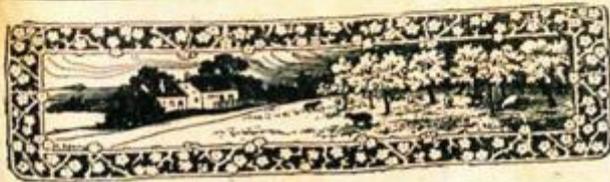


Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vermischte Nachrichten - Briefkasten

[urn:nbn:de:bsz:31-190089](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190089)



Das blaue Wunder.

Von Eugen Kirckpfeuing, Würzburg.

Was — ihr glaubt es nicht, daß sie tollen Schabernack liebt? — Hört Ihr denn ihr Lachen nicht, wenn wir ihr mit genagelten Schuhen und Bergstöcken auf den Leib rücken, sie mit Mikroskop und Teleskop begucken, über ihren Lebenswandel dicke Bücher schreiben oder gar reiche Männer Gesellschaften gründen, sich über die zahlreichsten Privatangelegenheiten dieser Zauberin zu erkundigen? Wieviel Rätsel hat sie uns schon aufgegeben; ganz große, daß den einen um die Lösung bange wurde und andere voll Sehnsucht in Liebe zu ihr entbrannten. Und wie sie uns neckt mit tausend Kleinigkeiten, lehrt sie uns schmücken mit ihrem eigenen Schmucke, heißt uns singen ihre Lieder — nach ihrer Pfeife tanzen? Hört Ihr ihr Lachen nicht?

Doch horcht!

Zwei Männer mit grasgrünen Rucksäcken kletterten aus dem Sonntagfrühzug — wenige Stationen von der steinernen Stadt — für die hungrigen Mäuler zuhause Brunnkresse zu suchen.

Gleich an der Haltestelle umflüsterte sie der Vorfrühlingswald mit seinen Geheimnissen. Erst hielt er mitleidig den Atem an vor diesen Stadtgeschöpfen mit den zerquälten Mienen, in denen sich die Mauerwände spiegeln. Dann huschte ein feines Lächeln über die hohen Fichtenwipfel — ein ganz leises Lächeln — aus Frühnebelseide und Sonnenglanz gesponnen und die Zweige schaukelten neugierig wie grüne, zottige Häuse hin und her. Kichernd hüpfte im Gestänge der Sträucher am Wege der Wind. Schneeflecke blitzen auf den aschgrauen Rücken der Waldwiesen wie vom Himmel geworfenes Linnen, zartes Leben vor Gefahr zu schützen. Haselbusch und Salweide aber hingen schon kokett ihre Schmuckstücke aus.

In den weiten Räumen probten auf kahlen Nestern kleine Sänger wie bewegliche schwarze Notenpunkte ihre Stimmen — nur in kurzen Sätzen — erste Proben! Als wären die Kehlen noch nicht ganz aufgetaut oder genierten sich, in diese Stille schon so hineinzutrillern, wo doch die geschwägigen Quellen da drunten noch in ihre weißen Hüllen eingewickelt, schlummern, nur im Traume kurz ein wenig murmeln.

Und auch die Frühaufsteher Gänseblümchen lugten aus ihren Morgenkrausen erst verstohlen in das Licht.

In dieses Geflüster hinein schleppten die zwei Stadtmenschen ihre lauten Sorgen um die hungrigen Mäuler zuhause. Spähten und horchten auf verborgene Wasser, dort den Schatz der Brunnkresse zu heben. Sie hörten nicht, als sie einem versteckten Bächlein die Schneekappe wegriffen, die es sich den Winter über aufgesetzt, daß drei Struwelköpfe der alten Weiden vor Berggnügen meckerten. Sie verstanden nichts von des Bächleins plaudernder Abwehr. Sie griffen nur voll Bier

nach der wogenden Fülle frischgrüner Blätter, die sich im eilenden Wasser so wohligh gebadet. Nur damit beschäftigt, die Rucksäcke mit Brunnkresse vollzustopfen, waren sie seelenvergnügt, weil die Fülle kein Ende nahm. Überall wo sie das Bächlein der Schneehaube beraubten, sproßten diese grünen Kräuter! Sie bedauerten, daß sie nicht auch Weib und Kinder mitgebracht, um den Segen in Körben und Säcken heimzutragen. So kam es, daß trotz der geblichen Rucksäcke das schimpfende Bächlein seiner Vorfrühlingszier nur wenig beraubt war.

Auf dem Heimweg sahen die Zwei nicht links, noch rechts; sie schwägten von der Arbeit in ihren Betrieben unb vom Nutzen der Brunnkresse.

Und sie hörten das Lachen nicht! — —

Eine halbe Woche lang dekorierte das Gemüse aus dem Vorfrühlingswald den Mittags- und Abendtisch der beiden Familien. Es schmeckte allen; die Gaumen der Armen sind nicht verwöhnt. Nur klein Mariechen wollte am zweiten Tage nichts mehr wissen von diesem Frühlingsgemüse: es kratzte so im Halse . . .

Da begab es sich, daß ein heiterer Junitag die zwei Familien in den frohbunten Sommerwald hinauszauberte: alt und jung, groß und klein. Auf den baumfreien Wiesen wogte das festliche Weiß der Margueriten. Summendes Kleinvolk vergnügte sich unter den violetten Karnevalskappen des Salbei. Alle Orchester spielten in Fortissimo und die Sonne warf übermütig goldene Bälle unter das märchendunkle Grün des Waldes.

Der Kuckuck lockte, — bald fern, bald nah. Der Schalk saß ihm in der Kuckuckskehle. Und der Kuckuck führte die ganze Gesellschaft just an das Bächlein, dem die Zwei im Vorfrühling die Schneehaube stahlen, den Brunnkressschatz zu heben.

Das glitzernde Wasser lachte helle Tränen über die jäh verwunderten Augen dieser Menschenkinder.

Was sahen sie nur?

Viele tausend blaue Bergigmeinnichtsternchen saßen auf dem vermeintlichen Brunnkresskraut — so blau wie der heitere Junihimmel, als wären sie aus ihm in das Wunderbächlein gefallen und guckten nun wieder hinauf in das blaue Gezelt — enggedrängt wie unschuldige Kinder . . .

Enggedrängt im ganzen Bächlein hinauf!

Da wußten alle, was Mariechen so im Halse kratzte: Sie hatten die Blätter vom Bergigmeinnicht gegessen und schauten jezo das blaue Wunder. — — —

Bermischte Nachrichten.

Hopfenreben werden den mittelfränkischen Produzenten jezt von den Korbmachern bereits bis zu 17 und 18 Mk. der Zentner abgekauft. Sie haben dieselben zu einem großen Teil bereits abgegeben. Die Bindfaden- und Fasernfabriken können ihnen nur bis 4 Mk. den Zentner zahlen, da sie nur die oberste Schichte der Reben zu Fasern verarbeiten können und viel Abfall haben. Andererseits können die Produzenten Hopfenbindfaden für Anknüpfen im Frühjahr nur erhalten, wenn sie Reben an die Fabriken veräußern.

Es gibt nichts Neues unter der Sonne! Wer von uns denkt nicht sehnsüchtig an die Zeit, wo die Bissen soviel größer waren? Wer überträgt diese schöne Erinnerung nicht auf die Zukunft und wünscht — vielleicht heimlich seufzend —, es möchte bald anders werden?

Vergleiche aus allen klassischen Zeiten müssen dienen, die Durchhaltebestimmung zu stärken. Griechen und Römer gelten den Gymnasialprofessoren für unerreichbare Beispiele heldenhafter Gesinnung. Vom trojanischen Kriege bis zur Schlacht im Teutoburger Wald werden alle Ereignisse umgewendet und auf unsere Zeit angewandt.

Da ist es erfrischend, einmal aus klassischem Munde eine Sprache zu hören, die wir gewöhnlichen Sterblichen besser verstehen als das pathetische Getue von säbelkräftigen Helden und ihrem Anhang. Aristophanes, der arge Spötter, hat auch Kriege erlebt. Es ging zu seiner Zeit im schönen Athen drunter und drüber. Als der erste pelonnesische Krieg — er hat zehn Jahre gedauert — durch den Friedensschluß des Nikias beendet war, redete Aristophanes die Friedensgöttin also an:

Laß schauen uns wieder die Fülle des Markts,
Großmächtige Zwiebeln und Knoblauch, dazu
Frühgurken, Melonen, Granaten!
Die Bötter, o laß sie uns wieder sehen,
Mit Gänsen und Enten und Schnepfen bespacht;
Laß nahen mit Kapaischen Aalen gefüllte
Fischkörb', und erlaub' uns, in Hausen um sie
Uns zu drängen, herumzustößen und schreien.

Der Magen scheint folglich auch schon dreihundert Jahre vor unserer Zeitrechnung eine Rolle im menschlichen Dasein gespielt zu haben. Aristophanes hat eben die Menschen gekannt und keine Helden gesucht, wo keine sind.

Gegen die Preistreibereien mit Heilkräutern wendet sich das bayer. Ministerium des Innern in einer an die Kreisregierungen gerichteten Entschliebung vom 22. Nov. 1917. Im Handel mit Kräutern für Gesundheit, insbesondere mit Pfefferminze, daneben auch mit Fenchel und Kamillen, häufen sich in der letzten Zeit die Klagen über übermäßige Preissteigerungen. Als Hauptanbaugesbiet für Pfefferminze kommen in Bayern die Gegend zwischen Speyer und Neustadt a. S. sowie die Burghasloch und Ottoheuren in Betracht. Für Pfefferminze werden Preise von 10 Mk. ja sogar von 17 bis 30 Mk. für ein Kilogramm gefordert, während etwa ein Teerherstellers als angemessen zu bezeichnen wäre. Auch im Handel mit Majoran wurden starke Preistreibereien, insbesondere in den oberfränkischen Maingebieten, wahrgenommen. Ebenso haben die Verhältnisse, die beim Handel mit der diesjährigen Ernte der Baldrianwurzel obwalten, zu heftigen Klagen Anlaß gegeben. Als Hauptanbauorte für Baldrian kommen in Bayern die Gegenden von Schweinfurt und Würzburg in Betracht. Nach verschiedenen glaubwürdigen Darlegungen werden auch für Baldrianwurzel von gewerbsmäßigen Aufkäufern den Bauern übertrieben hohe Preise geboten. Ähnliche Verhältnisse, wie sie sich beim Handel mit Eibischwurzel entwickelt haben, sollen für den Handel mit Baldrianwurzel zu befürchten sein, die hauptsächlich in der Gegend

von Nürnberg, Würzburg und Schweinfurt angebaut werden. Die Behörden (Kommunalverbände, Distriktsverwaltungsbehörden) wurden angewiesen, jeder Preistreiberei bei derartigen wichtigen Heilkräutern auf das entschiedenste entgegenzutreten.

Ein Mehlersatz. Uebrig geblieben gekochte kalte Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und auf ein Kuchenblech gelegt, das man vorher mit Pergamentpapier bedeckt hat. Dann schiebt man das Blech in eine lauwarme Röhre und läßt die Scheiben langsam trocknen, aber nicht rösten. Wenn sie vollständig trocken geworden sind, daß sie sich leicht brechen lassen, so werden sie auf einer Kaffeemühle zu feinem Mehl gemahlen, das sich sehr gut zu Backzwecken eignet. Ein Pfund des auf diese Weise gewonnenen Mehles vermischt man mit zwei Backpulvern, zwei Tassen Milch, die man aus Trockenmilch gewinnt und einigen Löffeln Zucker. Diese Masse gibt einen sehr schmackhaften Kuchen, den man durch Zusatz einiger Löffel Eiersatz eine schöne gelbe Farbe geben kann.

Ein Vorschlag besonders für Volks- und Anstaltsküchen. Bei den jetzigen Verhältnissen, wo die Gemüse knapp sind und ein großer Teil von den vorgeesehenen Kartoffelmengen durch Mehlprodukte ersetzt werden müssen, wird es ja schier unmöglich, eine Kostform mit genügendem Ueberschuß an Basen aufzustellen. Ich möchte daher auf einen alten Vorschlag zurückgreifen, der, wie ich höre, auch von Frau Hedwig Seyl in den Berliner Volksküchen mit gutem Erfolg erprobt worden ist. Alle Gemüse und alles Wurzelwerk, alles Fleisch spült man vor dem Zurichten sehr gründlich, um Sand, Schmutz usw. zu entfernen. Die dann beim Zurichten sich ergebenden Abfälle, sowie event. Fischgräten werden am besten unter etwas erhöhtem Druck einige Stunden mit ziemlich viel Wasser gekocht. Um die Ausbeute zu vergrößern, kann man die meisten Gartenunkräuter, wie Melde, Brennesseln, Giersch, Vogelmiere, Wegerich, Löwenzahn u. a. Pflanzen auch mit auskochen. Man erhält so einen „Fleischertrakt“ von hervorragendem Wohlgeschmack, der aber im Gegengewaltigen Ueberschuß an anorganischen Basen besitzt. Diese Brühe leiht man ab und verwendet sie statt Wasser bei der Zubereitung von Beigüssen, Suppen und allen Mehl-, Grieß- oder Graupenspeisen.

Ragnar Berg.

Briefkasten.

Herrn Baron O. Cannstatt. Der Pilz- und Kräuterfreund kann durch den Verlag, die Post und alle Buchhandlungen bezogen werden. „By“ ist das amtliche Zensurzeichen für genehmigte Ausfuhr.

Herrn Schwag. Münch. Kultur und Anzucht von Pfefferminze aus Samen wird demnächst behandelt werden.

Herrn Haake. Berlin: Auskunft über Herstellung von Kräutertabak folgt in nächster Nummer.

Anfrage: Wer kann uns nähere Auskunft über Mischung, Behandlung, Herstellung und Bezug von sogenannten Kriegstabak geben?

Verlag von H. Henning jr., Druck von F. Beißwanger, beide in Nürnberg.