

Für unsere Mütter und Hausfrauen

Nr. 25

Beilage zur Gleichheit

1916

Inhaltsverzeichnis: Lily Braun †. — Vom Würzen der Speisen. II. Von M. Kl. — Für die Hausfrau. — Feuilleton: Die ewige Antigone. Von Romain Rolland.

Lily Braun †.

Am 8. August ist in Zehlendorf plötzlich Lily Braun nach einem Schlaganfall verstorben. Nur 51 Jahre alt, früher, als man nach der stätlichen Erscheinung und dem heißen Lebenswillen erwartet hätte, der sich in der Betätigung, in den Werken der jäh Dahingerafftien offenbarte.

In Lily Braun hat die Frauenbewegung Deutschlands eine Kämpferin von reicher, glänzender Begabung und überragender Kraft verloren. Die Frauenbewegung Deutschlands, wenn man darunter mehr versteht als das Weben und Wirken innerhalb der Schranken frauenrechtlicher Organisationen, wenn man darunter die Gesamtsumme des vorwärtsdrängenden Lebens begreift, das in flutendem Strom aus der Frauenwelt hervorbricht, neue Horizonte suchend. Denn das Eigenste, was Lily Braun gegeben hat als unermüdete Kämpferin für das Recht des Weibes auf vollen Lebenswert und volles Lebensglück, das ist nicht in der organisierten Frauenbewegung oder in einer Partei beschlossen, das ist in ihren literarischen Werken enthalten, das liegt in ihrem ringenden, arbeitsamen Dasein selbst.

Darüber darf nicht vergessen werden, welche fruchtbaren Anregungen und starken Impulse die bürgerliche Frauenbewegung in früheren Jahren Lily Braun verdankt. Gewiß: diese war nicht die erste und einzige, die die organisierten deutschen Frauenrechtlerinnen von der Notwendigkeit überzeugen wollte, neue, bestimmte Losungen hinauszurufen und ihre straff zusammengefaßte Energie dahinterzustellen. Aber sie war jahrelang stets unter den wenigen Führerinnen, die entschieden, mutig, kampfund opferbereit vorangingen. Mit Minna Cauer und Adele Gerhard zusammen suchte sie die bürgerlichen Frauen zu einem ersten Vorstoß für das freie Vereins- und Versammlungsrecht zu sammeln. Die Forderung des Frauenwahlrechts fand in ihr eine begeisterte, kenntnisreiche und unverzagte Vorläuferin in den Tagen, wo die noch unklare und ängstliche bürgerliche Frauenbewegung sich „radikales Begehren“ nicht laut zu äußern wagte. Unter dem Einfluß ihres ersten Gatten, des edlen Georg v. Gizycki und der von ihm gegründeten Gesellschaft für Ethische Kultur betonte sie die Aufgabe der Frauenbewegung, sich nicht auf die Pflege des Gärteleins sozialer Wohltätigkeit zu beschränken, vielmehr das weite Feld sozialer Reform zu beackern und enge Fühlung mit den organisierten Arbeiterinnen, den sozialdemokratischen Frauen und der Sozialdemokratie selbst zu suchen. Wort und Tat setzte sie daran, die deutsche Frauenrechtsbewegung mit dem Bewußtsein der Internationalität ihres Inhalts zu erfüllen und mit den kämpfenden Frauenvereinigungen des Auslandes zu verbinden. Gemessen an der Erkenntnis des historischen Materialismus und an den Zielen der Sozialdemokratie forderten Lily Brauns Gedankengänge und Vorstöße oft genug scharfe Kritik heraus. Als eifrige Bestrebungen, die bürgerlichen Frauen zu wecken, nach links und vorwärts zu treiben, hatten sie ihren Wert, bleiben ihre Spuren der bürgerlichen Frauenbewegung eingepreßt.

Gerade diese Bestrebungen hatten Lily Braun in der Praxis näher und näher an die Sozialdemokratie herangeführt, die als grundsätzliche Programmforderungen verfolgte, was die bürgerliche Frauenrechtelei sich als Ziel setzen sollte. Die Ideen der Gesellschaft für Ethische Kultur lenkten den Sinn der begabten Frau auf das Studium des wissenschaftlichen Sozialismus. Sie rang um das Verständnis seiner Theorien. Innozes persönliches Erleben schuf äußere Umstände, unter denen die sogenannte beste Gesellschaft in der Rolle des „großen Kupplers“ Lily Brauns Sympathie für die Sozialdemokratie steigerte und den Anschluß an sie beschleunigte, noch ehe das — wie sich später zeigte — der geistige Entwicklungsprozess beendet war.

Skaum dürfte jemand in der Sozialdemokratie auf geringere Schwierigkeiten gestoßen sein, arbeitend, wirkend führende Stellung zu gewinnen, als Lily Braun. Die Tore öffneten sich ihr weit, die Wege ebneten sich vor ihr. Der Reiz ihrer anmutigen Persönlichkeit war ein guter Beleitbrief, ihr kenntnisreicher, ge-

bildeter Geist, ihre hinreißende Beredsamkeit in Wort und Schrift, der belundete Idealismus des Strebens warben ihr ernste Freunde und Bewunderer. Lily Braun nahm vollen Anteil an dem Leben der Partei, ihre vielseitigen Gaben, ihr starkes Können stellte sie in ihren Dienst. Sie betätigte sich namentlich hingebungsvoll in der proletarischen Frauenbewegung, und die „Gleichheit“ verdankte ihr manchen prächtigen Beitrag. Jedoch in der Erscheinung Flucht, die für ihren Entwicklungsgang charakteristisch sind, konnte der internationale Sozialismus nicht der ruhende Pol bleiben. Was von Anfang an wieder und wieder Auffassungen und Vorschläge angedeutet hatten, fand im Laufe der Zeit klaren, bestimmten Ausdruck. Nämlich, daß Lily Braun den Sozialismus theoretisch nicht reiflos bewältigt hatte, daß ihr sein Wesen, sein tiefer geistiger Gehalt fremd geblieben war. Dazu kam ein anderes. Lily Brauns starkes literarisches Talent heischte sein Recht. So temperamentvoll auch das Soldatenblut in der Generalstochter pulsierte und Waffengänge suchen ließ, war doch nicht die Arena des politischen Kampfes, sondern die Literatur der Boden, auf dem sich die Persönlichkeit der wirkungsverlangenden Frau voll entfalten und ausleben konnte.

Lily Braun verriet die Sozialdemokratie nicht, sie fand sich selbst, indem sie sich von ihr und ihren Kämpfen loslöste. Das Schicksal ihrer Gebundenheit durch Abstammung, Tradition und Umwelt aber wollte es, daß die Loslösung unter unerquidlichen Umständen erfolgte und in dem bekannten Memoirenwerk häßliche Spuren hinterlassen hat. Die besitzenden Klassen haben den beiden Büchern dieses Werkes — Die Memoiren einer Sozialistin, Lehrjahre und Kampfjahre — reichlichen Beifall gesendet. Sie brachten ihnen, was literarisches Unterhaltungsbedürfnis und politischer Haß verlangten. Eine Selbstblöhung weiblichen Lebens, die die Grenze des wahrheitsgemäßen Besenmerkmuts überschreitet und an perverber Schamlosigkeit streift; Karikaturen der sozialistischen Bewegung und einzelner führender Persönlichkeiten. Allein keine starke, überzeugende dichterische Kraft hat das Ganze gestaltet, es ist der Ausdruck eines Literatentums, das, auf das Sensationelle und den Erfolg gerichtet, mit Mitteln glänzender Darstellung unecht und langweilig wirkt. So wohnt den Memoiren weder historischer noch künstlerischer Wert inne. Dennoch haben sie ihre Bedeutung als Dokument zur Psychologie bestimmter besitzender und herrschender Schichten, als ein Dokument, aus dessen Blättern uns der Fäulnisgeruch verfallenden sozialen Lebens anweht. Deshalb beleuchten sie grell das Menschliche, Allzumenschliche, das Lily Braun als Erbgut einer solchen Schichte mit sich schleppte, während sie viel von ihres Wesens Gutem und Bestem im Schatten lassen. Lily Braun war eine wertvollere Persönlichkeit, als wie sie sich in ihren Memoiren gibt. Sie erlitt die Nemesis der Dinge. Indem sie Menschen zu Karikaturen umschuf, verzerrte sie ihr eigenes Bildnis bis zur Karikatur.

Nach ihrer Abkehr vom Sozialismus hat sich Lily Braun keiner politischen Partei und auch keiner der großen frauenrechtlerischen Vereinigungen angeschlossen. Sie hatte zu viel vom Sozialismus gelernt, zu viel von seiner historischen Betrachtungsweise war in sie übergegangen, als daß sie in den Tälern bürgerlicher Geschichtsauffassung wieder ganz heimisch werden konnte. Und sie trug zu schwer an den Überlebseln bürgerlichen Seins und Denkens, um sich auf den Höhen streng sozialistischer Weltanschauung und Lebensbetätigung anzusiedeln. Für die Erweckung und Hebung des Weibes, für seine freie Entwicklung, seine Gleichberechtigung in Familie, Gesellschaft und Staat hat sie in Vorträgen, Abhandlungen, Flugschriften, Romanen usw. weitergekämpft. Mit einer Unermülichkeit und Glaubensfreudigkeit, die keine Enttäuschungen kannte, und mit einem Talent, das durch eifriges und wohlberatenes Studium bereichert und verfeinert manch fruchtbare Anregung und wegweisende Orientierung vom historischen Materialismus empfing.

Ihr großes Werk über die Frauenfrage ist ein ehrenvoller Versuch, das Problem vom Standpunkt des historischen Materialismus aus zu meistern. Freilich durchaus kein reiflos gelungener Versuch. Denn so richtig und scharf erfährt das Leitmotiv des Buches ist, daß das Sein und Tun der Frau, daß ihre Stellung in Familie und Gesellschaft in engster Abhängigkeit von der gesellschaftlichen Arbeit und ihren Bedingungen steht, so grob und

schematisch ist vielfach im einzelnen der historische Materialismus angewendet. Das fleißig zusammengetragene Material beruht nicht immer auf selbständiger Quellenforschung und läßt wie eine tiefere theoretische Durchleuchtung, so auch die Befehlung mit eigenen, neuen Gedanken vermischen. Die proletarische Frauenbewegung ist nach ihrem höchsten historischen Inhalt — der Mitwirkung zur Überwindung des Kapitalismus — nicht gewürdigt, ja ihre junge Geschichte ist nicht einmal quellenmäßig richtig dargestellt. Allein das Buch enthält Abschnitte von vollem Wert, wie die Kapitel, die das Aufkommen der modernen industriellen Frauenarbeit und die Folgen des Entwicklungsprozesses schildern, und die Darstellung ist fast durchweg von bestechendem Glanz.

Es erweist sich in der „Frauenfrage“ wie in allen ihren Schriften, in ihrem ganzen Anteil an dem Ringen der erwachenden Geister um Erdbreich und Sonne, daß Lily Braun trotz der Schärfe und Schulung des Intellekts, trotz des Reichtums ihres Wissens keine schöpferische Denkerin war, die Theorien weiterzuentwickeln und zu vertiefen vermocht hätte. Sie war nicht fruchtbar an neuen, zielsetzenden Ideen, wohl aber Meisterin in der Kunst, ausgebreitete und unstrittene Gedanken zu erfassen, ihnen eine persönliche, eigeneartete Prägung zu geben und sie trefflich zu begründen. Ihr eignete mehr Breite und Durchsichtigkeit als Tiefe, mehr theoretisches Anpassungs- als Findungsvermögen, wie es zu den Charakterzügen ihrer Werke gehört, daß sie mehr Glanz ausstrahlen als Wärme atmen, mehr durch gebildete Glätte als durch herbe Eigenart auffallen. Fast durchweg erheben sie sich mit Aufbau und Formvollendung über den Durchschnitt der schriftstellerischen Frauenleistungen. Sie sind gleich Lily Brauns gesprochener Worte von dem Odem der Dichterin belebt worden, die die Erinnerungen ihrer Großmutter in dem schönen Buche herausgegeben hat: „Aus Goethes Freundeskreise“, die das Drama „Mutter Maria“ schuf, den Roman „Im Schatten der Titanen“ usw.

Allerdings reichte Lily Brauns dichterische Kraft nicht aus, um großartige Werke einer reifen Kunst zu geben. Nicht als ob eine solche durch die oft waffenklirrenden Ideen und Tendenzen der Dichtungen verschleudert worden wäre. Der Verfasserin gebrach es vielmehr an der schöpferischen Kraft, Ideen mit künstlerischen Mitteln sinnlich verkörpert zu gestalten. Ihr eignete ebenfalls nicht die urwüchsigere Unmittelbarkeit des sinnlich-geistigen Erlebens, das mit innerer, zwingender Notwendigkeit nach Ausdruck ringt. Auch als Dichterin war die Verstorbene mehr nachempfindend als eigenschöpferisch, eine hochgebildete, feinsinnige Literatin von respektablem Talent, die schaffen wollte, nicht aber eine geniale Künstlerin, die formen mußte.

Lily Braun ist geschieden, ehe daß der lebendige Springquell ihrer Gaben zu versiegen begonnen hätte. Sie hat vielgeleitete Leistungen hinterlassen und unerfüllte Hoffnungen mit ins Grab genommen. In höherem Maße als vielen wurde ihr das bittere Menschenlos zuteil, enttäuscht zu werden und zu enttäuschen. Denn ein Zwiespalt geht durch ihr Wesen und ihr Werk, kassende Gegensätze tun sich darinnen auf, die sich im Leben selbst nicht harmonisch ausgeglichen haben, sondern ihre Synthese nur in jener erdgefesselten Menschlichkeit finden, auf die sich der einzelne mit Fausts Wort berufen kann:

„Ich bin kein ausgeklügeltes Buch,
Ich bin ein Mensch mit seinem Widerspruch.“

Lily Braun, die für die Internationalität der Frauenbewegung gekämpft und die internationale Solidarität der Arbeiter aller Länder gefeiert hatte; Lily Braun, deren Persönlichkeit an den Schätzen der Geisteskultur aller Länder gereicht war; Lily Braun, die noch 1905 an der eleganten Verständigungsfahrt teilnahm, die deutsche Journalisten auf Einladung ihrer englischen Berufsgenossen über das Armelmeer führte; diese nämlich Lily Braun hat in den Zeiten des furchtbaren Weltkriegs einem engbrüstigen Nationalismus gehuldigt, der sie international Empfindende und Denkende nicht mehr verstehen, vielmehr als Verräter an der Heimat brandmarken ließ. Die Schwärmerin für den Weltfrieden und die innige, große Kulturgemeinschaft der Menschheit ohne Unterschied der Nation und Rasse wurde zur Befehlerin einer imperialistischen Weltmächts- und Durchhaltepolitik mit ihren völkerverklüftenden und kulturvernichtenden Konsequenzen. Die Verfasserin der Auffassung, daß die lebensschühende und lebenerhaltende Mütterlichkeit des Weibes Kern und Stern sei, sah ihr einziges Kind kaum siebzehnjährig als Freiwilligen in die Schlachten des Weltkriegs ziehen.

Was unüberbrückbar scheint, rückt jedoch einander nahe, wenn man die Macht der Vererbung berücksichtigt, die an des Menschen

Geschick schmiedet, unerbittlicher als die Vorsehung mittels der Gnadenwahl nach Calvins Lehre. Lily Brauns Persönlichkeit und Entwicklung hat im Schatten der Titanen, hat im Banne der Vererbungs- und Urveltsmächte gestanden. Sprößling von Familien, in denen das blaue Blut alten Adels sich mit dem bürgerlicheren Lebenssaft eines jungen Briefadels an Duodezfürstenthronen mischte, Familien, in denen die stolzesten Traditionen der Geburt, die verpflüchtete, mit den ungesättigten Ansprüchen vorrechte- und herrschaftsgewohnter, mit dem Wünschen und Wollen Dienender, auf Gunst und Gabe Angewiesener, Emporverlangender sich kreuzte; Enkelin einer illegitimen Tochter des „torfischen Parvenu“ Jérôme von Westfalen: wurden ihr bei der Geburt die widerspruchsvollsten Gaben und Eigenschaften in die Wiege gelegt. Die vom Triumph des Kapitalismus beherrschte Zeit und die Verhältnisse in der engeren Familie — von der liebevoll gepflegten Goethetradition bis zum vorzeitig hereinflatternden blauen Abschiedsbrief für den Vater — schufen eine Welt, wo Sein und Schein gar seltsam ineinanderfloßen und die gegensätzlichen Einflüsse auf die Entwicklung des jungen Mädchens mit seinen reichen Talenten und hochfliegenden Träumen einwirkten. Im Guten und Schlimmen sind die Mächte der Vererbung und des Milieus Lily Brauns Schicksal gewesen. Das Ererbte lag häufig genug im bitteren Widerstreit miteinander und mit dem in heißer Sehnsucht nach idealer Lebensgestaltung Erworbenen. Wenn es Lily Brauns Verhängnis war, daß Tage kamen, wo unter dem Druck der Alltäglichkeit dunkle Vererbungsgewalten ihr hohes Persönlichkeitsideal übertäubten und überwältigten, so bleibt es ihre Ehre, sich gegen sie tapfer gewehrt und ihnen immer wieder dieses Ideal entgegengehalten zu haben. Und wenn die Ringende darunter gelitten hat, daß sie die Tochter einer Gesellschaftsschicht war, der die geschichtliche Entwicklung den sicheren Boden unter den Füßen entzieht, so war es ihre Ehre und ihr Glück, sich aus eigener Kraft arbeitend eine Heimat und ein Tätigkeitsfeld geschaffen zu haben. An selbständiger Arbeit ist Lily Braun gewachsen, empfangend und gebend, selbständige Arbeit hat sie emporgetragen. In dieser Tatsache schließt sich ihr Sein und Tun zum Ringe.

o o o

Vom Würzen der Speisen.

II.

Von den Wurzelgewürzen sind die am häufigsten gebrauchten die Petersilie, der Sellerie, der Rettig und der Meerrettig. Weit seltener wird eine ausländische Wurzel gebraucht: der Ingwer. Die Petersilie stammt aus den Gebirgsgegenden Südeuropas. Bei den Griechen und Römern kannte und brauchte man nur die wilde Pflanze. Von ihrem Anbau in Gärten weiß man erst seit der Zeit Karls des Großen. Mit Ausgang des Mittelalters fand die Petersilie allgemeinen Eingang in die europäische Küche. Die süßlich aromatische Wurzel ist einer der Hauptbestandteile des Suppengemüses. Sie wird aber auch gelegentlich allein gebraucht zu grün gefochten Fischen, zu Kalbsfleisch und Geflügel. Ja, in Frankreich und England bereitet man sie als Gemüse zu.

Der Sellerie war in seiner wilden Urforn schon im grauen Altertum bekannt. Homer erwähnt ihn bereits. Als Kulturpflanze tauchte der Sellerie aber erst vor dreihundert Jahren in Frankreich auf. Auf salzhaltigem Boden kommt er noch heute wild vor. Gegenwärtig kennt man den Knollensellerie mit großer, runder Wurzelknolle und kurzstielligen Blättern, und den Stengelsellerie mit verästelter Wurzel und langgestielten Blättern. Je nachdem man den Sellerie in kleinen Mengen als Bestandteil des Suppengemüses oder in größeren Quanten zu Mischgerichten verwendet, ist er als Würzmittel oder als Nahrungsmittel anzusprechen. Der bekannte dänische Ernährungsreformer Hindhede empfiehlt ganz besonders den häufigen Gebrauch der Knollengewächse zu allen Zwecken der Küche, so auch den des Sellerie. Der Bleichsellerie spielt als Würzmittel keine Rolle. Er wird nur roh als Salat verzehrt. Sellerie ist reich an den wichtigen Nährsalzen Phosphorsäure und Schwefel. Als eine Art Gewürz kann auch der Rettig gelten, der als Appetitwecker seit über viertausend Jahren sehr geschätzt ist. Seine Heimat ist das südliche Ostasien. Den beißenden Geschmack verdankt der Rettig ebenso wie seine Zwergform, das *Rabiscchen*, seinem Gehalt an Senfölen. Da Rettig ziemlich schwerverdaulich ist, empfiehlt es sich, ihn zu reiben, einzusalzen, um seine derben Fasern zu erweichen, und dann zum Brot oder zum gelochten Rindfleisch zu verpeisen.

Ähnlich steht es in bezug auf Verdaulichkeit mit dem Meerrettig. Auch er ist nur für Gesunde bekömmlich, und dann nur

in mäßigen Mengen. Er wird als Saucengewürz nur gerieben verwendet und seine heißende Schärfe überdies gemildert durch Zusatz von Milch und geriebenen süßen Mandeln. Beim Kochen verflüchtigt sich ein Teil des Senföls, an dem auch diese Wurzel neben Stärke und Zucker reich ist. Sehr angenehm schmeckt Meerrettig in der Mischung mit etwas gewechter geriebener Semmel, ein wenig Essig oder Zitronensaft, Zucker und Salz. Vortrefflich paßt eine Meerrettigsauce — was wenig bekannt ist — zu Seefischen.

Der Ingwer oder Ingber ist in Südostien zu Hause. Verwendet werden nur die Nebenwurzeln des knolligen Wurzelstocks der Ingwerstaude. Der Ingwer kommt in verschiedener Güte geschält oder ungeschält in getrocknetem Zustand in den Handel. Ein ätherisches Öl gibt ihm seinen brennend gewürzhaften Geschmack. Im Mittelalter, das eine große Vorliebe für starke Gewürze hatte, wurde er viel gebraucht. Heute bedient man sich seiner nur noch als Würze von Pflaumenmus, eingemachtem Kürbis, Pfefferkuchen, allerlei Konfekt und Likören.

Zu der nächsten Gruppe der Gewürze, den Zwiebeln oder Laucharten, gehören die Küchenzwiebel, der Knoblauch, der Porree, die Schalotte, der Schnittlauch und die Perlzwiebel.

Die Zwiebel (niederdeutsch Polle) ist dem Botaniker nicht etwa eine Wurzel — wie viele Laien meinen —, sondern eine Knospe, welche auf einem scheibensförmigen, nach unten Wurzeln treibenden Stamme (Zwiebelscheibe, -kuchen, -stock) steht, der von fleischigen Niederblättern (Zwiebelschuppen oder -schalen) umgeben ist. Alle Zwiebelarten verdanken ihre Würze dem Gehalt an Senföl; außerdem sind sie reich an Schwefel. Die Heimat der Zwiebel ist Asien, wo sie schon in vorgeschichtlicher Zeit in Massen geerntet worden ist. Die Hebräer waren bekanntlich leidenschaftliche Zwiebeleser, und in Ägypten erreichte die Schwärmererei für die Zwiebel einen solchen Grad, daß man der Pflanze göttliche Ehren erwies. Auch die alten Deutschen schätzten die Zwiebel ungemein. In Südeuropa werden Zwiebeln noch heute roh als einzige Beigabe zum trockenen Brot jeder anderen vorgezogen. In Mittel- und Nordeuropa ist der Genuß der rohen Zwiebel heute nur noch selten zu finden. Die Zwiebel hat sich für unsere feiner organisierten Nerven gar zu unbeliebt gemacht durch ihre schlechte Eigenschaft, dem Schweiß und dem Atem bei reichlichem Genuß für längere Zeit ihren charakteristischen Geruch mitzutheilen. Sie ist uns heute nur noch Würzmittel und wird als solches nur von Magenschwachen verschmäht. Ihre Verdaulichkeit wird erhöht, wenn wir sie fein gerieben als Zutat verwenden. So ist sie auch am wohlstimmendsten und gleichzeitig am ausgiebigsten, ein Umstand, der bei der gegenwärtigen Zwiebelknappheit und -teuerung wohl zu beachten ist. Um fader Fleischbrühe einen kräftigeren Geschmack und eine schöne Farbe zu geben, röstet man eine sauber abgeriebene Zwiebel unzerschnitten mit der braunen Schale auf der heißen Herdplatte und setzt sie dann der Brühe zu. Die sonstige Verwertung der Zwiebel gerade in der Küche des kleinen Mannes ist so außerordentlich mannigfaltig, daß der plattdeutsche Dichter Fritz Reuter von ihr sagen konnte: „Zwiebeln (und Lorbeerblätter) verderben kein Gericht, bloß bei Milchsuppen und Napskuchen muß man damit sparsam umgehen.“

Ein gefährlicher Konkurrent der Zwiebel war in früheren Jahrhunderten der Knoblauch mit seinem besonders stark ausgeprägten Zwiebelaroma. Der Knoblauch, in der Kirgisensteppe heimisch und eine der ältesten Kulturpflanzen, war bei allen alten Völkern beliebt und galt den Germanen sogar als Zaubermittel. Man legte den Kindern Knoblauch in die Wiege, damit sie stark und mutig werden sollten. Man schreibt dem Knoblauch seit alters her eine besondere darmreinigende Wirkung zu. Sonst steht er heute noch in üblerem Geruch als die Zwiebel wegen seiner Hartnäckigkeit, noch lange nach dem Genuß sich in allen Ausscheidungen des Körpers bemerkbar zu machen. Einstmals „die Vanille des kleinen Mannes“, wird er heute nur noch wenig in der Wurstfabrikation (Knoblauchwürstchen, Salami, Knackwurst) und gelegentlich als Würze von Hammelfleisch verwendet. Da er schwerer verdaulich ist als irgend eine andere Zwiebelart, so empfiehlt es sich, das betreffende Kochgeschirr trocken zu erwärmen und dann mit etwas Knoblauch einzureiben. Das genügt vollständig zur Erzielung des gewünschten Geschmacks und mildert die unangenehmen Nebenwirkungen des Knoblauchs.

Die mildeste aller Zwiebelarten ist der Porree, auch Lauch genannt. Die Zwiebelform erscheint hier wenig ausgebildet, desto mehr sind es die fleischigen Blattstängelstränke, deren unterer zartester Teil allein genossen wird. Porree ist ein unerlässlicher Bestandteil des „Suppengrüns“. Man kann ihn aber auch ohne die anderen Suppengemüse für sich allein zu Porreekartoffeln ver-

wenden, die sehr gut schmecken. Man bereitet sie nach Art der Brätkartoffeln mit reichlichem Porreezusatz.

Die Schalotte, die teuerste und zugleich feinste aller Zwiebeln, wird in der Küche der Besessenden viel verwendet. Der Wurzelstock der Schalotte besteht ähnlich dem Knoblauch aus mehreren zusammenhängenden länglichen Zwiebelchen, die jedoch eine derbe braune Schale haben. Vortrefflich schmeckt eine Sammelkeule, die man in regelmäßigen Abständen abwechselnd mit in gemischtem Gewürz gewälzten Schalottenstiftchen und Petersilienblättchen gespickt und geschmort hat. Doch still! In der gegenwärtigen Zeit der „Aushungerung“ von solchen fleischlichen Genüssen zu reden, grenzt an Aufreizung!

Beim Schnittlauch werden nur die dunkelgrünen, röhrenförmigen Blätter verspeist, indem man sie klein schneidet und Salaten, Suppen, Saucen und Eierspeisen zusetzt. Er ist von allen Zwiebelarten die zarteste und unschädlichste. Noch heute kommt er wild in ganz Europa, Sibirien und Kanada vor.

Die Perlzwiebel ist eine vornehme Verwandte des Knoblauchs. Ihre glänzend weißen, erbsen- bis haselnußgroßen Knollen sind eine pikante Zutat zu Ragouts, Saucen, eingemachten Senfgurken usw.

Vertreter der nächsten Gruppe, der Rindengewürze, sind die verschiedenen Zimmetarten, die in Asien heimatberechtigt sind und von dort in alle Welt ausgeführt werden. Der Zimmet ist die vom Bast und der äußeren Schicht befreite, in Rollen getrocknete Rinde mehrerer Bäume aus der Familie der Lorbeerengewächse. Die beste Sorte ist der hellbraune, dünne, fein und doch kräftig duftende Ceylonzimmt, er stammt von dem echten Zimmetstrauch, der auf der Insel Ceylon wächst. Dann folgen in der Güte der Chinazimmt oder Kanehl und der Malabarzimmt. Der Gebrauch des Zimmet als Gewürz war bei den Chinesen schon 2700 Jahre vor unserer Zeitrechnung üblich. Er war wahrscheinlich das erste Gewürz, das Gegenstand des Welt Handels wurde. Heute gibt es wohl keine Küche, in der der Zimmet nicht in Stücken oder gemahlen als Würze für Milchsuppen und Flammeris, Warmbier, Glühwein, Gebäck, Kompott und Breie benützt wird.

Die Stengel- und Blattgewürze sind mit alleiniger Ausnahme des Lorbeers Inländer. Die gebräuchlichsten sind Petersilie, Dill, Boretsch, Kerbel, Bohnenkraut, Salbei, Majoran, Thymian, Basilikum, Weisuz und Estragon. Die beliebteste unter diesen Würzen ist die Petersilie. Ihre feingerhaden grünen Blättchen geben selbst Konserben und Dörrgemüsen einen Hauch von Frische. Eine kleine Menge von ätherischem Öl ist die Quelle ihres Aromas. Leider verflüchtigt sich dies beim Trocknen der Pflanze, womit sparsame Hausfrauen für den Winter vorsorgen. Besser ist es, die feingehadte Petersilie eingesalzen in verschlossenen Gläsern aufzuheben. Nur muß man bei der Anwendung dieser Konserve sehr vorsichtig mit dem Salzen der Speise sein. Am besten freilich tut man, wenn man im Herbst ganze Wurzeln oder abgeschnittene Köpfe davon in Blumentöpfe oder Kästen mit leichter Erde setzt, in den Keller stellt und mäßig feucht hält. Nach Bedarf wird ein Topf nach dem anderen am hellen Küchenfenster zum Ausstreifen gebracht, abgeerntet und zur Erholung wieder in den Keller gestellt. So hat man die angenehme Würze stets frisch. Zieht man Petersilie im Garten, so sollte man die hübsche, krausblättrige Spielart vor der einfachen Schnittpetersilie bevorzugen, weil bei jener jede Verwechslung mit dem gefährlichen Schierling ausgeschlossen ist.

Ein feines Blattgewürz ist der Dill, ein schönes, fast meterhoch werdendes Doldengewächs mit ausgeprägt fenchelartigem Duft. Die jungen Blättchen geben zerschnitten eine vorzügliche Saucen- und Salatwürze. Nicht nur der teure Schlei, auch jeder billige Seefisch schmeckt in einer Dillsauce ausgezeichnet. Die grünen Dolben mit dem halbreifen Samen sind unerlässlich beim Einsäuern der Gurken. Auch Sauerkraut wird oft mit Dill behandelt. Die Pflanze stammt aus Südeuropa.

Ausgeprägten Gurkengeschmack besitzt der Boretsch, ein schön hellblau blühendes Gewächs mit rauhen, fleischigen Blättern. Viele lieben es, dem Kopfsalat mit ein wenig fein zerschnittenem Boretsch Gurkenaroma zu geben. — Der anisduftende Kerbel oder Körbel dient gleichfalls als Salatzusatz, wird aber gewöhnlich zur Bereitung einer Frühlingssuppe verwendet. — Das Bohnenkraut oder Pfefferkraut ist seit dem frühen Mittelalter in deutschen Küchen gärten heimisch. Es ist allgemein beliebt als charakteristische Würze aller Bohnengemüse, vor allem der Puffbohnen.

Der Salbei, eine stark aromatische Lippenblütlerpflanze, wird in der Art des Gartensalbei in der Küche heute nur selten verwendet, fast immer jedoch als Würze des grüngerichteten Kalbs. In

manchen Gegenden sind es beliebte Gerichte, Rind- oder Kalbfleisch oder auch Frischkandellenteig in große Salbeiblätter zu rollen und dann ähnlich wie Kuladen zu schmoren. Von einer anderen fischenmäßigen Verwendung, die aber kaum noch üblich sein dürfte, lesen wir in des kernigen Schweizer Dichters Gottfried Keller prächtiger Novelle „Das Fährlein der sieben Aufrechten“: „Die Büchsen-schmiedin nahm eine tüchtige Handvoll Salbeiblätter, tauchte sie in einen Eierteig und but sie in heißer Butter zu sogenannten Mäuschen, da die Stiele der Blätter wie Mausschwänze ausfahen. Sie gingen prächtig auf“ usw. — Der Majoran (niederdeutsch Majoran) ist ebenfalls ein Lippenblütler und reich an dem ätherischen, auch zu Heilzwecken verwendeten Majoranol. Die aus Nordafrika stammende Pflanze wurde in Deutschland erst im sechzehnten Jahrhundert angebaut. Heute ist sie uns unentbehrlich als Wurfsilberkraut, wozu sie gedörrt und zerrieben verwendet wird. — Derselben aromatischen Pflanzenfamilie gehört der Thymian oder Quendel an. Seine Geschichte und seine Verwendung sind die gleichen wie beim Majoran. Seltener gebraucht wird Basilikum mit seinem durchdringenden Würzgeruch. Ein Blättchen der getrockneten Pflanze hin und wieder neben Thymian als Zutat zu Frischkaffee und Ragouts ist sehr angenehm. — Weisfenchel wächst bei uns häufig wild. Die gewürzhaft-bitterlichen Obertheile der Pflanze waren beliebte Würzen in jenen verschollenen Zeiten, da man sich noch, ohne bankrott zu werden, dem Genuß eines Gänse- oder Schweinsbratens hingeben konnte. — Estragon, Dragon oder Drachenkraut ist wohl die einzige unserer Würzen, die in Sibirien zu Hause ist. Ihr sehr angenehmer Würzgeruch veredelt den mit der Pflanze zugesetzten Essig und jeden Salat. — Lorbeerblätter, die immergrünen, glänzenden und länglich geformten Blätter des Lorbeerbaumes, sind nicht nur unerlässlich zur Herstellung von Kränzen, sondern auch eine beliebte Küchenwürze für Fleisch, Fisch und Gemüse, mit der man sich nur gar zu verschwenderisch umgeben. Die Blätter enthalten viel Lorbeeröl, das als ein bewährtes Mittel gegen Fliegen in Wohnräumen gilt.

M. Kt.

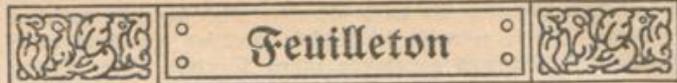
Für die Hausfrau.

Selbsterstellung billiger und guter Seife. Die gegenwärtige Seifennot macht der Hausmutter manches Kopfzerbrechen, zumal in kinderreichen Familien, wo es viel Wäsche gibt. Da heißt es nach gutem Erfolg der sonst verwendeten Seife ausschauen. Eine sehr gute Seife zum Wäschekochen kann man auf folgende einfache Weise herstellen: 1 Pfund gute Kernseife wird fein geschnitten mit 4 Liter Wasser, 1 Pfund Soda, ein wenig Seifenpulver und einer Handvoll Salz über Nacht stehen gelassen. Am anderen Tag wird alles drei Viertelstunden unter fleißigem Umrühren gekocht, dann vom Feuer genommen und mit einem Viertelliter Salmiak verrührt. Die Masse wird darauf in einen Topf oder kleinen Eimer geschüttet und zum Gebrauch aufbewahrt. Von der erkalteten, festgewordenen Masse nimmt man eine Handvoll für einen Topf Wäschekochen. Die auf diese Weise hergestellte Seife ist sehr ausgiebig, und die Wäsche wird schön weiß. Die Erfahrung wird rasch von der Güte des Rezepts überzeugen.

Schmalz als wohlschmeckender Brotaufstrich. Schmalz erhält einen feinen Geschmack und kann als Brotaufstrich gebraucht werden, wenn man dem Speck beim Auslassen etwas Milch und Wasser zufügt. Auf 5 Pfund Speck nimmt man ein Viertelliter Milch und ein halbes Liter Wasser, fügt noch eine kleine Zwiebel hinzu, seht alles zusammen mit dem feingeschnittenen Speck aufs Feuer und rührt fleißig um, damit sich Milch, Wasser und Zwiebelgeschmack schön gleichmäßig unter den Speck verteilen. Die zurückbleibenden Gerieben sind wohlschmeckend und besonders gut zu frisch gekochten Kartoffeln oder auch aufs Brot.

Ein gutes Frühstück für Kinder und Erwachsene mit schwachem Magen. Da Kakao sehr teuer ist und damit gespart werden soll, kann man ihn auf folgende Weise „strecken“. Man nimmt ein Viertelpfund Kakao, 200 bis 250 Gramm gestoßenen Zucker und zwei Eßlöffel feines Mehl, mengt alles tüchtig durcheinander und bewahrt die Mischung in einem gut verschließbaren Gefäß, in einer Blechbüchse oder dergleichen. Ein Teelöffel der Mischung genügt, um eine Tasse Frühstückstrunk zu bereiten. Am besten nimmt man dazu Milch, die aber bei der herrschenden Knappheit daran auch mit etwas Wasser versetzt werden kann. Die Milch muß aufgekocht über die Masse gegossen werden und braucht nicht nochmals aufzukochen.

J. B.



Die ewige Antigone.

Von Romain Rolland.

Der Internationale Frauenstimmrechtsverband in London hatte den berühmten französischen Dichter Romain Rolland um seine Meinungsäußerung über das Gebot der Stunde für die Frauenstimmrechtsbewegung ersucht. Romain Rolland ist nicht nur ein Dichter von Gottes Gnaden, sondern auch ein hochstehender Mensch, der an Adel der Gesinnung, an durchdachter Herzengüte und vorurteilsfreiem Mute recht viele Kunstschaffende und Kunstgenießende in allen Ländern überträgt. Seine Antwort verdient als Ausdruck edler Menschlichkeit in den weitesten Kreisen gewürdigt zu werden, wenngleich sie ein klares geschichtliches Erfassen des Weltkriegs vermissen läßt, wie es der grundsätzliche internationale Sozialismus vermittelt.

„Ich wende mich an alle Frauen,“ so schrieb Romain Rolland, „und nicht bloß an die Engländerinnen und die Frauenstimmrechtlerinnen allein. Denn wenn es mir auch logisch dünkt, daß die Frau Gleichheit der Rechte mit dem Manne fordert, so glaube ich doch nicht genug an die Tugenden, die das allgemeine Wahlrecht in den Männern wirkt, um an ein Mehrdavor für die Frauen zu glauben.“

Die stärkste und die einzig wirksame Betätigung, die meines Dafürhaltens in unser aller Macht steht, seien wir Männer oder Frauen, ist die individuelle Betätigung, ist das Wirken von Mensch zu Mensch, von Seele zu Seele; ist das Wirken durch das Wort, durch das ganze Sein. In dieser Betätigung, Frauen Europas, seid Ihr nicht eifrig genug. Ihr sucht heute die Plage aufzuhalten, die die Welt zu vernichten droht, Ihr sucht gegen den Krieg anzukämpfen. Das ist gut, aber es ist zu spät. Diesen Krieg hättet Ihr in den Herzen der Männer bekämpfen müssen, ehe daß er ausgebrochen wäre. Ihr seid Eurer Macht über uns nicht genug bewußt. Mütter, Schwestern, Gefährtinnen, Freundinnen, Geliebte: von Euch hängt es ab, wenn Ihr es wollt, die Seele des Mannes zu formen. Ihr habt ihn als Kind in Eurer Hand, und neben der Frau, die er achtet und liebt, ist der Mann immer ein Kind. Warum lenkt Ihr ihn nicht! — Wenn es mir gestattet ist, ein persönliches Beispiel anzuführen, so bekenne ich, daß ich das Beste, was ich habe, oder das wenigst Schlechte bestimmten Frauen verdanke. Daß ich inmitten des jehigen furchtbaren Wirbelsturms meinen unerfütterlichen Glauben an die menschliche Redlichkeit bewahren konnte, meine Liebe für die Liebe und meine Verachtung für den Haß, das ist das Verdienst einiger Frauen. Um nur zwei davon zu nennen: meine Mutter, eine Christin, die in mir von Kindheit an den Drang nach dem Ewigen gepflegt hat, — und die große moderne Europäerin, Malvida von Meissenbug, die reine Idealistin, die in ihrem heiteren Alter die Freundin meiner brausen den Jünglingszeit war. Wenn eine Frau eine Mannesseele reiten kann, warum rettet Ihr nicht alle Mannesseele? Ohne Zweifel weil noch zu wenige von Euch sich selbst gerettet haben. Macht damit den Anfang! Das dringendste ist nicht die Eroberung der politischen Rechte (obgleich ich deren praktische Wichtigkeit nicht verkenne). Das dringendste ist, daß Ihr Euch selbst gewinnt. Hört auf der Schatten des Mannes zu sein und seiner Leidenschaften des Stolzes und der Zerstörung. Habt klaren Blick für die brüderliche Pflicht des Mitleidens, der gegenseitigen Hilfe, der Vereinigung aller Wesen, eine Pflicht, die das höchste Gebot ist, das einmütig vorgegeschrieben wird — den Christen von Christo Stimme, den freien Geistern von der freien Vernunft. Wie viele von Euch Frauen in Europa sind heute von dem nämligen Strudel erfaßt, der die Seele der Männer fortreißt, und statt diese zu erleuchten, steigern sie den allgemeinen Wahnsinn durch ihre sieberhafte Blut.

Schafft zuerst Frieden in Eurer Seele! Rettet darin den blinden Kriegsgeist aus... Wehütet vor allem Euer Herz vor dem Kriegsausbruch. Ihr rettet damit vor der Feuersbrunst die Zukunft, die in Euch ist. Auf jedes Wort des Hasses zwischen den Kämpfenden antwortet mit einer Tat der Barmherzigkeit, der Liebe für alle Opfer. Eure bloße Gegenwart muß die Verirrung der Leidenschaften ruhig beschämen, Ihr müßt der Zeuge sein, deren klarer und mitfühlender Blick uns Männer in unserer Unvernunft erröten macht. Seid der lebendige Friede inmitten des Krieges — die ewige Antigone, die den Haß weit von sich weist und die nicht mehr zwischen den feindlichen Brüdern zu unterscheiden vermag, wenn diese leiden.“

Verantwortlich für die Redaktion: Frau Clara Jellin (Gumbel), Wilhelmshöhe, Post Degerloch bei Stuttgart.

Druck und Verlag von J. G. W. Metz Nachf. G.m.b.H. in Stuttgart.