Das brutale Albion.

Wie es das kleine Griechenland in 1850 vergewaltigte.

Angesichts der „friedlichen Blockade" die von den Engländern über die griechische Küste und die griechischen Häfen verhängt worden ist, wird man an eine ähnliche Gewalttat erinnert, die sich die Engländer im Jahre 1850 gegen Griechenland erlaubten. Wegen angeblicher Verletzung der Rechte englischer Untertanen (es handelte sich dabei um die übermäßige Entschädigungsforderung eines Engländers für seine bei einem Pöbelaufstand erlittenen Verluste, deren Zahlung Griechenland verweigerte) blockierte ein englisches Geschwader die griechische Küste und beschlagnahmte etwa 200 in den dortigen Häfen liegende Schiffe, um Griechenland zum Nachgeben zu zwingen. Ueber diese Ereignisse berichtete am 9. Januar, 1850, die Königin Amalie von Griechenland ihrem Vater, dem Großherzog von Oldenburg, in einem ausführlichen Schreiben, aus dem einige Sätze, die auch für die gegenwärtigen Verhältnisse Geltung besitzen, herausgerissen seien:

„Unsere Haltung muß folgende sein," schrieb die Königin, „Ruhe, Festigkeit, keine Fanfarenaden, passiver Widerstand, so lange wie möglich. Greifen sie unsere Festungen oder die Hauptstadt an, so schlagen wir uns ... Lieber untergehen, als den Piraten (das heißt Engländer) Vasallen sein. Unsere Berge sind Festungen, wo sie sobald nicht hinkommen, und wir werden uns zu halten wissen ... Europa soll sehen, daß deutsches Fürstenblut in unseren Adern fließt, daß wir keine indischen Fürsten sind, Europa soll sehen, daß wir ein stolzes und edles Volk beherrschen und wir lieber Brot essen unabhängig, als unter englischen Kanonen uns in Sammt und Seide hüllen ... glücklich Griechenland, das da lernt, seine Kräfte brauchen, sich fühlen, da es im Recht ist, Gott wird den Schwachen beistehen. England hat uns nach und nach vorbereitet und durch die Uebung im Widerstand gestärkt. So ohne Recht gegen jeden Brauch und alles Völkerrecht handelnd, das ist scheußlich."

„Ich sagte auch," heißt es an einer anderen Stelle, „wir können die Engländer nur segnen, die das Band zwischen König und Volk nur noch inniger knüpften, gegenseitig noch mehr lehrten, was sie aneinander haben ... Die Engländer waren besoffen. Offiziere boxten sich auf den Straßen die beiden Tage der Unterhandlung, jedermann wußte alles, die Engländer schlugen, pufften, die Griechen zogen sich zurück und ermahnten sich gegenseitig zur Vernunft, um der guten Sache nicht zu schaden ..."

Gegen Schluß des Briefes vergegenwärtigt sich die Königin nochmals alle Gewalttaten der Engländer gegen Griechenland, um dann in den Ruf auszubrechen: „Wir sind jung, wir werden leben, wenn England nicht mehr ist."

Gans auf Posten.

Gar treu ist die Soldatenliebe, wenigstens wenn wir die Liebe zu den Soldaten so nennen dürfen, und manch weibliches Wesen ist von ihrer eigenen Treue zum Feldgrauen ihres Herzens überzeugt. Aber kaum eine ist so treu in der Soldatenliebe, wie die Gans war, die im Jahre 1833 in Eßlingen bei einem bei der Kaserne wohnenden Bäcker aus dem Ei schlüpfte. Sobald sie flügge war, wählte sie sich einen Platz neben dem Posten. Sie davon abzubringen, war vergeblich. Ihre Zuneigung zu dem Posten war so groß, daß sie ihm durch einen Flug über das Hoftor folgte, als er ins Innere des Kasernenhofes verlegt wurde. Schließlich kaufte ein Offizier das Tier vom Bäcker und ließ ihm eine Hütte neben dem Schilderhaus errichten. Den Soldaten, die Posten standen, leistete sie gute Dienste, indem sie alle Ronden und Patrouillen rechtzeitig durch Schnattern anmeldete.

Als das Regiment von Eßlingen nach Ludwigsburg verlegt wurde, nahm es die Gans natürlich mit und sie leistete auch dort dem Posten Gesellschaft. Während der Manöver mußte die Gans im Kasernenhof zurückbleiben, als aber das Regiment mit klingendem Spiel in die Stadt zurückkehrte, eilte ihm das treue Tier in freudiger Erregung auf hundert Schritt entgegen und blieb wieder ununterbrochen an der Seite des Postens. Als sie sechzehn Jahre alt war, wurde das Regiment von Ludwigsburg nach Ulm verlegt. Selbstverständlich machte sie den Garnisonswechsel wieder mit. Im Januar, 1853, beschloß die Gans ihre militärische Laufbahn. Sie starb auf ihrem Posten.

Wir Alten sind die Milden und Gelinden,
Weil wir im Abschiednehmen uns befinden;
Wie können wir noch denen grollen,
Die wir so bald verlassen sollen!

Im Manöver. — Major: „Aber, Herr Lieutenant, wo haben Sie denn den Zug wieder hingeführt — begreifen Sie denn gar nicht, was Taktik ist?" — Lieutenant: „Zu Befehl, Herr Major, aber für 100 Mark Gage kann man kein Feldherr sein!"

Haus und Garten.

Zimmerpflege der Topfnelken.

Nelken wollen viel Licht und Luft haben und nicht zu viel Feuchtigkeit. Während des Winters lieben sie vollkommene Ruhe, das heißt, das Zimmer, in welchem sie stehen, darf nicht zu warm gehalten werden. Sonst treiben sie zu zeitig aus, und die jungen Triebe werden leicht vom Ungeziefer befallen. Sehr vorsichtig sei man auch mit der Wahl der Erde. Die Mischung bestehe aus Rasenerde oder altem, lehmigem Bauschutt, Mistbeeterde und scharfem Sande, zu gleichen Teilen gut gemischt. Für guten Wasserabzug muß man durch reichliche Scherbenunterlage sorgen. Das im Untersetzer stehende Wasser muß immer entfernt werden. Hat man bewurzelte Stecklinge zur Weiterzucht eingepflanzt, so ist es vorteilhaft, diese erst einige Tage des besseren Anwurzelns wegen hinter das Fenster eines ungeheizten Zimmers zu stellen. Sobald die Pflanzen durchgewurzelt sind, kommen sie entweder vor das Fenster oder in den Garten. Zunächst tut man gut, sie vor den heißen Sonnenstrahlen zu schützen. Verpflanzt wird alljährlich im Frühjahr in die bereits genannte Erdmischung. Gegossen wird nach Bedarf; bei heißem, austrocknendem Wetter und während der Knospen- und Blütenbildung reichlicher, bei trübem Wetter und bei eingetretenem Stillstand im Wachstum gießt man weniger, unter Umständen gar nicht. Die übrige Pflege beschränkt sich auf das Anbinden der Zweige und Entfernen etwaiger abgeblühter Blumen. An einjährigen Pflanzen werden sich nur einzelne Blütenstiele bilden, deren Zahl jedoch mit den Jahren zunimmt. Im Herbst kommen die Nelken wieder in einen hellen, luftigen und frostfreien Raum, wo sie von Zeit zu Zeit ganz wenig gegossen werden.

Schwertlilien.

Die Familie der Iridaceae oder Schwertliliengewächse ist eine ziemlich große. Unter anderen, weniger bekannten zählen zu ihr auch unsere Frühlingsblumen, der Krokus, der Safran, vor allen Dingen aber diejenigen stattlichen Gewächse mit ihrer wunderschönen Blüte, die im allgemeinen als Iris bekannt sind und die Gladiolen, die Kanna-Arten u. s. w.

Die echten Iris-Arten besitzen zweizeilig gestellte, schwertförmige Blätter, von denen sich ihr deutscher Name „Schwertlilien" herschreibt. Sie sind dem Blumenfreund äußerst beliebt in Bukets und als Einzelblumen in den modernen, schlanken, hohen Vasen, wo ihre Schönheit besonders zur Geltung kommt. Neben den reichen, natürlichen Arten hat die Kunst des Gärtners unendlich viele Varietäten geschaffen, deren äußerst reiche Färbung in Verbindung mit der eigenartigen Blütenform jeden Blumenfreund entzückt. Nicht alle Iris eignen sich zur Gartenkultur, viele von ihnen sind nicht winterhart, aber auch von den letzteren ist die Anzahl eine große, sodaß jeder, der seinen Blumen nicht allzuviel Zeit widmen kann, nicht auf die Kultur der Iris zu verzichten braucht.

Wer Iris im Garten anpflanzen will, der beachte vor allen Dingen, daß diese Pflanzen keinen frischen Dünger haben wollen, er schadet ihrer Entwickelung. Dort, wo sie auf Boden, der in alter Dungkraft steht, sich ungestört entwickeln können, bilden sie stattliche Bestände, über deren grüne, lange Blätter sich in der Blütezeit die Blume schaukelt.

Die Verwendung bei Iris-Arten im Garten ist eine recht mannigfaltige. Sie eignen sich als Einzelpflanzen für den Rasen, werden mit Erfolg vor dem Gebüschrand angepflanzt, lassen sich auch als Wegeinfassung vortrefflich verwenden, besonders die kleineren Pumila-Arten sind hierfür sehr geeignet. Die Vermehrung erfolgt leicht durch Teilung des Wurzelstockes, sie kann so weit getrieben werden, daß jeder Kopfteil mit einigen Wurzeln zur neuen Pflanze sich ausbildet. Die Schnittstellen pudert man mit Holzkohlenpulver gut ein. Am besten verpflanzt man zu Ende August oder im September. Die Pflanzen bleiben dann drei bis fünf Jahre im Boden stehen, sagt ihnen derselbe zu, und erhalten sie etwas Pflege, so können sie auch noch länger an Ort und Stelle gelassen werden. Aber auch hiervon gibt es Ausnahmen. Lassen die Pflanzen in der Blütenentwicklung nach, so weiß der Liebhaber schon, daß eine Verpflanzung nötig ist. Auch aus Samen kann man die Iris-Arten leicht ziehen. Die Aussaat erfolgt nach der Samenreife in Samenschalen, gewöhnliche Arten sät man am besten gleich in das Freie. Die Samen keimen meistens gut, nur wenn es sich um Kreuzungen handelt, läßt der Keimprozeß zu wünschen übrig. Oft keimen solche Samen erst nach Jahren.

Pflege des Ziergartens.

Im Ziergarten werden schon im April alle Anpflanzungen ausgeführt, nur Coniferen pflanzt man erst im Mai. Wo der Rasen eine Kopfdüngung von Komposterde erhalten hatte, harkt man diese durch, säubert die Rasendecke und walzt die Erde fest. Konnte man nicht mit Komposterde düngen, so streut man bei herannahendem Regenwetter schwefelsaures Ammoniak, Knochenmehl oder andere Düngmittel aus, und besprengt dann, falls es nicht regnet, die Rasenfläche leicht, aber durchdringend. Die Gehölzgruppen sind zu säubern, die Wege neu zu beseitigen, mit Kies zu bestreuen und zu walzen, die Rasenkanten frisch und scharf zu stechen und anderes mehr. Alle Zimmerblumen, Zimmerpflanzen u. s. w. sind jetzt frisch zu verpflanzen, ans helle Licht zu stellen und erst langsam und vorsichtig, später aber mehr zu gießen, damit sie gut und kräftig im Wachstum angeregt werden.

Pflege der Sommerlevkoyen.

Die Verwendung der Sommerlevkoyen als Rabatten- und Gruppenpflanzen wird von Gartenfreunden mit Recht noch immer vor anderen Sommerblumen vorgezogen, weil ihr Blütenflor von langer Dauer ist. Auch als Topfpflanzen für Fensterbretter und Balkons eignen sich die Levkoyen. Häufig hört man klagen, daß die beim Gärtner gekauften Pflanzen schwer Wurzel faßten und eingingen. Man vermeidet diesen Fehler, wenn man die Pflanzen selbst heranzieht. Man nehme einen nicht zu hohen Holzkasten oder flache Samenschalen und säe auf lockere Erde sehr früh im Frühling sehr dünn den Samen aus. Dann bedecke man ihn mit feiner Erde oder Sand, worauf ein mäßiges Ueberbrausen erfolgt. Nun bedecke man die Kästen mit einer Glasscheibe und sorge dafür, daß die kleinen Pflänzchen zeitweise Luft erhalten. Gegossen wird wenig. Sobald die Pflanzen kräftig genug geworden sind, pflanzt man sie ins Freie aus. Das Beet sei gut gedüngt. Man tut wohl, wenn der Pflanzenvorrat reicht, recht dicht zu pflanzen, um später ohne Störung des Beetes die einfach blühenden Pflanzen herausreißen zu können, da jede Aussaat einen gewissen Prozentsatz an einfachblühenden Pflanzen liefert. Den zur Weiterkultur notwendigen Samen liefern bekanntlich nur die gefüllt blühenden. Nach alter Erfahrung geben die schwächlichsten Pflanzen die besten gefüllten Blüten.

Amaryllis-Arten.

Die Amaryllis-Gewächse sind alte, liebgewordene Hausfreunde mit ihren feurig- oder dunkelroten oder gestreiften prächtigen Lilienblumen. Sowohl in der Kultur, wie auch wissenschaftlich teilt man die recht ähnlichen Pflanzen in zwei Gruppen: von denen Amaryllis und Sprekelia nach der Blüte einziehen, Hippeastrum und Vallota dagegen nicht. Nach diesen Unterschieden richtet sich auch zum Teil die Kultur. Diejenigen, die nach der Blüte einziehen, blühen nur einmal im Jahre, die anderen, die grün bleiben, können zweimal Blumen bringen. Selbstverständlich tritt auch bei letzteren nach der Blüte eine gewisse Ruhezeit ein, aber da sie ihre Blätter nicht abwerfen, sind sie nach der Blüte in geringer Weise mit Wasser zu versehen, damit sie am Leben bleiben, dunkel zu stellen sind sie aber durchaus nicht. Gerade diese Amaryllis-Arten wollen jahraus, jahrein am hellen, oft gelüfteten Fenster stehen, sie wollen nicht herumgetragen werden, ihre Blätter sind regelmäßig vom Zimmerstaube zu reinigen, dann gedeihen die Pflanzen und belohnen die Pflege durch reiches Blühen.

Hippeastrum stammt aus Brasilien, sie muß also über Winter im Wohnzimmer stehen, doch soll der Feuchtigkeitsgehalt der an und für sich immer recht trockenen Zimmerluft durch Spritzen erhöht werden, wie denn auch ein häufiges Abwaschen der Blätter schon zum Teil mit für die Feuchtigkeit sorgt.

Hinsichtlich der Erde ist Hippeastrum nicht sehr wählerisch, nur muß sie lokker, nahrhaft, frei von rohen vegetabilischen und animalischen Stoffen und mit etwa ein Sechstel Sand gemischt sein. Selbstverständlich erhalten die Kulturtöpfe eine gute Drainage über dem Wasserabzugsloche. Beim Gießen mit Dungwasser in der Vegetationszeit sei man vorsichtig, man kann selbst gesunde, starke Zwiebeln dadurch vernichten, wenn es nicht mit genügender Vorsicht geschieht. Beim Gießen dürfen die Zwiebeln nicht mit Wasser befeuchtet werden, da die zwischen den Häuten eindringende Nässe oft Fäulnis erzeugt. Aeltere Pflanzen setzt man nur alle zwei bis drei Jahre um und erfolgt das Umpflanzen nach der Blütezeit (im Winter oder im Frühling). Zu beachten ist dabei, daß der Zwiebelhals aus der Erde hervorragen kann.

Beim Zahnarzt. — Frau: „Warum machst Du denn immer die Thür von meinem Zimmer zum Wartezimmer auf, wenn ich singe?" — Zahnarzt: „Weißt Du, ich möchte meine Patienten darüber beruhigen, daß es nicht aus dem Operationszimmer kommt!"

Für Haus und Küche.

Vanilleglasur.

Vanilleglasur wird mit feinem Zukker, Eiweiß und Vanillin hergestellt.

Zitronenglasur.

Ganz feingeriebener und durchgesiebter Zucker wird mit Wasser zur Salbendicke gerührt. Dann drückt man den Saft von Zitronen daran, bis der Geschmack genügt und sich die Glasur mit einem Pinsel auftragen läßt. Man muß den Zitronensaft aber durch ein Tuch gießen.

Himbeerglasur.

Man reibt Zucker wie vorher und mischt ihn mit Eiweiß, rührt beides zusammen schaumig, so daß beim Aufstrich die Masse so stark ist, daß sie nicht abläuft; dazu rührt man Himbeersaft und färbt mit etwas Erdbeerrot. Viele rühren immer erst den Zucker mit dem Saft an und geben dann nur soviel Eiweiß dazu, daß die richtige Festigkeit der Glasur entsteht, die immerhin aber so sein muß, daß sie sich mit dem Pinsel leicht aufbringen läßt.

Selleriepüree-Suppe.

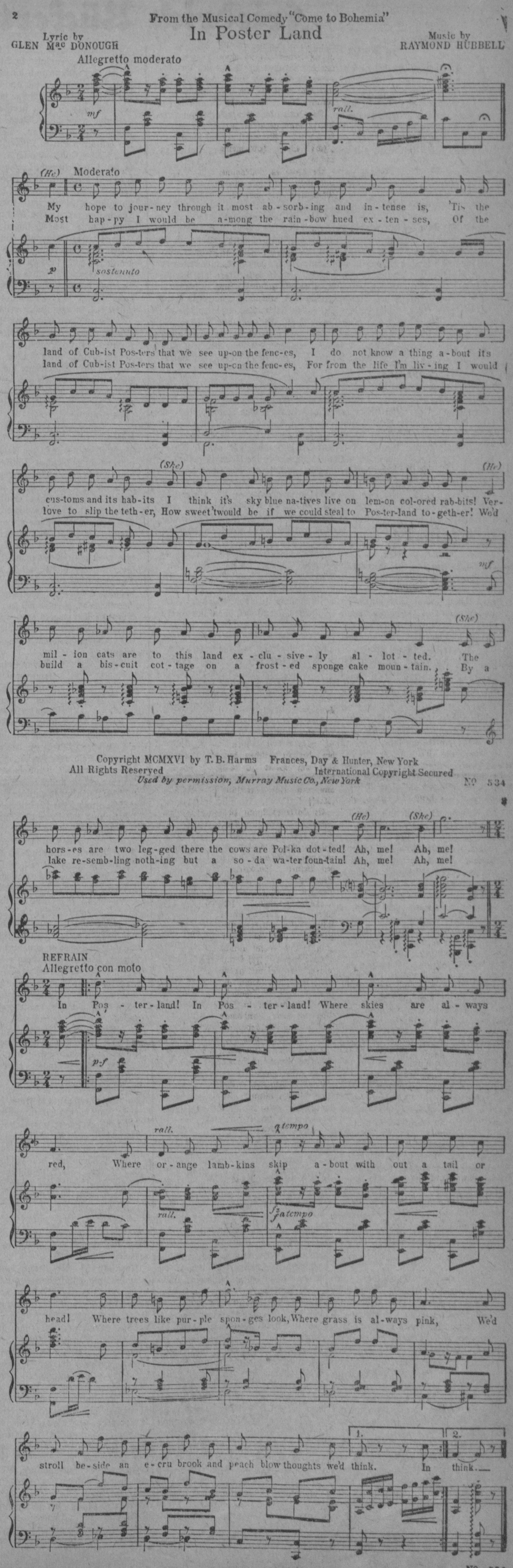
Zwei bis drei Sellerieknollen werden gewaschen, geschält und in feine Scheiben geschnitten. Diese werden in Butter angedämpft, gesalzen und unter Zugabe einiger Löffel Fleischbrühe weiter gedämpft, bis sie gut weich sind, und dann durch ein feines Sieb gedrückt. Von Butter und drei Löffel Mehl wird eine weiße Mehlschwitze geröstet, diese mit anderthalb Quart Fleischbrühe angerührt, etwa dreiviertel Stunden ausgekocht, mit dem Selleriepüree angerührt, nochmals gut durchgekocht, mit drei Eigelb abgezogen und über viereckig geschnittene und geröstete Brotwürfel angerichtet.

Hefenkranz.

Aus einundeinhalb Pfund Mehl, einem Täfelchen Hefe, dem nötigen Salz, drei Tassen Milch, drei Eiern, drei Viertelpfund, gesiebtem Zucker und ein Viertelpfund frischer Butter wird ein dicker Teig gemacht, der tüchtig bearbeitet werden muß. Damit er gehörig aufgeht, ist er in gelinde Wärme zu stellen. Wenn man zwei Kränze haben will, so rollt man diese aus und flechtet aus je drei Stücken einen Kranz. Nun läßt man die Kränze nochmals aufgehen, bestreicht sie mit verklopftem Eigelb, streut darüber gestoßene Mandeln und Zucker und backt sie auf bestrichenem Blech in guter Hitze schön braun.

Glasuren für Kuchen.

Die Glasur ist die feinste und kann längere Zeit aufbewahrt bleiben. Den jeweiligen Geschmack kann man dann nach Belieben beifügen. Koche ein Pfund Zucker in einer Messingpfanne mit einundeinhalb Pint Wasser zum vierten Grad, nimm dann den Kessel, ohne die Masse zu bewegen, vom Feuer und setze ihn in kaltes Wasser. Nimm ein angefeuchtetes rundes Papier, decke dies auf die Masse und gieße auf das Papier kaltes Wasser. Dieses wird, wenn die Zuckermasse erkaltet ist, schnell abgegossen. Nimm das Papier weg und bearbeite mit einem Holzlöffel die Masse tüchtig, bis sie glatt und glänzend ist, wie mit Silberfäden durchzogen. Nun wird der Kessel aufs Feuer gesetzt, und ohne daß die Masse ganz warm wird, immerfort gerührt, bis es eine schmalzartige, weiße Masse bildet. Dieser Glasur kann nun jeder beliebige Geschmack und jede Farbe gegeben werden, zum Beispiel bräunlich mit Chokolade, gelblich mit Orange oder Zitrone, weiß mit Maraskino.

Rindfleisch-Ragout.

Man ist vielerorts der Meinung, Rindfleisch eigne sich nicht zu Ragouts, und doch bereiten wir oft nach untenstehendem Rezept ein sehr schmackhaftes Gericht, das vielleicht noch mehr Liebhaber findet. Ein beliebig großes, nicht zu trockenes Stück Rindfleisch wird in nicht zu kleine Würfel geschnitten, dann wird fetter Speck in einer Kasserolle heiß gemacht. Nun wird eine Lage Rindfleisch hineingelegt, mit Salz, Pfeffer und einem Lorbeerblatt gewürzt, dann ein Löffel Mehl darüber gestäubt, sodann wieder Fleisch, und in der Reihenfolge fortgefahren wie oben. Das Ganze wird nun auf nicht zu starkem Feuer gebraten, das heißt bis es den rechten Bratengeruch hat, denn umgerührt darf nicht werden bis vor dem Anrichten. Ist der rechte Zeitpunkt da, das heißt das Fleisch gebraten, wird ein großes Glas roter Wein daran gegossen, eine Zwiebel hinzugefügt, und das Ganze einundeinhalb bis zwei Stunden kochen gelassen. Es muß öfter nachgesehen werden, ob genügend Sauce vorhanden, sonst wird mit heißer Bouillon oder Wasser nachgeholfen.