

# Beilage zu Nr. 198 des Grenzboten.

Neuenbürg, Donnerstag den 17. Dezember 1896.

## Aus Stadt, Bezirk und Umgebung.

Neuenbürg, 15. Dezbr. Am Sonntag nachmittag fand hier in den Wirtschaftsräumen von Prommer eine Vollversammlung des landwirtschaftl. Vereins statt. Hr. Vereinssekretär Kübler eröffnete dieselbe mit Begrüßungsworten, in denen er dem Dank und der Befriedigung Ausdruck gab, daß sich trotz der Ungunst der Witterung eine so stattliche Zahl von Mitgliedern und Freunden des Vereins eingefunden habe. Gewiß sei dies ein Beweis dafür, daß das zur Tagesordnung gestellte Thema „Ueber Wein- und Obstmost. Bereitung und Behandlung“ passend und zeitgemäß gewählt sei. Uebergehend zu Punkt 1 der Tagesordnung „Wahl des Vereinsvorstands“ schied der Sekretär voraus, daß der Vereins-Ausschuß nach dem Beggang des Hrn. Oberamtm. Maier den Hrn. Oberamtmann Pflaiderer provisorisch als Vorstand bestimmt habe; der Verein bedürfe eines Mannes, der schon vermöge seiner amtlichen Stellung die Vereinsinteressen zu fördern in der Lage ist. Auf den Vorschlag des Hrn. Schultheiß Haberlein von Calmbach wurde die Wahl des Hrn. Oberamtmann Pflaiderer zum Vereinsvorsitzenden per Akklamation vollzogen. Indem der Hr. Oberamtmann die Wahl anzunehmen sich bereit erklärte, betonte er, bei der jetzigen Lage der Landwirtschaft gelte es, durch geschickte Ausnützung den Ertrag zu erhöhen und es sei die Aufgabe und das Bestreben des Vereins dies zu unterstützen durch Ratsschläge und zweckentsprechende Maßregeln. Er bittet die Mitglieder treu zum Verein zu halten zum Wohle der Landwirtschaft. Hierauf wurde dem Hrn. Techniker Friedr. Holl aus Cannstatt zu einem Vortrag über Wein- und Obstmost-Verhandlung das Wort erteilt. Derselbe führte aus: Trotz des hohen Alters des Weinbaues herrsche doch noch große Unkenntnis, auch sei die Vorgehensweise in Bezug auf den Wein noch nicht vollkommen. Keine andere Kulturpflanze nimmt die Eigenschaften des Bodens und der Luft auf wie die Rebe; Klima, Boden und die Luft bedingen die Qualität des Weins; aber nicht zu vergessen sei, daß die Pflege nicht unbedeutenden Einfluß hat. Die besten Weine wachsen bekanntlich im Haardtgebirge, am Rhein, Neckar, Main und an der Mosel; die besten der Welt speziell im Rheingau, rechtsrheinisch abwärts Mainz (Altmannshausen, Marcobrunner, Radeheimer u.) Eine Flasche Steinberger Cabinet werde bis 50 M bezahlt. Im Allgemeinen habe sich der Weinbau nach den örtlichen Verhältnissen zu richten. Der Redner betonte, sein Vortrag über die Bereitung von Wein und weinähnlichen Getränken sei aus der Praxis geschöpft. Der Wein sei nicht als Naturprodukt anzusehen, vielmehr bilde die Traube nur das Rohprodukt, das richtig behandelt werden müsse; die Trauben sind das Rohmaterial zur Wein-, wie der Apfel zur Mostbereitung; es sei Sache des Menschen, aus dem ihm von der Natur dargebotenen Rohprodukt mittelst Fleiß und Sorgfalt etwas möglichst Gutes zu gewinnen. Zunächst sei es ein Fehler, wenn zu früh geerntet werde, im Rheingau warte man damit bis Ende Oktober, ja oft in den November hinein. Auelle soll gehalten werden; das Gute soll vom Schlechten getrennt werden, damit es nicht vom Schlechten verädelert werde. Was vom Traubenwein gelte, soll auch auf den Obstmost angewendet werden. Bei der Obstweinebereitung sei die Hauptsache gutes, reifes, (nicht fauliges oder wurmfressiges) gemischtes Obst; der sogen. Mostbrei soll nicht sofort ausgepresst, sondern 2-3 Tage je nach Temperatur stehen gelassen werden (Ausschleimenlassen). Des Weiteren bezwinge ein Dreifaches: Es lösen sich die aromatischen Stoffe, die Flüssigkeit wird gerbstoffreicher, die Masse preßt sich besser aus. In der Normandie und speziell in Frankfurt-Sachsenhausen, wo der bekannte Appelpfeffer zu Hause

ist, wird das Obst nach Entfernung des schlechten vor dem Mosten der Nachreife überlassen. — Redner gieng nun über zur Besprechung der Frage: Wie bereitet man Most, wenn das Obst rar oder teuer ist? Aus 3 1/2 Zentner Obst bereitet man 1 Eimer Most, wenn man 20 Pfd. Zucker dazu nimmt, den gemahlten Brei 2-3 Tage (je nach Witterung) stehen läßt, sodann 100-140 Liter Wasser zugeht, die Masse bleibt noch einige Zeit stehen und erhält vor dem Pressen noch 60 Liter Wasser. Statt 20 Pfd. Zucker kann man eben so gut 40 Pfd. Rosinen nehmen. Wird Most aus getrockneten Weinbeeren (Zibeben, Corinthen, Rosinen) allein bereitet, so ist rationell: 100 Pfd. Zibeben werden mit 1/2 des zu verwendenden Wassers 2-3 Tage eingeweicht, darauf nimmt man den ersten Abguß und zerreibt die Zibeben, dann kommt ein zweiter und ein dritter Ueberguß, dazu 1 Gramm Weinsäure per Liter Saft. Der Haltbarkeit wegen ist so viel Weinsäure nötig, weil die Zibeben wenig Säure haben. 60 Gramm Salznatron unterstützt die Gärung und sichert einen günstigen Verlauf derselben. Was die getrockneten Weinbeeren betrifft, die hauptsächlich aus Griechenland zu uns kommen, so giebt es natürlich auch verschiedene Qualitäten und es kommt auf deren Einheimung an. Die Art der Verpackung ist sehr wichtig, denn wenn dieselbe mangelhaft ist, so daß die Beeren während des Transports einem Druck ausgesetzt sind, so kommt die Ware schon mit einem „Essigstich“ behaftet zu uns. Solche Essigsäure verbreitet sich alsdann immer mehr und das Getränk wird schlecht und immer schlechter. Bezüglich der normalen Zuckermenge (Dechste) machte der Redner darauf aufmerksam, daß man bei uns nur darnach urteile: „Der Most hat so und so viel Grad“. In den zerkauten Trauben haben wir aber nicht nur Zucker, sondern die Woge zeigt die Dichtigkeit des Stoffs an. Beim Wägen muß deshalb der Saft filtrirt werden. Was ist nun bei der Gärung zu beobachten? Zunächst soll man bei Regenwetter nicht ernten, damit gewisse Stoffe nicht abgewaschen werden; die Temperatur ist die richtige wenn 14-18° R. = 16-18° C. ist sie höher so verläuft die Gärung zu stürmisch, zu nieder dann unvollständig. Man muß in der Lage sein, die Temperatur selbst zu regulieren; bei zu warmer Temperatur wird der Troß herausgetrieben und es entsteht Essigsäure, was namentlich im Jahre 1885 beobachtet wurde; die Gärstunden sollten mit Senfboden versehen sein, jedenfalls aber muß der Troß hinuntergestoßen werden, damit keine Luft tritt, weil die sonst entstehende Essigsäure, wenn einmal vorhanden, immer weiter schreitet. In der Praxis wird angenommen, daß die Hälfte des Zuckers zu Alkohol, die andere Hälfte zu Kohlensäure wird. Natürliche Weinsäure erhält man, wenn man 8 Tage vor dem Herbst ein Quantum Trauben ansetzt und dann erst dem ganzen Troß zusetzt. Die Frage, wenn abgelassen werden soll, löse sich nicht mit Bestimmtheit beantworten; beim Rotwein hat man sich nach der Temperatur zu richten; er soll unter keinen Umständen zu lange auf den Hälften gelassen werden; Weißwein soll, sobald hell, von der Hefe genommen werden, denn die Hefe macht den Wein nicht besser. Das gleiche soll auch für Obstmost gelten, denn wenn der Zucker vergoren, so hat er keine Wirkung mehr. Es sei gar nicht erklärlich, was den Most noch gut oder besser machen soll, wenn er aus der Hefe bleibt, denn letztere sei ein Samentorium von Wäspen, Fliegen, Ostwärmern und allerlei Unrat und gerade wenn dieser Schmutz entfernt sei, werde der Most gut bleiben. Der Keller sei in den meisten Fällen auch nicht in Ordnung, statt reiner Luft darin finde man Kraut, Häben und allerlei luftverfälschende Sachen; ist die Kellertluft zu trocken,

dann finde Verdunstung, zu feucht Schimmelbildung statt. Wegen letzterer empfiehlt Redner einen alljährlichen Kalkanstrich oder wenigstens einmalige Schwefelung. Wenn ein großes Faß angezapft ist und es soll länger daraus getrunken werden, so wird das Getränk von Tag geringer. An dem Faß soll nur ein Gährspunden sein, wodurch nur die notwendigste Luft Zutritt. Weißer Wein darf kalt liegen, Rotwein nicht, weil letzterer sonst an Farbe verliert. Beim Schwefeln der Fässer nehme man auf einen Eimer Gehalt nur 1/2 Schwefelschwefel, ja nicht mehr; in dieser Beziehung wird oft gesündigt. Kommt Wein in ein stark geschwefeltes Faß, so wird die Gärung unterbrochen; auch tritt Farbverlust ein. Gegen die verschiedenen Krankheiten (Zähwerden, Schwarzwerden) des Getränkes gebe es kein Universalmittel. Die Ursachen sind, wie schon angeführt, unvollständige Gärung, Mangel an Gerbstoff, saule Trauben oder saules Obst. Verührung mit Eisen. Mit 1 Gramm kohlensaurem Kalk per Liter kann man künstliche Entsäuerung bis zu einem gewissen Grad erzielen; ebenso durch Zucker- und Wessersüßholz (auf 3 Hektoliter 30 Pfd. in 100 Liter Wasser) wodurch die Säure verteilt wird. Bei letzterem Mittel findet eine Nachgärung statt und es ist dann ein Zusatz von 400 Gramm Kunsthefe nötig. Trübem Wein kann durch Tanninzusatz geholfen werden. Als einfachstes und wirksamstes Klärmittel, von den vielen, die es giebt, empfiehlt Redner ganz frische Kuhmilch und zwar 1 Liter auf 1 Hektoliter Wein, wobei aber zuerst der Versuch mit einem kleinen Quantum zu machen ist. Klärmaschinen seien nicht zu empfehlen. Auf das Kopittel der Weinverbesserung speziell eingehend, betont der Hr. Redner wiederholt: Gute Weine sollen nicht besser gemacht werden, sondern nur saure oder geringe (von geringen Jahrgängen). Die ältesten Verbesserungsverfahren sind die von den Franzosen Chateau und Petiot; die neuere von Dr. Gall (gallifizieren) d. h. Zuckersüßholz zur Erzeugung von Alkohol und Wasser zur Verteilung der Säure. Wie überhaupt der Weinverbesserung, so redet Herr Holl auch dem Gallifizieren das Wort. In den letzten 100 Jahren sei der Wein 10 Mal sehr gut, 25 Mal gut, 30 Mal mittelmäßig und 35 Mal gering und schlecht geraten und da sei es nicht zu verstehen, worum man so eifert gegen eine derartige Verbesserung der Weine. Das Reichsgesetz setze in dieser Beziehung nur gewisse Grenzen. Wein sei doch nur eine Ware, die nach Geschmack und Bekömmlichkeit befunden werde. Die schlechten Jahrgänge, wie den 74er und 96er, bemerkte Redner scherzend, nenne man da und dort „Fahnenwein“ und zwar deshalb, weil, wenn man einen Tropfen auf die Fahne bringe, sich das ganze Regiment zusammenziehe. Eine Verbesserung der Weine sei also nicht zu versuchen, ja zeitgemäß; anders verhält es sich mit der Weinfabrikation, mit welcher der Weinproduzent nicht zu konkurrieren in der Lage sei. Der Weinfabrikant verdiene die Bezeichnung als zweibeinige Nebelau. — Hr. Holl schloß seine allgemein interessanten, da und dort mit Humor gewürzten Ausführungen mit einer Statistik der Weinproduktion; trotzdem dieselbe in Frankreich 10 Millionen, in Italien 9, in Spanien 8 und in Deutschland 1/2 Million Eimer erreiche mit einem Gesamtwert von 80-100 Mill. Mark, und trotz großer Produktion von noch mancherlei Getränken, „gehe doch noch manch schöner Durst verloren.“ Es sollte mehr geschehen durch Vorträge u. Der Schlusswunsch, daß man sehe „gut“ zu trinken, „denn wer gut trinkt, der schläft gut und wer gut schläft, thut nichts Böses und wer nichts Böses thut, der ist ein guter Mensch“, fand, wie der ganze Vortrag allseitige Zustimmung. — Es folgten darauf seitens mehrerer Anwesenden verschiedene Fragen an Hr. Holl, die derselbe alsbald beant-

ar, sich an das mit den Strifen arf, da war dieser te nicht mehr die und sich an ihnen en Blick auf sein ch immer mit den rief er mit ver- man, mien Sohn, ern!“ (Laß nur, e und sag es dem n sein nasses Grab. Weile und wartete, hre, dann lief er brachte der Mutter hborn eilten hinaus gerhieben das Eis en den Toten ber- Witwe mit sechs

Ein vortrefflicher macht wurde, wird n Soldat der Heils- en Wirtschaft den s. Bei dieser Ge- cher der Wirtschaft, e, dem er zugeteilt mee, momentan et- rein Regiment liegt gestellter Schlagfertig oben Sie aber weit u!

abrücke Berlins diesen, Scherings wurde kürzlich ver- terzogen, Der leb- auf der kolossalen es Publikum ange- Spannweite von halb-Parallel-Träger n den Endpunkten ngewicht der Brücke Die Probelastung des Lokomotiven im Zentnern und möß ungeheure Druck, der Mitte der Brücke Mehrvorrichtungen ur 38 Millimeter auf dieselbe bis 50 nach der Entlastung trägt 2 Millimeter, der höchstzulässigen Brücke fuhren, zeigte n 28 Millimetern. erfahren der Brücke, on mit dem neuen sehen lassen, war as den Anwohnern rd. Nach alledem diesenbrücke die Probe

Der französische bständig, im Früh- m Nordpol zu

ron: „Johann, von jemand mitternakt! n Kehl erwische!“ — acht geben, Herr uns nicht gefallen (H. Bl.)

...: „Der a Abreißkalender am

... Der französische it auf der Fahrt von Montag früh bei der d gänzlich verloren wurde gerettet, 14



wortete, indem er auf die betr. Punkte seines Vortrags verweisen konnte. Was jedoch speziell noch die da und dort verbreitete Meinung, als werden die Zibeben am Produktionsort mit Sprit u. verlegt (da man schon berauschte Wirkungen des Zibebenmosts bemerkt haben will) so glaubt der Vortragende nicht, daß dies der Fall ist, da dies die Ware so verteuern würde, daß sie nicht zum Preise von 14—16 M. pr. Ztr. zu haben wäre. Bei allen Sendungen, auch bei Italiener-Trauben, sei wichtig, was schon angeführt, daß solche so rationell verpackt seien, daß die Ware keine Essigsäure bilden könne.

Der letzte Punkt der Tagesordnung galt noch der Verteilung der Prämien, welche bei der letzten staatlichen Rindviehschau am 9. Juli ds. J. für Farren und Käse verwilligt wurden. Der Herr Vereinsvorstand konnte auf das erfreuliche Ergebnis der heutigen Schau hinweisen, wo die Staatspreise zusammen die hübsche Summe von 1820 M. repräsentieren, während sie im vorigen Jahre nur 1020 M. und im Jahr 1894 nur 800 M. erreichten. Man möge aber nicht meinen, das Ziel sei erreicht, er richte die dringende Mahnung an die Landwirte, der Viehzucht ihre volle Aufmerksamkeit zuzuwenden.

Neuenbürg, 15. Dez. In der gestrigen Monatsversammlung des hies. Gewerbevereins, welche zahlreicher als sonst besucht war, kam die mit dem 1. Januar l. J. ins Leben tretende Gewerbeordnungs-Novelle, soweit sich solche auf das Detailreisen bezieht, zur Besprechung, was jetzt erst geschehen konnte, da erst dieser Tage die bezügl. bundesrätlichen Vollzugsvorschriften erlassen worden sind. Der Vorstand machte die Anwesenden auf Grund einer Darstellung im neuesten Gewerbeblatt (bekanntlich redigiert vom Präsid. der K. Zentralstelle für S. u. H.) mit den wichtigsten auf den Gewerbebetrieb des Detailreisenden bezügl. Vorschriften bekannt. Die Sache wurde mit Interesse verfolgt, es zeigte sich aber, daß noch bei Manchen Unklarheit darüber besteht und es wurde deshalb auch der Wunsch geäußert, es möchten an der Hand der Ausführungsbestimmungen von sachkundiger Seite noch spezielle Erläuterungen in einem besonderen Vortrag gegeben werden. Bezüglich der landesgesetzlichen Besteuerung der Hausierer ist man der Meinung, daß solche notwendig werden wird. — Betr. des Gesetzes zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs ist darauf aufmerksam zu machen, daß der Verein ein Buch angeschafft hat, welches von Rechtsanwält Dr. Engel bearbeitet, das Gesetz mit Kommentar in Anmerkungen enthält. Dies praktische Buch steht den Mitgliedern zur Verfügung. — Da die obenbezeichneten gewerbepolizeilichen Vorschriften gerade jetzt allgemeines Interesse beanspruchen, so fügen wir solche hier an:

- 1) Das Auffuchen von Bestellungen auf Waren durch Reisende (Geschäftsinhaber oder Angestellte) ist in der Regel von dem Besitz einer Legitimationskarte (Gewerbelegitimationskarte) oder eines Wandergewerbebescheins abhängig.
  - a) Ohne solche ist es gestattet, soweit es innerhalb des Gemeindebezirks der gewerblichen Niederlassung des Geschäftsinhabers, für welches Bestellungen aufgefunden werden, stattfindet (Stadtreisende, Platzreisende.)
  - b) Eine Legitimationskarte genügt, wenn die Beschränkungen des §. 44 eingehalten werden, also insbesondere wenn nur Muster und Proben mitgeführt werden (soweit nicht Ausnahmen zugelassen sind) und wenn das Auffuchen von Bestellungen auf Waren nur stattfindet bei Kaufleuten in deren Geschäftsräumen oder bei solchen Personen, in deren Geschäftsbetrieb Waren der angebotenen Art Verwendung finden oder von denen eine vorgängige ausdrückliche Aufforderung zum Besuch ergangen ist. Infolge ergangener Ausnahmeverordnungen dürfen übrigens auf Grund einer Legitimationskarte ohne vorgängige ausdrückliche Aufforderung Bestellungen auf Druckschriften, andere Schriften, Bildwerke, Wein (Traubenwein, einschließl. Schaumwein), Leinen- und Wäsche-fabrikate und Nähmaschinen auch bei anderen Personen, als bei Kaufleuten oder solcher

Personen, in deren Geschäftsbetrieb Waren der angebotenen Art Verwendung finden, sowie bei Kaufleuten an anderen Orten als in deren Geschäftsräumen aufgefunden werden.

c) Im übrigen ist ein Wander-gewerbebeschein erforderlich.

2) Bemerkenswert ist, daß wer Bestellungen auf Druckschriften, andere Schriften oder Bildwerke aussuchen will, künftig (wie seither schon die Hausierer) ein von der Verwaltungsbehörde (Oberamt) genehmigtes Verzeichnis der Druckschriften u. s. w. neben der Legitimationskarte bei sich haben und auf obrigkeitliches Verlangen vorzeigen muß. Die Genehmigung des Verzeichnisses wird verweigert, soweit es Druckschriften u. s. w. enthält, die gerignet sind, in sittlicher oder religiöser Beziehung Aergernis zu geben, oder die mittelst Fälschung von Prämien oder Gewinnen vertrieben werden oder in Lieferungen erscheinen, wenn nicht der Gesamtpreis auf jeder einzelnen Lieferung an einer in die Augen fallenden Stelle bestimmt verzeichnet ist.

3) Der Wandergewerbebeschein muß, beziehungsweise kann einzelnen Persönlichkeiten (insbesondere Bestrauten) unter gewissen Voraussetzungen verweigert werden. Die Verhögungsgründe sind in der Hauptsache dieselben, wie sie auch bezüglich der Legitimationskarten gelten. Einige weitere kommen noch dazu insbesondere jugendliches Alter, Blindheit, Taubheit, Stummheit, Geisteschwäche, Mangel eines festen Wohnortes etc.). Was das Alter anbelangt, so bestimmt der §. 57 a., daß der Wandergewerbebeschein in der Regel zu verweigert ist, wenn der Nachsuchende des 25ste Lebensjahr noch nicht vollendet hat. Von dieser Regel kann jedoch die ausführende Behörde beim Vorliegen besonderer Gründe Ausnahmen machen; sie muß eine solche machen, wenn der Nachsuchende der Ernährer einer Familie ist und bereits 4 Jahre im Wandergewerbe thätig gewesen ist.

4) Gewisse Gegenstände sind vom Gewerbebetrieb im Umherziehen oder von einzelnen Arten desselben ausgeschlossen. Vom „Ankauf oder Teilhaben im Umherziehen“ schließt § 56 eine Reihe von Gegenständen aus (unter anderem: Gold- und Silberwaren, Taschenuhren, Schmuck-sachen, Brillen, optische Instrumente u. s. w.). Durch diese Bestimmung wird jedoch nicht auch das „Auffuchen von Bestellungen“ auf diese Waren verboten. Es kann also z. B. ein Wander-gewerbebeschein mit der Befugnis zum „Teilhabe“ von Brillen im Umherziehen (Hausierhandel) nicht ausgestellt werden, wohl aber ein solcher mit der Befugnis zum „Auffuchen von Bestellungen“ auf Brillen. Dagegen schließt § 56a auch das Auffuchen von Bestellungen auf folgende Waren aus: Staats- und sonstige Wert-papiere, Lotterielose, Bezugs- und Anteilscheine, auf Wertpapiere und Lotterielose, sodann Brannt-wein und Spiritus bei Personen, in deren Ge-werbebetrieb dieselben keine Verwendung finden, endlich Waren überhaupt, wenn solche gegen Teilzahlungen unter dem Vorbehalt veräußert werden, daß der Veräußerer wegen Nichterfüllung der dem Erwerber obliegenden Verpflichtung von dem Vertrag zurücktreten kann (§ 56a). Hier mag noch bemerkt werden, daß in den Wander-gewerbebescheinen die Waren, welche Gegenstand des Geschäftsbetriebs des Reisenden sind, aufgeführt sein müssen, während bei der Legitimations-karte die Angabe des Geschäfts, für welches ge-reist wird, genügt.

5) Der Wandergewerbebeschein wird (wie die Legitimationskarte) für die Dauer eines Kalender-jahres erteilt; er berechtigt den Inhaber, in dem ganzen Gebiet des Reichs das bezeichnete Ge-werbe nach Entrichtung der darauf haftenden Landessteuern zu betreiben (§ 60).

† Birkenfeld, 14. Dez. Am gestrigen Sonntag nachmittag versammelten sich die Mitglieder des Veteranenvereins recht zahlreich im Gasthaus zum „Röhl“ zur Abhaltung einer Champignyfeier. Vehrer Pfander rief in patriotischen Worten die Erinnerung wach an die ruhmreichen Tage vor 26 Jahren, wo die Veteranen hinausgezogen seien, um für die deutsche Macht, Kraft und Einheit zu streiten und zu kämpfen für die heiligsten Güter einer Nation. Weiterhin zog der Redner eine Parallele

zwischen einst und jetzt im Leben des Veteranen-Vereins und feierte die Veteranen als Säulen und Träger echter patriotischer Gesinnung. Unter allgemeinen harmonischen Liedern verlief die Feier in recht gemütlicher, schöner Weise.

### Unterhaltender Teil.

### „Wiedergefunden.“

Eine Weihnachtserzählung von Hans Freitag.

Es war Christabend! Wie ein gittiger, mit seinem Hauch alles erstickender Dämon lag der verächtliche Londoner Rebel auf der Riesenstadt und bedeckte in seinen Tiefen all die Pracht und Herrlichkeit und das lebendige Getriebe, aber auch all das Elend und den Jammer der Millionenstadt.

Hie und da sah man durch den Rebel ein von Christbaumlichtern beleuchtetes Fenster, ein Zeichen, daß die schöne deutsche Sitte sich auch in dem stolzen Albion schon Eingang verschafft hatte.

In einem der engsten Viertel von London, wo Armut und Hunger auch jahraus jahrein stetiger Gast ist, sitzt eine bleiche Frau in ihrem armeneligen, von einem rauchenden Oellämpchen nur matt erleuchteten Stübchen und bemüht sich mit den vor Frost zitternden Händen, einige armenelige Wochenerlöschchen auf einem noch armeneligeren Tonnenbäumchen zu befestigen.

Endlich stehen sie und die winzigen Flämmchen beleuchten ein von Krankheit, Schmerz und Entbehrung durchfurchtes Antlitz und ein nur mit dem allernöthigsten, oder nicht einmal damit ausgestattetes Stübchen, besser gesagt Gemach, denn der enge kahle Raum dient zugleich als Küche, Keller und Schlafzimmer.

Eine schwere Thräne entquillt den matten rotgeweinten Augen und verläßt leise zischend ein eben entzündendes Lichtchen.

Ach, es waren ja heut zwei Jahre, zwei lange Jahre, daß sie das einzige Kind zum letzten Male an die liebende Brust gedrückt hatte. Heute vor zwei Jahren hatte sie ihren Billy herausgeschickt in den gleichen Rebel, um dem kranken Vater eine Erbschaft zu holen. Er war nicht wieder gekommen, der Strudel der Riesenstadt hatte ihn verschlungen. Wie hatte sie ihn gesucht, monatelang, mit der Geduld und Ausdauer, der nur ein Mutterherzen fähig ist! Sie hatte ihre Gesundheit darangesetzt, alles, alles vergebens!

Nun saß sie hier allein, so allein wie vor zwei Jahren, ja noch viel einsamer! Damals hatte sie doch noch ihren Gatten gehabt; auch er war nun dahin!

Da saß die arme Frau, mit den thränen-losen Augen in die Flämmchen hineinstarrend und mit matter Stimme immer wieder den Namen „Billy“ vor sich himmelmelnd.

Draußen ging die Hausihüre und ein kalter Luftzug ließ die kleinen Flämmchen hin- und herflackern. Auch die Zimmerthüre ging auf und in der dunklen Dämmerung, durch die der dämpfliche Rebel nachzudrücken schien, stand ein wohl kaum achtjähriger Knabe mit bleichen eingefallenen Augen und Wangen. Um den Hals hatte er mittelst einer Schnur ein Restchen befestigt, worin er Zündhölzler zum Verkauf bat, wie so viele hundert Kinder der Millionenstadt. Der Glanz der Lichter schien ihn zu blenden, er wagte nicht, den Fuß über die Schwelle zu setzen.

Da! Die Frau hob müde den Kopf und starrte einen Augenblick nach der Thüre, als sähe sie einen Geist. Dann war sie mit einem einzigen Sprung auf der Schwelle und hielt das bleiche Geschöpf in ihren Armen.

„Billy!“ In diesem einzigen Schrei machte sich das arme g'quälte Mutterherz Luft. All-mählich schien auch dem Knaben eine dämmernde Erinnerung zu kommen, beim Anblick des Christ-bäumchens, und die kindliche Zunge stammelte wieder, seinen Kopf an die Mutterbrust drückend, das ungewohnte Wort: „Mama“ — Balsam für das Mutterherzen! Und droben im Himmel sangen die Englein.

„Ehre sei Gott in der Höhe  
Und Friede auf Erden  
Und den Menschen ein Wohlgefallen!“

