

Die Gesundheit der Schulneulinge.

Die großen Verluste sind zu Ende und die Kinder müssen nun bei der so ausgedehnten Erziehung wieder dem Ernst des Lebens aufmerksam werden. So schwer gerühtet unser Jugend und besonders die Schuljugend während des Krieges war und so ungünstig die wirtschaftlichen Verhältnisse auch heute liegen, so ist der allgemeine Gesundheitszustand der Schulneulinge dank moderner Schulmaßnahmen gegenwärtig doch nicht schlecht. Das zeigen auch die Untersuchungen an den Schulneulingen 1922, die der Berliner Stadtarzt Dr. Voß in vorgenommen hat und über die er in der Deutschen medizinischen Wochenzeitung berichtet. Er hat von den Kindern, die 1922 in sechs Berliner Schulen eintreten, 422 untersucht, 210 Knaben und 202 Mädchen. Es ergab sich die folgende Gesamtentwicklung bei 45 Prozent als gut, bei 55 Prozent als mittelmäßig, bei 17 Prozent als schlecht. Im Vorjahr waren die entsprechenden Zahlen bei den Schulneulingen weniger günstig, indem gut nur 31 Prozent, mittelmäßig 50 Prozent und schlecht 19 Prozent beurteilt werden mussten. Im Jahr vorher waren die Resultate noch schlimmer gewesen, da nur 10,5 Prozent gut, und 29,5 Prozent mittelmäßig, 60 Prozent dagegen schlecht entwidmet waren. Technische günstige Erfahrungen haben in diesem Jahre auch die anderen Berliner Schulärzte gemacht. Der Um schwung ist auf die Besserung der allgemeinen Ernährungs lage zurückzuführen, sobald aber auch darauf, daß die Mütter jetzt häufiger und länger ihre Kinder selbst stillen. Im allgemeinen stellt Bonestell fest, daß die jüngeren Schulinder sich jetzt in einem verhältnismäßig besseren Gesundheitszustand befinden, als die älteren. Als Grund dafür vermutet er, daß die Schulneulinge, die während des Krieges die Jüngsten im Hause waren, in dieser entbehrungsreichen Zeit für ihren kleinen Nahrungsbedarf mehr beladen als ihre älteren Geschwister, die gleichzeitig die Untersetzung des Schulbesuches und vielfach auch häusliche oder gewerbliche Arbeit zu tragen hatten. Die Befreiung im Gesundheitszustand der Schulneulinge steht im Einklang mit der Statistik der Sterbefälle in deutschen Groß städten, die einen merlichen Rückgang der Gesamsterbeziffer unter die bisher erreichte niedrigste Sterbeziffer von 1913 erkennen läßt. So ist denn Hoffnung für eine Besserung in den Gesundheitsverhältnissen unseres Volkes vorhanden.

Die Speisekarte des Urmenschen.

Der berühmte Küchenphilosoph Brillat-Savarin hat die Küche als die älteste kulturelle Großart der Menschheit gepriesen, weil mit der Entwicklung des Geschmacks die Grundlage für jede weitere Ausbildung der Sinne geschaffen wurde. Breitfloss bedeutet die Entwicklung der Kochkunst einen wichtigen Fortschritt auf dem Wege des Urmenschen zur Kultur, aber es ist schwierig, bei dem Dutzend, das noch immer über diese ferns Vorzeit gebreitet ist, die einzelnen Stufen zu erkennen, durch welche die Menschen auf die uns bekannte Höhe gelangten.

Ein annehmbarer Weise stellt noch den neuesten Forschungen Carl W. Neumann in seinem Buch "Wunder der Welt" die Küche des Urmenschen dar. Sündhaft war der Urmensch ein Krieger, der sich in seiner Nahrung durch nichts vom Tier unterschied. Erst als es ihm gelang, das Feuer in seinem Dienst zu halten, war auch die Voraussetzung für den Anfang der Kochkunst gegeben. Einfach genug mag der erste Herd gewesen sein, ein lästerndes Feuer auf einer Waldbildnis oder schwelende Aschenglut in einer Erdvertiefung. Mein Kochtopf war vorhanden, das Fleisch wurde einfach ins Feuer gelegt oder in heißer Asche auf stechen, durchglühten Steinen, vielleicht auch in erbitterten Erdgruben, langsam geröstet. Das sind Arten des Kochens, wie sie noch heute Naturvölker üben. Schon aber kann man schon zu einer Bratmethode, die von innen heraus durch erhitzte Steine ausgeführt wurde. Auch wird allmählich das Brotdenkmal in der Urfäule üblich. Nur selten Zeit, da der Urmensch das Fleisch über dem Feuer briet, begann er auch allerlei Färberei zu rösten und sie großzügig zwei Steinen zu machen, um sie, mit Wasser bespritzt, in Form eines dicken Wahlbreies zu gessen. Solcher Weißbrei ist in eingelassenen alten Gefäßen gefunden worden. Die Frau aber hatte zunächst mit dem Baden und Braten wenig zu tun. Ihr Platz an der Herdstelle wurde erst frei, als der Kochtopf in Aufnahme kam, als Kochen und Süßen üblich wurden, als der Mensch vom nomadisierenden Jägerstamm zum sesshaften Ackerbau überging. Der Kochtopf, heute noch Symbol der Kultur, ist das Endglied einer langen technischen Entwicklungskette, die zunächst wohl mit Trichtergläsern einlegte. Im Tierhorn oder im Holzbecher welche die Steinzeitjäger der Steinzeit die rohen Nahrungsmittel ein; er war dann in die wasser gefüllten Gefäße erhitzte Steine und erwärmt so das Wasser, brachte es ganz schließlich bis zum Sieden. Wie aber erst das Sieben einmal gefunden war, da war nur noch ein kleiner Schritt vom Tierhorn und hohlen Kürbis zum feuerbeständigen Kochtopf aus Ton oder Lehm.

Der brodelnde Kochtopf bedingt dann jene erste Blütezeit der Kochkunst, die wir noch aus den sog. Höhlenmalereien, aus den an den dänischen Küsten gefundenen Abfallhaufen der älteren Steinzeit erkennen können. Aus diesen 50 bis 60 Meter breiten und 1 bis 3 Meter hohen Dämmen von allerlei Reichtum hat man in mühsem Arbeit eine sehr abwechslungsreiche Speisekarte der Urmenschen festgestellt. Diese Steinzeit-Schlemmer hatten eine besondere Vorliebe für Austern, Meerschwein und Strudeln, deren Schalen zu Millionen angehäuft sind. Dazwischen fand man die zahlreichen Reste von anderen Gängen der Speisekarte, von Fischen, Vögeln und Säugetieren: Gräten vom Hering, vom Dorf und vom Kal, Knochen vom Singchwanz, von dem heut in Dänemark fehlenden Kuerhahn, von Hirsch, Reh und Wildschwein. Sel tener waren Wölfe, Füchse, Luchse und Bären vertreten, und nur vereinzelt tauchten Knochen von Ratten und Mäusen auf, die zeigten, daß der vorgeschichtliche Mensch in Tagen der

Rot auch mit schlechteren Gerichten vorlieb nehmen mußte. In vielen Fällen waren die Schädelknochen gespalten und das kostbare Markinhalt verbraucht. Auch die Pfannenwelt ist in dieser prähistorischen Epizäle vertreten. Die Küche des Urmenschen war also in dieser Epoche schon ziemlich reichhaltig, er konnte bei einem Festmahl ein Hörn d'oeuvre von Käse und Wurstmuscheln auftragen, dann gebadete Fische oder Käsebahnkarten folgen lassen und schließlich als Hauptgang ein fastiges Beefsteak vom Wilden oder Wuercken, Rehrücken oder Wildschweinbaule darbieten.

Verantwortlicher Redakteur: Fritz Arnold. Druck und Verlag: Eine Druck- und Verlagsgesellschaft m. b. o. Berlin.



durch Schimmel u. Gärung werden alle für den Winter eingemachten Früchte sicher geschützt, wenn man sie mit.

Dr. Oetker's Einmache-Hilfe

ein macht. Dies ist das einfachste, billigste u. trotzdem ausgezeichnete Verfahren.

1 Päckchen von Dr. Oetker's Einmache-Hilfe genügt, um 10 Pfd. eingemachte Früchte, Gelee, Marmelade, Fruchtsäfte, Gurken usw. haltbar zu machen.

Rezepte zum Einmachen umsonst in den Geschäftsräumen.

Wenn vergessen, schreibe man eine Postkarte an

Dr. A. Oetker,
Bielefeld.



Sächs. Schweiz, Radiumbad Oberschlema.

Sonntag, den 3. Sept. von nachm. 4 Uhr an

Der feine Ball.

(Streich- und Militärmusik.) Freundl. lädt ein A. verw. Otto.

Apollo-Lichtspiele Aue

Lichtspielhaus ersten Ranges
Bahnhofstraße 17.

Gestag bis Montag, den 1. bis 4. Septbr.:

Das gewaltige Doppelprogramm

Der große Gesellschaftssaal der Decla-Bioscop A.-G.

Bar d am e!

Ein Filmroman in 5 Akten.
Vorstadt und Innenstadt von Dr. Johannes Guter.
In den Hauptrollen: Xenia Desni, Paul Hartmann, Charlotte Ander, Anton Edhofer, Hermann Thimig, Robert Scholz.

Kostüme nach Entwürfen von Walli Heinecke.

Hierzu 1. Film unserer neuen Detektiv- u. Abenteuer-Serie:

Der Ueberfall auf Europa-Erprob

Detektiv-Film in 6 Akten.

Als Hauptdarsteller:

Heinrich Schröth, Fritz Greiner, Lisa Form.

Um den von vielen Seiten an uns gerichteten Eruchen nachzukommen, zeigen wir nochmals die Aufnahmen vom 1. Deutsch. Arbeiter-Turn- u. Sportfest Leipzig 1922. Es ist somit allen interessierenden Vereinen und Sportfreunden Gelegenheit geboten, die Aufnahmen anzusehen, welche bis dahin versäumt wurden.

Täglich Anfang 8 Uhr, letzte Vorstellung gegen 9 Uhr. Sonntag nachmittag Beginn 4 Uhr.

Vorzeigen! 11. Dienstag!

1. Episode des Riesen-Sensations-Zirkus

Macistes Abenteuer

Um Haarsbreite dem Tode entrinnen.

Centralhalle!

Freitag, Sonnabend, Sonntag:

Grosse Varieté-Vorstellungen.

— 3 Damen. — 5 Herren. —

Schlager auf Schlager.

Sonntag nachmittag:

Fremden- und Kinder-Vorstellung.

Tauschermühle b. Aue.

Sonnabend und Sonntag, den 2. und 3. Septbr.:

Großes Gartenfest m. Damenschleichen

Hühneraugen

werden Sie sicher los durch

Hühneraugen - Lebewohl

Hornhaut an der Fußsohle beseitigt

Lebewohl - Ballen - Schuhboden

Kein Verrutschen, kein Festkleben am Strumpf.

In Drogerien und Apotheken.

Erlers & Co. Nachfolger, Inh. K. Sommer, Aue.

Naturtheater Löbnitz

Sonntag, 3. Sept., vorm. 10 Uhr: Spiel von Mitgliedern des Zwölfauer Stadttheaters.

„Die Braut von Messina“

Tragödie in 4 Akten von Friedrich v. Schiller.

Rosenfels 8/1, An 9 1/2, Ende 12

Zu dorf. Vorst. hab. Schüler u. Jugendorganist. ermäß. Presse

Sonntag, 3. Sept., nachm.:

„V р е г и о л “

Schauspiel in 4 Akten v. Plus Alexander Wolff. Musik von Karl Maria v. Weber.

Chör: Arbeitsgesang. Löbnitz einst. b. Dr. Org. Kroher.

Spield: Dr. Lorenz Kirchner.

Rosenfels 2/1, An 3 1/2, Ende 6

Kaß Schluß d. Vorstellung. gute Zugverbindung nach Aue.

Im Vorbereitung:

„Glaube und Heimat“.

Damen-

Halbschuhe und Stiefelet,

herrenhalbschuhe u. Stiefelet,

Hausschuhe, Turnschuhe,

sowie alle anderen Artikel

läufen Sie am vortrefflichsten

in nur besten konfektionierten

Qualitäten zu solid. Preisen bei

Ernst Korbinsty,

Schuhhaus, Reichsstr. 12.

Emil Drechsler

Spezialhandlung für

Munition aller Art

Eibenstein 1. E.

Grotzenstraße 15.

Rostschützöl, Ballistol

la Putzstücke, Werg.

Geschmack. Ehrenscheiben.

Kugeltafel.

Wo alle

Mittel versagten,

versuchen Sie B. Schäfers

Gauftwasser bei entzündeten

Mitteln, Pideln, Sledgenhaut,

Geschlechtskrankheiten, Fieber, Haut- und Kopfschäden usw.

Sie haben in dem Fellsurgeist.

Max Vogt, Wetzsnerstr. 42.

Dr. Käffel, Schwarzenbergstr. 4

u. Parfümerie Otto, Markt 14.

Ungenießbare

Jette u. Oele

(Talg, Margarine, Leinöl usw.)

läuft Albert Pöhler,

Seifensabrik. Schma 1. Erig.

Telefon: Annaberg Nr. 732.

Rohfelle u. Häute

läuft zu reellen Preisen

Max Jungblod,

Gräßig, Ernst-Papst-Str. 19

(Aue) Zeigt 11. November 642.

Metallbetten,

Stahlmatratzen, Kinderbetten

bis an private, Ratal. 74 U. frei.

Elektro-Metallbettenfabrik Gohl (Xdr.).

Metallbetten,

Stahlmatratzen, Kinderbetten

bis an private, Ratal. 74 U. frei.

Metallbettenfabrik Gohl (Xdr.).

Metallbetten,

Stahlmatratzen, Kinderbetten

bis an private, Ratal. 74 U. frei.

Metallbettenfabrik Gohl (Xdr.).

Metallbetten,

St