

Betrachtung aus allen künstlichen Paradiesen der Zivilisation in eine Urheimat der Seele zurückkehrt. Ist es doch nur eine prude und gänzlich kunstferne Meinung, daß ein schönes Werk ausschließlich dank eines spiritualen Genusses empfangen werde. Wem ein schönes Werk nicht die Augen, ja auch die Fingerspitzen überredet, der hat vielleicht behauenen Stein, betupfte Leinwand gesehen, sicherlich aber nicht das schöne Ding. Darüber hinaus gestehe ich mein Mißtrauen gegenüber allen Luxustheorien vom Schönen, gegenüber allen jenen Meinungen, die verkünden, die Schönheit fange da an, wo das Bedürfnis und die Begierde aufhöre, nämlich bei irgendeiner erhabenen Unbrauchbarkeit und Überflüssigkeit. Will man sich von dem Gesagten überzeugen, nämlich von unserer gegenwärtigen Instinklosigkeit und Museumsbefangenheit, von unserer ganzen künstlichen, blutlosen, unechten Einstellung zu Werk und Schönheit, dann braucht man nur etwa unseren Kunsttanz mit seinen theoretischen Programmzetteln dem echten und magischen Tanz zu vergleichen, wie ihn vor kurzem die javanischen Prinzen in Deutschland gezeigt haben, wie er das russische Ballett noch beseelt und wie er in Deutschland vielleicht einzig und allein von der in unser Klima verschlagenen Mary Wigman getanzt wird. Oder man vergleiche den begabten Durchschnittschüler des gegenwärtigen Klavierunterrichts mit dem Cembalo spielenden Zigeuner der Pußta, um mit Augen zu sehen und mit Händen zu greifen, mit was für Kunstersatz wir uns zum großen Teil vergnügen. Mit diesen Worten ist kein trübsinniger Verzicht und keine gallige Herabwürdigung der kommenden Kunst verkündet; es wird nur der Urteilslosigkeit einer anarchischen Gegenwartskritik der Grund gefunden sein. Wenn all dies eben Gesagte nur einigermaßen richtig ist, dann wird man, um Wesenseinsicht vom schönen Gebilde zu gewinnen, sich bis in die Urzeiten der Mensch-

heit zurückflüchten dürfen, ja müssen. Dabei stößt man sogleich auf die genugsam merkwürdige und für viele Entwicklungshypothesen schwierige Tatsache, daß die Kunst so alt ist wie die Menschheit, viel älter also, als das 19. Jahrhundert sich irgend träumen ließ; und zwar ist diese ursprüngliche Kunst sofort da, in diesem Falle wirklich wie die Pallas aus dem Haupte des Zeus, in ihrer Schöne, Reife und Vollendung und ohne auffindbare Vorgeschichte. Soll das nun heißen, daß wir aus der modernen Ästhetikgelehrsamkeit in die Einzelheiten der prähistorischen und ethnologischen Hypothetik entfliehen sollen? Offenbar nicht, denn nicht als Tatsachengefüge einer längst versunkenen Vergangenheit fesselt uns diesmal die kunstschöpferische und schönheitsempfängliche Haltung des primitiven Menschen, sondern als unverwischbarer Wesenszug der vielgestaltigen und wandelbaren Menschheit, der so wenig im echten Sinne alt oder neu sein kann wie die Gebilde der großen Kunst, die allezeit allen und niemandem gleichermaßen angehören. Sollte es sich also herausstellen, daß das echte Wesen des Kunstwerkes dem unbefangenen magischen Menschen am nächsten und deutlichsten aufdämmere, so müssen wir doch solche magische Haltung nicht nur im primitiven Menschen der Vorzeit und der Mittelwelt suchen, sondern da, wo sie allen gemeinsam ist, nämlich in der eigenen Brust. Es gibt in diesem Buche also keine prähistorische Theorie, sondern eine Wesenskennntnis von zeitentrückten Gebilden. Sollte es jemandem in seinem Zivilisationshochmut zuviel zugemutet sein, seine innere Verwandtschaft mit Barbaren, Zigeunern und Kräuterweiblein irgendwo überraschend wieder zu entdecken, so kann er sich bald dessen getrösten, da dieses Buch nichts mit ihm und dafür er auch nicht mit der Kunst ist, der so seltsam bemakelten, irgend etwas Entscheidendes zu tun habe.

Siehe nebenstehende Ankündigung.

WERKE VON PROFESSOR  
DR. SIEGFR. BEHN

## Schönheit und Magie

251 Seiten. Ganzleinenband RM. 5.80  
Beachten Sie den nebenstehenden Abdruck mit  
einleitendem Brief

## Philosophie der Werte

als Grundwissenschaft der pädagogischen Zieltheorie

XII u. 295 S. Ganzleinenbd. RM. 11.20

(erschieden im Rahmen des Handbuchs  
der Erziehungswissenschaften.)

„Für Erzieher geschrieben, kann man dieses Werk jedem empfehlen und darf auch sagen, daß die deutsche Literatur nicht leicht so ein klares, wissensreiches und lebendiges Werk zu solchem Gegenstande aufweisen werde.“

Prof. Dr. Rudolf Allers, Wien

VERLAG KOSEL & PUSTET  
MÜNCHEN

## Rezeptwinkel der Vorschau

### Weihnachtsgebäck und Festtagsbraten

#### Hafenbraten

Dazu eignet sich von einem abgezogenen Hasen Rücken und Keule. 50 g Speck zum Spiden, 1 Teelöffel Salz, 3 Eßlöffel heißes Fett,  $\frac{1}{2}$  Liter saure Sahne und 3 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Nach dem schnellen Waschen und Abtrocknen wird der Hase gut gebäutet und Rücken und Keule gespickt. Mit etwas Salz eingerieben legt man das Fleisch in eine Bratpfanne, übergießt den Hase mit heißem Fett und läßt ihn im Bratofen unter öfterem Begießen erst mit dem Fett, dann unter Hinzufügen von etwas heißem Wasser in  $\frac{1}{2}$  bis 1 Stunde gar werden. Die letzte Viertelstunde gibt man das mit saurer Sahne angerührte Mehl hinzu. Die Tuete wird vor dem Anrichten durchgeseiht und mit Salz abgeschmeckt. Damit die Keule schön zart bleibt, kann man die Knochen daraus lösen und ein Stückchen Speck hineinlegen und mit einem Baumwollfaden zusammenhalten. Hasenbraten reicht man mit Sellerie und grünem Salat oder mit Apfelpotpott und Preiselbeeren.

#### Beihmännchen (Frankfurter Spezialität)

$\frac{1}{2}$  Pfund süße Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Puderzucker, 3 Eßlöffel Mehl, 2 Eiweiß.

Zubereitung: Mandeln überbrühen, abziehen, 1 mal durch die Reibe geben, dann

mit dem Zucker vermischt zum 2. mal reiben. Mehl, 1 Eiweiß und 1 Eierschnee zufügen, die Masse zum festen Teig verarbeiten. Runde Kugeln daraus formen, dieselben zum Kegeln zuspitzen, 3 abgezogene Mandelhälften dagegen drücken, 1–2 Tage stehen lassen, dann hellbraun backen und heiß mit Zuckerglasur bepinseln. Zuckerglasur: 5 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Wasser kochen. Statt dessen kann man die Beihmännchen auch vor dem Backen mit Eigelb bestreichen.

#### Printen-Honigkuchen mit Nüssen

$1\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 300 g geriebene Haselnüsse oder Mandeln, 2 Eßlöffel gestohlenen Zimt (1 Prise Muskat, Nelken, wenn man will) 50 g sehr fein geschnittenes Zitronat, 50 g sehr feingeschnittenes Orangeat,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Honig,  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz, 2 Portionen Backpulver.

Zubereitung: Mehl, Gewürze und Backpulver mischen. Honig und Zucker und Fett einmal aufkochen und langsam (abgekühlt) zu

den übrigen Zutaten geben. Teig kneten, ausrollen, Printen schneiden und backen. Nach dem Backen mit Zuckerglasur bestreichen: 5 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Wasser aufkochen.

\* \* \*

Aus dem Kneipp-Kochbüchlein „Die moderne Kost und Küche“ von Dr. R. Bottenberg-Lamers und E. Karthaus. 160 Seiten. Kartoniert 2.— RM.

Vegetarier und Nichtvegetarier erhalten sich dauernde Gesundheit durch Ernährungsweise an Hand dieses vielseitigen und praktischen Büchleins.



Das nebenstehende Bild ist dem Hauswirtschaftlichen Teil des „Deutschen Hauschatzes“, der bekanntesten ill. kath. Familienmonatsschrift entnommen.