kochsalz entziehen, wie man es wohl bei zum Tode verurteilten Verbrechern des Altertums gethan hat, so wäre das auch jetzt sein gewisser Tod, denn bei völlig salzloser Nahrung stirbt der Mensch in kurzer Zeit, unter großen Qualen und in einer Art von Verwesung bei lebendigem Leibe. — Aus diesem Grunde muß stets der durch die Absonderungen herbeigeführte Verlust an Salz wieder ersetzt werden und diesen Ersatz hat die Küche zu leisten.

Wenn wir die Küche nicht als ein Institut ansehen, welches nur dem wandelbaren Geschmacke, den Genüssen und Launen des Gaumens fröhnen soll, sondern vielmehr als eine Anstalt, worin mittelst einer richtigen, mit Bewußtsein der Gründe geschehenden Wahl und Zubereitung der zur Nahrung dienenden Stoffe, dieselben nicht nur angenehm genießbar, sondern auch fähig gemacht werden sollen, den Anforderungen des organischen Lebens und Stoffwechsels zu entsprechen, so deutet dies das Kochsalz recht augenfällig an, denn es ist nicht nur Gewürz und Kochwasser-erhaltungsmittel, wofür man es gewöhnlich in der

Küche hält, sondern es ist Lebensbedürfnis und soll sowohl als Salz in das Blut eingeführt werden, als auch eine wichtige Rolle bei der Verdauung spielen, indem es das beste Beförderungsmittel derselben ist, die eiweißstoffigen und fettigen Stoffe auflöst, das Blut leicht flüssig erhält, die Absonderungen anregt und in den Bau der Organe übergeht.

Je mehr die in einem Volke, einer Gegend gebräuchlichen Nahrungsmittel, natürlich eingemischtes Kochsalz enthalten, desto weniger braucht die Küche hinzuzufügen und um so schwächer ist das natürliche instinktmäßige Verlangen danach. So gibt es Tiergattungen und Völker, welche ein außerordentlich starkes, andere, welche ein sehr mäßiges Salzbedürfnis haben. So wie das Wild begierig die Salzquellen aufsucht und am Steinsalze leckt, das Schaf nicht ohne Salz gedeihen würde, so sucht auch mancher wilde Indianerstamm, welcher keine Salzquellen findet, oder die Gewinnung des Salzes aus der Erde nicht kennt, oder nicht weiß, daß es seiner Nahrung künstlich zugefügt werden darf, das salzige Seewasser auf, in das er seine zu verzehrenden Fische eintaucht, so bitter auch das Meeressalz schmeckt, da es mit Magnesia gemischt ist. — Indem der Samojeede, überhaupt der Polarländer, seine von Salz durchdrungene Fischnahrung zu sich nimmt, befriedigt er ein unbekanntes Bedürfnis seiner Existenz gedankenlos und fühlt kein weiteres Verlangen nach Salz.

Daraus erklärt sich auch, warum die nördlichen Russen in Borozow gar kein Salz zu allen ihren Speisen hinzusetzen, obgleich die Regierung es dort in großen Magazinen sammelt, während der Bewohner des inneren Afrikas, dessen Nahrung an sich salzern ist, das Salz wahrhaft verschwenderisch hinzugesetzt und mit wahrer Wollust verzehrt. Immer jedoch ist das Salzbedürfnis von dem Verluste, den das Blut durch seine Absonderungen an diesem unentbehrlichen Bestandteile erleidet, abhängig, und Vermehrung der Abscheidung von Schweiß, Thränen, Galle, Harn u. macht immer das Salzbedürfnis reger.

Es ist eine Erfahrungssache, daß die Salzsäure eine die Verdauung befördernde Kraft hat; wir finden im Magen zur Zeit der Absonderung des Verdauungsaftes wirklich einen Teil freier Salzsäure. Da sich das Kochsalz im Magen teilweise zerlegt, so verbindet sich auch ein Anteil Chlor wieder mit Wasserstoff zu Salzsäure und diese unterstützt nun die verdauende Kraft des Magensaftes, abgesehen davon, daß die Kochsalzlösung selbst die verdauende Zerlegung der Speisen begünstigt. Da das Kochsalz das Eiweiß und den Faserstoff in einen dünnflüssigeren, mithin dem Stoffwechsel zugänglichen Zustande erhält, so wird es zugleich allen Personen ein wohlthätiges Lösungsmittel werden, die an Neigung zu Blutverdickung leiden, wie bei schwachen Leberfunktionen, Hämorrhoidalstörungen, Hypochondrie, Vollblütigkeit bei sitzender Lebensweise und schlechter Atmung, Neigung zu Entzündungen infolge von Blutverdickung u. Solche Personen können immerhin stark gesalzene Speisen genießen und ihre Küche wird durch das Kochsalz zu einer Apotheke für sie.

Das Salz ist der Küche aber nicht nur als Gewürz, Lösungs- und Verdauungsmittel unentbehr-

lich, sondern auch als ein sehr wirksamer Stoff, um Fäulnis und Verwesung aufzuhalten. Die Küche hat von dieser Eigenschaft schon längst und vielfach Gebrauch gemacht, indem sie Fleisch, Fische, Gemüse, wie Kohl einsalzt, um sie zur allmählichen Benutzung in der Winterzeit in einem Zustande zu erhalten, welcher der fäuligen Zersetzung widersteht.

Bei der großen Wichtigkeit des Salzes ist es aber nun auch nicht gleichgültig, daß die Küche ein gutes Salz besitzt.

Unter Salz im allgemeinen versteht man krystallinische Körper, welche aus der chemischen Vereinigung einer Säure mit einer Base (d. h. einer nicht sauren Substanz, welche aber Neigung hat, sich mit Säuren zu einem neuen Körper, der weder die Eigenschaft der Säure noch der Base hat, zu verbinden) hervorgegangen ist. Der basische Körper des Kochsalzes ist ein alkalisches Metall, Natrium genannt, die Säure ist Chlorwasserstoffsäure, im bürgerlichen Leben auch Salzsäure genannt, und nach frühern Ansichten hieß Kochsalz: salzsaures Natron. Natron ist eine Verbindung des Elements Natrium mit Sauerstoff, ein Dryd, und da die Salzsäure aus Chlor und Wasserstoff besteht, also aus zwei Elementen, und solche zweifache (binäre) Vereinigung sich nur wiederum mit binären Körpern verbinden können, so müßte das Natrium erst Natronoxyd werden, um für die Säure Verwandtschaft zu erhalten. Es hat sich aber herausgestellt, daß die Vereinigung der Basen mit Säuren, die man Wasserstoffsäuren nennt, wo der Wasserstoff die Rolle des Sauerstoffs vertritt, noch eine eigentümliche, chemische Modifikation erleidet, daß der Sauerstoff des Dryds sich mit dem Wasserstoff Säure zu Wasser verbindet, daß hier beim Entstehen des Kochsalzes Chlor und Natrium frei werden und sich zu Chlornatrium, das ist Kochsalz vereinigen. Da nun jedes Salz seine besondere Krystallform hat, so stellt sich auch das Kochsalz darin dar, und zwar als Würfel. Wer Gelegenheit hat, eine Saline zu besuchen, wo das salzhaltige Wasser, Sole, in den Siedepfannen abgedampft wird, kann beobachten, wie an der Oberfläche, wo das Wasser verdunstet, die kleinen Krystallwürfel sich in viereckiger Trichterform, treppenartig an- und untereinander ansetzen. Löst man etwas Salz in Wasser auf und läßt dieses langsam verdampfen, so scheiden sich die Salzwürfel wieder aus und wachsen zusehends größer.

Jedes gute Kochsalz muß krystallinisch glänzend sein, die Gestalt kleiner Würfel erkennen lassen, weder bitter schmecken noch unangenehm riechen, nicht feucht sein und, auf Fliesspapier gelegt, dasselbe nicht nassen, muß im Feuer oder auf heißer Herdplatte stark knistern, als Zeichen, daß das darin befindliche Krystallisationswasser explodiert, und muß sich in heißem sowohl wie in kaltem Wasser völlig ohne Bodensatz auflösen, wenn man 1 Lot Salz in  $2\frac{3}{4}$  Lot Wasser thut und daselbe unruhrt, denn  $2\frac{3}{4}$  Lot heißes oder kaltes Wasser lösen gerade 1 Lot Kochsalz auf und was man mehr hineinthut, bleibt ungelöst am Boden liegen. Man nennt diesen Sättigungsgrad des Wassers, der bei verschiedenen Salzen verschieden ist und auch von der Tempe-



ratur abhängt. Alles Salz, welches grünlich, glanzlos, nicht schön weiß, vielmehr grau, undurchsichtig und körnig ist, oder sich leicht an der Luft verändert, trübe und feucht wird, muß als schlechtes, unreines oder verfälschtes Salz betrachtet werden.

Man hört so oft die Klage, daß das käufliche Salz nicht gehörig salze, daß man große Mengen verwenden müsse, daß es sich nicht völlig auflöse, unangenehm bitter schmecke oder im Behälter an der Luft zu Klumpen zusammenfließe, in diesem Falle ist meistens auf unpassende Vermischungen zu schließen. Gewöhnlich enthält das Kochsalz eine Vermischung von Glaubersalz, schwefelsaurem Natron, das in kleinen Quantitäten freilich schon in freier Natur hinzugekommen sein kann, das aber in größerer Menge stets durch mangelhafte Fabrikation entstanden ist. Es macht das Salz bitter und leicht feucht, was auch der Fall ist, wenn es Magnesia oder salzsauren Kalk enthält. Es kommt schlechtes, entweder bitteres oder nicht ganz auflösbares Salz vor, welches größere Mengen Gips, Kalk, Sand, Alaun, sogar Seesalz in verfälschter Weise enthält. Gips findet man öfters und man kann es mit bloßem Auge nicht erkennen, wenn er bis zu fünf Prozent beigemischt ist; ein stärkerer Zusatz jedoch gibt dem Salze ein körniges glanzloses Aussehen. Im Wasser fällt dann der Gips als unlöslicher Bestandteil zu Boden und auch das Wasser bleibt nicht ganz hell, wie es bei reinem Salze sein soll. Es ist überhaupt eine tadelnswerte Gewohnheit in mancher Haushaltung, daß Salz in einem zerriebenen, fast pulverisierten Zustande als sogenanntes „Tafelsalz“ einzukaufen, eine Erfindung betrügerischer Verkäufer, denn hier kann Gips, Kalk, alles Mögliche beigemischt werden, ohne dem Auge gleich bemerkbar zu sein. Kauft man aber deutlich krySTALLISIRTES Salz, so wird man leicht fremde Beimischungen, wenn auch nicht gleich das etwa beigemischte Glaubersalz erkennen, das aber der bittere Geschmack verrät.

Jede gute Küche sollte in stande sein, ihr wichtigstes Material, ohne das kaum etwas geschehen kann und das für das Lebensbedürfnis der aus ihr Gespeisten so bedeutungsvoll ist, selbst zu prüfen, und dies ist nicht schwer. — Glaubt man aus Geschmack, Ansehen, geringer Wirkung oder Unlöslichkeit auf ein schlechtes oder verfälschtes Kochsalz schließen zu müssen, so verschafft sich durch folgende Prüfungsweise ein sicheres Urtheil. Zunächst prüfe man die Auflösbarkeit. 1 Lot Salz muß in  $2\frac{3}{4}$  Lot Wasser völlig verschwinden, ohne daß das Wasser seine Klarheit verliert, sonst ist das Salz in jedem Falle schlecht oder verfälscht. Bleibt ein Teil ungelöst, so kann es Gips, Kalk Sand u. c. sein; schmeckt die Lösung bitter, so kann es Glaubersalz, Magnesia, salzsaurer Kalk sein. Darüber kann man sich ebenfalls durch Anwendung sogenannter chemischer Reagentien völlige Gewißheit verschaffen. Eine Salzlösung, die durch einige Tropfen Chlorbarium milchig getrübt wird, enthält jedenfalls Schwefelsäure, die nun entweder als Gips, schwefelsaurer Kalk oder als Glaubersalz, schwefelsaures Natron, gegenwärtig ist. Das erkennt man durch weitere Reagentien, bei deren Anwendung man selbstverständlich immer einen

frischen Teil der Salzlösung nimmt. Ein unlöslicher Bodensatz bei der Trübung durch Chlorbarium läßt schon auf Gips schließen; sicher wird man darüber, wenn einige Tropfen Keesalzes das Wasser trüben und einen weißlichen Niederschlag geben. Entsteht keine Trübung, so ist gewöhnlich Glaubersalz die Ursache, daß Chlorbarium die Lösung des Kochsalzes trübe. — Es kann aber auch Alaun sein, schwefelsaurer Ton, woran das belgische Salz oft reich ist. Um sich darüber Einsicht zu verschaffen, zumal das Salz härter und trockner erscheint, als es sein darf, so gibt man erst Chlorbarium hinzu, worauf eine Trübung entstehen wird, und dann etwas Salmiakgeist, worauf der Alaun sich als gallertartige Masse zu Boden schlägt. Schlechtes Kochsalz ist auch häufig mit Chlorkalium gemischt, selbst bis zu 24 Prozent. Eine solche Lösung bildet durch einige Tropfen Platinauflösung einen gelben Niederschlag.

Hat nun eine Küche gutes Salz, so muß sie es auch richtig aufzubewahren wissen, wenn es nicht schlecht werden soll. Es darf nie in metallenen Gefäßen aufbewahrt werden. Man sieht wohl noch in alten Haushaltungen, namentlich auf dem Lande, wo die Tradition noch viel Kupfer, Zinn und Blei als Geräthschaften konserviert hat und wo man größere Vorräte einzukaufen pflegt, metallene Salzgefäße, die oft mehrere Pfund Salz enthalten, das also längere Zeit mit der Metallfläche in Berührung bleibt. Es beginnt, namentlich bei feuchter Luft, eine Zersetzung des Metalles und es gehen Metallgifte in das Salz ein. So sind schon Kupfer- und Bleivergiftungen durch Salz vorgekommen. Dasselbe muß stets in hölzernen Gefäßen aufbewahrt werden, oder in Steintöpfen, deren innere Glasur ja ebenfalls aus Kochsalz in der Hitze gemacht wird.

(D. L. im Ham. Fröbl.)

## Die Ergebnisse der Beobachtungen der letzten Sonnenfinsternis

am 17. Mai 1882.

Die letzte Sonnenfinsternis am 17. Mai d. J. war bekanntlich in ganz Asien, Europa und dem größten Teile Afrikas sichtbar. Total verfinstert erschienen jedoch die Sonne nur in einer schmalen Linie, welche sich von Nanking in China über Teheran in Persien durch den mittlern Teil von Egypten bis zur Wüste Sahara erstreckt. Das Wetter war im allgemeinen günstig; daher wurde der Ein- und Austritt des Mondes auf vielen europäischen Sternwarten beobachtet. Die Resultate dieser Beobachtungen haben indessen kein allgemeines Interesse, und wir wollen darauf nicht näher eingehen. — Von besonderer Wichtigkeit sind die Beobachtungen, welche in der Linie der totalen Verfinsternung angestellt worden sind. Die englische, französische und italienische Regierung hatten je eine Expedition nach Egypten gesandt, um die totale Bedeckung der Sonne durch den Mond daselbst beobachten zu lassen. Wir geben in Nachfolgendem die Resultate der Forschungen, welche wir

zum Teil der englischen Wochenschrift „Nature“, zum Teil den „Astronomischen Nachrichten“ entnehmen. Eine eigentümliche Erscheinung, welche bei allen totalen Sonnenfinsternissen das Auge des Beobachters durch ihren wundervollen Glanz entzückt, ist die sog. Corona. Sobald der letzte Lichtstrahl der Sonne verschwunden ist, erscheint die schwarze Scheibe des Mondes von einem prächtigen Strahlenkranz umgeben, dessen Breite gewöhnlich nicht überall gleich ist und etwa den vierten Teil des scheinbaren Durchmesser des Mondes beträgt. Seine äußern Grenzen lassen sich übrigens nicht sicher angeben, da das Licht derselben ganz allmählich abnimmt. Es ist nun durch die Beobachtungen der englischen und französischen Expeditionen in Egypten als sehr wahrscheinlich nachgewiesen, daß sowohl die stoffliche Zusammensetzung des Körpers, welcher die Corona bildet, als auch die Form der Corona Veränderungen unterworfen sind, welche höchst wahrscheinlich mit den schon seit einiger Zeit bekannten periodischen Veränderungen auf der Sonnenoberfläche in sehr naher Beziehung stehen. Vergleicht man nämlich die Form der Corona dieses Jahres — eines Sonnenflecken-Maximum-Jahres — mit der bei einer totalen Sonnenfinsternis im Jahre 1871 — ebenfalls einem Sonnenflecken-Maximum-Jahre aufgezeichneten Corona, so findet sich, daß einige Haupt-Hervorragungen der Corona in diesen beiden Jahren nahezu dieselbe Lage hatten. Diese Haupt-Hervorragungen waren nämlich etwas abgewandt vom Aequator der Sonne. Dagegen lagen im Jahre 1878 — einem Sonnenflecken-Minimum-Jahre — die Haupt-Hervorragungen nahezu in der Ebene des Aequators der Sonne. — Das Spektrum der Corona besteht im allgemeinen aus einer einzelnen hellen Linie im grünen Teil des Spektrums; diese Linie entspricht, beiläufig gesagt, einem Stoff, welcher bis jetzt auf der Erde noch nicht gefunden worden ist. Gleichzeitig mit diesem unbekanntem Stoff wurde im Jahre 1871 Wasserstoff in großer Menge in der Corona nachgewiesen; dieser war 1878 fast verschwunden; dagegen war er in diesem Jahre wieder in anscheinend ebenso großer Menge vorhanden als 1871. Es scheint somit sicher zu sein, daß die Corona in ihrer Zusammensetzung und ihrer Form einer Veränderung unterworfen ist, welche mit der elfjährigen Periode der Sonnenflecken in sehr nahem Zusammenhange steht. Um die Wichtigkeit dieser Entdeckung hervorzuheben, braucht nur daran erinnert zu werden, daß die Erscheinungen des Erdmagnetismus, der Erdströme, der Nordlichter und wahrscheinlich auch der Witterung dieselbe Periode zeigen, wie die Sonnenflecken. Je mehr Erscheinungen wir auffinden, von denen wir den innern Zusammenhang untereinander noch nicht erkennen, von welchen aber durch die Beobachtungen nachgewiesen ist, daß sie zusammengehören, desto eher dürfen wir hoffen, die uns noch unbekanntem Gesetze, nach welchen die Erscheinungen auftreten, zu erkunden. Zu erwähnen ist noch, daß während der Totalität ein Komet (nicht der Komet Welle) dicht neben der Sonne gesehen wurde. Diese Entdeckung wurde anfangs bezweifelt; doch ergibt sich aus den photographischen Aufnahmen, welche

während der 65 Sekunden dauernden totalen Finsternis gemacht wurden, die Richtigkeit der Angabe. Nach diesem Kometen wurde später gesucht, doch ist derselbe nicht wieder gesehen worden.

### Köln, Bonn, Düsseldorf.\*)

Drei Perlen kenn ich im heimischen Land,  
Am grünen, wogenden Rheine,  
Wie edler und werter ich nirgends sie fand  
In solchem engen Vereine.

Wo der herrliche Strom die Berge verläßt,  
Um stiller zu Meere zu fließen,  
Da ließ er, Alldentschland zu Ehr und zu Best,  
Das dreifache Kleinod entspringen.

Da schuf er, als erste und Krone der Drei,  
Die Stadt mit dem ewigen Dome,  
Auf daß sie des Handels Ursitz sei,  
Und die mächtigste Feste am Strome.

Da schuf er die zweite, der Wissenschaft Hort.  
Wo die Jugend in geistigem Streben,  
Entflammt durch der Meister zündendes Wort,  
Gedeiht zu erprießlichem Leben.

Da rief er die dritte zu Ehre und Macht,  
Die Künste zu pflegen und warten,  
Wo die Nixe der Düssel mit seltener Pracht  
Hosfält in dem herrlichsten Garten.

Und wie nun der Strom wie ein ewiges Band  
Die Schwestern eint und verbindet,  
So hat er die Herzen von Land zu Land  
Zu gleicher Gesinnung entzündet.

Da find'st du die weite, hochschlagende Brust  
Geöffnet dem Guten, dem Schönen,  
Des Lebens leichte, genießende Lust  
Und die Lust an dem Lied, an den Tönen.

O ihr rheinische Perlen, so edel und schön,  
Euch grüße ich heute vor allen,  
Wer euch, eure Reize nur einmal gesehn,  
Dem wird's anderswo nirgends gefallen!

\*) Mit Erlaubnis des Verfassers abgedruckt aus dessen Patriotische Dichtungen und Wanderbilder mit Erinnerungen an die Schweiz und den Rhein von Dr. Friedrich Blumberger. — 2. Bds. u. Cie., Düsseldorf 1882.

### Logogriph.

Ich bleibe recht behaglich  
In einem lieben Ort;  
Doch fehlt das erste Zeichen,  
So laufe, flieg' ich fort.

Auflösung des Rätsels in vor. Nr.:

Zweifel.

Richtig angegeben von Johanna L. und C. B. hier.