

Haus und Herd

Sonntags-Frauen-Beilage
der
„Dresdner Neuesten Nachrichten.“

Redaktion von Silvia Brand, Dresden.

Alle die Abstellung Haus und Herd betreffenden Anfragen, Zusendungen usw. sind direkt an Frau Silvia Brand, Niederlöbnitz, Sohe Straße 17, zu richten.

Nr. 27.

Dresden, Sonntag den 5. Juli.

1903.

Reiseerinnerungen.

(Unsere Spitzenfrau.)

(Nachdruck verboten.)

Hoch oben im sächsischen Erzgebirge sind wir heut'. Ob der Ort ein Dorf ist, ob er die Berechtigung hat, den Namen Stadt zu führen, nun der Bürgermeister wird's wohl wissen. Uns kann die Frage nicht weiter beschäftigen, denn wir haben anderes zu tun, wir wollen unsere Spitzenfrau besuchen. Nicht etwa extra, behüte; sondern weil wir gerade mal in der Nähe sind. Wer weiß, wann's wieder so paßt. — Unsere Spitzenfrau — wie heißt sie denn eigentlich? Ja, wer das seit den langen Jahren unserer Bekanntschaft behalten hätte! Aber so viel steht fest, im Kirchgäßel wohnt sie neben der Geigenmacherin. Das Wort Fabrik ist der Frau jedenfalls zu modern und zu prahlerisch. Du liebe Zeit, wer nennt sich heutzutage nicht Fabrikant und seinen Stall oder Schuppen nicht Fabrik. Wenn einer mehr als einen Arbeiter bezahlen kann, darf er sich das Vergnügen leisten. Nur zu. — Also, wo ist das Kirchgäßel? Der Junge, an den wir die Frage richten, will sich halb tot lachen. „An der Kirche hin“, kichert er und zeigt auf ein kleines, altertümliches Gotteshaus, dessen rotes Ziegeldach doppelt und dreifach so oft geslickt worden ist, wie des Jungen Hosen. Ganz scheidig sieht's aus. Trotz alledem muß sich's gut beten in dem alten schmucklosen Kirchlein. Nachher wollen wir auch hineingehen. Erst kommt aber die Spitzenfrau an die Reihe. — Steht sie nicht dort, hundert Schritte vor uns an einem niedrigen und schmalen Hause? Richtig, sie ist's, und zwar gleich mit der gesamten Familie. Ihre Mutter, die Großmutter, guckt hinter ihr zum Fenster heraus und rechts und links lauert und kriechen, schwazen und krähen die Kinder. „Eins, zwei, drei, vier, fünf — Spitzenfrau, da ist ja das sechste, Ihr sagtet doch voriges Jahr — —.“ Erstaunt blickt die Frau uns an, dann zieht ein Freudenstrahl über ihr schmales Gesicht, sie wischt die Hände sorgfältig an der Schürze ab und streckt sie uns dann entgegen. „Na, die Freid“, sagt sie einfach, und doch merkt man, daß sie wirklich Freude empfindet. Die Sache mit dem sechsten wird nicht weiter berührt, genug, es ist vorhanden; es liegt auf der rotgestreiften Windel und redt die Beinchen himmelan und nimmt auf uns, den unverhofften Besuch, keinerlei Rücksicht. Die anderen fünf Mädels und Buben starren auf unsere Hüte, wahrscheinlich gefallen ihnen die Blumen, und stecken die Finger in den Mund vor lauter Höflichkeit oder fangen eine regelrechte Balgerei an, damit die Mutter Gelegenheit hat, die gute Erziehung zu loben. Kinder machen das immer so; wir haben's auch so gemacht. Nicht wahr? — „Muttl, essen, ich muß in die Schul.“ Ein hinkender Knabe tritt aus der Haustür und ruft's. Unsere Spitzenfrau wird rot wie eine Rose. „Mei' siebentes“, erklärte sie und legt den Arm um des Knaben Schulter, als ob sie ihn vor irgend etwas schützen wolle. „Aha, die alte Großmutter ist dem Jungen nicht hold. — „Den hat sie angenommen“, kreischt die alte Frau, „der is ni etwan unser.“ „Doch!“ Wie stolz, wie hoheitsvoll das klingt und wie glücklich der lahme Knabe sich an die Frau schmiegt. Nach einer Weile meint sie: „Die Mutter kann's ni recht verschmerzen, daß wir den Franz angenommen hab'n, als er so verwaist plötzlich war und seine Eltern beid' verloren hatte. Seine Mutter war meine Freundin, eine treie Seel', ich kann ihr nichts mehr zu Gefallen tun, als daß ich ihren Buben mit meinen Sechsen zu einem braven Menschen erziehe.“ Die Großmutter kann sich noch nicht beruhigen. „Nemsonst, ganz ümsonst, wo sie selber nischt haben, als Erdäppel und Kuffeh! 's Geld, was der Bürgermeister gibt, trägt sie auf die Sparkasse, lernen soll er später dadersfür großartig, daß er tee Weber wird, wie sei Vater und sei Grubbvater — so ne alber' Karline!“ So und ähnlich würde die Alte weiter geisern, glücklicherweise läutet es Mittag. Wie fromm, wie schön! Die Kinder neben und vor uns springen in die Höhe und laufen zu dem schmalen Streifen Wasser, der einen Teil des Gäßchens vom andern trennt. In dem Wasser baden sie Gesicht und Hände und lachen und jubeln in einem fort. Unsere Spitzenfrau hat das

Kleinste auf den Arm genommen. „Bitte, essen Sie mit“, spricht sie, und geht voraus ins Zimmer. In der Ecke, am Webstuhl, wartet der Mann. „'s is e bissel eng“, meint er treuherzig und schiebt uns die zwei Holzstühle hin, die sonst wahrscheinlich ihn und seine Frau aufnehmen. Heut' verrichtet die Ofenbank dieselben Dienste. — Ein bißchen eng, freilich, freilich. Die Großmutter rutscht mit ihrem alten zerschissenen Polsterstuhl ran an den Holztiisch, dann kommt die Ofenbank, dann unsere zwei Stühle, dann stehen die sechs Kinder da und drängen einander zum Scherz. Jetzt ist alles still; unsere Spitzenfrau hat einen großmächtigen Topf voller Kartoffeln in die Mitte des Tisches geschüttet, dazu eine Untertasse voll Salz und etliche Obertassen voll Ziegenmilch gestellt — jetzt schälen die Kinder mit dem Löffelstiel wie toll und tauchen die geschälte Kartoffel ins Salzfaß, und schnalzen vor Vergnügen mit der Zunge. Der Mann unserer Spitzenfrau, der Weber, iszt langsam, er hat auch schon ein paarmal versucht, die Hände zu falten, als ob er beten wollte, aber sie duldet's nicht, sie stößt ihn immer heimlich mit dem Arm an und schielt dabei auf uns. Vermutlich bildet sie sich ein, daß wir über das Tischgebet lächeln würden. In solchem Rufe steht man als moderne Städterin; wahrhaftig, das ist schlimm, das ist traurig. „Sie beten wohl nie zu Tisch?“ Die Frage plakt mir förmlich heraus. Der Mann räuspert sich. „D doch“, flüstert er verlegen, „wenn niemand bei uns is, wird gebetet. Meine Frau will's so, die denkt, die Leut' spotten, und das leidet sie nicht. Daderzu is ihr der liebe Herrgott zu gut!“ — — Sonderbar, wir lernen unsere Spitzenfrau heut' von einer ganz anderen Seite kennen. Wenn sie mit ihrem gebirgischen Tragkorbe zu uns kommt und die geklöppelten Spitzen anbietet und anpreist und einen Fünfspenniger mehr herauszuschlagen sucht, als ihr von Rechts wegen gehört, da ist sie eisern, eigenjinnig, da hat sie rasch eine Finte zur Hand. Und man nimmt ihr das gar nicht übel, man sagt sich, sie ist Geschäftsfrau, es ist ihre Aufgabe, den puzsüchtigen Frauen, die durchaus Spitzenbesäße, und zwar echte, geklöppelte, haben wollen, so viel als möglich abzunehmen, warum sind sie so — flug und lassen sich's gefallen. Ja, das sagt man sich und damit Punktum. Nachdem der Handel perfekt geworden ist, kriegt die Spitzenfrau ungeachtet der Ubertreibung auch noch einen Rest von der Mittagsmahlzeit. — Heut' wissen wir, warum die Frau auf den Fünfspenniger erpicht ist: Sie hält uns, ohne daß wir es ahnen, zum Wohltun an, sie, die den lahmen Knaben willig und opferfreudig zu ihren sechs Kindern aufnimmt, obschon die Kartoffeln von Jahr zu Jahr spärlicher geraten auf dem armseligen Stückchen Feld, das sie nach Feierabend mit ihrem Manne, mit dem schwachen, engbrüstigen Weber, bearbeitet. Die Frau ist zehnmal besser, zehnmal wohlthätiger als unsere wohlthätigen Stadtdamen mit ihren Bazargelüsten und Zurschaustellungen. Sie ist auch gottesfürchtiger als unsere frommen Kirchenbesucherinnen; sie läßt ihren Gott nicht verspotten, er ist ihr viel zu heilig, als daß sie ihn vor Fremden erwähnte. — Die Kirchenbesucherinnen aber — mit **U s - n a h m e n** natürlich — die verspotten den soeben öffentlich verehrten Gott schon auf der Straße, wenn sie den Kopf wegdrehen, sobald ein armer Krüppel den Hut hinhält und mit herediten Blicken um ein Almosen bittet. Diese Kirchenbesucherinnen könnten bei unserer Spitzenfrau in die Schule gehen und lernen. — Heut' nicht, heut' zeigt sie uns noch ihre Vorkate, bevor wir uns verabschieden, aber ein anderes Mal.

S. B.

Der Kampf zwischen Sonnenschein und Rauch.

Man kann sagen, daß auch in den deutschen Großstädten, eigentlich genommen, ein neuer Tag zu tagen beginnt, denn man fängt an, der Bekämpfung der Rauchplage praktisch näher zu treten. Es kann gar nicht oft genug darauf verwiesen werden, wieviel nach dieser Richtung hin für die Bequemlichkeit und die Gesundheit der großstädtischen Bevölkerung geschehen kann und muß. Als vorläufig unerreichtes Muster ist immer wieder die Tätigkeit der Kohlenrauchbekämpfungs-Gesellschaft in London vorzuhalten. Bei der neulich abgehaltenen Jahresversammlung dieses Vereins konnte der Vorsitzende mit Stolz behaupten, daß das helle, schöne Wetter im Januar und Februar zu gutem Teil den von der Gesellschaft ergriffenen Maßnahmen zu danken gewesen wäre. Im vergangenen Jahre berichteten die Aufseher der Gesellschaft über 2470 Beobachtungen von Schornsteinen, die zu 1701 Klagen vor den Gerichts- und Gesundheitsbehörden führten. Als Folge geschahen 818 Verurteilungen und 72 Bestrafungen. Im ganzen sind an Strafen für rauchende Schornsteine seit 1899 in London bereits 26 000 Mk. gezahlt worden. Eine Abndung quatemder Essen ist nicht ohne Erfolg geblieben, und die Rauchplage hat sich in der englischen Hauptstadt schon ganz merklich vermindert. Man achte nur einmal darauf, um wieviel klarer die Luft in einer Industriestadt und schon in geringer Entfernung außerhalb ihres Reichbildes ist. Es gibt sicherlich nicht wenige Tage, namentlich im Winter, wo auf dem Lande Sonnenschein herrscht und in der benachbarten Großstadt die Sonne überhaupt nicht sichtbar wird. Der Grund für diesen Unterschied liegt eben in der Masse von Kohlenrauch, der in die Luft gepufft wird und zu alledem noch eine Verschwendung an kostbarem Brennstoff bedeutet.

Für den Haushalt.

Heringspeise. Die frischen, gewaschenen und ausgenommenen Hertinge werden gesalzen, in Weizenmehl umgedreht und in gutem Del auf beiden Seiten schön hellbraun ge-

401

backen. Danach ist ein gutes Stück Butter in der Pfanne zu zerlassen und Zwiebel mit Mehl darin zu schwizen. Nachdem so viel Wasser zugegossen, daß es eine gute Sauce ist, wird dieselbe gesalzen und noch einige Eßlöffel saurer Rahm daran gerührt. Die Sauce ist heiß über die Seringe zu schütten. Salzheringe können auf gleiche Weise zubereitet werden, müssen aber vorher gut 48 Stunden wässern. Letztere haben einen kräftigeren Geschmack wie die grünen Seringe. Mit Kartoffeln in der Schale aufgetragen ist es ein treffliches Abendgericht.

Böckelfleisch. Gutes gepökeltes Rindfleisch kocht man in 3 Stunden langsam weich; man setzt es nur mit Wasser und etwas Wurzelwerk ohne Salz an und gibt dazu Herz Kohl, Braunkohl, märkische Rüben, große Graupen.

Rotbarsch oder Stachelbarsch. Dieser Fisch darf, wenn er gut sein soll, nicht zu klein sein; man kocht ihn wie den blaugesottenen Hecht; in 15–20 Minuten ist er gut. Man reinigt ihn dann von allen Schuppen, von den Kiemen am Kopf und auch von den Flossenfedern, legt ihn auf die Schüssel, bestreut ihn mit klargewiegter Petersilie und hartgekochten, feingewiegten Eiern und bringt ihn so zu Tisch. Man gibt dazu, wie zum Hecht, hartgekochte, gewiegte Eier, Petersilie und zerlassene Butter oder holländische Sauce. Die Krogen werden von diesem Fisch benutzt und besonders angerichtet auf den Tisch gegeben; er wird mit Salz und Pfeffer wenig bestreut und in heißer Butter etwas gebraten. Der Rotbarsch ist eßbar vom Oktober bis März.

Orangenblüten-Konfekt. Zu diesem sehr wohlgeschmeckenden Konfekt nimmt man $\frac{1}{4}$ Kilogramm frische ungesalzene Butter, ebensoviel Puderzucker und $\frac{1}{4}$ Kilogramm feines Mehl, tut dies zusammen in eine Schüssel, vermengt es mit einer kleinen Prise Salz und treibt die Masse eine Stunde ab, gibt nun $\frac{1}{2}$ Teelöffel voll Orangenblütenessenz dazu, verrührt es gut, schüttet die Masse auf einen hölzernen Teller oder Brett, welches mit etwas Mehl bestäubt ist und formt gleich große Stückchen daraus, die man zu runden Kugeln dreht; diese werden dann ein klein wenig länger gewalzt, auf ein Backblech gelegt und in einem sehr mäßig warmen Backofen mehr getrocknet als gebacken, noch warm bestreut man sie von allen Seiten mit Puderzucker. In Blech- oder Glasbüchsen läßt sich das Konfekt lange Zeit aufbewahren. Statt Orangenblütenessenz kann man auch Violettessenz, Rosenessenz usw. nehmen

Allerlei Nützliches.

Eine Masse zum Füllen der Holzporen wird auf folgende Weise bereitet: 1 Kilogramm Terpentinöl, 1 Kilogramm Sikkativ, 1,5 Kilogramm Leinölfirnis, 0,5 Kilogramm fetter Lack werden gemischt und 5 Kilogramm Stärke zugegeben.

Backfett zu verwenden. Das Fett nimmt bekanntlich von dem Backen der Pfannkuchen usw. einen süßlich-widerlichen Geschmack an und läßt sich nicht gut verwenden. Kinder essen es wohl meist gern auf Brot gestrichen, wo dies aber nicht der Fall ist, kann man das Fett auf folgende Weise wieder verwendbar machen. Nach Beendigung des Backens lasse man das Fett einige Minuten abkühlen und gieße es dann vorsichtig in ein mit kaltem Wasser gefülltes Gefäß. Ist das Fett erstarrt, nimmt man es möglichst ohne Wasser von der Oberfläche desselben ab, tut es in einen Topf und läßt es aufkochen, sobald es völlig wasserfrei ist, läßt man es erkalten und kann es nun für Kochzwecke sehr gut gebrauchen, besonders geeignet ist es für Schmor-, Sauer- und Brunkohl.

Für die Sprechstube.

Frau A. N. in N. Weßhalb Sie die Tasche, welche die Damen zu Kaffeekränzchen usw. mitnehmen, verschmähen und „verachten“, weil sie „Bompadour“ heißt, ist mir nicht verständlich. Die Damen tragen doch sonst alle Gegenstände, die aus Frankreich stammen, mit besonderer Vorliebe. Der „Bompadour“ trägt zwar den Namen der berühmten Marquise, aber er ist keineswegs von ihr erfunden worden. Die tugendjämsten Französinen nehmen den „Bompadour“ mit sich, wenn sie den Rennplatz, Konzerte, Theater usw. besuchen. Der „Bompadour“ enthält dann nicht nur Bonbons usw., sondern auch kleine Toilettemitteln zur Erfrischung. — **Frau A. J. in Dresden.** Man sollte es kaum für möglich halten, daß in dem schönen Dresden, das immer als ein Muster von Humanität gepriesen wird, arme Wöchnerinnen völlig hilflos daliegen und warten müssen, bis der Mann abends von der Arbeit kommt und ihnen einen Schluck frischen Wassers und ein Stück Brot reicht. So knapp ging's doch bei Ihnen zu! Konnte sich nicht eine Hausgenossin Ihrer erbarmen? — Für die Kinderbettstelle werde ich bedacht sein. — **Frau M. B. in Dresden.** Die Griesflöße werden so gemacht wie die Kartoffelflöße, nur mit dem Unterschiebe, daß man nur Gries, nicht Mehl, unter die geriebenen Kartoffeln (wenig Kartoffeln) mengt. Die Kartoffeln tragen zum Lockerwerden bei. — **Frau M. S. in M.** Bei dem Gehalt Ihres Mannes müßten Sie auskommen, wenn er nicht die Hälfte für sich behielte. Wahrscheinlich bestreitet er aber Miete, Steuern, Schulgeld, Feuerung, Kleidung, für sich? In diesem Falle wäre das Zurückhalten der Hälfte gerechtfertigt. Wollen Sie nicht einmal eine meiner Sprechstunden besuchen? — **Herrn A. Sch. in Dresden.** Die Abkürzung „Sr.“ für „Herrn“ auf Briefumschlägen und in Briefen selbst

brauchen Sie sich keinesfalls bieten zu lassen, denn sie gilt nach einem Urteil des Reichsgerichts für eine Beleidigung, obgleich sie doch nur der Unwissenheit, dem Mangel an Bildung, der Bequemlichkeit, vor allem aber — dem Dünkel entspringt. — **A. B., Maunstraße.** Bevor Sie sich nicht zu einer Beschäftigung entschlossen haben, die Sie erlernen wollen, kann ich Ihnen über Zeitdauer und Kostenpunkt keine bestimmte Auskunft erteilen. Vielleicht besprechen Sie sich 'mal mit mir in meiner Sprechstunde, damit ich höre, was Sie leisten können. — **Frau Agathe S. in Dresden.** Eine einfache Prüfung des Trinkwassers auf seine Reinheit besteht darin, daß man ein nicht zu kleines Glas bis zu drei Vierteln damit füllt, einen halben Teelöffel voll feingestobenem Sutzucker hineintut, das Glas fest verschließt und in ein warmes Zimmer oder an die Sonne stellt. Wenn nach Verlauf von 48 Stunden das Wasser trübe oder milchig wird, so ist es unrein; bleibt es dagegen hell, so kann es unbedenklich zum Trinken verwendet werden. Jedenfalls können Sie die hier angegebene Probe leicht machen, zur Sicherheit dem Wasser aber noch pro Flasche einen Tropfen Salzsäure zusetzen. — **Frau B. in Dresden.** Sie rühmen Ihre Sparsamkeit, indem Sie erzählen, daß Sie eine Zwiebel in der Woche brauchen, um Bratkartoffeln usw. zu würzen. In verschiedene Teile zerschnitten, liegt die Zwiebel in der Speisekammer. — Wissen Sie auch, daß dies Sparverfahren höchst gefährlich, weil gesundheitswidrig, ist? Eine Zwiebel, die von der Schale befreit ist, zieht alle schlechten Dünste an, ist also nach tagelangem Liegen unbrauchbar für den Haushalt. — Ihre Sparsamkeit erinnert mich an die einer sehr jungen unverständigen Hausfrau, die die Bündhölzer spaltet, um ihrem Manne zu imponieren. Selbstverständlich waren durch das Spalten die sämtlichen Bündhölzer unbrauchbar. — **Fräulein L. in F.** Allerdings behauptet man, daß sich Schiller durch den Geruch faulender Äpfel zum Dichten begeistert habe; aber ich zweifle, daß dies Mittel bei Ihnen verschlagen wird — selbst wenn Sie Zentnerlieferungen verfaulten Äpfel um Ihren Schreibtisch schichten ließen. — **Herrn Otto H. in Dresden.** Einer polizeilichen Verfügung zufolge dürfen Personen, die mit Haut- oder Haarkrankheit belastet sind, das Barbiergewerbe nicht ausüben. Sagen Sie das Ihrem gewissenlosen Freunde. Unter Umständen haben Sie sogar die Verpflichtung, andere Wege einzuschlagen. — **Frau S. St. in N.** „Es gibt für das Frauenherz keinen größeren Schmerz, als zu fühlen, daß sich die erwachsenen Kinder langsam von ihm abtrennen. Darum umfassen Großmütter mit oft blinder Liebe die Enkel, um sich einen Ersatz zu gewinnen, denn das echte Weib kann nicht leben ohne den Drang nach Liebe.“ — Der Ausspruch ist von D. v. Leigner. — Können Sie ihm widersprechen? Lassen Sie doch der alten guten Großmutter das kurze Glück. — **Frau M. in Th.** Die Ferienzeit ist nur dann Erholungszeit, wenn die Eltern darauf achten, daß die Kinder nicht in die Stuben eingesperrt werden, sondern in Wald und Feld sich austummeln dürfen. Stadtferien sind keine Ferien, sondern Tage der Plage und Unzufriedenheit. — **Frau R. in L.** Wenn Sie so glücklich sind, noch gute alte Kartoffeln zu besitzen, so lassen Sie dieselben ja fleißig wenden und abkeimen. Eine faule Kartoffel vermag viel Unheil anzurichten. — **Fräulein Kath. W. in F.** Das Mißtrauen hört auf eine Untugend zu sein, sobald es gegen die eigene Person gerichtet ist. Wer mißtrauisch gegen sich selbst ist, liefert den Beweis, daß er den redlichen Willen hat, seine Fehler abzulegen. In dem Mißtrauen gegen sich selbst liegt die Erkenntnis der Schwächen und Fehler.

Silvia Brand.

Gutbürgerlicher Speisenzettel für acht Tage.

Sonntag: Rirschkalteschale, gefüllte Tauben, junges Gemüse, Kalbschnitzel mit Sardellenbutter, neue Kartoffeln, gemischter Salat, Erdbeeren mit Schlagahne. **Montag:** Zitronenkalteschale, Kartoffel-Eiertuchen mit gekochten Nirschen, Bumperridel, Butter und Rettich. **Dienstag:** Semmelkalteschale, Beefsteak, Kartoffeln, Salat. **Mittwoch:** Bierkalteschale, Kartoffelklöße, mit Schinkenwürfeln gefüllt, braune Butter, Salat. **Donnerstag:** Kalteschale von Backobst, gebratene neue Kartoffeln, reichlich mit gebadenem Ei vermischt, Pflückerling, Butter, Brot, Käse. **Freitag:** Buttermilchkalteschale, gebratene Kalbsleber, Milchgemüse, Kartoffeln, Salat. **Sonabend:** Himbeerkalteschale, Fleischklößchen, Kartoffelsalat. **Sonntag:** Weinkalteschale, Kal mit Butter und Kartoffeln, kleine Lendensteaks mit Kräutertunke, Gurkensalat, Biskuit-Auflauf mit Vanilletunke.

Speisenzettel für einfache Ansprüche.

Sonntag: Himbeerkalteschale, Schweinslendchen mit Rahmtunke, Kartoffeln, gemischter Salat. **Montag:** Bierkalteschale, Bratkartoffeln (mit Speckwürfeln), gemischter Salat. **Dienstag:** Semmelmilk, Schöpfensfleisch mit Kartoffelstücken. **Mittwoch:** Sauere Milch mit Schwarzbrot und Zucker, selbstgemachte Nudeln mit brauner Butter und Petersilie. **Donnerstag:** Rettich und Schwarzbrot, Kartoffeln mit gebratenen Gelbschwämmchen. **Freitag:** Zitronenkalteschale, Fleischklößchen, Kartoffelmus. **Sonabend:** Buttermilchkalteschale, Milchreis oder Nührei und Bratkartoffeln. — Salat kann jeden Tag noch angefügt werden, und zwar soll derselbe, wenn er der Gesundheit förderlich sein und auch von Kindern genossen werden soll, nicht mit Essig, sondern mit Zitronensaft gesäuert werden. S. B.