

Frauen-Zeitung

Beilage zum Altenaer Kreisblatt zugleich Neuenrader Zeitung

Nr. 11

Altena, den 26. März

1929



Die Frau und ihr Buch

Von Dr. E. Brückner-Hartenstein.

Die Frau hat immer ihr Buch gehabt, und seine Art hat viel gemeinlich im Laufe der Jahrhunderte. Als im Mittelalter kostbar, oftmals miniaturgemalte Handschriften die Borgen und Stadtpässe zu Stätten der Bildung werden ließen, beherrschte der Ritterroman ganz das geistige Interesse, und manches Lied ging von Mund zu Mund, aber „das Buch der Frau“ war das Stundenbuch, ein Kleinod, aus dem sie in stillen Stunden Andacht und Erbauung schöpfte.

Unter den Rittersn konnten nur wenige lesen, diese Kunst war meist nur den Priestern und Frauen vorbehalten, so daß die Edelfrau geistig weit über den Mann ihres Kreises stand und im Stundenbuche eine Welt für sich suchte, einen heimeligen Garten, zu dessen Blüten sie in Tagen und Stunden der Einsamkeit flüchtete. Es war nicht eigentlich ein Gebetbuch, wenn es auch die Worte der Frömmigkeit gekostet war, es rief zur Sammlung auf und sollte „böse Gedanken“ vertreiben, wie sie leicht eine Frau befallen, und die mittelalterlichen Frauen waren der Einfachheit weit mehr preisgegeben als heutzutage im Zeitalter des Verkehrs und der Technik. Die Männer zogen aus zum Weidwerk oder zu ritterlicher Abenteuerfahrt: Frau Aventure lagte, und wenn der Hörerklang vor dem Vorgart verhallte, ging die Herrin stolz gekleidet in ihr Gemach und öffnete ihr Stundenbuch.

Aus den gewaltigsten Abenteuerfahrten, den Kreuzzügen, brachten die Ritter außer vielen anderen Dingen, die damals den Welthandel belebten, der europäischen Frauenvwelt ein neues Buch, das ihr so recht zu eigen wurde und im Zeitalter der Gotik und der Renaissance als prächtiger Schmuck und Ratgeber behandelte wurde. Wir begegnen ihm zunächst in Venedig, wo die Mode der Gotik lange Auswirkung nahm; es war die erste Kosmetik, die geistlich geschrieben und kostbar gebunden am Gürtel hing, damit kein profanes Auge und vor allem keine — gute Freundin — Einblick nehmen konnte, denn die Geheimnisse der weiblichen Schönheit, die Kunst jung zu bleiben, war von kundiger Hand darin aufgezeichnet.

Diese aus dem Orient kommende Ratsschlange, wie das Haar und der Teint gepflegt, wie Hüfte oder Schlankheit erzeugt werden sollten, waren umschlungen von „unzählbarem Liebesglauben“ und ähnlichen Dingen und in kunstvoll geschriebenen Seiten nieder gelegt; aber man las auch darin, wie man Gist bereiten könne, um der Nebenbuhlerin oder sonst jemandem, den man hasste, ein stillschweigendes Ende zu bereiten. ... Wer wußte damals, was die Frau in ihrem Buche alles am Gürtel trug, der man sich mit ritterlich gewählten Worten holdster Minnepoesie, mit innigem Begehren im Herzen näherte? Damals war doch das Leben in seinem Inneren stark dramatisch bewegt, und das Buch der Frau zeigte an, wie man sich zum Liebeskampfe rüstete, und wie man ihn zu beenden mochte.

Die neue Zeit wandelte das alles um: die gedruckte Welt verdrängte die geschriebene, und in den Gemächern der Frau zeigte das Bücherdrängnis ein verändertes Gepräge. In vornehmen Häusern der damaligen Welt hielt man indes noch lange, lange Zeit auf jenes kunstvoll geschriebene Kleinod — das Stundenbuch —, und auch das „Damenbüchlein“ (livret aux dames) mit seinen rühmlichen Geheimnissen und Liebesepisoden blieb lange Zeit im Schwang. ... Unter den ersten gedruckten Werken gab es anfangs überhaupt kein Frauenbuch, die humanistisch erzogenen Damen liebten die antiken Klassiker, die

frommen Gemütern beschäftigten sich vorzugsweise mit den religiösen Streitschriften, die in damaliger Zeit zahlreich auftraten. Die bestimmte Literaturgattung trat erst hervor, als die Pastoralen sich von der Renaissance ablöste und das Barockzeitalter mit seinen Schäferromanen und leichtem Minnespiel einsetzte. Den Liebesroman im Korbchen oder in der Tasche wanderte die Frau von Welt zwischen den zierlich geschnittenen Seiten ihres Gartens und verneigte sich auf moosiger Bank in die spanischen Geschichten, um von eigener Liebe zu träumen, wenn der Faden des Romans abbrach. ... Immer gefühlvoller, ja gefühlstrunkener wurden jene Bücher, deren sich die Frau damals bemächtigte, und wir sehen von England aus die sentimentale Welle aufsteigen, die das Rokoko und die Popzeit überflutete. ... Sie ähneln sich alle, jene Schäferjungen, die das Boudoir der Frau überschwemmten, bis plötzlich wieder ein Buch von internationaler Bedeutung die Köpfe in Anspruch nahm: es war Rousseaus „Neue Heloise“, ein Buch, das gewaltiges Aufsehen erregte und von keiner gebildeten Frau ungelesen blieb. Gerade die Schriften Rousseaus sind nach ihrem ästhetischen und moralischen Werte als eigentliche „Frauenbücher“ zu betrachten, sie sind der Spiegel der Gesamtkultur des 18. Jahrhunderts. Sie gaben einer siegreichen Weltanschauung Ausdruck, die der Frau die Fesseln der vergangenen Kultur löste und ihr in der Philanthropie eine neue Lebensaufgabe stellte.

Goethes „Werther“ war mehr ein Männerbuch, wenn es auch die Frauen eifrig lasen, und im 19. Jahrhundert schmückte sich der Tisch des Salons und des Boudoirs nicht nur mit endlosen Romanen und Liebesgeschichten, sondern es entstand mit steigendem Einfluß eine eigentliche Frauenfachliteratur, in der sich die veränderte Stellung der Frauwelt dem Gesamtleben gegenüber vorbereitete. Man kann den Faden dieser Gedankenrichtung bis zur „Neuen Heloise“ zurückverfolgen. Die Bücher der Frau begannen einen Kampf und setzten ihn fort, indem sie Liebestreue verlangten, dann, als ernüchterte Zeiten hereinbrachen, Berufsfreiheit und schließlich zu politischer Freiheit übergehen, wie sie die Gegenwart beansprucht.

Es taucht die Frage auf: Gibt es heute in der modernen Zeit wie einst ein „Stundenbuch“? Die moderne Frau liest alles, was sie interessiert, und hat Recht, denn jene Zeiten sind vergangen, wo es galt: „Das darfst du nicht lesen!“ Die heutige Frau liest vielleicht etwas wahllos oder einiges zu viel, indem sie vergißt, daß man das Buch der Frau „das gute Buch“ nennen sollte, mag es sich um leichte Unterhaltung oder um Belehrung oder sogar um kulturelle Werkschriften für diesen oder jenen Gedanken handeln.

Was aber ist ein gutes Buch? Jedes, das einem umso besser gefällt, je öfter man es liest; das Buch, das Feinheiten und Offenbarungen vermittelt, die sich nicht aufdrängen, sondern die mit suchender Seele, mit Liebe und Verständnis erfasst sein wollen, wie man eine Persönlichkeit erst wirklich kennen lernt, wenn man die inneren Beweggründe ihres Handelns begreift. Und das Buch der Frau will öfters gelesen sein — in stillen Stunden, wenn der Alltagslärm zurückgeht, wenn Sport und Gesellschaft, Arbeit und Beruf, wenn Kindererziehung und häusliche Sorgen und Pflichten eine Pause erheischen, wo die Frau aufatmet und sich zurückzieht in ihr Inneres, in ihren „heimlichen Garten“, zu dessen Blüten — wie ein Dichter sagt — sie sich in Stunden der Ruhe inmitten moderner Lebenshaft und Unrast flüchtet, um sich selbst wieder zu gewinnen, denn „Dichter, Frauen und königliche Menschen gehören zusammen“.

Welchen Beruf möchten Sie wählen?

Die Schauspielerdekorateur.

Motto: „Wer lernen will, taucht nur Schauspielerdekorateur zu werden.“

„Manu“, denkt der Laie, wenn er an einem besonders hübsch ausgestatteten Schauspieler geistelt stehen bleibt, „das kann doch so schwer nicht sein?“ Da steht eine große Vase, aus der sich ein Strom von Seidenstoffen in raffiniertester Farbenstellung ergießt — da liegen wie abstrichlos ein paar Anstichblätter — wirklich bezaubernd die Anordnung, aber „schwer, nein, schwer kann es doch nicht sein!“ Schauen wir einmal hinter den Vorhang, der uns die Arbeitsweise eines Schauspielerdekorateurs neugierig verhüllt. Es gehört als körperliches Soll dazu, daß die Gesundheit über alle Anstrengungen erhaben ist. Das Fußwerk muß elastisch sein, weder Senkfuß noch Plattfuß darf drohend das dauernde Stehen und „Auf-den-Füßen-sein“ erschweren. Auch Anlage zu Krampfadern würde sich eines Tages mißliebig bemerkbar machen.

Mit schwächlichen Armmuskeln wage man sich gar nicht an erst den Beruf heran. Es gilt Stoffballen zu regieren, Haushaltsgeräte von der Stelle zu bewegen, Bilder umzuhängen, Kleinförm zu rücken und sich nicht zu scheuen, einen Pflanzenkübel zu „verpflanzen“. Körperliche Kräfte sind nur zu einem Teil Uebungsfrage. Gewandtheit dagegen durchaus Sache des Willens und des Trainings. Man kommt nicht als Taps auf die Welt. Aber man wird es, wenn man sich nie die Mühe gibt, seine Gliedmaßen zu beherrschen. Die stets vorhandene Aussicht in dem Beruf, wie eine Eiertänzerin zwischen kostbarsten Zerbrechlichkeiten irrwitzig zu schweben, wird für Schwerverfälle nicht verlockend sein. Geschichte Hände gehören zu dem Gesamtbild körperlicher Selbstverständlichkeiten für diesen Beruf.

Könnte man mit gutem Gewissen alles das Geforderte nachweisen, so bleibt immer noch das dicke Fragezeichen der künstlerischen Begabung.

Man soll nicht denken, daß guter Schmuck und Sinn für Bildwirkung schon genügen. Dann braucht man nur einen begabten Dekorateur mit der Aufgabe zu betrauen, die Dekoration auszuführen. Er würde etwas jedenfalls mitbringen, was mit an erster Stelle zu dem Rüstzeug des Ausstattenden gehört: die genaue Kenntnis des Materials, mit dem er eine unerhörte Wirkung auf den Vorübergehenden ausüben soll. Aber der Dekorateur würde sofort verjagen, wenn es sich um die einfachsten Gefüge der Perspektive und um den sogenannten Blickfang handelt. Das will er lernen sein. Deswegen braucht die Begabung Berufsausbildung. Materialkunde ist der wichtigste Ausgangspunkt. Vergewaltigung des Werkstoffs kann man früher sehr häufig. Da war aus Tausendstücken ein hervorragender Altar erbaut, dessen heiliges Feuer aus einem Ventilator mit leuchtenden Bändern bestand. Heute gebietet der künstlerisch geschulte Dekorateur nicht mehr dem Material, menschenfremde Eigenschaften zur Schau zu tragen, sondern man weiß um die edle Schönheit der Sachlichkeit und von der Sparlichkeit des Ausdrucks. Welche Bekräftigung ist die Kunst, die der Dekorateur bilden kann! Künstlern abgelaufen hat. Wie die Japaner ihre Kunstwerke nicht in Waffen dem Besucher durch Wandschmuck oder Aufstellung im Raum aufdrängen, sondern das Wertstück einzeln und desto tiefer wirken lassen, so lernt der Dekorateur das wesentliche hervorzuheben aus der Umgebung, die nur Rolle zu sein hat.

Reiche eines Eies durch folgendes Vorgehen: sie bereitet sich eine schwache Kochsalzlösung, die aus einem halben Liter Wasser und etwa 50 Gramm Kochsalz besteht, und taucht das Ei hinein. Ein ganz frisches Ei sinkt sofort zu Boden, ein Ei, das ungefähr eine Woche alt ist, bleibt zwischen Wasseroberfläche und Gefäßboden, während ein noch weniger frisches Ei zu schwimmen beginnt.

Die Hausfrau soll ferner wissen, daß gerade im Frühjahr, wo die jungen Hühner zu legen beginnen, zwischen großen und kleinen Eiern ein gewaltiger Preisunterschied gemacht wird. In der Regel ergeben zwei große Eier so viel wie drei kleine, und man spart, wenn man zwei größere kauft, da diese billiger sind als drei kleine. Für Speisen aber, wo ein kleines Ei genügt (wie in der man im Winter, wenn die Eierkuchen und Eierbrot, nur ein halbes Ei hinein tun), genügen auch diese kleinen Eier, die in der Regel frisch und wohlfeiler sind. So genügen beispielsweise kleine Eier vollkommen für die Suppe, für Nockerl, die man zu Gulasch oder Kalbsbratensauce zu geben pflegt, oder für Kartoffelsuppe.

Was nun die Kalbskoteletts anbelangt, die so vielfach in den Handel kommen, und die, weil sie im Frühjahr noch nicht vollkommen ausgereift sind, auch zur Zeit der frischen Eier gern mitverkauft werden, so erkennt man diese bereits äußerlich an der rauheren und kalkigeren Schale, die selbst bei bräunlich gefärbten Eiern deutlich zu erkennen ist. Diese Kalbskoteletts, sofern man sie zum Backen oder überhaupt als innere Beigabe verwendet, nicht schlecht, aber wenn man das Koteletts schenken oder sie weichkochen will, so vertragen sie stets. Beim Weichkochen pflegt die Schale zu zerpringen, was sich übrigens verhindern läßt, wenn man diese vor dem Hineinwerfen ins heiße Wasser mit einer feinen Nadel leicht ansticht, so daß die Eierhäutporen, die mit Wasser durchdrungen sind, einen natürlichen Abfluß erhalten. Kleinen Kindern sollte man niemals ein nicht ganz frisches Ei geben, da diese dann leicht eine unüberwindliche Unverdaulichkeit gegen Eier erhalten und sie nicht mehr essen wollen.

Was noch die sogenannten Kneidker anbelangt, die ganz besonders im Frühjahr gern zum Kauf angeboten werden, so ist zu bemerken, daß diese, die längere Zeit halboffen der Luft ausgesetzt waren, manchmal einen etwas unangenehmen Geruch zeigen. Dieser läßt sich aber leicht entfernen, indem man diese Eier vorläufig richtig aufschlägt, mit etwas Salz vermischt und mehrere Stunden lang an der Luft stehen läßt. Die Eier läßt man durch und eignen sich gegen Abend vorzüglich zu einer Eierpfote, die, mit etwas frischem Schnittlauch vermischt, ein preiswertes Abendbrot ergibt.

S. Bülle.

Welches Backfett soll man verwenden?

Wohl ist die Butter am wohlgeschmecktesten, aber sie hat zwei Nachteile: erstens ist sie, wenn es sich um einen größeren Haushalt handelt, zu kostspielig, zweitens aber hat sie bei hoher Hitze keine genügende Widerstandskraft und brennt leicht an, so daß das in ihr gebundene Fett leicht jenen unangenehmen brennigen Geschmack erhält, den die Hausfrau mit Recht so sehr fürchtet.

Das ideale Backfett wäre reines Olivenöl. Unsere Fischbratbraten verwenden Del und erreichen daher jene bräunliche Farbe, die eigentlich nur bei Verwendung überall gleichmäßig zu erzielen ist. Auch die Pommes frites schmecken am besten, wenn sie in Del gebacken werden. Das Del aber ist jedenfalls in unseren Gegenden, wo es Importware ist, zu teuer, um allgemein im Haushalt als Backfett Verwendung finden zu können.

Die tierischen Fette, Ochsen-, Schweine-, Kalbs- und Hammelfett, sind verhältnismäßig billig, doch gibt es viele Menschen, die keine tierischen Fette vertragen. Alle Galle-, Magen- oder Darmkrankheiten dürfen nur Butter oder aber seine Margarine essen, während tierische Fette, insbesondere das Gänsefett, für sie niemals in Frage kommen dürfen.

Unter den künstlichen Fetten ist wohl Pflanzenfett am reinsten. Eine Mischung dessen mit halb Kalbsnierenfett gibt ein ideales Backfett, das auch nicht schäumt. Schäumendes Backfett nämlich hat den großen Nachteil, daß man die zu backende Sache nicht richtig sehen und den Grad des Backens daher nicht genau zu prüfen vermag.

Nichtiges Ausbraten des rohen Fettes ist eine unerlässliche Notwendigkeit, da unrichtig ausgebratenes Fett erstens keinen so guten Geschmack besitzt, dann aber leichter verderblich

ist. Um ein gutes Fett, das sich zum Kochen eignet, zu erhalten, schneidet man Rinderfett und Kalbsnierenfett in mittlere Würfel, gibt beides in eine Kasserolle und gießt so viel Wasser hinzu, daß es knapp bedeckt ist. Nun läßt man es so lange kochen, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist und bis die Stücke, die im Fett schwimmen, eine braune Farbe erhalten. Während des Auslassens ist das Fett mehrmals mit einem Holzlöffel — niemals mit einem Metall- oder Porzellanlöffel! — umzurühren. Wer es liebt, daß das Fett eine hellweiße Farbe besitzt, kann wenn es durchgeseiht ist, einen oder zwei Eßlöffel Milch hinzutun. Jedes Fett ist an einem hüblen Ort aufzubewahren und zugebäd zu halten.

Ueberrückgebliebenes Backfett kann für Gemüse verwendet werden. Handelt es sich aber um Backfett, auf dem man Fische kocht, so darf man es nurmehr zu neuerlichem Fischbacken verwenden, da es einen starken Fischgeruch annimmt, der sich auf das neue Gericht übertragen würde. Jedes übriggebliebene Fett muß, noch ehe es erhalten, sorgfältig durch ein feines Sieb geseiht werden, da sich stets Reste der gebackenen Speise darin ansammeln, die beim neuerlichen Erhitzen sofort verbrennen würden, wodurch man die nächste Speise ungenießbar machen würde.

Rezepte

Der Omelette.

Lammkeule gebraten, mit Zitrone (sehr pikant). Man reibt die Lammkeule gut mit Salz ein, belegt sie mit einem Butterpapier und brät sie eine Stunde mit Butter im Ofen. Dann entfernt man das Papier, bestreut sie mit Parmesanpulver und Panierbrot (geriebener Semmel), begießt sie mit zerlassener Butter und läßt sie im Ofen noch einmal tüchtig überbacken. Man richtet die Lammkeule an, indem man Zitronenscheiben, Tomatenscheiben und Brunnenscheiben um den Rand der Schüssel legt. Lammkeule wie Weizener. Der Rücken des jungen Lammes wird für einige Stunden in eine Marinade gelegt, halb Rotwein, halb Essig, gehackte Zwiebeln und Majoran, Lorbeerblätter und Nelken. In dieser Marinade wird der Lammrücken öfter umgewendet. Dann wird der Rücken gespießt und 1½ Stunde bei gutem Feuer und fleißigem Begießen gebraten. Man gibt eine Kräuterpfote oder Sohmsoße dazu.

Eiernestchen mit Nieren. Hammelnieren wird der Länge nach durchgeschnitten, gefalzen und in Butter gebraten. Dann nimmt man sehr große hartgekochte Eier, halbiert sie und läßt das Gelbe heraus. In das leere Eiernestchen tut man nun angebratenen Speck, Tomatenpfote und gibt dann die Niere darauf, die mit einem roten Ei zugedeckt und gefalzen wird. Das also vorgezeichnete Nest wird im Ofen gebacken, bis das Ei fest ist.

Aus dem Engen und Weiten

Ein gebrandmarkter Don Juan.

Der Generaldirektor der Warschauer Maschinenfabrik, Koperski, schätzte nicht nur die Tüchtigkeit seines Chefingenieurs, Korytow, sondern fand auch Wohlgefallen an der lebenslustigen schönen Frau seines Angestellten. Korytow wurde fast täglich zum Nachdienst befohlen, und Koperski führte indessen Dämon durch die Lokale der polnischen Hauptstadt. Eines Tages (länger später, als nie) merkte der betrogene Chemiker endlich, was los war, und bereitete dem schönen Jodel ein jähes Ende. Madame wurde Sals über Kopf abtransportiert, und abends empfing den Generaldirektor nicht sein „Taubchen“, sondern sein Chefingenieur. Es fand eine kleine Aussprache zwischen den beiden Herren statt. Sie verließ so zufriedenstellend, daß man beschloß, den „angebrochenen“ Abend zusammen zu verbringen; man tauchte die Friedensgarde und trank den Friedensbecher. So ausgiebig, daß der etwas bejahrte Koperski zu guter Letzt einschlief. Darauf hatte aber der Betrogene nur gewartet. Mit einer starken Lapislösung ähne er folgende öffentliche Warnung auf die Stirne des Schlafenden: „Achtung, dieser alte Esel verdröh verheirateten Frauen den Kopf!“ Dann schaffte Korytow den gebrandmarkten Don Juan in einem Wagen nach Hause und überließ ihn

dem Schicksal. Nachdem Koperski seinen Kauf ausgeschlafen, versuchte er den eigenartigen Kopfschmerz zu entfernen. Ohne Erfolg: der Ingenieur hatte für die richtige Lösung gesorgt! So blieb dem Gebrandmarkten denn nichts weiter übrig, als einen Spezialisten aus dem Auslande kommen zu lassen, der ihn mit Nadel und Not operierte. Leider zu spät: der Ingenieur sorgte nämlich auch dafür, daß die Sache sich rechtzeitig herumprade. Und so bleibt Herr Generaldirektor Koperski zeitlebens der gebrandmarkte Don Juan Polens.

Der Roman des Bigamisten.

Der Chauffeur Piolet hatte heimliche Anlage zum Romanhelden, und als er im Jahre 1908 heiratete, ahnte er nicht, daß seine Ehe einst den Mittelpunkt einer Pariser Sensation bilden würde. Das Paar lebte glücklich, bis der Krieg Piolet zu den Fahnen rief. Vier Jahre lang stand er im Felde, und die Frau blieb mit ihrer ständigen Sorge um den Mann zurück. Bei jedem Urlaub fand Piolet sie verändert, und als er aus dem Kriege heimkehrte, fand er vor der entsetzlichen Gewissheit, daß die Sorgenjahre seine Frau dem Irren nahe gebracht hätten. Todtuchsanfälle fielen sich ein, und Frau Piolet mußte zeitweise in einer Anstalt untergebracht werden. Raum war sie nach Hause zurückgekehrt, so wußte sie sich in einem neuen Anfall auf den Mann, um dessenwillen sie den Verlust verloren hatte, und wollte ihn töten. Sie war unheimlich wahnhaft und mußte für immer interniert werden. Piolet sah zu Hause in der einsam gewordenen Wohnung und lebte sich nach einem Menschen. Da lernte er ein junges Mädchen kennen und lieben. Er wollte ihm aber seine Liebe nicht eher gestehen, als bis er die Gewissheit hatte, daß seine Ehe geschieden werden würde. Deshalb beauftragte er einen Rechtskonsulenten, die nötigen Schritte zu unternehmen. Der verstand, alles zu regeln, und Piolet erhielt das Jomort. Er feierte Verlobung, weil er das Mädchen nicht länger halten wollte. Da teilte ihm der Rechtskonsulent eines Tages mit, daß alle Bemühungen fruchtlos geblieben waren, weil nach französischem Gesetz die Ehe mit einer Wahnsinnigen nicht getrennt werden kann. Piolet war verzweifelt. Er brachte nicht den Mut auf, seinen Verlobten die Wahrheit zu gestehen, besorgte sich die Papiere eines Fremden und ließ sich, ohne daß seine Braut den Betrug gemerkt hätte, unter falschem Namen trauen. Doch die Wahrheit mußte ans Tageslicht kommen, und Piolet stand vor dem Schwurgericht. Die Stimmung im Saal war von Anfang an für den Angeklagten, und das Räuber des Staatsanwaltes kam eher einer Verteidigungsrede gleich. Piolet wurde unter dem Beifallsturm der Zuhörer freigesprochen. Doch seine zweite Ehe mußte für ungültig erklärt werden, und es gebrachener Mann verließ Piolet den Saal.

Palaban, der Giftfreund.

In den Räumen der New Yorker Künstleragentur herrschte heftige Aufregung: John Palaban, der Direktor eines großen Chicagoer Varietékonzerts, hatte seinen hohen Besuch angefragt. Er suchte Oris für eine groß angelegte Schaulust. Die Boten trommelten alle verfügbaren Tänzerinnen zusammen, man wartete man in fieberhafter Erregung auf den Varietégewaltigen. Endlich kam er: ein kleiner, unansehnlicher Mann mit impotanten O-Beinen und einem — Vergiftungsglas. Er ließ die Dämonen Revue passieren. In Straßenkostümen und dann in Trikots, um ihre Figur formdämonisch kritisieren zu können. Die Orisprüfung dauerte volle zwei Stunden. Direktor Palaban konnte sich nicht so schnell entscheiden und versprach, am nächsten Tage nochmals eine Musterung abzugeben. Das kam aber dem Leiter der Agentur nicht recht gebauer vor. Er kinnelte also schleunigst Chicago an: das Büro des Palaban-Konzerts. Und erhielt die Auskunft, Palaban der Richtige befände sich seit drei Wochen auf einer Europareise. Nichtsdestoweniger wurde am anderen Tage Palaban der höchste Gast empfangen. Allerdings von zwei — Detektiven. Die nahmen den Wackeren Kaufmann Charlie Gersten zu sein. Er war eben ein begehrter Giftfreund. Das sei doch kein Verbrechen! ... Do nein, meinten die Beamten, der Herr möge der bereingetragten Agentur nur 1000 Dollar Schadenersatz zahlen. Ein feiner Späß, flüchtete der „Wesker“, erklärte sich aber bereit, sofort zu bezahlen; wenn man die Angelegenheit totschweigen wollte. Seine Frau in Chicago hatte nämlich nicht übermäßig viel für Girls übrig.

Verantwortlich: S. Semmelmann, Altena. Druck und Verlag: Dr. C. Sang, Altena.

