Frühlingsdüfte.

Von Dr. Ludwig Karell.

Es sind ebenso leichte als eigensinnige Gesellen, die der erwärmende Hauch der Sonne in die Lüfte trägt. Jeder von ihnen hat sein eigenes Wohnhaus, der eine schlüpft nur in die Blüthe des Veilchens hinein, der andere läßt sich nur in den weißen, nickenden Maiglöckchen von dem Lenzesodem hin und her schaukeln. Der eine liebt die mit Brokat ausgeschlagenen braunen Sammtpolster des Goldlacks, der andere klimmt an den blüthenreichen Stauden der Hyacinthe empor. In den bald weiß, bald rosig angehauchten Blüthen des Geißblattes schlummert der eine, in den offenen und sternförmig ausgebreiteten des wilden Jasmins schläft der andere, so lange, bis der Strahl der Frühlingssonne sie zu lustigem Treiben erweckt.

Da beginnt nun das übermüthige Spiel der zarten Hauchgebilde. Getragen von den leichten Schwingen Zephyrs, erheben sie sich von den freudiggrünen Matten, hier huschen sie über den rieselnden Bach, dort streifen sie den Rand des Waldes, sich mit den Düften des Waldmeisters vereinigend. Da begleiten sie eine blau und grün schillernde Libelle, die eben ihr Larvenkleid abgelegt, auf ihrem raschen Fluge von einem Schilfrohr zum andern; dort umgaukeln sie mit ihrem süßen Athem ein liebendes Paar. Sie sind dabei, wenn der schwirrende Käfer über die Wiese dahinfährt; sie fehlen nicht, wenn die summende Biene sich das honigreichste der goldgelben Köpfchen aussucht.

Nur wenn der alles erklügelnde Mensch kommt, um sich ihrer zu bemächtigen, wenn er sie in seinen eigenartig gestalteten Apparaten festhalten will, um zu sehen, was an ihnen körperlich ist, wie sie reagiren, wie sie sich destilliren lassen, und ob man sie condensiren kann, dann jagen sie pfeilschnell dahin in rastloser Flucht.

Man kann ihnen dieses Vorurtheil nicht verargen, es ist eben angenehmer, sich frei und ungebunden in der Natur herumzutummeln, Liebende zu belauschen, keimende Verse zu umschweben, als — sich über Gasflammen als Destillat behandeln und mit Aether oder Alkohol extrahiren zu lassen.

Daher ist es gekommen, daß wir noch keine Kompendien über das chemische Verhalten dieser leichten Kumpane besitzen, wo mit prosaischer Pedanterie verzeichnet ist: ob der Maiglöckchenduft sich zu einer farblosen oder gefärbten öligen Flüssigkeit verdichten läßt, deren spezifisches Gewicht 0,25 beträgt, oder ob dem Hyacinthenduft ein wachsähnlicher Körper zu Grunde liegt, der bei 24.5 Grad Celsius schmilzt u. s. w.

Die Blumen selbst mußten Stand halten, als Gelehrte kamen, um sie zu messen und zu zerlegen, sie mußten sich bis in ihr Innerstes, bis auf den „Zellkern" prüfen lassen, sie mußten sich in gewöhnlichem und in polarisirtem Lichte zeigen, — sie, die gewohnt waren, sich nur in dem goldenen Strahle der Sonne auf grünem, sammtenen Teppich sehen zu lassen. Die Düfte aber, die ihnen innewohnen, konnten größtentheils bisher nicht gezwungen werden, ihr Incognito zu lüften.

Heute sind die Botaniker meist erst so weit, daß sie muthmaßlich aus den Düften auf die Natur ihres Trägers schließen können. Nur bei wenigen Pflanzen kennt man die Zusammensetzung des Duftstoffes, so weiß man, daß der kräftige, würzige Nelkenduft dem Eugenol, der Duft des Waldmeisters dem Cumarin, und der des Heliotrop dem Vanillin ihre Entstehung verdanken.

Man kann nun muthmaßen, daß alle ähnlich duftenden unter den bunten Kindern unserer Auen aus eben so zusammengesetzten Stoffen ihren sinnberückenden Athem entströmen lassen. Gerade die meisten der Frühlingsdüfte gehören hierher, so der des Flieders, der Reseda, der Aurikel, der Akazie, des Veilchens, des Cyclamens, des Maiglöckchens und des Jasmins.

Weil die oben genannten Stoffe Eugenol, Cumarin etc.) in die Benzolreihe der organischen Chemie gehören, nennt der bekannte Botaniker Kern in Wien die angeführten Düfte: „benzoloide."

Wenn die Frühlingssonne die rebenbekränzten Hügel mit dem Morgenkusse der erwachenden Natur begrüßt, dann sprießen an dem Weinstock die kleinen grünlichgelben Blüthen, die aber trotz ihrer Unscheinbarkeit köstlichen Wohlgeruch in sich bergen. Es ist dasselbe Aroma, wie dasjenige, welches das edle Naß aushaucht, wenn es als schäumender Burgunder oder als feuriger Tokayer kredenzt wird, und sinnig bezeichnen es die Feinschmecker als: „Bouquet" des Weines. Seiner sind Chemiker schon vor längerer Zeit habhaft geworden, es ist nämlich der „Oenantäther". Aehnlichen Substanzen wie dieser verdankt die Rose, die Linde, der Nachtschatten, die Päonie, der Hollunder und andere ihre Düfte, man nennt sie: „paraffinoide."

Der Athem der großen weißen Magnolienblüthe dünkt uns ähnlich demjenigen, welchen der unansehnliche, am Boden dahinkriechende Lavendel den Lüften mittheilt. Derselben Duftart liegen bei den Orangen- und Citronenbäumen sauerstofffreie, ätherische Oele zu Grunde, die Terpene, darum heißen diese Düfte die „terpenoiden".

An wüsten, sandigen Orten erhebt sich kerzengerade eine Pflanze, deren Haupt eine weithin glänzende gelbe Blüthe schmückt. In dem fahlen Mondeslicht leuchtet sie über die stille Ebene, daher sie der Volksmund „die Nachtkerze" (Oenothera) benannt hat. Wahrscheinlich um ihrem Namen noch mehr gerecht zu werden, entringt sich ihrer gelben, trichterförmigen Krone ein Duft, der keineswegs als balsamisch bezeichnet werden kann, ebenso wenig wie der von den unansehnlichen Blüthen des sich weithin rankenden Epheus, sie erinnern damit an den der Birnbaumblüthen, sowie an den der Vogelbeere, des rothen Hartriegels, des Schneeballes, der Mispel und anderer.

Riechen wir einige dieser „aminoiden" Düfte schon mit gemischten Gefühlen, so ist dies noch mehr der Fall bei den sogenannten „indoloiden" Düften, die wohl nicht so heißen, weil sie sich unserem Geruchsorgane gegenüber „indolent" benehmen, sondern weil ihnen das „Indol" zu Grunde liegt. Solche zweifelhafte Düfte hauchen die Riesen unter den Blumen, die „Aristolochia Gigas", mehrere Rafflesiaceen und andere aus. Sie sind auf den Besuch von Aasfliegen und Aaskäfern angewiesen, darum haben sie mit dem faulenden Fleische nicht nur den Geruch, sondern auch das Aussehen gemeinschaftlich.

Die Natur gleicht einer vornehmen Dame, welche ihr Parfümfläschchen nicht so vor aller Welt stehen läßt, damit Jedermann wisse, was es enthält, sie will auch hierin, sowie in ihren Herzensangelegenheiten ein Räthsel sein. Nur langjährigen, consequenten und zähen Verehrern gelingt es manchmal, bis zur Etiquette des Parfümfläschchens vorzudringen. Eine solche Begünstigung gewährte die trotz ihres Alters immer noch eitle Mutter Natur vor ungefähr einem Jahrzehnt den Chemikern, die ja am hartnäckigsten den Geheimnissen der unergründlichen Dame nachspüren. Es gelang ihnen nämlich, von dem Toilettentischchen der Natur das Fläschchen mit dem Vanillenduft zu stehlen.

Einmal in ihren Alles analysirenden Händen, war auch das Räthsel dieses Duftes gelöst. Sie fanden, daß der würzige Hauch, den unsere Fichten und Tannen ausathmen, eine ähnliche Wirkung auf unsere Sinne ausübe, wie jener, und thatsächlich preßten sie den Holzriesen einen Saft, das „Coniferin", aus, das zur Grundsubstanz des Vanillenduftes, zum Vanillin, in enger Beziehung steht, in Folge dessen kann man heute dieses letztere fabriksmäßig darstellen.

Die Untersuchung ähnlich zusammengesetzter Verbindungen aus der Gruppe der sogenannten „Ketone" führte vor Kurzem auf die Enthüllung eines weiteren Parfümgeheimnisses und zwar des Veilchenduftes. Auch dieser wird seit wenigen Monaten zu Holzminden in Deutschland und in Paris künstlich bereitet.

Ebenso complicirt, wie die Herstellung des Trägers eines solchen Aromas ist, ist auch sein wissenschaftlicher, das heißt chemischer Name; ein solcher lehrt den Kundigen, woraus der betreffende Stoff besteht, so ist das Vanillin „Orthooxybenzaldehydmethyläther" oder „der Methyläther" des „Protokatechnaldehyd". Um der Zunge des Lesers keine Verlegenheiten zu bereiten, will ich nicht den chemischen Namen des jüngsten Retortengeborenen — des Veilchenduftes — hier anführen, sondern bemerke nur, daß seine Entdecker (Haarmann und Krüger) ihn der Kürze halber auch „Jonon" nennen. Er steht nämlich in enger genetischer Beziehung zu dem Dufte der sogenannten „Veilchenwurzel", die aber mit dem Veilchen nichts gemein hat, sondern der Wurzelstock der Schwertlilie ist; weil letztere Iris heißt, führt der daraus dargestellte Stoff den Namen „Iron".

Mag heute die Natur ihren Frühlings-Toilettentisch noch so sorgfältig vor jedem Unberufenen hüten, mögen die Düfte selbst, die der frohe Lenz in den Wäldern und auf den Fluren erweckt, sich noch so sehr dagegen wehren, in die Gewalt des Menschen zu kommen — seinem grübelnden Geiste können sie nicht lange mehr ihr Geheimniß entziehen. Mit Retorten und Eprouvetten, mit Feuer und Aether zwingt er sie, ihm den Zauber ihres lieblichen Athems zu verrathen.

Und so ist die Zeit nicht mehr fern, wo man mit dem Waldesaroma des Weihnachtsbaumes auch noch „der süßen Düfte Schaum" der Fluren und Auen mitten im Winter in unsere Stube verpflanzen wird.

— Ein Kölner Artillerie-Sergeant, dem Fortuna ein Viertel eines Gewinnlooses in den Schooß geworfen, fragte ganz verblüfft ob seines Glückes seine zukünftige Schwiegermutter, was er mit all dem Gelde thun solle. Diese, eine Kölner Blume, entgegnete: „Na, Du häs jetz lang genog als Gesell bei dä Zolldate geärbeit', jetz loß Du Dich en paar Kanunne un en alt Fort, und dann fängste für Dich an!"

— Künstlerisch. A.: „Wie geht's denn in der neuen Künstlerehe, die der Bildhauer M. mit der Malerin geschlossen hat?" — B.: „O, sehr künstlerisch! Der Mann braucht nur einen Wunsch zu äußern, dann malt sie ihm etwas, und will sie etwas haben — so haut er sie aus."

— Beruhigung. Frau Rath: „Ach, Herr Doktor, wären Sie doch heute Morgen dagewesen! Ich habe wohl fünfzig Mal niesen müssen! .... Was hätten Sie dazu gesagt?" — Arzt: „Fünfzig Mal „Prosit", gnädige Frau!"

— Moderner Heirathsantrag: „....Mein Fräulein, darf ich Ihrem Herrn Papa meine Schulden gestehen?"

Unter uns Frauen.

Alles kommt beim Denken darauf an, daß Einem die rechte Vorstellung im rechten Moment einfällt.
Hartmann.

Gedankenarbeit.

Unter Gedankenarbeit verstehen wir gewöhnlich nur jenes höhere geistige Schaffen, welches Gelehrte, Schriftsteller, Dichter und Forscher, überhaupt alle Helden des Geistes vollbringen. Daß auch die simple Hausfrau in der Beschränktheit ihrer vier Wände Gedankenarbeit verrichten kann, ja, daß sie dies thun muß, wenn sie ihren verschiedenen Pflichten als Oberhaupt des Hauswesens, als Gattin und Mutter genügen will, das bedenken gar viele Männer, aber manchmal sogar die Frauen selbst nicht genug.

Wohl erscheint der größte Theil der praktischen Thätigkeit des Weibes als bloße mechanische Routinearbeit, und man wird kaum vermuthen, daß die Hantirungen mit Besen, Staublappen, Kochlöffel und Nadel mehr als ein minimales Quantum Verstand erfordern, und doch kann keine ersprießliche Handarbeit ohne eine begleitende Gedankenarbeit ausgeführt werden. Und doch wird es in jenem größeren Haushalt gar bald „hapern", wo die angeborene Seele desselben nur arbeiten und nicht denken, nur selbst schaffen und nicht anschaffen, d. h. befehlen, wo sie nur zugreifen und nicht auch zuweisen, nur selbst leisten aber nicht leiten kann, wohl regsame Hände, aber keinen regen Geist besitzt.

Dies soll nicht etwa heißen, daß die Frau nicht auch selbst reinmachen, kochen und nähen dürfte, sondern nur, daß sie diese geringeren Arbeiten der Hand unter die höhere Leitung des Kopfes stellen möge. Denn es ist nicht nur ersprießlich, sondern nothwendig, daß die Aufmerksamkeit der Hausfrau sich neben der körperlichen auch der geistigen Gedanken-Arbeit zuwendet und sie dieser ihrer unsichtbaren stillen Thätigkeit mindestens dieselbe Wichtigkeit beimißt, wie der sichtbaren lärmenderen.

Manchmal sind die Anforderungen des Tages an unsere Arbeitskraft so vielfache, daß wir darob den Kopf verlieren, daß er uns brummt, oder wir nicht mehr wissen, wo der Kopf uns steht, aber gerade dann ist der Zeitpunkt gekommen, wo es heißt, den arg mitgenommenen Hirnkasten in seine Hand zu stützen und in kurzer, sicherer Ueberlegung nachzusinnen, was nun zu thun nothwendig, und in welcher Aufeinanderfolge die einzelnen Arbeiten am besten zu absolviren sind. Haben wir erst einen richtigen Ueberblick gewonnen, die Dinge eingetheilt, wie sie eines nach dem anderen in geordneter Reihenfolge erledigt werden können, dann wird Alles ohne Aufregung, ohne Ueberstürzung „wie am Schnürchen" laufen, wenn nur die Hausfrau im Stande ist, diese unsichtbaren Fäden oder Zügel der Regierung fest im Kopf und in der Hand zu behalten.

Niemals ist es mehr für die Frau nöthiger, ihren Gedankengang in feste Ordnung gebannt zu halten, als zu jenen Zeiten, wo irgend ein größeres Ereigniß den sonst so geordneten Haushalt auf den Kopf stellt, wie z. B. ein Umzug, eine Reise, eine größere Festlichkeit, ja selbst nur die alljährlichen Uebergangsstadien des Herbstes und Frühlings. Da zeigt sich die ganze Bedeutung der Gedankenarbeit der Hausfrau, die wir Ueberlegung und richtige Eintheilung nennen. Und all' die Zeit, welche man dieser vorhergehenden Ueberlegung widmet, wird reichliche Zinsen tragen durch die nachher gewonnenen Stunden bei der Ausführung der verschiedenen Arbeiten. Wer am frühen Morgen genau weiß, welche Verrichtungen und Bewegungen im Laufe des Tages hübsch auf einander zu folgen haben, bei dem giebt es kein Zögern und Zagen, keine unvernünftigen Befehle, die das eben Geschehene über den Haufen werfen, kein halbes Fertigwerden, kein unvollkommenes Vollenden, keinen Zeitverlust, keine mürrischen Gesichter, weil den Dienenden die Arbeit erleichtert wird, indem sie ihrem instinktiven Drange folgend mit jeder möglichen Handreichung der zweiten Arbeit schon entgegengehen können, während sie die erste noch verrichten.

Beim Umzug z. B. muß die Hausfrau damit beginnen, sich einen Plan, eine Zeiteintheilung zu entwerfen, in welcher Reihenfolge die Ablösungsarbeiten in der alten, und die der Einrichtung in der neuen Behausung erfolgen sollen, da giebt es später kein kopfloses Umherlaufen und Schreien, kein nervöses hastiges Fragen: „Was thue ich jetzt nur zuerst?" Wie ein gewiegter Stratege die Taktik der Kriegsführung beherrschen muß, ehe er in's Feld zieht, so ist es für die tüchtige Hausfrau erforderlich, einen guten Feldzugsplan entwerfen zu können, ehe die tückischen Verfolger der Verworrenheit und Unordnung auf sie einbringen. Sie muß alle Waffengattungen genau kennen, namentlich diejenigen, welche im Stande sind, die Feinde des häuslichen Friedens und Behagens zu besiegen, und diese sind mangelndes Verständniß für Zeit- und Arbeitseintheilung.

Wohl mag diese Gedankenarbeit manchen Frauen als ganz unscheinbare unbedeutende Waffe erscheinen, aber nur dann, wenn sie ihre ganze Macht nicht erproben gelernt haben. Denn gerade in der Gedankenarbeit finden wir den besten Förderer für Alles, was wir unternehmen, sie sichert uns erst den wahren Erfolg für die emsige Thätigkeit der Hände. Und wenn wir oft bewundernd und staunend vor der Leistungsfähigkeit einer Hausfrau stehen und uns fragen: „Wie bringt sie dies nur Alles fertig?" dann mag sie lächelnd antworten: „Erst seh' ich's im Kopfe vor mir, und dann führ ich es mit den Händen aus!" Ja, und dieses geistige Vorausblicken, dieses im Kopfe haben, all' dessen, was zu geschehen hat, das ist eben jene geheimnißvolle Gedankenarbeit, das ist die Macht, welche uns all' jener Segnungen theilhaftig werden läßt, die aus überlegter, wohlerwogener That entspringen.

Drum nur niemals den Kopf verloren, was auch immer im häuslichen und Familienleben sich begeben mag. Wer den Kopf oben behält, der kann allen Anforderungen des Lebens begegnen, indem er durch rasches Erfassen der Situation, durch günstige Ausnützung des Momentes, also durch vernünftige Gedankenarbeit die Schwierigkeiten alle heldenhaft beseitigt und besiegt.

Dichterinnen bei den Wilden.

In allen Ländern und bei allen Völkern gibt es Lieder und Melodien, mit denen Mütter ihre Kinder in den Schlaf singen. Es ist wohl anzunehmen, daß alle ursprünglichen Wiegengesänge dem dichterischen Genius des Frauengemüths entstammen, zärtliche Mütter erfanden sie, ihre Kleinen einzulullen. Bei den primitiven Völkern ist überhaupt die Frau die Dichterin. Bei den Arabern, den Beduinen der Wüste, bei den Madagassen, den Polynesiern und Australiern singen die jungen Mädchen in selbsterfundenen Strophen ihrer Liebe Schmerz und Glück. Bei den Indianern und vielen afrikanischen Stämmen sind die Frauen geschickte Improvisatoren. In Guahana gelten als Barden ihres Stammes die alten Frauen. Bei den Beduinen haben Frauen und Mädchen sogar ihre besonderen Gesänge, die den Männern zu singen verboten sind. Es ist für die europäischen Reisenden außerordentlich schwierig, meist ganz unmöglich, ein paar Texte dieser „Mädchenlieder" zu erhalten. An der Ueberlieferung der Legenden und Märchen von Generation zu Generation hat auch bei den Culturvölkern die Frau immer weitaus den größten Antheil gehabt.

Die größte Ueberraschung seines Lebens.

Polizist: Well, how much for den Whiskey?"
Barkeeper (irländisches Grünhorn): Zehn Cents — bitte.
Polizist: W—a—a—a—s?!

Cherchez l'homme! nicht Cherchez la femme!

„Warum ist denn Ihr Kindermädchen von Ihnen fort?"
„Ja, sehen Sie, mein Baby bekam die „Mumps" und ihr Polizist hat diese Krankheit noch nicht gehabt."

Doch zu Etwas gut.

„Du, Patsy, komm schnell her! Schlittenfahren is jar nischt dagegen!"

— Die Probe. Der Waldhuber ist wieder einmal wegen Betheiligung an einer Rauferei angeklagt und der Richter ermahnt ihn: „Geben Sie den Kampf mit dem Gesetz auf, es ist doch stärker als Sie." — Da streift der Waldhuber sich die Aermel auf und entgegnet grimmig: „Schafft's her, 's G'setz! Seh'n woll'n mer's!"

— Schmeichelhaft. A.: Ja, wie ich Ihnen sage, ich bin seit zehn Jahren Wittwer, und Sie? — B.: Ich bin leider nicht so glücklich!

Neber Veränderungen des Geschmacks.

Der gelehrte Franzose Brillat-Savarin sagt in seiner Physiologie des Geschmacks: „Sage mir, was du ißt, und ich sage dir, was du bist." Das Wort hat sehr viel Wahres für sich, denn sogar in unserer heutigen alles kosmopolitisirenden Zeit könnten wir beinahe an dem verschiedenen Geschmack der Menschen unterscheiden, welcher Nation dieser oder jener angehört.

Die Vorliebe für pflanzliche oder mehr fleischliche Kost, wie die verschiedenartige Zubereitung sind hauptsächlich auf die klimatischen Verhältnisse, unter denen die verschiedenen Völker leben, zurückzuführen. So wird der Engländer durchschnittlich mehr Fleisch genießen, als der Italiener, da das Fleisch infolge des herrlichen Viehfutters in England von außerordentlicher Güte ist und sich bei dem kühlen Klima besser hält, während der Italiener schon naturgemäß bei der großen Wärme seines Klimas mehr auf die leichte, pflanzliche Kost angewiesen ist.

Junge und Gaumen behalten sozusagen am längsten ihr Nationalgefühl, denn sogar bei vielgereisten Leuten bleibt eine gewisse Vorliebe für Gerichte ihres Landes, die sie in der Kindheit gegessen haben. Den Russen wird stets ein Gefühl des Behagens beim Anblick eines Tellers Schtschi (Sauerkohlsuppe), Barschtsch (Suppe von gesäuerten rothen Rüben), oder Blinij (einer Art Plinsen, die mit saurer Sahne oder Kaviar gegessen werden) überkommen, der Südländer wird seine Speisen am liebsten mit Olivenöl und Tomaten zubereitet essen. Maccaroni mit Oel, geröstete Kastanien und Maiskolben, verschiedene Muscheln, Schnecken und Seespinnen sind sehr beliebte Nationalgerichte des Italieners.

Wie wir aus den Schilderungen moderner Völkerkunde ersehen, gibt es bei den der Civilisation noch entrückten Völkern gewisse Speisen und Gerichte, die uns Europäern ein wahres Grauen einflößen. So essen z. B. die Tungusen und Jakuten (in Sibirien) große Quantitäten ganz reinen Fetts, ohne jegliche Zuthat. Die Samojeden halten rohes Fleisch für einen ganz besonderen Leckerbissen; besonders gilt dies von den inneren Theilen des frisch geschlachteten Rennthieres, die in das warme Blut getaucht und dann verspeist werden. Die Buräten in Sibirien trinken den Thee mit Salz. In den Somaliländern Afrikas werden, wie G. Revoil schildert, die Kaffeekirschen in Fett geschmort, sodann mit Honig oder dem Safte des Zuckerrohrs begossen und mit gekochtem Mais zusammen gegessen. Wenn es uns nicht von glaubwürdigen Völkerforschern erzählt würde, so könnten wir kaum an manche jener entsetzlichen Gerichte glauben, die von den Chinesen gegessen werden. Ratten-, Mäuse- und Hundebraten sind dort gang und gäbe. Als große Delikatesse gilt aber das Milbi; es besteht aus eben geborenen blinden Mäusen, die in Honig getaucht und dann, ähnlich wie bei uns die Austern, langsam heruntergeschluckt werden.

Wie in allem anderen, so hat die steigende Civilisation und Cultur, besonders durch den zunehmenden regen Verkehr unter den Völkern, auch in ihrer Ernährungsweise große Umwälzungen hervorgerufen, die uns heute so selbstverständlich erscheinen, daß wir uns das Leben ohne sie gar nicht mehr denken können. Die Grundstoffe, aus denen die verschiedenen Völker ihre Speisen bereiteten, waren dieselben, die uns heute zu Gebote stehen, dieselben Pflanzen, dieselben Thiere, nur die Art der Zubereitung war eine so grundverschiedene von der unserer Zeit. Bei unseren Vorfahren erforderte das Kochen wenig Kunst, damals kannte man keine Chemie in der Küche, bereitete vielmehr die fleisch- und pflanzlichen Speisen in einfachster Weise zu, da z. B. die verschiedenen Gewürze, womit wir heute unseren Gerichten den pikanten Geschmack geben, infolge der großen Entfernungen und der mangelhaften Verkehrsmittel sehr wenig bekannt waren.

Was heute dem Aermsten bei der geregelten und raschen Communication zugänglich ist, prangte früher allein auf der Tafel der Könige, Fürsten und der ungewöhnlich Reichen. Im Mittelalter hielt man z. B. Pfeffer für eins der kostbarsten Gewürze Indiens, und ein Geschenk von mehreren Pfund Pfeffer galt noch im dreizehnten Jahrhundert als außerordentlich werthvoll. In einer von Ulrich von Hutten verfaßten Schrift wird allen „Völlerei" vorgeworfen, die ihre Speisen mit Pfeffer würzten! Ehemals war der Reis so theuer, daß er blos den Reichen eine zugängliche Speise war. Chocolade wurde im Jahre 1520 durch die Spanier aus Mexico nach Europa gebracht, und erst durch die Kreuzzüge wurde der Zucker in Europa bekannt. Noch am Ende des siebzehnten Jahrhunderts war er so theuer in Deutschland, daß nur die Wohlhabenden davon Gebrauch machten. Sogar viele der heute allgemein bekannten Gemüsearten bürgerten sich erst vor einigen Jahrhunderten allgemein ein. Zwiebeln und Petersilie galten in England noch im fünfzehnten Jahrhundert für eine seltene Delikatesse. Als die Gemahlin Heinrichs des Achten, Katharina von Aragonien, während einer Krankheit Salat verlangte, wurde er erst durch Boten aus Flandern bezogen. Während die Kartoffel schon im Anfang des sechzehnten Jahrhunderts in England allgemein in Aufnahme kam, wurde sie noch im Anfange des siebzehnten Jahrhunderts in Frankreich auf der königlichen Tafel als Leckerbissen gegeben. Heute kann der Arme sich das Leben ohne Kartoffeln gar nicht mehr denken. Wenn wir heute zum Frühstück unseren wohlschmeckenden, aromatischen Kaffee oder Thee trinken, so können wir uns gar nicht mehr in jene Zeit zurückversetzen, wo diese jetzt allgemein beliebten Getränke in Europa noch gänzlich unbekannt waren; damals aßen z. B. die alten Polen Bierfuppe, mit saurer Sahne zubereitet, zum Frühstück. Erst im Jahre 1679 gründete ein englischer Kaufmann das erste Kaffeehaus in Hamburg, und 1725 entstand das erste Kaffeehaus in Paris, 1721 das erste in Berlin. Den Gebrauch des Thees lernten die Europäer gegen die Mitte des siebzehnten Jahrhunderts kennen, und erst seit der Mitte des achtzehnten Jahrhunderts fand er allgemeine Verbreitung, während das Theetrinken heutzutage bei den Russen, Engländern, Schweden, Norwegern und Holländern zur Volkssitte geworden ist. Auch Butter kam erst vom Jahre 1500 als Nahrungsmittel auf, im Alterthum wurde sie nur als Pomade gebraucht und später zur Zimmer-, hauptsächlich aber zur Kirchenbeleuchtung. Noch heute füllen die russischen Bauerfrauen die Lampen für den Hochaltar mit Butter und Wachs.

Obgleich wir schon in der römischen Geschichte von den berühmten und vorzüglichen Gastmählern des Lucullus hören, so würden uns heute dennoch vielleicht die Pfauenzungen, die gemästeten Schildkröten und Austern in der Zubereitung jener Zeit nicht schmecken. So sollen die alten Römer mit Salmiak ihre Speisen gewürzt haben. Wahres Grauen ergreift uns, wenn wir z. B. die Rezepte aus einem im fünfzehnten Jahrhunderts erschienenen Kochbuche lesen. Man denke sich nur: Eierfuppe mit Pfeffer und Honig! Ebenso entsetzlich sind folgende beide aus dem dreizehnten Jahrhundert stammende Speisefolgen: 1. Brühe mit Safran, Pfeffer und Honig. Lammfleisch mit Zwiebeln oder Zwetschgen. Stockfisch mit Oel und Rosinen. Kleie in Oel gebacken. Gerösteten Bückling mit Senf. Schweinsbraten mit Gurken. 2. Schweinefleisch. Eierkuchen mit Honig und Weinbeeren. Gebratener Hering. Kleine Fische mit Rosinen. Gebratene Gans mit rothen Rüben. Gesalzener Hecht mit Petersilie. Salat mit Eiern.

Bei dem Gedanken an diese Menus und ihre einzelnen Leckerbissen würde sich der heutige Culturmensch schütteln. Man vergleiche damit nur irgend einen Speisezettel von heutzutage: Königinnensuppe, Austern in Muscheln, Steinbutt mit holländischer Sauce, Rinderfilet a la Financiere, Spargel, Fasanenpastete, gebratener Rehrücken, Salat, Compott, frische Trüffeln, Nesselrode Eis, Käsestangen, Nachtisch.

Daß die Leute in der guten alten Zeit nicht so ganz unempfindlich für die Freuden der Tafel waren, ersehen wir daraus, daß auf einem Reichstage zu Regensburg Herzog Heinrich von Braunschweig bei dem Festmahl „einen langen zedel (Speisezettel) bei ihm auf der tafel liegen that, den er öftermal besahe." Gefragt, was er so eifrig lese, „liebz in der Herzog den zedel sehen. Darin hat ihm der kuchenmeister alle esen und drachten in der ordnung aufgezeichnet und kunt sich demnach der Herzog mit seynen esen darnach richten und seinen appetitum auf die besten trachten sparen."

Trotz der obenerwähnten beiden abwechlungsreichen Menus sind wir, ohne Gourmands zu sein, doch froh, daß wir an einem ähnlichen Festmahl nicht theilzunehmen brauchen. Unser Geschmack ist eben ein anderer geworden, seitdem die Producte anderer Erdtheile so bequem und leicht zu uns kommen, zumal seit der Entdeckung der Dampfkraft, die geradezu eine Umwälzung in unserer Ernährungsweise und unserem Geschmack hervorgerufen hat.

Die besiegte Dorfschöne.

Eine Radreiseerinnerung von W. T.

Wir waren, auf hohen Zweirädern von Frankfurt a. O. kommend, spät Abends in dem zwei Stunden von Berlin entfernt liegenden Dorfe F. angekommen. Unterwegs hatten wir einen kleinen Igel, der uns über den Weg gelaufen war, eingefangen. Er hing, in ein Taschentuch gewickelt, hinten am Rade meines Freundes Rottmann. Im Dorfe fanden wir bald einen kleinen Gasthof mit einem netten Wirth und einer noch netteren — Wirthstochter. Mein Freund Rottmann, ein hübscher, zwanzigjähriger Bengel, hatte sich gleich in die hübsche Landschöne verguckt. „Ohne Kuß von der gehe ich heute nicht schlafen!" meinte er leise zu mir, als die Kleine mit dem Bier ankam.

Aber er fiel ab! Gründlich! Sie ließ sich überhaupt nicht in ein Gespräch mit uns Beiden ein. Rottmann schimpfte. Aber was half es? Wir mußten eben ohne Kuß respektive Küsse schlafen gehen. Wir fuhren unsere Maschinen in einen kleinen Stall, den man uns zur Verfügung stellte, ließen den Igel ruhig an dem einen Rade hängen und ließen uns von einer alten Magd nach unserem eine Treppe hoch belegenen Zimmer leuchten.

Das Zimmer war niedlich eingerichtet, die Betten hübsch sauber. Durch eine Thür, welche offen stand, sah man in ein kleines Nachbarzimmer.

„Wer schläft hier nebenan?" fragte Rottmann die Magd, welche die Thür schließen wollte.

„Das Fräulein!" war die kurze Antwort.

In Rottmanns Augen blitzte es auf. Er stand, während die Magd das Zimmer des „Fräuleins" betrat und dasselbe von innen abschloß, eine Weile sinnend da. Dann, als die Bedienstete das Zimmer durch eine nach dem Corridor führende Thür verließ, packte er mich plötzlich.

„Otto!" rief er lachend, „die kriegt den Igel in's Bett!"

„Mensch!"

Schon war er fort. Nach kaum zwei Minuten kam er schon wieder, mit dem Igel in der Hand, die Treppe heraufgerannt.

„Luft noch rein?" fragte er athemlos.

„Ja — aber —"

„Ruhig!"

Er schlich sich vom Corridor aus mit dem Igel in das Zimmer des jungen Mädchens. Er war knapp zurück, da kam auch schon Jemand, leise singend, die Treppe heraufgehüpft. Wir stellten uns Beide an die Thür und horchten. Unser Licht hatten wir ausgelöscht. Die Schöne zog sich sehr schnell, ohne erst Licht zu machen, aus. Wir hörten, wie Kleider rauschten und dann über einen Stuhl geworfen wurden, dann, wie die Schuhe ausgezogen und unter's Bett geschoben wurden.

„Jetzt!" flüsterte Rottmann erregt.

Nein — sie kam erst an die Thür geschlichen, untersuchte, ob abgeschlossen, und schob dann noch den Riegel vor.

Dann — ein Bettstelleknarren — plötzlich ein lauter Aufschrei — Todtenstille.

„Was ist denn los?" schrie Rottmann, indem er gleichzeitig Licht anzündete.

„Ach Gott! Ach Gott!"

„Sind Sie überfallen, Fräulein? Machen Sie doch auf!"

Rottmann rüttelte an der verschlossenen Thür.

„Ach Gott! — Ach, 'n Augenblick!"

Gleich darauf wurde mit zitternden Händen aufgeschlossen und aufgeriegelt. Rottmann drang, mit dem Licht in der Hand, in's Zimmer. Ich folgte, das Lachen mühsam verbeißend. Unsere Kleine stand, schreckensbleich und mit nur einem Unterrock bekleidet, am Bette.

„Ach Gott! Hier im Bette!" rief sie. „Da hat mich Einer gepiekt!"

Rottmann leuchtete in's Bett.

„Ha, ha, ha! 'n Igel, Fräulein!"

„Ein Igel?!"

Sie kam, während Rottmann mit einem Stuhlbein das Stachelthier aus dem Bett stieß, furchtsam näher.

„Der wollte bei Ihnen schlafen, Fräulein!" sagte Rottmann lachend. „Wir werden ihn jetzt in unser Zimmer mitnehmen, ja?"

„Ach, bitte, bitte!"

Wie sie bitten konnte! Rottmann stieß den Igel in unser Zimmer und wollte sich dann, indem er mir, der ich mir bald die Lippen abbiß, einen Rippenstoß gab, entfernen.

„Nun schlafen Sie wohl, Fräulein! Morgen —"

„Ach, bitte, meine Herren, nichts davon erzählen, daß Sie in meinem Zimmer waren und mich so —"

„Ja — das kostet einen Kuß, Fräulein! Sonst erzählen wir Alles!"

„Ach, pfui!"

Rottmann gab mir das Licht. Ich drückte mich damit natürlich schnell und ließ die Beiden im Dunkeln zurück. Ich hörte erst hastiges Flüstern, dann schließlich Schmatzen. Aha! Dann nochmals Schmatzen —

J — dann mußte ich auch meinen Spaß haben! Ich packte den Igel, der mitten in der Stube lag, auf ein kleines Tablett und warf ihn dann — meinem Freunde in's Bett. So — zur Abkühlung! Dann löschte ich das Licht aus und ging an's Auskleiden.

Jetzt kam Rottmann. Hinter ihm wurde sofort abgeschlossen.

„Die hat's gekriegt! Mindestens zwölf Küsse!" lachte er.

„Na, nun geh' nur schlafen!" rief ich. „Ich bin verdammt müde."

„Ich auch."

Rottmann zog sich schnell aus und warf sich in's Bett. Mit einem lauten Schrei schnellte er natürlich sofort wieder auf.

„Verflixter Kerl!"

Mein lautes Lachen vermischte sich mit demjenigen unserer Nachbarin, welche sich wohl den Sachverhalt schnell erklärte. Rottmann warf den Igel aus seinem Bett und schimpfte noch eine Weile. Schließlich lachten wir alle — Drei. — —

Daß ich den verdammten Igel am anderen Morgen in meinem Bett entdeckte und daß ihn schließlich der Herr Wirth in seiner — Ladentischkasse fand, das erwähne ich nur der Vollständigkeit halber. Jedenfalls, das ist wohl die Hauptsache, endete diese kleine Geschichte, die außerdem den Vorzug hat, wahr zu sein, nicht traurig. Nein — ganz und gar nicht traurig! — Freund Rottmann hat es ja nicht unterlassen können, noch einige Male nach F. zu fahren, um sich „Küsse" zu holen, aber, — die Sache hat ihm nichts geschadet — „gekriegt" haben sie sich nicht!

— Hoher Preis. „Sie haben mir das Leben gerettet! Wie kann ich mich Ihnen dankbar erweisen?" — „Heirathen Sie meine Schwiegermutter und verlegen Sie Ihren Wohnsitz nach Australien!"

— Kasernhofblüthe. Sergeant (zum Rekruten): „Wegen der zwei Tage Kasernarrest macht der Kerl ein Gesicht wie ein Zebra, dem man seine Streifen weggewaschen hat!"