

Der Riesenzug in Brüssel.

Brüssel, 23. Juli.

Die Reihe der öffentlichen Festlichkeiten zur Feier des 25-jährigen Regierungsjubiläums König Leopold's II. und des 60. Jahrestages der Begründung der Unabhängigkeit Belgiens wurde eröffnet durch den großen historischen Festzug der Stadt Brüssel, welcher die hauptsächlichsten Ereignisse der niederländischen Revolution in sechshundert Jahren darstellte.

König Leopold II. hat bekanntlich den Wunsch ausgesprochen, daß sein Regierungsjubiläum weniger durch lärmende, kostspielige Festlichkeiten begehe, als daß man vielmehr durch die für solche Zwecke in Aussicht genommenen Summen ein Stück sozialer Frage zu betätigen suchen möge.

Einem weltlichen Festandtheil der im Laufe der Jahrhunderte in den Städten Belgiens stattgefundenen hundert und abermals hundert Festzüge bildeten Miesenzüge aller möglichen Art. Nicht als ob die Phantasie zufällig auch auf Miesen verfallen wäre, da alle andern Möglichkeiten, die Feste mannigfaltig zu gestalten, erschöpft waren — man ließ Vertreter aller Rassen, Herrscher aller Reiche, in Gestalt im vorigen Jahrhundert sogar den König von Congo, unwillend als Vorbedeutung auftreten, suchte alle denkbaren und undenkbaren Angelegenheiten des Tierreichs hervor, um sie im Bilde mitzuführen —; die Miesen waren von dem herein ein Festandtheil der Feste, so gut, wie die Tenfel. Weibchen findet man schon vor Hunderten von Jahren in dem „Dummege“ (Umzug) von Werre, von welchem demnach ein Mal Rede sein wird.

Natürlich letzte jede Stadt und jedes Städtchen eine Ehre darin, wenigstens einen eigenen Miesen zu besitzen; die alten Sagen ergaben sich für die Schaffung eines solchen Anhaltspunktes, oder wenn die Sage fehlte, war man doch um Gründung einer Anknüpfung nicht verlegen. Welch stattliche Anzahl von Miesen es heute noch giebt, das zeigen die meist erlangten Einladungen, welche die Stadt Brüssel zu dem Umzug der Miesen erlassen hat. Abgehen von Brüssel, betheiligen sich Alost, Vilvorde, Soignies, Neuport, Luze, Grammont, Ath, Nivelles, Mecheln, Hasselt, Mons, Antwerpen und gar das südranzösische Tarascon. Auch Lille war eingeladen worden; doch keine Miesen Lieverdi und Ghinaert sind so wichtig, daß sie keine Miese mehr unternehmen dürfen; die Miesen von Tirlemont sind gar von den Ratten aufgefressen worden!

Kann man sich auch an diesem Riesenzug allgemein erfreuen, weil bei ihm wenigstens die leidige religiös-politische Anspielung und Ausbeutung wegfällt, so fehlt es in der Geschichte der Vorbereitung dieses Zuges doch nicht an einem Zwischenfall dieser Art. Der Stadt Brüssel, welche dies Mal so Bedeutendes auf ihre Gastfreundschaft sich zu gute that, wurde von dem Städtchen Wetteren, bekannt durch seine Pulverfabrik, folgendes zu Gemüthe geführt: „Am 7. Sept. 1884 hat die Stadt Wetteren in Brüssel ihre Fahnen zerreißen, ihre Musik-Instrumente zer schlagen und mehrere ihrer Söhne mißhandelt sehen“; es ist der Hinweis auf die damaligen Heldenthaten des Brüsseler Hühnchens, welcher mit dem größten Affekt der Gemeinheit und der größten Brutalität eine katholische Kundgebung zum Scheitern bringen wollte. Der Mord verdient nicht die Ehre unweres Besuches, denken die ehrlichen Wetterer, und wollen sich nicht wegwerfen. Ihre Miesen bleiben also daheim.

Zu dem diesmaligen Riesenzug stellt Brüssel die meisten Truppen. Da ist zunächst die S. Lorenz-Gesellschaft, dieselbe, welche das Recht hat, den Weibow zu pflanzen; sie führt das berühmte Paar Jannette ein Miesen vor; daneben einen „kleinen“ Miesen. Der Weibow selbst strotzend oben so wenig. Ferner „Großpapa und Großmama“ sowie den Onkel — in Köln würden es wohl der Befehaber und der Acker Lünnes sein. Dann den Sultan und die Sultana. Die Gesellschaft führt auch das Bildesrad mit sich. Fünf Miesen bilden eine besondere Ab-

theilung, desgleichen die „Miesen der Zukunft“. Es sind ihrer zwanzig, die natürlich in der Gegendart erst eine mögliche Höhe erreicht haben; sie werden von ihren Verwandten begleitet, desgleichen von Musikbänden mit Trommel und Flöten und köstlichen Weibern auf hölzernen Ferkeln — man sieht, die Sache hat entschieden etwas Festnagelmäßiges. Vor allem aber dürfen im Zuge nicht fehlen der „älteste Bürger“ Brüssels, das bekannte antöbige Mameken auf einem Wagen, und der Schuttpatron, der h. Michael zu Pferde. Der veraltendste Anführer ist mit zwei Sammelwagen vertreten, doch stellt er auch einige „japanische“ Miesen. Soignes schiebt den kleinen Däumling zu Pferde, Wilvorde drei Miesen, Neuport einen einzigen, Nivelles den Miesen Aragon, seine Frau, ihren Sohn Lolo und das Roß Bogad. Ein anderes Belbeußer ist das bekannte Roß Bogad, welches von Alost gefahren wird; außerdem ist von dort eingetroffen: die Miesenfamilie Polhodor, Polhodor und Polhodor. Gleichfalls eine Miesenfamilie hat Gerardsbergen geschickt, den Miesen Goliath, 4,85 Meter hoch, dessen Frau und Sohn (2,50 Meter hoch). Einen andern Goliath nebst Gattin hat Alost geschickt; dazu gehört der Hirte David und ein Tenfel, dies Mal der einzige des Zuges, während es deren bei früheren Veranstaltungen dieser Art viel mehr gab. Von Hasselt ist der lange Mann da, welcher bei acht Meter Länge seinem Namen Ehre macht; derselbe steht auf einem Wagen. Aus Antwerpen ist natürlich die Miese Drnon Antigon, der Handabshneider, eingetroffen nebst seiner Gemahlin, der — Götting Wallas. Im Geschlechte waren die alten Belgier offenbar recht fähig. Mecheln, welches allen geschichtlichen Grund hat, sich an Antwerpen zu reiben, welches ihm früher seinen Spott schenkte, stellte den Solbins Brebo, jenen Ritter, welcher dem Drnon schließlich selbst die Hände abhug und damit die Schelbefehe von einem schlimmen Gelingen und lästigen Zoll befreite. Auch Brebo's Gemahlin fehlte nicht im Zuge. Die Antwerpener Miesen geben dem langen Mann von Hasselt nur 50 Ctm. vor.

Op Sijnvoort! war auch im Zuge, eine vier Fuß hohe, gelbliche Puppe mit kupferfarbigem, grünendem, holzgeschlitztem Kränzelchen, in Schuhen und Strümpfen, mit Wams und roten Hosen bekleidet und mit einem roten Stoppchen bedeckt. Sie war seit Jahrhunderten der Liebling des Volkes und soll namentlich gebräutet worden sein, um der Spottlust oder dem Unwillen über einen übelen Gestand oder einen unpassenden Menschen Ausdruck zu geben. Vier Personen saßen ein Wagen und schwenkten damit den grünen Patron fortwährend in die Luft. Man hielt es ausdennend in Mecheln nicht immer für angebracht, ihn bei den Festzügen mitzuführen; dann wurde er aber doch wenigstens an Kathane in ein Fenster gestellt. Mit dem Namen hat es nach Dettler folgende Verwandtschaft. Op Sijnvoort ist eine Gründung zur Heinszahlung des von den Antwerpenern an Mecheln gezinsten Spotts. Während der spanischen Herrschaft hießen die hoffärtigen Handelsstädter meist Sijnvoort; in südlicher Aufspielung nannten ihm die Mechelner ihren lächerlichen Bräutigam Sijnvoort und Miesen, wenn sie ihn lärmend und lachend einporlockten: Op Sijnvoort!

Zwei wichtige Angelegenheiten stellen die Städte Mons und das nordfranzösische Tarascon, jenes seinen Dibu, dieses seinen Tarasque. Die Fabelbücher erzählen uns die Geschichte des menschenfressenden Dibu in einer Form, welche Schiller's Kampf mit dem Drachen aufsteigend ähnelt. Da ist auch der Ritter mit seinen beiden Hunden und seinem Roß, die er zur Bekämpfung des Weses erst an den Anblick einer Raubstube gewöhnt, worauf er nach Anrufung der Hilfe Gottes sich den Kampf beizieht. Die Tarasque trieb schon in der ersten christlichen Zeit zu Tarascon ihr Unwesen, bis S. Martha kam und das Thier durch das Zeichen des h. Kreuzes bändigte. So erzählt die Sage.

Fr. Dettler welcher allen möglichen kulturgeschichtlichen Erscheinungen Belgiens eine liebevolle Aufmerksamkeit gewidmet hat, erzählt von den Brüsseler Miesen, daß sie bei der großen Cabalade zu Ehren der Vermählung des Herzogs von Brabant — des heutigen Königs — am 23. August 1853, in neuem Anzuge waren, von den hergebrachten Musikanten mit weichen baumwollenen Mägen begleitet. Jede der riesigen Figuren wird, vorausgesetzt daß dazu die kräfte eines einzelnen Mannes reichen, von einem darunter verborgenen Manne getragen, dem von Zeit zu Zeit ein herzzerreißender Trunf gereicht wird. „Es gehört viel Eifer und ausdauernde Kraft dazu, sich einer solchen Aufgabe zu unterziehen, so, wo mehr, als die Miesen sich nach dem Gesange des Volkes alle paar Minuten herumzudrehen haben.“ Das Volk sang früher wieder mit unbedachteter Strohpalma, wobei jedes Mal Keer u es om! (dreht euch mal um!) wiederkehrte.

Wie schützt man am besten Speisen vor dem Verderben?

Die warme Jahreszeit mit ihren heißen und feuchtsauren in Gestalt der hohen Wärme, Früchte, aber auch mit ihren Leben in Bezug auf das Verderben der notwendigen Nahrungsmittel wie Fleisch, Geflügel, Fische, Milch, ist beängstigend, und so wird mancher Feiner recht erwünscht sein, wenn ihm obige Frage zu beantwortet Willens sind.

Sobald das Leben in den Ethern, in der Wärme erloschen ist, besitzgen eigenartige Kräfte in den organischen Geleiden zu schaffen, Gährungs-, Fäulnis-, Zersetzungsprozesse fangen an eine unangenehme Tätigkeit zu entfalten, und sie arbeiten an dem Zerfall der Stoffe so lange, bis schließlich als letzte Glieder der langen Reihe zahlreicher Zersetzungsprodukte Wasser, verschiedene Gasarten und Miese erscheinen, die, indem sie unangenehmen Geruch zur Nahrung dienen, von Neuen in den Kreislauf der organischen Natur hineingezogen werden. Unsere gesammten pflanzlichen und tierischen Nahrungsmittel tragen den Keim des Verderbens in sich. Das Fleisch beginnt zu faulen, die Milch wird sauer, das Fett ranzig, das Weizengebrot wird stinkt an zu faulen. Wodurch werden diese Veränderungen hervorgerufen? Durch äußere Einflüsse, in den meisten Fällen nur durch das schärfste Mikrolof erkennbare, dem Pflanzenreich angehörende Organismen, Spaltpilze, Bacterien. Wenn diese Organismen auch schon längst als die Ursache des Schimmels des Brotes erkannt worden sind, so ist es doch noch gar keine lange Zeit her, seitdem erkannt worden ist, daß sie auch die Fäulnis des Fleisches, das Sauerverdorn der Milch, das Ranzigwerden des Fettes bewirken, daß sie diese Stoffe, als den zu

ihren Entwidlung geeigneten Nährboden, besetzen und so lange auf ihm ausbilden, bis er zerfällt ist. Allein diese Entwidlung fäulnis erzeugend, keine geht nur unter günstigen Bedingungen vor sich, sondern sie bedürfen in hohem Maße, gerade beim Bärmeregrade, wäldigen dem Geruch- und Siedepunkte des Wassers und im Zutritte der atmosphärischen Luft. Hieraus ergibt sich auch, daß man organische Stoffe unter allen Umständen conserviren kann, wenn man zuvörderst die Bedingungen, unter welchen sie sich bilden, durch die Umwidlung gelangen läßt. Ein Mittel nun, welche diesem Zwecke dienen, sind außerordentlich mannigfaltig und zwar je nach der Natur des Gegenstandes. Naturgemäß giebt es deren gute und schlechte, jenes sind aber die vollkommenen und besten Mittel zur Conservierung, bei deren Anwendung Geruch und Geschmack der Nahrungsmittel auf eine Weise beeinträchtigt werden. Die Mittel selbst bestehen meistens in gewissen Behandlungsmethoden, denen die fraglichen Produkte unterworfen werden, andererseits in gewissen den Nahrungsmitteln Beifügung und Haltbarkeit verleihernden Stoffen. Erst die meisten Conservierungsmittel sind von Natur aus, die Befestigung verhältnismäßig großer Mengen anderer organischer Substanzen zu veranlassen, ohne an deren Befestigung selbst theilzunehmen — ist der Sauerstoff der Luft die Befestigung ihrer Entwidlung, von welchem einzelne nur wenig gebrauchen, wohnungen andere nur bei reichlicher Luftzufuhr bewirken. Alle Conservierungsmittel werden aber durch mehr oder minder kleinen Restweilen in liebeten Wasser gelöst, hingegen vermag selbst die stärkste Restweilen die meisten zu verdünnen und sie sehen nur während der Dauer der Kälteerhaltung ihre Lebensbedingungen aus, um mit Einwirkung der feuchten Luft die feuchten Substanzen zu befeuchten und sie auch die günstige Wirkung der Fäulnis- und Gährungsstoffe. Allein die meisten Haulösungen sind im Besitz eines Gitternetzes und was den Gitternetzes anlangt, so ist es ein ziemlich feines Gitternetz, weniger durch die ersten Anknüpfungspunkte als durch den fortgesetzten Gitternetzes, welches durch unangenehme Gerüche und durch schlechte Construction recht unzulässig große Ausgüsse verurtheilt. Aber nicht die Kälte, auch die Gegenwart bestimmter chemischer Substanzen vermag in hohem Maße unzulässig auf das Leben der Fermentorganismen zu wirken, und bestimmte Stoffe, von denen kleinere Mengen gebraucht und kaum nachweisbare Mengen, die aufbewahrt werden, können schon im Stande sein, dieselben zu tödten, nennt man fäulniswidrige Mittel oder Antiseptica. Nur solche für die Hausfrau, doch sie in ihrer Küche von den meisten derselben keinen Gebrauch machen kann, da sie auch für den Menschen stark Giftig sind und die meisten, deren Inhalt zu den Speichern gehören, sind in großer Gefahr, die Gesundheit zu schaden, wenn sie nicht durch die Anwendung aus Gehaltsmässigkeiten sich bezieht. Als solche sind zu nennen Salz, Salpeter, flatter Gicht, Amm, Sulfurium und die aber nur in kleineren Mengen zu benutzende Salicylsäure. Was man speziell anlangt, so wurde für eine Zeit lang fäulnis der Speisefleisch durch die Anwendung von Salicylsäure, aber durch schlechte Anwendung wieder verschwand, wenn auch mit Unrecht, denn in sich selbst, von allen Dingen verhältnismäßig wenig angewandt, erfüllt sie recht wohl ihren Zweck. In neuerer Zeit hat die Salicylsäure aber eine mächtige Rolle in einem neuen Conservierungsmittel, Dr. Nüger's Barmint gewonnen, welches sich aufs Vorzüglichste bewährt. Dasselbe ist giftig und geruchlos und erteilt sich in Hausverpackungen schon jetzt einer großen Beliebtheit.

Wie sich überweisen das Barmint schon seit Jahr und Tag und haben ganz überausliche Resultate erzielt; andersfalls haben wir von einem Mittel, welches von Genuß und Genuß, nicht nur die Fäulnis, sondern auch die Genuß, Genuß und von Verdruss gehört, die wirksamsten Resultate, wie Selbstredend haben wir keine so weitgehenden Resultate, wie beispielsweise die Fäulnisbildung einer Schwärze leben volle drei Monate hindurch, aber eines Schweißes während fünf Wochen, auch nach dem unangenehmen Geruch, der während der Fäulnisbildung auftritt, wie lange Zeit hin das Barmint zu conserviren vermag. Unsere Erfahrungen erteilen sich nur auf eine weit kürzere Zeit und wir lassen uns auch davon vollkommen genügen, wenn wir eine Tasse für das Barmint brechen, denn welche Hausfrau wird sich eine Schwärze über drei Monate, einen Schweiß fünf Wochen aufbewahren lassen, wenn sie nicht vorher das Barmint dazu zu verwenden vermag, welches von einem guten Conservierungsmittel nur, daß es Fleisch, Geflügel, Langer längstens 14 Tage frisch erhält, das den Nahrungsmitteln keinen unangenehmen Beigehalt verleiht, und diese Bedingungen erfüllt allein das von Dr. Nüger's Barmint. In der Hand gebrachte Barmint, das Barmint selbst ist ein weißes feines Pulver, welches Anwendung die denkbar einfachste. Wir man beispielsweise ein Stück Fleisch im Gewicht von 4 bis 5 Kilo aufbewahren, so genügen hierfür 20 bis 25 Gramm Barmint, welches durch ein Zehntheilchen nach allen Seiten hin zerstreut wird, um danach mit der Hand einzureiben zu werden, dann auch jedes Theilchen leicht zu werden. Größere Fleischstücke hingegen, oder aber mehrere Stücke legt man ein besten in eine Barmintlösung, die man in Verhältnis von 10 Theilen Barmint zu 100 Theilen Wasser herstellt und die alles Fleisch vollkommen bedeckt. Selbstredend werden man das gleiche Verfahren an, wenn es sich darum handelt, Fische, Zungen, Nieren, Leber, etc. zu conserviren. Bei Anwendung des Barmint zu conserviren, so bedarf es nicht der Oberfläche als die Barmintlösung genügt mit Barmint einzureiben, wie es auch nicht zu unterlassen ist, im Schnabel und Hals ein wenig einzutragen, auch Fische wie Wildpret werden ihnen wie außen behandelt. Will man Hummern, Krebse, Krabben in gelochten Fässern conserviren, so bedarf es nicht der Barmintlösung, sondern nur des Barmint, welches man in Wasser und Lasse sie nach dem Kochen recht sorgsam abtropfen. Auf jedes Kilo Schalthiere rechnet man 4 bis 5 Gramm Barmint. An guten vorzüglicher Weise conservirt Barmint auch alles getriebene Fleisch, sofern denn beim Zerlegen zu verwendenden Kochsalz vor dem Gebrauch 20 Prozent Barmint beigegeben ist.

Da bald die Zeit anbricht, wo die Hausfrau darauf bedacht ist, für den Winter Gemüse, Früchte einzumachen, Fruchtstücke bezuziehen, so dürfte wohl jetzt ein guter Rath, wie man sie dauernd haltbar macht, erwünscht sein. Um dies zu erreichen, werden man ebenfalls Barmint anzuwenden, welches schon in seinen Bestandtheilen enthält, will eben nicht genommen sein, angenehmes Fleisch genieser oder wegworfen zu müssen. Nur achte die Hausfrau sehr darauf, daß sie jedes Kilo jedes Barmint einlaufe, da, soviel wir erfahren haben, bereits minderwertige Nachahmungen im Handel vorkommen. Das echte Barmint kommt nur in Dosen in der Hand, die in Laues, Wasser, oder auch in kaltem Wasser einzuweichen ist, und die Barmint, welche mit Dr. Nüger's Namenszug geschlossen sind. — Speisen aller Art sind aber im heißen Sommer nur dann wirklich vom Verderben zu schützen, wenn man entweder über einen vorzüglich ventilirten Kessel verfügt oder Barmint in Anwendung bringt. Der erfahre ich, daß die besten Mittel, die man zu diesem Zwecke anzuwenden kann, die feine Benutzung während des ganzen Sommers nur einige Rath erfordern, eine Ausgabe, die absolut in keinem Verhältnis steht zu den großen Ersparnissen, die erzielt werden, denn auch nicht ein Stücklein Fleisch braucht als verderben wegworfen zu werden, vorausgesetzt, daß die Achtung, welche man sich nicht schon beim Einkauf ein Stück Fleisch, daß einwandeln lassen.

Aus Nah und Fern.

B. Frenburg a. H., 23. Juli. (Neue Reblausverbe.) Neuerdings sind im Kreis Quartier die in der tiefsten Gemarlung der Provinz „Schweineberg“ gelegenen Weinberge als Reblausverbe, Schädler, bezeichnet. Die Weinberge des Kaufmanns Ernst Schöber, des Kaufmanns Ernst Schöber, des Kaufmanns Ernst Schöber, der Wittve Auguste Brömer, des Kaufmanns Johannes Marxendorff, des Kaufmanns Ernst Bräuner, des Weinbauers Wilhelm Böner, des Fleischermeisters Friedrich Bräuner und des Wäldereisters Carl Schmidt hier, des Buchhändlers August Bräuner in Berlin, des Kaufmanns Ernst Schöber in Lehenbach und der Frau Bartholomäus in Frankfurt.





