Erscheint täglich
Sonderbeilage
„Sport-Nachr.
„Heimat und
„Siderland".
möglich bei
Anzeigen bis
Gleichz

Nr. 245

Von un

Die Sach
die dicht gedr
von diesem
anderen
ordnungsbe
Müller-
verlangen
dern, daß die
Tagesordnung
pellation über
streik vorw
rard ech
Dr. Braun
stimmt in di
alles nich
sprechen kann
treter ist, läß
bis ihm Präsi
ermahnt her
stimmung
Reichstages f
ausschließlich
für Zwischenf
innenminister
Ministerbank
im Saal, sitz
erhebt sich, ni
Der Gehrock,
hohe Gestalt
ist noch einem
briefende
Innenministe
er sagt, brü
lichen nur dan
schriftlich als
doll ist zudem
sich selbst nic
sprünglichen
bleiben, daß n
werde. Bei
bei der Oppos
innenminister
die Partei

Am Regi
doll, Reichs
nisterpräsident
Beschl
und begrüßt
Er teilt ferne
dem Reichspräs
burstage die
Der Reichspräs
Dank sagen.
Vor Eintr
le
ein.

beantragt, den
erste Lesung
nung abzus
nach dem Schl
rat gehabt hab
des Deutschen
ändert wieder
Vorgehen.
fassungsä
rung nicht gel
Männer zu
im Reichstage
nur schlägt vor
die sozialdem
mittelDeutschen
gierung müsse
dürfe sich nich

Der karierte Bubikopf

Von W. Schumann

In Wien tagte kürzlich der Kongreß internationaler Haarkünstler. „Was bringt die Winterhaarmode?" Das war des Schicksals Frage, die es zu entscheiden galt. Wie nicht anders zu erwarten, tobte der Kampf um den — „Bubikopf". Welche Operationen vermag die Schere noch in ihm vorzunehmen? — Die Schere? Die Schere ist ein veraltetes Instrument, das Rasiermesser muß in Aktion treten und — die mondähnliche Glatze der Kapuziner-Mönche wurde zur Debatte gestellt. Doch Madame Mode schüttelte ob dieses Ansinnens energisch ihr weißes Haupt. „Zur Mönchsglatze gehört auch eine Mönchskutte, die kniefrei gearbeitet eine Unmöglichkeit wäre. Die Mönchsglatze wurde also ad acta gelegt, mit dem Bemerken: „Der Dame ums Jahr 1950 gewidmet." Und weiter tobte der Kampf der internationalen Kongreßmitglieder. Schließlich trat Herr Fritsch, tonangebender Haarkünstler in Budapest, auf den Plan. „Nicht Schere, nicht Rasiermesser, sondern die Farbe hat zu entscheiden, der farbige Bubikopf, der Kleidung entsprechend, ist Trumpf der Wintersaison" entschied er bestimmt, und beifällig lächelte Königin Mode. Nun haben wir die Bescherung. Kauft sich Mia-Pia silberne oder goldene Ballschuhe, muß sie sich dementsprechend den Bubikopf bronzieren lassen. (Der Lippenstift wird der Farbe folgen müssen!) Ist das Tanzkleid grün, himmelblau, geblümt oder bariert — der Haarkünstler arbeitet mit Pinsel, Palette u. Schablone. Der Hut wird unaktuell Mia geht spazieren und zeigt der Welt die neueste Schöpfung ihres Haus-Bubikopfmasers. Und wenn sie von einem Platzregen überrascht wird? Dann ist „Batik" Trumpf, nicht nur auf dem Kopf, sondern auch im Gesicht. Hurra!

Das Verzieren des Kompotts

Sehen wir liebe Gäste in unserer Mitte, oder wollen wir eine Familienfeier festlich begehen, so schmücken wir gern die Tafel mit einem gefällig verzierten Kompott. Daß sich dieses Verzieren auch mit nur geringen Mitteln bewerkstelligen läßt, sei in folgenden Zeilen dargetan: Eine Frucht, die uns reichlich zu Gebote steht, ist der Apfel, den wir darum auch in verschiedenen Formen anrichten können. Entweder wir nehmen gleichmäßige und nicht zu große Aepfel, schälen dieselben, stechen das Kernhaus heraus und kochen sie in wenig Wasser, dem Saft und Schale einer Zitrone, etwas ganzen Zimt und dem nötigen Zucker. Man legt die Aepfel lagenweise in den kochenden Zuckersaft, so lange, bis sie durchsichtig sind. Dann richtet man sie bergartig auf einer flachen Glasschüssel an und füllt sie mit einer guten Marmelade oder mit einem Gemisch von Korinthen, Mandeln und Zucker. Den übrigbleibenden Saft kocht man mit ein wenig roter Marmelade zur Strupdicke ein, gießt ihn auf flache Teller und läßt ihn gerinnen. Ist er ganz steif, so schneidet man Streifchen oder Figuren daraus und belegt damit das Kompott. Auch können wir das Apfelkompott mit Zucker, ganzem Zimt und Zitrone kochen und durch ein feines Sieb streichen. Nun schneiden wir der Form der Glasschüssel entsprechend eine Schablone aus, auf die wir regelmäßige Muster aufzeichnen und mit einer scharfen Schere sauber ausschneiden. Hierauf legen wir die Schablone auf den Apfelbrei, befeuchten sie mit feinem Zimt und entfernen sie dann vorsichtig. Wir können am Außenrand auch ein Zackenrändchen von geschlitzelten abgezogenen Mandeln legen, das wir hin und wieder mit einer Korinthe schmücken. Ebenso können wir zierliche Blumensträußchen aus Korinthen und Mandeln, wohl auch aus einigen eingemachten Kirschen, herstellen.

Haben wir ein Brautpaar, eine ältere Dame in unserer Mitte, die wir besonders ehren wollen, so stellen wir das Monogramm aus Rosinen und Korinthen her, was sehr wirkungsvoll aussieht. Kleinere Birnen kochen wir im ganzen. Die Hälfte der Birnen färben wir mit etwas Kochenillefarbe rot; die andere Hälfte bleibt weiß. Nun belegen wir eine flache Glasschüssel abwechselnd mit einer roten und einer weißen Birne so, daß die Stiele nach der Mitte zu liegen kommen. Der dick eingekochte Saft wird erkaltet darübergegossen. Um Pflaumenkompott ein nettes Aeußeres zu verleihen, kochen wir die Pflaumen mit den Steinen in einem dicken Zuckersaft, dem wir ein wenig Essig beigeben, nur eben weich, jedoch darf die Schale nicht platzen. Nun richten wir die Pflaumen nett auf einer Glasschüssel an, übergießen sie mit in länglichen Streifchen geschnittener Zitronenschale, aus der wir ein gefälliges Muster bilden. Obenauf legen wir eine Zitronenscheibe. Hin und wieder können wir eine eingemachte Kirsche einfügen. Aus Obenstehendem ersehen wir, daß man keine große Künstlerin zu sein braucht, um auch eine bürgerliche Festtafel mit einfachen Mitteln zu schmücken.

Schmackhafte Küche

Champignonsuppe.

¼ Kilo Champignons, 30 Gramm Butter, 1½ Liter Fleischbrühe, eine Mehlschwitze. Die Champignons werden geputzt und beliebig geteilt, zunächst in etwas Butter geschwitzt und dann, dem Bedarf entsprechend, mit Fleischbrühe überfüllt. Da die Champignons ein starkes Aroma entwickeln, so erreicht man auch schon mit Wasser eine sehr gute Suppe. Im letzteren Falle wird es dann aber nötig, die Mehlschwitze, mit der wir die Suppe leicht bündig machen, mit reichlich Butter zu versehen oder der Suppe zum Schluß noch ein Stück frische Butter, allenfalls etwas Fleischextrakt zuzufügen.

Steinpilze, überbacken.

Zutaten: 2½ Kilo Steinpilze, 150 Gramm Butter, 5 Löffel feines Mehl, ½ Flasche Weißwein, Salz, Pfeffer, 10 Sardellen, 1 Eßlöffel Kapern, 1 Zwiebel, Parmesankäse, Semmelkrümchen. Zunächst wird folgende Soße bereitet: Zu 2½ Kilo Steinpilzen lassen wir in 125 Gramm Butter etwa 5 Löffel feines Mehl weißschwitzen, fügen dem ½ Flasche leichten Weißwein zu, würzen mit etwas Salz und Pfeffer, mischen etwa 10 Stück recht fein gewiegte Sardellen sowie 1 Eßlöffel gehackte Kapern und eine feingehackte Zwiebel zu. Diese Ingredienzien kochen wir zu einer ziemlich dicken Soße auf. Dann werden die vorbereiteten Steinpilze, in nicht zu dünne Scheiben oder nußgroße Stücke geteilt, in mildem Salzwasser aufgekocht und — nachdem dieses abgegossen — mit der Soße abwechselnd in eine Backform gegeben. Die Oberfläche wird 1 Zentimeter stark mit Parmesankäse bedeckt und mit feinen Semmelkrümchen bestreut.

Pilze mit Tomaten in Muscheln gebacken.

Man putzt Pfefferlinge, wäscht sie gut, läßt sie ohne Wasser in Butter und etwas Salz und Pfeffer dünsten, nimmt sie mit dem Schaumlöffel aus der Brühe, wiegt sie, tut einige Löffel dickes Tomatenpüree, feingewiegte Petersilie, etwas in Butter geschwitzte geriebene Semmel hinein und mischt alles gut untereinander. Man streicht Ragoutmuscheln mit Butter aus, füllt die Masse hinein, geriebener Parmesankäse mit geriebener Semmel vermischt wird übergestreut, etwas Butter darauf gelegt und die Muscheln mit der Pilzmasse im Bratofen überkrustet.

Aus dem Engen und Weiten

Wie viel Aerztinnen gibt es in Deutschland?

Deutschland gilt als das Land der Aerztinnen. Auf 9964 Einwohner entfällt heute eine Aerztin, während vor dem Kriege sich unter 100 000 Einwohnern nur eine Medizinerin befand. Die Zahl hat sich also zu 1914 verzehnfacht. 400 Aerztinnen haben allein ihre Praxis in Berlin aufgeschlagen, während sich der Rest, 1200 an der Zahl, auf die größeren und kleineren Provinzstädte verteilt. Zweidrittel aller Medizinerinnen leben allerdings in den Großstädten. Diese Feststellung ist erfreulich, wird doch dadurch kranken Frauen, die aus Gründen falscher Scham gar nicht oder doch nur ungern einen Arzt konsultierten, die Gelegenheit gegeben, sich sofort vertrauensvoll an eine Medizinerin zu wenden.

Wieviel Kinderwitwen gibt es in Indien?

Es ist eine traurige Tatsache, daß der Ehrgeiz der indischen Eltern noch heute darin besteht, ihre Töchter so früh und günstig wie nur möglich zu verheiraten. Das Alter der bestimmten Gatten ist gleichgültig. Man fragt nicht danach, ob es gut ist, daß ein fünfjähriges Mädchen einen Greis heiratet. Die Folge dieser Eheschande ist, daß es in Indien unzählige Kinderwitwen gibt, die laut Gesetz nicht wieder heiraten dürfen. Ein indischer Reformer hat festgestellt, daß es nahezu 329 000 Kinderwitwen im Lande Brahmas und Buddhas gibt. Davon befinden sich allein rund 12 000 im Alter von 5 bis 10 Jahren und 232 000 im Alter von 10 bis 15 Jahren, Mahatma Gandhi, der große indische Gesetzesreformer, kämpft seit langem gegen diese Eheschande und tritt dafür ein, daß ein Mädchen unter 15 Jahren überhaupt nicht verheiratet werden dürfe.

Wie lange bleiben Speisen im Magen?

Auf diese Frage wissen wohl nur wenige Menschen eine zuverlässige Antwort zu geben, und doch ist dies für eine sachgemäße Ernährung von Wichtigkeit. Fett bleibt von allen Speisen am längsten im Magen, ungefähr 8 Stunden. Daher gelten Oelsardien, fettes Fleisch usw. mit Recht als schwerverdauliche Speisen. Das leichtverdaulichste Gericht ist Milch und verläßt nach einer knappen Stunde den Magen. Dann folgen Mehlspeisen, wie Nudeln, die in zwei Stunden verdaut sind. Kartoffeln sind in 2½ Stunden, leichte Gemüse, wie Spiant, in 3 Stunden, Eier in 4 Stunden und magere Fleischsorten in 5 Stunden verdaut. Durch nichts kann man sich daher den Magen so schwer verderben, wie durch schwere Majonaisenöle, Sardinen, Lachs, in Oel gebackene Kuchen, Mohn- und Marzipanspeisen, fettreiche Schlagsahne und Torten-Cremefüllungen.

Ratschläge und Winke

Zweckmäßige Behandlung von Teppichen.

Wo man bemerkt, daß ein Teppich Haare läßt, vermeide man das Abklopfen mit scharfen Teppichbesen oder der vielleicht schon etwas abgenützten und dadurch ungleichmäßigen Bürste der Teppichkehrmaschine. Man entferne Sand und Krümel durch Absegen mit einem sauberen Handbesen oder noch besser mit einem Federwisch, und zwar so, daß man sie auf die Schaufel kehrt, also Stück für Stück des Teppichs vornimmt, und nicht, wie es durch unachtsame Dienstboten meistens geschieht, durch Abklopfen des Staubes über die Kanten des Teppichs hinaus, wodurch der Staub stark aufgewirbelt wird, wieder zurückfällt und sich dick auf die Möbel legt. Verfährt man, wie oben angegeben, wird kaum Staub aufwirbeln. Wöchentlich einmal reibe man den abgekehrten Teppich strichweise mit einem in warmes Salzwasser getauchten, ausgequndenen Tuche ab, das man öfter in einem anderen Gefäß mit klarem kalten Wasser ausspült, fest auswindet und dann erst wieder in das Salzwasser eintaucht, um das nächste Stück Teppich in Angriff zu nehmen. Man wird erstaunt sein, wieviel Schmutz dieses Spülwasser aufweist, aber auch sehr erfreut sein über die frischen Farben des Teppichs, der wie chemisch gereinigt wirkt. Manche Hausfrauen kehren den Teppich überhaupt nur mit einem feuchten Tuche ab und loben dies Verfahren sehr. Jedenfalls bleiben bei den beiden empfohlenen Reinigungsarten die Wollfäden der Teppichgewebe erhalten und finden sich nicht in den Bürsten oder Besen vor. Lieber den Teppich einmal mehr klopfen lassen, als ihn durch vieles Kehren mit scharfen Bürsten zu malträtieren. Die beliebten Teppichbesen aus Reisstroh sind wahre Teppichmörder.

Büchertisch

Eine überraschende Reichhaltigkeit zeichnet das neue **Daheim (64. Jahrg. Nr. 3)** textlich und bildlich aus. Neben der wertvollen großen Kunstbeilage verdienen besonders genannt zu werden die vielverbreiteten Wiedergaben von Erich Erlers „Der Mann", Gemälde aus der Reihe „Die Lebensalter", des Gipsreliefs „Maschine" von Fritz Behn, der phantastisch schönen Bilder aus Rio de Janeiro, der flotten, eleganten Federzeichnungen von E. A. Stieren zu Alexander von Gleichen-Rußwurms Aufsatz „Der Stutzer im galanten Leipzig". Neben einem interessanten Abschnitt des laufenden Romans „Ursula entdeckt Amerika" von Ann Tizia Leitich steht eine abgeschlossene Novelle „Besuch" von Alfred Semerau. Dr. Paul Ostwald gedenkt des Dichters Walter Flex. John Fuhlberg-Horst schildert, „Wie der Maler Böcklin ein Flugzeug baute". Fritz Martin Rintelen erzählt von den „Ströbecker Bauern und ihrem ritterlichen Spiel", dem edlen Schach. Das Frauendaheim plaudert über allerlei neue Handarbeiten in Wolle, über die japanischen Frauen und viele praktische Neuerungen im Arbeitsgebiet der Hausfrau und Mutter. Viele aktuelle Abbildungen, ein sorgfältig bearbeiteter Rätselteil und die lose beiliegende farbige Kinderzeitschrift „Die Arche Noah" mit ernsten und heiteren Beiträgen vollenden das ausgezeichnete Heft der seit Jahrhunderten im deutschen Hause geliebten Zeitschrift.

Verantwortlich: H. Semmelmann, Altena.
Druck und Verlag: B. A. Sanz, Altena.

Frauen-Zeitung

Beilage zum Altenaer Kreisblatt zugleich Neuenrader Zeitung

Nr. 42 — Altena, den 18. Oktober — 1927

„Frauenloser Haushalt"

Von Frau Irene Ebert.

Wer in der Lage ist, ein Mädchen mieten zu müssen, dürfte die Erfahrung gemacht haben, daß das Gros aller suchenden Hausmädchen den „frauenlosen" Haushalt bevorzugt, wenn nicht gar sich zur Bedingung macht. Die Zeitungsinserate geben ein redendes Beispiel davon. Wir armen, armen Hausfrauen, was haben wir in aller Welt nur verbrochen, daß man uns einfach so boykottiert? Haben wir uns so unmöglich bei unseren Fräulein Dienstmädchen gemacht, daß sie nur noch geruhen, die Hausarbeit zu übernehmen, wenn die Frau des Hauses fehlt? Sicherlich gibt es recht garstige Hausfrauen, die in dem Mädchen nur das Arbeitstier sehen, nicht aber den Menschen. Die ewig nur herumnörgeln und herumschnüffeln und nie ein Wort der Anerkennung, immer nur Worte des Tadels finden. Aber — das dürften doch nur ganz geringe Ausnahmen sein. Im Vergleich zu früher stehen sich doch die Dienstboten in jeder Hinsicht besser und dies am allermeisten in punkto Behandlung. Warum dennoch das Verlangen frauenlos? Nun ja, vielleicht haben sie gar nicht so unrecht. Wird mal nicht gut abgestaubt — wer merkt's denn? Er, der Hausherr, hat doch schließlich andere Interessen, als darnach zu schauen. Auch die Arbeit können sich die Mädels einteilen, wie sie wollen. Niemand redet ihnen drein. Ist wirklich öfter mal ein Grund zur Klage vorhanden, nun, so ist es nicht so schwer, sich auszureden und zu rechtfertigen, ja, gar noch die Beleidigte zu spielen, denn — was versteht so ein Mann von Hauswirtschaft? Ich muß gestehen, ich würde auch, wenn ich Mädel wäre, einen frauenlosen Haushalt vorziehen. Ein Mann ist überhaupt großzügiger: Er regt sich nicht so bald auf, wenn die Butter um 20 Pfg. im Preise gestiegen ist, er kontrolliert auch nicht und — von selbst weiß er schon gar nicht, wie die Marktpreise stehen. Ideal, solch einem Haushalt vorzustehen, wo kein kleinlicher Frauengeist herrscht.

Was sagen aber wir Hausfrauen dazu? Sollen wir uns dazu erziehen lassen, nur noch als Attrappen in unseren Räumen herumzuwandeln, als Geduldete, die beide Augen zudrücken und — schweigen? Dagegen würde doch unser Hausfrauenstolz sich auflehnen. Vielleicht können wir auf andere Weise versuchen, uns bei unserem Personal — „beliebt" zu machen? Es gibt da so manche kleine Mittel, daß das Vertrauen zu uns zurückgewonnen werden könnte. Es kommt schließlich nur darauf an, eine Brücke zu bauen zwischen beiden feindlichen Parteien, die zum gegenseitigen Verstehen führt.

Also wir haben z. B. eine Perle, die im Geschirrzerschlagen eine Prämie sich verdienen könnte, wenn es darauf welche gäbe. Da unsere Wirtschaftskasse ein ewiges Neuanschaffen von Tellern usw. nicht aushält, kommt es selbstverständlich zur gegenseitigen Verstimmung. Wir schelten, und das Mädchen, da es ja schließlich nicht absichtlich alles zerschlägt, ist verdrossen über unsere Art. Sie denkt an eine ihrer Freundinnen, die in einem frauenlosen Haushalt dient und u. a. erzählt, daß ihr „Herr" einfach nichts merkt, wenn mal was entzwei geht. Wie wäre es, wenn wir, um das Mädchen anzuspornen, ihr zum Schluß des Monats eine kleine Extrabelohnung versprächen, wenn mal alles ganz geblieben ist? Ob sies nicht versucht? Damit wäre uns beiden geholfen! Wie wäre es, wenn wir ihr, anstatt nur sie zu ermahnen, daß sie Scheuertuch, Besen, Töpfe usw. schonend und zweckmäßig behandelt, nun auch versprächen, falls sie dies fertig bringt, ihr einen kleinen Teil der Summe, die uns auf diese Weise indirekt erspart wurde, zukommen zu lassen, ob das nicht mehr lockt? Uns belastet es nicht mehr, und sie sieht sich auch so besser! Also mit anderen Worten: Wenn wir verstehen, unsere Mädchen für ihre resp. unsere Arbeit zu interessieren, dann werden sie in uns kaum noch die Hausdrachen, sondern diejenigen sehen, die sie zum Leben erziehen wollen; die nicht „reden", um ihnen das Leben schwer zu machen, sondern nur dann, wenn geredet werden muß. Verständige Mädchen werden gern auf diese Art eingehen und an anderen wird uns ja ohnehin nichts liegen.

Jugendliche — alte Frauen

Von Gerda Jenne.

Frauen werden bekanntlich heutzutage überhaupt nicht mehr alt! Würde ja gar nicht mehr in unsere Zeit hineinpassen! Und wenn sie fünfzig oder sechzig „Lenze" hinter sich hätten, so ist das höchstens eine Tatsache, die den Kalender etwas angeht, den Menschen selbst aber (wenigstens wenn es sich um eine Frau handelt!) gänzlich unberührt läßt. Männer pflegen ja in dieser Hinsicht weitaus großzügiger zu denken. Frauen — vertreten hierin schärfstens ihr Recht, das Recht nämlich, mit etwa sechs Jahrzehnten noch zur Jugend zu rechnen.

Nun aber ernsthaft: Daß die Frauen unserer Zeit Wert darauf legen, innerlich und äußerlich jung zu wirken, ist eine Tatsache, die niemand als sträflich verurteilen wird. Es kann einem Manne nur lieb sein, wenn er an der Seite einer solchen Frau — auch wenn für beide Teile schon der Herbst im Nahen ist — selber frisch und jung bleibt, und ohne Zweifel dürfte sich dieser Einfluß geltend machen. Auch Kinder werden sich wohl fühlen, wenn ihre Mütter sich dem Altwerden entgegenstellen und ihnen dieser Plan auch gelingt. Die Gefahr ist nur, bei diesem Bestreben die Grenze des Erlaubten und Geratenen zu übersehen, und hier wird leider nur zuviel und zu oft gesündigt.

Besonders ist dies bei dem „äußeren" Menschen der Fall. Wir begegnen bisweilen Frauen, die — aus dem Bemühen heraus, ihr Alter zu verbergen, beinahe wie eine Karikatur wirken. Sie vergessen, daß eine Uebertreibung hier viel schlimmer wirken kann, als ein Unterlassen und erreichen das Gegenteil von dem, was beabsichtigt war.

Ich hörte kürzlich von einer Dame sprechen, deren Klugheit besonders gerühmt wurde, weil sie es verstünde, trotz ihres Alters (sie stand in der Mitte der Fünfzig) äußerlich und im Innern sich die Jugend zu bewahren. Diese Dame verachtete es, mit ihrem Alter Verstecken zu spielen; man merkte bei ihr keine Absicht, ihre Jugendfrische wirkte natürlich, und darum nahm man diese jugendliche Fünfzigerin von allen Seiten ernst. Klug ist es, jedem Alter seine Reize abzugewinnen, denn — jedes Alter hat seine Reize! Eine Mutter erwachsener Kinder wird, wenn sie sich selbst Jugendfrohsinn bewahrt hat, sicherlich diesen eine bessere, verständnisvollere Kameradin sein, als eine früh gealterte. Wenn sich bei einer Frau vielleicht durch Berufs- oder häusliche Sorgen frühzeitig äußere Merkmale nahenden Alters zeigen, so darf sie diese nicht durch Raffinement in der Kleidung fortzutäuschen versuchen. Wenn eine Frau, die schon Enkelkinder hat, (sie braucht mit ihrem peinlichen Großmuttertitel ja durchaus kein hohes Alter zu verbinden) ein Temperament an den Tag legt, wie es vielleicht einer Zwanzigjährigen zukommt, so wirkt dies lächerlich, wenn nicht abstoßend. Eine ruhige Würde, die durchaus nicht matronenhaft anzumuten braucht, wäre hier mehr am Platze.

Jedes Alter ist schön; gerade die Frauen sollten sich dies immer wieder sagen und unter ihnen vor allen die Naturen, deren Sinnen und Trachten, deren ganzer Lebenszweck sich darin zu erschöpfen scheint: Wie verberge ich es vor andern, daß ich alt werde! Sport und Freude sind zwei Hauptfaktoren, die der Frau die Jugend bewahren, und wenn sie beide ihre Schuldigkeit getan haben, dann dürfte man auch noch zu diesem äußeren Mittel, der jugendlichen Kleidung greifen (die Mode ist uns heutzutage hierin ja so denkbar gefällig), ohne fürchten zu müssen, sich der Lächerlichkeit auszusetzen.

Junges Leben

Stört nicht den Traum der Kinder,
Wenn eine Lust sie herzt:
Ihr Weh schmerzt sie nicht minder,
Als dich das deine schmerzt!

Es trägt wohl mancher Alte,
Dess' Herz längst nicht mehr flammt,
Im Antlitz eine Falte,
Die aus der Kindheit stammt.

Leicht welkt die Blum', eh's Abend,
Weil achtlos du verwischt,
Den Tropfen Tau, der labend
Am Morgen sie erfrischt.

Julius Hammer.

Vorzüge und Gefahren der Rohkost

Rohkosttage! Ein Begriff, der schnell, vielleicht viel zu schnell seinen Weg gemacht hat. Ein Begriff, der das Entsetzen manches Hausherrn ist, doch — ihm bleibt ja noch die Möglichkeit, ein energisches Veto entgegenzusetzen; dagegen müssen die Kinder „daran glauben"!

Ein bekannter Professor der Medizin schilderte kürzlich seine eigenen Beobachtungen darüber, daß längere Zeit für ihn warmgehaltenes Essen nicht das gleiche Sättigungsgefühl in ihm auslöste wie frisch zubereitetes. Daraufhin vorgenommene Untersuchungen ergaben, daß tatsächlich dem Körper nicht dasselbe Maß an Nährstoffen zugeführt worden war. Umgekehrt natürlich das gleiche Bild. Also nicht nur das Kochen an sich, (denn das wußte man ja längst), sondern das bloße Warmhalten entzieht der Kost eine beachtenswerte Menge von Nährwerten.

Der Gedanke, daß Nahrungsmittel im Rohzustand weitaus besser ausgenützt werden vom Körper als gekochte, war es ja, von dem man ausging bei Einführung der Rohkost. Man ersann alle möglichen und — leider auch — unmöglichen Rohkostrezepte, auf die sich manche Hausfrauen mit wahrem Feuereifer stürzten, freilich aus dem Bestreben heraus, Gutes zu tun, aber dennoch oft zum Nachteil derer, denen sie diese Kost vorsetzten. Man vergißt leicht, daß diese Rohkost den Verdauungsorganen eine Mehrarbeit aufbürdet, daß der Magen jetzt das zu leisten hat, was — in anderer Form natürlich — sonst durch das Kochen geschah. Daß nebenbei noch ein gründlicheres Durchkauen bei der Rohkost gefordert wird, um sie leichter verdaulich zu machen, versteht sich von selbst. Wenn auch bekannt ist, daß andererseits tatsächlich Lebensmittel durch das Kochen schwerer verdaulich werden (jede Mutter weiß, daß sie Säuglingsmilch heute nicht mehr, wie das früher oft geschah, zehn Minuten kochen lassen darf, da sie sonst so schwer verdaulich würde), so bleibt doch im allgemeinen dieses Gesetz bestehen. Ist der Magen aber außerstande, seine Arbeit zu verrichten, so findet doch wieder eine unvollkommene Ausnützung der Nährkräfte statt und der eigentliche Zweck der Rohkost ist verfehlt, überdies noch der Magen überlastet.

Zweikampf

Skizze von Harry Wien

Der Kaufmann Wilhelm Giese saß zwischen den Gästen, die, heiter gestimmt durch das gute Mahl und die vorzüglichen Weine, den Festraum mit ihren Reden und ihrem Lachen füllten. Seine Tischdame war eine Künstlerin, eine große, weltgewandte und elegante Dame. Der Zauber ihrer dunklen Augen in dem mattweißen Gesicht war auf ihn nicht ohne Wirkung geblieben. Er hatte auch gespürt — und an diesem Abend nicht zum erstenmal — daß Ulla Windmüller Sympathien für ihn hegte, und wenn er beim gemeinsamen Auf- und Niederschreiten während des Plauderns in den Spiegeln ihre beiden hochgewachsenen, fast gleichgroßen Gestalten erblickte, stieg der Gedanke mit berauschender Macht in ihm empor, es müsse Glück und Entzücken bedeuten, diese Frau zur Lebensgefährtin zu haben. Ulla und Giese waren während der Unterhaltung in ein stilleres Zimmer geraten, dessen Lampen durch seidene farbige Tücher abgeblendet wurden. Diese mattere, ungewisse Beleuchtung und die tiefe Lautlosigkeit wirkten nach dem Wirrwarr des Festtrubels wohltuend auf die Nerven der Eingetretenen. Sie setzten sich in die bequemen Ledersessel und rauchten. Ulla hatte den Kopf zurückgelegt und sah nachdenklich den blaß verschwimmenden Rauchringen ihrer Zigarette nach. Giese blickte auf ihre über die Sessellehne herabhängende Hand, die nur einen einzigen Ring mit einem großen viereckigen Stein trug, den kleine Brillanten wie ein Rahmen aus sprühendem Licht umglänzten.

Giese erfaßte eine große Lust, nach der Hand zu greifen und an Ulla die entscheidende Frage zu richten. Ulla schien seine Gedanken zu spüren. Sie schwieg. Aber ihre Augen leuchteten herrlich auf, und um ihren großen, vollen Mund erschien ein lockendes und verheißungsvolles Lächeln.

In diesem Augenblick vernahm man, wie draußen jemand meldete, Herr Giese werde am Telephon verlangt.

Giese begab sich sofort an den Apparat. Er vernahm, wie er es erwartet hatte, die Stimme seiner Sekretärin Martha Benzian, die in seinem Kontorhaus nicht nur ihrer Kenntnisse und ihrer Pflichttreue wegen einen Posten gehobener Art inne hatte, sondern auch weil sie die Tochter des ehemaligen ersten Prokuristen der Firma war, der sich in den Inflationsjahren in Spekulationen eingelassen, die unglücklich für ihn ausgingen. Der Prokurist erschoß sich. Giese ordnete in großzügiger Weise seine zerrütteten Finanzen und ließ Martha, Benzians junger Tochter, eine sorgfältige kaufmännische Ausbildung zu teil werden, um ihr nach Abschluß ihrer Lehrzeit den Posten einer Privatsekretärin zu geben.

Giese hatte Martha gebeten, den Abend über im Kontor zu bleiben, da aus Uebersee eine wichtige telegraphische Nachricht erwartet wurde.

Die Depesche war eingetroffen und Martha meldete den Inhalt. Giese hörte aufmerksam auf die Stimme, die ihm langsam Wort für Wort vorlas. Die Stimme schien ihm verändert. Ein Hauch von Trauer klang darin. Ein Hauch von Leiden. Oder irrte er sich.

Er dankte der Sekretärin, daß sie ihre freie Zeit geopfert, um das Telegramm zu erwarten und ihm die Nachricht zu übermitteln.

„Es war kein Opfer," antwortete Martha. „Es ist ja ganz belanglos, ob ich im Kontor sitze oder daheim. Allein bin ich doch. Guten Abend, Herr Giese . . ."

Er sprach noch etwas in die Telephonmuschel hinein. Aber von drüben kam keine Antwort mehr. Martha Benzian hatte den Hörer angehängt. — —

Ulla saß noch auf dem gleichen Platz und rauchte.

Giese war zu sehr Kaufmann, als daß ihm die geschäftlichen Folgen, welche die telegraphische Nachricht nach sich ziehen würde, nicht durch den Kopf gingen. Es galt, sehr geschickt zu handeln, wenn man das Gleichgewicht bewahren wollte. Hier und da mußte man scheinbar ein wenig nachgeben, mußte Wesentliches abstoßen, um dann im entscheidenden Augenblick die Reserven einzusetzen und mit Kaltblütigkeit und Entschlossenheit dem Gegner den Endsieg aus den Händen zu winden.

Während das Kaufmannshirn so grübelte, erwog und abschätzte, arbeitete das Hirn der Frau ungefähr auf die gleiche Weise, wenn auch mit anderen Gründen und dem Suchen nach anderen Wegen und Zielen. Ullas Ziel war dieser Mann. Er hatte ihr Werte zu bieten wie kein anderer aus ihrem Bekanntenkreis. Geld, Besitztümer, geachteten Namen, hohegesellschaftliche Stellung.

Sie aber, nicht mehr die Jüngste, war des Lebens, das sich gleichmäßig zwischen Gesellschaftspflichten und dem Mühen um die Kunst hin- und herbewegte, sehr überdrüssig. Sie begann schon, müde zu werden. Giese konnte ihr das Los bieten, die Frau eines reichen Mannes zu sein.

So entfaltete sie den ganzen Zauber, den ein Weib aufzubieten vermag, wenn sein Wille sich ein Ziel gesetzt hat. Sie atmete rasch und heiß. Sie schien aufzublühen, und ihr leises Lachen klang wie das Gurren einer Taube.

Vor wenigen Minuten noch wäre es Giese schwer gefallen, ihr zu widerstehen. Jetzt aber war es wie ein heimlicher Zweikampf zwischen ihnen. Jeder wehrte sich gegen die Gedankensphäre des Anderen. Für Giese verschwand die schöne Frau wie hinter einer Nebelwand. Bild um Bild baute sich vor ihm auf. Da fuhr ein Dampfer mit der Fracht, auf die er einen Teil seines Vermögens gesetzt wie auf ein Rennpferd. Da lag eine fremde Küste mit dem buntfarbigen Gewimmel der Eingeborenen. Da stand sein Speicher mit den großen schweren Säcken und der Winde, die immer neue Lasten aus der Tiefe hervorholte. Da war sein Schreibtisch mit den Briefen und dem Globus, auf dem die Erde tanzte, wenn man mit dem Finger an die Kugel rührte. Da war das Gesicht seiner unermüdlichen Arbeitsgenossin, Martha, ein kleines, stilles Gesicht von schlichtem Ernst, in dem die aufmerksamen Augen ihn unverwandt ansahen, um ihm die Worte von seinen Lippen abzulesen. Und dieses Gesicht sah ihn so traurig an. Das griff ihm ans Herz. War sie nicht seine kleine, immer mutige, immer wegbereite Kameradin, die viel mehr um seine Dampfer, seine Frachten, Waren, Speicher und Gelder zitterte als er? Auf einmal fühlte er, sie waren in den langen Arbeitsjahren seelisch tief miteinander verwachsen. Sie hatte viel mächtigeren Anteil am Leben seiner Seele als diese fremde Frau.

Aus dem Halbdämmer kam Ullas weiße Hand mit dem viereckigen roten Stein ihm entgegen, als wollte sie nach ihm greifen oder sich auf seinen Arm legen. Er riß das Tuch aus farbiger Seide, das die kleine Lampe auf dem Tisch abdämpfte, herab. Hell ward der Raum. Im grellen Licht sah er, daß die Augen der Frau, im voraus den Sieg kostend, noch in heimlichem Triumph brannten.

Plötzlich maßen sich beider Augen, und sie sahen sich an wie Gegner. Er konnte es ihr nicht verzeihen, daß sie ihn einfangen wollte. Und sie konnte ihm ihre Enttäuschung und Niederlage nicht vergessen.

Rasch erhob sie sich und ging in den Ballsaal.

Er blieb . . Sah noch, daß sie tanzte und die weiße Hand mit dem roten Stein auf die Frackschulter eines jungen Mannes gelegt hatte.

Dann liefen seine Gedanken wieder auf jenen Wegen, die die Gott Merkur beschützt. Er freute sich auf die Arbeit des nächsten Tages und die ihm schimmernd zugewandten aufmerksamen Augen des stillen Mädchens, das in tiefer Treue seine Arbeitsgefährtin und vielleicht einst seine Lebensgefährtin war.

Das erste Gesetz ist also für Rohstoffe: ein gesunder, um nicht zu sagen, derber Magen. Wenn dieser z. B. nicht einmal rohes Obst verträgt, wie sollte er da rohe Mohrrüben, rohe Kohlarten usw. bewältigen können? Wenn demgegenüber Mütter behaupten, daß durch die Rohkost der Magen abgehärtet würde und sie diese Feststellung bei Kindern beobachtet haben wollen, so beruht das entweder auf Selbsttäuschung oder — die Besserung geschah auf andere Weise.

Unbedingt muß unser Körper sich erst allmählich auf Rohkost umstellen, und nicht, weil sie an sich nicht die geeignete Kost für ihn wäre, sondern, weil er — leider — durch Jahrzehnte und Jahrhunderte von ihr entwöhnt ist.

Die Gefahr der Rohkost besteht darin, daß man sie zumeist da anwendet, wo man doppelt vorsichtig sein sollte: bei Kindern mit empfindlichem Magen oder appetitlosen Kindern, denn bei einem Jungen mit chronischem Hunger, der seine Eltern sozusagen armessen könnte, wird man derartige Experimente kaum nötig haben. Die Gefahr besteht weiter darin, daß man Rohkosttage und diese meist ohne Uebergang einführen möchte, womöglich dreimal wöchentlich. Für gesunde Menschen, warum nicht? Aerzte behaupten ja, ein gesunder Magen könne „Kieselsteine" vertragen, Also! Sonst — wir haben das bei der Reichhaltigkeit unserer Lebensmittel gar nicht nötig, und sollten uns darauf beschränken, die Rohkost als Zwischengericht, zu dgern als Abendbrot des öfteren, besonders im Sommer, oder zum Frühstück einzuführen. Wir sollten viel mehr, als es geschieht, rohes Obst essen, vornehmlich die vitaminreichen Apfelsinen, die so sehr gesunden Tomaten, dann alle getrockneten Auslandsfrüchte, Feigen, Datteln usw., alle Arten von Nüssen, Mandeln. Wenn wir unseren Kindern öfter ein paar frisch aus der Erde gezogene Mohrrüben geben, gut durchgekaut werden sie ihnen nicht schaden. Auch zur Spargelzeit einige junge, rohe, abgekochte Spargel, ganz feingehackten, zerriebenen, jungen Blumenkohl, den sehr bekömmlichen rohen Sauerkohl dem man ja alle möglichen Heilerfolge zuschreibt, alles das sollte man viel häufiger geben. Regelrechte Rohkosttage werden nur von guten Mägen vertragen und nur, wenn man sich allmählich an sie gewöhnt hat. Sonst aber — nicht blindlings drauf geschworen, sondern sachgemäß angewandt.

—⊡—

Zehn Gebote beim Einkauf

Von Hilde Behrend.

1. Mache dir eine Liste, damit du nicht durch überflüssiges Hin- und Herlaufen in den einzelnen Abteilungen Zeit verlierst.

2. Versteife dich nicht auf eine bestimmte Form oder Farbe bei Hüten oder Kleidern, sondern laß dir von der Verkäuferin auch einmal raten.

3. Sei selbst liebenswürdig beim Einkauf, ein mal aus eigenem Interesse und um der Verkäuferin ihr Amt nicht zu erschweren.

4. Laß dir soviel Zeit bei der Wahl, als erforderlich ist, aber laß dir nicht anderthalb Stunden hindurch etwas vorlegen, um dann doch nichts oder nur eine Kleinigkeit zu kaufen.

5. Rechne stets selbst mit, damit ein eventueller Irrtum des Kassenfräu'eins sofort richtig gestellt wird.

6. Kaufst du auf „Sammelbuch", so überrechne von Zeit zu Zeit die einzelnen Posten, damit du nachher nicht unliebsame Ueberraschungen erfährst.

7. Kaufe, wenn möglich, nie an Festvorabenden oder kurz vor Ladenschluß.

8. Kaufe zu Geschenkzwecken nur einwandfreie Gegenstände.

9. Spare bei Lebensmitteln nicht um wenig Groschen, wenn du dafür minderwertige Ware erhälst.

10. Ueberprüfe zu Hause nochmals sogleich deine Ausgaben.

—⊡—

So machen wirs alle . . .

Zehn Minuten Wartenmüssen an der Straßenbahnhaltestelle können uns rasend machen und doch — bringen wir es fertig, kurze Zeit darnach 20 Minuten mit einem zufällig getroffenen Bekannten zu verplaudern.

Eine kleine Preiserhöhung der Lebensmittel kann uns tagelang verstimmen und auf einen Zehnmarkschein für Toiletten oder Vergnügungen kommt es uns nicht an.

Wir klagen anderen oftmals etwas vor über die Eigenart Angehöriger aber — wir fahren auf, wenn diese anderen etwas an unseren Angehörigen auszusetzen haben.

Wir suchen unsern äußeren Menschen, wenn wir zum Photographen gehen, in jeder Hinsicht ins beste Licht zu setzen, und zeigen uns doch im täglichen Leben unsern Nächsten dauernd im — auch den inneren Menschen betreffenden — Alltagsgewand.

So begehen wir hundert Widersprüche im täglichen Leben; ja, wir Menschen sind doch merkwürdige Geschöpfe.

G. H.

—⊡—

Ein Besuch in der Zooküche

Was die Zooküche alles beachten muß — die anspruchsvollen Affen — Bescheidene Ration Jumbo's des Elefanten — die Bedarfstafel

Von S. Wan, Berlin.

Der liebe Herrgott hat gar seltsame Kostgänger unter seinen Geschöpfen. Begnügen sich die einen mit Heu und Stroh, so stellen die anderen Ansprüche, die selbst den verwöhntesten Hotelgast befriedigen würden. Jede Mutter, die ihre Kinder den neuesten Errungenschaften der Ernährungswissenschaft gemäß großziehen will, sollte einmal ein halbes Jahr das Futter für die Tiere eines zoologischen Gartens bereiten! Das klingt seltsam und grotesk, ist aber wahr; denn in jener Küche werden alle Neuerungen der Ernährungstheorie in die Praxis umgesetzt, damit man an den Tieren Erfahrungen sammeln kann, die im menschlichen Leben ihre Nutzanwendung finden sollen. Wieviel Hausfrauen auf dem Lande beachten beispielsweise bei ihren Kochkünsten die Kalorienlehre oder kümmern sich um den Vitamingehalt der einzelnen Speisen? Der Bauernbub trinkt die Milch frisch von der Kuh! Den Jungtieren in den zoologischen Gärten wird nur Milch verabreicht, die gekocht und außerdem mit ultravioletten Licht bestrahlt worden ist. Und gerade die ultraviolette Bestrahlung ist es, die die Milch erst zu dem Nahrungsmittel macht, das es sein soll. Die Erfolge, die man an jungen Löwen und anderen Jungtieren zu verzeichnen hat, sind mehr als verblüffend.

Aber bleiben wir in der Zooküche. Wie sauber, wie adrett es darin aussieht. Die Frauen, die dort Möhren schaben, Haferflocken, Milchreis und Nudeln kochen, verfügen über umfangreichere Kochkünste, als die Herdmarie der gnädigen Frau. Wollte sie für Löwen, Panther, Geier, Affen usw. die Mahlzeiten bereiten, würden Krankheit und Tod die Folgen sein. Jahrelange Praxis ist in der Tierkochkunst erforderlich, um als perfekte Zooköchin gelten zu können. Jedes, auch das kleinste Tier, verlangt eine individuelle Behandlung. Junge Löwen wären zu dauerndem Siechtum verurteilt, wollte man ihnen dieselbe Nahrung vorsetzen, wie den alten Tieren. Gesundes, erfolgreiches Wachstum kann nur dann gewährleistet werden, wenn dem zartesten Hammelfleisch ganz bestimmte Mengen Lebertran, Vietakalk und Eiweiß (in Form von Eiern) beigegeben sind. Aufbausalze und -kalke, stoffwechselfördernde organische oder anorganische Beigaben spielen in der Zootier-Ernährung die Hauptrolle.

Die größten Ansprüche an die zoologische Kochkunst stellen jedoch die Affen, die eine Küche ganz für sich allein beanspruchen. Betritt man den kleinen Raum, glaubt man sich in eine blitzsaubere Liliput-Hotelküche versetzt. Spiegelblankes Geschirr steht in den Regalen, viele Zinktabletts und irdene Näpfe. Verwöhnt sind sie alle, denen wir unsere Abstammung verdanken sollen, vom niedlichen Meerhäzchen bis zum Orang-Utan mit dem großen Kehlsack. Sie wünschen, daß ihnen die Speisen mittels einer fahrbaren Anrichte gebracht werden. Die Affen-Köchinnen müssen besonders geschult sein; denn ihre Schutzbefohlenen stellen in bezug auf Wechsel und Reichhaltigkeit der Menüs hohe Ansprüche. Mohrrüben Bohnen, Nudeln, Reis, Haferflocken, alles kommt auf ihren Tisch, und wird nur dann mit Behagen verzehrt, wenn es an dem würzeverleihenden Suppengrün, Schnittlauch, Petersilie, Salat usw. nicht fehlt. Es sind sehr verwöhnte Herrschaften, die Affen. Frühmorgens verzehren sie nur mit frischen Eiern zubereitete Suppen. Kompotte lieben sie ganz besonders, vor allem süße Pflaumen, Bananen, Feigen, Datteln, goldgelbe Weintrauben aus dem Süden und anderes Obst. — Ein Glück, daß nicht alle Zooinsassen derartige Ansprüche stellen; denn — o arme Zooköchin, Beherricherin der Vitamin- und Kalorienlehre! — wohin sollte es führen, wenn auch Jumbo, der indische Riesenelefant und alle seine Stammesbrüder so exquisite Speisen verlangen würden? Jumbo bekommt täglich eine 150-Pfund-Portion Schilfheu und seine 150-Pfund-Portion Milchreis mit Apfelmus und hinterher vielleicht noch eine Schubkarre voll Südweintrauben als Kompott.

Die Zooköchin hat kein leichtes Los. Wenn auf der Bedarfstafel der Hausfrau Pfeffer, Zimt, Salz, Zucker und einige andere Dinge angeschrieben sind, die eingekauft werden müssen, so weist die Zootafel hunderte von Futtermitteln auf. Was z. B. angeschrieben sein kann, ist folgendes: Weißbrot, Schwarzbrot, grüne Heringe, ein Pferd, Garnelenschrot, Ameiseneier, lebende Meerschweinchen, Senegalhirse, Sonnenblumenkerne, Quetschhafer, Vogelfedern und Tierfelle. Und das ist nur eine ganz, ganz kleine Auslese aus der Menge der Nahrungsmittel, die täglich verbraucht werden. — Wer möchte da wohl Zooköchin sein?

—⊡—

Liebes- und Hochzeitsbräuche in Birma

Von Dr. Fr. Wennerberg.

In Birma, dem einstigen Reich der Mramma, das heute eine Provinz des britisch-indischen Reiches ist, heiraten die Einwohner schon sehr frühzeitig, gewöhnlich bereits im zehnten Lebensjahr der Brautleute. Gelingt es weder den Eltern noch der Verwandtschaft, einen passenden Ehepartner zu finden, so wird, wie etwa bei den Juden das „Schadchen", ein Vermittler um Beistand gebeten, der selbst in „verzweifelten Fällen" für Lohn und gute Worte Rat schafft. Zuweilen zimmern sich die jungen Pärchen aber auch ihr Glück mit eigener Faust und schließen nach genauer Uebereinkunft ihr Ehebündnis. Die Vielweiberei ist zwar gesetzlich zulässig, kommt aber — eine Tatsache, die man verhältnismäßig häufig bei wilden, gesunden Völkerstämmen feststellen kann — praktisch sehr selten vor. Da merkwürdigerweise die Unbescholtenheit einer Frau ihr keineswegs als moralisches Plus bei der Männerwelt angerechnet wird, erklärt sich hieraus vielleicht auch die Leichtigkeit, mit der in Birma Ehen geschlossen und — geschieden werden. Die Zahl der Ehescheidungen übertrifft, wie kürzlich ein amerikanischer Forschungsreisender, der dieses Gebiet aufmerksam durchstreift hatte, erklärte, relativ sogar diejenige der Vereinigten Staaten, und das will heute allerlei besagen.

Gelegenheiten, sich gegenseitig kennen zu lernen, ergeben sich dort für die jungen Bewohner beiderlei Geschlechts zur Genüge bei der Fülle kultischer und sonstiger Festlichkeiten. Schon der Auftakt zum „Techtelmechtel" gestaltet sich meist recht romantisch. Bei Anbruch der Dämmerung stiehlt sich die Schöne, gesalbt und geschmückt, heimlich zum Stelldichein, entzündet eine kleine Fackel und befestigt diese über ihrem Ruheplatz. Das uralte, bei allen Völkern anzutreffende Motiv der Liebesfackel! Dann kommt er, gewöhnlich leider in Begleitung eines jungen Freundes, dem also hier die Rolle eines Tugendwächters zufällt, und spendet dem Mädchen seiner Wahl zarte Aufmerksamkeiten in Form von Angebinden, wie Schmuck, Früchten oder Süßigkeiten. Doch das genügt noch nicht. Zum Zeichen, daß er mit dem Herzen liebt und all sein Denken um das geliebte Mädchen kreist, bringt er ihr pflichtschuldigst auch noch einige Gedichte. Hat er ein wenig Geist und Darstellungsgabe, verfaßt er die Verse selber, sonst bedient er sich der Hilfe eines Fremden, der ihm dann eine Art von Liebesbriefsteller gegen Entgelt überläßt. Der Ausdruck dieser Liebesgedichte ist stets bis ins Pathetische gesteigert, und echte Leidenschaft strömt von den Versen aus, wie man sie bei Birmanen, die doch Buddhisten sind, kaum anzutreffen vermutet.

Weniger romantisch ist daegen in der Regel die Gegengabe des jungen Mädchens, die ihm ein getragenes Kleidungsstück zuschanzt; vielleicht daß hier ein vergessener Akt von Fetischismus vorliegt, dessen Sinn im Laufe der Jahrhunderte verloren ging. Hinterher bekommt der arme Kerl wenigstens ein paar Zähren, muß aber dafür der Sitte des Landes gemäß auf seine mehr oder weniger geschickt angebrachten Komplimente schnippische Antworten seiner Angebeteten einstechen. Denn ach! während sich der Freund des Mannes inzwischen taktvoll verdrückt hat, ist bereits ein neues Wesen als Störenfried des Pärchens aufgetaucht: die künftige „böse Schwiegermutter"!

Sie hält sich zwar in respektvoller Entfernung von den beiden, bleibt ihnen aber dennoch so nahe, um, den Blicken ihrer Kinder entzogen, deren Gespräche wie — nun sagen wir eine europäische Ballmutter — folgen zu können. Wenn sich somit die jungen Menschen etwas näher kennen gelernt haben, beginnt das Mädchen, unendlich rührend und schüchtern, ihren Verlobten ebenfalls anzudichten. Bei strengster Zurückhaltung, versteht sich! Dann kommen die Familien beider Brautleute und besprechen gemeinsam die Vorbereitungen zur Hochzeit. Der Bräutigam verehrt der Braut einen wertvollen Schmuck, den früher die Familie des Mädchens als Erlös des Brautkaufs zurückbehielt. Dann werden die Horoskope beider Eheschließenden gestellt. Ergibt sich hierbei eine ungünstige Konstellation der Gestirne, so wird mit drakonischer Härte der Eheschluß verhindert. Die Hochzeitszeremonien selbst sind nicht religiöser Art. Hand in Hand steht das Paar vor den „Trauzeugen", und seine Einwilligung zum Ehebund genügt bereits, ihn rechtskräftig zu gestalten. Die Verwandten beginnen hierauf emsig Betel zu kauen und Salat-Tee zu trinken, und bekräftigen dadurch die Gültigkeit der eben vollzogenen Trauung. Gemeinsame Tafelfreuden vereinen dann noch die jungen Eheleute und ihre Angehörigen in trauter Harmonie, die selten ein Mißklang stört.

—⊡—

Einst!

Einst . . . werde ich und . . . einst
wirst du nicht
sein.

Gib mir die Hand!

Noch
scheint und eint
uns Sonnenschein; licht
liegt das Land.

Ferne
Dunkelheit
lauert; . . . Trübsal . . . trauert;
Einsamkeit
kauert.

Gib mir . . . gib mir
die Hand!

Arno Holz.

—⊡—

Verdorbenes Wasser

Tausende von Menschen sind Krankheiten ausgesetzt oder siechen dahin, weil sie verdorbene Stubenluft und verdorbenes Trinkwasser genießen müssen. Unter verdorbenem oder schlechtem Trinkwasser, dessen Genuß dem Menschen schädlich wird, ist ein Wasser zu verstehen, das mit Fäulnisprodukten geschwängert ist, oder mit Keimen der kleinen Welt, mit Schleimalgen und Infusorien, durchsetzt ist. Im Sommer enthält verdorbenes Wasser stets Fäulnisprodukte und mikroskopische Organismen. Wird reinem Wasser irgend ein organischer, durch Wasser und Luft zersetzbarer Körper zugesetzt, so fallen, wenn man das Gefäß unbedeckt stehen läßt, tausende Keime jener kleinsten Wesen in das Wasser, werden lebendig, nähren sich von den Fäulnisprodukten und vermehren sich sehr rasch bis ins Unendliche.

Schlechtes Trinkwasser kann sowohl indirekt als auch direkt Veranlassung zur Choleraerkrankung geben. Die Gefahr ist besonders groß, wenn Brunnen mit durchlässigen Senkgruben in Verbindung stehen. Um zu erfahren, ob Trinkwasser gesundheitsschädlich ist, wendet man sich zunächst an die drei Sinne: Geruch, Geschmack und Gesicht. Ein Stich ins Gelbliche, das leichte Absetzen von Flocken, noch mehr das Ansetzen grünlicher Pflänzchen (Algen) in Wasserflaschen, die dem Sonnenlicht ausgesetzt sind, müssen immer Verdacht erregen. Jeder, auch der geringste faulige Geruch oder Geschmack läßt das Wasser kungenießbar erscheinen.

Viel klarer und deutlicher überzeugt man sich, wenn man einige Tropfen übermangansaures Kali in das Wasser schüttet. Mit einem Tropfen der violetten Lösung färbt man 1 Liter Wasser rosa. Die Färbung hält an, wenn das Wasser rein ist. Befinden sich jedoch Fäulnisprodukte oder Organismen im Wasser, so verschwindet die Rosafärbung. Es bilden sich bräunliche Flecken, die zu Boden sinken. Das Wasser wirkt auf die Verdauungsorgane des Menschen in dreifachem Sinne: durch seine Temperatur, durch seine Beimischungen und sein Verhalten zur Individualität des Trinkens. Reines Trinkwasser soll Kohlensäure und Kalk enthalten. Es bewirkt die Auflösung der Speisen im Magen. Das beste und normalste Wasser ist das Quellwasser, wenn es nicht zu viel Bestandteile von Eisen oder Kochsalz, Glaubersalz, Bittersalz, Kalk oder Gips enthält. Gutes Quellwasser, in Leitungen an einen entfernten Ort geführt, kann selbst während Epidemien ohne Besorgnis getrunken werden. Zu Zeiten von Epidemien soll selbst gekochtes Wasser nicht lange Zeit offen stehen, da die Berührung mit der Luft wieder schädliche Substanzen mit der Flüssigkeit verbindet.

M. Sch.