

Die Welt der Frau

Beilage zum „Posener Tageblatt“

Nr. 6.

Posen, den 18. März

1928.

Nimm, vernimm, und frag nicht viel,
tieffter Ernst wird höchstes Spiel;
sieh nur, mit dem Schmerz der Zeit,
spielt die ewige Seligkeit.

Richard Dehmel.

Vereinfachung. — Beseelung.

Stoßseufzer einer Hausfrau.

Allwöchentlich verfolge ich mit Aufmerksamkeit in den Spalten der Zeitung, was meine Mitschwester über Sorgen und Nöte, über Freuden und Erfolge in Beruf und Häuslichkeit zu berichten wissen. Besonders die Erfahrungen und guten Ratsschläge, die das Hauswesen betreffen, erregen meine Teilnahme, denn ich bin leider keine sogenannte „geborene Hausfrau“, keine Hausfrau von Talent und Gottes Gnaden (nur die böse Göttin Inflation hat mich dazu gemacht), und so bin ich für guten Rat jederzeit dankbar.

Da sind es nun zwei Begriffe, die mir öfter in die Augen fielen und von denen mit gewandten Federn und klugen Worten allerhand dem Anschein nach Leichtverständliches und Nachahmenswertes vorgebracht wurde: Vereinfachung des Wirtschaftsbetriebes und Beseelung der täglichen Arbeit, beides ungemein bestrickende Vorschläge. Vereinfachung spart Zeit und Mühe, Beseelung der Arbeit bewahrt vor Eintönigkeit und Abstumpfung. Als ich nun aber die schönen Ideen praktisch verwirklichen wollte, mußte ich bald sagen: „Hier stod ich schon, wer hilft mir weiter fort?“ Zur Vereinfachung führen verschiedene Wege: Anschaffung all der modernen Wirtschaftsgegenstände, die Handarbeit ersparen, als da sind: Waschmaschinen, Staubsauger, Mähmaschinen usw.; ferner den größten Teil aller Näharbeit, Schneiderei, Bügelei aus dem Hause zu geben, und schließlich Verkleinerung des Mobiliars in der Richtung, nur das absolut Notwendige und Gebrauchsfähige zu behalten. Die beiden ersten Möglichkeiten scheitern sofort am Kostenpunkt. All diese beneidenswert schönen Dinge, die man in den Schaufenstern der Haushaltungsgeschäfte mit sehnsüchtigen Augen bewundert, sind gerade für die Hausfrauen mit sehr engem Budget, bei denen die Einnahmen in jedem Monat gleich und auch gleich klein sind, unerschwinglich. Wo dagegen mit großen Beträgen gewirtschaftet wird, trifft die Erleichterung das Personal und nicht die Hausfrau, die diese tägliche Arbeit gar nicht zu leisten braucht. Das „Außer-dem-Hause-Arbeitenlassen“ steht auf demselben Blatt; jede Näherei und Schneiderei wird naturgemäß verteuert, wenn man nicht die eigene nichtbezahlte Arbeitszeit und -kraft dafür verwendet. Es bleibt also zur Erleichterung der in den Ausgaben beschränkten nur das Mittel, alle überflüssigen und Pflege verlangenden, alle nicht nur nützlichen Gegenstände rücksichtslos zu entfernen. Das klingt ganz verlockend. Nun aber das „Wie?“ Die jungen Frauen, die jetzt geheiratet haben, sind darin gut dran, sie werden von vornherein im Sinne des Praktischen und Notwendigen ausgestattet. Wer aber vor etwa dreißig Jahren seinen Hausstand gegründet hat, damals in behaglicher Wohlhabenheit lebte und aus Freude am Schönen und wirklich Wertvollen durch Jahre hindurch sein Heim mit geschmackvollen Möbeln und Kunstgegenständen angefüllt hat und nun allmählich, wie der Volksmund so drastisch sagt, vom Pferd auf den Esel und schließlich auf den Hund gekommen ist, der hat es nicht leicht mit der „Vereinfachung“.

Wie oft hört man den obenhin gegebenen Rat: Ihr müßt eben von eurem vielen Zeug noch mehr verkaufen. Als ob das so einfach wäre! Man traue mir keine vorkriegsmäßige Umständlichkeit oder Schwerfälligkeit zu. Kriegsnot, Ausweisungen, Verlust der Heimat, jahrelanges Herumgestoßenwerden mit ungezählten Umzügen haben mich gehörig abgehärtet. Wer aber einmal eine freiwillige Versteigerung eigener Sachen erlebt hat, weiß, was es bedeutet, den Hohn und das Gelächter der tagierenden und schachern-

den Käufer, das harte „zum ersten, zum zweiten, zum letzten“ und den scharfen Hammerschlag des Versteigerers mit anhören zu müssen. Abgesehen davon, ob man versteigert oder unter der Hand verkauft, alles ist heute gleichbedeutend mit Verschleuderung. Nicht einmal so viel kommt dabei heraus, einen riesigen, plabraubenden, aber unerbittlichen und mottenficheren Eichenschrank durch ein praktisches und moderneres, aber nicht halb so solides Möbelstück ersetzen zu können. Wohl scheint es unsinnig, Duzende von Gläsern und einen leeren Weinkeller, Silber und Damast, aber keine Gäste zu haben, aber wohin mit der Freud? Der letzte Ausweg wäre eine Eingabe an die Stadt um Ueberlassung mehrerer der Riesenmülltonnen oder ein Inserat: Geschickter Einbrecher gesucht.

Von diesen Fragen der praktischen Handhabung abgesehen, könnte man sich dem wirklich anschließen, sich von unzähligen Dingen, die sozusagen mit uns grau geworden sind, kurzerhand zu trennen? Ich habe über ein Jahr lang mit Familie in einem nur mit dem Nötigsten, Bett, Tisch, Stuhl, Schrank, ausgestatteten Raum gehaust, weiß also, was Erinnerung birgt, was bildend auf Herz und Sinne wirkt. Man lächle nicht über Affektionswerte und zitiere Schiller mit den vergänglichen Gütern, an die man sein Herz nicht hängen soll, oder die Bibel mit den Schätzen, die Motten und Rost fressen. Das gleiche weiße Buch sagt auch: „Behalte, was du hast“, und wenn damit auch keine Einrichtungsgegenstände gemeint sind, so werde ich doch wohl, so lange es irgend geht, trotz Arbeit und Mühe daran festhalten. In unseren Tagen ist alles so entsektlich nüchtern geworden, Eradition und Treue gegen das Gewordene sinkt stetig im Wert, die Lust zwischen Eltern und Kindern ist tiefer als in früherer Zeit, die Freude und Achtung vor dem Schönen und Wahren läßt immer mehr nach, das Blendende und Marktchreierische regiert, Frauen gebildeter Kreise behängen sich mit falschen Perlen, Akademiker vertrauen sich Kurpfuschern und Magnetscheuren an — sollte es da nicht Pflicht sein, seinen Kindern wenigstens in der Stille der Häuslichkeit zu zeigen, daß nicht alles Ritsch und Schein ist, daß es noch Schönheit, Kunst, ehrlich erworbenes Wissen gibt, und wie sollte das möglich sein, wenn man alles aus der täglichen Umgebung entfernt, was von kulturellen Werten zeugen kann? Nur so kann der Blick der Heranwachsenden Sicherheit bekommen, Unterscheidungsvermögen für Licht und Talmi, Verständnis für Linie und Farbe und Achtung für das, was die Großen aller Zeiten geschaffen haben. Die gemeinsame Freude am Schönen, Belehrung auf allen Gebieten der Kunst und Geschichte an der Hand von Kronen, Wäbern, Büchern ist ein unzerbrechbares Band zwischen Eltern und Kindern; seine Fäden winden sich zurück zu Groß- und Urgroßeltern, von denen dieser zierliche Schrank oder jene hauchdünne Tasse stammt, und die Silhouetten an der Wand gewinnnen Leben und Bedeutung.

Mit der Vereinfachung scheint ich Schiffbruch gelitten zu haben, ich greife nach dem anderen Strohhalme und verlasse es mit der Beseelung der Arbeit. Sollte damit nur gemeint sein, daß man nichts maschinenmäßig, sondern alles bedacht und vernunftgemäß ausführen soll, so bin ich wohl auf dem richtigen Wege. Vielmehr gerade, weil ich nicht wie die geborene Hausfrau immer instinktiv das Richtige tue, arbeite ich nicht leicht gedankenlos; früher war es mir nicht schwer, ein geschultes Personal zu dirigieren; an die tausend Kleinigkeiten ihres Pflichtenkreises mußten die Mädchen selber denken und waren für Bergeschickelten verantwortlich. Jetzt heißt es dauernd selbst auf dem Quirbe sein und aufpassen, daß jeder und jedes zu seinem Recht kommt. Aber dieses Wachsein bei der Arbeit kann man doch noch nicht Beseelung nennen; dazu gehört vor allem wohl mehr innere Ruhe und Gesammeltheit, wie ich sie im allgemeinein aufbringen kann. Die Tage rasen, alle Augenblick ist Sonntag. Wenn ich durch die Wohnung gehe, glaube ich bei Frau Holle zu sein; aus allen Ecken ruft die Arbeit: Stopf mich, ich habe Löcher, puß mich, ich bin staubig, schreib mich, ich bin ein Geburtstagsbrief!

Selbst wenn ich napoleonische Methoden einführe und dreierlei zugleich tue, etwa beim Beaufichtigen eines Kochtopfes Strümpfe stopfe und dabei französische Vokabeln abhöre, richtig fertig werde ich doch nicht mit dem Danaidenfah. Beseelen soll doch wohl das Durchdenken der augenblicklichen Arbeit selbst sein, nicht das Grübeln über irgend etwas anderes während der körperlichen Betätigung (worumter ja auch die Güte der Leistung leiden könnte). Ich habe also versucht, beim Netten eines aufgelösten Hosenbodens an das Vergänglich alles Irdischen und beim Silberputzen an die beliebte Schwärzung des Strahlenden zu denken, aber daß mir die Arbeit dadurch leichter geworden wäre, kann ich nicht behaupten. Nichts

Rössel, Gabel und Messer, wären höchst vitale Eröffnungen zu machen. Die Gabel darfst du auf keinen Fall zum Ausstochern der Zähne verwenden, weil dies schlecht für die Zähne ist, — und noch weniger zum Am-Kopf-Trahen. Dazu ist der weniger spitz Rössel da.

Auch möchte ich warnen, den Zahnstocher zum Auspuhen der Ohren zu benutzen; das Trommelfell könnte leicht verletzt werden. Dann noch etwas: Das Messer soll nie in den Mund genommen werden, besonders wenn es scharf ist, weil — der Grund ist nebensächlich — es genügt, wenn ich sage, man soll es nicht tun. Wenn die Hausfrau sagt: „Ach, bitte, nehmen Sie doch noch ein Stück,“ so wäre es ein großer Fehler, zu antworten: „Ich danke, nein, mir ist von dem bereits Geessenen schon übel.“

Du lehntst nur Bescheiden ab: „Nein — nein — unmöglich!“ Du kommst bei dieser Gelegenheit fallen lassen, daß du ein schwacher Esser bist; vielleicht glaubt man es dir.

Fast hätte ich vergessen zu betonen, daß du die Serviette nicht um den Hals binden darfst. Tuft du dies, so begleitet es mit einem Scherzwort und sage, es sei dir bewußt, daß sich so etwas nicht schickt; aber du tätest es dennoch, weil du die gerühmte Sorge nicht bannen könntest, daß du dich sonst anledern würdest. Man wird lachen, wird dich originell finden, und du bist diese Soße wirklich los.

Das wäre, glaube ich, alles, was während des Essens zu beobachten ist, nur möchte ich hinzufügen, daß es nicht gut angeht, falls du ein Schlangentraß bist, laut, wie im Restaurant, darüber zu schimpfen. In diesem Falle und namentlich, wenn du neben der Tochter des Hauses sitzt, schütze eine strenge Diät vor; die anderen Gäste werden dich verstehen und beneiden. Schimpfen, kritisieren und nörgeln darfst du erst später; im Hause selbst ist es nicht opportun.

Schlammfalle, wenn man einfach nicht mehr anders kann, darf man schon auf der Stiege mit dem Ausrichten des Gastgebers beginnen.

Sonst ist es allerdings Sitte, daß dies erst beim Haustor geschieht.

Nun erhebt sich die Hausfrau, hebt die Tafel auf und sagt verbindlich: „Mahlzeit!“ Das heißt, daß nichts mehr kommt, daß du genug gegessen hast, daß die Gemüthlichkeit, wenn solche Bestand, zu Ende ist und du in einen anderen Raum zu gehen hast, um das abzusitzen, was du gegessen hast.

Du küßt deiner Tischdame die Hand, führst sie in den Salon, legst sie dort ab, und sie ist für dich erledigt.

Deine Pflicht als Cavalier ist getan.

Nun trachtet man, eine Zigarre zu bekommen. Nimm aber nur eine. Die Auffassung, daß man sich die Taschen anfüllen dürfe, ist falsch und erregt Bestreben. Nun, mein wibiger Leser, ist der Augenblick da, wo du mit deinen schillernden Geistesgaben paradiere kannst, nun zeigt es sich, ob du Konversation zu machen verstehst — ein Salonlöwe bist.

Herrlich ist es, wenn du dich in irgendeiner Form produzieren kannst. Kunststücke sind sehr beliebt. — Du ziehst der Tochter des Hauses einen Silbergulden aus der Nase, sie verliebt sich in dich und du wirst wochenlang täglich eingeladen.

Solltest du aber mit den Ohren wackeln können, so bedeutet das einen Haupttreffer. — Ich kann es.

Selbstverständlich will ich damit nicht sagen, daß du, hochbegabter Leser, die ganze Zeit mit den Ohren wackeln sollst. — Dem sei Gott vor. — Das wäre auf die Dauer ermüdend.

Wenn der Augenblick des Abschiedes kommt, so gehst du zur Hausfrau, küßt ihr galant die Hand, lobst das Essen, bemerkst, daß man das ranzige Fett nicht herausgeschmeckt habe und auch nicht merken konnte, daß zu wenig da war, weil sich kein Mensch etwas zu nehmen getraute. —

Man hüte sich, die Scherzworte: „Das Essen war gut und reichlich, aber weit über Ihre Verhältnisse, auch hat man nicht empfunden, daß mit Anolin, Marke Pfeifring, gelocht wurde,“ zu sagen, weil sie so alt sind, daß man bei der Hochzeit von Kanaan schon ein paar Ohrfeigen bekommen hat, wenn man diese humorvolle Bemerkung machte.

Hat man sich empfohlen, geht man ins Vorzimmer, läßt sich von dem Stubenmädchen in den Oberrod helfen und nun ist es gestattet, sie, wenn sie hübsch ist, zu berühren. —

Mit dem Trinkgeld teile man es sich so ein, daß man mit mehreren zusammen gibt, da merkt die Schürze nicht, wie wenig sie bekommen hat.

(Mit besonderer Genehmigung des Verlags Ernst Rowohlt, Berlin, wurden vorstehende Auszüge den amüsanten Lebenserinnerungen von Leo Slezak, entnommen. —)

Die praktische Hausfrau.

Sauce-Platten auf einem sonst reinen Tisch Tuch kann man ohne das Tisch Tuch zu waschen, wieder fortbringen, wenn man die befleckten Stellen auf beiden Seiten mit Schlemmkreide gründlich einreibt. Man salte das Tuch dann zusammen und wenn es wieder gebraucht wird, reibe man die Kreide mit einer weichen Bürste ab. Die Platten sind dann entweder ganz oder in der Hauptsache unsichtbar geworden.

Bestenfalls weisse Wäsche — sie darf nicht verbrannt sein — feuchtet man mit kaltem Wasser an, bestreut die Platte mit Salz und legt die Stücke in die Sonne. Es wird gar nicht lange dauern, bis die Platte verschwunden sind.

abgenutzte Rasierlingen lassen sich noch zur Entfernung von Harz- und Wörtelsprißern an den Fensterscheiben verwenden.

Widrigkeit. Zu starken Widrigkeit kann man beseitigen, oder zum mindesten stark verringern, wenn man dem Wild beim Kochen ein Stückchen Holzloble auflegt. Auch anderes, nicht mehr ganz frisches Fleisch wird durch dieses Verfahren tadellos.

Gezogene Kartoffeln genießbar zu machen. Die Kartoffeln werden geschält und ohne Wasser in einen Topf gebracht, der, nachdem der Deckel luftdicht darauf gestellt ist, an das Feuer gestellt wird. Die Kartoffeln locken im Dampf gar und schmecken wie gefunde.

Die alten Kartoffeln zeigen im Frühling neben dem faden Geschmack, den sie dann annehmen, auch noch ein wenig verlockendes Aussehen, da sie meist mehr oder weniger fest sind. Will man den größten Teil dieser Fleckellen entfernen, muß man die Kartoffeln stets am Abend vor dem Gebrauch schälen, und das Wasser, in dem man sie bis zum Kochen stehen hat, möglichst oft erneuern. Beim Kochen brüht man sie mit kochendem Wasser ab, setzt sie wie gewöhnlich auf, gießt sie ab, wenn sie halb gar sind, füllt frisches kochendes Salzwasser auf und siedet sie fertig. Neben bedeutend verbessertem Aussehen zeigen die Kartoffeln auch reinere Geschmack.

Zigarettenkistchen geruchlos zu machen. Man gießt etwas Alkohol auf den Boden des Kistchens und zündet es an; sobald der Alkohol verbrannt ist, verliert sich der Geruch.

Weiße oder helle Ringe, durch Eimer oder Blumentopf auf gestrichenen Dielen oder Fensterbrettern entstanden, verschwinden, wenn man Terpentin oder Alkohol darauf gießt.

Tintenflecke in Parkettfußböden. Man schneidet die Zitrone durch und reibt so lange mit einer Hälfte den Fleck, bis er verschwindet. Zwischendurch wäscht man den Fleck mit kochendem heißem Seifenwasser.

Für die Küche.

Speisezeit für die Fastenzeit. Ein wichtiger Bestandteil des Speisezeitels in der Fastenzeit ist von jeher der Fisch gewesen. — Beim Kochen der Fische kann man nicht vorzüglich genug verfahren, sonst werden sie leicht weichlich. Das Fleisch der Fische muß sich nach dem Kochen stets „blättern“, sonst ist es nicht richtig zubereitet. Man kocht stets zuerst reichlich Wurzelwerk, Pfefferkörner, Salz, Zwiebeln und Stückchen Zitrone einige Zeit, um dem Wasser einen herzhaften Geschmack zu geben; erst dann lege man den gereinigten Fisch hinein und lasse ihn auf der heißen Herdplatte ziehen, niemals aber kochen. Man serviert die Fische auf heißer Platte, schneidet das Wurzelwerk mit einem Duntmesser hübsch zurecht, nimmt es zum Garnieren und streut gehackte Petersilie und Schnittlauch darüber. — Zur Beigabe eignen sich frische, zerlassene Butter, Senf- und Meerrettich, Schnittlauch- und Käsesoße. Fische, die man blau kocht dürfen nicht geschuppt werden, daher eignen sich nur Süßwasserfische dafür. Man zieht dem Fisch einen Faden durch Augen und Schwanz, bindet ihn rund zusammen, übergießt ihn mit heißem Essig, und läßt ihn eine halbe Stunde verdeckt stehen, wodurch er blau wird. Dann behandelt man ihn wie oben. — Gebadene Fische paniert man entweder mit Mehl, dem man Salz und Pfeffer beimischt, oder mit Ei und Semmelbröseln; letzteres ist besonders für Glacé- (Kot-, Seezungen usw.) angebracht. Ganz mit Unrecht besteht bei uns eine Abneigung dagegen, die Fische in Öl zu baden. Man versuche es einmal und man wird erstaunt sein über das ledere Aussehen und den feinen Geschmack. Man verwende jedoch nur reines Olivenöl und lasse es sehr heiß werden, ehe man die Fischstücke darin bratet. Die fertiggebratenen Stücke legt man zum Abtropfen auf weißes Papier. Bei allen See- fischen sollte man darauf bedacht sein, den unangenehmen See- geschmack nach Kräften zu entfernen. Dies erreicht man, indem man den gepuzten Fisch salzt, ihn mit Zitronensaft ausgiebig beträufelt, und ihn, gut verdeckt, ein bis zwei Stunden stehen läßt, wobei man die Stücke häufig wendet. Feinschmedern sei für größere Fische das Baden im Rohr, der Fisch „au four“ der feinen Gaststätten empfohlen. Man bestreicht den gut vorbereiteten Fisch mit folgender Marinade: drei verrührte Eidotter, den Saft einer Zitrone, fein gewiegte Schalotten, Petersilie, zwei Eßlöffel frische Butter und ebensowiel Seradellenbutter. Dann legt man ihn in eine mit Speckscheiben ausgelegte Pfanne, bestreut ihn mit Semmelbröseln und läßt ihn im heißen Ofen schnell gar braten. Nach Geschmack kann man von Zeit zu Zeit auch etwas Weißwein oder sauren Rahm nachgießen, doch nicht über die Kruste, damit sie knusprig bleibt. Eine Remouladensoße oder kalte Senfsoße schmeckt sehr gut dazu. Besondere Sorgfalt sollte man bei Fischgerichten auf die Kartoffeln verwenden. Man nehme geschälte Salzkartoffeln oder Makkartoffeln, die man in der Schale kocht, sie schält und dann mit Salz, feingewiegten Kräutern und einem Stück frischer Butter reichlich durchschwenkt.

Sauerkraut mit Kastanien. Gutes Sauerkraut wird mit reichlich Apfelstücken, einer kleingeschnittenen Zwiebel, etwas Schmalz und der nötigen Flüssigkeit langsam gargekocht und mit einigen rohen geriebenen Kartoffeln gebunden. Inzwischen hat man 1 Pfund geschälte Kastanien in siedendem Wasser nahezu gar gekocht und geschält. In etwas Butter mit wenig Zucker und geriebener Zwiebel müssen sie dann weich schmoren. Das Sauerkraut wird an erichtet und mit den Kastanien umkrängt. Dazu gibt man einen schaumigen Kartoffelbrei, den man mit Scheiben von gebratenem durchgewaschenen Speck belegt.

Mit meinem Bruder Frühlingswind.

Von Wilhelm Müller Müdersdorf.

Benamonte Werten sind mein Haus;
Mein Bruder ist der Frühlingswind. —
Nun tummeln wir mit dem Braus
Durch grüne Gänge frohgemut.

Der Frühlingswind, mein Bruder stül,
Nimm mich an deine muntre Hand.
Und ist kein Gram im Venzgebirg
An das mein Wanderberg sich band.

Tanz mit mir Bruder Frühlingswind.
Bin ich vom reichsten Glück geschwellt —
Und tolle hin ein selig' Kind.
Durch mein Zubaus: die weite Welt.

Die erste Weidenflöte.

Die Weide ist so recht der Baum unserer Heimat; überall treffen wir sie. Am stillen Feldwege lebt sie als Einsiedler. Am murmelnden Graben bildet sie eine steife Reihe. Am kleinen Hümpel plaudert sie im Kreise mit ihren Schwestern. Nachdenklich steht sie am lafentragenden Fluß. Im Sumpf lauscht sie dem Froschlorgel. Mit saftigen, kräftigen Trieben prallt sie auf fetter Erde. Im Sandboden macht sie auch ein zufriedenes Gesicht. . . . Blatt und prall ist ihr junger Leib. Nur als hohle Borke steht sie im Alter da. . . . Ob aber jung, ob alt: ein dichter Zwieselkopf zielt die Junge und die alte. Von der jungen Weide schneiden die Jungens Stöcke. Von der alten Weide brechen arme Leute die Borke zu Brennmaterial. Das vermorschte Holz nimmt die Mutter zum Fleischräuchern.

Habt ihr aber schon gehört, daß es Gegenden gibt, in denen viele Morgen Acker mit Weiden bepflanzt werden? Macht eine Reise nach der Obra!

An der Bahnstrecke Bentschen—Birbaum liegt das Städtchen Eirschlagel. In jener Gegend könnt ihr wohl 3000 Morgen sehen, die mit Weiden bepflanzt sind. Es ist die Korbweide. In dunkelrotem Kleide prangt sie auf den Feldern.

Warum wird sie in solchen Mengen angepflanzt? Ihr Name verrät schon ein wenig ihren Zweck. Aber nicht nur allerhand Körbe werden aus ihren Ruten geflochten, sondern auch allerhand Möbel und andere Sachen werden aus ihnen gefertigt.

In alle möglichen Weltgegenden wandern die abgeschnitzen Weidenruten. Einige gehen in ihrem grünen Naturkleide fort, andre werden erst geschält. Gegen 300 Waggon grüner und geschälter Weiden wandern aus jener Obraegend in die weite Welt hinaus. Auf jedem Waggon liegen 200 und noch mehr Zentner. Rechnet diese Last nach! — Ein Morgen liefert 100 und mehr Zentner Weidenruten.

Viele Hände sind zur „Ernte“ nötig. Sie beginnt im November und währt bis März. In dieser Zeit werden die langen, schlanken Triebe von den Stöcken geschnitten. — Viele Hände sind dann zum Abschälen des Bastes nötig. Männer, Frauen, Kinder sind bei all den Arbeiten tätig. Nach dem Schälen werden die Ruten getrocknet, sortiert in Bündel gebunden und dann sind alle reisefertig. —

Laßt Euch nur einmal von Eurem Reiseforb die Lebensgeschichte erzählen! Fragt Euren Korbessel nach seiner Heimat! Macht mit Mutters Markkorb ein Schwäzchen! — Wie mancher Fischverstandkorb an der See berichtet von unserm Obrafluß und von unsern Obrajeen! — Welch ernstes Gesicht zeigen die Weidenruten der Heimat dem Artilleristen als Korb für das Leid und Weh bringende Geschöß! — Wie freundlich lacht dagegen den Winger am Rhein die feine Weidenrute an, mit der er seine Weinreben anbindet! —

Der Bast, der beim Schälen gewonnen wird, dient im getrockneten Zustande zum Streuen der Viehställe und liefert dem Landmann einen vortrefflichen Düng.

Aus den grünen Weidenzweigen machen sich die Jungens im Frühjahr gern Flöten. Der astlose Zweig wird mit dem Messer auf dem Aste sanft beslopfet und dabei gesprochen:

„Bast, Bast, Weidel
Mach' mir eine Freude!
Zieh' dein grünes Wämlein aus,
mach' mit eine Flöte drauß!“
oder:

„Gene, deene, Weidenast,
ich klopf dich mit aller Kraft,
ich ziehe dir die Knochen raus
und gehe flötend dann nach Haus.“

In den durch das Beslopfen gelockerten Bast werden Schalllöcher geschnitten. Darauf wird das grüne Bastrohrchen abgezogen, Schall- und Mundstück werden hineingeschoben und bald pfeifen die Buben mit den Vögeln um die Wette. Auch den Wäbels macht solch ein Flöten Späß. Fröhlich tummeln sich alle

im Sonnenschein und springen mit den blölkenden Dämmchen um die Wette.

Hört die Geschichte von der ersten Weidenflöte!

Es war ein Knabe, dem hatte ein Paradiesvogel eine silberne Flöte in die Wiege gelegt, solche, wie sie die Englein haben, die fröhlich um den lieben Gott herumspielen. . . . Glück und Frohsinn verbreitete der Ton der Flöte. Er weckte Sehnsucht nach den reinen Himmelshöhen, denen er entnommen war. . . . Das Menschenkind, das mit solch einer silbernen Flöte bedacht wird, besitzt ein unsichtbares Königreich, das heißt: „Sonnenland“.

Nun geschah es, als der Knabe einmal auf seiner Silberflöte blies und dabei in seinem Sonnenlande lustwandelte, daß der böse Erdgeist in das Königreich des Knaben einfiel, ihm die silberne Flöte entriß, sie zerbrach und in das Tränenmeer des Leibes warf. . . . Das Meer ist aus allen Tränen entstanden, die von Menschen je geweint wurden. Es wird immer größer; denn alle Tage gibt es weinende Menschen und alle Tränen fließen noch heute in dieses Meer. Was hineinfällt, liegt auf dem Grunde und kein Mensch kann es von dort fortzuschaffen. — Viele Trümmern dessen, das die Menschen lieb hatten, und das ihnen geraubt oder zerbrochen wurde, birgt diese Tiefe. . . .

Da ruhte nun auch die Silberflöte des Knaben. . . .

Er war nun nicht mehr im glücklichen Sonnenlande. Das war verschwunden. Grau war der Himmel, kalt die Erde, stumm die Welt. Er saß unter einer alten Weide und weinte, und seine Tränen flossen in das Tränenmeer.

Da trat aus dem hohlen Weidenstamme ein kleines, altes Männchen in einem grünen Wämlein. Es berührte die Schulter des weinenden Knaben und sprach freundlich: „Weine nicht! Ich bin der Geist der Weide. Schau die Alte an!“

Bubenhände haben sie ausgebrannt. Trotzdem brach sie mit zusammen, sondern nahm ihre Kraft und trieb eine Krone grüner Zweige, um den Sonnenschein zu schauen, um den Wienlein Nahrung zu geben, um den Falkern und den Vögeln Ruheplätze zu bieten, um der Wildente ein Schutz für ihr Nest auf dem Baumstumpf zu sein, um den Menschen einen Nutzen zu gewähren. . . . Mache es wie die Weidel — Sei stark im Schmerz! Suche die Freunde! Gib aus Herz und Können immer dein Bestes! — Nimm diese Weidenflöte! Wie deine geraubte und zerbrochene Silberflöte vermag auch sie ein Sonnenland hervorzuzaubern, so daß du noch im Alter gern ihren Tönen lauschen wirst! —

Damit verschwand der kleine, alte, grüngewamste Geist der Weide.

Der Knabe aber hielt die erste Weidenflöte in der Hand. Er versuchte ihren Ton. Et, klang der lustig! — Man mußte lachen! — Da gab es mit einmal keine grauen Wolken mehr. Sonnenschein flutete über die Wiese. Und die Vögel sangen wieder: die Welt war wieder schön! —

Seitdem haben Tausende von Kindern die erste Weidenflöte nachgemacht. Fröhlich springen sie bei ihren Tönen herum. Fröhlich lauschen die Alten. Und alle sind dann wieder im „Sonnenland“. —
Margarete Nachtigal.

Räffel.

1. Mit vielen scharfen, spitzen Krallen
fährt's auf dem Felde die Kreuz und quer,
Und wenn des Sämanns Körner fallen,
Gleich ist es hinterher.
2. Doch nicht ein Körnlein kann es fressen,
Es scharrt sie alle ein.
Hieraus nun könnt ihr leicht ermessen:
Ein Heer von Spaten kann's nicht sein.

(288)

Kette sich, wer kann!

Durch einen Abzählreim wird ein Erzähler bestimmt. Dieser stellt sich in einiger Entfernung vor den Mitspielern auf, um eine kleine selbsterfundene Geschichte zu erzählen. Die einzelnen Sätze dieser Erzählung werden von den übrigen Spielern nachgesprochen. Etwa so:

Erzähler: „Gestern ging ich in den Wald.“

Alle: „Gestern ging ich in den Wald.“

Erzähler: „Meine Freunde begleiteten mich.“

Alle: „Meine Freunde begleiteten mich.“

Erzähler: „Im Walde sahen wir einen Wolf.“

Alle: „Im Walde sahen wir einen Wolf.“

Erzähler: „Wir riefen alle: Kette sich wer kann!“

Alle: „Wir riefen alle: Kette sich wer kann!“

Nachdem alle auch diesen Satz nachgesprochen haben, eilen sie, der Erzähler mit, nach einem etwa 30 Schritte entfernten Ziele, welches ein Baum, ein Stein usw. sein kann. Jeder kopft schnell dreimal an dasselbe und läuft zurück zum früheren Platz. Wer zuletzt anlangt, wird Erzähler.