Morgen-Ausgabe
No. 1 — 59. Jahrgang

Berliner Volks-Zeitung

Drittes Beiblatt
Sonntag, 1. Januar 1911

Der gestirnte Himmel im Januar.

Von [Nachdruck verboten.]

Otto Fröhlich.

Die Zeit der kürzesten Tage ist vorüber. Deutlich nimmt man schon wahr, daß die Sonne eher auf- und ebenso später untergeht. Beträgt doch die Zunahme der Tageslänge in den letzten acht Tagen des vergangenen Monats bereits über 10 Minuten, die sich bis gegen Ende dieses Monats um fast weitere 60 Minuten vermehrt. Unser Tagesgestirn nähert sich immer mehr wieder dem Aequator. Beträgt sein Abstand zu Anfang des Monats noch 23° 9' 10", so verringert er sich bis zum Ende des Monats auf 17° 37' 24". Deshalb steigt die Sonne im Mittag auch wieder immer höher über den Horizont, und zwar für den 50. nördlichen Breitengrad von 7° bis auf 32½°. Am Sternenhimmel durchläuft die Spenderin des Lichtes das Sternbild des Schützen um gegen Ende des Monats in das des Steinbocks zu gelangen, oder tritt — nach alter Kalenderbezeichnung — aus dem Kalenderzeichen des Steinbocks in das des Wassermanns. Für den Meridian von Berlin und eine Polhöhe von 50° sind die Aufgangs- beziehungsweise Untergangszeiten der Sonne am 1. Januar 8 Uhr 0 Min. beziehungsweise 4 Uhr 6, am 15. 7 Uhr 56 Min. beziehungsweise 4 Uhr 23, am 31. 7 Uhr 39 Min. beziehungsweise 4 Uhr 48. Dadurch steigt die Sonnenscheindauer von 8 Stunden 6 Min. auf 9 Stunden 9 Min., sie nimmt also im Verlaufe des Monats um 1 Stunde 3 Min. zu. Die bürgerliche Dämmerungszeit nimmt um weitere 4 Minuten ab und beträgt zu Ende des Monats 40 Minuten, wodurch also der „helle Tag" um noch 80 Minuten verlängert wird.

Am dritten sind sich Sonne und Erde am nächsten, das heißt die Sonne ist im Perigäum, und ihr Halbmesser erscheint im Winkelmaß 16 Minuten 16 Sekunden groß.

Die Mondphasen

treten an folgenden Terminen ein: Erstes Viertel am 8. vormittags gegen 7 Uhr, Vollmond am 14. nachts gegen 11, letztes Viertel am 22. vormittags gegen 7 und Neumond am 30. vormittags gegen 10½ Uhr. Im Perigäum oder in der Erdnähe ist der Mond am 13. gegen 1 Uhr nachts, im Apogäum oder Erdferne am 24. gegen 9 Uhr abends; dabei erscheint sein Halbmesser in einer Größe im Winkelmaß von 16' 30", beziehungsweise 14' 15".

In Konjunktion mit dem Monde ist am 1. Merkur, am 9. Saturn am 23. Jupiter, am 26. Mars, am 28. Merkur und am 31. Venus.

Von den Planeten

ist zu bemerken: Merkur bewegt sich bis fast gegen Ende des Monats rückläufig im Schützen, befindet sich am 5. im Perihel (in Sonnennähe) und ist an demselben Tage mit Uranus und 15 Stunden später mit Venus in Konjunktion. Am 10. ist Merkur in unterer Konjunktion mit der Sonne und erreicht am 15. seine größte nördliche heliozentrische Breite. — Venus bewegt sich rechtläufig aus dem Steinbock in das Sternbild des Wassermann und ist nach Sonnenuntergang kurze Zeit über dem westlichen Horizont sichtbar, zu Anfang des Monats aber noch schwer in der Dämmerung auffindbar. Am 7. ist sie im Aphel (in Sonnenferne), und am 30. erreicht sie ihre größte südliche heliozentrische Breite. — Mars bewegt sich rechtläufig im Skorpion und erscheint morgens zwei Stunden etwa vor Sonnenaufgang am östlichen Horizont. — Jupiter läuft rechtläufig in der Wage, doch nimmt seine Bewegung langsam ab; er geht Mitte Januar bereits um 2 Uhr morgens auf und ist der hellste Stern am Himmel, der noch lange am frühen Morgen in der hellen Dämmerung beobachtet werden kann. Er bietet selbst in einem kleinen Fernrohr ein dankenswertes Beobachtungsobjekt durch seine Monde, von denen vier so hell sind, daß sie ganz deutlich wahrgenommen werden können. — Saturn bewegt sich rechtläufig in den Fischen, steht bei Einbruch der Dunkelheit schon hoch im Südosten, geht gegen 6½ Uhr abends durch den Meridian und bleibt bis nach 1 Uhr, gegen Ende bis nach 12 Uhr, noch über dem Horizont. Am 21. steht er mit der Sonne in Quadratur. — Uranus befindet sich zwischen Schützen und Steinbock und bleibt unsichtbar und ist am 16. in Konjunktion mit der Sonne. — Neptun ist am 11. in Opposition mit dem Zentralkörper unseres Planetensystems. Er bewegt sich im Sternbilde der Zwillinge und ist während der ganzen Nacht sichtbar.

Von bekannteren Sternschnuppenfällen ist der am 2. und 3. erwähnenswert, dessen Ursprungsort im Bootes liegt, und die auch als Quadrantiden bezeichnet werden.

Volksrestaurants.

Ein zeitgemäßes Kapitel

von

M. E. Schade.

Von allen sozialen Problemen ist das der Ernährung das wichtigste, denn wenn der Mensch, um leben zu können, wohnen, sich kleiden und für die nötige Wärme sorgen muß, so ist seine Ernährung doch ein noch dringenderes Bedürfnis.

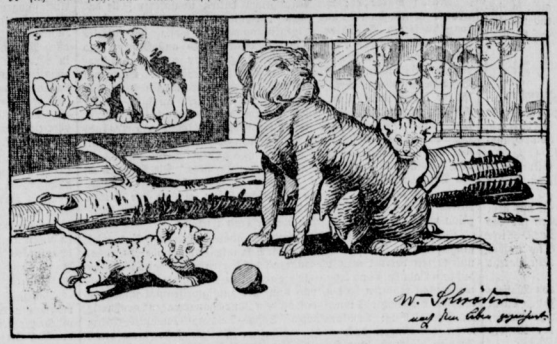
Die Sozialpolitiker haben daher in den letzten Jahrzehnten, in denen der Kampf um das Dasein eine immer schärfere Form annimmt, und die wirtschaftlichen Fragen den Staat und die verschiedenen Korporationen, sogar den einzelnen mehr als je beschäftigen, diesem Problem ihre erhöhte Aufmerksamkeit zugewandt. Ihren Bestrebungen ist es gelungen, weitere Kreise des Volks auf die Ernährungsfrage aufmerksam zu machen und im Verein mit den Hygienikern bestimmte, auf wissenschaftlichen Forschungen beruhende Grundsätze für eine rationelle Ernährung, das heißt eine Ernährung nach den Prinzipien der Hygiene und der Wirtschaftskunde aufzustellen.

Gute Hausfrauen sind nicht mit einem Zauberstabe hervorzubringen. Auch einen Haushalt zu leiten ist eine Kunst, und keine leichte. Und diese Kunst muß gelernt und gelehrt werden. Das ist der Zweck und das Ziel des Haushaltungsunterrichts, der in den letzten Jahren in den verschiedensten Staaten Europas, besonders aber auch bei uns in Deutschland, einen gewaltigen und erfreulichen Aufschwung genommen hat.

Doch wir wollen dieses Thema hier nicht weiter ausspinnen. Uns erscheint es interessanter, einmal im Zusammenhang diejenigen Vorrichtungen zu behandeln, die man auf kooperativem Wege zum Besten der Junggesellen und jener Unglücklichen getroffen hat, die, weil sie keinen eigenen Hausstand zu führen in der Lage sind, der Hilfe am meisten bedürfen.

In einer Reihe von Studien hat erst kürzlich der französische Soziologe Dr. Marcel Labbé diese Bestrebungen geschildert. Wir können ihm allerdings nur in einem kurzen Auszug folgen.

Wenn man in Frankreich selbst noch wenige Volksrestaurants — um diesen Ausdruck ein- für allemal festzulegen — hat, entwickeln sie sich um so mehr in der Schweiz und Deutschland. Besonders die Stadt Zürich ist in dieser Beziehung vorbildlich gewesen. Dort hat eine Gesellschaft von Damen, die im Jahre 1893 zur Bekämpfung des Alkoholismus gegründet wurde, acht Restaurants und Cafés in der Stadt geschaffen, und sogar ein Kurhaus außerhalb der Stadt. Der Preis des Mittagessens variiert von 0,40 Francs bis zu 1,50 Francs. Am begehrtesten ist die Mahlzeit für 0,40 Francs; sie besteht aus einer Suppe, einem Fleischgericht, Gemüse und Dessert.



„Aus der Kinderstube des Zoo."

Die Massai-Löwin im Zoologischen Garten hat am 1. November zwei Jungen das Leben geschenkt, leither aber so wenig Beweise von Mutterliebe und mütterlicher Sorgfalt an den Tag gelegt, daß man die Löwenbabies rasch vor ihr in Sicherheit bringen mußte. Eine Bulldoggbündin wurde als Ziehmutter eingesetzt, und unter deren liebevoller Behandlung entwickeln sich die Kleinen zu prächtigen Königen der Wüste in partibus. Jung und alt erfreut sich an den putzigen kleinen Katzentieren, die in ihrer jugendlichen Unbeholfenheit überaus komisch wirken.

Diese Restaurants sorgen täglich für die Beköstigung von 5000 bis 7000 Besuchern; die Gesellschaft verdient an allen Mahlzeiten, selbst an denen für 0,40 Francs. Die Einnahmen betragen täglich 4000 Francs, während sie zu Anfang über 22 Francs nicht hinausgingen. Man sieht, daß das Werk ungemein prosperiert. In zehn Jahren hat die Gesellschaft 510 000 Francs Ersparnisse gemacht. Dabei beträgt der Gewinn bei jedem Besucher nie mehr als 0,03 bis 0,05 Francs. Man sieht daraus, daß das zum Blühen eines solchen Werkes ausreicht, vorausgesetzt, daß die Kundschaft zahlreich, die Leitung vorzüglich und die Leistungen gut sind. Uebrigens werden alle Ersparnisse angewendet zur Amortisierung der ersten Schulden, zur Vermehrung des Reservefonds, zur Schaffung neuer Anstalten und zur Verbesserung der alten. Diese Restaurants mit den niedrigen Preisen machen durchaus nicht den Eindruck ärmlicher Restaurants. Sie sind in schön möblierten Räumen untergebracht, in hohen luftigen Sälen, die vorzüglich beleuchtet und angenehm ausgeschmückt sind. Sie liefern eine gesunde und vorzüglich zubereitete Nahrung. Es herrscht dort die peinlichste Sauberkeit. Schließlich finden die Besucher in besonderen Gesellschaftsräumen Zeitungen und Bücher in reicher Auswahl.

Vor den Toren der Stadt, auf dem Züricher Berg, hat die Gesellschaft ein Volkskurhaus geschaffen. Es ist dies ein mit einem Hotel verbundenes Restaurant. Die Züricher bringen den Sonntagnachmittag mit ihren Kindern an diesem Orte zu, von wo sich ein wunderbarer Ausblick bietet und wo man reine Luft eines benachbarten Tannenwaldes einatmet. Sie verzehren ihre Milch und ihren Tee zu 10 Centimes die Tasse, sowie andere alkoholfreie Getränke. Für 3,50 Francs erhält man hier täglich Pension. Billard- und Lesesäle, Bäder und Duschen stehen zur Verfügung.

Uebrigens bestehen Temperenzcafés und Restaurants nebst billigen Hotels in großer Anzahl in allen Städten der Schweiz. Dieselbe Organisation findet sich in Deutschland, in England. Allerdings hat man besonders in England diese Restaurants allzu ausschließlich in den Dienst des Antialkoholismus gestellt. Es wird dort weder Wein noch Bier verabfolgt und statt dessen vielfach eine Art Limonade verabreicht; es ist nicht einzusehen, warum man den Deutschen des Bieres, den Franzosen des Weines berauben will, die an und für sich hygienische Getränke sind und erst durch ihren übermäßigen Genuß gefährlich werden. Man sollte gerade in diesen Etablissements die Versuche lehren, alle Exzesse zu vermeiden und mit Maß alkoholfreie Getränke zu genießen. Dasselbe gilt von den vegetarischen Speisehäusern. Sie sind sicher nützlich und verdienen die weiteste Verbreitung. Sie tragen, wenn man so sagen darf, zur Erziehung beziehungsweise zur Ernährung bei und zeigen, daß man auch ohne Fleisch sich von Gemüsen und Vegetabilien angenehm ernähren kann. Doch auch sie sollten es vermeiden, aus dem Vegetarismus eine Art Religion zu machen, wie es die meisten Anhänger dieses Systems tun.

Uebrigens gibt es besonders in der Schweiz auch Volksrestaurants, die weder auf dem vegetarischen noch auf dem antialkoholischen Standpunkt stehen. So hat besonders in Genf die im Jahre 1889 gegründete Gesellschaft der Volksküchen segensreich gewirkt. Zuerst in einem Mietslokal untergebracht, hat die Gesellschaft sich jetzt ein großes Gebäude bauen lassen. Besondere Tafeln an der Tür des Restaurants zeigen das Menu des Tages und die Preise der Gerichte an. An dem Schalter verkauft man Billets für den Konsum an Ort und Stelle oder mitzunehmende Speisen. Man kann dort für 0,65 Francs ein vollständiges Mittagessen haben, bestehend aus: Brot 0,15 Francs, Suppe 0,10 Francs, Fleisch (100 Gramm) 0,25 Francs, Gemüse 0,15 Francs; 30 Zentiliter Wein werden mit 0,15 Francs besonders berechnet; falls man eine Serviette wünscht, so wird sie mit 0,05 Francs bezahlt. Diese Volksrestaurants hatten von ihrer Eröffnung an einen großen Erfolg, und ihr Gewinn beträgt 20 Prozent.

In Deutschland finden sich derartige Einrichtungen in großer Zahl, besonders in Berlin. In den Wärmehallen, großen, im Winter geheizten Hallen, finden die Unglücklichen unter den Unglücklichen Mahlzeiten, warme Getränke und zu außerordentlich billigem Preis selbst Kleidungsstücke. Sie werden von freiwilligen Gaben unterhalten und durch Unterstützung seitens der Elektrizitäts- und Kohlengesellschaften.

Diese Hallen erinnern in mancher Beziehung an die denselben Zwecken dienenden Säle der französischen Nationalmuseen, in denen sich die Unglücklichen besonders während des Winters erwärmen können.

Jahlreich sind in Berlin ferner die Volksküchen, die trotz ihrer niedrigen Preise wegen der zahlreichen Besucher gut existieren können. Haushaltungsschulen sind ebenfalls in Berlin in großer Anzahl vertreten. Frau v. Rath hat Küchen gegründet, die besonders Speisen bereiten für die Kranken und Rekonvaleszenten und sie in besonderen Fahrzeugen nach deren Wohnung bringen.

Belgien, Irland, Amerika besitzen ähnliche Einrichtungen.

Das erste Volksrestaurant in Frankreich, das nur wenige solcher Einrichtungen kennt, wurde in Lyon im Jahre 1892 von Mangini eröffnet. Er offerierte eine ausreichende und gesunde Mahlzeit für den Preis von 0,50 oder 0,60 Francs. Seine Kundschaft dehnte sich so schnell aus, daß er schon im im ersten Jahre mit 6½ Prozent arbeitete. Es gibt dort zwei Säle, einen großen, in dem man sich selbst bedient, in dem man seine Portion an den Schaltern in der Küche abholt, und einen anderen, in dem man gegen Zahlung von 0,15 Francs von einem Kellner bedient wird und seine Serviette hat. Es wird nicht ohne Interesse sein, die Preise zu erfahren: 150 Gramm Brot 0,05 Francs, 140 Gramm Fleisch oder Fisch 0,20 Francs, eine gute Portion Gemüse 0,10 Francs, 80 Zentiliter Suppe 0,10 Francs, Dessert 0,10 Francs, Kaffee 0,10 Francs, ein Liter Wein 0,60 Francs. Durch diese Gründung können täglich mehr als 6000 Personen sich unter bis dahin unbekannten Bedingungen ernähren.

Als man sah, daß diese Restaurants blühten, bildeten sich bald andere Gesellschaften; die kleinen Restaurateure und kleinen Kaufläden, die gegen diese großen Ernährungsetablissements nicht kämpfen und auch nicht zu so billigen Preisen so gute Ware liefern konnten, sind verschwunden.

Mangini hat auch den Nachweis erbracht, daß eine gut organisierte und gut geleitete Gesellschaft die Nahrung zu sehr niedrigen Preisen liefern und dennoch bestehen, ja blühen kann, ohne irgendeiner Unterstützung zu bedürfen — ein sehr wichtiges Resultat, das den Menschen beweist, wie Intelligenz und ökonomische Erfahrung ihnen gestatten, die öffentliche Wohltätigkeit zu entbehren. Gewiß wird es nicht allenthalben ebenso sein, manches Werk muß notwendigerweise unterstützt werden, viele von ihnen können nicht ohne Subvention bestehen, und sicher ist es Pflicht der Gemeinden, ihnen beizustehen, wenn auch nicht geleugnet werden darf, daß man ihnen am besten nach Möglichkeit ihren individuellen und privaten Charakter läßt, der es ihnen gestattet, in loyale Konkurrenz zu den anderen Etablissements zu treten.

In Paris ist trotz des guten Beispiels von Lyon erst im Jahre 1905 das erste Volksrestaurant von Dr. Henry de Rothschild nach demselben Plan wie die übrigen von Lyon und Genf gegründet worden. Auch hier erwartet man, daß sich aus dem bisherigen Defizit bald ein bedeutender Ueberschuß ergeben wird. In Belleville ist vor kurzem ein billiges Restaurant gegründet worden als Werk einer Volksuniversität. In Paris haben philantropische Gesellschaften eine Reihe von billigen Speisehäusern geschaffen. Besonders haben auch die großen Eisenbahngesellschaften für ihre Arbeiter und Beamten kooperative Restaurants gegründet, die Mahlzeiten von 50 bis 60 Centimes offerieren. Sie haben Subvention nötig seitens der Gesellschaft, aber diese hat dennoch von ihnen einen Vorteil, weil ihre Angestellten weniger Zeit verlieren und, besser genährt, mehr arbeiten. „Bon Marché" ernährt täglich 6500 seiner Angestellten. Der „Crédit Lyonnais" besitzt ein wirtschaftliches Restaurant, das er mit einer Subvention von 20 000 Francs unterhält. Ein gewaltiges Werk hat Dr. Dellefert geschaffen. In den verschiedensten Vierteln von Paris und in einer großen Anzahl von Provinzstädten werden Portionen Suppe, Brot, Fleisch und Gemüse usw. verteilt. Jede Portion kostet 10 Centimes. Sie wird mit Bons bezahlt, die den Armen von Wohltätern gespendet werden.

Leider sind in Frankreich, wie vielfach auch in Deutschland, alle diese gemeinnützigen Anstalten ohne Zusammenhang.

Spitzenkunst.

Wiederholt ist in jüngster Zeit geklagt worden, daß während der letzten hundert Jahre das früher in Deutschland stark betriebene Klöppeln und Nähen von Spitzen im Abterben begriffen sei. Die Schuld an diesem Niedergange wird der aus staatlich unterstützten Spitzenschulen gewährten Konkurrenz des Auslandes und dem Vordringen „billiger und minderwertiger Maschinenspitzen" beigemessen. Nun, der Niedergang ist nicht zu bedauern, denn das Klöppeln und Nähen von Spitzen schloß schwere soziale Schäden in sich. An und für sich schon eine augenzerstörende, lungenbeklemmende Tätigkeit, wurde das Klöppeln und Nähen noch dadurch gefährlicher gemacht, daß es in den engen, muffigen, schlecht erleuchteten Stuben der Dörfler und des städtischen Proletariats unter starker Heranziehung der Kinder als Heimarbeit betrieben wurde. Tag für Tag, von morgens früh bis abends spät wurde geklöppelt oder genäht, bis endlich Kraftlosigkeit und Schwindsucht dem Arbeiten ein Ende machten. Bei alledem war der Verdienst kärglich, heimste doch den Hauptgewinn der allgewaltige und gefürchtete Herr Verleger ein.

Am widerwärtigsten gab sich das Ausbeutungssystem in der Form der „Wirk- oder Spitzenschulen" zu erkennen. In seiner 1862 herausgegebenen Schrift „Köln am Rhein vor fünfzig Jahren" schreibt Ernst Weyden, nachdem er kurz das Spitzenmachen in der rheinischen Metropole gestreift hat: „Ein trauriges Bild weißen Sklaventums waren die sogenannten Wirkschulen, etwa fünfzig an der Zahl, in denen vielleicht 800 bis 1000 Mädchen für gewisse Jahre in die Vorsteherinnen dieser Schulen völlig verkauft waren, um im Spitzenklöppeln unterrichtet zu werden, wobei sie der unverschämtesten, schnödesten Gewinnsucht ihre Jugend und ihre Gesundheit zum Opfer bringen mußten." Anderswo ist es kaum besser gewesen. Es ist daher erklärlich, daß im Laufe des neunzehnten Jahrhunderts mit der wachsenden Gelegenheit, einen besseren und lohnenderen Erwerb zu ergreifen, das Klöppeln und Nähen von Spitzen mehr und mehr in Abnahme gekommen ist. Auch in England knüpften sich an die „lace schools" keine angenehmen Erinnerungen. Sie wurden im Hontion-Streik und in den Grafschaften Buckingham und Bedford von armen Frauen in elenden Hütten gehalten. Die Schülerinnen waren Kinder von fünf bis fünfzehn Jahren, die während der ersten Zeit des Lernens vier bis acht und später zehn bis zwölf Stunden des Tages zu klöppeln hatten. In einem erbärmlichen Raume saßen anderthalb Dutzend oder mehr Kinder zusammengepfercht, die sich auf Kosten ihrer Jugend und Gesundheit abmühen mußten, das vorgeschriebene Quantum Arbeit zu liefern. Amtliche Berichte vom Jahre 1864 schildern die Verhältnisse als höchst beklagenswerte und sehr verbesserungsbedürftige. In den Spitzendistrikten Belgiens, Hollands und Fran-