

Das wären wohl die Hauptaufgaben in dieser Beziehung, die ich allen denen ans Herz gelegt haben möchte, die sich für eine Förderung, einen schnelleren Fortschritt unserer guten Sache interessieren. Dies ist wenigstens der Umstand gewesen, der mich veranlasst hat diese kritischen Betrachtungen gerade in meinem heutigen Referate vorzutragen.

Hoffentlich wird man nach dem Gesagten mir die Berechtigung meiner Kritik nicht bestreiten. Denn entweder sind die von mir vorgebrachten Ansichten richtig, dann ist doch dringend Abhilfe nötig; oder sie stellen sich als unrichtig heraus, nun um so besser; dann wird man ja wohl auch die wahren Gründe der Misserfolge nachweisen, vielen die Beunruhigung nehmen und die Unternehmungslust in vegetarischen Kreisen stärken! Jedenfalls ist meine Kritik in bester Absicht geschehen, und ich will die Hoffnung nicht aufgeben, dass auch eine derartige offene Kritik unsere Sache ein gut Stück fördern kann und fördern wird.



DOCUVEG

## Aehrenlese.

**Einfluss des Vegetarismus auf die Leidenschaften.** — Professor Tiedemann schrieb in *Eunomia*, einer Zeitschrift des 19. Jahrhunderts, Jahrgang 1802 (Berlin, Fr. Maurer) folgendes unter dem Titel „Ueber Artigkeit in sittlicher Beziehung“:

„Der blosser Vorsatz aber richtet hier nicht alles aus; eingerissene Gewohnheit, oder ein zu heftiges Temperament können durch einen festen Entschluss allein nicht besiegt werden. Es müssen in solchen Fällen noch andere Vorkehrungen gegen den Zorn da sein, um ihn der Herrschaft der Vernunft allmählich zu unterwerfen. Folgende scheinen hierzu am dienlichsten zu sein  
Umgang und beständiger Aufenthalt bei vornehmen Menschen, in deren Gegenwart man gelassen bleiben muss; Umgang mit gelassenen, kaltblütigen Menschen, durch deren Beispiel man in dem Gebrauch der Vernunft gestärkt, und durch die man zum Zorn wenig gereizt wird; Entfernung von allen Zank-süchtigen und Jähzornigen, denn hauptsächlich wird der Zorn durch den Anblick des Zorns, wie Feuer durch Feuer entzündet; Enthaltung von allen Speisen und Getränken, wodurch das Blut zu sehr erhitzt und zu heftigen Wallungen disponiert wird, wohin alle hitzigen Getränke, alle erhitzen Gewürze, auch die Fleischspeisen gerechnet werden. Vegetabilische Nahrung macht den Menschen sanft und mild, und alle Völker, die dergleichen hauptsächlich gebrauchen, sind den Ausbrüchen heftiger Affekte wenig ausgesetzt.“

Dieser Ausspruch von der erregenden Eigenschaft der Fleischnahrung aus dem Munde eines hochaufgeklärten gebildeten Mannes zu Anfang dieses Jahrhunderts ist auffallend und lässt schliessen, dass jener Zeit, wo es noch keine „Vegetarier“ gab, der heut von Zunftwissenschaftlern aufgestellte Satz, dass ohne Fleischnahrung die Menschen nicht bestehen könnten, noch nicht erfunden war. Sonst hätte Prof. Tiedemann wohl nicht gewagt, die Fleischnahrung als solche zu bezeichnen, die die Menschen zu Zorn geneigt, also schlecht macht.

H. Milbrot.

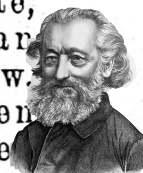
**Dankbarkeit eines Karnivoren.** In Konstantinopel geriet 1812 das Haus des griechischen Dollmetschers in Brand. Mit Hilfe der Janitscharen rettete man den grössten Teil der Effekten. Ein Kind in der Wiege aber

ward vergessen. Man konnte nicht mehr ins Haus, alles stand in Flammen. Der unglückliche, verzweifelnde Vater glaubte das Kind schon verloren, als sein grosser Haushund aus dem Hause stürzte, das Kind am Hemdchen im Rachen haltend. Man drängte auf ihn zu, aber er, entflohen damit und weit davon legte er seine kostbare Last auf der Thürschwelle eines Freundes seines Herrn nieder; hier bewachte er es bis die Thür sich öffnete. Wird man wohl erraten, welche Belohnung diesem grossmütigen Tiere zu Teil wurde? Der Dollmetscher beeilte sich wirklich ihm eine zu geben, aber sie war eben so schrecklich als sonderbar. — Er tötete den Hund mit eigener Hand und verzehrte ihn mit seiner Familie bei einem grossen Gastmahl, das er ihm zu Ehren gab indem er sagte: „Dieser Hund ist viel zu edel, als dass er eine Speise der Würmer werde. Er soll sich mit dem Blute der Menschen vermischen, die dadurch „grossmütiger, gefühlvoller und tugendhafter werden müssen.“

Meta Wellmer.

**Ein Stück Vegetarismus in der Diät der Benediktiner-Mönche im Kloster Laach.** Von Schiller Tietz. Bei Andernach am Rheine liegt in reizender Umgebung der Laacher See, dessen klares, durchsichtiges Wasser die Farben des Himmels mit seltener Schönheit spiegelt. Der See nährt zahlreiche Fische, namentlich Hechte, Barben und Schleye „von vorzüglichem Geschmack“ (nur Karpfen gedeihen nicht). Die Umgebung (Mayfeld) ist fruchtbarstes Acker- und Wiesensland. Im Jahre 1093 wurde an der Südwestseite des Sees ein Kloster gestiftet, das im Laufe der Jahrhunderte eines der schönsten und grössten des Rheinlandes ward: die Abtei Laach, welche streng den Ordensregeln des heil. Benediktus unterworfen war, wie sie derselbe 540 auf dem Monte Cassino begründete. Die ersten Mönche kamen aus dem Benediktiner Kloster Afligen in Brabant.

Aus der Geschichte des Klosters kann ich folgendes mitteilen: In den ersten Zeiten war das Leben im Kloster sehr ärmlich. Unter dem zweiten Abte Fulbert (1152—1177) waren Kohl, oft ohne Salz, und schwarzes Kleienbrot häufig die einzige Nahrung der Mönche. — Der Kapellan Wilhelm von Hochstaeden machte damals der Abtei eine Schenkung, in welcher sich auch 36 Mark befanden, von deren Zinsen das Gedächtnis des Gebers gefeiert und dabei den Vätern ein Häringessen gegeben werden sollte. Unter dem Abte Wilhelm von Leutesdorf (1402—1444) brachen sehr bald nach seinem Amtsantritt Streitigkeiten aus, die 1408 beigelegt wurden, wobei auch feste Bestimmungen über die Speisen und die täglichen Mahlzeiten der Mönche getroffen wurden. Es ergibt sich aus denselben, dass die Speisen bereits viel reichlicher geworden waren, und die Mönche dreimal in der Woche Fleisch erhielten, gegen die eigentliche ältere Ordensregel. Als später die Bursfelder Reformation im Kloster eingeführt wurde, erhielt das Fleisch wieder auf längere Zeit seinen Abschied. Abt Johann Augustin (1552—1568) schrieb ein Rituale, in welchem allerlei interessante Notizen über die Abtei Laach vorkommen. „Was das Essen anbetrifft, so bekam fürs Erste jeder Mönch einen Brei von Milch und Weizenmehl in einer vorgeschriebenen Portion, dann 2 Eier oder einen Häring oder einen sonstigen frischen Fisch, den der See lieferte, endlich Butter und Käse. An Sonntagen fehlte selten Obst, an grossen Festtagen hatte man Kuchen, Nüsse, Weintrauben u. s. w. Wenn Pfannkuchen gegeben wird, so erhält entweder jeder einen ganzen oder einen halben, im letzteren Falle ist aber der Pfannkuchen bedeutend grösser.“



DOCUVEG

Unter den Pfannkuchen sind hier grosse, runde Kuchen aus geriebenen Kartoffeln (Puffert) oder aus Hafer- oder Buchweizen- (*Polygonum Fagopyrum*) Mehl verstanden, welches letzterer dorten viel angebaut wird, und woraus die Kuchen noch heute auf dem ganzen Mayfeld und in der nahen Eifel auf sehr schmackhafte Art gebacken werden.