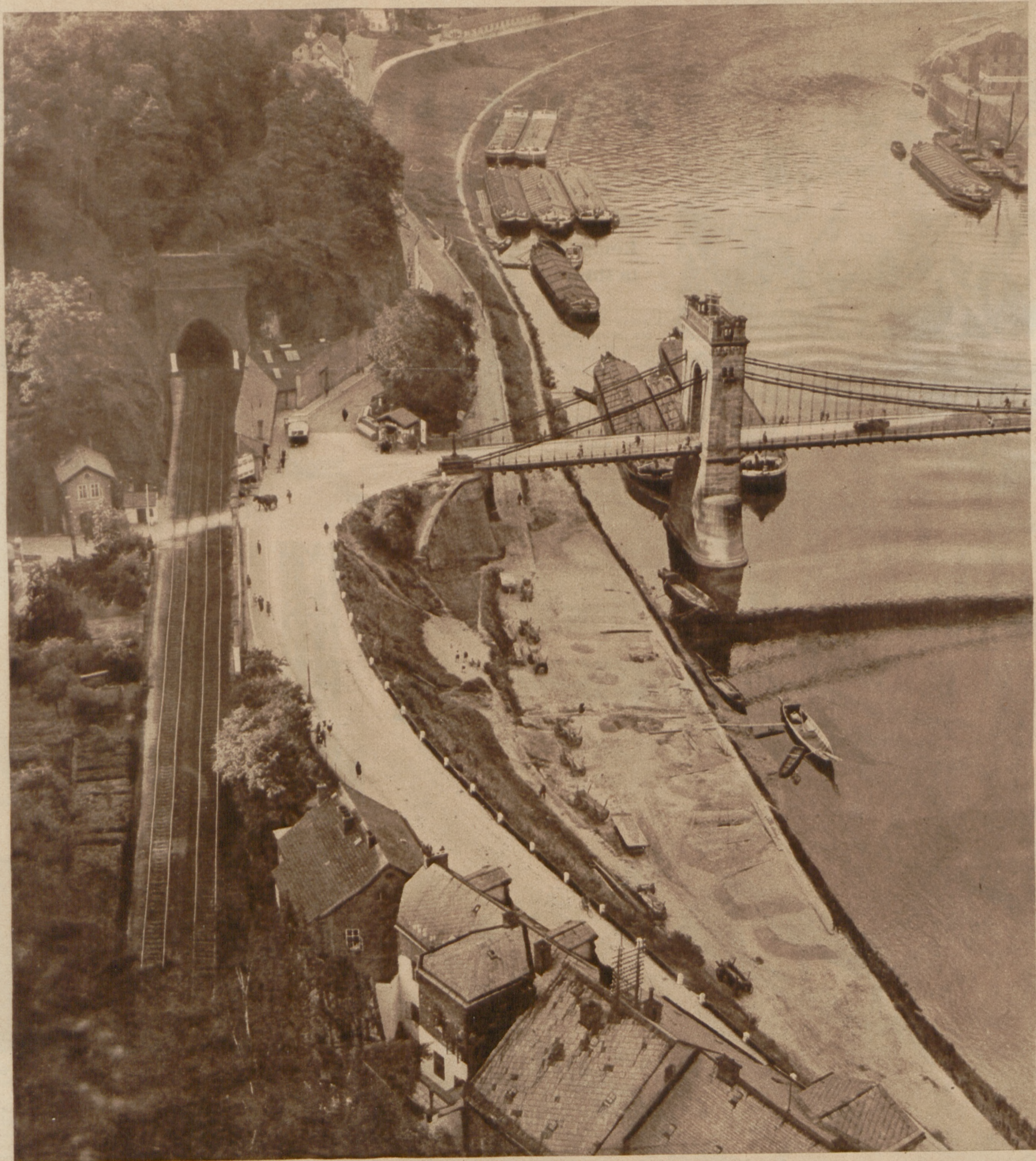


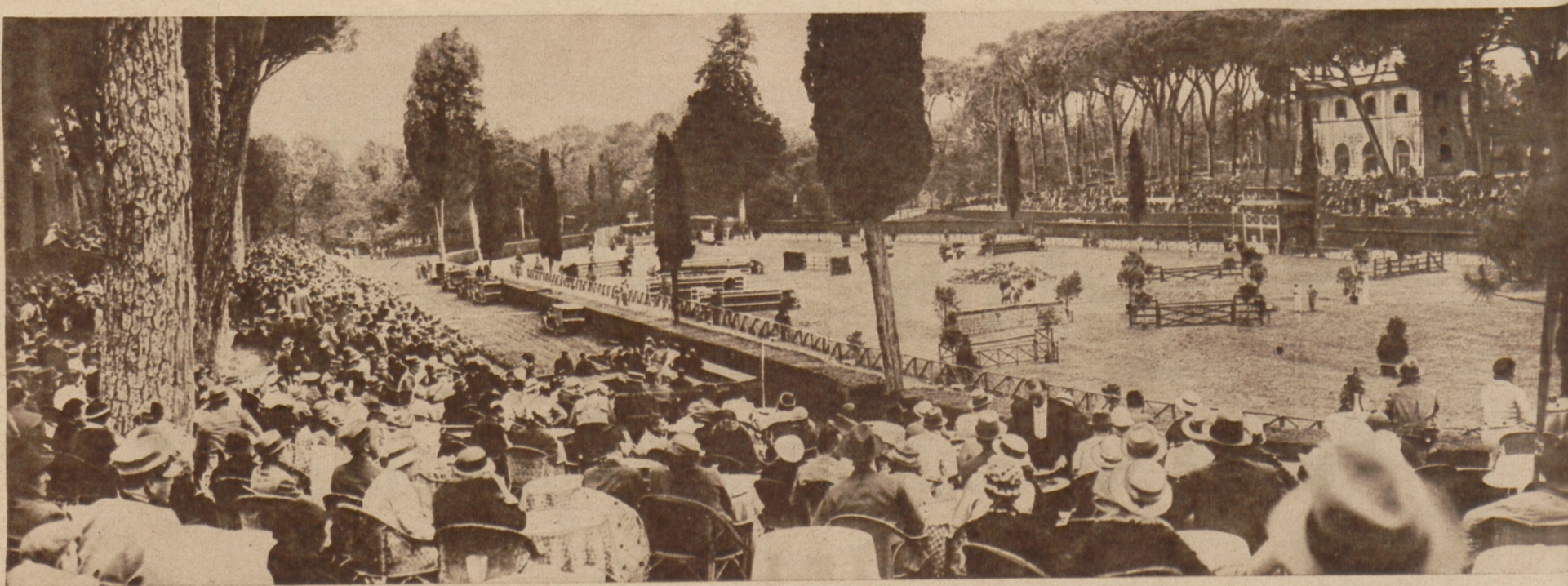
Illustrierte Weltausstellung

Beilage zur Deutschen Rundschau in Polen

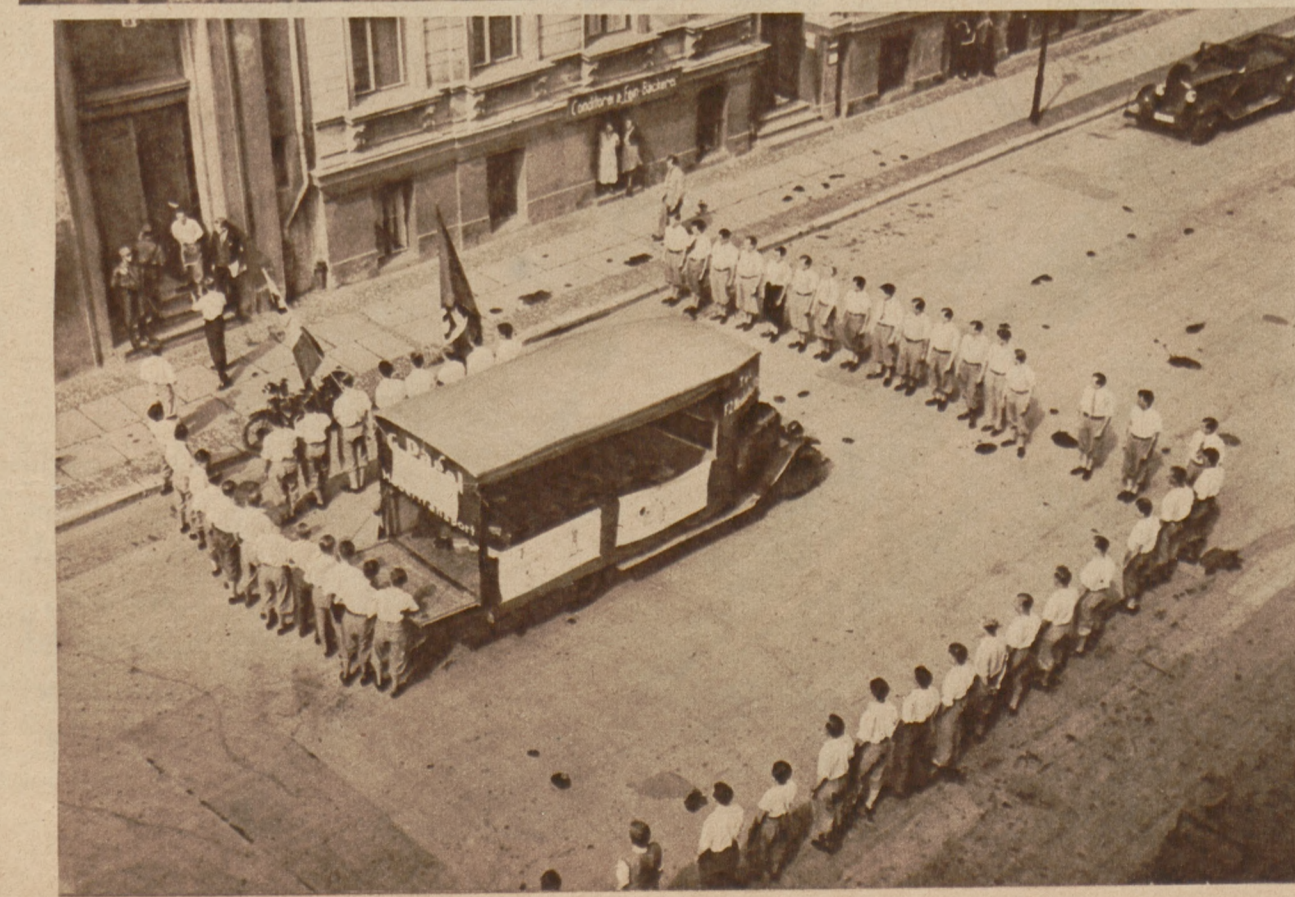
Herausgeber: A. Dittmann t. z o. p., Bromberg. — Verantwortlicher Redakteur: Johannes Kruse, Bromberg



Drei Verkehrswege: Strom, Straße und Eisenbahn, begegnen sich an der Elbe bei Aullig



Der Schauplatz des deutschen Reiterfestes in Rom: die Turnierbahn im Park der Villa Borghese. Während der Wettkämpfe



Unser Bericht:
Zeitereignisse

Deutscher Reiter-sieg in Rom

Links: Der frühere deutsche Kronprinz wohnte dem deutschen Reiterfest bei

Links: Mussolini beglückwünscht die deutschen Sieger. Der Führer freies Herr von Waldenfels empfing aus der Hand Mussolinis den Goldpokal, der nun zum dritten Male und damit endgültig den deutschen Reitern zuteil

Die Spitzengruppe der Geher unterwegs. Von rechts der Sieger Green (England), Schmitt (S.G.), der zweite Sieger Schwab (S.G.) und Dubento (Sveiland)



Sport vom letzten Sonntag, das 25-Kilometer-Laufen und Gehen des Berliner Athletik-Klubs 'Lager' durch Berlin.



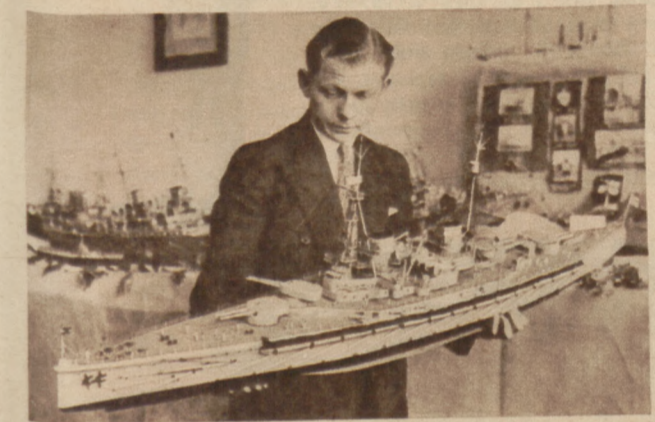
Zum Stapellauf des 'Gorch Fock'. In Hamburg fand der Stapellauf des Niobe-Erlass-Regelgeschiffes der Reichsmarine statt, das den Namen 'Gorch Fock' erhielt

Links: Der Kampf der Deutschen Studentenschaft gegen das undeutsche Buch. Unter der Parole 'Wider den undeutschen Geist' hat die Deutsche Studentenschaft alle privaten und öffentlichen Bibliotheken sowie die gesamte Bevölkerung Groß-Berlins aufgefordert, alle die Literatur zu entfernen, die undeutschen Charakter hat. Vorkantons des Kampfausschusses fahren durch die Straßen Berlins, um diese Bücher einzusammeln. Protagondar vor dem geschlossenen Ragnus-Birchfeld-Anhiet in Berlin



Die neue Kirche in Strich unweit der polnischen Grenze, die am 31. Mai eingeweiht wird. Zu diesem Kirchspiel gehören die Gemeinden Strich, Bierzebaum, Neu-Görzig, Goray und andere kleinere Siedlungen

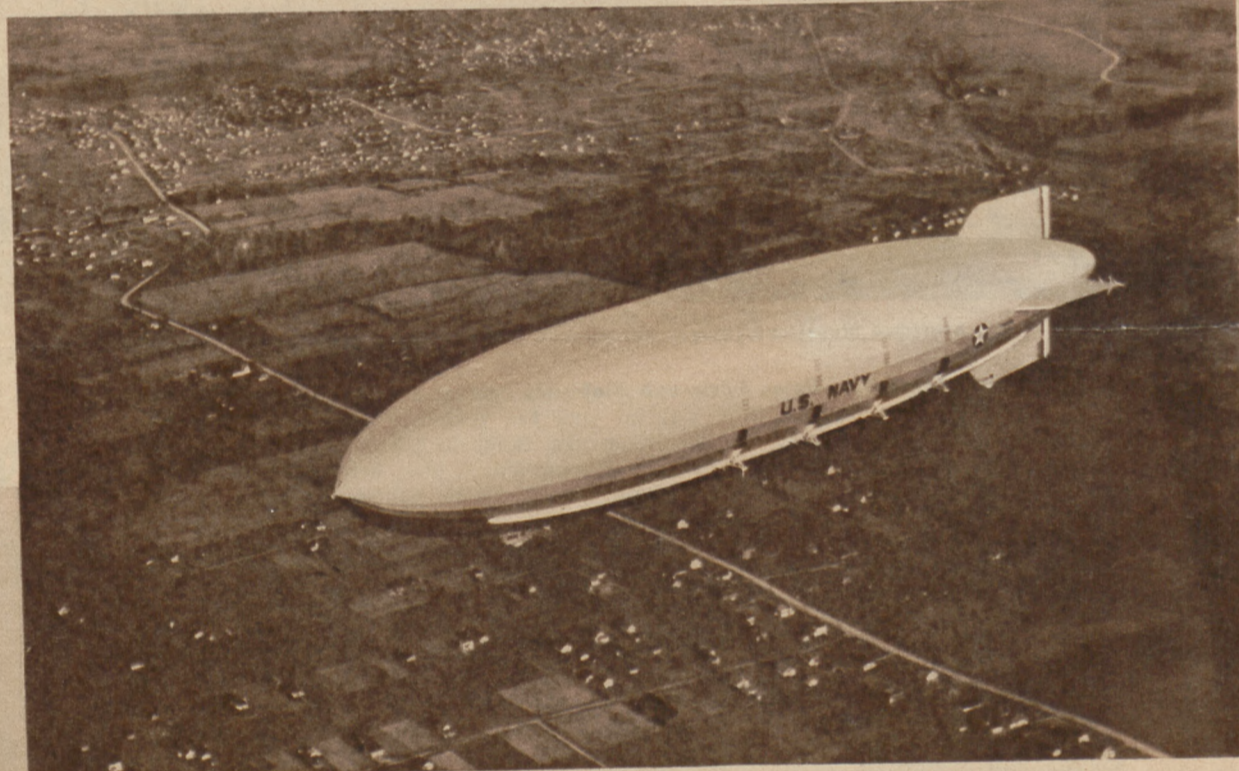
Unten: Eine interessante Ausstellung von 110 Kriegsschiffmodellen der alten kaiserlichen Marine, vom Verein 'Deutschland zur See' veranstaltet, ist kürzlich im Armees- und Marinehaus in Berlin eröffnet worden



Jung-Afrika fliegt. Die kleinen Söhne des Emirs von Katsina, eines Negerfürsten, machten auf einer, ihnen zu Ehren auf dem Londoner Flughafen veranstalteten Flugschau, einen Ausflug in die Lüfte



Zu dem großen internationalen Autos-Rennen, das der A.D.C. auf der Avus in Berlin, als eins der größten europäischen Wagenrennen in diesem Jahre, am 21. Mai veranstaltet. — Augenblick eines Starts auf der Avus am Einfahrtstor. Links: Die große Nordfliehe



Amerikas neuestes Luftschiff 'Macon', ein Schwelgerichiff der verunglückten 'Akron', bei Versuchsflogen. Links: Die 'Akron'-Reste werden geborgen. Das Hebeschiff fördert ein Gewicht von Eisenträgern und Hüllenresten des untergegangenen Riesluftschiffes aus dem Meer

Aus der Niederlage zu neuem Werk

Unten: Der australische Flieger Bert Hinkler tot aufgefunden. Der seit dem Januar vermisste australische Flieger Bert Hinkler, der am 7. Januar von London zu einem Rekordflug nach Australien gestartet war, stürzte ab. Jetzt ist in den Bergwäldern der Provinz Arezzo in den toskanischen Alpen von Höhlern auf einem nur wenig begangenen Gebiet der völlig zerstörte Flugapparat und die halbverrotzte Leiche des Fliegers aufgefunden worden





Das Elfenbein als Werkstoff deutscher Kleinkunst

Mit dem Begriff „Elfenbein“ verbinden wir unwillkürlich jene romantischen Vorstellungen, in denen Elefantenjäger den afrikanischen oder indischen Tierriesen nachspüren, um die kostbaren Stoßzähne dieser Dickhäuter zu erbeuten. Gewiß wird auch heute noch die Elfenbeingewinnung zum Teil aus Elefantenjagden bestritten. In weit höherem Maße kommen jedoch die „Elefanten-Friedhöfe“ als ausgiebige Fundstätten in Betracht. Nachdenklich stimmt auch dieses Geheimnis der Natur, wenn wir erfahren, daß förmliche Elfenbeinlager auf solchen Plätzen entstehen, wo sich alte Tiere beim herannahenden Tode ihr freiwilliges Grab bereiten. In ähnlicher Weise wird das im Boden liegende Elfenbein vom vorinsitulischen Mammut auf den nördlichen sibirischen Inseln durch Ausgraben gewonnen. — Das Tierreich stellt aber auch noch andere Elfenbeinlieferanten zur Verfügung, wie z. B. das Nilpferd, dessen etwa 35 Zentimeter langen, ein bis zwei Kilogramm schweren Zähne ein besonders wertvolles weißes Elfenbein ergeben. Ferner werden die blendend weißen Zähne aus dem Unterkiefer vom Walroß (sechzig bis achtzig Zentimeter lang und drei bis vier Kilogramm schwer) sowie die schraubenartigen, harten Stoßzähne des Narwals (bis zu drei Meter Länge) verwertet. — Die armdicken, meist ein bis eineinhalb Meter langen Elefantstoßzähne wiegen durchschnittlich etwa vierzig Kilogramm, erreichen aber mitunter auch das doppelte Gewicht und sind für die mannigfachen kunstgewerblichen Arbeiten am häufigsten in Gebrauch. — Hartes, entsprechend vorbereitetes und gebleichtes Elfenbein eignet sich für die feinsten Schnitzereien. Es ist leicht polierfähig und wird neuerdings — auf billigere Schmuckgegenstände —



Ein deutsches Iohelfenbeinlager mit teilweise zugeschnittenen Röhren- und Plattenstücken



Zirtinische Madonna als Elfenbeinrelief

auch maschinell bearbeitet. Seine Härte und Elastizität bedingt die bevorzugte Verwendung in der Herstellung von Billardtugeln, während aus den geschliffenen Händen des Elfenbeinschnitzers Ketten und Anhänger, Broschen, Armreifen, kunstvolle Schachfiguren und zahlreiche Gebrauchsgegenstände, wie Kannen, Humpen, Schmuckkästchen usw., hervorgehen.

Als überlebende Zeugen einer uralten Kunst sind für die in Deutschland geübte moderne Elfenbeinschnitzerei Motive aus Albrecht Dürers Zeiten (für herrliche Elfenbeinreliefs) und die zierlichen Figuren aus der sogenannten Plastikperiode des Barocks (16. bis 18. Jahrhundert) vorbildlich geworden.

Für die Widerstandsfähigkeit des Werkstoffes spricht die Tatsache, daß noch Funde aus der Steinzeit (bis 2000 v. Chr.) in Form von geschliffenen und polierten Elfenbeinadeln tadellos erhalten sind. Elfenbeinschnitzereien kannte man bereits in der vorgeschichtlichen Zeit der Pfahlbauten und im späteren Altertum bei allen Kulturvölkern. Ebenso soll der prunkvolle Thron König Salomos ein Meisterwerk der Elfenbeinschnitzkunst gewesen sein.

Die eigentliche Blütezeit der Elfenbeinschnitzkunst fällt in das 17. Jahrhundert, wo sogar Fürsten als ausübende Künstler auftraten oder geschickte Drechsler an ihren Hof berufen haben. Diesem Umstand danken wir unsere weltberühmten deutschen Elfenbeinsammlungen, wie sie u. a. in Dresden und München, in Göttingen, Kassel und Schwerin befinden.

In jedem Falle bildet aber das Elfenbein ein Material von bleibendem Wert, das auch heute wieder mehr und mehr in den Vordergrund des Interesses tritt, nachdem die Elfenbeintechnik sich soweit vervollkommnete, daß die hergestellten Zier-, Schmuck- und Gebrauchsgegenstände bedeutend verbilligt werden konnten. Dies betrifft selbst die Herstellung jener feinen Kleinporträts und -malereien, die in ihrer künstlerischen Bewertung nicht etwa als prunkvolle Luxusgegenstände gelten, sondern vielmehr dem Allgemeinverständnis für diese schöne Kleinkunst nähergebracht werden sollen.

Zahlreiche Motive aus dem Tier- und Menschenleben zeigt die figürliche Ornamentik, die in den Verzierungen vieler Arbeiten zum Ausdruck kommt. Wenn uns auch der seltene Rohstoff des Elfenbeins von der Natur verlagert ist, so hat die moderne Elfenbeinschnitzerei doch gerade in Deutschland eine Wiederbelebung erfahren und damit ein dankbares Gebiet der Kleinkunst gerettet, das schon als verloren betrachtet wurde.

Links: Elefantstoßzähne im Vergleich zur menschlichen Größe

Rechts: Barocke, kunstvoll geschnitzte Standuhr aus Elfenbein



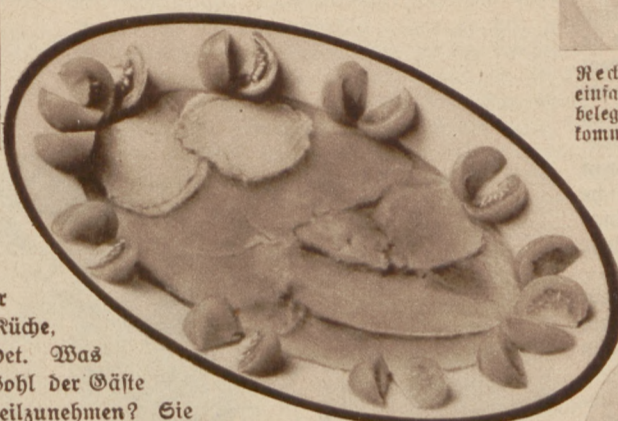
Bequemlichkeit und Sparsamkeit in der Küche

Links: Zum Garnieren von Speisen kann man einen geliebten Überrest verwenden, der aus Fleischrest, ein Gebäck mit einigen Gelatineblättern, besteht



Rechts: Zubereitung von Sülzoteletts ist sehr einfach. Der Boden der Form wird mit Gurkencheiben belegt und mit Gelatinelösung übergossen; darüber kommt das steileit und wieder eine Schicht des flüssigen Apit

Ist die Familie in größerem Kreis versammelt, oder sind Freunde zu geselligem Besuch da, dann veruchen alle, die Alltagsorgen zu vergessen und sich ganz der fröhlichen Unterhaltung hinzugeben. Nur eine kann das meist nicht unbeschwerten Herzens: die Hausfrau. Vergißt sie über der Geselligkeit ihre Pflichten als Wirtin, ihre Aufgaben in der Küche, dann gibt's Störungen, und das Wohlbefinden der Gäste leidet. Was kann die Hausfrau tun, um trotz der Sorge für das leibliche Wohl der Gäste daneben auch selbst mit Freude und Ruhe an der Geselligkeit teilzunehmen? Sie muß sich die Vorbereitung der Bewirtung vereinfachen. Das, was in der Regel als warmes Gericht gereicht wird, kann in vielen Fällen auch kalt auf den Tisch kommen. Es braucht deshalb nicht nur Butterbrot zu geben. Auch kalte Küche kann gehaltvoll und abwechslungsreich sein. Zu der kalten Fleischspeise werden warm dann nur die Kartoffeln zugegeben, die vorbereitet sein können und in wenigen Minuten tischfertig sind. Alle Arten der Sülze und des Weiß- oder Schwarzwauers eignen sich als kalte und doch festliche Gerichte. Fleisch der verschiedensten Art, Geflügel, Wild, ebenso Fisch läßt sich auf diese Weise verarbeiten. Da die Hausfrau alles vor Eintreffen des Besuches fertigmachen kann, hat sie genügend Zeit, um Liebe und Sorgfalt auf die Garnierung der Schüsseln zu verwenden. So wird oft die kalte Schüssel wohlgefälliger und darum appetitlicher wirken als die warm aufgetragene Mahlzeit. Und das Auge will beim Essen ja belanntlich auch etwas haben. Selbst für Freunde vegetarischer Kost kann die Hausfrau eine lockende Gemüsefüßel auf gleiche Weise herstellen. Wie sonst zum Apit der Fleischhaft mit Weinessig oder Zitronensaft pikant abgeschmeckt und mit Gelatine durchgerührt wird (man rechnet etwa sechs Blatt für einen halben Liter Flüssigkeit, so wird hier die Gemüsebrühe verwandt. — Nicht gerade für die Festtafel, aber für den täglichen Haushalt kann die sparsame Hausfrau auf gleiche Weise auch fast sämtliche Speisereste verwerten, ohne den Eindruck von „Reste-Essen“ hervorzurufen. Sülzartig hergestellte Vorgerichte, die den Appetit anregen, sind gerade für den abgeheften Menschen eine gute Vorbereitung für die Hauptmahlzeit, an der der überhungerte und nervöse Magen sonst keine Freude hat. Wenn auch hierzu die so leichte, dem Auge gefällige Aufmachung kommt, wird manche sonst oft enttäuschte Hausfrau ihre Freude haben, wie das Essen dem Herrn des Hauses mündet. — Die folgenden Rezeptintweise sollen lediglich der Phantasie der Hausfrau Anregung geben, denn die sich bietenden Möglichkeiten sind unererschöpflich.



Links: Aufschnitt- oder Fleischreste ergeben ein appetitliches Gericht, wenn sie in Apit zubereitet und mit Tomaten garniert werden



Unten: Gemüsefüße mit einem Kranz von Kartoffelscheiben, Sülzen und Blumenkohl

Kochen ist eine Kunst!

Ganz besonders empfehlenswert für Frühjahr und Sommer sind Apitgerichte aus bunten Gemüsen, die entweder zu Gemüsealat verarbeitet oder mit Mononattie vermengt leichtweiße mit erhärteter Sülze angerichtet werden.

Das Gemüsewasser wird mit Fleischbrühwürfeln in einer kräftigen Brühe verkokt und zur Sülze verwendet, die man, ehe sie ganz fest ist, mit gebakter grüner Petersilie vermengen kann. Grüner Salat, besonders die malerische Endivie, rote Rüben, leuchtende Tomaten, Fenchelstern oder Kartoffelalat bilden eine wirkungsvolle Verzierung der Speisen, die gekürzt zu kaltem Fleisch oder Aufschnittplatten gereicht werden.

Apit von Fleischresten. Fleischbrühe oder Gemüsewasser wird durch ein Haarfieb gegossen, mit Weinessig abgeschmeckt und auf die richtige Menge Flüssigkeit eingedickt. Weiße Gelatine, die vorher in kaltem Wasser eingeweicht und nach Anquellen gut abgetropft ist, wird in der heißen, aber nicht mehr kochenden Flüssigkeit verrührt, bis sie sich vollständig gelöst hat. Mit dieser Sülzbrühe wird der Boden einer vor Gebrauch kalt ausgekühlten Zitronenform etwa einen Zentimeter hoch ausgegossen, und erst nach Erhärten der Flüssigkeit einige Kübel erhaltene Pfefferkörner und einige Kapern schön angerichtet. Man füllt vorzüglich einige Kübel erhaltene Sülzbrühe darüber, und erst nach Erhärten derselben füllt man die Form schichtweise mit feinwürfelig geschnittenen Fleischresten und erhaltener Sülze auf. Zuletzt gibt man kalte, aber wieder flüssig gemachte Sülze darüber, wozu man bereits erhaltene Sülze in Wasserbad ohne Hartfäden warm werden läßt. Vor dem Einfüllen tauche man die Speiseform einen Augenblick in heißes Wasser, wodurch sich der Apit leicht von der Form löst.

Fischgerichte in Gelee. Nach dem gleichen Rezept werden Fischreste verwertet, indem man die mit Wurzelwert verkokte Fischbrühe zur Sülze verwendet. Falls das Fischgericht nicht gekürzt wird, braucht man die Schüssel vor Einfüllen des Fisches nicht mit Geleebrühe auszugießen. Sturzformen werden mit feingehacktem Wurzelwert und Gemüse garniert.

Weiteres für die Küche:

Büchelweiner Fleisch (Bedingung fest verschließbarer Topf). In den Topf lege man einige ganz dünne Scheiben Rindermast, darüber schichtweise ein Pfund gut geklopftes in Würfel geschnittenes Rindfleisch, Scheiben von sechs bis acht rohen Kartoffeln, vier bis fünf Mohrrüben, etwas Petersilienwurzel, einen Sellerie und reichlich Zwiebeln und würze alles mit Salz, Paprika und Majoran; ganz wenig Wasser dazugeben, den Topf fest schließen und dreiviertel bis eine Stunde kochen lassen.

Gebackener Schinken. Einige Scheiben roher Schinken werden geklopft und einige Stunden in Milch gelegt. Dann werden sie von beiden Seiten gebraten. Zur Fülle gebe man einen Bierelliter laure Sahne, in die man einen Teelöffel Mehl verquirlt hat, dazu und kalte anfrischen. Mit Kartoffelbrei und grünem Salat ein vorzügliches Essen.

Fischbudding. Zutaten: 1 Pfund Fischfleisch, 3 Semmeln, 3 Eier, Salz, Muskat, Maggi. Zur Hälfte gekochter, zur Hälfte roher oder nur roher Fisch wird von Gräten getrennt und fein gehackt. In Milch eingeweichte, ausgebrühte Semmeln, Eiweiß und Fisch werden vermengt, gut gewürzt und zuletzt mit dem heißen Eiermasse durchgesehen. Man füllt die Masse in eine geölte Puddingform und kocht sie 1-1 1/2 Stunde in Wasserbad. Man reißt hierzu eine holländische, Kapern- oder Tomatenurte.



Rechts: Das Rindfleisch nach einem Gemälde von W. von Meris

Skalpjäger Von Alfred Manns

Diese Zeit hat die Lust an wilden Abenteuergeschichten neu aufleben lassen. Ich liebe diese Romantik nicht sonderlich, obgleich ich mich gut ein Jahr in wilden Westen herumtrieb, in den weiten Prärien und Wäldern von Texas, wo es noch blutgierige und räuberische Indianer gibt, für die ein Menschenleben nicht allzu viel bedeutet.

Folgende Geschichte habe ich selbst erlebt. Wohlbewaffnet stand ich gut verborgen hinter einer Eiche, mit angespannter Aufmerksamkeit in das Dickicht spähend. Wenn mich mein Gefühl und meine Ortskenntnis nicht täuschten, mußten die sechs Indianer, die ich vorhin weiter südlich über eine Dichtung hatte schleichen sehen, hier vorbeikommen.

Ich ahnte, was sie vorhatten. Sie wollten den feindlichen Rundscharter überfallen, der sie belauscht hatte und der sich noch in ihrem Gebiet aufhielt. Diesen Rundscharter kannte ich. Es war Geierkralle, den ich liebte und der oft das Mahl mit mir geteilt hatte. Geierkralle war ein Krieger ohne Furcht und Tadel, nur besaß er noch die jugendliche Sorglosigkeit, vermischt mit einer Geringschätzung für den Feind, die ihm einmal sehr gefährlich werden konnte.

Ich hatte das Gefühl, als ob heute ein Unglück geschehen müßte und war ausgezogen, um, wenn möglich, Geierkralle und seinen Skalp zu retten.

Angestrengt lauschte ich nach allen Richtungen aus meinem sicheren Versteck. Endlich hörte ich das Knacken eines dünnen Zweiges. Meine Blicke bohrten sich in das Dickicht und nun sah ich sie ganz nahe bei mir, eine kleine, von Unterholz freie Waldstelle überqueren, kriechend und in großer Eile, ohne mich zu gewahren. Geierkralle war nicht bei ihnen, aber die Sicherheit ihrer Bewegungen deutete darauf hin, daß sie sein Versteck kannten und sich anschickten, ihn zu umstellen und zu überfallen. Ich zählte fünf Krieger, es stimmte. Derjenige, der Geierkralle erspäht hatte, war nach Meldung wieder dorthin zurückgeeilt, wo der Ahnungslose sich aufhielt.

Geräuschlos wie die Schatten waren die Indianer verschwunden. Wenn ich nicht eingriff, war der junge Krieger verloren; bei solcher Abermacht konnte ihm selbst seine oft erprobte Kühnheit nicht helfen.

Verloren war er. Binnen kurzem würde man ihn an den Marterpfahl stellen und seines Skalpes berauben; ja, verloren, wenn ich nicht eingriff.

Was war zu tun? Sollte ich einen Warnungspfeiff ertönen lassen? Nein, das ging nicht, weil Geierkralle dann zwar gewußt hätte, daß Gefahr drohe, aber nicht, von welcher Seite sie kam; er würde also möglicherweise den Feinden geradenwegs in die Arme laufen.

Eine kurze Weile überlegte ich, dann schlich ich mit größter Vorsicht den fünf Rothäuten nach. Furcht kannte ich, wie gesagt, nicht, zumal der Skalp Geierkralles auf dem Spiele stand.

Ich weiß nicht, wie lange ich den fünf Indianern nachschlich, die ich häufig aus den Augen verlor.

Plötzlich blieb ich stehen, denn vor mir hinter einer Buche stand einer der Indianer. Ich suchte nun schleunigst Deckung bei einem Busch und gewährte dann eine kurze Strecke vor der einen Rothhaut eine andere, ebenfalls nach vorn in Deckung.

Also die Umzingelung Geierkralles war geglückt.

Abermals ging ich mit mir selbst zu Räte. War es für mich angebracht, jetzt hervorzubrechen? Ich beschloß schließlich, zu warten, erstens aus taktischen Gründen und dann konnte auch, sofern alles gut ausliefe, ein kleiner Detzettel dem leicht überheblichen Geierkralle nicht schaden. Wenn aber mein Singreifen mißlang, dann — ich vermochte das Ende nicht auszudenken.

Lange Zeit zum Aberlegen hatte ich nicht, denn mit einem Male ertönte ein fürchterliches Geheul und wie aus der Pistole geschossen flogen die beiden Indianer hinter ihren Bäumen hervor nach vorn zu . . . Ich hörte Keuchen,

Stöhnen und Ringen. Geierkralle wehrte sich aufs Tapferste, doch bald erlahmte sein Widerstand. Ich aber hielt mich noch immer zurück, trotzdem ich zitterte bei der Frage: Nimmt man ihm jetzt den Skalp?

Gleich darauf wurde der Gefangene hochgerissen und gegen eine schlanke, junge Birke gezerrt, an die man ihn fesselte.

Erleichtert atmete ich auf. Noch war nichts verloren, er hatte noch seinen Skalp. Heulend umtanzen die Wilden den Gefangenen und riefen ihm hohnvolle Schimpfworte zu, für die Geierkralle nur ein verächtliches Lächeln hatte. Er benahm sich zu meiner Freude tadellos, obwohl er keine Ahnung hatte, daß ich in der Nähe war.

Nun setzten sich die sechs Indianer zu einer Beratung zusammen. Schließlich war man einig. Die Große Schlange hatte sich durchgesetzt. Ihr wurde das Recht auf den Skalp zugestanden. — Er näherte sich dem Gefesselten mit grimmen Blicken, zog einen jungen Schenbaum zum Kopfe Geierkralles hinunter und verband diesen durch ein Seil mit der Skalplocke des zu Marternben.

Nun zog er sein Bowiemesser, umtanzte noch ein paarmal mit gräßlichem Geschrei den Gefangenen und stürzte dann auf ihn zu.

Aber in diesem Augenblick zog auch ich mein Messer und erreichte Geierkralle noch zwei Schritte vor den Indianern. Ein Schnitt und die Eiche schnellte ohne Skalp zurück. Ich griff nach diesem Skalp, noch ein paar Schnitte, dann hatte ich ihn in der Hand.

„Ihr verdammten Bengels“, so schrie ich außer mir, die Waffe, einen kräftigen Spazierstock, schwingend. „Ich will euch lehren, mit Mutter's Haarzopf Indianer zu spielen. Wie kommt du dazu? Wütend schüttelte ich Geierkralle, der im bürgerlichen Leben mein Sohn Heinrich war.“ — Etwas betreten, aber sonst gefaßt, antwortet mein Sohn:

„Ach, Vater, Liselotte hat uns gesagt, daß Mutter heute einen neuen Zopf kriegt; da dachte ich —“

„Dachte ich, dachte ich. Alles gut und schön, hat sie auch gekriegt, aber er war rot und nun sieht Mutter und weint, weil wir heute abend in Gesellschaft zu Dottors sollen.“

Los geht und nichts wie hin zu Muttern, um sie von ihrer Qual zu erlösen.“



Mutter und Kind

Gespräch zwischen Mutter und Knaben

Die Mutter geht mit dem Knaben über Land. Er ist wohl zwölf, höchstens dreizehn Jahre alt. Er erzählt von der Schule und vom „Bettelgrafen“. Dieser, ein Ortsoriginal, bildete sich ein, ein Graf zu sein, geht betteln und nimmt die mildtätigen Gaben mit etner fürstlichen Würde in seinem abgetragenen Anzug entgegen. Auf seinem Hut trägt er immer einen stolzwehenden Habnenfederbuschen. „Und wie wir nach der Schule heimwärts gehen“, erzählt der Junge, „sehen wir auf einmal den ‚Bettelgrafen‘. Gleich sind wir alle um ihn herum und wollen, daß er uns von seiner Burg erzählt. Aber er will nicht. Da fangen die Kinder an, ihn zu hänseln. Aber weißt du, Mutter, er tat, wie wenn er taub wäre. Und das ärgert die großen Jungen. Und gleich wird einer, der neben ihm geht, ihm ein Bein stellen. Und da stolpert der Bettelgraf, daß alle Kinder lachen. Und er wird wütend und fängt zu schimpfen an.“ — „Und war keiner unter euch Größeren, der den anderen dieses Spiel verwiesen hat?“ — „Weißt du, Mutter, mir tat der Bettelgraf leid, aber ich schämte mich, ihm zu helfen, weil ich dann ausgelacht worden wäre.“ — „Wenn du tapfer gewesen wärest, hättest du ihm geholfen.“ — „Ach Mutter, ich hau mich mit jedem Jungen, wenn du willst; daß ich feige bin, darfst du nicht sagen.“ — „Ja, Kind, darin, daß du dich mit jemandem haust, darin liegt noch keine große Tapferkeit. Der wahre Mut hätte sich darin gezeigt, daß du die anderen zur Rede gestellt hättest. Mögen sie darüber lachen. Wenn du dich dann mit ihnen gehauen hättest, ich hätte dir das nicht übelgenommen. Denn dadurch zeigt sich der Mut, daß der Mensch sein gutes Herz, seine innere Hilfsbereitschaft auch gegen das Gelächter der Masse zu beweisen imstande ist. Denke einmal darüber nach: wenn du einmal groß bist und ein Mann und du tätest immer nur das, was andere aus Schadenfreude oder Rohheit des Herzens gut heißen. Oder du unterliegest wider dein besseres Wissen und Gewissen alles, womit du dich dem Spott und Gelächter der anderen aussetzen würdest, was in Wahrheit aber das Richtige ist. Du mußt das tun, was du als gut und richtig erkannt hast, ohne auf die Meinung der Leute zu achten. Denn diese Meinung ist nur dann gut, wenn auch sie das Richtige will. Das ist wahre Tapferkeit.“ — Die Mutter geht mit dem Knaben über Land. Es ist ihr, als hätte sie ein Samenkorn in das junge Herz gelegt.



Verträumte Ruhe, Tannenrauschen und irgend in der Ferne Sonntagsglockenklang. Von Hang und Halde blinzeln ein paar einsame Gehöfte in die Morgensonne hinein und nur ein Wiesenbächlein kichert hin und wieder am Wegrand hin: „He du, wohin?“ — „Ins Goldhaubental!“ — „Mhm! — Aha!“ sagen die Vogelbeerbäume an der Straße. Nur ein Hund bellt. Sonst aber ringsum kein Mensch und keine Seele, als hätte alles Leben sich versteckt. Schwarzwaldzauber!

Das Kirchlein von Mühlenbach läutet eben „das Leht“. Es wehen ein paar feierliche Orgellänge zu uns herüber. Gerade kommen wir noch recht, wie sich behäbig das Kirchentor öffnet und langsam und bedächtig die Männer heraustreten. Still und ernst, sonntagerfüllt, so daß sie beinahe zögernd den runden Hut zur Stirne heben. Nur da und dort ein kurzer Nachbargruß. Und dann hinüber, wortlos fast hinüber zur Rathhaustreppe.

Nun aber strömt es aus den Seitenpforten. Gewichtige Hofbäuerinnen in Goldhauben, da und dort ein paar schwarze Witwenhauben darunter. Junge Mädchen in schillernden Sonntagsschürzen, und das kleidsame helle Halstuch über die Schultern geschlungen. Frische junge, Burschen, fast so feierlich wie die Alten, aber halt doch mit ein paar schielenden Blicken nach den Mädchen hinüber. Und dann die Jugend, rotbadige, lichernde Jugend, schlank und bummrig, wie's gerade trifft. Miniaturbäuerlein. Die Maidli gleich wie Mutter oder Gotti (Patin) in Fältelrock und Schürze, die kleinsten Buben selbst in dunkler langer Hose, kurzen Rock und runden Hut. Gleich, ganz gleich wie die Alten. Ein junger Bauernwuchs, nur noch nicht so behäbig und beschaulich wie die Großen. Denn heidi, hast du mich geseh'n, geht's in lauten, lustigen Sprüngen in die Dorfgasse hinein.

Am Rathaus öffnet sich die Tür. Der „Vollezei“ tritt an die Freitreppeprampfe, schettert die alte Ortschelle ein paarmal hin und her und verkündet mit lauter Stimme die neuesten Dorfwichtigkeiten.

Der nachmittägliche Hammeltanz ist ein Ereignis, das nicht nur die jungen Mädchen in freudige Erwartung versetzt, sondern auch in den behäbigen Müttern so köstliche Erinnerungen wachruft, daß beinahe die Goldhauben ins Wackeln kommen.

Ah, diese Goldhauben! Man trifft sie nur noch in ein paar Tälern des Hochschwarzwalds und sind so etwas fast wie Bauernkronen. Man trägt sie Sonn- und feiertags, an besonderen Familienfesten und bei Besuchen über Land. Natürlich paßt keine Stadmode dazu und deshalb gehört der Fältelrock, die Seidenschürze, das Mieder und die Trachtenjacke und das bunte Schultertuch zu ihrem weiteren Hofstaat. Wirklich und wahrhaftig Hofstaat, denn wenn im Schwarzwald irgendwo eine Goldhaube blinkt, dann gehört sie einer rechten, richtigen, stolzen, schollenbewußten schwarzwälder Hofbäuerin von Gottesgnaden. — Gerade war die Nachmittagsvesper aus, da kam es über den Berghang herüber. Trara! Tschingbum! Tschheißaffa! Die Elzacher Stadtmusik wird bold zum Hammeltanz aufspielen. Das ist nämlich auch so eine alte schwarzwälder Bauernsitte. Ein bekränzter Hammel wird auf den Tanzboden geführt und nun tanzt man um ihn herum, während man nach dem Taktschlag des Tanzvaters einen behänderten Stab von Tanzpaar zu Tanzpaar weiterreicht. Neben dem Hammel steht auf einen Stuhl ein Wecker und wenn dieser zu rasseln beginnt, hat dasjenige Tanzpaar den Hammel gewonnen, das gerade den Tanzstab hält.

Warum das Maidli auf dem Bild daneben so dunderstiefig lacht? — Ich will es verraten. Weil es und der Seppli den Hammel gewonnen haben.



Mühlenbacher Maidli im Festtagskranz

Rechts: In welcher vornehmen Würde schreitet die alte Mühlenbacherin mit ihrer Wittwenhaube daher



Rechts: Frauen aus dem Schwarzwälder Goldhaubental

Links: Scherz an der alten Dorfclinde

Unten: Die Elzacher Musik kommt



Sonntag im Goldhaubental

