

# Die Welt der Frau

Beilage zum „Posener Tageblatt“

Nr. 11.

Posen, den 27. Mai

1928

## Bunte Muster für Sommerkleider.

Bunte Tupfen sind der Schlager dieses Sommers! Wir finden sie in allen Größen auf den duftigen Stoffen der leichten Sommerkleider verstreut, große Kugelmuster und winzige Konfetti-Tupfen an Kleid, Hut und Schal. Sie wirken überaus jugendlich und lustig beim hellen Sonnenschein. Daneben gibt es neue, sehr reizvolle Dessins mit kleinen, geometrischen Figuren auf Voile, Georgette, Chiffon, Waschseide und Musselin. Die Farben sind lebhaft leuchtend, aber nicht schreiend, mit selten feinem Geschmac aufeinander abgestimmt. Oft sind die Vordüren und aparten Zeichnungen so wirkungsvoll, daß die Nachart große

Einfachheit verlangt und solche Kleidchen, besonders wenn sie ärmellos sind, in ein paar Stunden angefertigt werden können. Lose Schalen, kokette Schleifen- und reizende Gürtel geben diesen durchsichtigen Kleidern die über einem passenden Seidenunterkleid getragen werden, eine gewisse spielerische Note. Die eleganteren Modelle aus Chiffon, Georgette und Chinakrepp zeigen breite Rockfalten, lose flatternde Tunikabäuhnen, fein plissierte Teile und reichen Biesen- und Blendenschmud. In anmutiger Bewegtheit umhüllen sie wie Blütenschleier die jugendliche Gestalt der Frau.



K 38592  
Beyer-Schnitt

K 38503  
Beyer-Schnitt

K 38595  
Beyer-Schnitt

Eine geschmackvolle Verarbeitung des beliebten Vordürenstoffes in Seide oder Musselin zeigen wir mit dem Kleide K 38592, das mit breiter Wasse und Falbetrock gearbeitet ist. Der einfarbige Randstreifen ergibt Krage, Krawatte und Bündchen. Bei 4 m Vordürenstoff, 100 cm breit, fällt noch genügend Stoff für eine Bluse oder ein Kinderkleid ab. Beyer-Schnitte für 88 und 100 cm Oberweite. Preis Mk. —,90.

Die Form des Kleides K 38503 aus grau gemusterter Chinaseide ist für ältere Damen mit stärkerer Figur besonders vorteilhaft. Dem Rock sind seitlich lose Schürzenbahnen in

schräger Linie aufgesetzt. Einfarbiger Garniturstoff und ein weißer Uebertragen bilden den Ausputz. Erf.: 3,35 m gemusterter, 70 cm einfarbiger Stoff, je 100 cm breit. Beyer-Schnitte für 104 und 112 cm Oberweite. Preis Mk. —,90.

Mit die gemusterten leichten Sommerstoffe eignen sich für das aparte Kleid K 38595. Fein plissiert fügt sich der Stoff des Rockes links seitlich dem Leibchen ein und wird an der rechten Achsel in einem Ausschnitt wieder sichtbar. Knopfschmud. Dazu Schal aus dem gleichen Stoff. Erf.: 4 m Stoff, 100 cm breit. Beyer-Schnitte für 88 und 92 cm Oberweite. Preis Mk. —,90.

Lieb' alle, wenigen traue, tu' keinem unrecht.  
 Sei dem Feind gewachsen an Kraft mehr als in Tat;  
 den Freund bewahre wie das eigne Herz.  
 Dein Schweigen mag man tadeln, dein Reden nie.  
 Shakespeare.

### Ida Boy-Ed †



Ida Boy-Ed, eine der beliebtesten und gelesensten deutschen Romanschriftstellerinnen, ist im Alter von 76 Jahren in Lübeck gestorben. Ihre beliebtesten Romane sind: „Ein königlicher Kaufmann“, „Eine Frau wie du“. Einige von ihren Werken haben mehr als 50 Auflagen erlebt.

### Vom Pfingstgeist.

Mag man in der Pfingstgeschichte ein göttliches Wunder sehen, mag mancher sie nur für eine schöne Legende halten — gewiß ist, daß sie einen tiefen geistigen Gehalt hat und alle angeht, die sich über Alltag und Erden schwere emporschnen. Ein Wendepunkt war sie, der alle Werte umwertete, der aus armen, geringen Männern Führer der Menschheit machte, der die Güter der Erde beiseite schob und das, was bis dahin unwesentlich geschehen hatte, in das helle Licht der Wahrheit rückte. Am ersten Pfingstfest ist die Herrschaft des Geistes angesagt worden. Ueber das Wie seines Kommens machte sich jeder seine eigene Vorstellung, die Hauptsache ist, daß er kam und alle umwandelte, die ihn Herr sein ließen. Groß und auffallend ist seine Wirkung auf die Jünger. Schon in seiner Erwartung waren sie alle einmütig bei einander. Kleinliche Unterschiede in Stellung, Besitz, Lebensweise hörten auf, sie ließen das Kleine beiseite und warteten auf das Große, wonach ihre Seele dürstete. — Dann kam es, und die erste Wirkung war, daß sie einander verstanden, obgleich sie aus verschiedenen Gegenden und Völkern waren. Sie wurden verständnisvoll für die Not und das Glück anderer, weil sie ein Band fühlten, das sie alle umschloß. Einzelne Spötter, die es immer gibt, deren Geistesarmut keinen Flug wagt noch verträgt, suchten das Wunder auf ihre Weise zu erklären: „Sie sind voll süßen Weines“. Da trat Petrus auf, der einst so hochgemut, der einen so tiefen Fall getan hatte und nun von den Schlägen seines Wesens befreit war. Er stand auf und sprach zu den Spöttern — nicht Drohworte, nicht Ankündigung göttlicher Strafe — nein, eine freundliche Anrede: „Ihr Männer, lieben Brüder!“ Die ihn beschimpft hatten, holt er zu sich heran, aber nicht um Haarebreite weicht er in der nachfolgenden Rede ab von seiner Ueberzeugung. Das ist Mut, der aus echtem Geist kommt, der stets sachlich bleibt und den anderen nicht niederreden, sondern ihn überwinden will durch Wahrheit und Güte. Und hinter Petrus stehen geschlossen die anderen Jünger. — Echter Mut gibt Kraft, und Kraftbewußtsein macht fröhlich. Darum staunen die Juden am anderen Tage Petrus und Johannes an ob ihrer Freudigkeit. Das sind die Zeichen des Pfingstgeistes: Eintracht, Verständnis, Mut und Freudigkeit. Wollen wir in der Pfingstzeit nicht danach trachten, etwas von diesem Geist zu verspüren, aber auch in unserem Wesen etwas spüren zu lassen, daß dieser Geist in uns Herr sei? Das Kleine,

Unwesentliche, was so viel Anlaß zu Streit gibt, sei beiseite geschoben! Auf große Ziele muß der Blick gerichtet sein. Die Eintracht sei aufgebaut auf das Verständnis der anderen. Laßt uns Brüden schlagen über Partei- und Bildungschranken in reiner Menschlichkeit und Güte! Laßt den Geist wieder regieren über den Körper! Wohl dürfen wir diesen pflegen, um ihn stark und gesund zu erhalten als Wohnung für einen gesunden Geist. Aber der muß Herr sein und bleiben. Laßt uns an die Kette der Geistesmenschen des Altertums, an unsere eigenen Führer in großen Zeiten uns als Gefolgschaft anschließen! Dann gehen wir auf guter Bahn, dann haben wir auch Freudigkeit, die hell und warm ist wie die Sonne und mehr Ueberzeugungskraft hat als der Sturm und der Regen der Vorwürfe und Anklagen. Laßt uns nach Geist trachten in unserem Wesen und Wirken! Laßt ihn uns anwehen zu Pfingsten in unseren Gottesdiensten, in der herrlich erneuten Natur — hört seine Stimme im eigenen Innern, wo die tiefsten Quellen rauschen, die Quellen, die am ersten Pfingstfeste emporstrahlen und als lebendige Wasser sich in die Menschheit ergossen. Gabriele Schulz, Gramzow, Um

### Psaln.

Von Willy Bauer-Geringswalde.

Ich will fliehen auf die Berge  
 Denn im Tale sagen sie: „Es ist kein Gott!“  
 Ich will fliehen auf die Berge; denn meine Seele ist düster,  
 und ich bin müde von dem Geschrei der Welt, das schmerzlich mir  
 in die Ohren gellt.

Im Tale sagen sie: „Es ist kein Gott!“ Und suchen zu beweisen mit tönenden Worten, daß du nicht siehest, Gott.

Ich will dich suchen gehen und die Berge ersteigen, wenn es auch Mühsal kostet und Schweiß. Ich will fragen die Bergespitzen und den schweigenden Wald und alles Gewirm, ob du siehest, Gott, Herr der Erde, und Welt?

Und ich stieg auf die Berge im Schweiß meines Angesichts,  
 Und hinter mir ließ ich das gellende Geschrei, das meinen Ohren  
 schmerzte . . .

Und um mich her war tiefe, hehre Einsamkeit. Die Sonne stieg sieghaft heraus aus dem unendlichen Raume mit purpurnem Leuchten. Und im Walde erhob sich ein Raunen und Flüstern . . . Der Wind kam leise sächelnd daher, und die Gräser erzitterten von seinem Hauche . . .

Und ich werfe mich zur Erde und muß weinen  
 Muß weinen über die Menschen im Tale, die da sagen: „Es ist kein Gott!“  
 Und es zu beweisen trachten mit tönenden Worten . . .

Und der Tau meiner Seele vereinigt sich mit dem Tau an den zitternden Gräsern und badet meine von Düsternis umfangene Seele, bis sie kristallklar und rein.

Und meine Seele erkennt:

„Es ist ein Gott!“

Worte sind wie Schall und Rauch vor deiner Allmacht, Allweisheit und Güte, o Gott!

Du bist im zitternden, vom Morgentau beschwerten Halm, und du bist im Geäst und Laub des Waldes. Du bist im strahlenden Glanze der Sonne und in der Morgen- und Abendröte, und du bist in jedwedem Gewirm! Du bist um mich und in mir, denn du bist!

### Man ist so alt, wie man sich fühlt.

(Nachdruck verboten.)

Man hat diejenen Satz, daß man so alt sei, wie man sich fühle, oft aussprechen hören oder auch gedankenlos selbst ausgesprochen, und dabei meint, das sei nichts weiter, als ein höflich-liebenswürdiges Trostwort, das über das wirkliche Alter, über die Zahl der Jahre, hinwegtäuschen solle.

Das ist ein Irrtum. Es steckt mehr in diesem Wort als eine freundliche Beschwichtigung. Die Wissenschaft hat jetzt eine Entdeckung gemacht, die dem Satz vom „gefühlten“ Alter eine tiefere Bedeutung gibt. Dem medizinischen Gelehrten und Forscher Professor Bondek ist es kürzlich gelungen, den eigentlichen Motor der Sexualfunktion, das erbsengroße Hypophysen, im Gehirnausgang zu finden. Der Anregungsstoff dieses Hirnanhangs, das sogenannte Hormon, mobilisiert erst das Hormon der Zeugungsorgane, ist somit das übergeordnete Hormon. Das Jugendbelizier sitzt also im Gehirn. Und so lange man sich wirklich als jung empfindet und fühlt, so lange sind nach biologischen Gesetzen auch die Organe und somit der ganze Mensch noch jung. Und das ist eigentlich das Entscheidende. Denn der Kampf gegen das Alter werden, der nie mit so großer Leidenschaft geführt wurde als gerade in unserer Zeit, und der sich besonders gegen die äußeren Merkmale des Alters richtet, hat um so mehr Aussicht auf Erfolg, je mehr die inneren Voraussetzungen, also hier das Gefühl des noch Jungseins, vorhanden sind.

Das ist immerhin ein Trost.

### Die Milch im Haushalt.

Der Nährwert der Milch ist nun einmal unstrittig, wie sie den Säuglingen unentbehrlich ist, bildet sie auch für Erwachsene eine wertvolle Nahrung, und wir brauchen uns jene afrikanischen Völkern nicht zum Muster zu nehmen, die es für eine

Schande ansehen, wenn Erwachsene süße Milch trinken. Man kann vielmehr nachweisen, daß mit dem Zeitpunkt, als die Milch ein wichtiger Ernährungsbestandteil wurde, die Völker, die reichlich Milch genossen, aufblühten, während alle diejenigen, die sich von dem Milchgenuß ausschlossen, von untergeordneter Bedeutung blieben oder nach und nach ausstarben. Es gibt Völkerstämme, wie die Buschmänner Australiens und ertliche Indianerstämme, die noch heute keine Milch kennen, wie auch diese Völker ja gar nicht kochen. Kochkunst ist etwas, was mit Zivilisation und Kultur sehr eng verbunden ist. Von den Söhnen erzählt Herodot, daß schon sie Stutenmilch zu gewinnen wußten und zur Butterbereitung benutzten, während die Viehzucht zum Zweck der Milchgewinnung noch ziemlich jungen Datums ist.

Im allgemeinen sollte also jede Hausfrau dafür sorgen, daß ihre Familie reichlich Milch genießt, Milch in verschiedener Zubereitungsart, um keinen Widerwillen gegen diese gesundeste aller Speisen aufkommen zu lassen. Nur in Ausnahmefällen sollte sie zugeben, daß die Milch roh getrunken wird, da sie nicht weiß, von was für Keimen die Milch stammt und durch roh genossene Milch allzu leicht Tuberkeln übertragen werden. Die Milch muß unbedingt auf 70 Grad erhitzt werden, damit der Bazillus absterbt. Zum Milchabkochen soll man stets einen tabellos emaillierten Topf benutzen, der zu keinem anderen Zweck verwendet wird. Bevor man die Milch hineintut, ist der Topf mit kaltem Wasser auszuspülen. Milch darf nur auf kleiner Flamme gekocht werden.

Sehr gesund und wohlschmeckend ist die Milchsuppe, zu der man (für vier Personen) einen Liter Milch mit etwas ganzem Hint, etwas Zitronenschale, 30 Gramm Zucker und einer Prise Salz aufkocht. Ein Viertelliter kalte Milch wird mit 30 Gramm Stärkemehl glatt gerührt, hinzugegeben und die Suppe noch zehn Minuten lang gekocht. Statt des Stärkemehls kann man auch verschiedene Einlagen verwenden, wie Fadennudeln oder 60 Gramm Grieß, 50 Gramm Kartoffelsago, 65 Gramm Reis, 70 Gramm Buchweizengröße.

Für die warmen Tage, die jetzt kommen, werden wir Milch-Laktische vorziehen. Man kocht die Milch mit den Gewürzen auf, schlägt drei Eigelb mit 10 Gramm Kartoffelmehl und etwas kalter Milch, quirlt dieses durch ein Sieb in die Suppe, rührt sie auf dem Feuer, bis sie etwas seimig wird, und läßt sie alsdann unter öfterem Umrühren erkalten. Besonders gut schmeckt sie, wenn man sie auf Eis stellen kann. Man gibt Zwieback dazu und kann auch noch Schneeflöckchen auf die Suppe legen.

Dieser Milchfalkschale kann man beliebigen Geschmack geben, zum Beispiel ein Stückchen Vanille mitkochen oder 125 Gramm frische, eingezuckerte Walderdbeeren beim Anrichten hinzutun.

Hier darf nicht vergessen werden, daß zur Zeit des frischen Obstes kein schönerer und wohlschmeckenderer Nachtisch denkbar ist als frische Früchte mit kalter Milch (Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, Sauerkirschen). Wünscht man diesen Nachtisch zu verfeinern, so kann man statt der kalten Milch auch dünne Sahne geben; ebenso ist Schlagfahne vielfach beliebt, aber in der Zusammenstellung mit Obst nicht so fein wie dünne Sahne (Kaffee-fahne).

Bei der Bereitung von Schlagfahne muß man die Sahne in dem Gefäß, in dem man sie schlagen will, zwei Stunden auf Eis oder in kaltem Wasser stellen und mit einer Prise Zucker mischen. Schlagen darf man die Sahne stets nur in einem kühlen Raum mit frischer Luft, da diese ja einen Teil der geschlagenen Sahne ausmacht. Schlagfahne wird wohl fast allen Gärten willkommen sein; man kann sie ja auf die verschiedenste Weise verwenden. Ein leicht herzustellender und besonders bei Herren sehr beliebter Nachtisch sind eingemachte Preiselbeeren, die mit Schlagfahne untermischt werden. Kräftig und wohlschmeckend ist auch die sogenannte Götterspeise, zu der man geriebenes Schwarzbrot schichtweise mit Schlagfahne und Marmelade in eine Glasschale legt. Ist schnell zu bereiten, muß aber einige Stunden durchziehen, ehe man sie zu Tisch bringt.

Sehr bekanntlich ist die Milch. Man gießt anderthalb Liter Milch in vier Glaskannen, stellt diese an einen staubfreien Ort, der eine Temperatur von 18 bis 20 Grad Celsius hat; hier läßt man die Milch ruhig stehen, bis sie dick geworden ist. Man streut geriebenes Schwarzbrot und Zucker darüber und hat zum Mittag- und Abendbrot einen höchst angenehmen Nachtisch.

Ebenso sollte man Weißkäse (Quark) stets zum Frühstück und Abendbrot auf dem Tisch haben. Man kann ihn ungemischt zum Butterbrot essen, kann ihn aber auch mit Salz und Kümmel untermischen oder mit Schnittlauch bestreuen. Will man ihn verfeinern, so verrührt man etwas Butter darunter, kann auch eine feingewiegte Zwiebel hinzutun.

Buttermilch ist ebenfalls sehr zu empfehlen, sowohl als Getränk in rohem Zustande, als auch in Form von Buttermilchsuppe oder Buttermilchspeise. Milchdiät wird allen Familienmitgliedern weit beförmlicher sein als viel Fleisch, falls die Hausfrau es versteht, die Milch in abwechslungsreicher Form zu Tisch zu bringen.

Johanna Beckmann feierte am 3. Mai ihren 60. Geburtstag. In der weitesten Öffentlichkeit ist sie durch ihre Scherenschnitte bekannt geworden, die in ihrer Zartheit, Phantasie und Ausdrucksfähigkeit mit zu den besten Schöpfungen auf diesem Gebiet gehören. Sie hat zahlreiche Märchen, Lieder und Sagen veröffentlicht, von denen „Wichelmännchen“, „Vom Zufriedenwerden“ und „Waldsagen“ bisher die meisten Auflagen erzielten. In den letzten Jahren erschienen von ihr „Wenn Frühling wird“, „Pflanze und Mensch“ und das Kinderbuch „Von Stehmännchen und Göttingen“.

## Die praktische Hausfrau.

**Am Schimmel an Würsten, Schinken, Käse und anderen aufzubewahrenden Schwaren vorzubeugen, oder ihn da, wo er eingetreten ist, zu beseitigen, ist nichts empfehlenswerter, als gewöhnliches Kochsalz in einem Teller nur mit so viel Wasser zu übergießen, daß eine breiartige Lösung des Salzes erfolgt. Wenn man schimmelige Würste mit diesem Salzbrei überstreicht, verschwindet der Schimmel sofort, und nach einigen Tagen überziehen sich die Würste mit überaus feinen Salzkrystallen, die jeder weiteren Schimmelbildung vorbeugen.**

**Das richtige Bügeln von Servietten.** Vor allem werden die Servietten ohne jeden Bruch gerollt; dann werden sie wohl fast überall dreiteilig gelegt. Es soll beachtet werden, daß der Bruch bis an die Kante stößt, doch nicht darüber hinausreicht. Der Name muß stets oben links in der Ecke liegen. Ist die Serviette fertig zusammengelegt, so bügelt man nochmals die Namensseite, vermeidet aber, über den Namen zu plätten. Dieser wird von links sehr fest herausgebügelt. Man kann dies auch zuerst machen. Ist eine Serviette gut gebügelt, so darf unter dem obersten Viertel nirgends etwas heraus schauen.

**Ein Mittel, gute von schlechten Nüssen zu unterscheiden.** Man schütte sämtliche Nüsse in einen Topf mit kaltem Wasser. Gute Nüsse sinken sofort unter, die schlechten und hohlen Nüsse schwimmen an der Oberfläche.

## Für die Küche.

**Rhabarber.** Es läßt sich darüber streiten, ob Rhabarber zu den Gemüse- oder zu den Obstsorten zählt. Wir finden ihn in Deutschland überhaupt erst in der neueren Küche; vor einigen Jahrzehnten war die Pflanze bei uns noch unbekannt. Durch eine wenig anspruchsvolle Pflege und eine vielfältige Verwendungsart in der Küche rasch eingebürgert, verdient die Rhabarberpflanze mehr Beachtung. Rhabarber läßt sich nicht nur in der Küche verwenden, sondern ist auch eine schöne Zierde im Vorgarten auf Mondellen oder im Garten. In einfacher Küche wird der Rhabarber meist nur als Kompott, mit Wasser — an besonderen Festtagen vielleicht mit Wein — und Zucker bereitet. Amerikaner und Engländer lieben den Rhabarber-Pai. Man nimmt eine Tasse Mehl, Salz, eighoch Schweinefett oder Butter (auch Margarine) und knetet davon einen Teig. Wird die Masse nicht so weich, daß sie sich rollen läßt, spritzt man einige Tropfen Wasser daran. Messerrückenbild ausgemalt, legt man eine Springform oder einen Emailteller mit der Hälfte des Teiges gut aus. Den sauber gepulzten, in Würfel geschnittenen Rhabarber mischt man mit Zucker (eine halbe Tasse) und einem Eigelb (das dichtet den Saft) und gibt ihn in die Form. Hierauf macht man aus der zweiten Hälfte des Teiges einen Deckel darüber, besenchtet die Ränder mit Wasser, kräuselt sie hübsch ein und bäckt den Pai eine gute halbe Stunde im Rohr. Er darf nicht braun werden.

**Wenn Pfingsten in eine Periode heißer Tage fällt, werden anstatt des warmen Festbratens kalte Fleischspeisen vielfach vorgezogen werden und besonders der Hausfrau erwünscht sein, da sie am Tage vorher nahezu fertig gemacht werden können: Glacierte Rindsleber: Eine Rindsleber (Filet) spide man mit kurzen Speckfäden, die nicht über die Oberfläche hinausreichen, sondern nur im Fleisch sitzen. Ist die Leber erkalte, so wird sie in feine Scheiben geschnitten und kann, wenn man den oben ablaufenden Zweig des Fleisches ablöst, auf zwei nicht zu großen Schüsseln angerichtet werden. Auf die eine kommt etwa zwei Drittel des Hauptbratens, auf die zweite der Zweig und die Spitze. Der Gallert, mit dem man diesen Braten überzieht, ist nur eingekochter Fleischsaft. Man läßt den Gallert leicht flüssig werden und bestreicht damit die Leber mehrmals. Hat man noch Gallert übrig, so zerleinert man diesen und legt ihn rings um den Braten. — Gühnermayonnaise: Von den gut weichgekochten Gühnern löst man die Brüste, ebenso wie die oberen und unteren Schenkel aus Haut und Knochen und teilt das Fleisch in möglichst gleichmäßige höchstens löffelgroße Stücke. Dann macht man eine feste recht gelbe Mayonnaise, zieht das Gühnerfleisch hindurch und richtet es im Berg auf einer runden Schüssel an. (Am Tage vorher zubereiten.)**

**Unreife Stachelbeeren einzumachen.** Die einfachste, billigste und meiner Erfahrung nach auch beste Art, grüne Stachelbeeren einzumachen, ist so wenig bekannt, daß vielleicht mancher Hausfrau mit dieser Vorschrift gedient ist. — Die gepulzten Stachelbeeren werden in kochendes Wasser geschüttet. Man läßt sie nun so lange darin, bis sie die Farbe verändern und anfangen gelblich zu werden, was in wenigen Minuten geschieht. Dann müssen sie sofort auf ein Sieb geschüttet werden, damit das Wasser gleich abläuft. Das letztere kann wiederholt zu neuen Auflagen von Beeren gebraucht werden, nachdem es wieder zum Kochen gebracht ist. Die gebrühten Stachelbeeren werden auf einem weißbedeckten Tisch flach ausgebreitet. Dort müssen sie trodnen und erkalten. Danach füllt man sie — ohne Zucker und ohne Wasser — in geschwefelte Flaschen, korkt und läßt diese zu — und fertig ist man. Sie halten sich jahrelang, werden zum Gebrauch herausgeholt und behandelt wie frische. Vorzüge: sie sind viel weniger sauer als die eingewekten, besonders wenn man dem Kochwasser etwas Natron zusetzt, und den frischen Früchten im Geschmack am nächsten. Man wähle Flaschen, die allmählich sich zum Halbe verengen, halte die Flasche beim Herausholen nur wenig geneigt und helfe den Stachelbeeren mit einer dicken Stricknadel oder einem glatten Stäbchen etwas nach beim Herausrollen.

# Freund der Kinderwelt.

## In der Märchentutsche bin ich gefahren!

Von Wilhelm Müller-Müßersdorf.

Will was Ganz-Feines euch offenbaren:  
In der Märchentutsche bin ich gefahren!  
War eine Kutsche von Golde ganz,  
Dicht überfät mit Demantenglanz.  
Schimmel waren davorgespannt,  
Wie noch kein Auge schönere fand;  
Trugen silberne Säume, Bügel;  
Hatten die Vier sogar auch Flügel.  
Sahen auf jedem Schimmel fein,  
Rosa und zartgrün, zwei Elfen klein.  
Und vor den Türen, kristallen-klar,  
Hochte ein ruhiges Zwergepaar;  
Trugen Tressen am roten Rod;  
War so lichtblond ihr Haar gelod.  
Reide mir Diener zur Rechten und Linken.  
Vor den edelsteinblanken Klinten.  
Und in der Deck über dem Sitz  
Kam durch ein Scheiblein buntes Gebliß.  
Sah ein wunderschöner Pfau  
Oben mit Federpuß, grün und blau;  
Ist der Märchenvogel gewesen,  
Von dem Ihr ja gehört und gelesen.  
Ach, und der Kutsch, der himmlische Kutsch  
In der funkelnden Zauber-Kutsch!  
Führen durch lauter flimmernde Flur;  
Wunder an Wunder sah ich da nur.  
Glaub' es war das Schlaraffenreich;  
Merkt's an dem vielen Maschzeug gleich,  
Das so lecker und das so blint  
Rings an Sträuchern und Bäumen hing.  
Hätt' mir zu gerne gefüllt die Täschen;  
Aber die Kutsche fuhr doch zu rasch.  
Freute mich drum im Weitergeh'n  
All' die Dinge baumeln zu seh'n.  
Hatte an ihnen auch so viel Spaß,  
Weil ich fein in der Kutsche saß,  
Die hier drinnen — o, wunderbar! —  
Ganz mit Samt überzogen war —  
Und mit Seide auch noch dabei,  
Blau wie der klare Tag im Mai. —  
Seltsam war's auf der Zauber Spur,  
Wie die prächtige Kutsche fuhr,  
Rein, wie halb Flugding und halb Wagen  
Sie schön sanft mich dahingetragen! — — —  
Lagt all' im Schlummer, als es geschah'n.  
Braucht' aus dem Bett selbst nicht aufzusteh'n. —  
Hatt' man's in meinem Blicke früh gelesen,  
Daß ich im Märchenlande gewesen.

## Gänseblume und Butterblume.

Gänseblume und Butterblume waren keine Blumen, wie man wohl bei diesen Worten vermuten könnte, sondern zwei hübsche, zahme Kühe von gelber und weißer Farbe, nein, das heißt, Gänseblume war gelb und weiß, aber Butterblume war über und über gelb. Sie lebten auf einer wunderschönen, ganz von süßem grünen Gras bewachsenen Wiese, und sie wanderten, geräuschvoll das Gras kauend und das klare Wasser vom vorbeischießenden Bach trinkend, umher. Oft lagen sie schlafend oder widerkäuend unter den Bäumen. Rund um die Wiese herum waren ansehnliche Hügel, die Gänseblume und Butterblume niemals erklettert hatten, denn die Wiese war groß, und alles, was sie wünschten, lag ihnen in der Nähe. Natürlich wußten sie daher auch nicht, daß auf einer der Höhen der kleine Jock und seine Schwester Jill wohnten. Jock und Jill wohnten nicht das ganze Jahr dort; sie waren dort nur mit den Eltern den Sommer über. Sie lebten in einem kleinen Hause, das man Landhaus nennen könnte, weil es ähnlich den Häusern war, wie man sie auf den Schweizer Bergen findet. Es war ein reizendes Haus mit großen, breiten Türen in der Front, wie Scheunentüren, die beinahe eine ganze Seite des Hauses einnahmen. Und diese Türen waren meistens ganz weit offen, Tag und Nacht, weil Jock und Jill und die Eltern es liebten, so lange als möglich die freie, frische Luft zu genießen. Eines Tages nun, nach einer langen, heißen Zeit, konnten Gänseblume und Butterblume das schöne grüne Gras nicht finden, das sie so gerne fraßen. „Komm, Schwester,“ sagte Gänseblume, „laß uns den Hügel erklettern! Wer weiß, vielleicht gibt es dort Futter.“ „Gut,“ antwortete Butterblume, „laß uns gehen!“ Und so zogen sie los. Sie gingen ganz langsam, hier und da nach grünem Gras spähend, und spät am Nachmittag erreichten sie das kleine Haus, in dem Jock und Jill wohnten. „Hier steht ja eine Scheune,“ sagte Gänseblume, „und ich bin so hungrig, vielleicht finden wir etwas Eßbares darin.“ So marschierten die beiden kleinen Kühe

geradenwegs mitten durch die geöffneten breiten Türen, und das erste, was sie sahen, waren auf einem Tisch in der Mitte des Raumes zwei wundervoll braune Brote. Ihr müßt wissen, Jock und Jill waren am Nachmittag drüben beim Farmer Green gewesen, dessen Frau das Brot für sie gebacken hatte, und als sie zurückkamen, legten sie es auf den Tisch und gingen mit Vater und Mutter über den Hügel in den Wald, um einen Zuber klaren Quellwassers zu holen! Darum war keiner zu Hause. „Für jeden lust eins!“ sagte Butterblume, als sie die Brote sah, und in kürzerer Zeit, als man es erzählen kann, war nichts übrig von dem Brot, als ein paar Krumen auf dem Tisch und auf dem Boden. Und gerade in dem Augenblick kamen Jock und Jill vom Hügel her gesprungen. Man kann sich das Erstaunen ausmalen und wie Jock und Jill lachten, als die Kühe dann noch, durstig vom langen Mähtern, nun auch begannen, das Wasser, das Vater in dem Zuber hielt, zu saufen. Jock und Jill aber mußten noch einmal über den Hügel laufen, um einen frischen Zuber zu schöpfen, während der Vater bei Farmer Green neues Brot holen mußte. Und da erschien denn auch ein Junge, von Farmer Green geschickt, nahm Gänseblume und Butterblume fest und führte sie auf eine andere Wiese, wo es schöneres und grüneres Gras gab. Farmer Greens Frau aber sagte: „Gern bade sie Brot für Jock und Jill, aber sie glaube nicht, daß sie Zeit finden würde, für Gänseblume und Butterblume auch regelmäßig welches zu baden.“ Und zweifellos zogen sie auch das frische, grüne Gras, als besser geeignet für ihre Gesundheit, vor. Jedenfalls kamen sie nie mehr zurück, um Brot zu holen. (Aus dem Amerikanischen von Tilla Bloß.)

## Muffel.

Als Kind hatte ich einen kleinen graugetigerten Vater namens „Muffel“, der mein ganzer Liebling war. Stets freute ich mich darauf, wenn ich aus der Schule kam, mit Muffel zu spielen und ihn zu füttern. Auch mein Bruder hatte Muffel gern, und wir hatten dem Kästchen verschiedenes Spielzeug angefertigt. Das einfachste war ein Kork, an einem Faden befestigt, der von der Türklinke herabhäng. Hiermit beschäftigte sich Muffel oft lange Zeit stillbergnügt. Dagegen war ihm eine kleine Maus aus Blech, die aufgesogen werden konnte und im Zimmer umherlief, unheimlich. Einmal war ein kleines Mädchen bei uns zu Besuch, dem gefiel unser Muffel auch, und es spielte mit ihm. Es faßte das Tierchen bei den Hinterpfoten und ließ Muffel auf den Vorderpfoten durchs Zimmer laufen. Ich war darüber sehr böse und beschloß, Muffel nie mehr zum Spielen hereinzuholen, wenn die kleine Nora kam. Eines Tages, es war um die Weihnachtszeit, war mein Vater durch mehrere Zimmer gegangen und hatte nicht bemerkt, daß Klein-Muffel auf leisen Sohlen neben ihm hergetrabt war. Als mein Vater ins Wohnzimmer zurückgekehrt war, war Muffel im guten Zimmer zurückgeblieben, wo der Weihnachtsbaum stand und wo es so schön nach allerhand guten Sachen roch. Da Muffel sonst nicht in dieses Zimmer durfte, so war er ein bißchen neugierig und schnupperte überall herum. So kam er auch an einen großen Spiegel. Mit einem Sprung war er auf dem niedrigen Spiegelstüchchen, auf dem eine kostbare Stehlampe aus Majolika stand. Hierfür interessierte Muffel sich weniger, seine ganze Aufmerksamkeit wurde gefangen genommen von dem Bild, das ihm der Spiegel zurückwarf. Was mochte Muffel sich denken? War es ein fremdes Kästchen, das ihm da gegenüberstand, oder war er es selbst oder vielleicht sein Bild? Vorsichtig hob Muffel sein Pfötchen, um seinen Gegenüber anzutupfen, und siehe, auch das Kästchen im Spiegel hob sein Pfötchen. Entsetzt fuhr Muffel zurück, stieß mit dem Budele an die Majolikalampe, und mit großem Getöse stürzte diese zur Erde nieder. Von dem Krachen erschreckt, stürzten wir Ahnungslosen aus dem Nebenzimmer herbei, fanden die schöne Lampe in Scherben am Boden, und Muffel hatte unter dem Tisch und starrte mit angstvollen Blicken auf das Unheil, das er angerichtet hatte. Ja, ja, Muffel, es ist manchmal nicht gut, zu tief in den Spiegel zu sehen! — Muffel hatte Strafe verdient. Da es mein Kästchen war, sollte ich es strafen. Ach, es tat mir wohl weher als ihm. Erst flüchtete Muffel schuldbehaftet, dann duckte er sich und ergab sich in sein Schicksal, mir einen scheuen Blick zuwerfend. Dieser Blick entwaффnete mich. Raum hatte ich dem Kästchen zwei Schläge verabfolgt, so nahm ich es schon auf den Arm, es lieblosend und tröstend, und brachte es zu seinem Milchnapfchen, damit es sich von dem Schreck erhole.

Trotzdem aber hatte die Missetat Muffels Schicksal besiegelt. Schon immer wollten meine Eltern das kleine Tier weggeben, da es in einer Stadtwohnung zwei Treppen hoch zu schwierig war, sich eine Kasse zu halten, der Reinlichkeit wegen. Nach diesem Ereignis wurde ernst damit gemacht, und Muffel kam zu unseren guten Pastorsteuten, die mir das kleine Tier geschenkt hatten, zurück. — Mein Bruder und ich aber trauerten sehr um den Verlust unseres Muffels, dessen Besitz mir in der Schule sogar den Spitznamen „Muffel“ eingetragen hatte, und noch sehr oft sprachen wir von dem niedlichen Tierchen. — Ja, Muffel, hättest du mich nicht in den Spiegel geschaut. —

Katharina Martha Müller, Pausa, Vogtl.