alles langsam auf dem Feuer erwärmen und ohne aufzukochen, an mäßig warmer Stelle bis zum anderen Morgen stehen. Die Birnen werden wie üblich vorbereitet und dann — abwechselnd eine Schicht Beeren, dann eine Schicht Birnen — die Gläser gefüllt, der Saft darüber gegossen bezw. eine Zuckerlösung zugegeben, so daß das Obst von ihr überragt wird, aber noch ein Finger breit Raum bis zum Glasrand ist. Nun erst sterilisiert man etwa zwanzig Minuten lang bei 80 Grad.

Nicht zu vergessen sind auch Brombeeren als wunderbares und seltenes Kompott. Die Beeren müssen trocken und sauber sein. Auf 5 Kg. Brombeeren entfallen 1 Kg. Zucker. Nun füllt man die Beeren entweder lagenweise und abwechselnd mit dem notwendigen Zucker in die Einmachgläser und sterilisiert bei 80—90 Grad etwa 15 Min. lang, oder aber man gibt sie in die Gläser und das aufgelöste Zuckerquantum darüber.

G. Reinsch.

Eis selbst zu bereiten

„Gefrorene Illusionen", hat eine geistvolle Frau die köstlichen Eisspeisen treffend genannt. Nun, die Illusionen mit ihrem feinen Aroma von Vanille oder Schokolade oder irgend einer Frucht erleichtern uns das Leben an heißen Sommertagen, erquicken uns mit ihrem kühlen Reiz.

Zur Selbstherstellung von Speiseeis ist eine Eismaschine nicht unbedingt nötig, aber sie vereinfacht und erleichtert die Herstellung. Sonst genügt auch eine Gefrierbüchse und, wo auch diese fehlt, bietet jede glatte, festschließende Büchse Ersatz, beispielsweise eine Puddingform. Gefüllt, stellt man sie in ein großes Gefäß (Eimer mit zerkleinertem Eis, dem Viehsalz untermischt wurde, um die Kältewirkung zu erhöhen. Durch den Griff oder Henkel des Deckels schiebt man einen Kochlöffelstiel. Nun kann das lustige Drehspiel beginnen, das von Zeit zu Zeit durch Zurechtstreichen der gefrierenden Masse abwechslungsreich gestaltet wird.

Wissen Sie, daß Fruchteis leichter gefriert als Sahneneis, weil es mehr Wasser enthält? Bitte merken Sie sich auch noch folgendes: Bei zu viel Zucker gefriert die Masse schwer, bei zu wenig wird sie nicht geschmeidig. Etwas Eiweiß zu Frucht- oder Wassereis gegeben, erhöht die Gefrierfähigkeit und das Eis wird fester.

Vielleicht probieren Sie einmal eins oder das andere der nachstehenden erprobten Rezepte.

Fruchteis: Dazu können Sie beliebig Früchte nehmen! Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren mit Himbeeren, Aprikosen. Zu 500 Gramm rechnet man 180—200 Gramm Zucker, ¼ Liter Wasser, Saft ½ Zitrone, evtl. noch ein Eiweiß. Die Früchte durch ein Sieb streichen, die übrigen Zutaten damit mischen und in die Gefrierbüchse geben. Wenn Sie etwas ganz Exquisites haben wollen, dann stellen Sie durchgestrichene und mit Zitronensaft und Zucker gemischte Himbeeren eine Stunde auf Eis, geben dann ½ Liter süße Sahne dazu und lassen die Masse nun gefrieren.

Schokoladeneis: Etwa 80 Gramm geriebene Schokolade in ½ Liter kochender Milch auflösen, 4 Eigelb mit 70 Gramm Zucker schaumig rühren und nach und nach die Schokoladenmilch dazurühren. Im Doppelkocher zum dicken Creme rühren, nach dem Abkühlen in die Gefrierbüchse füllen.

Apfelsinen-Milchreis: 1 Liter Milch — noch feiner: süße Sahne — mit der sehr dünn abgeschnittelten Schale von 3 Apfelsinen langsam zum Kochen bringen und zugedeckt abkühlen lassen. In einer Kasserolle inzwischen 6 Eigelb mit 300 Gramm Zucker schaumig rühren, nach und nach die abgekühlte Milch dazugeben, bis die Masse auf gelindem Feuer zu einer dicklichen Creme geworden ist. Durch ein Haarsieb streichen, den Saft von 3 Apfelsinen und von 2 Zitronen sowie den festen Schnee von 4 Eiweiß dazu tun und dann in der üblichen Weise weiter behandeln. Oder einfacher, die Schale von ½ Apfelsine auf dem Reibeisen abreiben, etwa 220 Gramm Zucker in ¼ Liter Wasser mit dem Saft von 3 Apfelsinen und ½ Zitrone auflösen, ein verquirltes Eiweiß darunterrühren und nun gefrieren lassen.

Dreifarben-Eisbombe (Fürst Pückler-Eis): ½ Liter recht steife Schlagsahne mit 2 Eßlöffel Staubzucker süßen und in drei Teile teilen. Der erste Teil bleibt weiß, wird mit etwas Maraschino oder Kirschwasser gemischt, der zweite Teil mit frischen (oder eingemachten) durch ein Sieb gestrichenen Erdbeeren rot, den dritten Teil mit etwas Schokolade braun färben. 100 Gramm Makronen zerbröckeln, mit Maraschino oder Kirschwasser durchziehen lassen und unter die abgeteilten Massen mischen, in eine Eiskegelform zuunterst die rote, hierauf die weiße, zuletzt die braune Masse füllen, ein Blatt weißes Papier darübertun, den Deckel fest daraufpressen und 2—3 Stunden in Eis vergraben stehen lassen. Beim Herausnehmen der Form in lauwarmes Wasser tauchen, rasch abtrocknen, öffnen und stürzen.

E. Br.

Die Zeit der Hausweinbereitung beginnt

Einige Winke für die Herstellung im Haushalt.

Jetzt gibt es Erdbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Kirschen und schließlich Blaubeeren, Aepfel und Hagebutten, alle vorzüglich für die Hausweinbereitung geeignet. Der Vorgang selbst ist sehr einfach. Bei der Gärung wird der Fruchtzucker durch winzige Hefepilze in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Der Alkohol bleibt bestehen, die Kohlensäure entweicht. Je alkoholreicher ein Fruchtwein ist, desto haltbarer wird er sein. Um den Alkoholgehalt zu erhöhen, gibt man dem Ansatz aus Fruchthefe und Wasser meist noch einen Zuckerzusatz hinzu.

Zum Gären besorgt man sich Gärgefäße mit Gärspund oder Gärverschluß, sowie eine gute Gärhefe. Für 50 Liter Flüssigkeit genügt etwa eine Menge für 50 Pfennige. Die Hauptsache ist nun aber, daß der Wein gerät, d. h. daß er nicht zu sauer, nicht alkoholarm und berauschend, sowie leicht bekömmlich wird. Deshalb setzt man den Saft nur mit soviel Zucker an, als zunächst zum Gären notwendig ist und süßt alsdann mit einem Süßstoff nach, der sich leicht löst.

Vielfach trinken Diabetiker, Korpulente und Menschen mit übermäßiger Magensäure saure Weine, sogenannte Kräzer, aber nur notgedrungen. Sie wissen nicht, daß Obst- und Beerenweine, die mit wenig Zucker angesetzt und mit Süßstoff nachgesüßt wurden, nicht schaden, ja, daß man auch saure Weine mit Süßstoff nachsüßen kann, ohne Schaden zu nehmen. Sie sollten weit öfter als bisher Obstweine trinken und sich diese vor allem selbst bereiten, damit sie nicht zuviel Zucker enthalten. Für die Herstellung eines Erdbeerweines z. B. verwendet man 10 Liter Erdbeersaft, 5 Liter Wasser, 2¼ Kg. blaufreien Zucker, 8 Gr. Zitronensäure, welch letztere zuerst im Wasser durch Erwärmen gelöst werden. Nun wird gemischt, mit Hefe versetzt und zum Gären aufgestellt. Nach Beendigung zieht man vom Bodensatz ab und süßt je 2 Liter Wein mit einer halben Süßstofftablette.

Rs.

Erdbeerlikör

In eine saubere Flasche werden 375 bis 500 Gramm schöne, reife Erdbeeren gesteckt. Sie werden mit ½ Liter Weingeist übergossen und die Flasche fest verkorkt in einen warmen Raum oder in die Sonne gestellt. Oefteres Umschütteln ist von Vorteil. Nach etwa 3 Wochen wird der Saft abgegossen und mit ¼—½ Liter Wasser, worin man 150—200 Gramm Zucker geläutert hat, vermischt. Der Likör wird auf Flaschen gefüllt und verkorkt.



Die junge Deutsche Lisa Rocke, Weltrekordlerin im 200 m Brustschwimmen.

Frauenspiegel

Die altgermanische Frau war im wahren Sinne des Wortes die Mutter ihrer Kinder. Vorgeschichtliche Gräberfunde zeigen uns, daß sie sogar das Spielzeug ihrer Kinder selbst angefertigt haben muß. Es bestand meist in kleinen Bronzefiguren, in Ton gebrannten Puppen und Tieren, Aepfeln und Birnen in deren Hohlraum eine Kugel rasselte.

*

In bezug auf Ehrerbietung galten im Mittelalter genau entgegengesetzte Anschauungen wie heute. So erhob sich die Frau beim Eintritt des Mannes. Und das nicht nur die Frau des Volkes, sondern auch Fürstinnen und Hochgestellte. Die Mutter pflegte in Gegenwart des Sohnes aufzustehen.

*

Es gibt einen mittelalterlichen Spruch, aus dem man klar die damalige Zeit- und Lebenseinteilung ersehen kann. Der Spruch, bekannt unter Philipp dem Gütigen von Burgund (1419 bis 1447) lautet: „Steh auf um fünf, iß zu Mittag um neun, zu Abend um fünf, geh zu Bett um neun und du wirst leben der Jahre neunundneunzig!"

*

Im Mittelalter konnte ein Ehemann sofort nach dem Tode seiner Frau wieder heiraten. Die Witwe dagegen mußte drei Monate warten, bevor sie eine neue Ehe eingehen konnte.

*

Im alten Nürnberg war zu rechtsgültiger Eheschließung die Erlaubnis der Eltern notwendig. Für den Sohn bis zum 25., für die Tochter bis zum 20. Lebensjahr.

Praktische Winke

Als wirkungsvolles Mittel gegen Mückenstiche läßt sich Zucker anwenden. Um den durch den Stich hervorgerufenen Schmerz schnell und sicher zu beseitigen, feuchte man die betreffende Stelle an und bestreiche sie mit einem Stück Zucker. Durch den Zuckersaft wird das durch den Mückenstich in die Haut gelangte Gift unschädlich gemacht, so daß in kurzer Zeit der Schmerz und die Schwellung schwindet. Je schneller das Mittel angewandt wird, desto besser der Erfolg.

G.

Gegen gerötete Hände empfiehlt sich täglich dreimal wiederholtes Baden in einer heißen Alaunlösung. Man löst in 2 Liter heißem Wasser eine Handvoll Alaun auf und badet die Hände so heiß wie möglich bis zum vollständigen Auskühlen des Wassers.

Schuhsohlen werden wasserdicht und halten länger, wenn man sie vor Gebrauch mit Tran tränkt. Man nimmt dazu einen Wollappen, gießt darauf einen Teelöffel voll Tran und reibt die Sohlen gut damit ein. Dann läßt man die Schuhe mit den Sohlen nach oben einen Tag stehen, damit der Tran gut einzieht. Diese Behandlung braucht man nur einmal vorzunehmen.

Büchertisch

Preisausschreiben: RM 300.— für die schönste Handarbeit. Einen hochinteressanten Wettbewerb, der jeder Dame Gelegenheit gibt, ihre technische Fertigkeit, insbesondere aber ihren Geschmack und praktischen Sinn auf dem Gebiete der Handarbeit zu beweisen, veranstaltet der Verlag Otto Beyer in Leipzig. — Die Mühe lohnt sich, denn es sind insgesamt 2000 RM an Preisen ausgesetzt. Alle Leserinnen, die an diesem Preisausschreiben Interesse haben, finden die genauen Teilnahmebedingungen veröffentlicht im Juliheft von „Beyers Monatsblatt für Handarbeit und Wäsche", welches in allen einschlägigen Geschäften, evtl. auch direkt vom Verlag Otto Beyer, Leipzig, zum Preise von 70 Pfg. zu haben ist.

Daheim, 68. Jahrgang, Nr. 41. Der Roman „Seydlitz" von Ekart von Naso, von dem das vorliegende Heft eine weitere Fortsetzung bringt, überrascht mehr und mehr durch sein treffsicheres Zeitkolorit und seine beschwingte Schilderungskraft, ein historischer Roman, der dennoch ganz modern ist. — Das Heft zeichnet sich ferner durch schöne Farbigkeit aus — zwei vierfarbige Aufsätze, einer über „Junge Löwen", einer über „Segelsport" leuchten uns entgegen. Eine hübsche Hindenburgerzählung ergänzt trefflich eine kleinbürgerlich-behagliche Novelle vom Niederrhein. Eine Warnung vor dem Kartoffelkäfer zeigt unsern neuen Feind im Bild. Um diese Hauptteile ist eine Fülle ernster und unterhaltender Kleinigkeiten gestellt. Das Daheim erweist sich in dieser neuen Nummer wieder als echter und bewährter Freund des deutschen Hauses.

Druck und Verlag: P. A. Santz, Altena.
Verantwortlich H. Semmelmann, Altena.

Frauen-Zeitung

Beilage zum Altenaer Kreisblatt zugleich Neuenrader Zeitung

Nr. 28 — Altena, den 13. Juli — 1932

Du überschätzt die Begriffskraft deines Kindes

Ich wollte meinem Vierjährigen einen selbstgeschmiedeten Vers zum Geburtstag des Großvaters beibringen, der nicht gerade sehr originell anfing: „Glück und Segen wünsch ich dir —." Das Kind aber konnte und konnte durchaus das Liedchen nicht lernen, und ich fragte nach vielen fruchtlosen Versuchen schließlich verzweifelt: „Weißt du denn nicht, was Glück ist, Bübchen?" „Doch!" sagte der Knirps, und sah mich strahlend an, „Babon!"

„Schön", meinte ich ein wenig kleinlaut, „und weißt du, was Segen ist?". Da nickte er wieder und brachte mir — — seine kleine Säge! — —

Dieser kleine Vorgang hat mich nachdenklich gemacht, und ich habe in den späteren Jahren der Erziehung wieder und wieder die Frage gestellt: „Versteht du mich denn auch?", denn wir vergessen ja so oft ganz und gar, wie primitiv die Gedankenwelt des Kindes, auch noch die des heranwachsenden Schülers ist. Freude und frohe Stunden verlangt dieser kleine Mitmensch, und es ist unrecht, sie ihm zu versagen, ohne darüber aufzuklären, warum wir leider so oft versagen müssen. Das Kind kann nicht begreifen, warum wir ihm dies und jenes nicht kaufen, und die einfache Abwehr: ich habe kein Geld dazu! wird einem nachdenklichen Kind nicht genügen. Wir müssen uns schon die Zeit lassen, ihm des längeren auseinanderzusetzen, weshalb wir ihm einen Lieblingswunsch nicht erfüllen können. Es ist nur recht und billig, wenn wir uns die Zeit lassen, ihm ruhig und sachgemäß zu erzählen: sieh mal, Kerlchen, so und so viel Geld hatte ich, nun habe ich so viel für Essen gebraucht, soviel für den neuen Anzug von dir — jetzt müssen wir uns eine neue Anschaffung verkneifen — —. Auf diese Art erzieht man sich verständnisvolle Gefährten und teilnehmende Freunde an seinen Kindern, die allzu geldfressende Wünsche dann nicht mehr äußern und sich früh umsehen, um selbst mitzuverdienen.

Du überschätzt auch die Begriffskraft deines Kindes bei den jetzt ja schon, Gottlob, ein wenig aus der Mode gekommenen Aufklärungsversuchen, mit denen die Eltern früherer Jahrzehnte sich und ihren Sprößlingen so gern das Leben peinlich machten.

Du überschätzt auch die Begriffskraft deines Kindes, wenn du von ihm Verständnis erwartest für eine sogenannte Notlüge. Für ein Kind und einen Menschen, der wirklich wahrhaftig ist, gibt es keine Not, die zum Lügen zwingen könnte. Es wird auch nie verstehen können, daß Erwachsene sich oft unangenehme Geschehnisse zu verheimlichen suchen aus Mitleid mit dem Nebenmenschen, um ihn vor einer Enttäuschung oder einer trüben Stunde zu bewahren. Das Kind kann sich nur unbeschwert entwickeln, das in einer reinen, freien Atmosphäre groß wird, in der es weder Lüge noch Geheimnisse gibt. Man mache deshalb ein junges Kind nicht zu früh zu seinem Vertrauten. Es begreift dich nicht und wird dich mißverstehen.

Eltern und Erzieher sollten sich einfühlen in die Gedankenwelt des Kindes und des heranwachsenden Menschen, dann würden sie sich und ihre jungen Schutzbefohlenen vor Enttäuschung und Mißtrauen bewahren.

C. v. W.

Stille Sommerarbeit

In den Hochsommertagen pflegt es meistens in unserer Häuslichkeit sehr still herzugehen. Viele Bekannte sind verreist, die Kinder zum Teil in Ferienheimen oder bei Verwandten zu Besuch.

Da hat die zurückgebliebene Hausfrau oft eine recht besinnliche Zeit. So kann man in den Tagen allerlei zur Hand nehmen, was sonst im Drange der Geschäfte nicht erledigt werden kann.

Im Schreibtisch häufen sich Quittungen, Anschreibezettel, Kartengrüße, Verlobungs- und Geburtsanzeigen und was dergleichen mehr der Hausfrau durch den Briefkastenschlitz flattert. Diesem ganzen Wust kann man nun mit größtem Behagen zu Leibe rücken. Die Quittungen werden geordnet und eingeheftet oder in die dazu bestimmten Mappen gelegt. An den Kartengrüßen erfreut man sich noch einmal. Viele davon werden in den Papierkorb wandern, andere vielleicht in das Album des sammelwütigen Sohnes oder Töchterchens. An Hand der Familienanzeigen fällt der Ordnenden vielleicht noch die eine oder andere Briefschuld ein, die nun in aller Ruhe abgetragen werden kann.

Der Flickkorb ist inzwischen auch übervoll geworden. Auf dem Balkon oder am offenen Fenster im frischen Luftzug läßt er sich so nett durchstöbern. Manches Stück, das man für spätere Verwendung zurücklegte, offenbart nun doch seine Fadenscheinigkeit und wird für den Lumpenmann bereitgelegt. Im übrigen werden die guten Stücke aus den abgetragenen Kleidungsstücken herausgetrennt und zusammengerollt, das schlechte wandert in den Abfall. Möglicherweise kann man schon jetzt das neue Puppenkleid für das nächste Geburtstagsfest oder gar schon für den Weihnachtstisch schneidern. Auch die Unterziehjäckchen, Höschen oder Strümpfe werden bei der Gelegenheit eingehend besichtigt und gegebenenfalls aufgewertet.

Bei solchen besinnlichen Arbeiten kommt uns mancher Gedanke wieder, der schon einmal der Arbeitsfülle halber abgelehnt werden mußte. Nun kann man ihm nachgehen. Da entstehen dann die neuen Scheibengardinen für die kleinen Fenster in der Wohnung, die Bezüge für die Kissen werden verändert, und tausend nette Gedanken werden in die Kleinigkeiten, die den Haushalt im täglichen Leben schmücken sollen, hineingewoben.

J. v. Hanstein.

Worin liegt das Wesen der Erholung?

Vielen Menschen bedeutet es schon eine Erholung, wenn sie ihre tägliche Arbeitsstätte nicht sehen müssen, wenn sie ihre Gedanken von ihrer Arbeit ablenken und an Dinge, die ihnen lieb sind, denken dürfen. „Nichts sehen und nichts hören ist die richtige Formel für diese Art des Ausruhens. Es gibt in der Tat keine Erholung ohne Ruhe. Aber Ruhe allein genügt noch nicht. Das Gefühl der Luft und guter Stimmung, ohne die es kein Wohlbefinden gibt, müssen noch hinzutreten. Auch die jedem Menschen innewohnenden und seiner Persönlichkeit entsprechenden Gewohnheiten dürfen nicht außer acht gelassen werden. Wer z. B. Geselligkeit liebt, wird sich in einer Einöde nicht erholen können, wer gerne allein ist, dem wird ein Ort mit viel Leben und Betrieb nicht willkommen sein. Hier ist der persönliche Geschmack jedes Menschen maßgebend, ohne daß man ihm raten oder ihn gar beeinflussen dürfte. Erholung bedeutet, daß man neue Kräfte sammelt, neuen Mut zu weiterer Tätigkeit schöpft. Gerade bei der Erholung aber kommt vielfach auch das Gesetz der Reaktion zur Geltung. Wer das ganze Jahr hindurch still und bewegungslos am Schreibtisch sitzt, wird in Spaziergängen, in Bewegung an der frischen Luft, im mäßigen Sport und ähnlichem seine Erholung finden. Der Schwerarbeiter hingegen, für den Sitzen eine Ausnahme bedeutet, wird froh sein, im Walde zu liegen oder beim Angeln auszuruhen. Es ist erwiesen, daß Liebhaber des Anglersports sich größtenteils aus Leuten zusammensetzen, die während ihrer Berufsarbeit in steter Bewegung sind. Man kann aus alledem ersehen, daß das, was man nur selten genießen kann, stets Freude bereitet.

In diesem Sommer werden die meisten von uns einfach reisen. Dies kann gerade in bezug auf die Erholung von Vorteil sein. Lange Eisenbahnfahrten, viele Ausflüge, anstrengende und kostspielige Touren, Beaufsichtigung von viel Gepäck, Ausgehen am Abend werden durch die Not der Zeit ganz von selbst in Fortfall kommen. Je mehr man sich während der Ferien auf sich selbst einstellt, je weniger man sich vornimmt, das heißt je mehr Ruhe man sich gönnt, desto mehr Aussicht auf Erholung ist vorhanden. Auch die richtige Ernährung ist während der Erholungszeit von einschneidender Wichtigkeit. Viele glauben, es sei gut, möglichst viel und Neuartiges zu essen, um sich „etwas Gutes anzutun". Daß dem nicht so ist, ja, daß das gerade Gegenteil der Fall ist, braucht nicht näher erwiesen zu werden. Bei Bäder- und Trinkkuren wiederum stellt sich die Erholung vielfach erst zu Hause ein. Der Körper ist während des Kuraufenthalts so vielen Veränderungen und Umstellungen ausgesetzt, daß die Erholung erst nach überstandener Kur wohltuend empfunden wird.

Wer sich richtig und von Grund aus erholen will, muß seine eigene Körperkonstitution genau kennen und wissen, was ihm am besten zusagt. Es gibt Menschen, die sich nur an der See, andere, die sich nur auf Wanderungen, wieder solche, die sich nur im Gebirge erholen. Eines aber bleibt als Grundpfeiler, ja gleichsam als Wegweiser jeder Erholung zu beachten: niemals des Guten zuviel, lieber zuviel Ruhe als das Gegenteil, Maßhalten in allen Dingen.

Li.

Unfallverhütung durch ausreichende Lichtquellen

Vom Boden bis zum Keller. Es ist immer das Gleiche. Wo nicht ausreichendes Licht ist, da passiert etwas. Die Hauswirte sparen die elektrische Beleuchtungsmöglichkeit auf den Hausböden. Der Erfolg ist, daß unvorsichtige Hausfrauen oder Personal, trotz der schön und groß an der Tür angebrachten Warnung mit offenem Licht auf den Boden gehen, ein Brand entsteht. Schaden und Jammer sind groß. In der Küche wird eine möglichst billige und unschöne Lampe angebracht, die all ihr im übrigen grelles Licht auf einen Punkt unter sich wirft, wo in der Regel nichts zu sehen ist. Denn der Küchentisch steht so, daß die Hausfrau das Licht im Rücken hat und den Schatten auf den Händen. Das gleiche Uebel ist am Herd. Weil man nicht genug sehen kann, schneidet man sich, vergießt Speisen, über die man nachher hinfällt oder hat Unglück mit siedendem Fett. Im Halbdunkel der gerade nicht erleuchteten Raumteile spielen die Kinder und können nicht genügend beaufsichtigt werden. Eine einzige richtig angebrachte Lampe, eine sog. Küchenfee, die hoch hängt, den ganzen Raum mit einem weißen, nicht grellen Licht, wie es Lampen mit Opalüberfangglas geben, ausleuchtet, würde allem Kummer abhelfen.

An einer einzigen Steckdose im Wohnzimmer werden tausend Verrichtungen vorgenommen, die Kaffeemaschine angeschlossen, die Tischlampe in Betrieb gesetzt, eventuell noch ein Brotröster benutzt. Bei jedem neuen Apparat muß die Verbindungsschnur herausgezogen werden, was häufig recht ungeschickt und hastig geschieht. Die Steckdose wird nicht besser dabei, die Schnüre auch nicht. Kurzschlüsse sind an der Tagesordnung. Hätte man die billige, einfache Dreifachsteckdose (AEG.), an der man gleichzeitig drei Apparate anschließen kann, so könnte alles friedlich nebeneinander benutzt werden. Es gäbe kein Aus- und Einschalten, auch keinen Rattenkönig von Verlängerungsschnüren und Aehnlichem.

Im Keller ist elektrische Beleuchtung Luxus, meinen die Sparwütigen. Brände können im

Der Blutstropfen

Skizze von Hans Bethge

Wieder einmal gab es in Barcelona, wie nicht selten in dieser leicht beweglichen Stadt, geräuschvolle politische Unruhen. Sie entwickelten sich diesmal so weit, daß der Ausbruch einer Revolution bevorzustehen schien.

Ich wohnte zu jener Zeit in Barcelona und hatte eben eine neue Behausung bezogen, auf dem Paséo de San Juan, einer breiten, mit Platanen bepflanzten Promenade. Unten in dem Hause befand sich ein Magazin. Ueber der Eingangstür stand mit großen Lettern das Wort: Atandes, auf deutsch: Särge.

Das Sargmagazin gehörte meinem Mietswirt, Herrn Enrique Sanchez, und es war ein junges Mädchen darin beschäftigt, das die roh aus der Schreinerei kommenden Totenhäuschen mit Tuch, Perlenschmuck und anderem Zierat zu beschlagen hatte. Ein schlankes Kind mit feinem Haar, sie hieß Conchita, wie mir Herr Sanchez sagte. Wenn ich durch den Hausflur ging, versäumte ich nie, einen Blick durch die meist geöffnete Tür, die von dem Flur in das Magazin führte, zu werfen, um die schöne Conchita über ihre Arbeit geneigt zu sehen. Sie hatte ein Profil, das war wie das Bild eines blassen trauerndenen Engels. Cochita und ich grüßten uns, wenn wir uns zuweilen auf der Treppe des Hauses begegneten oder wenn sie mich an der Tür ihrer Werkstätte vorüber gehen sah, denn sie wußte, daß ich bei Herrn Sanchez wohnte. Worte hatten wir bisher nicht miteinander gewechselt. Eines Nachmittags nun, bei beginnender Dämmerung, während draußen tiefer aus der Stadt her der Lärm der Tumulte herüber drang, trat ich in das Sargmagazin ein, um nachzusehen, ob Herr Sanchez in der Werkstatt oder in dem dahinter liegenden kleineren Arbeitszimmer anwesend sei.

Herr Sanchez sei ausgegangen, sagte mir Conchita, die, eine Azalienblüte auf der Brust, gerade wieder einen Sarg mit schwarzer Borte beschlug und gebückt auf einem niedrigen Holzschemel saß. Während sie sprach, richtete sie ihr bleiches Gesicht empor, und ihre Augen sahen mich an. Das Mädchen war zart wie eine Blume des Frühlings und lieblich wie ein zarter Traum.

Conchita bückte sich wieder auf ihre Arbeit hinab. Eine Weile sah ich ihr schweigend zu, dann kamen wir in ein Gespräch, und ich ließ mich auf einem der Särge nieder, von denen sie ganz umgeben war. Wovon wir sprachen, — ich weiß es nicht mehr. Ich sagte ihr nicht, daß sie schön sei, obwohl es mich dazu drängte. Einmal fragte ich sie, ob sie nicht vor den Unruhen in der Stadt Angst habe. „Doch", entgegnete sie, „ich habe eine große Angst davor."

Als ich ihr dann von Deutschland erzählte und sie, indem sie dabei nicht aufhörte, die schwarze Borte mit vielen kleinen Stiften oben um die Oeffnung des Sarges zu klopfen, mir andächtig lauschte, bemerkte ich, auf einmal, wie sie in sich zusammenschrak, und hörte sie zugleich einen leisen Schrei ausstoßen.

„Was ist Ihnen?" fragte ich.

Sie antwortete nicht und führte die zitternde linke Hand an den Mund, um einen roten Blutstropfen von dem Finger fortzutrinken. Mit der Rechten deutete sie schweigend in den Sarg. Ich beugte mich vor und sah, daß ein Blutstropfen in den Sarg hinabgefallen war. Conchita hatte sich bei dem Hämmern eine Wunde in den Finger geschlagen.

„Haben Sie sich sehr wehe getan?" fragte ich.

Sie schien es nicht zu hören. „Das ist kein gutes Zeichen", meinte sie dann, „es soll ein Teil von mir in diesem Sarge ruhen; das Blut zieht das andere nach."

„Aber Conchita", sagte ich und versuchte zu lachen, „was sprechen Sie da! Es ist sehr unrecht, solche Gedanken zu haben."

Sie schüttelte das Haupt. „Nein", sagte sie, „ich weiß es bestimmt, das Blut zieht das andere nach."

Da sah ich die Azalienblüte so weiß auf ihrer Brust glänzen, daß mich ein schneller, glücklicher Gedanke anflog. Ich knickte die Blüte mit eiligem Finger ab und warf sie in den Sarg. „So", sprach ich, „nun hat der Sarg sein Opfer."

„Das wird wohl kaum das rechte sein", sagte sie, „das ist ja nur eine Blume, die welkt auch so."

Ich reichte ihr die Hand, und sie legte die ihrige hinein. Sie war kühl und zerbrechlich und zitterte noch immer. „Ich will jetzt in die Stadt", sagte ich, „um zu sehen, was es Neues gibt. Da hören Sie, — war das nicht ein Schuß? Bitten Sie Herrn Sanchez, daß er Sie heute abend nach Hause begleitet. Gehen Sie nicht allein über die Straße. Auf Wiedersehen, Conchita." — —

Ich schritt in die Stadt hinein. Die dämmernden Straßen des Außenviertels waren fast menschenleer, als seien sie ausgestorben. Als ich auf den schönen, breiten Paséo de Gracia kam, befand ich mich plötzlich mitten in dem lebhaftesten Treiben. Aufgeregte Menschenmengen standen beisammen, andere bewegten sich hastig hierhin und dahin. Steine flogen in die Fenster der benachbarten Häuser der Reichen. Das ganze Paséo de Gracia war mit den Glassplittern der aus den Gaslaternen herausgeschlagenen Scheiben bedeckt.

Allmählich wandte ich mich in die Richtung nach der Universität hinüber. Hier schien es besonders wüst herzugehen. Auf dem Platz vor dem Universitätsgebäude drängten sich Scharen von Murrenden. Nun trat ein schlanker Bursche auf die Barrikade und schwang in emporgereckter Hand die rot- und gelbgewürfelte katalonische Fahne. Es war ein bildhübscher Geselle und blutjung, mit schwarzen Locken und einem ersten Flaum über den Lippen. Er hatte einen großkrempigen Hut malerisch auf den Kopf zurückgestülpt. So stand er, leuchtenden Auges, und rief mit lauter Stimme, von seinen Genossen im Chor begleitet: „Nieder die Monarchie! Es lebe Katalonien! Es lebe die Freiheit!"

Einige Mannschaften der berittenen Polizeigarde trabten auf die Barrikade zu, indem sie die Menschenmenge mit ihren Pferden zerteilten. Der Jüngling auf der Höhe feuerte, die Fahne schwingend, eine Pistole gegen die heran rückende Staatsgewalt ab. Da sprengte ein Reiter aus der Garde flink bis an die Barrikade vor, zog den Säbel, erhob sich im Sattel und ließ die Klinge mit Wucht auf die Schulter des Burschen niedersausen, so daß sie tief in die Brust eindrang. Der Student brach zusammen, die Fahne versank in die Tiefe. Ich wandte mich von diesem Bilde des Schreckens ab und schritt langsam die ruhigere Rambla hinunter. Hier befinden sich sonst die Blumenstände, wo die katalonischen Mädchen die Blüten verkaufen, die vor den Toren Barcelonas wachsen. Ich hätte gern eine frische Azalienblüte für Conchita erstanden, aber es war heute vergebens, daß ich nach Blumen auf der Rambla suchte.

An dem hübschen Stadtpark vorüber, in dessen Mimosenbäumen allerhand Vögel lärmten, schritt ich langsam meiner Wohnung zu. Wie schade, daß ich keine Blume für Conchita hatte! Unten im Flur von Herrn Sanchez Hause sah ich die alte Portiersfrau mit bewegter Miene tatlos vor der Tür stehen, die in Conchitas Werkstatt führte. Es mußte irgend etwas nicht in Ordnung sein.

„Was ist vorgefallen?" fragte ich die Frau.

Die Alte legte die Hand vor den Mund, zum Zeichen, daß ich schweigen solle. Dann winkte sie mir und öffnete sachte die Tür, die in das Magazin führte. Da saß Conchita im Schein einer Gasflamme und weinte. Sie hatte sich mit dem Oberkörper über einen Sarg geworfen und hielt ihn mit den Händen umklammert. Das flackernde Gaslicht spielte in ihrem Haar. Zuweilen erschütterte ein Schluchzen ihren jungen Körper.

Die Portierfrau legte die Tür wieder behutsam ins Schloß.

„Warum weint sie?" fragte ich nun.

„Um den Sarg", antwortete die Alte.

„Um den Sarg?"

Er wird ihrem Liebsten eine Ruhestatt sein. Sie haben ihren Liebsten erschlagen."

Nun wußte ich alles. Während ich in einem dumpfen Empfinden die Treppe hinauf ging, sah ich in Gedanken wieder den schönen Studenten auf der Barrikade stehen, wie er mit blitzendem Auge die Fahne seiner Heimat schwang. Armer Bursche, arme Conchita!

Oben in meinem Zimmer öffnete ich das Fenster und trat auf den Balkon hinaus. Die Sichel des Mondes war zu sehen, auch ein silberner Strich des Meeres, der in der Ferne blinkte. Aus der Tiefe der Stadt drang das Lärmen der erregten Menschen noch immer herüber. Mitunter trug die Luft einzelne brausende Takte der ernsten katalonischen Hymne herbei. Und dann ohne Ende die Rufe: „Es lebe die Republik! Es lebe die Freiheit! . . . Es lebe die Freiheit! . . . Es . . . lebe die . . . Frei . . . heit! . . ."

Am heißen Sommertag



Ruhestunde am Strand.

Frauenarbeit in Japan

Mit der behördlichen Regelung der Frauenarbeit in Japan liegt es noch recht im Argen. Wie aus einer kürzlich veröffentlichten Statistik hervorgeht, gibt es dort über eine Million weiblicher Fabrikarbeiter, vielfach mit Nachtarbeit. Nicht weniger als 33 000 Frauen sind noch heute im Bergwerksbetriebe unter Tage tätig; in den beiden Riesenstädten Tokio und Osaka zählte man 2500 Droschkenführerinnen, und auf zahlreichen Eisenbahnstationen verdienen sich Frauen als — Gepäckträgerinnen ihr Brot. Allerdings besteht die Absicht, von 1938 ab die Nachtarbeit für Frauen wie auch ihre Beschäftigung im unterirdischen Bergwerksbetrieb zu verbieten.

Auch Abwechselung beim Einkochen

Es empfiehlt sich für jede Hausfrau, nicht in jedem Jahre auf die gleiche Art Kirschen, Birnen, Johannisbeeren und anderes Obst als Kompott einzukochen, sondern darin zu wechsehn. Nun gibt es zwar nur eine bestimmte Anzahl Obst, so daß sich in dieser Auswahl kaum etwas ändern läßt. Der Hausherr wird es ihr aber zu danken wissen, wenn sie dafür in der Zusammenstellung und Zubereitung ein wenig wechselt.

So ist es nicht ratsam, Jahr um Jahr nur saure Kirschen einzukochen, sondern diese können zu einem vorzüglichen Kompott zusammen mit Johannisbeeren und Himbeeren verkocht werden. Die entstielten und entkernten Kirschen werden sauber gewaschen mit einer schwachen Zuckerlösung auf das Feuer gestellt. Man läßt sie einmal aufwallen und stellt sie vorläufig beiseite. Johannis- und Himbeeren werden zunächst getrennt entstielt und gewaschen, dann ebenfalls mit wenig Zucker auf das Feuer gestellt. Sie dürfen nicht aufkochen, sondern nur erhitzt werden. Am anderen Morgen erst wird eine Zuckerlösung von 750 Gramm Zucker und 1 Liter Wasser bereitet und abgekühlt. Nun gibt man die drei Sorten Früchte kunterbunt in die Einmachgläser, schüttet die Zuckerlösung darüber und sterilisiert bei etwa 80 Grad C.

Sehr unbekannt sind Ebereschenbeeren als Kompott! Die roten Beeren müssen äußerst reif sein, wenn sie gepflückt werden, also dunkelrot und weich. Sie werden mit einer Gabel vom Stiel gestreift und gewaschen. Dann kommen sie ohne Zucker und ohne Wasser aufs Feuer, auf dem sie allmählich erhitzt werden. Alsdann gibt man die Beeren in einen Durchschlag, in dem Schale und Kerne zurückbleiben und stellt den Saft mit Zucker zum Einkochen wieder aufs Feuer (auf 2 Kg. Beeren ½ Kg. Zucker). Die Beeren werden möglichst unzerquetscht in die Gläser gefüllt und der Saft darüber gegossen, alsdann auf 80 Grad erhitzt bezw. sterilisiert.

Auch Birnen und Johannisbeeren sind eine Mischung für Feinschmecker. Die Johannisbeeren werden am Tage vorher geerntet, in einen breiten Kopftopf gelegt und eine Zuckerlösung aus 1 Kg. Zucker auf 1 Kg. Beeren nach dem Erkalten darüber gegossen. Nun läßt man

ähnlichen Sinne wie auf dem Boden auch in Kellern entstehen. In den Kellern liegen Heiz- und Leitungsrohre, über die man im Dunklen fallen kann und sich Schaden zufügen. Elektrisches Licht, sachgemäß und wasserdicht verlegt, würde solche Zufälle unmöglich machen, zum mindesten sehr in ihrer Zahl verringern.

Das Treppenhaus und seine Beleuchtung ist bei der kriminellen Unsicherheit unserer Zeit ein besonderes Kapitel. Dunkle, unübersichtliche Winkel dürfen hier schon gar nicht geduldet werden, ganz abgesehen davon, daß man auf einer halbdunklen Treppe nicht gerade sicher geht.

E. Th.

Die sonderbaren Fahrten der Ida Pfeiffer

Eine alte Wienerin besucht Kopfjäger, Menschenfresser, Indianer, Madagassen und Königinnen.

Von Ernst Heller-Wien.

Vor kurzem fiel es einer alten Dame, einer Engländerin, ein, mit Handkoffer und Regenschirm von Süden nach Norden quer durch Afrika zu reisen, um der Mitwelt den Beweis zu erbringen, daß der Schwarze Erdteil alle seine Schrecken verloren hat.

Die Engländerin kam mit ihrem Unterfangen einige achtzig Jahre zu spät. Sie hat nämlich — wahrscheinlich ohne es zu wissen — eine Vorgängerin gehabt, die ehrsame Frau Ida Pfeiffer, deren sonderbares Geschick sich einer kurzen Betrachtung wohl lohnt.

Ida Laura wurde sie von ihren Eltern getauft, als sie im Oktober 1797 im Hause des wohlhabenden Wiener Bürgers Reyer zur Welt kam. Sie war unter sechs Kindern das einzige Mädchen und wollte auch ein Junge sein. So entwickelte sie sich zum Trotzkopf, und das um so mehr, als der Tod bald die väterliche Hand fehlen ließ. Den französischen Offizieren, die im Hause einquartiert waren, trotzte sie ebenso wie ihren Brüdern. Sie war ein Stachelkaktus, dem sich niemand gern näherte.

Die Liebe änderte sie plötzlich. Ein junger Lehrer kam ins Haus, und Ida verlobte sich mit ihm, ohne jemand um Erlaubnis zu fragen. Ein ungeheuerliches Vergehen in der damaligen Zeit. Die Mutter setzte Himmel und Hölle in Bewegung, schlug ihr eine Reihe anderer, „standesgemäßer" Freier vor, wollte sie zwingen, auf das Kreuz zu schwören: „Ich lasse von meinem Hauslehrer," Ida schien aber sterben zu wollen.

Doch plötzlich änderte sie wieder ihren Entschluß, und mit 23 Jahren heiratete sie den siebenundvierzigjährigen Rechtsanwalt Pfeiffer aus Lemberg. Sie schien plötzlich selbst in sich den Beruf zur sorgsamen Hausfrau entdeckt zu haben, denn als ihr Mann bald darauf politischer Gegnerschaft wegen in äußerste Bedrängnis geriet, stand sie ihm in elf Hungerjahren ohne ein Wort der Klage zur Seite und schenkte ihm Kinder.

Der Tod der Mutter, der sie nie ihre Notlage verraten hatte, legte ihr ein Vermögen in den Schoß, groß genug, um ihre Jungen erziehen zu können. Sie war 45 Jahre alt, als die Kinder in die Welt hinausgingen. Und nun konnte sie sich zum ersten Mal eine Erholung gönnen. Sie sah das Mittelmeer bei Triest, und plötzliches Reisefieber, ja Abenteuerlust packte sie. Lange schlummernde Sehnsucht kam plötzlich zum Ausbruch. Ida Pfeiffer wollte die Welt shen, und nichts hielt sie länger in Wien. Sie packte ihren Koffer und dampfte eines Tages auf der Donau nach Konstantinopel.

Angeblich wollte sie dort eine Freundin besuchen. Doch sie hielt sich nicht lange in Stambul auf, und als sie ein Jahr später mit einem Tagebuch voller Notizen nach Wien zurückkehrte, hatte sie Kleinasien, Palästina und Aegypten besucht, Abenteuer genug erlebt, um ein Buch davon zu schreiben, das rasch Anklang fand.

Der Erfolg der ersten Reise lockte zu weiteren. Der Ertrag des Buches ermöglichte eine Fahrt nach Skandinavien und Island. 1846 konnte Ida Pfeiffer sogar eine Weltreise antreten. Ein Graf Berchtold bot sich ihr als Reisegefährte an, verlor aber in Brasilien bald die Lust, die Abenteuer der tollkühnen Frau im Urwald zu teilen. Ein Messerstich, den ein Neger ihr beibrachte, hätte Ida Pfeiffers erste Weltreise beinahe jäh beendet. Die unverwüstliche Frau erholte sich aber rasch, fuhr ums Kap Horn, besuchte die berühmte Königin Pomare auf Tahiti, wagte sich in die Räuberhöhlen von Macao, wurde in Hongkong beinahe ermordet, war in Indien Zeuge einer Witwenverbrennung und von Tigerjagden, durchauerte in Persien Gebiete, die noch kein Europäer betreten hatte, besuchte unter Lebensgefahr die Ruinen von Ninive und kehrte mit massenhaftem Stoff für ein neues Reisewerk nach Wien zurück.

Die Strapazen der dreijährigen Fahrt ließen in ihr den Wunsch keimen, wieder zur geruhsamen Hausfrau zu werden. Aber der Abenteuerdrang war stärker. Sie wollte nun auch Afrika erforschen. Monatelang zog sie kreuz und quer durch den Süden des Erdteils, als einzige Frau unter Schwarzen, bis sie sich davon überzeugen mußte, daß ihre Mittel nicht reichten. Nun fuhr sie kurz entschlossen nach Borneo, fand die Unterstützung des weißen Fürsten von Sarawak, wagte sich ungeschoren unter die Kopfjäger und wäre auf Sumatra um ein Haar aufgefressen worden. Dann zog sie weiter nach Kalifornien, wanderte unbekümmert durch das Gebiet von Indianern, die den Weißhäuten den Tod geschworen hatten, erlebte in Ecuador eine Revolution und einen Ausbruch des Cotopaxi, fiel beinahe in den Rachen eines Alligators und kehrte nach fünf Jahren, mit Erinnerungen und Sammelgegenständen aller Art beladen, nach Wien zurück.

Ida Pfeiffer erhob niemals Anspruch auf wissenschaftlichen Ruf, und doch erlangte sie die ehrenvolle Anerkennung Alexanders von Humboldt und des Geographen Ritter. Die Gegenstände, die sie nach Europa brachte Pflanzen und Mineralien, erregten das Interesse der Forscher. Als Mitglied geographischer Gesellschaften und allgemein geehrt, hätte die Neunundfünfzigjährige sich zur Ruhe setzen können.

Doch die Abenteuerlust trieb sie wieder hinaus. In Madagaskar bereiteten sich anscheinend große Dinge vor. Ein Franzose namens Lambert hatte vom Kronprinzen Rokoto Landkonzessionen erhalten, die ihn praktisch zum Herrn der Insel machen würden. Dafür verlangte man von ihm eine Gegenleistung: Er sollte die regierende Königin vertreiben, Rokoto zu deren Nachfolger machen. Ida Pfeiffer lernte Lambert in Kapstadt kennen, war sofort für Madagaskar begeistert, begleitete den Franzosen dorthin und sah sich plötzlich in eine hochpolitische Verschwörung verstrickt. Sie erkannte die Gefahren, die ihr drohten, aber der Forscherdrang ließ ihr keine Ruhe, und sie trat den Marsch ins Innere der Insel an.

An einem Junitage des Jahres 1857 sollte der Handstreich gegen die Königin zur Ausführung gelangen. Es kam aber nicht so weit, weil die dunkelhäutige Landesmutter Lunte gerochen hatte und die Verschwörer gefangen nehmen ließ. Trotzdem setzte Ida Pfeiffer unbekümmert ihr Tagebuch fort. Und dann krönte sie ihre Abenteuerlaufbahn als Sechzigjährige mit einer monatelangen aufreibenden Flucht quer durch Madagaskar.

Krank und vom Fieber geschüttelt erreichte sie die Küste und kehrte über Mauritius und Kapstadt heim nach Wien, wo sie mit einundsechzig Jahren an den Folgen des aus Madagaskar mitgebrachten Leidens starb.

Wir bewundern heute die Leistungen so vieler moderner Frauen, die es den Männern auf jedem Gebiet gleichzutun versuchen. Keine aber hat bisher jene unansehnliche kleine Wienerin zu übertrumpfen vermocht, die vor mehr als siebzig Jahren mit Kapotthut und Schirm völlig unbekannte Länder durchstreifte, Kopfjäger und Menschenfresser aufsuchte und Throne stürzen wollte.

Das Album der blauen Augen

Vorsichtige Frauen sollten es so machen wie die kluge Bella Egan in Bristol. Diese junge Dame erlitt kurz nach ihrer Verheiratung insofern eine unangenehme Enttäuschung, als der vor der Hochzeit sehr ritterliche Gatte ihr nach einer kleinen Streitigkeit ein Auge blau schlug. Dabei äußerte er die löbliche Absicht, diese Handlung nach Bedarf zu wiederholen. Da kaufte sich die junge Frau schweigend ein Album, und nun war sie auf alle weiteren blauen Augen vorbereitet. Sobald die harte Faust des Mannes ihr das eine oder andere Auge wieder dunkel umrahmte, lief sie sofort zu einem Photographen und ließ eine Aufnahme machen. Vor kurzem nun erschien die junge Dame mit einem neuen blauen Auge vor Gericht und bat um Scheidung von ihrem mehr schlagkräftigen als liebenswürdigen Mann. „Hier", sagte sie und legte das dicke Album, das sie unter dem Arm trug, auf den Tisch, „hier ist der Beweis für die schlechte Behandlung, die mein Mnn mir angedeihen ließ." Erstaunt öffnete der Richter und blätterte. Er sah nichts als Aufnahmen von blauen Augen in allen Schattierungen. Jede trug das genaue Datum und eine eingehende Schilderung des bedauerlichen Vorgangs. Und jetzt zeigte es sich, wieklug und vorausschauend die junge Frau gehandelt hatte: Innerhalb fünf Minuten war der Prozeß zu ihren Gunsten entschieden.

Die Zigeunerbraut

Die Zigeuner haben andere Sitten als die Völker, die ihnen Gastrecht gewähren. Ihre Bräuche vertragen sich nicht immer mit den Gesetzen des Landes, doch manche Behörde drückt um des lieben Friedens willen gern beide Augen zu. Oft kommt es noch vor, daß Zigeunereltern ihre Töchter als Bräute verkaufen. So hatte es auch Paolo Demestre gehalten, der jahraus jahrein in seinem Wohnwägelchen durch Frankreich zog. Für dreitausend Franken war sein Kind, die elfjährige kleine Scela, die Schwiegertochter seines Vetters Nicolas Demestre geworden. Sie hatte sofort den Wagen ihrer Eltern verlassen müssen und teilte nun den engen Raum auf Rädern, der Nicolas Demestres Familie beherbergte, mit ihrem zehnjährigen Bräutigam und sieben Schwagern und Schwägerinnen. Ein Jahr lang sahen die Eltern nichts von ihrem verkauften Kind. Dann erfuhren sie durch einen jener geheimnisvollen Nachrichtenkanäle, deren Natur nur die Zigeuner selbst kennen, daß Nicolas Demestre und somit auch ihr Kind in der Nähe von Paris für Wochen Rast gemacht hatten. Die Eltern besuchten nun die Verwandten. Sie sprachen mit Scela und sie erfuhren, daß ihr Kind sich bei seiner neuen Familie nicht glücklich fühlte. Sie hatten den Verkauf schon längst bereut, und nun sagte Paolo seinem Vetter offen: „Ich will mein Kind wieder haben." Der andere fragte nur: „Hast du auch die dreitausend Franken, um sie mir zurück zu geben?" Nein, Paolo Demestre besaß das Geld nicht mehr. Da gab ihm sein eigenes Kind an Stelle Nicolas Demestres die Antwort: „Du hast mich verkauft, Vater, und kannst mich nur wiederhaben, wenn du das Geld zurückzahlst." Paolo Demestre konnte es nicht. So stand er machtlos mit seiner Frau am Wege, als der Wagen mit seiner verkauften Tochter weiterzog.