

Die Obstbutter.



Frauen als Farmerinnen.

Wohl kaum jemals zuvor hat sich die Großstadtbevölkerung so intensiv mit Fragen der Landwirtschaft beschäftigt wie in diesem Jahre. Bisher wurde es als etwas Selbstverständliches betrachtet, daß auf dem Lande Obst und Gemüse vorhanden war. Wie es entstand, welche Arbeit es dem Landwirt verursachte, welche Kosten ihm durch die Anzucht, Pflege und Ernte erwachsen, das war dem Städter ein Buch mit sieben Siegeln. Als in diesem Frühjahr die Reinigungs-Bewegung einsetzte und viele Tausende sich zum ersten Male damit beschäftigten, ihr Gemüse selbst zu ziehen, da merkten sie erst, wie viel Kenntnisse ihnen abgingen. Besonders waren es die Frauen und Mädchen, die mit Lust und Eifer sich der neuen Beschäftigung hingaben hatten und nun sehen mußten, daß der gute Wille allein nicht hinreichend ist, ein Ackerfeld ergiebig zu bestellen. Aber wie in anderen wissenschaftlichen Dingen auch, suchten die Klugen unter ihnen die Lücken ihres Wissens und ihrer Erfahrung durch einen Kursus im Ackerbau auszufüllen. Die verschiedenen Farmfamilien konnten kaum die Menge der Applicantinnen aufnehmen, und viele mußten zurückgewiesen werden, die erst im nächsten Jahre in die Reihen der Schüler aufgenommen werden können. Unter den „Farmerettes“ sind verschiedene Frauen, die selbst einen häuslichen Farmbetrieb haben und auf diese Weise die gründliche organisatorische Führung erlernen wollen, andere Mädchen sehen in der Landwirtschaft einen Beruf, der ihnen besser zusagt, als ein wissenschaftlicher oder kaufmännischer. Die Einziehung der jungen Männer zum Militär macht viele Stellen frei. Die Farmer, die in früheren Jahren gegen weibliche Hilfskräfte berechtigtes Mißtrauen haben, haben sich längst von deren Brauchbarkeit überzeugt und zahlen den weiblichen

Angestellten die gleichen Löhne wie den männlichen Kollegen. In den Schulen lernen die Mädchen alles, was zum rationalen Feld- und Gartenbau gehört, vor allem Gemüse- und Obstpflege, und außerdem die Konfektionierung derselben, und den Ackerbau der geernteten Erzeugnisse. In mehreren Schulen ist auch Hühnerzucht und Motorkreiseltrieb mit der Ausbildung verbunden und selbst solche Kenntnisse, wie sparsames Kochen und Haushalten, erlernen die Mädchen dort. Die Lehrerinnen sind meist vom Staat angeführt Frauen, und daß Jucht und Ordnung in solchen Betrieben herrscht, bedarf kaum einer besonderen Erwähnung. In vielen Jugendblättern wird die Jugend der Ordnungsliebe, der Sorgsamkeit und Pflichterfüllung gewirbt und gefördert. Es



dingt doch die Arbeit im Garten und Feld ein inwiefern Kleinrentnerinnen werden ge- und Pflege froher Kameradschaft. Man braucht nur unsere Bilder zu betrachten, die auf der „Bachschiff Farm“, N. D., genommen sind, um die Lieberzeugung zu gewinnen, daß auch ein Leben tauglichst möglicher Maschinen hinter hohen Mauern, wo Geist und Körperkräfte in

Reife geformt wird und Mühe und Anstrengung keine Hindernisse sind, sondern nur die Mittel, um die besten Früchte zu ernten. Man braucht nur unsere Bilder zu betrachten, die auf der „Bachschiff Farm“, N. D., genommen sind, um die Lieberzeugung zu gewinnen, daß auch ein Leben tauglichst möglicher Maschinen hinter hohen Mauern, wo Geist und Körperkräfte in

Reife geformt wird und Mühe und Anstrengung keine Hindernisse sind, sondern nur die Mittel, um die besten Früchte zu ernten. Man braucht nur unsere Bilder zu betrachten, die auf der „Bachschiff Farm“, N. D., genommen sind, um die Lieberzeugung zu gewinnen, daß auch ein Leben tauglichst möglicher Maschinen hinter hohen Mauern, wo Geist und Körperkräfte in

Ober: Eine Gruppe munterer „Farmerettes“ nach getaner Arbeit. Oben: Ein „Johrde“ nach getaner Arbeit. Mitte: Die Küchenmannschaft mit Vorbereitung des Essens beschäftigt. Unten: „Der Aufmarsch zur Arbeit.“

merettes den Chauffeur macht. Der Maschinenbetrieb auf solchen Farmen, Pflügen, Säen, Mähen, Dreschen, ist überhaupt hoch entwickelt und die Handhabung derselben bildet einen Teil des Unterrichts. Man muß sich in Ruhe und Geduld mit der Bedienung dieser Maschinen beschäftigen, in dem Bewußtsein, daß ihre Leistungen nicht zu den geringsten zählen, die Frauen als Einzel-Sammler-Reisende übernehmen haben.

Bei Betrachtung einer Gemme.

Ein Bild! Der seltenen Namen einer! Von Meisterhand in Colophon gezeichnet, besser noch, von Gottes Hand gezeichnet. Aus einem dieser warmgeflamten Steine. Das Haar zwar mohrlich, wie es Japaneser Frauen, Anthonell in Wellen aufgestülpt, schmilzt, doch hell und rein, dem Tagesdunst entzogen die Stirn, helllich anguschauen.

Der Augen Farbe will zwar nicht verorten. Der stumme Stein; doch ist einmal auf dem inn'ren Bild; sie leuchten sammetweil und durch den Ernst lacht auch der Blick in Sinaden. Gut, klar und freundlich, tief wie Wasser-Blau und voll von Sonne, die auf Höhen ruht. Und edelstolz und stolz und hochgemut und übertrömend von des Herzens Treue.

Den Glückwunsch dem, dem dieser Stein zu eigen! Denn Zauberkraft verleiht ihm der Blick. Und eines noch — der Mund verhält auch die Lippen können stillschweigend. Jetzt käme nur ein Hauch von Gott in Gnaden, daß sich zu Fleisch und Blut der Kornebel 'Beleb' und sich am köstlichen Jbel Ein Trüberberg in warmem Blut fonn' boden!

Aphorismen.

Eine Antikritik wäre für unser geistiges Wohl so ersprießlich, wie für das leibliche die Kritik. Wenn ein Mann sich ärgert, findet er oft keine Worte; — das kommt bei den Frauen nicht leicht vor. Den Mitmenschen Freude zu machen ist doch das Beste, was man auf der Welt tun kann.

Der Name Obstbutter (Jam) ist aus dem Englischen übernommen und hat sich in der allmählichen Herstellung von Obstbutter, die zu jeder Zeit der gesuchteste Genuss für Butter als Lufttrockenmittel des Brotes waren, eingebürgert. Es will mir scheinen, daß die Herstellung dieser Obstbutter im eigenen Haushalt heute ganz besondere Beachtung verdient. Sie ist so einfach und stellt an die Hilfsmittel zur Aufbewahrung so geringe Ansprüche, daß sie uns außerordentlich willkommen erscheinen muß.

Die erste Obstbutter wurde ebenfalls aus dem Fruchtfleisch des Steinobstes, namentlich der Mirabellen und Princedauben, die wie auch besser im Volksmunde Königspflaumen nennen sollten, hergestellt. So habe ich sie selbst vor rund fünfzig Jahren im Großen bereitet, und ich muß gestehen, diese Art der Obstbutter war mir immer eine der angenehmsten, weil schnellsten und feinsten. Neuerlich hat man es dahin gebracht, fast aus allen frischen Obstbutter bereiten zu können, und hat aus den ländlichen Haushaltungen auch die Art des Streckens der Obstbutter übernommen. Man preßt heute das Produkt mit dem Saft der Zuckerrüben, auch wohl der Runkeln, mit dem Fruchtfleisch der Kürbisfrüchte und mit Möhrenerd, gewinnt dadurch an Masse und macht die Obstbutter lockerer, angenehmer, feiner. Stellt man z. B. Obstbutter aus Pflaumen, Mirabellen oder Quetschen her, so werden die Früchte, die sehr saftig sind, in einem Kessel, dessen Boden gerade mit Wasser bedeckt ist, weichgedämpft, dann durch einen Durchschlag getrieben. Die Steine und etwa nicht völlig weich gewordene Stücke werden so abgeformt. Gleichzeitlich werden Möhrenerd, etwa dreimal so viel als Pflaumen, bei gelindem Feuer so weich gedocht, daß sie sich zerdrücken lassen. Bedeutet man sich hierbei der größeren Sorten, so werden sie vorzeitig vorher geschnitten. Nachdem die Möhrenerd abgeseigt ist, kommen sie in einen Brei, eine kleine Menge ausgepreßt. Der Saft dieser Möhrenerd wird nun zusammen mit dem Fruchtsaft in einem Einkochtopf, etwa einem Kupfer- oder Messingtopf, unter beständigem Rührquirlen zu einem dicken Brei eingekocht, der sofort in Steinöpfe oder kleine Holzgefäße gefüllt wird. Mit Papier zugedebnet, hält sich diese Obstbutter reichlich zwei Jahre im Keller unverändert. Damit sind eigentlich die Grundzüge der Obstbutterherstellung gegeben: ein Obst, oder in Ermangelung dessen, ein Rübenstück, wird zu gleichen Teilen mit einem fruchtmark bis zur Geschmeidigkeit weicher Sommerbutter eingedocht. Hieraus ergibt sich eine ganze Reihe Bereitungsmöglichkeiten. Wird z. B. ein Birnenwein auf kaltem Wege ausgepreßt, ist mit einem Viertel seines Volumens Zwischmarkt vermischt, das in der vorgeschriebenen Weise durch Kochen und Durchschlagen gewonnen wurde, so gibt dies gleichfalls durch Einbinden eine sehr gute und haltbare Obstbutter. Bei den Weinen stellt sich das Verhältnis etwas anders: Most aus nur süßen Äpfeln ist sowohl für die Weine als Butterbereitung deshalb wenig geeignet, weil ihm die erforderliche Gerbsäure fehlt. Es wird in auch aus reifen süßen Weinen kein Gutes gewonnen, sondern absichtlich das unreife Fallstößel, oder doch Fallstößel so gemischt, daß herbe und süße Sorten im richtigen Verhältnis stehen. Soll also aus reifen Äpfeln der zur Herstellung von Obstbutter erforderliche Most bereit werden, so legt man ihm einige Hand voll Wildpfeffer oder Pfefferkörner zu. Der gewonnene Most wird dann möglichst bald auf Feuer gebracht, damit keine Gärung eintritt, und nun zu etwa ein Viertel seines Gewichtes mit Weinsäure vermischt, vermischt. Sind diese Säuren hinzugegeben, so werden sie mit dem Schaumstoff herausgenommen und können noch zu Weinsäure verwendet werden. Es tritt also hier der Fall ein, daß das eigentlich zugesetzte Obstmark wieder entfernt wird. Nur die ausgekochten Säure werden verwendet. Die nun durch Einbinden gewonnene Obstbutter hat den Vorzug besonderer Schmachthaltigkeit; sie wird auch, ebenso wie die vorige, aus Birnen gewonnen, gern aus Mischung von Pfannkuchen (Krapfen, Kreppeln) verarbeitet.

Auch aus Traubenmost wird eine sehr schmackhafte Obstbutter gewonnen. Der Most wird auf Siebtheib gebracht und genau zu Beginn des Kochens unter lebhaftem Rühren so viel Gerst langsam durch Einlaufenlassen zugegeben, daß der Most Honigdicke zeigt. Die Masse wird dann sofort vom Feuer genommen. Es ist diese Art Obstbutter, wenn sie richtig und genügend schnell bereitet wurde, so goldgelb und rein wie guter Birnenhonig. Sie ähnelt diesem auch im Geschmack. Im allgemeinen ist also immer daran festzuhalten, daß die Süße und Gelberung durch den Most kommt, die lockere, breite, butterartige Beschaffenheit, also die Geschmeidigkeit, durch den Zusatz von Obstmark.

Selbstverständlich gehört ein klein wenig Lebrung dazu, die richtige Zeit der Unterbrechung des Kochens zu erkennen. Gewöhnlich ist dieser Augenblick gekommen, wenn die geschmeidige Masse im Reffel die ersten Blasen wirft. Sollte indes eine Obstbutter über Erwärmen nach dem Erkalten zu dick geworden sein, so ist sie leicht durch Zusatz von heißen Wasser, unter Umständen sogar von kaltem Wasser auf die erforderliche Geschmeidigkeit zurückzubringen. Natürlich wird die sorgsame Hausfrau das Gesamtgewicht so bestimmen, wie es aus dem Reffel kommt und nur das jedesmalige Tages- und Wochen-Quantum mit Wasser versehen.

Die tolle Freijung von Obst hat mandelartig Umstände im Gefolge, na-

mentlich dann, wenn es sich um kleinere Mengen handelt. In solchen Fällen kann natürlich der Saft, eigentlich Most, auch durch Kochen und die sogenannte Weinsäure unter Zufuhrnahme des Weinsäurealkalies gewonnen werden. Der Most ist dann gleich pastifiziert und teilt nicht so leicht in die Gärung ein. Er kann auch noch am nächsten Tage verarbeitet werden. Inbessen hat die Reifepresse auch mancherlei Vorteile, besonders im Wohlgeschmack der fertigen Obstbutter.

Rüben- und Möhrenerd werden immer durch das Kochen ausgezogen. Sollen diese Masse mit dem Fruchtfleisch von Kürbis bearbeitet werden, so ist es von Vorteil, außer dem Kürbismark noch etwas Obstmark zuzugeben, das Fruktaroma ist dann ein besseres. So bieten sich ungezählte Möglichkeiten, die Früchte des Gartens, des Waldes und der Berge nutzbringend zu verwerten und dies namentlich in einer Zeit, da eine gesunde Ernährung unserer Kleinen von größtem Nutzen ist. Je mehr Obst und Gemüse wir den Kindern geben, um so mehr Freude werden wir an ihrem Gedeihen haben. Es ist ganz auffallend, wie bei dem vermehrten Obst- und Gemüsegenuss das Verlangen nach Fleischnahme sinkt.

Wir wählen die armen Kleinen mit Lebertran, mit Kräftertönen, die ihr armer, schwacher Körper nicht einmal verarbeiten kann. Ich kenne heute Männer, die solche armen Mütter von Kindern waren, deren Körper nur durch reichlichen Obstgenuss in jeder Form gesund ist. Sie sehen in der Weltkraft der Jahre und im Wohlsein ihrer Kraft, essen und trinken, was ihnen behagt, und sagen oft lächelnd: Ich habe mich an Obst gesund gegessen!

Das Obst ist keine Kostbarkeit, sondern ein wirkliches Volksgenussmittel, und unsere Hausfrauen müssen es auf die billigste und bestmögliche Weise den Mitgliedern des Haushaltes zuführen. Die Bereitung von Obstbutter ist eines der allerbilligsten Hilfsmittel, das Obst in einen guten Dauerzustand überzuführen. Dabei fällt besonders ins Gewicht, daß die Obstbutter keines Zuckersatzes bedarf und die teueren Gemüsesäfte (Müchsen und Gläser mit Summringen) in Wegfall kommen.

Aus aller Welt.

Der Erfolg einer völkerverständlichen Frauenzeitung.

Die jetzt im zweiten Jahre erscheinende deutsche „Völkerverständliche Frauenzeitung“ kann in ihrer neuesten Nummer die Mitteilung machen, daß ihre Auflage die Zahl 100,000 erreicht hat.

Union für Frauenbestrebungen in der Schweiz.

Pandolf und ausdauernd trägt die Union zum Aufbau und Weiterbau ihrer Aufgaben Anregung und praktische Ergebnisse zusammen: der Bericht des abgelaufenen Jahresjahres 1916/17 endet sich an alle, die sich für die Mitarbeit der Frauen in gegenwärtigen und künftigen Aufgaben interessieren. Es geht von der Auffassung aus, daß die Regelung dieser Lebensverhältnisse, die Produktion, das Einkommen und Sparen von Lebensmitteln und Materialien, die Frauen in gleichem Maße wie den Mann interessieren müssen, und daß die Frauen, auf denen nun ein Großteil der Verantwortung ruht, die mehr als bisher aus ihrer Reserve herausbreiten sollten. Die Union sucht im vergangenen Jahre diesem Zweck zu dienen durch Diskussionsreferate über die freiwillige Bürgerinnenprüfung, über die politische Neutralität ihrer Beteiligung und durch Forträge über die zürcherischen politischen Parteien. Dann beschlößte sich der Verein mit der Erneuerungswahlen der städtischen Schulräte, der Erfolge wohl der Kreislaufzeit und mit der Abstimmung über den Wirtschaftsausschuss. Um ein Zusammenarbeiten mit den Männerorganisationen zu erreichen, veranstaltete die Union, mit dem Frauenrechtsvereine Winterthur gemeinsam eine Eingabe an die großen bürgerlichen Parteien mit dem Bemerken, gemäß den Anregungen eines demokratischen und eines freijährigen Einverständnisses auch die Aufnahme von Frauen als Mitglieder in die Organisation vorzusuchen. Bestimmte Antworten liegen der Union noch nicht vor.

Die in der Gegenwart lebhaft besprochenen Probleme der Staatsangehörigkeit der verheirateten Frau und der Grundfragen eines dauerhaften Friedens finden in der Union tatkräftige Förderung. An der Gründung der Zürcher Frauengruppe beteiligte sie sich mit lebhaftem Interesse und sie schenkte ihr die eigene Bibliothek. Nicht minder findet die Arbeit des Schweizerischen Stimmrechtsverbandes, wie die des Bundes Schweizerischer Frauenvereine Einiges kommen, wie sie sich mit anderen zürcherischen Frauenvereinigungen gute Beziehungen unterhält.

Sich in Vergangenes liebend zu besinnen. Mit klarem Geist die Gegenwart durchzusehen, Auf's Nützlichste die Willenskraft zu schärfen, Die Zukunft sorgenlos Gott anvertrauen — heißt heiterstehen sein Leben aufbauen.

Wer knechten will die Zeit, den wird sie selber knechten. Wer sie gewöhnt läßt, dem wird sie Knechten fliehen.

Nichts kann so schwer ins Gewicht fallen wie das Unwichtige.

Die kluge Selbstsucht findet ihre Erfüllung in der Selbst-

Forderungen der Zeit.

Wie denn je sind wir heute gezeugen, unser Hauptinteresse der wirtschaftlichen Lage zuzuwenden. Jede Tageszeitung widmet ihr endlose Spalten, voll von beherrschenden und privaten Aufstellungen zum spärlichen Gebrauch unserer Lebensmittel. Es kann kaum genug genug der Bekleidung gewidmet werden, und zum Aufreiter des Wollens ist es gelangt sein, daß alle diese wertvollen Erzeugnisse auf fruchtbareren Boden gebracht sind. Fast in jedem Haushalt herrscht der starke Wille, die Schwierigkeiten, welche die Verteuerung der wichtigsten Nährproben aus dem Wege zu räumen. Dazu gehört vorerst die Vereinfachung des täglichen Nahrungsgutes, die Herstellung billigerer und doch schmackhafter Speisen, ferner die Verwendung von Ersatzmitteln für besonders kostspielige Waren und endlich die Ausnutzung alles dessen, was da wächst und gedeiht im Bereich der Natur.

Mit aufrichtigem Vergnügen darf ich berichten, daß während dieses Sommers eine ganz enorme Anzahl Rezepte zur Konfektionierung von Gemüse und Früchten jeglicher Art für den Hausgebrauch von mir verlangt worden sind und noch täglich begehrt werden. Ich schreibe diese erfreuliche Tatsache nicht etwa einer überreichen Ernte zu, sondern entnehme daraus, wie eifrig man bemüht ist, auch das Kleinste und Geringste sorgfältig zu demokratisieren, auf daß — um nach dem Bibelwort zu reden — nichts umkomme. Und es scheint mir beinahe, als ob unsere Frauen sich auch in der Kunst des Konfektionierens eine größere Fertigkeit angeeignet hätten, denn kaum eine einzige Klage über das Mangeln von irgend etwas „Eingekochtem“ hat mich bis jetzt erreicht. Oder sollte man Klagen erheben wie alle die letzten Versehen, welche bei dieser mühevollen und doch so dankbaren Arbeit so häufig unterlaufen und oft großen Schaden anrichten, die hierdurch verschwendet werden? Das wäre aber ganz gegen die Regel, nach der wir unsere lieben Frauen nicht von jedem kleinen Fehlgeschick, der sie heimlich, unversichtlich und mit bekümmertem Herzen in Kenntnis setzen. Hoffen will ich, daß sie nicht noch nachträglich beargwün-

„Schmerzliche“ Entdeckungen erleben müssen!

Wenn nun auch der Preis für das Haupterfordernis beim Konfektionieren von Obst, den Zucker, eine spärliche Menge erfordern hat, so dürfen wir doch nicht vergessen, daß das, was wir jetzt mit so schwerem Gelde bezahlen müssen, uns später doppelt und dreifach zugute kommen wird. Unser Keller ist leer und wir tragen danach, sie zu füllen. Wir haben in den langen Wintermonaten mit überzeugender Wahrheit gesehen, welche große Wohlthat wir uns durch die Verwendung von Obst erweisen und diesen Überzeugungen mit der Durchführung sachgemäßer Eingabe und Zeit noch der ungenügenden wichtigsten Mineralstoffe, des Schwefels, Natriums und Eisengehalts, ohne die der Organismus nicht wirtschaften kann. Nach nötiger haben wir die Gemische, die wegen ihrer großen Reichhaltigkeit an Nahrungsmitteln sehr geschätzt werden. Und da sie im Winter recht teuer sind, wollen wir uns die Zeit, in der wir sie preiswert und reichlich erhalten können, wohl zunutze machen. Zu ihnen zählt ich die Rohsaften, die Wurzel-, die Getreide- und die Hülsenfrüchte. Als Nahrungsmittel kommen letztere hauptsächlich in Betracht, und wenn sie auch kaum wirklich raffinierte Gerichte für den Schlemmer liefern, ergeben sie, etwas aufmerksamer zubereitet, doch manchen schätzenswerten Gang. — Dann sind die gütigen Natur für solche Gaben! Sie legt sie in unsere Hände wie ein Pfund, mit dem wir wuchern sollen, wir müssen nur ernstlich wollen!

Wie es das natürliche Bedürfnis aller Gefunden aufweist, ist die Abwechslung zwischen Tier- und Pflanzenkost dem menschlichen Körper am zuträglichsten, während eine einseitige Nahrung ihm meist zum Schaden gereicht. Aber bei diesen Fleischpreisen — Gott sei's gesegnet — wird man sich doch mehr an vegetabilische und Cerealiensorten halten müssen. Die Ausnutzungsmöglichkeit des Fleisches und der Weinsäure ist ja so groß, daß man sie in allen erdenklichen Zubereitungsarten genießen kann. Da

das Rindfleisch jetzt billiger als Schweinefleisch ist, wendet man sich naturgemäß mehr dem ersteren zu, und was man aus ihm alles bereiten kann, ist fast kaum beschränkt. Auch das gedörrte Lamm ist für die vielseitig verwendbar, weniger das Kalbfleisch mit seinem kantigen Bein. Mit Eiern, Butter und Milch sollen wir hauswirtschaftlich umgehen, da sie für die nächste Zukunft im Preise noch steigen werden, dagegen ist frisches Obst, roh oder gekocht und für wenige Centis erhältlich, ein sehr empfehlenswertes Nahrungsmittel.

Die Verhältnisse bedingen einmal, daß man alle Nahrungsmittel, welche Wert haben, vor dem Verderben schützen und für die kommenden Tage brauchbar machen muß. Darum dürfen wir nicht zögern, uns zu präparieren. Denn es ist besonders wichtig, den Körper gerade jetzt möglichst richtig zu ernähren und ihn für alle an ihn geübten Anforderungen leistungsfähig zu machen, damit nicht Unterernährung, Abgeminnung und Nervosität eintritt. Um über die Gegenwart leichter hinwegzukommen, ist auch ein guter Humor vonnöten, und wir sind diesen zu erhalten, ein wohlgeschmecktes, kräftiges Essen. Das gehört zu den Forderungen der besten Kräftigung, der ein baldiger Friede folgen möge!

Ein unbekannter Dürer in deutschem Besitz.

Vor einiger Zeit hat durch die Vermittlung eines Berliner Kunsthändlers ein Berliner Sammler den ersten Dürer erworben, der sich überhaupt bis jetzt in deutschem Privatbesitz befindet. Es handelt sich um eine bisher unbekannt „Heilige Familie“, die den Weg aus einer spanischen Privatammlung nach Berlin in dieser trügerischen Zeit nicht ohne Sorgen und Gefahr unternahm. Daffur soll auch der Preis ein geringer sein, man spricht von einer halben Million Mark. Die auf Lindenholz gemalte Tafel hat sich gut erhalten, wenn auch Zeit und Nachlässigkeit ihr nicht jeden Schaden ersparten. Aus Dürers weicher Arbeitsgrundierung wächst der braune Gesamton des Werkes mit der feiner Arbeit eigenwilligen Solidität heraus. Die Zusammenwirken führt zu jener herrlichen Durchführung des Raars, die das Wahrzeichen der Dürerischen Malerei überhaupt ist. Die Signatur des Werkes lautet: Albertus Duerer