









# Landwirthschaftliche Mittheilungen.

Gratisbeilage der „Altpreussischen Zeitung“.

Erscheint wöchentlich  
einmal und wird den Abonnenten der  
„Altpreussischen Zeitung“  
gratis verabfolgt.



Geeignete, kurz gefasste Beiträge  
werden stets gern entgegengenommen  
und sind an die Redaction  
zu senden.

Druck und Verlag von H. Gaatz in Elbing. — Redigirt unter Verantwortlichkeit des Herausgebers.

Nr. 28.

Elbing, den 17. Juli 1889.

VII. Jahrgang.

## Die Behandlung unserer Hausthiere.

Es ist eine durch die Berichte zahlreicher Reisenden beglaubigte Thatsache, daß alle noch nicht von der Cultur belebten Völker diejenigen Thiere freundlich und menschlich behandeln, deren Dienste oder Gesellschaft sie beanspruchen und wie in Folge dessen zwischen jenen Naturmenschen und ihren Hausthieren ein Band besteht, welches der Beachtung und Nachahmung civilisirter Menschen im hohen Grade werth ist. Der Kosak z. B. widmet seinem Pferde die liebendste Pflege, spricht mit ihm als mit einem Wesen, das ihn versteht, und erzielt als Aequivalent dafür eine bewundernswürdige Intelligenz und Leistungsfähigkeit des Thieres. Das gleiche Verhältniß findet statt bei den Indianern der amerikanischen Savannen und Prairien, welche ihre Mustangs nie mißhandeln und dadurch, in Verbindung mit der freien Bewegung der Thiere, das Beste erzielen, was ein gutes Hausthier leisten kann. Eben so der Araber, welcher sein Pferd werth hält wie einen lieben Freund. Selbst bei dem auf der niedrigsten Bildungsstufe stehenden Eskimo finden wir stets gleiche Milde gegen seine Rennthiere, die ihn im Fluge über die endlosen Eis- und Schneefelder tragen, und auch hier, wie überall, wo die Behandlung durch rein menschliche Mittel das Verständniß und die Zuneigung der Hausthiere zu wecken sucht, zeigt sich bei diesen ein höherer Grad von Intelligenz und keine Spur von lebensgefährlichen Excessen, wie wir sie täglich in Deutschland zu beobachten Gelegenheit haben.

Schauen wir in letzterem nach den Beziehungen zwischen dem Menschen und seinen Hausthieren, so finden wir die erfreulichsten Resultate in der Regel nur in den Regionen, wo die superfeine Uebercivilisation und Bildungskünstelei mit all ihren Schleichigkeiten noch nicht die Herrschaft der Natur hat brechen können — auf dem platten Lande bei den Bauern, bei den Hirten und bei den Bewohnern der Gebirgsgegenden; man findet da die gesundensten, ausdauerndsten, willigsten und fähigsten Thiere. Die Klugheit der Hirtenhunde z. B. ist weltbekannt — und nun sage Jemand, ob er jemals gesehen, daß ein Hirt seinen Hund schlug, den Freund, der seine Heerde bewacht und leiten hilft!

Traurige Wahrnehmungen dagegen kann man täglich in größeren Städten und in deren Nähe machen, da, wo die Herzlosigkeit der Menschen mit ihrer Eruerbrosuth gleichen Schritt hält, wo ein klägliches Proletariat sich ausbreitet, wo die brodschaffenden Hausthiere in den Händen feiler, gewissenloser Miethlinge sich befinden. Hier zeigt sich bei verschiedenen Hausthieren, besonders bei den Pferden, in Folge schlechter Wartung und ewiger Mißhandlung bereits ein ganz veränderter Charakter; statt der Anhänglichkeit an den Herrn oder

Führer zeigt sich Furcht, Scheu, statt stetigen Muthes Unbeständigkeit und Feigheit, oder stumpfe Apathie, auch Weißwuth, störrisches Wesen, Lust zum Ausschlagen u.

Es ist hier so weit gekommen, nicht allein, daß die Mehrzahl der Knechte, denen Pferde anvertraut sind, stets mit roher Lust die Peitsche führen, sondern daß auch viele Pferde ohne die Peitschenzüchtigungen in ihren Leistungen nachlassen. Betrachten wir unsere Fiaker, Omnibus- und Postpferde — man muthet ihrer Leistungsfähigkeit Unmenschliches zu, und darum leisten sie es meist nur unter unmenschlichen Mißhandlungen. Von den Mißhandlungen an den Sandfarrenziehern sei gar nicht die Rede, hier wirkt die Beobachtung einigermaßen versöhnend, daß die Dreiber und Peitschenführer nicht weniger hungern, wie ihre Schindmäher; aber für die Thiere, welche ihre Besitzer bereichern helfen, oder mindestens mit ernähren, darf billiger Weise eine bessere Behandlung beansprucht werden, als ihnen in der Regel zu Theil wird. Durch milde Zuchtmittel wird beim Pferde mehr erzielt, als durch die Peitsche. Stets wird das gut behandelte Thier leistungsfähiger und von besserer Gemüthsart sein, als das schlecht behandelte.

Aber die gute Behandlung ist nicht bloß eine Sache des Nutzens, sondern auch der Pflicht. „Der Gerechte erbarmt sich seines Viehes“ — das ist so einfach, daß jeden Unbetheiligten heiliger Zorn ergreift, wenn er einen Unhold von Knecht wie besessen mit dem Peitschenstiele auf Stirn, Nase und Augen eines Pferdes loszuhauen sieht. Wenn ein so mißhandeltes Thier — besonders bei systematischer, unaufhörlicher Mißhandlung — sich endlich rächt, wie neulich, nach Zeitungsnachrichten, ein Pferd, das den Knecht, der es bei jeder Gelegenheit unmenschlich geschlagen hatte, zu Tode biß und zerstampfte, ist das ein Wunder?

Eben so gräßlich ist der Anblick der armen ziehenden Hunde. Daß man Hunde zum Ziehen überhaupt verwendet, läßt sich billigen, denn der Hund hat eine tüchtige Ziehkraft; daß man aber ihre Lasten übertreibt, daß man sie unmenschlich schlägt, wenn sie nicht weiter können, daß man sie hungern läßt, bis ihnen die Knochen überall durch die Haut starren — das ist eine Barbarei, welche unwiderstehlich zum Hass gegen die Nichtswürdigen herausfordert, die ihre treuen Helfer in den Zustand stumpfen Duldens hineinqualen.

Aber nicht allein zu große Härte modifizirt den Charakter der Hausthiere, sondern auch die alberne Zärtlichkeit, womit häufig besonders Hunde und Katzen von ihren Eigenthümern behandelt werden. Alternende Damen, denen der Liebe Glüch nicht lächelte, oder die ihm mit einer Grimasse antworteten, verwandeln Hunde in Fettklumpen die schließlich gar kein Temperament mehr haben, die nicht mehr freisen,

nicht mehr laufen wollen — eine solche Hundezucht ist ebenso thöricht, wie ihr Gegenstück, die unbarmherzige Behandlung, empörend ist.

Zimmer ist es der Mensch, mit seinen verschiedenen Lebensbedingungen und Charaktereigenschaften, welcher auf den Charakter der Hausthiere bestimmend einwirkt, so daß dieselbe Typen bei den Naturvölkern, oder der Natur überlassen, sich ganz anders geartet vorfinden.

Einen deutlichen Beweis für diese Behauptung liefert die Hauskatze. Dieselbe gilt im Allgemeinen als falsch und böshaft, aber wieviel an dieser Vorstellung irrig ist, davon kann sich Jeder überzeugen, der eine Hauskatze beobachtet, nicht in ihrer zufälligen Erscheinung, sondern in ihrem Entwicklungsgange. Man braucht nicht, wie manche alten Damen, eine Katze als Bergnügungsthier zu verhätscheln, um sie zu einem zuthunlichen, überaus reinlichen und höchst aufmerksamen Hausthiere zu machen. Sie gewöhnt sich auch bei einer Behandlung, wie z. B. der Hund genießt, sehr an ihren Besitzer und es ist lächerlich, in diesem Falle von ihrer Falschheit und Bosheit zu reden. Die Katze gewöhnt sich so treu wie der Hund an die Familie, obwohl sie weit leichter sich selbst überlassen werden kann, als der Hund und oft von manchem Eigenthümer Monate lang keinen Bissen Nahrung erhält, ohne daß sie ihn deshalb ganz verläßt. Man muß eben die Eigenarten der Hausthiere förmlich studiren, die Ergebnisse dieses Studiums müssen dann für die Behandlung der Thiere bestimmend sein und nur auf diese Weise gelangt man auch dazu, auf den Character der Hausthiere mit einzuwirken.

## Heidelbeerwein.

Unter den Beerenweinen, welche wegen ihres lieblichen Geschmacks und ihrer gesundheitlichen Wirkung sich einer immer größeren Verbreitung erfreuen, hat neben dem Johannisbeerwein besonders der Heidelbeerwein große Beliebtheit erlangt. Seine Verwendung ist eine sehr mannichfaltige: zu Glühwein, Punsch, Bowlen, Bisschopf u. s. w., besonders aber wegen seiner medicinischen Wirkung hat er sich schnell Eingang verschafft. Der Heidelbeerwein wirkt in Folge seines Tannin = Gehaltes säulnismhemmender, vermindert die Absorption der Schleimhäute und beeinflusst in günstiger Weise die Hyperämie und Schwellung der Schleimhäute. Außerdem bewährt er sich bei Durchfällen und Darmkatarthen der Kinder und der Erwachsenen, bei Infectionskrankheiten und vielen anderen Krankheiten. Ferner ist der Heidelbeerwein ein magenstärkendes Mittel und wird deshalb auch im Stadium der Genesung nach akuten Krankheiten, sowie bei Stropheln und Rhachitis Anwendung finden. Kein Wunder, daß sich der Heidelbeerwein immer mehr in das Haus einbürgert und sich als

Hausmittel bewährt. Es ist aber nöthig, daß der Heidelbeerwein rein und echt ist. Einen garantirt reinen Gesundheits-Heidelbeerwein liefert z. B. die Obst- und Beerenfelderei von Hermann Zschele, Nauszitz = Dresden (Post Gorbitz), J. Fromm in Frankfurt a. M., die Handelsgesellschaft Moris, Zahn u. Co. in Nürnberg zc. Wer sich der Arbeit und Mühe unterziehen will, der kann auch Heidelbeerwein und andere Beerenweine selbst herstellen. Man kommt dann nicht nur billiger zu einem gesunden und wohlgeschmeckenden Getränk, sondern man hat auch die Gewißheit, daß der Wein nicht gefälscht ist. Bei Herstellung der Beerenweine beobachte man folgende aus der Praxis hervorgegangene Regeln: 1) Die Beeren müssen gut reif sein. Ueberreife und angefaulte Früchte dürfen nicht genommen werden, da sie dem Wein einen unangenehmen Beigeschmack verleihen. 2) Bei Herstellung der Weine aus Stachel- und Johannisbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren u. dgl. beobachte man die größte Reinlichkeit und gebrauche man keine metallene Geräthe. Die Fässer (Wein-, Branntwein- und Rum-Fässer) werden vor dem Gebrauche mit heißem Sodawasser gereinigt, dann mit reinem, kaltem Wasser nachgespült und zuletzt mit Schwefel oder Muskatnuß ausgeräuchert. 3) Die gesammelten Beeren lasse man behufs Nachreife ein bis zwei Tage unzerdrückt in einem zugedeckten Gefäß stehen; alsdann presse man sie aus durch einen leinenen Beutel, oder, was noch besser ist, durch eine Obstpresse. Bei festhäutigen Beeren (Heidelbeeren, Stachelbeeren u. s. w.) ist es vortheilhaft, dieselben am zweiten Tage zu zerdrücken, mit etwas Wasser zu vermischen und noch etwa 24 Stunden zugedeckt stehen zu lassen. 4) Auf ein Liter Saft rechnet man ein Kilogramm Zucker und zwei Liter Wasser. Das beim Auflösen des Zuckers verwendete Wasser wird in Anrechnung gebracht. Bei dem Heidelbeerwein kann man etwas weniger Zucker nehmen, etwa  $\frac{1}{2}$  Kilogramm. 5) Die Gärung findet am besten in einem Raume statt, der eine Wärme von 12—15 Grad hat. Wer keinen passenden Raum unten im Hause hat, lege die Weinfässer auf den Boden oder eine Dachkammer und trage sie bei beginnendem Froste in den Keller. 6) Ist die Gärung ungenügend (man hört es am geringen Rauschen und Zischen), so kann man etwas reine Weinsäure (auf ein Liter Wein zwei Gramm) oder reine Preßhese (auf ein Liter etwa  $\frac{1}{2}$  Gramm) zufügen. 7) Während der Gärung bedecke man das Spundloch mit einem dünnen Lappchen (von Leinen oder Mull). Jeden Tag schütte man so viel Wasser nach, daß die Flüssigkeit bis ans Spundloch reicht, um die Rahmbildung zu verhüten. 8) Ist die Gärung, welche bis Ende Oktober dauert, vorüber, so spunde man das Faß mit einem Stopfen, den man mit einem in Spiritus getauchten leinenen Lappchen umwickelt, fest zu. 9) Der im März oder April auf Flaschen gezogene Wein wird gut verkorft und stehend aufbewahrt. Der früher etwa im Juni abgezogene Wein schmeckt nicht so angenehm. Je älter die Beerenweine sind, desto mehr nehmen sie an Wohlgeschmack und Güte zu. — NB. Alle mit Zucker versetzten Weine dürfen nicht liegend aufbewahrt werden. 10) Wer einen vortrefflich schmeckenden Wein haben will, der gieße ihn im März oder April ab, reinige schnell das Faß von der Hefe, räumere letzteres mit Schwefel aus, gieße den Wein wieder ein und lasse ihn noch ein Jahr stehen. Damit das Faß immer bis zum Spunde gefüllt ist, gieße man irgend eine Sorte Wein hinzu; dieses Nachschütten wiederhole man alle zwei Monate, weil sich der Wein nach und nach verzehrt. Zum Schluß erwähne ich noch, daß Manche den Wein schon im Herbst, wenn die Gärung vorüber ist, von der Hefe abziehen und ihn dann wieder, nachdem das Faß gereinigt und geschwefelt ist, eingießen. Dies Verfahren ist jedoch nicht nothwendig, zuweilen sogar nachtheilig für die Güte des Weines. Mischt man den Stachelbeer-, Johannisbeer-, Himbeer- und Kirchsast mit etwas Heidelbeer-

saft, so erhält man einen delicat schmeckenden Wein, der nicht zu herb und nicht zu süß ist. Am gesunden ist unstreitig der Heidelbeerwein.

### Allerlei.

§ Herstellung von Buttermilchkäse. Aus der Buttermilch lassen sich nach folgendem Verfahren sehr schmackhafte Käse bereiten und zwar wird dieselbe, nach dem sie etwas gesäuert ist, zum besseren Auscheiden des Käsestoffes auf 30—40 Gr. R. erwärmt, die Molke abgeschöpft und das Uebrige zum Abtropfen in ein Käsetuch gebracht. Um das Abtropfen zu beschleunigen, wird der Inhalt des Luches mittelst eines mit Steinen beschwerten Brettes leicht gepreßt. Hat der gepreßte Quark die richtige Haltbarkeit erreicht, so wird er mit etwa 4 Prozent Salz und etwas Kümmel, gewöhnlichen oder Schwarzkümmel, durchknetet und mit der Hand kleine, länglichrunde, etwa 100 Gramm schwere Käschchen geformt. Dieselben werden dann an einem luftigen Orte langsam getrocknet, da die Käse bei raschem Trocknen Sprünge bekommen. Die trockenen Käse werden in Töpfe oder Fässer eingelegt, dabei zweckmäßig mit ausgebrautem Hopfen, auch eichenen Hobelspänen und dergleichen durchschichtet, auch kann man sie vorher in Bier tunken. Jede Woche einmal werden dieselben herausgenommen und mit Salzwasser oder Molke abgewaschen. Nach etwa acht Wochen sind die Käse reif. Aus süßer Buttermilch läßt sich eine Art Backsteinkäse herstellen. Die Milch muß dazu bei einer Temperatur von 30 Gr. R. mit so viel Lab dick gelegt werden, daß das Gerinnen nicht mehr als 10 Minuten dauert. Der gepreßte Quark wird hierauf in hölzerne Formen gebracht, hier hat auch ein Nachsetzen stattzufinden. So zubereitete Käse schmecken nach einiger Zeit ganz vorzüglich, weshalb wir die Hausfrauen nur zu einem Versuch dieses Verfahrens zur Herstellung von Käse rathen können, der sie gewiß in jeder Hinsicht befriedigen wird.

§ Zuckersparniß beim Einmachen saurer Früchte. Nichts ist verderblicher beim Einmachen der sauren Früchte als eine sehr unzeitige Sparsamkeit mit dem Zucker. Eine gewisse Verdickung des Syrops ist durchaus nothwendig, um Schimmelbildung und Gärung zu verhindern. Häufig ist aber diese Verdickung erreicht und man ist dennoch gezwungen, noch mehr Zucker zuzusetzen, um den säuerlichen Geschmack zu mildern. Noch viel häufiger kommt dies bei der Bereitung mancher Früchte zum sofortigen Gebrauche vor. Es hindert nichts die Säure fortzunehmen d. h. abzustumpfen. Am besten wendet man dazu Ammoniakgeist (Salmiakspiritus) an und verfährt folgendermaßen: Von dem zu entsäuenden Obst nimmt man je nach der Menge einen kleinen Tassenkopf voll, oder mehr oder weniger und stellt dies zurück. Dann tröpfelt man in das gekochte Obst vorsichtig von dem Ammoniak und rührt gut um. Bei größeren Mengen kann man theelöffelweise zusehen. Die Zunge wird am besten entscheiden, wann man aufzuhören hat. Wäre aber wirklich zu viel Ammoniak in die Früchte gekommen, so würde dies sogleich bemerkt werden, indem die rothen Früchte alsbald blau werden. Dieses schadet aber durchaus nicht, indem es nur erforderlich ist, das zurückgestellte Obst hinzuzufügen, dessen freie Säure bald alles übrige Ammoniak wieder fortnehmen wird. Ist jedoch aus Unvorsichtigkeit so viel Ammoniak zugesetzt worden, daß der Zusatz des zurückgestellten Obstes nicht im Stande ist, die Früchte wieder roth zu machen, so ist es in diesem Falle zweckmäßig, mit etwas Weinsäure nachzuhelfen. Vorzugsweise bei Stachelbeeren und Pflaumen stellt sich neben Erhöhung des Wohlgeschmacks eine sehr bedeutende Zuckersparniß heraus. Von einer nachtheiligen Wirkung des Ammoniaks auf die Gesundheit kann in keiner Weise die Rede sein.

§ Das Farnkraut, Filices, und die Verwendung desselben im Garten zc. Mit zu den schönsten unter allen Gewächsen

sind doch wohl die Farnkräuter, Filices, zu zählen, welche sich nicht allein ganz vorzüglich zur Verzierung der Gewächshäuser, Wintergärten und bei einiger Aufmerksamkeit auch der Zimmer eignen, sondern ganz besonders ist ihr Werth noch zu jeder Art der „Bünderei“ hervorzuheben, denn beim Blumenstrauß vertreten sie das „Grün“, welches einem solchen niemals fehlen darf. Eine andere Art der Verwendung der Farne ist die zur Verdeckung unschöner Stellen im Blumengarten oder Park, z. B. Steingeröll, allzu plumpe Felsen, alte Mauern und noch vieles andere. Man spritzt die im Wasser vertheilten Sporen geeigneter einheimischer Arten ganz einfach über solche Stellen, vorausgesetzt, daß sie einigermaßen feucht und schattig gelegen sind. Am besten eignen sich hierzu der bei uns einheimische Zungenfarn, *Asplenium scolopendrium* L., die Maueraute, *Asplenium ruta muraria* L. und viele andere Asplenien, auch *Scolopendrium Hemionitis* Sw., ein schöner am Mittelmeer wilderwachsender Zungenfarn. Zum Begrünen kahler Berge und Hügelabhänge kann man die Sporen von Farnen auch in anderer Weise benutzen. Man mischt sie mit dem Samen der Gräser *Festuca duriuscula* L., des verschiedenblättrigen Schmirgel, und *Poa nemoralis* L., des Hain-Eisengrases, mit verdünnter Mistjauche und Lehm zu einem Brei, mit dem man die Böschung bedeckt und den man bis nach der Begrünung feucht hält, damit er nicht platze und aufspringe oder auch zerbröckele. Das Beseuchten muß vorsichtig, d. h. mäßig geschehen, damit Samen und Sporen durch das Wasser nicht abgospült werden. Solch ein bewachsener Abhang gewährt einen wunderhübschen Anblick und ist nach oben beschriebenen Verfahren ja auch nicht so schwierig herzustellen, die Hauptsache dabei ist nur das beständige Feuchthalten. Trotz all dieser mannigfachen Vorzüge trifft man das Farnkraut doch nur sehr vereinzelt in den Gärten an, und so können wir nur wünschen, daß diese Zeiten dazu beitragen, demselben einen etwas würdigeren Platz in den Gärten einzuräumen, da es wohl kaum ein anspruchsloseres Gewächs giebt, als die Farne, denn dieselbe ist mit jedem Platz zufrieden und verlangt als einzige Pflege nur immer etwas feucht gehalten zu werden.

§ Behandlung grüner Pflanzenstoffe zur Compostbereitung. Die zweckmäßigste Behandlung grüner Pflanzenstoffe zur Compostbereitung ist die folgende, bei der die Pflanzen in kurzer Zeit zum vorzüglichsten Dünger umgewandelt werden. Das Verfahren selbst ist sehr einfach und wird in nachstehender Weise zur Ausführung gebracht. Auf eine Schicht grüner Pflanzenstoffe von 25 Centimeter Höhe, welche vorher festgetreten wurde, bringt man eine Schicht von 5 Centimeter gebrannten, ungelöschten Kalk, fährt damit fort, bis alle Pflanzenstoffe aufgebraucht sind, und endet mit einer Kalkschicht. Die obere Schicht und die Seitenwände sind fest mit Erde zu bedecken, denn die sich entwickelnde Hitze wird eine so hohe, daß sich der Haufen, wird nicht der Zutritt der Luft abgeschlossen, entzündet. In 24 Stunden ist die Fesetzung beendet und die Stoffe geben, weil sie alle Nährmittel der Pflanzen unverkürzt enthalten, einer der vorzüglichsten wirkenden Dünger, dessen Werth durch den Kalkgehalt noch erhöht wird. Für Unkräuter, deren Samen bei der gewöhnlichen Compostbereitung oft keimfähig bleiben, ist diese Methode der Compostirung von allergrößter Wichtigkeit, denn die Keimkraft ihrer Samen wird unbedingt vernichtet und unschädlich gemacht.

§ Herstellung von Lindenbast. Um dieses in der Gärtnerei ganz unentbehrliche Bindematerial zu erhalten, schält man von gefällten Linden die Rinde in langen Streifen ab, worauf man die Streifen ins Wasser wirft. Die Holztheile faulen dort nach einigen Wochen und der Bast bleibt zurück. Er wird noch von den anhaftenden brüchigen Holztheilen gereinigt und dann verwendet.

# Fenilleton = Beilage zur „Altpreußischen Zeitung.“

Elbing, den 17. Juli 1889.

## Die Nordlandsfahrt des Kaisers.

Ueber die Reise des Kaisers wird der „Völnischen Ztg.“ offenbar von einem Reisetheilnehmer geschrieben: Nachdem Se. Majestät sich am Sonntag, den 1. Juli, wie bekannt, Mittags 11 Uhr an Bord Allerhöchstihrer Yacht „Hohenzollern“ begeben und von derselben aus der Regatta des Marine-Regatta-Vereins beigewohnt hatte, stach die „Hohenzollern“ um 5 Uhr Nachmittags in See. Der Kaiser, welcher Marineuniform angelegt hatte, hielt sich bis Sonnenuntergang auf der Commandobrücke auf und betrachtete mit Aufmerksamkeit die immer mehr verschwindenden Kieker Forts. Das Gefolge, welchem Se. Majestät gestattet hatte, Reisekleidung anzulegen, erschien allmählig in den verschiedensten Seemannszügen gleichfalls an Deck. Um 8 Uhr wurde das Mahl eingenommen, und zwar mit gutem Appetite, da ein Moment bewegter See rasch überwunden und die Fahrt unter dem Schutze der Insel Vaaland wieder vollständig ruhig geworden war. Am Morgen des 2. Juli war Se. Majestät nebst sämmtlichen begleitenden Herren in frühester Stunde an Deck, um die herrliche Fahrt durch den Sund zu genießen. Gegen 6 Uhr wurde Kopenhagen mit seinen Forts passirt; die im herrlichsten Sonnenschein dahliegende Stadt bot einen großartigen Anblick. Während einer Stunde Fahrt an der Küste von Seeland entlang interessirte sich Seine Majestät besonders lebhaft für die vielen herrlichen Villen, deren er eine Menge mit Namen kannte. Die zahlreichen im Sund der „Hohenzollern“ begegnenden Schiffe senkten grüßend vor der Standarte des deutschen Kaisers ihre Flaggen. Als der „Hohenzollern“, welcher der „Greif“ stets im Kielwasser folgte, auf die Höhe von Helsingör mit dem weithin sichtbaren altherrwürdigen Schloß Kronenborg gekommen war, feuerte die vorpringende Batterie der genannten Feste einen Salut von 27 Schüssen. Die Fahrt ging nun theils der schwedischen Küste entlang, theils auf offener See bei dem schönsten Wetter und ganz ruhigem Wasser durch das Kattegat bis hinauf zum Leuchtturm von Skagen. Se. Majestät hatte sich den Tag über fast ausschließlich auf Deck aufgehalten und vor Allem sich mit den auf die Navigation bezüglichen Fragen beschäftigt. Als sich die „Hohenzollern“ gegen 6 Uhr der berüchtigten, der Schiffsahrt so gefährlichen Nordspitze von Jütland, dem erwähnten Kap Skagen, näherte, nahm die von Südwest heranrollende Dünung allmählig zu und mit ihr die stampfende Bewegung des Schiffes, und als der Kaiser sich gegen 8 Uhr zu Tisch begab, war in Folge dessen der Kreis seines Gefolges bereits nicht unerheblich gelichtet. Gegen Abend beruhigte die See sich; bald erschien Alles wieder auf Deck und erfreute sich an dem prachtvollen Sonnenuntergang. Die Sonne, die wie ein gluthroter Ball am Himmel hing, senkte sich mehr und mehr dem Meere zu und nahm unmittelbar vor ihrem Verschwinden die Form einer geschlossenen Krone an, die sich dann allmählig auszackte, bis sie um 9½ Uhr völlig verschwand. Am nächsten Tage, Mittwoch den 3. Juli näherte sich das Kriegsschiff immer mehr wieder der norwegischen Küste; um 11 Uhr erschien in kleinem, wie ein Spielball auf den Wellen tanzenben Boot der norwegische Vootje, welcher die „Hohenzollern“ nach Stavanger geleiten sollte. Es war eine nervige Gestalt mit wetterharten Zügen; als sich der Mann mit elastischem Sprung auf die Fallreepstreppe schwang, hätte ihm niemand seine 72 Jahre angesehen. Die Fahrt ging nun in die

Bucht von Stavanger hinein, vom schönsten Sonnenschein begünstigt; rechts und links ragten die Granitblöcke und Felsen aus dem Meer, und die Reisegeellschaft bekam den ersten Eindruck der kahlen und doch in ihrer Melancholie so eigenthümlich anmuthenden norwegischen Landschaft. Am Mittag gingen die „Hohenzollern“ und der „Greif“ in der Bucht von Stavanger vor Anker, dicht vor der malerisch auf einem felsigen Hügel bis unmittelbar an das Wasser hinangebauten Stadt, die etwa 30,000 Einwohner zählt. Die Stelle, an der die Schiffe lagen, bot einen eigenartig schönen Anblick. Im Hintergrund hoben sich von dem ausnahmsweise klaren Himmel die hohen Gebirgsketten des Hinterlandes ab, um sich her sah man die Bucht, die rings von halbkreisförmig sich nach dem Wasser zu abflachenden Felsgebilden umgeben wird und aus der einzelne solcher Felsen hervorragen; auf den einzelnen Felsen im Wasser und längs dem Ufer gewahrte man zahlreiche Lagerhäuser, die sich an das raube Gestein anzuklammern scheinen und dicht bis an das Wasser reichen, um unmittelbar an ihre mit vorpringenden Ladeluken versehenen Dächer aus den Fischerkähnen die Heringe, den Reichtum der Einwohner, aufnehmen zu können. Die Stadt selbst, welche auf einer Art von Dreieck liegt, das auf zwei Seiten vom Wasser bespült ist, zeigte auf dem an der Spitze des Dreiecks gelegenen und nach dem Wasser zu offenen Plage reges Leben. Der ganze Raum war dicht besetzt mit Neugierigen, welche die Ankunft der beiden großen deutschen Schiffe, deren eines ja den Kaiser an Bord hatte, mit ansehen wollten. Außerdem belebten das Wasser etwa hundert Boote aller Art, von der kleinen norwegischen Jolle bis zum stattlichen Ruder- und Segelboot, welche alle die „Hohenzollern“ wie Fliegen umkreisten und mit großer Geschwindigkeit um und durch einander fuhrten. Auch mehrere größere Lokaldampfer fuhrten vorbei und trugen zur weiteren Belebung des anregenden Bildes bei. Unter den Zusauern der Boote traten dem Beschauer zum ersten Male die kräftigen Gestalten der blauäugigen und blondhaarigen norwegischen Mädchen und Frauen entgegen, die manchen Blick aus der „Hohenzollern“ von der schönen Gegend ablenkten. Da jeder Empfang verboten war, erschien nur der deutsche Konsul, Herr Falk, an Bord, um sich bei Sr. Majestät zu melden. Gleichzeitig traf der Feldjäger-Lieutenant von Basswitz ein, der von Berlin vorausgeeilt war, um in Stavanger die Befehle Sr. Majestät zu erwarten und die ersten schriftlichen Grüße in die Heimath zu bringen. Nach eingenommenem Mahle wurde der Anker gegen 3 Uhr gelichtet, und in elegantem Vogen fuhr die stolze kaiserliche Yacht weiter nach Norden.

## Wie sollen wir essen?

Die Wiener Zeitschrift „An der schönen blauen Donau“ hat eine originelle Rubrik geschaffen, ein „Conversationszimmer“, in welchem allerlei Zeit- und Streitfragen des guten Geschmacks zur freien Diskussion gelangen. In der letzten Nummer behandelt nun diese eigenartige Aesthetik der Gesellschaftsformen von der Art zu essen. Zu der Frage äußert sich der bekannte Schriftsteller A. G. von Suttner in folgender unterhaltender Weise:

„Tempora mutantur, nos et mutamur in illis! Es scheint nämlich, daß es Zeiten gegeben hat, wo man auch in der sogenannten guten Gesellschaft Tischgenossen fand, die sich den Mund mit dem Aermel reinigten, mit aller Seelenruhe die Hand in den Teller des Nach-

baren steckten, die Füße auf den Tisch legten und sich noch verschiedenster Weise gehen ließen; denn in älteren gedruckten Verhaltensregeln heißt es ausdrücklich, daß man sich solcher Freizeiten an vornehmen Tafeln lieber enthalten solle. Wenn wir heut derlei Dinge lesen, lachen wir darüber, finden sie unglaublich, barbarisch — und doch ist Alles nur Sache der Convention. Wäre es allgemein Sitte, die Gehwerkzeuge während der Mahlzeit auf dem Tische ruhen zu lassen — und ich gestehe, es giebt Füßchen, so klein, so zierlich, daß ich sie gar nicht ungern in meiner unmittelbaren Nachbarschaft sähe . . . bitte, verehrte Leserin, schlagen Sie nicht bescheiden die Augen zu Boden . . . gerade die Ihnen mögen gemeint sein, — also, wäre das allgemeine Sitte, so fände wahrscheinlich Jedermann etwas so natürliches daran, wie daß man einem offiziellen Diner in Frack und weißer Cravatte beiwohnt.

Die böse Convention ist aber heutzutage sehr puritanisch geworden, die Regeln sind streng, bis zum Geseze erhoben, und deren Außerachtlaffung wird von den Richtern ganz auf gleiche Weise als Verbrechen betrachtet, wohl nicht mit Gefängniß, aber mit Ehrverlust: mit souveräner Verachtung bestraft.

Man muß sich in Vielem wenigstens den Sitten seiner Zeit fügen und dem gebieterrischen „Das schickt sich nicht“ Rechnung tragen. Wer sich über Alles hinaussetzt und seine eigene Wege geht, wird emanzipirt genannt, mit Mitleid betrachtet, verfehmt, gemieden; und da nur Wenige diese Strafe ertragen wollen, so stellen sie sich freiwillig unter die Geseze, welche die Gesellschaft erlassen hat. Zu demselben gehören aber auch jene Artikel, die über das Essen handeln, und gerade diese werden in Oesterreich sehr häufig außer Acht gelassen; Beweis: daß die Redaction der „Schönen blauen Donau“ sich bemüht sieht, die Frage aufzuwerfen: „Welches ist die beste und eleganteste Methode, Fische zu essen?“ Ja, wenn es nur beim Fischessen sein Bemühen hätte! Aber man trifft oft in unserer „besseren“ Gesellschaft mit Tischgenossen zusammen, die nicht zu wissen scheinen, wie man überhaupt essen soll — und heutzutage gehört es doch gewissermaßen zur Erziehung, sich bei Tisch korrekt, nach den in den tonangebenden Kreisen festgestellten Regeln zu verhalten.

Aus dem sogenannten Wirthshausessen haben sich gewisse Unconvenienzen entwickelt, aus denen man im Auslande auf den ersten Blick den Oesterreicher erkennt. Da, am Gasthaustische, läßt man sich eben nach Bequemlichkeit gehen; Einer ist dem Andern fremd, Jeder thut, was ihm beliebt, A kümmert sich nicht um B: Man sitzt nachlässig mit gekreuzten — nicht vor — sondern an seinem Tische, den einen Ellbogen auf die Platte gestützt; man schlürft geräuschvoll, mit einem zeitweiligen befriedigten „Ah“ die Suppe, überläßt es der Zunge, am Barte die Reinigungsarbeit zu vollziehen, statt die Serviette zu Hilfe zu nehmen; man langt nicht die Gerichte auf seinen Teller, sondern sucht mit der Gabel bald in diesem, bald in jenem Schüsselnchen herum und führt von dort aus direkt die Bissen in den Mund; man bedient sich des Messers statt der Gabel, um ungeheure Ladungen Kartoffeln und anderes Gemüse ihrem Bestimmungsorte zuzuführen, und man nimmt wieder das Messer zu Hilfe, um die Sauce, nachdem man den Teller schief gehoben, aufzuschaukeln, bis man schließlich den letzten Rest noch mit einer halben Semmel wegpulvt und verschlingt. Und das Alles, weil man es nicht der Mühe werth hält, sich unter 2 Augen

einen Zwang aufzuerlegen, nach dem Principe: „Wenn ich mit mir allein nicht ungenirt sein kann, dann hole Alles der Hentler!“

Nun frage ich: ist diese Zwanglosigkeit etwas gar so Angenehmes oder Wohlthuendes? Fühlt man sich in flecktriefenden Kleidern mehr zu Hause, als in reinen? Kostet es mehr Mühe, Arbeit oder Geld, sich in seiner eigenen Gesellschaft ebenso zu verhalten, wie in der anderer Personen? Ich glaube nicht; es schmeckt auch um kein Haar besser — gerade so, wie es nicht wahr ist, daß man in Schlafrock und Pantoffeln leichter arbeitet — sondern im Ganzen liegt eine Art Eigenbündel zu Grunde, der Drang, weil man nur sich oder nur die Seinen vor sich hat, sich so recht gehen zu lassen; der Frau, den Kindern gegenüber ist man ja der Souverän, Letzteren sogar der Abgott (darum schaufeln auch sie fleißig mit dem Messer darauf los) — und was in einem öffentlichen Lokale, wo ich mein Essen mit meinem Gelde bezahle, der Tischnachbar von mir denkt, ist mir schnuppe.

Nun herrscht aber andererseits in Oesterreich eine gewisse Großmannsjucht, das Bestreben, Anderen gegenüber mehr zu scheinen, als man ist; Beweise dessen, daß es fast einer Beleidigung gleich geachtet wird, wenn man das adelnde Partikelchen „von“ vor den Namen des Nächsten zu geben unterläßt. Entweder — oder, also! Ungereimtheiten haben unter keinerlei Umständen Sinn. Wir eignen uns die englischen und französischen Moden an; viele von uns sind sogar glücklich, wenn sie in den Augen ihrer Landsleute für Vertreter jener Nationen gelten; mithin muß man auch konsequent bleiben und nicht auf plumpe Art aus der Rolle fallen. Wer am Tische eines Engländers oder Franzosen in der obenerwähnten Weise ist, gilt nie und nimmermehr für einen Gentleman, und der Franzose sagt: „il mange comme un charretier“, „er isst wie ein Fuhrnecht“. Er wird zum ersten- und letztenmale an jener Tafel gewesen sein und darf sich darüber nicht wundern, denn dort heißt es: „Sag' mir, wie er isst, und ich werde Dir sagen, wer er ist.“

Alles das ist, wie gesagt, gesellschaftliches Uebereinkommen. Gesetz, das sich die Menschen in ihrem Verkehr unter einander auferlegt haben, — aber so manchen Vorschriften dürfte doch eine triftige Ursache zu Grunde liegen, zum Beispiel dem Gebote, das Messer zu nichts Anderem als zum Schneiden zu gebrauchen: die Stahlklinge scheidet durch Verbindung mit Säuren ein schwärzliches Oxyd aus, das, in größerer Menge genossen, der Gesundheit nicht zuträglich sein dürfte und jedenfalls den Gerichten einen abstoßlichen Beigechnack verleiht; auch ist bei Benützung eines Messers als Löffel jedesmal die Gefahr vorhanden, sich die Lippen in recht empfindlicher, oft gefährlicher Weise zu verletzen. — Und daß es überflüssig ist, die Teller mit der Semmel glatt zu putzen, liegt auf der Hand, denn in jedem Haushalt findet sich ein dienstbarer Geist, dem die Pflicht obliegt, das Geschirr nach jeweiliger Benützung rein zu waschen. Immerhin ist aber gestattet, etwas Brod auf die Gabel zu spießen und auf diese Weise einen Theil der Sauce zu genießen, — wenn man sich durchaus nicht von ihr trennen kann.

Zum Schlusse möge noch die Beantwortung der Frage Platz finden: Es gilt als Regel, den Fisch ebenso wie auch die süßen Speisen nie mit dem Messer zu schneiden; man bedient sich zum Fischessen ausschließlich der Gabel und eines Stückchens Brod, das man übrigens auch nicht schneidet, sondern einfach bricht.“

### Bunte Chronik.

— Ein merkwürdiges Kulturbild bietet der sogenannte „Hochzeitmarkt“ bei den in den westlichen Karpathen wohnenden Rumänen. Jährlich einmal, am Fest der Apostel Petrus Paulus, wird auf dem Ramm der Gaina (Karpathen), 5000 bis 6000 Fuß über der Meeresfläche, ein Markt abgehalten, auf welchem die heirathsfähigen Mädchen der ganzen Gegend

sich versammeln, um von den Burschen gefreit zu werden. Die Vorbereitung für diesen Tag dauert bei den Mädchen jahrelang, da sie auch ihre Mitgift mitnehmen müssen. Es wird so mit unaufhörlich gesponnen, gewoben, genäht und gestickt; die Mutter, die Tante, die Großmutter und andere Frauen der Freundschaft legen jede aus ihrer eigenen Mitgift bei; dann wird alles in zierlich geschnittene oder mit Blumen bemalte Truhen verpackt und auf die schönsten Pferde der Familie geladen. Auch wählt man den schöneren Theil des Viehstandes, Wienstöcke und anderes aus, theils zur Mitgift des Mädchens, theils zur Schaustellung. Oben auf der Gaina stellt jede Familie, die ein Mädchen zu vergeben hat, ihr eigenes Zelt auf, in dem die Mitgift ausgestellt wird und die Brautschauer von den Vornehmsten der Familie erwartet werden. Die Burschen kommen auch, von ihren Familien oder womöglich von vornehmen Gönnern begleitet, bringen das Beste, was sie haben, besonders einen schönen Gurt von Silber und Gold mit, und nachdem sie sich eine Braut ausgewählt haben, findet die öffentliche Verlobung vor dem an der Gaina lebenden Einsiedler statt. Als Zeichen der Verlobung werden nicht Ringe, sondern gestickte Schnupftücher ausgetauscht. Es kommt beinahe gar nicht vor, daß ein Mädchen auf diesem Markt mit ihrer Mitgift erdient und nicht den ersehnten Bräutigam finden sollte, denn der ganze Markt ist eigentlich nichts weiter als ein allgemeines Stelldichlein für solche Paare, deren Heirath schon beschlossen wurde, und geht das Mädchen auf den Markt, so weiß es schon, daß es dort erwartet wird. Diejenigen Mädchen, die keinen Bräutigam haben, nehmen gewöhnlich ihre Mitgift nicht mit, haben kein Zeit und kommen überhaupt als Zuschauer auf den Markt.

— Der kälteste Ort der Erde. Wie man seit kurzer Zeit weiß, ist es Werchojansk in Sibirien, Provinz Irkutsk. Die Stadt liegt an dem Flusse Jana, eine Werst von ihm entfernt, von demselben durch einen Sunpffstreifen und festes Land geschieden, in einer Höhe von 107 Metern, und zwar in einem von Bergzügen eingefassten Thale. Nach neueren Beobachtungen, welche die „Meteorologische Zeitschrift“ mittheilt, hat sich als Monatsmittel für die Winterkälte — 50 Grad Celsius herausgestellt. Temperatur-Minima von 60 Grad Celsius sind für die Monate Dezember, Januar und Februar normal und stellen sich mitunter sogar im März ein. Im Jahre 1885 beobachtete man Temperaturen von 67,1 Grad, im Januar 1886 66,5 Grad. Daß überhaupt unter solchen Verhältnissen noch eine Stadt zu existiren vermag, dürfte zu den größten Merkwürdigkeiten gehören, wenn sie auch nur sehr wenige Einwohner — früher etwa 100 — zählt.

— Von der Größe Londons und dem Appetit seiner Bewohner wird man sich einen Begriff aus folgenden statistischen Zahlen machen können. Alle 4 Minuten erblickt in der Riesensstadt ein Baby das Licht der Welt, so daß alle 2 Stunden 30 Geburten zu verzeichnen sind, während in derselben Spanne Zeit 20 Personen ihren letzten Athem aushauchen. Eine Zeitung, welche ein genaues Verzeichniß aller Geburten und Todesfälle veröffentlichen wollte, würde täglich mehrere Spalten dafür opfern müssen. Die Gesamtlänge der Straßen Londons beträgt nicht weniger als 7000 englische Meilen. Wollte man dieselbe durchwandern, so würde man, selbst wenn man täglich 20 englische, also 4 geographische Meilen, oder ca. 29 Kilometer zurücklegen würde, doch beinahe ein volles Jahr dazu brauchen. Zur Stillung ihres Appetits verbrauchen die Londoner jährlich 500,000 Ochsen, 2 Millionen Stück Schafe, 200,000 Stück Kühe, 8 Millionen Stück Geflügel, 500 Millionen Pfund Fisch, 500 Millionen Austern, 200 Millionen Schalthiere, Hummer, Krabben, Krebse u. Demjenigen, dem dies nicht genug erscheint, können wir noch mittheilen, daß außerdem noch mehrere Millionen Tonnen (à 20 Centner) Fleischkonserven neben Unmassen

von Obst und Gemüse aller Art und 50 Millionen Büchels Weizen verbraucht werden. Diese Kleinigkeiten werden mit 200 Millionen Quart Bier, 10 Millionen Quart Rum und 50 Millionen Quart Wein, zusammen mit 260 Millionen Quart Bier, Wein und Spirituosen hinuntergespült.

— Im Heumonate. Die zweite Hälfte des Jahres hat im Kalender begonnen und früher, als man denkt, wird sie zu Ende sein und das Jahr von neuem seinen Kreislauf beginnen. Vor vier Wochen noch konnten wir uns der Zunahme der Tage erfreuen, und nun, nachdem die Sonne ihren höchsten Stand erreichte, geht es wieder bergab, die Tage werden kürzer und die immer zahlreicher reisenden Früchte mahnen uns täglich mehr daran, daß auch diesem freundlichen Sommer ein Herbst beschieden ist. Aber noch sind diese Tage fern, noch stehen wir erst am Anfang des Endes und noch können wir uns erfreuen an den lieblichen Himmelsgaben Licht und Wärme, welche die Erde in einen großen Blumengarten verwandelt haben, der gerade jetzt im Heumonate in der schönsten Blüthe steht. Die Gärten und Wiesen prangen in den buntesten Farben des ganzen Jahres. Neben den glänzenden Schönheiten fremder Welttheile, die sich bei uns eingebürgert haben und gegenwärtig ihre prangenden Blüten entfalten, zum Schmucke des Gartens, blühen und duften auch die bescheidenen Schwestern, die Kinder unserer Heimath, auf den Wiesen und Aekern. Leider verdrießen sie hier den Landmann, der sie als Unkraut und als ein Werk des „bösen Feindes“ betrachtet. Wie die Blumen, so zeigen auch die Vorgänge im Thierreich, daß das Leben jetzt in der Sonnenhöhe höchster Entwicklung steht. In der Vogelwelt geht es sehr lebhaft zu; die meisten Vögel haben jetzt Junge im Neste, viele zum zweiten, manche bereits zum dritten Male; andere Vogelarten deren Junge bereits völlig flügge sind, streichen entweder familienweise umher oder fallen, wie Sperlinge, Staare u. s. w. in die Getreidefelder. Auch andere Vögel, welche die Heimat bereits bald wieder verlassen müssen, sind schon jetzt in einer theilweisen Mauer, d. h. dem Wechsel des Gefieders begriffen, wie Kuckuck, Pirol u. a. — Die gleiche Regsamkeit zeigt sich in diesem Monat in dem wahrhaft unendlichen Reiche der Kerbthiere oder Insekten. Wie der Kirschenbaum mit den süßen Früchten der Versammlungsort für die naschhaften Vögel ist, so sind die blühenden Blumen der Tummelplatz der allerfeinsten Welt. Bienen und Hummeln, Fliegen und Mücken, allerlei bunte Schmetterlinge umschwärmen die Kelche mit Gesumm und Gebrumm und zehren den leckeren Honigsaft daraus. Viele Insekten zeigen sich jetzt in einer vorzugsweise verderblichen Thätigkeit und schädigen die Ernte. Letztere steht in diesem Monat bevor und der Landmann rüstet sich bereits zu seiner größten aber erfreuendsten Thätigkeit. Gegen Ende des Monats beginnt auch schon der Vogelflug und Kuckuck und Pirol sind die ersten, welche uns verlassen, sodaß wir bei einer Waldwanderung ihren freundlichen Ruf nicht mehr vernehmen werden.

— Berliner Witz. Eine schlagfertige Antwort erregte vor einigen Tagen in Berlin unter den Mitfahrenden eines Wagens der Pferdebahnlinie Dönhofsplatz—Lützowplatz große Heiterkeit. Eine wohlbeleibte Markthallenfrau überließ sich dem Schlummer und verpaßte die Haltestelle, an der sie aussteigen wollte. Als der Wagen wieder im Gange war, erwachte sie und veranlaßte den Schaffner, das Zeichen zum Halten zu geben. Dieser fuhr sie ärgerlich an mit den Worten: „Na, ja, Sie haben geschlafen“, worauf die prompte Antwort erfolgte: „Ja wohl und von Ihnen geträumt — aber nicht Gutet!“