

Das verschwundene Klassenbuch Ein lustiger Schultreich

Beim Schlußjahr ist in einer mitteldeutschen Kleinstadt eine höhere Tochter mit Auszeichnung aus dem Lyzeum entlassen worden, die einmals die ganze Stadt in Aufregung gesetzt hat. Jetzt kann man ja die Sache erzählen, sie bekommt bestimmt keine zwei Stunden Arrest mehr und wird nicht mehr in die Gef. gestellt.

Sie hat das Klassenbuch gestohlen. Das Klassenbuch, das heiligste Buch nach der Bibel. Jenes Buch, in dem jede Mitschrift ihre Sünden findet, dessen Spalten voll sind von Verfaulnissen und Klagen. Dies Buch des Schreiers hat sie entwendet.

Ein altes Gesetz an jener Schule besagt, daß drei Zettel unweigerlich zu einer Stunde Nachsitzen führen. Und diese Stunde stand dem Mädchen bevor, ihr und mancher anderen. So war der Diebstahl ein Akt der Notwehr.

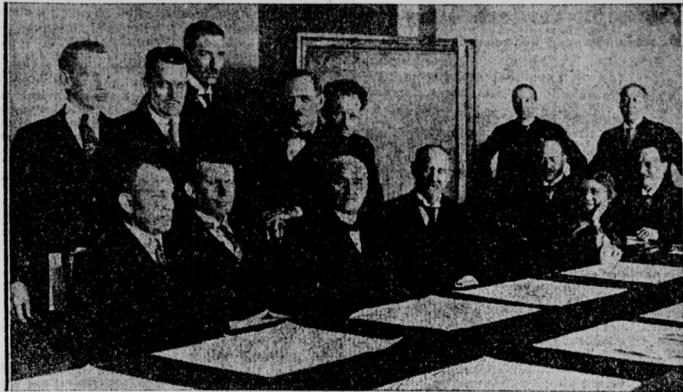
Es gab eine unerhörte Aufregung der Stadtteile wurde abgehalten. Untersuchungen erfolgten, Verhöre fanden statt, von der Schulanzahl verabschiedet wurde der unbekannte Sünder dreifach verdammt und zum Gehändnis ermahnt — aber die Diebin blieb verstockt, ihre Freundinnen hielten das; und die Obrigkeit verlagte.

Das Klassenbuch aber hat seine Laufbahn abgeschlossen, es liegt unter einer Westuche im Wäde verpackt und die Wärrner werden sich künftighin an die Zettel heranzugreifen haben. Das Schlußjahr ist mit einem Glücksklassenbuch zu Ende geführt worden, manche Nachsitzen wurde nicht unangenehm und manche Zensur blieb von Klagen verschont.

Schreierbriefe sind vor Gram grau geworden, die Spalte, Bemerkungen war nicht zu rekonstruieren, die ganze Klasse war gebändert von Jahrgang zu Jahrgang. Jetzt hat sie die Schulzeit hinter sich jetzt kann man's erzählen.

Wie wird das Klassenbuch wieder auftauchen. Die Schuldordnung ist in Ihren Grundfesten erschüttert... und die Welt ist trotzdem weitergegangen!

Schwedische Parlamentarier lernen Esperanto



In der Mitte Oberbürgermeister Lindhagen (Stockholm), Kandidat für den Nobel-Friedenspreis, der Initiator des Lehrgangs



Vom Methumpen zum Coverklub — Die Kunst des Mixens Goethe-Cocktail und Richard-Wagner — Mixerhonorare

In jenen für uns unloshbaren Zeiten, wo es noch keine Bars und Charlotten gab, dinstete gleichwohl der größte deutsche Post seine göttlichen Briefe:

„Es ist ein Spruch von alterher,

„Wer Sorgen hat, hat auch Mühe.“
Wenn er heute noch lehte, würde ihn der Reichsverband deutscher Mixer ebenso groß zum Ehrenmitglied ernannt haben, wie vor einiger Zeit der Internationaler Stillenverband Herrn Alois Wagner, ehemaligen Ober- und heutigen Stillenrat, zum Kollegen honoris causa beförderte, und mit Recht, denn der Weg von Methumpen der alten Germanen bis zum Coverklub in der Atlantik ist ein fast unübersehbarer. Wer einen Barkeeper hinter jeder Ecke mit lössiger Waage die Mittelbesitzerin sieht, ahnt nicht, welche jahrelange Mühe und Zerknirschung des Mixers ist, es ist leicht, ein Bier zu angucken. Es ist schwerer, Spitzbude mit Champagner zu füllen, aber es bedeutet Mühseligkeit, aus 1000 Jungensdenkstätten stoffliche Bargetränke heranzubereiten.

Und diese Zauberei muß, wie alles im Leben, gelernt werden. Es gibt eine ganze Wissenschaft für die edle Kunst des Mixens. Und natürlich auch eine Fachschule, die nicht nur in Berlin, sondern in allen größeren Städten zu finden ist. Die Fachschule für die Kunst des Mixens, die in Berlin, in der Friedrichstraße 109 hat die Reichsbehörde ihre Domicil. Hier, wo man nach allerbüchstem Rezept immer noch einen Klumpen auf die Lampe gießt, damit sie heller brennt, ist die Fachschule für Mixer.

Dreimal wöchentlich, Montag und Freitag nachmittags, versammeln sich in den oberen Räumen 50 bis 60 junge Leute, um in die Mysterien der kunstgerechten Zubereitung von Bargetränken eingeweiht zu werden. Die Schule steht unter der Aufsicht des Goethe-Verbandes für die Angestellten im Gastgewerbe. Die Schüler sind fast ausschließlich junge Kellner und Hotelangestellte, die hier die höhere Weisheit ihres Berufes empfangen. Den praktischen Lehrgang geht der theoretische Unterricht voraus. Man erteilt ihn in der städtischen Fachschulbildungsschule. Ein Kursus dauert ungefähr vier bis fünf Monate. Seine Kosten betragen 30 bis 50 Mark. — Er ist fast immer voll besetzt.

Jongliert muss auch sein



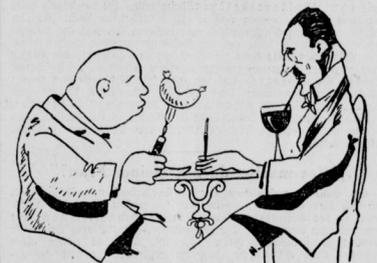
Der Mixer hat ein Ei dem Cocktail beifügen wollen

Der praktische Unterricht ist ein Schulspiel, das den Vätern mit unbedingter Ehrlichkeit erfüllt. Da stehen sie, die hoffnungslossten Anfänger und vor ihnen baut sich die Stellung auf, die sie erobern sollen: das Buffet mit unzähligen Flaschen, in deren Glas sich alle Regenbogenfarben spiegeln, mit Gläsern, Bechern, Pfalen und Kählern. Da gibt es Schaumfänger und Glaswürden, Eigelb und Dotter, Käse-

stangen und Gebäck. Zitronen und Ananas. Und nun erscheint der Herr Lehrer, ein alter Sturmerprobter Barkeeper, der mit erschöpfender Selbstverständlichkeit die phantastischen Mischungen zusammensetzt. Da gibt es Soudrinks, Fipsis, Gofis, Gofiers, Champagnergetränke, Schiffsis, jeder Sorte und schließlich auch noch Limonaden.

Der Lehrer nimmt einen der Aspiranten heran: „So, nun mal für einen „Wellenschlag mit Senzen“. Der junge Mann, sichtlich bestemmt, gießt Cherry auf Tomatenfett, streut Pfeffer und Salz darauf, nimmt einen Schuß Gin, löst ein Ei, der Dotter flutet melancholisch zu dem übrigen. Das Glas läuft schon über. Der getrennte Preisrichter sieht mit schmerzlichen Gedanken: „Ich habe nicht geglaubt, daß Sie ein Barerfrühstück machen sollen — sondern einen Wellenschlag mit Senzen“, sagt er mit der ganzen Hebelkraft des Wertes. Und dann mischt er selber, aber richtig.

Wurst und Bargetränke



Das sind die beiden Dinge, wo nur der liebe Gott und der Hersteller wissen, was drin ist

Was für den preiswürdigen Interfresser das Erzerzierreglement war, das ist für den Mixer das Handbuch für den Barkeeper. Dieses imponierende Buch ist unter der hohen Regie des Goethe-Verbandes der Hotelangestellten entstanden. Sein Verfasser aber ist ein Genieser, eine Korymbie auf dem Gebiete aller Bargetränke. Auf 350 Seiten hat dieser lebenswichtige Zeitschriften herangezogene Rezepte für Bargetränke verfaßt und niederschriftlich. Man merkt dabei, daß der Verfasser ein Mann von literarischen Kenntnissen ist. Da erfinden Goethe und Schiller mit wunderbaren Getränken, die ihren Namen besser ehren als Herrn Schöps's Reichmarken.

Sternen und Thomas Mann sind zwar noch nicht vertreten, aber Goethe und Manteuffel vertreten die Moderne. Beide gemischt geben einen herbempfindlichen Cocktail.

In der Welt ist man schon mit Richard Wagner (dieser Richard Wagner Tip ist allerdings nur etwas für Gaumenempfindliche Mogen) in der Welt, wo man mit Erzhelmen geistig Nahrung kauft, vorgebringt. Es gibt aber auch einen patriotischen Gofler, „Eichenlaub mit Scherzeten“ und einen anderen, kein romantischen, „Frühlingserbeuten“...!

Was sie verdienen! Je nachdem: Die Mixer der Eifertribunen werden meistens nach Taz's bezahlt, der nicht allzu äppig ist. In den großen Hotels ist es anders; da arbeiten manche der Prominenten — für —

ein Gehalt, das dem des Küchenchefs kaum nachsteht. Und so ein maître de cuisine verdient leicht seine 25000 bis 30000 Mark im Jahre!

Das ist allerdings noch nichts gegen die 3000 Pfund, die z. B. der berühmte Mister Fred B. im Savoy Hotel in London jährlich einnimmt. Oder gar die betrieblige astronomische Summe, die man dem berühmten Signor Antonio aus Florenz für seine Geheimrezepte bezahlt — A propos, seine Geheimrezepte hat jeder Mixer — nur zählt man ihnen nicht ganz soviel dafür. Im Gegenteil, die Herren Preisrichter berechnen ihnen noch Bruch — und Verlust beim Ausschank. Und wenn naive Seelen glauben, diese Mixer könnten in erster Linie für die eigene Seele sorgen, so sind sie „badly mistaken“, denn: Wir müssen selber für jedes Glas, das wir trinken, bezahlen. Infolge mit der modernen Ewertreier in der gemilderten Bar des G-Portals. Er sprach auch sonst sehr summuervoll von den höchsten Ausstellungen in seinem Beruf. Aber vom Mixen will er doch nicht lassen.

Es hat halt jeder seine Sehnsucht — — — sagt Gerhard Gampmann in einem ähnlichen Fall... Hans Wessmann

Jimmy, in Freiheit dressiert

Der gesittete Elefant im Porzellanladen

Mart in Weiss-Gitt, Großes Gedränge vor den Stuben. Die Marktfräuen machten glänzende Geschäfte. Solange, bis Jimmy kam.

Jimmy erschien völlig unvermerkt. Niemand hatte ihn eingeladen, man wußte nicht einmal genau, woher er kam. Aber überlegen konnte man ihn nicht, wirklich nicht. Denn Jimmy war ein Elefant.

Er kam aus einer Seitenstraße langsam angetrottelt, blieb vor dem ersten Zeit des Marktes geduldig stehen und hob den Rüssel. Aber er bedrohte niemand damit, denn es war in diesem Augenblick niemand mehr da. Es gab ein ungeheures Gedränge, an dem Jimmy aber keine Schuld hatte; die Käuferinnen liefen mit unbehaglichen Waren im Arm schreiend davon, die Verkäuferinnen liehen ihre Rollen im Stich, und nur das frische Gemüthe blieb in beschämender Ruhe liegen; wer interessiert sich denn für Gemüthe, wenn ein Elefantentrüffel drohend vor dem Verkaufstisch auftaucht?

Jimmy aber schritt bedächtig durch die Marktgänge, pausierte ab und zu einen Augenblick, hob vor dem Zell des Fleischer's einen niedlichen Elefantentrüffel und stellte ihn auf die Waage, die aber keineswegs das richtige Gewicht anzeigte, sondern vor Schreck zusammenbrach. Und das war der einzige Schaden, den der Elefant Jimmy auf dem Markttag in Weiss-Gitt anrichtete. Im übrigen betraf er sich nur alles sehr eingehend, verweilte längere Zeit mit seinen blanken Stoßzähnen vor dem Stand mit Zahnpulver und machte leicht, als ein Zeitgenosse sich als zu eng für seine Taille erwies. Sogar an den Ständen mit Porzellan trottete er vorbei, weil er nicht wußte, wie sich Elefanten in Porzellanladen prächtig zu benehmen haben.

Elefanten hat lange Ziere, und Jimmy hatte bald heraus, daß es auf dem Markttag von Weiss-Gitt keine Elefantentrüffel gab. Er trabte durch die gleiche Straße, aus der er gekommen war, zurück zu seinem Wanderzirkus. Verstimmt freudig, als sein Herr und Dreifur ihm ein unwiderstehliches Stück Zucker reichte. Sein Ausstieg auf dem Markttag hat ihn nicht bedrückt. Er ist viel zu gut erzogen, um auch nur eine Mohrtreue anzuhängen. Die Marktfräuen von Weiss-Gitt sind vor einem Kulturelefanten geflohen.

Sie wollen die Tropenmeere abkühlen

Zwei französische Ingenieure, Georges Claude und Paul Bucherat, befaßen sich mit einem sehr interessanten Problem. Bekanntlich ist das Klima vieler tropischer Küstenländer in Folge der gleichmäßigen hohen Jahrestemperaturen für die menschliche Gesundheit und Arbeitsleistung sehr unzulänglich. Die beiden Ingenieure haben nun nichts Geringeres vor, als diese Klimaverhältnisse zu forcieren. Sie geben von der Zeltlade aus, das in bestimmten Meerestiefen, unter dem heißen Oberflächenschwamm, erdlich-feste Strömungen vorzubringen. Diese kalten Tiefenwasser sollen sie mit Hilfe tiefer Meeresschichten an die Oberfläche bringen, die nach ihrer Meinung auf diese Weise um eine erhebliche Anzahl von Gradern abgekühlt werden könnten. Die kaltere Wasserströmung aber würde auf das Klima der Küsten von großem Einfluß sein. Daneben glauben sie, aus der Spannung zwischen heißem und kaltem Wasser große Energiemengen gewinnen zu können.