...edern
...Delitzsch42
...Straße 4
...Qualität ...
...und billiger
...Preisen.
...Proben
...Schiff
...Aktien
...gesamm.
...Weltstadt
...Bimmel-
...Kenkeller,
...geheime
...echt
...Lager
...en

Komm, Zigany, spiel mir ins Ohr!

Der Zigeunerprimas Ivo Champay lernte in Liverpool eine junge Dame kennen. Er spielte ihr zunächst ins Ohr, und bald darauf hielt er auch um ihre Hand an. Die Frau Mama fragte den schwarzen Sohn der Puszta, ob er denn nicht wisse, daß ihr Vater Vizekönig von Indien gewesen sei und mehrere Mitglieder der uradeligen Familien bedeutende Rollen in der britischen Geschichte gespielt hätten.

Der Zigeuner, der von der englischen Geschichte keine Ahnung hatte, erklärte der verdutzten Lady kurz und bündig, die „Herrschaften nicht zu kennen". Das Weinen und Flehen nützte da nicht viel; die gestrenge Mutter wollte ihre Einwilligung nicht geben. — Einige Wochen darauf mußte Ivo nach London. Die Trennung der Liebenden dauerte nicht allzu lange: die Enkelin des Vizekönigs von Indien machte kurzen Prozeß, brannte aus dem vornehmen Elternhause durch und reiste ihrem Auserwählten nach; obwohl dieser nicht das Vergnügen hatte, ihren ehrwürdigen Großvater zu kennen. Mit dem nächsten Zuge folgte der unternehmungslustigen Gladys die verzweifelte Mutter und gab nun, angesichts so vieler Liebe, ihre Einwilligung zur Eheschließung.

Gladys fühlt sich als Zigeunergattin recht glücklich und erklärte einem Reporter, daß sie „über alles in der Welt" die Musik liebe, natürlich vornehmlich die Geige, ganz besonders das Spiel der ungarischen Zigeuner und vor allebem das ihres Gatten. — Oscar Wilde sagte in einem seiner Aphorismen, daß nur die Männer mit ihren Augen lieben, die Frauen hingegen mit ihrem Ohre. Wilde scheint kein schlechter Menschenkenner gewesen zu sein.

Ueber die Entstehung des Marzipans

Kein Weihnachtsfest ohne Marzipan. Das beliebte Gebäck aus einem sorglich geriebenen Teig von Mandeln, feinem Gewürz und Zucker bereitet, kennt jeder, aber die Entstehungsgeschichte ist den meisten unbekannt. Königsberg hat von alters her den Ruf, den besten Marzipan zu liefern. Dieser Ruf stammt aus einer harten Drangsalszeit. Im Sommer des Jahres 1409 herrschte nämlich unter dem damaligen deutschen Hochmeister Ulrich von Jungingen (1407—10) in West- und Ostpreußen eine furchtbare Hungersnot. Die Teuerung war so groß, daß das Roggenbrot bissenweise in Walnußform für schweres Geld verkauft wurde. Die Armen buchen sich daher, um das nackte Leben zu fristen, Brot aus einem Teig von zerhacktem Heu und Gras und junger Baumrinde. Dem Teig setzten sie des Wohlgeschmacks wegen etwas Milch, Salz und Krümel zu. Dieses Brot nannte das Volk zu Ehren des Evangelisten Marcus, der damals sehr hoch gehalten wurde, „Marcusbrötchen" oder nach dem damaligen noch sehr vulgären lateinischen Sprachidiom Marci panis. Als nun unter vielen Tränen und Aengsten diese schwere Leidenszeit endlich vorübergegangen und das Frühjahr 1410 eine gedeihliche und gesegnete Witterung brachte, dachten die Preußen daran, dem Evangelisten Marcus für die Errettung aus der Teuerung an seinem Ehrentage, am St. Marcustage dem 25. April, ein Dank- und Freudenfest zu bereiten. In der Erinnerung an das damalige dürre Hungerbrot buchen die preußischen Hausfrauen jetzt aus geriebenen Mandeln, Zucker und seinem Gewürz kleine nußförmige Brotbissen und nannten auch diese im Andenken an das Fest „Marci panis", „Marcus Brot". Der Volksmund aber, der für den Gebrauch des gewöhnlichen Lebens gern die Worte kürzt, machte gar bald aus Marci panis — Marzipan.

Fr. L.

Malerarbeiten zur Weihnachtszeit

Zur Weihnachtszeit gelangt gewöhnlich nicht nur das Handwerkszeug zu regerer Benutzung sondern auch der Leimtopf und der Malerpinsel treten in Tätigkeit. Es gibt Papier, Pappe, Stoff oder Holz zu kleben, wozu entweder Gummiarabikum, Dextrin, Stärkekleister, Syndetikon (sog. Fischleim) oder Knochenleim benutzt wird. Zum Glätten von Holzflächen benutzt man zweckmäßig Glaspapier, von dem man zuerst eine gröbere Sorte zum Vorreiben benutzt, und mit einer feineren Sorte nachpoliert. Die Malerarbeit beginnt dann beim Beizen oder Anstreichen der Gegenstände. Holzbeizen erhält man in allen Farbennuancen, sowohl trocken in Päckchen zum Selbstauflösen als auch flüssig in Fläschchen gebrauchsfertig. Zwischenfarbtöne kann man sich durch Mischen herstellen. Zu erwähnen sind ferner noch Nußbaum-, Mahagoni- und Ebenholzbeize, als auch die in den gleichen Farbtönen erhältlichen Politurlacke.

Zum Anstreichen von Puppenküchen, Wagen, Pferdeställen, Christgärten und dergleichen verwendet man entweder fertig angerührte Oelfarben oder Lackfarben. Die Lackfarben haben den Vorzug, daß sie gleichzeitig Farbe und Glanz geben. Durch Benutzung mehrerer Farben, indem man beispielsweise die Spitzen der Holzstäbchen an Christgärtchen oder die Fensterrahmen an Puppenküchen usw. mit weißer Lackfarbe absetzt, kann man recht schöne Effekte erzielen. Diese Arbeiten sind jedoch rechtzeitig vorzunehmen, da die Farbe ungefähr 24 Stunden trocknen und erhärten muß.

Fr. M.

Für die Weihnachtsbäckerei

Schokoladenkonfekt. Eine halbe Tasse Wasser läßt man aufkochen, schüttet ½ Pfund Zucker hinein, ferner ¾ Pfund geriebene Schokolade und ½ Pfund süße Mandeln, zur Hälfte gerieben, läßt alles zusammen noch einmal aufkochen und gießt die Masse in eine mit Oel ausgeriebene Form. Nach dem Erkalten stellt man die Form noch einmal warm, damit das Ganze sich ablöst und nun in beliebige Stückchen geschnitten werden kann.

Baseler Leckerli (echte). 2 Pfund Honig werden in einem Gefäß aufs Feuer getan; wenn er kocht, tut man 1½ Pfund Zucker darunter und läßt ihn mehrmals steigen, dann rührt man 1 Pfund gewiegte Mandeln, 180 Gramm Zitronat und Orangeat, 20 Gramm gestoßenen Zimt, 10 Gramm gestoßene Nelken, ein Likörgläschen Kirschwasser, 20 Gramm Hirschhornsalz darunter und, wenn die Masse etwas erkaltet ist, 2½ Pfund Mehl dazu, läßt sie an der Wärme gehen, rollt den Teig aus und schneidet viereckige Stückchen, die man nach dem Backen mit einem Zuckerguß bestreicht. Den Puderzucker zum Guß muß man mit der Nudelrolle zwischen Tüchern rollen, dann sieben. Auf 1½ Pfund Puderzucker rechnet man 1 Eiweiß und 2 Eßlöffel Rosenwasser. Man muß den Guß 20 Minuten rühren.

Echte Baseler Leckerli (anderes Rezept). Man nimmt 1 Pfund feingesiebten Zucker, 30 Gramm gestoßenen Ceylonzimt, gestoßene Muskatnuß und Nelken nach Belieben, ¼ Pfund Zitronat, ¼ Pfund Orangeat, ½ Pfund länglich geschnittene Mandeln, 2½ Pfund Mehl und mischt alles gut durcheinander. 1½ Pfund Honig wird siedend heiß gemacht und mit den obigen Zutaten zu einem Teig geknetet. Demselben setzt man 25 Gramm Pottasche, die man in einem Likörglas Kirschwasser gelöst hat, hinzu und knetet den glatten Teig davon, läßt ihn über Nacht ruhen, rollt ihn messerrückendick aus, legt ihn auf ein Tuch und stellt ihn einige Stunden an einen kühlen Ort. Man rollt ihn auf einem bemehlten Brett aus und backt ihn auf einem großen Blech bei mittlerer Hitze, schneidet ihn, solange er noch heiß ist, in viereckige Stückchen und glasiert ihn mit Puderzucker und Eiweiß.

Fr. St—r.

Ratschläge und Winke

Eine wenig bekannte Art, Fenster zu putzen.

Fenster zu putzen, ist schließlich keine Kunst, es gibt aber eine Art, die den Vorzug hat, sehr wenig Zeit zu erfordern und zugleich Garantie bietet, daß die Scheiben längere Zeit blank bleiben als sonst. — Ein Bausch Zeitungspapier wird in eine Salmiaklösung leicht eingetaucht und damit die Scheibe eingerieben. Mit einem andern trockenen Bausch Zeitungspapier wird sofort nachgerieben, dann die zweite Scheibe vorgenommen. Selbst bei Sonne können auf diese Weise die Fenster geputzt werden, ohne (wie es beim sonstigen Putzen geschieht) „blind" zu werden. Unter Salmiaklösung ist hier etwa eine solche verstanden, wie man sie bei Mückenstichen verwendet; reiner Salmiak wäre zu scharf für die Hände und Papier.

Verwendung von alten Fahrradreifen.

Wertlos gewordene alte Fahrradreifen sollte man nicht fortwerfen, sondern sie als „Einlegesohlen" zurechtschneiden, um sie bei Regenwetter oder an besonders kalten Wintertagen in den Schuhen zu tragen. Sie halten, besonders, wenn man sie doppelt zusammengelegt trägt, die Feuchtigkeit fern und halten die Füße zugleich schön warm. Selbstverständlich ist, daß man sie jeden Abend herausnimmt und ausdünsten läßt.

Fruchtsalat mit Rum. 1 Pfund Aepfel und 1 Pfund Birnen schält man und kocht sie möglichst ungeteilt in Zucker halb gar; man muß also kleine Sorten, wie Borsdorfer Aepfel mit Pergamottbirnen, wählen. Dann nimmt man die Früchte mit dem Schaumlöffel heraus, tut zu dem Saft ein Weinglas Rum, 10 Gramm Zimmt und einige Gewürznelken sowie den noch nötigen Zucker, legt Aepfel und Birnen hinein und läßt sie darin gar schmoren. Dann hebt man sie heraus, gießt den Saft durch ein Sieb und füllt ihn lauwarm über die in der Glasschale hübsch angerichteten Früchte.

Der abgebaute Landbriefträger

Sehr nett plaudert in dem soeben erschienenen Daheim Nr. 1, Thea von Putthamer über den abgebauten Landbriefträger. Wir entnehmen diesem niedlichen Aufsatz folgende Stelle: „Aber wenn er wirklich abgebaut werden soll, so verdient er sicher ein kleines, bescheidenes Denkmal, der brave Stephansjünger der sich in so vielen abgelegenen Gegenden des Reiches als „täglicher Dauergeher" schon beliebt machte zu einer Zeit, in der die sportlichen Langstreckenmärsche noch nicht in der Mode waren. In Gedanken stelle ich den Denkmalsonkel in meiner Heimat, irgendwo an der Grenze zwischen Pommern und Westpreußen, an dem fast immer kotigen Lehmweg zum „Mühlenvorwerk" auf. Diesen Weg kam er tagtäglich entlanggestapft, von Briesewitz her, das schon jenseits der Grenze gelegen war. Eine geschlagene Stunde weit — zu gehen, meint ihr? keineswegs: zu fahren! und zwar mit zwei flotten Kutschpferden, die den größten Teil der Kilometer trabten, daß Sand und Lehm und Schmutz nur so flogen. Und die gleiche Strecke mußte er zu Fuß zurücklegen, zweimal täglich . . . Ein Rad war gegen Ende des vorigen Jahrhunderts noch selten, sehr selten und bei den schlechten Wegen auch ein Verkehrsmittel von nur zweifelhaftem Wert. Ein Sechzigjähriger freundet sich auch nicht so leicht mehr mit solch neumodischen Dingen an. Sechzigjährig? — ohne Scherz — einer unserer „Postboten", einer dieser immer herbeigesehnten, immer wie etwas Besonderes begrüßten Beamten hatte das sechste Jahrzehnt schon hinter sich. Und wurde dennoch durch Patsch und Matsch des Frühjahrs, durch die Hitze des Sommers, durch eisigen Ostwind im Herbst und knietiefe Schneewehen immer wieder täglich auf diesen Weg geschickt, zu dem unsere Zucker eine gute Stunde brauchten . . . Ja, er hätte sein Denkmal ehrlich verdient, mit vielen Hunderten oder Tausenden seiner dauergehenden Kollegen." — Soweit der Landbriefträger, dem setzt der Garaus gemacht werden soll. Die Plauderei ist hübsch anillustriert. — Auch sonst bietet diese Daheimnummer viel Anregendes, gibt besonders glückliche Ratschläge für die Vorweihnachtszeit.

Büchertisch

Wie ißt man Hummern, Krebse, Spargel . . .?

Sie wissen es. Aber es gibt doch Fragen des guten Benehmens, die selbst den gesellschaftlich Sicheren in Verlegenheit bringen können. Solche Zweifelsfälle klärt das neue Beyerheft „Der gute Ton von heute". An Stelle langatmiger Belehrungen finden Sie knappen, witzigen Text, überaus zahlreiche Aufnahmen und lustige Randzeichnungen. Das Heft gehört in jedes Haus, das an moderner Lebensform Anteil nimmt. Jeder Vorwärtsstrebende braucht es, um durch Sicherheit in Haltung und Benehmen schon äußerlich als Mensch von Welt und Bildung erkennbar zu sein. Es ist im Verlag Otto Beyer, Leipzig, erschienen und für ℳ 1,20 in allen einschlägigen Geschäften zu haben.

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

Frauen-Zeitung

Beilage zum Altenaer Kreisblatt zugleich Neuenrader Zeitung

Nr. 50 — Altena, den 13. Dezember — 1927

Erwerbstätige Frauen

Wie viele gab es 1882, 1906, 1925, — wie viel sind es 1927?

Von P. Wild Krefeld.

Im Rhythmus drängenden Vorwärts verstärkter Industrialisierung hat sich eine ungeheure Umgruppierung der Arbeitsschichten vollzogen. Die Frau ist in fortgesetzter Steigerung aktiv in das Erwerbsleben eingedrungen, und zwar, im Abgleiten ihrer früheren Wesenseinigung und Arbeitsgebiete der Hauswirtschaft und Landwirtschaft zur — Wirtschaft.

Frauenarbeit hat sich im Rahmen des erbreiterten vielverzweigten Arbeitsfeldes mehr und mehr als ungemein wichtiger vollgültiger Faktor in das Allgemeingetriebe der Wirtschaft eingefügt und beeinflußt es in beträchtlicher Weise.

Im Jahre 1882 waren noch sechsundsiebzig Prozent Frauen berufslos, eine spezialisierte Statistik zeigt folgendes Bild:

Von hundert Frauen waren

hauptberuflich tätig	16,46
Dienstboten	5,56
Familienangehörige	72,94
berufslose Selbständige	3,1

Von 1882 bis 1895 stieg die Zahl der erwerbstätigen Frauen um 23,64 Proz.
Von 1895 bis 1906 um 57,97 Proz.
(Gertr. Bäumer)

Das gibt ohne weiteres die Schlußfolgerung eines enormen Anwachsens der weiblichen Erwerbstätigkeit, das sich während des Krieges, durch den Männermangel in noch krasserer Weise auffteigend auswirkt. Doch die Normalität der Zustände hat mit der tatsächlichen Entwicklung nichts zu tun.

Nachkriegslich ebbte die Erwerbstätigkeit der Frau wieder normaleren Zuständen zu, sie kam zu einer Angleichung an die tatsächliche Arbeitsnotwendigkeit.

Bis 1925 hatte die Anzahl der weiblichen Beschäftigten in der Landwirtschaft sich seit 1882 verdoppelt, in der Industrie, je nach dem Schaffensgebiet verfünffacht.

Statt der 4,9 Millionen Arbeiterinnen gab es 1925 11,4 Millionen. Ein starkes Drittel aller Erwerbstätigen von heute sind Frauen.

Stark abweichend sind die einzelnen Wirtschaftszweige arbeitsanteilig.

Von der Bekleidungsindustrie sind weiblich 52 Prozent der Arbeiter; im Gaststättengewerbe sind weiblich 60 Prozent der Arbeiter; in der Textilindustrie sind weiblich 57 Prozent der Arbeiter. Das bedeutet auf letztgenanntem Gebiet eine Steigerung von 115 Prozent.

Gleichzeitig zeigt sich hier eine Abnahme von 15 Prozent der männlichen Arbeiter.

Konfliktstoff. Wir ersehen hieraus, daß der Konkurrenzkampf der Geschlechter in der Praxis sehr beachtliche Rückwirkungen hat. Volkswirtschaftlich ist es eine sehr wichtige Frage, ob sich das Vordrängen weiblicher Kräfte bestimmter Wirtschaftsgebiete auf Grund einer geringeren Entlohnung der Frau abspielt.

Sicherlich kommt als Erstes die Einigung in Betracht, dies zeigt die wachsende Zahl der Textilarbeiterinnen, die hier ihnen wesensverwandte, körperlich leichtere Beschäftigung finden, zu der auch innere Veranlagung (Konfektion usw.) kommt. So scheint hier nicht allein die Lohnfrage ausschlaggebend zu sein.

Ob und wie sich das Zahlenbild der erwerbstätigen Weiblichen ändern wird, läßt sich nicht voraussehen, das hängt 1. von der Fortentwicklung unserer Wirtschaftskonjunktur, 2. von der Gefahr oder dem Nutzen neuer Technik ab.

Aller Voraussicht nach hat die Zahl der erwerbstätigen Frauen nunmehr das Maximum erreicht.

Die erste weibliche Polizei in Deutschland

Von W. Hoeppner-Flatow.

Vor langer Zeit schon hat die englische Polizei Frauen in Dienst gestellt, weil man in England erkannte, daß weibliche Personen auf vielen Gebieten besser zur polizeilichen Arbeit geeignet sind, als Männer. Die Erfahrungen die man mit dieser — vollkommen uniformierten und polizeimäßig ausgebildeten — Truppe gemacht hat, waren so günstig, daß die Zahl der weiblichen Polizeibeamten in England seit 1922 um ein Vielfaches gewachsen ist. Haupttätigkeitsgebiet ist vor allem die Bearbeitung von Strafsachen, die von Frauen oder Kindern begangen worden sind, oder von denen diese betroffen werden.

Als erste deutsche Stadt folgte — unter dem Druck der Verhältnisse — Köln dem englischen Beispiel, und zwar, als die von der englischen Besatzungsbehörde erlassenen Bestimmungen zur Bekämpfung der Geschlechtskrankheiten zu Unzuträglichkeiten führten. Deutsche Frauenvereine stellten damals dem Befehlshaber vor, daß die Handhabung dieser Bestimmungen durch Männer Anlaß zu Uebergriffen geben und somit zu unnötigen Reibereien führen würde und bildeten mit seiner Genehmigung eine aus deutschen und englischen Frauen paritätisch bestehende und nach englischem Muster aufgezogene weibliche Polizeitruppe.

Berlin, Dresden und Hamburg sind diesem Beispiel gefolgt und haben weibliche Polizeikräfte in Dienst gestellt. Ihre Hauptaufgabe ist in erster Linie die Vorbeugung. In enger Zusammenarbeit mit der Gefährdetenhilfe ist heute schon viel erfolgreiche Arbeit geleistet worden. Die Verhinderung einer weiteren Prostitution und der Schutz der Minderjährigen haben so gute Erfolge gezeitigt, daß eine ganze Reihe weiterer deutscher Städte beabsichtigt, im Jahre 1928 ebenfalls weibliche Polizistinnen einzustellen und ausbilden zu lassen Es liegt ja auf der Hand, daß viele polizeilichen Arbeiten gar nicht oder schlecht von Männern geleistet werden können. Man half sich bisher z. B. beim Transport Minderjähriger oder fstierter Mädchen, indem man eine Fürsorgeschwester den Transport begleiten ließ. Bei Verhören wird es der Beamtin stets leichter sein als dem Manne, den richtigen Ton zu treffen, auf den ein gestrauchelte Menschenkind reagiert. Sie wird viel eher das Motiv zur Tat ergründen als der von dem Verhafteten als Feind angesehene Untersuchungsrichter und wird eine drohende Gefährdung schneller erkennen können, als der Kriminalist.

Der Sicherheits- und Kriminaldienst wird immer dem Manne vorbehalten, aber die Aufgaben der Frauenpolizei werden immer auf das Gebiet der Gefährdetenfürsorge und des Hilfsdienstes bei Untersuchungen beschränkt bleiben. Wozu teilweise auch noch ermittelnde Tätigkeit bei Kindesaussetzungen, Warenhausdiebstählen und Verbrechen gegen das keimende Leben kämen.

Die weibliche Polizei ist ein völlig in sich abgeschlossenes Ganzes, das lediglich die Tätigkeit der Männer ergänzen, nicht ersetzen soll! Ein Vorgesetztenverhältnis zwischen Frau und Mann oder umgekehrt wird sich praktisch kaum auswirken, da die beiden verschiedenen Polizeiarten dienstlich nur selten in Berührung kommen werden.

Die Laufbahn der Polizeibeamtin beginnt gemäß den grundlegenden Erlassen des Ministers des Innern mit einer einjährigen Probe- und Ausbildungszeit. Aufgenommen werden in bereits bestehende Verbände vorläufig nur Frauen, die eine längere praktische Tätigkeit als Wohlfahrtspflegerin oder Fürsorgerin aufweisen können. Während der Ausbildungszeit beträgt das Gehalt etwa 85% der Gruppe sechs. Beförderungsmöglichkeiten sind — nach Ablegung der in Frage kommenden Examina — bis zum Kommissar vorhanden. Infolge der doppelten Seite ihrer Stellung muß die Ausbildung der Beamtin eine ausgezeichnete sein, die sie befähigt, das unbedingte Vertrauen der Bevölkerung zu erwerben, die in ihr nicht die Polizistin, nicht die drohende Rächerin verletzter Gesetze, sondern eine Helferin und Retterin sehen soll.

Jeder, der die rechtzeitige Verhütung des Verbrechens als vornehmste Aufgabe der Polizei erkannt hat, wird der Frauenpolizei eine möglichst rasche Entwicklung in Deutschland wünschen. Denn sie kann — bei zweckmäßiger Umgrenzung ihres Aufgabenkreises — große und segensreiche Erfolge erzielen, die die bisherige Polizei ohne die Mitwirkung von Frauenn nie wird aufweisen können.

Kinderepidemien

Von Renate Gericke.

In verschiedenen Gegenden grassieren gegenwärtig die bekannten und mit Recht gefürchteten Kinder-Infektionskrankheiten Diphtherie, Scharlach, Masern. Diese Tatsache ist natürlich geeignet, in allen Kreisen der Bevölkerung höchste Bestürzung hervorzurufen. Weiß doch fast jede Mutter aus Erfahrung, was es mit diesen Krankheiten, wenigstens den beiden erstgenannten, auf sich hat. Zu solchen Zeiten ist es wohl ratsam, vor zweierlei zu warnen: Vor einer übertriebenen Aengstlichkeit einmal, dann aber auch vor zu großer Gleichgültigkeit. Beides ist hier nicht am Platze.

Es ist weder Aberglauben noch Gerücht, daß überängstliche Gemüter besonders disponiert sind, gerade Infektionskrankheiten gegenüber empfänglich zu sein. Wenn nun Kinder in übermäßiger Weise seitens ihrer Mütter auf die bestehende Gefahr hingewiesen werden und ihnen diese etwa dauernd als Schreckgespenst vor die Augen geführt wird, so liegt darin durchaus keine Bürgschaft, daß diese Kinder nun durch erhöhte Vorsicht vielleicht solcher Gefahr entgegen. Ebensowenig aber dürfte es am Platze sein, sie im Ungewissen zu lassen über den Ernst der Situation. Kinder sollen gewarnt werden; gewarnt nicht vor der Krankheit als solcher, sondern davor, daß sie mit verdächtig erscheinenden Altersgenossen zu enge Gemeinschaft haben oder eigenes Unbehagen ungeachtet lassen. Gerade die Diphtherie gehört zu denjenigen Krankheiten, die einen unerhört schnellen Verlauf nehmen können. Wenige Stunden können das Krankheitsbild in erschreckender Weise verändert, verschlimmert haben. Darum sollte bei Verdacht dieser Krankheit eher zuviel Vorsicht, als das Gegenteil geübt werden. Fieber bedeutet stets das Vorhandensein eines Krankheitskeimes im Körper. Gerade im frühesten Kindesalter sind verhältnismäßig schwer Diagnosen zu stellen, wenigstens dann, wenn die Krankheit noch im Anfangsstadium ist. Ein Säugling kann beispielsweise noch keinerlei Anhaltspunkte für die Art seines Unbehagens geben. Da kann nur das Thermometer und, wenn es sich um Diphtherie handelt, der Hals Aufschluß geben. Ist der geringste Belag im Hals zu erkennen, so wende man sich an den Arzt, der unverzüglich einen Abstrich vornimmt. Vielen Müttern macht das In-den-Hals-Sehen bei ganz kleinen Kindern große Schwierigkeiten. Die leidige Löffelmethode kann viel besser ersetzt werden dadurch das man das Kind zum Gähnen reizt, oder ihm die Nase zuhält. Ist der Arzt (etwa auf dem Lande) nicht schnell genug zu erreichen, gebe man dem Kind zunächst auf alle Fälle ein Abführmittel, um Magen und Darm zu reinigen. — Ein warmes bis heißes Bad (möglichst mit Salz) darf man auch im Anfang) selbst bei Fieber, geben. Sehr häufiges Mundspülen (sehr zu empfehlen ist auch Seifwasser, d. h. man hat ein wenig nur beste, milde Toi-

Der falsche Knecht Rupprecht

Skizze von Otto König

Marie Karsten saß in ihrem Mädchenstübchen und schluchzte.

„Na, Kind, ist es so schlimm?“ fragte eine teilnehmende Stimme. Das Mädchen fuhr hoch: „Ach, Du bist es, Onkel! Ich habe Dich nicht gehört; ich bin ja so unglücklich!“ — „Nun, Mariechen, ich kann mir Deinen Kummer schon denken. Die Mutter will Dir sicher Deinen Karl nehmen?“ forschte der alte Kassierer Pfeuffer. „Eben hat mir doch der Personalchef erzählt, daß Dein Vater ihn gebeten hat, den Springinsfeld in die entfernteste Filiale zu versetzen, damit Ihr beiden Euch aus den Augen und aus dem Sinn kommt.“

„Ja“, antwortete leise vor sich hinweinend das Mädchen, „die Mutter hat mir verboten, noch ein Wort von Karl zu sprechen, und heute abend, wenn der Kommerzienrat bei uns ist, um Dich als Knecht Rupprecht zu sehen, dann . . . dann sollen ich und dieser Greuel, dieser lange Volontär, der Herr von Stocksteif, dem Chef als Brautpaar vorgestellt werden. Ach, Onkel, ich bin ja so unglücklich!“

Der alte Kassierer fuhr tröstend über den blonden Mädchenkopf: „Vielleicht wird noch alles gut, Mariechen. Ich will einmal . . .“ Die Tür wurde aufgerissen und empört rauschte Frau Karsten ins Zimmer. „Ah, hier treffe ich Dich, lieber Bruder! Eigentlich hätte ich erwarten können, daß Du mich zuerst begrüßest. Karsten und ich haben doch mit Dir zu sprechen. Mädchen, laß das Flennen sein! Geh in die Küche und mach Dich dort nützlich.“

In der Wohnstube saß der Onkel Pfeuffer seiner Schwester und seinem Schwager, dem Prokuristen, beklommen gegenüber. „Also, lieber Bruder“, begann Frau Karsten, „wir wollten Dir mitteilen, daß wir die Werbung dieses jungen Luftikus, Eures Buchhalters Karl Springenau, dankend abgelehnt haben. Was sollen wir mit einem Schwiegersohn, der nichts besitzt als sein hübsches Gesicht? Dagegen haben wir uns entschlossen, den Herrn von Stocksteif in unsere Familie aufzunehmen. Er ist der vielversprechendste von Euren Herren, ein gesetzter und wohlerzogener junger Mann. Er hat sehr vernünftige Ansichten, denn bei seiner Werbung erklärte er mir, daß er vor allem eine gute Schwiegermutter zu schätzen wisse. Wir haben ihn heute eingeladen und werden ihn dem Kommerzienrat als unseren zukünftigen Schwiegersohn vorstellen. Nun erwarten wir von Dir, lieber Bruder, daß auch Du dem Herrn von Stocksteif freundlich begegnest.“

Der alte Kassierer ärgerte sich gewaltig. Da wollte seine Schwester wirklich diesem Kerl ihre Tochter zur Frau geben, weil er adelig und etwas vermögend war und zu schmeicheln wußte. Sie irrte sich aber, wenn sie bei dieser Heiratsgeschichten auf seine Zustimmung rechnete. Plötzlich schoß ihm ein Gedanke durch den Kopf: Karstens sollen sich heute abend wundern!

Die hoffnungsvolle Schwiegermutter beobachtete ihren Bruder scharf. „Willst Du unseren Wunsch nicht erfüllen?“ fragte sie schneidend. Pfeuffer beeilte sich zu entworten: „Aber selbstverständlich. Ihr werdet heute abend mit mir zufrieden sein.“

Draußen auf dem Flur traf er Mariechen. „Onkel, keine Hoffnung?“ „Ich weiß es nicht, Kind. Wenn ich aber heute abend meinen Sack ausgeschüttet habe und mir vergnügt die Hände reibe, dann kannst Du Deinem alten Onkel ruhig vor dem Kommerzienrat und allen Gästen um den Hals fallen, dann wird alles in Ordnung sein.“ — „Ach, Onkel, wenn es nur wahr würde! Ich bin ja so unglücklich!“

Frau Karsten war mit sich und ausnahmsweise auch mit Mann, Tochter und Dienstmädchen sehr zufrieden. Alles klappte wie am Schnürchen. Die Geschäfte hatten pünktlich geliefert, es waren nur zwei Weingläser zerbrochen worden; der Spiegel zeigte ihr, daß sie in ihrem grauen Taftkleid neben ihrem Mann noch imponierend aussah. Die Gäste waren rechtzeitig eingetroffen; die mitgebrachten Kinder benahmen sich manierlich, und der Kommerzienrat hatte ihr eine nette Schmeichelei gesagt. Wenn jetzt noch ihr Bruder als Knecht Rupprecht pünktlich zur Tür hereinkam, wenn die Tochter sich folgsam und hold errötend verloben ließ und der Chef freundlich gratulieren würde, dann wollte sie wunschlos glücklich sein.

Eine schwere Faust dröhnte gegen die Haustür, und stampfende Schritte kamen die Treppe herauf. „Herr Kommerzienrat, der Rupprecht kommt!“ Aller Augen richteten sich erwartungsvoll zur Tür; der Rupprecht polterte herein, lobte und schalt die sich zusammen drängenden Kinder. „Mein Gott!“ dachte Frau Karsten. „Was hat mein Bruder nur für eine unnatürlich rauhe Stimme? Sicher hat dieser unverbesserliche Junggeselle vorher mit seinen Freunden am Stammtisch zusammen gesessen.“

Knecht Rupprecht war mit seiner Mahnrede fertig; er hatte seinen Sack ausgeschüttet, und die Kinder stürzten sich über Aepfel, Nüsse und Lebkuchen. Ein kleiner Beutel war liegen geblieben, und diesem entnahm Knecht Rupprecht jetzt Geschenke für die Erwachsenen. Zuletzt drückte er dem Herrn von Stocksteif ein Päckchen in die Hand und trat dann auf das bescheiden in einer Ecke stehende Mariechen zu. Dem Mädchen pochte stürmisch das Herz. Brachte ihr der Onkel Hoffnung, oder war sie rettungslos dem langen Volontär verfallen? Jetzt stand Knecht Rupprecht vor ihr; er fischte in der Tasche seines weiten Mantels, ergriff ihre Hand, streifte ihr ein Ringlein auf den Finger, und dann, wahrhaftig, dann rieb er sich die Hände. Mariechen fiel ihm selig um den Hals: „Ist es wahr, Onkel, ist es wahr?“

Frau Karsten war entsetzt. Was fiel dem Mädchen ein! Wenn es auch der Onkel war, so gehörte sich eine so familiäre Begrüßung in Gesellschaft doch ganz und gar nicht. Irgend ein Aerger blieb ihr doch nie erspart!

Der Kommerzienrat hatte der Umarmung belustigt zugesehen. „Na, Fräulein, Marie, was hat denn der Knecht Rupprecht Schönes gebracht, daß Sie sich so freuen?“ — „Einen Ring, Herr Kommerzienrat, einen goldenen Ring.“ Strahlend zeigte das Mädchen die geschmückte Hand. „Das ist ja ein Verlobungsring, Fräulein Marie! Wo ist der andere dazu?“ „Hier rief da Knecht Rupprecht, und auch an seiner Linken glänzte ein goldener Ring.

„Mein Gott!“ stöhnte Frau Karsten, „was haben sie nur am Stammtisch mit meinem Bruder angefangen? So ein Skandal!“

Alles starrte auf Knecht Rupprecht. Der riß seinen Bart ab — es war der Buchhalter Karl Springenau. „Herr Kommerzienrat, gestatten Sie, daß ich Ihnen Fräulein Karsten als meine Braut vorstelle.“

Die Mutter war der Ohnmacht nahe, doch raffte sie sich auf, als der Chef auf sie zutrat: „Herzlichen Glückwunsch, verehrteste Frau Karsten! Sie haben in der Wahl Ihres Schwiegersohnes eine glückliche Hand gehabt. Da bin ich doch froh, daß ich ihn noch nicht zu einer Filiale versetzt habe. Es wäre schade gewesen, wenn wir die jungen Leute getrennt hätten. Uebrigens wäre der Herr Springenau ein famoser Nachfolger für Ihren Bruder, der ja doch in den Ruhestand treten will. Frau Karsten, mein Hochzeitsgeschenk wird eine Förderung Ihres Schwiegersohnes sein.“

Frau Karsten blieb nichts anderes übrig, als zu danken und sich mit dem vertauschten Schwiegersohn abzufinden; für ihren Mann schwand damit jeder Grund zur Unzufriedenheit.

Als der Ansturm der Glückwünsche verebbt war, tauchte der Kassierer, Herr Pfeuffer, vor seiner Schwester auf: „Du bist sicher zufrieden mit mir? Mein Versprechen habe ich redlich gehalten, ich bin sehr freundlich zu Herrn von Stocksteif gewesen; ich habe ihm gesagt, er sollte sich mit seinem Geschenk, dem kleinen Marzipankorb, zufrieden geben, und was die so sehr geschätzte und leider verlorene Schwiegermutter anbeträfe, wäre der Verlust sicher zu ertragen.“

Frau Karsten würdigte ihn keines Blickes.

Weihnachtliches Gebäck

Von Clara Prieß.

Zu dem vielen Guten und Schönen, das in treuer Ueberlieferung von einem Weihnachtsfest zum andern zieht und Glanz und Schönheit gibt, gehören sicher die verschiedenen Arten von Weihnachtsgebäck. Kein Fest des Jahres, das so große Ansprüche an die Backfreudigkeit der Hausfrau stellt, — keine Gegend, die da nicht ihre eigene Tradition hat. Hat doch auch jedes Haus seine eigenen Weihnachtsrezepte, oft aus alter Familientradition von Großmutter und Urgroßmutter her. Und merkwürdigerweise schmeckt auch das nach derselben Vorschrift Gebackene in jedem Hause wieder anders, — irgendein Geheimnis ist schon dabei, — ein Hauch von Erinnerung und Pietät, der uns noch im Alter an Großmutters Selbstgebackenes denken läßt und an seine unwiederbringliche Schmackhaftigkeit.

Freilich hat die Technik neuerdings vielfach die Hausbäckerei ersetzt und die Herstellung der Süßigkeiten erwerbsmäßig in Konditoreien und Fabriken verlegt. Auch ist manches beste Hausrezept zu teuer geworden. Aber in den meisten Häusern wird doch nach den mageren Jahren wieder gebacken.

Das ist auch aus idealen Gründen nur zu wünschen. Für die Kinder sind die Vorbereitungen, das Helfendürfen, der gewürzige, süße Duft im Hause, köstlich und unvergeßlich. Wo es irgend geht, sollte man ihnen diese Weihnachtsfreude machen und pietätvoll alte Formen und Sitten wahren. Es ist vielfach altes Volksgut, was wir so bewahren und weitergeben.

Viele dieser Gebäckarten und -formen haben eine interessante Geschichte. Manches stammt noch aus altgermanischer Zeit, als man anstatt wertvolle Opfer und Totengaben durch „Gebildbrot“ sinnbildlich abzulösen. So ist die Brezel die Nachbildung eines Armringes gewesen (Brezel heißt im Althochdeutschen Armspange). Im Ansbachschen bekommt noch heute jedes Kind zu Weihnachten zwei weiße, mit buntem Zuckerguß bemalte Lebkuchen, den „Reiter“ und die „Spinnerin“. Der Reiter ist Wotan, die Spinnerin Frau Holle. Sehr merkwürdig sind die weiten Wanderungen und zum Teil noch unerklärten Zusammenhänge dieser uralten Gebäcksformen. So fand ich auf einer Ausstellung schwedischer Volkskunst in Stockholm dasselbe Weihnachtsgebäck, das in meiner rheinischen Heimat als „Neujährchen“ nur am Neujahrsanfang gebacken wird.

Eine vielfach verbreitete Form, bei der der Teig zu Zöpfen geflochten wird, soll ihren Ursprung darin haben, daß man das Opfer des eigenen Haares an die Gottheit durch derartiges Backwerk ablöste. Fast unerschöpflich reichhaltig und verschieden sind Formen und Arten unseres deutschen Weihnachtsgebäcks heute noch.

Besonders berühmt sind z. B. die Thorner Katharinchen, die noch aus der Zeit der Deutschordensritter stammen. Zu jener Zeit süßte man in Ermangelung von Zucker noch mit Honig und alle „Honigkuchen“-Rezepte haben hier ihren Ursprung, wenn auch im Laufe der Zeit der teuere Honig durch Zucker und Sirup ersetzt worden ist. Das Feinste und Beste gibt da wohl Nürnberg mit seinem berühmten Lebkuchen, aber auch Mecklenburg und Holstein haben zu Weihnachten ihre „Braunkuchen“ und „Pfeffernüsse“, und im Rheinland formt man aus ähnlichem Teig allerlei Männer, Frauen und Tiere. Sachsen steht im Zeichen der Stollen“, jener allerfeinsten, reichgewürzten Brote und die schwäbische Hausfrau backt Springerli und Hutzelbrot. Goethes Mutter schickte dem großen Sohn alljährlich Frankfurter Brenken, deren Rezept der Dichter Mörickе in Verse gebracht hat.

„Mandeln, ernstlich rat ich dir,
Nimm drei Pfündlein Nr. 4,
Nach Bedürfnis und Belieben
Diese werden nun gestoßen
Und mit ordinärem Rosen-
Wasser feinstens abgerieben.
Je aufs Pfund Mandeln akurat
Drei Vierling Zucker ohne Gnad',
Denselben in den Mörser bring',
Hierauf ihn durch ein Haarsieb schwing.
Von deinen irdenen Gefäßen
Sollst du mir dann ein Ding erlesen,
Was deutsch man eine Kachel nennt,
Doch sei sie neu zu diesem End.
Drein füllen wir den ganzen Plunder
Und füllen frische Kohlen unter.
Jetzt rühr und rühr ohn' Unterlaß,
Bis sich verdicken will die Mass',
Und rührst du eine Stunde voll,
Am eingetauchten Finger soll
Auch nicht die Spur mehr hängen bleiben,
So lange müssen wir es treiben.
Nun aber bringe das Gebrodel
In eine Schlüssel (der Poet
Weil ihm der Reim vor allem geht,
Will schlechterdings hie einen Model
Indes der Koch auf ersterer besteht).
Darinnen druck's zusammen gut,
Und hat es über Nacht geruht,
Sollst dus durchkneten Stück für Stück,
Auswellen messerrückendick.
Je weniger Mehl du streuest ein,
Um desto besser wird es sein,
Alsdann in Formen seis geprägt,
Wie man bei Weingebackenem pflegt.
Zuletzt — das wird der Sache frommen,
Den Bäcker scharf in Pflicht genommen,
Daß sie schön gelb vom Ofen kommen.

E. Mörickе, Konditor.

Und nun noch die Krone der Weihnachtsfüßigkeiten, der köstliche Marzipan. Lübeck und Königsberg sind die berühmtesten Orte seiner Herstellung. Königsberg schmückt ihn mit Früchten und läßt ihn in der Hitze ein wenig anbräunen, Lübeck gibt ihm in weißen oder bunten, zum Teil überlieferten und oft künstlerisch schönen Formen. Ueber des Marzipans „Urrezept“ und die Erfindung der Herstellung gibt es allerlei Sagenhaftes. Es heißt, daß der römische Feinschmecker Marcus Apicius der Erfinder sei, andere sagen, daß man in Venedig am Markusplatz zuerst das Brot des heiligen Markus verkauft habe. Auch die Medizin benutzte den Marzipan erstmals. Das Brot des heiligen Markus wurde zarten, blutarmen Frauen zur Stärkung verschrieben.

In der Kriegskontribution, die Tilly von Leipzig einforderte, spielten 80 Pfund Marzipan eine Rolle, und die Königin Elisabeth von England ließ sich von Cambridge zwei Hüte Zucker und ein großes Stück Marzipan schenken.

So lassen sich allerlei Rückblicke tun von den althergebrachten und vielgeliebten Weihnachtsfüßigkeiten in alte und neue Zeiten. Vor allem aber wünschen wir jedem deutschen Hause und seinen Kindern mit dem örtlich gewöhnten Weihnachtsgebäck auch ein gut Teil Weihnachtsfreude.

Neuester Tanz aus Amerika

Von Walter Schumann.

Der Tanz der Saison hat begonnen! Die Jazzband klappert und klirrt und trommelt und hupt. „Kinkajou“ ist die Parole. Es ist der neueste Gesellschaftstanz; frisch aus Amerika importiert. Kinkajou! Rhythmus liegt in diesem Wort, Bewegung, Feuer, Leidenschaft. Schon schwirrt ein neuer Klang über den Ozean zu uns herüber —: „Boxtrott.“ Herr Landau aus Los Angeles, Sportlehrer von Beruf, will die Welt mit diesem Tanz beglücken. Die Erlernung gestaltet sich so, daß zunächst die verschiedenen Stöße und Schwünge des Boxens erlernt werden und dann das Ganze nach Musik ausgeführt wird. Der erfinderische Boxtrainer glaubt hier das Angenehme mit dem Nützlichen, d. h. Tanzvergnügen und Leibesübungen vereinigen zu können. All Heil! Das wird ein lustiges Tanzvergnügen werden. Es ist natürlich selbstverständlich, daß der Boxtrott nur in den elegantesten und modernsten Gesellschaftsräumen getanzt werden kann, d. h. auf gläsernem Parkett. Ja, „Glas“ ist der letzte Schrei der leichtfüßigen Schülerinnen Terpsichores. Das Märchen vom gläsernen Berg ist Wahrheit geworden. Ein besonders prächtiges Hotel in Los Angeles hat z. B. die Parkettglasplatten sogar mit Gold unterlegt. Dazu kommt noch eine raffinierte bengalische Unterglasbeleuchtung, damit die schlanken Beine der reizenden Nymphen wirksamer zur Geltung kommen.

Doch zurück zum Tanz. Der biedere, wahrhaft würdige deutsche „Deta“, der sogar per Radio durch den von der Berliner Funkstunde eingerichteten Tanzlehrzirkel tausenden junger Mädchen und Jünglinge zur Erlernung zugänglich gemacht worden ist, vermag die Tanzlust leider nicht voll und ganz zu befriedigen, sicherlich weil er dem Walzer zu ähnlich ist.

Und wie ist es mit den modernsten Kunsttänzen, die an Extravaganz nichts zu wünschen übrig lassen. Da warten zunächst Lady Mills und Robert Lielle mit einem Black Bottom auf dem Verdeck eines Autos auf, Miß Evelyn black bottomt auf dem Rücken eines Rennpferdes, Christine Marson auf einem Schiffsventilator, Rosario Medina auf der breiten Krempe eines mexikanischen Farmerhutes, eines Sombrero; man sieht also, daß der Kunst Terpsichores auch räumlich keine Grenzen gesetzt sind. Daß der Filmakrobat Kunau mit seiner Charleston-Truppe in Berlin auf dem Dache des Fortreklamehauses tanzt und einige schwindelfreie amerikanische Girls das gleiche auf dem Dachfirst niger Bewunderung hervorrufen. Dagegen ist der Tanz auf der Tastatur des Riesenklaviers entschieden etwas Neues. Durch geschicktes Zusammenarbeiten auf den tischbreiten Klaviertasten erreichten die reizenden Girls, daß sie die Musik zu ihren Tänzen mit den Füßen selbst hervorbringen, sie tanzen ihre eigene Musik. Zum Schluß möge noch das amerikanische Tanzpaar Corbitt und Rankin erwähnt werden, das 22 Minuten mit zusammengeketteten Füßen zu tanzen vermag. So durchs ganze Leben tanzen — welche Wonne!

Der Freund

Sie hatte viele Freunde. Aufrichtige und solche, die den Namen nicht verdienten. Sie beherrschte sie alle bis — auf diesen einen. Ihn liebte sie und fürchtete ihn zugleich, je nachdem.

Jedenfalls war er der treuste unter ihren Freunden, war täglich um sie, ja es verging kein Tag, an dem sie ihn hätte missen mögen.

Ihre tiefsten Geheimnisse kannte er, selbst die, die sie ihren besten Freundinnen verbarg. Er war ihr Berater und Tröster, ihr Warner und ihr Verräter zugleich. Solche Macht besaß er über sie, wie niemand sonst; sie fügte sich blind seinen Forderungen.

Ohne ihn wäre ihr das Leben unmöglich gewesen und doch gab es Stunden, da sie ihn haßte. Niemand sagte ihr so rücksichtslos die Wahrheit wie er und doch, niemandem vertraute sie so wie ihm.

Wenn sie ihm mit Lüge begegnete, erschrak sie vor der Brutalität, mit der er bewies, daß er sie durchschaut hatte. Er war nicht immer gleich in seinem Urteil oder schien wenigstens nicht so.

Des Morgens schien er besonders kritisch und am Abend war es ihr, als übe er eine besondere Rücksicht.

Es konnte vorkommen, daß sie ihn in kindlichem Zorn von sich stieß; das war, wenn er ihr mit nüchterner Sachlichkeit ihre Mängel vorhielt. Dann wieder gab es Stunden, Stunden reinsten Glückes, da sie sich als Siegerin fühlte. Mit bezauberndem Lächeln konnte sie ihn dann anblicken und in solchen Augenblicken schien alles ausgelöscht, was sie vielleicht sonst vorher an Enttäuschungen durch ihn erfahren hatte.

Ja, er war ein ernsthafter Freund, der ihr so nahe stand wie niemand sonst in der Welt, den sie haßte und liebte zugleich, der ihre geheimsten Regungen verstand und belächelte, und dieser Freund war — der große Spiegel in ihrem Ankleidezimmer.

R—ng.

Fr. Güll: Kinderheimat. Eine Auswahl für das erste Lesealter, besorgt von Wilhelm Fronemann. Mit 4 farbigen und vielen schwarzen Bildern von Dieter Pfennig. In lateinischer Schrift gesetzt. Für 6—8jährige. Halbleinen. RM. 2.—. Ganzleinen RM. 3.—. K. Thienemanns Verlag Stuttgart. Endlich ein erstes Lesebuch für unsere Kleinen in einem wirklich erquickenden Antiquadruck. Ueberall, wo man in den Schulen mit „Antiqua“, der aus dem Reklamewesen den Kindern bekannten blockigen Schrift, den Leseunterricht aufbaut, empfindet man das Fehlen eines guten Lesestoffes als unerträgliche Lücke. Solchem Unterricht, vor allem aber den betreffenden Kindern, blieb bisher das geeignete „Geschichtenbuch“ vorenthalten. Durch das Erscheinen der „Kinderheimat, die der Thienemann-Verlag in einer vorzüglichen Aufmachung und mit kindgemäßem Inhalt herausgibt, wird solchen Kindern unser Reichtum an Kinderreimen, Kindergedichten und Kindergeschichten aufgetan. Wir greifen zu. Fr. Schieker, Versuchsschule, Stuttgart.

---

letteseife in gut warmem Wasser aufgelöst) ist erste Bedingung. Nasenspülungen sind nicht ratsam. Die bei weitem harmloseren Masern, die bei normalem Verlauf niemals mit Lebensgefahr verbunden sind, soll man getrost, um es mal in der Volkssprache auszudrücken, „herauskommen“ lassen, anstatt sie zu „unterdrücken“, wenn das möglich ist; nur dann ist der Körper nachher ganz frei von Keimen. Scharlach, an sich nicht so gefährlich wie Diphtherie, da der Verlauf der Krankheit ein weitaus ruhigerer ist, wird meist nur dadurch zur ernsten Gefahr, daß die Begleit- resp. Folgeerscheinungen, wie Nieren- und Herzaffektionen etwa, den ohnehin geschwächten Körper unterliegen lassen oder auf Jahre oder fürs Leben hinaus bei diesen Organen eine Schwäche zurückbleibt.

Bemerkt sei hier noch, daß die allgemein in Laienkreisen verbreitete Behauptung, alle diese Infektionskrankheiten können nur einmal auftreten, absolut irrig ist. Ebenso falsch wäre es, zu behaupten, daß Erwachsene gegen sie gefeit sind. Im Gegenteil; kommt es z. B. wirklich vor, daß eine Mutter sich durch die Pflege ihres diphtheriekranken Kindes angesteckt hat, so ist für sie die Gefahr außerordentlich groß. Pflicht jeder Mutter zu solchen Zeiten, wie eben jetzt, wo nachweislich solche Epidemien herrschen und noch im Anwachsen begriffen sind, ist es also unbedingt, Vorbeugung zu treffen zur Verhütung dieser Krankheit bei ihren Kindern. Das geschieht immer zuerst durch peinliche Sauberkeit, durch fleißiges Mundspülen, Waschen, viel Draußensein in frischer Luft und — nicht zuletzt sofortige Gegenmittel bei anziehenden Erkältungen: Fußbäder mit kalten Nachspülungen, auch wohl eine Tasse heißen Tee mit Rum, auch bei Kindern kann man in der Ausnahme getrost einmal Alkohol als Medizin anwenden. Bei Beachtung solcher Vorsichtsmaßregeln kann man ruhig der Ausbreitung solcher Infektionskrankheiten entgegensehen.

Die Kunst zu schenken

Sei persönlich in deinen Geschenken — nicht das kostbarste Geschenk erweckt immer reine Freude — das Wie des Schenkens macht auch kleine Gaben zur — Doppelfreude!

Daß das Schenken auch eine Kunst sein kann, macht sich nicht jeder klar, der in der glücklichen Lage ist, schenken zu können. Es scheint manchem so leicht, in irgendein Geschäft zu gehen und mit wohlgefülltem Beutel ein Geschenk auszusuchen. Hat man aber versäumt, sich darüber Klarheit zu verschaffen, ob dies Geschenk auch gerade erwünscht ist und ob nicht ein anderer dringender Wunsch des Empfängers der Erfüllung bedarf, so kann auch eine kostbare Gabe zuweilen keine frohe Miene hervorrufen. Nicht auf das Was allein kommt es beim Schenken an, das Wie spielt dabei eine mindestens ebenso wichtige Rolle. So hängt nicht vom wohlgefülltem Geldbeutel, nicht vom Geschmack allein die Kunst des Schenkens ab; es bedarf auch des Taktgefühls, ein richtiges Geschenk auszuwählen. Wer dem Reichen, Verwöhnten ein gar zu praktisches Geschenk macht, dem Armen, Darbenden ein Geschenk, das den Luxus des Lebens bedeutet, der läßt diesen Takt vermissen. Wir können oft die Beobachtung machen, daß eine kleine, bescheidene Gabe mehr Freude erweckt als ein kostbares Geschenk, das zu gleicher Zeit von einem Anderen gegeben wird. Der Grund ist leicht zu erraten. Die kleine, bescheidene Gabe war in fürsorglicher, liebevoller Weise ausgewählt und den Wünschen und Lebensverhältnissen des Beschenkten angepaßt, die große, kostbare Gabe aber war vielleicht ohne jede Ueberlegung, vielleicht als Pflichtgeschenk gekauft und sollte wohl gar die Möglichkeit des Gebers, sich eine solche Gabe leisten zu können, recht in den Vordergrund stellen.

Auch die Art, eine Gabe zu überreichen, kann so ganz und gar verschieden sein. Ein freundliches Wort, warum man gerade dieses Geschenk gewählt hat, läßt den andern die Liebe und Fürsorge empfinden, die ihm wohltut und ihm vielleicht den Gegenstand, an den er selbst vorher kaum gedacht hat, als willkommen erscheinen. Diese aufmerksame, liebevolle Art prägt sich oft in der Verpackung des Geschenks aus. Die Industrie hat es zu einer großen Fertigkeit darin gebracht, alle Dinge in recht hübsche gefällige Formen zu bringen. Zierliche Etuis, Mappen, gutausgestattete Kartons usw. sorgen dafür, dem Geschenk die rechte Umrahmung zu geben. Nun aber kommt das Persönliche dazu, das gerade bei den Weihnachtsgeschenken eine Rolle spielt. Wir verschicken z. B. einen Gegenstand, der das eigentliche Weihnachtsgeschenk darstellt, das der Empfänger von uns erhalten soll. Das Geschenk hat einen beträchtlichen Wert, so daß dem Absender keine anderen Ausgaben mehr für dieses Paket möglich sind. Durch eine ganze Kleinigkeit, die er hinzufügt, durch die Art der Verpackung, kann die Vorstellung eines noch viel reicheren Besitzes bei dem Empfänger hervorgezaubert werden. Ein Weihnachtszweiglein, das vielleicht dem heimatlichen Boden des Empfängers entstammt, irgendein