

Die Reisezeit bis Tokio dürfte rund fünf Tage betragen, während Dr. Edener die Ueberquerung des Stillen Ozeans in vier bis viercinhalb Tagen, die Ueberquerung des amerikanischen Festlandes in zwei bis drei Tagen durchführen zu können hofft.

Die Gesamtdauer der Weltfahrt wird vor allem von der Dauer des Aufenthalts auf den Etappenstationen abhängen. So hat man in Japan Vorbereitungen und große Festlichkeiten anlässlich des Japelanbesuchs getroffen, so daß Dr. Edener schon jetzt befürchtet, länger als ursprünglich beabsichtigt, dort bleiben zu müssen. Das Luftschiff wird alle vier Stunden Standortmeldungen funken.

#### Eine Hünefeld-Wüste für Tokio.

Dr. Edener hat die Zustimmung dazu erteilt, daß als einzige Frucht eine Hünefeld-Wüste mit dem Luftschiff nach Tokio befördert wird, die der Bildhauer Gemeinde-Berlin für den japanischen Fliegerverband hergestellt hat.

Weiter wird das Luftschiff einen Vorbertrag des Bundes ehemaliger Kriegsgefangener mitnehmen, der über einem Ort Sibiriens zum Andenken an die dort begrabenen Helden des Weltkrieges abgeworfen werden soll.

#### Heinrich Jilles letzte Fahrt.

Die Trauerfeier in Stahnsdorf.

Die Trauerfeier für Heinrich Jille fand am Dienstag in der großen Kapelle des Südwest-Friedhofes in Berlin-Stahnsdorf statt. Sie wurde eingeleitet durch ein Vorspiel des Philharmonischen Orchesters (Streichquartett) und einen Vortrag des Felix-Schmidt-Quartetts des Berliner Lehrer-Gesangsvereins. Die Gedenkrede hielt Oberbürgermeister Böh. Als Vertreter der Akademie der Künste sprach am Grab Professor Kraus, im Namen des Freundeskreises des Heimgegangenen Dr. Adolf Heilborn.

Georg Engel legte für den Reichsverband des Deutschen Christentums einen Kranz nieder. Die Trauerfeier wurde mit einem Vortrag des Felix-Schmidt-Quartetts des Berliner Lehrer-Gesangsvereins beendet. Bei der Beisetzung vertrat Reichsstaatsrat Dr. Keds. Lob die Reichsregierung.



Reklame in alter Zeit.

Das Bild zeigt das Reklameschild eines alten Tabakladens, der auf der Reklameschau in Berlin zu sehen ist.

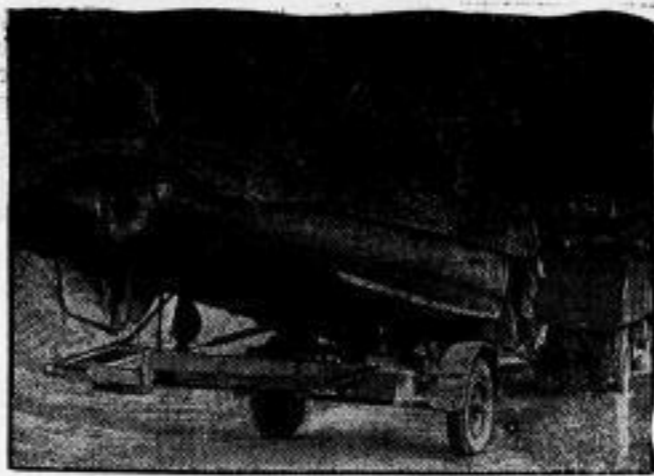
#### Kriegsgefangene.

Dem Volksbund Deutsche Kriegsgefangenen, der in den letzten Jahren unter Einfluß seiner ganzen Kraft ein gutes Stück in seiner Arbeit vorwärts gekommen ist und bereits 55 der großen Gemischten Friedhöfe in Frankreich würdig ausgestattet, ist es nunmehr gelungen, von der französischen Regierung auch die Genehmigung zum Ausbau der gemischten Friedhöfe zu erhalten.

Unter „gemischten Friedhöfen“ sind diejenigen Friedhofsanlagen zu verstehen, von denen Angehörige verschiedener Nationen, aber je in einem besonderen Teil, bestattet sind. Der Volksbund hat für mehrere gemischte Friedhöfe Ausgestaltungsläne entworfen, die zwar den Rahmen für die allgemeine Ausgestaltung der ganzen Anlage geben, durch den der Friedhof eine geschlossene Wirkung erhält, aber auch jeder Nation die Möglichkeit lassen, ihren Teil dem eigenen Empfinden entsprechend zu gestalten.

Nachdem die Vorschläge des Volksbundes von der französischen Regierung uneingeschränkt angenommen worden sind, sollen die Arbeiten auf einigen dieser Friedhöfe möglichst noch im Laufe dieses Sommers aufgenommen werden. Da aber die Weiterführung der Arbeiten auf den übrigen Friedhöfen — nicht nur in Frankreich — den Volksbund sehr stark belastet, muß er sich noch mehr als bisher auf die Mitarbeit aller Kreise des deutschen Volkes stützen können.

Er ist daher bemüht, nunmehr auch für die gemischten Friedhöfe geeignete Pläne zu finden, und hofft, daß die deutschen Städte, die erfreulicherweise wachsendes Interesse an der Kriegsgräbersorge zeigen, sowie die großen Verbände, Vereine und Körperschaften sich dieser Aufgabe mit besonderem Interesse annehmen.



Von den Pionierübungen bei Aken.

Ein Motorboot-Schlepper wird von einer Pionier-Abteilung an die Elbe transportiert.

#### Rebhuhn und Sauerkraut.

Zum Beginn der Rebhühnerjagd.

Von Lucullus.

Bald beginnt die Jagd auf Rebhühner, die bekanntlich infolge der Verheerungen, die der Winter in unseren Wildbeständen angerichtet hat, vielfach hinausgeschoben ist. Der Jäger wird, will die Hühner fast überall „dünn gefast“ sind, kaum auf seine Kosten kommen, wohl aber mancher Feinschmecker, der den nötigen „Rammhon“ hat. Dagegen soll hier einiges über „Rebhuhn und Sauerkraut“ gesagt werden.

Die Freude am Genuß des wohlgeschmeckenden Wildvogelweises reicht weit ins Altertum zurück. Über richtige und verständige Rebhühnerjäger waren die Alten doch noch nicht. Am liebsten jagten die Hühnerjäger, deren Reiz sie nicht schätzten, zu erfrischen, jagete man im alten Rom die Rebhühner in Geflügelhöfen und mähte sie, wie man auf diesen Niederhöfen auch Störche, Schwäne und Kraniche als Maßgefäße hielt. So wurde aus den Rebhühnern fettes, zahmes Hausgeflügel. Natürlich blieben die Folgen dieser völligen Umzüchtung nicht aus, denn so wohlgeschmeckend das Fleisch der zahmen fetten Hühner auch war: seinen charakteristischen würzigen Geschmack hatte es gänzlich verloren. Die zahmen Rebhühner schmeckten nunmehr genau so wie jedes andere Hausgeflügel. Die antike Küche kennt auch gar keine besonderen Rebhühnergerichte.

In der mittelalterlichen Küche mußte das Rebhuhn zu allen erdenklichen Kochkünsten herhalten. Schon daß man aus Rebhühnern — Würste herstellte, mutet nicht eben geschmackvoll an, erklärt sich aber daraus, daß man damals aus jedem Fleisch Würste machte. Es gab neben Leber- und Blutwürsten von Hirsch, Eber und Gemse auch Würste von Kranich, Reiher und Fäu. Selbst das harte Krebsfleisch wurde unheimlich in Därme gestopft und geräuchert. Dazu kam die Sucht, alles so prächtig wie möglich auf die Tafel zu bringen, und für diese Schaulust, jene Mode, die besonders im 14. Jahrhundert in Italien herrschte, belegte man die gebratenen Rebhühner mit dünnen Goldplättchen oder plügte sie mit vergoldeten Bewirzungen. Lag auf diesen prunkvollen Schaulusteln ja sogar auch das Brot vergoldet oder verflüßert neben dem Gast!

Ein Clou der Rebhühnerküche des 16. Jahrhunderts war die Rebhühnerpastete, die große, über und über mit bunten Blumen gezierter Blätterteighülle, deren Deckel sogleich nach dem Auftragen geöffnet wurde, worauf zur „fröhlichen Ergötzung“ der Anwesenden ein — lebendes Rebhuhn aus dem Innern der Pastete herauskroch.

Zu den Rebhühnerpasteten, wie man sie namentlich in Frankreich vorzüglich zubereiten versteht, scheidet sich am besten das im europäischen Süden heimische rote Rebhuhn oder Rothhuhn, das man daher in Frankreich eingebürgert hat; das Rothhuhn ist nahezu um die Hälfte größer als unser deutsches Rebhuhn. Die Rebhühnerpastete, in deren Füllung Lagen von Trüffel mit Lagen weingewürzten Rebhuhnweises abwechseln, ist in der Tat ein solches Glanzstück auf jeder Tafel, daß Grimod de la Reyniere, der Gourmand des 18. Jahrhunderts, dieses köstliche Gericht nicht mit Unrecht als das „brillanteste Eingangsgericht für ein großes Gastmahl“ bezeichnet.

Der eigentümliche würzige und doch zarte Geschmack des feinfaserigen Rebhuhnweises, das beim Braten mit kleinen Speckwürfeln umgeben wird, ist aber nun ganz besonders verlockend, wenn es in einem Kranz jungen milden Sauerkrautes liegt. Der Feinschmecker verlangt Weintraut oder gar Champagnertraut, und weiß auch warum; denn nichts verleiht dem Geschmack des gesäuerten Krautes jene eigenartige, fast unbeschreibliche Würze wie das Dämpfen in hellem Rheinwein oder Champagner.

Uebrigens hat auch das Sauerkraut seine Lebensgeschichte, wenn sie auch nicht allzuweit in die Vergangenheit zurückreicht; denn im Mittelalter war das Sauerkraut noch ganz unbekannt. Allerdings war es schon in der altromischen Küche Brauch, alljährlich das frische Weißkraut sauer einzumachen, aber nicht als Sauerkraut in unserem Sinne, sondern in der Art, daß die Krautköpfe mit Salz bestreut und darauf mit Essig übergossen wurden. Dieses Essigkraut, das sie „compositum“ nannten, brachten die Römer auf ihren Fügen auch nach Deutschland, allein den Germanen schmeckte dieses Gericht ganz und gar nicht; nur in den Röstern wurde es bisweilen noch bereitet.

Das Wort Sauerkraut taucht in der deutschen Schriftsprache überhaupt erst im 16. Jahrhundert auf. Den Weißkraut kannte man freilich schon längst und zog ihn in den „Krautgärten“, wie es schon Karl der Große angeordnet hatte. Doch das weiße Kraut galt damals noch als recht mißgünstiges Gericht. Man verband sich übrigens auch noch gar nicht darauf, das

Kraut in der den Kern fest umschließenden Kopfform zu züchten, so daß der aus den locker angeordneten Blättern bestehende Weißkraut damals auch ein recht unansehnliches Gewächs gewesen sein muß. Erst als es gelungen war, den Kohl als festen Kopf Kohl mit dichten Innenblättern zu züchten, vor allem aber, als man gelernt hatte, durch Einfeuern und darauffolgende Gärung den Weißkraut in Sauerkraut zu verwandeln, wurde das Weißkraut zu einem wichtigen und schließlich fast unentbehrlichen Volksgericht.

Der Ruhm, die Sauerkrautbereitung erfunden zu haben, gebührt jedoch, wenn auch das Sauerkraut immer als „echt deutsches Essen“ gilt, den Slaven, den Polen und Russen, die begeisterte Sauerkrautesser sind. Viele Menschen bringen dem Sauerkraut Mittrauen entgegen, weil sie es für schwer verdaulich halten. In Wirklichkeit jedoch ist gerade das Sauerkraut wegen seiner Gärung und wegen seines Gehaltes an Milchsäure nicht nur die unter allen Kohlarten am leichtesten verdauliche, sondern auch eine ausgesprochen bekömmliche Speise.

#### Neue Wege in der Farbenfotografie.

Die Herstellung farbiger Lichtbilder erforderte bisher die Verwendung von drei verschiedenen Farbstoffen, was den Nachteil mit sich brachte, daß die zwischen den einzelnen Aufnahmen liegenden Zeiträume häufig Schwankungen in der Lichtstärke und damit Verschiedenheiten der einzelnen Aufnahmen zur Folge hatten. Ein neues, das sogenannte Finlay-Verfahren, liefert nun mittels einer Aufnahme Negativs, die alle zum Dreifarbenendruck nötigen Elemente enthalten. Man legt eine farbenempfindliche Platte in die Kassette seines Apparates, wo starke Federn sie eng an den „Aufnehmer“ pressen. Dieser bildet das Wesentliche der neuen Erfindung. Er besteht aus einer Glasplatte mit mikroskopisch feinen orangefarbenen, grünen und blauviolett, mit mathematischer Genauigkeit schachbrettförmig angeordneten Quadraten und läßt auf die Emulsion der Platte ein Licht fallen, in dem die einzelnen Farben genau nach ihrer Verteilung im „Aufnehmer“ getrennt sind. Jede der Komponenten des Originals ist also in dem Negativ an der richtigen Stelle wiedergegeben. Das Entwickeln erfolgt wie bisher. Ist die Platte getrocknet, so wird sie mit einem sogenannten „Auswähler“ derart in Verbindung gebracht, daß seine Quadrate die von dem „Aufnehmer“ auf dem Negativ hervorgerufenen Quadrate decken. So werden zwei von den drei Farben ausgeschaltet, und nur die dritte kommt zur Geltung. Dies wiederholt man dreimal unter jedesmaligem Wechsel des „Auswählers“ und erhält so drei Negative in den drei Primärfarben, mit denen man nach der üblichen Methode verfährt. Eine sinnreiche Vorrichtung ermöglicht es, die Quadrate des Auswählers genau mit denen des ersten Negativs zur Dedung zu bringen.

#### Wie ist die Lage der deutschen Angestellten?

Eine beachtenswerte Erhebung wird zur Zeit vom Gewerkschaftsbund der Angestellten durchgeführt. Sie erstreckt sich darauf, die wirtschaftlichen und sozialen Verhältnisse der Angestellten genauestens zu ergründen. Zu diesem Zwecke sind mehrere Hunderttausend umfangreiche Fragebogen ausgegeben worden; deren Auswertung zur Zeit stattfindet. In den „Materialblättern für Wirtschafts- und Sozialpolitik“ Nr. 7/8 wird soeben das erste Teilergebnis veröffentlicht, das außerordentlich interessante Aufschlüsse vermittelt. Es umfaßt 24 028 bearbeitete Fragebogen aus einem mitteldeutschen Gau; davon waren 67,8 v. H. männliche, 32,2 v. H. weibliche Empfänger. Ledig waren 40,1 v. H. der männlichen, 89,1 v. H. der weiblichen Angestellten. Verhältnismäßig hoch ist unter den weiblichen Kräften die Zahl der verheirateten (nämlich 7 %) und der verwitweten und geschiedenen (3,9 %). Weiter zeigt sich bei der Betrachtung der familiären Verhältnisse eine sehr starke Kinderlosigkeit, 4469 unter 10 607 verheirateten Angestellten haben keine Kinder; 3239 haben ein Kind, 1087 zwei Kinder, 1418 nur Kinder über 16 Jahre. Angestellte mit mehr als zwei Kindern gehören zu den seltenen Ausnahmen; nur 183 hatten drei, 38 vier, 14 fünf und 1 Angestellter sechs Kinder unter 16 Jahren.

Rückschlüsse auf die soziale Herkunft lassen die Angaben über den Beruf der Eltern und die besuchte Schule zu. Der Vater war bei der größten Zahl (5302 unter 24028) Klein-Kaufmann, in 5055 Fällen Arbeiter, in 3593 Beamter, in 3436 Angestellter. Die weitaus größte Zahl (14 208) war Besucher einer Volksschule, 3148 besuchten eine Mittelschule, 2388 eine Realschule, 802 eine Oberschule, 2249 ein Realgymnasium oder Gymnasium, 1102 ein Lyzeum oder Oberlyzeum.

Die Altersgliederung ergibt, daß den Hauptanteil der Angestellten über 20 bis 30 Jahre stellen (8626). Unter 20 Jahre alt sind 3565. In den späteren Altersstufen ist ein steigender, starker Rückgang zu vermerken. In der Altersstufe über 40 bis 50 Jahre sind noch nicht einmal halb so viel Angestellte wie in der Altersstufe über 20 bis 30 Jahre. 75,5 v. H. der erfassten Angestellten sind bis 40 Jahre alt. Für die älteren Angestellten ist das Bild aber noch zu gänzlich. Mit erfasst sind in der Ausstellung auch Provisionsreisende, von denen viele eine unsichere Existenz haben und der Kategorie der älteren Angestellten zuzuzählen sind. Tatsächlich ist also der Anteil der älteren Angestellten in festen, sicheren Stellungen noch geringer. Bemerkenswert ist, daß noch 133 Angestellte über 65 Jahre berufstätig waren.

Nach dem Bruttogehalt gegliedert (Stand Frühjahr 1929) beziehen 44,13 v. H. aller erfassten Angestellten unter 200 RM. monatlich, unter 250 RM. hatten 60,17 v. H., unter 300 RM. 74,36 v. H., 500 RM. und darüber bezogen nur 2,5 %. Von den Gehältern gehen noch die Abzüge für Steuer und Sozialversicherung sowie die Ausgaben für Verbrauchsmittel ab. Auch über die regelmäßige wöchentliche Arbeitszeit und die Kündigungsfristen wurden Feststellungen getroffen; während weitere Ergänzungen nach vielen Richtungen hin noch erfolgen.