

Offener Schreibbrief von Lizzie Hanftengel.



No. 327. Ich bin Ihre geschriebene, daß die Rennfahrschreiber zu den Wedesweilern sind un wie sie sich noch immer mit lustig gemacht haben. Ich bin allemal ein Gist gehabt, daß mer ein guisest Drogistor mit hätt fülle könne. In meine langjährige Erfahrung mit den Wedesweilern, was mein Hoßband is, bin ich ja schon e ganze Latt Experimentes gehabt un sin auch schon zu e ganze Latt Dingest geußt, wo ich biesor keine Ebidie von e Ahnung gehabt bin. Antwort e Freiheit is doch mehr wie ich stende kann. Ich bin gebault, ich bin getocht un ich sin schuhr, wenn einer e Müsch in meine Näh geleit hätt, dann hätt es en Eckspilphen gewore, daß die ganze Taun in die Luft gefloge wär. Mich als Frau un Ma so zu triete, das is e Scheim un e Schand un das is all was es is. Well, ich bin mein Meind aufgemacht, daß ich es diesmal nit so ruhig sein wollt lasse. Ich bin, wie ich die Rids ins Bett gebracht gehabt bin, mich hingebocht, mit die Intenchen, zu warte, bis sie heim komme. Als e Müsch, bin ich Obends die Seitbohr nit gelacht, bitahs ich bin nie wisse könne, in was for e Randfischen der Philipp heim deht komme un ich bin auch nit dazu gefühl, Nachts aus den Bett zu gehn un ihn ins Bett zu lasse. Also felle Nacht bin ich alle Dohrs gelacht un ich bin in den Deiningtum gefloht un bin gewart. Ich bin das Wehper von binne un von vorne gelese un sturberit un dann bin ich mich noch e Rieder von den kleine Bub geholt un bin gefahrt zu swelle; ich bin einies abedahn, for die Zeit zu stille. Es is 11 Uhr geworde, die Klad hat zwof gefitode un die Feger sin immer noch nit heim gewese, dann bin ich noch eins streife höre un dann sin ich selig entschlafte. Mit einem mal sin ich durch en schreckliche Rau uffgewacht. Die Bume sin in das Raub gelause come un hen geballert: „Ma, was is die Mütter, daß du uns bis um elf Uhr schlafte läßt?“ Ich sin uffgeschump, guke nach die Klad un iduhr genug, es is schon elf Uhr gewese! So schnell, wie der Bly sin ich in den Philipp sei Raub gelause un schuhr genug, der Lump is gar nit heim komme! No, no, wie ich answer da gefühl ben! Wei ich kann es Ihre gar nit distretive, wie ich gefühl ben! Ich bin die Bume schnell e wenige lbes zu esse gefist un e Kopp Raffie gemacht un dann sin ich zu die Wedesweilern.

Mennfahrs zu mache wär. Der Philipp hätt gesagt, er hätt als Mann das Recht, sei Glas Bier zu drinke un so hätt der Karlie, un wann ich zu dem nit gleiche deht, dann deht er zu jemand gehn, wo nids gege das kleine Häbit sage deht. Ich kann den Philipp nit blesme un in Fäkt ich deht es grad so mache.“ Well, ich bin gefahrt zu la mentire un zu bettele, un schließlich hat die Wedesweilern gesagt, sie wollt mit den Philip, spreche un treie, ihn zu veranlasse, n dber beim zu gehn. Unner was für Randfischen er das duhn deht, das wüßt se off Krohs nit. „Wedesweilern, bin ich gefahrt, ich sin zu einige Randfischen reddig, ich sin auch reddig, e Affedehwit zu gewore, seh nur, daß die Kunne wider heim komme.“ Un während dem ich geproche hen, do sin mich die Tiehrs aus die Auge gelause, daß die Wedesweilern e Räd hat hole un den Fibro hat aufweie müsse. „Du besser stappst mit dein Greine, hat die Wedesweilern gesagt, doch die Neuschien krieg ich sonst noch den Schwamm ins Haus. Geh nur heim un ich will sehn, daß ich den alte Mann wieder zu dich bringe.“

Well, ich sin auch heim gange, bitahs ich hen es nit mehr stende könne, un wie ich heim war, do is en Thranestrom losgebroke, daß mer e sinweunenunzia bei hunnert unzwanzig Fuh Lot mit hätt spretekte könne. Ach, warum sin ich enntbau uff die Lumpe Welt? Mit beste Riegards, Yours Lizzie Hanftengel.

Genügend. „Aber, Mann, Du sollst den Teig ja so lange rühren, bis er Blasezeit! Er hat ja noch keine!“ Mann (wütend): „Aber ich!“

Mißverständnis. Logenschlichter (zum Bauer, der zum ersten Male einer Aufführung beizohnt): Wollen Sie auch ein Glas? Bauer: Ne, ich brauche teen Glas, ich trint' aus de Pule!

Angenehm. Pfarrer: Ihr ihut mit leid, Dedhofer, kaum daß Euch die Frau gefloren ist, brennt Euch wieder der halbe Hof ab. Ja, Hochwürden — vollkommens Glück gib's halt nicht auf der Welt.



Ein Knallbrod. „Aber, Herr Müller, weshalb haben Sie denn beide Hände so frampfhalt in den Hosentaschen versteckt?“ „Ich schäm' mich!... ich hab' meine Brillantring' vergessen!“

Aus Erfahrung. „Herr Wirtz, was können Sie mir empfehlen?“ „Ein sehr schönes Goulasch wär da!“ „Ach, zu Goulasch hab' ich kein Vertrauen!“ „Warum?“ „Ich bin nämlich selbst G a s t w i r t h!“

Malitiös. Feitredner: Wie schon so oft, ist es uns auch heute wieder vergönnt, den dreihäufigen Geburtstag unseiner lebenswürdigen Wirtin zu feiern.

Unüberlegt. A.: Was, Sie wollen mehr sein wie ich? B.: Jawohl, das bin ich auch! A.: Sie sind dasselbe, was ich bin, Sie Esel, Sie!

Ein lustiges Geschäft. „Ihr Mann scheint eine recht vergnügte Seele zu sein, dem kann ich begegnen wann ich will, der lacht immer.“ „Ja, wissen Sie, das bringt bei dem kein Geschäft so mit sich; mein Mann un so is der Karlie un do post noch en annere große Mistel gemacht, daß du ihn gege seine Frau aufsecht hast. Es soll sich kein Mensch zwische Geleut uffmische, bitahs er kriegt doch kein Dank dafür un all was er kriegt is die Blehm, wann ebbs häppene duht. Der Philipp un der Karlie ware hier bis um halb nach zehn Uhr un dann sin sie fort gange zu den Hotel for die Nacht zu sehn. Heut Morgen früh wollte se sich e annere Bohrdinghaus fude un damit dein spezielle Wunsch erfüllte. Also du siehst, es kommt alles wie du gewollt hast.“

Im Zweifel. Professor (betrachtet sich im Spiegel): „Um! Ich habe ja meinen Hut auf. Wollte ich fortgehen oder bin ich eben erst gekommen?“



Griechische Geldfrauen.

In allen Zeiten und bei allen Völkern gab es Vertreter des weiblichen Geschlechts, die der Gefahr furchtlos ins Auge schauten, ja den Männern ein leuchtendes Beispiel waren, was Aufopferung zu leisten fähig ist. Es ist ein eigenartiger Zug im Charakter des Weibes, die Situation schnell und klar zu erfassen, zu entscheiden und zu handeln, selbst wenn der Entschluß mit dem Leben abrechnet. Die griechische Geschichte ist reich an solchen Beispielen. Die mehr als dreihundertjährige Herrschaft der Türken über das wiedererstandene Königreich der Hellenen war nicht ohne Einfluß auf das griechische Familienleben geblieben. Die Frau galt nicht als vollwertig und bediente bei Tisch den Mann und seine Gäste, ohne selbst mitessen zu dürfen. Diese Sitte hat sich auch jetzt noch in den Dörfern Mazedoniens und in einzelnen Gebirgsstrichen nahe der türkischen Grenze erhalten, während sie nach der Befreiung Griechenlands in den Städten und Dörfern im Inneren des Landes durch das Eindringen hellenischer Kultur gänzlich verschwunden ist. Aber auch in den Zeiten der Erniedrigung bewahrte die griechische Frau die klassische Begeisterung für Vaterland und Familie, und als der Kampf zur Befreiung Hellas durchbrach, war es wieder die griechische Frau, die in die Reihen der Streiter trat und mit ihrem Herzblut den Drang nach Freiheit besiegelte. Die Fahne der Erhebung gegen die Türkenherrschaft war aufgepflanzt, und es galt, auch der türkischen Seemacht vor Samos zu begegnen. Bubulina, die Witwe des Großkaufmanns Bubulos von der Insel Hydra, rüstete selbst zwei Kriegszugzeuge aus, setzte sich als Kapitänin an die Spitze derselben und nahm unter dem Admiral Miaulis hervorragenden Anteil an mehreren Seesiegen, wobei sie eine unerschütterliche Kaltblütigkeit und Todesbereitschaft zur Schau trug und dadurch die männliche Befähigung zur größten Tapferkeit anspornte.

Auch die Sulkoten — so genannt von dem Dorfe Suli in Epirus — rückten aus den epirischen Bergen herunter und beteiligten sich am Aufstand. Sie stiegen zu Ali Pascha, dem mächtigen Gouverneur von Janina, der aus ihren Reihen seine Garde bildete und selbst die Waffen gegen den Großherrn erhob, um sich zum Herrscher zu machen. Lange tobte der Kampf zwischen Ali und den Sulkoten und den türkischen Truppen mit wechselndem Erfolge. In einigen Gefechten wie bei Kandischa waren die Sulkoten siegreich. Dann trafen türkische Verstärkungen ein. Die Sulkoten wurden von den Türken besiegt, nach einer Bergflucht gedrängt und der Plag eng umschlossen. Die Frauen und Kinder der Flüchtigen hatten gleichfalls hier Schutz gesucht. An sin Entkommen war nicht zu denken, der geringe Proviant war bald aufgebraucht, und die Türken rüsteten sich zum Sturm. Die Sulkoten konnten sich aus Furcht vor Schande und Elend, die der Frauen und Kinder warteten, zu einem Durchbruch nicht entschließen. Da faßten die Frauen einen heroischen Entschluß. Sie stiegen mit ihren Kindern an der Hand und auf dem Arme den Berg Zalongo hinauf. Von einer Seite des Plateaus fiel die Felswand senkrecht zum Gebirgssee hinab. Die Frauen stellten sich zum Tange auf, den die Griechinnen leidenschaftlich lieben. Unter Gesang der monotonen, schwermütigen Weisen altgriechischer Volkslieder vom Klang der Mandolinen begleitet, wurde der Reigen eröffnet. Die Frauen hatten sich die Hände gereicht und die kleinsten Kinder auf den Arm genommen. Als die Führerin des Reigens in die Nähe des Abgrundes trat, verlumpte der Gesang, und ohne Klage laut stürzte sie sich mit dem Kinde auf dem Arm in die Tiefe. Wieder setzte der Gesang ein, der Umzug begann, und an derselben Stelle nahm der Abgrund ein neues Opfer auf. Wieder und immer wieder derselbe Reigen, derselbe Entschluß, dem der Todessturz in die Tiefe folgte. Die Helbenhaft war vollbracht, der Todtenanz vollendet, die Wogen hatten die zerstückelten Leichen verschlungen. Die Männer, ihrer Weiber und Kinder beraubt, waren frei zum Entschlusse geworden. Sie brachen mit äußerster Erbitterung durch die Reihen der Feinde, und wenn auch die meisten niedergemacht wurden, der Rest konnte sich mit seinen Landsleuten zur Fortsetzung des Freiheitskampfes vereinigen. Der Todestanz von Zalongo ist sprichwörtlich in Griechenland als Beweis des Heldentums des Weibes geworden und durch unzählige Nationalgesänge verherrlicht.

Riria Phrosyne, eine schöne Griechin aus Janina, war von Ali Pascha geraubt worden. Durch ihren Entschluß auf den mächtigen Pascha mußte sie ihren Landsleuten Gleichsetzungen und Vorteile zu verschaffen, trotzdem sie ihr Leben dabei aufs Spiel setzte. Sie hatte viel zu Nutzen der Griechen in der Provinz gethan, als der Pascha hinter die Schliche kam und beschloß, sie sterben zu lassen. Als Begleiterinnen bei ihrem letzten Gange wurden mehrere Mädchen aus Janina gewählt, die mit Phrosyne gemeinsam nach dem See geführt und in die Tiefe versenkt wurden.

Als im Jahre 1867 die Randioten sich erhoben, um die Einverleibung der Insel Kreta an das hellenische Königreich zu erreichen, landeten die Türken Truppen zur Besiegung des Aufstandes. 70,000 Kretenser stießen nach Griechenland, andere verbargen sich im Gebirge in Höhlen. Etwa 2000 Frauen und Kinder hatten sich in das Kloster Artaki bei Kethymo geflüchtet, kaum 100 Männer waren zum Schutze der Frauen zurückgeblieben. Mutter Pascha, der Sohn Alis aus Janina, umzingelte das Kloster mit über 2000 Soldaten. 24 Stunden vertheidigten die Griechen, von der Frauen unterstützt, das Kloster. Die Türken hatten mittlerweile eine Bresche in die Umfassungsmauern gelegt und wollten zum Sturm vorgehen. Da beschloßen die Frauen, um nicht mit ihren Kindern der Schande und dem Tode ausgesetzt zu sein, gemeinsam mit den Männern zu sterben. Man ließ die Türken in den Klosterhof eindringen. Als sie sich zum Sturm auf das Kloster selbst ansetzten, floh der Plag in die Luft. Der Prior des Klosters hatte auf Wunsch der Frauen Feuer in die Pulverhäuser gelegt, und mit den todessüchtigen Verteidigern und allen Frauen und Kindern verlor eine große Anzahl türkischer Soldaten ihr Leben. Die Ruinen des Klosters Artaki sind in dem Zustande erhalten, in den sie durch die Explosion versetzt wurden, und werden mit Stolz von den griechischen Führern unter Erzählung des historischen Vorganges den Fremden gezeigt.

Vom Hünerrei als Nahrungsmittel.

Bei der wichtigen Rolle, die das Hünerrei im Haushalt und in der Krankenpflege spielt, ist es geradezu erstaunlich, eine wie große Fülle von irrigen Ansichten über die Bedeutung des Eis als Nahrungsmittel, bei denen die Erhaltung der Körperüber die zweckmäßigste Art seiner Zubereitung sich allmählich im Volk eingewickelt hat. Diese falschen Ansichten, die sich theils in einer zu geringen Werthung, theils auch in einer Werthüberschätzung des Eis und seiner Bestandtheile äußern, finden sich sogar in Büchern vertreten, die der Volksaufklärung dienen sollen, und sie sind daher bei unseren Hausfrauen und selbst auch bei den gestellten Krankenschwestern derartig tief eingewurzelt, daß es meistens große Mühe macht, hier belehrend einzuwirken. Das ist aber so bedauerlich, als diese Frage zweifellos nicht nur für die Krankenernährung, sondern auch nach der ökonomischen Seite hin von großer Bedeutung ist.

Wie bekannt, besteht ein Ei aus der Kalkschale (10 v. H.), dem sogenannten „Weißem“ des Eis (55 v. H.) und dem gelben Eidotter (35 v. H.). Zwischen Kalkschale und Eiweiß befindet sich eine aus zwei Blättern bestehende, hitzehaltige Haut, die „Schalenhaut“, und ebenso ist das Dotter von einer Hülle, dem „Dottermantel“, umgeben, die sich nach beiden Polen des Eis zu zwei gedehnten, wulstartigen Ausläufern, „Hagelkugeln“ genannt, fortsetzt.

Die Kalkschale und die anderen erwähnten Hüllen sind porös, d. h. für Luft durchgängig, damit dem wendenden Thier eine in Sauerstoffaufnahme u. Kohlenstoffabgabe bestehende Athmung ermöglicht wird. Und das hat die Natur sehr weise so eingerichtet; denn sonst würden die jungen Thiere natürlich erstickten. Leider macht diese Porosität der Hüllen sie aber auch durchgängig für Bakterien, und zwar besonders für Fäulniserreger. Durch deren Eindringen wird einerseits das Eiweiß in seine überaus giftigen Zersetzungsprodukte gespalten und andererseits aus dem normal in jedem Ei vorhandenen Schwefel eine neue Verbindung, der „Schwefelwasserstoff“, gebildet, der uns allen durch seinen höchst unangenehmen Geruch bekannt ist. Diesem Uebelstand der Fäulniszerstörung hat man durch verschiedene Konservierungsmethoden vorzubeugen gesucht, um sich auch für den Winter den nöthigen Vorrath an diesem unentbehrlichen Nahrungsmittel zu sichern. Zu diesem Zweck überstreicht man die Eier entweder mit Firnis, Leinöl, Wasserlauge, Leim, oder man bewahrt sie in Kalkwasser, feingestohener Holzasche, Sägespänen u. v. m., wodurch zwar meistens die Fäulnis, leider aber nicht auch eine Beeinträchtigung des Geschmackes verhindert wird.

Der Gehalt an werthvollen Nahrungstoffen wird beim Ei im Allgemeinen überschätzt; denn nur ein Viertel seines Gesamtbestandes sind thätlich eigentliche Nahrungstoffe, und zwar kommen davon etwa 14 v. H. auf das Eiweiß, das sich sowohl im „Weißem“ wie auch im „Gelben“ des Eis vorfindet, und etwa 11 v. H. auf das Dotterfett; der ganze übrige Rest, also drei Viertel seines Gesamtbestandes, besteht aber aus gewöhnlichem Wasser. Unter Zugrundelegung der gegenwärtigen Preise kostet nun ein etwa 1 1/2 Unzen schweres Ei ungefähr 2 Cents, eine ihm an Nährwerthäquivalente Menge Fleisch, aber durchschnittlich nur etwa 1 1/2 Cent und Milch, die den gleichen Nährwerth hat, sogar nur etwa 1 Cent. Eier sind also keineswegs billige Nahrungsmittel.

Ein sehr beliebtes Mittel, „gute“ Eier von „schlechten“ zu unterscheiden, ist das Eintauschen in eine etwa 10prozentige Kochsalzlösung. Tauchen sie in dieser Flüssigkeit unter, so sind sie gut, „schwimmen“ sie dagegen, so sollen sie angeblich verdorben sein. Aber auch diese Annahme ist durchaus irrig. Das spezifische Gewicht einer 10prozentigen Kochsalzlösung beträgt nämlich 1,05 und das eines Eis in ganz frischem Zustande etwa 1,06—1,07; letzteres ist also etwas schwerer als die Flüssigkeit und muß infolgedessen untergehen. Nun verdunstet aber von dem im Ei in reichlicher Menge enthaltenen Wasser täglich etwas durch die poröse Kalkschale hindurch; das Ei wird also jeden Tag um dieses Gewicht leichter, bis es nach etwa 10 Tagen nur noch ebensoviele wiegt oder sogar schon spezifisch leichter geworden ist als die Kochsalzlösung. Das Ei muß nunmehr natürlich in der Flüssigkeit „schwimmen“, statt unterzugehen. Man kann aber ein solches 10 Tage altes Ei doch unter keinen Umständen als „schlecht“ bezeichnen, da es, abgesehen von dem geringen Wasserverlust, die eigentlich werthvollen Nahrungbestandtheile, das Eiweiß u. das Fett, in ungeschmälerter Menge und der gleichen Qualität enthält. Allenfalls könnte nach längerem Aufbewahren vielleicht der Geschmack des Eis etwas gelitten haben, nicht aber sein Nährwerth. Natürlich „schwimmen“ auch saule Eier in der Kochsalzlösung, da bei ihnen außerdem noch die vorhandenen Fäulnisgase zu ihrem Leichterwerden beitragen; also ein Kriterium für das Verdorbensein eines Eis ist das „Schwimmen“ in der Kochsalzlösung auf keinen Fall. Ebenso verhält es sich mit der Prüfung der Eier auf ihre Durchsichtigkeit hin, da ein Ei um so weniger durchsichtig wird, je mehr Wasser es infolge von Verdunstung durch die poröse Kalkschale hindurch verloren hat. Das sicherste Mittel, ein faules Ei herauszufinden, ist immer noch die Prüfung durch die Geruchsnerve.

Eine andere auf Unkenntnis der thätlichen Verhältnisse beruhende Gepflogenheit tritt uns häufig bei der Ernährung Schwerkranker entgegen, bei denen die Erhaltung der Körperüber die zweckmäßigste Art seiner Zubereitung sich allmählich im Volk eingewickelt hat. Diese falschen Ansichten, die sich theils in einer zu geringen Werthung, theils auch in einer Werthüberschätzung des Eis und seiner Bestandtheile äußern, finden sich sogar in Büchern vertreten, die der Volksaufklärung dienen sollen, und sie sind daher bei unseren Hausfrauen und selbst auch bei den gestellten Krankenschwestern derartig tief eingewurzelt, daß es meistens große Mühe macht, hier belehrend einzuwirken. Das ist aber so bedauerlich, als diese Frage zweifellos nicht nur für die Krankenernährung, sondern auch nach der ökonomischen Seite hin von großer Bedeutung ist.

Wie bekannt, besteht ein Ei aus der Kalkschale (10 v. H.), dem sogenannten „Weißem“ des Eis (55 v. H.) und dem gelben Eidotter (35 v. H.). Zwischen Kalkschale und Eiweiß befindet sich eine aus zwei Blättern bestehende, hitzehaltige Haut, die „Schalenhaut“, und ebenso ist das Dotter von einer Hülle, dem „Dottermantel“, umgeben, die sich nach beiden Polen des Eis zu zwei gedehnten, wulstartigen Ausläufern, „Hagelkugeln“ genannt, fortsetzt.

Die Kalkschale und die anderen erwähnten Hüllen sind porös, d. h. für Luft durchgängig, damit dem wendenden Thier eine in Sauerstoffaufnahme u. Kohlenstoffabgabe bestehende Athmung ermöglicht wird. Und das hat die Natur sehr weise so eingerichtet; denn sonst würden die jungen Thiere natürlich erstickten. Leider macht diese Porosität der Hüllen sie aber auch durchgängig für Bakterien, und zwar besonders für Fäulniserreger. Durch deren Eindringen wird einerseits das Eiweiß in seine überaus giftigen Zersetzungsprodukte gespalten und andererseits aus dem normal in jedem Ei vorhandenen Schwefel eine neue Verbindung, der „Schwefelwasserstoff“, gebildet, der uns allen durch seinen höchst unangenehmen Geruch bekannt ist. Diesem Uebelstand der Fäulniszerstörung hat man durch verschiedene Konservierungsmethoden vorzubeugen gesucht, um sich auch für den Winter den nöthigen Vorrath an diesem unentbehrlichen Nahrungsmittel zu sichern. Zu diesem Zweck überstreicht man die Eier entweder mit Firnis, Leinöl, Wasserlauge, Leim, oder man bewahrt sie in Kalkwasser, feingestohener Holzasche, Sägespänen u. v. m., wodurch zwar meistens die Fäulnis, leider aber nicht auch eine Beeinträchtigung des Geschmackes verhindert wird.

Der Gehalt an werthvollen Nahrungstoffen wird beim Ei im Allgemeinen überschätzt; denn nur ein Viertel seines Gesamtbestandes sind thätlich eigentliche Nahrungstoffe, und zwar kommen davon etwa 14 v. H. auf das Eiweiß, das sich sowohl im „Weißem“ wie auch im „Gelben“ des Eis vorfindet, und etwa 11 v. H. auf das Dotterfett; der ganze übrige Rest, also drei Viertel seines Gesamtbestandes, besteht aber aus gewöhnlichem Wasser. Unter Zugrundelegung der gegenwärtigen Preise kostet nun ein etwa 1 1/2 Unzen schweres Ei ungefähr 2 Cents, eine ihm an Nährwerthäquivalente Menge Fleisch, aber durchschnittlich nur etwa 1 1/2 Cent und Milch, die den gleichen Nährwerth hat, sogar nur etwa 1 Cent. Eier sind also keineswegs billige Nahrungsmittel.

Ein sehr beliebtes Mittel, „gute“ Eier von „schlechten“ zu unterscheiden, ist das Eintauschen in eine etwa 10prozentige Kochsalzlösung. Tauchen sie in dieser Flüssigkeit unter, so sind sie gut, „schwimmen“ sie dagegen, so sollen sie angeblich verdorben sein. Aber auch diese Annahme ist durchaus irrig. Das spezifische Gewicht einer 10prozentigen Kochsalzlösung beträgt nämlich 1,05 und das eines Eis in ganz frischem Zustande etwa 1,06—1,07; letzteres ist also etwas schwerer als die Flüssigkeit und muß infolgedessen untergehen. Nun verdunstet aber von dem im Ei in reichlicher Menge enthaltenen Wasser täglich etwas durch die poröse Kalkschale hindurch; das Ei wird also jeden Tag um dieses Gewicht leichter, bis es nach etwa 10 Tagen nur noch ebensoviele wiegt oder sogar schon spezifisch leichter geworden ist als die Kochsalzlösung. Das Ei muß nunmehr natürlich in der Flüssigkeit „schwimmen“, statt unterzugehen. Man kann aber ein solches 10 Tage altes Ei doch unter keinen Umständen als „schlecht“ bezeichnen, da es, abgesehen von dem geringen Wasserverlust, die eigentlich werthvollen Nahrungbestandtheile, das Eiweiß u. das Fett, in ungeschmälerter Menge und der gleichen Qualität enthält. Allenfalls könnte nach längerem Aufbewahren vielleicht der Geschmack des Eis etwas gelitten haben, nicht aber sein Nährwerth. Natürlich „schwimmen“ auch saule Eier in der Kochsalzlösung, da bei ihnen außerdem noch die vorhandenen Fäulnisgase zu ihrem Leichterwerden beitragen; also ein Kriterium für das Verdorbensein eines Eis ist das „Schwimmen“ in der Kochsalzlösung auf keinen Fall. Ebenso verhält es sich mit der Prüfung der Eier auf ihre Durchsichtigkeit hin, da ein Ei um so weniger durchsichtig wird, je mehr Wasser es infolge von Verdunstung durch die poröse Kalkschale hindurch verloren hat. Das sicherste Mittel, ein faules Ei herauszufinden, ist immer noch die Prüfung durch die Geruchsnerve.

Eine andere auf Unkenntnis der thätlichen Verhältnisse beruhende Gepflogenheit tritt uns häufig bei der Ernährung Schwerkranker entgegen, bei denen die Erhaltung der Körperüber die zweckmäßigste Art seiner Zubereitung sich allmählich im Volk eingewickelt hat. Diese falschen Ansichten, die sich theils in einer zu geringen Werthung, theils auch in einer Werthüberschätzung des Eis und seiner Bestandtheile äußern, finden sich sogar in Büchern vertreten, die der Volksaufklärung dienen sollen, und sie sind daher bei unseren Hausfrauen und selbst auch bei den gestellten Krankenschwestern derartig tief eingewurzelt, daß es meistens große Mühe macht, hier belehrend einzuwirken. Das ist aber so bedauerlich, als diese Frage zweifellos nicht nur für die Krankenernährung, sondern auch nach der ökonomischen Seite hin von großer Bedeutung ist.

Wie bekannt, besteht ein Ei aus der Kalkschale (10 v. H.), dem sogenannten „Weißem“ des Eis (55 v. H.) und dem gelben Eidotter (35 v. H.). Zwischen Kalkschale und Eiweiß befindet sich eine aus zwei Blättern bestehende, hitzehaltige Haut, die „Schalenhaut“, und ebenso ist das Dotter von einer Hülle, dem „Dottermantel“, umgeben, die sich nach beiden Polen des Eis zu zwei gedehnten, wulstartigen Ausläufern, „Hagelkugeln“ genannt, fortsetzt.

Wie sie deucht. Frau: „Robert, was wünschst du dir denn zum Geburtstag?“ Mann: „Gar nichts. Ich habe kein Geld!“

Auch eine Ursache der Nervosität.

Die Ursache der Nervosität sucht man gewöhnlich in der Ueberreizung des Nervensystems durch Ueberarbeitung, Sorgen u. s. w. Daher verordnen die Aerzte nervösen Menschen auch Ruhe und Abwechslung. Allein die Nervosität kann auch durch andere Ursachen bewirkt werden, namentlich durch allzuviel Ruhe. Menschen, die gewohnt haben, immer fleißig zu arbeiten, können es kaum aushalten, wenn sie durch irgendeinen Umstand zur Unthätigkeit verdammt werden. Sie werden unruhig, reizbar, nervös, und erst dann, wenn sie die gewohnte Thätigkeit wieder aufnehmen können, werden sie wieder ruhig und zufrieden.

Die Thatfache lehrt uns, nervösen Menschen nach ihrer Lebensweise zu behandeln. Es scheint sicher, daß es unter den Frauen und Mädchen viele gibt, die aus Mangel an ausreichender und befriedigender Beschäftigung nervös geworden sind. Ihnen Ruhe zu verordnen, wäre verkehrt; sie müssen Arbeit haben.

Auch bei der Kindererziehung ist dieser Umstand zu berücksichtigen. Kinder dürfen darum nicht gezwungen werden, still zu sitzen und ruhig zu sein, denn dann liegt Gefahr vor, daß sie nervös werden.

Bei Befämpfung der Nervosität ist daher der alte hygienische Grundsatz zu befolgen: Ruhe, Bewegung und Abwechslung bewahren das Gleichgewicht der Seele.

Ein hübsches Experiment, das auch einem recht praktischen Zweck dienen kann, ist das Aufschmelzen gefrorenen Wassers. Gefrorenes Wasser schmeckt beinahe gar nicht, da beim Kochen die Luft aus ihm entweicht, was ja auch geschieht, wenn man Wasser längere Zeit stehen läßt. Es schmeckt dann „abgestanden“. Aufgeschmolzenes Wasser hat nun aber den Vortheil, daß es keimfrei ist, also völlig rein; ein Vortheil, der nicht nur in der Krankenpflege, sondern auch in jeder Hauswirtschaft von Wichtigkeit ist. Will man nun reines, keimfreies, und dennoch frisches, schmackhaftes Wasser haben, so braucht man nur abgekochtes Wasser mehrmals, etwa fünf Minuten lang, aus einem Gefäß in ein anderes zu gießen. Auf diese Weise wird das Wasser wieder durchlüftet, und an dem ganz anderen Geschmack merkt man, wie sich Luft und Wasser verbinden.

Der Wirt lebt von den glücklichen Jungesellen und von den unglücklichen Ehemännern. Dummköpfen gibt die Sphinx keine Rätsel auf. Manchem wären wir anders begegnet, hätten wir gewußt, unter welchen Umständen wir ihm später wieder begegnen.

Thomas Edison hat in den jüngsten Jahren soviel Luftschlösser gebaut, daß ihm die Konstruktion eines Luftschiffes eigentlich keine unüberwindlichen Schwierigkeiten bereiten sollte.

Frau: „Robert, was wünschst du dir denn zum Geburtstag?“ Mann: „Gar nichts. Ich habe kein Geld!“

