Reiches Wissen schützt vor Schaden

April 1927 — Werbebeilage außer Verantwortung der Schriftleitung — Tarifmäßig bezahlt

Die beste Sportfreundin.

Von allen begehrt,
Von allen geliebt!

Ganz sicher sehen Mädchen- und Frauenaugen etwas eifersüchtig und erwartungsvoll auf diese Ueberschrift und lesen eifrig, um zu erfahren, wer sie wohl sein mag, diese geheimnisvolle Freundin, von allen begehrt, von allen geliebt. Wie mag sie wohl ausschauen, fragen mich eure Augen: „Ist sie schlank, ist sie dick?"

„Beides, mal schlank und mal dick," antworte ich, „sie ist noch mehr, sie ist appetitlich, hat einen wunderbaren Duft, ist erfrischend, sieht stets adrett aus, ist sehr ruhig, stets da, wenn man sie braucht, sie hilft sogar oft aus der größten Verlegenheit. Sie gibt alles restlos, denkt nie an sich, verlangt nichts für sich als etwas Kühle. Die Wärme kann sie nicht gut vertragen, den Frost jedoch auch nicht. Aber gesund ist sie, sehr gesund." Alle werden mir in den nächsten fünf Minuten recht geben. Die gute Freundin heißt Konserve! Da lachen Sie! — Ja, das ist gut, daß Sie lachen, wenn einer lacht, dann hat der Erzählende mehr Freude am Berichten.

Deshalb will ich jetzt schnell die Vorzüge der Konserve nennen, all ihre liebenswerten Eigenarten zu einer Freundin. Zuerst denken wir an den Wandersport, zu Fuß, im Boot, auf Skiern. Sagen Sie selbst, wenn wir die Konserven nicht hätten! — Oder haben Sie die Gute nie mitgenommen? Dann wird es aber Zeit, daß Sie sie in ihrem Rucksack mitnehmen. Lernen Sie erst einmal diese begeisternden Eigenschaften der Konserve kennen, sie erfrischt, sie stärkt, beschwert den Magen nicht und ernährt richtig.

Auf dem Zeltplatz beim Wandern oder im Boot ist ihr Inhalt im Sommer sehr erfrischend. Besonders die wohlschmeckenden Spargel, die man möglichst nur so genießen soll, wie sie fertig aus der Dose kommen. Auch das erfrischende Obst wird Ihnen wohl tun. Am Zeltfeuer haben sie außerdem sehr schnell ein schmackhaftes Bohnen- oder gemischtes Gemüse hergestellt. Sehr schnell ist auch Spinat mit Eiern bereitet.

Dann gibt es nichts, was für den Bergtouristen so praktisch wäre, wie mit seiner Konserve zu leben. Im Augenblick hat der Hungrige ein warmes bekömmliches Essen. Konservenkost beschwert nicht und hebt die Leistungsfähigkeit.

Nun zu den anderen Sportlern! Kennen Sie den Hochgenuß, nach anstrengendem Tennismatsch eine Schale Obst oder Spargelsalat zu verzehren? Versuchen Sie es einmal. Die Konserve spendet es. Auch nach Turn- und Gymnastikstunden ist es die richtige Erfrischung.

Ganz besonders praktisch ist die Konserve auf den Wochenendfahrten mit dem Boot. Sie ist nie langweilig, stets in anderer Aufmachung, immer frisch und appetitlich, sie verdirbt nie die Laune, weil sie schnell fertig ist, — kurzum, die Konserve ist wirklich die beste Freundin aller Sportler.

Eine wirtschaftliche Küchenhilfe.

„Ich kann keinen Geschmack in die Sache kriegen." Dieser Stoßseufzer entringt sich manchem Hausfrauenherzen. Oder: „Bei Frau Müller schmecken die Speisen immer nach etwas Besonderem, ich weiß nicht, wie die Frau das macht, denn sie hat bestimmt nur sehr wenig Wirtschaftsgeld zur Verfügung."

„Zum Schluß gebe ich einen kräftigen Schluck meist Stachelbeersüßwein an das Würzfleisch, der hat einen so kräftigen, herbsüßen Geschmack. Es kann auch Johannisbeer- oder ein anderer Süßwein sein, was man gerade da hat. Seit Jahren ist alles, was aus unseren heimischen Früchten an Wein vorrätig ist, in meiner Speisekammer zur Hand."

„Sonntags gibt es bei uns sehr häufig eine Beerenweinsuppe oder eine solche aus Kirschwein, der ist nämlich besonders ergiebig und infolge seiner schönen rubinroten Farbe braucht man nicht viel davon. Ich muß ja sehr genau rechnen und deshalb suche ich mir immer die wirtschaftlichsten Sachen heraus."

„Hier einige Hinweise auf allerlei Gerichte unter Berücksichtigung der geschmacklichen Eigenart bestimmter Obst- und Beerenweine. Auch die einfachsten Speisen gewinnen durch pflegliche Behandlung und entsprechende Würze. Kultur ist Gott sei Dank unabhängig vom Geldbeutel."

„Die feine Küche bevorzugt von jeher bei Wildfleisch und dunklem Schlachtviehfleisch (Rinderfleisch) den herbsüßen Würzgeschmack der Johannisbeere. Der gehaltvolle Johannisbeerdessertwein entspricht dieser verfeinerten Geschmacksrichtung, da er ein kräftiger Süßwein ist und mit dem bekannten „Schuß" schmeckt die Köchin sorgfältig ab. Braten- und Ragoutsoße erhält dadurch die Vollendung."

Bei der Restverwertung kommt es oft auf „Verlängerung" an, sei es, daß Braten- oder Ragout zu Hackfleisch verarbeitet werden und als Eierkuchenfüllung Verwendung finden oder mit Nudel-, Reis- oder Kartoffelauflauf „eingeschichtet" nochmals ein Hauptgericht ergeben. Mehlschwitze oder Füllsel erhalten geschmacklichen „Auftrieb" durch den Fruchtwein-Beiguß. Neben dem Johannisbeer-Süßwein kann auch Stachelbeer- oder Brombeer-Süßwein genommen werden, nicht jedoch der Erdbeer-Dessertwein. Letzterer — der Erdbeer-Dessertwein oder auch der Erdbeer-Tischwein — ist dagegen hervorragend für Flammeritunken, Chaudeau, Sago-Flammeri und ähnliches zu gebrauchen, wozu selbstverständlich auch die anderen, Kirsch- und Beerenweine, gut passen.

Sago-Flammeri mit Fruchtwein.

120 Gramm Sago, ¼ Liter Wasser, 1 Teelöffel Zitronenzucker, 1 Stückchen Zimt, Zucker (nach Geschmack unter Berücksichtigung des Weines), ½ Liter Apfel- oder anderer Fruchtwein, der schwerere Fruchtdessertwein wird nach Geschmack verdünnt.

Der Sago wird in dem Wasser mit Zimt und Zitronenzucker ausgequollen unter Beifügung des nach und nach hinzugegebenen Weines. Ist der Sago ganz klar und dick gekocht, gibt man die Masse in eine ausgespülte Form oder in eine Glasschüssel. Eine Milch- oder eine Vanillesoße wird zu der gut gekühlten Speise gereicht.

Chaudeau (sprich Eierschaum) für 4 Personen.

Hierbei spielt das Fruchtaroma eine hervorragende Rolle, dem jeweiligen Geschmack entspricht die Verwendung von Kirsch-, Apfel- oder Beerenwein.

2 ganze Eier, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel Zitronensaft, Zucker nach Süßgehalt des Weines, ca. 60 Gramm, 1 Teelöffel Zitronenzucker, drei Sechzehntel Liter Beerenwein. Ueber sehr gelindem Feuer werden alle Zutaten mit einem Schneebesen zu Schaum verschlagen; dann erst bis zum Kochen erhitzen, zurückziehen und bis zum Abkühlen weiterschlagen. In Weingläsern reichen, als Verzierung auf jedes Glas eine Makrone legen.

Dieses letzte Rezept ist ein wohlschmeckender und beliebter „Helfer in der Not" bei plötzlichem Besuch, mit dem jede Hausfrau Ehre einlegt. Johannisbeer- und Erdbeer-, Kirsch-, Apfel-, Heidelbeer- und Brombeer-Tischwein und Dessertwein sind eine noch viel zu wenig bekannte Wochenhilfe.

Wenn der Geizhals stirbt....

Der Volksmund und auch der Dichter als moralische Richter des Zeitgeschehens haben von jeher über den Geiz gespöttelt, sich lustig gemacht und auch in ernsten Worten kund getan, daß sie mit ihm nicht das Geringste zu tun haben mögen. Der Geizkragen ist ihnen eine bis zur Karikatur verzerrte Gestalt, über die sie schon seit Jahrhunderten in Spruch und Vers hergefallen sind und dabei kein gutes Haar an ihm gelassen haben. Ein kleiner Strauß möge das beweisen: „Geiz ist grausam gegen die Dürftigen, und die Verschwendung ist es nicht weniger", „Den Geiz und die Augen kann niemand füllen", „Geiz wird nicht satt, bevor er nicht den Mund voll Erde hat", „Den Geizhals und ein fettes Schwein sieht man im Tod erst nützlich sein", „Der Geizige hängt sich, um das Pulver zu sparen", „Den Geiz reut der Schatten, den sein Licht wirft", „Der Geiz und der Bettelsack sind bodenlos", „Der Geizhals möchte die Mücken schinden, um ihren Balg zu verkaufen", „Der Geiz ist sein selbst Stiefmutter", „Der Geiz und Unersättlichkeit gebiert im Kopf Unsinnigkeit" und schließlich den hübschen Spruch: „Der Geiz ist ein Pferd, das Wein fährt und Wasser säuft".

So und noch herzlicher sind die Urteile, die unschwer erkennen lassen, wie sehr das gesunde Volksempfinden den Geizigen als einen Fremdkörper der Gemeinschaft ablehnt. Und zwar nicht nur, weil er ihm als Charakter zuwider ist, dessen schändliche Geldleidenschaft ihn jeder Niedertracht fähig macht, sondern auch, weil es den Geizhals als wirtschaftlichen Schädling deutlich erkannt hat. Diese Erkenntnis begegnet uns bereits in einem alten, sehr fein geprägten Wort: „Wenn der Geizhals stirbt, kann das Geld Atem holen!" Ganz anschaulich sehen wir das Geld hier nicht als einen toten Gegenstand, sondern als einen lebendigen Organismus, der wie ein Lebewesen Bewegungsfreiheit braucht, um wirken zu können. Das aber verhindert der Geizhals, der gleichsam auf seinem Gelde hockt und es nicht losläßt; weder sich noch anderen etwas gönnt, zwar reich ist, zugleich aber bettelarm, um den herum alles in Armut zugrunde geht.

Viele halten den Geiz für Sparsamkeit, der Geizige selber am ehesten; doch die Sparsamkeit sieht anders aus. Niemals ist sie Selbstzweck wie der Geiz, sondern folgt immer der Absicht späterer Verwendung — um einen Anzug, eine Reise, ein Möbelstück, ein Stückchen Land zu erwerben, oder wie bei der Lebensversicherung um die Zukunft der Familie oder das eigene Alter zu sichern; überall ist die Sparsamkeit vorsorglich im schönsten Sinne des Wortes. Der Geizhals dagegen kennt solche Vorsorge nicht; denn Vorsorge braucht ein selbstloses Herz, wer aber wollte das in der Brust eines Geizigen finden. Die einzige ernsthafte Regung seines Gemütes ist die Angst um seinen Besitz, die ihn hindert, das Geld ans Licht zu tragen, vielmehr es wie ein Geheimnis in dunklen Kästen hüten heißt. Sparkassen und Lebensversicherung sind ihm unbekannt; das hieße sein Geheimnis preisgeben; auch könnte man ihn des Reichtums beneiden, ja, es ihm wegnehmen — und was der Gründe mehr sind, die ihn bewegen, sein Geld im Sparstrumpf zu hüten, anstatt es dem Wirtschaftsprozeß zuzuführen, wo es wertvolle Dienste leisten könnte. Das wäre er der Gemeinschaft schuldig, deren Annehmlichkeiten er mit dreister Selbstverständlichkeit genießt, ohne zu erwägen, daß er all das, was er genießt, zum Gutteil denen verdankt, die ihre Spargelder den Sparkassen und Lebensversicherungen und damit der Wirtschaft zuführen.

Freilich und gottlob ist es nur eine kleine Schar, die dem Geiz und dem Sparstrumpfsparen anhängt und ihr Geld zu Hause sicherer glaubt als bei den Sparinstituten — bis ihnen ein Langfinger das Gegenteil beweist. Dann geht es ihnen wie dem Geizhals in Lessings reizender Erzählung, in der ein Dieb des Geizigen Schatz durch einen Stein ersetzt. Und als dieser den Verlust seinem Nachbarn klagt, erhält er zur Antwort: Du würdest deinen Schatz doch nicht genützt haben. Bilde dir also ein, der Stein sei dein Schatz, und du bist nichts ärmer. Das war dem Geizhals denn doch ein allzu schlechter Trost und erwiderte darauf: Wäre ich auch schon nicht ärmer; ist ein anderer nicht um so viel reicher? Ein anderer um so viel reicher! Ich möchte rasend werden. —

Die landläufige Toleranz hat einmal das Wort geprägt: es muß auch solche Käuze geben. In diesem Falle aber gilt das Sprüchlein nicht, denn solche Käuze darf es nicht mehr geben. Wir wollen dazu beitragen, daß auch der letzte Falschsparer einsichtig wird, und den Geiz ausrotten helfen, der der Wirtschaft schädlich ist. Denn: Wenn der Geiz stirbt, kann das Geld Atem holen.

Heizung und Gesundheit

Wärme ist für uns so lebenswichtig wie Essen, Trinken und Schlafen; und wenn von des Lebens Notdurft gesprochen wird, dann denken wir nicht nur an Speise und Trank, sondern auch an das schützende Dach und den wärmenden Herd. So ist es verständlich, daß auch die Auseinandersetzungen und Belehrungen über die beste Art, sich vor der Kälte zu schützen, schon sehr alt sind und niemals abreißen. In jedem Jahr lesen wir daher mancherlei Gutes und Kluges — aber auch viel Törichtes! — über Heizungsfragen. Und da man sich wenigstens darüber klar ist, daß die Heizung in der sonnenarmen Zeit für unser Wohlergehen und unsere Gesundheit unerläßlich ist, zerbricht man sich die Köpfe darüber, welche Heizung die „gesündeste" sei.

Wir halten schon die ganze Fragestellung nach einer „gesunden" oder „ungesunden" Heizung für abwegig, aber auch den ganzen Streit für überflüssig und zwar aus dem sehr einfachen Grund, weil rund 90 Prozent unserer Volksgenossen einfach auf die Ofenheizung angewiesen sind. Es schafft daher nur unnötige Unruhe, wenn behauptet wird, daß die Ofenheizung schädlich und ungesund sei. Zu beweisen dürfte eine solche Behauptung überhaupt nicht sein und man könnte über sie zur Tagesordnung gehen, wenn man nicht immer einmal wieder darauf stieße. So konnte man kürzlich in einer populär-medizinischen Zeitschrift lesen, daß die zur Ofenheizung verwendeten Brennstoffe die jeweilige Zimmerluft verbrauchen. Daraus zieht nun der Verfasser den Schluß, daß die Ofenheizung ungesund sei, da die zu trockene Luft, die sie verursache, zu Reizungen der Schleimhäute und damit zu Erkältungen führe. Das Gegenteil ist richtig. Die von dem Ofen angesaugte Luft wird ja immer wieder ergänzt, da wir anders im luftleeren Raum leben würden, und zwar geschieht die Lufterneuerung durch Frischluft, die durch Undichtigkeiten der Fenster und Türen sowie durch die porösen Wände eindringt. Das bedeutet also, daß die Ofenheizung die schlechte Luft verbraucht und damit Platz schafft für die gute, frische Luft, die nun in stetem Wechsel erwärmt wird. Das mit einer Kohlenheizung versehene Zimmer hat also immer gute Luft und niemand wird behaupten wollen, daß diese ungesunder sei als verbrauchte, oder daß sie trockener sei als diese.

Die ständige Erneuerung der Zimmerluft durch die Ofenheizung ist also sicher kein Nachteil, sondern ein beträchtlicher Vorteil. Allerdings muß die Erwärmung der unablässig zuströmenden Frischluft schnell und gleichmäßig vor sich gehen; daß dieses geschieht, dafür sorgen unsere neuzeitlichen Oefen. Warum haben z. B. die Oefen Sockel oder Füße und warum läßt man zwischen dem Ofen und der Wand freien Raum? Nun, es geschieht eben zu dem Zweck, der Luft möglichst viel Gelegenheit zu geben, mit den heißen Ofenwänden in Berührung zu kommen und so sich zu erwärmen. Aus dem gleichen Grund baut man auch Kachelöfen, die in etwa Dreiviertelhöhe eine sogenannte Heizröhre haben, d. i. eine durch den ganzen Ofen gehende Oeffnung, durch die die Luft hindurchstreichen kann; das beschleunigt erheblich ihre Erwärmung. Alle anderen gesundheitlichen Einwendungen, die dann noch gegen die Ofenheizung vorgebracht werden, fallen ohne weiteres in sich zusammen. Ein guter neuzeitlicher Ofen ist auch dadurch ausgezeichnet, daß er das ganze Zimmer nicht nur schnell, sondern auch gleichmäßig erwärmt. Es kommt dabei allerdings auch auf den Brennstoff an, der schnell hochheizen, dann aber auch die Wärme bei geringem Brennstoffverbrauch lange und bei gleichbleibender Temperatur halten muß. Die große Beliebtheit und die weite Verbreitung, die das Braunkohlenbrikett in den letzten Jahrzehnten in Deutschland fand, dürfte zum Teil darauf zurückzuführen sein, daß es gerade diese Eigenschaften in hervorragendem Maße aufzeigt. Ein Ofen, der am Morgen richtig angelegt wird, hält mit wenigen Briketts den ganzen Tag die Hitze. Damit entfallen auch alle Vorwürfe, die früher gegen die Ofenheizung in der Hinsicht erhoben wurden, daß sie deshalb unhygienisch sei, weil die Bedienung eines Ofens immer zur Asche- und Kohlenstaubentwicklung führe. Ganz abgesehen davon, daß es auch hierbei früher immer auf die Geschicklichkeit dessen ankam, der den Ofen bediente, sind solche Vorwürfe leicht zu widerlegen. Denn wenn ein Ofen nur einmal am Tag eine Wartung braucht, dann ist keine Veranlassung gegeben, ihn während des Tages zu öffnen oder gar zu entaschen; durch die festschließenden, meistens sogar aufgeschliffenen Türen können aber weder Staub noch Asche ins Zimmer gelangen. Es kommt hinzu, daß der Aschenkasten heute so groß ist, daß er den gesamten Aschenanfall eines Tages aufnehmen kann. Alles, was also in dieser Beziehung gegen die Ofenheizung vorgebracht werden kann, ist bei modernen Brikett-Oefen gegenstandslos geworden und entstammt nur noch dem Wortschatz längst vergangener Zeiten.

SLUB
Wir führen Wissen.