

Auf schmalem Feldweg traf ...

Auf schmalem Feldweg traf ich heut dein Kind;
Durchs goldne Korngewege glitt der Wind
Und spielte leis mit seinem blonden Haar.
Es ging abseits von der Gefährten Schar.

Die sich im Spiel am Waldestrand verlor ...
Ich hob im Arm die kleine Last empor
Und lächelte jähend nur und schen und leicht
Die Kinderstirne, die der deinen gleicht ...

Und auf dem Weg, wo du mir oft gesehlt,
Hat es mich tief und wunderbar besetzt,
Dah wohl dein Mund zur guten Nacht im Ruh
Kun meiner Lippen Spur berühren muß ...

Maidy Koch.

HORST AMMANN

Eine kleine Milchrechnung

Der Maler Pitt trank seinen morgendlichen Kaffee
ist mittags, denn er pflegte lange zu schlafen, um das
Frühstück zu sparen. Er saß vor der Tasse, in der die
schwarze Brühe dampfte und ärgerte sich, daß er keine
Milch hatte; aber der Milchmann gab ihm keinen Kredit
mehr. Er hatte erst heute wieder einen Zettel durch die
Lüftung gesteckt, da stand drin: RM 4,50. Ich bitte um
Begleichung. Dumme Art, das zu schreiben. Die Leute
ollten sich nicht so geschraubt ausdrücken. Er würde schon
bezahlen, wenn er Geld hätte.

Und indem er das dachte und die schwarze Brühe
chlürfte, klopfte es an der Kellertür. Draußen stand der
Selbstbröckler.

„Herr Pitt?“
„Ja, bitte sehr!“ antwortete Pitt ängstlich.
„Bitte schön, Herr Pitt, hundert Mark!“
„Aber lieber, guter Herr, ich habe ganz bestimmt keine
hundert Mark!“

„Na, dann freuen Sie sich doch — ich bringe sie Ihnen
ja!“

Pitt zitterte. Pitt gab dem guten Mann eine Mark
Erntegeld. Das hatte er ja wahrhaftig völlig vergessen!
Seinen Auftrag damals für Herrn Müller, dessen Frau er
gemalt hatte — oh, es war nicht auszudenken! Hundert
Mark!



Zeichnung: Grünwald M.

„Na, dann freuen Sie sich doch, ich bringe sie Ihnen ja!“

Pitt machte einen Aufsprung. Pitt rasselte sich. Er
sang dabei eine Oper. War Primadonna, Heldentenor,
Bass und Chor. Er sang immerfort.

Nachdem er sich angezogen hatte, setzte er sich auf das
alte rote Plüschsofa und sagte sich: „Mit Geld habe ich
sehr schlechte Erfahrungen gemacht. Ich werde es diesmal
geschickter anstellen. Ich werde meinen Milchmann bezahlen
und mir endlich, endlich einen neuen Anzug bauen lassen.
Ich bestimme 99 Mark minus 4,50 Mark für die Milch, sind
94,50 Mark. Dafür bekomme ich einen erstklassigen Anzug.
Und daß kein Pfennig übrigbleibt, schadet gar nichts: ich
habe einen unerhörten Anzug, ich werde in den ersten
Häusern der Stadt eingeladen werden, ich werde Aufträge
bekommen, ich werde leben wie Adels, obwohl die
Damen, die ich malen werde, dünner sein sollen.“ Und
Pitt ging, um sich seinen Mantel anzuziehen.

Hätte er doch nicht in die Manteltasche gegriffen!
Denn daraus zog er ein Papier hervor, bei dessen Anblick
er erblähte. „20 Mark an Conni zurückgeben“ stand darauf.
Aber dann erblickte sich sein Gesicht. Ach was, 20 Mark,
Kleinigkeit! Auch für 75 Mark bekam man heute gute
Anzüge! Holdrijo, kein Grund zum Erblassen, kein Grund
für Stirnfalten.

Pitt ging zur Post, um die 20 Mark einzuzahlen.
Dann kam er an einem Zigarrenladen vorbei und kaufte
sich — oh, er wollte es nicht übertrieben — fünf Zigarren
für 20 Pfennig, die Marke aus seiner guten Zeit. Fröhlich
pfiffend wanderte er die Straße entlang. Da traf er die
Liebe, gute Freundin Barbara.

„Barbara“, rief er. „Liebe, gute Barbara, wie geht
es dir? Mir geht es fabelhaft!“

Aber Barbara machte ein sehr trauriges Gesicht. Hatte
sie sogar geweint? Barbara, die ihm so oft geholfen hatte
mit ihren letzten Pfennigen, die ihn aufgemuntert hatte,
wenn es gar zu schlimm war: Barbara war traurig! Dann
mußte es schon sehr schlimm stehen.

„Ja“, antwortete Barbara. „Sogar sehr schlecht!“

„Nu man los, erzähle! Kann ich dir helfen?“
„Du mir helfen?“ lächelte sie. „oh, nein — wohl
kaum!“

Aber er sagte sie unter und zog sie in ein Café. Er
achtete nicht darauf, daß es ein sehr feines Café war. Pitt
bestellte zwei große Cognacs und zwei Tassen Kaffee.

„Es gibt nur Portionen, mein Herr.“ — „Also gut,
zwei Portionen.“ Dann bestellte er noch Zigaretten, und
Barbara mußte erzählen. Aber was sie erzählte, war sehr
traurig. „Bleibst du?“ fragte Pitt.

„Ach, Pitt, soviel kannst du doch nicht aufstreifen. Ich
brauche etwa 50 Mark.“

„Hm!“ machte Pitt und gab ihr den Schein.

Barbara war so dankbar! So dankbar, daß Pitt gar
nicht daran dachte, daß es mit dem Anzug nun Essig war.
Sie hatte ihm einen Kuß gegeben mitten auf der Straße
und mitten auf den Mund. Oh, das Leben ist wunder-
schön! Er hatte noch über 20 Mark! Er würde sich Schuhe
kaufen, es gab für 20 Mark traumhaft schöne Schuhe! Pitt
begann wieder zu pfeifen und wäre vor lauter Lust und
Freude fast in einen Autoбус hineingelaufen, denn er hatte
nicht aufgepaßt, daß rotes Licht glähte. Ein strenger Hüter
des Gesetzes kam auf ihn zu, um ihn zu ermahnen und um
ihm eine Mark abzunehmen.

Als aber Pitt dann an einem der besten Lokale der
Stadt vorbeikam, sagte er sich: „Schuhe hin, Schuhe her,
essen ist wichtiger!“ und trat sicheren Schrittes in den so
verheißungsvoll duftenden Raum, in dem Kellner ver-
lockende, zugedekte Silbergeschiffe umhertrugen.

Als Pitt dann wieder auf dem roten Plüschsofa seines
Kellers saß, jubelte und strahlte er, pffte und sang: Ho-
drilio! Man sollte jeden Tag hundert Mark ausgeben,
dann würde man sich immer so wohl fühlen!

Pitt hatte nämlich keinen Pfennig mehr. Abends, als
er sich auszog und die Taschen seines Rockes entleerte, kam
ein kleiner Zettel zum Vorschein, auf dem stand:

„RM 4,50. Ich bitte um Begleichung.“
Als Pitt das las, hörte er auf zu lachen und lächelte.
Lächeln ist ja auch viel schöner als lachen, überlegte er
und dachte an Barbara und an manches andere.



Aufnahme: B. Engel - M.

Ruhepause auf der Radwanderung.

Für die Hausfrau

Gütes für unterwegs

Leichter Rucksack ist eine Forderung für genüchliches
Bandern. Es ist also unbedingt erforderlich, sich, was
Geschirr und Proviant angeht, äußerste Beschränkung
aufzuerlegen, was jedoch nicht auf Kosten der Nährhaftig-
keit und des Wohlgeschmacks der mitzuführenden Speisen
geschehen darf. Aufgabe der Hausfrau und Mutter ist es
nun, für den richtigen „Proviant“ zu sorgen. Zum herr-
lichen Mahl im Walde oder am Wasser folgen hier einige
ausprobierbare Rezepte.

Klopfschnitt: Aus je einem Drittel Kalb-,
Rind- und Schweinefleisch unter Hinzugabe von etwas er-
weichtem Weißbrot, gewiegten Sardellen, Zwiebeln, Ka-
pernen, einem ganzen Ei eine längliche Form bereiten, in
deren Inneres zwei hartgekochte Eier hintereinander gelegt
werden. Mit Senf bestreichen und gut durchbraten. Nach
Erkalten in dicke Scheiben schneiden, dann mit Butter be-
schmieren und zwischen Schwarz- oder Anäsebroten legen.

Koastbeefrouladen: Möglichst dicke Scheiben
recht saftigen kalten Koastbeef werden mit einer Paste
aus Eiern, dünnen Streifen Kopfsalat, zerfeinerten
Radieschen, Pfeffergurken, Senf dick bestrichen, dann zu-
sammengerollt, in drei bis vier kleinere Scheiben geteilt
und mit Holzchen geschlossen. Sehr gut schmeckt Bohnen-
salat dazu, den man am Tage vorher bereitet und in einem
Einfachglas mitnimmt.

Bananenrollen: Man schält recht feste Bana-
nen, satzt sie leicht ein und beträufelt sie mit Zitronensaft.
Nun wickelt man sie in recht zarte Salatblätter und rollt
sie in Scheitenscheiben. Das Ganze legt man in die Ba-
nanenschalen, die vorsichtig durch Abschneiden der Enden
und Aufschlitzen mit einem Messer geöffnet worden sind.

**Würstchen im Kar-
toffelnekt:** Dieses ein-
fache, schmackhafte Mahl kann
man sich auf einem Ausflug
recht appetitlich servieren.
Man höhlt recht große Pell-
kartoffeln aus und stellt in
diese die heißen Würstchen,
Salat von frischen grünen
Gurken, mit Eischeiben gar-
niert, schmeckt herzhaft und
erfrischend dazu.

**Gebäckener Schwei-
zertäse:** Dies ist ein Ge-
richt, das sehr satt macht.
Von Schweizerkäse schneidet
man dicke Scheiben. Dann
schlägt man auf einem flachen
Teller mit der Gabel ein Ei
und satzt ein wenig. Darin
wendet man die Scheiben ein-
zeln, legt sie rasch in Semmel-
krume und dreht sie auch dar-
in um. Nun wendet man sie
nochmals in dem Ei und in
der Semmel, damit die Kruste
recht dick wird. Dann werden
die Schnitten in heißem Fett
recht braun gebraten, und
zwar auf beiden Seiten, aber
nicht zu lange, sonst wird der Käse zu weich.

Apfelspeise: Hierzu werden vier Äpfel mit der
Schale gerieben, dann mischt man drei Eßlöffel gute Warme-
lade darunter und gibt zuletzt 25 Gramm Puffreis dazu.
Dann träufelt man etwas Zitronensaft darüber und gibt
das Mus in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Alu-
minumbüchse.

Mosaikbrot: Dazu kann man kleinste Reste von
Braten, Schinken und Wurst verwenden. Sehr gut eignen
sich Zerkelat- und Wurstfleisch, gemischt mit Rind- oder
Kalbfleisch. Man schneidet alle Zutaten in Würfel, gibt
etwas in Scheiben geschnittene Essiggurken dazu, ferner
die Krume ausgehöhlter Semmeln. Dann gibt man so viel
zur Hälfte mit etwas angewärmtem Palmöl verträglichem
Butter unter die Masse, daß diese gebunden wird, und
füllt sie in die ausgehöhlten Semmeln, wobei man die
Masse mit dem Stiel eines Holzlöffels gut eindrückt. Man
läßt die Semmeln an kühlem Orte einige Stunden liegen,
wohl auch über Nacht und schneidet sie in Scheiben. Das
Mosaikbrot kann am Sonntagabend für den Sonntag zubereit
werden, es schmeckt gut und läßt sich leicht verpacken.

Es gibt ja vielerlei Brotaufstrich, der gerade zum
Broteneinde beliebter ist als Wurst. Mayonnaise, mit recht
viel frischen, grünen Kräutern vermischt, ist besonders gut
zu Schwarzbrot mit Butter; eine frische Gurke aufgeschmit-
ten, reicht sehr weit und macht satt. Radieschen und Za-
maten nicht zu vergessen. Und dann die Eier! Sie wollen
nicht immer nur in hartgekochtem Zustand lieblos aus dem
Butterbrotpapier verpackt werden. Legt man sie aber in
ein Glas voll dick eingedochter Tomatensoße, so mundet
sie doppelt gut.

Das tut dem Haar gut!

Ein kleiner Wint für die tägliche Haarpflege, die
stumpfen, glanzlosen oder fettigen und dünnem Haar
überausend zu helfen vermag: Haarpflegen und -massieren!

Das Zupfen der Haare erfolgt, indem man mit den
gespreizten Fingern wie mit Kammspitzen in die geblöhen
Haare hineinfährt, dann die Finger schließt und die Hände
vorsichtig hin und her schüttelt.



Aufnahme: Schoepfle - M.

Im Freien schmeckt's immer am besten.

Kleine Küchentricks

Fehlt beim überraschenden Besuch zum Kaffee die
Sahne, so verquirlt man ein Eiweiß mit ein wenig
Kaffee und reicht dieses.

Gekochte Kartoffeln vom Vortag schmecken wie frisch,
wenn man sie eine Minute in kochendes Wasser legt, ab-
gibt, dampft und in Petersilie und Butter schmeckt.

Lokal
...
Diese Zeit
...
Zur Er
...
wird uns
...
mit Eing
...
aufschl
...
bis 7. E
...
Dannsch
...
im Ort
...
erforder
...
werden. D
...
die vor
...
angehen d
...
Umsätze
...
Stell
...
find
...
und Wei
...
den Liebu
...
Ein bed
...
auf dem
...
gegen K
...
stehen.

Auton
...
Am Mont
...
Verfomer
...
Lohemol
...
Raman
...
getrie. De
...
gegen Aug
...
den.

Zo
...
In der W
...
der fünf
...
Gall
...
und so
...
Der achtz
...
der Tal-
...
vom Had
...
geh
...
Erdhna
...
e ein Ber
...
Erdhna an
...
einem er
...
erfahre dab
...
15 000
...
Die intern
...
nach Bar
...
mit der si
...
entgege
...
erklärte
...
Gründung
...
stehende g
...
zu den St
...
wegen. We
...
weilstrom
...
sich zu
...
Bühnhof d
...
Begründu
...
zu ich la
...
gen beigem
...
an einer
...
marristich
...
wäre. Allein
...
Kontomerab
...
Die Bedel
...
wären, wenn
...
ihre Teiln

Das Schö
...
ausdrück
...
beruhen
...
verfügt an
...
nach in ver
...
schwächen
...
für einen
...
genen Bora
...
zustand, d
...
an, wou

Dresden.
...
Die e
...
wurden
...
man. Der

