

Biegener Familienblätter

Unterhaltungsblatt zum Biegener Anzeiger (General-Anzeiger).



Pechmarie und Hans im Glück.

Die Geschichte einer Jugendfreundschaft von C. v. Dornau.
Nachdruck und Uebersetzungsrecht in fremde Sprachen vorbehalten.
(Fortsetzung.)

Wenn Marie in späteren Zeiten an ihren Braunschweiger Aufenthalt dachte, erstand nur ein wirres, buntes Durcheinander vor ihrem Geist. Der „Volterabend“ ging für sie in einem Chaos von Kaffee und Kuchen, gefühlvollen Versen und ausgelassenen Kinderschreien unter. Er spielte sich in zwei kleinen, mit Menschen und Dingen vollgepfropften Räumen ab — „gute Stube“ und „Ehstube“, die zugleich Universitätswohnstube der gesamten Familie Wiedenbründ vorstellte. Sein größtes Verdienst war eine lobenswerte Kürze; um acht Uhr gab's belegte Butterbrote, dünne Bowle und Bier, und um neun ging man auseinander.

„Um die Braut zu schonen,“ erklärte die sorgende Hausfrau. Aber die Bowle war auch bereits erschöpft. Hans, Philipp und Marie, die einzigen „auswärtigen“ Teilnehmer, begaben sich in ihr Hotel zurück, wo die beiden jungen Männer noch lange in herzlichem Gespräch zusammensaßen, während Marie sich früh zurückzog.

Durch ihre Träume dieser Nacht gaukelte unaufhörlich ein zartes Elfenfigürchen, ein rosiges, lächelndes Kindergesicht. Und dasselbe unbekümmerte, glatte lieblich lächelnde Gesichtchen knopfte am nächsten Vormittag unter Schleier und Myrtenkranz hervor — just als ob der bedeutungsvolle Schmuck ein kindlicher Verkleidungsüberzug sei.

Hans schien während der Trauung tiefbewegt und doch in männlicher Fassung. Marie vermochte den Blick gar nicht von ihm loszureißen. So durchleuchtet war das Antlitz von innerem Glück, ein so zielbewußter Ernst lag in Haltung und Gebärde. Und als nach vollendeter Zeremonie das schöne Püppchen an seinem Arm lächelnd und gedankenlos an Mariens Platz vorübertritt, kam's mit einem Male über sie, als ob sie zornig die Hand ausstrecken und es von seiner Seite hinwegreißen müßte.

Die Regung ging vorüber, wie das andere alles auch. Das Hochzeitsmahl, auf Hansens Kosten nicht ohne Prunk in einem guten Weinrestaurant veranstaltet, verlief vorchriftsmäßig. Nachdem die Tafel aufgehoben war, das junge Paar sich zum Umkleiden zurückgezogen hatte, trat Marie aufatmend in eine entferntere Fensternische des ziemlich großen Festsaals und Philipp Koch, der ihr Tischnachbar gewesen war, gesellte sich auch hier zu ihr und stand in schweigendem Ausrufen neben ihr.

Draußen fuhr der Wagen vor, der das junge Ehepaar zur Bahn bringen sollte. Die jugendlichen Brüder der Braut, stark erheitert durch ungewohnten Weingenuß, umschwärmten ihn trotz strömenden Frühlingsregens. Einer versuchte sogar, zum Kutscher auf den Bod zu klettern und wurde von einem erwachsenen Bruder laut scheltend wieder hinuntergeholt. Dann tauchte der Vater auf in seinem unmodernen,

schlechtfigenden Frack, einen baumwollenen Regenschirm über das kahle Haupt gespannt, ängstlich hin und her tippelnd in Erwartung des Brautpaares. Und endlich erschien auch dieses selbst — ein Lohndiener hielt Friedens Schirm sorgsam über sie — sie tänzelte, mit den Brüdern scherzend, zwischen allerlei kleinen Pfägen vorsichtig hindurch. Hans hatte dem Kutscher ein paar Worte zugerufen, nachgeschaut, ob das Gepäc richtig aufgeladen war. Nun hob er mit einem hellen Jauchzer sein Weibchen in den Wagen, dessen Tür der Vater offen hielt, und kletterte nach flüchtigem letzten Händedruck für diesen ebenfalls hinein. Noch einmal erschienen die beiden glücklichen Gesichter schemengleich hinter der betränten Glascheibe des geschlossenen Wagenschlages. Sie winkten und grüßten zu Marie und Philipp hinauf und nach dem Hotelportal zurück, wo jedenfalls Mutter und Schwestern standen. Schon rudten die Pferde an — da tat sich die schlechtgeschlossene Wagentür von selbst noch einmal langsam weit auf; der Lohndiener sprang rasch herzu und warf sie wieder zurück, der Wagen rollte davon, die Jungens erhoben ein frenetisches Hurrageschrei. Marie aber wandte sich erschaut, nein, entsetzt zu Philipp Koch um, der mit einem ächzenden Seufzer ihren Arm wie stützensuchend packte.

„Was ist los?“ rief sie erschreckt. „Fehlt dir 'was? Bist du krank?“ Er sah so furchterregend blaß aus! Aber er hörte sie gar nicht — er blickte immer starr durch das Fenster, auf den Fleck, wo eben Hans Imhoffs Hochzeitskutsche gestanden — und umklammerte Mariens Arm nur fester und wies mit dem ausgestreckten Finger leuchtend hinaus:

„Da! Hast du's nicht gesehen? Eben — das Schreckliche?“

„Nöhte er.“
„Was denn?“ Ich verstehe dich nicht! Sag' doch, was los ist!“ rief Marie bange. „Ich hab' nichts Schreckliches gesehen —“

„Nichts gesehen? Nicht, wie der Wagenschlag noch einmal aufging?“

„Ja, das natürlich. — Aber da war doch nichts Schreckliches dabei!“

„Du hast — ihn nicht einsteigen sehen?“

„Ihn? Wen denn in aller Welt!“

„Ihn — ihn — — zu den beiden hinein —“

„Nimm's mir nicht übel, Philipp,“ sagte Marie halb beunruhigt, halb ärgerlich. „Aber du bist nicht recht bei Troste! Ich kann beschwören, daß niemand zu den beiden eingestiegen ist. Wer sollte wohl auch auf den verrückten Einfall kommen! Dazu hat selbst das Feitzchen nicht genug Sekt getrunken.“

Philipp ließ Mariens Arm los und strich mit der Hand über das Gesicht, als wische er dort etwas weg.

„Du hast recht,“ hauchte er mühsam lächelnd, „ich bin törricht, so etwas zu sagen. Vergiß es, bitte! Ich — ich bin nicht ganz wohl. Ich bin so rauschende Festlichkeiten nicht gewohnt. — Wann reißt du ab?“

„Morgen früh mit dem Acht-Uhr-Zuge,“ sagte Marie hastig. „Aber willst du mir nicht erklären, Philipp —“

„Nicht doch! Nicht doch! Es gibt nichts zu erklären. Nur um Verzeihung hab' ich zu bitten, daß ich dich unnütz erschreckt habe. — Ich fahre noch heute abend — in zwei Stunden. Wir haben wohl die Verpflichtung, liebe Marie, uns ein wenig Hansens Schwiegereltern zu widmen; wenn's dir recht ist, gehen wir jetzt zu ihnen.“

Der Rest des Hochzeitstages war für Marias Gedächtnis wieder nichts als ein verschwimmender Wirrsal von tränenreichem Mutterstolz, tiefen Bücklingen, schönen Redensarten und viel Lärm, Laß und Unruhe.

4.

Die Heimkehr war trostlos.

Kamille hatte die Abwesenheit ihrer jungen Herrin zu einem höchst ergiebigen Scheuer- und Reinemachefest verwendet. Die ganze Wohnung strahlte förmlich vor Sauberkeit und Ordnung. Die mangellose Ausgeräumtheit wirkte geradezu beklemmend. Marie setzte sich mit schmerzlichen Lächeln an ihre Sofaecke, und die Alte kramte schimpfend und glückstrahlend den Koffer aus und stellte jedes Ding wieder an seinen Platz.

Nun wurde also alles wieder, wie es vorher gewesen war.

Nein, es war doch anders! Die stumpfe, müde, tatenlose Gleichgültigkeit blieb verschwunden. Statt dessen kam eine peinigende Unruhe, eine ziellose Sehnsucht über das Mädchen, daß es sie nicht im Hause, in der engen Wohnung litt, täglich viele Stunden durch menschenüberfüllte Straßen oder in die verhältnismäßige Einsamkeit des nahen Grunewaldes hinaustrieb. — Todmüde kam sie dann gegen Abend zurück; und es war ein leiser Schimmer wohlthuender Wärme in ihr, wenn ihr kleines, sauberes Heimwesen sie empfing, die zankende, besorgte Alte nach Tee und trockenen Strümpfen ließ.

Der leichte Freudejucken verlosch freilich allzu bald und die Abende dehnten sich endlos. Diese dunstigen, verschleierte Frühlingsabende mit ihrer entnervenden Lauheit, ihren aufpeitschenden Winden, ihren Regengüssen, die die ganze Welt in ein Meer von Tränen zu versenken schienen.

Einnmal, im Mai war's, trat sie auf dem Rückwege von einem ihrer weitausegedehnten Spaziergänge in eine Buchhandlung ein, um sich schnell noch etwas seelischen Ausfüllsel für die Abendstunden zu holen. Gleichgültig überflog ihr Blick die Büchertitel auf dem Ladentische. Da schärfte er sich plötzlich, wurde stark und groß, sie griff nach dem schmalen Hefte, das der Verkäufer schon wieder achtlos beiseite gelegt hatte.

„Hans Imhoff! O! Ein Buch von ihm!“ rief sie.

Der junge Mensch sah erstaunt zu, während sie es in fröhlicher Hast durchblätterte.

„Es ist nur eine Broschüre,“ erklärte er halb entschuldigend. „Eine Plauderei, eine soziale Skizze: „Arbeit“. Ich glaube nicht, daß sie von Interesse wäre. Die Dame wünscht doch etwas Unterhaltendes.“

„Ich kaufe dies Heft,“ sagte Marie hastig. „Und — haben Sie noch etwas anderes von ihm? Ich nehme alles. Bitte, sehen Sie genau nach.“

Der junge Mann befragte ein bidleibiges Nachschlagebuch und erklärte danach, daß der betreffende Autor bisher nur erst ein kleines Märchenbuch — „Märchen für große Kinder“ — also voraussichtlich für das Alter von zwölf bis vierzehn Jahren — herausgegeben habe. Das Büchlein wäre nicht vorrätig, könnte aber sofort besorgt werden, wenn die Dame wünsche —

Die Dame sprach diesen Wunsch mit ziemlicher Festigkeit aus. Während sie an der Kasse bezahlte, versenkte er seine Nase noch einmal in das bewußte Buch und stürzte dann als tüchtiger Geschäftsmann hinter der Davongehenden her:

„Es ist auch noch ein drittes Werk von — von Hans Imhoff in Vorbereitung!“ versicherte er atemlos. „Ein größeres Werk — eine Art Roman — er wird voraussichtlich in der nächsten Woche erscheinen —“

„Und das sagen Sie erst jetzt! Davon haben Sie nichts gemußt!“ rief die Dame anklagend.

Er drehte und wand sich: „Ein bisher leider fast gänzlich unbekannter Autor.“

„Unbekannt!“ rief die Dame empört. „Ich kenne ihn.“

— Schiden Sie mir den Roman zu, sobald er erschienen ist.“

In der nächsten Buchhandlung, zwei Straßen weiter,

fand Marie das Märchenbuch Hans Imhoffs vorrätig. Sie trug's im Triumph heim und las die beiden Büchlein noch an demselben Abend glatt durch. Die „Märchen“ waren zart sinnige, von feinsten Schelmerei durchtränkte kleine Dichtungen voll Duft und Reiz. Und die kleine Broschüre sprach in hohen, ernsten Tönen von Fluch und Segen der Arbeit — von dem Fluche, der die Menschheit aus dem Paradiese trieb — und ewig treiben würde zu qualvoller Frohnarbeit um Befriedigung selbstthätigster, niedrigster Bedürfnisse — und von dem Segen, der in der selbstgewählten Arbeit für große allgemeine Ziele läge. — Die Sprache des kleinen Buches war freudlos, zuweilen bitter, das Werk eines Ringenden, nicht eines Vollbringenden — es mochte in der allerträbsten Epoche seines Lebens geschrieben sein. In jenen Jahren, als Hans Imhoff fast daran verzagte, je das Große schaffen zu können, das er in sich fühlte.

Mit liebevollem Verständnis versenkte die Jugendfreundin sich in beide, untereinander so weisensverschiedene Werke, die ihr doch jedes sein Bild klar und rein vor Augen stellten.

Als sie zu Ende gelesen, trug sie die Büchlein auf ihren Lieblingsplatz im Erker und ging zu Kamille in die Küche hinaus. Die Alte saß, mit der Hornbrille auf der Nase, ihren fetten Hund neben sich, unter der Hängelampe und stopfte Strümpfe.

(Fortsetzung folgt.)

Die Stedlingszucht bei Kartoffeln.

Von Herrn Prof. Dr. Gisevius. — Siehen erhalten wir folgende Zuschrift:

Die Idee, bei Kartoffeln durch Stedlingsverwendung an Saatknollen zu sparen, ist eine sehr alte. Vor mir liegen u. a. zwei Zeitungsaufsätze aus den Jahren 1814 und 1816, in denen diese Frage behandelt wird. Wäre diese Methode wirklich so einfach durchführbar, so billig und so sicher, wie es vielfach heute behauptet wird, so hätte sie sich schon lange in der Praxis eingebürgert. Tatsächlich aber hat man sich auch später immer nur darauf beschränkt, sie bei Sorten-Neuzüchtungen zur schnellen Saatvermehrung anzuwenden und zwar nur in dem Falle, daß man gärtnerisch geschulte Kräfte und daß man besten Gartenboden in reicher Düngung und hoher Kultur, endlich daß ~~man~~ auch die Möglichkeit des Begießens der Pflanzen bei Trockenheit zur Verfügung hatte.

Der Mangel an Saatkartoffeln hat nun jetzt neu die Frage zur Erörterung gestellt, inwiefern man heute, 1917, ausnahmsweise das Kartoffelsaatgut durch Stedlingsanzucht strecken soll.

Da gärtnerische Einrichtungen zur Stedlingsgewinnung ebenso notwendig sind wie gärtnerisch geschulte Kräfte, und bei dem großen Umfang, den diese haben müssen, ist diese Methode der Saatkartoffelstreckung ohne weiteres für das platte Land und für den praktischen kleinen oder großen Landwirt undurchführbar. Der Anlauf von Stedlingen ist angesichts der Preise für den praktischen Landwirt gleichfalls unmöglich. Auf $\frac{1}{4}$ Hektar braucht man nach den verschiedenen Angaben 10 000 bis 20 000 Stück, und der Preis pro Stück schwankt zwischen 4 bis 12 Pfennig. Aus diesen Angaben heraus würde — ohne Transportkosten — sich das Stedlingsaatgut pro Morgen (= $\frac{1}{4}$ Hektar) auf 400 Mark bis 2400 Mark stellen. Rechnet man an Knollen-saat 10 bis 12 Zentner pro Morgen und gibt man für Original-saat heute 30 Mark pro Zentner, so macht das pro Morgen nur 300 bis 360 Mark aus.

Die Stedlinge brauchen besten, reich gedüngten und auf das Beste zubereiteten Boden, wenn sie gedeihen sollen. Sie müssen bei trockenem Wetter gut gegossen und dauernd gut gepflegt werden. Bei einem Nachtfrost gehen die Stedlingspflanzen im Freien rettungslos nach dem Auspflanzen zugrunde, ohne daß sie sich aus einer Knolle neu entwickeln können, wie das bei den Saatknollen der Fall ist.

Einer unserer tüchtigsten praktischen sachverständigen Landwirte gibt an, daß er bei gut behandelten Kartoffelstedlingen aus deren Pflanzen pro Morgen 20 Zentner Ertrag herausbrachte. Bei gärtnerischer Behandlung werden die Erträge sich höher stellen. Bestimmte Angaben darüber haben sich bisher nicht ermitteln lassen. Alle Nachrichten aber heben hervor, wie unrichtig und umständlich das Verfahren ist. Es kommt u. a. vor, daß die Stedlinge zur Hälfte oder in noch größerer Anzahl verholzen, so daß sie nach dem Auspflanzen nicht weiterwachsen. Ferner wird hervorgehoben, daß nur sehr wüchsige Sorten zur Stedlingsanzucht brauchbar sind, und daß man dabei auch noch schlecht keimende Knollen ausscheiden muß. Die Anzucht bis zum Auspflanzen nimmt sechs bis sieben Wochen in Anspruch, zum Bewurzeln der Stedlinge braucht man pro Morgen 50 bis 110 Quadratmeter (je nach den verschiedenen Angaben) an mit Glas gedeckten Frühbeeten oder an ähnlichen frostgeschützten Räumen, wenn man nicht Blumentöpfe vorzieht.

Uebersieht man den Wert der Saatkartoffelstreckung, so misst sich der Gedanke ein, man könnte mit Sicherheit von 100 Zentnern Saatknollen 90 Zentner ersparen und als Nahrung für Menschen verbrauchen. Darin liegt eine große Gefahr, da in Wirklich-

Bei die Erträge aus Stecklingen nicht entfernt die Höhe und noch weniger die Sicherheit der Erträge erreichen, welche wir aus Saatknochen gewinnen. Im Gegenteil müssen wir pro Morgen oder pro Quadratmeter mit sehr sehr niedrigen Durchschnittserträgen rechnen, wenn wir Stecklinge benutzen.

Wer die Stecklingszucht als gleichwertig mit der Saatknochenverwendung empfindet, macht sich volkswirtschaftlich eines schweren Rechenfehlers schuldig. Er verwechselt zwei Aufgaben miteinander. Die eine Aufgabe wäre die, aus einer gegebenen Menge Saatgut möglichst viele Zentner Speisekartoffeln zu erzielen, ohne Rücksicht auf die Kosten des Saats- oder Pflanzengutes und ohne Rücksicht auf die Arbeit und auf die uns zur Verfügung stehende Bodenfläche. Diese Aufgabe könnte durch Stecklingsanzucht gelöst werden. Sie würde voraussetzen, daß der Mensch sich nur mit Kartoffeln ernähren kann, und daß wir die Kartoffel als Volksernährungsmittel durch keine anderen Früchte ersetzen oder strecken können. Diese Voraussetzung trifft nicht zu. Wir können die Kartoffel durch Mören (Gelberüben), Weißrüben, Kohlrüben, Runkeln (z. B. Roterüben), Erbsen, Bohnen, Faserbollen usw. usw. sehr wohl ersetzen und als Volksernährungsmittel mindestens sehr wohl strecken.

Die uns volkswirtschaftlich wirklich zur Lösung gestellte Aufgabe ist eine andere, mit der wir die eben besprochene Aufgabe nicht verwechseln dürfen. Unsere Aufgabe ist es, aus der uns heute verfügbaren Bodenfläche — auch aus unseren Stadtgärten — möglichst viel Nahrungsmittel herauszuholen, d. h. möglichst viel Kartoffeln, Gelberüben, Kohlrüben, Runkeln, Erbsen, Bohnen, Linsen, Faserbollen usw. Den Luxus ausschließlicher Kartoffelernährung können und brauchen wir uns heute nicht zu leisten. 200 bis 300 Zentner Gelberüben pro Morgen gewonnen, sind weit billiger zu erzielen und geben uns viel mehr Nahrung als 30 Zentner Kartoffeln, die wir aus Stecklingen unter viel höheren Opfern gewonnen haben.

Richtig ist es also, den Kartoffelbau nur so weit auszuweiten, als uns Saatknochen hierfür zur Verfügung stehen. Stecklinge können nur ausnahmsweise in gärtnerischen Betrieben dann verwendet werden, wenn besonders günstige Umstände dafür sprechen. Es genügt nicht, wenn die Stecklinge in Gärtnereien nur angezogen und dann in die Hände ungeschulter Personen gesetzt werden. Unsere Acker und Gärten sind im übrigen nicht mit Kartoffelstecklingen, sondern ausgiebig mit Gelberüben, Kohlrüben, Runkeln, Erbsen, Bohnen, Faserbollen, mit Kohl und Kraut aller Art zu bepflanzen.

Ihre Veräußerung englischer Gemüser sei noch darauf hingewiesen, daß wir mit diesem Wege die Kartoffel nicht ganz aus unserer Küche verdrängen lassen wollen; wir wollen aber reichliche Nahrungsmittel zum Strecken der Kartoffeln gewinnen. Die Gefahren der Stecklingsverwendung liegen auch darin, daß wir wenig Kartoffeln auf viel Land gewinnen, und daß uns keine genügende Menge von solchen Früchten zuwächst, mit denen wir die uns fehlenden Kartoffeln dann ersetzen oder strecken können. Die Gärten unserer Stadtbewohner sind dazu da, um Nahrung für uns zu gewinnen. Als Versuchsfelder zu dienen, dazu sind zu schade. Die Stecklingszucht bei Kartoffeln ist noch keine allgemein als brauchbar erwiesene Methode, eher ist sie nach den vorliegenden Erfahrungen schon als unbrauchbar und volkswirtschaftlich als schädlich erkannt, sofern es sich nicht um rein gärtnerische Kunnstbetriebe handelt.

Ich spreche meine Ansichten in dieser Frage jetzt aus, da man sonst die Zeit verläßt, um sich den Samen anderer Pflanzen für unsere Gärten noch zu verschaffen.

Schnecken und Froschschenkel.

Nachdem unsere Ernährungsfrage immer kritischer wird, und es den Hausfrauen in Stadt und Land immer mehr Schwierigkeiten macht, Abwechslung in die täglichen Mahlzeiten zu bringen, halte ich es für zeitgemäß, endlich auf die bei uns überall in großen Mengen vorkommenden Weibergschnecken und Frösche, die beide für die Ernährung so gut nutzbar gemacht werden können, hinzuweisen. In Süddeutschland sind diese delikaten Gerichte längst bekannt und bilden gerade in jetziger Fastenzeit eine hochvollkommene Abwechslung bei reich und arm. Der ärmeren Bevölkerung bietet außerdem der Verkauf der gesammelten Schnecken und Frösche eine gute Erwerbsquelle, da sie ihre frische Ware in der Stadt am Markt, oder von Türe zu Türe ziehend, in kürzester Zeit loswird. Das Einlesen der Schnecken und Einfangen der Frösche kann durch größere Kinder, gewöhnlich Knaben, besorgt werden.

„Ach — Schnecken und Froschschenkel“ höre ich wohl mancher zimperlich Dämonen ausrufen, während der Hausherr vielleicht schon einmal außerhalb mit diesen „Delikatessen“ bekannt geworden ist und sie im Geheimen zu schätzen versteht! Wie jedes Land seine Sitten und Gebräuche hat, so hat es auch seine Küchen Spezialitäten, und daher war es für mich, vor vielen Jahren aus Süddeutschland gekommen, fast eine Entdeckung, in der Zeit zwischen Weihnachten und Oheira auf diese vorzüglichen Gerichte verzichtet zu müssen. Aber nicht allein als Delikatesse wollen wir diese Gerichte betrachten, vielmehr als Volks- und Gefangenenernährung, soweit sich diese bei den letzteren auf die Privatverpflegung erstreckt.

Voriges Frühjahr war ich in einer sehr schneckenreichen Gegend Mitteldeutschlands, wo man offenbar von der praktischen Benützung dieses Weichtieres noch wenig Ahnung hat, denn zu tausenden lagen sie am Rande eines beschatteten Tannenwaldes und man hatte fast Mühe, nicht bei jedem Schritt und Tritt einige tot zu treten. In meiner Behausung angelangt, jammerte mir die Wirtschafterin vor, daß sie nicht wisse, mit was sie die auf dem Gute beschäftigten 10 gewöhnlichen Franzosen morgen satt machen solle, Fleisch ist nicht mehr viel da, und auch die Kartoffeln seien fast alle. Da ließ ich kurzerhand einen Korb voll Schnecken einsammeln, was kaum 10 Minuten in Anspruch nahm; diese wurden gewaschen, gelocht, aus dem Gehäuse gezogen, gepulvt und anderen Tags in einer Mehlschwitze mit etwas Essig gedämpft, dazu eine tüchtige Schüssel voll Mohrrüben. Nach dem Essen brachte einer der Franzosen die geleerten Schüsseln zurück und mit strahlenden Augen sagte er in gebrochenem Deutsch: „Oh! Serr gut, serr gut! Wollen sie wieder mal bringen! — Merci beaucoup!“ Ich sah auch allerhand andern Gesichtern an, daß sie nach dieser Mahlzeit ganz besonders zufrieden schienen, und sie nahmen an mir vorübergehend heute besonders höflich ihr Käppi ab.

Wenn wir die zoologische Stufenleiter von den Fischen abwärts verfolgen, so gelangen wir zu den Krebsen, Garnelen, Fröschen, Unkern und mit einem kleinen Seitenprung zur Schnecke. Und zwar kommt für die Schnecke nur die große, recht fleischige Weinbergschnecke, vom Spätherbst bis zum Frühjahr, solange sie sich noch im Winterschlaf befindet und eingebettet ist, in Betracht. Bei eintretender wärmerer Jahreszeit verläßt die Schnecke ihr Versteck und kommt aus der Erde, wirft ihre Deckelschneise ab und richtet ihrer Gefährlichkeit halber oft vielen Schaden an untern Pflanzungen, insbesondere in den Weinbergen an.

In Württemberg, Baden, Oesterreich und vielen andern Ländern werden sie in besonderen Schneckengärten gezüchtet, mit Kohlblättern und gequelltem Hase gemästet und dann in großen Mengen hauptsächlich nach Frankreich verkauft. Ein Franzose wird ein Schneckengericht, gut zubereitet, jeder deutschen Hausmannskost vorziehen.

Bei uns finden wir die noch festgedeckte Schnecke besonders an Hecken, Gebüsch, Zäunen usw. etwa 6—8 Zentimeter tief in der Erde. Sie können mit Leichtigkeit selbst von kleineren Kindern eingesammelt werden. Wenn man mit einem gewöhnlichen Stock, noch besser Feuerhaken, außerhalb des Drees an einer Hecke oder einem Gebüsch in der Nähe der Wurzel die Erde wegrast, wird man alsbald auf eine sich noch im Winterschlaf befindliche, eingebettete Schnecke stoßen, und wo deren eine zu finden ist, sind gewöhnlich noch viele, so daß man oft in ganz kurzer Zeit mit einigem Spürsinn eine genügende Menge hat, um eine reichliche Mahlzeit für mehrere Personen zu erhalten. Man rechnet für einen Schneckenliebhaber gewöhnlich 10—12 Stück.

Die Zubereitung kann auf die verschiedensten Arten sein. Ich will hier nur die gebräuchlichsten anführen, während aus jedem besseren Kochbuch die raffinierteren Zubereitungen zu ersehen sind. Die Schnecken werden im Gehäuse sauber gewaschen, in strahlendem Salzwasser etwa eine halbe Stunde gelocht. Dann zieht man die Schnecken mit der Gabel aus dem Gehäuse, entfernt den schwarzen Ring, der um die ganze Schnecke geht, schneidet den Schwanz und das Harte vorn am Kopfe weg, spült sie durch Salzwasser und legt sie in einer gut gewürzten Mehlschwitze mit etwas Essigzuzug weid.

Auf vorige Art gereinigte, in Salzwasser weichgelochte Schnecken schmecken vorzüglich in einer Salatmiste und geben mit Kartoffeln in der Schale ein gutes, billiges Essen.

Man zu den Froschschenkeln.

Mit ganz besonderer Vorliebe wende ich mich jetzt — weniger den Fröschen — als deren Schenkeln zu, die einmal gegessen unstreitig zu unsern Lieblingsbeissen zählen, denn das Fleisch ist wohl das zarteste, das es überhaupt gibt, und außerdem von einem außerordentlichen Wohlgeschmack! Von Oktober bis Mai sind die Frösche am besten. Ihre Keulen geben nicht nur eine sehr schmackhafte, leicht verdauliche Speise, sondern sind für Magenfranke und Wiedergenesende außerordentlich empfehlenswert.

Die Frösche kommen in großer Zahl überall in Bächen, Tümpeln, Teichen und Seen vor, gehören zu den schwanzlosen Lurden mit glatter Haut und langen Hinterbeinen. Das Fangen der Frösche erfordert wenig Uebung. Mit einer Kelle können an frostdreichen Stellen oft mehrere auf einmal aus dem Wasser geschöpft werden. Diese werden dann schleunigst durch einen Schlag auf den Kopf getötet, die Hinterbeine so abgetrennt, daß sie an einander bleiben, die Hosen abgestreift und die Beine gekreuzt ineinandergeschoben. Der Vorderteil dürfte den Guten ein ebenso willkommener Lederbissen sein, wie die oben hergerichteten Schenkel in der feineren Küche willkommen sind. Glücklicherweise braucht ja die Hausfrau die Frösche nicht selber zu fangen, zu amputieren und ihnen die Hosen abzuziehen. Sie bekommt dieselben fix und fertig gepulvt und hergerichtet zu laufen. In vielen Gegenden werden die Froschschenkel in den Häusern feilgeboten, da sie ein langes Verumliegen nicht vertragen. Wo diese gleich zum Markte gebracht werden können, erwartet sich das Gerummel, bis man seine Liebhaber dafür hat. Ich kenne Gegenden, wo einige hundert oder tausend Frösche in den nächsten zehn Häusern abgesetzt werden können.

In den katholischen Gegenden ist das Froschschenkelessen längst Brauch und bietet während der Fastenzeit einen angenehmen Fleischergias. Die arme Bevölkerung verschafft sich durch den Fang und Verkauf der Froschschenkel einen schönen Verdienst. Die zum Verkauf gebrachten Neunen müssen ein festes, zartrosa Fleisch haben, das mit feinen, dunkeln Nerven durchzogen ist. Letztere sind hauptsächlich nach dem Kochen gut sichtbar.

Die Zubereitung ist die mannigfaltigste und Reiner streiten sich, welches die unbedeutendsten feinsten sei! In der Tunde, gedampft, gedämpft, oder gar, wie der Feinschmecker behauptet, geräuchert! Ich will nun einige Kocharten aufzählen, dann kann sich der Leser, sobald er sich einige Duzend Froschschenkel verschafft und gegessen hat, selbst überzeugen, und ich bin sicher, daß „er“ oder „sie“ künftig gerne an dem edlen Wettstreit teilnimmt, welches die feinste Zubereitung sei. Allerdings muß das Vorurteil dem Frosch gegenüber erst überwunden sein, damit das Gericht unsern ungeteiltlichen Beifall findet. Warum soll ein Frosch dem weniger arbeitsfähigen und genießbar sein, als etwa ein Kees, Hummer, Kraken oder gar Muscheln?! — In Bedtels Kochbuch heißt die Froschschenkel-Zubereitung zwischen der Forelle und dem Hecht, nimmt also ohne Zweifel auch da einen Ehrenplatz ein. Und wenn ich daran denke, daß die feine Forelle erst mit Nadeln fett gemacht wird, ehe sie auf der Tafel erscheint, dann will ich doch lieber gleich in einen Frosch beißen, zumal, wenn er gedampft ist! Liebe Leserin, bekämpfe mal dein Vorurteil, gehe, falls du sonst keine Froschschenkel aufzutreiben vermagst, in Frankfurt in die Bodenheimerstraße, dort bekommt man in einer „Fleischhandlung“ die zierlich zugerichteten Froschschenkel — allerdings verhältnismäßig teuer — zu kaufen. Etwa 30 Stück dürften fürs erste genügen. In Wasser wasche sie sauber, mache eine weiße Mehlschwitze mit Salz, Zwiebeln, Muskatmus, lasse sie etwa 1/4 Stunde kochen, etwas Zitronensaft und ein Eiweiß verfeinert die Speise. Kartoffeln oder gar Nudeln dazu sind eine Götterbesse!

Gebaden werden die Froschschenkel auf folgende Art: Wenn sie gewaschen und getrocknet sind, so bestreut man sie mit Salz, febrt sie in einem gedämpften Teig oder in Ei und Weidemehl und bakt sie in wenig heißem Schmalz.

Froschschenkel-suppe kommt in ihrer Güte der Hühnersuppe gleich.

Das Einfangen und Herrichten der Frösche könnte übrigens für viele Verarmdete nicht nur ein gewinnbringender Zeitvertrieb sein, sondern sie würden sich gewiß den Dank vieler ihrer kranken Kameraden verdienen, wenn sie dadurch zu einer so leichten, guten Krankenkost kommen könnten.

Also frisch auf zu einem guten Fang! — A. W.

Vermischtes.

* Wie Kaiser Wilhelm I. einer Französin Spar-samkeit beibrachte. Keine Eigenschaft im Charakter Kaiser Wilhelms I. mutet uns heute, da wir selber in der Not dieser Zeit ihrer am wenigsten entzogen können, so menschlich-rührend an, wie seine Spar-samkeit. Keineswegs etwa geizig veranlagt, war der Herrscher doch jeder nutzlosen Vergeudung von Erzeugnissen abhold und pflegte auch in Geldsachen den Grundsatz zu befolgen: „Nach in allen Dingen zu halten“. Die schrecklichen Kriegsergebnisse, die er schon als 18jähriger durchzumachen hatte, haben sicherlich auch ihre unverwundbare Wirkung für das ganze Leben ausgeübt. So pflegte der Monarch von jeder an ihn gerichteten Eingabe den „Respektbogen“ zu entfernen und ihn zu Notizen beiseite zu legen. Nach seinem Ableben wurden in seinem Schreibtisch ganze Stöße solcher von ihm abgetrennter Respektbogen gefunden. Ebenso verwendete der Kaiser an ihn adressierte Briefumschläge durch Wenden des Umhlags doppelt. Besonders charakteristisch für den bescheidenen Sinn, der Wilhelm I. auszeichnete, ist ein Vorfall, der sich im Sommer 1884 in Baden-Baden zutrug. Eine französische Schriftstellerin hatte nach einer mehrstündigen Fahrt durch den Badeort mit dem kaiserlichen Mietwagen wegen der Bezahlung Streit. Die Französin lebte nämlich in dem Wahne, daß die Geldwährung ihres Landes international sei, und wollte den Kutscher in Franks entlohnen. Der auf sein Deutschtum haltende Rosslenker bestand indessen auf Zahlung in deutscher Münze. Diesen deutsch-französischen Konflikt beobachtete ein Herr, der aus einer benachbarten Villa kam und schlichtend eingriff. Auf die Frage, was sie Trinkgeld zu geben gedente, erwiderte die Französin: „Zwei Frank!“ worauf der vornehme alte Herr erwiderte: „Das ist zu viel. Man muß das Geld nicht vergeuden.“ — „O, Sie sind geizig“, meinte die Dame. — „Geizig durchaus nicht, aber sparsam, meine Gnädigste. Soll ich etwa nicht sparsam sein, da ich doch das Geld meiner Untertanen ausgabe!“ Die französische Schriftstellerin, die bald darauf erfuhr, daß Deutschlands Kaiser ihr diese Unterweisung in Spar-samkeit erteilt hatte, brachte später in Wort und Schrift zum Ausdruck, daß sie durch das schöne Beispiel des Herrschers von ihrer Sucht, mit dem Gelde zu werfen, gründlich geheilt sei.

* D'Annunzios Kriegsspende. Die französischen Blätter melden voller Ehrung, daß D'Annunzio für die französischen und belgischen Soldaten 3000 Franks spendete. Der Gaulois

erklärt daraufhin, daß nunmehr zur Bewunderung, die man dem Dichter zolle, ewige Dankbarkeit sich gesellen müsse. Wenn man bedenkt daß D'Annunzio für seine Kriegsspende mehr als eine Million erhielt erscheint die Dankbarkeit den 3000 Franks gegenüber immerhin etwas übertrieben!

* Vom Kohl. Der Kohl, dessen Nützlichkeit als Nahrungsmittel sich jetzt wieder in hohem Maße erwies, war bei den alten Völkern sehr hoch geschätzt. Die Ägypter ließen allen andern Gerichten Kohl vorangehen und nannten ihn ein „göttliches Gericht“. Die Griechen und Römer waren große Liebhaber von Kohl und fest überzeugt, daß das Verpeisen desselben vor Trunkenheit schütze. Die griechischen Ärzte schrieben dem Kohl alle möglichen Wirkungen zu: er sollte sogar Lähmungen heilen. In dieser Wert-schätzung des Kohls wurden die Griechen noch von den Römern über-troffen. Diese meinten sogar, er sei die Verwandlung, daß die 600 Jahre lang keine Ärzte brauchten, und Cato behauptet, Kohl heile heimliche Krankheiten. Die Alten kannten verschiedene Kohlarten: den langblättrigen Grünkohl, den harten Weißkohl, der zur Bereit-ung des Sauerkohls dient, den Krauskohl und den Rotkohl. Dieser scheint besonders beliebt gewesen zu sein und wurde von den Römern zuerst in Gallien eingeführt. Die Griechen liebten es, dem Kohl Kümmel, Koriander, Del, Rosinen, Wein und Mandeln zuzusetzen. Damals war Kohl mit allen seinen Zusätzen ein Festtags-gemüse. Etwas von der Zubereitungsweise bei den alten Griechen ist auf die Neu-Griechen und von diesen auf uns gekommen: die Füllung der Kohlköpfe mit einer pikanten, wässrigen Fleischsauce, die, in kräftiger Fleischbrühe geschmort, ein delikates Gericht bieten.

Vüchertisch.

— Zug ins Land. Band 7 der Liebesgaben deutscher Hoch-schüler. (250 S., reich illustriert.) Mit einem Kartenatlas sämt-licher Kriegsschauplätze. Berlin 1916, Furche-Verlag. Preis 2,50 Mark.

Gießener Hausfrauen-Verein.

Kochanweisungen.

Obst. Stockfisch: Den Fisch (2 Pfd.) in reichlich gefal-zenem Wasser weich ziehen, nicht kochen. 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln weich gedämpft, nicht braun, den zerhackten Fisch ohne Kräten mit den Zwiebeln und Kartoffelbrei, welcher nicht zu dick sein darf, schichtweise in einem mit Fett ausgeschmierten Tiegel bakt man die Speise im Rohr 1/2—3/4 Stunde.

Kaninchen gebraten: Man reibt dasselbe 1—2 Tage vorher mit Senf (Mastrich) ein. Wer Speck hat, sticht es vor dem Braten und brät es wie einen Hasen. Die Soße rührt man mit Mehl ab, fügt getrocknete Steinpilze oder Mousserons hinzu. So zubereitet bekommt das Fleisch einen pikanten, wildartigen Ge-schmack.

Rubelsalat: (Sättigend und wolklichmedend.) Man kocht Nudeln in Salzwasser ab, gleichzeitig menat man feingehackte Fleischsauce, 1 feingehacktes, hartgekochtes Ei, abgekochten Sellerie, auch Gemüsereste von Bilsen, Spargel, Schoten, und rührt dies mit Essig und Öl oder einer Salatmarke an. Dieses mischt man darauf mit den Nudeln. Zur Verfeinerung dient Schinken- oder Krabbens an Stelle der Fleischsauce.

Graupen mit Obst: Die Graupen werden in Wasser mit Butter weichgekocht; sind dieselben zur Hälfte weich, gibt man auf 1/2 Pfund Graupen 1/2 Pfund Äpfel oder sonstiges Obst dazu und läßt das Ganze zusammen dünsten. Bei getrocknetem Obst ist es besser, dasselbe gleich mit den Graupen kochen zu lassen.

Gefüllte Zwiebeln: Große, runde Zwiebeln, gewischt und geschält, werden 1/2 Stunde lang in Wasser gekocht, in frischem Wasser abgeseigt, imruidig ausgeschält, mit Hackfleisch gefüllt, dicht nebeneinander in einen Tiegel gesetzt, mit Fleischbrühe oder Bouillonnwürfel, einem Stückchen Butter, einer Prise Salz und Butter, gut zugedeckt und langsam weidgähnen.

Bilderrätsel.



(Auflösung in nächster Nummer.)

Auflösung des Silberrätsels in voriger Nummer: Baladei (Bal, ach, Ei.)