

# Für unsere Mütter und Hausfrauen

Nr. 26

Beilage zur Gleichheit

1916

**Inhaltsverzeichnis:** Der Wegweiser. Gedicht von Heinrich v. Reber. — Baby zähnt. Von Schwester Lydia Ruehland. — Vom Würzen der Speisen. III. Von M. Kl. — Verschiedenes. — Feuilleton: Der Geranienzweig. Von Ilse Frapan-Alunian.

## Der Wegweiser.

Am Kreuzweg steht ein alter Pfahl  
Mit dreifach queren Balken,  
Errichtet für die Wanderschaft,  
Mit Krifelschrift von Spalten.

Auf jedem Balken stand ein Wort:  
Liberté, Egalité, Fraternité,  
Und kehrte, doch von anderer Hand:  
Infanterie, Kavallerie, Artillerie.

Ich sann, bis der Zusammenhang  
Mir völlig eingeleuchtet.  
Das rote Flechtenmoos am Stamm  
War wie mit Blut besuchtet. Heinrich v. Reber.

o o o

## Baby zähnt.

Von Schwester Lydia Ruehland.

Keine Zeit im Kindesalter ist so vom Aberglauben umgeben wie die Zeit des Zahnens. Wie eine böse Krankheit haben sich die irrigen Anschauungen erfahrener Nachbarinnen, übergeheuter Tanten und kluger Großmütter fortgeerbt und scheinen beinahe unausrottbar.

Die Zahl der Säuglinge, die die irrigen Ansichten über das Zahnen mit ihrem Leben bezahlen mußten, ist größer, als Laien im allgemeinen annehmen. Aber man soll sich über diese bedauerliche Tatsache nicht wundern. Erfahren unsere Mütter etwa näheres über die Funktionen des menschlichen Körpers, vom Baby angefangen bis ins hohe Greisenalter hinauf?! Millionen von Mädchen lernen seit vielen Jahrzehnten Rosas und die Propheten und noch manch andere Dinge auswendig, die sie dann im Schlafe wie am Schnürchen herfragen können, die ihnen aber in ihrem ganzen Leben nie auch nur das geringste nützen, selbst wenn sie diese alten längst vermoderten Herren Duzende von Malen um Weisheit anrufen würden.

Wirklich brauchbaren Unterricht über ihre Pflichten als Mütter gab ihnen die Schule nicht bis auf den heutigen Tag. Warum aber spricht man dann immer von einer „Erleichterung der Jugend“, wenn man doch nicht Hand anlegt an des Übels Wurzel und den Menschen frühe schon lehrt, was ihnen dringend nottut? Volkserhaltung ist doch die Grundlage der Volksvermehrung. Solange noch alljährlich Tausende von Kindern unterm Jahr dahinsterven, weil sie für Fehler und Mißgriffe ihrer ungelehrten Mütter büßen müssen, bleibt die Forderung: Volksvermehrung! nur ein Schlagwort, leere Deklamation.

Warum sterben so viele Kinder unterm Jahr nach der Ansicht ihrer Mütter „am Zahnen“?! „Am Zahnen“ ist noch kein Kind gestorben. Diese Versicherung dürfen alle Mütter glaubhaft hinnehmen. Warum sterben die Kinder denn nicht, wenn ihnen die Haare wachsen? Das Haar „bricht“ doch auch „durch“, der wachsende Zahn tut dasselbe, er kommt hervor aus den Schubbäckern, mit denen die beiden Kinnladen versehen sind, ein einfacher, naturgemäßer Vorgang, und daran soll ein Kind sterben?! Daß die Zeit beim gesunden Baby ohne Störung, ohne Beschwerden verläuft, das ist bewiesen. Nicht durch das Urteil einer oder eines Duzend Mütter, nein, durch die gewissenhaften Beobachtungen von Tausenden von Kindern in den großen Säuglingsheimen. Beim gesunden Kinde ist in der Zeit des Zahnens das Zahnfleisch in den seltensten Fällen gerötet, es zeigt höchstens eine leichte Vorwölbung an der Stelle, wo der Zahn durchbricht. Und eines Tages ist der Zahn da — der erste Zahn, dieses kleine denkwürdige Ereignis. Der erste Zahn! Früher trug er dem Entdecker ein Trinkgeld ein, und in wohlhabenden Kreisen ist das zum Teil noch heute der Fall. Daher kommt es wohl auch, daß dem hilflosen

Baby in der kritischen Zeit aller Augenblicke ein großer, oft ungewaschener Finger, womöglich mit kohlschwarzem Nagelrand, in sein kleines Mäuschen fährt und nach dem scharfen Rand des durchbrechenden Zahnes sucht. Wenn Baby reden könnte, und wenn es eine Ahnung hätte von der verderblichen Wirkung dieser so unhygienischen Unsitte! Denn gerade durch sie kommen ihm Gefahren einer Erkrankung.

Wie ist das möglich? Der scharfe Nagelrand des Fingers kann eine Verletzung der Mundschleimhaut, des lockeren Zahnfleisches herbeiführen. Ist der Finger nicht vorher mit Seife und einer Bürste sorgfältig gereinigt, so sieht er voll von schädlichen Keimen, Bakterien usw. Ich habe hunderte von Müttern und Pflegerinnen das Zahnwischen ausführen sehen, aber keine einzige dachte daran, sich vorher die Finger zu bürsten. Würde ein Zahnarzt unseren Mund berühren, ohne sich vorher die Hände zu desinfizieren, wären wir berechtigt, ihn der Fahrlässigkeit zu zeihen. Denn gelangt ein Krankheitskeim auf diesem Wege durch die vielleicht verletzte Mundschleimhaut in unseren Körper, so sind wir die Leidtragenden. Diese Keime, diese Bakterien sind ja winzig kleine Lebewesen. Das ist bedauerlich, denn niemand glaubt so leicht an ihr Vorhandensein. Wären sie Holzklöße, die jeder Mann an den Kopf schlägt, so wären die Menschen gewarnt und gewarnt; eine derartig fühlbare Gegenwart wäre tatsächlich manchmal heilsam.

Zu allem Unglück ist Baby während des Zahnens in einem Zustand, wo es zu allerlei Krankheiten neigt. Das dritte Vierteljahr ist sein gefährliches Alter! In dieser Zeit neigt es zu Störungen im Wohlbefinden, etwa zu vergleichen mit der Zeit der Wechseljahre der Frauen. In erster Linie natürlich das Flaschenkind. Das Brustkind bekommt seine Zähne unbedindert durch Krankheitsercheinungen. Anders das künstlich ernährte Kind. Seine Entwicklung im dritten Vierteljahr wird plötzlich gehemmt. Die Ursache lag natürlich schon lange im Körper, die Wirkung tritt nun erst ein. Krämpfe und Lungenentzündung sind es hauptsächlich, die das Leben in einer Zeit bedrohen, wo der Organismus aus Knochenstoff schaffen soll für die Zähne, wo er also schwer arbeiten muß. Hat ein arbeitender Körper Zeit, krank zu sein?! Kann ein kranker Körper arbeiten?!

In diesem Widerstreit versagt der kleine Kämpfer nur zu häufig. Das Flaschenkind erwirbt infolge der mangelhaften Ernährung sehr oft die Rachitis, die englische Krankheit. Die Nerven der damit behafteten Kinder sind äußerst erregbar, die Erregbarkeit steigert sich zu Krämpfen, die entweder zum Tod führen oder das Kind später geistig minderwertig machen, weil das Gehirn unter den Krämpfen gelitten hat. Die ahnungslose Mutter ist der Meinung, Baby bekommt seine Zähne eben mit Krämpfen; sie hat es von der Nachbarin so gehört! Überlegt die Mutter auch nur ein wenig: Was hat das durchbrechende Zahnchen mit dem Gehirn zu tun?, so kommt sie von selbst zu der Überzeugung: Törichtes Geschwätz.

Weiter: Wenn ein Kind an Rachitis erkrankt ist, so hat der weiche Brustkorb seine Form verändert. Damit sind auch die beiden Lungenflügel aus ihrer Lage gebracht, die Atmung ist nicht normal. Tritt eine Lungenentzündung hinzu, so nimmt sie meist einen gefährlichen Verlauf. Der böse Husten entkräftet das mühsam atmende Kind vollends — — —, und die unwissende Mutter meint, Baby „zähnt über die Brust“. Sie wartet auf den Zahn und muß eines Tages ihren Liebling sterben sehen. Wer die Totenklage der Mütter jahraus, jahrein hören muß, erlebt den Schmerz um so tiefer, wenn man weiß, nur Unwissenheit trägt die Schuld an dem Tode. Die Unwissenheit verhindert die rechtzeitige Inanspruchnahme ärztlicher Hilfe. Die Mütter meinen: Baby ist krank, weil es Zahnchen bekommt, und folgern: die Erkrankung hat nichts zu bedeuten, denn sie gehört zum Zahnen. Das wird dem Kinde zum Verhängnis.

Oder: Baby hat Durchfall aus irgendeinem Grunde. Vielleicht war die Milch nicht ganz einwandfrei, oder der Sauger war zur Erde gefallen und wurde abgewischt, nicht ausgelocht. Der empfindliche Darm läßt solche Nachlässigkeiten selten ungerächt. Ein Durchfall ist die Quittung darüber. Mutter aber meint: „Der Durchfall kommt vom Zahnen; er hat nichts zu sagen; wenn das Zahnchen durch ist, verliert sich auch der Durchfall wieder.“ Es kann geschehen, daß er sich wieder verliert, wie manche Krankheit ja auch von selbst wieder vorübergeht, aber umgekehrt kann



die Mutter auch das Kind verlieren, wenn sie auf den Zahndurchbruch wartet und wartet und Babys Zustand immer halt- und hoffnungsloser wird. Was hat das Durchbrechen des Zahndens mit dem Magen oder dem Darm zu tun? Mächten die Mütter doch nur einmal ernstlich darüber nachdenken!

(Schluß folgt.)

o o o

## Vom Würzen der Speisen.

### III.

Die Blüten- und Fruchtgewürze sind mit wenigen Ausnahmen Ausländer. Zu ihnen zählen die Pfefferarten, die Kardamome, die Gewürznelken, Muskatblüte und Muskatnuß, die Zitronen, die Kapern sowie die Vanille. Einheimische Blüten- und Fruchtgewürze sind Paprika, Koriander, Anis, Kümmel, Dill, Senf und Wacholder. Sie gestatten weitgehende Abwechslung.

Die wichtigsten sind wohl die Pfefferarten. Der schwarze und der weiße Pfeffer entstammen beide derselben Pflanze, dem rebenartig kletternden Schwarzpfefferstrauch Ostindiens und anderer tropischer Länder. Der schwarze Pfeffer ist die vor der Reife gepflückte und schnell getrocknete Frucht. Er ist scharfer als der weiße Pfeffer. Diesen liefern die reifen, von der roten Fruchtschale befreiten Samen. Er ist nicht so beizend im Geschmack wie der erstere und deshalb zu allen Küchenszwecken vorzuziehen. Geschmackgebend ist das in den Samen enthaltene balsamische Pfefferöl. Schon früh wurde der Pfeffer zu einem Handelsartikel. Seine Bedeutung für die heutige Küche geht daraus hervor, daß Deutschland im letzten Jahre vor dem Kriege nicht weniger als 5 281 000 Kilogramm im Werte von 6 389 000 Mark einfuhrte.

Der Nelkenpfeffer, Englischgewürz, auch Piment oder Neugewürz genannt, wurde erst mit Beginn des neunzehnten Jahrhunderts in Mitteleuropa bekannt. Es wird gewonnen aus den vor der Reife gesammelten Samen der immergrünen Pfeffermyrthe, die an der Sonne getrocknet werden. Die Pfeffermyrthe ist auf den Antillen heimisch und wird von den Engländern seit der Mitte des vorigen Jahrhunderts auf Jamaika angebaut. Die Kardamomen sind die Kapselfrüchte einiger südasiatischer und afrikanischer Schilfpflanzen. Die Früchte werden in der Wärme getrocknet, ehe daß sie in den Handel kommen. Wie so viele Gewürze, wurde auch der Kardamom durch die Araber aus dem Orient nach Europa gebracht. Früher wurden die fein gewürzhaltigen Kardamomen zu allen möglichen Küchenszwecken gebraucht. Heute sind sie nur noch Zutat zum Kuchen, besonders zum weihnachtlichen Lebkuchen.

Die Gewürznelken, wegen ihres nagelähnlichen Aussehens auch Nägelein genannt, duften stark nach Nelken. Sie sind die nicht ganz reifen Früchte eines myrthenähnlichen Baumes der Molukken. Um kaum ein anderes Kolonialerzeugnis sind so viele Ränke gesponnen worden, kaum eines hat in früheren Zeiten so viel Blutvergießen und Gannerei, die allerschlimmsten Niederträchtigkeiten blindwütiger Profitwut entfesselt, wie die unscheinbare Gewürznelke. Als die Holländer das Monopol des Nelkenhandels hatten, erzielten sie damit Gewinne in der märchenhaften Höhe von 500 Prozent, Grund genug, daß die Franzosen mit allen Mitteln das Monopol zu durchbrechen versuchten, was ihnen schließlich auch gelang. — Der Träger des Aromas ist bei diesem Gewürz das Nelkenöl, ein ähnes Öl von brennendem Geschmack, das auch in der Likördestillation benutzt wird.

Dieselbe Heimat und dieselbe Geschichte wie die Gewürznelken haben Muskatnuß und Muskatblüte, nur hatten die Franzosen mit der Verpflanzung dieses Gewürzes nach ihren tropischen Kolonien diesmal kein Glück. Muskatnüsse kommen also noch immer nur von den Molukken zu uns. Die Muskatnuß ist die unreif geerntete, eiförmige, harte Frucht des Muskatnußbaumes. Ihre weißliche Farbe rührt daher, daß sie zum Schutze gegen Ungeziefer mehrmals in Kaltwasser getaucht wird. Ihr mildes Aroma, das sie auch für Gebäck, feine Saucen und Suppen geeignet macht, entstammt dem Muskatöl. Die Benutzung dieses Gewürzes wurde erst durch die Araber in Europa verbreitet. Die Muskatblüte, auch Nacisblüte genannt, ist nichts anderes als die zerschligte getrocknete Samenhülle der reifen Frucht.

Es ist sehr bequem für die Hausfrau, wenn sie sich stets eine fertige Gewürzmischung bereit hält, bestehend aus weißem Pfeffer, englischem Gewürz, Nelken, Muskatnuß und -blüte, Lorbeerblatt, Thymian und Basilikum, nach Belieben auch Ingwer. Die Gewürze und die getrockneten Kräuter werden ganz fein gestoßen und zu ungefähr gleichen Teilen miteinander gemischt, nur von Pfeffer und Muskatnuß nimmt man etwas mehr. Die Gewürzmischung muß gut verschlossen aufbewahrt werden. Sie

ist vorzüglich zu allen Gerichten aus Hackfleisch, zu pilanten Saucen, Ragouts und dergleichen.

Die Zitrone ist die Frucht des immergrünen Zitronen- oder Limonenbaumes, der zu einer alien, hochangesehenen Pflanzenfamilie gehört, die uns auch die Apfelsine und das Zitronat liefert. Der Verbrauch von Zitronen ist bei den Kulturvölkern ein ganz ungeheurer geworden, besonders seit man ihren gesundheitsfördernden Wert bei der Herstellung von kalten und warmen Getränken schätzen gelernt hat. Denn die Fruchtsäuren, an denen die Zitrone reich ist, sind erfahrungsgemäß Vernichter einer Menge von Bakterien im menschlichen Körper. Wer Essig als Zusatz zu Salaten nicht verträgt, wird gut fahren, wenn er statt dessen Zitronensaft verwendet. Eine Menge von Fleisch-, Fisch-, Gemüse-, Mehlspeisen, Gebäck und Kompots sind ohne die Würze einiger Tropfen Zitronensaft kaum zu denken. Um harte Zitronen saftreich zu machen, lasse man sie einige Zeit an einem dunklen Orte nachreifen. Die kristallisierte Zitronenwürze, ein aus dem Saft der Zitronen hergestelltes chemisches Produkt, ist in zweckmäßiger Verdünnung gelegentlich ein brauchbarer Ersatz für frische Früchte. Es fehlt ihm nur das aus der Schale stammende Aroma der Zitrone, das man durch Zutat einiger Tropfen Zitronenöl erzielen kann oder bei süßen Speisen durch einige Stüchlein Würfelzucker, an dem man in zitronenreichen Tagen die Schale der Frucht abgerieben hat. Die so gewonnene Würze der Schale ist viel feiner, als die der auf die übliche Art am Reibeisen abgeriebenen Frucht. In verschlossenen Gläsern lassen sich Zitronenzuckerstüchlein ziemlich lange aufbewahren. — Die Heimat des Zitronenbaumes ist Ostindien. Von dort kam er über Persien nach Europa, wo er längs des Mittelmeeres überall angebaut wird.

Kapern sind die Blütenknospen des in allen Mittelmeerlandern wachsenden Kapernstrauches. Um als Würze für Fischsaucen, Ragouts, Saucen, Fisch- und Fleischsalate zu dienen, werden sie in Essig eingelegt verkauft. Je kleiner und fester die Kapern ist, um so feiner ist sie. Ein Surrogat der echten Kapern sind die ebenso behandelten grünen Samen der einheimischen Kapuzinerkresse.

Die Vanille ist die reife, schotenförmige Fruchtkapsel einer Orchideenart in Mexiko. Ihr wunderbares Aroma wurde schon von den Azteken, den Ureinwohnern des Landes, zur Verfeinerung des Kakaos benutzt. Von den Spaniern nach der Entdeckung Amerikas nach Europa gebracht, wurde die Vanille hier ebenso verwendet, aber auch zur Parfümierung des — Schnupftabaks. Noch lange Zeit war sie ein selten gebrauchtes und sündhaft teures Gewürz. Erst nachdem der Vanillestrauch auch auf den tropischen Kolonien der Franzosen, besonders auf der Insel Bourbon, angebaut worden war, sank der Preis, so daß dies köstliche Gewürz allgemeiner gebraucht werden konnte. Den Duftstoff liefert das in der Frucht enthaltene Vanillin, das in feinen, nadelförmigen, weißlichen Kristallen aus der Schote ausgeschwigt. Als Surrogat wird das aus dem Saft von Nadelhölzern oder aus dem Steinkohlenteer gewonnene künstliche Vanillin in der Form von Vanillezucker oder -täfeln viel benutzt, weil es billiger ist. Aber die Verwendung der Vanille ist hier nichts weiter zu sagen. Wenn wir nur Eier, Milch, Sahne, feines Mehl und Zucker reichlich zur Verfügung haben, dann wollen wir mit Hilfe der Vanille oder ihres künstlichen Ersatzes die leckersten Süßspeisen, kalte, warme, gesottene, gebackene und gefrorene, daraus herstellen und genießen. Doch das ist Zukunftsmusik für die Zeit nach dem Kriege...

Von den verlockenden Ausländern wenden wir uns den soliden einheimischen Blüten- und Fruchtgewürzen zu, unter denen wir einen sehr brauchbaren Ersatz für den ausländischen Pfeffer im Paprika haben. Paprika ist der ungarische Name des Gewürzes, das aus den Früchten der Weißbeere, einer Nachtschattenart, gewonnen wird. In Westindien heimisch, wird die Weißbeere jetzt in allen warmen Ländern Europas angebaut. Verwendet wird die ganze schotenähnliche Frucht, und zwar im unreifen grünen wie im reifen leuchtend roten Zustand. Der Pfeffergeschmack ist brennend scharf; bei dem handelsüblichen Paprika ist er gemildert durch einen Zusatz von Mehl zu der fein zerriebenen Frucht. So ist er als Rosenpaprika ungarisches Nationalgewürz. Roter Paprika, rote Zwiebeln und rote Tomaten, diesen drei verdanken die ungarischen Speisen — das Gulasch, von dem es einige achtzig Bereitungsarten geben soll, das ungarische Sauerkraut, das Paprikahuhn, der Paprikakarpfen und wie sie alle heißen — ihren berühmten Wohlgeschmack. Wenn bei längerer Dauer des Krieges, mit der wir leider rechnen müssen, die exotischen Pfefferarten knapp und teuer werden, können wir an ihrer Stelle ebenso gut den ungarischen Paprika benutzen. Bei mäßigem Gebrauch ist er dem ausländischen Pfeffer vorzuziehen, weil er der Verdauung zuträglicher ist.



Ein seltener gebrauchtes Gewürz ist der Koriander. Die getrockneten reifen Früchte der häufig wild vorkommenden Korianderpflanze bildet eine angenehme würzige Zutat zu manchen Gebäuden. — Ähnlich ist es mit dem Anis, dem grüngelben Samen einer aus dem Orient stammenden Kulturpflanze. Anis wird oft dem Schwarzbrot als Würzmittel zugesetzt. Auch in manchen Pfefferlucharten spielt er eine Rolle, und man benutzt ihn ebenfalls zur Herstellung von Likören. Er ist wie der Koriander nicht nur völlig unschädlich, sondern hat eine verdauungsregelnde Wirkung.

Weit häufiger gebraucht wird der Kümmel, weil man ihm besondere diätetische Vorzüge zuschreibt. Gulasch, Kohl, Käse, einige Wurstarten, Brot sind den meisten ohne Zutat von Kümmel nicht zu denken. Eine Kümmelsuppe ist zweckdienlich bei manchen Verdauungsstörungen. Eine reichlich mit Kümmel gewürzte Zwiebelsauce schmeckt sehr gut zum Erbsenbrei und macht ihn beförmlicher. Der Kümmelkoff ist ein bekannter Schnaps.

Vom Dillfamen war bereits im zweiten Artikel kurz die Rede. Auch der Dill ist unschädlich, was man vom Senf, diesem volkstümlichen Appetitwecker, nicht sagen kann, weil er den Magen stark reizt. Es gibt schwarzen und weißen Senf, der eine ist der dunkelbraune Samen des Senflohls, der andere der hellgelbe Samen des gemeinen Senfstraus. Beide Senfarten vereint dienen fein zerrieben unter Beigabe mannigfacher Gewürze und angerührt mit Wein, Most oder Essig zur Bereitung des Mosts. Am schärfsten ist der schwarze Senf, der etwa 3 Prozent eines flüchtigen Öls enthält. Die Zahl der zur Herstellung von Mosts benötigten Rezepte ist Legion. Jedes Land, ja fast jede Stadt hat ihre besondere Bereitungsart. Vortrefflich schmeckt eine gebratene oder geschmorte Hammelkeule, die man, ehe man sie aufs Feuer stellt, von allen Seiten gut mit Mosts bestrichen hat. Das Übermaß an Schärfe des Gewürzes verflüchtigt sich während der Bereitung auf dem Feuer, so daß ein in jeder Beziehung wohl-schmeckendes Gericht entsteht.

Ein ziemlich harmloses Gewürz sind die Wacholderbeeren, die runden, schwarzbraunen, anfänglich mit bläulichem Reif überzogenen Früchte des auch bei uns heimischen Wacholders. Ihr leicht bitterliches Aroma macht die Beere vortrefflich geeignet zum Einmarinieren von allem zahmen Fleisch, dem man einen Wildgeschmack geben möchte; es hebt aber auch den Geschmack des Wildfleisches und wird gelegentlich beim Einlegen des Sauerkrauts benützt. Wacholderbeeren bewirken eine stärkere Ausscheidung von Schweiß und Urin. Am meisten wird Wacholder wohl unter dem Vorwand seiner diätetischen Vorzüge zur Herstellung von Wacholderbranntweinen verwandt, wovon fast jedes Land seine Spezialitäten hat.

Schließlich sei noch kurz der heute so ungemein weit verbreiteten Suppen- und Saucengewürzen gedacht, deren bekannteste wohl die nach ihrem Erfinder benannte Maggiwürze ist. Die meisten Suppenwürzen sind pflanzlichen Ursprungs und werden unter Verwendung der aus Ostasien importierten Soja hergestellt. Die Soja ist ein Gärungsprodukt aus Gerste oder Weizen, Salz, Wasser, Hefe und gerösteten Sojabohnen. Sie ist den Japanern, die zum größten Teile Vegetarier sind, ein Volksnahrungsmittel, das zu jeder Mahlzeit genossen wird und ihnen bis zu einem gewissen Grade den Geschmackswert des Fleisches ersetzt. Unsere Suppenwürzen enthalten neben dieser Soja noch Kräuter- und Pilzauszüge. Die Herstellung ist natürlich Geheimnis der Fabrikanten. Ihr Wert ist der aller Würzmittel, den Speisen besonderen Wohlgeschmack zu verleihen und energische Anreger des Magens zur Ausscheidung von Verdauungssaft zu sein. M. Kt.

o o o

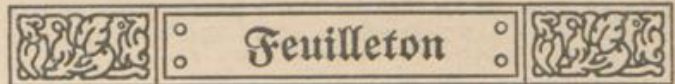
### Verschiedenes.

„Alberne Weiber“. Im „Fürmer“, der echt deutschen Geist zu pflegen vorgibt, macht Marie Diers, die an den Kriegerfrauen aus dem „Volke“ schon mehrmals ein Ziemliches auszusprechen fand, mit folgenden Worten ihrem hochpatriotischen Herzen Luft:

„Statt die albernern Weiber schreien zu lassen: Wir wollen unsere Männer wieder haben! (was sicher von vielen gar nicht ernst gemeint war, denn gerade diese Sorte fühlt sich ohne ihre Männer viel wohler), hätte man sie von Anfang an mit fester Hand halten müssen, daß solch ein Blödsinn sich gar nicht hervor-gewagt hätte... Daß die Schreierinnen von dem Ahe der heutigen Politik so absolut nichts ahnen, ist und bleibt ein Fehler der Leitung, der die feste, rücksichtslose Hand nicht eigen war. Statt daß man die Weiber bei öffentlichen Ansammlungen, wie

dem ‚Butterstehen‘ ungehindert schwachen und schimpfen läßt, daß jedem vernünftigen Menschen übel davon wird, hätte eine kräftige Polizei die Schimpferinnen sofort herausgreifen und ein-sehen müssen. Selbst in dem Falle, wo die Regierung durch ihre noch immer unaufgeklärte Nachsicht gegen die Bucherer sich an den Lebensmittelverlegenheiten mitschuldig fühlte, durfte sie die öffentliche Ordnung nicht verletzen lassen. Eine entschlossene Justiz hat immer und überall noch mehr Achtung gefunden als eine weiche, nachgiebige. Und diese Binsenwahrheit jedes starken Staates muß man jetzt als neue Erkenntnis in Preußen aus-rufen?“

Sollten Arbeiterfrauen sich über „diese Sorte“ Damen auf-regen? Wir meinen nicht. Laßt sie laufen! Sie verbergen ihre politische und wirtschaftliche Unkenntnis unter bloßem Geschimpf oder halten gar die Beleidigung von Arbeiterfrauen für ein Vor-recht ihres standesgemäßen Patriotismus. Dafür schreiben sie schöne, gefühlvolle Romane. Immerhin wünschen wir Frau Marie Diers einen kleinen Kursus im „Butterstehen“ bei Wind und Wetter, aber auch im „Kartoffelstehen“, „Eierstehen“ usw., und in den vielen zeitraubenden, ärgerlichen, ja oft demütigenden Gän-gen, denen sich geplagte Arbeiterkriegerfrauen zurzeit unterziehen müssen. Vielleicht bekommt sie dann eine Ahnung „von dem Ahe der heutigen Politik“. Die Schmähungen dieser Dame aber, ihr hysterischer Ruf nach der Polizeif Faust, die Tatsache, daß ein so angesehenes Blatt wie der „Fürmer“ diese Auslassungen des Drudens wert erachtet, wirft ein eigentümliches Licht auf den Grad der Einschätzung, deren sich die Arbeiterfrauen ob ihres geduldigen und opfervollen „Durchhaltens“ in gewissen Kreisen erfreuen dürfen. So bei gewissen Damen, die vielleicht in ihrem ganzen Leben die wohlgepflegten Hände nie mit wirklicher, harter und ehrlicher Arbeit beschmutzt haben.



### Der Geranienzweig.

Von Ilse Frapan-Alonian.

Der Giuseppe Fumasoli war gestorben. Sein Geschäft hatte ihn nicht ernährt. Es ist kein lohnendes Geschäft, aus alten Stiefeln neue zu machen! Sie werden nicht neu, trotz aller Mühe, und der Käufer, der Tröbler, der neben der Synagoge wohnt, schwört bei jedem Paar, das der Flickschuster ihm bringt, es werde keinen Ab-nnehmer finden. Und bei jedem Paar zahlt er wieder ein paar Cen-tesimi weniger.

So kam es, daß Giuseppe Fumasoli trotz täglicher sechzehn-stündiger Arbeit verhungerte. Er fiel eines Tages ganz langsam von seinem kleinen Hocker herunter, nachdem er vorher nur ein paar-mal hin und her geschwankt hatte, als ob er betrunken sei.

Seine alte Mutter, die mit ihm in demselben luftlosen, licht-losen, halb kellerartigen Loch wohnte, kam mit ihrem Sad voll alter Stiefel auf dem Rücken ahnungslos herein und fand ihn da-liegen zwischen den abgehackten Schäften, löcherigen Sohlen, zwischen den verrottenen Holzabfällen, den Nägeln und dem Hand-werkzeug auf dem schmutzigen gestampften Boden.

Er war schon tot und kalt.

Die Madre Fumasoli warf ihren Sad von der Schulter und sich selbst neben dem toten Sohn zwischen die Lederabfälle in den Schmutz. Die Madre Pompanini, in der Nachbartür, hatte den wilden Schredensschrei gehört und guckte herein. Da lag der wachsgelbe abgezehnte Kopf Giuseppe's mit dem spitzen Kinn, auf dem ein dünnes schwarzes Wärtchen stand, leblos im Schoße seiner Mutter, und die Madre Fumasoli hatte ihr Gesicht mit dem losen roten Kopftuch über ihn gebeugt und gab keinen Laut von sich.

Sie sah noch so, als die Madre Pompanini unter großem Ge-schrei das ganze Gäßchen zusammengerufen und irgendwie auch einen Arzt herbeigeschrien hatte.

Der Arzt war ein ästhetisch gebildeter Herr, und als er die Gruppe am Boden sah, frap-pierte ihn in der Haltung der beiden der ewig alte Vorwurf der Mutter mit dem toten Christus. Und er dachte an seinen Freund, den Maler „Symbolizetti“, dem dieses Modell einer modernen „Pietà“ leider entging. Sonst gab es für ihn hier eigentlich nichts mehr zu tun. Schnell untersuchte er den lang hingestreckten Toten und bestätigte, daß er tot sei. Todes-ursache: „Angenügende Ernährung“. Dann machte er sich eiligst aus dem Staube, da er, vielleicht nicht mit Unrecht, vermutete, daß man ihn hier im Quartier der Armsten und Elendesten an-betteln könne.



Der an chronischer Verhungerung gestorbene Giuseppe wurde schon am nächsten Tage begraben. Die Madre Fumafoli begriff davon sehr wenig. Ohne die Pompanini wäre der Giuseppe wohl gar ungewaschen in den flachen Sarg gelegt worden, die gekrümmten Finger schwarz vom Schusterpech, und in dem zerrissenen graufarbenen Arbeitshemd.

Die Madre Fumafoli wusch ihren toten Sohn nur mit ihren Tränen und betrachtete ihn unablässig ohne eine Hand zur Hilfe zu regen. Als der Armensarg über ihren Giuseppe geschlossen ward, da traf jeder Hammerschlag sie ins zuckende Herz, und der ästhetisch gebildete Arzt, wenn er sich noch einmal in diese Höhle des Jammers getraut, hätte sie wohl wieder vergleichen können mit der schmerzreichen Madonna, in deren Brust sich sieben Schwerter bohren.

Sieben Schwerter! Ja, warum nur sieben?

Da ist das Leid um den Sohn, daß er gestorben ist. Da ist das Weh, daß er so jung gestorben ist. Da ist die tödliche Angst um den morgigen Tag. Da ist die Sehnsucht nach dem Toten, der alle ihre Sorgen teilte. Da ist die Verzweiflung, daß er so allein sterben mußte. Da ist das Herzeleid, daß ihn die Entbehrung getödtet hat. Da ist das quälende Verlangen, ihn noch einmal sprechen zu hören. Da ist die schwarze Stelle, wo er tot am Boden lag. Da ist der fressende Gram der Vereinsamung. Da ist —

Sieben Schwerter! Ja, warum nur sieben?

Der Giuseppe wurde also begraben. In einem Massengrab, denn er hatte ja auch bei Lebzeiten zu der unterschiedslosen dunklen Masse gehört. Der Platz auf dem Friedhof sah aus wie ein neubestellter sandiger Acker, auf dem eine dichte Menge kleiner Holzkreuze wuchsen, regungslos verstreut, gedrängt an einigen Stellen, weiltäufiger gestellt an den anderen. Zur Rechten dehnte sich eine noch größere kahle Wüste, wo die schwarzen Kreuzchen, ganz kleine Kreuze mit weißen Nummern, sich noch dichter hintereinander drängten. Das war der Platz der Kinder jener Namenlosen. Aber nach links — o nach links war es anders. Dort grüntten Kränze und blühten Topfpflanzen hinter zierlichen schwarzen und goldenen Gittern, vor Marmortafeln mit goldenen Inschriften, vor bunten Porphyrsäulen mit den weißen Reliefbildern der Verstorbenen, vor blinkenden Statuen mit verhüllten Gesichtern und gerungenen Händen.

So ehrte man diejenigen, denen es im Leben gut und behaglich ergangen, und die sich deshalb, weil es ihnen so gut und behaglich ergangen, als Ausnahmen emporhoben und nicht verwechselt werden durften mit der dunklen, unterschiedslosen, großen Masse, selbst nicht im Tode!

Ein breiter Fußsteig trennte das Villenviertel des Kirchhofes von dem Armenviertel.

Die Madre Fumafoli wußte von allen diesen Dingen nichts. Sie wußte überhaupt sehr wenig. Sie war ein argeborenes und armgebliebenes, unwissendes altes Weib. War einmal ein Gedanke in ihrem Kopfe gewesen, so hatte die Not und das Elend ihn längst vertrieben. Sie verglich nicht, sie überlegte nicht.

Sie sah nur.

Sah mit ihren halbausgeweiteten Augen auf das sandige Loch im gelben Boden, in das sie ihren Giuseppe gelegt hatten, und das eben jetzt der Totengräber verdrossen und eiskig zuschaukelte. Und wenn der Totengräber bei seiner Arbeit zwischen sie und das Grab trat, dann sah sie seitwärts, links, die brennend roten Geranien, die blassen Rosen und die grünen Palmwedel auf den Gräbern des Villenviertels.

Endlich hatte der Totengräber die Arbeit getan. Der Mann glättete ein wenig die größten Unebenheiten des Grabes, spuckte aus, schulterte den Spaten und ging.

Die Madre Fumafoli richtete sich schwerfällig auf, schlug das Kreuz und verbeugte sich vor dem bluttriefenden Christus, der mitten auf dem Fußsteig an dem Markterholz hing, nahm Weihwasser und sprengte es mit zitternden frostblauen Fingern auf das frische Grab. Dann schlich sie zögernd nach der linken Seite an ein besonders reich und bunt mit Topfblumen geschmücktes Grab, griff über das niedere Gitter und brach von einem Geraniumstod einen Zweig mit Blüten, rot wie frisches Blut. Den Zweig gegen das blutende Herz gepreßt, kam sie zu dem Grabe ihres Giuseppe, warf sich nieder und steckte zärtlich und behutjam den blühenden Zweig in den lockeren Boden, die einzige Blüte hier auf dem großen kreuzbepflanzten Massenacker.

Das heißt — sie wollte das Zweiglein in das schon mit dem Finger gebohrte Loch stecken, als der Friedhofgärtner sie ertappte. Vom Ende des Fußsteigs hatte er den Raub gesehen und war mit langen Schritten herbeigeeilt. Sein Gesicht war zorngerötet, seine Gebärde wild.

Das wäre eine schöne Weltordnung, wenn jeder kommen könnte und die Gräber des Villenviertels berauben, von deren Pflege er sein Brot aß!

„Was hast du gestohlen, alte Heze?“ schrie er der zitternden Diebin entgegen, „das Grab des Herrn Unterpräfecten hast du gewagt zu berauben! Ich hab es wohl gesehen! Aber schlecht wird es dir bekommen.“

Und er stellt die Blumentöpfe, die er trägt, hastig auf den Boden, und wie ein guter scharfer Wächterhund packt er mit der einen Hand das Zweiglein blühenden Geraniums, mit der anderen den dünnen Arm der Madre Fumafoli und schleppt die ihr Verbrechen kaum Begreifende, vor Schreden und vor Scham fast Sinnlose zum Friedhofstor hinaus, hinaus auf die menschenvolle Straße, hinüber zu der Polizeiwache, die wie eine Fallgrube am Wege lauert.

„Gestohlen? Nun also! Paragraph so und so des Strafgesetzbuches kommt hier in Anwendung, und fertig. Nichts einfacher als das.“ Die Madre Fumafoli ward wegen Verübung eines Grabes zu acht Tagen Gefängnis verurteilt.

Das elegante Mailand, das schöne italienische Paris, ist ganz in froher Aufregung. Es feiert den Frühling mit einem Blumenfesto. Die Spiegelscheiben der Auslagen glitzern noch einmal so blank, aus den Fenstern sind bunte Teppiche gehängt, Fahnen und Fähnchen, Stangen mit Fichtengrün umwunden, an denen farbige Bänder flattern. Quer über die breiten Straßen ziehen sich Girlanden mit Inschriften, mit Versen, mit bunten schaufelnden Ballons. Der ganze Weg, den der prächtige, duftende Zug nehmen wird, ist dekoriert, bis zu den öffentlichen Gärten, wo man seit Tagen schon graft, hackt, säubert, um die Spuren des Winters zu vertilgen.

Blendend flimmert die scharfe Märzsonne auf dem weißen Marmordom, schneidend pfeift die Bise durch den Korso Garibaldi herunter von den Bergen — Frühling soll sein!

Wie sie sich drängen auf den Plätzen und Straßen, wie die Hahnenfedern der Versaglieri, die beordert sind, die Straßenmitte freizuhalten, um die Wette flattern mit den weißen Schleiern und schwarzen Mantillen der Frauen — Frühling ist da! Es soll Frühling sein.

Evviva, der Herold! Evviva, der Sonnenstrahl als Herold!

Jemandem junger, schöner Mann in goldglänzender Seide sprengt heran. Er eröffnet den Zug. Sein Kappel trägt vergoldete Säume, vergoldete Hufe, sogar die Mähne ist mit Goldstaub bestreut. Ein kurzer Strahlenmantel umfliegt des Herolds Schultern, ein langes, schmales, goldgelbes Seidenfähnlein schwenkt er ohn Unterlaß. Und sein schönes schwarzäugiges Gesicht lächelt so stolz und siegreich nach allen Seiten, als wär er wirklich der Sonnengott.

Und hinter ihm quillt und schwillt es von blumenüberschütteten, in Blumen gehüllten eleganten Wagen.

Eine wahre Blumenorgie, eine Blumenflut, eine duftende, quellende, blühende Vergeubung des übermühtigen Reichthums!

Da wo sich die Wagen am dichtesten drängten, wo die Blumen wie ein Regen herniederfielen zwischen die Räder und zwischen die Füße, ward gerade die Alte hinübergeführt ins Gefängnis, die Madre Fumafoli. Solch ein Anblick für die Festlichen alle! So ungeschickt ist diese Polizei! Zum Glück sahen sie nur wenige, und schnell lehrten sie sich ab. Die gebeugte Greisin, die in Ehren alt geworden, und nun, im siebenundsechzigsten Jahre noch zur Diebin entartete Madre Fumafoli!

Und auch sie sah nichts von der sinnlosen Orgie jener Feiernden, die über zertretene Blumen und zertretenen Herzen ihren Tanz aufführten.

Vor ihren Augen war das Bild ihres Giuseppe, der bei sechzehnstündiger Arbeit täglich — Hungers gestorben.

Was kümmerten sie jene Wagen? Was jene fremden, in Seide und Gold gekleideten Leute?

Welcher Zusammenhang war zwischen jener Welt und der ihren?

Da fiel plötzlich etwas zu ihren Füßen nieder. Eine rote Geranienblüte, aus einem Wagen geworfen und abgelenkt vom Ziel.

Die Madre Fumafoli zuckte zurück, straukelte, sah ängstlich zur Seite nach dem sie führenden Polizisten und setzte dann sorgfältig ihren Fuß daneben, so daß er den Zweig nicht berührte. Sie bekreuzte sich wie vor einem höllischen Blendwerk — wollte der Teufel sie hier zum zweiten Male versuchen.

Und gebeugt und wankenden Trittes folgte sie dem Polizisten in das Gefängnis, das die Leute des guten Gewissens für die Sünder aufgebaut haben.