# Ein Wohltäter.

## Tod Prof. Czernys ein großer Verlust der Wissenschaft.

### Eine Anerkennung der hohen Verdienste des edlen Forschers.

Aus Heidelberg wurde vor einigen Monaten das Ableben des Aeltesten der medizinischen Fakultät der dortigen Universität, Professor Vinzenz von Czerny, gemeldet, der als jugendlicher Greis mitten in der Schaffenskraft und Schaffensfreude im Alter von vierundsiebzig Jahren gestorben ist.

Die verflossene Generation verehrte in Langenbeck, Volkmann und Billroth die größten Chirurgen Deutschlands, die gegenwärtige bewundert deren Schüler, die das Wert ihrer Meister fortgeführt haben. Der erste Schüler Billroths ist der Altmeister der deutschen Chirurgie geworden und dieser war der Heidelberger Chirurg Wirkl. Geheimrat Professor Dr. Vinzenz Czerny. Sein Name besaß einen internationalen Ruf, und das mit Recht. Denn abgesehen von seinem hohen persönlichen Können, seiner außergewöhnlichen ärztlichen Erfahrung und operativen Geschicklichkeit, der Tausende Leben und Genesung verdanken, war er während seiner fast halbhundertjährigen Tätigkeit einer der erfolgreichsten Förderer der praktischen und wissenschaftlichen Chirurgie gewesen; ja, man darf ihn als einen Mitbegründer derselben bezeichnen. Aber seinem rastlosen Tätigkeitsdrang genügte es nicht, Meister in seinem Fache zu sein. Geleitet von dem Gedanken, daß die operative Heilkunst, deren Ausbildung er sich zunächst gewidmet hatte, zu erstaunlicher Vollendung gediehen war, während dagegen der schlimmste Feind der Menschheit, der Krebs, in den meisten Fällen mit den bisher zu Gebote stehenden Mitteln nicht bezwungen werden konnte, stellte er vor einigen Jahren seine unermüdliche Arbeitskraft und seine ganze Autorität in den Dienst der früher so stiefmütterlich behandelten Krebsforschung und setzte es Hand in Hand mit einigen anderen bedeutenden Klinikern durch, daß sich das öffentliche Interesse dieser jungen Wissenschaft zuwandte. So ist er der Führer der Aerzteschaft nicht nur auf dem dankbarsten, sondern auch auf dem schwierigsten Gebiete geworden. Sein Lebensweg war eine Kette glänzender Erfolge.

Die aufreibende Tätigkeit des Chirurgen scheint in den langen Dezennien seiner Betätigung spurlos an ihm vorübergegangen zu sein, und unermüdlich schlug sein Herz für das Wohl der unzähligen Kranken, die seine Hilfe suchten und ihr Schicksal in die Hände des allzeit kühnen, allzeit weise abwägenden Meisters der operativen Technik legten.

Die gewaltigen Fortschritte, die die operative Heilwissenschaft in den letzten Jahrzehnten gemacht, die staunenswerten Erfolge, die die Menschheit ihr verdankt, sind zu einem nicht geringen Teile mit dem Namen Czernys aufs engste und für alle Zeiten verknüpft. Fast jedes Gebiet der Chirurgie hat durch seine medizinischen Beobachtungen und operativen Methoden Vertiefung und Förderung erfahren. Insbesondere wurde das operative Vorgehen bei Erkrankungen des Magendarmkanals von ihm teilweise inauguriert, teilweise ausgebaut und bis heute noch nicht anderweitig verdrängt. Die Czernysche Darmnaht ist Gemeingut der Chirurgen. Bahnbrechend und aufsehenerregend waren seinerzeit seine Versuche, ganze Organteile operativ zu entfernen; sorgfältige Tierexperimente arbeiteten der Uebertragung in die menschliche Pathologie vor. Neben der Exstirpation fast des ganzen Magens ist es vor allen Dingen die des Kehlkopfs, deren Einführung in die Medizin Czerny zu verdanken ist.

Unzählige Schüler sind zu ihm gepilgert in den vielen Jahren, da er als akademischer Lehrer als eine Zierde der medizinischen Fakultät in Heidelberg wirkte. Baden wurde für Vinzenz Czerny, der in Trautenau in Böhmen geboren war und in Wien studierte, die zweite Heimat, seit dem Jahre, da er mit seinem großen Lehrer Billroth in den Krieg 1870 hinausgezogen war, um den Verwundeten des Schlachtfeldes Linderung und Heilung zu bringen. Das Jahr 1871 sah ihn in jugendlichem Alter als Direktor der chirurgischen Universitätsklinik in Freiburg, im Zusammenarbeiten mit dem großen Kliniker und Arzte Kußmaul, dessen Tochter Czernys Lebensgefährtin wurde. Im Jahre 1877 wurde er als Ordinarius nach Heidelberg berufen. Einen Ruf nach Wien, wo ihm 1894 der Lehrstuhl Billroths angeboten wurde, lehnte er ab.

Czerny zog sich im Jahre 1906 aus dem akademischen Leben zurück und widmete sich seit dieser Zeit ausschließlich der Verwirklichung seines Lieblingsgedankens, den Krebskranken Hilfe, Heim und Heilung angedeihen zu lassen. Seiner Initiative und der finanziellen Unterstützung edler Menschenfreunde verdankt das Heidelberger „Institut für experimentelle Krebsforschung," dessen klinische Abteilung den Namen „Samariterhaus" führt, Entstehung und Ausbau. Nach Czernys eigenen Worten war nicht zum wenigsten „das Mitleid mit den armen, hilfsbedürftigen, unheilbaren Krebskranken, die von den überfüllten Krankenhäusern zurückgewiesen, in mangelhafter häuslicher Pflege den Angehörigen eine unbequeme und oft gefürchtete Last sind oder in Siechenhäusern ein hoffnungsloses, gequältes Dasein führen" die Veranlassung, eine Heil- und Pflegestätte für Krebskranke zu errichten. Seit dem Tage der Gründung haben über 7000 Fälle Behandlung in diesem segensreichen Institut gefunden.

Czernys Bild wäre unvollkommen, wollte man ihn nur als Mann der Wissenschaft und nicht auch als Menschen würdigen. Wenn nach dem Goetheschen Wort die Gestalt des Menschen der beste Text zu allem ist, was sich über ihn empfinden und sagen läßt, so wird jeder, der einmal in Czernys Augen geblickt hat, ihre Milde und ihr Wohlwollen wahrgenommen haben, und jeder, der das freundliche Lächeln um seinen Mund spielen sah, den Frohsinn und den Humor verstehen, mit dem er den Ernst des Lebens zu umgeben und zu erleichtern gewohnt war; hinter der hohen, gemeißelten Stirn wohnte ein unbeugsamer Sinn, der für all das, was er als recht und wahr erkannte, vorurteilslos und überzeugungstreu alle Zeit eintrat. Leider war es ihm nicht vergönnt, noch den Tag zu schauen, da die verderbenbringende Krankheit niedergerungen ist, die zu bekämpfen er sich als Aufgabe seines Lebensabends gesetzt hatte.

## Nach dem Krieg . . .

Einem „Pariser Brief," den Dr. Otto Grautoff in der „Zeitschrift für Bücherfreunde" veröffentlicht, entnehmen wir die folgende Stelle: . . . Daß der Haß gegen Deutschland und die Deutschen nicht immer währen kann, daß die Franzosen uns und unsere Sprache nötig haben, erkennen immerhin einige Franzosen, die, dem Kanonendonner fern, ihre geschäftliche Beeinträchtigung drückend empfinden. „Nach dem Kriege," schrieb „La Petite Gironde," „werden wir sicher so wenig wie möglich von den Deutschen kaufen, aber wahrscheinlich werden wir uns nicht weigern, ihnen etwas zu verkaufen. Es ist unumgänglich, daß der Verkäufer bei seiner Korrespondenz und seinen Reisen seine Angebote und Geschäfte in der Sprache der Kundschaft zu machen versteht, die er sich schaffen will. Aber wenn wir annehmen — natürlich ganz unwahrscheinlicherweise —, daß alle Handelsbeziehungen zwischen Frankreich und Deutschland auf immer abgebrochen sein werden, so dürfen wir doch nicht vergessen, daß Deutsch nicht nur die Sprache Deutschlands und Oesterreichs ist, sondern auch die eines guten Teils der Schweiz und Luxemburgs. Und daß es auch ein Verständigungsmittel in vielen holländischen, skandinavischen, slawischen und Balkanländern ist, wenn man die Sprache dieser verschiedenen Länder nicht kennt. Wenn man Deutsch bei uns nicht lernt, durch wen wollen dann unsere Kaufleute, namentlich in Bordeaux, die jungen Deutschen ersetzen, die sie vor dem Kriege für die Korrespondenz für die deutschsprechenden Länder verwendeten?"

## Tor bleibt offen.

Im „Heimgarten" schreibt Peter Rosegger: „Wie der kommende Friede auch aussehen mag, die Tore zwischen Deutschland und Oesterreich, die der Krieg so weit aufgerissen hat, bleiben offen. Es werden sich, sind die äußeren Feinde gewichen, ja wieder innere erheben. Sie müssen überzeugt werden von der Notwendigkeit eines sozialen, wirtschaftlichen und politischen Bündnisses der beiden Staaten. Vor allem kennen lernen müssen sich die Reichsdeutschen und Oesterreicher, und daß einer den andern nicht justament so haben will, wie er selber ist, sondern daß er freudig sich des unermeßbaren Reichtums und der ungeahnten Entfaltungsmöglichkeiten bewußt wird, die in der Unterschiedlichkeit unserer Stämme liegen . . . So vieles, was wir um schweres Geld aus der Ferne bezogen, wächst besser bei uns. Wer in seinen Erholungstagen in schönen Fernen Naturluft, Kenntnisse und Erfahrungen sucht: zwischen Aachen und Kronstadt, Königsberg und Cattaro ist eine Welt ausgebreitet von üppigster Mannigfaltigkeit der Naturschönheit und des Völkerlebens. Vom kraftvoll wogenden Nordmeer bis zum sonnigen Südmeer haben wir alles, was das Herz begehrt. Kurz, ich wüßte kein besseres Mittel zur gegenseitigen Annäherung unserer Völker als das gegenseitige Sichbesuchen im eigenen Haus."

# Schnitzel.

Tugend ist oft Vorsicht.

Der Humor ist der Modelleur der Welt.

Ein Geheimnis macht noch kein Kaffeekränzchen.

Wen das Wort nicht schlägt, den schlägt auch der Stock nicht.

Manch Gebildeter hat einen atheistischen Kopf und ein gläubig Gemüt.

Der Kunst gehört das Leben; sie zu lernen, seid ihr da.
Platen.

Eigentümlichkeit des Ausdrucks ist Anfang und Ende aller Kunst.
Goethe.

Es kann ein Ballkostüm sehr gut passen, und dabei doch recht unpassend sein.

Unsere Furcht ist oft dann am größten — wenn wir auf „alles gefaßt" sind.

Narren und Tröpfe begucken alles durch die Brille ihrer körperlichen Stimmung.

Musik ist die Malerin von Seelenzuständen und die allerschlechteste für materielle Gegenstände.

Wahrheit, die du zu weit verfolgen willst, und jagen, ist, eh' du dichs versiehst, in Irrtum umgeschlagen.

Wer, wie der Mond, Licht verbreiten will, muß sich auch wie der Mond gefallen lassen, daß ihn alle Hunde anbellen.

Mancher rennt sich sein ganzes Leben ab wie ein Jagdhund und bringt es doch zu nichts — — weil er immer auf falscher Fährte ist.

Charakter hat Kanten; weibliche Schwäche ist biegsam wie ein Halm im Winde. Nur den charakterstarken Menschen vertraue dich an.

Ausspruch vieler, die ins praktische Leben treten: „Die Schulzeit ist vorüber, nun heißt es lernen!"
Otto Weiß.

Persönliches Leid mußt du durch starke Pflichterfüllung niederkämpfen und in neue Lebensenergie umsetzen; ein stark getragenes Leid wirkt wie ein läuterndes Feuer!

Freundschaft ist das anbetungswürdigste Gefühl in der Menschenbrust. Lieber hundert Feinde haben als gar keinen Freund.
Carmen Sylva.

Der Satz, daß das Genie die Regel übertreten dürfe, wenn ein höheres Gesetz dies verlangt, ist heutzutage so allgemein anerkannt, daß die, welche sich Genies zu sein dünken, vielmehr glauben fragen zu müssen, wann sie die Regel beobachten dürfen.

Ob ihr Bejahung ausschreit, ob Verneinung,
Die Menge glaubts, wenns oft gedruckt erscheint;
So macht ihr leicht zur öffentlichen Meinung
Auch was ihr im geheimen selbst nicht meint.

Auf einem Ackergrundstück bei Sangerhausen wurde der untere Teil einer vorgeschichtlichen Handmühle aufgefunden. Der Stein wiegt dreiundeinhalb bis vier Zentner und stamt etwa aus der Zeit 5000 bis 3000 vor Christus. Für die Wissenschaft ist der Fund insofern von Bedeutung, weil er zeigt, wie die Urbewohner des Landes das Getreide verarbeiteten.

Die „Schweizerische Bauzeitung" weiß von einer interessanten Liliput-Eisenbahn zu berichten, die sich in England befindet. Es ist die von Ravenglaß nach Boot führende „Eskdale Railway" in der Grafschaft Cumberland; sie dient dem öffentlichen Verkehr und hat nur 38 Zentimeter Spurweite. Ursprünglich mit 87 Zentimeter Spur erstellt und für den Erztransport nach der Küste bestimmt, wurde diese Bahn, die eine Gesamtlänge von 11.4 Kilometer und Steigungen bis zu 30 Promille aufweist, nach Einstellung des Bergwerksbetriebs als Lokalbahn mit 38 Zentimeter Spur umgebaut, als die sie vor kurzem für den Verkehr eröffnet wurde. Die Lokomotive der Liliput-Eisenbahn kann auf wagerechter Strecke ein Zugsgewicht von siebzehn Tonnen mit einer Geschwindigkeit von 22.5 Stundenkilometer schleppen; sie soll auf ebener Bahn eine höchste Geschwindigkeit von 57 Stundenkilometer erreichen. Die offenen Personenwagen haben acht, die geschlossenen sechszehn Sitzplätze; ihr Leergewicht beträgt nicht viel mehr als eine Tonne.

# Für Haus und Küche.

### Griespfannkuchen.

Aus steifem gesalzenen Griesbrei werden Scheiben geschnitten, zu welchem Zwecke man den Brei zu einer Rolle oder einem Laibe formt, so daß die Schnitte eine hübsche runde oder längliche Form bekommen. Die Scheiben werden in Ei und Weckmehl gewälzt, dann in Butter schön gelbbraun gebacken.

### Selleriesalat.

Die Sellerieknollen werden gut gewaschen, in Wasser und Salz gar, aber nicht zu weich gekocht, geschält, von schlechten und holzigen Teilen gereinigt, in Scheiben geschnitten und mit Oel, Essig, Pfefer und Salz gemengt; die Salatschüssel wird mit Sellerieblättchen verziert. Selleriesalat erhält sich einige Tage frisch.

### Mohrrüben-Gemüse.

Die jungen Mohrrüben werden geputzt, nach Belieben in Stifte oder Scheiben geschnitten, in Wasser nebst einem guten Stück Butter zum Kochen gebracht, mit etwas Salz gewürzt und langsam über gelindem Feuer bei öfterem Schwenken der Kasserolle weich gekocht. Wenn sie weich sind, verkocht man die Brühe mit einem Löffel in Wasser glatt verquirlten Kartoffelmehl und fügt etwas Zucker und reichlich frische, fein gehackte Petersilie dazu.

### Sellerie-Püree.

Drei bis vier recht große Sellerie werden gewaschen, geschält, in Scheiben geschnitten und mit einer zerschnittenen Zwiebel in einem halben Pfund Butter weichgedämpft. Nun verquirlt man ein halbes Pfund Mehl mit einem halben Quart Milch und tut dies zum Sellerie, den man darin aufkochen läßt. Dann schlägt man ihn durch eine Pureepresse, mit Salz, Pfeffer, einem Teelöffel Liebigs Fleischextrakt, einiger Löffel süßer Sahne, einem Löffel Butter und einer Prise Zucker wird die Masse gut durchgerührt und heiß angerichtet.

### Suppe von Champignons.

Ein Pfund gesäuberter Champignons werden grob gewiegt und ohne jede Zutat aufs Feuer gestellt, wo sie bild reichlich Saft ziehen. Eine kleine gehackte Zwiebel ist in Butter gelblich zu dünsten, glatt mit einem Löffel Mehl zu verrühren und mit einem Quart guter Fleischbrühe aufzufüllen. Sobald alle Feuchtigkeit der Pilze verdampft ist, vermischt man sie mit einer Unze Butter, läßt sie unter vorsichtigem Schütteln fünf Minuten schmoren und gibt sie in die vorher durchgetriebene Suppe, die mit Pfeffer und Salz abzuschmecken ist. Nach halbstündigem schwachen Kochen zieht man die Suppe mit zwei Eigelb, die in eine Tasse süßer, dicker Sahne verquirlt wurden, ab, gibt etwas frische Butter und einen Teelöffel gewiegte Petersilie daran und richtet sie über in Butter gerösteten Croutons an.

### Farcierte Champignons.

Möglichst gleichmäßige, schöne, feste, aber nicht zu kleine Champignons werden sauber abgewischt, gewaschen und zum Abtropfen auf ein Tuch gelegt. Zieht man es vor, sie zu schälen, ist ganz vorsichtig eine dünne Haut abzuheben und der Pilz dann sofort in eine Mischung von Wasser und Essig zu tun, damit er schön weiß bleibt. Statt des Essigs kann auch Zitronensaft benutzt werden.

Auf fünfundzwanzig große Champignons rechnet man vier Chalotten, schneidet sie in feine Würfel und schwitzt sie mit den gewiegten Stielen der Pilze hellgelb, man kann dazu sowohl Schmalz als Butter nehmen, vorzuziehen ist eine Zusammensetzung von Butter und feinstem Olivenöl zu gleichen Teilen. Ein halbes Pfund kleingeschnittener Schinken, ein Teelöffel gewiegte Petersilie, nach Geschmack eine Kleinigkeit Knoblauch werden mit etwas Pfeffer und ganz wenig Salz in Butter fünf Minuten auf dem Feuer verrührt. Aus zwei kleinen Löffeln Mehl und der nötigen Butter ist eine nicht zu helle Mehlschwitze zu bereiten, mit Weißwein abzulöschen und mit der Schinkenfarce zu vermischen, worauf man die Masse unter häufigem Rühren etwa eine Viertelstunde einkochen läßt. In einer feuerfesten Porzellanform erhitzt man Butter und Oel, ordnet die Pilze darin mit der Oeffnung nach oben, füllt sie mit der Farce, bestreut sie mit Reibbrot und gibt auf jeden Champignon ein Flöckchen Butter. Die Schüssel wird fünfzehn Minuten in einen milden Backofen geschoben, bis die Pilze schön goldbraun sind; man begießt mit der Brühe, die die Champignons absondern, und gibt das Gericht in der Backform zu Tisch.

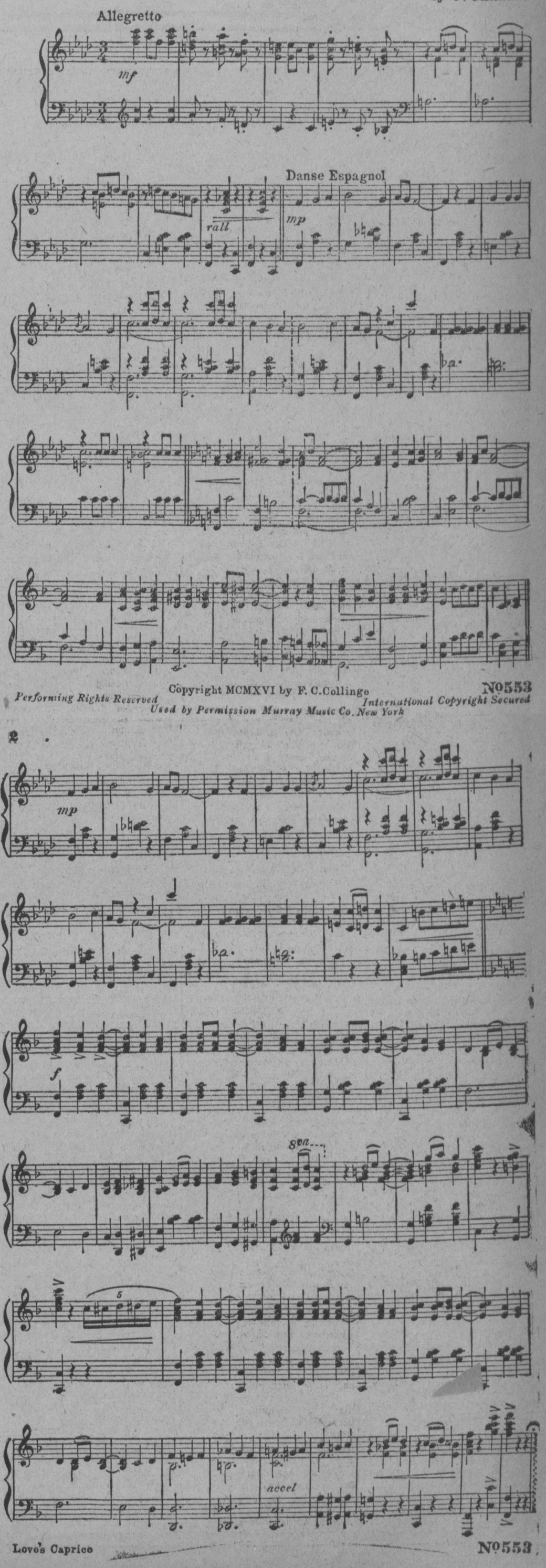
Saftige Arbeit. — Meisterin: „Was soll denn das heißen, Hans? Im Wurstladen werden doch keine Stiefel geputzt!" — Hausknecht: „Das geht net anders, Meisterin. Bei dem Haufen Stiefeln, was i putzen muß, könnt' i ja net g'nug spucken, zum Anfeuchten der Wichs'. Aber wann i dazwischen die Würst' anschau', lauft mir gleich 's Wasser im Mund scheffelweis' zusammen!"

Eine gute Seele. — Gerichtsvollzieher (der an einer Wohnungsthür mit einem Bettler zusammentrifft): „Bitte, nach Ihnen."

*Danced by Bert French and Alice Eis in their wonderful fantasy*
*"THE DANCE OF THE TEMPTRESS"*

## LOVE'S CAPRICE

by F. CHANNON




Performing Rights Reserved
Copyright MCMXVI by F. C. Collings
International Copyright Secured
Used by Permission Murray Music Co. New York

No553

Love's Caprice

No553