

# VERONICA

Illustrirte Damen-Zeitung

Inhalt: Ernesto Rossi. Von Maurus Jókai (mit Porträt, gezeichnet von S. Knackfuß). — Ein Paar Holzpantöffelchen. Von Ouida. (Fortsetzung.) — Alte Spitzen (mit Abbildungen). — Deutsche Seebäder. I. Ein Frühlingsgruß aus Heiligendam (mit Vignette, gezeichnet von U. von Wille und Ansicht des Seebades Heiligendam, gezeichnet von Feuerlauf). — Gerda von Föhnen. Nach dem Dänischen von Ernst Gedde. — Kunstausstellungsplaudereien. Von W. Marr. — Culinarische Studien. II. — Menuetto, comp. von Richard Würst. — Die Mode. Von Veronica von G. — Wirtschaftsplaudereien (mit Abbildung). — Zwei Buchstaben-Räthsel. — Vierfüßige Charade. — Auflösungen der Räthsel Seite 148. — Correspondenz.

## Ernesto Rossi. Von Maurus Jókai.



hat eine Art, als hätte Charles Dickens ein Werk Shakespeares in seiner Weise wiedergedichtet, und zu den großen Dialogen die lebenden handelnden Gestalten und Physiognomien geschaffen. Genau so trifft Rossi in den Bühnengestaltungen, wie Dickens im Romansache die Wirklichkeit, die Wahrheit, die hohe Poesie des Lebens. Und das gerade ist es, was seine Beurtheiler als Hypochondrien benützen, um seine künstlerische Größe aus ihrer Höhe zu renken, indem sie ihm vorwerfen, er realisiere zu sehr. Aber gerade das ist seine Tugend.

Rossi erhebt die „Wirklichkeit“ zum „Ideal.“ Er scheint er als Louis XI. auf der Bühne, so taucht vor uns eine Königsgehalt auf, gequält von Epilepsie, niedergedrückt vom Sündenbewußtsein, aufgeregt von Furcht vor dem Tode und vergiftet von Argwohn. Die

Type zeichnet mit historischer Treue den von Niemanden geliebten König, und auch diese äußere Erscheinung wechselt von Act zu Act, jemehr das Leben des Tyrannen sich seiner Schluskkatastrophe nähert. Rossi's Auffassung folgt überall der Natur. Sein Neuhexes ist so treu copirt, daß er Kaulbach als Modell hätte dienen können: ein König, der, als er eben über den Tod eines zu fürchtenden Gegners unterhandelt, den Glockenton des „Ave Maria“ hört, sich rasch die Mütze vom Kopfe reißt und blind inbrünstig betet, dann aber sein Mörderproject weiter bespricht; ein Mensch, der durch hübsche Mädchen, durch das Scherzen von Bauerndirnen sich zu galvanischer Freude entflammt und inmitten seines Vergnügens das gefürchtete Geheimniß herauslockt; ein Vater, der auf seinen eigenen Sohn, den Thronfolger, eifersüchtig ist; der von dem Eremiten, den er für einen Wunderhüter hält, die Verlängerung seines Lebens erfleht, und diesem dann die begangenen und die noch zu begehenden Sünden beichtet, bis hin zur Scene, wo der künstlerische Effect den Gipfelpunkt erreicht, indem er beim Erscheinen des sich rächenden und drohenden Nemours unter epileptischem Anfall zu Boden stürzt und zu Grunde geht — Rossi hat jene Gestalt, welche der Dichter schuf, mit jener andern, welche die Natur selbst in der Phantasie des Künstlers schafft, in nervenreichster Kraft zu vereinigen gewußt.

Tollkühne, vermessene Auffassung! Epilepsie auf der Bühne zu bringen! Doch der Dichter nannte das Uebel so, die Geschichte befestigt es, und der Künstler hatte den Muth, anstatt des bisher gesehenen gewöhnlichen wüthenden Tyrannen einen König zu zeigen, der Nervenapoplexien unterliegt. Scenen, die der Pathologie angehören, werden in die Sphäre des Poetischen erhoben, und der allgemeine Eindruck war nicht Ekel, sondern tragisches Grauen.

Man kann von Rossi viel lernen; doch ihm nachzuahmen wage ja keine Kraft, die kleiner, als die seine ist!

Das Gespenstige, das Abschreckende ist Alles Wahrheit, Alles Geschichte, das sich folgerichtig durch die ganze Rolle hinzieht.

Doch, welch ein Gegensatz zu dieser Rolle, jene andere: Othello! Diese ist ganz Härlichkeit und Leidenschaft, gefärbt, imprägnirt von Gluth des afrikanischen Blutes. Alle Stadien in der Entwicklung eines Leidenschaftsmonstrums; mit bloßem Auge erkennbar und zu sehen, wie durch die Glaswand eines Aquariums — vom ersten Augenblicke an bis zu der Grauenscene, in dem das Monstrum seinen Schöpfer anzuechrt. Und Alles bloß menschlich. Der Zuschauer fühlt Alles mit, bangt, wüthet; und dann weint er vereint mit dem Künstler die Thränen der Verzweiflung über das Unwiederbringliche. Nicht bemessene, berechnete Bewegungen, nicht gesuchte Leidenschafts-ausdrücke; die Leidenschaft selber herrschte im Spiel vor, und

diese jagt, wo es genug ist, wohin Kraft, wohin Ruhe gehört; und Alles trifft haarföhrig den ihm gehörigen Platz. Keinerlei falsches Pathos; jeder Ton drückt Gefühl, durchdachte Idee aus. Der Zuschauer sieht das Leben selbst, und erst, nachdem der Vorhang niederfällt, geräth er darauf, daß das Kunst war.

Die Rolle des Hamlet lag in ihrer Art wieder völlig von den beiden frühern ab. Es ist dies der melancholische kummervolle Schwärmer nordischer Gegend. Für den Sohn der Drangenhaine wäre soviel der innersten Selbstverleugnung zu viel, um sich in das Gemüth des Hamlet finden zu können. In Shakespeares Hamlet ist der Ausbruch der Leidenschaft nur Einflüsterung des Augenblicks. In Rossi's Hamlet herrscht von Anfang bis ans Ende die Leidenschaft vor, und wo der Pinsel des Dichters nicht genug der starken Passionen aufstrug — wie, wo Hamlet in Gegenwart der Mutter die beiden Porträte an der Wand, das seines Vaters und das von dessen Mörder, vergleichen kann — dort leibt Rossi der krankhaften Gestalt seine eigene Gluth, und er formte die beiden Wandbilder zu Medaillons um, auf daß er das eine vom Halbe der Mutter herabreißen und zertreten könne. Allerdings ist Hamlet auch in dieser Weise eine künstlerische Schöpfung, nur, daß er mehr in eine Tragödie der Foscarini oder der Borgias paßt. Des unschlüssig schwankenden, philosophirenden deutschen Schwärmers mondlichtblasse Antlitz glüht unter italienischem Sonnenscheine zum flammendrothen auf.

Jedoch in der Kunst ist eben Alles berechtigt, was „lebt“, in der Kunst ist Alles erlaubt, was „glänzt“.

Rossi's Kunst ist wahrhaftig, wie die Musik, eine Welt-sprache; auch wenn die Worte fremd sind, versteht man ihren Sinn.

## Ein Paar Holzpantöffelchen.

Von Ouida.

Autorisirte Uebersetzung.

(Fortsetzung.)

Aber jetzt waren ihr doch Zweifel gekommen; sie war mehr noch bestürzt, als traurig. Diese guten Freunde schienen doch eine neue Sünde an ihr entdeckt zu haben. Vielleicht — dachte Bébée, wär's doch wohl besser, eine richtige, wirkliche Mutter zu haben, die jetzt, wo der alte Antoine todt war, sich ihrer angenommen hätte, statt jener schönen, leuchtenden, kalten Wasserlilien, die in ihren grünen Sammetbetten unbekümmert schlummerten, mochte sie sich die Finger mit Dornen verwunden, oder mochten harte Steinchen ihren kleinen Fuß blutig rigen.

In gewisser Hinsicht berührten zum erstenmal Schande und Reid — diese Zwillingsschwester des Unglücks, — ihre unschuldige Wange mit heißem Hauche, und als der Abend niederfiel, fühlte sich Bébée recht einsam und verlassen.

Sie war es so gewohnt gewesen, in der Abenddämmerung noch zwischen ihren Blumen herumzulaufen, sie zu begießen und anzubinden. Der alte Antoine füllte die Kannen an dem Brunnen, und die Nachbarn traten wohl herzu und lehnten sich an die niedrige Mauer, die Weiber strickten und schwatzten; und die großen Hunde, die man losgebunden hatte, schnüffelten herum und steckten die Nase durch die Hecke, um eine Probirrinde zu erlangen; und die Kinder tanzten und spielten Blindenfuh auf dem Rasenplatz am Wasser, und Bébée, wenn ihre Blumen getränkt worden waren, mischte sich mit in den fröhlichen Reihen und tanzte und sprang als die Lustigste von Allen.

Aber heute gingen die Kannen unbenuzt am Brunnen, die Blumen sehnten sich vergebens nach ihrem Abendtrunk, die Nachbarn hielten sich fern, und sie schloß die Thüre ihrer Hütte fest zu und lauschte auf den jetzt strömenden Regen und weinte sich in Schlaf, so ganz allein in ihrem winzigen Königreiche.

Als der Morgen graute, die Sonne roth und warm den Himmel durchglühte, Gras und Laub vom erquickenden Regen köstlich frisch schimmerten, als die Lerche sang: da machte Bébée auf, zwar noch immer von Herzen traurig über den Verlust ihres guten alten Freundes, aber doch muthiger und frischer.

„Sie wollten Alle nur etwas von mir bekommen,“ dachte das Kind. „Gut, ich will hier allein bleiben und meine Pflicht thun, so wie er es gewollt hat. Die Blumen werden mich schon behüten, daß mir kein Leids geschieht, obgleich sie

wie so viel der stolzen Teufel — und das ist jeder Schriftsteller und Künstler! — sich zuhauf vereinigt hatten, ihm zu hulbigen; ihm, dem Manne mit so schönem, männlich offenem Antlitz, dem die lächelnden Lippen und der kleine blonde Schnurrbart so viel Vertrauensverwehendes verleihen, indeß die großen Augen mit den schwärmerischen melancholischen Blicken seine Züge ins Poetische verklären.

Und Rossi ist auch wirklich ein Dichter. Das, was er uns vorspielt, ist einer der schönsten Romane. Sein Spiel

bisweilen so gleichgiltig lächeln, und obgleich keine von ihnen das Köpfchen hing, als gestern der Sarg mit dem guten, lieben Vater Antoine hindurchgetragen wurde."

Dieser Mangel an Sympathie bei den Blumen machte sie doch bedenklich. Wie sehr hatte der alte Mann seine Pflöge geliebt, und sein Tod hatte sie doch nicht im mindesten berührt, sie hatten ebenso lustig in die Sonne geschaut, und nicht ein einziges Rosenknospen war deswegen blässer geworden, weil die steifen Glieder ihres alten Wohlthäters in dem hölzernen Schrein vorbei getragen wurden.

"Ich glaube, Gott allein nimmt Antheil an allem, aber ich wünschte doch — die Blumen thäten es auch," sagte Bébée, der ihr Garten verständlicher war, als die Vorlesung.

In einer Ecke des Gartens stand ein kleines Heiligenbild, in die Mauer eingefügt. Es war eine Mutter Gottes, aber so verwirrt und zerbröckelt, daß von den Gesichtszügen kaum noch etwas zu unterscheiden war. Hier hatte es seit Jahrhunderten gestanden und war hoch in Ehren gehalten worden, und der alte Antoine hatte stets die äußersten Rosenknospen abgeschnitten und sie in einem Topf jeden Morgen davor hingestellt, den ganzen Sommer hindurch.

Bébée, deren Religion das herzlichste, unklarste Gemisch von heidnischen und christlichen Mythen war, und deren Glaube an Feen oder Heilige sich ganz gleich an Stärke und Unkenntniß blieb, — hatte den Topf sorgfältig wieder gefüllt, dann kniete sie auf den Knien vor dem Bilde nieder und betete inbrünstig in kindlichem guten Glauben und Hoffen zu den ungekannten Mächten, die sie nur als gütige Führer und liebevolle Gespielen betrachtete.

War sie wohl zu vertraut mit der heiligen Mutter Maria? Sie fürchtete das bisweilen, aber die Mutter Gottes liebte ja die Blumen so sehr, Bébée mußte sich zu ihr hingezogen fühlen.

Wenn man ihr Blumen bringt, die besten, die man hat, und sich bemüht, immer gut zu sein und niemals eine Lüge zu sagen," dachte Bébée, "so bin ich vollkommen überzeugt, da sie die Lilien und die Rosen liebt, — sie wird auch mich nicht verzeihen."

So sprach sie dem mit der Mutter Gottes ohne Furcht und zweifelte nicht einen Augenblick an der Erhörbarkeit ihres Gebetes; dann stand sie auf und ging an ihr tägliches Geschäft, schnitt Blumen und band ihre Straußchen für den Markt in Brüssel.

In der Zeit, bis die Körbe gefüllt, die Hühner gefüttert, die Ziege gemolken, des Staaren Kästch gereinigt, die Hütten thür verschlossen war, und die hölzernen Pantöffelchen wieder den sonnigen Weg in die Stadt entlang klapperten, war Bébée schon wieder fast ganz zufrieden, wenn auch ihre Augen sich oft bei dem Gedanken trübten, daß der alte Antoine nun nie mehr neben ihr her humpeln würde.

"Du bist ein kleines, eigensinniges Ding und viel zu jung, um allein zu leben," sagte Vater Franz, der ihr auf der Landstraße begegnete. Aber er tadelte sie nicht ernstlich, und sie hielt fest an ihrem Entschluß; und die Nachbarinnen, die doch alle von Herzen gut waren, verführten sich bald wieder mit ihr; und so hatte denn Bébée ihren Willen, und die Feen oder Heiligen, oder alle beide, behüteten das süße Kind, und so war es denn gekommen, daß sie ganz allein in ihrem Hütchen den Hahn am grauen Morgen hörte und endlich zu der großen und überraschenden Wahrheit gelangte, daß dieser düstige dämmernde Junimorgen sie in voller Blüthe ihrer sechszehn Jahre begrüßte.

## 2. Kapitel.

Die zwei Jahre, die dazwischen lagen, waren keine leichte Spielzeit für Bébée gewesen, auch war es ja nicht immer Sommer.

Wenn man nicht Vater, noch Mutter, noch Bruder hat, und alle Freunde selbst kaum das liebe Brod haben, so kann das Leben nicht leicht sein, und die Nahrung nicht allzu reichlich.

Bébée hatte eines Engels Mund, eines Träumers Augen und eines Poeten Gedanken bisweilen sogar in ihrer ungelahrten und unbewußten Weise. Aber trotzdem war sie doch nur ein hart arbeitendes Brabanter Bauernmädchen, das mit den Vögeln aufstand, wenn kaum der Morgen graute, und mit der lieben Sonne, wenn sie in ihrer rothen Gluth nieder sank, zu Bette ging; sie hackte und grub, und begoß und bepflanzen ihr kleines Stückchen Land; sie hielt ihr Hütchen so rein, wie eine frisch erblühte Primel; sie molk ihre Ziege und kehrte den Fußboden; sie sah während der warmen Tage in der Stadt und verkaufte ihre Blumen, und während des Winters, wenn der Garten nichts spendete, da strengte sie ihre Augen tüchtig an, um mit Spizenklopplern in der Stadt wenigstens so viel zu verdienen, daß sie nicht Hungers sterben durfte.

Ein hartes Leben, sehr, sehr hart, wenn Hagel und Schnee die Straßen von Brüssel glatt wie Eisbahnen machte; selbst hart und schwer, wenn Bébée in der Sommerhize auf dem Marktplatz sitzen mußte; trotzdem gedieh das Kind, und war glücklich, und träumte von gar manchen anmuthigen und herrlichen Dingen, während sie unter den Lilien und Rosen jätete oder die Fäden hin und her auf dem Klopplern zog.

Sie konnte sich nicht müßig träumend unter ihren Blumen bewegen, wie es Poeten und junge Mädchen so gern thun; sie mußte immer schaffen und arbeiten trotz Wind und Wetter, trotz Wurm und Schnecke, und wie oft zerstörten nicht diese Feinde ihre schönsten Hoffnungen.

Die lieblichste Liebe ist die, welche hoch erhaben über allen Sturm und ungebeugt von der Erde Lasten träumen kann; aber vielleicht die stärkste Liebe ist die, welche mit den Füßen durch den Schlamm wadet und sich die Stirne von der Sonnengluth verjagen läßt, um eben dieser Liebe willen. So träumte auch Bébée in ihrem Garten; aber dabei arbeitete sie auch unablässig für ihre geliebten Blumen, grub, hackte, verwundete ihre Hände, ermüdete ihre Glieder und beugte die zarten Schultern unter der Last der großen Zinnkannen, mit denen sie das Wasser holte.

Nun — da sie, zum vollen Bewußtsein ihrer reizenden sechszehn Jahre gelangt, aus dem Bettchen sprang, war Bébée in der That ein so herziger Anblick, wie man ihn nur zwischen Scheide und Rhein sehen kann. Die Sonne hatte nur eine sanfte Wärme, ähnlich dem Flaum der Aprilrose, ihrer weißen Haut verliehen. Ihre Glieder, obgleich stark wie die der frischesten Jugend, waren doch schlank und fein geformt. Ihr Haar lockte sich in dicken vollen Massen und fiel in schweren

Locken auf ihre Schultern. Hals und Busen waren weiß wie die Gänseblümchen im Graze draußen, und in dieser Frühlingszeit ihres kleinen Lebens war Bébée in ihrer Art schön wie die Pfirsichblüthe, und in ihren unschuldigen, muthigen, glücklichen Augen schlummerte unter der sonnigen Heiterkeit eine Welt von Träumen, — Träumen, die weiter gingen, als die grünen Wälder von Laeken, weiter selbst, als die weißen Sommerwölkchen.

Sie war nun sechszehn Jahre alt! — Ganz erwachsen! — War es nur möglich? sagte sie zu sich selbst, als sie aus der Hütte trat, um sich auf ihren kleinen Holzstuhl vor die Thüre zu setzen. Es hatte in der Nacht geregnet, der Garten leuchtete von bunten Farben; der Duft der feuchten Erde war süßer, als alle künstlichen Parfüms der Paläste. Die Rosenknospen warfen ihr Thauperlens ins Haar und nickten nach ihr hin, als sie die Thüre öffnete; der Staar rief ihr sein: "Bébée, Bébée — bon jour, bon jour!" zu, die einzigen Worte, die er konnte.

Er sagte dieselben Worte wohl tausendmal in der Woche. Aber Bébée dünkte es, als ob der Staar ganz sicherlich wüßte, daß sie heute sechszehn Jahre alt geworden wäre.

Sie brockte ihr Brod in die Milch, setzte sich in der Dämmerung nieder und dachte, ohne zu wissen, daß sie es dachte: "Wie gut ist's doch zu leben, wenn man jung ist!"

Alte Leute pflegen das oftmals zu sagen, aber sie seufzten dabei. Bébée lächelte. Mutter Krös öffnete ihre Thüre in dem nächsten Häuschen und nickte über die Mauer ihr zu.

"Wie schön ist's doch, sechszehn Jahre alt zu sein! Viel Glück zum Geburtstag, Bébée!"

Martha, des Tischlers Frau, trat aus ihrer Pforte, den Besen in der Hand. "Alle Heiligen mögen Dich behüten, Bébée, Du bist jetzt eine erwachsene Jungfrau!"

Die kleinen Kinder von Barnhart, dem Kohlenbrenner, der so arm wie eine Kirchenmaus war, stürzten aus ihrem Häuschen und brachten einen Kuchen voll von Zucker und Rosinen, mit einem blauen Bande umwunden. Die Mutter hatte ihn eigens zu Bébée's Chrentage gebacken.

"Sieh nur, Bébée! So ein großer Kuchen!" schrien sie und tanzten den Weg entlang; "Julius hat die Rosinen gelesen, Johanna die Mandeln gewaschen, und Christine hat das Band von ihrer Sonntagsmütze genommen, und das ist Alles für Dich, Alles für Dich — aber nicht wahr, wir dürfen mit essen?"

Die alte Großmutter Bischof, die älteste Frau der Gegend, humpelte durch das Gras auf ihren Krücken und nickte mit dem weißen wackeligen Kopfe und lächelte Bébée zu.

"Ich kann Dir nichts geben, Kleine, nur meinen Segen, wenn Dir daran gelegen ist."

Bébée lief hinaus, riß sich von den Kindern los, kniete in das nasse Gras und beugte das sonnige Köpfchen unter der zitternden, segnenden Hand der Alten.

Trine Krebs, die Müllerin, die reichste Frau unter ihnen Allen, rief nach dem Kinde von den Stufen der Mühle her.

"Glück zum Geburtstag und des Himmels Heil und Segen, Bébée. Komm herauf, hier hast Du meine ersten frischen Kirichen; ich habe selbst noch keine gekostet; sie werden Dir gut zu dem Kuchen schmecken, obgleich die Barnharts doch ihr Geld lieber sparen sollten, so arm wie sie sind. Die Wohlthätigkeit beginnt im eigenen Hause, und die Mägen dieser Kinder sind leer!"

Bébée sprang fröhlich herauf und kehrte mit ihrem Schoß voll großer schwarzer Kirichen zurück; Tambour, der alte weiße Hund, der das Kind so oft in dem Milchwagen gezogen hatte, hüpfte an ihr empor als wie in lebhafter Freude über ihr Glück.

"Was werden wir heut' Abend für ein Fest haben!" rief sie jauchzend den Kindern des Kohlenbrenners zu, die Puzelbäume am Ufer schlügen, während die Schwäne zusahen und zischten.

Mit sechszehn Jahren haben Kirichen und Kuchen noch den Beigeschmack des Paradieses, besonders wenn man sie zwei- oder höchstens dreimal im ganzen Jahre kostet.

Ein alter Mann rief sie an, als sie an seiner Thüre vorüber ging. Die kleinen Hütten liegen dicht bei einander, nur durch Apfelbäume oder hochstämmige Bohnen- oder Dornenhecken getrennt; wenn man dort vorüber fährt, bemerkt man gar keinen Zwischenraum, man muß erst ganz genau hinschauen.

Auch er war alt, sehr alt; sein Belabang Nachbar und Gevatter Antoine's; er war auch Tagelöhner in denselben Feldern gewesen und war niemals weiter gekommen, als bis dorthin, wo die rothen Mühlenflügel das Korn mahlen.

"Komm herein, mein Liebling, nur einen Augenblick," flüsterte er geheimnißvoll. Bébée's Herzchen klopfte vor Erwartung. "Komm herein; ich habe etwas für Dich. Es gehörte meiner verstorbenen Tochter, — Du hast mich wohl schon von ihr sprechen hören; sie hieß Aimée und starb wohl vor vierzig Jahren wie die Leute sagen, aber mir ist's als wäre es erst gestern gewesen. Trine Krebs — o sie ist eine harte Frau — sie hörte mich von meiner Tochter sprechen. Sie lachte laut: 'Um Gotteswillen, Ihr Narr — Euer Mädchel müßte jetzt sechszehn Jahre alt sein, wenn sie noch lebte.' Ja, ich gebe das zu, denn die Mühle war damals neu, und jetzt nennt ihr sie alt; aber mein Mädchen, meine Tochter, bleibt mir doch ewig jung. Zimmer und ewig jung. Komm her, Bébée."

Bébée folgte ihm ein wenig beklommen in die düstere Hütte, wo es nach Aepfeln und getrockneten Kräutern roch. Ein großer Aufbaumischrand stand darin, wie man ihn in den Häusern der Bauern dieser Gegend häufig findet, in dem das Leinwandzeug und die Spizen aufbewahrt werden, die an den Festtagen, bei Taufen und Hochzeiten, Generationen hindurch als Schmuck dienen müssen.

Der alte Mann schloß ihn mit zitternder Hand auf, und der Duft von Lavendel und welken Rosenblättern quoll fast betäubend daraus hervor. Da lagen in den Fächern die Kleider und Schuhe eines Mädchens, ihr Communionsbuch, ihr Schleier und Kranz.

"Das gehörte Alles ihr," flüsterte er, "Alles. Und manchmal am Abend, da sehe ich sie deutlich den Weg dort herunterkommen, weißt Du nicht? — Nichts ist anders geworden, nichts auf der Erde; das Gras, die Bäume, die Häuser und der Teich, die alle sind noch hier, — warum mußte sie allein von mir gehen?"

"Auch Antoine mußte fort."

"Ja, doch er war alt; mein Mädchen ist jung."

Einen Augenblick lang blieb er vor dem geöffneten Schrank stehen; in seinen blöden Augen war etwas wie

Verwirrung zu lesen; der göttliche Glaube an die Ewigkeit der Liebe ebenso wie das zähe Beharren der Unwissenheit ließen ihn an diesem Gedanken sich festklammern, ohne daß er sich jedoch Rechenschaft hätte darüber geben können.

"Die Leute sagen, sie würde sechszehn Jahre alt sein," jagte er, mit einem trübseligen Lächeln. "Aber das ist thöricht, weißt Du. Ach, sie hatte runde Wädden wie Du, und laufen konnte sie, o! — keine Senje jaust so schnell über das Korn. Siehst Du — das sind ihre Sachen; ja, das Alles gehört ihr. Das ist der wilde Rosenzweig, den sie noch am Tage vorher im Gürtel getragen, ehe der Wagen sie überfuhr und tödtete. Ich habe die Sachen nie wieder angerührt. Aber siehst Du, Bébée, Du bist ein gutes, treues Kind und gleichst ihr ein klein wenig. Ich will Dir ihre silbernen Gürtelschnallen geben. Sie haben unserer Urahe gehört. Gott weiß, wie alt sie wohl jetzt sein mögen. Und ein Mädchen sollte immer so ein Werthstück in ihrem Besitz haben, — und um Antoine's willen —"

Der alte Mann blieb in der Hütte zurück, er schloß den Schrank wieder und setzte sich in eine dunkle Ecke, um an seine Tochter zu denken, die nun über vierzig Sommer schon nicht mehr unter den Lebenden weilte.

Bébée aber ging hinaus mit dem breiten Gürtel, mit den schweren Silberchnallen um ihre Taille, und die Thränen auf ihren rosigen Wangen galten nicht dem eigenen, sondern fremdem Weh. Sterben zu müssen, wenn man so jung und so geliebt ist, wenn die ganze Welt im Maienschmuck prangt, war das nicht fürchterlich? Eifrig kalt fühlte sich das Silber an, — eifrig kalt, als ob es die Hand des todtten Mädchens wäre.

Aber die kleine Johanne, die jüngste von der kleinen Herde des Kohlenbrenners, war ihr entgegengelauert und schrie laut auf vor Entzücken und tanzte vor Freude.

"O Bébée wie Du glänzt! Hat Dir das die heilige Jungfrau gebracht? Laß mich's ansehen, — laß mich's anfassen! Ist es aus den Sternen gemacht oder aus der Sonne, weil es so glänzt?"

Und Bébée tanzte mit dem Kinde, und das Silber blühte und funkelte, und alle Leute kamen herzu gelaufen, um die Herrlichkeit zu sehen, und die Milchwagen für die Stadt verspäteten sich alle um mindestens eine halbe Stunde, und die Hühner gackerten laut, weil sie ihr Frühstück noch nicht bekommen hatten, und die Männer selbst blieben auf ihrem Wege zu den Feldern stehen, mit ihren Sensen auf dem Rücken, und starrten das prächtige Geschenk an.

"In ganz Brabant giebt es kein zweites Paar solcher Schnallen; Du könntest, wenn Du das Ding verkauftest, Dir ein ganzes Vermögen dadurch machen," jagte Trine Krebs, als sie die Stufen zur Mühle wieder hinauf stieg. "Aber trotz alledem, Bébée, weißt Du, manchmal bringen die Sachen von einer Todten Unheil."

Aber Bébée tanzte mit dem Kinde und hörte diese Worte nicht.

O welcher Geburtstag hatte wohl je so herrlich angefangen wie der ihrige?

Es schlummerte viel von echter Poesie in dieser jungen Brust, und sie hatte nicht viel Sinn für solchen Tand; aber wenn man sechszehn Jahre alt ist, nur ein einziges, ärmliches, wollenes Kleidchen hat, den Sommer über auf dem Marktplatz und im Winter am Spizenklopplern sitzen muß — wie könnte man da wohl ganz gleichgiltig bleiben, wenn ein breites, wundervoll gearbeitetes silbernes Gürtelschild, das bei jedem Schritte hell funkelte, uns geschenkt worden ist?

Nur ein kleines Viertelstündchen war es jedoch, welches Bébée und ihre Freunde für sich um fünf Uhr am Sommermorgen erübrigen konnten. Die ganze Stadt wartete ja auf ihre Eier, auf Honig, Blumen, Milch und Butter, und der zottige Hund am Milchkarren schüttelte sich ungeduldig wegen der Verzögerung.

So lief denn auch Bébée, obgleich es ihr Festtag war und sie sich als die Heldin desselben fühlte, in ihre Hütte, stellte Kuchen und Kirichen hinein, schnitt zwei Körbe voll aus dem Blumenreichtum des Gartens und raunte an schnellen, kleinen Füßen frohbewegt über den Wiesenpfad der Stadt zu. Das Sortiren und Binden der Blumen sparte sie sich immer erst auf, bis sie in dem Zelte vor dem "Brodhaufe" saß; es war dasselbe Zelt noch, welches den alten Antoine Maes, alle die langen Jahre seines Lebens hindurch, gegen Hitze und Regen geschirmt hatte. Freilich sah es jetzt rothbraun aus wie eine Birne und war durchlöchert wie ein altes Segel.

"Warum gehst Du nicht lieber auf den Madeleine-Markt, da würdest Du viel mehr verkaufen, Du mit Deinen hübschen blauen Augen, Bébée," hatten ihr bisweilen die Leute gesagt; aber Bébée dazu immer das sonnige Köpfchen geschüttelt. Wo sie als Kind zu Antoine's Füßen gesessen, da wollte sie auch hienzu bleiben, so lange sie in Brüssel Blumen verkaufte, — hier, unter dem Schatten der gothischen Thürme, die Egmont sterben sahen.

Der alte Antoine selbst war niemals auf jenen großen Markt gegangen, den man nach dem Modell des Pariser Blumenmarkts geschaffen hat, und wo in den kühlen, feuchten, dufenden Hallen der Blumenreichtum von ganz Brabant aufgeschichtet liegt, Bouquets von fürstlicher Pracht und so groß wie das Schild eines Kreuzritters.

Mit den Schänen der Dreihäuser konnte Vater Antoine nicht rivalisiren. Deshalb hatte er seinen kleinen Stand unter den Schatten des Rathhauses barge, inmitten von Kauf und Verkauf, von Spiel und Zank, von Auktionen, von Markt schreien und wie das Alles heißen mag, was täglich stündlich sich rastlos auf diesem Plage bewegt.

Und hier hatte Bébée seit ihrem dritten Jahre immer neben ihm gesessen und hatte ernsthaft über ernste Dinge gegrübelt, obgleich sie von Natur heiter wie eine Lerche war.

Die Leute hörten sie immer fröhlich singen, wenn sie an ihrem Gärtchen vorübergingen. Die Kinder waren niemals so lustig beim Spielen, als wenn Bébée mit in ihren Reihen war; und obgleich sie so viel für sich träumte unter Rosen und Nelken, oder in den dumpfen niedrigen Arbeitszimmern in der Stadt, — so trugen doch selbst diese Träume ein sonniges Gewand. — Nur einen heißen Wunsch, ein brennendes Verlangen, welches sich fast zu schmerzlicher Sehnsucht steigerte, hatte sie; sie wollte so gerne lernen, so Vieles wissen und wußte so gar Nichts. Außerer Glanz und Reichthum blendete sie nicht.

Sie hatte ja ihre kleine Hütte; sie konnte sich ihr Brod verdienen; sie lebte unter ihren Blumen; die Nachbarn alle waren gut gegen sie, und hin und wieder, an einem Feiertage, hatte sie auch einen Erholungstag in den Wäldern; so kam es ihr niemals in den Sinn, daß sie es je besser haben könnte. Aber bisweilen, wenn sie die dunkle, alte Schönheit des „Brodhauses“ betrachtete, oder die wunderbar geschnitzten Erker anderer spanischer Gebäude, oder die gemalten Historien auf den Fenstern der Kathedrale, oder die farbigen Segel am Kai, oder jene lange Reihe von Bäumen, die sich durch den Wald hinzog nach dem fernen Ardennegebirge, wo ihre Füßchen noch niemals hingelangt waren, — da konnte Bébé in tiefen Gedanken sich in eine ihr unbekante Welt verlieren, die sie zwar ringsum umgab, die sie sehen konnte und die sie doch nicht verstand. Und das Gefühl ihrer Unwissenheit überschlich sie dann wohl wie ein fremdes Weh und sie sagte wohl oftmals zu sich: „Ach wüßte ich nur etwas mehr — nur etwas mehr!“

Aber das Lernen ist nicht leicht, wenn man von früh bis Abends für sein armselig Stückchen Brod arbeiten muß, wenn keiner der Freunde lesen oder schreiben kann, und selbst der alte Priester einer Bauernfamilie entstammt und kaum mehr lehren kann, als das Alphabet. Und Vater Franz konnte ihr wahrhaftig nicht mehr lehren, als das; denn alle seine freie Zeit brachte er damit zu, seinen Kohl zu pflanzen und nach seinen Bienenstöcken zu sehen, und die einzigen Bücher, die Bébé jemals bei ihm gesehen hatte, waren ein Paar alte Heiligengeschichten, die von Staub und Motten arg zerfressen und vergessen auf dem Bücherbrettchen seiner Wohnung lagen.

Aber in Brüssel haben selbst die Steine auf den alten Wänden ihre Geschichte, da liest man aus ihnen heraus die einfachen, ergreifenden Legenden des Mittelalters; aber nicht Jeder versteht es, sie zu entziffern.

Brüssel ist eine fröhliche, kleine Stadt, die so glänzend von dem Waldegürtel umschlossen daliegt, wie wohl ein bunter Schmetterling auf grünem Moos.

Die Stadt hat viel von dem verlockenden Paris. Sie schmückt sich gern mit Weiß und Gold. Musik tönt allüberall, die Soldaten marschiren und musiciren, es ist ein ewiges Kommen und Gehen. Die Häuser mit ihren buntgestreiften Zelten, die kleinen Marmortischen vor den hübschen Kaffeehäusern und das ganze fröhliche Treiben auf den Straßen erinnert lebhaft an Paris. Die goldglänzenden Balkone, die wehenden Fahnen, die Oper, die vielen Müßiggänger, das Alles soll die Welt glauben machen, es sei Paris in der That und Wirklichkeit. Aber dies ist das Brüssel der Noblesse und der Fremden.

Ein anderes Brüssel aber giebt es noch, ein besseres, als jenes, — das Brüssel der Kaufherren und altherwürdigen Bürgerschaft, der Künstler, der Steinmetzen, das noch dem Geiste der alten Zeiten treu geblieben, dem Geiste, der sonst die freien Männer von Gent und die Bürger von Brügge und Leyden erfüllte, dem Geiste, der in den Wäldern von Egmont und Hoorn lebte und mit ihrem Blute entfrönte.

Wir finden es weiter herunter am Flußufer, dort wo die alten zierlichen Mauern über den gelben, träge fließenden Strom hängen, und die grünen Fässer der Antwerpener Barken sich an die dunklen Pfeiler morscher Brücken stoßen. Dann wieder in den grauen, viereckigen einsamen Höfen alter Paläste, wo die Gallerien voll Spinnweben hängen und in den schweigenden Räumen die Gobelin-tapeten in Stücke fallen.

Wir sehen es auf dem großen, vollreife Plaze, wo über dem lärmenden Getreibe der Menge sich die majestätische Fronte des Maison du Roi stolz erhebt, und die Spizen und Thürmchen der Versammlungshalle des Rathes in aller phantastischer Schönheit des gothischen Stils bis in den Himmel hinein zu ragen scheinen.

Überall ist es in jener seltsamen, zierlichen, alten Welt, in Winkeln von Allen vergessen oder verlassen, wo das Gras die köstlichen architektonischen Kunstwerke überwuchert, wo eine Nische aus dem zwölften Jahrhundert einen Topf mit frischen Rosen trägt, wo ein gothisches Portal neben einer Wolken-spinnerei gähnt, oder ein Springbrunnen

mit einem grinsenden Faunskopfe, der mit dem bitteren Humor des Mittelalters über das gebeugte Köpfchen einer jugendlichen Spizenklöpplerin zu lachen scheint.

Und diese Seite der Stadt war es, die Bébé kannte und so liebte und sie nicht um den glänzenden Plaz auf dem Madeleine-Markt vertauschen mochte.

Sie hatte Niemand, der sie über das, was sie umgab, hätte belehren können, und Antoine hatte ihr nur gesagt, daß das „Brodhaus“ schon zu seines Vaters Zeiten da gestanden habe, und daß in der Kirche St. Gudula seine Mutter manche Wachskerze am Altar geopfert für einen toden Bruder, der auf fernem Meere ertrunken war.

Aber des Kindes ungeleiteter, aber auch nicht mißleiteter Geist hatte über das Alles nachgedacht, ihr Herz sie lieben gelehrt; und vielleicht hat kein Schüler der spanischen Architectur, kein Alterthumsjammeler und Forscher St. Gudula und das Brodhaus in Brüssel so geliebt, wie es die kleine unwissende Bébé that.

Es war einmal eine Zeit gewesen, wo große, dunkle, stolze Männer diese Häuser gebaut und den Ort so verschönert hatten. So viel wußte sie; und der kleine, ungelehrte Verstand war bemüht, jene unbekanten Zeiten sich zu vergegenwärtigen, ohne Erfolg zwar, aber sie fand Freude in dem Bemühen.

Und Bébé pflegte bisweilen vor sich hin zu sagen, während sie die Straßen durchschritt:

„Vielleicht kommt einmal Jemand, der mir das Alles klar macht.“

Unterdessen blühten ja die Blumen, und Bébé war zufrieden.

Sie kannte alle die Leute, die neben ihr und mit ihr auf dem Markte waren; den alten Schuhlicker, der dicht bei ihrem Stand saß und den ganzen Tag lang wie eine Eister schwachte; den Kesselflicker, der oftmals zur Sommerszeit zu Antoine gekommen war, um ein Gläschen mit ihm zu trinken; den billigen Krämer, der alle Leute betrog, aber gegen sie doch immer gut und freigebig gewesen war; die kleine alte Frau, die so sauer wie Essig aussah und Rosenkränze, Heiligenbilder und kleine Wachselein verkaufte; die großen Hunde, welche die schweren Karren ziehen mußten und nun den ganzen Tag leuchtend unter den Binsenstühlen lagen, auf denen die Eierverkäuferinnen und Obsthändlerinnen saßen, die emsig strickten, keiften und zankten; ja selbst der Gensdarm war ihr wohlbekannt, ebenso wie der finstereidende Polizeidiener, der das muntere Bölkchen in Ordnung hielt.

Sie kannte sie ja alle von Kindheit auf, seit sie zuerst wie ein Hündchen dem Vater Antoine in die Stadt nachgelaufen war.

Deshalb blieb auch Bébé auf dem altgewohnten Plaze, verkaufte ihre Blumen, lächelte, plauderte, half der alten Frau, überzählte ihren kleinen Gewinn, aß ihr Bißchen Brod zur Mittagszeit wie jedes andere Menschenkind, und dennoch blidte sie oft mit einem so seltsam tiefen träumerischen Blick „inauf

zu den schlanken Thürmen und dem blauen Himmel, mit einem so wunderbaren Ausdruck auf dem rosigem Gesichte, daß der Kesselflicker den Schuster in die Seite stieß und ihm zuflüsterte: — „Was mag sie wohl da sehen? die Todten oder die Engel?“

In Wahrheit wußte Bébé wohl selbst nicht, was sie eigentlich sah, ein wunderbares Etwas war es, was ihr näher stand, als selbst dieser befreundete Kreis von Menschen, die sie liebten, so allein würde sie geantwortet haben, wenn Jemand sie darum befragt hätte.

Aber Niemand fragte sie. Niemand wollte ja wissen, was die Todten zu erzählen hätten, und was die Engel betraf, so waren Kesselflicker und Schuster der Meinung, daß man von der Sorte ja schon zu viel hier aller Orten ausgehauen und gemeißelt fände, natürlich sei's mit aller Hochachtung gesprochen. —

**Alte Spizen.**

(Fortsetzung.)

**Unterabtheilung 3.**

Auszieh-Spizen. [Opus tiratum. Drawn Work (englisch). Punto tirato (italienisch). Point tiré (französisch).] Die Ausziehspitze ist von hohem Alter, und Ueberreste derselben aus dem 12. Jahrhundert haben sich bis auf die jetzige Zeit erhalten. Die ältesten Spizen dieser Art wurden in folgender Weise angefertigt. Aus grober Leinwand oder Seide wurden die horizontalen und verticalen Fäden theilweise ausgezogen unter Ausparung des vorgezeichneten soliden Musters. Die stehengelassenen Fadenbündel wurden hierauf mit einem abgeforderten Faden von derselben oder von verschiedener Farbe dicht umwickelt und auf diese Weise eine Art Netz gebildet und zuletzt das solide Theil des Musters entweder gestickt oder mit ausgechnittener Arbeit durchbrochen. (Fig. 5.)

Das Muster Fig. 6 gehört dem 16. Jahrhundert an und ist augenscheinlich ein Versuch, Reticellaspizen in ausgezogener Arbeit nachzuahmen. Sämmtliche horizontale Fäden sind ausgezogen, und die verticalen Bündel theilweise mit Knoopflochtisch, theilweise mit Umwindstich in geometrische Musterung arrangirt.

Von einer anderen — wohl der gefälligten — Ausziehspitze des 17. Jahrhunderts geben wir in Fig. 7 ein Beispiel. Dieselbe ist in ähnlicher Weise wie Fig. 5 ausgeführt, das Grundmaterial ist gelbe Leinwand, und die Fadenbündel des Netzes sind mit purpurfarbiger Seide überponnen. Diese Spitze wurde insbesondere in Italien in mannichfaltigen Mustern und Farbencombinationen verfertigt und für ornamentale Einsätze und Bordüren benützt. Figurengruppen, Wappen, heraldische Embleme und Arabesken aller Art wurden in dieser Spizenarbeit reproducirt, und möchten wir solche als eine Neuigkeit unseren Leserinnen zur Nachahmung empfehlen.

Von allen diesen Ausziehspizen sind verhältnißmäßig wenige auf unsere Zeit gekommen, wahrscheinlich weil dieselben Muster mit weniger Mühe als Filetspitze gearbeitet werden konnten.

Die Ausziehspizen konnten außerdem in keiner Weise mit den künstlichen Nadelspizen und feingearbeiteten Riffenpizen der Renaissanceperiode concurriren und wurden deshalb bei Seite gelegt, bis gegen Ende des 18. Jahrhunderts die in ähnlicher Weise verfertigte Musselinspitze auftrat. Diese weibliche Handarbeit war außerordentlich beliebt für die Nachahmung der alten Nadelspizen. Die Fäden der Musselinunterlage wurden theilweise ausgezogen oder in Gruppen abgefordert, und die feinen Bündel in ornamentale Muster vereinigt. In dieser Weise und in Vereinigung mit Weißstickerei wurden sehr schöne Musselinspizen producirt, welche in manchen Fällen kaum von echten Spizen zu unterscheiden sind. Diese Musselinarbeit ist bekannt in Deutschland unter dem Namen „Hamburger, Dresdener und Schleswig'sche Spizen“, in England unter dem Namen „Indian work“ und in Frankreich unter der Bezeichnung „Broderie de Nancy“. (Fortsetzung folgt.)



Fig. 6. Ausziehspitze des 16. Jahrhunderts.

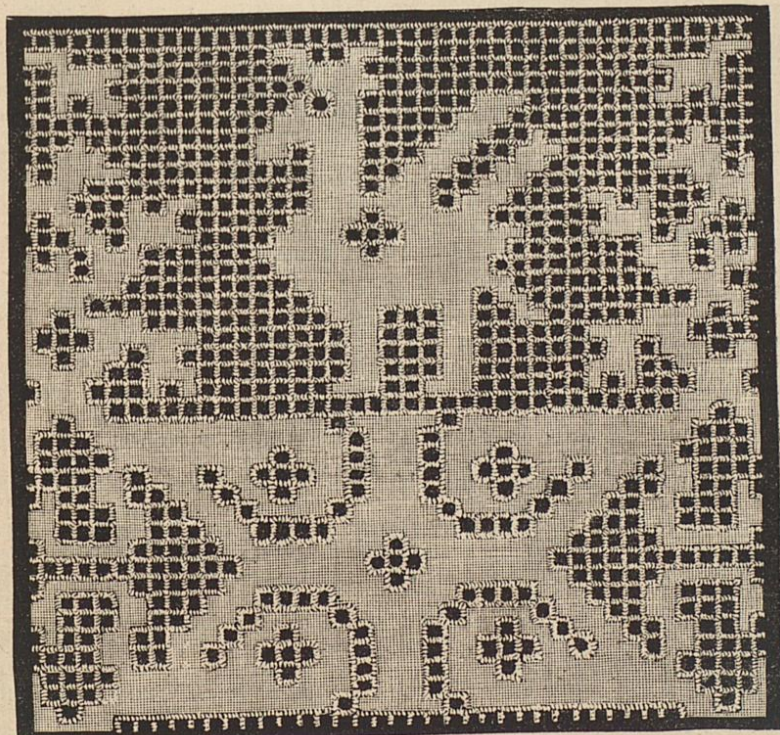


Fig. 5. Deutsche Ausziehspitze. Mittelalterlicher Stil.

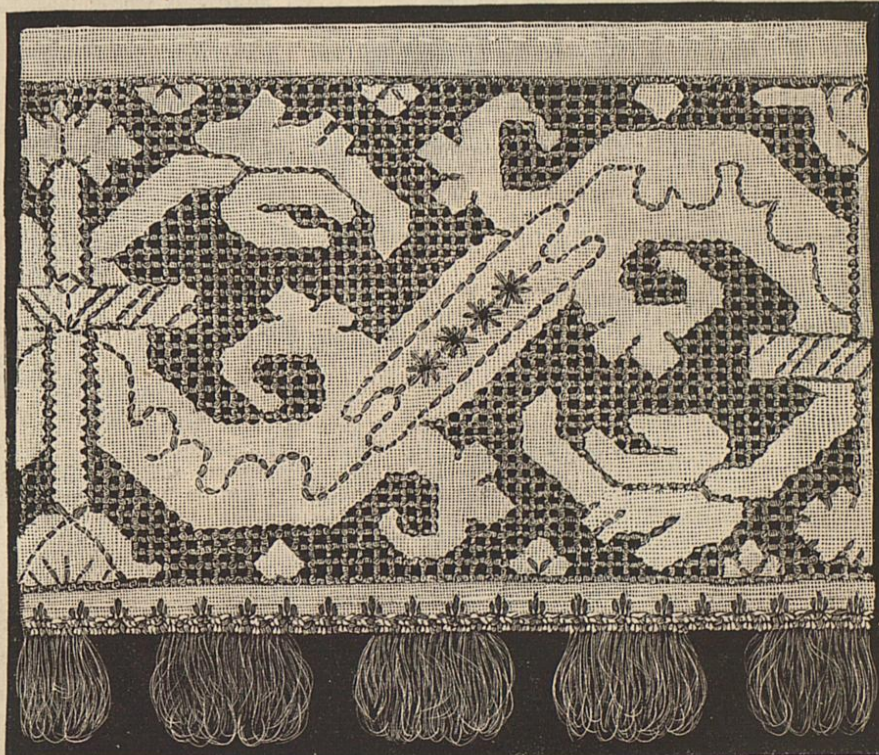


Fig. 7. Italienische Ausziehspitze des 17. Jahrhunderts.

### Deutsche Seebäder.

I.

#### Ein Frühlingsgruß vom Heiligendamm.

(Die Titelvignette von A. von Wille und Ansicht des Seebades „Heiligendamm“ von Theuerlauf.)



Sie kennen den Heiligendamm, gnädige Frau! Zehn Jahre sind es, als Sie zum ersten Male an einem heißen Augusttage in der Hochsaison der Wettrennen und des grünen Tisches zu Doberan von dem bürgerlich soliden Warnemünde aus zur See einen Ausflug wagten nach diesem von der übrigen

nicht streng mecklenburgischen Welt mit einem dreifachen Grenzgürtel abgeschlossenen Dornröschen unter den Seebädern. Der kleine Flussdampfer, Minister von Lüchow, getraute sich nur bei ganz stiller See hinaus und plätscherte anmuthig über die blaue, spiegelklare, breite Fläche, bis er fast das Land aus dem Gesichte verlor. Dann, in einem weiten Bogen um die Rethwischer Ecke steuernd, öffnete sich vor ihm allmählig der kühn geschwungene Halbkreis, in dessen Mitte, wie ein hellleuchtender Smaragd im Diadem einer Fürstin, Ihren entzückten Blicken sich das überraschende Panorama der Kur- und Logirhäuser des heiligen Damm näher und näher rückte. Endlich landeten Sie am großen Steg, der einige hundert Schritte lang sich in die See erstreckt; und, als hätten Sie ein Märchenland betreten, so schritt ihr zögernder Fuß vorbei an der anmuthigen Gruppe der sieben Villen links vom Monumental-Granit-Blocke; durch den fürstlich eleganten Speise- und Festsaal des Kurhauses; herum um das imponierend stattliche Gebäude, die Burg; über die sauber gepflegten Rasenanlagen vor den einfachen, aber zierlichen Landhäusern der verwitweten Frau Großherzogin Alexandrine und des regierenden Großherzogs in den Wald, den erhabenen Tempel der Natur, dessen grünes Laubdach von den weißschimmernden Säulenstämmen Jahrhunderte alter Buchen getragen wird. Welch unbeschreiblich erfrischendes Wohlgefühl empfing Sie in dem Schatten dieser kostbaren Baumriesen, die in langer Front von gleichmäßiger Höhe auf dem ansteigenden Klüftenplateau eine malerisch kaum wirksamere ausführbare Perspektive bilden, und gleichsam auf der Wacht stehen, um jedem unberufenen Eindringlinge ein Halt zu gebieten vor diesem Allerheiligsten der Schöpfung. Und was sollte es wohl Höheres und Schöneres, Reineres und Seele und Leib Erquickenderes geben, als dieses so überreich ausgestattete Fleckchen Erde, auf dem sich vereint zum harmonischen Ganzen vorfindet, was sonst schon einzeln hinreicht, um alle Sinne zu berücken und Herz und Geist zu entzücken? Im Vordergrund die dem Auge endlose, rubelose See, auf der das sonnenklare Gewölbe des Himmels in erhabener Majestät verschwamm; im Hintergrund der dichtbelaubte, geheimnißvoll dunkle, weitenweit längs der Klüfte ins Land sich erstreckende Eichen- und Buchenwald, und mitten drin in diesem Zauberrahmen die Bauhülle eines noblen Fürsten, Liebhaberei oder Laune, jedenfalls in dessen ebenso anmuthig graciös, wie praktisch zweckentsprechend. Gnädige Frau, damals empfanden Sie nicht bloß etwas wie Neid über die Glücklichen, sagen wir lieber, die wenigen Ausgewählten, denen es vergönnt war, hier einige Wochen zu leben; nein, Sie nahmen es sich sofort vor, unter allen Umständen im nächsten Jahre diesen bevorzugten Wenigen sich anzureihen, und ich erinnere mich noch mit einiger Befriedigung, wie dankbar Sie mir entgegen lächelten, als es mir vergönnt war, Ihnen die Erfüllung dieses Wunsches in Aussicht zu stellen. Denn nicht Jedermann kannte das Räthselwort, um Zugang in dieses kleine Junfer-Paradies zu finden, vor dessen Pforte ein gestrenger Hüter in Gestalt eines großherzoglichen Intendanten stand. Die Zahl der Wohnungen war nur gering, und die Besucher waren immer nur mehr oder weniger Gäste der großherzoglichen Domaine. So erquickend das Ensemble einer unvergleichlichen natürlichen Ausstattung das Seebad machte, so vermochte doch nicht jede Brust in der eigenthümlichen Atmosphäre, welche die Umgebung auch des lebenswürdigsten Fürsten zu kennzeichnen pflegt, frei und leicht zu athmen. Darum war und blieb dieses nicht nur den Jahren nach erste, sondern vielmehr nach seiner örtlichen Lage und seiner ganzen Einrichtung halber überall als erstes anerkannte deutsche Seebad außerhalb der Grenzen Mecklenburgs fast eine Mythe, eine halb verklungene schöne

Sage, und selbst die ganz vortreflich geschriebenen Mittheilungen des alten, geistvollen und kenntnißreichen Badaerztes, Medicinalrathes Dr. Kortuem, vermochten nicht den Bann zu brechen, das liebliche Dornröschen, welches hier von Gnomen und Zwergen bewacht schlummerte, zum Leben zu erwecken. So war es vor einem Jahrzehnt und so blieb es auch ein Jahrzehnt; was aber ist es heute nach kaum einem Jahre,

seitdem in diesen letzten zehn Jahren welkerschütternde Katastrophen die europäische Menschheit um ein Jahrhundert vorwärts getrieben haben und glücklicher Weise auch Mecklenburg und damit den Heiligendamm nicht verschonten. Die ungeheuren Sturmfluthen im November 1872 haben nicht allein diese Küsten der Ostsee mit furchtbar elementarer Kraft heimgesucht; das noch Ungeheuerlichere für viele Köpfe hat sich ereignet, denn der Heiligendamm ist ein Actienunternehmen geworden, und die Hochfluth des Gründerjahres 1873 hat diese unschätzbare Perle unter allen Seebädern Deutschlands in die Hände einer Gesellschaft von glücklicher Weise so ihres Werthes würdigen und denselben vollgiltig zu schätzen wissenden Männer gelegt, daß sie, gleich Dornröschen, wie aus tiefem Traume zu frohem Leben erwacht. Und der kühne Ritter, dem dieses Erlösungswerk gelungen, ist Herr D. von Kahlben-Eden.

Keine Geldspeculation im gewöhnlichen Börse-Jargon ist diese Neugründung der Gesellschaft „Seebad Heiligendamm“, denn dazu wären der hohe Verkäufer ebenjowenig, wie die edlem Geschlechte entsprossenen und feingebildeten Kreisen angehörigen Käufer, noch endlich der Gegenstand der Gründung an und für sich zugänglich gewesen. Die Veräußerung bedeutet in keiner Weise eine Entäußerung; der Vorbesitzer hat es für zeitgemäß gehalten, sich vermögensrechtlich auseinanderzusetzen, und die neuen Besitzer hatten durch langjährigen, immer wiederholten Aufenthalt diesen wundervollen Ort so lieb gewonnen, daß sie ihn gewissermaßen nicht in fremde Hände gelangen lassen mochten. Die goldenen Dankworte auf dem mächtigen Zeugen Jahrtausende alter Erdumwälzungen, auf dem Granitblocke, welche lauten: „Friedrich Franz I. gründete hier Deutschlands erstes Seebad 1793/1843“, sind seinem großherzigen Entel, dem Großherzoge, unversehrt geblieben, als er einen Verkauf zuließ in der zuversichtlichen Erwartung, durch diese zweite Gründung die erste recht eigentlich zum Abschluß zu bringen und dem Geiste der modernen Gesellschaft in seinem Streben nach Befestigung aller unbedingten Exklusivität Achtung zu beweisen. Und auch an Herrn D. von Kahlben-Eden hat sich das Dichterswort bewährt: „Es wächst der Mensch mit seinen höheren Zwecken.“ Unzweifelhaft ist derselbe, der sonst nur ein angenehmer Gesellschaftler, ein in seinen Kreisen sehr beliebter Sportsman war, an der Größe der ihm gewordenen Aufgabe gewachsen und gereift, ohne aber über den umsichtigen, unermüdeten Director jemals den feinen Edelmann zu vergessen. Das Seebad Heiligendamm, auf das des Himmels Günst schon das reiche Füllhorn seiner natürlichen Vorzüge ausgeschüttet hat, ist in besserem Sinne, als man es von den Bourbonen sagt, in der Lage, Nichts vergessen zu brauchen, was ihm früher zum Vorzug gereichte, und Alles annehmen zu können, was die unabweislichen Bedürfnisse der Gegenwart fordern. Heute, gnädige Frau, brauchen Sie nicht mehr zu fürchten, ob Sie mit all Ihren Mitteln, Talenten und Reizen doch nicht verschlossene Thüren auf Heiligendamm finden; heute ist die Inschrift auf dem Siebelselde über den Colonnaden des Kurjalous: „Hic te laetitia invitavit post balnea sanum“ frei so zu übersetzen „Getheilte Freude ist doppelte Freude für Kranke und Gesunde,“ denn die Freuden des Badeaufenthalts können Sie heute sans gêne mit allen ihren guten Freunden theilen und zwar sans phrase ebenfalls, offen und herzlich, ohne gedrechselte steife Höflichkeitsredenarten verkümmert. Die genialen Architekten Kayser und von Großheim, die schon den zweiten Preis bei der Reichsparlaments-Gebäude-Concurrenz gewonnen, haben hier unbestritten durch die in voller Ausführung begriffenen Um- und Neubauten, deren vollendetes Abbild oder Vorbild für die Vollendung dieser Holzschnitz Ihnen und allen Lesern des Bazar als Frühlingsgruß bringt, sich des ersten Preises werth gemacht. Auf den kräftigen Werderuf dieser schöpferischen Meister sind in kaum einem halben Jahre zwei mächtige Gebäude unter der energischen Leitung ihres Bauführers, Herrn Ganzlin, aus dem Boden vier Etagen hoch emporgewachsen und bieten 150 reizend überall mit Aussicht auf Wald und See versehene Gastzimmer, schon jetzt wegen der vorzüglichen Hilfsmittel bereits völlig trocken, dar. Um die Behaglichkeit der Kurgäste\*) nicht zu beeinträchtigen, sifft der Bau im Sommer und wird zum Herbst und Frühling dann jedesmal fortgesetzt, so daß alljährlich eine neue Erweiterung und Verschönerung in Aussicht steht, deren Schlußstein die beiden großen Strandterrassen bilden werden. Von dem kaiserlichen Garten-

\*) Die Verpflegung mit Speise und Trank, sowohl an der Table d'hôte wie im Restaurant ist seit dem vorigen Jahre Herrn Fieg, dem freundlichen früheren Oberkellner und seiner tüchtigen jungen Frau übertragen und zu allseitiger Befriedigung gewesen. Für kulinarische Leistungen ist die Nähe Hamburgs und Lübeds maßgebend geblieben, und ebenso für reine, gut gepflegte Weine, Alles übrigens zu sehr civilen Preisen. Auch das reichliche frischfließende frische Trinkwasser, welches in so vielen Seebädern ganz fehlt, und oft schmerzhaft vermischt wird, erhöht nicht weniger die Behaglichkeit des Aufenthalts am Heiligendamm, wie geschmackvolles Modemagazine es thun werden, welche für die Saison mit den feinsten Nouveautés ausgestattet, an der Pflanze des Waldes hinter den Villen allen Bedürfnissen genügend, neu hergestellt sind.

director, Herrn Reide, sind entzückend schön gezeichnete Teiche und Gartenanlagen in der Ausführung begriffen, die sich das Taubenstieghaus gruppieren und nicht wenig Ihre Erwartungen, gnädige Frau, wachrufen würden, wenn Sie die Arbeitermengen erblickten, welche ameisenartig jetzt dorthin thätig sind. Und wie so häufig die Erfahrung zu machen ist, daß vor der unbefangenen Beobachtung der Wirklichkeit alle Vorurtheile in Nichts zerfließen, so bin auch ich in diesem Augenblicke nicht wenig davon überrascht worden, jetzt im April hier ein völlig italienisches Frühlingsklima vorzufinden, wo ich einen russischen Winter befürchtete. Die landschaftliche Scenerie ist prächtig und belebend, und muß ich mich über die vorgefaßte Meinung so vieler Aerzte des Binnenlandes und der von ihnen beeinflussten Patienten verwundern, welche nach hergebrachter Ueberlieferung die Saison hier erst im Juni und sogar dann noch zögernd eröffnen. Kommen Sie, gnädige Frau, und zwar mit Kind und Kegel, auf meine Verantwortung ganz getrost im Mai hierher, je früher je schöner; je länger, je heilsamer. Führen Sie ohne Scheu in Deutschland die Voraison der Kinder ein, wie dies in England schon lange geschieht. Der Heiligendamm ist in seiner gegenwärtigen Umgestaltung am allergeringsten zur Durchführung dieser Neuerung, die eine neue Aera in der Behandlung der Krankheiten des Jugendalters und in der Benutzung der unschätzbaren klimatischen Kurmittel des Heiligendamm bildet. Es handelt sich gar nicht mehr bei der Frage von der Wirkung der Seebäder um das Wasser und seinen größeren oder kleineren Salzgehalt. Die Unterhaltungen über die Vorzüge des Nordseebades vor dem Ostseebade oder umgekehrt haben ebenjowiel oder ebenjowenig Werth für die Medicin, wie die Unterhaltungen über die Vorzüge Schillers vor Goethe und umgekehrt für die deutsche Literatur. Seien wir herzlich dankbar für das Glück Beide zu besitzen. Den neuen Besitzern von Heiligendamm aber seien wir dankbar, daß die Riesengrenadiere des lieben Gottes daselbst, die herrlichen Weißbuchen, nicht mehr Wacht stehen vor einem verschlossenen Paradiese, sondern unter dem siegreichen Banner des Frühlings hoch und frei ihre Laubkronen erheben und als Ehrengarde weit die Pforten öffnen zum fröhlichen Einzuge für Jung und Alt; für Hoch und Gering; vom März bis zum October; zur Luft- und Badecur; zum Bergnügen und zur Ruhe; zum Stillleben und zum Sport. Gnädige Frau, auf frohes Wiedersehen am Heiligendamm! M. A.

### Gerda von Föhnen.

(Nach dem Dänischen.)

In dämmernden Nächten auf stürmender Fluth,  
In trüber entlegener Ferne,  
Gedent ich an Gerda, und Alles ist gut,  
Und freundlicher grüßen die Sterne. —  
Es zieh'n die Gedanken in seliger Ruh  
Nach den sandigen dänischen Dünen;  
Mein Hoffen, mein Himmel, mein Alles bist du,  
Du herrliche Gerda von Föhnen.

Du liebst mich, das sagte dein weinender Blick,  
Drum laß mir das Grämen und Trauern. —  
Je trüber die Trennung, je größer das Glück,  
Und es kam ja nicht ewig mehr dauern.  
Dann keh'r' ich zum heimischen, blühenden Strand,  
Den die wallenden Buchen umgrünen;  
Und du kommst mir entgegen mit Herz und mit Hand,  
Du wonnige Gerda von Föhnen.

Voran denn, mein Schiffechen, durch Wellengebraus  
Zum indischen Palmengestade!  
Einst führt uns der ewige Lenker nach Haus,  
Er weißt uns im Dunkel die Fabe. —  
Und ob mich die tosende Brandung umdroht,  
Die Liebe beschützt ja den Kähnen!  
Mein bist du, mein bleibst du im Leben und Tod,  
Du einzige Gerda von Föhnen!

Ernst Eckstein.

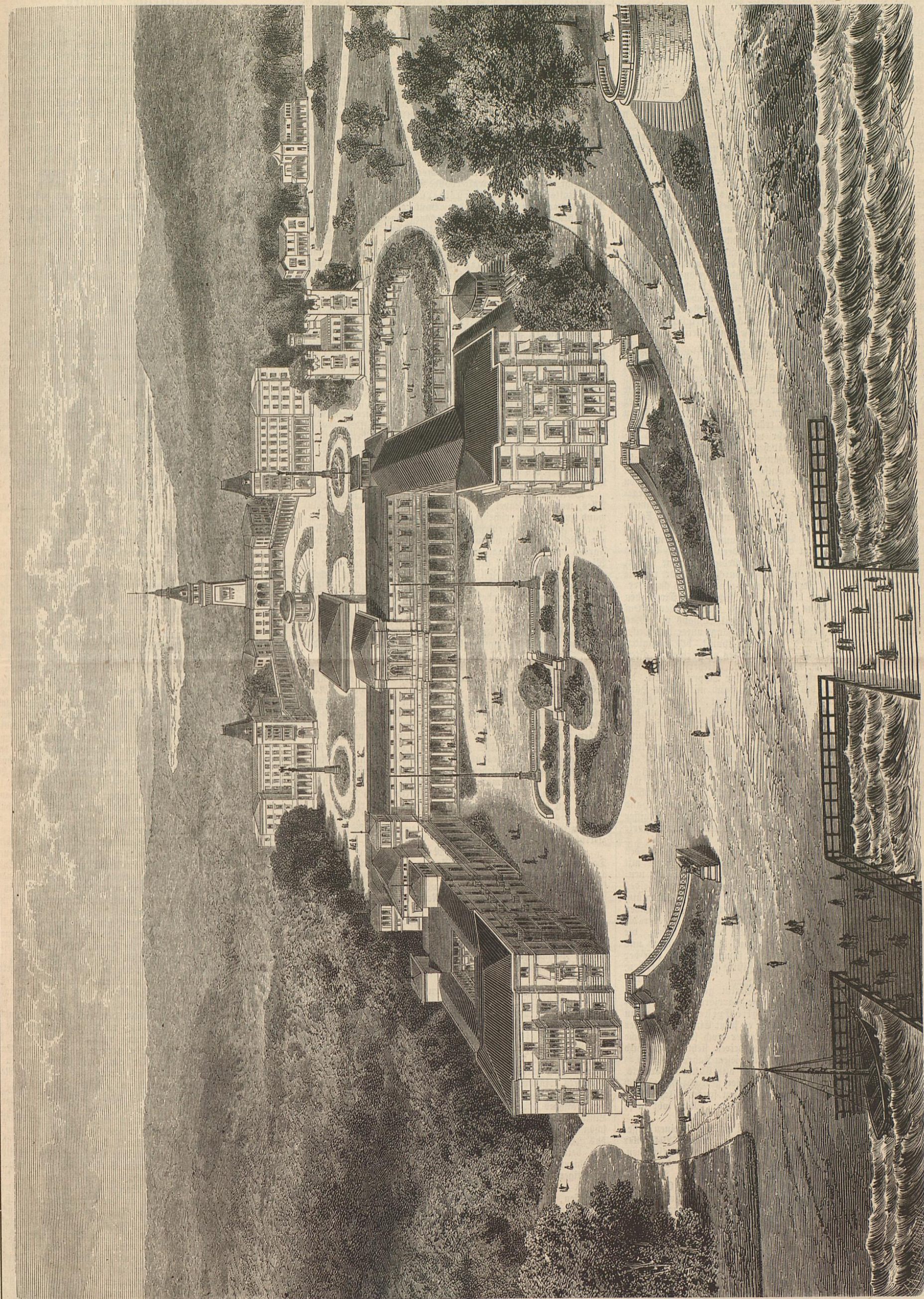
### Kunstaustellungsplaudereien.

Von W. Marr.

Hamburg, im April.

Darf man nach den im Wiener Prater verlebten Tagen noch von Kunstausstellungen reden? Darf man gar noch darüber schreiben? Als „Referent“ gewiß nicht. Dazu fehlt bei der Productivität unserer Zeit die Zeit; dazu fehlt in den Zeitungen der Raum. Wir können im besten Falle nur Signale geben. Die Bilder sind Touristen geworden wie die Menschen. Makart's Catharina Cornaro macht in diesem Augenblicke le grand tour, und wir wollen wünschen, daß ihre die Reisestrapazen, welche im Auf- und Zusammenrollen der reißigen Leinwand bestehen, nicht allzubald die großen Bilderkrankheiten, Blattern und Bleichsucht, zuziehen mögen. Sie wird alsdann Tradition und muß von einem modernen Panajania auf die Nachwelt gebracht werden, wie so mancher Werke der griechischen Antike. Denn die Zeiten sind schlecht zum Kaufen, noch schlechter zum Bezahlen, und Gott mag wissen, wie manche Kunstperle, welche ein eigenes Zimmer in einer Galerie oder einem Museum verdient hätte, verschwindet dereinst im — Kehricht.

Nach dieser trüblichen Betrachtung, welche ich im Allgemeinen über die großen, reisenden Sensationsbilder angestellt habe, melde ich den geehrten Lesern, daß der Katalog der diesjährigen Kunstausstellung in der zweiten Stadt Deutschlands zahlreicher ist, als ein Bataillon Soldaten auf dem Kriegsschuhe. Er enthält 1232 Nummern. Jede sucht einen Käufer. Wenige finden ihn. Und so werden die gemalten Touristen von hier aus sich wieder in alle Welt streuen, bald da, bald dort austauschen, und der praktische Nutzen meiner Plaudereien ist, Einzelnen und Einigen ein Empfehlungsschreiben mit auf den Weg zu geben. „Das ist ein herrliches Bild!“ meinte der alte Custode mit den silberweißen Haaren in der Hamburger Kunststalle.



Seebad Seifendamm. Originalzeichnung von Theuerkau f.

Dabei tupfte er mit dem Finger auf meine Schulter und deutete auf ein ziemlich großes Quadro, welches „das Begräbniß eines alten Seemanns“ darstellte. Der alte Custode hat in seinem Amte Vieles gesehen, Gutes und Schlechtes, und solche Leute urtheilen dann zuletzt nach ihrem Gefühl, das manchmal gar nicht unrichtig ist. Allerdings sind in einer Seestadt die Sympathien für ein Genre, wie das in Rede stehende, nicht schwer zu wecken, und der anheimelnde Vorwurf stumpft die Spitze der Kritik, im Genre wenigstens, ab. Allein diesmal hatte der alte Custode doch ganz recht. Es ist ein herrliches Bild, das Professor Rudolf Jordan in Düsseldorf gemalt hat, und es versetzte mich in den ersten Momenten gleich in eine contemplative Betrachtung meiner Finanzen, welche leider den zum Ankauf nöthigen Ueberfluß von 19,000 Reichsmark nicht aufzuweisen hatten.

Sie kennt Alle den Kupferstich oder den Steindruck, welcher den „Heirathsantrag auf Helgoland“ darstellt. Ein classisch populär gewordenes Bild als Humoreske, gesund und kräftig gedacht und ausgeführt. Gesund und kräftig ist auch dieses erste Bild von Jordan, „das Begräbniß des alten Seemanns“ gedacht, entworfen und ausgeführt. Frei von aller theatralischen Maniertheit und Effecthascherei. Einfach und würdig. Ein Stück Menschenleben und Menschensterben, bei welchem der Idealismus des Künstlers gewissenhaft die psychischen Grenzen der handelnden Personen respectirt und selbst im Colorit maßvoll und würdig blieb.

Ein Familiendrama von den friesisch-holländischen Küsten. Nicht neu und doch ewig rührend. Rechts vom Zuschauer steht auf dem Bilde ein holländisch-reinliches, zweischläferiges Bett. Am Kopfende desselben ist ein Sarg sichtbar. Ein Sarg aus einfach gehobeltem Holz, ohne schwarz lackirt zu sein. Auf dem Sarge brennen zwei ganz gewöhnliche — vielleicht Talglichter, die einen milden Widerschein auf das nur halb sichtbare Antlitz eines jungen Burschen aus der Nachbarschaft werfen. Vor dem Sarge sitzt die rechte Hand auf den Deckel desselben gelegt, eine alte Frau. Der Todte im Sarge ist ihr Mann. Das Auge der alten Frau ist trocken; ihre Physiognomie träumt in der Vergangenheit. Alte Leute weinen nicht mehr wie junge. Dafür sind die Enkel, ein Knabe und ein Mädchen. Beider Augen sind noch feucht vom letzten Thränenstauer über den Tod des Großvaters. Der allerletzte Thränenstauer wird beginnen, wenn der Sarg aufgehoben und zum Kirchhof getragen werden wird. Unvergleichlich wahr ist der Ausdruck dieser Kindergesichter. Der Junge trägt zwei Kränze. Magere Blumen, wie sie am Seestrande wachsen, mit dem Grün des Sandhafer's vermischt! Aber sicher selbst gepflückt; in keinem theuren Blumenladen auf Bestellung zum Kranze gewunden. Die Schwiegertochter steht auf der andern Seite des Sarges und blickt theilnehmend auf die alte, würdige Matrone nieder. Im Hintergrunde stehen und treten durch die Thür ein die übrigen Leidtragenden, Nachbarn und Freunde. Alles charaktervolle Typen. Links an einem Tische servirt die Magd den Thee oder Kaffee. Eine andere Magd wärmt über einem Kohlenfeuer einen Topf. Eine Karaffe mit Schnaps und Glas steht auch nicht. Ein Miniatursegelboot hängt unter der Decke.

Den Glanzpunkt und den Mittelpunkt des gemalten Familiendramas aber bildet der Sohn des verstorbenen „alten Seemanns“. Eine hohe, ehrliche Gestalt. Viederförmig in jedem Zuge. Er scheint gefaßt, obgleich seine Lippen zittern, da ihm ein alter Freund des Vaters die Hand mit beiden Händen drückt; ein Händedruck, der mehr sagt, als die längste Trostrede; ein treuer, inniger Händedruck. Die Frau des alten Freundes, eine beinahe normanhafte Schönheitsruine mit strengen, gemessenen und doch so anmuthsvollen Zügen, wird zwischen den Beiden sichtbar. In diesen drei Figuren liegt etwas Markiges, das uns fast an den „Meister Anton“ in Schöbel's Maria Magdalena erinnert. Die Fassung in das Unvermeidliche. Und auch hier auf dem Bilde haben wir es mit lebenswahren Figuren zu thun, mit einer Einfachheit, wie sie nur das Leben guter Menschen bieten kann. Hand in Hand, Auge in Auge stehen die beiden schlichten Schiffer da. Was sie einander sagen können, braucht nicht in Worte gekleidet zu werden.

Einen schönen Uebergang von diesem Mittelpunkt des Bildes sehen wir in einer Gruppe, welche eine Frau mit einem kleinen Mädchen darstellt. Dieses Kind hält, halb neugierig, halb ängstlich vor dem Sarge, den Saum des Kleides der Frau erfasst, und von da ab dämpft sich die Stimmung des Bildes zu den ihren häuslichen Verrichtungen obliegenden Mägden. Nichts ist auf dem Gemälde präventiv, weder die Pose noch das Colorit. Die Linien der Zeichnung, die Farbentöne, der Aufbau der Gruppen, Alles ist einfach und wahr und darum stimmungsvoll, so stimmungsvoll, daß der Beschauer unwillkürlich denkt, er assistire selber dem ersten, rührenden Acte.

Rudolf Jordan ist 1810 in Berlin geboren und war ursprünglich für die — hippologische Carrière eines Stallmeisters bestimmt. Eine „verfehlte Existenz“ also, wenn er ein „Schriftsteller“ wäre! Aber es freut Einen in innerster Seele, wenn man einen alten Meister noch so jugendfrische und momentreiche Kunstgebilde produciren sieht. Das Bild trägt die Jahreszahl 1874, ist also in diesem Jahre vollendet. „Ein herrliches Bild!“ sagte der alte Custode abermals, als ich meine Notizen flüchtig zu Papier gebracht hatte. Ich glaube gar, dem Greise waren die Augen feucht. Ich glaube beinahe, mir ist es nicht anders gegangen. Man lobt ja so gern, wenn man loben kann!

Die diesjährige Ausstellung macht entschieden einen besseren Eindruck, als die vor zwei Jahren. Mancher Bekannter aus Wien, natürlich „prämiirt“, ist hier wieder erschienen. Dies soll weder Lob noch Tadel sein und uns nur der Mühe der Besprechung überheben, nachdem der Wiener Prämiiregen die Künstlerinnahme schon reichlich benetzt hat. Gruppieren wir um die Novelle des Jordan'schen Bildes jetzt im Hinblick auf den uns zu Gebote stehenden Raum die skizzenartige Erwähnung anderer Werke.

v. d. Sande-Batharzen in Haag. Holländische Waldweide. Ein Bild von anmuthig sonniger Stimmung, auf welchem die Gruppen der gemolten werdenden Kühe mehr, als Staffage sind, und das frische, saftige Grün uns schmeichelt.

L. Muntze in Düsseldorf. Dessen Korwegische

Winterlandschaft zieht stets Beschauer an. Das Bild ist perspectivisch vortrefflich gehalten. Am Horizont der weiten Schneefläche, welcher bereits die grauen Abendtinten angelegt hat, verflühendes Abendroth, dem man ganz wohl ein „Verweile noch, du bist so schön!“ nachrufen möchte.

Antonio Rotta in Venedig ist zweimal vertreten. „Numero che vince“ und „La vecchia gioconda“ sind gleichzeitig neben einander ausgestellt. Die übliche Loupe hängt daneben, um den Denner aus der Lagunenstadt recht würdigen zu können. An Handlung sind diese beiden Bilder ärmer, als die bekannten Werke des Künstlers „Niente da fare“, „Il meglio amico“, \*) Dolore e speranza“ u. s. w. In seiner minutiösen Technik ist er hier dagegen so weit vorgeschritten, daß wir fast sagen möchten: „Genug! sonst geschieht des Guten zu viel.“

Hugo Kauffmann in München. Mit sieben Nummern angezeigt. Ein großes charaktervolles Genrebild aus dem bayerischen Volksleben: „Die Vertheigerung“ ohne sentimentalen Beigeschmack von Sterben oder Bankrott findet mit Recht viel Anklang. Die Köpfe sind durchweg charakteristisch. Recht viel drolliger Humor. Der decorative Theil des Bildes illustriert die Handlung entsprechend. Nur schade, daß der Maler unter allen Gesichtern kein wirklich schönes aufgenommen hat, wie es z. B. Vauthier stets zu thun pflegt. Der Wahrheit in der Kunst die Ehre, aber der Schönheit die Concession. Das Bild würde durch zwei oder drei hübsche Mädchengestalten nur gewinnen können.

Gabriel Max in München ist bis jetzt zweimal vertreten und noch für eine „Julia“ angemeldet. „Mignon“ (der traditionell gewordene Affe). Ich gestehe, ich vermochte nicht Alles das darin zu finden, was die Max-Fanatiker hier hineinsehen wollen. Es sitzt das Affchen und macht ein trauriges Gesicht. Zu seinen Füßen sieht man unter andern Siebenachen auch eine Pistole, und der bewundernde Opticismus ging sogar so weit, der Mignon — Selbstmord-reflexionen unterbreiten zu wollen. Nehmen wir an, daß Gemüth des Affen sei rein von solchen abscheulichen Gedanken. Ich denke, Mignon hat schlecht geschlafen, oder leidet, sauf le respect que je lui dois, an Indigestion. Derselben Meisters „Herbstregen“ ist ein in Colorit herrlich ausgeführtes Bild. Schöne volle und weiche Frauengestalten. Die Handlung bedarf des Commentars, wo wir der Phantasie des Künstlers nicht zu folgen im Stande sind. \*\*)

Oswald Achenbach mit der Mission, ganz Neapel und Alles, was mit Neapel im Zusammenhang steht, auf die Leinwand zu bringen, erscheint mit dem neapolitanischen Santa-Lucia-Fest. Ein pyrotechnisches Volksfest, wo der Meister glücklich und wohl wie der Fisch im Wasser in seinen Farben lebt. Man mag wollen oder nicht, man muß sich der Wirkung dieser Optik der Malerei hingeben, welche hier detaillirt, um wenige Zoll davon entfernt mit klaren, sichern Pinselstrichen Täuschungen hervorzubringen, die auf der Leinwand Wirklichkeit werden. Wäre der wunderbare poetisch zart angehauchte Abendhimmel nicht, an dem für die Dämmerung nur vielleicht ein Viertel der Farbe übrig geblieben ist, der Reichthum an technischen Kunstgriffen könnte fast verstimmen. Dieser Himmel aber stellt die Harmonie wieder her. \*\*\*)

Frl. E. Lagier und Mad. Landesmann in Genf haben in Compagnieschaft zwei Bilder gemalt und ausgestellt, welche Anziehungskraft auf das Publicum ausüben. „Nach dem Bade“ heißt das Eine, welches ein junges Mädchen in reichlich halb mythologischem Costüm darstellt. Le génie n'a pas de sexe; die Kühnheit muß also den Künstlerinnen verliehen werden, indem das Colorit warm und natürlich genannt werden kann. Das zweite Bild „der Morgen“ stellt ein „Baby“ dar, welches unter dem Schwamm mit den Reichlichkeitsgefeßen dieses Lebens bekannt wird. Es ist ein „niedliches“, oder — wie man hier zu Lande sagt, ein „nühliches“ Bild. Ein Bild für junge Mütter, auch bereits verkauft. In die Kategorie des Sympathischen gehört ferner

E. Sohn in Düsseldorf, „der Liebling“, eine junge Mutter mit dem „Baby“ im Korbe zu ihren Füßen; eine zierliche, exacte Arbeit, sowie

F. Paulsen in Berlin, „Mutterfreunden“. †) Zwei Damen besuchen eine junge Mutter, welche ihr Kindchen auf dem Schoße hält. Die Eine läßt einen Hampelmann gestikuliren, seitwärts steht die „gesunde, kräftige Amme“. Das Bild hat starken Zuspruch, die Malerei ist vortrefflich, nur kommt es mir vor, als ob die Figuren die Absicht der Pose zu sehr zeigten und dadurch den Charakter annehmen, aus dem Modejournal herausgeschnitten zu sein. Der lebendige Vorwurf rechtfertigte etwas mehr Degairtheit, meinetwegen lustige Nachlässigkeit. Gleichwohl soll dem Künstler der Verdienst des Beifalls, welchen sein Bild findet, nicht abgesprochen werden.

Doch ich fürchte, ich habe den Raum eines Briefes bereits überschritten, so gern ich auch noch mehrere Skizzenmedaillons zu dem Referat über das Bild von Jordan hinzufügen möchte. Sparen wir dies für eine zweite Plauderei auf. Die Plastik ist fast gar nicht vertreten, außer durch M. Wiebe in Berlin. Eine Fontäne dieses Künstlers, „Venus dem Meere entsteigend“, von Zinkbronze, würde ihren artistischen Zweck als Brunnen im Garten eines Bankiers erfüllen. Der Preis (1500 Reichsmark) ist ein so fabelhaft billiger für einen solchen Vorwurf, daß wir weder den Maßstab der Antike, noch die Vergleichen mit den Linien Thorwaldsen's und Canova's anwenden dürfen. Sehr schön und elegant modellirt finden wir den „Fagen“ und das „Edelsfräulein“ (Kupferniedererschlag verfilbert). Von den beiden „Langenknechten“ macht der Eine einen zu bauschigen Eindruck. Der „Jäger mit Hunden“ ist ein prächtiger Ausruf.

A tantöt, verehrte Leserinnen, und die Bitte, nicht zu vergessen, daß ich nur „plaudern“ und keinen Anspruch auf maßgebende Unfehlbarkeit meiner Ansichten machen wollte.

\*) Ann. der Red. Von dem berühmten Künstler, auch für den Bazar gezeichnet.

\*\*) Ann. der Red. Wir erinnern an die von G. Max für den Bazar gezeichneten höchst originellen Illustrationen zu Vincenti's Novelle „die Mumiensänger“.

†) Ann. der Red. Wir erinnern hier dankbar an den „Sturm bei Neapel“ im Bazar d. Z.

‡) Ann. der Red. Den Leserinnen durch unsern Holzschnitt bereits bekannt.

## Culinariſche Studien.

### II.

In dem römischen Weltreiche durchlief die Kochkunst alle Entwicklungs-Zustände menschlicher Erzeugnisse. Ihre Ausbildung gelangte auf einen Höhepunkt, von wo aus eine Steigerung nur noch durch Ueberfeinerung und Ueberreizung möglich war und zu einer Umkehr zum Naturgemäßen keine Zeit blieb, da mit dem Reiche auch die Kochkunst unterging. Wie die Römer überhaupt ihre Bildung den Griechen verdanken, so kam ihnen auch von daher zuerst die Ahnung, es gäbe etwas Besseres, als Drei. Selbst die ersten Anfänge kultivirter Nahrung, wie z. B. das Brod, erhielten sie von den Griechen. Eine rundgeschnittene Scheibe Brod, die nach dem Gebrauch den Armen geschenkt wurde, vertrat Jahrhunderte lang die Stelle des Tellers. (Bei uns haben „geröstete Brodskreben, als Bratenunterlage, eine höhere gastronomische Bedeutung erlangt, die man an der Tafel selbst zu würdigen weiß.) Aber auch in der Blüthezeit der römischen Küche, welche ein Unterschied zwischen einem Gastmahl der Römer und Griechen! Kein Volk hat es so gut verstanden, den Materialismus zu durchgeistigen, wie sie. Die Tischunterhaltung wurde von ihnen wahrhaft künstlerisch ausgebildet, und verschiedene klassische Werke, die bis auf uns gekommen sind dabei entstanden. Gesang, Tanz und Pantomime wechselten in reizender Mannichfaltigkeit; wo an den Enden der Tafel eine Aspasia und ein Pericles saßen und dazwischen ein Alcibiades, da mußten Anmuth und Wit, Geist und Laune sich in höchster Vollendung die Hände reichen. Die feinste Luft drang durch alle Poren und mehr als ein Aristipp, der unter dem Banner Plato's eintrat, verließ als Epicuräer den Saal. Wir wollen zugeben, daß ihre philosophischen Gastmähler vielleicht mehr durch das, was gesprochen, als was gegessen wurde, unsere Aufmerksamkeit verdienen, aber wir reizend erscheinen uns die dabei üblichen mimischen Tänze der Griechen und wie abscheulich die Thierhezen und Zerfleischungen der Gladiatoren bei den Mahlzeiten der Römer. Man stößt überall auf griechische Reminiscenzen. So war es in Rom Mode, in dem Leibe eines Schweines mehrere andere Thiere zu braten, was man mit einer Anspielung auf das trojanische Ross, ein trojanisches Schwein nannte. In einer Nachbildung des homerischen Weinmuses hatte das römische Frühstück eine mit Eiern, Zwiebeln, Weizenkraut und Pfeffer gefüllte Wurst aufzuweisen. Die römische Küche war schon zur Zeit des Horaz im Begriff, die natürliche Bestimmung der eßbaren Dinge zu verkennen und überall in todte, herkömmliche Zurichtungen zu verfallen. Als aber Cölius Apicius zwei Jahrhunderte später jenes Werk verfaßte, welches allen späteren Kochbüchern in Form und Richtung zum Muster diente, da war jede Spur von Würdigung der jedem Stoffe eigenthümlichen Art verschwunden, und es schien der Gipfel der Kunst zu sein, den Charakter jeder Speise durch Mischung und Verarbeitung zu vernichten. Wir lassen hier ein Beispiel dieser zerstörenden Kochart folgen indem wir die Vorschrift zur Bereitung eines „unbegreiflichen“ Schweinslebergerichtes mittheilen. „Brate Schweinsleber, dann zerreiße sie, mische Pfeffer, Raute und Fischjulze — eine Art Soya — darunter, und bibe Klöße daraus. Wickle sie mit einzelnen Vorbeerblättern in die Rezhaut und hänge sie in den Rauch. Soll sie gegessen werden, so brate sie aufs Neue, dann zerstoße sie in einem Mörser mit Pfeffer, Liebstöckel und Majoran, gieße Fischjulze daran, thue gekochtes Gehirn dazu und vertreibe Alles mit fünf Eidottern, daß es einen einzigen Körper bilde. Mische nochmals Fischjulze darunter, schütte das Ganze in eine eiserne Pfanne und lasse es darin einkochen; dann thue es auf einen reinen Tisch und schneide es in kleine Würfel. Hierauf zerstoße wieder Pfeffer, Liebstöckel und Majoran in einem Mörser, mische Alles und lasse es in einem Breiessel heiß werden. Dann schütte man es aus, zerarbeite und binde es und gebe es auf die Schüssel, streue Pfeffer darüber und trage es auf.“ Was wohl nach dieser mumienhaften Ausdorrung und Ueberwürzung noch von der Schweinsleber übrig geblieben sein mag! Andererseits kann nicht geleugnet werden, daß Apicius das unbestreitbare Verdienst hat, die Kochkunst zuerst in ein System gebracht und in feste Lehrsätze gesammelt zu haben und manche seiner Recepte sind, wenn auch complicirt, doch so fein zusammengestellt, daß sie noch heute als Entremets auf jeder Tafel rehabilitirt werden könnten. Uns ist z. B. ein Salz bekannt, in dem auf einem englischen Landstift eine glückliche Probe gemacht wurde, als die Rede auf antike Gastronomie kam. Der Wirth, ein passionirter Freund des klassischen Alterthums, holte sofort den Apicius aus seiner Bibliothek; man setzte sich zusammen und brachte bald die möglichst getreue Uebersetzung eines Gerichtes zu Stande, welches, wie es in einer Note hieß, die Lieblings Speise des Kaisers Caracalla gewesen war. Der Bestandtheile waren allerdings viele. Schweinsleber bildete auch hier den eigentlichen Grundstoff, wozu wieder Fischjulze, Eier und mannichfaltige Gewürze und Wurzeln kamen. Die Bereitung verlangte verschiedene Manipulationen. Der Koch wurde gerufen und von der Curiosität in Kenntniß gesetzt. Er ging mit Vergnügen in den Scherz ein und versprach, sich streng an das antike Recept zu halten. Noch denselben Abend erschien als Füllung eines vol an vent — diese Concession mußte dem Geiste des Jahrhunderts gebracht werden — die kaiserliche Delicasse und erhielt, die Damen des Hauses einbegriffen, einstimmigen Beifall. Keinesfalls lernen wir aus Apicius die goldene Regel der griechisch-römischen Kochkunst kennen. Die hie und da angestellten Versuche, auf apiciische Art zu kochen, scheiterten aber nicht allein an der inneren Verkehrtheit jener spätrömischen Kochart, sondern vielmehr an dem Mangel jener kräftigen Sülzen und Säfte von Seethieren, welche die Alten in der Küche verwendeten und an der Vermuthung, daß ein gewisser Pflanzenstoff, den die Alten sehr häufig gebrauchten, die abschließliche Asa foetida gewesen sei. Daß Salmiak in den Wurzeln gehörte, wissen wir. Apicius lehrt uns, die Gemüse schön grün zu sieden, worin die Italiener noch heute zutage Meister sind, und jetzt noch baden sie ihre Zwiebeln, Kürbisse, Tomaten und Rüben nach dem Brod im Ofen, was zu der Zeit, als die Abgeordneten Sannius den großen Curius dabei antrafen, wie er seine Rüben in heißer Milch bratete. Was man auch gegen das System spätrömischer Kochkunst einwenden möge, so ist doch nicht zu leugnen, daß

\*) Ann. der Red. Der Bazar dankt Herrn Prof. Jordan die schöne Illustration: Das Wartehaus bei Scheveningen.

uns noch heute die Einrichtungen imponiren, welche die Römer gegen das Ende der Republik und in den ersten Jahrhunderten des Kaiserreichs getroffen haben, um Küche und Keller mit allen Vorkereichen der Erde anzufüllen. Großartig waren die Anlagen zur Mästung von Fischen aller Arten aus allen Wassern und Meeren, von Vögeln aller Zonen, von Schnecken, Austern, Wildschweinen u. s. w., die immer genießbar zu Diensten standen. Von gründlichen Studien zeigt die Kunst, Nüstern lange frisch zu erhalten, welche Einer der drei Apicier, die zu Rom lebten, erfand und so ausbildete, daß er sie in einer Zeit, in der es noch keine Eisenbahnen gab, dem Kaiser Trajan bis nach Parthien frisch zu überfenden im Stande war.

Dr. Schw.

### Die Mode.

Ich muß gestehen, daß mich der Ineratenheil einer Zeitung fast ebenso interessiert, wie Politik und Feuilleton. Beschämt mich dies Bekentniß? Die Anzeigen sind so sehr unterrichtet, und endlich so stimmungsvoll! Wie viel liegt zum Beispiel in der Anzeige: Eine Sommerwohnung ist da und da zu vermieten! oder: Bad Ruhdichaus. Die Saison beginnt am 15. Mai! In dem ich mir den Stil der Ineraten, welche mit wenigen Worten ganze Novellen erschöpfen, zum Muster nehme, schreibe ich gelassen das Wort: Reisetouiletten hin.

Was ist die erste Bedingung eines Reiseanzugs? Daß er einfach und solide sei. Man verwendet daher zu denselben vornehmlich das in meinem vorigen Bericht bereits angeführte leichtere Homespun, feiner Oxford laine (ein sehr weiches, rein wollenes Gewebe: farbig und weiß glaciert zum Rod, ebenfalls glaciert, aber mit weißen Streifen versehen zum Uebergewand) und, für die heißen Tage, „Zephyr-Shirting“, ein feines, weiches Baumwollgewebe in ähnlichem Genre wie das vorhergehende, nur daß hier, was Zuzuga und Schoßleichen betrifft, anstatt der Streifen Carréaux beliebiger Zusätze. Diese wie jene sind nicht etwa, wie bei anderen Wollstoffen, auf dem Zephyr-Shirting gedruckt, sondern demselben eingewebt und auf beiden Seiten gleich. Das mittlere Blau, das durch Weiß gemildert, scheint bei derartigen Costümen die Lieblingsfarbe zu sein. Man vervollständigt den Reiseanzug durch einen Leder- oder, was noch eleganter, einen grauen Metallgürtel oder eine Taillenkette (siehe weiter unten), durch Ringieren aus feinem weichen Leinen mit farbigem Auszug oder gänzlich aus farbig gemustertem Zephyr-Shirting oder Percal, einen runden weißen, grauen, schwarzen oder Florentiner Strohhut mit Schleier-, Feder- und Echarpe-Garnitur, einen Entoutcas, hohe Stiefelchen aus feinem schwarzen Ziegenleder, schwedische Handschuhe und — den Waterproof oder den echten Schelland-Schawl. Letzterer, eine Specialität des Gerson'schen „Mode-Bazar“, bildet ein mehr oder minder großes, vieredriges Tuch; es ist stärker oder leichter aus gesponnenen Ziegenhaaren mit der Hand gearbeitet und nur in den Naturfarben zu haben.

Von den Stoffen, die den Toiletten für den Land- und Badeaufenthalt

subtiler, nenne ich zuerst, seiner reizenden und originellen Neuheit wegen, das über und über gestricke, natur- und rothfarbene (sera), auch hin und wieder dunkelblaue Leinen und Batistleinen und den gleichartigen weichen Batist. Diese Stoffe, welche zu Uebergewändern auf schwarz- oder farbig-seidenen Röcken gewählt und durch Sammet- oder Seidenrippschleifen belebt werden, zeigen den ganzen Grund in englischer Stiderei durchbrochen, die Röcker, Stiefmütterchen, Sternblumen u. d. d. stellt und mit Spitzenfäden ausgefüllt ist. Lanquetten ziehen sich um den Außenrand eines solchen Ueberkleides. Bei erstgenannten Farben ist die Stiderei mit gleichmüancirter oder weißer, bei Blau mit rothfarbener oder ebenfalls mit weißer und bei Weiß nur mit weißer Baumwolle ausgeführt. Dem vorerwähnten Zweck dienen außerdem: Gaze grenadine pékin, eine entzückende, aus sehr großen feinen und klaren Carréaux bestehende Seidengaze, und Gaze brochée à pois, eine mit groben Fäden durchwebte Seidengaze mit umfangreichen festen Tupfen: diese wie jene Gaze in allen modernen Farben, ferner andere sehr schöne, klare Gewebe, deren canevassähnlicher Leinen- oder Seidenfond in den verschiedenartigen gelblichen, bräunlichen und bräunlich-grauen Natur- und Rothfarben gehalten, oftmals mit Weiß untermischt, mehr oder minder stark gegittert, durchflochten, geschnürt oder mit festen Streifen durchzogen ist. Hierin unterscheidet: Canevas lin, Canevas lin et soie, Gaze soie canevas u. v. a. Diesen schließen sich an: Guipure coton (ein Baumwollgewebe, das abwechselnd feste Quer- oder Langstreifen und Hohlräume in Spitzenmuster zeigt) und Armure sicelle (verheißungsvoller Name!), ein scheinbar unverwundlicher Stoff, dessen aus feinen grauen Bindfäden geschnürter Grund mit einer abgepaßten Bordüre und angewebten, geknüpften Franzen versehen ist. Ein Ueberkleid aus letzterem Stoff nimmt sich vortreflich an einem Rode von schwarzem Taffet, dunkelblauen, oliv-, bronze- oder moosgrünen Foulard aus und bildet mit einem solchen an heißen Tagen eine ebenso praktische wie distiguirte Strandtoilette.

Um nun auf die Stoffe zu kommen, welche zu vollständigen Sommeranzügen verwendet werden, so ist die Auswahl derselben bei Gerson eine so unabhägbar, daß ich mich hierbei nur auf das Hervorragendste beschränken kann. Zu diesem zählen die in den verschiedenartigsten Dispositionen kleiner oder großer Carrés, durchsichtigen Gewebe, „Batistes soie“, aus rothfarbenen Leinen und gleichmüancirter Seide, die Carréaux (welche in dieser Saison eine Hauptrolle spielen) oft mit himmelblauen oder rothleidenen Linien unrandet, dann gestreifte Gewebe unter demselben Namen und in demselben Genre, mannichfache neue Barégés und Barégés-Canevas, glatt oder atlasgestreift, Foulard Oxford, ein gefärbter weißer Foulard, bedruckt mit farbig geprentelten Streifen und punktirten Linien, Foulard écu crépé, ein geprepter Foulard mit faconirten Streifen, Siciliano d'été, ein elegantes, leichteres, aus Seide und Wolle gemischtes Gewebe von großer Schmiegsamkeit, Beige armure und Grépe caoutchouc, sehr feine und leichte, elastische Wollstoffe, erfeurer mit geschnäurten und faconirten, letzterer mit gekrepptem Grunde.

Der weiße Bique, der längst nicht mehr den Roubeautés, wohl aber dem Reich der Mode angehört, findet immer noch Liebhaberinnen. Zu diesem Sommer nun sucht man ihn durch einen neuen, weißen, weichen Baumwollstoff „Armure coton“ zu ersetzen. Dieser, welcher einen aus starken Fäden hergestellten Canevasgrund hat, ist indeß nur zu Röcken bestimmt, die von einem Ueberwurf aus gleichem, aber mit blau faconirten Streifen durchzogenem Gewebe begleitet werden. Dann gibt es noch den baumwollenen Piqué pékin, der, in grauer, gelblicher oder weißer Farbe, abwechselnd gleich breite satinierte und gekreppte Streifen zeigt.

Die mit Streifen, figurlichen Dessins, großen detachirten Bouquets oder kleinen Streublumen bedruckten Ja conets, hin und wieder mit abgepaßter Bordüre versehen, bleiben in steter Gunst.

Der Morgentouilette in den Badeorten sind reizende, frische Roben aus

farbigem Leinen, Zephyr-Shirting und Percal zugeeignet, die, in Cartons zierlich verpackt, ihre sämmtlichen Garniturtheile fertig genäht zeigen. Letztere bestehen einerseits aus Schrägstreifen oder gekräuselten Volants und weichen oder rethfarbenen Baumwollenspassmenterien, andererseits aus Aufschlägen und Spangen, die mit Knöpfen ausgestattet, Taschen, gefalteten Volants, Schnüren und Oliven (in der Form von Brandebourgs), Franzen u. s. w. Der Stoff für Rod und Tunika nebst Schoßtaile ist entweder einfarbig oder glaciert und mit abgetöntem, absteichendem oder gestreiftem Auszug, oder gestreift und mit schräggestreiftem oder übereinstimmend einfarbigem Auszug versehen. Selbstverständlich erfordert die Herstellung eines derartigen Anzuges, dessen Preis 6½ bis 16 Thaler beträgt, keine Schwierigkeiten.

Die Sommerhüte sind vorzugsweise aus weißem oder schwarzem Bast und englischem Stroch. Was ihre Garnitur betrifft, liebt man immer noch die etwas absonderlichen Farbzusammenstellungen, wie: phämenblaues und hellrothrothes Rippsband mit dunklem Blätterkranz und Brombeerbüscheln auf einem schwarzen Walfhut, oder bronzenrothes und mattblaues Band mit einem Ephenkranz und Maahleichen (diese, nebst den Rosen, die eigentlichen „Möbelblumen“) auf einem gleichen Hut. Nicht minder begünstigt ist indeß der schwarze, durch weiße oder bunte Blumen verhönte Band- und Spigenauszug. An Stelle des Bandes wählt man auch häufig eine Echarpe mit abgepaßten Zipfeln aus Armure oder Tricotseide. — Ganz neu sind Hüte aus schwarzem oder hellfarbigem Seidenstoff; sie haben die Form einer Toque und zeichnen sich durch große Leichtigkeit aus. Den weichen, faltigen Kopf, welcher in der Mitte eine tiefe Höhlung bescheidet, umschlingt eine Echarpe, die seitwärts zu einer Schleife geschürzt ist. Unter der Echarpe fällt rings ein ausgefranzter, gefalteter Stoffvolant nieder, welcher ein weißes Muldrißchen einen Centimeter breit hervorheben läßt. Vorn prangt ein Rosenbüschel, von dem sich Federn nach hinten neigen. Ein derartiges schwarzes Hütlein ist von reizender Wirkung auf einen schwarzen Toilette, ein himmelblaues zu einer rothfarbenen, durch himmelblaue Schleifen belebten Toilette.

Einen allerliebsten Schmuck zu hellen wie zu schwarzen Kleidern bilden kleine Fichus (in Form von dreieckigen Tüchern), zusammengesetzt aus Volants von schwarzem, perlendenähtigen Spitzen und einer vollen Küche aus schwarzem Seidentüll, deren oberen Rand ebenfalls Perlen begrenzen.

Die Mode der Gürtel ist keineswegs im Verschwinden. Man trägt dieselben aus starkem, festem Rippsband, aus Gold, glänzendem oder orybirtem Silber und orybirtem Stahl und schließt sie mit einer Schnalle oder Agraffe. Auch fein gliebert Gürtel, aus zierlichen grauen Metallschuppen bestehend, zählen zu der neuesten Mode, ferner starke, glieberte Taillenkettchen aus Nickel. Eine oder zwei kleine Kettchen zum Halten des Schirms, des Flacons u. s. w. hängen gewöhnlich von dem Gürtel oder der Taillenkette herab.

Zur modernen Promenadetoilette gibt ein Armband „Porte-bonheur“, ein sehr schmaler, schlichter Reif aus vorerwähnten Metallen, für unumgänglich nothwendig.

Schmuckgegenstände aus Jet werden mehr als je getragen. Bei Gerson sah ich darin allerliebste Halsbänder, aus drei Reihen Marguerites, kleiner Sterne, runder Blättchen u. s. w. gebildet und von passenden kurzen Ohrgehängen begleitet. Sehr beliebt sind auch die Colliers aus schwarzem Sammetband, wie diejenigen mit vorn tief niederfallender Perlfranze und die „Colliers bretons“; letztere, vorn mit einem herabhängenden Ende versehen, an welchem ein Medaillon befestigt, zeigen das Ende wie den vorderen, um den Hals liegenden Theil mit kleinen funkelnden Zeststeinen überdeckt.

Veronika von G.

## Menuetto.

Allegro moderato.

Richard Wülf.

The musical score is for a Minuet in 3/4 time, marked 'Allegro moderato'. It consists of two staves, treble and bass clef. The key signature has one flat (B-flat). The score includes various musical notations such as notes, rests, and ornaments. Dynamics include piano (p), forte (f), crescendo (cresc.), and decrescendo (dim.). There are also markings for 'Ped.' (pedal) and 'dolce'. The piece concludes with a 'Trio' section marked 'Fine' and 'p legato', followed by 'dolce'. The final instruction is 'Menuetto da capo senza replica.'.

### Wirthschaftsplaundersien.

Ein Stiefkind des deutschen Gemüsegartens. Vor einem Jahre wurde im Bazar auf eine in Deutschland mit Unrecht vernachlässigte Garten- und Gemüsepflanze, die Rhubarber, aufmerksam gemacht. Ueberzeugt, daß das Lob, welches dieser Pflanze damals gespendet wurde, und welches sie in der That verdient, bei dem großen Bekanntheit des Bazar nicht ohne Wirkung geblieben ist, wage ich es heute, auf eine andere, bei uns gleichfalls vernachlässigte Pflanze aufmerksam zu machen und ihre Kultur gelegentlich zu empfehlen. Ich muß dabei als Norddeutsche zunächst zu meinen norddeutschen Mitbürgern sprechen, weil ich fürchten muß, den anderen Lesern des Bazar nur Bekanntes über Bekanntes zu erzählen. Trübt mich indes meine Hoffnung nicht, so finden wohl auch die Wissenden eines oder das andere Neue in meinen Mittheilungen. Doch, ich will nur gleich die Pflanze nennen, deren Fürsprecherin ich sein will, es ist die Tomate, auch Goldapfel, Liebesapfel, Paradiesapfel, Wolfskirchje genannt. Die Lesern des Bazar in Oesterreich sowohl als in Nordamerika werden es für nicht recht glaubwürdig halten, daß die Liebesäpfel der deutschen Küche so fremd sein sollen, als sie es in der That sind, und so will ich deshalb als meinen Gewährsmann eine Autorität, den Großherzoglich Sachsen-Weimarer Hofgärtner H. Jäger anrufen, der in seinem 1871 erschienenen vortrefflichen Buch „Der Gemüsegärtner“ wörtlich sagt: „Die Tomate ist bei uns fast nur als Zierpflanze bekannt, in anderen Ländern dagegen, besonders in Frankreich, Italien und Nordamerika, ganz allgemein als Gemüse, und es wird sich dieselbe nach und nach auch bei uns einbürgern.“ Es geht der Tomate in der That bei uns wie der Rhubarber, vor welcher sie die Vielseitigkeit der Verwendung in der Küche voraus hat, man sieht beide in fast allen Gärten als Ziergewächse, aber nur selten, und nur bei Feinschmeckern auf der Tafel. Ein geradezu unbegreifliches Vorurtheil muß Schuld daran sein, daß die Tomaten keine größere Verbreitung gefunden haben, denn ihre Kultur ist leicht, der Ertrag reichlich und die Würze, welche sie Saucen verleiht, unübertrefflich. Begeistert ruft Baron Baerli in seiner Gastrophobie aus: „Wer auch nur die Liebesapfel-Sauce nennt, hat Alles verständlich gemacht, was über Saucen in letzter entscheidender Instanz zu sagen ist.“

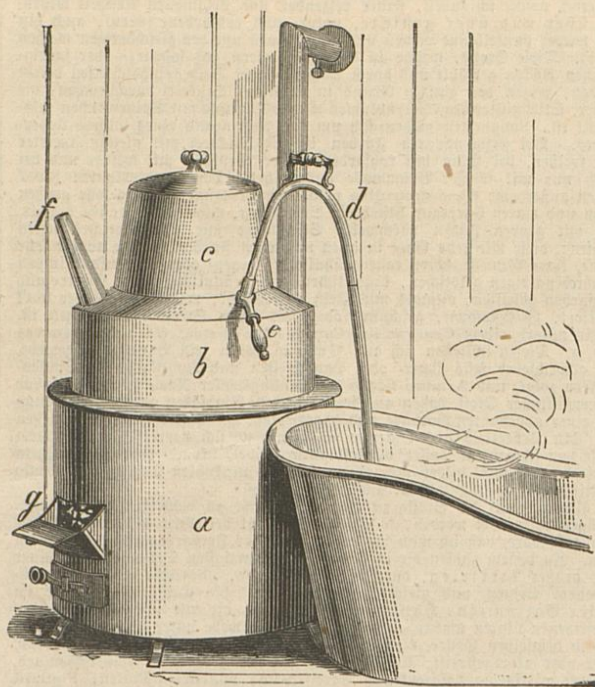
Dem Liebesapfel, dessen Heimath Mexiko ist, hängt der böse Ruf an, daß er zu der gefährlichen Familie der Nachtschatten (Solaneen) gehört, und dieser Ruf hat ihm bei uns geschadet, denn noch vor etwa vierzig Jahren trieb ein aus München nach Athen übersiedelter Apotheker einer deutschen Zeitung, wie es sehr auffallend sei, daß von dem Geraden eine Menge Früchte von Solaneen, darunter der Liebesapfel und die Eierfrucht, ohne Nachtheil gegessen würden. Wenn es auch wahr ist, daß man in allen Arten von Nachtschatten ein gleiches giftiges Princip, das Solanin findet, so ist dasselbe doch glücklicherweise nicht über alle Theile dieser Pflanzen gleich verbreitet. Die Liebesapfel-Frucht enthält kein Solanin, wahrscheinlich nur Wässer und Stengel derselben, wie dies bei der Kartoffel, gleichfalls einer Nachtschattenart, der Fall ist, welche das Solanin außerdem in den Keimen, Beeren und selbst in der Schale enthält.

Die Tomatenpflanze hat mit der Kartoffel im Kraute große Aehnlichkeit, ihre unheimbaren, in einfachen Trauben stehenden Blüten sind meist gelb, sonst gibt es auch roth und weiß blühende Arten, die früchte (Beeren), je nach der Art, von der Größe einer Kirche bis zu drei bis vier Zoll im Durchmesser, sind fleischig, gelblich oder brennend roth. Von den vielen schönen Spielarten benutzt man für die Zwecke der Küche fast nur die Sorten mit großer rother Frucht, wovon es verschiedene Abarten gibt. Außer der gewöhnlichen von 3 bis 4 Fuß Höhe (in geschützter Lage als Zierpflanze behandelt, wird sie sogar 8 bis 10 Fuß hoch) mit großen Früchten, empfiehlt sich Grenier's stengelige Tomate, welche gebrängt wächst und keine Stütze braucht. Die neue, glatte, frühe amerikanische Tomate empfiehlt sich durch Frühreife, die Dauer-Tomate durch lange Haltbarkeit im Herbst. Sie wird mit den Stengeln aufgehängt, die halbreife reifen nach. Den Samen säet man im April ins Mistbeet oder in Töpfe und verpflanzt die jungen Pflanzen nach den kalten Tagen im Mai ins freie Land. Jede Pflanze muß 2 bis 2 1/2 Fuß Abstand bekommen, der Boden sei locker, aber nicht zu fett, damit die Tomate nicht zu sehr ins Kraut wächst. Wenn sie heranwachsen, bindet man die Tomaten an Stäbe, und baut man sie nicht als Zierpflanze, sondern nur der Früchte wegen, so kniept man die Stengel, wenn sie 1 1/2 bis 2 Fuß Höhe erreicht haben, ab, um sie zu stärkerem Fruchtsatz zu veranlassen. Wenn die Früchte halb ausgewachsen sind und sich zu färben beginnen, bricht man die neuen Seitentriebe aus und entlaubt die Pflanze zur Hälfte, später im September, wenn noch unreife Früchte daran sind, ganz. Es ist nicht rathsam, die Früchte bis zum Eintritt der Nachfröste an den Stengeln zu lassen, denn sie erkranken leicht und sind dann reich erntetreibend fähig unterworfen. Lieber lege man rechtzeitig die noch unreifen Beeren auf trockenen Sand oder hänge sie wie schon bemerkt, mit lammt den Stengeln an einem frostfreien, sonnigen Ort auf, und man wird die grünen Beeren sich allmählich röthen sehen. Um Samen zu erhalten werden die größten und reifsten Beeren genommen, im Wasser ausgedrückt, gewaschen und auf Papier getrocknet; er hält sich 3 bis 4 Jahre lang keimfähig. Die reife Tomate hat einen angenehmen säuerlichen Geschmack, der aber erst durch Kochen der Beeren höchst pikant und durchaus eigentümlich erscheint. Es ist gewiß bemerkenswerth und häufig beobachtet worden, daß, wie nie zuvor Tomaten gekostet, beim ersten Male nicht sonderlich den Geschmack derselben zu loben weiß, daß das Lob aber mit jeder neuen Mahlzeit wächst, und daß schließlich die Tomate als Würze zu unentbehrlich werden kann, wie Pfeffer, Zwiebeln oder grünes Gemüse. Wer sich ein Bild von der Mannichfaltigkeit der Verwendung der Tomaten in der Küche machen will, darf freilich nicht Kochbücher nachschlagen, welche in Norddeutschland entstanden oder verbreitet sind, sondern überzeuge sich davon in dem Kochbuch von Katharina Brato (K. Eble von Schei-ger) „Die süddeutsche Küche“, beläufig ein ganz vortreffliches Buch, von dem nur zu bedauern ist, daß es durch die Unzahl nur in Oesterreich gebräuchlicher Ausdrücke für Küchenbedürfnisse und Speisen in Norddeutschland nur schwer verstanden werden kann. Es gibt kaum ein Fleischgericht, welches durch Zusatz von Tomaten nicht an Wohlgeschmack gewönne, seien diese nun ein Bestandtheil der Sauce, oder gebäpft (gebünkt) der Schüssel beigelegt. Die häufigste Verwendung findet der Liebesapfel als Sauce tomate zu gebratenem und gebratenem Fleisch aller Art. Fast jedes Kochbuch bringt ein etwas anderes Rezept zu dieser Sauce; ich beschränke mich darauf anzugeben, wie ich bei ihrer Bereitung verfähre: Erstes Rezept. Man nimmt recht reife Tomaten, zerdrückt dieselben, dämpft sie mit feiner Butter, einigen Streifen Schinken, etwas Zwiebel und Vorbeerblatt auf dem Feuer weich, gibt etwas Weismehl hinzu und rührt sie mit guter Fleischbrühe zu einer feimigen Sauce ab, die durch ein Sieb gerührt wird. Einige Kochbuch-Vorschriften fordern, daß der Saft der Tomaten (das „Wasser“) vor der Zubereitung ausgedrückt und nicht mit benutzt werden soll; dies ist jedenfalls widerständig, denn gerade dem Saft wohnt der pikante säuerliche Geschmack der Tomate inne. Zweites Rezept. Eine Sau von reinstem Tomatengeschmack erhält man, wenn man die reifen Tomaten, ohne sie zu zerleinern, in feigen-der Butter brät, sie dann in Fleischbrühe verrihrt, mit ein wenig rothem Pfeffer (Paprika) würzt, einmal aufkochen läßt und durch ein Sieb treibt; auch diese Sauce kann mit etwas Mehl verrihrt werden, damit sie feimig werde.

Ich muß darauf verzichten, Recepte zu Gerichten, bei denen Tomaten die Hauptwürze bilden, hier folgen zu lassen, es würde eine endlose Reihe werden, und so will ich nur noch angeben, auf welche Weise man die Tomaten für den Winter aufbewahrt. Die gewöhnliche Art, Tomaten zu conserviren, ist sie zu drei einzufachen und diesen mit Talg oder Paraffin übergossen in Flaschen aufzubewahren, oder den dicken Brei auf Bretchen gestrichen an der Luft trocknen zu lassen und die Tomaten als Paste für Suppen und Saucen zu verwenden. Wohl hauptsächlich in Oesterreich werden die gedämpften und durchgerührten Tomaten mit starkem Zuckerzuzug zu einem nicht zu dunkeln Mus eingekocht, ich ziehe vor, den Zucker fortzulassen und statt dessen mit Zwiebeln und Suppengewürzen im Wasserbade einzudampfen. Auch in Essig kann man die Tomaten aufbewahren; man füllt dazu Einmachgläser mit reifen aber nicht weichen Tomaten auf, übergießt sie mit abgekochtem und wieder erkaltetem Essig und schließt die Luft durch Aufgießen einer fingerdicken Schicht von zerlassenen Rindertalg oder Paraffin ab. In keinem Kochbuch fand ich bisher etwas über die Verwendung der unreifen, grünen Tomaten angegeben, und doch sind dieselben nach meiner Erfahrung vielfacher Verwendung in der Küche fähig. In Scheiben geschnitten geben die grünen Tomaten (und gleichfalls die rothen) ein vortreffliches Suppengemüse, lassen sich zur Gornirung von Fricassée verwenden und roh an Gurkenalat schneiden. Der Geschmack der gekochten unreifen Tomaten ist wesentlich von dem der reifen verschieden, ihm fehlt die Säure, dagegen erinnert er lebhaft an Schoten und Spargel. Für alle nördlich gelegenen Gegenden, in welchen die Tomate nur vereinzelt zum Neuen kommt, dürften sich die grünen Tomaten, wenn sie wie Pfefferwürzen behandelt und in Essig eingelegt werden, sehr leicht und allgemein einführen, da sie von vortrefflichem Geschmack sind, sich sehr gut halten und der Ertrag der Tomatenpflanze gewiß dem der Gurken gleichzustellen ist.

Frau Emmeline.

Cohn's Badeofen. Es ist keine leere Phrase, wenn wir behaupten, daß mit dem neuen Badeofen, oder eigentlich Wassererwärmungsapparat, dessen Abbildung wir heute geben, einem wirklichen Bedürfnis abgeholfen wird. Das Princip desselben, Wasser nicht direct über dem Feuer, sondern durch Dampf zu erwärmen, ist nicht neu, vielmehr kommt es in Farbereien und anderen gewerblichen Anlagen täglich zur Anwendung; für das in der Häuslichkeit zu bereitende Badewasser ist diese Art der Erwärmung aber noch nicht zur Verwendung gekommen, und sie verdient es doch aus mehr als einem Grunde. Nur wenige Familien sind in der glücklichen Lage, in der



Neuer Badeheizapparat.

eigenen Wohnung über eine Warm- oder Heißwasserheizung und Leitung zu gebieten, mit deren Hilfe es nur bedarf, den Hahn der Leitung zu öffnen, um sich warmes Wasser zu verschaffen; die meisten Familien, besonders die in großen Städten zur Miete wohnenden, besitzen nicht einmal eine ordentliche Badestube und müssen sich damit begnügen, das nötige heiße Wasser über dem Küchenfeuer zu bereiten. Wir brauchen nicht erst zu versichern, daß dies ein lästiges, zeitraubendes Geschäft ist, und da das Zugiehen des heißen Wassers zum kalten Badewasser durch das Heißwasser machen auf dem Herde gewöhnlich in Unterbrechungen geschieht, wodurch immer wieder ein Abkühlen des Badewassers vor sich geht, so wird hierdurch auch eine unnötige Verschwendung von Brennmaterial verursacht. Diesen Uebelständen hilft unser Apparat sicher ab; vor den mit der Badewanne direct oder durch angeschraubte Röhren in Verbindung gebrachten Badeofen, welche man in letzter Zeit contruirte, hat Cohn's Badeofen die Beweglichkeit und den Vorzug, den Baden in seiner Weite innerhalb der Badewanne ein Hinderniß zu bereiten, voraus. Cohn's Badeofen ist von einfacher Construction, es bedarf also zu seiner Bedienung keiner besonderen Vorkenntnisse, auch kann er aus bemessenen Grunde nicht so leicht in Unordnung gerathen. Der Apparat besteht zunächst aus einem eisernen, transportablen Ofen (a) mit Füllöffnung (g), dessen Abzugsrohr entweder in einen Abzugs canal oder auch (durch ein 1/2 bis 1 Meter langes Blechrohr) in die Feuerung des Stubenofens geführt wird. Dieser Ofen ist aber auch ganz entbehrlich, sobald man in der Küche zu baden genöthigt ist, oder im Badezimmer einen eisernen Ofen mit Ringöffnungen besitzt, in welche der eigentliche Dampfentwiler (b) hineingestellt werden kann. Dieser Dampfentwiler (oder Dampftrichter) ist ein geschlossenes starkes Blechgefäß, welches mit einer Sicherheitsvorrichtung (f) und einem durch den Schraubenschlüssel (e) abschraubbaren Messingrohr (d) mit Handgriff versehen ist. Ist das Rohr (d) abgeschraubt, so füllt man, indem man an seine Stelle einen Blechtrichter setzt, den Dampftrichter zu etwa 3/4 seines Raumes mit Wasser, schraubt das Dampfrohr, dessen längeres Ende man in die mit kaltem Wasser befüllte Badewanne und zwar soll das Rohr bis über die an seinem Ende befindlichen kleinen Oeffnungen in das Wasser eintauchen führt, wieder auf, und nachdem man als Wasserverschluß in die Regulir- und Sicherheitsvorrichtung, d. h. das Anschlagstück (c), etwa eine Tasse voll Wasser gegossen hat, beginnt man mit der Heizung. Der Dampftrichter mit Wasser zu 3/4 gefüllt, taun durch die dieser Wassermenge entsprechenden und erzeugten Dampfmenge 77 Grad Wasser auf 30 Grad Reaumur bringen; der Preis des dabei verbrauchten Holzes stellt sich auf ca. 1 bis 1 1/2 Sgr., und spart man gegenüber anderen Heizapparaten den vierten Theil derjenigen Zeit, die sonst auf das Heizen verwendet wird. Der Blechschlüssel (c) ist zum Erwärmen der Badewanne bestimmt. Cohn's Badeofen ist im Magazin des Hoflieferanten E. Cohn, Berlin, Hausvoigteiplatz 12, vorräthig.

### Buchstaben-Räthsel.

Von A. C. in Hannover.

|    |   |   |   |     |   |   |
|----|---|---|---|-----|---|---|
| I. |   |   |   | II. |   |   |
| B  | B | L | B | A   | L | L |
| E  | S | I | E | E   | M | A |
| E  | E | I | E | U   | I | M |
| S  | L | I | B |     |   |   |

- Mit rascher Hand trenn' ich das Leben;
  - Ich bin vorbei, wenn sich die Wasser leben;
  - Nach hieß Aegypten heilig, pries mich Symbol der Weisen;
  - Wenn meine Zeit genast, kannst Du den Rauch preisen.
- Ob du uns lesen willst horizontal,  
Ob vertical, — das ist uns ganz egal.

### Biersilbige Charade.

Die dritte Silbe liegt im Sekt,  
Doch auch im Gerstenjaft versteckt,  
Wenn sie die erlen beiden neht,  
Sich Herz und Mund daran ergöht.  
Das Letzte, einst zur Wehr gebaut,  
Man jeho weißt als Bierde schaut.  
Das Ganze aber, daß Jhrs wiht  
Ein hoher Fürstennamen ist.  
Ein Ländchen und ein Nebenfluß  
Die Namen dazu leihen muß.

W. Th.

### Auflösung des Räthfels für Rechenmeister Seite 148.

Antwort: 2<sup>10</sup> = 1024.  
(Diese Anzahl wird bedeutend größer, wenn man zum Theil auch in schiefer Richtung rechts „abwärts“ fortgeht.)

### Auflösung des Buchstaben-Räthfels Seite 148.

Z W E I G  
W A N D A  
E N G E L  
I D E A L  
G A L L E

### Correspondenz.

Amire. Wir kennen die Bedingungen, unter welchen die von Ihnen nicht näher bezeichneten Maler-Akademien junge Damen zum Unterricht zulassen, nicht; werden Sie sich gefälligst selbst an den Director derjenigen Akademie, welcher Sie selbst den Vorzug schenken würden.

Hercules. Zum Malen auf Holz können Sie jede gute Aquarellfarbe benutzen, wie diese z. B. von Ad. Heß (Heß's Kunstlermagazin), Berlin, Leipzigerstr. 96, nach beliebiger Wahl geliefert werden.

N. L. in P. Wir kennen Paul Kneifel's Tinctur für Haarleiden nicht; aus der Behauptung der Annonce, daß diese Tinctur „dem Haare die mangelnden Ernährungstoffe zuführt“, ist indeß schon ersichtlich, daß eine Täuschung des Publicums vorliegt, denn das Haar besitzt weder einen Mund zum Aufnehmen, noch einen Magen zum Verdauen von Ernährungstoffen; letztere empfängt es vielmehr von den in der Haut liegenden Organen.

P. K. J. S. 1. Frisches Eieröl ist als gutes Haarfortwärmungsmittel empfohlen worden, aber selten gut zu haben und dann theuer. 2. „Fremdelebe“ Nesselöl Creme celeste? Leider auch in dieser Orthographie uns unbekannt. Wahrscheinlich ein gewöhnlicher idischer Goldcream mit himmlischem Namen. 3. Klenke's Kosmetik ist bei E. Kummer in Leipzig erschienen und durch jede Buchhandlung zu beziehen. 4. Flechten läßt man durch einen Arzt behandeln. 5. Der Postvertrag zwischen Oesterreich und dem deutschen Reich läßt keine Postnachnahme zu. Oesterreichs Papiergeld wird auch in Deutschland genommen. 6. Bahia Pompadour der Wittve Riz besteht aus Colobream und geriebenen, eingesähten bitteren Mandeln. — Das uns zur „Revanche“ eingeschickte Recept zu einem Zahnpulver ist — nehmen Sie's nicht übel — nicht empfehlenswerth, denn das Pulver ist sauer, was Zahnpulver nie sein sollte, und enthält Kohle, die nur bei sehr gutem Zahnschmelz und tabellösen Zähnen diesen keinen bläulichen oder grauen Schein (durch Einbringen der Kohlenpartikelchen in die Ritzen des Zahnschmelzes) ertheilt.

Marienbäckerchen. Die zarte Farbe des Seidenstoffes sollte Ihnen nach unsern so oft wiederholten Warnungen ein Fingerzeig sein, das Herausmachen der Fäden selbst zu probiren, sondern das Kleb einer chemischen Reinigungsanstalt anzuvertrauen.

B. v. S. Die grün angelautenen ursprünglich gelben Leuchter sind mit Desäure (Stearinöl, Kugöl) vorzuziehen und mit Wiener Kalk nachzupoliren. Silberfächer putzt man mit verdünntem Salmiatgeist vor, mit Spiritus nach.

Abonnetin in Ulm. Als Tolma wurde vor einigen Jahren ein bläuliches Haarfarbmittel verkauft; wir warnen vor dem Gebrauch desselben. — Ein gutes Frostmittel ist das Bestreichen der Froststellen mit einer Lösung von 1 Theil Tannin in 5 Theilen Glycerin.

Ida D. in S. 1. Durch Lüften und Erwärmen der Kleider. 2. Für den fraglichen Zweck ohne Nutzen.

Mary in Wien. Ueber die genannte Dame ausführlichere Mittheilung zu machen ist uns leider nicht möglich. Schicken Sie das Manuscript an die Red. (liter. Theil), haben wir dafür keine Verwendung, senden wir es Ihnen zurück.

Bremen. Ueber das Resultat der Deutschen Lotterie haben sämtliche deutsche Zeitungen wiederholt und ausführlich berichtet. Die Fehlung hatte am 15. December stattgefunden, und die Listen waren bei jedem Lotteriecollecteur zu haben.

Berehrerin des Bazar in U. Russland. Sie muß — ja, was muß sie doch? Auf diese Frage wissen wir wirklich keine Antwort. Da aber keine Antwort bekanntlich auch eine Antwort ist, haben Sie ja dennoch Ihre Wette gewonnen.

Fragen. Stefanie: J. G. Kohl sagt in seinem Buche „Am Wege“: „Die Engländer halten die Gewohnheit, die Suppe mit der Spitze des Löffels zum Mund zu führen, für vulgar und thun es mit der langen Seite.“ Ich möchte wissen, ob dies auch in der „Gesellschaft“ Norddeutschlands allgemein Sitte ist?

Treue Abonnetin wünscht den von ihr — vergebens Titel eines Buches zu wissen, das „orientalisch ausgefallt“, das Motto führt: „Doch mit dem Herzen, das Ohr liegt; sich mit dem Geiste, das Auge trägt“. Der Zufall ist ja oft wunderbar — vielleicht bringt das Motto eine Leserin auf das Buch selbst.

Eine sechsundsiebzigjährige Braut in P. Die Selbstbereitung von Sodawasser finden Sie nebst anderen praktischen Anweisungen beschrieben in dem Schriftchen betitelt: „Sechs neue Recepte von Professor Krönig“, Verlag von Edwin Staube in Berlin, durch alle Buchhandlungen zum Preise von 5 Sgr. zu beziehen.

Aurelie H. in Duisburg. Der Verf. ist der Regierungsr. v. M...g.

Abonnetin bei Stuhlweisburg. Ohne Kenntniß des Ganzen ist uns eine Empfehlung unmöglich.

N. B. in Kornneburg. Das ist nicht die richtige Form.

E. Mosan in Wien. Bezüglich der Beuthteilung deutscher Verträge gilt der Grundsatz: Gott schüze uns vor unsern Freunden!

Treue Abonnetin. In Verfahrnen Nachschiede aus Sammel fortzuschaffen ist auf Seite 226 b. Bazar, Jahrg. 1873 (Chiffer Langi. Abonnetin in Offenbach), das Bleichen der Wäsche auf Seite 50, Jahrg. 1872 (Chiffer H. S. in Gr. B.) angegeben worden.

N. v. P. Gr. K. Zu den besten Rasenmähern für Park und Garten gehört die Amerikanische Rasenmä- Maschine, welche leicht und bequem in der Handhabung, sowohl auf ebenem, als auf wellenförmigem Boden zu verwenden ist. Die Maschine ist in E. Cohn's Magazin für Haus- und Küchen-Einrichtung, Berlin, C. Hausvoigteiplatz 12, in fünf verschiedenen Größen vorräthig. Die kleinste Nummer dieser Maschine ist so leicht zu handhaben, daß in England vielfach Damen sich derselben zur nützlichen Unterhaltung und, so zu sagen, zur heiligmäßigen Übung bedienen. Der Preis einer solchen Maschine beläuft sich auf 27 1/2 Thlr. Von Gartenspritzen würden wir die neue Trittspritze der Hydroette vorziehen; die Trittspritze ist bei verhältnißmäßig großem Effect und weittragendem Strahl äußerst bequem und mit geringstem Kraftaufwand in Bewegung zu setzen. Diese Spritze ist englischer Erfindung, auch in Wien ausgefellt und ebenfalls vom Hoflieferanten E. Cohn in Berlin zu beziehen.

### Beantwortungen.

Zu Frage 6. K. in B. Schuppen von Weisfischen, wenn sie frisch sind, kauft in größeren Quantitäten und zur Anfertigung künstlicher Perlen Franz Wuracher in Wien, Mariahilf, Königsgasse 5.

Zu Frage 10. Pl. M. — Abonnetin in A. Zur Verhütung von Explosionen hat Mechaniker Steinbrink in Stettin eine bei jeder Petroleumlampe unschwer anzubringende Vorrichtung erfunden. Sie besteht, die durch Erwärmung des Behälters dem Petroleum entziehenden entzündlichen Gase so zu entfernen, daß sie zum brennenden Dichte gar nicht — oder doch so wenig als möglich in die Nähe der Flamme kommen. In dem Behälter erhält der übrige, messingene Kapellverschluß eine schräge Durchbohrung, welche den oberen, luftgefüllten Raum des Petroleumbehälters mit der kühlenden Außenluft — außer und unterhalb der Basis des Cylinders in Verbindung bringt. Ferner ist die Dichtschraube nach unten verlängert bis kaum 1 Zoll Abstand vom Boden des Behälters. Diese einfache Vorrichtung brachte mir der Klempner für wenige Groschen an der Lampe an.

Dr. M. S. in S. Zu Frage 12. A. M. in B. Ein einfaches, bei uns mit vielem Erfolg angewendetes Mittel, zerbrochenes Porcellangeschirr, auch Milchglasgloden u. dergleichen zusammenzusetzen, ist folgendes: man bestreicht die Bruchstücke mit der Oelfarbe, welche als Kremsereiß (Weißer in Feinweiß abgerieben) von den Malern gebraucht wird, drückt die Bruchstücke fest aufeinander, mischt mit einem Tuch das überflüssige, aus dem Sprung herauszukommende Bindemittel ab und stellt den gekitteten Gegenstand dann an einen warmen Ort (etwa über dem Küchenherd) drei bis vier Wochen lang auf. Ein so gekittetes Gefäß hält unglaublich viel aus. Das Kremsereiß bekommt man in jeder Kunsthandlung; der Tabulus kostet 7 1/2 bis 10 Sgr.

### Aufgaben.

- Wie kann man aus reifen Stachelbeeren eine wohlschmeckende und haltbare Conserve bereiten?
- Bermag man den schwarzen Johannisbeeren (Hjbeeren) den widerlichen Geruch und Geschmack zu nehmen, so daß dieselben gleichfalls, sei es als Mus, Saft oder Marmelade verwendet werden können? In Russland soll man einen wohlschmeckenden Syrup aus diesen Beeren bereiten.
- E. S. in B. 19. Ich bitte um Angabe einer Vorschrift zur Bereitung von gutem Fußbodenlack. Nach Recepten, welche in Büchern und gewerblichen Zeitschriften enthalten, habe ich, so weit ich dieselben versucht, keinen brauchbaren Lack bereiten können.
- E. F. in S. 20. Auf welche Weise wird im Allgemeinen dabei verfahren, Kanarienvögel zu allerlei kleinen Kunststücken abzurichten? Existirt über das Abrichten und Zähmen dieser und ähnlicher Stubenthiere ein empfehlenswerthes Buch?
- Martha in P. 21. Man soll in einem sonnigen Zimmer, ohne sonderliche Mühe, Weintrauben in gewöhnlichen Blumentöpfen ziehen können. Bermag eine Leserin des Bazar aus eigener Erfahrung darüber nähere Mittheilung zu machen? Eine Leserin, die keinen Garten besitzt.