

Der Landwirth.

Wochenbeilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“.

Nr. 12.

Wiesbaden, den 24. März 1895.

II. Jahrgang.

Sinnspruch.

Schön war der Baum im Lenz,
Als er zu blüh'n anfang;
Gut erst im Herbst,
Als er voll süßer Früchte hing.

Der praktische Kartoffelbau.

Bericht der Kartoffelbau- und Prüfungsstation Neuhaus im Jahre 1894.

Von F. Schirmer.

Nachdruck verboten.

Die Kartoffelernten der letzten 5 Jahre sind durchaus nicht als normale zu bezeichnen. Während in den Jahren 1890 und 1891 die Witterung zu naß war, brachten die beiden folgenden Jahre zu große Trockenheit. Auch das verfloßene Jahr ist nicht gleichmäßiger Natur gewesen. Die Winterhäfte fehlte fast vollständig. Der Januar hatte nur 4 Tage Niederschläge mit 6,3 mm; der Februar 16 Tage mit 21,5 mm, der März 10 Tage mit 22,6 mm zu verzeichnen. Die Zeit vom 16. März bis zum 13. April verlief überhaupt ganz regelos, dagegen brachte die zweite Hälfte des April in 7 Tagen 42,8 mm Niederschläge. Daher war wenigstens die Zeit des Legens der Kartoffeln günstig. Sie gingen deshalb auch gut auf, wozu noch der Umstand beitrug, daß der Mai 14 Regentage hatte. Sehr günstig war der Juni für die Entwicklung der Kartoffel, denn er brachte in 15 Tagen 60,6 mm Niederschläge. Die Kartoffeln blühten deshalb auch prachtvoll. Somit war wir einmal dem Praktiker Gelegenheit gegeben, neue Sorten zu züchten. Das letzte Drittel des Juli schien für die diesjährigen Kartoffelbestände schon verhängnisvoll zu werden, denn es folgten in ganz kurzen Zwischenräumen sehr starke Regenmengen (im Juli im ganzen 74,3 mm). Die ersten Tage des August waren besser. Mit dem 12. August jedoch trat wieder eine heftige Regenperiode ein, welche bis zum 13. September anhielt. (12.—31. August mit 137,2 mm Niederschlag.) Die Monate August und September waren demnach für das Wachstum der Knollen verderblich. Die zu heftigen lange anhaltenden Regengüsse bewirkten ein um einen ganzen Monat zu frühes Absterben der Kartoffeln. In Folge dessen sind die Knollen bei den mittelfrühen und späten Sorten in der Größe zurückgeblieben. Die Ernte wurde durch den ungünstigen Oktober sehr in die Länge gezogen und dauerte, da Mangel an Arbeitern vorhanden war, bis in den November hinein.

Nachstehend gebe ich einige Notizen über meine Anbauweise. Hier wurden die Kartoffeln mit Vorliebe in Gründung gebracht; in diesem Jahre in Sandwiche, Lupinen, Pelusken und Stoppelrüben. Die Pflanzen wurden im Winter umgepflanzt und pro ha 800 ko Ralk und Kali gegeben. Mit der Sandwiche wurde, wie in früheren Jahren, ein zweifacher Versuch angestellt. Ein Theil derselben wurde zeitig im Frühjahr umgepflanzt und mit Kartoffeln bestellt; von einer anderen Breite erntete man erst einen Schnitt Grünfutter und bestellte sie dann Ende Mai mit Kartoffeln.

Hierbei wurde der Fehler gemacht, daß eine zu spät reisende Sorte mit zur Verwendung kam, welche durch die Kälte des Nachsommers im Wachstum beeinträchtigt und deshalb im Ertrag gegen frühere Jahre zurückblieb. Die Untersuchung der Kartoffel a und b auf Stärkegehalt zeigte auf einigen Schlägen mit Sandwiche gleiche Procente, auf anderen Schlägen bei b 1,5 p Ct. weniger Stärke. Erwähnen will ich noch, daß die auf Aueboden geernteten Kartoffeln durchschnittlich 2 p Ct. Stärke weniger zu verzeichnen hatten. Den höchsten Stärkegehalt erzielten Reichsfangler, den niedrigsten blaue Niesen. Auch auf Widerstandsfähigkeit wurden sämtliche Sorten beobachtet. Imperator war zu rund 1 p Ct. mit Krauskrankheit befallen. Einige Sorten faulten schon auf dem Felde, andere hielten sich nicht gut in der Mische, besonders die Sorten, die naß eingebracht wurden.

Für das laufende Publikum führe ich zur besseren Orientierung bei Bestellungen noch folgende Kartoffelbezeichnungen an:

a. Als frühe Speisefartoffel empfehle ich: Sechswochen Osterland'sche, Paulsens Juli, frühe blaue Niere, runde Frühblaue. Early Pireton, Erste von Gebron.

b. Als mittelfrühe Speisefartoffel: Kühn, Weltwunder, non plus ultra, magnum bonum, Imperator, Reichsfangler, Dr. Lucius, Märker, Saronia.

c. Als Fabrik- und Futterkartoffel: Aspasia, Fortuna, Juwel, Fiedlers Raeding, bl. Niesen, Dehmigen, Neuhauser Rothe, Lure, Simson.

d. Als Dauerkartoffel: magnum bonum, Märker, Simson, Saronia, Dehmigen, Lure, Neuhauser Rothe, Reichsfangler, Juwel, Simson.

Die Vergleichung zwischen der Menge der Saat und den Ertrag hat bei mehreren Sorten sehr verschiedene Resultate ergeben. Hier werden nur große und mittelgroße ganze Knollen gestekt; denn nur aus einer guten Knolle kann sich ein gesunder, kräftiger Stod entwickeln.

No.	Sorte	Stärke	Ertrag im Ver-	Ertrag pr. ha		Zeit der Reife	Boden auf dem die Sorte pfl.
		Stärke im Verhältniß zur Anzahl	No.	No.			
1	Reichsfangler	24	11 fache	18000	4320	mittelfrüh	leicht
2	Prof. Kühn	17,1	12	18000	3078	"	"
3	Prof. Märker	19,9	10	23400	4656	"	"
4	Juwel	19	16	24800	4712	spät	mittel
5	Fortuna	16,4	10	14000	2296	mittelfrüh	"
6	Saronia	16,4	15	21500	3526	"	"
7	Aspasia	14,1	9	16450	2319	spät	gut
8	Fiedlers Raeding	16,9	13	20000	3380	"	"
9	Imperator	16,9	9	24000	4056	mittelfrüh	leicht
10	bl. Niesen	12,5	8	24000	3000	spät	"
11	Prof. Dehmigen	18,9	12	19500	3686	"	mittel
12	Dr. v. Lucius	19,9	10	18750	3731	"	"
13	Non plus ultra	15,4	13	18250	2810	mittelfrüh	leicht
14	Neuhauser Rothe	18,6	9	18000	3348	spät	"
15	Lure	17,9	9	18500	3311	"	"
16	Weltwunder	13,9	10	23000	3197	mittelfrüh	"
17	Magnum bonum	14,9	15	20250	3017	mittelfrüh	"
18	bl. Sechswochen	13,9	8	13000	1807	früh	gut
19	Paulsens Juli	13,9	9	15500	2154	"	sehr gut
20	Runde frühe Blaue	13,9	13	20500	2850	"	mittel
21	Osterland'sche	15,1	9	13250	2001	"	"
22	Simson	16,9	10	20400	3447	spät	gut
23	Sirius	16,1	9	12200	1842	"	"
24	Frühe bl. Niere	13,9	15	22800	3169	früh	mittel
25	Ovale frühe Blaue	14,1	6	10750	1516	"	gut
26	Erste von Gebron	14,2	11	14250	2024	"	mittel
27	Early Pireton	14,1	10	13750	1989	"	"

Die Pflege der jungen Obstbäume

in den ersten Jahren nach dem Pflanzen.

Ein großer Krebschaden liegt darin, daß man die jungen Obstbäume viel zu früh nach dem Pflanzen tragen läßt; es wird eben dadurch jeder Erfolg im Obstbau ausgeschlossen, da die Bäume aus Mangel an der genügenden Nahrung durch eine solche zu früh eintretende Fruchtbarkeit stark erschöpft werden. Man wundern sich dann, daß dieselben zum Krebs und zu sonstigen Krankheiten disponiren, ja man kann es nicht begreifen, welche solche erschöpften und widerstandlos gemachten Bäume in einem Winter total durch den Frost getödtet werden. Es sehen unsere jungen Apfel- und Birnbäume aber fast regelmäßig gleich im ersten Sommer nach dem Pflanzen so viel Blüthenknospen, wenn dieselben nicht gleich beim Pflanzen beschnitten wurden an, daß es einestheils dem Laien schwer wird, diese auszubrechen, er vielmehr erst lieber einmal seine Reue in Betreff der Sorte, die der Baum trägt, beklagen wird, ohne zu ahnen, welchen Schaden er dadurch seinen Bäumen zufügt, andernteils es im Jahre nach dem Pflanzen an den nöthigen Anzahl gut ausgebildeter Holzjungen fehlt, aber denen geschnitten werden kann, so daß es bei solchen Bäumen unter Umständen sogar dem Fachmann, der etwas vom Obstbaumschnitt kennt, Schwierigkeiten macht, den Schnitt richtig und ordnungsmäßig auszuführen. Außerdem wird der Laie in den meisten Fällen im Jahre nach dem Pflanzen einfach das Zurückschneiden vergessen haben, so daß dann auch die Kräftigung des Stammes und des Kronengerüstes nicht genügend schnell, wenn überhaupt, erreicht wird, aber auch die ganze Bildung einer schönen, naturgemäßen Kronenform in Frage gestellt wird.

Allelei Praktisches.

Die Gänsezucht rentirt sich neben der Hühnerzucht wohl am allermeisten. Ueberall, wo ausgedehnte

Weidegründe, unterbrochen von Teichen, Tümpeln, Bächen oder sonstigen Gewässern, vorhanden sind, können die Gänse mit großem Nutzen gezüchtet werden. Auch treibt man dieselben im Herbst auf die Stoppelfelder, wo sie sich von den Getreideabfällen leicht anmessen. Zu einem Ganser dürfen nicht mehr als drei Gänse gegeben werden. Den brütigen Gansen werden 10—12 Eier untergelegt. Die jungen Gänse soll man in der ersten Zeit nicht weit vom Hause lassen, insbesondere nicht auf ausgedehnte Gewässer, da sonst von den jungen Gansen leicht welche verloren gehen. Erst wenn dieselben Federn bekommen, kann man sie den ganzen Tag der Führung der alten Gänse überlassen, nur muß früh und Abends gut gefüttert werden.

Auf die Ernährung der Fohlen soll eine besondere Sorgfalt verwendet werden, da die Wahl der Futtermittel, abgesehen von der durchaus notwendigen freien Bewegung der Thiere, in dieser Zeit am wichtigsten und für das spätere Gedeihen des Thieres von weittragender Bedeutung ist. In den ersten Wochen gebe man täglich 2 1/2 Kilogramm Hafer und steigere diese Quantität nach 8—10 Wochen auf 3 1/2 Kilogramm. Bei kräftiger Weide kann die Haferration theilweise eingeschränkt werden. Bis zum Ende des dritten Jahres soll dies das Futter des Fohlen sein. Von diesem Zeitpunkt an besteht die Nahrung aus Spreu, Stroh und gutem Heu. Um diese Zeit bilden sich die Weichen und Brust des Fohlens aus. Auch die gelbe Rube wird in verschiedenen Gegenden neuerdings als stärkendes Futter ziemlich allgemein angewendet.

Ueber das Rigolen des Bodens. Die besonderen Vortheile des Rigolen sind kurz folgende: Im rigolten Boden wirkt vor allem jede Düngung viel schneller und sicherer als in unrigoltem; der Zutritt der Luft, ohne welchen kein Pflanzenleben gedeihen kann, findet in weit höherem Maße statt, ebenso wird die Feuchtigkeit vom geloderten Boden leichter aufgenommen und länger festgehalten. Die Gemäße auf rigoltem Boden widerstehen in Folge dessen viel eher der großen Hitze und Trockenheit, was wir deutlich erkennen können, wenn wir Pflanzen auf flachgebauten und die gleichen daneben auf rigoltem Boden betrachten; während die ersteren bei Trockenheit matt und welk dastehen, sehen wir an den anderen noch eine volle Frische und Ausdauer. Des Weiteren ist ein tief, gelodertes Boden für die Folge viel leichter zu bearbeiten und wird hierdurch demnach Kraft, Zeit und Geld gespart. Der allergrößte Nutzen aber ist der, daß ein ausgeruhter, kräftiger und gehaltreicher Boden nach oben gebracht wird, der beim Anbau ganz andere Resultate zeitigt, als ein magerer, ausgegauter Boden.

Die richtige Ausnutzung des Gemüselandes. „Nicht einen Tag darf die Sonne abgeerntetes Gemüseland beschienen!“ Diese Regel gehört ebenso zu den grundlegenden Bedingungen für einen einträglichen Gemüsebau, wie gutes Erdreich, geeignetes Wasser, sorgfältige Bodenbearbeitung, Düngung u. s. w. Jeder Gemüsegärtner, jede den Haus- und Gemüsegarten pflegende Hausfrau muß deshalb stets darauf bedacht sein, zur Neubestellung abgeräumter Felder das erforderliche Pflanzenmaterial auf den Saat- oder Anzuchtbeeten jederzeit zur Verfügung zu haben. Die geringen Erträge vieler Gärten lassen sich gewöhnlich darauf zurückführen, daß meistens mit der Wiederbepflanzung zu lange gewartet wird. Dieser Umstand hat auch noch den großen weiteren Nachtheil im Gefolge, daß sich sehr oft gerade nach den abgeernteten und nunmehr wüß fliegen bleibenden Beeten und Feldern Ungeziefer aller Art hinzieht und hier seine Brutstätten aufschlägt.

Futterfalk zu strohreinem Futter! Die überwiegende Strohütterung, welche den Winter über dem Vieh zu Theil wird, verursacht durch ihren Mangel an phosphoräurem Kalk, der zur Knochenbildung unentbehrlich ist, zwei gefährliche Krankheiten, Knochenbrüchigkeit und Knochenweiche, die oft mehr Opfer fordern, als alle anderen Seuchen zusammen und im Frühjahr am stärksten grassiren. Durch rechtzeitige Beigabe von Futterfalk kann man diesen Krankheiten vorbeugen, denn 100 Gramm Futterfalk enthalten mehr Phosphorsäure und Kalk als 6 Kilo des besten Schrottes. Am besten hat sich diese Zugabe beim Jung- und trächtigen Vieh bewährt. Auch bei Milchfehlern, Nachlassen der Milch, Verkälben u. s. wird Futterfalk mit bestem Erfolg angewendet.

Wiesbadener Unterhaltungsblatt.

Gratisbeilage zum
Wiesbadener General-Anzeiger.

Ämtliches Organ der Stadt Wiesbaden.

Nr. 12.

Sonntag, den 24. März 1895.

II. Jahrgang.

Auf der Schnepfenjagd.

Humoreske von Kurt Michel.

Nachdruck verboten.

„Vätäre — das ist der Wahre. Heute Abend um 7 Uhr wird ausgerückt. Heinz.“

Diese Einladung zur Schnepfenjagd seitens meines Freundes Heinrich nahm ich mit Dank an und fand mich zur bestimmten Stunde in seiner Behausung ein. Gerade als wir den Hof, von welchem wir den Hund mitnahmen, verlassen wollten, kam uns eine Gestalt entgegen, die uns von vorher herein die Jagdlust ziemlich verdarb. Kein altes Weib, nein, unser guter Freund Zwacke, der für uns jedoch in Jagdangelegenheiten mit alten Weibern auf einer Stufe rangirte.

Zwacke war ein leidenschaftlicher Jäger, jedoch von einer Nervosität, die ihn zu einem solchen durchaus untauglich machte. Man konnte sich keines Jagdvergnügens erinnern, das er nicht durch sein unzeitiges Dazwischengehen gestört hätte. Daher hüteten wir uns wohl, ihn je zur Jagd einzuladen, außer wenn bei uns gerade Mangel an Stammtischgesprächen und Jagdwitzen eintrat, deren Held gewöhnlich Zwacke war. Auch muß noch erwähnt werden, daß er geistigen Getränken nicht abhold war, wofür eine monströse, stark geröthete Nase Zeugniß ablegte.

„Wie wußtest Du — —“, empfing ihn Freund Heinz.

„Daß Ihr heute auf die Schnepfenjagd gehen wollt? Nun ich traf Deinen Diener, Heinz, der unserem Freunde Kurt die Einladung überbrachte. Ich glaubte, Dein dummer Johann hätte die für mich bestimmte Einladungskarte verloren, aber jetzt bemerke ich zu meiner Ueberraschung,“ fügte er mit bitterem Tone hinzu, „daß man mich absichtlich übergangen hat.“

„Wenn ich gewußt hätte, daß Du Dich mit Schnepfen begnügen würdest“, erwiderte Heinz, „dann hätte ich Dich unfehlbar aufgefordert. Ich glaubte, Du reflektirtest nur auf größeres Wild: Rehe, Hirsche etcetera.“

Damit war die Sache beigelegt. In einer halben Stunde hatten wir den Wald erreicht, an dessen Rande wir uns aufstellten.

Das Blau des Himmels begann zu dunkeln und am Horizont war die Sonne bereits zur Hälfte ver-

sunken. Jeder von uns stand hinter einer Kiefer, gespannt das Gestrüpp hinabschauend, welches sich endlos vor uns hinstreckte. Allmählich verstummte alles Leben im Walde, die Vögel begaben sich zur Ruhe, und nßilbe aromatische Luft schwellte unsere muthige Jägerbrust.

Da ertönte ein dentliches: „Siep, siep!“ Wir standen wie festgebannt und hielten das Gewehr im Anschlag krampfhaft fest. Langsam durchzog eine Schnepfe das Gestrüpp, der mehrere andere folgten, ein Weibchen und mehrere Männchen, jedoch noch zu hoch oben, als daß ein Schuß sie hätte erreichen können. Zwacke wollte gerade losdrücken, aber zur rechten Zeit konnte ich ihn noch am Arm packen und seine Absicht verhindern.

Die Schnepfen ließen sich nur allmählich herab, und schon waren wir im Zug, unsere Beute herabzuholen, als plötzlich ein Schuß krachte und die Schnepfengesellschaft pfeilschnell davonslog.

Zwacke hatte natürlich geschossen.

„Er muß angeschossen sein“, rief er triumphirend.

„Wer?“ schrie Heinz wüthend.

„Der Hase. Wo hattet ihr denn eure Augen? Habt ihr nicht gesehen, wie ein Hase über das Gestrüpp lief? Klaro, apportir!“

Aber selbst der Hund sah Zwacke nach dieser Aufforderung an, als wollte er sagen:

„Bist Du auch da, Du Jammergestalt?“

„Weißt Du denn nicht, daß jetzt Schonzeit für Hasen ist?“ schrie Heinz den verdunkelten Zwacke an.

„Aber ja, Heinz, ich habe ihn ja nicht getroffen.“

„Nun bitte ich Dich aber, uns nicht die Jagd zu verderben. Gib mir Deine Flinte in Verwahrung, bis wir heimkehren.“

Zu meiner Ueberraschung gehorchte der sonst recht eigensinnige Zwacke wirklich und lieferte seine Waffe ab, wie Napoleon nach der Schlacht bei Sedan.

Wir gingen nun eine gute Strecke weiter, um andere Standplätze zu wählen. Nach recht langem Warten war uns das Glück wieder günstig. Eine neue Schnepfenheerde zeigte sich in Schußweite, aber als wir die Flinten in die Höhe rissen, schrie Zwacke plötzlich:

„Das ist eine Gemeinheit, Heinz!“

Und unsere Schüsse entluden sich, als die Schnepfen bereits das Weite gesucht hatten.

Um diesen neuen Zwischenfall zu erklären, müssen wir noch einmal auf Zwacke's rothe Nase zurückkommen

Am Stammtisch hatte er nämlich den Spitznamen: „Gurke“ erhalten, womit bekanntlich im Berliner Dialekt ein auffälliges Niechorgan bezeichnet wird. Zwacke war über diesen Spitznamen durchaus nicht erbaut, er verbat ihn sich energisch, aber seine Drohungen blieben ohne Erfolg. Da versuchte er auf andere Weise seinem Schicksale zu entgehen, und zwar mit Erfolg. Er versprach, dem Stammtisch eine große Champagnerbowle zu spendiren, falls Niemand sich wieder jenes Spitznamens bedienen wolle. Feierlich erklärten sich Alle bereit, auf den Handel einzugehen, die Bowle wurde geleert und Zwacke hörte seitdem den verhassten Spitznamen „Gurke“ nicht mehr.

Nun ist es eine Eigenheit der Schnepfen, daß sie nur zwei Worte in ihrem Sprachregister haben, nämlich das bereits oben erwähnte „Siep, siep!“ und ein zweites, welches ziemlich deutlich „Gurl“ lautet. Als daher eine der Schnepfen ihr „Gurl“ ausstieß, glaubte Zwacke, einer von uns hätte sich dieses Spitznamens bedient, den er uns doch durch seine Bowle abgekauft hatte.

Von seinem Standpunkte aus war seine Entrüstung freilich erklärlich. Uns aber war eine Jagd, die so günstig zu werden versprach, durch sein Eingreifen völlig verdorben.

Auf's Tiefste verstimmt kehrten wir heim. Heinz flüsterte mir eine Einladung zur Jagd für den folgenden Tag in die Ohren. An diesem Tage schlüchen wir wie Diebe, jeder einzeln, von Hause fort, ohne einem Menschen unser Vorhaben zu verrathen, und wir athmeten freudig auf, als wir, auf unseren Standplätzen angelangt, keinen Zwacke in der Nähe bemerkten. Diesmal war unsere Jagd glücklicher.



Ein Feinschmecker.

Historische Skizze von Emilie Brachy.

Nachdruck verboten.

Frankreich hatte lange den Ruhm, nicht nur in Sachen der Mode der ganzen civilisirten Welt Gesetze vorzuschreiben, auch auf dem Gebiete der Gastronomie ging es voran und entfaltete darin einen ungeheuren Luxus, der natürlich ebenso gern, wenn auch vielleicht nicht immer mit gleichem Erfolge nachgeahmt wurde.

Wir kennen unendlich viele Dinge für die Tafel nur unter französischen Namen und würden in Verlegenheit kommen, wenn wir ein deutsches Wort dafür setzen wollten. Zuweilen mußten wir erst eins dafür erfinden und dann fragt es sich, ob das Wort und der Begriff sich auch decken würden.

Frankreich ist ein reich gesegnetes Land und bringt außerordentliche Produkte hervor; vielleicht sind schon deshalb die Franzosen alle mehr oder weniger Feinschmecker, aber sicher ist, daß sie durchschnittlich alle mäßig sind. Mäßigkeit aber ist ein Attribut der Feinschmecker, die wohl genießen, aber nicht schlemmen und schwelgen.

Wenn, wie Brillat-Savarin behauptet, die Literaten prädestinirte Feinschmecker sind, dann war Alexander Dumas, der geistreiche französische Romancier, also

doppelt zum Gourmand veranlagt, einmal als Literat und ein andermal als Franzose. Aber Alexander Dumas verstand nicht nur gut zu essen, er verstand auch gut zu kochen, und er, dessen lebensvolle, farbenreiche Schilderungen ihm die Anerkennung aller Völker erworben, war stolzer über den Ruhm, welchen ihm seine Freunde über seine kulinarischen Erzeugnisse darbrachten, als über die Erfolge seiner geistreichen Werke, obgleich diese Erfolge durchaus nicht allein idealer, sondern auch realer Natur waren, denn sie sicherten ihm ein Jahreseinkommen von 200,000 Francs.

Aber dieser Meister des französischen Romans konnte auch viel Geld gebrauchen, denn Jahr aus, Jahr ein prangten auf seiner Tafel Frankreichs edelste Weine, sein feinstes Obst, sein fettestes, saftigstes Geflügel. Pergood lieferte die duftigsten Trüffeln, Burgund das kräftigste Fleisch, die Vendée die am feinsten parfümirten Liqueure, Nicée und die Lorraine die zartesten Fische.

Alexander Dumas liebte die Frauen, er liebte die Kunst, er liebte sein Vaterland, aber nichts ging ihm über sein feines Diner oder Souper mit gleichgesinnten, guten Freunden.

Seine Freunde hatte Dumas in den ersten und geistreichsten Männern Frankreichs, und sie schätzten es sich zur Ehre, bei ihm zu diniren. Wenn er sie bei sich zu Tische lud, dann ließ er sich's auch nicht nehmen, selbst für sie zu kochen, und der dicke, gut genährte Mann sprang in den Garten, schnitt die zartesten Gemüße, den saftigsten Salat, er lief in den Geflügelhof und suchte die am besten gemästeten Kapaunen, die edelsten Hühner und Tauben mit Rennerblick aus, dann verschwand er in der Küche, rupfte, spickte, briet und kochte, daß es ihm eine Lust war. Wenn Alexander Dumas die Küchenschürze vor hatte, war er für die übrige Welt verloren, wie diese selbst während seiner Küchenthätigkeit für ihn versank. Er ruhte nicht eher, bis sein Mahl tadellos bereitet und servirt war.

Dann aber, wenn er mit seinen Freunden die lederen Gerichte, welche er vorher so emsig bereitet, vertilgte, sprühten die Funken seines Geistes, flammten die Lichter seines Wissens empor. Ihm war Essen und Trinken mehr, als eine bloße Thätigkeit, um seinen Körper zu erhalten, ihm war es ein voller, lebensfreudiger Genuß, ein Kultus, der Muse Gasterea dargebracht, der gewaltigsten aller idealen Hoheiten, die sicher die ganze Welt beherrschte, wenn sie sich den Augen der Sterblichen offenbaren würde. Doch, das thut sie nur bei ihren Lieblingen, den Feinschmeckern, ihnen allein enthüllt sie ihren ganzen Liebreiz, den wunderbaren Zauber ihrer Majestät.

Dumas selbst war, wie die Gestalten seiner Muse, voll sprudelnden, überquellenden Lebens, voll reicher, schöpferischer Kraft, und wie er selbst den ganzen Zauber seines lebendigen, beweglichen Wesens entfaltete, entzündete er auch den Geist der Tafelgenossen und man kann sich nicht wundern, daß er dann behauptete: „Nur geistreiche Menschen verstehen zu diniren.“

Vielleicht war seine Liebe für die Frauen und andere luxuriöse Genüsse schon etwas abgeblaßt, vielleicht aber war es auch der volle, lebenskräftigste Pulsschlag, der prononcirteste Ausdruck seiner Gourmandise, als er sagte: „Die Feinschmeckerei ist die beglückendste aller Leidenschaften. Sie ist die einzige, welche keinen Kum-

mer und keine Neue hinterläßt, sie besitzt die längste Dauer und kann die Menschen noch erfreuen, wenn schon alle abgestorben ist!!"

"Die Liebe", sagte er ein andermal, "geht schnell vorüber und beunruhigt das Gemüth, aber gut Essen und Trinken giebt Behagen und verschönert den Abend des Lebens. Ein guter Tisch, sagte er, ist der letzte Sonnenstrahl, der die Stirn der Greise umspielt."

Seine blendende Unterhaltungsgabe, sein sprühender Wit trug bei Tische einen ganz eigenartigen Charakter, denn er vergaß beim Essen nie, daß die Unterhaltung nur die Würze der Tafel sei. Seine Regel darüber lautete: "Bei Tische soll man mit gemäßigter Heiterkeit sprechen, die Unterhaltung soll von Geist funkeln wie der edle Rothwein, welcher mit den Entremets auf den Tisch kommt, sie soll bei den Süßigkeiten des Desserts eine milde Anmuth annehmen und beim Kaffee in eine wahrhafte Tiefe übergehen." Mit Richelieu behauptet er: "Ein Gourmand hungert lieber, als daß er eine gute Mahlzeit überreizt hinunterschlucke."

Steht bei solchen Aussprüchen nicht das ausgeprägte, lebensvolle Bild des Feinschmeckers vor unserem geistigen Auge?

Wir sehen das Behagen, mit dem er sich an den Tisch setzt, die Serviette entfaltet, wir sehen die leuchtenden Augen, das lebenswürdige Lächeln, mit dem jede neue, leckere Schüssel begrüßt wird. Wir sehen das Aufflammen des Verlangens, die Seligkeit des Genußes, die glückliche Ruhe vollkommener Befriedigung in dem rothigen Gesicht, das Bild eines wahrhaft glücklichen Menschen.

Wenn aber die Feinschmeckerei wirklich eine so beglückende Leidenschaft ist, dann werden die Frauen mit ihren weichen Herzen es ihren Lieblingen, zu denen ja auch vor allen Alexander Dumas gehört, gern verzeihen, wenn sie ihren, vollen Kranz der Muse Gastria reichen. Ist doch die Frau im Großen und Ganzen das vermittelnde Glied, die Priesterin im Tempel dieser Gotttheit und wenn, wie der geistreiche Honoré de Balzac sagt, die Männer sich alle Mal sterblich in die Frau verlieben, welche ihrem Gaumen zu schmeicheln weiß, dann dürfen wir uns kaum wundern, daß so viele Männer die Frauen am liebsten nur in der Küche sehen.

Ich weiß nicht, ob der Ausspruch Balzac's ein Compliment für den Mann oder die Frau sein soll, denn wenn der Mann nur Gourmand, die Frau nur eine gute Köchin ist, dann ist es nach meiner Ansicht um Beide gleich schlimm bestellt. Dagegen wird die Frau, welche wohl ihren Hausfrauenberuf hochhält, doch daneben den Geist nicht vernachlässigt, all ihre Künste am liebsten für den Mann entfalten, der wie Alexander Dumas in geistreich liebenswürdiger Weise der Frau und ihrem Schaffen Gerechtigkeit widerfahren läßt.



Neue Moden.

Böcherstickereien für Kleider.



Grundmuster in Böcherstickerei.

Man beginnt jetzt wieder, sowohl die Kleider mit aufgelegten Stofftheilen oder dicken Schnüren zu besticken, als auch in die Stoffe selbst Böcher einzuarbeiten. Man umzieht dafür die Mustertheile und stickt im bekannten Bindlochstich aus, sowohl ganze Flächen wie einzelne Befestigungtheile. Das Stickgen geht sehr rasch, da der dafür gebrauchte lose Faden gut deckt und man mit wenigen Stichen ein Loch umrandet. Die Muster für Böcherstickerei sind meistens von einfacher Art: Sterne, Kreise, Rosetten, und man nimmt den Faden von der Farbe des Stoffes, dunkler oder heller, und unterlegt mit andersfarbigem leuchtendem Stoff, der die Böcher gut zur Geltung bringt, oder man nimmt ganz andersfarbigen Sticksaden, welcher ebenfalls das Muster deutlich zum Ausdruck gelangen läßt. Sowohl auf wollenen Stoffen, wie für Sommerkleider ist die Böcherstickerei sehr reizend; sie bedarf im letzteren Falle keiner Unterlage.

Auch für Decken, Schoner, Nachtzengtaschen und Aehnliches sind Grund- und Füllmuster in offener und dichter Stickerei als Neues zu nennen. Die beiden nebenstehenden Böchermuster zeigen, wie elegant und geschmackvoll die neue Stickerei wirkt. Die Muster für diese Stickereien sind von der Verlagsbuchhandlung Franz Ebhardt u. Co., Berlin W. 50, zum Preise von 50 Pf. pro Bogen zu beziehen.



Grundmuster in Böcherstickerei.

Für Haus und Herd.

Herstellung von Weichenduft. Man pflücke sich recht frische Beilchen und lege diese ohne Stengel in ein mäßig großes, gut gereinigtes und ausgetrocknetes Glas mit hermetischem Verschuß, wie man es zum Einmachen von Obst gebraucht, und zwar immer eine Lage Beilchen und eine Lage Salz. Nachdem man das

Glas fest verschlossen, bewahrt man es an einem kühlen Orte auf und schon nach ein paar Wochen ist das Parfüm fertig. Will man das Zimmer mit Beilichenduft erfüllt haben, braucht man das Glas nur eine kurze Zeit zu öffnen, gleich werden die Blumengeister lebendig und erfüllen die Luft mit Wohlgeruch. Durch sorgfältiges Verschließen nach jedesmaligem Gebrauch erhält sich die Kraft des Duftes monatelang.

Ein gutes Fleckwasser. Man nehme vier Eßlöffel voll starken Salmiatgeist und einen Eßlöffel voll Salz, schüttele das Ganze in einem Glase tüchtig durcheinander und wende es mit einem Schwamme oder wollenen Pappchen an. Mit dieser Flüssigkeit kann man alle Fett- und Oelflecke zc. auswaschen. Flecke von Harz oder Theer auf Tuch müssen erst durch ein wenig Butter erweicht werden.

Wäskung junger Tauben. Die jungen Tauben werden, sobald sie 3 Wochen alt sind und Federn zu bekommen anfangen, in einen Korb gesetzt, welcher das Licht ausschließt, jedoch der Luft Zutritt gestattet. Hier füttert man sie dreimal täglich in Zwischenräumen von fünf Stunden mit gekochten, lauwarmen Maiskörnern wobei man ihnen den Schnabel öffnet und nacheinander 30 bis 40 Körner hineinschöpft. Bei diesem Verfahren erhält man bereits nach 10 bis 12 Tagen Thiere, die an Zartheit und Schmachtigkeit nichts zu wünschen übrig lassen.

Goldkörner.

Wo viel Schatten, da ist auch viel Licht.

Vorgethan und nachbedacht, hat manchen in groß Leid gebracht.

Geld und Gut ist ein köstliches Messer, aber gebrauche es nicht zum Verlehen, sondern zum Brotausheilen.

Der Fluß bleibt trüb, der nicht durch einen See gegangen.
Das Herz unlanter, das nicht durch ein Weh gegangen.

Rüder.



Briefkasten.

Mariechen. 14 Jahre 2 Wochen ist der Backfisch aus dem Ei getrocknet; vorher ist man ein kleines Mädel. Mit 16 Jahren aber fein, wird man 'ne junge Dame sein' Respekt!

Wasserfreundin. Der Saal der Mainzer Stadthalle ist 52,8 Meter lang, 27,6 Meter breit und hat 1457 Q.-M. Flächeninhalt. Er ist der größte Saal Deutschlands, denn nach ihm kommt erst der Sagemühl'sche Saal in Hamburg mit 1211, der Florafestsaal in Charlottenburg mit 1028, Concordia in Hamburg mit 1000, Festhalle in Karlsruhe mit 912, Concerthaus in Leipzig mit 840, Liederhalle in Stuttgart mit 740, Palmengartensaal Frankfurt mit 675, Gürzenich Köln mit 548 und Saalbau Frankfurt mit 480 Q.-M. — Eröffnet wurde die Mainzer Stadthalle am 1. Januar 1884.

Monika. Gemalte Blumen haben eigentlich „keine Sprache“, die armen Dinger sind stumm; eine lebende Erdbeerblüthe aber spricht: „Erdische Größe ist leerer Tand; nur Würde und Anmuth beglücken.“

Frau Dr. N. S. Wir rathen entschieden davon ab, die Marmorbüste mit Seife zu behandeln; Sie würden dadurch der Farbe des Marmors schaden. Verfahren Sie vielmehr so: Die Figur wird zuerst mittelst einer Bürste und weichen Wassers von allem Staub befreit und dann mit stark verdünnter Salzsäure abgewaschen.



Notationsdruck und Verlag der Wiesbadener Verlagsanstalt, Schnegelsberger & Hannemann.

Verantwortlich für die Redaktion: Otto von Wehren, sämmtlich in Wiesbaden

Räthselecke.

Quadrat-Räthsel.

D	D	R	N
A	D	D	S
O	J	R	A
E	J	N	A

1. Fluß in Ober-Italien.

2. Theil einer Pflanze.

3. Eine Zahl.

4. Ein Gewürz.

Buchstaben-Räthsel.

A
E D T
S A A K M
M E R M E R U
R E S M E A L A L
M A A A A K J
E L L D T
R A N
E

Vorstehende Buchstaben sollen so gesetzt werden, daß sie der Reihe nach ergeben: 1) Buchstabe. — 2) Pflanzentheil. — 3) Singvogel. — 4) Afrikanische Colonie. — 5) Titel einer neuen Oper. — 6) Fiebergattung. — 7) Wirtschaftsgeräth. — 8) Weiblicher Vorname. — 9) Buchstabe.

Wer erräth's?

Auf den Bergen led geboren
Hör' ich müd' im Meere auf;
Mächtig hier, dort halb verloren,
Ist an Wechsellu reich mein Lauf,
Doch unsterblich hab' ich einsten
Schönstes Gut der Welt geschenkt,
Hab' die Durst'gen aus der reinsten
Quelle der Musik getränkt. —

Auflösungen der Räthsel aus Nr. 11.

1. Buchstaben-Räthsel:

M
Y A H
T I G E R
W I N D S O R
M E R S E B U R G
O O L B E R T
R E U S S
J R A

„Merseburg“ — G — „Magdeburg“

2. Wer erräth's? Märzläschen.

Richtige Räthsel-Lösungen sandten ein: Hans und Gretchen, Elise M., Obertertianer C., die kluge Rätke, sämmtlich in Wiesbaden; Wilhelmine von R., in Ems, die kluge Rätke in Rüdesheim und Pieschen Schmidt in Rastatt.