

Feierstunden.

□ □ □ □ Tägliche Unterhaltungsbeilage zum Wiesbadener General-Anzeiger. □ □ □ □

Nr. 183.

Montag, den 9. August 1909.

24. Jahrgang.

Die Frau des Konsuls.

Roman von Reinhold Ortmann.

(3. Fortsetzung.)

(Nachdruck verboten.)

„Wenn man es doch getan hätte! — Aber man nimmt sie mit Freunden an und erbittet meine telegraphische Zusage, daß ich mich der Gesellschaft auf ein ganzes Jahr verpflichte.“

Alle Verdrießlichkeit war mit einem Male aus Magdas Gesicht verschwunden. „Ein Jahr ist freilich eine lange Zeit. Aber wir sind Gott sei Dank beide jung genug, sie zu überstehen. Und wenn wir damit deine Gesundheit erkaufen, ist das Opfer dieser Trennung nicht zu schwer. Du wirst doch auf der Stelle telegraphieren, daß du annimmst?“

Leuenhoff warf das Blatt auf den Tisch und griff sich mit beiden Händen an die schmerzenden Schläfen. „Ich kann nicht, Magda — es ist unmöglich. Ich kann nicht ein Jahr, nicht einen Monat lang leben, ohne dich zu sehen. Meine Liebe ist zu groß. Die Sehnsucht nach dir würde mich töten.“

„So darfst du nicht sprechen, denn es ist zugleich unmännlich und unvernünftig. Auch ich werde unter deiner langen Abwesenheit zu leiden haben; aber du siehst doch, daß ich mich tapfer in das Unvermeidliche füge. Wenn dir im Ernst an unserem künftigen Glück gelegen ist, darfst du auch die Mittel nicht von der Hand weisen, es uns zu erringen.“

„Wie ruhig du davon sprechen kannst! Und mich bringt die Vorstellung dieser grausamen Trennung dem Wahnsinn nahe. Ich hatte so sicher darauf gehofft, daß man mein Gesuch abschlägig bescheiden würde, daß ich in meinem ersten Schrecken wirklich nahe daran war, dir diesen Brief zu unterschlagen.“

„Das hätte ich dir niemals verzeihen, Paul; denn es wäre eine Schwäche gewesen, die deiner nicht würdig ist. Ich verlange es jetzt gerade als einen Beweis deiner Liebe, daß du die Stellung annimmst. Wann wirst du sie antreten müssen?“

„Man schreibt mir, daß ich meine erste Reise in etwa vier Wochen zu beginnen hätte, und man macht mich ausdrücklich darauf aufmerksam, daß das Schiff, dem ich zugeteilt werden soll, während der nächsten zwölf Monate, also während der ganzen Dauer meines Kontrakts, keinen europäischen Hafen anlaufen wird.“

„Das ist eine harte Bedingung. Aber auch in dies Unabänderliche müssen wir uns finden. Für Briefe wirst du ja hoffentlich nicht während dieser ganzen Zeit unerreichbar bleiben.“

„Ich würde vielleicht alle drei oder vier Wochen einen erhalten können. — Du hältst es also im Ernst für möglich, einen solchen Zustand zu ertragen?“

„Da es notwendig ist, muß es auch zu ertragen sein. Es gibt nichts, das ein starker Wille und ein festes Zielbewußtsein nicht zu vollbringen vermöchten.“

Leuenhoff warf sich in einen Stuhl und ließ den Kopf auf die Brust sinken. Er machte in seiner Verzweiflung den Eindruck eines ganz gebrochenen Mannes. Magda aber trat neben ihn und fuhr mit ihren weichen, warmen Fingern liebevoll durch sein dichtes Haar. Mit sanfter, zärtlicher Stimme sprach sie liebevoll ermutigend auf ihn ein. Wie zuvor hatte sie ihn mit solcher Innigkeit ihrer Zuneigung versichert, nie hatte sie ihm so süße, schmeichelnde Kosennamen gegeben, wie in dieser Stunde. Und so groß, so unwiderstehlich war die Macht, die sie über ihn besaß, daß er unter dem Einfluß ihrer berauschenden Nähe keinen anderen Willen hatte als den ihrigen, und daß er selbst um den Preis seines Lebensglücks schließlich in alles gewilligt hätte, was sie von ihm verlangte.

Er zog sie in seine Arme und küßte sie wie ein Trunkener, ohne daß sie ihm gewehrt hätte. Und als er sich nach einer Stunde anschickte, sie zu verlassen, war das Telegramm schon geschrieben, darin er der Dampfschiffahrtsgesellschaft die Annahme der gestellten Bedingungen anzeigte. Er hatte Magda sein Wort versprochen, daß er es sofort aufgeben würde.

Aber in der Nacht, die diesem entscheidungsschweren Entschlusse folgte, mußte er die gewohnte Morphiumdosis um ein beträchtliches erhöhen, da seine bis zum Wahnsinn erregten Nerven der betäubenden Wirkung des Giftes diesmal einen schier unüberwindlichen Widerstand entgegensetzten.

An einem der ersten Märztagte war es, als sie schieden — einem trüben, windigen Vorfrühlingstag, der mit seinem wolkenverhangenen Himmel, seinen zeitweiligen Regenschauern und seinen stöhweise einsetzenden Sturm böen so recht danach angetan schien, auch den letzten schwachen Hoffnungsschimmer in einem gramverdüsterten Menschenherzen auszulöschen.

Bis auf die See hinaus, wo alles, was nicht die große Reise über den Ozean mitmachen wollte, das Schiff zu verlassen hatte, war Magda mit ihrem Verlobten gefahren, in einen langen grauen Regenmantel gehüllt, mit hochgeschlagenem Kragen und so dicht verschleiert, daß es wirklich nicht ganz leicht gewesen wäre, sie zu erkennen.

Nun standen sie in Erwartung des letzten Zeichens, auf das hin sie von Bord zu gehen hatte, in seiner Kabine und hielten sich zum letzten Lebewohl umschlungen. Magda weinte und auch Paul Leuenhoff fühlte brennend heiße Tropfen über seine Wangen rinnen. Gesprochen hatten sie während der letzten Stunde überhaupt nicht mehr viel, und zumeist nur durch einen Handschlag oder einen Kuß hatten sie einander offenbart, was ihre Herzen bewegte.

Nun aber kam es doch mit erschütterter, verschleierter Stimme von den Lippen des Mannes: „Und du schwörst, daß du mir treu bleiben wirst, Magda? Daß ich dich so wiederfinden werde, wie ich dich heute verlasse.“

„Ja, Paul, ich schwöre es.“

„Es müßte ja auch mein Tod sein, wenn es anders wäre. Wenn es etwas gibt, das mir Kraft verleihen wird, dies entscheidende Jahr zu überstehen, so ist es ja doch einzig die Hoffnung auf die glückselige Stunde des Wiedersehens. Mit dieser Hoffnung zugleich würde auch mein Leben erlöschen.“

„Sprich nicht von Tod und Sterben, Paul — ich bitte dich! Du fährst doch auf das Meer hinaus, um zu leben.“

„Ja, ich will leben — für dich will ich leben, Magda, damit du eines Tages so glücklich wirst, wie du es um mich verdient hast. Warte in Geduld, ich verspreche dir, daß es nicht vergebens sein soll. Und laß in keiner Stunde der Entmutigung den Gedanken an einen anderen Mann in deinem Herzen aufkommen. Denn wenn es geschähe — es wäre gleich furchtbar für dich, wie für mich. Nie — niemals würde ich dich einem anderen lassen. Und wäre ich am Ende der Welt, wenn ich von deiner Untreue erführe — ich würde auf Windesflügeln zurückkommen, dich ihm zu entreißen.“

Das schrille Glockenzeichen, das dritte und letzte, hatte seine letzten Worte übertönt. Erschrocken riß sich Magda aus seinen Armen los.

„Ich muß fort, sonst setzt sich das Schiff in Bewegung, bevor ich es verlassen habe. Lebe wohl, mein Geliebter! Und aller Segen des Himmels sei mit dir auf deiner Fahrt.“

Sie hörte kaum noch seine Antwort, so schnell eilte sie über den schmalen Kajütengang und die Treppe zum Verdeck empor. Für eine Weile entschwand ihm ihre schlankte Gestalt vollständig in dem Gewühle der das Schiff Verlassenden. Dann aber erkannte er sie wieder, wie sie auf Deck des kleinen Rüstendampfers stand und ihr weißes Tüchlein wehen ließ. Ihr Gesicht sah er nicht, denn sie hatte den dichten Schleier auch jetzt nicht emporgehoben. Mit seinem von Tränen verdunkelten Blick würde er wohl ohnedies ihre Züge kaum zu unterscheiden vermocht haben.

Nur das Bild ihrer anmutigen Gesamterscheinung war es, das er mit sich hinwegnahm auf seine weite Fahrt.

IV.

Feierlicher Orgelklang widerhallte von den Wölbungen des alten Domes, als das Brautpaar die Schwelle des Gotteshauses überschritt.

Auf den von einem schaulustigen Publikum dicht besetzten Bänken rehten sich alle Häuse und wandten sich alle Köpfe dem breiten Mittelgange zu, über den die beiden Hauptpersonen dieser festlichen Stunden dem lergenflimmernden Altar zuschreiten mußten. Und während ihnen der hellstimmige Knabenchor auf

der Eheleute seine frommen Heiratsgehe auf eine glückliche wie ein Aufsteigen der beiden Stämme durch die Heiratsgehe.

Aber es war einzig die junge Braut, der diese Bewunderung galt, und zwischen den halblauten Ausrufen des Entzückens gab es hier und da ein Flüstern: „Welch ein unglaubliches Paar!“ Hochgewachsen und stattlich freilich war auch der Bräutigam, und seine breite Gestalt mochte die meisten der anwesenden Herren um ein gutes Stück überragen. Aber des Lebens Mittags-höhe lag schon hinter ihm. Der wohlgepflegte lange Badenbart, aus dem nach alter hanseatischer Kaufmannssitte das rasierte Kinn breit und mäßig hervortrat, war fast ganz ergraut und sein Scheitel beinahe kahl. Das energische, von einer kräftigen Nöte überflogene Gesicht zeigte an Mund, Nase und Augenwinkeln die Anzeichen des beginnenden Alters. Es würde einem Unergründlichen gewiß viel näher gelegen haben, den Brautvater in ihm zu vermuten, als den Bräutigam.

Das schlanke junge Wesen an seiner Seite aber erschien in seinem lang nachschleppenden, weißen Seidengewand und der düstigen Schleierwolke, die wie ein Gewebe aus Spinnfäden ihre feine Gestalt umhüllte, wie die holdeste Verkörperung von Anmut und Jugend. Das rötliche Blond ihres von dem blühenden Myrtendiadem gekrönten Haars hatte in dem gedämpften Licht, das durch die bunten Kirchenfenster einstrahlte, einen eigentümlich goldigen Ton, die Profilinie des sittsam gesenkten Kopfes war von herrlicher Lieblichkeit.

„Sieht sie nicht aus, als wäre sie eben siebzehn?“ flüsterte eine der Zuhörerinnen ihrer Nachbarin zu. „Und doch weiß ich genau, daß sie schon ihren einundzwanzigsten Geburtstag gefeiert hat.“

„Man sollte es wahrhaftig nicht für möglich halten. Diese mädchenhafte Figur und diese süße Kindlichkeit im Gesicht! Ist das nun wirklich alles Natur? Oder sollte auch ein bißchen Komödie dabei im Spiele sein!“

„Ja, wer kann das wissen? Ein bezaubernd liebenswürdiges Ding ist sie auf jeden Fall. Sonst wäre es ihr auch wohl kaum gelungen, den kaiserlichen Konsul Gernsheim einzufangen.“

„Sie hat in seinem Hause Klavierunterricht gegeben, nicht wahr?“

„Zatwohl — der Tochter des Konsuls. Da, die in dem Rosa-Kleid mit dem dicken braunen Flechtenkranz, das ist Fräulein Eva Gernsheim, ein liebes Mädchen, nur leider von etwas zarter Gesundheit. Sie soll ihrer jungen Stiefmutter schwärmerisch zugestanden sein und — doch still steht, die Traureden beginnt!“

Es war der angesehenste Kanzlerredner der Stadt, der die Einsegnung des Brautpaares vollzog. Er entledigte sich seiner Aufgabe mit bewährtem Geschick. Poetisch verglich er in seiner Rede die junge Braut mit der zarten, feinblättrigen Schlingpflanze, die ihre Triebe zugleich zärtlich und schuchfurchend um den Stamm des starken, sturmerprobten Baumes rankt. Es fehlte auch sonst nicht an schmeichelnden Bildern, die den Bund der ungleichen Lebensalter wie etwas Natürliches erscheinen lassen sollten.

Der Konsul Rudolf Gernsheim wußte dem Geistlichen offenbar Dank für sein Bemühen. Seine hohe Gestalt schien sich noch stolzer und imponierender empor zu recken, als wollte er damit aller Welt seine ungeborene Mannhaftigkeit kund tun. Mit einem triumphierenden Leuchten hingen seine scharfen grauen Augen an dem demütig geneigten Haupte des schönen jungen Wesens, das ihm in dieser Stunde für immer zu eigen gegeben wurde.

Alar und weithin vernehmlich klang auf die Frage des Predigers sein Ja durch die Stille des Gotteshauses, während wohl nur die zunächststehenden das in dies einzige kurze Wortchen zusammengefaßte Treugelöbniß der jungen Frau hören konnten. Dann sanken beide auf die Knie nieder, um den Segen zu empfangen. Die Klänge der Orgel durchdrangen aufs neue den weiten Raum, und die hellen Knabenstimmen oben aus dem Chöre tönten wie ein Jubelgesang aus himmlischen Höhen an das Ohr der bewegten Hörer.

An der Schaar der festlich gekleideten, geladenen Hochzeitsgäste im abgeschlossenen Altarraum vorüber führte der Konsul Gernsheim sein neuvermähltes Weib in die Sakristei, um dort nach altem Brauch die ersten Glückwünsche zu empfangen.

Es war selbstverständlich, daß dabei seinem Kinde vor allem anderen der Vorrang gebührte, und die neugierig durch die enge Pforte Zugenden sahen mit Ährnung, wie lange und innig sich unter leisem Schluchzen Eva Gernsheim und ihre ehemalige Klavierlehrerin umschlungen hielten.

„Nicht deine zweite Mutter — deine Schwester, deine Liebste, deine einzige Freundin laß mich sein!“ flüsterte die junge Frau ihrer Stiefmutter zu.

Eva, indem sie den fast noch kindlich zarten Arm fester um die schöne weiße Gestalt legte, gab unter Tränen lächelnd zurück: „Alles — alles, was du willst, Magda! Ich habe dich ja so lieb!“

Eine mit Umarmungen, Küssen und Händedrücken ausgefüllte Viertelstunde noch — dann durfte der Konsul endlich aufatmend sein Weib zum Wagen geleiten.

Es war sein eigenes, feuriges Gespann, das sie in raschem Gange durch die Straßen der alten Hansestadt dem am Stromufer hingelagerten vornehmen Villenviertel zuführte.

(Fortsetzung folgt.)

Dies und Das.

□ Die „Fase der Liebe“. Ein Romanleser hat sich die Mühe gemacht, hundert Liebesgeschichten zu einer Statistik zusammenzustellen. In sämtlichen hundert Fällen verläuft das Freileben mit positivem Ergebnis. Nun aber zur Klassifizierung der hundert werdenden Männer: 81 erklärten, ohne „sie“ nicht leben zu können, 72 ergriffen der Angebeteten Hand, 26 nahmen „sie“ in ihre Arme, 25 sprachen die große Frage aus, indem sie bequem neben der Gefragten sitzen blieben, 3 standen vor „ihr“ auf einem Bein und 6 lagen auf dem Knie, während 4 es für notwendig ansahen, auf beide Knie zu fallen. In 32 Fällen küßte der Freilebe seinen Schatz auf den Mund, 10 küßten das Haar, 2 die Hände, 3 die Augenbrauen und einer küßte der Angebeteten die Nase (freilich ungewollt), während einer sich daran genügen ließ, der Dame Schatz zu küssen. Von den 100 Freileben vermochten 10 nicht zu reden, als „sie“ ihr „Ja“ flüsterte, 9 erklärten feurig, die glücklichsten Menschen unter der Sonne zu sein, einer verschmähte jede Krönung, 2 fühlten sich „wie Götter“ und 5 sagten überhaupt nichts aus lauter Verwirrung. Und nun zu den Damen: 87 ahnten schon lange, daß es so kommen werde (1), 68 lehnten das Köpfchen gegen des Freilebens Brust, 12 gegen seine männliche Schulter; eine sank in einen Stuhl und 11 schlugen die Arme um des Herrn Hals; 72 Augenpaare verrieten grenzenlose Verliebtheit, 7 hatten feuchte Augen, 44 weinten laut, 27 zerplatzten Blumen oder bearbeiteten Handschuhe und Taschentuch, 12 verbargen das Angesicht in den Händen, eine war widerspenstig, als „er“ sie küssen wollte, wogegen 6 den Mann zuerst küßten, während 9 aus dem Zimmer liefen und 5 in Hysterie verfielen; 3 wurden bleich, 18 erröteten, eine nießte, 3 baten „Vater zu fragen“, und endlich eine (und das war eine Witwe) sagte sofort: Ja, mein Lieber...

□ Eine internationale Verbrecherstatistik. Eine französische Revue veröffentlicht eine Statistik über die in den einzelnen Ländern begangenen Verbrechen und Straftaten. Danach kommen auf je 100,000 Einwohner in Italien 8,12 Mörder, in Frankreich 1,56, in Belgien 1,78, in Deutschland 1,11, in Großbritannien 0,60, in Oesterreich 2,24, in Ungarn 6,09 und in Spanien 7,83. Italien hat also, wie man sieht, mit Spanien und Ungarn die größte Zahl von Kapitalverbrechen aufzuweisen. Was die Verurteilung wegen schwerer Körperverletzung betrifft, so marschiert Oesterreich mit 248 auf 100,000 an der Spitze. Ihm folgt Belgien mit 177, Italien mit 162, Deutschland mit 122, Frankreich mit 65, Ungarn mit 46 und Großbritannien mit 7,19. Die meisten Sittlichkeitsverbrechen werden in Belgien begangen, wo von 100,000 Einwohnern 15,11 zur Verantwortung gezogen wurden. In Deutschland wurden im selben Zahlenverhältnis 14,03 bestraft, in Frankreich 9,77, in Oesterreich 9,18 in Ungarn 6,52, in Italien 3,77, in Großbritannien 1,70 und schließlich in Spanien 0,95. Die meisten Diebstähle kommen der erwähnten Statistik zufolge in Deutschland vor, das 222 Verurteilungen aufzuweisen hat; es folgt Italien mit 147, Belgien mit 128, Frankreich mit 112, Holland mit 77, Oesterreich mit 60 und Spanien mit 56. Was die Selbstmorde in den verschiedenen Ländern betrifft, so hat Japan die größte Anzahl solcher Fälle zu verzeichnen. Es kamen dort im letzten Jahre auf 100,000 Einwohner 2110 Selbstmörder. Die anderen Länder weisen folgende Zahlen auf: Dänemark 253, Frankreich 218, Schweiz 216, Deutschland 197, Oesterreich 159, Belgien 122, Schweden 119, England 80, Holland 58, Schottland 57 und Italien 52. Die Selbstmordfälle haben sich in den letzten zehn Jahren um 1000 Prozent vermehrt.

□ Ein Höhenrekord. Für den menschlichen Organismus ist bekanntlich ein Aufsteigen in Höhen von über 12 000 Metern unmöglich. Die größte Höhe haben bisher die beiden Berliner Forscher Berjon und Süring erreicht, die 10 800 Meter hoch stiegen, dann aber bewußtlos wurden. Um nun noch darüber hinaus Messungen der Temperatur zu erreichen, werden unbemannte Registrierballons aufgelassen. Bei einem derartigen Aufstieg, der von der belgischen meteorologischen Station in Uccle veranstaltet wurde, erzielte man vor kurzem ein unerwartetes Resultat; es wurden nämlich beinahe 30 000 Meter erreicht und damit auf diesem wissenschaftlichen Gebiet ein Weltrekord geschaffen. Ermöglicht wurde die Leistung durch einen Vorschlag des Geheimrats Hergesell, unseres bekanntesten Meteorologen, demzufolge in diesem Fall nicht ein Ballon, sondern zwei miteinander verbundene freigelassen wurden, nämlich ein großer und ein im Verhältnis dazu sehr kleiner. Dieser, der nicht vollständig mit Gas gefüllt war, wurde mit den Meßapparaten beladen; der große dagegen diente nur zum Auftrieb. Wenn nun der größere Ballon in der für ihn höchstmöglichen Höhe platzt, senkt sich der kleine, der, halb gefüllt und beladen, schwerer als die Luft ist, sanft zur Erde herab und trägt die Instrumente unverfehrt zu Boden. Die niedrigste Temperatur, die bei diesem Höhenrekord gemessen wurde, betrug — 67 Grad; sie ergab sich in einer Höhe von 13 000 Metern, während bei 30 000 Meter Höhe — 68,4 Grad konstatiert wurden. Durch diese Messungen scheint die Annahme vieler Meteorologen bestätigt zu sein, wonach manche Wärmestrahlen der Sonne gar nicht herunter zur Erdoberfläche dringen, sondern bereits in höheren Luftschichten absorbiert werden.

Die Küche im August.

Von A. Burg.

Der August ist der eigentliche Erntemonat, auch für die Hausfrauen, die selbst ihren Winterbedarf an Gemüse, Obst und Früchten in Zucker oder Essig einmachen. Man kocht „Dreimus“ oder Marmelade ein und hat dazu neben den zum Einmachen stets beliebten Sauerkirschen, die viel aromatischer als Süßkirschen sind, Himbeeren, Stachelbeeren und Johannisbeeren zur Auswahl. Es erscheint einigermaßen merkwürdig, daß im allgemeinen in der Küche die reifen Stachelbeeren soviel weniger verwendet werden als die unreifen, sowohl zu allerlei frisch zu servierenden Speisen, als auch zu Konservenzwecken. Da ist z. B. die Stachelbeer-Kaltschale, die recht vernachlässigt wird, obwohl sie wohlfeiler ist als andere Frucht-Kaltschalen und auch als erfrischendes Abendgericht gegeben werden kann. 1 Kgr. gut verlesene reife, aber feste Beeren werden nach dem Waschen mit kochendem Wasser gebrüht, auf einem Sieb abgetropft, mit 2–2½ Liter Wasser, etwas Zimmt und Zitronenschale vollständig weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen, nochmals mit 400–500 Gramm Zucker aufgekocht und zum Auskühlen gestellt. Dann vermischt man den Brei mit ¾ Liter Wein (waren es grüne oder gelbe Beeren, nimmt man Moselwein, waren es rote Beeren, leichten Rotwein), schmeckt ab und gibt zerbrochene Biskuits oder Suppenmakronen hinein.

Wenn die Stachelbeeren billig sind, oder wenn man über eigene Sträucher verfügt, ist das Einkochen von Marmelade sehr vorteilhaft. Dazu werden die von Stiel und Blüte befreiten Beeren gewogen. Auf je ½ Kilogramm Beeren nimmt man ¼ Liter Wasser, läßt die Beeren unter fortgesetztem Umrühren mit einem Holzlöffel sehr weichkochen und streicht den Brei durch ein Sieb. Der Brei wird wieder gewogen, auf je ½ Kilogramm Beeren läutert man 375–400 Gramm zer Schlagenen Gutzucker, den man rasch in kaltes Wasser taucht und dann in einer Emailkasserole über gelindem Feuer schmelzen läßt und gut abschäumt, mischt den Beerenbrei dazu und kocht, beständig rührend, langsam eine dickliche Marmelade, die geleeartig steif sein muß, in Steinbüchsen gefüllt, nach dem Erkalten mit Kumpapier bedeckt und mit Pergamentpapier zugebunden wird.

Als eine weitere, sehr dankbare Einmachfrucht bewährt sich die Sauerkirsche. Namentlich schmeckt der selbst bereitete Kirschsafte außerordentlich gut und kann den Winter über zu Frucht-saucen, Fruchtspießen usw. gute Dienste leisten. Manche Hausfrauen sind für Herstellung des „rohen Kirschsafte“, im allgemeinen dürfte aber doch der gekochte haltbarer und besser sein. Die Kirschen werden ausgesteint, d. h. von dem an den Kernen bleibenden Saft wird durch ein Sieb soviel als möglich noch zu den Kirschen gefügt, dann mit sehr wenig Wasser ein Weilschen gekocht und auf ein aufgespanntes, reines, weißes Tuch geschüttet, daß der Saft klar abläuft. Den Saft gibt man in den Kessel, nachdem er gewogen ist, und fügt auf jedes ½ Kilogramm Saft 375–400 Gramm zer Schlagenen Gutzucker dazu, den man in den Saft legt, darin sich auflösen läßt und ihn dann über gelindem Feuer bei fleißigem Abschäumen recht klar siedet, bis sich kein Schaum mehr zeigt. Er muß in einer Terrine erkalten, wird dann in saubere Flaschen gefüllt, die man verkorkt, in Heu hüllt und nochmals in einem Kessel mit kaltem Wasser auf Feuer stellt. Sobald das Wasser zu kochen beginnt, läßt man die Flaschen fünf Minuten kochen, dann im Wasser erkalten, worauf sie versiegelt und an kühlem, luftigem Ort aufbewahrt werden. Das nochmalige Kochen im Wasserbad macht den Saft sehr haltbar.

Die Bereitung von Kirsch-Mehlspeisen ist allgemein bekannt, eine Ausnahme dürfte eine Schwarzbrotspitze mit Kirschen bilden, die durch die Verwendung von altbackenen Schwarzbrotresten sehr wohlfeil ist. Man verrührt 5 ganze Eier mit 125 Gramm feinem Zucker, abgeriebener Zitronenschale, 75 Gramm süßen geschälten, gestoßenen und 3 Gramm bitteren Mandeln, 3 Gramm gestoßenem Zimt und einer Messerspitze gestoßenen Nelken eine halbe Stunde nach derselben Seite und mischt zuletzt 300 Gramm feingeriebenes, gesiebtes, altbackenes Schwarzbrot dazu. In eine mit Butter gut ausgeglichene feuerfeste Form legt man eine Schicht dieser Masse, darauf eine Schicht ausgeleerter Sauerkirschen, wieder Masse, wieder Kirschen und Zucker, oberauf Brotmasse, die mit Zucker, Zimt und kleinen Butterflocken bestreut wird. Die Speise wird im mäßig heißen Ofen 1¼ Stunde zu schöner Farbe gebacken und in der Form gereicht.

Der August bietet neben Kirschen und Himbeeren noch die beliebten Heidelbeeren, gegen Ende des Monats stellen sich die ersten Preiselbeeren und Brombeeren ein. Daneben erscheinen ausländische und vereinzelt auch hiesige Herbstfrüchte, z. B. alle Arten Pflaumen, kleine Birnen, Pfirsiche, Aprikosen und Weintrauben. Die Pfirsiche werden seit einer Reihe von Jahren in ganz besonderer Güte und Vollendung in Nordamerika gezogen, namentlich in den Staaten Delaware, Massachusetts und Connecticut. Von dort aus werden sie in Massen frisch in die anderen Staaten, dort gebürt und in Büchsen eingemacht nach Europa geschickt. Als frische Früchte kommen sie für Europa nicht in Frage, wie z. B. die überreifen Äpfel oder Ananasfrüchte, weil sie sich, ihres reichlichen Saftes wegen, nicht lange halten. Die hiesigen Pfirsiche werden sehr gern als feines Kompott, aber auch zu Bowlenwürze verwendet, und aus den Aprikosen läßt sich eine der

wohlschmeckendsten Fruchtarmeladen herstellen. Über auch die noch beliebtere „Konfitüre“, die genau wie Marmelade bereitet wird, nur daß man den Fruchtbrei nicht durch ein Sieb rührt, sondern, nachdem die Früchte gekocht sind, gleich mit dem Zucker zu dicker Masse verkocht. Auf ½ Kilo Fruchtbrei nimmt man 400 Gramm Zucker. Vielsach wird geraten, bei dieser Marmeladebereitung auch ein paar Kerne, die aufgeschlagen werden, mitzulegen, doch sollte man das lieber lassen, da die inneren Kerne der Pfirsich- und Aprikosenkerne etwas vegetabilische Blausäure enthalten.

Für die einheimischen Gemüse ist jetzt die beste, wenn auch nicht immer billigste Zeit, da zu Konservenzwecken viel gebraucht wird. Die Schoten sind seit einer Reihe von Jahren für die großstädtischen Hausfrauen so teuer, daß sie fast zu den Delikatessen gehören, billiger pflegen alle Arten von Bohnen, Kohlrabi, Mohrrüben und weiße Rüben zu sein. Sehr erfreut sind die Hausfrauen über den jungen deutschen Wirsingkohl, der leider auf den Märkten im Winter oft vom holländischen ganz verdrängt wird. Der holländische ist strenger, oft bitter im Geschmack und bleibt härter, als der weiche, aromatische, gelbe, krause Wirsing. Kottkohl bleibt, gleichwie Sauerkohl, noch diesen Monat unbeachtet, die Saison dafür beginnt erst mit der Nebelhuhn Jagd. Desto vielseitiger sieht es auf dem Gurken- und Kartoffelmarkt aus. Mit ausländischen Gurken und Kartoffeln ist es zu Ende, wir erfreuen uns an heimischen Arten. Die neuen Kartoffeln pflegen allerdings zuerst ein wenig weichlicher zu schmecken, als die bisher gewohnten italienischen und französischen. Als neue Kartoffel besonders beliebt ist die blaue, dann die runden und länglichen weißen, während die rötliche sogenannte Rosenkartoffel, obgleich meist wohlfeiler als blaue und weiße, weniger Interesse findet.

Für Gurken pflegt der August eine wohlfeile Periode zu bedeuten, es beginnt die Massenarbeit des Einlegens der „Salzgurken“, die man bekanntlich meist „saure Gurken“ nennt, und die den ganzen Winter über ausreichen sollen.

Die Nachlese der kleineren Feldgurken liefert dann das Material zu den schärferen Pfeffergurken, während der September erst die Schlangengurken mit ihrem zarten Fleisch zur Herstellung von Senf- und Zuckergurken darbietet. Salz- und Pfeffergurken sind in der deutschen Küche seit dem Mittelalter bekannt, und die Hausfrauen von früher verstanden es gar wohl, die Gurken durch die Einwirkung einer geschickt mit allerlei aromatischen Blättern und Kräutern angewendeten Salzeinpackung zu säubern. Man weiß, daß solche Gurken im Winter nicht nur eine angenehme Zuspitze zu fettem Fleisch, Schweinsbraten usw. sind, sondern daß man sie auch vielfach als Würze an Ragouts, Hackees usw. nimmt und daß sie einen wichtigen Bestandteil des Heringsessalats bilden. Meist ist, wenn der Sommer nicht allzu trocken ist, der August die Hochsaison für Pilze, von denen besonders die einfachen Pfifferlinge und die Feldchampignons beliebt sind. Champignons aus künstlicher Zucht kann man ja das ganze Jahr über haben, aber sie erreichen nicht die Feinheit und das Aroma, welches der wild auf dem Felde wachsende Pilz besitzt. Deshalb werden die echten Feldchampignons besonders gern eingemacht. Sehr in den Hintergrund gedrängt ist in neuerer Zeit der kleine feine Würzpilz: Moufferson, der gern auf sandigem, mit Moos oder kurzem Rasen überzogenem Boden oder an Waldrändern wächst und einen feinen gewürzhafte Geschmack hat. Er wird meist getrocknet und der Preis für ½ Kilo stellt sich in Großstädten auf 20–30 Mark. In der alten Küche, noch zur Zeit unserer Großmütter, wurde der Moufferson als Würze an Hammelbraten für fast unentbehrlich gehalten.

Von Wildpret hat man Rot-, Dam- und Rehwild, doch sind in den Städten die Preise meist noch hoch, da das Wild, im hohen Kern noch Dedung findend, jetzt nicht so viel erlegt wird, als nach beendeter Ernte. Als eine Delikatesse der Saison können für die feine Tafel Rehtotoletten mit Champignons gelten. Die Totoletten werden in beliebiger Stärke aus dem Rehbraten gehakt, geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut und in reichlich zerlassener gelber Butter etwas durchgedünstet. Dann werden 2–3 Äpfel Pröhe oder Bratenjus, im Notfall Wasser, der Saft von ½ Zitrone und 250 Gramm gut gepöhlte, zerhackene Champignons dazugefügt und alles über gelindem Feuer so lange gedünstet, bis Fleisch und Pilze gar sind. Die Sauce, die nicht zu lang sein darf, wird abgeschmeckt und wenn nötig, mit etwas in Butter gar gedünstetem Mehl feimig gemacht.

Von Wildgeflügel ist die Wildente vorhanden, die einen wohl-schmeckenden Braten darstellt, wenn sie nicht nur von Fischen gelebt hat. Im diesem Fall ist der Geschmack leicht trübe und es gibt kaum ein sicheres Mittel, beim Zubereiten diesen Geschmack zu bereinigen. Man empfiehlt das Weilegen einer dicken alten Brotkruste, das Dünsten in Rotwein oder auch das Füllen mit geschälten, mit Salz und reichlicher Petersilie gemischten Kartoffeln, die beim Anrichten mittels eines Löffels entfernt werden.

Vor Schlachtfleisch erfreut sich junges Hammelfleisch augen-blicklich besonderer Beliebtheit, da es für Bohnen, Wirsingkohl, junge weiße Rüben sehr geeignet ist. Bohnen, Kohl und Rüben werden vorteilhaft gleich mit dem Fleisch zusammengekocht. Dadurch spart man Butter für das Gemüse, das auch durch Kochen mit Fleisch zusammengekocht. Dadurch spart man Butter für das Gemüse, das auch durch Kochen mit Fleisch ganz vorzüglich schmackhaft wird. Leider ist Hammelfleisch noch immer teuer. Das Aufhören der „Fleischnot“ hat keine Aenderung gebracht.

Reiche Rechte und Summen finden für die feine Küche noch viel Interesse, ebenso sind hier und dort feine Krabben beliebt, im allgemeinen ist aber auf dem Schalliermarkt stille Zeit. Rale und Sechte spielen eine große Rolle für die sommerliche Küche, Rale namentlich auch für die berühmte Hamburger Naluppe. Außerhalb der „Waterlant“ verliert die Naluppe an Beliebtheit.

Tenere Kleider.

Der Luxus und die Heppigkeit, die in unserer Zeit bei Toiletten entfaltet werden, sind uns nicht selten als beisspiellos geschildert worden; aber wie so häufig wird auch in der Kostbarkeit der Kleider die Gegenwart durch die „gute alte Zeit“ völlig in den Schatten gestellt. Den ungeheuren Summen, die damals für Staatsroben verwendet wurden, kann unsere Zeit nichts an die Seite stellen. Ein Gewand Heinrichs III. kostete 150 000 Frs. Der Herzog von Buckingham hatte in seiner Garderobe 27 Kleider, von denen jedes 35 000 Francs kostete. Bei seiner Krönung trug Karl I. ein Kostüm, dessen Herstellung eine halbe Million verschlungen hatte. Das Staatskleid, in dem Ludwig XIV. im Jahre 1660 den türkischen Gesandten empfing, war von Kopf bis zu Fuß mit Diamanten besetzt und wird auf einen Wert von 14 Millionen geschätzt. Als die Kriege sein Staatsfädel völlig erschöpft hatten und er sich zu einer gewissen Einfachheit entschlossen hatte, begnügte er sich beim Empfang des persischen Gesandten mit einer nicht so reich geschmückten Robe; ihr Wert belief sich nur auf die Summe von — 12 500 000 Livres. Am Hofe Ludwigs XV. verlangte es die Etikette, daß für ein einfaches Empfangskleid nicht unter 6000 Francs ausgegeben wurde. Bei großen Festlichkeiten aber wurde diese Summe, die wir einem Auffatz der Lectures pour Tous entnehmen, weit überschritten. Bei der zweiten Vermählung des Dauphins im Jahre 1747 ließ sich der Herzog von Troy allein seine Kleidung 30 000 Livres kosten und bei der Krönung Ludwigs XVI. überschritt seine Schneiderrechnung sogar die Summe von 40 000 Livres. Der Mantel allein zu dem Ordenskneid eines Ritters vom heiligen Geist wurde damals mit mehr als 21 000 Frs. bezahlt. Auch die elegantesten Herren tragen heutzutage ihre Anzüge mehrere Male; am Hofe Franc I. gehörte es zum guten Ton, jedes Gewand nur einmal zu tragen, und mancher erstreckte diesen Luxus auch auf die Schuhe, so daß der Marquis von Cinq-Mars stets über 300 Paar verfügte. Unter Ludwig XIII. wechselten die Edelleute mehrere Male am Tage ihren breiten Spitzenkragen, von denen jeder 6—7000 Livres kostete; an dem Griff seines Parade-Bogens trug der Herzog von Epemon Juwelen für mehr als 3000 Livres. Die Toiletten der Damen stellten nicht minder hohe Anforderungen an den Geldbeutel. Im Jahre 1375 zahlte man für eine Staatsrobe 12 500 Livres. Die Tochter Heinrichs II. Elisabeth, die 1559 Philipp II. von Spanien heiratete, setzte ihren Stolz darin, kein Kleid zweimal zu tragen, und wusch' einen Stat ihre Toilette bei diesem Ehrgeiz erforderte, läßt sich durchaus berechnen, daß die geringste ihrer Roben 48 000 Frs. kostete. Man liebte es, möglichst viel Gold in allen Formen, in Goldborten, Goldspigen, Goldplättchen, auf den Kleidern, anzubringen. So erwartete ein Höfling die Gunst der Frau von Monspan durch eine Robe, die ganz aus Gold bestand; auf Goldstoff waren Goldstickereien aufgelegt, die noch dazu mit einer Art Goldfitter verziert waren.

Wehrkraft und Wehrfähigkeit.

In einer bemerkenswerten Schrift berichtet Generalstabsarzt Dr. von Vogl über die Sterblichkeit der Säuglinge in Württemberg, Bayern und Oesterreich und über die Wehrfähigkeit der Jugend. Er erklärt die Wehrkraft als die absolute Zahl der Wehrpflichtigen, welche zur Gestellung erscheinen; als Wehrfähigkeit bezeichnet er die Prozentzahl der Tauglichen aus den Wehrpflichtigen. Die Wehrkraft wird bestimmt von der Geburtenhäufigkeit und der Zahl derer, die das wehrpflichtige Alter erleben. Die Wehrfähigkeit wird wie die Säuglingssterblichkeit von der Abstammung, von der Säuglingsernährung und von den Lebensbedingungen in den Jahren bis zum Wehrpflichtantritt bestimmt. Statistische Untersuchungen haben für Bayern die fast gesetzmäßige Ueberlegenheit des Landes über die Städte in Bezug auf die Wehrfähigkeit zutage treten lassen. (Aus Württemberg und der Schweiz dagegen ist berichtet worden, daß das landwirtschaftliche Material dem anderweitig tätigen nicht überlegen sei). Bemerkenswert ist die Tatsache, daß die Gesamttauglichkeit trotz der Zuwanderung nicht gehoben und trotz dem städtischen Einfluß nicht geringer geworden ist. Der städtische Einfluß und die Zuwanderung vom Land haben sich bisher das Gleichgewicht gehalten, das aber mit der Abschwächung der Zuwanderung ins Schwanken geraten wird. Nach der Anschauung Vogls steht der Wehrfähigkeit neben der ungünstigen Abstammung noch eine Fülle hemmender und herabsetzender Einflüsse bis zum Antritt der Wehrpflicht entgegen; darunter nimmt die Zurücksetzung der Körperpflege in der Erziehung einen hervorragenden Platz ein. Wir könnten viel mehr und viel tüchtigere Wehrfähige haben, wenn nur gerade in dem Zeitraum zwischen Schule und Waffendienst besser für die körperliche Entwicklung gesorgt würde, vor allem in den Städten, gewiß aber auch auf dem Lande.

Färbung der Augen.

Menschliche Augen zu färben hat mitunter zur Erkennung des Bestehens von Augenleiden Bedeutung. Nimmt man von dem Farbstoffe Fluorescein oder Uranin eine bestimmte Menge innerlich ein, so wird die Haut ähnlich, wie es bei der Gelbsucht der Fall ist, gelb; der Speichel und die Tränen werden grün, der Harn tiefrot. In das gesunde Auge tritt dieser Farbstoff nicht über oder erst nach zwei bis drei Stunden in geringer Menge, während ein durch irgend eine Ursache entzündetes Auge in kurzer Zeit leuchtend grün gefärbt wird. Je schwerer die Erkrankung ist, desto mehr tritt die Farbe hervor. Dieser Versuch gibt also in zweifelhaften Fällen darüber Aufschluß, ob ein Auge gesund ist oder nicht, es kann sich z. B. bei Schußverletzungen, bei Stichverletzungen oder wenn Fremdkörper ins Auge geschlagen sind, um die Entscheidung handeln, ob die Verletzung den Augapfel mit getroffen hat oder nicht und in diesen Fällen wird innerhalb einer halben Stunde der Arzt an dem Grünwerden des Auges das Weitergriffen des Auges erkennen können. Wir dürfen froh sein, daß es nur die kranken Augen sind, die in dieser Weise sich färben lassen, denn wer weiß, welche Farben die Mode dann vorschreiben würde, und welche Sorge es unseren Frauen und Mädchen machen würde, wenn sie sich damit plagen müßten, die zu ihrem neuen Kleide passende Augenfarbe zu finden.

Die Skatecke.

Auflösung zu Nr. 177.

Auflösung der Skataufgabe.

Der Spieler wendet a 10, findet noch dA und drückt c10, K, Hiernach Kartentverteilung:

V aA, K, D; b10, D; cD, 9, 7; dK, 7.
M b dB, a10, 9, 7; bA, K; dA, 10, 8.
H a cB, a8; b9, 8, 7; cA, 8; dD, 9.

Spiel:

1. V bD, bK, b7. 2. M bB, aB, aA (— 15)

Das M muß fallen, da der Spieler noch die beiden anderen Jungen haben kann.

3. H eA, cD, a9. 4. M dB, cB, aK (— 8).
5. H c8, c9, d8. 6. V c7 a7, b8.

7. M a10, a8, aD. Alles weitere nimmt der Spieler. Die Gegner haben also 23 erreicht.

Richtige Lösung sandten ein: A. Losberg-Wiesbaden. — J. Kolbes-Wiesbaden. — Th. Schlager-Wiesbaden. — F. Ritter-Wiesbaden. — M. Wagner-Wiesbaden. — E. Heusler-Wiesbaden. — Fr. Gelber-Wiesbaden. — S. Schloffer-Wiebrich. — C. Fröhlein-Dohbeim. — Franz Leschmier-Schierstein.

Entwicklungsrätsel.

Aus „Lante“ soll „Onkel“ entwickelt werden mit 5 Zwischenstufen. Jedes Wort soll aus dem vorhergehenden durch Umtausch zweier Buchstaben (deren Stelle nachstehend durch Ausdruckszeichen angedeutet ist) entwickelt werden.

T A N T E
! — ! — —
— — — ! !
! — ! — —
— — ! — !
! ! — — —
O N K E L

Dreieckrätsel.

Die Buchstaben A, B, E E, I I I, K, L, O, R, S, T T T, sind nach dem Muster beistehender Figur derart zu ordnen, daß die drei äußeren Reihen und die drei wagerechten Mittelreihen Wörter von folgender Bedeutung ergeben:

1. Fahrzeug; 2. weiblicher Vorname; 3. Ausdruck eines Wunsches; 4. brasilianisches Tier; 5. Farbe; 6. Füllmittel.

Verantwortlicher Redakteur: J. B. W. Mottscheller in Wiesbaden.
Druck und Verlag des Wiesbadener General-Anzeigers
Konrad Schödel in Wiesbaden.