



Staats- und
Universitätsbibliothek
Bremen

Staats- und Universitätsbibliothek Bremen

DFG Projekt Die Grenzboten

Die Grenzboten

Berlin u.a., 1841 - 1922

Der gerechte und vollkommene Austernesser. 2.

urn:nbn:de:gbv:46:1-908

Wir fügen dem hier Mitgetheilten nur noch Einiges über die drei auf das Christfest folgenden Festtage, den Tag Johannis des Evangelisten (27. Dec.), den Tag der unschuldigen Kindlein (28. Dec.), und den Davidstag (30. Dec.) hinzu. Am Johannistag pflegt man, wie in verschiedenen andern katholischen Ländern, in den Kirchen Wein weihen zu lassen, der eine heilsame Arznei für Vieh und Menschen und ein nützlicher Abschiedstrunk bei Reisen sein soll. Am Tage der unschuldigen Kindlein pflegen die Kinder im Egerland (wie zu Uschermittwoch im Meißnischen) mit Ruthen umherzulaufen und die Erwachsenen, denen sie begegnen, zu peitschen, wofür ihnen eine Gabe gereicht werden muß. Unter den Czechen dagegen herrscht der Gebrauch, früh am Morgen die noch in den Betten liegenden Kinder zu fragen: „Wie viel gab es unschuldige Kindlein?“ Wer es nicht weiß, bekommt Schläge und wird daran erinnert, daß es grade viertausendvierhundertundvierundvierzig waren. Am Davidstag endlich muß man Holz fällen, da das an demselben geschlagne einer alten Bauernregel zufolge weder von der Fäulniß noch vom Wurm angegriffen wird und mit jedem Jahr an Härte gewinnt. Die Czechen meinen übrigens, daß König David nicht in den Himmel gekommen ist, sondern im Monde sitzt. Wer aber nach dem Monde aufblickt und unglücklicherweise gerade einen Augenblick trifft, wo dem heiligen König und Harfenspieler eine Saite springt, der büßt sofort sein Augenlicht ein.

Der gerechte und vollkommene Austerneffer.

2.

Wir kommen zur Naturgeschichte der Auster, in welche ich alles hierher gehörige Geographische sowie einige Regeln über die beste Aufbewahrung und Versendung der köstlichen Muschel einschleße.

Die Auster werden von den Naturforschern den kopflosen Mollusken oder Weichthieren beigezählt, und zwar bilden sie eine der sechs aristokratischen Familien dieses in Schalen wohnenden Meervolks, welche der Ehre theilhaftig sind, dem Herrn der Schöpfung zur Speise dienen zu dürfen. Wie andere adelige Geschlechter zerfallen sie in verschiedene Zweige und Nebenäste, die sich theils durch den Ort, wo sie sich angesiedelt haben, theils durch ihre

Lieblingsfarbe, theils durch andere Eigenschaften unterscheiden. So nennt man sie anders, je nachdem sie auf Felsengrund oder auf Sand oder auf Schlamm wohnen, und so ist die spanische Auster in rothe Schalen gekleidet, die illyrische in braunen Panzer gehüllt und schwärzlich von Farbe am Leibe, und die in Paris besonders angesehene zeichnet sich durch eine grüne Farbe aus, während ein in's ferne Morgenland verschlagener im Rothen Meer ansässig gewordener Zweig der Familie nach dortigem Landesbrauch in allen Farbennuancen des Regenbogens prunket. Die Beziehungen, nach denen die Gastronomie das ihr so werthe Geschlecht eintheilt, werden später erörtert werden.

Die untere Schale der Auster ist concav, die obere platt. Beide werden geöffnet und geschlossen vermittelst eines starken Muskels, der die Thür des Hauses besser zusammenhält, wie manches künstliche Schloß. Die Außenseite der Schale leuchtet bisweilen im Dunkeln wie mit einem Schwefelstämmlchen, was nach Aussage des Mikroskops von drei Arten kleiner Thierchen herrührt, die sich auf ihr des Daseins freuen. Die Auster athmet ähnlich wie der Fisch durch Kiemen, welche von dem sogenannten Mantel oder Bart umgeben sind. Letzterer besteht aus zwei Lappen, die mit kleinen häutigen Fibern ausgefüllt sind, welche, in der Form von Strahlen dem Munde des Thiers zulaufend, letzterem zum Erfassen und Verzehren seiner Nahrung dienen. Ungleich andern Schalthieren kann die Auster sich nicht von der Stelle bewegen, Ihre einzige Bewegung besteht darin, daß sie ihr Gehäuse öffnet und schließt, um die Nahrung zu empfangen, die ihr die Wellen zutreiben, und die in kleinem Seegewürm und zarten Meereralgen besteht. Der Magen der Auster liegt nahe beim Munde. Die Kiemen, welche die Lunge ersetzen, befinden sich in dem Mantel. Die Leber ist klein, die Galle verhältnißmäßig groß. Das Herz hat zwei ziemlich weit von einander entfernte Kammern. Der Puls schlägt sehr langsam.

Die Natur hat der Auster zwar keine Augen verliehen, wol aber eine große Empfindlichkeit für den Wechsel des Lichts, und darin die Fähigkeit, sich gegen die meisten der vielen Feinde zu schützen, die ihr nachstellen. Sobald der Schatten eines sich nähernden Bootes auf sie fällt, schließt sie ihre Schalen, ehe noch irgend eine Bewegung des Wassers sie erreicht haben kann. Diese Sensitivität ist leicht zu studiren im Seewasser-Aquarium, wo die Auster mit ihren schönen Wimpern, die bei Weitem zarter sind als die zartesten Spigen am Hochzeitskleid einer Braut, stets ein Gegenstand großen Interesses ist.

Die Auster ist ein hermaphroditisches Thier. Ihre Fortpflanzung wird durch selbsterzeugte Eier bewirkt, die sie in Gestalt eines grünlichen milchartigen Safts in sich trägt und im Mai und Juni aus sich entläßt. Betrachtet

man diesen Saft durch das Mikroskop, so findet man, daß er aus unzähligen kleinen mit Schalen versehenen und lustig umherschwimmenden Austern besteht. Man hat berechnet, daß ein einziges Mutterthier eine Million dieser winzigen Jungen in sich birgt. Ausgestoßen aus der Mutter treiben sie, von ihren zarten Schalen bedeckt, umher, bis sie sich vermöge einer leimigen Substanz an irgend einem Gegenstand auf dem Meeresboden festsetzen, wo sie verbleiben, bis der Austerrechen oder ein anderer Störenfried sie losreißt. Diese Jungen sind sehr bald, Einige sagen schon vier Monate nach ihrer Geburt, im Stande, andere zu erzeugen. Wenn die Auster die Größe eines preussischen Thalers erreicht hat, so ist ihre Schale noch immer sehr klein und zart, und erst nach dem dritten oder vierten Jahre reißt sie für die Tafel.

Wenn wir für die Frage des Narren im Reaz, sag, wie die Auster ihre Schale macht, keine Antwort haben, so können wir doch nach der Schale sagen, wie alt das Thier ist. Es verhält sich damit ungefähr wie mit den Jahresringen der Bäume. Einem Pferde sehen wir, um sein Alter zu erfahren, in das Maul. Die Auster hat, wie der Mensch, ihre Jahre auf dem Rücken. Jeder, der eine Auster in Händen gehabt hat, wird bemerkt haben, daß die Schale derselben aus übereinander geschichteten Blättern von kalkiger Substanz zusammengesetzt ist. Jedes dieser Blätter bezeichnet das Wachsthum eines Jahres, und so läßt sich durch Zahlen derselben mit ziemlicher Genauigkeit bestimmen, wie alt das Haus und dessen Inasse ist. Bis zur Zeit der Reife des Thieres sind jene Blätter oder Schichten regelmäßig übereinander gelegt, später werden sie unregelmäßig, so daß die Schale plump und unschön aussieht. Nach der großen Dicke mancher Schalen zu urtheilen, ist das Thier, wenn es ungestört bleibt, fähig, ein sehr hohes Alter zu erreichen, und man will fossile Austern gefunden haben, deren Schalen neun Zoll stark waren und deren Alter daraus auf mehr als hundert Jahre berechnet wurde.

Die junge Familie der Auster bleibt meist in der Nähe der Mutter, und daraus erklären sich die großen Austernbänke, die man in allen Meeren der gemäßigten und heißen Zone antrifft und die bisweilen eine solche Höhe erreichen, daß Schiffe an ihnen scheiterten. Bei Reading in Berkshire findet sich eine fossile Austernbank, die etwa zwei Fuß dick ist und eine Fläche von sechs Aekern bedeckt. Weit größer sind die fossilen Austernbänke, welche durch vulkanische Gewalten an der Westküste Amerikas vom Meeresgrund herausgehoben worden sind und bei einer Höhe von sechzig bis achtzig Fuß eine Länge von sechs bis acht deutschen Meilen sowie eine durchschnittliche Breite von einer halben Meile haben. Ähnliches zeigen die Gestade von Georgia, wo die Auster außer der Wohlthat, die sie dem Menschen durch ihr nahrhaftes und wohlgeschmeckendes Fleisch erweist, auch Tausende menschlicher

Wesen vor jenem Unglück bewahrt, welches die Bewohner der schleswig-holsteinischen Westküste durch die mächtigen Haffdeiche von sich und ihren fetten Marschländern fernhalten. Wie hier, so besteht auch dort der Boden meist bis auf weite Strecken landeinwärts aus schwammigem Alluvialschlamm, der außerordentlich fruchtbar ist, aber dem Angriff heftiger Sturmfluthen bei seiner weichen Beschaffenheit nur geringen Widerstand entgegensetzt. In der That, dieses Marschland ist so nachgiebig, daß man an vielen Stellen noch drei bis vier Meilen von der See einen eisernen Stab ohne Schwierigkeit zehn bis zwölf Fuß tief hineintreiben kann. Dazu kommt, daß dieser Landstrich von zahlreichen vielgewundenen Bächen und Flüssen durchströmt wird, die sehr bald ihre Betten durch Abspülung der Uferländer erweitern und die ganze Gegend in einen ungeheuren Morast verwandeln würden, falls die Auster nicht solchem Schaden entgegenarbeitete. Diese nämlich hat sich nicht nur wie ein gewaltiger Wasserbrecher zwischen das Meer und das Land gelagert, sondern umsäumt auch die Mündungen der Flüsse und Bäche bis auf weite Strecken hinauf und bis zur Höhe von zwölf bis achtzehn Fuß mit einer Mauer von Millionen ihres Geschlechts. Die untern Schichten dieser Schuttwälle sind natürlich ohne Leben, da die hier liegenden Auster ihre Schalen nicht öffnen können, die obersten dagegen dienen den in diesen Marschen arbeitenden Regern bisweilen zu großartigen Schwelgereien. Die Fluth spült Massen derselben in das Gras und Gestrüpp des Strandes. Während der Ebbe aber eilt der schlaue Schwarze, dieses Gestrüpp in Brand zu stecken, und dann findet er das weite Aschenfeld mit Tausenden gebratner Auster bedeckt.

So leicht wird es den Bewohnern cisatlantischer Länder nicht gemacht. Zu diesen kommt die Auster nicht, sondern sie müssen sie sich holen. Dieß geschieht vermittelst eines Rechens, der von dem Boote des Austerschiffers an einem Tau oder einer Kette auf den Meeresgrund hinabgelassen und hinter welchem ein Sack von Netzwerk, Leder oder Segeltuch hingeschleift wird. Die auf diese Weise gewonnenen Auster werden sofort in Tonnen verpackt und auf den Markt gebracht. Andere Auster kommen aus den sogenannten Austerparcs, in welche sie von den natürlichen Wohnstätten des Geschlechts versetzt worden sind, und zwar sind diese die besten. Ein solcher Austerpark ist ein künstlicher Teich oder ein Reservoir, welches durch Kanäle mit der See in Verbindung steht. Mit Steinen ausgemauert, sind die Wasserbecken so eingerichtet, daß Fluth und Ebbe darin wechseln wie im Meere. Zu gewissen Zeiten aber hält man das Wasser durch Schleußenthore auf mehre Tage oder Wochen darin fest. Im letztern Fall werden die darin aufbewahrten Auster sehr zart und fett, weil das stagnirende Wasser das Entstehen und Wachsthum jener mikroskopischen Pflänzchen befördert, welche stets im Meer-

wasser vorhanden und die Liebesspeise der Auster sind. Diese Reservoirs dienen daher nicht bloß als sichere Aufbewahrungsorte, sondern überdies als Mastställe für die Auster, und zugleich bewirken sie, daß dieselben jenen dumpfigen und schlammigen Geschmack verlieren, den sie unmittelbar aus der See geholt namentlich da haben, wie sie am Ausfluß großer Flüsse angesiedelt sind. Der mit reinlichen Steinplatten gepflasterte Boden des Austerparks ist mit feinem Sand bestreut. Auf diesen legt man die Auster so, daß ihre platte Seite nach oben gelehnt ist, und daß sie ein wenig schräg liegen. Das Wasser darf nicht zu rasch in die Becken einströmen, damit es nicht Sandkörner in die Schalen spielt. Auch muß man sorgfältig darüber wachen, daß keine todtten Auster unter den lebenden bleiben, da sie die Gesundheit der letztern sehr beeinträchtigen würden.

Aus ihren heimatlichen Gewässern enthoben, macht die Auster die Reise bis zu der ersten Station des ihr beschiedenen Weges in ziemlich behaglichem Zustand. Sie befindet sich in Gesellschaft von Verwandten und Landsleuten auf einem ruhig dahingleitenden Fischerboot und wird während der Fahrt von ihren Entführern auf das Aufmerksamste mit erfrischendem Seewasser versorgt, sodaß sie, wenn das Fahrzeug endlich am Ausschiffungsplatz landet, so munter und lebendig ist, als zu der Zeit, wo sie der Nachen des Schiffers als Passagier an Bord nahm.

Im Hafen angekommen, wird die Auster erst inne, was für ein Glend es ist, gefangen zu sein. In Säcke geschoben, auf Karren verladen, in Körbe gepackt, kann sie sich glücklich preisen, wenn sich ihr in ihrer Noth eine wohlwollende Hand naht und ihr ein paar Gläser Wasser spendet. Aber nur zu oft ist diese Hand ebenso unwissend als guthertzig, nur zu oft gibt sie der verschmachtenden Creatur statt des ersuchten köstlichen Nasses aus dem Meer ein Surrogat aus Brunnenwasser und Küchensalz. Dies sollte, wo irgend Seewasser zu haben ist, streng vermieden werden; denn es ist eine Grausamkeit, da es weder das Salz noch das Wasser ist, welches das Leben der Auster erhält, sondern die Fülle von Pflanzenkeimen, die in dem Meer umherschweben, und da Küchensalz selbst die Keime der Süßwasserpflänzchen ertödtet, die das Brunnenwasser enthält. Uebrigens hat die hülfreiche Wissenschaft selbst dem Binnenland ein Mittel geboten, das Seewasser zu ersetzen, und wir möchten dasselbe unsern Freunden und Gönnern, den Austerkellerwirthen, zu unserm und ihrem eignen Besten hiermit angelegentlich ans Herz legen. Es heißt:

„Nimm zehn Gallonen (sechzig Weinflaschen) Wasser und schütte darein $7\frac{1}{2}$ Unzen schwefelsaure Magnesia, $2\frac{3}{4}$ Unzen schwefelsauren Kalk, $43\frac{1}{4}$ Unzen Chlorinodium, 6 Unzen Chlorinmagnesia, $11\frac{1}{4}$ Unze Chlorinpotassium, 21 Gran Brommagnesia und 21 Gran kohlsauren Kalk, stelle die Mischung

vierzehn Tage an die Sonne und laß darin einige Seewasserpflanzen von den Arten enteromorpha und ulva keimen.“ Die Austern in einen großen Trog gelegt und mit diesem Wasser bedeckt, erhalten sich, da jene Pflanzen ihnen Nahrung liefern, Monate hindurch. Ihnen Wasser mit Salz und Hafer- oder Weizenmehl zu geben, nußt nicht nur nichts, sondern schadet, da das Mehl nur dazu beiträgt, das Wasser verderben und faulen zu lassen.

Wo Austern auf der Achse versandt werden, packt man sie in Fässer, und wo dies unmittelbar an den Austernbänken geschieht, sollte man sie nicht eher stören, als bis sie für die Tafel gebraucht werden, da sie sich in diesem Fall bei kühlem Wetter 8 bis 10 Tage halten. Sie sind darin so verpackt, daß sie das Wasser nicht verschütten können, welches jede von ihnen in dem von der Natur ihr anerschaffnen Reservoir, ihrer Schale, mit sich führt, und bedürfen kein anderes Viaticum für die Reise. Denselben Augenblick aber, wo die Auster in der Tonne ihre Schalen öffnet, stirbt sie; denn sie findet in der Tonne nichts zu leben. Es ist deshalb gerathen, nach Empfang des Fasses dasselbe sofort durch Abhebung des obern Deckels und der ersten Reifen zu öffnen und nachdem die erste Lage von Austern herausgenommen ist, den Deckel mit einem schweren Gewicht belastet sofort wieder fest auf den Rest der Thiere zu drücken, damit aber jedesmal fortzufahren, wenn wieder Austern herausgenommen sind. Dies erhält die Austern mehre Tage länger, als wenn sie Gelegenheit finden, ihre Schalen zu öffnen.

Die chemische Analyse der Auster zeigt, daß das Thier sehr viel phosphorsaures Eisen, phosphorsauren Kalk, eine beträchtliche Quantität Ozmazon, etwas Kleber und Leim und ziemlich viel Salz enthält. Der Saft oder das Blut derselben besteht aus ähnlichen Substanzen, aber sehr wenig Salz, die Schale aus Salz, kohlensaurem Kalk und animalischem Schleim sowie aus kleinen Quantitäten phosphorsaurem Kalk und Magnesia.

In dem Augenblick, wo die Auster stirbt, beginnt die animalische Materie durch Auflösung in die Elemente, aus denen sie besteht, ihre chemischen Verwandtschaften zu zeigen, und dann ist der Genuß des Thieres stets mehr oder minder giftig. So lange sie dagegen lebt, äußert sie den heilsamsten Einfluß auf die Gesundheit der Menschen. Namentlich ist ihr regelmäßiger Genuß allen denen zu empfehlen, die an der Verdauung leiden. Die einen unter diesen Kranken suchen sich mit Pillen, andere durch Mineralwasser zu helfen. Der Weise geht statt in die Apotheke oder in den Curort in den Austernkeller, und die übeln geistigen Folgen seiner körperlichen Gestörtheit verschwinden bei beharrlichem Gebrauch des Mittels bis auf den letzten Rest. Der sauerköpfige gallige Hypochonder wird zum heitern lebenslustigen Ge-

sellen voll Wis und Scherz, der trübe Rebel vor seinen Augen eine rosenfarbne Wolke, die perpetuelle Charfreitagslaune fröhliche Weihnachtsstimmung. Aeltere Aerzte empfehlen die Auster fast gegen alle Krankheiten, und sie scheint allerdings in vielen Fällen gute Dienste geleistet zu haben. Sie mehrt das Blut ohne das System zu erhitzen, und so ersetzt sie bei starken Verwundungen nicht nur rasch den Verlust, sondern verhütet auch den Eintritt von Fiebern. Boerhave kannte einen starken Mann, der in eine Schwindsucht verfallen war und nachdem kein Mittel geholfen, sich mit Austerneffen des Uebels entledigt hatte. Er gelangte in kurzer Zeit wieder zu Kräften und erreichte ein Alter von dreiundneunzig Jahren. Dr. Pasquier empfiehlt Austern als eine der besten Arzeneien gegen die Gicht. Dr. Leroy erhielt sich dadurch, daß er jeden Morgen zwei Duzend unsrer heilsamen Mollusken verschlang, bis in sein höchstes Alter jugendliche Lebenskraft.

Andere gute Eigenschaften der Auster möchten zweifelhafter sein, zum Beispiel die, welche in der folgenden Geschichte eine Rolle gespielt haben soll. Vier Personen machten in einem Londoner Hotel nachstehende Wette: jeder sollte sich zu essen und zu trinken geben lassen, was ihm beliebte, und der, welcher am längsten wach bliebe, sollte bei Bezahlung der Zeche frei ausgehen. Nachdem dies abgemacht war, besprach sich der eine insgeheim mit dem Kellner und gebot ihm, sobald er an ihm das geringste Zeichen von Schläfrigkeit bemerkte, ihm sofort mit zwei Duzend Austern beizuspringen. Dies geschah. Die Kellner mußten bis elf Uhr am folgenden Morgen mehrmals abgelöst werden. Aber um diese Zeit schief der letzte der drei übrigen Tischgenossen ein, und jetzt rief unser austerneffender Freund den Wirth herbei und erklärte sich triumphirend für den Gewinner.

Wir kommen jetzt zu dem wichtigen Kapitel, welches von der Güte der Austern in den verschiedenen Ansiedelungen dieses nützlichen Volkes handelt. Die berühmtesten Austernfischereien in England sind in den Armen und Buchten der Flüsse an den Küsten von Essex, Kent und Suffex, und die beste Sorte von Austern sind die kleinen Natives, welche von den Mündungen der Flüsse Colne, Blackwater und Crouch in Essex, von dem Ausfluß des Swale und des Medway in Kent, von den Bänken in dem Flusse Duse in Suffex und aus dem Southampton Water kommen. London wird meist von Essex aus mit Austern versorgt, aber am höchsten werden von den Kennern die Austern von Milton, Faversham und Burham geschätzt. Auch aus dem Norden trifft einige Zufuhr ein, doch stammt dieselbe aus Parks, in denen junge Brut aus dem Süden gezüchtet wird. Aber England ist nicht der einzige der drei Theile des vereinigten Königreichs von Großbritannien, welcher mit guten Austern gesegnet ist. Edinburg rühmt sich mit Recht seiner Aberdours und noch mehr seiner Pandores, in denen Christopher North und der „Shepherd“

einst schwelgten. Dublin hat seine *Powldoodies of Burran* und seine superben *Carlingsford's*. Die letzte Art von Aустern gilt für die beste auf der ganzen Smaragdinsel. Sie hat einen sehr dunkeln, fast schwarzen Bart und ist sehr zart und wohlschmeckend, so daß ein echter Hibernier nicht ohne einigen Schein des Rechts sie über alle Aустern der Welt erhebt und selbst die Natives der Sachseninsel dagegen zurücksetzt. Er hat Recht mit seinem Patriotismus, aber Unrecht mit seiner Behauptung.

Ein sehr gefährlicher Nebenbuhler Englands dagegen im Punkte der Aустernerzeugung ist Frankreich. Es bezieht seine berühmtesten Aустern von Marennes in der Bai von Biscaya, von Cancale in der Bucht von Mont Saint Michel, ferner von Saint Vaast, Courseul, Etretat, Dieppe und Treport an der Küste der Normandie, endlich von Dünkirchen und Saint Malo. Die Gestade des Mittelmeeres aber liefern nichts der Art, was der Erwähnung werth wäre.

Die grüne Auster ist eine Eigenthümlichkeit Frankreichs, und zwar kommt sie von den Bänken der Bretagne. Indes läßt sich die Farbe und der Wohlgeschmack dieser Gattung auch andern Sorten auf künstlichem Wege mittheilen. Man legt sie in den Salzmarschen in Gruben, wo das Wasser etwa drei Fuß tief ist, und wo in Folge dessen die Sonne große Gewalt hat. In diesen Gruben werden sie — nach Borg de St. Vincent durch die Einwirkung der Sonnenstrahlen — im Laufe von drei bis vier Tagen so grün, als man sie nur wünschen kann.

Die Hauptniederlage unsres von den Franzosen höher wie von irgend einer Nation geschätzten Seethiers ist natürlich Paris und hier wieder die Rue Montorgueil, die für die Metropole an der Seine das ist, was Billingsgate dem reisenden Aустernfreund in dem großen Babel an der Themse bietet. Eine Berechnung zeigt, daß hier im Jahre 1860 nicht weniger als für eine Million sechsmalshundert und einundvierzigtausend Frances Aустern verkauft wurden, und da der Marktpreis für das Gros damals durchschnittlich vier und ein halb Franken war, so muß Paris in der genannten Zeit über zweiundfunzig Millionen und fünfmalhunderttausend Aустern verzehrt oder wenigstens auf dem Markte gehabt haben. Natürlich essen die Pariser jetzt, wo sie mit den Aустernstädten des Nordens durch Eisenbahnen verbunden sind, weit mehr von ihrem Lieblingsgericht, als früher. Daß sie aber schon vor dieser Zeit in dem Fache Bedeutendes leisteten, zeigt eine Stelle in dem Almanach der Feinschmecker, dessen Herausgeber der frühergenannte Grimod de la Reynière war. Es heißt daselbst: „Begeben wir uns in die Rue Mandar (dieselbe mündet in die Rue Montorgueil), so befinden wir uns vor zwei berühmten Felsen, gegen welche täglich die Geldbeutel der Liebhaber grüner und weißer Aустern wogen und Schiffbruch erleiden, wir meinen die Rochers de Cancale

und d'Etretat. *) Hier ist man zu allen Stunden die besten Aустern in Paris, und die Masse der hier verzehrten Aустern ist so ungeheuer, daß in kurzer Zeit bloß ihre Schalen, bis zu den Giebeln der höchsten Häuser aufgeschichtet, Felsen der furchtbarsten Art bilden würden."

Der berühmte Rocher de Cancale existirt jetzt leider nicht mehr, doch ist für Ersatz gesorgt; denn bei Philippe an der gegenüberliegenden Ecke kann man die schönsten Diners und Soupers in Paris und Aустern so fein haben, als sie je von Cancale und Marennes geliefert worden. Was übrigens die letzteren betrifft, so begegnet man ihnen nicht nur in allen Gasthöfen und Speisehäusern von Bordeaux, sondern in jeder einigermaßen respectablen Stadt an der Garonne bis hinauf, wo der Fluß schiffbar zu sein aufhört. Sie werden hauptsächlich von den wandernden Aустernverkäufern von La Rochelle hierher gebracht, welchen man auf allen Dampfschiffen der Garonne begegnet, und die wir sofort an ihren seltsam geformten Hüten und ihren schwarzen mit zugespitzten Kapuzen versehenen Mänteln erkennen. Dieses lustige Völkchen kommt größtentheils von Tremblade und andern Inseln in der Nachbarschaft von La Rochelle und reist im Herbst mit Aустern und Sardinen stromaufwärts, um sich in irgend einer der volkreichern Städte an demselben für die kalten Monate niederzulassen, wo sie dann jede Woche zwei bis dreimal frische Sendungen ihrer beliebten Waare erhalten. Gewöhnlich sitzen sie vor den Thüren der Hotels, und nicht selten hört man sie da ihre heimischen Weisen mit hübschen frischen Stimmen singen.

Die Franzosen haben aber nicht bloß als Verzehrer, sondern auch als Forscher sich sehr ernstlich mit dem Geschlecht der *ostrea edulis* beschäftigt. Buffon, Cuvier und de Blainville sowie verschiedene andere bedeutende Namen der Wissenschaft widmeten sich mit Eifer und Glück der Aустernkunde, und de Lamarck führt nicht weniger als achtundvierzig Arten von Aустern auf, die, was für uns Laien das Beste an der Sache ist, allesammt essbar sind.

Eine vortreffliche Auster ist die von Ostende. Sie ist jedoch nichts Anderes als die englische; denn sie kommt aus den britischen Fischereien und wird nur in den Parks von Ostende gereinigt und gemästet. Sie hat eine feine, dünne und fast durchsichtige Schale, ist sehr voll, weiß und fett, leicht verdaulich und mit einem ungewöhnlich kleinen Bart versehen. Letzterer nimmt, wenn Südwestwinde wehen, welche den Parks jene mikroskopischen Keime von Seepflanzen zuführen, die der Auster zur Hauptnahrung dienen, eine apfelgrüne Farbe an. Die Ostender Auster wird vorzüglich deshalb in Deutschland geschätzt, weil sie uns von allen Sorten am schnellsten erreicht (Berlin mittelst der Eisenbahn in sechsunddreißig bis vierzig Stunden) und folglich, am Ziel

*) So hießen die beiden größten Aустern-Restaurants in Paris.

angelangt, unter nicht ganz ungünstigen Verhältnissen noch eine volle Woche und länger am Leben bleiben kann. Im Winter vorigen Jahres gingen Aустern von Ostende sogar bis Moskau und Odessa, und obwol sie bis zu ersterer Stadt siebzehn, bis zu letzterer elf Tage unterwegs waren, kamen sie doch wohlerhalten an. Schwerlich könnte eine andere Gattung Aустern auf solche Entfernungen verschickt werden, ohne zu verderben. Der erste Versuch, sie von Ostende nach Berlin zu versenden, wurde im Herbst 1847 nach Eröffnung der Cöln-Mindener Bahn gewagt, und der Erfolg war höchst befriedigend für den Unternehmer und segensreich auch für das Publicum; denn während man früher vier bis fünf, ja acht Thaler für das Hundert bezahlt hatte, konnte man dieselbe Quantität jetzt für anderthalb bis zwei Thaler haben.

Die Ostender Auster ist klein, ersetzt aber durch Fülle und Zartheit was ihr an Größe abgeht. Sie ist, gegen die gewöhnliche Auster gehalten, was ein junges wohlgepflegtes Hühnchen gegen eine alte Henne ist. Hätten die alten Römer Kenntniß von ihr besessen, so würden sie ihr Lob in Versen und Prosa verkündet und sie bei Weitem den viel zu viel gepriesenen Aустern des Mittelmeeres vorgezogen haben.

Die einzige Aустernsorte, welche den Zöglingen der Ostender Parks auf dem Festland den Rang streitig macht, sind die Whistabler. Dieselben sind gleichfalls Natives vom Kanal, gewöhnlich größer als jene, aber ungleich, da sie nicht sortirt werden. Ebenfalls fett und voll, haben sie doch nicht die Zartheit von jenen und überdies den Fehler, daß sie sich weniger lange halten. Die Ursache davon scheint aber nur darin zu liegen, daß man sie von Whistable erst nach London schickt, wo sie verpackt und mit der Eisenbahn und dem Dampfschiff nach Hamburg geschafft werden. Sie kommen auf diese Weise selten vor Verlauf einer Woche (vom Tage des Fangs an gerechnet) nach den deutschen Binnenlandsstädten.

Sehr achtbar ist die holsteiner Auster, d. h. die echte, die indeß weit mehr Schleswigerin ist, da sie ihre Hauptniederlassung an der Westküste zwischen Husum und Hoyer und den Inseln Föhr und Sylt hat und in den Husumer Aустernparks ihre höhere Bildung und Gesittung empfängt. Daß man sie, die nördlich von der Eider ansäßig, allgemein und selbst unter Diplomaten als holsteinische und somit als zu Deutschland gehörig bezeichnet, ist eines von den noch nicht genug gewürdigten Beweismitteln für das gute Recht Schleswig-Holsteins contra Dänemark. Die schleswig-holsteinische Auster, wie wir sie, jedenfalls mit ihrer Beistimmung, als patriotische Epikuräer jetzt nennen wollen, ist sehr gut und fein und hat nur einen Tadel an sich, der darin besteht, daß sie keine so zahlreiche Familie bildet, wie ihre Stammverwandten an der englischen und französischen Küste, und daß sie des-

halb im Binnenland häufiger angezeigt als verzehrt wird. Es ist in der That nothwendig, daß man gute Verbindungen hat, um echte Holsteiner zu bekommen. Sehr oft geschieht es, daß wir statt ihrer norwegische und schottische oder helgoländer Auster erhalten, die jenen äußerlich fast ganz, innerlich sehr wenig gleichen, weshalb viele Uneingeweihte die Holsteiner geradezu verschmähen.

Die holsteiner Auster unterscheidet sich von den vorhin beschriebenen SchwesterGattungen der Natives zunächst durch ihre Größe. Sie hat mindestens den doppelten Umfang der Whistabler und oft den dreifachen der Ostender Natives. Sie hat ferner eine dünne, grünlichblaue untere Schale, und die obere Schale ist stets concav, wodurch wir sie leicht von der Helgoländerin unterscheiden, die immer eine stark convege Schale zeigt. Das Thierchen ist sehr fett, weiß und zart und darum leicht zu verdauen. Sein Bart oder Mantel ist klein, woran wir es neben der großbärtigen norwegischen und schottischen Auster erkennen. Die Helgoländer sind die größten ihres Geschlechts, erhöhen aber durch ihre sehr dicken Schalen die Steuer und Fracht bedeutend, auch gilt im Allgemeinen von ihnen, was von den großen Aepfeln und Kartoffeln gilt, sie eignen sich nicht für den Mann von gebildetem Geschmack und werden von ihm nur im Nothfall genossen. Noch weniger werth sind die Norweger, die hier lediglich als Dinge erwähnt werden, die man abzulehnen hat. Die Bremer, Nauwerker und Wangeroger verdienen ein besseres Schicksal. Sie sind nahe Verwandte (Einige behaupten noch mehr) der holländischen Auster. Letztere zerfallen in die Seeländer, Bliessinger, Middelburger und Bieringer und sind ebenso gut als theuer. Für die besten hält man die Bieringer, die aber nur selten außer Landes gehen werden.

Die spanische Auster aus der Bai von Biscaya hat dieselbe Größe wie die holsteinische, aber einen sehr großen Bart und eine vollständig grasgrüne Farbe. Ihr Geschmack ist vortreflich, doch muß man sich beim Oeffnen der Schalen und ebenso beim Löstrennen des Thieres sorgfältig in Acht nehmen, daß man die doppelte Schale nicht zerbricht, welche es meist einschließt; denn diese enthält Schwefelwasserstoff-Gas, welches einen entsetzlichen Geruch und Geschmack hat und giftige Wirkung äußert.

Die amerikanische Auster ist eine gute Mittelsorte von Auster, ziemlich groß und, wie die Yankee's behaupten, besonders gekocht oder geröstet sehr wohlschmeckend. Der Verfasser dieser Abhandlung hat sie wiederholt und zwar sowohl in Suppen wie als Braten gekostet, er bleibt aber bei seiner oben aufgestellten Regel, daß alle Kunst an der Auster schädlicher Ueberfluß ist, und spricht in aller Artigkeit die entschiedene Meinung aus, daß der Geschmack ein verdorbener sein muß, welcher eine in Behandlung des Kochs gewesene Auster der frischen vorziehen kann, jenem zarten, saftigen, milden, be-

zaubernden Geschenk der Natur, welches nur mit seinem eignen Herzblut begossen, oder, um es poetischer auszudrücken, gleich der weißen Rose an einem schönen Sommermorgen bethaut ist.

Ueber die Auster des Mittelmeers können wir uns kurz fassen. Möglich, daß sie, wie andere Völker dieser Gestade, einst besser war als jetzt, wahrscheinlich, daß sie es nicht war, trotz der Lobrede, die Horaz der Unübertreffliche, Seneca der Weise und Plinius der Gelehrte ihr gehalten haben. Man kannte, als man die Lucriner und die von Circeji pries, noch keine andere, und wo Ignoranz Segen ist, kann man recht glücklich leben. Bis der Türke zufällig bei einer Feuersbrunst mit dem Geschmack gebratner Spanferkel bekannt ward, gab es viel weniger Feuersbrünste in Stambul. Bis die Römer mit den Rutupiern Bekanntschaft anknüpften, blühte die lucrinische und die circejsche Auster.

Dies bringt uns zu dem Schlußkapitel unsrer Betrachtung, zur Geschichte der Auster.

Daß die alten Hebräer keine Auster aßen, ist schon berichtet, auch die üble Folge, die dies nach sich zog, wurde erwähnt.

Wenig besser stand es lange Zeit mit den Athenern. Sie aßen zwar Auster, verwendeten sie aber zugleich zu einem Zweck, welcher dem sanften vaterlandsliebenden Charakter unsrer kleinen Freundin durchaus nicht angemessen war, und den wir deshalb mit Entrüstung einen unwürdigen nennen. Wenn sie das Thier verspeist hatten — etwa nachdem sie mit einem Austerfrühstück auf Kosten solch eines tugendhaften vornehmen Bürgers wie Aristides zu Ende waren — schrieben sie auf die Schalen ihr Votum für die Verbannung des Wohlthäters, vielleicht unter dem Vorwand, daß er schlechte Diners gebe, oder daß seine Auster verdorben gewesen seien.

Weit verständiger verhielt sich das alte Rom zu den Austern. Horaz, Martial, Juvenal, Cicero, Seneca und Plinius, alle großen Männer der Nation bis auf den alten Doctor Dribasius, den Julian der Abtrünnige so hochstellte, mußten sie zu schätzen. Sergius Drator richtete die ersten Austerparke ein. Licinius Crassus, der reiche Sklavenhändler und Consul; und Domitian der große Fliegenfänger und Kaiser nahmen sie unter ihre Protection. Vitellius mit dem Mammuthsmagen aß mehr von ihnen als je ein Sterblicher vor und nach ihm. Dieser Kaiser verspeiste, wenn seine Chronisten nicht übertreiben, täglich viermal Auster und bei jeder Mahlzeit nicht weniger als hundert Dugend, was für den Monat dreitausend, für die Saison, die auch damals schon auf die Monate ohne R beschränkt war, vierundzwanzigtausend Dugend oder 288,000, sage und schreibe mit Buchstaben: zweihundertachtundachtzigtausend Stück, d. h. ungefähr soviel geben würde, als eine deutsche Binnenlandsstadt wie Köln, Leipzig oder Breslau jährlich zu sich nehmen

wird. Wie der Bielfraß im Purpur dies ermöglichte, hat die Geschichte auch verzeichnet. Doch gehört eine genaue Beschreibung der Art, wie er, nachdem der Magen gefüllt war, Platz für neue Zufuhr schaffte, nach heutigen Begriffen nicht in gute Gesellschaft. Es genüge die Erinnerung, daß selbst Cäsar dieser Methode huldigte, ja daß sogar das schöne Geschlecht des kaiserlichen Rom dieselbe nicht immer für unästhetisch hielt.

Ein anderer sehr fleißiger Austerndverzehrter war Seneca, der so bewundernswürdig die Reize der Armuth pries und einen so ungeheuren Reichtum hinterließ — Seneca, der Weise und Maßvolle, aß jede Woche mehrere Hunderte von Austern. „O Auster, so werth den Leuten von gutem Geschmack!“ ruft er aus, „du erregst nur den Appetit statt ihn zu sättigen, und nie verursachst du Ueberladung, nicht einmal wenn man dich bis zum Exceß verschlungen; denn du bist leicht zu verdauen, und der Magen gibt dich mit Leichtigkeit zurück.“ Cicero verhielt sich kühler, er gestand, daß er eine starke Neigung zu Austern habe, fügte aber hinzu, daß er sie ohne Schwierigkeit missen könnte, ein Zug von Philisterhaftigkeit, der sehr wohl zu andern Aeußerungen des großen Redners und kleinen Menschen stimmt. Wie ganz anders Horaz, der in jeder Zeile beinahe seine Vorliebe für unsre Freundin verräth und sie mit ebensoviele Gusto verspeist, als er sie Andern anpreist. Wie sorgsam verzeichnet er, von wem er sie sich verschafft, und wie lobt er den berühmten Gourmand, der auf den ersten Biß anzugeben wußte, ob eine Auster von Circe oder aus dem Lucriner See oder sonst woher stammte!

Auch Trajan war ein starker Liebhaber von Austern, und er ging darin so weit, daß Apicius Coelius ihm sein Lieblingsgericht auch im Sommer schaffen, ja, ihm dasselbe bis ins Partherland nachschicken mußte. Im Allgemeinen aber scheint man die Auster im alten Rom vorzüglich deshalb gern gegessen zu haben, weil sie ein sehr theures Gericht war. Daß man allerlei Unterschiede zu machen wußte, geht aus dem ältern Plinius hervor, doch gibt dieser der britischen Auster, die damals bereits entdeckt war, noch nicht den verdienten Vorzug vor allen andern Sorten. Die betreffende Stelle nämlich lautet: „Die Auster von Cyzicum, die aus der Meerenge von Gallipolis kommt, ist die schönste von allen und größer als die, welche im See Lucrinus gezüchtet wird, süßer als die von Britannien, angenehmer dem Gaumen als die edulische und die von Leptris, voller als die lucensische, zarter als die istrische und endlich weißer als die Auster von Circeji.“ Die englische Auster gewann erst später die Anerkennung, die sie verdiente, und sie ward vergessen, als das römische Reich sich auflöste.

Ob die ältern Könige und Kaiser des Mittelalters die Auster zu würdigen verstanden, ist uns unbekannt. Gegen das Ende dieser dunkeln, aber in gastronomischen Dingen nichts weniger als uncultivirten Periode, war ihr

Genuß unter den westlichen Völkern allgemein. Die alten Reisenden in den ersten Jahrhunderten nach der Entdeckung Amerika's trafen allenthalben Austerfreunde an. Alvaro Nunez erzählt von den Indianern Floridas, daß sie drei Monate des Jahres von nichts als Austern lebten — die Glücklichen! Jobson, der Entdecker von Gamboa, sah 1620 am Fluß Sofeta Austern auf Bäumen wachsen, eine Thatsache, die von spätern Seefahrern insofern bestätigt wird, als sie melden, daß es solche Bäume und Sträucher waren, welche von der Fluth des Meeres überschwemmt wurden. Die Bewohner jener Gegend waren große Liebhaber dieses eigenthümlichen Obstes.

Auch im Innern Afrikas scheint es in alter Zeit Austerfreunde gegeben zu haben, wie wir aus einer Notiz Capitän Light's schließen möchten. Derselbe sagt in seiner Reise durch Aegypten und Arabien: „Zu Galabschi wird der Nil von verschiedenen Klippen und Inseln in Arme geschieden, und hier hatten wir Gelegenheit an den Granitmassen dieser Stromschnellen Austerschalen zu bemerken, die denen in Petrefactensammlungen ähnlich waren, und deren Vorhandensein wir uns durch die Vermuthung erklärten, daß in alter Zeit irgend eine Verbindung zwischen dem Nil und dem Ocean stattgefunden habe.“

— Irgend eine Verbindung? — Ohne Zweifel! es war eine commercielle Verbindung, eine Verbindung durch Austerkaravanen, durch Gesellschaften von Kaufleuten, solchen, wie sie Joseph's Brüder in der Wüste trafen. Das Volk von Galabschi aber war aller Wahrscheinlichkeit nach eine Gemeinde glücklicher Austerfreunde.

Wir schließen mit einem Blick auf eine große Entdeckung, die allem Anschein nach in der Geschichte der Auster eine völlig neue Epoche beginnt. Trüben Betrachtungen über die jedes Jahr auffälliger werdende Abnahme der Austern im Kanal entsprang vor einiger Zeit im Kopfe des französischen Akademikers und Austerfreundes Coste der Gedanke, künstliche Austerbänke anzulegen und das Meer ebenso in Cultur zu nehmen, wie das Land. 1858 forderte und erhielt er vom Staat die Mittel zur Ausführung seiner Pläne, und der schönste Erfolg krönte seine menschenfreundlichen Bemühungen. Im März des genannten Jahres ließ er bei Cancale und andern Orten drei Millionen Austern sammeln und dieselben auf Booten, die durch einen Staatsdampfer bugsiert wurden, nach der Bucht von St. Brieux bringen, damit sie dort in den nächsten Monaten ihre Brut entließen. Der Ort war zur Anlegung einer solchen Colonie vortrefflich geeignet. Er hat festen Grund aus Muschel- und Korallensand, und eine starke, sich an Klippen brechende Strömung bewirkt, daß das Wasser hier bedeutend viel Luft in sich aufnimmt, ein für das Gedeihen der jungen Thiere sehr werthvoller Umstand. Da dieselbe Strömung aber zugleich die Austerbrut zu entführen drohte, so mußte dafür gesorgt werden, daß sie feste Körper vorfände, an denen sie sich ansetzen

könnte. So ließ Coste die Matrosen, welche die Mutteraustern aussäeten, auch eine große Masse leerer Austerschalen, Steine und mit Kies gefüllte Fäschinen auswerfen, von deren Lage man einen genauen Plan aufnahm, um später mit derselben Leichtigkeit, mit der ein Gärtner die Früchte seiner Obstbäume einsammelt, die Austernte ausführen zu können.

Diese Anlage gelang vollständig. Im December 1858 berichtete unser Austerngärtner an den Kaiser: „Kaum sind sechs Monate verflossen, und schon ist die Hoffnung, welche die Wissenschaft darbot, zur erfreulichsten Gewißheit geworden. Die Schätze, welche eine beharrliche Anwendung ihrer Methoden auf diesen in vollem Leben stehenden Feldern angehäuft hat, lassen die kühnsten Erwartungen weit hinter sich. Die Mutteraustern, die leeren Schalen, welche wir ausgesäet haben, so wie Alles, was sonst hier das Meer zusammengeführt hat, sind mit jungen Austern bedeckt, selbst der Boden ist damit überschwemmt. Die Fäschinen tragen auf allen ihren Reiskern eine solche Menge von Austern, daß sie den Bäumen in unsern Gärten gleichen, welche zur Frühlingszeit ihre Zweige unter der Fülle ihrer Blüthen verbergen. Man kann sagen, die Fäschinen sind vollständig versteinert. Niemals haben Cancale oder Granville selbst zur Zeit ihrer höchsten Blüthe den Anblick einer gleichen Production geboten.“

Im Februar 1859 hatten die Austern der Bucht von St. Brieux bereits einen Durchmesser von $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll, und man sah deren auf einer einzigen Fäschine gegen zwanzigtausend sitzen. Zu Ende des Jahres wurden sorgfältigere Untersuchungen angestellt, und dieselben ergaben, daß die Entwicklung der Thiere ihren ungestörten Fortgang genommen hatte.

„Ich halte es für Pflicht“, schloß jener Bericht Costes an den Kaiser, „vorzuschlagen, daß Ew. Majestät die ungesäumte Wiederbevölkerung unsrer gesamten Küste anbefehlen möge, sowohl der des atlantischen wie der des Mittelmeeres, der von Algier und der von Corsika. Ebenso gut sind die Salzwasserteiche in Südfrankreich zu diesem Zweck zu verwenden. Auch sie können, wenn sich die Aussaat vervielfältigt hat, der armen Bevölkerung an ihren Ufern eine reiche Erwerbsquelle bieten. Allerdings gibt es außer den Erfahrungen, die wir bereits gewonnen haben, noch mancherlei Geheimnisse, welche fortan Gegenstand der ernstesten Untersuchung werden müssen und durch ausdauernden Fleiß sicher zu enthüllen sein werden. Es wird daher nöthig sein, an unsern Küsten ausgedehnte Arbeitsstätten für die Wissenschaft einzurichten, und gewiß werden die hier gemachten Eroberungen beitragen, daß die Industrie ihre segensreiche Herrschaft beträchtlich erweitern kann. Jene Salzwasserteiche im Süden sowie die Buchten des Meeres bieten uns die mannichfaltigsten Gelegenheiten für die Errichtung dieser großartigen Anlagen, die nach und nach in wahrhafte Anstalten zur Befäugung und Ausbeutung des

Meeres verwandelt werden können. Allmählig werden wir die verschiedensten und für die Ernährung nützlichsten Arten in die zahlreichen Bassins dieser zoologischen Gärten aufnehmen, und wie die Landthiere in den Ställen der Zuchtanstalten werden auch jene von aufmerksamen Forschern beobachtet und die Geseze ihrer Fortpflanzung und Vermehrung studirt werden."

Die Regierung hat diese Worte gewürdigt und ihrer Ausführung die kräftigste Unterstützung geliehen. Anfang dieses Jahres hatte Coste die Genugthuung, der Akademie einen neuen Bericht über großartige Erfolge vorlegen zu können. So hat er bei der Insel Ré eine Austerbank von mehr als zwei Meilen Länge geschaffen, die bereits ausgebeutet wird. Hier wurde, da der Meeresgrund schlammig war, ein langer Damm aus Felsstücken errichtet, und in diesem mittelst aufrecht gestellter Steine eine Anzahl von Kanälen angebracht, welche auf einen Centralabfluß zulaufen, damit der Schlamm hinweggespült werden kann. Diese feste Grundlage hat man mit Sand bedeckt und darauf wieder Steine ausgestreut, die den jungen Aустern nun als Anhaltspunkt dienen. Die Anlage ist so wohl gediehen, daß jeder Quadratfuß schon 50 bis 60 Thiere und die ganze Bank gegen 398 Millionen derselben trägt, und daß man die Hoffnung hegt, diese Austerbänke werden in nicht gar ferner Zeit sechs- bis achttausend Fischer beschäftigen.

Ein anderes Beispiel ist die Bucht von Arcachon, wo die Austerfelder bereits eine Fläche von 1560 preussischen Morgen bedecken, ein drittes die Rhyde von Toulon, wo man englische Auster gesäet hat. Auch hier steht die Anlage in schönster Blüthe, und in einigen Jahren wird man Millionen von Aустern ernten, wo früher nicht eine einzige zu finden war.

Die Lehre, die in diesen Erfolgen liegt, könnte man auch in Deutschland zu Herzen nehmen. Sicher wäre auch an unsern Küsten mancher Punkt zur Austerergärtnerei vollständig geeignet, und wenn die Regierungen die Sache nicht in die Hand nehmen können, so könnte eine Actiengesellschaft sich damit verdient machen und erfreuliche Dividenden erzielen.

Wir könnten über Auster uns noch bis ins Unendliche verbreiten. Die perlenerzeugende Varietät allein würde ein Thema zu einem epischen Gedicht liefern. Aber wir müssen schließen, und darum nur noch das Geständniß, daß diese Mittheilungen eigentlich in der Absicht verfaßt wurden, die industrielle Welt zur Prüfung der zuletzt geschilderten Austerergärtnerei und zur Gründung einer möglichst großartigen Gesellschaft für die Ausbeutung der Costeschen Entdeckung anzuregen. Wenn der Philosoph im Hamburger Austernteller Recht hätte, wäre eine solche Societät die größte Wohlthat für den Deutschen. Und es gibt in der That in unserm politischen Leben Augenblicke, wo man fast wünschen möchte, seiner Weltanschauung beitreten zu können.