

**Das Jubiläum einer deutschen Wissenschaft.**

Von Alexander Moktowski.

Dass im Wein Wahrheit ist, besteht als eine sprichwörtlich verbürgte Gültigkeit; dass aber aus dem Wein eine ganze Wissenschaft — und was für eine! — aufsteigt, das könnte neu sein, wenn es nicht nach gesichtlichem Erweis dreihundert Jahre alt wäre.

Sang genau dreihundert. Damals, anno 1615, war dem unterbliebenen Johannes Kepler, dem Vater der Planetengesetze, etwas sehr Werthvuldiges passiert. Er kam in eine Lage, die ihm sonst nur ein Traumbild vorgegangen haben möchte, die aber für ihn weder vorher noch nacher lebendig Wirklichkeit ward: er hatte nämlich Geld, und es ging ihm leichtlich gut. Als Mathematiker fand er diese außergewöhnliche Lebenslage als „singularen Punkt“ bezeichnen, er, der das Leben als eine notwendige Belehrung des Dienstes hinausnahm und sich auch auf die Höhe seines Alters nicht der Unflammlerung der Frau Sorge zu erheben wußte.

So hoch war noch kein Sterblicher gestiegen. Als Kepler stieg — und starb in Hungersnot; Er wußte nur die Götter zu beruhigen, Drum ließen ihn die sterben ohne Brod!

Dieses Epigramm Röttlers meldet nichts von dem Lichthund des Jahres 1615, das dem großen Astronomen eine Reise von Annahmeleisten befehlt: er befand in jenem Glücksjahr eine behagliche Häuslichkeit zu Linz und durfte sogar daran denken, sich einige wohlgefüllte Fässer in den Zonen zu legen; ja noch mehr: er war imstande, ein frischindianisches wissenschaftliches Werk auf seine eigenen Kosten zu drucken und damit als sein eigener Verleger aufzutreten.

Diese Keplerische Schrift und jene Weinfässer stehen in un trennbarem Zusammenhange, was schon daran erkennbar ist, daß sie die Bezeichnung tragen: „Dolimetry“, wörtlich „Zahlmessung“. Aber der Titel des Werkes läßt deren Bedeutung nicht im entferntesten ahnen. Thatächlich sind aus Weinfässern gelöschten Untersuchungen die Grundlage für eine weltbeherrschende Wissenschaft geworden: für die Infinitesimalrechnung.

Wenn ein Dichter den Wein als Helfer am Werke in Anpruch nimmt, so gewinnt er die Begeisterung aus der Flüssigkeit. Kepler gewann sie aus den Dauben. Ihm kam es zunächst darauf an, über die landläufigen Linz dazu sehr oberflächlich handierten Äußerungsregeln hinauszutreten, um zu einer wirklichen Berechnung des Fasses aus der umhüllenden Krümmung zu gelangen. Sein Nachschlag begann beim Wein als dem körperlichen Anhalt einer Raumfigur und begriff weiter vorstretend, das Koch, die Tonne, als eine besondere Art von „Umkehrungsförmen“, das heißt von Raumgebilden, die aus der Umkehrung einer kurvigen Linie um eine Achse entstanden vorgestellt werden können. Seine Abhandlung umschließt nicht weniger als 92 derartige Körper, von denen einige mit dem Namen ihres wesensgleicher Freunde belegt wurden, so der apfelförmige, der zitronenförmige, der olivenförmige Körper. Die Titelbezeichnung „Dolimetry“ verrät also eigentlich mehr den Anlaß als den Inhalt des Werkes, das weit über den Bereich der Zahlmessung hinaus zur Quelle aller künftigen Kubaturen geführt.

Aber bei der einfachen Ausrednung blieb Kepler in seinen Untersuchungen nicht stehen. Er verschmolz sie vielmehr mit einer Frage der Zweckmäßigkeit: Wie muß ein Fass beidhalten, um beim Verbrauch der geringsten Menge von Holzholz den größten Inhalt zu bieten? Allgemein gesprochen: Welche Bedingung hat die Begrenzung eines Umkehrungsförpers zu erfüllen, um diesem die Ausnahmestellung eines „Maximums“ zu verschaffen?

Und hier setzte das Entscheidende, für die Wissenschaft geradezu Erohale ein: Kepler fand in der Beantwortung jener Frage — natürlich ohne die späteren Hochdrucke vorwegnehmen — den Begriff der funktionalen Veränderung, deren Besonderheiten in der Marimalnähe, und legte damit den Grundstein zur Infinitesimalrechnung, die weiterhin Stern und Kern der Mathematik, der Astronomie, der theoretischen Physik, der auf mechanischen Beziehungen fugenden Technik geworden ist.

Die höchsten Leistungen der erstaunlichsten liegen in dieser Disziplin beschlossen. Ob es ein Geheimnis des gefürchteten Firmaments zu entziffern gilt, ob der Aufbau eines Getriebes nachgeprägt werden soll, beim Aufbau eines schwimmenden Panzerklosters bei zahllosen wunderbaren Dingen, die in die Phantasie des Lebens überreichen, helfend, verschönend — aufgewirkt, faszinierend, soweit das Zepter der Delphin „Großenkreis“ reicht, — überall ist es die Infinitesimalrechnung, die erjährt hat, was bis heute über-

haupt erforschbar gewesen ist. Überall wird nach, was Kepler in Jahren 1615, als Vorsicht seiner Zeit, gefunden hat.

Die geuerlichen Himmelsgeheimnisse sind ringsum aus der Erkenntnis verlorengegangen. Aber in jeder Eisenbahn, in jeder Umlaufzeit sind die Elemente, die in ihrer Gestalt die Prinzipe von 1615 zur Regel sind. Wenn heute ein neugieriges Planckoid berechnet wird, so steht in der Berechnung Wissen aus der Quelle, aus den Fässern, die zu keiner Person direkt auf der Donau vertragt wurden. Und sollte ein Menschen die Zukunft jenseits der Rettungsbahn, in Weiten, zu denen kein Mensch dringt, einen unbeschreibbaren Gedanken erdenken und hördreien, so wird auch dieses Derschungswunder mit klarer Bezeichnung auf Kepler zurückzuführen. Überall, wo im Süden Gemüse der See bedeckt ist, wird die Welt, die „Marimalnähe“ entwirkt.“ Durch den Vater des Strudelganges, „der Mannen Sägen und Lieben prüft“, bleibt er mit seinen Methoden dem deutlichen Mann verständlich, denn sich vor 300 Jahren versteht, nicht der Unflammlerung der Frau Sorge zu erheben wußte.

„Es währt freilich noch ziemlich lange, bis die Differentialrechnung nach heutiger Bezeichnung in Trich und Salz stand, und noch länger, bis die Reihen der Weltverschaffung entwunden konnte. Zum Durchbruch kam der zweite Teil des Werkes, der zweite „Kreis“ der „Wissenschaft“ im 200 Seiten vorstretenden. Der Weg über das herrliche Nominalwert-Cantoris ist nicht ganz unmöglich, aber äußerst langsam. Jedenfalls ist das Werk vollendet, der ganze ungeheure Bettich voll Brotspeck gegangen durchgewirkt. Nun muß der Teich ein Weile ruhen, dann wird er zur Wirt und Theaterschnecke gefahren. Ein Hebel hebt die ungeheure Last wieder hoch, giebt den Teig in die Maschine, die ihn noch einmal durchwirkt und dann in fülligförmige Stücke abtrennt. Auf einer schrägen Rampe gleiten die Teigstücke in eine zweite Maschine, die die Brote formt. Die Bäder fangen sie in Körben aus Papiermasche auf und stellen sie auf fahrbare Gerüste, die sogenannten Garnituren, wo sie eine Stunde lang ausgebacken müssen. Dann kommen sie in den Ofen. Die Leute, von denen im ganzen 34 in Petrich sind, werden von außen geheizt, so daß kein Aschen- und Kohlenstaub in den Backraum gelangen kann. Das Brot wird durch Dammt; mit Wasser gefüllte Rohre, die am einen Ende von 400 Grad geheizt sind, verteilen die Hitze gleichmäßig im Ofen. Jeder Ofen hat zwei ausziehbare Herde; auf diese läuft der Bader die Brote aus den Formen gleiten, schiebt ein und lädt den Ofen. Nach einer knappen Stunde ist der Backraum bereit. Auf den herausgesogenen Herden liegen in langen Reihen die braunen, appetitlichen und duftenden Brote. Der Bader fügt mit einer langgestielten holzernen Schaufel mit geschlitztem Griff je fünf Brote und legt sie wieder auf ein Jahrhunderte Geißel, mit dem sie in den Sudraum gebracht werden.

„So wird hier das Brot bereitet, obgleich daß eine menschliche Hand mit dem Mehl oder Teig in Verbindung gekommen ist. Und doch wäre das hier ganz unbedenklich, denn die Bäder in ihren weichen Anzügen strahlen vor Sauberkeit. Sind sie doch verpflichtet, täglich vor Beginn ihrer Arbeit ein Bad zu nehmen. Die Bäderäume mit den blanken Bänken und Türen und den weißgefliesten Wänden machen ebenfalls einen reinlich sauberen Eindruck. Im ersten Stock befindet sich die Konditorei, in der ausgesetzte Käsekinder und abgeriebene Kuchen, Apfelküchlein, Theegelad und Cakes und alle Sorten Torten geboten werden. Auch eine Zwischenbäckerei befindet sich hier. Natürlich wird auch in der Konditorei alles mit Maschinen betrieben. So gibt es neben den Teigrühr- und Krempelbereitungsmaschinen eine Mandel- und Ahornsiedelmaschine, eine Mandelcrememaschine, eine Streuselmaschine. Die Käsekinder sind die Leipziger und entfernt sie mir die geschwollenen und entfernten Käsel in einem bereitgestellten Gefäß. Ein Käsestampfmaschinen dient zum Entfernen von Marineladen und Gelees. Das Käsekäsefertig ist über hier die große Verkäufermaschine. Diese Maschine wälzt den Lebkuchenfond aus und sticht automatisch die nötigen Figuren aus. Die Verkäuferinnen der Konsumgenossenschaft erfreuen sich so großer Beliebtheit, daß letzter Weihnachten für 150.000 Mark davon verkauft wurden. Da der Lebkuchenfond lagernd, so lagert bereits für nächste Weihnachten für 3000 Mark im Keller. In der Konditorei sind neben den Männern viele Frauen beschäftigt. Sie haben ebenso wie die Männer ihre eigene Garderobe und für die Paufen ein sehr hübsches, lüstiges Chzimme.

„Interessant ist es auch, eine Plakette der Käsekinder zu merken, in der zwei riesigen Käsekinder in 15 bis 20 Minuten der Käse geröstet wird. 650 Zentner werden hier im Monat geröstet. Aus der Käseküche geht der Käse in die Verlegerie. Auf den Verlegerischen gleiten die Bohnen über ein langsam sich bewegendes Band, und die davor stehende Person entnimmt alle darin befindlichen Fremdkörper sowie ölige Bohnen. Durch einen Einschlütttrichter gleitet dann der verleogene Käse in die Verlegerie, wo eine einzige Maschine die Lüten schneidet, knüpft, flebt, den Käse abwickt, in die Lüten schüttet, so daß die fertigen Pakete herauskommen.

Die langgestreckten hohen Bädergebäude zur rechten Seite des Hotes sind mit allen modernen Erfundenen für diesen Betrieb ausgestattet. Am obersten Stockwerk, auf den tie-

sigen Böden lagern die Säcke mit Mehl; 2000 davon werden in jeder Woche verbraucht. Obwohl eine der letzten Mühlen dieses Mehl liefert, sind doch noch Unzertünen darin.

Vor dem Verbrauch muß das Mehl durch eine Sieb- und Reinigungsanlage passieren, die im südpolnischen Wieliczka berechnet wird. Dann folgt es den riehenden Mühlzylinder, in dem das Roggengemüse mit Weizenmehl und Kartoffelmehlpräparaten gemischt wird, und gelangt durch Silex, die bis ins Parterre hinunterreichen, in den Backraum. Dieser stellt eine imposante Halle von 53 Metern Länge bei 12.31 Metern Breite dar. Durch die Fensterwand strömt eine Röhre von Licht herein, die durch die Fensterwand sorgt, um gute Luft. Aus den Zilloröhren, die die Ausläufe einer eingebauten Ventilationsanlage haben, gleitet das Mehl in den fahrbaren Knetofen, der durchschnittlich 250 Kilogramm füllt. Der nötige Zwieback wird zugegeben, ebenso Butter und Salz und der Knetofen zur Knetmaschine geführt. Ihr Stoffen beginnt den Teich zu idolieren, und in drei Minuten ist das Werk vollendet, der ganze ungeheure Bettich voll Brotspeck gegangen durchgewirkt. Nun muß der Teich eine Weile ruhen, dann wird er zur Wirt und Theaterschnecke gefahren. Ein Hebel hebt die ungeheure Last wieder hoch, giebt den Teig in die Maschine, die ihn noch einmal durchwirkt und dann in fülligförmige Stücke abtrennt. Auf einer schrägen Rampe gleiten die Teigstücke in eine zweite Maschine, die die Brote formt. Die Bäder fangen sie in Körben aus Papiermasche auf und stellen sie auf fahrbare Gerüste, die sogenannten Garnituren, wo sie eine Stunde lang ausgebacken müssen. Dann kommen sie in den Ofen. Die Leute, von denen im ganzen 34 in Petrich sind, werden von außen geheizt, so daß kein Aschen- und Kohlenstaub in den Backraum gelangen kann. Das Brot wird durch Dammt; mit Wasser gefüllte Rohre, die am einen Ende von 400 Grad geheizt sind, verteilen die Hitze gleichmäßig im Ofen. Jeder Ofen hat zwei ausziehbare Herde; auf diese läuft der Bader die Brote aus den Formen gleiten, schiebt ein und lädt den Ofen. Nach einer knappen Stunde ist der Backraum bereit. Auf den herausgesogenen Herden liegen in langen Reihen die braunen, appetitlichen und duftenden Broten. Der Bader fügt mit einer langgestielten holzernen Schaufel mit geschlitztem Griff je fünf Brote und legt sie wieder auf ein Jahrhunderte Geißel, mit dem sie in den Sudraum gebracht werden.

„So wird hier das Brot bereitet,

## Humoristisches.

### Zu der Frage.

„Ah bitte, Vater, sag mir das: Woher kommt eigentlich das Gas?“ „So fragt der kleine Hans den Vater. „Ob seiner Würde als Berater.“ „Sehr interessant dieter.“ „So wird halt bewonnen in der Gasanstalt.“ „Kann wieder Hans mit durren Werken.“

„Woraus gewinnt man es denn dor- ten?“ „Aus Kohlen!“ sagt in trocken Ton der Vater idiom zu seinem Sohn. „Der Vater idiom zu seinem Sohn.“ Der Sohn hat die Antwort kaum erhalten, da fragt er weiter seinen Alten: „Wo kommen nun die Stobolen her?“ „Damit der kleine fragt nicht mehr, sagt Vater nun mit voller Lust: „Vom Stobolen.“

„Zumal!“

„Einen Stabsfeldwebel als Führer einer Verkleidungsabteilung wird in der russisch polnischen Stadt L. Quatier bei einer Frau zugestellt. Das Zimmer, in dem die Beute ido- füllen soll, ist fürstlich ausgestattet. Einige Zeit wird die Beute zu einem kleinen Feuer gebracht, dann wird sie zur Wirt und Theaterschnecke gefahren. Ein Hebel hebt die ungeheure Last wieder hoch, giebt den Teig in die Maschine, die ihn noch einmal durchwirkt und dann in fülligförmige Stücke abtrennt.“

„Boshaft.“

„Karo Lindulla, die mit ihrem Gatten die Bäderäume-Ausstellung beschäftigt, bemerkt mit Missbehagen, daß er ständig lange von einer kontrollen-nahen Sieben steht und ihr eifrig bei der Arbeit zuschaut.“

„Aber was gibt es denn hier so inter- estantes?“ fragt sie endlich pikiert. „Nah, weißt Du?“ antwortete er, „ich möchte doch auch gern einmal sehen, wie ein Stobol angezährt wird.“

„Kuriert.“

„Gimmel wollte meine Frau in einem Kurzmaul, das ich mich gewünscht hatte, ihr ein Paar ihrer Bäder zu kaufen; aber zum Unfall wird sie in einen Stuhl, der zum Verkauf stand und in dessen Polsterung eine Spieldose verboran war. Gimmel hat sie die Augen aufgedrückt, da geht's los: „Gi, du lieber Augustin!... Na, du hast sie aber meine Alte aufzwingen lassen sollen. Seit der Zeit ist sie sehr vorbildig mit ihren Stobolen geworden!“

„Kein feiner Mann.“

„Wie kommt es denn, daß Sie mich gar nicht um das Geld gehabt haben, das ich Ihnen für das Augenstöbeln gegeben habe?“ — „D, einen kleinen Herrn mahne ich nie!“ — „So? Aber wie kommen Sie denn dann zu Ihrem Sohn, wenn einer nicht von selbst ist?“ — „Wenn einer nicht von selbst ist, kann ich sehr vorbildig mit ihm Stobolen geworden.“

„Kann sein.“

Um Mitternacht tinglegt jemand am Portal einer Kreisstadt: „Was wissen Sie?“ fragt der öffnende Wärter: „Ich würde hier aufgenommen zu werden.“ „Was? Aufgenommen werden? Zett um Mitternacht?“ — „So sind wohl verkratzt.“

„Unvorläufig.“

Kunde (beim Weinhändler): Also, ich kann gewiss sein, daß der Wein gut und unverfälscht ist! Weinhändler: „Sie sag' Ihnen also, wenn Sie die denken.“ — „Na, mein, der ist ein sehr ordentlicher Mensch, — das sind lauter unbekannte Rednungen.“

„O weh.“

Er: Ach, Fräulein, wenn ich nur mächtig, was ich Ihnen soll, um in Ihren Briefen gewinner zu erreichen. Die Verlegerinnen der Konsumgenossenschaft erfreuen sich so großer Beliebtheit, daß letzter Weihnachten für 150.000 Mark davon verkauft wurden. Da der Lebkuchenfond lagernd, so lagert bereits für nächste Weihnachten für 3000 Mark im Keller. In der Konditorei sind neben den Männern viele Frauen beschäftigt. Sie haben ebenso wie die Männer ihre eigene Garderobe und für die Paufen ein sehr hübsches, lustiges Chzimme.

„Subjektive Anhäufung.“

Aber Biesen, einer Zimmermann, die kommt, daß er eine Bäderäume zu mieten will, so fürchte ich mich vor Ihnen Angestellten.“ — „D, einen kleinen Herrn mahne ich nie!“ — „So? Aber wie kommen Sie denn dann zu Ihrem Sohn, wenn einer nicht von selbst ist?“ — „Wenn einer nicht von selbst ist, kann ich sehr vorbildig mit ihm Stobolen geworden.“

„Avanciert.“

Na, Löffel, darf Du bereits

„Infanterie“?

„Das noch nicht.“

aber wenn der Herr Ober Ausgang hat, darf ich Ihnen das Wetter das

„Wetter prophezeien.“

„Im Schuhengarten.“

Infanterie Bunte (dem Infanterie-

Bunte keine Seldschide reiden):

Na, Kamerad, mol'n ma zusammen

„in Feldzug“ machen?

## HOTEL MÜNSTER

J. M. Schommer,  
Manager.

Reisende finden beste Accommo-  
dation bei civilen Preisen.

Blechinger & Aschenbrenner,

Annaheim, Sask.

Der Laden zu dem Jedermann geht!

Unsere Winterwaren

finden alle angekommen, eine her-  
liche Auswahl. Großes Lager

in Schnittwaren, Schuhen und

Groceries. Gute Bedienung.

10 Broz. Nachlaß bei Barzahlung  
an Schuh-, Ringoobs u. Schnappern.

5 Broz. Nachlaß an Groceries.

Die höchsten Preise werden im Butter-

tier und alle sonstigen Farmprodukte

beachtet. A. V. Lenz.

10 Broz. Nachlaß bei Barzahlung  
an Schuh-, Ringoobs u. Schnappern.

Die höchsten Preise werden im Butter-

tier und alle sonstigen Farmprodukte

beachtet. A. V. Lenz.

10 Broz. Nachlaß bei Barzahlung  
an Schuh-, Ringoobs u. Schnappern.

Die höchsten Preise werden im Butter-

tier und alle sonstigen Farmprodukte

beachtet. A. V. Lenz.

10 Broz