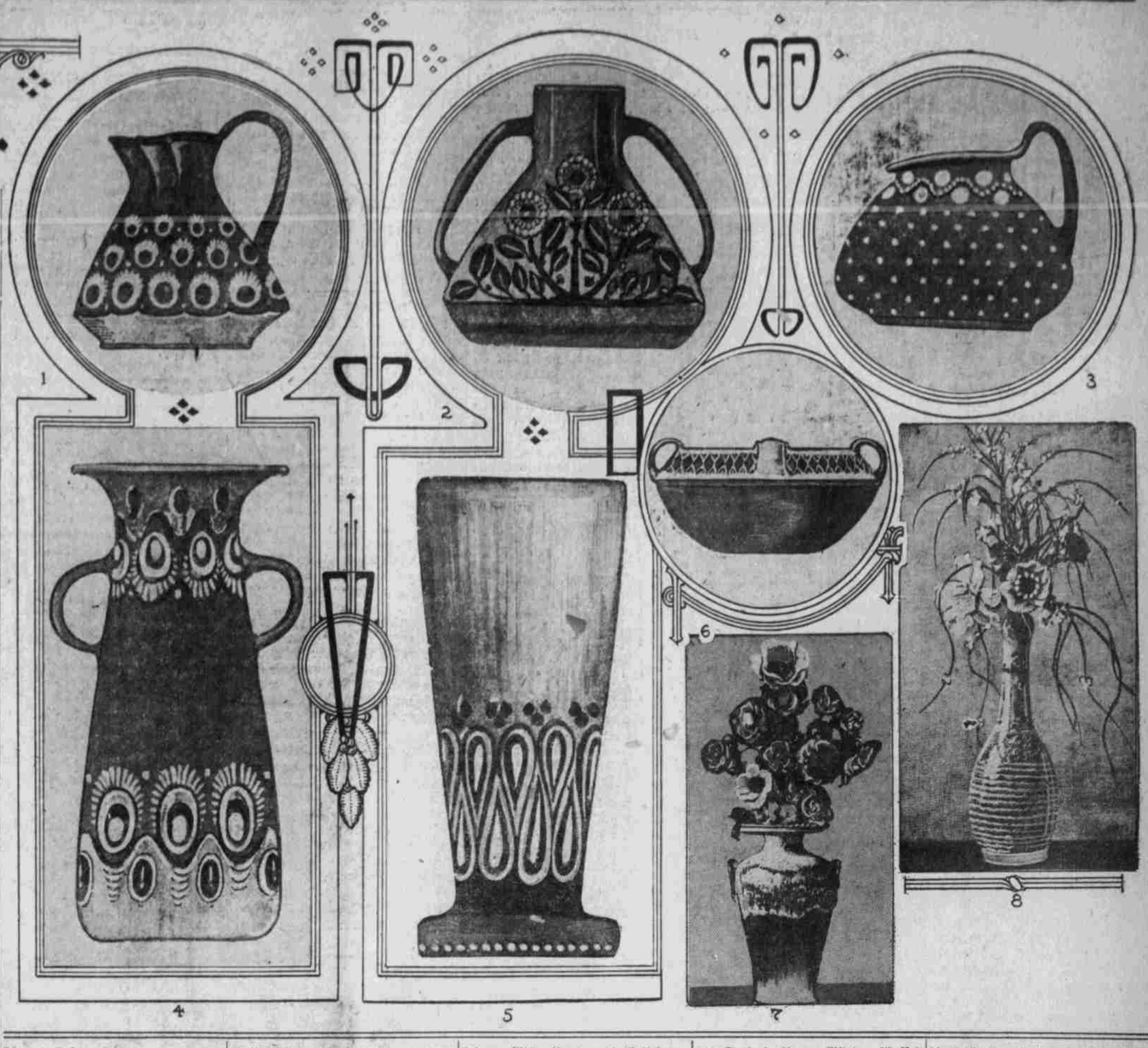
Moderne Töpferwaaren.

Es ist eine alte Erfahrung, daß man bei besonders schönen Formen immer wieder auf die Zeit unserer Großväter zurückgreift. Das zeigen uns auch die Abbildungen von modernen Töpferwaren. Diese modernen Töpfe, Krüge und Vasen, mag man sie nur als Gebrauchsgegenstände benutzen oder als Zierath, heimeln uns an, sie erzählen uns von längst vergangenen Zeiten, die man heute spöttisch vielfach die gute alte Zeit nennt. Es steckt etwas Gediegenes, Urwüchsiges und Vornehmes in diesen Formen, die alle übertriebene Zierath und moderne Spielerei verschmähen. Ebenso streng einfach wie die Linienführung ist auch die Dekoration dieser hübschen Gefäße. Stilgerechte Blattornamente in gedämpften Farben wechseln mit ruhigen Linien und einfacher Punktirung ab und zaubern uns so auf dem milden Unterton ein reizendes Bild hervor. Die mit Blumen abgebildeten Vasen entstammen der Darmstädter Künstlerkolonie, die sich durch ihre Arbeiten weitgehende Beachtung erworben hat, während die Töpfe und Schalen ohne Blumen in Sufflenheim im Elsaß entworfen wurden.



Die Diät der Zuckerkranken.

(Dr. Bluth, Neuenahr.)

„Es ist noch nicht lange her, daß man sich mit der Zuckerkrankheit als unheilbarem Leiden auf ziemlich einfache Weise abfand. Man gab Diätenvorschriften, die auf eine verminderte Zufuhr zuckerhaltiger und zuckerbildender Nahrung hinzielten, wenn man nicht vorzog, dem Kranken ohne weiteres eine Kur in Karlsbad oder Neuenahr zu empfehlen. Das Bad hatte dann die Aufgabe, das Leiden zu bessern und den Kranken mit Weisungen für die Diät zu versehen. Die letzten Jahrzehnte haben einen Umschwung der Ansicht in Aerztekreisen herbeigeführt. Ein erschöpfender Einblick in die letzten Ursachen der Zuckerkrankheit ist zwar noch nicht gewonnen, aber wir wissen heute mit Bestimmtheit, daß wir bei weitem nicht alle Fälle von Zuckerkrankheit, ja nicht einmal die Mehrzahl der Erkrankungen von Hause aus als unheilbar bezeichnen dürfen. Das wichtigste Mittel zur Bekämpfung der Zuckerkrankheit ist die Diät. Ihr gegenüber tritt alles, was man sonst verordnen mag, so wesentlich an Wirksamkeit in den Hintergrund, daß man die Diät geradezu das einzige Heilmittel des Zuckerkranken nennen kann. Weshalb nicht jeder Zuckerkranke in gleicher Weise durch Diät gebessert und geheilt werden kann, das liegt an den in ihrer Natur sehr verschiedenen Ursachen, durch die die Zuckerausscheidung bedingt wird. Ein näheres Eingehen auf diese Verhältnisse würde viel mehr Raum beanspruchen, als hier zur Verfügung steht. Es genüge, darauf hinzuweisen, daß jeder Fall seinen besonderen Bedürfnissen entsprechend diätisch zu behandeln ist, hier können nur allgemeine Fingerzeige gegeben werden, die dem Kranken besonders die Möglichkeit gewähren, seine vom Arzte empfangene Diätverordnung genau und mit möglichster Bequemlichkeit durchzuführen.

Die erste Frage, die den Zuckerkranken beschäftigt, lautet: Was darf ich unter allen Umständen und in jeder mir zusagenden Menge genießen

Im allgemeinen kann man diese Frage dahin beantworten, daß alles Fleisch, Fett, Käse, Eier, grüne Gemüse und Salate unbedingt zu gestatten sind.

Die zweite Frage wird naturgemäß lauten: Wieviel darf ich von anderen Nahrungsmitteln genießen?

Die Antwort fällt in jedem Falle anders aus, da es darauf ankommt, welcher Prozentsatz an Zucker oder zuckerbildendem Stoff den betreffenden Nahrungsmitteln eigen ist und welche Menge somit vom Arzt auf Grund seiner Beobachtungen gestattet werden kann.

Im einzelnen wird die Tabelle der erlaubten Nahrungs- und Genußmittel folgendes enthalten:

1. Alle Sorten Fleisch und Fisch in frischem oder konservirtem Zustande, Wurst- und Räucherwaaren (Leberwurst und Blutwurst ausgenommen), Zunge, Herz, Lunge, Niere, Milz, Hirn, Kalbsmilch, Gekröse Kaviar, Austern und andere Schalenthiere, Fischertrakt, fette Gänseleber, Kalbsleber bis 100 G. täglich:
2. Eier.
3. Käse.
4. Fett.
5. Blattgemüse: Spinat, grüne Kohlrabi, Grünkohl, Weißkohl, Sauerkohl, Rothkohl, Wirsing, Rübstiel, Rosenkohl, dann Spargel, Blumenkohl, Artischocken, Tomaten, Gurken, Melonen, grüne Bohnen ohne Kerne, Sauerampfer, Rhabarber, Meerrettich, Petersilie, Dill, Estragon, Sellerickraut, Löwenzahn, Endivien, römischer Salat, Portulak, Zwiebeln, Knoblauch, Schnittlauch, Breitlauch, etwas Rettich und Radieschen, Nüsse, Knackmandeln.
6. Champignons, Morcheln, Steinpilze, Pfifferlinge, Trüffeln.
7. Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat, Zimmt, Nelken, englischer Senf, Kümmel, Safran, Kapern.
8. Kaffee, Thee, leichte, gut vergohrene Rhein- und Moselweine, Ahr- und Bordeauxweine, Kognak, Steinhäger, Genever, Kirschgeist, Rum, Arrak

Trotz der großen M[illegible] erlaubter Nahrungsmittel empfind[illegible] der Zuckerkranke die Beschränkung bezüglich der zuckerhaltigen Nahrung recht schwer und nur in ganz leichten Fällen wird der Arzt von den verbotenen Früchten, Brot, Mehl, Nudeln, Reis, Grieß, Graupen, Hafergrütze, Obst usw., so große Mengen verordnen können, daß der Kranke keine Entbehrung fühlt. Um nun die Entbehrung wenigstens der Menge nach zu erleichtern, bedient man sich gewisser Nahrpräparate, die relativ wenig Mehl enthalten. Wer sich der sogenannten Diabetikerpräparate ohne Wahl und Berechnung bedient, wird stets gegen seine Gesundheit erheblich sündigen, und nur bei Einsetzung des ausgerechneten Zuckerwerthes in die Tagesrechnung werden die Ersatzpräparate ihren Zweck wirklich erfüllen.

Einige Tagesspeisenfolgen, die nur erlaubte Speisen enthalten, seien hier angeführt: 1. Frühstück: Zwei weiche Eier, Kaffee mit Rahm, Mandelbrödchen. Mittag: Fleischbrühe mit Spargel, Zander mit Blumenkohl, Rinderfilet mit Salat, Käse und Butter. Abend: Ungarnirtes Schnitzel, Salat von grünen Bohnen, Käse und Butter.

2. Frühstück: Zwei weiche Eier, Kaffee mit Rahm, Waffeln. Mittag: Tomatensuppe, Kalbfleischragout, Gänsebraten mit Rothkohl, Weingelee, Knackmandeln. Nachmittag: Kaffee mit Rahm, Waffeln. Abend: Schmorbraten mit saurer Sahne, Gurkensalat, Käse und Butter.

3. Frühstück: Schinken, Kaffee mit Rahm, Mandelbrot. Mittag: Sauerampfersuppe, Schellfisch mit Senfbutter, Eisbein mit Sauerkohl, Käse und Butter. Nachmittag: Kaffee mit Rahm, Waffeln. Abend: Rühreier mit Speck, Aufschnitt, Kopfsalat, Käse und Butter.

Die vom Arzt verordnete Menge von zuckerhaltiger Kost (die sogenannte Kohlenhydratation) ist auf die einzelnen Mahlzeiten möglichst gleichmäßig zu vertheilen. Wenn man den Kohlenhydratgehalt der gebräuchlichen Nahrungsmittel kennt, läßt sich die Diät überaus abwechslungsreich gestalten. Etwas Rechenkunst gehört freilich dazu, doch mit einiger Uebung gewinnt man bald eine solche Sicherheit, daß den ärztlichen Vorschriften mühelos entsprochen werden kann. In einer Anstalt für Zuckerkranke werden jedem Patienten nach der täglichen Verordnung die „verbotenen Früchte" zugewogen. Nach 8 bis 14 Tagen haben die meisten sich eine umfangreiche Kenntnis der Prozent- und Gewichtsverhältnisse angeeignet.

Die Küche des Zuckerkranken vermeidet am besten die Verwendung von Mehl, Zucker und Milch vollständig, zum Bilden von Saucen und als Zusatz zu Gemüsen nimmt man Eigelb, süßen und sauren Rahm.

Mandelbrod: ¼ Pfd. geschälte, süße Mandeln werden zu Mehl verrieben. Das Mandelmehl bringt man in ein Leinensäckchen und läßt es eine Viertelstunde in kochendem Wasser, dem ein wenig Essig zugesetzt wird, liegen. Dann werden der Masse unter kräftigem Rühren zwei Eier und 2—3 Unzen Butter zugesetzt. Weiterhin fügt man noch drei Eidotter, etwas Salz und das zu Schnee geschlagene Eiweiß der letzten Eier hinzu und bringt alles in eine gut mit Butter ausgestrichene Form. (Man kann auch kleine Brödchen in besonderen Förmchen herstellen.) Backzeit bei gelindem Feuer eine Stunde.

Rahmwaffeln. 3/4 Unzen Butter und ½ Quart Rahm werden zum Kochen gebracht und auf dem Feuer mit 3/4 Unzen Aleuronat abgerührt. Nun rührt man 5 Eidotter und den Schnee von 5 Eiweißen darunter und fügt ein wenig Citronensaft und Saccharin hinzu. Mit dem Waffeleisen formt man die Masse und bäckt die Stücke in der Pfanne hellbraun.

Einem Liebhaber von süßem Nachtisch kann man wohlschmeckende Cremes bereiten. Ein Rezept führe ich als Beispiel an.

Weingelee. Eine Flasche Moselwein wird mit Citronenschale, dem Saft einer Citrone und Saccharin aufgekocht. Man löst sechs Blatt rothe Gelatine, gießt sie zu dem Wein und läßt die Mischung auf Eis erstarren. Das Gelee wird mit ungezuckerter Schlagsahne angerichtet. —

Ich mache den Leserkreis noch auf die besonders hervorgehobenen Stellen aufmerksam; es kann Niemand sich einfallen lassen, eine Selbstkur oder Selbstregelung der Diät vorzunehmen; alles Vorstehende darf nur als Mithülfe und Erleichterung für den Haushalt angesehen werden. Ich mache noch darauf aufmerksam, daß der Verfasser obiger Abhandlung unter seinem Namen und Wohnort auch ein Kochbuch herausgegeben hat, das von dort bezogen werden kann. — Ein weiteres Kochbuch ist das von T. von Winkler herausgegebene; Verlag von J. F. Bergmann, Wiesbaden. — Sodann weise ich die Leser auf unseren Anzeigentheil hin, wo sie Heilmittel und Diätpräparate, wie Glutenbrod, Nuß- und Mandelgebäck usw., für dieses Leiden gelegentlich angezeigt finden. Glutenmehl führen die Grocery-Abtheilungen unserer großen Waarenhäuser. Rezepte für Glutengebäck besitze ich. Frau Anna.

Die beiden Schwestern.

Von **Felix Dahn.**

Kennt Ihr die Schwestern, stolz und stark,
Das Aug' ist klar, kernfrisch das Mark,
Der Sinn ist kühn, das Herz ist mild,
Den Aar führt beider Wappenschild?
Dieselbe Unbill rächen sie,
Dieselbe Sprache sprechen sie,
In Worten tief und wohllautreich,
Dem Rauschen ihrer Wälder gleich.
Ihr Land ist oft kaum mehr zu scheiden;
Ein' Burg gehört gar oft den Beiden;
Dem Falken, der zum Horste streicht,
Der Fittig über Beide reicht;
Ein Eichbaum mag mit seinen Zweigen
Sich liebend über beide neigen;
Es zieht durch beider Schwestern Lande
Die Donau ihre Silberbande;
Ein frohes Kind der Schwarzwaldtannen,
Entsproßt dem Gau der Alemannen,
Kommt sie durch's Land der Bajuvaren
Stolz wie im Hochzeitszug gefahren;
Bis die vollbusige Matrone
Mit mancher Tochter, manchem Sohne
Glückstrahlend durch die Ostmark zieht.
Den beiden Schwestern gilt mein Lied,
Den beiden Schwestern stolz und stark,
An Leib und Seel' walküренhaft.
Die beiden Schwestern, treu gesellt,
Trotz bieten sie der ganzen Welt!
Mit blankem Schild und scharfem Schwert,
Wie sind so herrlich sie bewehrt.
Laßt jubelnd uns die Becher heben:
Die beiden Schwestern sollen leben,
Die Schwestern, denen keine gleich, —
Hoch Deutschland und hoch Oesterreich!

Dieses herrliche, formvollendete und begeisternde Gedicht stammt aus den letzten achtziger Jahren des vorigen Jahrhunderts. Ich weilte damals im sonnigen Florenz, als ein Wiener Blatt mir mit dieser Blüthe reinster, vaterländischer Poesie mitten in den Glutboden der südlichen Sonne einen frischen, kühlenden Hauch des deutschen Waldes herwehte. Felix Dahn! Der große Schriftsteller und Dichter, hatte in flammender Begeisterung — bei welchem unmittelbaren Anlaß ist mir nicht mehr erinnerlich — diese wie flüssiges Erz dahinrollenden Verse hingeworfen, die damals durch die gesammte deutsch-österreichische Presse gingen. Das Gedicht hatte einen solchen Eindruck auf mich gemacht, und ich hatte es so oft gelesen, daß ich es schließlich auswendig wußte.

Mehr als ein Vierteljahrhundert war vergangen, als eine ganze Welt in Waffen gegen „die beiden Schwestern" anstand, und diese in rührender Nibelungentreue sich emporreckten und deutsche Hiebe austheilten. Da fielen mir die hellseherischen Worte Felix Dahn's ein, und da ich das Gedicht unrauchs finden konnte, so habe ich es aus dem Gedächtnis niedergeschrieben, — hier ist es! Möge es vielen Tausenden dieselbe Erquickung, dieselbe edle vaterländische Erhebung gewähren wie mir.

M. Halperson.

Die „heilige Frau".

Aus Lötzen in Ostpreußen wird der National-Zeitung geschrieben: In diesen ernsten Tagen, die fast nichts als grauenvolle Wirklichkeit bergen, scheint alle Romantik verloren gegangen zu sein. Die Häuser sind zerstört, die Gärten verwildert, so daß die letzten Rosen des Herbstes und die Astern unbeachtet unter Laub und Geranie ihre Blüthen entfalten. Wie seltsam muthet es da an, wenn in diesem Elend ein Wesen geheimnisvoll eine segenbringende Thätigkeit entfaltet, so daß sich im Nu um sie ein Legendenkreis bildet. Die „heilige Frau" ist nicht nur in allen Soldatenlagern Ostpreußens, sondern auch bei der dortigen Bevölkerung bekannt. Das heißt, man hat von ihr gehört, einige haben sie gesehen und viele haben etwas von ihr erhalten. Sie soll schlank sein und einen silbergrauen Schleier tragen. Sie erscheint plötzlich, diesmal in der Gegend von Lyck, mit einem schwerbepackten Auto, theilt unter die Soldaten selbst — aber ohne den Schleier zu lüften — allerlei Sachen wie Chokolade, Cigaretten, getrocknete Früchte, Wäsche aus, verschwindet und erscheint das nächste Mal in Gumbinnen, um die Soldaten zu beglücken. Man erzählt sich von ihr mancherlei, dabei kennt sie keiner. Etliche behaupten, sie sei die Gattin eines Gutsbesitzers aus Ostpreußen, andere wieder wollen wissen, daß sie die Frau eines gefallenen Offiziers sei, und wieder andere wollen gehört haben, daß sie den höchsten Kreisen angehöre. Kurz und gut, keiner weiß etwas Bestimmtes von ihr. Daher nennt man sie die „heilige Frau" oder auch die „Soldatentante". Natürlich ist es der größte Wunsch der Soldaten, daß die „heilige Frau" einmal erscheine. Wenn Kameraden aus den verschiedensten Gegenden zusammenkommen, so sind sie erstaunt darüber, daß sie fast überall gewesen ist. Hören sie dann plötzlich, daß sie der nächsten Umgebung einen Besuch abgestattet hat, so fragen sie sich: „Wird sie auch zu uns kommen?" Aber sie kommt sicher nicht. Denn eines Tages, wenn man sie nicht erwartet, ist sie da. Das ist eine Freude für unsere Vaterlandsverteidiger, wenn es dann heißt: die „Soldatentante" ist da gewesen. Genau so, als wenn den Kindern zu Weihnachten zugerufen wird: der Weihnachtsmann ist dagewesen. Einmal hat auch die „heilige Frau" einem Soldatenbegräbnis beigewohnt. Ein Landwehrmann, ein ostpreußisches Kind, war in den Kämpfen bei Lyck verwundet worden und im Lazarett gestorben. Außer Kameraden war sonst kein Mensch zugegen. Nur die „heilige Frau", die den Verwundeten im Lazarett besucht hatte, erschien und legte einen Kranz aus Heidekraut und Rosen auf das Grab. Später ist sie bei den Hinterbliebenen dieses Todten erschienen, in einem Dorfe bei Tapiau.

Das selbstsüchtige Albion.

Ueber die Rolle Englands im europäischen Kriege schreibt der holländische Jurist Professor Kernkamp in den "Zeitfragen" („Vragen des Tijds"): „Hätte Großbritannien an Deutschland nur deshalb den Krieg erklärt, weil es die belgische Neutralität schützen wollte, so würde es uneingeschränktes Lob verdienen. Trotz aller Versicherungen können wir aber England dieses Argument nicht glauben; wir denken an das tragische Geschick des Transvaals und des Oranjefreistaates, wobei es sich erwiesen hat, daß die Engländer ausschließlich auf ihre Interessen bedacht sind. Ideale Beweggründe können wir dem eigensüchtigen Inselvolke nicht zubilligen.

Ein Beispiel aus jüngster Zeit bildet die irische Frage. Noch deutlicher tritt die rücksichtslose Handlungsweise Englands in der südafrikanischen Kolonialpolitik in die Erscheinung. Im Jahre 1852 sprach Großbritannien die Unabhängigkeit des Transvaals zum ersten Male aus, 1877 annektirte es das Land. 1881 gab es dem unterdrückten Transvaal die Unabhängigkeit theilweise wieder, doch im Friedensvertrage hab es viele Zugeständnisse auf. Nach dem Kriege von 1899 fand die zweite Annexion statt, der im Jahre 1906 eine Art Selbstverwaltung folgte. Der wirkliche Herr in diesen Gebieten ist aber England. Heute kämpft Albion um die Ausbreitung seiner Machtsphäre und um die Herabdrückung des deutschen Einflusses. Es denkt nicht im mindesten daran, einen anderen Staat zu vertheidigen."

— Aus Paris wird über Genf gemeldet: Die Pariser Blätter machen Propaganda dafür, Beethoven als Belgier zu erklären, dessen Genie Deutschland in schamloser Weise ausbeute und annektire. (!) „Figaro" versteigt sich zu der Behauptung, Beethoven verkörpere die reinste Form französischen Genies.