

Die Welt der Frau

Beilage zum „Posener Tageblatt“

Nr. 10

Posen, den 11. Mai

1930

Deine Mutter bleibt immer bei dir.

„Vor allem darfst du die Mutter nicht vergessen, damit du nicht auch Gott vergißt“, heißt es in einem alten deutschen Gedicht. Nun, Gott haben heute viele vergessen, — aber ob es wirklich möglich ist, daß ein Mensch sich der Liebe zur Mutter verschließen kann? Man kann es bei Menschen, die an keinen Gott glauben, beinahe annehmen; denn das größte Wunder, das die Mutterliebe in sich birgt, besteht nicht darin, daß die Mutter unter Mühe und Arbeit ihr Kind großzieht, sondern das größte Wunder der Mutterliebe ist das unsichtbare Erwecken und Leiten der zarten Kinderseele, und ohne Gottes Hilfe wird das wohl keine Mutter zustandebringen.

Um dem deutschen Volke den Muttergedanken recht zu eigen zu machen, ist der zweite Mai Sonntag zum Ehrentag der Mutter bestimmt worden. In vielen Städten wird er sogar in großem Umfange gefeiert. Bücher-, Schokoladen- und Blumengeschäfte weisen auf ihn hin mit der Mahnung, mit einem Geschenk der Mutter eine Freude zu bereiten. Gewiß, es ist sehr schön, wenn man den Müttern am Muttertag ein gutes Buch oder ein paar Blumen überreicht, aber allein eine Angelegenheit des etwas Schenkens soll er nicht sein. Der Muttertag soll eine Mahnung an das deutsche Volk sein, den Muttergedanken tief in sich Wurzel fassen zu lassen. Denke jeder einmal zurück . . . Ist es nicht das Verdienst unserer Mütter gewesen, daß wir mit gläubigen Kinderaugen zum Sternenzelt hinaufgeschaut und dabei an das schöne Lied gedacht haben: „Weißt du, wieviel Sternlein stehen?“ Mit seiner herrlichen Schlusstrophe: „Weißt du, wieviel Kindlein frühe / stehn aus ihren Bettchen auf, / daß sie ohne Sorg' und Mühe / frühlich sind im Tageslauf. / Gott der Herr hat an allen / seine Lust, sein Wohlgefallen, / kennt auch dich und hat dich lieb . . .“

Sind es nicht oft Worte aus dem Munde der Mutter, die plötzlich in uns Klang bekommen, wenn wir vor einem entscheidenden Augenblick im Leben stehen? Oder der Sohn in der Fremde. Wie oft denkt er an die ferne Mutter, — vielleicht gerade, wenn ihn das Leben hart anpackt, und ein Gebet steigt in ihm auf, das ihn einst die Mutter in sonniger Kinderzeit lehrte . . . Oder ein anderer, der viel im Leben gefehlt hat, der vielleicht so tief gesunken ist, daß er sich plötzlich einsam sieht und verlassen, auch von denen, die ihn an den Abgrund des Lebens geführt haben, . . . am Mutterherzen findet er Ruhe und Verzeihung, hier kann er sich wiederfinden. Und ist die Mutter ihm verschieden, so wird er vielleicht an ihrer Gruft die ersten Reuetränen nach erbittertem Lebenstapf weinen können, denn Mutterliebe ist etwas so Großes, daß selbst der Tod sie nicht auslöschen kann. „Ein Heimkehrer ist jedem offen, und wäre ihm die Welt verriegelt: die Friedhofspforte zum Hügel der Mutter, um den es ewig raunt: Ich hab' dich lieb!“ . . .

Am Muttertage wollen wir die Mütter ehren, denn sie verdienen es um uns. Ein Volk, das gute Mütter hat und seine Töchter so erzieht, daß sie ihren Kindern gute Mütter werden, kann nicht untergehen! . . .

„Es ist was Wunderbares um eine Mutter!

Anderer mögen dir gut sein,
aber nur deine Mutter kennt dich!

Sie führt dich ins Leben,
Sie sorgt sich um dich, behütet dich,
geht auf für dich in Liebe

und hat für alles ein Verzeihen!

Sie entschuldigt noch, wo das Verstehen aufhört!

Ein einzig Unrecht nur — ein einziges — begeht sie,
wenn sie zum letzten Schlaf die Augen schließt,
um dich in dieser Welt allein zu lassen.“

. . . die sollen einen Kranz von Rosen tragen.

„Junge Mädchen sollten immer als Schmuck nur lebende Blumen tragen“, sagte ein alter, weißhaariger Herr und freute sich an dem lieblichen Anblick wanderfroher Jugend mit Blumenkränzen im Haar. Jugend und Blumen gehören schon nach altem Glauben zusammen. Der Rosenkranz am Volterabend, der Myrtenkranz zur Hochzeitsfeier — dann war's mit dem Kränzleintragen vorbei; liegt doch in der Form des geschlossenen, runden Kranzes das Symbol der Einheit und Unberührtheit. In Volkslied und Volks- tanz ebenso wie in alten ländlichen Gebräuchen spielt deshalb der Kranz eine große Rolle.

Im 15. Jahrhundert gehörte der Blumenkranz noch allgemein zur Tanztracht, und es war das erste Vergnügen bei Volksfesten, daß die Jugend hinauswanderte in Feld und Wald, um die Blumen dazu zu suchen. Eifrig beteiligten sich daran auch die jungen Burschen, heißt es doch auch in Schillers Glöde von dem Knaben: „Das Schönste suchst er auf den Fluren, womit er seine Liebe schmückt.“ Ein Liebeszeichen war der Kranz, von dem schon Tannhäuser singt: „Weß Herz in Liebe brennet, die sollen einen Kranz von Rosen tragen.“ Hatte der Bursche durch seine Hilfe beim Kranzwinden dem Mädchen seine Liebe offenbart, so konnte dieses beim Tanz wiederum seinen Liebsten dadurch auszeichnen, daß es ihm seinen Kranz schenkte. Oft aber verlangten die Mädchen auch, daß die Burschen sich dieser Auszeichnung erst wert erwiesen, und so entstand die Sitte des sogenannten „Kränzleinsingens“, die natürlich örtlich verschieden war. In Schwaben z. B. sangen die jungen Burschen in der Neujahrsnacht vor den Fenstern der Mädchen, erzählten Schnurren oder sagten Gedichte, um deren Gunst und als sichtbares Zeichen dafür den Kranz zu erhalten. In Franken dagegen war der Johannistag hauptsächlich die Zeit des Kränzleinsingens. Aber auch sonst wohl setzten sich an schönen Sommerabenden die Mädchen im Kreise zusammen und sangen um die Wette, wobei es natürlich nicht ausbleiben konnte, daß sich auch die jungen Burschen sehr bald an diesem Spiel beteiligten. Ein Kranz aus Nagelein (Nesteln) war meistens der Preis. Doch gewann der beste Sänger mit diesem Kranz nicht nur die öffentliche Anerkennung für seine Leistung, sondern auch ein Recht auf die Liebe des Mädchens, weshalb wohl oft die Bitte, mit ihm „zu Holze zu gehen“, von den jungen Burschen ausgesprochen worden sein mag. Deshalb verbietet auch das Amberg Stadtbuch im Jahre 1554 das „Kränzleinsingen“, weil es „einen verliebten Sinn“ habe. Die letzten Reste dieser alten Sitte sind vielleicht in dem „Kranzaustanzen“ bei Hochzeiten zu suchen.

Viele von den alten Kränzliedern haben sich noch bis in unsere Zeit erhalten. Ja, manche ihrer Melodien leben sogar in unseren Kirchenliedern fort, z. B. Vom Himmel hoch, da komm' ich her, das allbekannte Weihnachtslied, ist solch alte Kränzliedmelodie.

Wird in den Volkstänzen vielfach das Kranzwinden und -verschenken mimisch dargestellt, so klingt in den alten Volksliedern oft die Klage um das verlorene Kränzlein auf. Eöns, der es so meisterhaft verstanden hat, in seinem „Kleinen Rosengarten“ den Volksliedton zu treffen, verwendet gar oft dieses Motiv, z. B. wenn er das Mädchen singen läßt: „Und hast du schon das Herze, so nimm dir auch den Kranz, nimm aber nicht den halben, nimm ihn dir lieber ganz.“

Von Rosen ein Kränzlein . . . ist das Vorrecht der Jugend, ihre schönste Zierde. Vielleicht kommt einmal wieder ein naturnahe, erdgebundenes Geschlecht, das Blumenkränze nicht nur den Toten, sondern auch den Lebenden als Schmuck zuerkennt.

E. M. E.

Warum moderne Frauen so wenig lachen.

Ein Italiener kam auf die seltsame Idee, die Frage zu stellen, ob die Frauen nicht mehr lachen. Er hatte nämlich wahrgenommen, daß sehr viele Frauen und junge Mädchen bestrebt sind, ihren Gesichtsausdruck so zu beherrschen, daß sich auf dem Gesicht keine einzige Gemütsbewegung widerspiegelt. „Wie kommt es, daß die meisten modernen Frauen solche wesenlose Puppengesichter zur Schau tragen?“ fragte er. „Warum lächeln sie nicht mehr, warum haben sie Angst, auch nur einen Muskel ihres Gesichts zu verziehen?“ — „Diese Frage ist nicht schwer zu beantworten“, erwiderte ein anderer.

Das Verhalten der Frauen ist ohne weiteres erklärlich. Sie haben sich an den Gebrauch von Farbe und Creme, von Rouge und Lippenstift so gewöhnt, daß sie allmählich wandelnden Bildern gleichen. Um die Schminke und die Emailauflage auf Wangen, Nase und Kinn nicht zu beschädigen, dürfen sie nicht lachen. Eine unüberlegte Bewegung würde das ganze Kunstwerk zerstören. „Gegen diese Argumentation erhebt eine Ärztin entschiedenen Protest. Darüber berichten die französischen Blätter folgendes:

„Unsinn“, ruft die Ärztin entrüstet aus. „Es laufen gar nicht so viele geschminkte und gefärbte Frauen herum, daß man daraus solche Schlüsse ziehen dürfte, wie sie da gezogen werden. Den starren, modernen Blick hat das schwache Geschlecht den verkehrten Lebensregeln zu verdanken, die heutzutage gelten.“ Und da sie nun schon einmal die Feder ergriffen hatte, um zu dieser Frage Stellung zu nehmen, erzählte die Ärztin, woher es kommt, daß so viele Frauen ein so nichtsagendes Neußeres haben. „Man kann einen guten Humor heranzubilden und sich ein lachendes Gesicht angewöhnen“, urteilt sie. „Gegenwärtig unterhöhlen aber viele Frauen ihre Gesundheit, indem sie nicht genug essen. Sie fürchten sich, zu dick zu werden und versuchen auf allerlei unvernünftige Weise, schlank zu bleiben. Gymnastik und Sport sind die einzigen zulässigen Mittel, um Fettbildung zu verhindern oder zu verringern, während eine allzu strenge Diät nicht immer ungefährlich ist. Fürwahr, die Frauen, die fast ausschließlich von Äpfeln und Tomaten, Zitronen und geröstetem Brot leben, können beim besten Willen nicht heiter dreinschauen, einfach aus dem Grunde, weil sie nicht genug Nahrung zu sich nehmen. Ein zweiter Fehler so mancher Frau besteht darin, daß sie ihrem Körper nicht genug Ruhe gönnt. Tag für Tag ist sie angestrengt tätig. Berufsarbeit, Sport, Spiel und Unterhaltung lösen einander ohne Erholungspausen ab, und es wird oft spät nach Mitternacht, bevor sie, die am nächsten Tag schon frühzeitig wieder aus dem Bett muß, um an die Arbeit zu gehen, ins Bett steigt. Um nicht merken zu lassen, wie müde sie ist, trachtet sie, ein freundliches Gesicht zu machen, aber es glückt in den wenigsten Fällen, gut Komödie zu spielen, es stellt sich ein gequälter Gesichtsausdruck ein, der die entgegengesetzte Wirkung erzielt, als die Frau beabsichtigt hatte. Schließlich hängt auch die Kleidung der Frau mit ihrem Gesichtsausdruck zusammen. Mehr als eine Frau kauft ein Kleid oder einen Mantel, weil die Toilette modern ist und weil sie ihr gut steht. Aber es interessiert sie nicht, ob ein derartiges Kleid ihr nützt oder nicht vielmehr schadet. Und doch kann eine Frau nicht vorteilhaft aussehen, wenn sie sich an einem Regentag in einer lustigen Crepe-Georgette-Toilette zeigt, und oft muß sie sich alle Mühe geben, um nicht merken zu lassen, daß sie friert. Dann kann sie aber kein freundliches, lächelndes Gesicht machen, sondern schaut starr drein, wie eben jemand, der mit dem Gedanken beschäftigt ist, daß ein Unglück geschehen könnte, daß sie sich möglicherweise eine Erkrankung zuzieht, die sie für längere Zeit ans Bett fesseln wird. Diese drei Faktoren, die ich aufgezählt habe, die nicht rationelle Ernährung aus Furcht vor dem Dickwerden, das ruhelose Leben und dann die so oft gesundheitswidrige moderne Kleidung“, so schließt die Ärztin, „sind zum großen Teil die Ursache des ausdruckslosen Puppengesichts so vieler Frauen. Eine vernünftige Diät, viel Schlaf und zweckmäßige Kleidung können eine Besserung herbeiführen.“ — So nun wissen wir's. Mache sich jetzt jede Frau ihre eigenen Gedanken darüber — wenn sie nichts Nützlicheres zu tun hat.

Weibliche Kriminalbeamte. Bei dem ersten Examen für weibliche Kriminalbeamte in Berlin bestanden alle acht Prüflinge. Drei von ihnen finden sogleich als Kriminalkommissare Verwendung in Berlin, die anderen dürften sehr bald im Reich Anstellung als Hilfskommissare finden, um aufzurücken, sowie etatmäßige Stellen frei werden.



G 2229

G 2229. Lange Bluse aus weißem Leinen, Batist, Boile oder Crêpe de Chine mit Kreuzstichstickerei in Gelb, Orange, Blau und Schwarz. Am Kragen wasserfallartige Garniturteile. Abplättmuster, Preis 80 Pf. Enon-Schnitt für Größe 44 und 48 erhältlich. Preis 75 Pf.

Das Schnittmuster ist gegen Einsendung des Betrages zuzüglich 30 Pfennig Porto zu beziehen durch die Firma G. Enon, Berlin SO 16, und durch die Geschäftsstelle unseres Blattes.

Das Sinken der Säuglingssterblichkeit — eine Folge guter Milch.

Das Sinken der Säuglingssterblichkeit, das seit dem Beginn dieses Jahrhunderts in Deutschland wie in anderen europäischen Ländern eingetreten ist, hängt in hohem Maße mit der richtigen Behandlung zusammen, die man dem Hauptnahrungsmittel des Säuglings, der Milch, angedeihen läßt. Auch im heißen Sommer sorgen die Bemühungen um Kühlhaltung der Milch dafür, daß sie in gesundem, unversehrttem Zustand ins Haus des Verbrauchers kommt.

Die Rolle der Milch bei der Besserung der Säuglingssterblichkeit geht besonders aus einer Tatsache hervor. Während sie in den Jahren 1900 bis 1902 im Durchschnitt noch 20,5 Prozent betrug, ist sie bei steter Abnahme in den Jahren 1924—1926 bereits bis auf 10,6 Prozent abgesunken. Dabei ist folgendes zu beachten: Lange Zeit war bei der statistischen Aufzeichnung der Säuglingssterblichkeit ein sogenannter Sommergipfel charakteristisch. Es gibt auch einen Wintergipfel der Säuglingssterblichkeit. Er ist von der Zunahme der Lungenentzündungen und sonstiger schwerer Erkrankungen der Atmungsorgane in den kältereichen Wintermonaten abhängig.

Die erhöhte Gefährdung der Säuglinge im Sommer, wie sie sich als Sommergipfel der Sterblichkeit äußerte, hing aber nur mit der größeren Verderblichkeit der Milch als ihre Hauptnahrung zusammen. Kinder, die von der Mutter gestillt wurden, waren von vornherein mehr geschützt. Seit jedoch so großer Wert auf die richtige, hygienisch einwandfreie Gewinnung und die Kühlhaltung beim Transport der Säuglings-Ruhmilch gelegt wird, ist der Sommergipfel der Säuglingssterblichkeit bedeutend heruntergegangen. Er ist noch nicht ganz verschwunden; aber er ist bereits niedriger als der Wintergipfel, während er früher diesen bedeutend überragte.

Manche Lebensmittel zeigen einen gefährlichen Grad von Reingehalt und von Verdorbensein schon durch einen eigentümlichen warnenden Geruch an. Bei der Milch ist das nicht der Fall. Unrichtige, zu warme Aufbewahrung läßt sie verderben, ohne daß das oft rechtzeitig offenbar wird. Kühlhaltung der Milch auch im Haushalt bis zu ihrem Gebrauch ist daher unerlässlich.

Bei weitem nicht alle Keime in der Milch oder auch in anderen Lebensmitteln sind krankheitserregend. Ja, es gibt sogar Keime (wie die Milchsäurebazillen), die der Gesundheit unmittelbar zuträglich sind. Andere Keime wieder benötigt man zur Herstellung von Lebensmitteln, so bei der Zubereitung von Käsen, bestimmten Milchsorten, beim Abhängenlassen des Fleisches, namentlich des Wildbrets zur Erzielung eines besonderen Geschmacks usw. Wenn aber infolge falscher Behandlung in einer Milch, in der sich normalerweise nur wenige Keime im Kubikzentimeter befinden und befinden sollen, sich in Wirklichkeit Millionen aufhalten, so ist schon

diese große Menge von Keimen nicht gleichgültig für den menschlichen Körper, am allerwenigsten für den Körper des Kindes. Gleichzeitig mit der Keimvermehrung stellen sich Gärungs- und Fäulnisvorgänge in der Milch ein, sie bilden für die Verdauungsorgane eine schwere, oft nicht erträgliche Belastung. Verdauungsstörungen bedrohen am allermeisten das Leben der Säuglinge. Bei einer Temperatur von 10 Grad Celsius und darunter, wie sie in Kühlanlagen, Eisschränken und im laufenden Wasser zu erzielen ist, wird die Vermehrungsfähigkeit aller Bakterien jedenfalls sehr herabgesetzt. Die Erkenntnisse von der Bedeutung einwandfreier Milch für das Leben der Säuglinge sollten dazu führen, größte Beachtung auf gute Behandlung der Milch im Haushalt zu legen.

Dr. W. Sch.

Für die Küche.

Rhabarber-Speisen.

Drei Gründe sind es, denen der Rhabarber seine große Beliebtheit und seine rege Aufnahme in unseren Speisezetteln verdankt. Erstens erscheint er als eine der ersten heimischen Pflanzen nach dem an frischen Gemüsen und Kompotten mehr oder weniger armen Winter, zweitens ist er preiswert und drittens nährhaft und gesund. Ursachen genug, im folgenden unseren verehrten Leserinnen einige schmackhafte Verwendungsmöglichkeiten für ihn mitzutellen.

Spreewälder Rhabarber-Speise. Etwa 300 Gramm geschälter, zerschnittener Rhabarber in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, Zucker nach Bedarf und einem Zimtstengel weich kochen, durch ein Sieb streichen, noch warm mit fünf bis sechs Blatt Gelatine, zwei bis drei rote dabei, welche man in kaltem Wasser gewaschen hat, binden, in eine hohe, glatte Form füllen und zum Erstarren beiseite stellen. Derweil aus Milch, Zucker, Vanille und weißem Grieß einen Flammkuchen bereiten, denselben halb verkühlt in einer Ringform steif werden lassen. Das Anrichten geschieht in der Weise, daß man zuerst den Rhabarber in die Mitte einer Platte stürzt und den Grießrand, der natürlich größer sein muß, rundum stülpt. Zu schönem Aussehen trägt bei, wenn die Fruchtpyramide lebhaft rosa, die Umrahmung dagegen blendend weiß ist. Wird gewöhnlich ohne Tunkte gegessen.

Rhabarber-Creme. Bedarf: 2-3 Rhabarbertiele, ein Liter Milch, Vanillengeschmack, 2-3 Eier, 25 Gramm Weizenmehl oder feinste Stärke, 12 Blatt Gelatine, einige rote dabei, 130 Gramm Zucker oder 100 Gramm Zucker, 50 Gramm Honig, 20 Gramm schaumig gerührte Butter. Herstellung: Mache die gezuckerte Vanillemilch heiß, zerklöpfe die Eier in einer Schüssel, fülle erstere unter Schlagen dazu und schütte die Masse in den Topf zurück. Nebenher den Rhabarber abziehen, klein schneiden, mit einer Prise Zucker ohne jede Flüssigkeit breiweich schmoren und durchs Sieb streichen. Nachdem die gewaschene Gelatine sowie das kalt angequirlte Mehl dem Cremekörper zugesetzt ist, schlage diesen auf dem Feuer vor dem Kochen, lasse durch ein feines Sieb laufen, rühre unausgesetzt bis zum Auskühlen, füge Fruchtmasse und Schaumbutter bei, gebe in Formen und stelle zum Erstarren auf Eis oder in fließendes Wasser.

Schwedischer Rhabarber-Kuchen. Bereite ein dickes Rhabarbermus, indem die gekochten Stengel ohne Saft durchgestrichen, die Flüssigkeit stark eingedampft und beides verrührt werden. Diesen gut gesüßten, mit Rum und Sultaniinen versetzten Brei gebe auf einen Teighoden, den man nach obiger Vorschrift hergerichtet hat, streiche glatt, lege ein feines Gitter von dünnen Teigstreifen darüber, beneze Rand wie Gitter mit gequirtem Eigelb und bade in flotter Hitze zu schöner Farbe. Den erkalteten Kuchen hebe einen Tag auf und streue vor dem Anrichten ordentlich Staubzucker darüber.

Warmer Rhabarber-Pudding. Rühre 225 Gramm Butter oder beste Margarine ordentlich schaumig, füge allmählich sechs Eigelb, $\frac{1}{2}$ Pfund gertebener Semmel oder Zwiebad, 80 Gramm Zucker, zwei würfelig geschnittene, mit 40 Gramm Zucker und etwas Zitronenschale weich und kurz gedünstete Rhabarbertiele, 50 Gramm Korinthen und den festen Schnee von sechs Eiweiß hinzu, fülle die Masse in eine gebutterte, mit Mehl ausgestäubte Form, lasse $\frac{1}{4}$ Stunden im Wasserbad, stürze nach dem Absetzen den Pudding behutsam und trage ihn mit Wein- und Fruchtunkte auf.

Rhabarber-Pie (sprich Pei), amerikanische Zubereitung. Teig: 500 Gramm Mehl, 140 Gramm reines Schweinefett, 60 Gramm Margarine, Körnchen Salz in kühlem Raum mit dem erforderlichen kalten, am besten Eiswasser, zusammenwirken, ohne vieles Kneten. Hernach ausrollen, eine Piechüssel oder eine andere flache Piechform damit be-

legen, einen Rand anbringen und ein wenig vorbacken. Derweil geschälten, halbfingerlang geschnittenen Rhabarber schnell und leicht in sehr wenig Zuckerwasser überwellen, sofort auf ein Sieb abtropfen, gleichmäßig in die Kruste lagern, von unten beschriebener Creme soviel eingießen, daß sie mit den Obststückchen abschließt, durch eine Teigplatte zudecken, ringsum dichten, oben Striche einritzen und bei starrer Oberhitz langsam fertigbacken. — Creme: 1 bis 2 ganze Eier, 150 Gramm Zucker, Süßholzwurzel nach Bedarf, Stäubchen Zimtpulver, das Abgeriebene einer Drittel Zitrone, Spur Salz, ein Eßlöffel in kalter Milch angerührtes Mondamin oder Matzena, den warmen Rhabarbersaft, Rest ebensolche Milch, insgesamt knapp ein Liter, alles tüchtig verschlagen. Teighülle wie Rhabarbereinlage müssen unbedingt heiß sein, wenn die warme Füllmasse eingegossen wird. Es empfiehlt sich, den vorbereiteten Teigbehälter im Ofen recht warm zu halten, bis die mittlerweise hergerichtete Creme zurechtgemacht ist.

Kerzenleuchter jeglicher Art befreit man von abgetropftem Wachs oder Stearin, indem man sie in heißes Wasser taucht und dann mit einem weichen Tuche trocken reibt. Nach dem Reinigen kann man Metallleuchter zur Erhöhung des Metallglanzes noch mit feinem Putzpulver bearbeiten.

Eisenschrauben sind auch in feuchter Luft dann vor dem Einrosten geschützt, wenn man sie vor der Verwendung mit einer Mischung von Schmieröl und Graphitpulver bestreicht. Noch nach Jahren lassen sie sich bei dieser Behandlung ohne Schwierigkeit aus dem Gewinde herausdrehen.

Zum Werkzeugschleifen empfiehlt es sich, an Stelle des Oeles, das mit der Zeit dick wird und den Schleifstein beschmiert, eine Mischung von Glycerin und Spiritus zu nehmen.

Schlechte Aussichten für Fürsorgerinnen. Die Berufsaussichten für ausgebildete Fürsorgerinnen haben sich durch Sparmaßnahmen in der Wohlfahrtspflege wie durch starken Zudrang zur pflegerischen Tätigkeit ganz außerordentlich verschlechtert. Allein in Berlin hat sich in zwei Jahren die Zahl der arbeitslosen Wohlfahrtspflegerinnen verdoppelt, während das Stellenangebot auf ein Fünftel zurückgegangen ist. Der preussische Minister für Volkswohlfahrt hat daher eine Einschränkung der Berufsausbildung durch die Aufhebung der Parallelklassen und die Begrenzung der Schülerinnenzahl in den einzelnen Klassen auf 30-35 in den bestehenden Wohlfahrts- und sozialen Frauenschulen angeordnet.



W 40128. Nachthemd im Kimonoschnitt mit Hohnachtverzierung und einseitig angebrachtem Stickereimotiv. Abplättmuster Preis 20 Pf. Lyon-Schnitt für Größe 44 erhältlich. Preis 75 Pfennig.

W 40126. Hemdhose aus Batist, zur Garnitur W 40127 und 40128 passend. Hohnächte und ein gesticktes Motiv bilden die Ausstattung. Abplättmuster Preis 20 Pfennig. Lyon-Schnitt für Größe 44 erhältlich. Preis 40 Pfennig.

W 40127. Beinkleid aus Batist mit Hohnacht und Stickereimotiven. Am oberen Rand Zugsaum. Abplättmuster

Preis 40 Pf. Lyon-Schnitt für Größe 44 erhältlich. Preis 40 Pfennig.

Das Schnittmuster ist gegen Einsendung des Betrages zuzüglich 30 Pfennig Porto zu beziehen durch die Firma G. Lyon, Berlin SO 16, und durch die Geschäftsstelle unseres Blattes.

Die Retter von Undernach.

In Undernach am Rhein stehen zwei alte, verwitterte Steinbilder, von denen kaum noch einer weiß, wen sie vorstellen. Es sind die Standbilder der beiden Bäckerjungen von Undernach, die die Stadt vor den Spaniern gerettet und dafür zur Belohnung eine Tracht Prügel und einen verdorbenen Magen bekommen haben. Und das geschah folgendermaßen:

In Undernach gab es vor mehreren hundert Jahren einen Bäcker, der weit und breit berühmt war, weil er so gute Honigstollen machte. Er hieß der Bienenbäcker und hatte schlecht gerechnet seine vierzig Bienenstöcke, die alle voll waren von fleißigen Arbeitsbienen. Nun gab es damals in Undernach zwei innige Freunde, die hießen Runo und Philibert, ihres Zeichens Bäckerjungen, und waren kürzlich als Lehrlinge beim Bienenbäcker eingetreten. Wenn sie nun aber der Ansicht waren, sie wären damit in das Land gekommen, wo Milch und Honig fließt, so hatten sie sich verrechnet, sie bekamen von morgens bis abends nichts als Schwarzbrot, Kraut und Gänsewein und von Honig nicht soviel wie das Schwarze unter dem Nagel. Der Bienenbäcker war nämlich ein Geizhals und hatte den Grundsatz, daß man der Jugend das Gute nicht mitteilen dürfe. Denn „was man nicht kennt, danach hat man auch kein Verlangen“, sagte er. Tagsüber trug er den Schlüssel zum Bienenhärtchen am Gürtelband, und nachts tat er ihn unter Kopfkissen. Und wenn die Honigzeit kam, durften die beiden armen Schlucker wohl mit, aber nur bis ans Pfortlein. Da mußten sie achtsam stehen und warten, bis der Meister mit den vier Eimern wiederkam, jeder gefüllt, wohl zugebunden und gut seine zwanzig Pfund schwer. Die durften sie dann heimerschleppen. Wenn die beiden müden Gesellen abends auf den Strohsack fielen, der ihnen beiden bestimmt war, dann seufzten sie und wußten sich oft vor Ingrimm und Hunger nicht zu lassen.



Den dritten, der vierten Korb stürzten sie hinunter. Von unten aber scholl ein hundertfältiges Gebrüll.

Aber alles Böse hat seine Zeit wie das Gute. Eines Tages trat eine Aenderung ein. Die spanischen Truppen belagerten damals die Städte in der Pfalz. Manche gute Stadt war den Nordbrennern schon in die Hände gefallen. Auch Undernach war bedroht, wenn auch nur vereinzelte Trupps sich hier und da gezeigt hatten und die Befestigungen gut bewacht waren. Alle Bürger traten unters Gewehr und zogen mit Säbel und Mustete auf die Wache. Der Bienenbäcker war ein Weibel geworden und stand den halben Tag am Marktplatz und exerzierte die junge Mannschaft; und wenn die beiden Bäckerjungen unten in ihrer Backstube seine böse Stimme herüberschallen hörten, dann freuten sie sich, daß auch für sie eine Ablösung gekommen war. Vom Honig und vom Stollen war auch jetzt noch keine Rede, dafür sorgte die Meisterin, aber es gab wenigstens keine Ragentöpfe mehr. Eines Abends, als der Bäcker gerade zum Nachtüben davongerasselt war, kam der Philibert frohlockend zum Runo in die Kammer geschlüpft. Er hielt ihm die Hand auf den Mund, mit der anderen fuhr er in die Tasche, und heraus kam der wohlbekannte Schlüssel zum Bienenhärtlein am Wall. Der Meister hatte den kostbaren Hüter in der Eile liegen gelassen. Jetzt lag er in den Händen der beiden frohen Hungerleider und war schon so gut wie ein Beutel Honig.

Das Härtlein lag an der Ballmauer, und dahinter ging's jäh hinab, gab aber bei Tage einen schönen Blick ins ferne Land und war so recht geschaffen als Abflug für ein Bienenheer von solchen Massen, wie Meister Bienenbäcker sie besaß. „Ich weiß, wo sie stehen!“ flüsterte Philibert und schlich voran. Er hatte vorsorglich des Meisters Drahthandschuhe und Maste im Sack, während er dem Runo in der Eile ein Teigschüsselchen aufgedrängt hatte. Hintereinander tappten sie durch das hohe Gras, bis der erste Stand vor ihm auftauchte. Mäuschenstill, um die Bienen nicht zu verstören, legte Philibert Handschuhe und Maste an. Plötzlich ergriff der furchtsame Runo seinen Arm. „Hörst du nichts?“ hauchte

er. „Der Meister.“ Philibert rann es kalt über den Rücken, und die beiden standen angewurzelt da wie zwei Statuen.

Ein feines Klirren kam aus der Tiefe. Jetzt auch Stimmen, undeutliches Gemurmel, Anarren wie von Leder, Knacken und Zuschnappen von Feuerwaffen. Philibert ergriff Runos Arm. „Der Feind“, murmelte er. Runo hauchte leichenblau: „Wir wollen fliehen und alarmieren.“ Aber Philibert schüttelte ihn ab. „Zu spät“, flüsterte er zurück. „Sie kommen schon hoch.“ Wirklich erscholl jetzt ein leises Trappeln, Schurren und Holzgequietsche. Auf Leitern stieg der Feind hier empor. Die beiden Jungen hielten sich einen Augenblick umklammert. Plötzlich riß Philibert sich los. „Die Bienen!“ flüsterte er wild und stieß mit dem Fuß einen vollen Bienenkorb über die Brüstung. Ein dumpfer Laut, dann ein Geschrei, dann viele Schreie waren die Antwort. Aber Philibert war schon am nächsten Korb. Auch dieser polterte hinab. Jetzt hatte auch Runo sich ermannt. Den dritten Korb stürzte er hinunter, den vierten wieder Philibert. Von unten aber scholl es herauf, das hundertfältige Gebrüll der Gestochenen, der Bienenübersäten. Waffen klirrten, Flügel tobten, Hiebe prasselten, eine Schlacht schien da unten im Gange. Eine Bienenjagd; und nach wenigen Minuten ein Bienenjag auf der ganzen Linie.



„Daß es uns vergönnt sein möge, so viel Bienenstollen zu essen, wie der Bauch fassen will.“

Die beiden Jungen stürmten davon, Mordio schreiend, jauchzend, zitternd, siegebrüllend. Die Bürger in der Nacht mühe rissen die Fenster auf, die Wache kam heran, die Ratsherren, der Nachtwächter, die Kämpfer und zuletzt auch der Weibel, der grimmige Bienenbäcker selbst. Die Jungen wurden umringt. Atemlos, schweißüberströmt, heiser vom Schreien berichteten sie, lachend und dann heulend; denn der Bienenbäcker hatte kaum erfasst, wie es um seine Bienen stand, als er ihre Ohren auch schon zwischen seinen Fäusten hatte. Aber da legte sich der Herr Bürgermeister selbst ins Mittel.

„Die Jungen haben uns augenscheinlich von Tod und Brand errettet“, sagte er. „Aber jetzt ist keine Zeit für Strafen und Belohnen. Auf den Wall und aus der Stadt! Dem Feinde nach, daß der Sieg vollständig werde!“

Das gab eine große Nacht mit viel Waffenlärm und Gebrüll für die gute Stadt Undernach. Viel Schaden konnten sie den Spaniern nicht mehr tun. Aber sie erbeuteten doch ein Fähnlein, sechs Musteten, drei Pulverkörbe und fünfzehn Federhüte.

Am Morgen aber gab es eine große Sitzung im Ratssaal. Die beiden Retter der Stadt wurden öffentlich verhört und danach vom Bürgermeister selbst feierlich belobt für bewiesenen Mut. Auch sollte den beiden freistehen, einen Wunsch zu tun. Fürs zweite aber, da die Absicht der Benannten ursprünglich keine gute gewesen, sondern eine böse, nämlich ihren Brotherrn um einen hübschen Klotz Honig zu schädigen, sollten sie eine gelinde Tracht Prügel verabreicht bekommen, „damit durch die Tat hinfort kein böses Beispiel gegeben werde“. Das geschah sogleich, aber so gelinde, daß die beiden Missetäter fröhlich wieder unter der Rute des Profoszen hervorkamen.

Nun hieß es aber, den Wunsch tun. Und da tat der Philibert led vor der ganzen Ratsversammlung folgende Rede: „Da der Runo und ich einen Wunsch tun dürfen, so wünschen wir, daß es uns vergönnt sein möge, einmal beim Bienenbäcker frei so viel Stollen und Honig zu essen, wie der Bauch fassen will.“ Da gab es ein großes Gelächter im Ratssaal. Und auch den Bienenbäcker kam das Lachen an. Der Wunsch aber wurde feierlich gewährt und noch am selben Tage die Ausführung vollzogen. Die ganze Stadt Undernach nahm teil am Stollenessen und sah zu, wie die beiden Retter an offener Tafel auf dem Markt so viele Bienenstollen aßen, wie nur ein Jungensmagen zu fassen vermag.