

Belletristische Beilage

zum sächsischen Erzähler.

Zur gemeinnützigen Unterhaltung für alle Stände.

Unter den Sternen.

Roman von Paul Böttcher.

(Fortsetzung.)

IV.

Es war an einem sonnigen Sommernachmittag, etwa sechs Wochen nach obigem Abschnitt, als Herrmann von Sellern, mißgestimmt, wie er in den letzten Wochen immer war, von einem kurzen Spaziergang auf dem Heimweg begriffen war.

Er schien tief nachsinnend und war in einem lebhaften Selbstgespräch begriffen, so daß er nicht einmal bemerkte, wie die Vorübergehenden ihm und seinen komischen Gesten lächelnd nachschauten.

Woran mochte er jetzt denken? Welcher Gedanke beschäftigte ihn so lebhaft? Bei Hermann durfte man eigentlich „von welchem Gedanken“ gar nicht sprechen; er hatte nur noch den einen, und der hieß „Franziska.“

Es war immer noch der gleiche Kampf, der schon lange in seinem Innern tobte, und der noch lange nicht ausgelämpft schien: „der Kampf zwischen Liebe und Ehre.“

Franziska war jetzt geheilt und Hermann durfte sich das Verdienst zusprechen, sein Redlichstes zu dieser Genesung beigetragen zu haben. Und gerade heute hatte er beabsichtigt, seinen Abschiedsbesuch bei seiner schönen Patientin zu machen; aber immerwährend, so oft er auch schon in der Nähe ihrer Wohnung gewesen, wurde er in seinem Entschluß wieder wankend. Der Abschied von ihr fiel ihm offenbar schwer. Er konnte sich durchaus nicht mit dem Gedanken befreunden, diese Rose für ein Anderen gerettet zu haben, wo es doch nur eines Wortes von ihm bedurft hätte, um sie selbst zu pflücken. Er wußte recht wohl, daß er bei Franziska Gegenliebe fand und schon oft hatten ihm die Worte, mit welchen er um sie werben wollte, auf der Zunge geschwebt, aber noch jedes Mal blieben sie unausgesprochen. Und daran war eben nur der Name „Faber“ schuld, an den er allemal so unangenehm erinnert wurde. Er hatte sich zum eigenen Hohne ja selbst diesen Namen beigelegt und er mußte es nun willig geschehen lassen, daß ihn Franziska sehr häufig in dieser Weise anredete.

Unter immerwährendem Gräbeln gelangte Herrmann endlich und ohne seine Absicht ausgeführt zu haben, wieder bei seiner Wohnung an und fast unbewußt, mechanisch öffnete er die Thür seines Hauses. Erst dann gelangte er wieder zu klarem Selbstbewußtsein, als ihm, in dem Wohnzimmer

angelangt, nicht der alttrauliche, gewohnte Gruß seiner Mutter entgegenklang.

Frau von Sellern hatte den Eintritt ihres Sohnes nicht einmal bemerkt, so vertieft war sie in der Nachricht eines Zeitungsblattes, die sie schon zu verschiedenen Malen durchgelesen hatte.

Der Inhalt des Artikels schien Helene vollständig zu fesseln, man sah dies an dem erregten Miensspiel und an dem nervösen Zittern ihres Körpers. Ein seltenes, hohes Interesse mußte ihr der Inhalt dieser Zeilen abgewinnen.

Hermann, durch diese befremdende Beobachtung neugierig gemacht, trat seiner Mutter leise näher und las über deren Achseln die in auffallender Schrift gedruckten Zeilen:

Ein Irrthum der Justiz.

Vor etwa 15 Jahren versetzte die Nachricht eines Mordes die Einwohnerschaft in Z., einem kleinen süddeutschen Städtchen, in nicht geringe Bestürzung. Die That erregte aber auch in weiteren Kreisen ungeheures Aufsehen, insofern der des Mordes Verdächtige, Alfred Faber, ein weit und breit geachteter und beliebter Künstler und gefeierter Componist gewesen ist, der auch, dessen werden sich noch Viele entsinnen, das Wiener Publikum mehrere Monate hindurch mit seinem herrlichen Spiel entzückte. Der That voran ging eine Streitsache, die damit endigte, daß Herr v. Sellern, so ist der Name des Gemordeten, seinen Gegner, Herrn Faber, zum Duell forderte. Letzterer jedoch hat, so hieß es in der Begründung des Urtheils, seinen Gegner, um sich diesem als der Beleidiger und somit Benachtheiligte nicht stellen zu dürfen, hinterrücks erschossen und der Gerichtshof mag seinerzeit dadurch überzeugt worden sein, daß der Getödtete, der noch einige Minuten nach seiner Verwundung gelebt hatte, vor hinzugeeilten Leuten die That in der oben angegebenen Weise beschrieben und Herrn Faber als seinen Mörder bezeichnet hatte. Die Folge war, daß derselbe zu zwanzigjährigem Kerker verurtheilt wurde.

Nun hat vor 10 Tagen in dem Orte, wo sich die That zugetragen, ein Tagelöhner, man nannte ihn den Lindenfrieder, auf seinem Sterbebette bekannt, daß nicht Faber, sondern er der Mörder des Herrn von Sellern sei. Er habe die That aus Rache gegen den Getödteten verübt und hat auch die Gründe für seine Rache genannt. Er erzählte, daß er seinerzeit vor dem Hause des Herrn von Sellern mit dem Zerklleinern von Steinen beschäftigt gewesen und so wegen des sehr laut geführten Wortkampfes unfreiwilliger Zeuge des Streites und des verabredeten Duells geworden sei. Er habe das

Gedächtnis zur Ausführung seiner Rache für günstig erachtet und sich am andern Morgen in der Nähe des geplanten Zusammentreffens versteckt gehalten. In dem Augenblick, wo Faber sich seinem Gegner genähert, habe er den Schuß auf den Letzteren abgefeuert, der diesen sofort zu Boden gestreckt hätte. Weiter hat der Lindenrieder noch gestanden, daß er nicht beabsichtigt habe, v. Sellen hinterücks zu erschießen, aber da er in dem Augenblick noch mehrere Leute in der Nähe wußte, die ihn hätten entdecken können und von Sellen ihm unglücklicherweise bei der Annäherung Faber's den Rücken wandte, so habe er, um sich die Rache nicht entgehen zu lassen, die That schnell verübt und sei unbemerkt und auf Umwegen nach Hause geeilt. Daß seine That für Herrn Faber so verhängnisvoll werden würde, das habe er vorher nicht überlegt und später habe er aus Furcht vor Strafe geschwiegen.

Soweit das schreckliche Geständniß eines Mannes, den jetzt ebenfalls die Erde deckt. Der Staatsanwalt hat sofort von dieser Enthüllung Notiz genommen und eine nochmalige Durchsicht des gesammten Actenmaterials veranlaßt. Auch sind die Gründe genau geprüft, die der Lindenrieder für seine That angegeben und es hat sich nun, — nachdem Faber fünfzehn Jahre im Kerker geschmachtet, — seine vollständige Schuldlosigkeit herausgestellt.

Erst gestern haben sich dem Ärmsten, der von Anbeginn her bis auf den heutigen Tag seine Unschuld behauptet hat, die Thüren des Gefängnisses geöffnet. Herzzerreißend war der Anblick des schmerzgebeugten Mannes, als ihm die Botschaft, daß ihm die Freiheit und seine Ehre wiedergegeben sei, überbracht wurde. Der Mann mochte längst die Hoffnung, je in die Welt zurückkehren zu dürfen, aufgegeben haben, denn als man ihm die Nachricht überbrachte, stand er anfangs, wie wenn man ihm eine Mähr aufbürden wollte, ungläubig da. Als jedoch derselbe Richter, der damals das Schuldig über ihn gefällt, an den Unglücklichen herantrat und mit bewegten Worten für seinen schweren Irrthum Abbitte leistete, als endlich der Director des Gefängnisses ihm freundlich zusprach, nunmehr von seiner Freiheit Gebrauch machen zu wollen, da schwanden auch bei ihm die letzten Zweifel und Thränen, wirkliche Freudenthränen rannen dem im Kerker Ergrauten über die vergrämten Züge. Ungeachtet seiner Umgebung fiel er auf die Knie und die Hände zum Himmel erhoben schickte er ein lautes Dankgebet zu dem empor, der endlich die Wahrheit an das Licht gebracht hat. Ein tiefes Gefühl der Rührung und des Mitleids bemächtigte sich aller Umstehenden und wer je noch Zweifel an der Unschuld Faber's gesetzt hatte, dem mußten sie bei diesem Anblick schwinden. Der Mann kam sich vor wie ein neugeborenes Kind, als er die Sträflingskleidung abgestreift hatte und unsicher tastend über die Schwelle des Gefängnisses schritt. Seit fünfzehn Jahren in der Nacht des Kerkers durfte er gestern zum ersten Male wieder den Himmel in seiner unendlichen Ausdehnung überblicken, die Berge und die Thäler lagen unverhüllt vor seinem verklärten Blick und er durfte ungezwungen seiner Freude über

die Macht der Natur Ausdruck geben. Und wer vermag den Eindruck dieser Herrlichkeiten besser zu empfinden, als derjenige, dem sie so lange Jahre entzogen waren? Welchen Vorwurf, fragen wir, muß sich derjenige machen, der seinen sehenden Mitmenschen für alles dies unschuldig zur Blindheit verurtheilt hat? Was ersetzt dem Unglücklichen die so lange entzogene Freiheit, den verschwundenen Lebenssommer, und vielleicht auch die im Gefängniß geopfert Gesundheit?

Denn daß die Körperkräfte des noch im besten Lebensalter stehenden Mannes bedeutend gelitten hatten, das sah man an dem beinahe ergrauten Haupt und an der halb gebrochenen Gestalt; die Füße, die sich erst wieder an Bewegung gewöhnen müssen, vermochten kaum den schwachen Körper zu tragen und zu wiederholten Malen mußte er sich, als er das Gefängniß verlassen, einen Ruheplatz suchen, um wieder neue Kräfte zu sammeln. Wie wir hören, will er sich zu seiner Tochter begeben, die unterm Publikum ebenfalls nicht unbekannt ist. Es ist die von der Hand des kürzlich verurtheilten Schurken Bellmann so schwer getroffene, überall beliebte und berühmte, unter dem Namen Frigga Weise bekannte Tragödin. Wünschen und hoffen wir, daß der Schwergelährte sich durch die Liebe und Pflege seiner Tochter wieder aufrichten und bei ihr dasjenige finden möge, was er so lange entbehren mußte, — das Familienglück!

Frau von Sellen hatte erst dann die Nähe ihres Sohnes bemerkt, als er, durch die Anfangszeilen des eben Gelesenen aufmerksam gemacht, ihr das Zeitungsblatt aus den Händen entwunden hatte.

Sierig verschlangen seine Augen dessen Inhalt und als er mit dem Lesen geendet hatte, da hob und senkte sich seine Brust unter schweren Athemzügen, wie wenn eine Centnerlast darauf ruhte. Ein mächtiger innerer Kampf hatte sich seiner bemächtigt. Was hatte die Familie Faber nicht seines Namens wegen schon, alles erdulden müssen. Der Vater hatte den Verlust seiner Freiheit, seines Glückes und seines Ruhmes zu beklagen, seine Tochter hatte die Hand des Mörders getroffen, und das Alles des Namens wegen, dessen Träger er war. Allerdings war es eine merkwürdige, seinerseits unverschuldete Verletzung von Umständen, die seinen Namen mit dem Geschehenen in Verbindung gebracht; aber dennoch fühlte er sich verpflichtet, das schwere Leid, welches der Familie Faber zugesügt worden, wieder zu sühnen.

Aber auf welche Weise sollte er den Mann entschädigen? Nicht die Reichthümer der ganzen Welt konnten ihm ersetzen, was er verloren. Der Zwiespalt in der Seele Hermanns war noch größer denn je zuvor. Auch der Gedanke an Franziska drängte sich ihm wieder auf. Jetzt, nachdem die bisherige Schranke zwischen ihm und ihr gefallen, nachdem er unbeschadet seiner Ehre ihr hätte seine Hand bieten können, jetzt hatte sich ihm ein neues, noch viel größeres Hinderniß in den Weg gestellt. Würde sie ihm, dem Sohne desjenigen, um dessentwillen ihr Vater so viel erduldet, überhaupt noch ihre

Han
für
will
verf

im
ein
W
Bati
Tod
litter
Fabi
selbst
heim
des
Du
miff
läng
verab
das
licher
Hern
Wor

Helen
Bate
zu b
Kinde

erwid

theilt
betrif
ander
aus
aus

abgeb
den
Deine
Werb

entgeg

Resig
Worte
nur g
es gar
hatte.
gleich
heißes
ergebe
wenn
sollte.
eben
beleid
in Rü
einmal
Mutte
vergeb
und er

Hand und ihr Herz schenken? Mußte er nicht fürchten, daß Faber, selbst wenn Franziska einwilligte, wegen des Geschehenen ihm die Tochter versagen würde?

Hermann schritt eine geraume Zeit nachdenkend im Zimmer auf und nieder. Endlich schien in ihm ein Entschluß gereift zu sein. Er trat zu seiner Mutter und sagte: „Du kennst jetzt meine bisherige Patientin, liebe Mutter, Frigga Weise ist die Tochter des Mannes, der unserwegen schuldlos gelitten; ich habe es längst gewußt, daß es Franziska Faber ist, die meine Patientin gewesen, wenn sie selbst auch ihren wahren Namen mir gegenüber verheimlicht hat. Ich habe Dir diese Entdeckung deshalb bisher verschwiegen, weil ich fürchtete, Du könntest meine ferneren Besuche in jenem Hause mißbilligen, und, ich gestehe es frei, trotzdem ich längst schon beabsichtigt hatte, mich von dort zu verabschieden, so konnte ich es eben doch nie über das Herz bringen, weil Franziska einen unauslöschlichen Eindruck auf mich gemacht hat.“ Hier machte Hermann ein kurze Pause, wie wenn er seine ferneren Worte noch überlegen müßte.

„Und was gedenkst Du nun zu thun?“ fragte Helene gespannt.

„Ich werde um Franziska werben und, wenn der Vater einwilligt, ihm ein wirkliches Familienglück zu bereiten suchen; vielleicht daß er im Glück seiner Kinder das eigene Glück sucht und zu finden vermag.“

„Weißt Du auch, ob Franziska Deine Liebe erwidert und; weiß sie vor Allem, wer Du bist?“

„Ich zweifle nicht daran, daß sie meine Neigung theilt; was jedoch den zweiten Theil Deiner Frage betrifft, so habe auch ich mich leider unter einem anderen Namen dort eingeführt, und zwar wiederum aus dem Grunde, weil ich fürchtete, sie könnte mich aus ihrer Nähe zu bannen.“

Ein unheimliches Schweigen war an Stelle des abgebrochenen Gesprächs getreten, das Hermann mit den Worten unterbrach: „Du hast mir noch nicht Deine Absicht über die von mir beabsichtigte Werbung um Franziska mitgetheilt, liebe Mutter.“

„Laß uns von hier ziehen und entjagen“ entgegnete Helene mit tonloser Stimme.

Hermann war ganz betroffen von der tiefen Resignation, welche seine Mutter mit den letzten Worten zur Schau trug. Aber bei ihm war diese nur geeignet, das Gegentheil zu erzeugen; er hatte es ganz überhört, daß seine Mutter auch sich gemeint hatte. Für ihn war der Gedanke der Entsagung gleichbedeutend mit dem Abschied vom Leben, sein heißes Blut vermochte sich nicht widerstandslos zu ergeben. „Dazu ist es noch Zeit,“ entgegnete er, „wenn der Vater meine Werbung wirklich ablehnen sollte. Die voraussichtliche Zurückweisung müßte ich eben als einen Ausdruck des berechtigten und beleidigten Stolzes betrachten und sie könnte mich in Rücksicht darauf, was der Mann erduldet, nicht einmal beleidigen. Ich gehe jetzt zu Fabers, liebe Mutter,“ fuhr er erregt fort, „ist dieser Gang ein vergeblicher, so will ich gern Deinen Rath befolgen und entjagen!“

(Schluß folgt.)

Volkswirthschaftliches.

— Es ist eine bekannte Thatsache, daß es sehr schwer ist, Pferde zum Verlassen des Stalles zu bewegen, wenn ihnen der Feuerschein eines brennenden Nebengebäudes entgegenleuchtet; es ist aber auch eine Sache der Erfahrung, daß Pferde gefattelt oder angeschirrt ohne Schwierigkeit den Stall verlassen. Leider ist dieses einfache Mittel nicht allgemein bekannt und wenn es bekannt ist, wird gewöhnlich im Augenblick der Gefahr nicht daran gedacht.

— Bei dem reichen diesjährigen Obstsegen dürfte es von Interesse sein, einige Verwendungsarten der Amerikaner kennen zu lernen, wie uns solche Heinrich Semmler in seinem neuesten Buche „Die Hebung der Obstverwerthung und des Obstbaues“ mittheilt:

Birnenalat. Man schält feine Tafelbirnen, schneidet sie in acht Stücke und wirft sie in einen Teller, dessen Boden ganz feicht mit Zitronensaft bedeckt ist, dann bestreut man sie mit weißem Zucker und übergießt sie mit Franzbranntwein oder einem anderen feinen Branntwein und mischt gut.

Pfirsichalat. Man schält die Pfirsiche, bestreut sie mit Zucker, übergießt sie mit weißem Rheinwein und mischt.

Gemischter Obstalat, aus gleichen Theilen Birnen, Pfirsichen und Mirabellen bestehend. Die beiden ersten Obstsorten werden geschält und geachttheilt, die Mirabellen entkernt und halbirt, dann alle mit Zucker bestreut, mit Franzbranntwein übergossen und gemischt. Wenn man noch Erdbeeren hat, wird der gefüllte Teller damit garnirt.

Vogelnester. Das ist der Name für Quitten, wenn sie in folgender Weise zubereitet sind. Sie werden geschält, aber nicht zerschnitten, die Kernhäuser sind mit einem Messer oder Stoßeisen zu entfernen. Dann rückt man sie in einer Pfanne hart aneinander, mit den Löchern senkrecht, die mit Zucker zu füllen sind. Dann macht man Schaum von Eiweiß und Rahm, breitet ihn über die Quitten aus und bringt die Pfanne in einen heißen Backofen oder Bratröhre, denn das Backen muß rasch vollzogen werden.

(Gedämpfte Birnen.) Man schält feine Tafelbirnen, viertheilt und legt sie in eine Pfanne, welche man auf schwaches Feuer setzt. Sobald sie warm zu werden beginnen, werden sie dünn mit Zucker bestreut und dieser, einige Sekunden später, mit Zitronensaft beträufelt. Dann schüttelt man die Pfanne, bis der Zucker vergangen ist, wendet die Birnenschnitte um, läßt sie noch 5 Min. dämpfen und legt sie auf einen Teller, indem man die Brühe, welche sich in der Pfanne gebildet hat, über sie gießt.

(Gebratene Aepfel.) Diese sind eine wahre Delicatesse, die in Amerika bei Jung und Alt mit Recht sehr beliebt ist. Man nimmt Aepfel von saurer Sorte, schält sie und entfernt die Kernhäuser, ohne sie zu theilen. Dann füllt man die Kernhauslöcher mit gestoßenem Zucker, legt ein kleines Schnittchen Butter oben auf, stellt die

Äpfel in eine Bratpfanne und bringt diese in eine heiße Bratröhre oder einen Backofen. Zuweilen ändert man auch das Verfahren etwas ab, indem man die Äpfel viertheilt und in einer mit Butter bestrichenen Pfanne brät, nachdem man sie mit Zucker bestreut hat. Sie werden aber in dieser Weise nicht so gut.

— (Wie bereitet man auf die einfachste Weise einen guten Obstwein?) Diese Frage soll hier nur insoweit ihre Erledigung finden, als es sich um die Bereitung des eigenen Hausstrunkes handelt, die Anwendung großer Maschinen also ausgeschlossen ist. Was die Qualifikation der einzelnen Kernobstsorten zur Obstweibereitung anlangt, so gehört zur Gewinnung eines guten haltbaren, weinartigen Getränkes, daß die Säfte eine gewisse Menge von Zucker und Säure enthalten; reinsüße Äpfel geben, ebenso wie reinsüße Birnen, einen schlechten und saden, sich schwer klärenden Most; dagegen geben Süßäpfel zur Hälfte mit Holzäpfel, oder auch mit einem geringeren Quantum von Früchten des Speierlingbaums, *Sorbus domestica*, oder auch des *Malus baccata* gemischt, einen sehr guten und angenehmen Obstwein, sowie süße Birnen zur Hälfte mit der sehr herben Wolfsbirne, oder ebenfalls mit Holzbirnen gemischt. Alle säuerlich-süßen Äpfel und herb-süßen Birnen sind daher in erster Linie zur Obstweibereitung geeignet. Ein großer Vortheil ist, daß die für Obstweibereitung zu verwendenden Früchte nicht vollkommen reif zu sein brauchen, sich vielmehr durch die Stürme herabgeschütteltes Obst sehr gut dazu verwenden läßt, denn durch die Vorbereitung zum Vermosten, während des Zerschneidens und Pressens wird die Zeitigung des Fruchtfleisches infolge des Zutrittes des Sauerstoffes der Luft wesentlich noch beschleunigt. Ueberreifes oder angefaultes Obst haben die üble Eigenschaft, den aus ihrem Fleisch gewonnenen Most schleimhaltig und zähe zu machen. Bei Verarbeitung größerer Mengen thut man, insbesondere beim Winterobst, gut, dasselbe längere Zeit, etwa 14 Tage lang, auf größere Haufen in geschützten Räumen über einander zu schütten; hierdurch wird eine Gährung, das sogenannte Schwitzen, erzeugt, wodurch die Zeitigung des Fruchtfleisches ebenfalls wesentlich beschleunigt, die Zuckerbildung also erhöht wird. Nachdem die zu vermostenen Früchte gewaschen sind, werden sie zerkleinert. Man kann dies durch Zerstoßen in einem steinernen oder hölzernen Gefäß mittelst Stößer auch auf einem größeren Reibeisen bewerkstelligen; für den Betrieb im Großen dienen hierzu bekanntlich besonders construirte Obstmahlmühlen. Den gemahlten Obstbrei kann man, zum Zweck vermehrter Zuckerbildung, wenn derselbe von späten Winterfrüchten oder noch nicht lagerreifen Obstsorten stammt, 30 bis 48 Stunden bei öfterem Umrühren in einer Holzhütte zugedeckt stehen lassen, ehe er ausgepreßt wird, während dagegen solcher von vollkommen reifem Obst sofort nach dem Mahlen gepreßt werden muß, weil andernfalls eine namhafte Verschlechterung des Mostes eintreten würde. Zum Auspressen kleinerer

Quantitäten kann man sich entweder eines reinen leinernen Beutels bedienen, besser dagegen ist eine Obstpresse, welche Gebr. Eberstein in Dresden (Altmarkt) schon zu 22 bis 25 Mark abgeben, da durch dieselbe mehr Saft erzeugt wird. Der gewonnene Saft (Most) wird sodann in ein gut gereinigtes und geschwefeltes Faß gebracht und kann man die Pressrückstände nochmals, mit Wasser vermischt, in die Bütte bringen und wie vorher beschrieben aufnehmen lassen; auf den Centner Frucht rechnet man 10 Liter Wasser. Hierauf geschieht die zweite Pressung und wird der hierdurch gewonnene Most dem der ersten Pressung zugefüllt. Der Zuckerzusatz zum Wein richtet sich nach dem Geschmack des Consumenten und der Güte des verwendeten Obstes; ein Zusatz von 4 bis 5 Kilo besten Raffinadzuckers auf den Hectoliter Most bei obigem Wasserzusatz giebt einen vorzüglichen Wein. Im Fasse, welches bis an den Spund vollgefüllt wird, geht nun, je nach der Temperatur des Kellers in kürzerer oder längerer Zeit, die Gährung vor sich und ist für die Erzeugung derselben eine Temperatur von 10 bis 12 Grad Reaumur erforderlich. Durch die Gährung werden alle fremden und unreinen Theile aus dem Most entfernt und ist durch Nachfüllen von zurückgehaltenem Most dafür zu sorgen, daß das Faß während dieses Processes stets spundvoll gehalten wird. Sobald die stürmische Gährung vorüber, d. h. keine festen Theile mehr ausgestoßen werden, wird ein sogenannter Gährspund aufgesetzt, damit dem Wein nicht zuviel Kohlensäure verloren geht. Durch den hölzernen Spund ist eine dünne Blech- oder Glasröhre geführt, deren gebogener längerer Arm in ein Wassergefäß geleitet wird. Sobald keine Blasen in dem letzteren mehr aufsteigen, ist die Gährung vorüber und nachdem das Faß abermals spundvoll gemacht, wird es mit einem gewöhnlichen Spund fest verschlossen und muß während des Winters nur öfter nachgesehen werden, daß das Faß voll ist und erforderlichen Falls nachgefüllt werden. Im Februar wird der nun schon geklärte Wein von der Hefe auf ein anderes gut gereinigtes Faß abgezogen und hält sich ein so zubereiteter Wein, je nach der Güte des dazu verwendeten Obstes, 4 bis 6 Jahre. Ist der Verbrauch des Weines vom Faß kein großer, so thut man besser, ihn auf Flaschen zu ziehen; er gewinnt dadurch an Kraft, Lieblichkeit und Dauer, doch darf dies erst geschehen, nachdem er vollständig hell und klar ist. Die Flaschen sind im Keller stehend, nicht liegend aufzubewahren.

Schmidt & Günther's Leipziger Illustrierte Jagdzeitung 1884 Nr. 1, herausgegeben vom Königl. Oberförster Rißsche, enthält folgende Artikel:

Zum Fang des Raubzeuges. Von G. von Wolfferdsdorf. — Geschichten von einem verschmitzten Müller. Vom Oberförster Heinemann. — Erinnerungen von der Versammlung Deutscher zu Straßburg. Von Max Lang. — Mancherlei. — Illustrationen: Eine Straßensfamilie. — Waldbrand.

Originalzeichnung von W. Müller. — Inserate. Die Illustrierte Jagdzeitung von Schmidt u. Günther in Leipzig erscheint am 1. und 15. des Monats und kostet bei den Buchhandlungen halbjährl. M. 3., bei den Postanstalten vierteljährlich M. 1.50

Druck und Verlag von Friedrich May, redigirt unter Verantwortlichkeit von Emil May in Bismarckwerda.

Helene
dem da
in den
Schritt
Hoffnung
Nein!
von den
das Gl
Begegnu
an ihre
gegen ih
verhängt
— gewo
zu müß
zur Last
Mit
beschäfti
der Rich
schritt un
Schwäch
Mienen-
besondere
Der
anscheiner
mußte e
gekommen
hier gewe
schien sei
er hier u
jenes sei
die hervor
zu verwur
Der
Passage in
Helene ge
die nun
Sonne,
den Kirch
widerspieg
letzten So
ich mit
Klagen ve
„dürft ich
Meeres,
umspülen.“
Und g
sinkenden
beobachtete