

Nebraska Staats-Anzeiger und Herald.

Jahrgang 32.

Grand Island, Febr., 12. April 1912 (Zweiter Theil.)

Nummer 35

Der alte Knecht.

Von Hans Galleisch.

Ein Häuslein und etwas Gartenland — Das häßt er gern sein eigen genannt! Drum spart er, legt Taler um Taler zurück Und baut sich silbern den Weg zum Glück.

„Noch ein paar Jahre! Dann ruh' ich aus Im selbst erworbenen eigenen Haus: Am Tag im Garten — bei Rüben und Kraut — S' schmeckt besser, was man sich selbst erbaut — Am Abend, nachdem ich beim Nachbar gewesen, Wird noch die neue Zeitung gelesen, Ein Pfeifchen Tabak geraucht dazu, Ein „Wasserunser“ gebetet, dann geh' ich zur Ruh.“

So denkt der Knecht und hat geplagt Den armen Leib und nie geklagt. Das eigene Heim, sein Sonnenschein — „Es steht mit ihm auf und schläft mit ihm ein.“

Nun ist er krank und kann nicht hinaus. Wie hält es der alte Knecht nur aus? Er möchte so gern in die Felder geh'n Und einmal nach dem Rechten seh'n.

Die Herrin selbst pflegt den Knecht. Er will's nicht leiden — es ist ihm nicht recht — Und immer träumt er: Wie schön es sei Im eigenen Haus und im Gärtlein dabei.

„Ein eigen Häuschen, ein Stücklein Land“ Sein einziger Traum im Fieberbrand!

Dann stirbt er und Totengräbers Hand Birgt den Toten im Häuslein auf kleinstem Land.

Schönheit.

Eine Skizze nach dem Norwegischen von Hans Guntzer.

„Wir müssen bei Frau Pitt Besuch machen, Anna“, sagte ich zu meiner Frau. „Als ihr Witt habe ich die Pflicht, mich zu erkundigen, ob sie mit der Einrichtung des Hauses zufrieden ist. Sie macht übrigens einen feinen, durchaus damenhaften Eindruck“, fügte ich hinzu und umging diplomatisch jeden Hinweis auf ihre außerordentliche Schönheit; „ich bin sicher, daß sie Dir gefallen und eine angenehme Nachbarin werden wird.“

„Durchaus damenhaft!“ wiederholte meine Frau ein wenig gereizt. „Findest Du es etwa passend, daß sie heute in einem Aufputz in unsere friedliche Dorfstraße kam, als ginge sie zu einem Fest? Und außerdem ist sie geschnitten. Solche Farben können nicht natürlich sein. Aber Ihr Männer seid Euch ja alle gleich. Ihr laßt Euch alle von einer eleganten Toilette und einem Paar schöner Augen imponieren.“

„Aber Liebling, wandte ich ein, Frau Pitt wußte vielleicht nicht, wie lässlich und einfach wir hier auftreten; ich finde, sie sah sehr nett und ehrbar aus.“

Frau Pitt hatte meine kleine Villa gemietet, die meiner Doktorwohnung ganz nahe liegt, und die sie während der Zeit, da ihr Mann, ein Marineleutnant, auf der See war, in Ruhe und Zurückgezogenheit bewohnen wollte.

„Der junge Leutnant Pitt soll ein prächtiger Mensch sein, wie unser Ortsvorsteher erzählt, und ein bildschöner Kerl“, fuhr ich fort, „wir haben durchaus keinen Grund, dem jungen Paar die ihm schuldige Achtung zu versagen.“

Am nächsten Tage machten Anna und ich unseren Besuch. Wir wurden von einem blühenden Mädchen empfangen und in das kleine Wohnzimmer geführt, das wir kaum wiedererkannten. Leichte Spinnweben hingen an den Fenstern, auf dem offenen Klavier lagen eine Menge Notenhefte, auf den Tischen Bücher und Zeitschriften, und Blumen überall, wohin das Auge sah.

„Sie hat einen guten Geschmack“, flüsterete meine Frau, bereits ein wenig verärgert durch das schmucke Aussehen des Hauses.

Mit lebenswürdigem Lächeln tritt Frau Pitt ein. Sie trägt ein schlichtes

weißes Kleid; mit ein wenig Blau garniert, eine blaue Schleife in ihrem Goldhaar und ist in ihrer häuslichen Umgebung fast noch entzückender als am Tage zuvor. Sie dankt meiner Frau dafür, daß sie als Allererste sich ihrer Einsamkeit annimmt und so lebenswürdig ist, sie zu begrüßen, und ich bemerke zu meiner Freude, daß Anna völlig gewonnen ist von ihrer ungezwungenen freundlichen Art.

„Ich bin seit Jahren verheiratet“, erzählt Frau Pitt, „und muß nun meinen Mann auf längere Zeit entbehren; es ist sehr schwer, die Frau eines Seemannes zu sein. Sehen Sie, hier ist sein Bild. Ist er nicht schön?“

Das müssen wir beide zusehen, und Anna fügt ein paar mütterliche Worte über die Schönheit des Ehepaars hinzu.

„Ach ja“, erwidert die junge Frau, „Sie haben recht, wir werden auch stets „das schöne Paar“ genannt.“

Ich konnte ein Lächeln über diese offene Bemerkung nicht unterdrücken.

„Sie finden mich gewiß sehr eitel, weil ich das so frei heraus erzähle; aber ich kann doch nicht umhin, zu sehen, daß mein Haar goldblond ist und nicht schwarz, daß meine Augen dunkelblau sind und nicht braun. Das ist etwas, das mir die Natur geschenkt hat, wie andere ein Talent bekommen; es ist ein sehr wertvolles Geschenk, dünkt mich; und ich gestehe, daß ich um meines Gerts willen stolz darauf bin; er bewundert es so sehr.“

Ja, das war etwas Wertwürdiges bei Frau Pitt, diese offensichtliche Bewunderung und Freude an ihrer eigenen Schönheit. Sie sprach stets von sich selbst, als wäre sie eine dritte Person oder ein schönes Bild. Doch bereitwillig räumte sie stets die Schönheit anderer Frauen ein; Mißgunst kannte sie nicht. Sie machte aber oft Bemerkungen, wie: „Ja, sie hat schönes helles Haar, doch ist es nicht so goldig wie das meine“, oder ähnliches.

Anfangs war man hierüber erstaunt, ja ein wenig verdrossen, doch bald fand man es drollig und lachte über ihre Offenheit. Sie war in jeder Beziehung so einnehmend und reizvoll, daß man auch das originelle und apart fand. Sie war klug, gebildet und heiter, sie sang und spielte vorzüglich; und was mehr wert war als alles das: sie hatte das beste, liebevollste Herz und das warmste Mitgefühl mit den Leiden und Kummernissen anderer. Oft traß ich sie bei meinen Patienten in ärmlichen Hütten, sie brachte ihnen allerlei Gutes und suchte sie in ihrer milden Weise zu trösten und aufzurichten.

Wir hatten einen heuchlerischen, ungesunden Sommer, die Zahl meiner Kranken stieg so sehr, daß ich die Praxis kaum allein bewältigen konnte. Immer häufiger begegnete ich unserer jungen Hofärztin. Doch auch sie sah in der letzten Zeit nicht gut aus. Ich sagte es ihr, und sie gestand mir, daß sie sich gar nicht wohl fühlte.

„Warum bleiben Sie denn nicht lieber zu Hause?“ fragte ich sie. „Sie sind keine Kriegerin und dürfen sich nicht übermäßig anstrengen. Was würde Ihr Mann sagen, wenn er heimkehrt und Sie nicht in Ihrer gewohnten Frische anträte?“

„Er wäre sehr traurig“, erwiderte sie, und ein Schatten glitt über ihr Antlitz. „Seine größte Freude ist es, mich stets heiter und wohl auf zu sehen.“

„Nun also; so verbiete ich Ihnen als Ihr Arzt, noch weitere Besuche bei den Kranken hier zu machen. Sie müssen sich vorläufig ruhig halten. Ich werde auf dem Rückweg bei Ihnen vorbeisprechen und mal nachsehen, wo es steht.“

Und das tat ich. Sie war jedoch nicht krank, nur ein wenig müde und schlief. Doch da allerlei ansteckende Krankheiten im Dorf grassierten, erteilte ich ihr meine Vorsichtsmahregeln.

Am nächsten Tage besuchte ich eine Patientin, bei der ich schon seit einiger Zeit das Herannahen einer bösen Krankheit, der Pocken, geahndet hatte. Zu meiner größten Bestürzung traf ich in der Tür Frau Pitt, die soeben von einer Patientin kam.

„Sagen Sie mir nicht böse, Herr Doktor, daß ich ungehorsam gewesen bin“, sagte sie mit einem lebenswürdigem Lächeln, „doch ich hatte der armen Frau gestern versprochen, daß ich ihr heute einige Erfrischungen bringen werde, und mein Wort mußte ich doch halten; es ging ihr gestern so sehr schlecht. Aber nun will ich auch nie wieder gegen Ihre Anordnungen handeln — um Gerts willen nicht.“

Gott gebe, daß nicht schon dieses eine Zuwiderhandeln zu viel ist, sagte ich mir im Innern. Ich ging zu der Kranken hinein und fand meine Be-

fürchtung bestätigt: die Frau hatte ohne Zweifel die Pocken.

Ich traf sofort alle nötigen Vorkehrungen, um sie in ein Krankenhaus zu bringen, impfte einige andere Patienten, und es vergingen einige Stunden, ehe ich Frau Pitt aufsuchen konnte. Sie war sehr erstaunt, als ich ihr sagte, daß ich käme, um sie zu impfen, da ich von einem Pockenfall in einem benachbarten Dorf gehört hätte und es für ratsam hielt, die größte Vorsicht zu gebrauchen — von meiner Patientin erzählte ich ihr natürlich nichts, um sie nicht zu erschrecken.

In den nächsten Tagen war ich sehr beschäftigt und überangestrengt, noch zwei, drei Pockenfälle traten auf, meine Anstrengung steigerte sich. Als ich eines Abends spät von meiner Praxis heimkomme, wartet bereits ein Bote von Frau Pitt auf mich. Ich eile zu ihr und sehe sofort, daß sie die Pocken hat, und daß es allem Anschein nach ein schwerer Fall sein wird. Auf ihre Frage luche ich die Wahrheit zu verbergen, doch sie liest sie in meinem Blick und ruft verzweifelt aus: „Ich habe die Pocken! Ich werde häßlich und entstellt aussehen, armer Gert, Du wirst mich hassen!“

Frau Pitt's Leben war einige Zeit in Gefahr, doch ihre Jugend und gute Konstitution trug den Sieg davon, sie überwand die Krankheit. Aber all meine Fürsorge war vergeblich: die so aufrichtig von uns bewunderte Schönheit der jungen Frau war dahin, gehörte nur noch der Vergangenheit an! Die schreckliche Krankheit hat ihr Gesicht gezeichnet; ihr harter Teint ist nun grau und nargig; ihre leuchtenden Augen sind matt und glanzlos; ihr Goldhaar ist hart und stumpf. Wir verbargen es vor ihr, so lange wir es vermochten, doch eines Tages entdeckte sie es, und ihre Verzweiflung war grenzenlos. „Ich wage es nicht, mich Gert zu zeigen, und nun wird er bald heimkehren!“ rief sie bitter aus.

Doll nervöser Ungebuld erwarteten meine Frau und ich die angekündigte Ankunft des jungen Offiziers, den wir brieflich bereits von dem traurigen Fall unterrichtet hatten. Wie schmerzhaft würde dieser Empfang für den bisher vom Glück Verwöhnten werden!

Es klingelt an meiner Tür; ich eile hinaus. „Ich bin Leutnant Pitt“, sagt der vor mir stehende junge Mann, und fügt in größter Erregung ohne weitere Redensarten hinzu: „Meine Frau will mich nicht sehen; sie hat sich in ihr Zimmer eingeschlossen und ruft immer nur unter Schluchzen, sie sei zu häßlich geworden, um sich mir zu zeigen, ich würde aufhören, sie zu lieben, wenn ich sie sähe, und das könne sie nicht ertragen.“

„So schlimm ist es ja gar nicht“, sage ich beruhigend. „Es ist mir auch ganz gleich, wie schlimm es ist“, ruft er heftig, „sie soll nur nicht an meiner Liebe zweifeln. Sie wird für mich stets dieselbe bleiben, ob ihre Schönheit dahin ist oder nicht.“

„Wir müssen List anwenden“, sage ich. „Ich gehe sofort zu Frau Pitt, und fünf Minuten später kommen Sie mit meiner Frau nach. Während ich mit Ihrer Gattin spreche, kommen Sie herein, ohne daß sie es ahnt.“

Mit vieler Mühe überredete ich die arme Frau, mit mir in den Garten hinauszugehen. Bald hörte ich die Gartensportie knirschen; sie war so vertieft in ihre traurigen Gedanken, daß sie es nicht merkte. Ich blüete auf, und vor uns stand Leutnant Pitt und starrte seine Frau an. Ihr verändertes Aussehen muß ein fürchterlicher Schlag für ihn gewesen sein; doch er trug es tapfer; nicht eine Miene verriet, was er empfand; und im nächsten Moment eilte er auf sie zu, schloß sie in seine Arme und barg ihr armes, nargiges, entstelltes Gesicht an seinem treuen, liebevollen Herzen.

Da gingen wir leise fort und ließen den jungen Offizier mit seiner Frau allein, damit sie erfahre, daß es etwas giebt, das mehr wert ist als selbst die vollkommenste Schönheit.

Unbegründete Angst.

Arzt: „Ja, liebe Frau, Ihr Mann sollte doch kein Fleisch essen; sein Magen ist noch viel zu schwach. Gegen diesen Leichtsinn muß ich doch ein ganz energisches Veto einlegen.“

Frau des Kranken: „Ach, bester Herr Doktor, ich will ja Alles tun, was Sie sagen, legen Sie ihm bloß so'n Ding nicht ein. Wer weiß, ob er's aushält.“

Salatgeheimnisse.

Wer einen guten Salat zu bereiten versteht, wird unstreitig ein gutes Buch zu schreiben imstande sein. So leitet Friedrich Christian Eugen Baron v. Voerst die ausführliche Abhandlung ein, die er in seinem berühmten Werke über die Gastrologie den Salaten gewidmet hat. Das Wort ist mehr als ein geistreiches Bonmot. Es klingt ehrlich und überzeugend im Munde eines Lebenskünstlers, dem geistige und leibliche Freuden sich zu einer Harmonie des Genießens vereinigen und der über ein glückliches Gerücht von Bekanntheit die gleiche Schöpferfreude empfand wie über ein gelungenes Sonett. Und das Wort beweist, wie hoch Voerst, der aus eigener Erfahrung wußte, doch es nicht leicht ist, ein gutes Buch zu schreiben, den Wert eines richtig zubereiteten Salates schätzte. Es gibt keinen größeren Unterschied als den zwischen einem guten und einem schlechten Salat — in diesem Satze, den ein anderer, späterer Meister der Kochkunst, der Baron Leon Brisse, geschrieben hat, stimmen alle Gastrologen überein.

Benedictinische Vögel, wo der Salat zu jeder Jahreszeit auf den Tisch auch der Unbemittelten gelangt und nicht, wie bei Bewohnern des rauhen Nordens, während des Winters fast zur Delikatesse wird. Der französische Arbeiter, dem die Frau das Essen auf die Hausflur bringt, will ein paar Blätter der zarten, grünen Salatpflanze ebenförmig mischen wie das Stückchen Käse, mit dem er eine Mahlzeit beschließt, die, trotz ihrer Einfachheit, wie ein kleines Dinner von mehreren Gängen anmutet im Vergleich zu dem Suppentopf des deutschen Arbeiters. Die von niemand ernsthaft besrittene Lieberlichkeit der französischen Kochkunst beruht ja zum guten Teil auf klimatischen Vorzügen. In manchem bescheidenen französischen Haushalt lenkt man mehr Salatreste als in großen Speisekammern anderer Länder, und es ist ein feierlicher Augenblick, wenn in einem eleganten Pariser Restaurant der Maitre d'hôte die mit reichem Salat gefüllte Schüssel dem Gast vor Augen hält und die typische Frage ausspricht: „Faut-il l'assaisonner, monsieur?“

Und wenn dann der Gast die Zubereitung selbst selbst übernimmt, beginnt der Maitre d'hôte, am Tische stehend, würdevoll das schwierige und verantwortungsvolle Amt. In einiger Entfernung wartet er den Eindruck seiner Tätigkeit ab und zieht sich, wenn ihm Beifall zuteil wird, mit so stolzer Miene in den Hintergrund zurück, wie ein gefeierter Virtuose das Konzertpodium verläßt. Die Kunst der Salatzubereitung ist in Deutschland noch in den Anfängen, entspricht auch nicht jebermanns Geschmack. Würzen und Saucen gelten vielen als überflüssige Verfeinerung und Verwöhnung des Gaumens und sie verweisen den nur mit reichlichem Wasser, ein wenig Del und Essig angewanderten Salat gleichsam im Urzustand. Viel anders kann den Köchen und Schafen auf dem Felde das Gras auch nicht schmecken.

Vielleicht ist hier eine Tradition verloren gegangen oder unterbrochen worden. Friedrich Wilhelm I. von Preußen, der Soldatenkönig, dem alle weltliche Art bis in die tiefste Seele verhaftet war, liebte es, wie sein Biograph Festschmann berichtet, an der Offiziersstafel in Potsdam denn und wann eine Schüssel Salat mit den Händen zu bereiten, und das geschah auf eine Weise, die den größten Appetit weckte: „Denn Ihres Majestät wuschen ihre Hände wohl drei bis viermal und trocknen sich ebenfalls oft an drei bis vier Servietten ab.“ Um den Salat wirklich durcheinander zu mischen, schen nicht nur dem Vater Friedrich des Großen die natürliche Haunfingergebäl das geeignete Instrument.

In Berlin gab es, so erzählt der an Anecdoten unerlöschliche Voerst, am Ende des achtzehnten Jahrhunderts eine berühmte Salatkünstlerin, Madame Drake, die Wirtin zur Stadt Rom, des ersten Gasthofes der preussischen Hauptstadt. Wenn sie sich zum Salat machen entschloß, so bat sie, „mit deutschem Ernste“, daß man sie nicht stören möge, weil sie ihre Aufmerksamkeit nicht teilen dürfe, falls der Salat glücken sollte. Dann zog sie die langen weißen Handschuhe, mit denen sie gegessen hatte, aus, wusch sich die Hände in Gegenwart der Gäste und „fati-gierte den Salat“, während die Blicke ihrer Stammgäste, ansehlicher, in Aemtern und Würden stehender Berliner Bürger, mit Wohlgefallen auf ihren runden, weißen Armen ruften. Heutzutage, im Zeitalter der Bazillensucht, hätte vielleicht mancher gegen

die den Salat fatigierenden vollen, weißen Arme einiges einzuwenden, obgleich auch ein ganz moderner Amerikaner, der 1896 verstorbene George S. Elswanger, in seiner Geschichte der Gastrologie schreibt, das Bild einer hübschen, gut angezogenen Hausfrau, die mit zarten juwelengeschmückten Fingern den Salat mische, sei von hohem künstlerischen Reize.

Jedenfalls erhöht es den intimen Charakter eines Mables, wenn der Salat nicht fertig aus der Küche kommt, sondern am Tische präpariert wird, und in diesem Zusammenhange mag erwähnt sein, daß in einigen preussischen Regimentern der Brauch besteht, daß der jüngste Fähnrichunter den Salat herzurichten hat. Mit noch hilfloserem Gesichtsausdruck als auf dem Kaiserhofe oder Erzzerplatz sieht dann wohl der jugendliche Neuling auf die Riesenschüssel, welche die Kommandantur vor ihm stellt. Ein weiches und ein hartes Ei, Del und Mostik werden gleichfalls vor ihm aufgebaut und unter Anleitung eines der jüngeren Offiziere, der einst die gleiche Obliegenheit zu erfüllen hatte, beist es nun, zeigen, was man kann. Hat einer der Anwesenden Zeit bestellt, was das ja dann und wann vorkommen soll, so muß er einen Schlüssel des schäumenden Trankes für den Salat hergeben. Doch ein Tropfen Wein der Wohlgeschmack des Salates erhöht, ist im übrigen allen Meistern der Kochkunst wohlbekannt.

Voerst, der seinem Ernste immer mit höchstem Ernste zu Leibe geht, gibt sich gründliche Mühe, zunächst den Ursprung des Wortes Salat zu erkunden. Er leitet es von dem lateinischen sal, Salz, ab, das bei den Römern so hoch im Ansehen stand, daß sie Lohn Salarium nannten. Es hieß bei ihnen also nicht: er verdient sich sein Brot, sondern: er verdient sich sein Salz. Wie denn auch in Indien von Leuten, die einem anderen dienen, geäußert wird: sie essen sein Salz, und der Holländer, der jemand eine Wohlthat erwies, sagt: er verdankt mir sein Salz. Auch über die Herkunft des Wortes Lattich, das die deutsche Uebersetzung des Wortes Salat ist, verbrüht sich Voerst den Kopf. Er möchte es, der breiten Blätter des Salates wegen, gern von dem lateinischen Eigenschaftswort latus, breit, ableiten, führt aber mit der Gewissenhaftigkeit, die ihn auszeichnet, auch eine Stelle aus einem Briefe an, den Goethe am 12. April 1787 aus Palermo nach der Heimat richtete und in dem es heißt: „Der Salat ist hierzulande herrlich, von Zartheit und von Geschmack wie eine Milch; man begreift, wie ihn die Alten Lactuca genannt.“ Man kann diese philosophischen Fragen auf sich beruhen lassen. Denn auch Baron Voerst kommt schließlich nur zu dem Eracbinis, daß Salat, in „strenge wissenschaftlichen Sinne“ keine Pflanze, sondern ein Kunstprodukt aus Kräutern, Salz, Essig und Del sei. Und er resümiert: „Was man bei uns Salat nennt, kennt kein Botaniker.“

Daß die hauptsächlich zur Bereitung von Salat verwendeten Pflanzen, eben auf jene Weise behandelt, die den Begriff des Salates ergeben, dem menschlichen Körper besonders zuträglich seien, ist eine Weisheit, die sich durch die Jahrhunderte hindurch von Geschlecht zu Geschlecht hererbt hat. Gegenwärtig steht der Salat womöglich noch höher in Ehren als früher. Wird er doch von allen Ärzten besonders den abgeputzten Großstädtern angepriesen, und in den Sanatorien, wo ruhebedürftige Menschen ihre strapazierten Nerven wiederherzustellen trachten, steht Salat zum mindesten einmal am Tage auf der Karte. Die deutsche Gewohnheit, den Salat auf geloberten Tellern, wie einen Gang für sich, zu essen, wird von Elswanger deshalb getadelt, weil der Salat zum Braten gehalten. Er nennt ihn eine Brücke zwischen dem Fleisch und den Früchten. Der Salat wirkt wie eine Reinigung des Magens und des Gaumens von den tierischen Stoffen. Er befähigt Säureisretter und im Mittelalter wählte man ihn geradenwegs zu den Heilmitteln.

Das Heilmittel zu einem der letzten Genüsse erhoben zu haben, ist ein Verdienst, das sich den Franzosen nicht abstreiten läßt. Sie besitzen nun einmal das angeborene Talent, gerade mit den einfachsten Dingen die kompliziertesten Wirkungen hervorzubringen. In einem kürzlich veröffentlichten Buche über die französische Gesellschaft des achtzehnten Jahrhunderts berichtet Victor de Bleb, daß ein emigrierter französischer Edelmann, d'Albignac mit Namen während der französischen Revolution in London durch das Saltmachen zu einem stattlichen Vermögen gelangt sei. Einige junge Leute der englischen Aristokratie hatten als sie

mit ihm im Restaurant aßen, von seinem Salat gekostet und waren davon berart entzückt, daß sie seine Geschicklichkeit bei ihren Freunden und Bekannten rühmten. Eines Tages bat ihn ein reicher Herzog um die Gefälligkeit, zu einem Feste in seinem Hause das Anrichten des Salats zu übernehmen. d'Albignac erschien, entledigte sich seines Auftrages und erhielt zum Lohne eine hohe Geldsumme. Nun wurde es Mode, seine Kunst bei den Dinern der vornehmen Londoner Welt in Anspruch zu nehmen, so daß er sich bald einen Wagen anschaffen mußte, um allen Aufträgen genügen zu können, und ein Diener, der seine Instrumente und alle Angedienzen, deren er bedurfte, trug: Essig und Del, Klavier, Trüffel, Anchovis, Fleischsaft und Gabel. Er verfiel auf den geschickten Gedanken, seine Instrumente, zierlich in einem Holzkasten verpackt, veredelungsfähig zu lassen und in den Handel zu bringen. Damit allein erwarb er die rechte Summe von 80,000 Francs, die, als er nach Frankreich zurückkehrte, die Grundlage seiner Existenz wurde.

Es wäre indessen ein Irrtum, zu glauben, daß man in England einen guten Salat damals noch nicht zu achten wußte. Nur fertigte man ihn, dem britischen Nationalgeschmack gemäß, konsistenter an als in Frankreich, wie schon jene Zutaten des Chevalier d'Albignac vertragen. Sydney Smith, der große Satiriker und Moralist, war ein Meister der Salatkunst. Ihm legte man es, daß einst eine hochgeborene Dame den Wunsch aus sprach, daß er ihr vorgefertigt werden möchte. Es geschah und die Dame sagte ihm zu seiner Ueberrumpfung nichts von seinen Schriften, sondern bat ihn um sein Salatrezept, von dem sie soviel köstliches gehört habe. Sydney Smith bemerkte dazu melancholisch: „So vertrieben sind die Quellen des Ruhmes!“ Er brachte sein Rezept in Versform und Lady Holland, seine Tochter, hat es der Nachwelt überliefert. Es beginnt mit der Strophe:

Two large potatoes, passed through kitchen sieve,
Unwonted softness to the salad give.
Zwei große, durch das Küchen Sieb raffinierte Kartoffeln geben dem Salat ungewöhnliche Zartheit.“ Man würde, glaube ich, in französischen Blätterleserzeitungen vergeblich nach Kartoffeln suchen. Denn, wohlverstanden, von Blätteralat und nicht von Kartoffelsalat ist hier die Rede.

Jede Kunst birgt die Gefahr der Degenerierung in sich. Auch die Salatkunst ist ihr nicht entgangen. Der ist es keine Ausartung, kein Abweg von den Werten des gesunden Geschmacks, wenn Elswanger einen mit Ältestem, edelstem Chateau - Nageum angerichteten Salat von Weizenblättern empfiehlt? Oder wenn ein amerikanisches Modejournal kürzlich, während des heißen Sommers, als eine erfrischende Speise Fruchtalat aus eingemachten Früchten, Salatblättern und einer Mayonnaise sauce anpries? Weiter kann man sich wahrlich nicht von dem Ideale des Salates entfernen, für den, nach einem spanischen Sprichworte, vier Menschen notwendig sind: ein Werkmeister für das Del, ein Geizhals für den Essig, ein Weiser für das Salz und ein Narr zum Mischen. . . .
Dr. A. v. Wille.

Schwäbisch.

Sieht da 'ne junge Mutter am Fenster und strickt; klein Jäckle klettert auf 'nem Baum draußen im Gärtchen herum. „Jagöble, Jagöble“, ruft die Mutter, „kumm, geh runter von Bäume, 's dunnet!“

„Ra, na, Mutterle, i geh net runter vom Bäume, do hoive hör's aa!“

Die kleinen Semmel.

Richter (zum Zeugen, einem Bäckermeister): „Sie haben den Verdammten gefeiert; wie groß war das Loch im Schädel etwa?“

Zeuge: „O, eine Semmel hätte ich wohl hineinlegen können!“

Da erhebt sich einer der Geschworenen und bemerkt: „So ganz gefährlich scheint die Verletzung also doch nicht gewesen zu sein; der Herr Bäckermeister ist mein Verehrer . . . ich kenne seine Semmel!“

Lieber nicht.

Frau: „Warum hast Du mich vorhin nicht aufmerksam gemacht, es soll doch dort ein wunderbares Echo gewesen sein?“

Mann: „Liebe Clothilde, — Du duldest doch keine Segenrede!“

Das kommt davon.

Schielender Herr (im Gebränge): „Sie, Herr, Sie haben meinen Schirm genommen!“

Zwanzig Herren (auf einmal): „Wer, ich?“