Im Wirkungskreise der Frauen.

Zwei Mondlieder.

Wie glitzert so silbern der Mondenschein!
Da sollten du und ich beisammen sein,
Beisammen bei den Weiden,
Wo der Nachtwind seiden
* * *
Ueberzitternde Blätter streicht.
Warum bin ich hier und allein!
Schaust du am Fenster auch vielleicht
Jetzt in den Mondenschein?
Als ich die Lampe löschte, lag so voll
Im Fenster schimmerndes Mondlicht.
Darnach bin ich die ganze Nacht
Immer und immer aufgewacht.
Klang ein Lied mir durch die Brust:
Ich möchte bei dir sein.

Rudolf Rieder.

Gleich und anders.

Hast du's gewußt,
Als sich dein Aug' zum ersten Mal
In meines fand,
Daß du die höchste Lust
Und auch die tiefste Qual
Hinein gebannt?

Hast du's gewußt,
Als meine Hand zum letzten Mal
Die deine fand,
Daß fortan alle Lust
Und alle süße Qual
Von mir gebannt?

Rudolf Rieder.

Die Erdbeere.

Von sämtlichen Früchten des In- und Auslandes gehört die Erdbeere entschieden zu den beliebtesten. Der köstliche Duft, der dem erfrischenden, saftigen Fleisch entströmt, erfreut schon den Sinn des Geruches. Und das würzige Aroma findet höchstens noch in der Ananas seinesgleichen. Trotz der Zartheit ist es intensiver als das der Kirschen und Johannisbeeren, ja, selbst der Aprikosen und Pfirsiche, weil es sich anderen Ingredienzien besonders gut einschmiegt. Rechnen wir, von den beiden Sorten, der wilden und der gezüchteten, die schöne, zartleuchtende Farbe und ihre appetitliche, gleichmäßige Form hinzu, die keiner mühsamen Vorrichtung bedarf, ist es wahrlich kein Wunder, daß sie sich den ersten Platz in der feinen Küche erobert hat.

Zu unzähligen süßen Schüsseln wird sie verwendet. Bekannt und sehr beliebt ist, sie, roh eingezuckert, mit Schlagsahne zu reichen. Die Walderdbeere ist dazu auch wie geschaffen. Sie schmeckt überhaupt nur im rohen Zustande, während die gezüchtete in vielen Speisen als Kompott vorzuziehen ist, das mit Sorgfalt zubereitet werden muß.

Die entstielten Erdbeeren werden eine Stunde lang mit reichlich feinstem Puderzucker durchstreut, in eine verdeckte Schüssel aufgestellt und dann auf ein Sieb geschüttet. Der abgelaufene Saft wird aufgekocht, etwas eingedickt und, voll siedend, über die Früchte gegossen, die nun darin bis zum Erkalten durchgeschwenkt werden. Bei dieser Art bewahren sie ihre Form. Das Fleisch fällt nicht in sich zusammen und verliert nur die Säure, die häufig aus dem Genuß mit Sahne zu scharf hervortritt. Diese Zurichtung bildet die Grundlage zu den meisten süßen Schüsseln und kann nach Belieben durch Hinzufügen von etwas bestem Arrak zu sogenanntem Punschkompott variiert werden.

Ganz vorzüglich ist es zu einer Charlotte russe mit Erdbeeren. Eine glatte Charlottenform, oder in Ermangelung eine Kasserolle, von 8 Zoll Durchmesser und ebensoviel Höhe, wird ganz und gar mit Löffelbiskuiten ausgelegt. Ein halbes Quart süße Sahne wird auf Eis zu einem ganz trockenen Schaum geschlagen und mit 3—4 Blatt aufgelöster Gelatine vermischt. Eine reichliche Kelle von dem Erdbeerenkompott wird vorsichtig daruntergezogen. Wenn nötig, wird die Masse mit einigen Tropfen Burgunderrot höher gefärbt und in die ausgelegte Form gegossen. Da die Biskuite schwammig werden würden, darf sie nicht auf dem Eise stehen. Aber trotzdem ist sie in einer halben Stunde zum Stürzen und genußfertig.

Mit Fortlassung der Gelatine und der Biskuite ist diese Sahnemasse mit Erdbeeren, im Quantum verdoppelt, auch vorzüglich in der Eisbüchse gefroren und geht dann unter dem Namen Sahnenbombe mit Erdbeeren.

Billiger und trotzdem sehr gut ist Erdbeerenglibber. Für sechs Personen genügt ½ Quart dicker, entrahmter Milch. Sie wird am besten im Halbtugelkessel mit der Drahtrute recht schaumig geschlagen. Mit etwas Zucker gesüßt, mit dem Saft einer Zitrone geschärft und mit 8—10 Blatt halb roter, halb weißer Gelatine wird die Masse gerührt, bis sie beginnt sich zu verdichten, und dann mit den Erdbeeren schnellstens durchrüttelt. Nach vollständigem Stocken auf dem Eise wird der Glibber aus der Form gestürzt.

Zu Erdbeeren in Gelee werden die Früchte roh, und zwar am besten solche aus dem Walde verwertet. Für sechs Personen wird reichlich ein Quart mit Puderzucker durchschüttelt, daß er sich um die Früchte setzt, ohne Saft zu ziehen. Sie werden in eine gut gekühlte Form geschüttet und mit ½ Quart Weißwein übergossen, der mit 8—10 Blatt Gelatine aufgekocht ist. Nach dem Erkalten wird der Erdbeertegel gestürzt und ist ebenso verlockend im Aussehen wie im Geschmack. Schlagsahne oder Vanillesauce dienen als Beisatz.

Ausgezeichnet sind auch Erdbeeren „en neige de Champagne". Von einer halben Flasche Schaumwein wird mit der nötigen Gelatine, 8—10 Blatt, und dem Saft von zwei Kellen Erdbeerkompott ein Gelee gemischt. Auf dem Eise wird es zu einem festen Schnee wie aus Eiweiß geschlagen. Vorsichtig und schnell mit den Erdbeeren vermischt, wird es in die Form gegeben.

Ich hoffe, mit diesen Speisen einige noch ziemlich unbekannte gegeben zu haben, die aber den Vorteil wirklicher Eleganz genießen und verhältnismäßig recht schnell und recht mühelos herzustellen sind.

Sehr modern sind jetzt gefrorene Punsche, und ich habe nachfolgendes Rezept von einem berühmten Traiteur aus New York: 1 Pfund Erdbeeren wird roh durch ein Haarsieb gestrichen. Eine halbe Flasche Weißwein und 1 Pfund Puderzucker werden mit dem Erdbeerpüree kalt eine gute halbe Stunde förmlich schaumig gerührt. In der Eisbüchse wird die Masse dann halb gefroren und mit dem Schnee von 4 Eiern, ½ Pfund eingezuckerten Erdbeeren, 1 Wasserglas Arrak und ½ Flasche Mousseux vermischt. Weiter zu einem dicken Mus gefroren, wird der Punsch in flachen Schalen serviert und mit etwas Schlagsahne dekoriert.

Nach diesen auserlesenen Gerichten möchte ich auch noch an die Konservierung der Erdbeere denken. Zu der alten Büchsenart, die nach meiner Ansicht das Aroma am besten festhält, eignet sie sich insofern nicht, weil sie die Farbe verliert. Also sind wir bei der Konservierung ganzer Früchte auf den Weck- oder ähnliche neue Apparate angewiesen.

Hier möchte ich eine kleine Zwischeneinschaltung machen, die mancher Hausfrau vielleicht angenehm sein dürfte. So ausgezeichnet alle diese Apparate sind, haben doch die weißen Gläser einen großen Nachteil. Das Licht zehrt nämlich mit der Zeit das Aroma. Deshalb müssen die Gläser ganz im Dunkeln aufbewahrt werden.

Ganz im Dunkeln, am besten in gut verlackten und in Sand eingegrabenen Flaschen sollte auch der rohe Erdbeersaft aufbewahrt werden, der das köstlichste Erfrischungsgetränk für Kranke gibt und folgendermaßen bereitet wird: Recht saubere, sehr reife, möglichst frisch gepflückte Erdbeeren, gleichgültig, ob aus dem Garten oder aus dem Walde, werden entstielt, aber nicht gewaschen. Pfund auf Pfund werden sie mit feinem Zucker tüchtig durchgeschüttelt und auf das Geleetuch geschüttet. In 24 Stunden ist der Saft rein abgelaufen. Roh in Flaschen gefüllt, besitzt er neben seiner wundervollen rosigen Farbe vollständig den Duft und das Aroma einer frischen Erdbeere. Jahrelang behält er diese vorzüglichen Eigenschaften, wenn er nach obiger Vorschrift aufbewahrt wird.

Zum Schluß möchte ich noch eine Halbmarmelade erwähnen, wie sie in Brasilien eingekocht wird. Recht schöne, große, reife Gartenerdbeeren werden Pfund auf Pfund mit Zucker durchgeschüttelt und fortgestellt, bis sie ganz im Saft schwimmen. Dann wird eine große, flache Eisenpfanne genommen, auf der sie in ganz dünner Schicht nebeneinander liegen. Auf das Pfund zwei Teelöffel pulverisierte Vanille gestreut, müssen sie auf gelinder Kohlenglut stehen, bis ganz langsam der Wassergehalt verdampft ist. Der Zucker hat dann, bei dunkelroter Farbe, eine schwere Siruptonsistenz angenommen, in der Früchte ziemlich gefestet liegen. Kochen oder Blasen werfen darf er auf keinen Fall, da er sofort brennen würde. Die sehr dauerhafte Halbmarmelade ist zwar reichlich süß, eignet sich aber vorzüglich zum Füllen von Torten und Speisen.

Gefährliche Vergeßlichkeit.

Ein eigenartiges Mißgeschick passierte vor Jahren dem Herzog von Cambridge. Inkognito und unter dem Namen eines Lord Moore hatte er eine Reise von Canterbury nach Edinburg angetreten. Gegen seinen ursprünglichen Vorsatz unterbrach er die Fahrt in London, weil ihm einige Einkäufe in den Sinn kamen, die er gleich noch besorgen wollte. In einem West End Hotel stieg er ab und verbrachte dort die Nacht. Den folgenden Tag suchte er verschiedene Geschäfte auf und kaufte ein.

Nun hatte er sich im Hotel zuerst als Lord Moore bezeichnet, als ihm aber dann das Fremdenbuch vorgelegt wurde, war er so in Gedanken, daß er sich unter seinem wirklichen Namen und Titel eintrug. Da er nur einen einzigen Diener bei sich hatte, schien dem Hotelbesitzer die Sache verdächtig. Er setzte die Polizei von dem merkwürdigen Gaste in Kenntnis, der sich über seinen eigenen Namen nicht klar zu sein schien.

Die Polizei fragte telephonisch im Palais des Herzogs an, ob dieser sich zurzeit in London aufhalte. „Ganz und gar nicht," lautete die Antwort, „er ist auf einer Reise nach Edinburgh."

Darauf wurde der Herzog in einer Seitenstraße von Piccadilly verhaftet und wegen unbefugter Anmaßung eines königlichen Namens und Titels nach dem nächsten Polizeiamt gebracht. Er amüsierte sich „königlich" darüber, aber es kostete doch einige Stunden Zeit, ehe die Polizei sich davon überzeugen ließ, daß sie es nicht mit einem Hochstapler, sondern mit einem echten Gliede der königlichen Familie zu tun hatte.

„In Ewigkeit Amen".

Der Gaberl auf Urlaub und im Schützengraben.

Der Gaberl, das ist der Bauer Gabriel Maierhofer von Wambachhausen. Sein Anwesen ist das vorletzte, wenn man vom Dorfe herauskommt, und im Steuerkataster mit „Bonität 5" eingetragen. Bonität 5 ist die höchste Bodenertragsklasse in jener Gegend. Mehr als der Boden aber verdiente der Gaberl selber diese Bonität. Denn der Boden war miserabel, als ihn damals der Gaberl übernahm. Aber der Gaberl war ein Zäher und ruhte nicht eher, als bis er seine eigene Bonität dem Boden eingeackert hatte.

Aber noch zäher als der Gaberl war sein Vaterland, das den Gaberl einfach wegnahm. Jedoch, daß es ihn auch eingeackert hätte da draußen, wo die Kanonen brüllen, das gelang ihm nicht. Sondern so nach zehn Monaten kriegte der Gaberl seinen Urlaub. Ganz unversehens hat er diese Handvoll freie Tage gekriegt, so daß er sich überlegte: Sollst schreiben, Gaberl, oder sollst net schreiben? Ah was, schreibst nei, morgen abend bist ja sowieso dahoam, und kunnt leicht sein, daß dei' Kart'n dann erst übermorgen kämet. Ueberhaupts, die Schreiberei! Hast Urlaub, Gaberl — fahrst, Gaberl — bist da, Gaberl, dös is alles nöttig, aber 's Schreib'n pfüatdigood, dös is grad a solchener Luxus, als wenn i mei'm Roß ei'n Sattel aufleget beim Pflüg'n . . .

„Bedarfshaltestelle Wambachhausen!" rief der Schaffner umständlich aus.

Kaum, daß die rote Mütze in dem winzigen Stationszimmer sich vom Fenster rührte. Steigt ja doch niemand aus, dachte sie. Aber da knirschte der Kies. „Jessas a Soldat," murmelte die rote Mütze, „jessas, der Gaberl —. Jesses, Gaberl, wo kommst denn du her — ja, sag amal, Gaberl . . ."

Der Gaberl gab es auf, vor der braven, rebseligen Rotmütze eine stramme Haltung einzunehmen. Mit dem Daumen wies er über die rechte Schulter. Denn dahinten stand der Schaffner und wartete ungeduldig auf das Abfahrtszeichen von Wambachhausen.

„Abfahren!" rief die Rotmütze und winkte hochdeutsch und majestätisch, um aber gleich darauf den Hebel wieder aufs Heimische einzustellen: „Na, jetz so was, der Gaberl — ja, sag nur grad, wie hat's denn nacha ganga — und koa Wort wiss'ns im Dorf, daß d' kommst — na, jetz so was — jesses, da wirst aber erzähl'n können, Gaberl und —"

„Ja im „Hirschen" vielleicht nach'm Ab'ndess'n, pfüatgood, Herr Bürstand."

Die graue Uniform ging schon auf dem Fahrweg dahin. Stramm, wie er's gewohnt war, wenn er draußen auf Ablösung daherkam. Aber der Weg war schlecht, und einen Bogen machte er auch. Also schnitt ihn der Gaberl ein wenig über den Acker ab.

Wie seine rindslebernen Soldatenstiefel in die dritte Furche tappten, tat es einen kleinen Krach im Knochenmechanismus des Gaberl —; bedächtig wurde der stramme Schritt, der Rücken rundete sich ein wenig, die langen Arme schlenkerten, als seien sie müde von der langen Pflugarbeit: der Gaberl war kein Soldat mehr, der Gaberl war wieder der Bauer vom vorletzten Anwesen in Wambachhausen, Bonität 5, laut Grundsteuerkataster.

Auf dem ganzen Weg begegnete dem Gaberl kein Mensch. Natürlich, Feierabend. Bald ist's dunkel. Der Herbst kalt, man spürt ihn schon, dachte der Gaberl.

Auf einmal bei einer Wegbiegung lag Wambachhausen in seiner ganzen bescheidenen Breite da. In einem Roman hätte der Gaberl stehen bleiben müssen und, zumindest mit verhaltner Rührung, eine Ansprache an seine Heimat, an Mutter Erde oder dergleichen halten, mit Tränen kämpfen müssen, und beim Glockenläuten, beim friedlichen, das jetzt der Wind zu ihm hertrug, eine wehmütige philosophische Bemerkung über den Zusammenhang zwischen Krieg und heimatlicher Scholle fallen lassen müssen.

Aber der Gaberl war Gott sei Dank in keinem Roman, sondern in Wambachhausen. Also konnte er leichten Herzens auf all den Schnickschnack verzichten. Vornehmlich mit den Tränen. Nur schneuzen hat er sich müssen, während er ruhig weiterstapfte.

Am letzten Anwesen im Dorf, dem Untermeier seinen, ging er vorbei. Keine Seele auf dem Hof und hinterm Zaun. Doch, der Tyras, wofern ein Roman es zuläßt, daß er eine Seele hat. Nun, wenn auch keine Seele, so hatte er doch einen mächtigen schwarzen Schweif. Mit dem schlug er dreimal auf den harten Lehmboden, auf dem er ausgestreckt lag, und blinzelte dem Gaberl an. Zum Bellen war er zu faul und zu alt. In einem Roman freilich hätte ihm diese Ausrede nichts genützt, da hätte er „schweifwedelnd, mit freudigem Gebell den glücklich wiederheimgekehrten Nachbar begrüßen" müssen. Denn in solchen Sachen der Rührung, auch der hundlichen, erteilen Romane grundsätzlich keinen Dispens.

„Jaja, Tyras," sagte im Vorbeigehen der Gaberl über den Zaun hinüber. Nicht mehr und nicht weniger hatte er auch vor dem Krieg gesagt.

Dann war sein eigener Hof da. Auch ganz still, wie ausgestorben. Ein Leiterwagen stand unterm offenen Schuppen. Der Gaberl umfaßte ihn kritisch mit einem einzigen Blick. „Sauber", murmelte er. „Hab mich do net 'täuscht im Großknecht," dachte er still dazu.

Auch die Scheune war ein wenig offen. Ruhig ging er hinein. Die Geräte standen blitzsauber da in musterhafter Ordnung. Diesmal sagte der Gaberl gar nichts, nicht einmal denken tat er was. Aber sein Weib und dessen Tüchtigkeit, die fühlte er warm im eigenen Blut.

Da lag das Heu, das er nicht geerntet. Sachlich fuhr seine derbe Hand hinein. Sachlich schnupperte seine Nase. Sachlich nickte sein Kopf. Es war gut.

Da lag das Stroh gut aufgebündelt, blitzgelb noch. Wieder nickte der Kopf.

Da lag das Korn, was noch nicht abgegeben war. Zum dritten Male machte der Kopf seinen Nicker. Ganz hinten in einem Winkel seines gesunden Bauerngehirns klopfte ein kleiner harter Hammer der Selbstbescheidung: „Jaja, Gaberl, es ist auch einmal ohne dich gegangen."

Seine Hände hoben eine Bodentür. Da ging eine Treppe in den Kartoffelkeller. Schon auf der halben Treppe wurden die großen aufgeworfenen Haufen sichtbar. Ein später Lichtstreif spielte über die Knollen. „Besser als g'letzt," murmelte der Gaberl und kehrte auf der halben Treppe wieder um.

Blieb noch der Stall. Der Gaberl ging durch eine niedere Tür ins Dunkle und Wurmdunstige. „Mah," machte er mit einem tiefen Atemzug. Die Magd, die Zenz, war beim Abendfüttern. Sie glaubte, es sei Hias, der Großknecht, und schaute gar nicht auf, als sie in den langen steinernen Futtertrog das Glott schüttete. Nur brummen tat sie: „Jesses, Hias, brauchst di' net z'kümmern, i' mach mei Sach' scho' wo' selber recht."

„Dös siech i," sagte der Gaberl, und hat zum ersten Male gelacht, breit und herzlich, seit er unterwegs vom Schützengraben war.

„Jessesmarndjoosef, der Herr — da muß i glei' der Frau —," schrie die Zenz und ließ den Glottkorb fallen.

„Halt's Maul," sagte der Gaberl freundlich und hob den Futterkorb auf, „i geh schon selber."

Er ging auf die mittlere Tür zu, die ins Wohngebäude führte. Dabei mußte er an den wohlig fressenden Kühen und Ochsen vorbei. Allen gab er einen geruhigen Klaps auf die breite Stirn. Aber sie ließen sich nicht stören. Nur das Pferd im letzten Stand hatte den Kopf von der gefüllten Krippe rückwärts gedreht und wieherte halblaut.

„Jaja, Bräundl, is scho' recht," sagte der Gaberl und war im Gang vom Wohnhaus. Hinter ihm die Zenz mit dem leeren Futterkorb, die in einem fort nur sagen konnte: „Jessesmarndjoosef — jessesmarndjoosef — jessesmarndjoosef . . ."

„Seid's scho' beim Ess'n, Zenz?"

„Jessesmarndjoosef, Herr mit'm Beten ham die andern scho' angfang'n — Jessesmarndjoosef, was werd d' Frau sag'n!"

Sie hielten beide den Schritt an. Durch die Tür hörte man das gewohnte Abendgebet vor dem Essen: „. . . der Herr ist mit dir — du bist gebenedeit unter den Weibern — und gebenedeiet ist die Frucht deines Leibes, Jesus Christus . . ."

Der Gaberl hatte leise die Tür aufgedrückt und schob sich mit der Magd herein. Er sah, wie sie alle um den dampfenden Tisch standen, betend, mit gesenkten Köpfen, sein Weib, seine Kinder, sein Gesinde. Niemand schaute auf, sie dachten alle: es ist die Zenz. Nur des Gaberl kleinstes Töchterl, das Katherl, schaute mit den großen Nußaugen nach dem Feldgrauen an der Tür. Es ist eine Erscheinung in der Kirche, dachte sie fromm und dunkel und tat keinen Mucker.

Die alte Wanduhr schlug Viertel mit dem alten braven Klang. Der feldgraue Gaberl hatte die Soldatenmütze abgenommen, der schnaufenden Zenz noch mit einem Blick Schweigen geboten und betete ruhig mit: „. . . und gebenedeiet ist die Frucht deines Leibes, Jesus Christus — in Ewigkeit Amen."

Die paar Gebetszeilen lang war es dem Gaberl, als sei er nie im Krieg gewesen, als ginge alles seinen alten, guten Gang. Und er betete nicht lauter als die anderen, so daß seine Stimme in denen der anderen unterging. Nur das „In Ewigkeit Amen" sagte er jetzt so fest und laut wie niemals vor dem Krieg, so daß sie alle, erschreckt von dieser lange entbehrten Stimme, auffuhren.

„Grüaß Good beisammen," sagte der Gaberl, „macht's nur koa G'schrei." Aber dann ging er doch auf sein zitterndes Weib zu und umfaßte einen Augenblick ihren Hals mit den langen knochigen Bauernarmen. In die krampfhafte Stille hinein hörte man das kleine Katherl sagen: „Vatter so' allawei Tür standen."

Aber dann brach doch das Begrüßungsgewitter los, das allgemeine. Ruhig ließ es der Feldgraue über sich ergehen, und nur dann und wann tat er einen tiefen kurzen Lacher. Als aber das „Jessesmarndjoosef!" gar kein Ende nehmen wollte, sagte er auf einmal sehr sachlich: „Aha, und zum Essen komm i aa grad recht — komm, setz's eich, sonst werd's kalt."

An diesem Abend ist der Gaberl doch nicht mehr in den „Hirschen" gegangen, so daß der Herr Stationsvorstand und mit ihm eine ganze dicke Stube voll vergeblich warteten. Er käme morgen, hatte er spät genug sagen lassen. Der Wirt schmunzelte. Dann hatte er morgen nochmals Gäste.

Am anderen Abend saß der Gaberl wirklich unter ihnen, feldgrau, bescheiden, stillvergnügt die Pfeife im Mund. Wie eine Bienentraube, eine vor Erwartung summende, saßen, standen, hingen sie alle um ihn herum. „Jetz paß auf," flüsterte der Badermichel dem alten Lederer zu, „jetzt werd er euch gleich a Schlacht verzälln."

Und wirklich, der Gaberl tat die Pfeife aus dem Munde und sagte: „Also, dös muaß ma' euch lass'n, eine wunderbare Kartoffelernt' habt's g'habt in dem Jahr —"

„In Ewigkeit Amen", läutete draußen die Dorfglocke die Abendvesper aus.

* * *

Eine Woche später stand der Gaberl wieder im Schützengraben. Eben hatte er einen Kameraden abgelöst, den Lehrer Kapfhammer.

„Paß auf, Kamerad," hatte der zu ihm gesagt, „da drüben auf der Tanne scheint mir einer zu sitzen, der uns auskundschaftet."

„Is scho' recht," sagte der Gaberl und lugte mit angeschlagenem Gewehr unverwandt hinüber.

Unterdessen machte es sich der Lehrer Kapfhammer neben dem Gaberl im Schützengraben bequem, holte sich ein aufgesparies Frühstücksbrot aus der Tasche und aus der anderen ein paar Zeitungen.

„Weißt, Gaberl," sagte er, das sind französische Blätter aus dem Schützengraben, den wir neulich stürmten, als du im Urlaub warst."

„Aha," sagte der Gaberl.

„Uebrigens, wie ist es dir gegangen im Urlaub, Gaberl," fuhr er weiter, während seine Blicke über die Zeitungsspalten gingen.

„Guat."

„Soso, gut, das ist recht, nun, sie werden dich wohl mit Musik empfangen haben?"

Der Gaberl lugte.

„Und dein Haus werden sie bekränzt haben?"

Der Gaberl lugte.

„Und euer Bürgermeister wird wohl eine feierliche Rede gehalten haben?"

Der Gaberl lugte.

„Ha, paß mal auf, Gaberl, da lese ich gerade, wie sie's in Frankreich drüben machen, soll ich dir's vorlesen?"

„Versteh nix Französch."

„Ich les' es dir natürlich Deutsch vor, hör zu, Gaberl:

„Elf Urlauber kehrten von der französischen Front in ihr Dorf Epicerie zurück. Man hatte einen Triumphbogen errichtet. Alle Häuser waren feierlich geschmückt. Der Kriegerverein holte sie mit Musik am Bahnhof ab. An der Ehrenpforte des Dorfes wurden sie von singenden Jungfrauen empfangen. Der Pfarrer hielt eine lateinische und der Bezirksamtmann eine französische Ansprache. Sie betonten die hohe Ehre, die der teuren Heimat durch ihre tapfern Söhne widerfahre, die gegen die Barbarei für das glorreiche Frankreich —"

„In Ewigkeit Amen," sagte der Gaberl sachlich und langsam, zwickte ein Auge zu und rückte ab: Pumm — drüben fiel eine dunkle Masse stoßweise von der Tanne.

Tötet die Fliegen jetzt!

Die Fliege ist die Trägerin von zahlreichen Krankheitskeimen. Militärische Berichte lassen ersehen, daß ihr mehr Todesfälle zuzuschreiben sind als dem Feinde. Wer jetzt eine Fliege tötet, verhindert das Dasein von Billionen ihrer Nachkommen im nächsten Sommer. Ein reinliches Haus ist kein Aufenthaltsort für Fliegen. Daher halte man sein Heim sauber. Wo sie nichts zu essen vorfindet, verschwindet die Fliege. April, Mai und Juni sind die hauptsächlichsten Monate für die Vernichtung dieser Krankheitsträger.

Zur Winterszeit zeigen sich nur vereinzelte Stubenfliegen, die meisten sind durch die Kälte hinweggerafft. Die warme Frühlingsluft lockt die lebenden ins Freie und mit Behagen wärmen sie sich in der Sonne. Die Fliegen vermehren sich unheimlich schnell und werden so zur Plage der Menschheit.

Kaum dampft etwas in der Tasse, der Kuchen ist aufgesetzt, oder sonst eine Speise, da sind auch schon die kleinen Leckermäuler scharenweise da und wollen Gäste sein; jede will vom besten ihren Anteil haben. Maßhalten bei Tisch ist ihnen gänzlich unbekannt, und so stürzt sich eine nach der anderen habgierig in die Tassen oder Milchtöpfe, in denen sie, des Schwimmens unkundig, den Wellen zum Opfer fallen, oder sich doch ihr Mundwerk gründlich verbrennen. Da sie nach Belieben ihre Gerichte auswählen können, und ständig an Eßwaren und vornehmlich an Süßigkeiten und Leckereien herumnaschen, geht die Verdauungsarbeit ausgezeichnet von statten und jede Hausmutter weiß, daß die wasserhellen Tröpfchen als schwarze Punkte antrocknen und Fensterscheiben, Bilder und Spiegelrahmen, Teller und viele anderen Gegenstände besudeln und beschmutzen. Derartige Unannehmlichkeiten und Plagereien der Fliegen, die sich in der alten und neuen Welt finden, die sowohl das opulente Gastmahl des Schlemmers als auch den bescheidenen Tisch der Armen teilen, können sich mit der Menge der Fliegen bis zur Unverträglichkeit steigern.

Anders gemeint.

Hausherr (freundlich): „Ihr Bräutigam hat einen guten Geschmack, das muß man sagen Anna!"

Köchin: „Ach, Sie schmeicheln."

Hausherr: „Ich sehe nämlich, das beste Stück von unserm heutigen Braten ist schon abgeschnitten!"

Bubi.

Bubi ist des Hauses Liebling — und er verdient diese bevorzugte Stellung wirklich! Wir wollen seine hübsche Erscheinung, sein frisches, offenes Gesicht, sein strahlendes Braunauge, seinen dunklen Krauskopf gar nicht in Anschlag bringen, denn das sind Gaben, die der gütige Schöpfer nach seiner Weisheit erteilt. Allerdings glücklich derjenige, dem diese Gaben zuteil wurden, da Schönheit ein Schlüssel ist, der alle Herzen erschließt!

Wodurch sich Bubi im Hause Verdienst und Liebe gewann, das ist eine Menge von Eigenschaften, die er wohl auch seinem Schöpfer, seinen Eltern, seiner vortrefflichen Erziehung verdankt, an deren weiterer Entfaltung und Gestaltung er aber auch selbst mitarbeitete, und noch heute mitarbeitet. Denn Bub ist, obgleich er kaum neun Jahre zählt schon „ein ganzer Mann" — was natürlich „cum grano salis" zu verstehen ist.

Vor allen Dingen befleißigt sich Bub der Fröhlichkeit. Er ist fröhlich, wenn er allein ist, und noch fröhlicher, wenn er mit den Eltern und den übrigen Hausgenossen zusammentrifft. Sein Gesicht strahlt immer wie ein Frühlingsmorgen; da ist nichts von gekräuselter Stirn, von hängenden Mundwinkeln, von verdrießlichen Blicken, von ungefälligen Worten, was alles man bei so manchen anderen Buben antrifft, die dadurch eine Plage ihrer Umgebung werden. Sprüche wie: „Ein fröhliches Herz liebt Gott", „Was Fröhliche tun, gerät wohl", wiederholte sich Bubi oft am Tage.

Kind und Musikunterricht.

Natürlich wollen alle Eltern gern, daß ihre Kinder recht viel lernen und Musikunterricht nehmen. Es ist dies ja sehr schön, wenn das Kind Begabung zeigt, andernfalls aber eine wahre Strafe für alle.

Aus der Feder berühmter deutscher Musiker kamen gelegentlich einer Rundfrage folgende Ermahnungen in Bezug auf dieses Thema:

Der bekannte Professor für Musik, Willy Heß, schreibt: „Ich als Geiger kann natürlich die Geige ganz besonders empfehlen und kann nur raten, den Unterricht auf diesem schönen Instrument mit allem Ernst zu treiben. Aber da ja bekanntlich zum Violinspiel viel mehr Gehör nötig ist als etwa zum Klavier, darf die Wahl des Geigenspiels nur dann getroffen werden, wenn ein ausgezeichnetes Gehör, ein gesunder Körper und eine geeignete Hand gegeben sind. Ich rate meinen Schülern, besonders wenn sie noch etwas zu jung sind, nicht sofort mit der Violine anzufangen, sondern erst ein Jahr oder zwei Klavier zu lernen. Der Anfang ist für den Geiger ganz eminent schwer. Es gehört viel Kraft dazu, die Violine gut zu halten, gerade zu stehen, ohne müde zu werden, die Fingergriffe zu erlernen und dabei noch Noten abzulesen. Wenn das Kind aber eine geringe pianistische und musikalische Vorbildung hat, fallen viele Schwierigkeiten fort.

„Später handelt es sich dann darum, gut, womöglich unter verständnisvoller Aufsicht, zu üben, lieber weniger und regelmäßig als mehr und unregelmäßig; vor allem eine gute Grundlage zu haben. Die kann aber nur der tüchtige Lehrer oder die tüchtige Lehrerin schaffen, die allerdings nicht so billig sind wie die Leute, die heute ohne jedes Recht den Anfangsunterricht unsern Geigern erteilen."

Professor Phil. Scharwenka meint: „Der gute Lehrer ist das A und O des Musikunterrichtes. Der Schüler wird durch den Lehrer entweder zum guten, gediegenen Musiker oder zum Dilettanten, der ohne Gefühl und Rhythmus elende Musik herunterspielt. Am schwersten ist es dann, die Vorbildungen, die durch schlechte Lehrer entstanden sind, zu beseitigen.

„Es handelt sich also darum, gute Lehrer zu bekommen, das Niveau des musikalischen Lehrerstandes zu heben."

Hugo Dechert, Cellist an der Kgl. Oper in Berlin, meint: „Der Unterricht auf dem Cello ist nicht viel anders als der auf der Geige. Alles, was dort verlangt wird, braucht man auch hier, vielleicht noch eine Nuance Gesundheit mehr. Leider wird ja Cello verhältnismäßig wenig gelernt, sogar zu wenig, denn wie schwer ist es in Familien, wo gute Hausmusik getrieben wird und gepflegt werden möchte, den nötigen Cellisten zu finden. Daher rate ich Familien, in denen mehrere Kinder Musik lernen, eins für das Cello zu bestimmen. Gewiß ist die Literatur nicht so reich und mannigfaltig wie beim Klavier, aber es gibt viele und gute Uebertragungen, die den Schülern Freude machen. Was den Unterricht betrifft, so liegen die Verhältnisse recht günstig. Da es kein Lehrerproletariat gibt, wie beim Klavier, sind fast die meisten Lehrer gut oder wenigstens gediegen. In dieser Hinsicht braucht also niemand schlechte Erfahrungen zu fürchten — und so mag denn jeder, der Talent und Lust hat, beginnen.

Merkwürdige Heilungen der Epilepsie

hat Professor Horsley durch chirurgische Operationen herbeigeführt. In zwei Fällen konnte er die Entstehung der Krankheit auf Verwundung am Kopfe zurückführen. Da also die Stellen, von denen das Uebel ausging, bestimmt festgestellt werden konnten, so brauchte Horsley den Schädel nur zu trepanieren, die Knochensplitter und erkrankten Gewebe zu entfernen und die niedergedrückten Schädelteile wieder aufzurichten.

Der dritte Fall war schwieriger. Die betreffende Person wurde von epileptischen Anfällen heimgesucht, die an Heftigkeit und Häufigkeit stets zunahmen und ihr jede Arbeit unmöglich machten; eine merkliche Verletzung des Gehirns war aber nicht festzustellen und auch sonst keinerlei Anzeichen über Ursache und Sitz der Krankheit gegeben. Nur die Beobachtung, daß die Anfälle stets mit Zusammenziehung der Daumenmuskeln der linken Hand begannen, führte Horsley zu der Annahme, daß eine beständige Reizursache sich an jener Stelle des Gehirns befände, von der aus die genannten Muskeln in Bewegung gesetzt werden. Er beschloß daher, den Schädel genau an dieser Stelle zu öffnen, und fand in der Tat eine tief in das Gehirn eingebettete Geschwulst. Er entfernte sie und von nun an erneuten sich die epileptischen Anfälle nicht mehr, und die Wunde vernarbte ohne Schwierigkeit.

Pflege der Zimmerpflanzen.

Den Zimmerpflanzen gönne man Licht und Luft, man lasse sie nicht dürsten und hungern; sie brauchen je nach ihrer Art Wasser und hie und da Düngung. Die Behandlung derselben ist sehr mannigfach; in Anbetracht der Freude, die sie spenden, sollte man sich Sachkenntnisse aneignen und niemals nach der Schablone verfahren. Vermoofte Töpfe wasche man mit Sodalauge rein, sie schaden der Pflanze und schädigen auch die Zimmerluft. Man dusche die Blumen so oft als möglich mit der Blumenspritze oder auch vorsichtig im Hof, Garten, selbst im Badezimmer ab, wasche sie auch öfter mit einem alten Schwamm auf Blättern und Gezweigen, wozu es besondere Bürstchen gibt. Bei lauem Regen bringe man sie ins Freie.