

von Profession veranlaßt, die schlechteren Rebsorten ihrer Weinberge nach und nach durch edlere Weinstöcke zu ersetzen. Und das ist löblich; denn man soll zwar nicht auf alles Neue losfahren, als wäre nur dieses gut, aber man soll auch nicht so am altgewohnten Herkommen hängen, als wäre dieses immer das beste, sondern Rath annehmen und zum guten Alten das gute Neue thun.

*Ein Kumpffel F. Drake*

### 8. Das erste und zweite Kartoffelgericht.

Franz Drake hatte einen Freund in England, welchem er von Amerika aus Kartoffeln zur Aussaat nach Europa schickte, wobei er ihm schrieb, die Frucht dieses Gewächses sei so trefflich und so nahrhaft, daß er ihren Anbau für sein Vaterland für höchst nützlich halte; schrieb aber sonst nicht ein Wort über Beschaffenheit und Eigenschaft der Kartoffel, über Pflanzung, Wartung und Einrentung derselben, wie denn Drake überhaupt ein Mann karg von Worten, feß, rasch und kräftig von Thaten war. Aber der Freund des Drake wollte die amerikanische Pflanze aus seinem Garten wieder herausreißen und wegwerfen lassen. Und das kam durch ein Mißverständnis, wie denn oft Mißverständnisse schuld sind, daß manches Gute nicht zu Stande kommt. Der Freund dachte nemlich, Franz Drake habe mit dem Worte „Frucht“ die Samenknollen gemeint, die am Kartoffelkraute hängen. Da es nun Herbst war, und die Knollen schön gelb geworden, lud der Mann eine Menge vornehmer Herren zu einem Gastmahle ein, wo es hoch herging. Am Ende kam auch eine zugedeckte Schüssel. Und der Hausherr stand auf, brachte einen Toast aus, und hielt darauf eine schöne Rede an die Gäste, in welcher er sagte, er habe hier die Ehre, seinen werthen Gästen eine Frucht vorzusetzen, zu welcher er den Samen von seinem Freunde, dem berühmten Seefahrer Franz Drake, erhalten hätte, mit der Versicherung, daß ihr Anbau für England höchst wichtig werden könne. Und alle Gäste standen auf, stießen an mit den Gläsern, ließen den Seehandel hoch leben und den Wein sich recht gut schmecken. Die Herren aus dem Parlamente kosteten nun die Frucht, die in Butter gebacken, und da der Koch keinen Geschmack hatte hineinbringen können, mit Zucker und Zimmet u. s. w. bestreut war. Aber die Frucht schmeckte abscheulich, und es war schade um den Zucker und das Gewürz und um den leckern Wein, der getrunken wurde, um die Kartoffeläpfel hinunterzubringen. Darauf urtheilten alle weisen Herren am Tische, die Frucht könne wohl recht gut für Amerika sein, aber