

# Unterhaltungs-Beilage

## des Wiesbadener Tagblatts

Nr. 27.

Montag, den 2. Februar.

1925.

### Die Schicksalsstunde.

(Schluß.)

Roman von Marie Bernbard.

(Nachdruck verboten.)

Er hatte sie ruhig reden lassen, ohne sie zu unterbrechen. Er hatte sie währenddessen mit einem seltsam prüfenden Blick gemessen. Ein Blick war es gewesen, in dem nichts von Liebe lag, auch nichts von Schmerz, vielmehr ein abschätzendes Bedauern, wie es wohl ein Mann empfindet, der eine große Kostbarkeit besitzt, sie aufzugeben im Begriff steht und nun ein gewisses Bedauern empfindet, sich dieses Besitzums entäußern zu sollen.

Als sie geendet hatte, begann er zu sprechen. Er gestand, daß er sich Gabriele als seine Frau ganz anders vorgestellt hatte — fügsamer, heiterer, lebenslustiger —, daß ein Zusammenleben mit ihr ihm Unbehagen bereite, nicht aber die Erholung und Freude, deren er nach Ausübung seines anstrengenden Berufes so dringend bedürfe. Er wolle keine Frau, die nur aus Zwang bei ihm bliebe, keine Frau, die grüblerisch und schwerfällig veranlagt sei und sich auf törichte Marotten versteife. Es verletzte auch sein Selbstgefühl, zu wissen, daß sie nicht gern bei ihm sei — und endlich — endlich —

Einen Augenblick hatte er in seiner bis dahin glatt fließenden Rede gestockt — dann kam die plötzliche Frage: „Liebst du einen anderen? Wägstest du von mir fort, weil du einen anderen liebst?“

Wie ein eifriger Strom war es über Gabriele einhergestürzt; fassungslos, sprachlos hatte sie Oskar angestarrt. Was sie sich selbst noch nicht zu gestehen gewagt, was wie ein erstes aufzuckendes Zuckchen in ihr gezündet hatte, wovor sie mit ihren erschrockenen Gedanken inzwischen wieder und wieder geblühtet war — das sollte nun Gestalt annehmen, das sollte sie bekennen, gewissermaßen zu Protokoll geben. Lieben? Es zog sie zu Eugen hin, fort und fort mußte sie seiner gedenken, sie wußte, er würde sie verstehen, er würde nicht mit kaltem Spott beiseite tun, was ihr eine Lebensfrage bedeutete. Eine seltsam heiße Freude war in ihr aufgestiegen, als sie ihn endlich nach zwei Jahren wiedergesehen hatte. Dieses Wiedersehen hatte sie oft herbeigesehnt und dabei doch ein Bangen davor verspürt. Und als sein Blick sie so traf, sie so ganz einhüllte in Liebe, in Leidenschaft, in Schmerz, da hatte sie es wie ein jähes, seltsames Erschrecken in sich verspürt: Er! Ja — er! Und zugleich hatte sie das unabweisbare Empfinden gehabt, daß sie bisher von Liebe nichts geahnt, daß sie wie ein Kind in die Ehe hineingelaufen war und nur deren Fesseln, nicht aber deren Glück verspürt hatte. Und nun kam ihr Gatte und fragte sie, ob sie einen anderen liebe.

„Ich — ich — weiß nicht — ich glaube — ich weiß nicht!“ hatte sie gestammelt.

Darauf hatte sie Oskar halb mitleidig, halb geringschätzig angesehen und hatte in seinem energischen Ton verfügt: „Darum muß man sich doch klar sein! Ihr könnt euch aussprechen — du und Eugen! Das Resultat bitte ich mir mitzuteilen!“

Es hätte sie die sachliche Kürze, eine so hochwichtige Angelegenheit, die ihre eigene Person zum Mittelpunkt hatte, kränken, ja beleidigen können, sie war aber dermaßen betäubt, in allen Fugen ihres Wesens erschüttert

gewesen, daß sie dazu gar nicht kam, ihr Selbstgefühl zu analysieren, Schreck, Scham, eine jählings emporstiehende Wonne, Zweifel — alles wirbelte in ihrem Innern chaotisch durcheinander, sie hatte wenig erwidern können.

Jetzt hier mußte sie dieselben Gedanken durchdenken, die sie während der langen, meist schlaflosen Nacht gehabt hatte: was war das in Oskar, was ihn sie anscheinend so leichten Kaufes aufgeben ließ? War es Großmut? Einsicht in die gegebenen Verhältnisse? Verletzte Eitelkeit? Er, der doch während zweier Jahre ihr Gatte gewesen war, stand ihr innerlich so fern, so fremd gegenüber — sie mühte sich, eine Brücke zu finden, die zu einer Verständigung führte — sie fand keine!

„Nicht erschrecken, Gabriele!“ sagte eine tiefe Stimme hinter ihr, und im nächsten Augenblick stand Eugen neben ihr.

Sie erschraf dennoch. Alle ihre Blumen, die sie bis dahin in völliger Selbstvergessenheit festgehalten hatte, fielen ihr aus den Händen; sie bückte sich darnach, wollte sie aufheben — Eugens Rechte faßte ihre Hand, hielt sie mit sanftem Druck fest — nur für einen Augenblick.

„Wir wollen beide Mutter Klärchens Grab schmücken!“

Er tat es dann aber doch allein, legte all die schönen Tazetten, Narzissen und Maiblumen auf den Hügel und sah mit einem Seitenblick auf die kleinen Hände, die schlaff in den Falten des schwarzen Kleides herabhingen und leise zitterten. So blütenweiße, zarte Hände — und sollten ihm sein ganzes Lebensglück schenken!

Vorsichtig dämpfte er die Stimme, als er zu ihr sprach: „Was ich dir zu sagen habe, Gabriele, das könnte Mutter Klärchen — das könnte Oskar — das könnte die ganze Welt hören, und doch ist es nur für dich allein bestimmt. Warum zitterst du so, süßes Kind? Hast du Furcht vor mir?“

„Nein, o nein, Eugen! Nicht Furcht — nur — nur“ — sie kam nicht weiter.

„Zart will ich dich anfassen, du sollst nicht erschrecken vor mir! Zeit will ich dir lassen — nichts überstürzen — ich kann mir ja denken, wie es dich ergriffen hat! Ich will mich in dich hineinversetzen — ich will du sein — sei du ich! Nur das eine, das eine muß ich heute schon hören, und Oskar weiß darum und will es auch haben: ob du mir zutraust, dich lieb zu haben!“

Immer noch zitterte, immer noch schwieg Gabriele. Aber die langen Wimpern, die ihrem Blick dieses süß Verklärte gaben, hoben sich und ihre Augen — die schönsten Augen, die es auf der weiten Welt geben konnte, mußte er denken! — sahen ihn an — fragend, bittend, aber vertrauend und voller Liebe.

„Sieh, du hast es mir angetan gehabt von der ersten Stunde an“, redete er weiter, „meine Schicksalsstunde ist es gewesen, ich weiß es! Du hast mich gebeten, damals, als ich dich malen wollte und nicht konnte — da hast du mich gebeten, ich sollte dein Bruder sein, du hättest dir immer gewünscht, einen Bruder zu haben. Erinnerst du dich? Ich konnte dir nichts antworten; eine Lüge wollte ich nicht aussprechen und ich wußte:

eine Schwester würde ich niemals in dir sehen können. Was ich aber nicht wußte, das war, ob du Ostar liebtest, ob er dich liebte, ob eure Ehe glücklich sein würde. Es war alles so rasch gekommen, du warst so jung, unerfahren, noch wie ein Kind, ihr kanntet einander kaum. Bei großer gegenseitiger Liebe ist das Kennen auch nicht notwendig; die Liebe tut Wunder! Wie ich Ostar beurteilte und noch beurteile, versteht er überhaupt das nicht, was ich Liebe nenne, ein Aufgehen im anderen, eine Hingabe des ganzen Menschen. Des soll kein Vorwurf sein. Die Natur hat ihm vieles mitgegeben — dies hat sie ihm verjagt. Alles Wissen ist Stückwerk und alles Weisagen ist Stückwerk — du kennst den Spruch. Nun galt es für mich abzuwarten, ob ihr, du und Ostar, euch zueinander finden würdet. Gesah das, dann hatte ich es zu erleiden, und es wäre mir bitter, bitterer geworden! Aber ich glaubte es nicht — nein, Gabriele, ich glaubte es nicht, so sehr ich davon überzeugt war, daß dein Liebreiz einen Mann überschwänglich beglücken könne. Aber nicht diesen Mann, nicht meinen Bruder! Und als sie — Eugen wies auf den blumengeschmückten Hügel, unter dem Mutter Klärchen schlief — „als sie mir schrieb, ihr hättet euch nicht gefunden, ihr verstehtet einander auch nicht, und deine weiche, junge Seele darbt neben der feintgen — was da in mir aufwachte, denn es war ja nie zur Ruhe gekommen —, was mich da ergriff, Triumph und Jubel und Trauer und vor allem die eine Frage: was empfindet sie? Denkt sie noch an dich? Hat sie dich vergessen? Wird sie Vertrauen zu dir fassen, dich verstehen können, wie du sie verstanden hast vom ersten Augenblick an? — Das war so übermächtig in mir, daß ich mir Gewalt antun mußte, um nicht gleich, heute, morgen, zu dir zu eilen, dir zu sagen, wie es um mich stand. Aber das durfte nicht sein, ich durfte nichts übereilen; denn was ich wollte, war viel und ist viel! Nichts Halbes, den ganzen ungetheilten Menschen will ich haben, will ihn mir zu eigen machen, will aber auch ihm, diesem geliebten Menschen, sein Sein und Wesen lassen, will mit Liebe, mit Rührung und Zärtlichkeit ansehen, wie sich die Knoche entfaltet, wenn der Sonnenstrahl der Liebe sie wachgeküßt hat. Hast du es nie gefühlt, wie alle meine Gedanken bei dir, immer nur bei dir waren, wie meine Sehnsucht nach dir rief, wie ich stürmisch, stürmisch ein Wiedersehen mit dir herbeiwünschte?“

„Eugen!“ Zart wie ein Hauch kam der Name von Gabriele's Lippen, aber wie flang er ihm neu und süß! Es hefte ein Ton darin, der sprach von Liebe, von Hingebung, von künftigen Glück! Noch nie hatte sein Name ihm so schön geklungen wie jetzt. Wie es ihn trieb, die Arme auszubreiten, sie an sich zu ziehen, ihr taufenden Liebesworte zu sagen, den süßen Mund mit heißen Küßeln zu schmecken. Aber nein, nein! Nicht sie erschrecken, das kleine, verschüchterte Vögelchen! Der Stormische Vers ging ihm durch den Sinn:

„Ist doch die Seele mein  
So ganz geworden dein!  
Bittert in deiner Hand —  
Tu' ihr kein Leid!“

Ihr ein Leid! Freude wollte er ausschütten auf ihren Lebenspfad, Blumen sollten blühen, wohin ihr Füßchen trat, in Kunst und Natur sollte sie schweben dürfen, unbehindert, aber immer mit ihm — mit ihm! Und wollte sie nützen im Leben, wollte sie Not lindern, Armen helfen — nie würde er ihr das verwehren — im Gegenteil, ihr zur Seite stehen und ihr die Wege ebnen, die noch unbekannt vor ihr lagen. Er sagte ihr das in ganz schlichten, innigen Worten und sie sah zu ihm auf, die Augen in gläubigem Vertrauen auf ihn gerichtet, wie er ihr ein gemeinsames Leben malte. Das Zittern des schlanken Körpers, der kleinen Hände hatte nachgelassen, eine wunderbare Ruhe war über sie gekommen. Ach, Wärme, Wärme strömte aus von dem Manne zu ihrer Seite, die Wärme, die ihr junges, zärtliches Herz so bitter entbehrt hatte seit ihrem zehnten Lebensjahr, da ihr Vater gestorben war. Die Mutter konnte sie ihr nicht geben; der Mann, an dessen Seite sie zwei Jahre gelebt, hatte sie nicht in sich. Suchend, bittend hatte sie um sich geschaut, sie hatte kluge, gute, interessante Leute

zur Genüge getroffen; Wärme, innere Wärme hatte ihr kein einziger geben können. Und jetzt, jetzt strömte sie über sie hin in vollen, reichen Wellen und ließ ihr Herz auftauen und erschauern in ahnungsvollem Glück. Ein paar Tränen fielen ihr von den Wimpern, und als Eugen bat: „Nicht weinen, Gabriele!“ — da lächelte sie: „Laß mich nur! Es sind ja Freudentränen!“

Es wechseln die Monde; es kommen und gehen die Jahre!

Eine gefeierte, große Künstlerin, die „im Lande der unbegrenzten Möglichkeiten“ Triumphe über Triumphe feiert, deren Leben fleckenlos daliegt, weiß wie Schnee, aber auch kalt wie Schnee —

Eine alternde Frau, die vielen hilft und für viele lebt und doch für den einen nur da ist, der, gleichfalls nurbringend, tüchtig durchs Leben geht, bis jetzt aber einsam geblieben ist — seiner Mutter ein großer Kummer — ihm selbst ein unabwendbares Los, das er still trägt, ohne Bitterkeit, ohne Schwermut, aber auch ohne rechte Lebensfreude —

Eine für die ganze leidende Menschheit lebende Frauenseele, die keinen Egoismus und keinen Anspruch auf persönliches Glück kennt — nur Opfer und Ent-sagung —

Ein berühmter Arzt, der in erster Reihe derer steht, die man mit Bewunderung nennt, der eine lebensfrohe, genussfähige Gattin an seiner Seite hat — ein fürstliches Heim, ein Emporksteigen von Erfolg zu Erfolg — leider aber ohne den gewünschten Erben seines Namens, seiner Reichthümer —

Ein vielgenannter Künstler, vielgenannt und vielbenedet, denn zu seinem großen Namen, seinen glänzenden Einnahmen hat er noch ein junges, liebreizendes Weib an seiner Seite, das ihm zwei schöne Knaben geschenkt hat. Ihm lacht das Glück, und er trägt dankbar die Krone des Lebens — trägt er sie doch mit ihr, die er sich errungen, die ihn liebt und ihm wie den Kindern Sonne und Wärme schenkt, ebensoviel aber von ihnen Sonne und Wärme nimmt —

Sie alle haben ihre Schicksalsstunde gehabt im Leben!

— E n d e . —

## Februar.

Schneeglöckchen blüh'n im dürr'n Gras  
Und läuten leis im milden Winde.  
Der Weide Strähnen golden sich.  
Ich geh mit einem lieben Kinde.  
Die Amel schädigt vom tablen Baum,  
Die Wolken ziehen hoch im Winde.  
Schneeglöckchen blüh'n im dürr'n Gras  
Und läuten mit und meinem Kinde.

Hans Gätgen.

## Das Aschenbrödel unter den Gemüsen.

Von Hub. D. Stiller.

Wenn die Hausfrau in Verlegenheit ist, was für ein Gemüße sie den Familienmitgliedern auf den Tisch bringen soll, so bleibt ihr immer und stets als äußerster Retter in dieser Not — Sauerkraut. In einer wohlgeordneten Speisekammer auf dem Lande ist stets ein hinreichender Vorrat davon vorhanden, in den Städten aber, und wären dies noch so winzig existiert bestimmt eine Verkaufsstätte, wo es erstanden werden kann. Dabei ist es ein schmackhaftes Gemüße, vorausgesetzt natürlich, daß es auch nur einigermaßen mit Sorsfalt und Verständnis hergerichtet wird.

Bei mir im Haushalt ist Sauerkraut überaus beliebt, ganz gleich, was für eine Fleischspeise dazu gegeben wird. Abgesehen macht meine Frau es selber zurecht, und es hält sich bei uns auch ganz vorzüglich den Winter hindurch bis zum Beginn des Frühlinges. Hausfrauen, die mit den Geheimnissen der Kochkunst nur einigermaßen vertraut sind, können sich die Methode ohne Schwierigkeit zu eigen machen. Das recht fein gehobelte Kraut wird unter einem Julas von Salz, Dill und Kümmel in ein Faß eingestampft und nun der Gärung überlassen. Diese nämlich fördert den so wichtigen Geschmack autage, dem Sauerkraut seine allgemaine Wert-schätzung zu danken hat, weil dadurch der dem Gemüße innewohnende Zuckergehalt in Milchsäure umgewandelt wird. Den

pridelnden Wohlgeschmack kann man steigern, indem man geschnittene Äpfel und Wacholderbeeren den Krautfäden beimischt. Wenn es die Wirtschaftstasse gestattet, gessele man dem Gemengel noch Weintrauben zu. Dann erhält man freilich ein Sauerkraut, mit dem sich schwerlich ein anderes messen dürfte. Es ist lieblich, weinläuterlich, mundet selbst in rohem Zustand wie eingemachtes und kann sogar, kunstnarisch zugekaut, roh als Salat genossen werden, zumal wenn Kapern und Neunaugen hinzukommen. Dabei sieht es sämlich aus, wie kaum wieder eine ähnliche Schüssel, in ihrem lichtblonden Farbenton, von dem ich die zum Garnieren verwendeten eingemachten Früchte überaus stimmungs voll abheben.

Die Umgestaltung des Krauttopfes in die Konservform, die man gemeinlich Sauerkraut heißt, ist noch nicht einmal gar so alt. Wenigstens kennen Zeugnisse vor, daß die blühende Elbmetropole Magdeburg kaum vor 1550 ihren später so berühmten Sauerkrauttopf betrieben habe. Der Osten bis hinein in die slavischen Völkerstaaten nahm dann begierig die überkommene Verfertigungsmethode auf und wurde Sauerkrauttopf mit einer Leidenschaft, hinter der selbst wir, mit unserer Vorliebe für dieses Gemüse, um ein beträchtliches zurückstehen dürften. Nach Amerika brachten erwiehenermaßen die deutschen Landesfinder, die in den englischen Sold verkauft waren und dort für eine verlorene Sache ihr Blut hingeben mußten, erst überhaupt die Kenntnis von diesem Gericht. Allein bald wetteiferte Bruder Jonathan mit dem deutschen Michel in heller Begeisterung für dessen Nationalgemüse.

Heute werden allein in Paris ungläubliche Mengen dieses Gemüses vertilgt. Es erhält sich dort während des ganzen Winters unentwegt auf dem Tische sowohl der Armen als auch der Bestbemittelten und scheidet erst aus dessen Behaltung, wenn das Radieschen Einfuhr hält, also zu Beginn des Frühlings. Als im Jahre 1825 Brillat-Savarin, der Heros der gallischen Feinschmeyer, seine gastronomischen Probeführer herausgab, führte er darin auch „Sauerkraut mit Würstchen“ und mit „geräuchertem Speck aus Straburg“ auf. Als fernere passende Beilage empfiehlt er Wildpret, Gänsebraten, Rebhühner, Krametsvögel, gebratenes Dacht, gebadenen Kal, Leberklöße, Austernragout und vor allem Gänseleberpatete. Das berühmteste Sauerkraut wird in der gastronomisch geleiteten Küche der Pariser Rothschilds zubereitet; das Rezept schreibt vor, das Gemüse volle 24 Stunden kochen und schließlich eine Flasche Champaner zugießen zu lassen.

Leider zeigt Sauerkraut auch seine Nuden, und derjenige, der es im Haushalt vorräthig hat, weiß ein Lied davon zu singen. Wenn gegen Ende des Winters die ersten milden Tage eintreten, verrät es nämlich eine ganz entschiedene Neigung zur Schimmelbildung. Sobald man nun nicht mit den ersten Anzeichen ganz energisch auftrumpft, ist Gefahr vorhanden, daß der ganze Vorrat unrettbar dem Verderben anheimfällt. Man entferne also die obere Schicht, so weit sie Schimmelspuren zeigt, möglichst behutsam und übergieße das so gesäuberte Sauerkraut je nach Gutdünken mit bestem Brantwein. Ebenso müssen sämtliche Utensilien, die zur Bedienung des Gefäßes benützt werden, der gründlichsten Reinigung, womöglich durch länger andauerndes Auskochen, teilhaftig werden. Meistens genügt ein einmaliges Verfahren, um den Vorrat an Sauerkraut vor weiterer Schimmelbildung zu bewahren, zeigt sich diese jedoch von neuem, so muß der Versuch selbstverständlich in allen Einzelheiten wiederholt werden. Ebenso ist das Gemüse auch vor etwaiger Überläuerung zu sichern. Das geschieht ohne Mühe, wenn man in die eingestampfte Masse einen Stab von ungehäutem Birkenholz steckt. Dieses besitzt nämlich die Eigenschaft, die Krautfäden bei mildem Geschmack zu erhalten. Wer ganz sicher gehen und ein vor jeder Überläuerung gesichertes Gemüse erhalten will, der muß die Einstampfung in Gefäßen vornehmen, die überhaupt aus Birkenholz hergestellt sind. In Rußland hat sich geradezu eine derartige Industrie herausgebildet; allerdings scheint man dort auch jede nur einigermaßen hervortretende Säurebildung beim Sauerkraut unterdrücken zu wollen.

Als echtes Nationalgericht der deutschen Küche taucht das Sauerkraut denn auch überall, in Nord und Süd, in Ost und West auf. Wer je in Berlin gewesen, weiß, daß an jedem Donnerstag der gelamte Mittagstisch unter dem Zeichen von Erbsen, Schweinpöckelfleisch und Sauerkraut steht. Die Zusammenstellung dieses Konservengemüses mit dem Erbsbrei ist übrigens uralte in germanischen Gauen und zumal eine Eigentümlichkeit der niederländischen Küche. Noch heute spricht man auf dem Lande schlechtbin von „Lehm und Stroh“ — und meint damit natürlich die nachbarliche An- einanderstellung der beiden vegetabilischen Landesprodukte. Auch der Schwabe ist „all daa“ „Krut und Späpfl“, wie er jene nennt, und höchstens an den Sonn- und Feiertagen „a Fleisch“ dazu, also ein Stück gepökelten Schweinefleisches, das besonders köstlich mundet, wenn es vom „Eisbein“ genommen ist. Allein so wertvoll auch diese Zusammenstellung sein möge: Hauptsache bleibt doch immer, daß das Sauerkraut selber von vornherein den richtigen Geschmack aufweise, und gar so leicht nimmt es diesen keinesfalls an.

Die Gefäße, in denen es den Winter überdauern soll, müssen aus Hartholz oder Steingut verfertigt sein. Sofort, wenn sie leer geworden sollen sie einem gründlichen Reinigungsprozesse unterworfen werden. Immer und immer wieder brühe man sie mit siedendem Wasser aus und lasse die Bürste in jede Fuge dringen. So überdauern sie den Sommer an einem Orte, der trocken und schattig, zugleich aber einem stetigen Luftzug ausgesetzt ist. Geht dann der

Sommer zur Reize und die Einmachzeit steht bevor, so muß der Reinigungsprozess in allen leeren Pfäßen nochmals wiederholt werden. Die mindeste Rostigkeit oder Veräumnis rächt sich schwer; denn die zarten Krautfäden nehmen jedweden Beigeschmack, der dem Gefäß anhaftete, sofort willig auf. Er steigert sich inmitten der Gärung und ist selbst später beim Kochen auf keine Weise mehr zu beseitigen. Ähnlich verhält es sich, wenn die Gefäße nicht gründlich genug gesäubert waren, weil dann die Schimmelpilze für die Sauerkraut eine besondere Neigung zeigen. Sofort den geeigneten Boden finden, und den gesamten Vorrat unrettbar dem Verderben überliefern.

Leider wird bei der Zubereitung in der Küche auf dieses unser Nationalgemüse bei weitem nicht die genügende Sorgfalt verwendet. Man behandelt es eben recht und schlecht als Achenbrödel und wendet nichts daran, den in ihm ruhenden Wohlgeschmack an das Tageslicht zu befördern oder wohl gar zu steigern. Kaum daß man sich zu einer Nitgalt, bestehend aus den notwendigen Würzen, bequemt; allenfalls schwimmen die goldgelben Rädchen in einer Tunke, die hier und da ein Fettlauge aufweist. Und doch bedürfen sie, um ihren gelauten, pridelnden Reiz entwickeln zu können, eines verhältnismäßig sehr reichen Zulakes von Fettstoff. Dieser muß sie gewissermaßen durchdringen und bis in die kleinste Zelle hinein erfüllen. Er soll ferner nicht erst dem fertigen Gericht oberflächlich beigemischt, sondern ihm vielmehr zugeleitet werden, sobald die Krautfäden in den Kochtopf gelangen. So nur ist jene intime Vermählung von Fettstoff und Gemüse möglich, als deren Produkt das wirklich vollkommene Sauerkraut angesehen werden muß.

Um einen lieblichen, weinläuterlichen Geschmack zu erzielen, gieße man einen Sauch Weißwein in den Kochtopf oder schneide etliche Äpfel mit hinein. Meistens kocht man die Fäden in Schweinefett; wem aber Gänsefleisch zu Gebote steht, der unterlasse nicht, dieses zu benutzen, da das Gericht alsdann noch um vieles köstlicher mundet. Jedes überhäutete Kochen ist vom Ubel; Sauerkraut muß langsam und mehrere Stunden hindurch bei mäßiger Feuerung dünken, sonst wird es überhaupt nicht weich und erweicht sich als Ballast für den Magen, der mit ihm fertig werden soll. Dagegen ist dieses Gemüse, sofern es mit wirklicher Sorgfalt hergestelt wird, so leicht verdaulich wie kaum ein anderes. Ja, es darf sogar als Heilmittel betrachtet werden, da der Magen, wenn ihm Sauerkraut zugeführt wird, mannigfache Schwächen und Störungen auf das glücklichste überwindet. Kranthafte, schlechte Säfte sowie Gase werden fortgeleitet, der geschwundene Appetit kehrt zurück und der gesamte Organismus des menschlichen Körpers ist in den Stand gesetzt, etwa unterbrochene Funktionen regelrecht wieder walten zu lassen.

Sauerkraut soll, wie der Volksmund behauptet, um so besser munden, je öfter es dem Feuer beigeleitet wurde. Nichtsdestoweniger ist es nicht jedermanns Sache, immer wieder dieselbe Schüssel, und sei es auch das National- und Lieblingsgericht, auf den Tisch zu bekommen. Wenigstens nicht in derselben Form und Gestalt.

Wenn man Sauerkrautreste behält, so kann man sie zu einem Gericht verwenden, das vorgeleitet, noch niemals einen Korb bekommen hat. Man zerhacke etwas Bratenreite und fülle diese schichtenweise, indem man sie mit dem Sauerkraut abwechseln läßt, in eine sogenannte Speiseform. Diese selber ist vorher reichlich mit Butter bestrichen und mit geriebener Semmel bestreut worden. Um den Gesamtgeschmack zu kräftigen, wird jede Fleischschicht mit einer Lösung von Fleischextrakt angefeuchtet. Die Füllung überstreut man auch oben mit geriebener Semmel. So gewinnt man eine Sauerkrautspeise, die ihresgleichen kaum wieder unter ähnlichen Schüsseln finden dürfte; sie enthält alle Vorzüge, die unserem Nationalgemüse nur bei der sorgsamsten Zubereitung zu Gebote zu stehen pflegen. Vor allem ist sie so leicht verdaulich, daß selbst ein schwacher Magen mit ihr fertig wird; und bei dem Backprozeß, dem die gefüllte Form ausgesetzt wird, teilt sich der Geschmack der einzelnen Schichten harmonisch und gutfreundlich auch der benachbarten mit. Kein Mensch, sofern er nicht zuvor in das Geheimnis der Zubereitung eingeweiht wurde, wird so leicht auf die Vermutung kommen, daß der Hauptbestandteil dieses leckeren Gerichts Sauerkraut ist — das Achenbrödel der Gemüse.

## Träume.

Wie ist das Leben wunderbar gemischt  
Aus Wirklichkeit und Traum, das kaum zu scheiden  
Unmerklich beide ineinandergleiten  
Und tragen gleichgehaltet Angesicht.  
Du siehst die Sonne ihre Bahn vollenden,  
Und Schicksal rührt dich fremd und seltsam an;  
Doch traumhaft nur bleibst dir, was du getan,  
Und was du hältst, verirrt aus deinen Händen.  
Dann nächstens, wenn du von der Welt vertriegelt  
In deiner Kammer dich dem Schlaf ergeben,  
Entschwebt dem Dämmer bunt-geheimen Leben  
Und ist vielfältig in dir abgediegelt.  
Der Morgen graut; die Schatten sind zerronnen,  
Und wieder Sonne, Tag und Abenddämmer.  
Und wieder ist die Welt des Lichtes dein,  
Und hüllt die Nacht in neue Träume ein;  
Die Flut verströmt; doch ewig quillt der Brunnen.  
Heinrich Heine.

## Im Erwachen.

Von Ferd. Timpe.

Was ist das für ein Standal?  
Ein Cassauto?  
Es soll ruhig sein! Ich bin müde!  
Durch die schlafenden Vorhänge quersicht sich aufdrinastisch  
hellbes Licht.  
Ich muß aufstehen! Sonst werde ich den Zua verpassen!  
Nur noch zwei Minuten still liegen! Der Traum war so  
besüßend. Was war es doch?  
Ich möchte den Traum noch einmal erwischen. Nur zwei  
Minuten. Ihn nur eben zu Ende erleben. Nicht rühren!  
Wiesicht gelinat es dann.  
Ich schlafe noch halb.  
Nur nicht rühren! Immer scharf an den Traum denken:  
Ein Theater. Ich ganz allein. Draußen vor der Loge. Eine  
Dame tritt heraus. Weich liegt ihr Arm in meinem Nacken;  
wie ein Kissen. Ich kenne sie nicht. Scharf daran denken:  
Es war halbbunkel. Hinten eine Notlampe. Richtia. so  
war es.

Schon zerfließt wieder das Bewußtsein.  
Jetzt ist alles wieder da.  
Aber es ist ein aröher Saal. Aus tausend Lüstern schwirrt  
das Licht. Aber es wird erdroßelt. Ist es schon Tag? Durch  
schlafende Vorhänge quersicht sich frühes Licht. Sie wird mich  
zum Tanz holen. Mein Herz pocht.  
Es ist nur weinlich, daß ich im Bett liege. Alle Leute  
haben sich so fein herausgeputzt. Nur ich liege im Bett.  
Mitten im Saal. Ich bin nicht frisiert. Die Dame vor der  
Logentür wird auf mich warten. Sie wird sich erschrecken: ich  
bin nicht gewaschen.

Wenn doch wieder ein Cassauto vorbeiführe, daß ich auf-  
wache. Ich träume ja nur. Es ist weinlich, zwischen den  
fremden, eleganten Menschen so dazuliegen. Ich kann auch  
nicht fort; ich kann doch nicht so durch den Saal laufen. Mein  
Nachtanzua ist zertrümmert. Ein Königsreich für einen Kamm!  
Jemand im Saal zittert heine: „Manichetten an der  
Hand, als ging's zum Feste.“ Weint er mich? Ein Pferd  
für einen Frack! Wenn nur die wunderbare Frau aus der  
Loge mich hier nicht findet. Ich habe Anst. Warum bin ich  
auch nicht aufgestanden? Auch werde ich den Zua verpassen.  
Ich kenne hier niemanden von den gepunkteten Leuten. Sie sind  
alle sehr vornehm. Sie werden mich auslachen. Gott sei  
Dank — Ritterik — das ist der Hahn aus dem Garten unter  
meinem Fenster. Wie gut, daß er wenigstens bei mir ist. Ich  
kenne hier niemanden. Ich freue mich, daß ich zu Hause bin.  
Ritterik — sei ruhig, ich bin müde! Die Leute applaudieren  
gerade. Das Theater scheint aus zu sein. Ich muß meine  
Garderobe als Pester holen. Damit man nicht sieht, daß ich  
im Nachtanzua bin. Hoffentlich erreiche ich den Zua noch.  
Übrigens dürfte meine Idee neu sein, sich im Bett hinter dem  
Leichengang hertragen zu lassen. Wie der Viktor lacht! Ein  
lustiges Fest. Da hinten turbelt schon einer. Der Friseur  
von der Ede. Jetzt komme ich in die Muffierte. Endlich!  
Ich muß mich aufrichten damit man mich erkennt. —  
Teufel! Ich liege noch im Bett? Es wird Zeit!

So ein Unsinn. Das war ja ein ganz verkehrter Traum.  
Ich stehe jetzt auf.  
Durch die schlafenden Vorhänge sieht das helle Licht. Der  
Wester rattert sich tot.

Erst das rechte Bein raus. Nur nicht zu schnell. Ruhe.  
Ruhe. Jetzt das linke. Nur keine Überstürzung. Es läuft  
uns nichts davon. Waschen, rasieren, kämmen. . . Gott sei  
Dank, alles erledigt. Wie gut, daß die Strümpfe, Stiefel. . . so, ich  
werde den Zug noch erreichen. Nur keine Überstürzung —  
draußen wird es kalt sein.

8 Uhr zeigt der Wecker. Eine barbarische Zeit. Aber es  
gibt noch mehr fleißige Leute, die früh aufstehen. Traudwo  
im Hause wird schon geklopft. Rückwärtslos, zu solcher Stunde.  
Außerdem hat das Klopfen gar keinen Sinn: Ich bin  
ja schon reiselertia.

Das verdammte Klopfen. Ich bitte um Ruhe!  
Ich bitte, das Klopfen zu unterlassen!  
Wo steht denn der Kaffee?  
Das Klopfen wird immer schlimmer. Sollte es hier im  
Zimmer sein?  
Ich bitte wiederholt. . .  
Mein Gott: ich liege ja immer noch im Bett!

## Frauen-Zeitung

Das Recht auf den Mädchennamen. Das Recht der ver-  
heirateten Frau, ihren Mädchennamen in der Ehe weiter zu  
führen, ist kürzlich von einem amerikanischen Gerichtshof aner-  
kannt worden. Der Ehemann hatte die Scheidung beantragt,  
weil seine Frau sich weigerte, seinen Namen anzunehmen;  
aber das Gericht wies den Antrag zurück, weil die Frau nur  
ihre Rechte gewahrt habe. Bei uns ist es ganz selbstverständ-  
lich, daß die Ehefrau den Namen des Mannes annimmt, aber  
dieser Brauch ist nicht so alt, wie man wohl denken möchte.  
Noch im 18. Jahrhundert war es ganz üblich, daß die Gattin  
mit ihrem Mädchennamen angeredet wurde, und auf alten  
Gräbern findet man den Mädchennamen der Verstorbenen  
aufgeführt, dem dann der Name des Mannes hinzugefügt

wird. Unter den Naturvölkern würde es vielfach für ein  
schweres Verbrechen angesehen werden, wenn die Frau sich  
mit dem Namen des Mannes schmücken wollte; ja, es ist so-  
gar häufig der Frau streng verboten, den Namen des Mannes  
in der Öffentlichkeit überhaupt auszusprechen. Eine Frau des  
Zamba-Stammes in Ost-Afrika z. B. würde sich lieber töten  
lassen, als daß sie je ihren Mann bei seinem Namen nennen  
möchte. Sie glaubt, daß die bösen Geister den Namen, sobald  
er aus ihrem Munde käme, ergreifen und zu den Feinden  
ihres Mannes bringen würden. Jene könnten dann mit dem  
Namen einen Zauber vollbringen, der zur schweren Schädli-  
gung, ja zum Tode des Mannes führen würde. Diese Auf-  
fassung schreibt sich davon her, daß der Name im primitiven  
Glauben den wichtigsten Teil des Menschen, gewissermaßen  
seine Seele, umschließt, daß mit ihm das Leben des Menschen  
aufs innigste verknüpft ist. Der Name des Mannes ist daher  
ein ebenso wichtiger Teil seiner selbst wie sein Kopf; er muß  
behütet und geschützt werden, und wenn er in die Hände der  
Feinde fällt, so ist der Träger des Namens verloren. Wir  
legen dem Namen sehr viel weniger Bedeutung bei, und des-  
halb haben auch die Frauen gern eingewilligt, ihren Namen  
aufzugeben, wenn sie heiraten. Es ist aber damit nach dem  
Sinn uralter Rechtsbräuche die Tatsache ausgedrückt, daß die  
Frau in der Ehe gleichsam auf ein Eigenleben verzichtet, daß  
sie zum Eigentum des Mannes wird. Deshalb ist die Aufnahme  
des Mädchennamens ein heute ganz veraltetes Symbol der  
Untertänigkeit der Frau in der Ehe, und die Amerikanerinnen,  
die auf ihre Selbstständigkeit so überaus stolz sind, handeln  
ganz logisch, wenn sie auch dieses äußere Sinnbild beibehalten  
wollen. Andererseits gewährt der Mann der Frau, wenn er  
ihren Namen abt, einen Anteil an seinem eigenen Selbst,  
nimmt sie gleichsam in seine Wesenheit auf. Das will aber  
der primitive Mann durchaus nicht. Die Frau ist für ihn ja  
nicht viel mehr als das Haustier, und so will er verhindern,  
daß sie, indem sie seinen Namen trägt, gleichsam ein Stück von  
ihm selbst wird. Es gibt aber auch einen praktischen Grund,  
aus dem allmählich die Frau ihren eigenen Namen aufgab  
und den des Mannes wählte. Der Name ist zugleich ein Hin-  
weis auf die Verwandtschaft, aber man kann nicht die männli-  
chen und weiblichen Zweige einer Familie durch verschiedene  
Namen auseinander halten. Kosteten die Kinder fortzabren,  
ihren Namen auch noch den Mädchennamen der Mutter bei-  
zufügen, so würden allmählich so unendlich lange Namen ent-  
stehen, daß sie niemand ausprechen könnte.

Die Wiederverheiratung der englischen Kriegswitwen.  
Der Jahresbericht des englischen Schatzamts über die im  
Verlauf des letzten Haushaltsjahres ausbezahlten Pensionen  
ist loeben erschienen. Insgesamt wurden rund 72½ Millio-  
nen Pfund Sterling ausbezahlt, was eine Verminderung  
der staatlichen Verpflichtungen um rund 34½ Millionen  
Pfund gegenüber dem Jahr 1920 bedeutet. Der Rückgang  
der Zahlungen ist damit zu erklären, daß die Zahl der  
Empfangsberechtigten selbst wesentlich zurückgegangen ist.  
Diese Abnahme wird hauptsächlich durch die Wiederver-  
heiratung der Kriegswitwen bedingt. Der Bericht erwähnt,  
daß ungefähr 36 Prozent dieser Witwen zum zweitenmal in  
den Stand der Ehe getreten sind.

## Welt u. Wissen

Schlafgewohnheiten der Tiere. Warum pflegt ein Hund,  
ehe er sich zur Ruhe legt, sich oft rund im Kreise um die er-  
wählte Lagerstatt zu drehen? Zoologen leben in dieser  
Gesflogenheit ein atavisches Überbleibsel aus der Zeit,  
als der Hund noch wild in den Dschungeln lebte und ge-  
nötigt war, das hohe Gras niederzutreten, ehe er sich bettete.  
Die verschiedenen Arten und Stellungen, die Tiere ein-  
nehmen, wenn sie zur Ruhe gehen, sind überhaupt ein  
Kapitel für sich, das noch nicht nach Gebühr gewürdigt  
wird. Bis in die jüngste Zeit nahm man beispielsweise an,  
daß der Orang-Utan gleich dem Schimpanzen und anderen  
Menschenaffen beim Schlaf auf der Seite liegen. Heute  
wissen wir indessen, daß gerade der Orang-Utan mit dem  
Menschen vollkommen das einzige Lebewesen ist, das sich da-  
durch auszeichnet, daß es beim Schlafen die Rückenlage ein-  
nimmt. Kleinere Affen schlafen auf Baumästen, wobei sie  
die Hand zur Faust geballt halten, als wenn sie einen Zweig  
umklammerten. Giraffen halten beim Schlaf ihren langen  
Hals auf den Rücken zurückgebogen. Hörnertragendes Wild,  
wie Hirsche, halten dagegen auch im Schlaf den Kopf in der  
normalen Stellung des wachen Zustandes. Werde schlafen  
oft im Stehen, und viele hat man überhaupt in der Nacht  
nie liegend gefunden. Tiere mit turzen gedrungene  
Beinen, wie die Schweine, das Rhinoceros und das Nil-  
pferd, liegen beim Schlafen auf der Seite, da sie ihre Beine  
nicht unter sich ziehen können. Bären haben keine beson-  
deren Schlafgewohnheiten. Man kann in den zoologischen  
Gärten beobachten, daß sie während des Schlafes die leit-  
samsten Positionen wählen. Häufig sitzen sie in einer Ede  
des Käfigs auf ihren Hinterbeinen. Das Haustier hält sich  
beim Schlafen mit allen Beinen an einem Baumast fest,  
während der große Ameisenreiser seinen Körper ganz mit  
seinem buchtigen Schweif einhüllt, so daß man nur seine  
Zehennägel sieht. Eine australische Fledermausart hängt  
sich zum Schlafen an einem Fuß auf und faltet die Flügel  
so um den Kopf, daß sie ein vollständig licht- und wasser-  
dichtes Zelt bilden.