Offener Schreibebrief von Lizzie Hanfstengel.

No. 342. Well, Mister Edithor, heut solle Se en Riepohrt hen iwwer unser Riehörsel un unsere Ohpening Reit. Ich will alle Vorworte omitte un will Ihne e Diskrippschen gewwe, for daß Sie selbst en Eidie forme könne, wie es gewese is. Zuerscht will ich in kurze dürre Worte sage, daß unser Dreß Riehörsel nit ekstra fuckzeßfull gewese is; mer hen doch for Woche unsere Leins gelernt, awwer wie mer for das Riehörsel an die Stehtsch komme sin, do hen mer all do gestanne wie die Ochse inFront von e neues Barndohr. Der einzige Mensch wo seine Leins gekennt hat, das war der Philipp, was mein Hosband is, un der hot nicks zu sage gehabt, der hot blos mitgewirkt wo es in den Buch gesagt hat: „Allgemeines Gemormel".

Unser Thierecktor hat gesagt, mer sollte das nit meinde, das wär e gutes Sein un es wär e Ruhl, daß wenn die Dreßrihörsels schmuht gehn dehte, die Performens gewöhnlich an den Bomm wär. Mer sollte nur noch emol mit alle Gewalt unsere Parts studiere un dann deht es gehn. Biseids das hätte mer bei die Performenz auch en Prompter un an den könnte mer dorch dick un dünn diepende. Er hätt schon Aecktersch gesehn, wo e internähschenell Repputehschen hatte un wo ihre Reppetehschen nur ihre gute Lucks un den Prompter zu verdanke hätte. Ich hen gefragt, wen er for en Prompter hätt un da hat er gesagt, es wär ein alter Mann, wo nit mehr gut sehn könnt un auch in den deitsche nit ekstra gut gepohstet wär. Dafor könnt er awwer wischpere, das deht einiges biete un das wär für en Prompter das Mehn Ding. Well, ich hen dann weiter nicks mehr gesagt, awwer for ein Ding sin ich doch froh gewese, un das is, daß meine Suhts so fein geguckt hen. Ich hen off Kohrs auch en ganze Peil Geld dafor gespend, awwer das macht nicks aus. Ich hen gedenkt, wenn mer mit unseren Schoh an die Rohd gehn, dann duht sich das bezahle.

So, also jetzt zu ie Performenz! Ei tell juh, unser Schoh war der Taht von die Taun un die Leut sin geströmt komme, als wenn se ebbes geschenkt dehte kriege. Ich hen genohtitzt, daß e ganze Latt Piebels mit kleine Päckelsches komme sin; ich hen zuerscht gedenkt, daß se mehbie en Lonsch mitgebracht hätte, awwer später hen ich different ausgefunne. Ich kann Ihne sage, das Haus war gepäckt un wie die Muhsick gestart hat, die Ofedhier zu spiele, da ware se all maischestill. Jetzt is der Körten in die Höh gepullt worde un wie die Piebels die Stehtschsettings gesehn hen, do hen se gelacht, wie krehsig. Un ich hen doch schuhr genug gedenkt, es deht arig gut gucke, bikahs der Thierecktor hat doch e paar Mauntens dahin gewichst mit die unnergehende Sonn, die hat geglüht, als wie den Wedesweiler seine Nos am Samstag Obend. Un die Racks wo an die Stehtsch ware! Wei die Kids hen so viele Bricks an die Stehtsch geschleppt gehabt daß mer e Brickjahrd mit hätt starte könne. Un dann hatte mer Heh un Stroh erum gelegt, wei es hat auteseit geguckt, un die dumme ungebildete Mensche hen gelacht!

Well, das Stück hat gestart un es is alles gut gange. Of Kohrs hen die mehrschte von die Aecktersch ihre Leins e wenig aufgemickst, awwer der Prompter mit sein Wischpere der hat se all aus die Verlegenheit geholfe. Dann sin ich komme. Die Piebels hen e Neus gemacht, daß ich nit alleins mich sonnern auch den Prompter nit gehört hen. Ich hen zuerscht gedenkt, das wär Ablaus, awwer es is nur Neus gewese un ich hen auch bald genohtitzt, daß die Kraut nur Fonn hat hen wolle. Es is awwer alles ganz gut gange bis die Sprach auf den Helmet is komme. Sie wisse doch Mister Edithor, daß ich mich auf den Helmet sterze muß un sage muß: „Gebt mich den Helm, bikahs er belangt zu mich!" Well, ich hen mich auch hingesterzt un hen ein von die Aecktersch den Helm aus die Händ gerisse un da is doch das verdollte Ding an den Flohr gefalle un hot gerättelt, als wann mer en tinnerne Waschbeuler aus den dritte Stock an den Seidwaht falle läßt. Ich bücke mich, for ihn aufzupicke, un bei den plötzliche Effort is mich ebbes gebostet un ei tell juh, die Gäng hat nit mehr gelacht, no, se hat gehallert un gekrische. Die Fellersch hen die Hüt in die Luft geworfe un dann is der feierliche Moment komme, wo ich ausgefunne hen, was se in ihre Päckelsches mit gebracht hatte: Käbbitsches un Onjiens, un rattene Ehts, (Anm. der Redaktion: Wie unsere geschätzte Mitarbeiterin erwarten kann, daß die zu solchen Anlässen benutzten Eier bei den hohen Preisen „strictly fresh" sind, können wir nicht verstehen) un denke Se emol, der ganze Garbetsch kam an die Stetsh gefloge un zwar in die Deireckschen von wo ich gestanne hen! Ich brauch wohl nit zu sage, daß mich e ganze Latt gestrocke hat un wenn Se denke, daß ich so mähd war wie en Stier, dann sin Se nit viel aus den Weg. Ich hen den Helm genomme un hen ihn en Schlenker in das Abdithorium gewwe, daß er mit en ferchterliche Kräsch an den Kopp von die Haupt-Radoumacher geländet is. Well, das hats gesettelt. Die Bolies un der Petroliumwage sin geholt worde. Mer hen den Körten erunner gelasse un so schnell wie en Hund gauzt ware mir Aecktersch piebel an die Stritt. Wie die Bolies komme is, do war die Stehtsch so klier als wenn en Zeitluhn driwwer gange wär. So is unser Schoh zu End gange. Blos der Wedesweiler hat geschmeilt. Der hat e Bißneß gedahn, wie er es in sei ganzes Lewe noch nit gedahn hat un am nächste Morge um acht Uhr war sein Tscheunt noch ganz voll Mensche un denke Se, mein altes Rindvieh von Philipp hat dabei gesosse! Ich glauwe, unsere Kompenie werd jetzt aufbreche, odder mehbie mer duhn uns an die Rohd e kunstsinnigeres Publikum suche. Mit beste Riegards

Yours
Lizzie Hanfstengel.

Mißverstnaden.

Der kleine Benno ist unartig gewesen und Mama rückt ihm mit dem Stock zu Leibe; da ergreift der Kleine schleunigst die Flucht und rettet sich unters Bett. Das hat Papa gesehen, und gehorsam, wie er stets seiner Gattin gegenüber ist, will er ihr beistehen, und macht sich sofort daran, ihn hervorzuholen.

Papa (unter das Bett kriechend): „Da bist Du ja, Du Schlingel!"

Benno (flüsternd): „Ja, Papa, will sie Dir auch was thun?"

Widerlegt.

Wirth: „Ich muß sagen, ich bin mit Ihnen gar nicht zufrieden."

Koch: „Aber Sie annoniren doch überall: Vorzügliche Küche."

Die neue Hutmode.

Dame (zu ihrem Begleiter): „Sieh doch nur diesen gräßlich auffallenden Hut; ist der nicht geradezu lächerlich?"

Er: „Aber, wo denn nur, ich sehe ja gar nichts Auffallendes?"

Sie: „Ich meine den der Dame, die dort am Schaufenster steht."

Er: „Aber der erscheint doch sehr klein und einfach..."

Sie: „Mein Gott, na ja, eben deshalb!"

Ein geistreicher Diener.

„Joseph, wer ist gekommen?"

„Herr Apropo, gnädiger Herr."

„Wer? Kenne ich nicht."

„Gnädiger Herr haben ein kurzes Gedächtniß. Herr Apropo war doch erst gestern bei uns."

„Bist Du verrückt geworden?"

„Aber um Himmelswillen! Gnädiger Herr haben doch gestern zu ihm gesagt: Apropos, Du könntest morgen bei mir frühstücken!"

Komplizirt.

Zwei Irländer geben sich Räthsel auf.

„Was ist das", fragt der eine. „Es läuft im Hofe herum, hat Federn, zwei Beine und bellt wie ein Hund.

„Zu schwer für mich", antwortete der andere nach einer nachdenklichen Pause. „Wie ist die Lösung?"

„Eine Henne."

„Ja, das ist fein; aber wie kommt das Hundegebell zur Henne?"

„O, das habe ich blos hinzugesetzt, um das Räthsel etwas schwerer zu machen."

Wehe dem Menschen, der nur ein Jäger ist nach Brot, Geld oder Ehre, der nicht eine einzige Liebhaberei hat.

Frech.

Fräulein: „Pfui, schäme dich, Junge, wie kannst du dem armen Vogel seine Kleinen rauben."

Junge: „Na, Freilein, ick will mir doch ooch eenen uff'n Hut stecken, wie Sie."

Aus der Siebenhügelstadt.

Rom gefällt mir nicht nur wegen der hier ausgebreiteten Kunst, noch herrlicher scheint mir das römische Leben. In diesem Punkte gibt es überhaupt nur zwei Städte auf Erden, wo man leben möchte: Rom und Paris. Paris aber ist einem Deutschen recht unleidlich, so sehr sich die Verhältnisse auch gebessert haben. Schließlich ist der Deutsche dort noch immer nur geduldet, und das ist wahrlich kein angenehmer Zustand. InRom dagegen ist er der Herr und wird von keinem Menschen für minderwerthig und unterklassig gehalten. Selbst ohne jeden anderen Grund würde ich also, wenn ich könnte, wie ich wollte, lieber in Rom leben als in Paris.

Dazu kommen aber noch allgemeine Gründe, die nicht nur den Deutschen angehen. In Paris wird der Fremdling schauderhaft ausgebeutet, in Rom ist das nicht der Fall. Von den Museen und dem daselbst verlangten Eintrittsgeld sehe ich hier ab und rede nur von den Speisehäusern und Trinklokalen. In Paris gibt es tausend und abertausend Restaurants, die nur für den fremden Besucher, gleichviel ob er aus dem Auslande oder aus der französischen Provinz kommt, eingerichtet sind. Man ißt da sehr schlecht für theures Geld. Am schlimmsten ist es in der Umgebung von Paris, wo dieGastwirthe lauern wie die reißendenThiere hinter Busch und Heck, um die armen Wanderer wegzuschnappen. Um ihrer Beute desto sicherer zu sein, schaffen sich diese Pariser Restaurants einen Oberkellner an, der mit seiner kalten Unverschämtheit dem unglücklichen Spießbürger ungemein imponirt. Mit vernichtendem Hoheitsblicke frägt dieser Imperatbr des Restaurants den Fremdling, der sich ängstlich auf der Speisekarte die bescheidensten und billigsten Sachen zusammensucht, ob er nicht dies oder jenes bestelle, und dabei erdrückt er das Opfer dermaßen mit seiner vornehmen Herablassung, daß der Unglückliche zu allem Ja sagt und die theuerstenDinge bestellt, nur damit der aristokratische Oberkellner nicht eine allzu geringe Meinung von ihm habe.

So etwas gibt es weder in, noch bei Rom. Nirgends wird man von unverschämten Kellnern im Frack zu hohen Ausgaben genöthigt. Allerdings fängt es auch hier schon an, etwas anders zu werden Früher war eines der angenehmsten und herrlichsten Speiselokale Santa Prisca, wo man auf einer hohen Terrasse oben auf dem Hügel saß und hinüberschaute über Rebenhügel und grüne Gärten nach den Ruinen der Kaiserpaläste auf dem Palatin. Dazu aß und trank man die trefflichsten Dinge von der Welt, die Wirthin war gemüthlich und familiär, und die Rechnung blieb immer auf sehr bescheidener Höhe. Jetzt haust dort eine ganze Schaar befrackter Kellner, elektrisches Licht strahlt überall, an allen Tischen wird deutsch, englisch und französisch gesprochen u. die Sache ist recht ungemüthlich, obgleich der wunderbare Blick der gleiche geblieben ist. Und selbst in diesem Fremdenlokal sind die Preise immer noch lächerlich niedrig, verglichen mit dem, was man an einem solchen Orte in Paris, London oder Berlin zahlen müßte.

Mit Santa Prisca ist es also nichts mehr, aber darum fehlt es nicht an urgemüthlichen Lokalen in Rom, wo die Wirthin selber kocht, der Wirth den Keller besorgt, dieTochter die Speisen aufträgt. Ich könnte Ihnen gleich drei oder vier nennen, aber das hat man mir streng verboten, denn dieLeute, die dortStammgäste sind, wollen nicht von den Touristen aus ihrer Gemüthlichkeit aufgeschreckt werden. Und wahrscheinlich haben sie recht damit: Wenn man die Reize von Santa Prisca nicht in die Zeitungswelt hinausposaunt hätte, gäbe es auch heute da noch keinen Kellnerfrack, und nach wie vor äße man da die herrlichsten carciofi à la giudia und tränke den süßesten Frascati. Ich nenne also kein Lokal, aber das ist auch nicht nöthig, denn es wimmelt in Rom von solchen Kneipen, wo man ausgezeichnet ißt und trinkt und das für ein lächerlich geringes Geld.

Die Franzosen und andere Leute sind davon überzeugt und sehen es als ein unleugbares Axiom an, daß die französische Küche die beste von der Welt ist und daß man in Paris besser ißt als sonst irgendwo in der Welt. Das mag seine Richtigkeit haben für die Millionäre, die für jedes Mittag- oder Abendessen zwanzig Franken oder mehr ausgeben. Diese Leute essen in Paris ganz sicher besser als in Berlin, London und New York. Für Wien möchte ich allerdings auch das bezweifeln. Aber was gehen mich die Leute an, die für zwanzig Franken zu Mittag essen: Ich esse für zwei Franken, und wo ich das am besten kann, da ist für mich die Küche die beste. Und das ist in Rom und allgemein in Italien der Fall. Ein Mensch, der in bescheidenen Verhältnissen lebt, hat es in Italien viel besser als in Frankreich, trotz der gerühmten französischen Küche.

Außerdem ist das alles Geschmacksache. Was ist spezifisch französisch in derKüche? Vermuthlich die verschiedenen Ragouts, die Civets de lapin und ähnliches. Denn die Fleischbrühe und das Suppenfleisch, die von den Franzosen für ihre ureigene Erfindungen gehalten werden, hat es sicher schon gegeben, ehe es Franzosen gab, Braten wird in England besser gemacht als in Frankreich, in der Zubereitung der Kartoffeln und anderer Gemüse reichen die Franzosen den Deutschen nicht das Wasser, die Wiener machen Mehlspeisen, vor denen sich die ganze französische Küche verkriechen muß, und die Italiener haben die Zubereitung ihrer verschiedenen Nudeln, als da sindMaccaroni, Spaghetti, Lasagne usw. ad infinitum auf die höchste Stufe der Vollkommenheit gebracht. Außerdem machen sie Gemüse, daß einem das Wasser im Munde zusammenläuft, wenn man nur an ihre wunderbaren zarten Artischocken und Spargeln denkt.

Und dann der Wein: Hier kann sich nur noch die Pyrenäenhalbinsel mit Italien vergleichen. Es ist eine Schande, wenn in einem Lande wie Frankreich, wo so viel Wein wächst, daß die Winzer ihn gar nicht los werden können, trotzdem mehr gepantscht und vergiftet wird als sonst irgendwo auf der Welt. Die Franzosen brauchten nur ihren Weingiftmischern das Handwerk zu legen, und sofort hätte dieNoth der Winzer ihr Ende erreicht. Anstatt das zu thun, fahren sie eifrig fort in ihrer Sudelei, und in den bescheidenen Restaurants wird einem ein Trank vorgesetzt, vor dem der schlesische Zecher mitsammt seinem Teufel ausgerissen wäre. Wie anders ist es dagegen auf den beiden Halbinseln! Nur schade, daß die spanische Küche so elend ist. Mit dem Nationalgericht der Olla podrida kann sich nur befreunden, wer einen eisernen Magen hat und die Flintenkugeln der Garbanzos verdauen kann. Der Wein ist freilich gut, und vom Schmieren wissen die Spanier und Portugiesen nicht mehr als die Italiener.

Der italinische und ganz besonders der römische Wein aber schmeckt doch noch besser als der spanische und portugiesische. Der Frascati geht einem ein wie Muttermilch, und wie man in München erst lernt, was eigentlich Bier ist, so kann man erst in Rom erfahren, wie eigentlich ein wahrhaft süffiger Tischwein schmeckt. Auch der rothe ist ausgezeichnet, und ich begreife es, wie man sich für den Chianti begeistern kann, aber mir gefällt der Frascati am besten, dessen wunderbar schöne tiefgoldene Farbe allein schon ein wahres Gedicht ist. Die Franzosen können einem leid thun, wenn man bei diesem Weine sitzt und an das Wesen denkt, was in der Welt mit dem französischen Wein gemacht wird. In ganz Frankreich wächst nichts, was sich diesem Weine vergleichen ließe, weder in Burgund noch an der Gironde, weder in der Champagne noch im Herault. Was nützt es mir, daß ich in Frankreich für drei Franken eine sehr gute, für zehn Franken eine ausgezeichnete Flasche Wein erhalte! In Rom zahle ich siebenzig und achtzig Rappen für den Liter, mehr dürfte man auch in Frankreich für einen guten und trinkbaren Wein nicht zahlen müssen. Aber mit ihrem wahnsinnigen Schutzzoll haben die Franzosen alles dermaßen in die Höhe getrieben, daß es im größten Weinlande der Welt guten Wein nur für die Wohlhabenden und Reichen gibt. Die anderen müssen chemische Brühen trinken.

Das einzige, was am französischen Tische besser ist als am italienischen, ist das Brot. In Frankreich ist das Brot ausgezeichnet, und das ist wohl auch der Grund, daß in Frankreich mehr Brot gegessen wird, als sonst irgendwo auf der Welt, — oder umgekehrt: das Brot ist gut, weil so viel davon gemacht und gegessen wird. Für den Franzosen ist das Brot das, was die Garbanzos für den Spanier, die Kartoffeln für den Deutschen, die Maccaroni für den Italiener sind; bei jeder Mahlzeit vertilgt der Franzose eine Quantität Brot, die für zwanzig Italiener oder Deutsche ausreichen würde. Die Italiener haben wie die Spanier, Franzosen und Engländer Weizenbrot, aber sie verstehen sich nicht auf seine Zubereitung, und es ist ebenso schwer und unverdaulich wie das spanische Brot. Desto besser sind aber die Maccaroni und ihre Geschwister, sie und den Wein trifft man auch in der elendesten Kneipe, trifft man in jeder Bauernschenke ganz ausgezeichnet an.

Das ist nun das schöne an der Umgebung von Rom, an der Campagna: Man geht in irgend eine Bauernschenke, und die Wirthin macht uns nicht den geringsten blauen Dunst vor. Sie sagt: Ich habe Wein, Eier, Schinken, Maccaroni, Käse, Brot, weiter nichts! Wenn das den Herrschaften genug ist — Und ob es uns genug ist! Nur her damit! Und dann trägt die wackere Dame auf, daß der Tisch kracht, und alles ist gut, ist frisch, ist ausgezeichnet, und wenn man nachher zahlt, hat man zu vieren oder fünfen fünf Franken verzehrt. Und dabei saß man auf einem Hügel unter einer Laube vor einem in ein altes Grabmal oder gar in einen Tempel eingebauten Hause und hatte den Blick über die groß und unendlich wie das Meer erscheinende Campagna, worin man kaum ein lebendes Wesen erblickt, und wo die alten Aquädukte und Grabmäler sich aus der Erde aufheben wie halb verschüttete Skelette vorsündfluthlicher Riesen- und Urthiere.

Langsam, langsam ändert es sich auch hier. Wenigstens in den am meisten von den Touristen überlaufenen Orten, in Tivoli, in Frascati gibt es schon zahlreiche Wirthschaften, die von den Fremden leben und demgemäß eingerichtet sind. Aber das ist alles gar nichts gegen den Unfug der Restaurants von Paris, wo wirklich ein jedesWirthshaus eine Raubthierhöhle ist, jederWirth einWeglagerer und die Gäste arme Hasen und Kaninchen, die hier in Malepartus ausgeplündert werden. So schlimm, wie es in und bei Paris ist, wird es in und bei Rom in hundert Jahren noch nicht sein. Unsere Kinder und Enkel werden sich also noch des römischen Lebens freuen dürfen. Und in hundert Jahren wird sich außerdem das Pariser Leben, so unglaublich, ja unmöglich dies auch scheint, im gleichen Maße verschlechtert haben, also daß auch dann noch Rom tausendmal schöner und angenehmer sein wird als Paris.

Karl Eugen Schmidt.

Das Reis als Nahrungsmittel.

Ein bekannter Weltreisender kam einst zu Professor Adolf Bastian, dem vor Jahr und Tag verstorbenen hervorragenden Gelehrten und verdienstvollen Leiter des Berliner Völkermuseums, und fand ihn am Schreibtische sitzend im schlichten, hellen Arbeitszimmer des Museums. Die angeregte Unterhaltung währte längere Zeit, endlich fragte der Besucher, ob ihn nicht der Professor begleiten wolle, er verspüre jene bekannte, leere Empfindung in der Magengegend, und man könnte ja schließlich in irgendeinem Restaurant weiterplaudern, essen müsse man ja doch. „Ja, daß bloß zwischen essen und essen ein kleiner Unterschied ist," meinte Bastian lächelnd, „ich muß mit der begonnenen Arbeit fertig werden und muß noch bis spät in die Nacht hinein beim Tintenfaß und den Büchern bleiben." — „Dann lassen Sie sich Ihr Mahl holen, Herr Professor?" — „O nein, in solchen Fällen bin ich stets gut versorgt — sehen Sie, das genügt mir," und er zog die Schublade eines Spindes auf und zeigte auf einem Teller gekochten Reis, „was wären ohne dieses Nahrungsmittel Millionen und aber Millionen Menschen," seinen Wert habe ich auf meinen Fahrten im östlichen Asien kennen gelernt."

Wenn Bastian von Millionen und aber Millionen sprach, für die der Reis das ausschließliche oder bevorzugteste Nahrungsmittel ist, so wollte er nur im allgemeinen dessen Wichtigkeit andeuten; in Wirklichkeit ist fast ein Drittel der Bewohner unsers Erdballes auf den Reis als hauptsächlichste Nahrung angewiesen.

Den Wert des Reises wußte man schon in den ältesten Zeiten zu schätzen. In chinesischen Geschichtswerken aus den Jahren 2800 vor Chr. wird bereits eingehend der Bedeutung der Frucht gedacht und werden Zeremonien beschrieben, die der Kaiser und die höchsten Beamten vorzunehmen haben, um die Götter anzuflehen, dem Lande eine gute Reisernte zu bescheren, Zeremonien, die sich bis zum heutigen Tag erhalten haben, nur daß sie auf den gesamten Ackerbau ausgedehnt wurden. Aber bei diesem spielt ja auch heute noch in den ostasiatischen Reichen der Reisbau die Hauptrolle, so in Vorder- und Hinterindien, auf Java, in China, Japan, Siam. Die Frucht, die viel Feuchtigkeit und Hitze gebraucht, kommt eben am besten in tropischen und subtropischen Zonen fort; nach den ebengenannten Ländern sind noch hauptsächlich Aegypten und Russisch-Zentralasien anzuführen. Indien darf man als das Stammland des Reises betrachten. Von dort aus mag er zunächst nach China gekommen sein. In chinesischen Werken, deren Entstehung um mehr denn 4000 Jahre zurückliegt, wird in langen Ausführungen die Anpflanzung und Bewässerung der Frucht beschrieben und werden die Einkünfte berechnet, die das Kaiserhaus von den Abgaben der Reisernten empfängt. Diese Abgaben bestehen noch heute und bilden einen sehr erheblichen Teil der Einnahmen des Kaiserlichen Hofes, gleich den Zöllen, denen die nach vielen Tausenden zählenden Reisboote auf den natürlichen und künstlichen Wasserstraßen des Reiches der Mitte unterworfen sind. Wie hoch man in China den Reis als allgemeinstes Ernährungsmittel schätzt, geht daraus hervor, daß jegliche Ausfuhr aufs strengste verboten ist. Von China aus wurde die Frucht nach Innerasien, Korea wie Japan eingeführt, von Indien aus nach Ceylon und Persien, von dort nach dem vordern Asien. Araber sorgten dann für eine weitere Verbreitung nach Sizilien und Italien, sowie nach Spanien.

Während in Britisch-Indien durch die englische Verwaltung die Reiskulturen schon vielfach nach modernen Prinzipien eingerichtet sind und Maschinen als Hilfskräfte herangezogen werden, findet sich in China und Japan meist noch der uralte Betrieb, der schon längst nicht mehr die heutigen Ergebnisse gewähren würde, wenn nicht der erstaunliche Fleiß der Bewohner die Ergiebigkeit des Bodens immer wieder und wieder unterstützte. Die etwa einen Monat alten und einen Fuß hohen jungen Pflanzen, die aus den Samenkörnern auf besondern Beeten aufgezogen wurden, werden im Frühling auf bewässerte Felder verpflanzt, deren Boden vorher umgepflügt worden, und zwar steckt man in geringen Zwischenräumen je sechs bis acht Pflanzen zusammen. Rasch sprießen sie empor, und das Auge erfreut sich an dem frischen Grün, das sich oft meilenweit erstreckt. Da die für den Reis so wichtige Regenperiode im April und Mai gelegentlich ausfällt oder nicht die gehofften starken Niederschläge ergibt, hat man seit Urzeiten eine umfassende künstliche Bewässerung und Entwässerung eingeführt, und zwar so, daß man überall Reservoirs einrichtete, die das Regenwasser auffangen und es so lange verwahren, bis man es durch Rinnen auf die des wertvollen Nasses harrenden Felder leitet. Denn diese müssen bis zur Ernte im Juni stets unter Wasser stehen, ebenso natürlich auch bei der zweiten Saat, die sich in vielen Teilen unmittelbar an die erste Ernte anschließt, worauf im November die zweite erfolgt.

Etwa die Hälfte des gesamten Ackerlandes in Japan ist dem Reisbau gewidmet, und man kann sich denken, wie viele fleißige Hände sich rühren, wenn sich die Halme gelb gefärbt haben und in großen Trupps die Dorfbewohner auf die Felder ziehen. In bunter Farbenpracht leuchten dann die Kimenos, die weiten, bequemen Gewandungen der Frauen, und fröhliche Lieder erschallen zur emsigen Arbeit. Diese wird von früh bis spät mit geringen Ruhepausen gefördert. Nachdem man die Halme geschnitten oder ausgerauft hat, werden sie der Körner beraubt, indem man sie auf den Boden — der zu einer Art Tenne umgewandelt wird — oder an harte Gegenstände schlägt. Die Körner müssen nun noch von den Hülsen befreit werden, was entweder vermittelst Durchsiebens geschieht oder in großen Bottichen oder Mörsern, in denen die Körner durch stetes Umrühren mittels Bambusstangen enthülst werden. Neuerdings hat man auch größere Reismühlen angelegt, in denen maschineller Betrieb die Handtätigkeit ersetzt.

Natürlich gibt es auch verschiedenerlei Arten Reis: groben und feinen, weißen und roten, klebrigen und trockenen, ferner Sumpf- und Bergreis. In China kennt man ferner sogenannten Flußreis, der auf Flüssen gezogen wird. Große Bambusflösse werden nämlich mit Stroh bedeckt und über dieses eine Schlammschicht gebreitet, in die man die Reissprößlinge verpflanzt. Sie gedeihen hier vorzüglich. Wenn Stroh und Schlamm verschwunden sind, ziehen sie mit ihren Wurzeln aus dem Wasser die Nahrung.

Im letzten Dezennium hat sich ein drittes asiatisches Reich, Siam, mehr und mehr an dem internationalen Reishandel beteiligt und andern indischen Ländern gegenüber einen großen Vorsprung gewonnen, hauptsächlich dank dem tatkräftigen Unternehmungsgeist eines Deutsch-Oesterreichers, Erwin Müller, der einen großangelegten Plan durchzuführen verstand, um viele meilenweite Strecken unbebauten Landes durch Schaffung von Kanälen der Bodenkultur, in erster Linie dem Reisbau, zu gewinnen. An 1200 Meilen wird dies Kanalnetz umfassen, das allmählich seiner Vollendung entgegengeht.

Die Bearbeitung der Reisfelder ist in Siam mit besondern Feierlichkeiten verknüpft: in einem außerhalb Bangkoks liegenden Garten findet sich an einem bestimmten Tage der Ackerbauminister mit großem Gefolge ein und lenkt persönlich den ochsenbespannten Pflug, vor dem Hofdamen Reis aussäen. Die den Pflug ziehenden Tiere werden in einen festlich geschmückten Stall geführt, der mancherlei Futtersorten enthält: verschiedene Reisarten, Sesam, Bohnen, Erbsen usw. Was die Ochsen zuerst nehmen, das wächst in dem betreffenden Jahre besonders gut. Und noch ein andrer Aberglaube zeigt sich bei dieser Gelegenheit. Der Minister erscheint in der nationalen Tracht, die unter anderm aus dem Panung besteht, einem pumphosenartigen, seidenen Beinkleide, das geschickt aus einem viereckigen Stück Stoff gewunden wird. Drei dieser Beinkleider stehen ihm für die Feierlichkeit zur Verfügung, und er wählt eins davon auf gut Glück: ist es kurz, so wird das Jahr wasserreich, ist es lang, so gibt's Trockenheit, ist es von der üblichen Gestaltung, so wird die Witterung zufriedenstellend sein.

In Siam fällt die Anpflanzung des Reises in den Juni, und die Ernte währt, je nach den Sorten, vom November bis zum Februar. Dadurch wird es möglich, daß auch einzelne Familien ein größeres Gebiet bestellen und abernten. Die Ernte geht folgendermaßen vor sich: Die Halme, oft zwanzig Fuß hoch, werden auf Schlitten nach der mit Leinwand überspannten, aus getrocknetem Kuhmist und Schlamm gebildeten Tenne gebracht, wo ein Priester erst seine Gebete verfaat, um ein reiches Erträgnis von den Göttern zu erflehen. Gern helfen bei der Ernte die benachbarten Familien einander; und nach dem bei sengender Sonne verbrachten harten Tagwerke geht's dann abends vor den Hütten fröhlich zu; an Reiswein fehlt's nicht und nicht an Spiel und Tanz, wie an Hahnen- und Grillenkämpfen. Die Ernte wird meist von chinesischen Unterhändlern aufgekauft und auf den Kanälen nach Bangkok gebracht, wo große Reismühlen bestehen, und von wo die Ausfuhr nach allen Richtungen der Windrose hin erfolgt — jährlich jetzt für ungefähr 25 Millionen Dollars. Man sieht, welchen Wert für ein ganzes Volk die schlichten Körner haben, und wie der gewaltige Weltverkehr durch seine die Meere und Länder überspannenden Fäden den wirtschaftlichen Vorteil der einzelnen Nationen vermittelt und fördert!