

J. Von den Steigerungs möglich-
keiten der Gemüse.

Abreißkalender.

Die Welt kann noch lange dauern, ehe wir alle Steigerungsmöglichkeiten für unsere Gemüse ausprobieren haben.

Ich nehme z. B. die Freude, die Sie an der Geselligkeit haben. Sie sind in einem Salon, auf einem Ball, in irgend einer Gesellschaft, wo sich Hunderte von Menschen durcheinander bewegen. Der große Maler Michael v. Munkacsy soll z. B. in seinem Hotel der Avenue de Villiers in Paris/Soireen gegeben haben, zu denen an die 800 Gäste geladen waren. Geseht den Fall, Sie wären auf einer solchen Soiree dabei gewesen, hätten sich mit andern Gästen unterhalten, hätten den einen sehr geistreich, den andern sehr dumm gefunden, aber nicht gewußt, wie sie hießen. Nun, so hätten Sie sich eben gesagt, der mit dem Rollbart war ein wirklich geschickter Kerl, und der andere mit dem dicken roten Gesicht war ein Klotz und Dummkopf. Aber Sie hätten dem Erlebnis weiter keinen Wert beigelegt. Hätten Sie aber gewußt, daß der Rollbart kein anderer war, als z. B. Tristan Bernard, so würden Sie sich heute noch über die Bekanntheit freuen. Und hätte man Ihnen den Dummkopf als Herrn — — — — — Doch wozu Namen nennen? Sie hätten aber wenigstens denken können: So? Der? So sieht er auch aus. Und hätten noch heute die Genugtuung, daß Sie einen allgemein als Kamel rubrizierten Kerl gleich beim ersten Mal als solchen agnosziert hätten.

Oder Sie erben von einem begüterten Onkel einen Weinkeller. Der Onkel wußte, wo seine Weine

lagen, aber er hatte seine Flaschen nicht etikettiert. Und nun müssen Sie das alles anonym genießen. In einem Gefäß liegt eine Sorte, bei der Sie und Ihre Freunde immer mit der Zunge schmalzen und den Himmel bilden. Aber Sie wissen nicht, was es ist. Hätten Sie nicht einen viel größeren Spaß am dem Genuß, wenn Sie wüßten, daß Sie es beispielsweise mit 1915er Wehlener Feimer, Prüm Erben, oder mit 1908er Le Gallais Wältinger Krupp zu tun haben? Umgekehrt, wenn Sie an eine Flasche geraten, die nach Komode oder Haardöl schmeckt, so möchten Sie doch auch wissen, welche Weinproduktfirma von der Ober-, Mittel- oder Untermost Ihrem Onkel selig dieses Goldtröpfchen oder Herzblut angeschmeckert hat.

Ich bin sicher, Sie essen Ihren Wintervorrat an Äpfeln hinterbunt durcheinander, ohne Unterschied der Sorten. Sie wissen also nicht, welche ein ästhetisches Vergnügen darin liegt, seine Äpfel sorgfältig nach Sorten klassiert zu haben und jede davon zu einer bestimmten Zeit, wenn die Nachreise gerade ihren Höhepunkt erreicht hat, in Angriff zu nehmen. Freilich müssen Sie da entweder Pomologie studieren, oder einen guten Freund haben, der Ihnen die Apfelsammlung gleich mit den Aufschriften besorgt. Aber wenn Sie dann eine Reinecke oder Goldparmäne, einen rotbackigen Eiser, einen Weiden, oder gar einen echten alten Luxemburger Graupfäpfel unters Messer nehmen, dann denken Sie daran, wie Ihr Freund dies köstliche Obst ausgezucht und betreut hat von der Knospe bis zur Ernte, wie er jede einzelne Sorte in ihren Eigenheiten studiert hat, Sie lernen, Ihre Äpfel zu individualisieren, wie die Gäste in einer Gesellschaft, Sie werden über dem Apfelessen zum Naturfreund. Und Sie haben nicht nur den irdischen Genuß des Essens, Sie verbinden damit den Genuß an höheren und weiteren Interessen.

Sehen Sie, so soll der Mensch unablässig an seiner eigenen Bereicherung tätig sein.