

Was ist unter Krankendiät zu verstehen?

Von Dr. G. Korndorf.

Die Diät des Kranken scheint sich bei der großen Menge von selbst in richtigen Bahnen zu bewegen, wenigstens im allgemeinen. Das trifft auch bis zu einem gewissen Grade zu, aber sicher nicht in dem Umfange, der für das Gemeinwohl erwünscht wäre. Ich würde es als eine große Ertragsquelle betrachten, wenn die Schule neben anderen Früchten auch normale Diätetik lehren würde, die Krankendiät nicht als ein bloßes Rezept, sondern als ein Mittel, um die Kräfte des Kranken zu erhalten, die Kräfte der Natur zu unterstützen, die Kräfte der Wissenschaft zu erweitern und anzuwenden. Vorherhand werden meine Wünsche noch lange zu den kommen zu müssen sein, aber vielleicht bedarf es für manches Gute nur ernstlicher Anregung, die auf fruchtbaren Boden fällt — und der Stein kommt ins Rollen. In der Zeit der Aufschübe und Untertreibung ist kaum noch etwas unmöglich.

Eine große Schwierigkeit für das Einbringen diätetischer Kenntnisse in die Massen des Volkes erblickt ich in der Unzulänglichkeit unseres positiven Wissens, und die überaus große Verschiedenheit der Lebensbedürfnisse und der materiellen Möglichkeiten ihrer Befriedigung legt der Berechnung gewisse Grenzen.

Die moderne Diätetik hat unbestritten große Fortschritte gemacht, und sie baut sich auf dem Prinzip des Kalorienmaßes auf. Eine Kalorie ist die Wärmemenge, die notwendig ist, ein Liter Wasser um einen Grad zu erwärmen. Durch genaue Stoffwechselversuche, die durch Heißung des Kalorienwertes und der unter genauen Beobachtung in Rücksicht auf die Auscheidung des Körpers und den Stoffverbrauch in ihm, hat man ermittelt, daß für gewöhnlich die normale Kraft in innerer Mischung von Kohlenhydraten (Zucker, Stärke), Fett und Eiweiß bestehen müsse, so zwar, daß auf jedes Kilogramm Körpergewicht bei mäßiger körperlicher Arbeit etwa 35 Kalorien genossen werden. Ich halte die gefundenen Zahlen im allgemeinen für zu hoch, doch dürften sie für eine Reihe von Fällen zutreffen. Die Normalität hat die Aufgabe, nicht

Das Konservieren von Früchten ohne Zucker.

Von M. Richter, Geschäftsführer des Verbandes Deutscher Köche.

Die beschränkte Zuckerverfügung dieses Sommers stellt unsere Hausfrauen vor neue, zunächst sehr schwierig erscheinende Aufgaben, die sich auf die Konservierung der reifen, hoffentlich sehr reich ausgefallenen Erntegüter aus den Obstgärten. Da aber nichts umkommen darf und alles schließlich verwertet werden soll, so müssen auch diese Schmierarbeiten überwinden werden, und wir greifen deshalb mit Vergnügen auf bewährte Methoden zurück, die geeignet scheinen, unseren Zwecken zu dienen.

Zucker konserviert bekanntlich nicht nur, er süßt auch, und je billiger er wurde, um so bequemer machte er uns die Herstellung des gelochten Obstes. Denn während wir früher, um den teuren Zucker zunächst zu sparen, nur „im Dunst“ einmachten und das Eingemachte erst nachträglich süßten, kam in den letzten Jahrzehnten unserer Kultur schon tafelfähig aus der Küche. Jetzt feiern wir notgedrungen wieder zur Sparmaßnahme die alte Methode der Zuckerkonservierung.

Zu jeder Frucht gehört: 1. Frisch geschnittene, feste und trockene Früchte, die, soweit sie genossen werden, auch gut auszuhalten sind; 2. passende Gefäße, d. h. am besten dunkle, dicke Glasflaschen mit Patentverschluss (leider geben sich die Glasfabriken jetzt sehr wenig mit dieser Herstellung ab, da sie lobende Beschlüsse gefaßt haben). Der passende Erhaltungsfäß für solche Gefäße sind einfache Schraubverschlüsse; aber auch Rot- und Weißweinfaschinen werden zu Hilfe genommen. Natürlich müssen diese Gefäße gut gereinigt sein. Am besten füllt man sie zunächst mit heißem Wasser, spült dann kalt nach und läßt sie nun über Nacht, in einen Korb gefüllt, ganz trocken auslaufen. Ich schneide übrigens nie eine Flasche. Ich halte diese Prozedur für überflüssig, und bei der geringsten Unachtsamkeit klappt der Schweiß gleich so wie an der Flaschenwand, doch es sich dem späteren Inhalt unangenehm mittelst.

3. Neue Korke. Ich bitte um Entschuldigung, wenn ich die berechneten Hausfrauen auf Grund langjähriger Erfahrungen darauf hinweise, daß ein angeborener Korke auch dann kein neuer ist, wenn die Bohrung nicht ganz hindurchgeht. Also — neue Korke — die sorgsam, d. h. so gebohrt werden, daß sie nicht nur auf dem heißen Wasser schwimmen, sondern von diesem bedeckt sind. Wenn wir nun 4. noch ein Stückchen bühnen, aber festen Bindfaden bereitstellen, können wir anfangen.

Wir füllen die Früchte ausgekocht in Flaschen, alle Strauchbeeren, auch Erd-

und Heidelbeeren, Schalen, Halbirte: Aprikosen und Pfirsiche, halbe Pfäumen, Beerbeeren und dergleichen) in die Gefäße oder Flaschen, die wir dabei auf ein bis zwei Zentimeter hoch stellen und ab und zu ziemlich kräftig aufstoßen, damit sich der Inhalt etwas hebt. Ist die Flasche gefüllt, so wird sie verschlossen. Korke werden mit der Handtormschneide hineingetrieben und mit dem Finger festgewalzt. Jeder überhand, damit sie ein wenig Spielraum haben. Zum Kochen der gefüllten Flaschen brauchen wir ein breites Gefäß, so hoch, daß sie fast ganz darin stehen können. Dabei wir für diesen Topf keinen Einsatz, der die direkte Berührung zwischen Topfboden und Glas hindert, so helfen wir uns mit Zeitungspapier, legen es aber nicht in einer glatten Fläche ein, sondern haken es zunächst zu kleinen, festen Kugeln, die wir dicht nebeneinander packen. Das Kochwasser kann so besser von unten nach oben zirkulieren. Jede einzelne Flasche umwickeln wir ebenfalls gut, aber nicht zu fest, mit Papier, stellen sie nun dicht nebeneinander in den Topf, füllen diesen ziemlich mit kaltem Wasser, legen, um später die Wärme besser beizubehalten, ein lauberes Scheuerholz darüber, bringen den Inhalt langsam ins Kochen und lassen ihn so 10 bis 30 Minuten kochen. Dann haben wir den Topf vom Feuer, stellen ihn so, daß ihn keine Zugluft berührt (damit die Flaschen nicht plagen), und haben diese erst am nächsten Tage heraus, um nun die Korke vollends hineinzudrücken, fest zu überbinden und dann die Flaschen in den Vorratsraum zu bringen. Wer vorher die Köpfe der gelochten Flaschen noch in geschmolzenem Paraffin oder auch in Flöschlöl gebacken hat, sollte dies nicht unterlassen. Der Versuch wird hierdurch noch vollkommen.

Ebenso wichtig wie das Konservieren der Kompottfrüchte ist die Herstellung von Marmeladen, für die uns ja auch nur wenig Zucker zur Verfügung stehen wird. Hier mühen wir den fehlenden Zucker durch eine Sterilisierung ersetzen. Wir können also unsere einfachen Töpfe, Büchsen und Flaschen, die wir nur zum Binden brauchen, nicht verwenden, sondern müssen unter allen Umständen Gefäße haben, die wir mittels Gummiringen und Greber oder mit passenden Korke luftdicht verschließen können. Das wird höchstwahrscheinlich in der späteren Einmachzeit zu einer Katastrophe führen — der Fluge laut vor. Das Einkochverfahren selbst ist einfach: Wir kochen die Früchte, am besten im Dampfgeschloß, vollkommen weich, lassen sie gut abtropfen, streichen sie durch und kochen nun das Mus möglichst dicht ein. Schon währenddessen kochen wir uns den Topf zum Sterilisieren, wie bereits beschrieben, vor. Nun füllen wir das Mus in die angemessenen Gefäße, verschließen diese sorgfältig, stellen sie mit Papier umwickeln in den Topf gleich hier aber heißes Wasser darüber und beschließen so den Kochprozeß. Die Marmeladengläser mit 1-2 Liter Inhalt werden ich 30 bis 45 Minuten kochen und erzielen damit ein sicher festes Mus, das später nach Bedarf mit Zucker weiter eingekocht werden kann. Im Notfall kann man es ja auch mit Saccharin süßen. Wir wollen dabei aber nicht vergessen, daß dieses Saccharin zwar außerordentlich süß, aber keine Spur von den Nährwerten des Zuckers hat, denn darauf sollte es meines Erachtens doch auch ein wenig ankommen.

Zum Schluß ein paar Worte über die ungezuckerten Fruchtstücke. Für ihre Herstellung gilt das gleiche wie für die Marmeladen: auch sie müssen, entgegen der sonstigen Übung, sterilisiert werden. Für den Haushalt empfehle ich, stets Marmelade und Saft gleichzeitig zu bereiten. Wenn man nämlich das Obst nicht im Dampfgeschloß, sondern mit einem geringen Wasseraufschlag kocht bzw. dünnt und dann auf einem Tuch ablaufen läßt, so erhält man zu gleicher Zeit das gelochte Obst zur Marmelade und den Saft für Getränke und Sauen. Freilich wird dieser Saft nicht immer so goldklar sein wie bei der sonst üblichen Saftgewinnung. Aber in einer Zeit, in der man immer wieder sich mit weit früheren Dingen beschäftigen muß, wird's hierauf wohl nicht so genau ankommen. Die Hauptsache bleibt, daß wir aus jeder unserer Mann stellen und nichts umkommen lassen.

Die Phantastie in der Malerei.

Von Max Liebermann.

Von der Malerei als Ding an sich will ich reden, nicht von der Kunst oder der Poesie in der Malerei; denn das ist meines Amtes, davon hat keinen Führer. Ich will von der Malerei sprechen, die „von jedem Jura genossen“, die nicht sein will als — Malerei. Von ihrem Geist, nicht von der Ueberwindung ihrer technischen Schwierigkeiten, in der das Publikum freilich und, wie ich fürchte, manche Maler immer noch ihren Wert erblicken.

Überdies kommt Kunst von Können, und das Können in seiner Kunst mehr ausmacht als gerade in der Malerei, soll keineswegs gelugnet werden. Aber so hoch auch die Malerei, die gut gemacht ist, eingeschätzt ist: gute Malerei ist nur die, die gut gemacht ist. Was bedeutet die forterste Zeichnung, der virtuosste Vortrag, die blendendste Farbe, wenn all diesen äußerlichen Vorzügen das Innerliche, die Empfindung, fehlt? Das Bild bleibt hoch — gemalte Leinwand. Erst die Phantastie kann die Leinwand beleben, sie muß dem Maler die Hand führen, sie muß ihm im wahren Sinne des Wortes bis in die Finsternisse folgen. Obgleich unsichtbar, ist sie in jedem Strich sichtbar, freilich nur für den, der sie empfindet.

Ich will hier nicht etwa von dem Holzschnitt, der Phantastie reden, sondern ich verweise unter Phantastie den lebendigen Geist des Künstlers, der sich hinter jedem Strich seines Werkes verbirgt. Die Phantastie in der bildenden Kunst geht von rein sinnlichen Voraussetzungen aus. Sie ist die Fortbildung der idealen Form für die reelle Erscheinung. Sie ist das notwendige Kriterium für jedes Werk der bildenden Kunst, für das idealistische wie für das naturalistische. Sie allein kann uns über den Wahrheits der Bildnisse hinausheben wie des Maneschen Spargelbundes.

Wenn der kleine Moritz einen Kreis malt, da hinein zwei Punkte, zwischen die einen senkrechten und darunter einen horizontalen Strich macht, so ist das der bloße Ausdruck seiner Phantastie für einen Kopf. Hat der kleine Moritz Talent zum Zeichnen, so wird er die individuellen Eigenschaften des Kopfes, zum Beispiel die große Nase seines Vaters oder den großen Mund seiner Mutter, beim Nachzeichnen gewaltig überbetonen. Aber hinter dieser Karikatur steht viellecht mehr Phantastie als in lebensgroßen Porträts in Del' oder berühmten Professors Sombro, der vor lauter Wämen den Kopf nicht mehr sieht, und dessen Phantastie durch alles, was er gezeichnet hat, erlöset ist. Jedem meiner Kollegen wird unzählige Male das selbe passiert sein: der junge Mann, noch häufiger die junge Dame, sobald sie sich endlich dem Studium der Malerei widmen, machen es nicht nur nicht besser als früher, sondern im Gegenteil viel schlechter, das heißt die Phantastie, die früher nach dem Eindruck der Natur wiederzugeben ist, ist nun, wie ich allmählich von dem Suchen nach Korrektheit bedrängt, aus der phantastischen, aber unkorrekten wird die phantastische, aber korrekte Zeichnung. Mit anderen Worten: der Buchstabe löst den Geist, und nur die Talentvollkommenheit können angriffen an ihrer Phantastie den akademischen Drill überleben.

Der alte Schadow pflegte seinen Schülern auf die Frage, wie sie malen sollten, zu antworten: „Seht die richtige Farbe auf den richtigen Fleck.“ Schadow, der nicht nur Akademiedirektor, sondern — was nicht immer zusammentrifft — auch ein Künstler war, wußte, daß nur das Handwertmäßige der Malerei gelehrt und gelernt werden kann; seine Definition „in vnum delphini“ verschweigt wohlweislich, was Malerei zur Kunst macht: die Phantastie des Malers, die darin besteht, für das, was er — und zwar nur er — in der Natur oder im Geiste sieht, den adäquaten Ausdruck zu finden. Natürlich vollzieht sich diese Phantastie völlig unbewußt im Künstler, denn Kunstwerke entstehen: sie werden nicht gemacht, und das sicherste Mittel, sein Kunstwerk hervorzubringen, ist die Absicht, ein zu machen. Wie Saft ausging, die Geheimnisse seines Vaters zu finden, und ein Königreich fand, so muß der Maler einzig und allein bestrebt sein, die richtige Farbe auf den richtigen Fleck zu setzen: ist er ein Künstler, so — findet er ein Königreich.

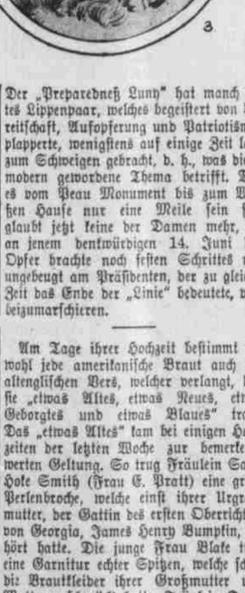
Ein Bund Spargel, ein Rosenbuttel genügt für ein Meisterwerk, ein hübsches oder ein hübsches Mädchen, ein Apoll oder ein mißglückter Jüngling: aus allem läßt sich ein Meisterwerk machen, allerdings mit dem nötigen Quotum Phantastie; sie aller: macht aus dem Handwerk ein Kunstwerk.

Was jeder Künstler aus der Natur herauszieht, ist das Werk seiner Phantastie. Setze nun ein Maler vor das selbe Modell, und es werden nunmehr verschiedene Bilder auf der Leinwand entstehen, obgleich alle phantastisch gleichermaßen bestrebt werden, die Natur, die sie vor sich haben, wiederzugeben. Wie sich im Kopfe des Künstlers die Welt widerspiegelt, gerade das macht seine Künstlerhaftigkeit aus.

Raffaels Phantastie war feiner, sein Wert vollendet sich in der Linie, seine Bilder sind höchstens geschmackvoll koloriert, die Malerei an seinen Bildern ist Handwerk. Tizians Phantastie bog sich durch aus malerisch; er sieht sein Bild als farbige Erscheinung, er komponiert mit der Farbe. Sein berühmtes Bild, „Die himmlische und die irdische Liebe“, ist sicherlich nur durch den koloristischen Gehaltenerzeugt, den nachdenklichen Gehalt noch intensiver wirken zu lassen. Ob Zitiere etwas anderes hat ausdrücken wollen, weiß ich nicht, und ich glaube, die Kunstgelehrten wissen es auch nicht. Jedenfalls ist der großartig hingebende Zitiere ganz unpassend und wahrscheinlich nur einem geistigstumpfsinnigen Venezianer erfunden, der

Plauderei aus Washington.

- Nr. 1. Fräulein Catherine Hughes.
- Nr. 2. Richter Charles C. Hughes und Baby Elizabeth Hughes.
- Nr. 3. Fräulein Helen Hughes.
- Nr. 4. Charles C. Hughes jun.
- Nr. 5. Frau Charles Hughes.



Der „Preparedness Lany“ hat manch rotes Lippenpaar, welches begeistert von Begeisterung, Aufopferung und Patriotismus plappert, wenigstens auf einige Zeit lang zum Schweigen gebracht, d. h., was dieses modern gewordene Thema betrifft. Doch es vom Beau Monument bis zum Weißen Hause nur eine Meile sein soll, glaubt jetzt keine der Damen mehr, die an jenem demütigen 14. Juni das Opfer brachte noch selten Schritte und unbewegt am Präsidenten, der zu gleicher Zeit das Ende der „Linie“ bedeutete, vorlebensmarschieren.

Am Tage ihrer Hochzeit bestimmt sich wohl jede amerikanische Braut auch den altenglischen Vers, welcher verlangt, daß sie „etwas Altes, etwas Neues, etwas Geborgenes und etwas Blaues“ trage. Das „etwas Altes“ kam bei einigen Hochzeiten der letzten Woche zur bemerkenswerten Geltung. So trug Fräulein Salte Dote Smith (Frau G. Pratt) eine große Perlenkette, welche einst ihrer Urgroßmutter, der Gattin des ersten Oberbürgermeisters von Georgia, James Henry Bumppin, gehört hatte. Die junge Frau Blate trug eine Garnitur echter Spitzen, welche schon die Brautkleider ihrer Großmutter und Mutter geschmückt hatte. Fräulein Dorothy Taylor, eine kleine Schönheit aus unserer Gesellschaft, schmückte sich zu ihrer Vermählung mit Herrn Robert Courtney Hilliard mit einem Halsband, Ohrringen und Broche aus Opalen und Diamanten, wovon ein Schmuck aus vier glückliche Braut in derselben Familie trug und Fräulein Mary Wheeler West gar Arbeit sich an ihrem Ehering, der sie mit dem Leinwand James Young verband, in ein wirkliches Gemälde aus lebendigen Farben, das ihre Urgroßmutter selber als Braut getragen hatte.

Ihre Korrespondentin.

Nun haben wir zwei Präsidentschaftskandidaten in unserer Stadt und es dürfte von Interesse sein zu hören, daß die Familien Wilson und Hughes auf fernabstehlichem Fuße stehen. Als Herr Francis Bowers Saxe im November 1914 nach Washington kam, um „Vize Wilson“ zu sein, da verdrachte er die Wilsons vor der Hochzeit im Weißen Hause bei seinen Freunden, Richter und Frau Hughes, deren Sohn Thomas C. Hughes, Jr., die Universität zu gleicher Zeit mit ihm besucht hatte und der bei der Vermählungszeremonie als „ußer“ fungierte.

Die junge Frau Woodrow Wilson (wie die Gattin des vierteljährig amtierenden Präsidenten der Vereinigten Staaten, Frau Thomas C. Hughes, tragen mit Vorliebe Weiß. Es ist in letzter Zeit wieder vorgekommen, daß man beiden Vätern an einem Morgen in den Geschäften

Schelmensbüchsen.

Von G. Strauß.

Räfer in goldenem Kleide,
Wollen mit rosigem Saum
Haben sich lange geflogen,
Sagen schon lange im Traum,
Schelmensbüchsen Augen noch lachen so hell —
Schlafe, mein Büchsen, nun Schlafe mit schnell!

Kommt noch im Hemden gesprungen,
Dreht dich in jubelndem Lauf —
Stille, du Unhand, und weck
Nicht die Wäusbüchsen auf!
Schelmensbüchsen Augen noch lachen so hell —
Schlafe, mein Büchsen, nun Schlafe mit schnell!

Sterne mit großen Augen
Alle ins Fensterlein schen:
Woll denn das Büchsen da unten
Zimmer noch schlafen nicht gehn?
Schelmensbüchsen Augen noch lachen so hell —
Schlafe, mein Büchsen, nun Schlafe mit schnell!

Gute Ausichten.

Felbwebel-Leutnant, über Stabstabsdienst, Stadtpatrouillengänge und ein Festnahme von Missetätern inszenieren zu einem Landsturmmann:

„Passen Sie bei diesem Dienst auf, wenn Sie das alles richtig machen. Sie sind ein guter Soldat, Sie sind ein guter Mann und nach dem Präge wird Sie jeder gern als Schuttmann einstellen. Was ist Sie im Zivil?“

„Bürgermeister, Herr Leutnant.“

*) Die einnehmendste Stelle im Buch ist dem Herrn Götter in Berlin erdichteten Werke des berühmten deutschen Malers „Die Phantastie in der Malerei“. D. B.