

# Für unsere Mütter und Hausfrauen

Nr. 6 • • • • • Beilage zur Gleichheit • • • • • 1912

**Inhaltsverzeichnis:** Jugendschriften. Von Bernhard Kausch. —  
Mais als Volksnahrungsmittel. Von M. Kl. — Für die Hausfrau.  
— Feuilleton: Die Beef. Von Else Belli.

## Jugendschriften.

Der Jugend kennzeichnendste Eigenschaft ist ihre freudige Bereitwilligkeit, zu empfangen, in sich aufzunehmen. Wie sie mit allen Sinnen die täglich neuen Erscheinungen der Außenwelt einfaßt, so gibt sie sich mit offener Seele den Einflüssen des gedruckten Wortes hin. Sie vermag es nicht, sich in bewußter Auswahl vor schädlichen Einwirkungen zu schützen. Wer erinnerte sich nicht des goldenen Zaubers, den ein edles Buch, wer nicht der vergiftenden Schwüle, die ein elles Buch über seine Jugendtage breitet? Wie oft ist ein Buch sogar von entscheidender Bedeutung für das Schicksal eines Menschen geworden! Jahraus jahrein werfen Spekulanten Berge wertlosen, ja gemeingefährlichen Schundes mit raffinierter Melange auf den Büchermarkt. Um schätzbaren Profits willen — freilich unterstützt durch die Unwissenheit oder Fahrlässigkeit der Käufer — richten sie eine wahre Verwüstung in jungen Köpfen und Herzen an. Die leichtverletzte Jugend vor der kapitalistischen Giftpflanze „Schundliteratur“ zu schützen, ihren empfänglichen Sinn zu den reinen Quellen der Erkenntnis und Schönheit zu führen, ist eine der wichtigsten aller Erziehungsfragen.

Seit etwa zwei Jahrzehnten ist man auf bürgerlicher Seite, voran in der deutschen Lehrerschaft, bemüht, aus dem kaum überschaubaren Wust der Jugendschriften das Wertvolle herauszuheben. Ganz besonders anregend und erzieherisch hat das Erscheinen der verdienstvollen Schrift von Heinrich Wolgast gewirkt: „Das Elend der Jugendliteratur“, Hamburg 1896. Die vereinigten deutschen Prüfungsausschüsse, unter Führung der Hamburger Lehrer, lassen sich beim Zusammenstellen ihrer Jugendschriftenverzeichnisse im wesentlichen von dem Grundgedanken leiten, den H. Wolgast in seinem erwähnten Buche in die Worte geprägt hat: „Die Jugendschrift in dichterischer Form muß ein Kunstwerk sein.“

So Anerkennenswertes die Sichtungsbearbeit der Prüfungsausschüsse auch geleistet hat, den Bedürfnissen des Proletariats vermag sie nicht voll zu genügen. Die Sorg- oder Ahnungslosigkeit, mit der man sich zum Teil auch in unseren Reihen früher bescheiden zu können glaubte, ist besserer Einsicht gewichen. In der bestehenden Klassengesellschaft muß die Erziehung des proletarischen Nachwuchses notwendig eine Klassenerziehung sein, über die die Entscheidung nur dem Proletariat selber zusteht. Da das Proletariat die vorwärtsdrängende, fortschrittliche, revolutionäre Schicht der Gesellschaft ist, kommen gerade dadurch die höchsten, reinsten Menschheitsideale zu ihrem Recht. Auch bei subjektiv erstrebter „Tendenzlosigkeit“ lassen die bürgerlichen Prüfungsausschüsse ganz naturgemäß leicht Nachwerke gelten, die im schroffen Gegensatz zu den sozialistischen Idealen stehen. Namentlich ist das bei sogenannter „patriotischer“ Literatur der Fall, die sich nur um so eher ein „künstlerisches“ Mäntelchen umhängt, je windiger es für sie wird. Es gilt aber, den proletarischen Nachwuchs in die Gedanken- und Gefühlswelt des Proletariats einzuführen, die gleichbedeutend ist mit dem umfassendsten Reiche der Erkenntnis und Schönheit; es gilt alles von ihm fernzuhalten, was das Erwachen eines klaren Klassenbewußtseins stören könnte. Unter diesen Umständen ist das Jugendschriftenverzeichnis des Zentralbildungsausschusses entstanden. Aus der Fülle der Neuererscheinungen sei auf einige der besten hingewiesen.

## Proletarische Jugendschriften.

Das verfloffene Jahr hat uns erfreulicherweise wieder eine Reihe von Schriften beschert, die eine spezifisch proletarische Jugendliteratur bereichern. Eine prächtige Jugendschrift ist Leo Kolischs Reisebeschreibung *Das Land der Zukunft*, Vorwärtsverlag Berlin (1,25 Mk.). In packenden Schilderungen der Erlebnisse eines Proletariers erschließt sich uns Argentinien, „das Land der Zukunft“, während die wechselvollen Schicksale mit Arbeitern der verschiedensten Nationen in den Pampas, unter halbwildem Horden, auf der See usw. die jugendliche Abenteuerlust befriedigen. Das Buch fesselt den frischen jugendlichen Sinn, wirkt jedoch gleichzeitig ungleich erziehender als das beste Indiarbuch, da die Erlebnisse in Südamerika mit den Augen eines

bewußten Sozialisten gesehen und gewürdigt werden, so daß eine Beeinflussung und Bereicherung in sozialistischem Sinne erzielt wird. — Jugendlischen Proletariern, die das Leben bereits kritisch zu erfassen wissen, wird eine soeben erschienene Sammlung von Skizzen und Erzählungen Robert Gröbichs eine willkommene Gabe sein: *Verfahrenes Volk* und andere Geschichten, Vorwärtsverlag, Berlin (1 Mk.). Ein Buch voll lachender Satire und ledem Humor, auf dem festen Boden proletarischer Weltanschauung erwachsen, ein Buch, das nicht redet, sondern mit frischem, helläugigem Sinn gestaltet. — Empfehlenswert ist auch die erste Erzählung *Der Ausweg* von Ernst Frezang, Vorwärtsverlag, Berlin (1 Mk.). Ein Arzt von idealem Sinn wird in die schwersten Seelenkämpfe gestürzt, weil die zahlreichen Unfälle und Betriebskrankheiten chemischer Arbeiter ihm erkennen lassen, wie eng begrenzt die soziale Wirksamkeit seiner Berufsarbeit ist. Da eröffnet ihm der Sozialismus die einzige Aussicht auf eine dauernde Heilung der gesellschaftlichen Schäden und ruft ihn aus seinen Dualen zu neuer Lebenszuversicht. — Die weit verbreitete Schrift Bellis, *Die rote Feldpost* unterm Sozialistengesetz, Dieck, Stuttgart (1 Mk.) sei auch hier hervorgehoben. Der Verfasser wendet sich mit seinen vorzüglichen Schilderungen „des Werdeganges des Arbeiters und Handwerkers der alten Schule“ und der Erlebnisse während seiner Tätigkeit in der „roten Feldpost“ auch an die „junge Generation der Arbeiter“.

Obwohl von einem bürgerlichen Verfasser stammend, gehört doch unbedingt in diese Reihe Wilhelm Lamzjus, *Das Menschenschlachthaus, Bilder vom kommenden Kriege*, Hamburg, Janssen (1 Mk.). Hier wird ein mit den Mitteln moderner Technik geführter Krieg zum erstenmal künstlerisch gestaltet, als Maschinerie zur Massenvernichtung und Zerstörung, als wahnsinnige Verirrung verglichen mit dem Meier- und Jägerleben früherer Jahrhunderte. Ganze Berge hurrapatriotischen Gefasels zerrieben vor den mit knapper Anschaulichkeit gezeichneten Bildern unsagbarer Greuel im „Menschenschlachthaus“, zu dem die Welt durch den Krieg wird. Gerade weil sich der Sinn der männlichen Jugend leicht von eingebildeter Kriegseromantik gefangen nehmen läßt, kann die aufklärende Wirkung dieser Schrift nicht überschätzt werden. — Ein vortreffliches Gegenstück zu den „Bildern vom kommenden Kriege“ sind die Schilderungen eines verfloffenen Krieges in Karl Chr. Rückert, *Mit dem Tornister, Ungeschminkte Feldzugserinnerungen eines Infanteristen aus dem Jahre 1870*. Sie rühren ebenfalls nicht von einem Sozialdemokraten her und sind kürzlich in einer Volksausgabe im „Vorwärtsverlag“ erschienen. Als der Verfasser mit dem Tornister auf dem Rücken in den Feldzug 1870/71 marschierte, war er noch vollkommen in den militaristischen und nationalen Vorurteilen des Bürgertums befangen. Seinem offenen und geistigen Sinn enthüllten sich aber bald die Scheußlichkeiten des Krieges, das Barbarische des Militarismus. Die mit schlichter Anschaulichkeit vom Standpunkt des einfachen Feldsoldaten erzählten Kriegserlebnisse müssen allen romantischen Nebel über die Jahre 1870/71 aus den jugendlichen Köpfen verschleudern. — Eine gute Veröffentlichung ist auch Emma Adlers *Neues Buch der Jugend*, Wiener Volksbuchhandlung (3 Mk.). Mit seinem Sinn sind hier eine Reihe zum Teil vortrefflicher Erzählungen, Aufsätze und Gedichte für die proletarische Jugend zusammengestellt. Gute Bilder erhöhen den Wert des Buches. — Aus der im gleichen Verlag erscheinenden Sammlung „Die junge Welt“ sei das sechste Bändchen herausgegriffen: *Adelheid Popp, „Mädchenbuch“* (20 Pf.). Die Verfasserin redet mit schlichten und eindringlichen Worten zur weiblichen Jugend. Die Sammlung würde durch ein ansprechenderes Äußeres gewinnen.

## Sagen, Märchen, Erzählungen.

Von dem erfolgreichen Wirken der Prüfungsausschüsse zeugen eine Reihe neuer Jugendschriften, die sowohl alte Schätze an Märchen, Sagen und Erzählungen heben, wie neuen Erscheinungen den Weg bahnen. Von den billigen Sammelausgaben haben die *„Deutsche Jugendbücher“*, herausgegeben von den vereinigten deutschen Prüfungsausschüssen für Jugendschriften, und die *„Bunten Jugendbücher“*, herausgegeben von der

Freien Lehrervereinigung für Kunstpflege zu Berlin, sich wieder um eine stattliche Reihe neuer Bändchen vermehrt (je 10 Pf.). Sie sind als wirksamstes Mittel gegen die Cartergeschichten und ähnlichen Schund freudig zu begrüßen. Wo Lgast hat seinen „Quellen“ (25 Pf.) einige Nummern hinzugefügt. Besonders verdienstvoll ist „Gudrun“, Bericht von Ludwig Uhland, und Neun Abenteuer, übersetzt von Karl Simrod. — Konogens „Kinderbücher“ (20 Pf.), herausgegeben von Helene Scheu-Niesz und Eugenie Hoffmann, tragen erfolgreich zur Verbreitung guten Lesstoffes bei, der namentlich aus Sagen und Märchen gewählt ist. Die im allgemeinen mit glücklicher Hand zusammengestellten Büchlein würden durch ein festeres und sorgfältigeres Äußeres gewinnen. — Gleichfalls nur broschüriert, aber in immerhin gefälliger Ausstattung erscheinen die schon älteren „Wiesbadener Volksbücher“, Verlag des Volksbildungsvereins Wiesbaden. Sie sind um eine größere Zahl fast durchweg empfehlenswerter Erzählungen bereichert worden. In Schaffsteins „Volksbüchern“ (je 1,50 Mk.) gibt Kurt Voller Schilderungen aus dem Kampfleben der Fremdenlegion. Fesselnd zeigt er das Schicksal des jungen deutschen Schriftstellers, den nagender Hunger in die französische Fremdenlegion trieb und der dort, in diesem Produkt kolonialer Raubpolitik, sieben Jahre unter militärischer Barbarei zu leiden hatte. Ein schönes Buch sind Gottbold Klees „Deutsche Heldensagen“, nach den Quellen erzählt (3 Mk.). In schlichter, volkstümlicher Sprache, aber auf wissenschaftlicher Grundlage übermittelt es die ewig schönen Mythen des deutschen Sagenkreises, die namentlich die Jugend bezaubern.

Viele Schätze ungehobener Jugendliteratur liegen auch in den historischen Quellen, die wir unserer Jugend wegen ihrer Objektivität und ihres unvergleichlich bildenden Wertes zugänglich machen sollten. Gegenwärtig wird aus Schaffsteins grünen Bändchen (30 Pf.) besonders interessieren Förster Klees Erzählung von seinen Schicksalen auf dem Zuge Napoleons nach Rußland und von seiner Gefangenschaft 1812 bis 1814. Die wahrheitsgetreue, schlichte Schilderung erweckt gleichzeitig eine ehrliche Abscheu vor den Kriegsgreueln. Auf Quellen führt auch die Sammlung zurück Erlebtes und Erschautes, herausgegeben von der Freien Lehrervereinigung für Kunstpflege zu Berlin. Es liegen hier neu vor: Fr. Schin, Aus deutscher Ritterzeit. Götter von Verdingungen. Hans von Schweinichen. Eigene Berichte ihres Lebens und ihrer Taten. Die Herren von Zimmern. G. Krüpel, Aus dem großen Kriege (Dreißigjähriger Krieg). Jeder Band kostet 1,50 Mk.

#### Natur- und Reisebeschreibungen.

Wie können die Wunder der Natur wieder so stark und lebendig wirken wie in der Jugend, weil der Mensch nie wieder so rege mit seinen Sinnen lebt, so unablässig Erfahrungen sammelt wie in der Zeit des Hineinwachsens in die Welt. Wie muß aber gerade die Großstadtjugend in steinernen Käfigen auf die schönsten Jugendfreuden, auf das kummelnde Reisen in freier Natur verzichten. Hier hat die anschauliche naturkundliche Jugendschrift Ersay zu schaffen. Wir weisen zunächst auf einige wohlfeile Sammlungen hin. H. A. Francé hält in seiner Naturbibliothek (65 Pf.) Umschau unter den Klassikern der Naturwissenschaft. Neu liegen eine Reihe Bändchen von A. v. Humboldt, G. Keate und D. G. Förster und Nothmähler vor. Billige und gemeinverständliche Schriften enthält die anspruchslose Naturwissenschaftlich-technische Volksbücherei der Deutschen Naturwissenschaftlichen Gesellschaft, aus der namentlich erwähnenswert sind: Fischer, Die Bakterien, und Berg, Wie unsere Erde geworden ist, je 20 Pf. Aus Gausbergs Wissenschaftlichen Volksbüchern (1,50 Mk.), die sonst vorwiegend geschichtliche Stoffe behandeln, sei hier besonders auf M. Maeterlinck hingewiesen, Das Leben der Bienen, mit 4 Tafeln. Ein Buch, das geeignet ist, die Liebe zur Natur durch seine Frische und Anschaulichkeit zu wecken und zugleich das Interesse an einer ernsten wissenschaftlichen Darstellungsweise zu fördern, ist Friedrich Goll, Bilder aus der Natur, Naturkundliche Schilderungen für Schule und Haus (2 Mk.). Auf streng wissenschaftlicher Höhe stehend und deshalb nur für die reifere Jugend geeignet ist das bei Dietz in Stuttgart erschienene Buch Dr. S. Tschulow, Entwicklungslehre (Darwins Lehre), 3 Mk. Verhältnismäßig leicht verständlich, setzt es die Hauptlehren der modernen Naturwissenschaften auseinander und erläutert sie an zahlreichen Abbildungen. Eine vortreffliche Einführung in die Wissenschaft von der Erde gibt A. Berg, Geologie für jedermann. Mit 154 Abbildungen (3,75 Mk.).

Auf dem weiten Gebiet der Jugendschriften gibt es keine, die so das jugendliche Gemüt zu fesseln vermögen und gleichzeitig zur Bereicherung geographischer und völkerkundlicher Kenntnisse beitragen wie Reisebeschreibungen. Schaffsteins grüne Bändchen (30 Pf.) enthalten eine Zahl ganz prächtiger, spannender und lehrreicher Quellen. So: Festes Land am Südpol, Ergebnisse auf der Expedition nach dem Südpolarland 1898 bis 1900 von Vorschrevinik, Im australischen Busch von Stefan v. Koke, Die Indianer am Schinpu von Karl von den Steinen, Im neuen China, Reiseindrücke von J. Dittmar, und Eskimoleben, Eindrücke von der Polarfahrt 1903 bis 1907 von Roald Amundsen. Die oben angeführte Sammlung Erlebtes und Erschautes weist eine Zusammenstellung aus Alexander v. Humboldts Berichten über seine Reise in die Äquinoctialgegenden des neuen Kontinents auf in F. W. Burr, Durch das tropische Südamerika (1,80 Mk.). Sven Hedins bekannte Schrift Von Pol zu Pol (3 Mk.) sei nicht vergessen. Zwar stößt sie in den ersten Kapiteln durch Chauvinismus ab, führt uns dann aber auf einer Fahrt mit packendster Anschaulichkeit durch die Welt.

#### Beschäftigungsbücher.

Der wichtigste pädagogische Fortschritt der Gegenwart ist die Einsicht von der ungeheuren Bedeutung der selbständigen arbeitenden Betätigung des Kindes, als wesentlichste Grundlage seiner Erziehung. Dank der wachsenden psychologischen Erkenntnis werden die Methoden auf diesem Gebiet weiter ausgebildet, und nur der verknöcherte bürokratische und bildungsfeindliche Schulbetrieb hindert ihre Ausbarmachung für die Jugend. Die häusliche Betätigung des Kindes muß deshalb möglichst die einseitige intellektuelle Beschäftigung der Schule ausgleichen. Eine erfreuliche Anleitung dazu ist die schon 22 Bändchen umfassende Sammlung Selbst ist der Mann! Anleitung zur Anfertigung lehrreicher Apparate, praktischer Haushaltungsgegenstände und allerhand Spielsachen. Herausgegeben von F. Pechold. Jedes Heft 25 Pf. Das umfangreichere Buch von H. Pfeiffer, Häusliche Kleinkunst und Bastelarbeit in Wort und Bild (3 Mk.), ist ein „Beschäftigungsbuch für alle, die am eigenen Wert Freude haben und die mit Selbstgeschaffenem erfreuen wollen“. Es enthält eine Fülle von Anregungen zur Herstellung kleiner künstlerischer Erzeugnisse, die Auge und Hand des Kindes spielend üben. — Als prächtiges Werkchen sei auch Pralle, Der kleine Stadtbaumeister, Vorwärtsverlag Berlin (1,50 Mk.), empfohlen, das von Stufe zu Stufe die gestaltenden Fähigkeiten des Kindes übt. Bernhard Raufsch.

o o o

#### Mais als Volksnahrungsmittel.

Der Mais, auch Welschhorn, türkischer Weizen, in Österreich-Ungarn und Griechenland Kukuruz, in der amerikanischen Union Korn, auch Hominy genannt, ist eine Pflanze, die in bezug auf vielseitige Verwendbarkeit auf der ganzen Erde nur wenige ihresgleichen hat. Sie liefert vor allem eine hochwertige Nahrung nicht nur für Menschen, sondern auch für allerlei Haustiere. Die frischen Stengel und jungen Kolben werden in den maissbauenden Ländern als Grünfütter benuzt; die reifen Körner werden ganz oder geschrotet verfüttert und die trockenen Stengel bewahrt man mit Salz in Gruben auf, um sie zu Futtermücken zu verwenden. Die trockenen Stengel liefern ferner Material zum Dachbeden, zu Flechtarbeiten und dienen auch, ebenso wie die enthülften Kolben, als vorzügliches Feuerungsmaterial. Aus den Fasern der Stengel und Blätter lassen sich haltbare Gespinste herstellen. Die Kolbenblätter wiederum geben ein brauchbares Polstermaterial. Ferner läßt sich Papier aus der Pflanze verfertigen, aus den fetthaltigen Samenkeimen gewinnt man in Südfrankreich ein Öl, und neuerdings fabriziert man aus Mais neben Gries und Mehl auch eine billige Kochstärke. Aus Mais wird außerdem Bier, Spiritus sowie ein Weinbrandwein hergestellt, so in Nordamerika zum Teil der Whisky, in Zentralamerika der Pulque de Mahis. Der Mais ist eine sehr stattliche Pflanzfrucht von außerordentlich reichem Ertrag, wenn sie ihr zusagende klimatische Verhältnisse findet, wie sie die weinbauenden Länder bieten. Die Heimat des Mais ist Amerika, wo seine Kultur sehr alt sein muß, wie Funde in alten mexikanischen und peruanischen Gräbern zeigen. Von Amerika brachte Kolumbus ihn im Jahre 1500 nach Spanien, von wo seine Kultur sich in wenigen Jahrzehnten über ganz Südeuropa, Nordafrika, Kleinasien, ja bis nach Indien und China verbreitete. Heute dient der Mais nicht nur in seiner Heimat Amerika, wo er

das Korn schlechthin ist, sondern auch in Europa Millionen von Menschen als Nahrungsmittel. Die unreifen Fruchtstolben werden in Salzwasser gar gekocht und wie Spargel mit zerlassener Butter gegessen. Die Balkanvölker kochen Brei aus Maismehl in Wasser oder, wenn es einmal hoch hergehen soll, mit Milch und Eiern. Der Italiener bereitet aus Maisgrieß und gesalzenem Wasser die Nationalspeise Polenta, die ihm sogar zum Teil das Brot ersetzt. Der Isländer nennt seinen Maissbrei stirabout, das heißt so viel wie Ungerührtes. Aus dem feinen, schneeweißen Maismehl backt man in allen maissbauenden Ländern Brot, Zwieback, Wiskuits und Kuchen. Geröstete Maissflocken aus gewalzten Maisskörnern sind ein in Amerika sehr beliebtes Nahrungsmittel, das neuerdings von dort auch nach Deutschland eingeführt wird. Es ist eine fertig zubereitete Speise, die ohne weiteres kalt mit frischer Milch oder mit Fruchtsaft genossen wird; sie ist knusperig, sehr wohlschmeckend und ausgiebig, dabei fast unbegrenzt haltbar. Der Nährgehalt der gerösteten Maissflocken ist sehr hoch, und dieses vortreffliche Nahrungsmittel würde gewiß auch bei uns schnell Eingang gerade in Arbeiterkreisen finden, die einer solchen nahrhaften, stets gebrauchsfertigen Zuzust am dringendsten bedürfen, wenn es nicht noch zu teuer wäre. In Amerika kostet das Pfund 10 Cents, das sind 42 Pf. Zwischenhandel und die hohen Transportkosten bewirken, daß man in Deutschland zurzeit 1,35 Mk. für das englische Pfund zu 450 Gramm zahlen muß. So werden die gerösteten Maissflocken vorläufig wohl nur ausnahmsweise als Kräftigungsmittel für Kranke und Schwache in Proletarierfamilien Eingang finden. Würde die deutsche Industrie die Herstellung dieser Volkspeise übernehmen, so wäre sie natürlich erheblich billiger als bisher zu haben. Ist doch auch das in Deutschland hergestellte Maismehl bei gleicher Güte um mehr als die Hälfte billiger als das teure ausländische Maismehl, das unter Namen wie Mondamin, Maizena, Maizamin usw. im Handel ist. Der goldgelbe Maisgrieß ist eines der wenigen Nahrungsmittel, die gegen das Vorjahr um eine Kleinigkeit billiger geworden sind. Alle anderen Getreideerzeugnisse außer Roggenmehl sind erheblich teurer als Maisgrieß, der zurzeit nur 16 Pf. das Pfund kostet. Seine Verwendung ist ebenso wie die des deutschen Maismehles bei uns nur wenig bekannt.

Das Maismehl besteht folgende Zusammensetzung: 10,6 Prozent Eiweiß, 3,8 Prozent Fett, 3,7 Prozent Zucker, 3,1 Prozent Gummi, 63,3 Prozent Stärke, 14,6 Prozent Wasser, 0,9 Prozent Salz. Sein Fett- und Zuckergehalt ist weit höher als der fast aller anderen Mehlarten. Maismehl und Maisgrieß sollten deshalb recht oft in selbständigen Gerichten — vielleicht neben einer Suppe aus Erbsen, Kartoffeln und anderen Feldfrüchten — auf dem Tische des Proletariats erscheinen.

Polenta oder Reis von Maisgrieß.  $\frac{1}{4}$  Pfund Maisgrieß wird unter ständigem Quirlen in  $\frac{1}{4}$  bis 1 Liter kochender Milch geschüttet und gesalzen. Unter fleißigem Rühren wird die Polenta 5 Minuten gekocht und dann für  $1\frac{1}{2}$  Stunden zugedeckt in einem anderen passenden Topf mit kochendem Wasser auf kleines Feuer gestellt; oder man macht sie nach etwas längerem Vorlocken in der Kochfiste in 2 bis 3 Stunden gar. Nach Gefallen kann man beim Anrichten zerlassene oder braune Butter und Zucker obenauf geben oder ein kräftig schmeckendes Kompott von frischem Obst, zum Beispiel Preiselbeeren, oder geschmortes Dörr-Obst dazu reichen.

Wasserpollenta ist im späten Frühjahr, wenn Kartoffeln und Gemüse nicht mehr gut, außerdem knapp und teuer sind, als sättigende Beigabe zu Schmorfleisch, Rouladen, Goulasch, Ragouts und dergleichen zu empfehlen.  $\frac{1}{4}$  Pfund Maisgrieß wird in  $\frac{1}{4}$  bis 1 Liter kochendem gesalzenen Wassers wie oben angegeben gar gemacht.

Maissgrießschnitten oder -bratlinge. In der vegetarischen Küche bereitet man sie aus dick ausgequollenem Maissbrei oder aus Resten von Milch- und Wasserpollenta. Den erkalten Maissbrei vermischt man mit Semmelwürfeln, die in Palmöl braun geröstet wurden, und verrührt die Masse mit 1 bis 2 Eiern, Salz und — wenn man will — auch mit einem Teelöffel voll Maggikwürze. Kleine flache Bouletten werden daraus geformt, mit zerquirtem Ei und geriebener Semmel paniert und in Palmöl zu schöner Farbe gebraten. Zur Sauce wird ein helles Buttermehl mit leichter Brühe verflocht und mit abgeriebenem Majoran oder fein gehacktem Dill gewürzt. Die Dillsauce kann man nach Belieben auch noch mit saurer Sahne durchlocken und mit ein wenig Zitronensaft abschmecken.

Gebackene Polenta. Reste von Polenta schneidet man in Scheiben, dreht sie in Mehl um und bäckt sie in Palmöl zu hellbrauner Farbe. Man bestreut sie entweder mit geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse oder aber mit Zucker und Zimt.

Maismehl muß immer erst in etwas kalter Flüssigkeit klar gerührt werden, ehe man es zum Verdicken kochend heißer Suppen, Saucen, Breie oder Flammeris verwendet. Auch muß es mindestens 10 Minuten unter fleißigem Rühren mit den betreffenden Speisen kochen, um vollkommen gar zu werden. Um eine Milch-, Obst- oder Bieruppe feimig zu machen, braucht man auf 1 Liter Flüssigkeit etwa einen starken Eßlöffel voll Maismehl, das nach Vorschrift klar gerührt wurde; zu einem halben Liter Fleisch-, Vanille- oder Fruchtsauce braucht man einen Teelöffel voll. Zu Brei oder Flammeri nimmt man 4 Eßlöffel voll auf 1 Liter Flüssigkeit. Vorzüglich ist Maismehl als Verdickungsmittel für die beliebten nordischen Süßspeisen rote Grütze, Rhabarber- und Apfelgrütze, da es das feine Fruchtaroma voll zur Geltung kommen läßt.

o o o

## Für die Hausfrau.

**Weihnachtsbäckereien.** Ich habe einmal in Brüssel Heimarbeiterrinnen beim „Montieren“ von Zuckerwerk beobachten dürfen. Die bedauernswerten Frauen und ihre Kinder ladierten, färbten, kleisterten und verpackten Marzipan- und andere Zuckersachen mit Händen und an Tischen sowie in „Wohnungen“, daß mir denn doch etwas übel dabei wurde, wenn ich daran dachte, wie jubelnde Kinder dieselben Dinge in den Mund nehmen und mit Appetit verzehren. Es ist empörend, daß ein Staat solche Zustände duldet, die ihm in aller Öffentlichkeit in der Heimarbeitersausstellung gezeigt wurden. Ob es in Deutschland viel anders ist? Jedenfalls hat der Bäckereiarbeiterverband auf ähnliche Zustände in verschiedenen Orten des östernen hingewiesen. Seitdem ziehe ich vor, meine Weihnachtsbäckereien selbst herzustellen. Dabei habe ich außerdem etwas gewonnen, was mir die Sache noch wertvoller macht — die Vorfreude mit meinen Kindern. Da beraten wir, welche „Spezialität“ wir in diesem Jahre „herausbringen“. Inzwischen hat bereits unser Ältester nach den Anrissen einer Zeichnung im „Wahren Jacob“ einige höchst gelungene Blechformen hergestellt. So werden der dürre Pethmann und der dicke Ortel, beide mit dauerhaftem Bindfaden um den Hals, am Baume hängeln. Andere „gewöhnliche“ Blechformen kauft man für wenige Pfennige überall.

Und dann erst das Baden selbst! Was gibt es da alles zu fragen und zu erwägen für die Kinder. Bei allem entwickeln sie einen Eifer, der kaum zu übertreffen ist. Haben wir dann unsere Vorratsblechboxen gefüllt, so wissen wir, daß alles appetitlich bereitet ist, daß belönnliche Zutaten die Verdaulichkeit nicht stören, und daß unser Geldbeutel kein größeres Loch bekommen hat, als wenn wir die zweifelhaften, schreiendbunten Klischeefächelchen gekauft hätten. Sobald später eines von unseren Erzeugnissen auf den Tisch kommt, frischen sich fröhliche Erlebnisse aus der Badzeit auf und geben Stoff zu heiterem Gespräch. Wer von unseren Leserinnen meine Erfahrungen nachprüfen will, mag die folgenden erprobten Rezepte benutzen. Mißerfolge schließt man aus durch Verwendung guter Zutaten, sowie durch Probieren des fertigen Teiges und der richtigen Hitze des Backofens an zunächst kleinen Quantitäten. Gerade davon hängt der Erfolg am meisten ab.

**Spekulazies.** Zutaten: 500 Gramm feines Mehl, 500 Gramm Staubzucker, 250 Gramm Butter, 3 Eier, 2 Gramm Zimt, 2 Gramm Hirschhornsalz, abgeriebene Schale einer Zitrone. Mehl und Butter werden tüchtig durcheinandergearbeitet, dann nacheinander alle anderen Zutaten gleichfalls, mit Ausnahme des Hirschhornsalzes. Der Teig bleibt nun über Nacht stehen. Am anderen Morgen wird er auseinandergerollt, man streut das Hirschhornsalz darüber und arbeitet ihn tüchtig durch. Hierauf wird er messerrückenstark ausgerollt und nun mit den bekannten Blechformen ausgestochen. Auf einer eingefetteten Platte wird bei sehr mäßiger Hitze gelb gebacken.

**Mäderbäckwerk.** Erforderlich: 500 Gramm Mehl, 200 Gramm Butter, 70 Gramm Zucker, 50 Gramm Hefe, 2 Eier,  $\frac{1}{3}$  Liter Milch, abgeriebene Schale einer Zitrone. Mehl, Milch und die aufgelöste Hefe werden tüchtig miteinander verrührt, und die Masse wird dann zum Aufgehen beiseite gestellt. Steigt der Teig, so rührt man Eier, Zucker, Zitrone und Butter dazu und noch so viel Milch, daß der Teig ohne anzulieben gerollt werden kann. Nach tüchtigem Schlagen und Klopfen wird der Teig  $\frac{1}{2}$ —1 Zentimeter dick ausgerollt und mit dem Backrädchen in schmale Streifen geschnitten, aus denen man Dreiecke, Ringe, Knoten flacht. Nachdem diese einige Zeit aufgegangen sind, werden sie in heißem Palmöl goldgelb gebacken.

**Pfeffernüsse.** 275 Gramm Zucker, 500 Gramm bester brauner Sirup, 150 Gramm Palmöl, 450 Gramm Weizenmehl,

500 Gramm Roggenmehl, 2 Eier, 5 Gramm gestoßene Gewürznelken, 2 Gramm Hirschhornsalz, anderthalb Teelöffel Salz, etwas Gewürz. Zucker und Sirup erhitzt man zusammen bis zum Sieden, läßt die Mischung abkühlen, bis sie nur noch lauwarm ist, rührt das zerlassene Palmöl hinzu und fährt mit dem Durchrühren fort, bis die Masse erkaltet ist. Dann wird diese mit dem Weizen- und Roggenmehl, mit den Eiern, dem Gewürz, Salz und Hirschhornsalz tüchtig zu einem dicken Teig verknetet, der zugedeckt an einem mäßig warmen Orte sechs bis sieben Tage stehen bleibt. Dann rollt man ihn fingerdick aus, schneidet Würfel und formt Kugeln oder Nüsse daraus, die auf einem eingefetteten Blech bei mäßiger Hitze gebacken werden.

**Zuckerrüsse.** 250 Gramm feiner Zucker und 3 Eier werden eine Viertelstunde verrührt, dann mit 50 Gramm fein geschnittenem Zitronat, 250 Gramm feinem Mehl, 3 bis 4 Gramm Hirschhornsalz gut zu Teig verarbeitet. Kleine, in Pralinenform ausgezogene Kügelchen setzt man auf ein Butterblech und bäckt sie goldgelb.

**Schokoladenplättchen.** Das Weiße von 4 Eiern schlägt man zu Schnee und setzt 2 Kaffeetassen Zucker, 2 Eßlöffel geriebene Schokolade und ebensoviel Mondamin sowie etwas Vanille dazu. Nachdem alles gut durcheinandergearbeitet ist, gibt man mit einem Löffel kleine Häufchen von der Masse auf ein eingefettetes Backblech und bäckt bei mäßiger Ofenhitze.

**Farbige Glasuren.** Dazu benütze ich auch die „giftfreien Färbemittel“ nicht. Eine Masse aus 150 Gramm Staubzucker und dem Weiß zweier Eier tüchtig durchrührt ist die Grundsubstanz. Diese kann man in kleinen Quantitäten rot mit dem Saft roter Rüben, grün mit etwas Spinatsaft und gelb mit Safran färben. Durch Mischung werden beliebige Farbenshatterungen erzeugt. Das Backwerk wird in größeren Blechboxen an einem trockenen, luftigen Orte aufbewahrt.

Else König.



## Die Beef.

Von Else Beul.

Die ärmsten, zerlumpte Ehelute des Dorfes waren die Schärmäuser, das ist: Maulwurfsfänger. Der Mann war vom Gemeinderat rechtlich dazu bestellt, die schädlichen Nager von den Wiesen der Bauern wegzufangen. Für jedes Tier erhielt er zwei Kreuzer oder einen halben Bogen. Der Schärmäuser trieb sein Amt mit Umsicht und Liebe. Er baute sich eine Falle, deren Konstruktion zu untersuchen niemand wagte. Aber sehen konnte man, daß dieses Ding eine Ähnlichkeit mit dem Galgen hatte. Gewöhnlich hatte sich im Vertiefte Volk angesammelt, wenn wieder ein Maulwurf am Galgen hing. Mit der Zeit wurden die Bauernburschen unruhig, ja, sie hatten zuletzt einen Haß auf den Mann, der gar nichts von seiner Erfindung preisgab. Die Schärmäuserin schüttelte den Kopf zu ungeduldigen Fragen. Sie wußte nichts und hatte nichts gesehen.

Aber von den Maulwurfsfängen wurden beide nicht fett. Sie tagelohnte, wo sie konnte, und er tat im Orte die Leichen ansagen, wie es dort üblich war. Dafür erhielt er Brot, Mehl, Eier, Speck und Schmalz für die Familie. Außerdem war er Wetterprophet und Hexenmeister. In solcher Eigenschaft bezog er von jenen, die nicht alle werden, ein bestimmtes Einkommen. Dieses erlaubte ihm, seine Senfersäcken in Schnaps umzusetzen, und das gab wiederum Gelegenheit, jene einzufangen, die ... Die verkündeten, der Schärmäuser habe den „bösen Blick“. Zuerst hatte er das Vieh verheert oder ein Kind durch seine Nähe und den Blick in Krankheit gebracht, um hernach wieder das Unheil durch seine „Sympathiekränze“ gutzumachen. Der böse Blick des Galgenmannes bezwang die Diebe, daß sie gestohlenes Gut um Mitternacht Schlag zwölf zur Stelle brachten. Wenn die Diebe einmal nicht wollten, so hatten die Leute die schwierigen Zeremonien Schärmäusers nicht eingehalten.

Die Schärmäuserleute hatten eine Tochter Genoveva. Sie hieß kurzweg die Beef. Als Kind half sie schon der Mutter tagelohnern. Und zwar so, daß die Bauern sich um ihre Arbeit rissen und behaupteten, „sie schanze mehr als ein Knecht“. An den Holztagen, wenn die Dorfleute mit obrigkeitlicher Genehmigung die Wälder plündern durften, da schaffte die Beef mehr Holz herbei als die anderen, wenn sie zu dreien oder vierten hinausgingen. Die Beef dachte aber auch an die Schärmäuserkellern und vergaß aus Kindesliebe gerne die erlaubten Holztage. So kam es, daß im Schärmäuserhaus keine Holznot war. Das wurde ruckbar. Die

Waldhüter schauten sich fast die Augen aus und fanden doch die Frevlerin nicht.

Als die jungen Frauenzimmer vom Dorfe noch dünngliedrig waren, hatte sich die Beef bereits zum vollen Weibe entwickelt. Sie war groß, kräftig gebaut und rotwangig wie eine. Eigentlich wie keine. Ihre Tugend und ihre Schönheit schützte sie durch ihr „Schwertmaul“. Das war ein sinnlich grober Vergleich von den Bauern. Aber es war einmal so. Das Bauernvolk fürchtete die Beef, wenn sie von dieser Eigenschaft Gebrauch machte, wie das Feuer. Die Schärmäuser-Jungfrau sagte Jungen und Alten, den Reichen und Armen ungeschminkt, was sie von ihnen dachte. Es ist ein altes Ding, daß niemand gern solcher Wahrheit vernimmt. Aber doch war die Beef wieder wohl gelitten, da sie allein zur Stelle war, wenn bei ansteckenden und bösen Krankheiten niemand mehr pflegen wollte.

Die Waldhüter grämten sich nicht schlecht, daß ihnen die Schärmäuser-Jungfrau stets entging. An einem schönen, für den Waldhüter aber häßlichen Tage wurde die Beef endlich doch ertappt. Aber nicht ergriffen. Denn sie schlug den Menschen so zuschanden mit ihren üppigen Dreckschlegelarmen, daß der Mann aus Scham die Anzeige unterließ. Sein feiger Grobmut brachte ihm aber nur die Erfahrung ein, daß er, wo er ging, von der Beef weidlich verhöhnt wurde. Schließlich gebot ihm seine Mannesehre, den Ort der Prügel und Schande zu verlassen.

Die Männer und Burschen hätten füglich klug sein können. Sie waren es nicht. Die reichen Bauernsöhne wagten die Schärmäuser-Jungfernschaft zu bedrohen. Statt der Bärtlichkeiten erwiderte die Beef mit dem Schwertmaul: „Ihr Tröpfe heiratet mich ja doch nicht, und so einen geizigen Bauernsohn, der seiner Frau das Essen nicht gönnt, den möchte ich auch nicht.“ Das war Schärmäuserstolz. Die ganz Frechen bekamen nicht einmal eine Antwort, nur Prügel von der gesunden Schärmäuser Art.

Da kam der Zimmergeselle Klemens ins Dorf. Er war aus Schwaben, also „Ausländer“ für badische Leute. Just dem war die Beef gut. Die Bauern haßten den Ausländer nach Kräften und lauerten ihm auf, ohne ihn zu kriegen. Nun wurde beim Kirchweihstanz der Streit mit ihm vom Faune gebrochen. Der Klemens aber zeigte den Burschen, was „Schwabenstreiche“ sind, und die Beef unterstützte ihn dabei erbarmungslos. Im ganzen Ländlein wurde später von der streitbaren Jungfrau erzählt, die drei Burschen der Reihe nach glatt zu Boden legte.

Die Beef heiratete ihren Klemens, und er baute für sie eine kleine Hütte. Die wäre bald für die Kinderchar zu klein geworden, da starb der Mann. Die Beef arbeitete jetzt allein für die vielen Schärmäuser. Sie sagte die Leichen an, denn der alte Vater war mittlerweile auch gestorben. Sie wartete die Kranken und brachte von ihren Gängen und Nachtwachen immer etwas mit für die Mäuler und Schubladen. Aber mit besonderem Schwung oblag sie dem ererbten Beruf als Hege. Mit ihrer Überlegenheit und Weibeschläue regierte sie nicht bloß jene, die ... sondern noch ganz andere.

Als ihre Kinder groß wurden und arbeitslustig wie die Mutter, da kamen die ersten Fabriken in jene Gegend. Das junge, besitzlose Volk, das bis dahin tagelohnte, bettelte, wilderte und ab und zu auch gern einmal stahl, das ging nun zur Arbeit in die Fabrik der nächsten Stadt. So taten sämtliche Schärmäuser. Und sie brachten alle vierzehn Tage der Mutter ihren verdienten Lohn nach Hause. Dies bare Geld brachte einen gewissen Wohlstand in die Hütte, denn bei den meisten Bauern war wohl alles vorhanden, nur kein Geld. Darum wurden in damaliger Zeit die Fabriken von den Bauernproletariern als wahrer Segen empfunden.

Der älteste Schärmäuser konnte bald zu seiner Mutter sagen, sie möge das Leichenansagen aufgeben. Das sei doch nur ein Bettelbrot. Das tat sie nur ungern, denn ihre „Reden“ an die Bauern waren ihr zum Bedürfnis geworden. Die Bauern fürchteten sie und wollten jene Reden doch ebenso ungern missen. Es waren das eigenartige Straßpredigten, ursprünglich und voll Mutterwitz und Gotteslästererei.

Schließlich hielt der Schärmäuserstolz die Beef doch zurück. Sie wurde sogar etwas üppig und hielt ihre Reden an die Nachbarn, wenn ihr einer unterkam. Die Lebenshaltung bei ihr war besser als bei den meisten Bauern. Darum witterten die gerne innerhalb ihrer vier Wände also los: „Das Bettelvolk, die Fabrikler, fressen Weißbrot, saufen Kaffee. Die fressen mehr Fleisch als unsereins. Speck.“ Diese Bauern verloren in dem wirtschaftlichen Umschwung ihre Scholle, sie wurden ganz besitzlos. Aber die Schärmäuser wurden von der gleichen Woge emporgehoben.