



Ueber Ernährung.

Von Dr. A. Kühner.

Als Panlanius mit seinen Spartanern die Perfer bei Plataea besiegte hatte, setzte er seinen Jetherrn auf der einen Seite ein spartanisches, auf der anderen ein nach persischer Weise bereitetes Mahl vor. „Seht“, sagte er, wie thöricht unsere Feinde sind! Wie konnten sie glauben, bei ihrer weichlichen Nahrung unter durch eine kräftige Kost gefaltetes Volk bei den zu können.“ Nicht minder alanzend waren im großen Kriege gegen Frankreich die Leistungen unserer Heerrührung, die das Essen richtig zu befolgen und das Trinken zu beherrschen wußte. In der That ist die Nahrungsfrage für den Einzelnen wie für ganze Völker eine der ersten und wichtigsten. Ein gefüllter Magen ist durchaus nicht immer richtig gefüllt, ein anscheinend hinlänglich genährtes Volk nicht immer richtig ernährt. Was, wie und wo wir essen und trinken, dieses Verhältnis steht zudem meist im innigsten Zusammenhang mit dem, was, wie und wo wir arbeiten. Nahrung und Arbeit, beide Bedingungen, greifen tief in die soziale Frage ein, sie bilden eine der Grundlagen für die Existenz von Staat und Gesellschaft. Aus diesem Grund ist Alles, was wir lehren und lernen über eine geeignete Auswahl, Beschaffung, Zubereitung und praktische Verwendung der Nahrungsmittel von ungemein großem allgemeinen Interesse. Das Interesse ist ungetheilt, aber die Forderung ist ungemeyn verschieden für jeden Einzelnen in Bezug auf Leistungsfähigkeit und Lebensgenuss. Die wahre Gleichheit des Menschen liegt im „Unterchied“ und bei der uns hier beschäftigenden Hauptfrage konstatieren eine Menge von Sonderinteressen und Nebenfragen, so daß sich eine allgemein gültige Abhandlung über die Bedeutung der Nahrungsmittel föhlich nicht geben läßt.

Bei der ungemeyn großen Anammlung von wissenschaftlichem Material, das durch die sorgfältigen, fleißigen neueren Forschungen von Rank, Playfair, Smith, Weinert, Pettenkofer, Voit u. A. geschaffen worden, vermag eine gebräugte Betrachtung nur einzelne der überaus zahlreichen, hierbei gegebenen Gesichtspunkte zu berücksichtigen. Für diese nehme ich hier Gelegenheit auf Grund eigener Beobachtungen und Erfahrungen auf der unlängst stattgefundenen Ausstellung für Volksernährung in Düsseldorf einige noch ungedruckte Mittheilungen zu geben.

Um den Werth der verschiedenen Nahrungsmittel für unsern Organismus zu ermitteln, haben die Physiologen durch Versuche festgestellt, wie viel ein Erwachsener durchschnittlich in 24 Stunden an den einzelnen Nahrungsstoffen aus denen ein Nahrungsmittel zusammengesetzt ist zur Erhaltung der Gesundheit, des stofflichen Bestandes bedarf. Der praktische Werth dieser Versuche steht namentlich ein wesentlicher Umstand entgegen. Wir kaufen und verbrauchen nicht Nahrungsmittel, Eiwweiß, Fett, Stärkemehl u. s. f., sondern Nahrungsmittel, Fleisch, Brod, Gemüse u. s. f., natürliche Mischungen verschiedener Stoffe. In einem ungemeyn praktischen, den Hausfrauen annehmlich zu empfindenden Buch hat Oudine (Paris) den Versuch gemacht, billige, nahrhafte Speisegerichte zu entwerfen und deren Gehalt an Nährstoffen zu berechnen, um sparsame Hausfrauen zu belehren über das, was wissenschaftlich festgelegt ist für eine richtige Ernährung. Damit wäre es zu sagen ein physiologisches Kochbuch begründet. Aber das Maß fürperrichter und vor allem geistiger Arbeit, das der Einzelne täglich unter verschiedenen Bedingungen ganz verschieden leistet, für welche Leistungen eine geeignete Nahrung Ersatz zu geben hat, läßt sich nicht in Zahlen berechnen. Ich glaube, daß wir weit reicher und klarer zum Verständnis der vorliegenden Fragen gelangen, wenn wir, anstatt jener physiologischen Erfahrungen, ein Geiz als Richtschnur nehmen, das uns allen aus dem praktischen Leben gefällig ist. Unter diesem unterliegt bekanntlich dem Geiz von der Erhaltung der Kraft und des Stoffes. Wir heben ein Gewicht von der Erde und befehlen es in beständiger Höhe. Dadurch erhalten wir ihm einen Kraftvorrath, eine Arbeitsfähigkeit, die, wenn das Gewicht fällt, in Wirklichkeit tritt, sich in lebendige Kraft, in wirkliche Leistung umwandelt. Wir legen eine Dampfmaschine in Betrieb und verwandeln die Kohle, den Dampf, die Spannraft in Druck und Zugkraft, bewegende Kraft, Arbeitsleistung. Die mögliche wird wirkliche Arbeit. Was bei dem Betrieb der Dampfmaschine die Kohle leistet, das sind für unseinen Körper die Nahrungsmittel: Kraftvorrath, Spannraft führende Substanzen. Unser Organismus bildet eine Kraftmaschine, welche die Nahrungsmittel aufnimmt, geeignetermaßen ausnützt, aus ihnen die Nahrungsstoffe entnimmt, zum Aufbau, zur Fortbildung, Erneuerung und Wachstum sämmtlicher Organe verwendet, ihren Kraftmaterial, Kraftvorrath zuführt, diesen in innere Arbeit, Blutkreislauf, Wärmebildung, Ernährung und weiterhin äußere Arbeit, mechanischen und geistigen Kraftauswand umwandelt, um dabei gewisse für den Umkehr unbrauchbare abgenutzte oder überflüssige Stoffe abzugeben. Die diese Kraftmaschine mit pflanzlichen oder thierischen Nährstoffen gespeist wird, bleibt für den Bestand der einzelnen Organe ganz gleich. Und im Grund gehen wir ja Alle Pflanzenernährung, entweder direkt aus der Erde

oder in Form der Schlachtthiere, die ihren Körper aufbauen aus dem, was aus der Erde wächst. Soweit wäre der Streit, ob schließlich Pflanz-, Thierernährung oder gemischte Kost für eine geeignete Ernährung vorzuziehen, ganz müßig. Die Beantwortung dieser Hauptfrage wird ungemein erschwert dadurch, daß auch hier eine Menge von wichtigen Nebenfragen zu berücksichtigen sind. Um die Ernährung richtig zu unterhalten, kommt bei einem Nahrungsmittel der Gehalt an den verschiedenen Nährstoffen, an stickstoffhaltigen, blutbildenden sogenannten Nährstoffen, an stickstofflosen, wärmebildenden sogenannten Kohlenhydraten, sowie endlich an gewissen Nährsalzen in Betracht. Und zweitens entscheidet das Verhältnis der in dem Nahrungsmittel enthaltenen Nährstoffe unter sich ihre richtige Mischung. Dieser Gehalt, diese Mischung ist, wie wir später sehen werden, bei den verschiedenen Nahrungsmitteln aus dem Pflanzen- und Thierreich ungemein verschieden. Und ebeno verschieden ist ihre Ausnützung, eine dritte Bedingung, welche entscheidet für den Werth eines Nahrungsmittels gegen der Nahrung überhaupt. Gerade die Ausnützung spruch leichter zu unangenehm der Pflanzkost. Während bei dem Fleisch z. B. von 100 Gram Gram Eiwweiß 81 Gram, verhältnismäßig ebenso Zucker und Fett, aufgenommen und zum Wiederverlage der Organe Verwendung finden, werden bei der Pflanzkost nur 46 Gram, also nahezu die Hälfte für die Ernährung verbraucht. Alles Uebrige bleibt unverwerthet. Ich achte die Vegetarier hoch im Hinblick auf ihr einziges Interesse, mit welchem sie Alles, was der Gesundheit dient, nicht nur erfassen, sondern auch befolgen, insbesondere in Anbetracht ihrer großen Mäßigung, deren sie sich in Bezug auf gewohnte Genussmittel befehlen, aber ich fühle immer und immer wieder gegen das Vorurtheil derjenigen anzukämpfen, die glauben, ihre gewohnte vegetarische Kost sei „mild“, leicht verdaulich. Die Pflanzkost verlangt zur Erhaltung des Körperbestandes die Zufuhr weit größerer Mengen, belafsen daher die Verdauungsorgane weit mehr als thierische oder gemischte Kost. Der strenge Vegetarismus, der meist den Bedarf an den für Erhalt des Körpers erforderlichen Eiwweißstoffen nicht deckt, bemerkt eine Ueberführung mit unbrauchbaren Substanzen und mangelnde Zufuhr von Ernährungsmaterial. Eine solche Ernährung gleich dem Betrieb einer Maschine, deren messenwertes, aber ungeeignetes Heizmaterial nur zu leicht die Fassung angreift und abnutzt, insbesondere wenn diese Fassung an sich schwach und dünnfälig. Unter diesen Umständen liegt die Gefahr gewisser Erkrankungen nahe; ich habe sie oft vorher geseh und nach Jahren bekräftigt gefunden. Man darf bei dieser Frage nicht übersehen, daß das Körpergewicht nicht, wie die Vegetarier glauben, ein untrügliches Kennzeichen für das Gedeihen des Stoffwechsels bildet, daß ein erhebliches Zunehmen Anloß geben kann. Die Gewichtszunahme, welche bei ausschließlicher Pflanzkost stattfindet, beruht recht häufig auf Vermehrung des Wassergehaltes der Körpersubstanzen, nicht auf Anwas von Fleisch oder Fett und Wasser wiegt eben schwerer als Fett.

Ueberwiegende Fleischnahrung dagegen, die den Bedarf an erforderlichen Eiwweißstoffen meist überschreitet und wie die Vegetarier mit Recht hervorheben, nur zu leicht zum übermäßigen Gebrauch gewisser Genussmittel führt, Gewohnheiten, die sich namentlich in arbeitslosen Kreisen jenseits des Kanals stark ausgeprägt finden, ist nicht minder gefährdend. Dieser Luxusverbrauch gleicht einer Waghalsigkeit, bei der das anscheinend geeignete Material in den Leistungen und Ausführungeleistungen mehr absetzt, als gewohntermaßen entfernt wird. Eine Neigung zur Entstehung krankhafter Schwäche wird unter diesen Umständen von den Ärzten anerkannt und die hier oft mit Sicherheit vorherzusagenden Krankheiten sind selbst der großen Menge als Erzeugnisse des Luxus gefällig. Schon aus diesen Gründen erhält, daß die gemischte Kost für den Menschen die beste.

Der Nahrungsbedarf für den Einzelnen gestaltet sich aber ganz verschieden je nach dem beabsichtigten Zweck und jede rationale Ernährung hat ihren besonderen Zweck. Jeder Kenner der neueren Literatur über Ernährung wird mit zustimmen, wenn ich behaupte, daß, indem man diesen Grundlag überläßt, in die Nahrungsfrage ungemein viel Verwirrung und Unheil hereingetragen worden ist. Die Ernährung dient im Allgemeinen zwar der Erhaltung des Individuums, für bestimmte Zwecke erwachsen aber bestimmte Forderungen, für den Fettleibigen ganz andere als für den Mageren, für körperliche Arbeit ganz andere als für geistige, für das Wachstum des Körpers wesentlich verschiedene, als für die bereits vollendete Entwicklung. Zu diesem Zweck schlage ich vor, eine Anbildungs-, Erhaltungs- und Wüchsigungsdiät zu unterscheiden.

Die Anbildungsdiät für das heranwachsende Geschlecht, für Neokonaleszenten eine besondere Bedeutung. In den Jugendjahren, nach erlöschenden Krankheiten bedarf es nicht nur einer häufigeren Fütterung der Luft, sondern auch einer nahrhafteren Kost. In dieser Periode werden verhältnismäßig mehr Eiwweißstoffe verbraucht, als im späteren Alter, indem die Erneuerung der Organe, das Wachstum, die Neubildung von Muskelsubstanz einen größeren Ersatz an jenen Stoffen notwendig macht. Dazu kommt noch der geistige Kraftaufwand für die Schulzeit. Eine Maschine, die mit allen Hebeln arbeitet, muß auch vortheilhaft gespeist werden, wenn sie im regelmäßigen

Gang erhalten werden soll. Vor allem muß eiwweißhaltige Nahrung gereicht werden, unter den thierischen Nahrungsmitteln: Fleisch, Eier, Milch, Käse, unter den pflanzlichen die viel Eiwweiß enthaltenden Leguminosen, deren Bedeutung für die Ernährung von uns noch besonders hervorgehoben wird. Auch an Wärmebildnern, Zucker, Stärkemehl, vor Allem Fett darf nicht gespart werden; namentlich aus naheliegenden Gründen zur Winterzeit. Aber eine sorgfältig beobachtende Mutter weiß, daß hier oft eher zu raschen als abzuwehren. Es giebt Kinder und gerade Kinder, die der nahrhaften Kost dringend bedürfen, welche als „schlechte Esser“ unter dem, was sie genießen, auch noch das Schlechteste, das für die Ernährung Ungeheueres genießen. In dieser Beziehung ist eine Berechnung des Physiologen Rante von großem Werth. Dieser Forscher bezeichnet für die Nährstoffe als einfachste, kompensirte Mischung, in welcher in der geringsten Gemischmenge die zur Entfaltung und Anbildung nötigen Stoffe eingeführt werden: Butterbrot mit Ochsenfleisch (Kalbfleisch sollte vom Küchenzettel der Kinder ganz gestrichen werden, es ist sehr wenig nahrhaft, schwer zu verdauen und zu kauen, indem die Faser den Zähnen ausweicht). Als ähnliche kompensirte Mischungen empfehle ich für die Jugend Milch oder Cacao mit Weizenbrot. Die Milch bildet je bekanntlich das Nahrungsmittel, das für sich allein während eines gewissen Abschnitts des Lebens den Stoffaustausch zu erhalten vermag. Sie ist Speise und Trank zugleich und sollte, für den Säugling unentbehrlich, auch für ältere Kinder das vorzüglichste Nahrungsmittel bilden, so daß der Gesundheitszustand der Kinder einer Familie, ja der Bevölkerung einer ganzen Gegend von dem größeren oder geringeren Konsum der Milch in innigem Abhängigkeitsverhältnis steht. Selbst als wichtiges Schutzmittel gegen Erkranungen und als Heilmittel kann die Milch betrachtet werden. „Kein Kind wird bei reichlicher Milchverbrauch itropullos und kein itropulloses Kind ohne reichlichen Milchkonsum wieder gesund“ (Kunze). Auch Honig mit Weizenbrot kann mitunter den Kindern mit Vortheil gegeben werden. Man achte aber darauf, daß nicht Zuckereisen, Kaffee, Süßigkeiten, säurehaltige Nahrungsmittel zu häufig und in übermäßiger Menge genossen werden; eine solche Kost benimmt den Kindern den Appetit zu angemessener Nahrung und wird nicht selten die Ursache von Verdauungsstörungen. Ueberhaupt ist auf eine richtige Eintheilung der Mahlzeiten strenge zu halten. Auch die Magenverdauung bedarf wie jede Muskelarbeit gewisser Anspannung; bei Kindern, die zu dem Tageszeit essen, kommt die letzte Zufuhr zu dem heftigsten Jähalt, die Verdauung für beide Klassen wird geföhrt und sehr bald zeigen sich die üblen Folgen.

Für das heranwachsende Lebensalter ist ferner von großer Wichtigkeit eine reichliche Zufuhr gewisser für den Aufbau, die Erhaltung der Knochen und anderer Organe erforderlicher Mineralbestandtheile, insbesondere der Phosphorsäure, des Kalks und Eisens. Eine große Menge dieser Mineralstoffe ist in den Blättern und Stengelgeweiben enthalten. Unter diesen sind für Kinder die leicht verdaulichen zu wählen. In Folge reichlichen Eiwweißgehaltes verdient der Spinat den Vorzug. Für ältere Kinder empfiehlt sich der öftere Genuss von Thee, der ebenfalls, wie schon obig bemerkt, dem Blute Eisen zuföhrt, bei geeigneten Zubereitungen an Nahrungsmitteln (Weizenbrot, Haferkaffee, Nahrungswasser von H. D. Opel in Leipzig).

Bei der Auswahl der Gerichte ist für alle Lebensverhältnisse, namentlich aber für die Anbildung von großer Wichtigkeit ein häufiger Wechsel der Speisen. Eine Einseitigkeit der Mahlzeiten benrächtigt nicht nur den Wohlgeschmack, sondern auch den Gesamtwert der Nahrung. Es unterliegt keinem Zweifel, daß in Bezug auf die Anbildungsdiät in Pensionaten, Geschäftshäusern und in der Privatpflege aus Unkenntniß oder Gewinnsucht viel geföhrt und Anloß gegeben wird zur Entstehung von Krankheiten der verschiedensten, oft schweren Art: Blutarmuth, Drüsen-, Knochenkrankung, Strophulose, Tuberkulose mit allen ihren Begleit- und Folgeerscheinungen. Ehe man seine Kinder fremder Pflege übergibt, erkundige man sich daher nach allen Details nicht nur der geistigen, sondern auch der substanzialen Nahrung. Fast nie wird zu viel, meist zu wenig, bald zu häufig, in der Regel nicht das Richtige gegeben.

(Aus der Frankfurter Zeitung.)

Prinz Champagner.

Ein Hymnus von Clara Reichner.

[Nachdruck verboten.]

Motto:

Trink nie gedankenlos,
Und nie geföhlt trinke —
Nach' Dich nicht allzu groß
Und nie zu tief verfinke,
Wenn vor Dir goldener Schein —
Ein voller Humpen blinkt. —
Der ist nicht werth des Weins,
Der ihn wie Wasser trinkt.

Es ist ein mächtiger, räthselhafter, wunderbarer Fürst im weiten Reich der Weine und All' Wesen, was freudhafter Weise je genannt wird — unser: Prinz Champagner!

Freilich ist Seine mouffrende Hoheit ein gar leicht fähiger und flüssiger, pridelender und lebenslustiger, fran-

*) Die richtige und billige Ernährung. Kochbuch und Gesundheitslehre für den barmherzigen Hausvater. 2. Auflage. Leipzig, 1887. (2 Mk.)

zöflicher Geſell. — wer aber fragt bei Weinen, Cigarren und Frauen wohl vernünftigerweiſe nach der Nationalität! Alles, was das Herz erregt, iſt international!

Sie ſehr patriotiſche Gemüther taugt nun allerdings nicht dieſer ſtatte Schelm — auch nicht für Solche, welche es mit dem Geſchmack unſerer würdigen Vorfahren, ergo dem Recept jenes — nach modernen Begriffen — unheimlichen „Weinſüßers“, Magiſters und Apothekers halten, ſo da einſt zu Straßburg inmitten des 16. Jahrhunderts eine Apotheke beſaß. Gut nur, daß wenigſtens uns, den hinterbliebenen Geſchlechtern, zur ſtädtlichen Warnung dieſes ſchredliche „gütaſcherliche“ Apotheke-Recept für den damals ſo hochgeſchätzten Gewürzwein: „Hypocras“ oder „Pocras“ genannt, erhalten geblieben iſt, obwohl beſagter Apotheker als höchſt „anmuthig und ſchlechteſt, hügig und magenſtärfend“ es bezeichnet und anpreiſt.

Statt des Zuckers aber Honig zu dieſem „Gewürzwein“ genommen, und ihn mit Safran gelb gefärbt, ſo haben wir — noch immer keinen Champagnerwein — dafür aber jenes ebenſo zu hochberühmte und beliebte (nicht nur in Deutſchland, ſondern noch in den nördlichen Ländern: England, Dänemark und Schweden) Getränk, das man „Klarer“ hieß, abgesehen von der ſonſtigen An- und Unzahl ſonſtiger „Gewürz- und Kräuterweine“ mit ihren unzähligen Zuſammen aller Art, die einſtmal das Entzücken und den — Raſch unſerer Mitvorden bildeten.

Mit ſolchen fogenannten „Weinen“ hat natürlich unſer Prinz von Gottes Gnaden, unſer: „vinum Dei“ — Gotteswein, wie der Champagner einſt getauft ward, Nichts zu ſchaffen, oder doch nicht mehr zu ſchaffen, als etwa ein Ananas mit einem Holzapfel! — Eher erinnert er uns an das fogenannte „ſüße Gift“ wie — der Sage nach — die Perſer ihren Wein betriegen, und ein perſiſcher Dichter, mit Namen Schuyam, philoſophirt ſogar in ſeiner Geſtaltung wie folgt:

„Saugen wir alle Dünſte ein und leeren wir alle Becher! — Man ſpricht von einem Paradies, voll von Honig, wo man ſüßen Wein und Honig ſchlürft. — Ei, ſillt mir einen Becher mit Wein, und geht ihn mir in die Hand, denn ein Genuß zur Stunde wiegt tauſend künftige auf. Zwar iſt der Wein verboten, aber das thut Nichts! trink ohne Unterlaß, trink früh und ſpät, trink wenn der Donner tollt und wenn die Laute ſingt!“

Beſagter Schuyam ſoll auch ſittlich mitten im Weinge- nuß ſeine Dichterſeele ausgehaucht haben. Man ſollte meinen, er hätte den Champagner, dieſen prächtigen Schaum- und Feuerwein, in ſelbſtgeiger Berlin gekannt, der Herr Perle Schuyam! Und auch ſein Compagnon im Wein-Preis und Genuß: der ewig wunderliche, luſtige und ſeltige Mirza-Schaffy, der da ganz gemüthlich ſingt und rüht:

„Trinkt Wein! Das iſt mein alter Spruch
Und wird auch ſtets mein neuer ſein,
Kauff Euch der Faſche Weisheitsbuch,
Und ſollt' es noch ſo theuer ſein!“

Ja, mein beſter Herr Mirza-Schaffy, — ſchade nur, daß jeder der Wein aller Weine: Prinz Champagner, ein „Weisheitsbuch“, das doch ein Biſchen gar zu theuer für ein gewöhnliches Portemonnaie von norwegeriſcher Beſchaffenheit iſt! — Erzählt doch z. B. eine Anekdote von Friedrich II, dem Großen, daß, als er in ſeiner beliebten Manier, die Geiſtlichkeit und die Gelehrten durch allerlei unerwartete Fragen in Verlegenheit zu bringen, auch einmal der Akademie die Frage vorlegte: „Warum giebt ein mit Champagner gefülltes Glas einen reineren Klang als ein mit Burgunder gefülltes?“ er von einem ſchlagfertigen Mitglied — im Namen der Uebrigen — zur Antwort erhielt: „Die Wittgelder der Akademie ſind bei ihrer geringen Beibehaltung außer Stande, ſolch koſtbare Verſuche anzustellen.“

Anders freilich Wiſmar, der ſelbſt — wenigſtens ehe- dem — ein großer Trinker vor dem Herrn und lei- denſchaftlicher Verehrer des Champagners wie Rauchens, einſt geäußert haben ſoll: „Ich bilde mir ein, daß jeder Menſch, wenn er auf die Welt kommt, eine gewiſſe Portion Cigarren und Champagner mitbringt! — Mein Antheil belief ſich auf 100,000 Cigarren und 10,000 Flaſchen Champagner. Die habe ich ungeſähr verkonſumirt, und darf alſo auf Nichts mehr Anſpruch machen!“

Auch andere große Geiſter unſerer Nation haben dieſe Vorliebe getheilt! So wird z. B. unter Anderen von unſerem berühmten Componiſten Guck erzählt: er habe gern Champagner beim Arbeiten getrunken. Aber ſchon in weit, weit früherer Zeit, ja man darf wohl ſtark behaupten: zu jeder Zeit! fand Prinz Champagner ſeine ſehr begehrten Anhänger im In- und Ausland — getreu bis in den Tod, ſamtiſch treu und gewiß treuer, als manche andere Fürſten ihre Wajallen oft gefunden! Und was ſich hochgeborene Wajallen noch dazu, thronend mit Scepter und mit Krone, und doch ihm ſich freudig unterwerfend! — So der gewaltige und gewaltthätige Heinrich VIII. von England (1509—47), ſo der gelehrte, ritterliche Franz I. von Frankreich (1515 bis 47), und nicht minder der bekannte, mächtige Kaiſer Karl V. (1519 bis 56); jeder von ihnen beſaß ſeinen Spezial-Agenten zu ſich in der Champagne, um dort an Ort und Stelle zu contrahiren, ob Trauben und Wein auch entsprechend behandelt würden. — Eben ſo wenig verſchmähen ihn die geiſtlichen Herren! Hatte doch bereits anno 1308 der geſeierte italieniſche Dichter Petrarca den Päpſten nachgeſagt, ſie hätten ihren Wohlſitz einzig und allein nur deſhalb von Rom nach Avignon verlegt (1305 bis 58), weil dort — die beſten Weine wachſen! — Auch der berühmte Papſt Leo X. (1513—21), der gelehrte Kunſt- Mäcen, ſoll ein ſo großer Verehrer des Champagners geweſen ſein, daß er ihn förmlich in Strömen fließen ließ! Eine nette Geſchichte wird auch von dem böhmischen

König Wenzeslaus erzählt, als er gen Frankreich zog, um dort mit Karl VI. (1580—1622) einen Vertrag abzuschließen. Sein Gikis- oder Ulfen aber wollte, daß er, unterwegs Rath-Stationen machend, juſt in die altherkömmliche Königs- und Champagnerſtadt Rheims zu dieſem Zwecke gerathen müßte! — Er loſtete den Götterwein und — ward nicht mehr geſehen. D. h. er trank und trank, und verſaß darüber Alles, gerade ſo, als ob er nicht Champagner, ſondern Letzbe getrunken hätte — verſaß Böhmern, Karl VI. den Vertrag, ſich ſelber, ſo daß er gar nicht wieder zu ſich ſelber kam, und Vertrag: Vertrag und Karl VI. Karl VI. ſein ließ.

Einen beſonders großen und wichtigen Augenblick im Leben des Champagners aber bildete die Krönung des franzöſiſchen Königs Ludwig VIII. (1223—26)! — Prinz Champagner wurde nämlich bei dieſer Gelegenheit ebenfalls „gekört“, d. h. zum „König der franzöſiſchen Weine“ ernannt, ähnlich ſo, wie einſt die Herzöge von Burgund an allen Höfen den Ehrenſitel: Fürſten der böſen Weine der Chriſtenheit!“ erhielten.

Doch auch den gekrönten Prinz Champagner blieben Klämpfe nicht erpar! Es kamen böſe Augenblicke, in denen ſogar beſtimmte Unterwürigen ſich allen Erſtes darum ſtritten: ob er — o Frevel! — wirklich den den Titel eines Weines verdiene, und ob er nicht am Ende gar als geſundheitsgefährlicher Urfuror wie ein Uebelthäter zu betrachten und zu verurtheilen ſei. Beſonders erreichte dieſer Streit ſeinen Höhepunkt in der Mitte des vorigen Jahrhunderts, wo namentlich Perle und Weinbauern ſich mit lei- denſchaftlicher Feindseligkeit ob dieſes Zwiespals pro und contra in den Haaren lagen. Endlich — Anno 1778 — ſiegte Prinz Champagner, — ſiegte glänzend und großartig, niederſchmetternd! Die hohe medizinische Fakultät zu Paris ſchloß überhinaus die Ehrenrettung des verurtheilten und ſchmächtig angegriffenen Champagners! — Man erklärte ihn mit Eklat: für einen „Wein!“ für durchaus harmlos, geſund, ja ſogar von höchſt wohlthätiger Wirkung! — Was wollte man — was wollte er noch mehr! — „Die Perle der Weine“ wurde er ſorjan genannt, und als ſolche wurde er geprieſen, bejungen, gefeiert und — getrunken; — wödhentlich nur für Frankreichs Könige und für Paris — „die Stadt der Städte“, „das Herz von Frankreich“ — wollte man ihn eigens veredeln, und taufte ihn den „vinum Dei“ — Gotteswein!

Man hatte aber die Rechnung ohne den Wirth gemacht, inſofern, als die praktiſchen, indiſtrellen Herren Franzoſen ſich bald die Sache anders überlegten! Die Champagner-Weine von Reims, Epernay, Ay &c. ſaßen auch im Auslande großen Anklang — da beſah man ſich alſo lieber meiſt mit Oſtweizen, und verbande und verkaufte das perle- bene, ſüßliche Getränk — echt und verfälſcht, dem gerade ſo gut, wie man in Deutſchland ihn aus leichten Weinen nachmacht, verendet auch Frankreich ſein „Pseudo-Champagner“ mit Klößen zugeſetzt.

Eine beſondere Eigenſchaft dieſes Königs aller Weine iſt übrigens z. B. die, daß dieſer geiſtprägende Herrſcher auf ſeinen nationalen Boden mit den beſcheidenſten Anſprüchen an denſelben tritt! — Er iſt mit magerem Kalk- und Krebſenbau, mit, unten in der Ebene, und er trägt der Urgründ (des Klima's) der Kälte und dem Regen, wie alle geſunden Weine, und giebt — wie dieſe — freigebig viel Beeren und viel Moſt!

Daß es rothen und weißen, mouſſirenden und nicht mouſſirenden, wie echten und nachgemachten Champagner, franzöſiſchen und deutſchen Champagner giebt — wem war es nicht bekannt, und wiſſen ſagen — ſofern er ein Verehrer unſeres Prinzen iſt — leuchteten nicht in erhöhtem Glanze, wenn die hochberühmten, weiblichſten Namen an ſein Ohr klingen: Wittne Cluquet, Carlo blanche, Sil- lery, Oeil de Perdrix, Moſt, Epernay &c.

Seit den zwanzig Jahren unſeres Jahrhunderts hat Prinz Champagner noch einen allbekannteren, allgenannten Beinamen ſich zugelegt, den „Sekt!“ Und zwar ſtammt dieſer zweite Ausdruck von Niemand Geringerem als unſerem genialen Charakterkrieger Ludwig Derwent her! Es iſt bekannt, daß dieſer treffliche Darſteller von Shakespeares „Jallſtaff“ die renomirte Weinſtube von Lutter u. Wegner in Berlin zu ſeiner Stammkneipe erkoren hatte, ebenſo, daß er ſtets Champagnertrunk war. So geſchah es eines Abends, daß er, nachdem er ſehen in königlichen Schauſpielhauſe eine ſeiner beſten Leiſtungen, den Jallſtaff in „Heinrich IV.“ geſpielt hatte, bei ſeinem Eintritt in ſein beſtehtes Stammlokal, noch ganz im Geiſt, Ton und Wortlaut ſeiner Jallſtaff-Rolle, dem verduſteten Kellner zurief: „Gieb mir ein Glas Sekt, Schurke! Ich ſeine Tugend mehr auf Erden?“

Seitdem blieb der Ausdruck „Sekt“ der Stamm-Name für den Champagner bei den Hüſen von Lutter u. Wegner und bald hatte ganz Berlin, bald die ganze, civiliſirte Welt in deutſchen Landen dieſen Ausdruck adoptirt. — Bekanntlich iſt der „Sekt“ eigentlich eine Sorte von ſpaniſchem Weine (vino seco — trockenem Wein), welcher aus trocknen Trauben bereitet wird, und einen ſolchen meint auch der dieſe Schlemmer Sir John Jallſtaff in Shakespeares „Heinrich IV.“ Mit Champagner identiſch iſt der Sekt alſo eſt durch Ludwig Derwent geworden.

Sedenfalls iſt ſicher, daß der berühmte Name keinen ähler Geſchmack beſaß, wenn er den Champagner-Wein, alias Sekt, ſo über alle Nothen liebt, daß er einſt, als der Kellner, Karl mit Namen, ihm ſeine gewaltig ange- laufene Rechnung präsenteirt, entriſtet mit König Hſtſtip in Schillers „Don Carlos“ anſiezt: „Der Knabe ſtark ſängt an, mir fürderlich zu werden!“ „Genio wie über all“ und jeden Zweifel erhaben iſt, daß gerade Prinz Cham- pagner von allen Weinen, die auf Erden erſtzen, der im Ganzen koſtbarſte nicht nur, was den Koſtenpunkt anbe- lang, ſondern zugleich auch beſtenſte iſt, welcher den beſte- ſten Charakter trägt, und am hervorragendſten all die

Gaben, die glänzenben und wüthigen, beſitzt, die für Doakje, muntere Lannern und prächtigen Humor, zu begehrten ver- mögen, denn keiner läßt aus ſeinem ſchillernden Schaume die Geiſter ſo aneinander plagen, ſunkeln und ſprühen, mouſſiren und Wißperlen wie Raſeten fliegen, als er, die Perle aller Weine, der „Prinz Champagner!“

Mannigfaltiges.

Stülzer- und Gemüthskur.

August 1888.

6. 6. August 1688. Geboren in Paris R. Malebranche, franz. Philoſoph, † ebenſelbſt am 13. October 1715.
12. August 1788. Der ſchwediſche Adel küſte zu Anjala (Finland) einen Bund gegen König Guſtav III.
15. August 1688 (alten Stils). Geboren Friedrich Wilhelm I., 1713—1740 König von Preußen, „der Soldaten König“, † 31. Mai 1740.
21. August 1838. † zu Berlin Adalbert Chamisso, deutſcher Dichter und Naturforſcher, geb. 27. Januar 1781 auf Schloß Boncourt (Frankreich).
23. August 1888. Schloß bei Döffingen; Graf Ger- hard der Greiner und ſein Sohn Ulrich beſiegen den ſchwediſchen Erbprinzen (nach Anders 24. August).
26. 28. (al. 28.) August 1748. Die Deſtardier unter London beſiegen die Taktiken und nehmen Dubaja ein.

„Keine Blumen, keine Wörter.“

„Und wie der Menſch nur ſagen kann: ‚Sieh hin ich‘,
„Das Fremde ſein ſchonend ſich erſeuen!“

„Sehr wohl“ rief Heinrich. Selbſt der vertraute Freund, der Vorrede, muß den geſchieden Fremde ſchonend ſehen, ſchonend das Geheimniß des Lebens mit ihm theilen und in gegenſeitiger inniger Liebe die Zankung der Erſcheinung nicht ſürren wollen. Es giebt aber ſo plumpe Geſellen, die unter dem Vorwande, der Wahrheit zu leben und einzig ihr zu publiziren, nur Fremde haben wollen, um etwas zu beſehen, was ſie nicht zu ſehen brauchen. Nicht Gott, daß dieſe Geſellen immerdar mit ſchlechten Wiß und Schraubereien in die ſoge- nannten Fremde hineinbohren; auch deſſen Schwächen, Menſch- lichen, Widerſprüche und der Begegnung ihrer lauernden Beobachtung. Die Grundlage des menſchlichen Daseins, die Begehungen unſerer Erſtzen ſind aber nun ſo ſeine und ſeine Schwünge, daß gerade dieſe von jenen barſchlichen Rame- ruden in plumper Betäubung nur Schwächen genannt werden. Es muß ſich nun bald ergeben, daß alle Tugenden und Talente, wegen welcher man Anfangs dieſen Fremde verachte und auf- ſicht (al. 28.) Schanden, Fehler und Tugenden verwerden und widerſetzt ſich endlich der edlere Geiſt und wird die Wiß- handlung nicht länger erdulden, ſo iſt er nach dem Ausbruch der Noth eitel, eigenſinnig, rechtſchaffen; er iſt Eifer, der zu Heilich ſieht, mit die Wahrheit ertragen zu können; und die Gemeinſchaft wird endlich aufgelöst, die ſich niemals hätte zutammen finden ſollen.

Ludwig Tieck.

Willſt du der menſchlichen Seele natürliches Leben erforſchen,
Dring in des ſindlichen Sinnes inneren verborgenen Sinn
„Wädeln ſieh, ſoß Waſſer und toth“ und gieb von Ge-
„Kodern!“

Dieſen und dem und dem! Hörſt du? doch löpſe mit den,
Allo ſpielten die Kinder, die ſtengelreife äſſend in Unſchuld,
Freudlich freundlich geſamt, großem dem Daumen allein
Siehe, man ſtehet und heget und fördert das Zierliche, Barke,
Strolch der plumpen Gewalt, großem dem Feiten im
Lend.

Wilhelm Vmb.

Wie bedeutungslos ſiſt die Geſchichte einer Familie: ſie geht nur zum Großvater oder Urgroßvater zurück, und erſchloß oft nicht als Kindtaufen, Hochzeiten, Begräbnisse, Verlobung der Nachkommen — aber welche ein unmaßbäres Maß von Liebe und Schmerz ſiegt, dieſer Verſchiedenheit! In der andern großen Geſchichte derma auch nicht mehr zu ſeigen, ja ſie iſt ſogar nur das entſchiedene Geſamtsbild dieſer Leigen, in welchen man die Liebe ausgeſehen und das Vater- ſiegen aufgezeichnet hat. Allen der große goldne Strom der Liebe, der in den Jahren taufen bis zu uns herüberkommen, durch die unglücklichen Mütterchen, durch Brüder, Väter, Ge- ſchwister, Freunde, ſiſt die Welt, und ſeine Umarmung ward verleiht; das andere, der Haß, ſiſt die Ausnahme, und ſiſt in taufen Bildern ausgeſchrieben worden.

Adalbert Stifter.

Charade von Berthold Auran.

Einſ und drei, ſie nennen Dich
Ein Verſtändlichwort ſich
Wer da ruht auf zuet und vier,
Der liegt ohne Frage wech.
Nicht und ſpäter, ſchlägt das Ganze
Nicht ſein Leben in die Schanze.

Sonett von Dr. F.

Wann ich mein Leben ſich erſtallen,
So wird nur Weiden geſollen,
Was meinem Lieben ich trag vor,
Nicht ſichre alſowiel im Schloß;
Man eodert mir barte, ſüßliche Skote,
Betrieb' mich gern von Fähr und Tod.
Und doch ihr närrischen Patrone,
Nicht ſag' es Allen euch zum Hohne,
Nicht nament ins Sauch' ichon ſelbſt mich ich.
Nur daß euch eirig auch geſolden,
Wenn arge Schmerzen gar nicht wollten
Umweiden dann in hurt gem Schreit.

Nicht ſiſt das Weſte da geweſen,
Wenn ohne vielſes Federleſen
Zu mir die ſchöne gezogen ſie.
Dann haben mir ge Waldeſſie,
Der Richten, Lannern trüht ge Dürſte
Von allem Wech' euch ſchnell bezeit.

*) Vers 3 für Halle.

Söhnen aus Nr. 31.

1. Charade: Eienleſe.
2. Sonett: Nekt.

Correspondenz zu Nr. 31.

Dr. F. in Eilenburgem alles richtig. Dankend acceptirt. Freundliche Grüße! Maria Müller, A. Meyer, Maria Fabricius in W. G. Kante in G. Hagen, Hagen alle richtig. G. Hagen, Hagen alle richtig. Hagen Hagen in W. Kante R. Kante G. Hagen, G. Hagen alle richtig.

