Verderbens dieser und jener Nahrungsmittel nahe. Namentlich sind es verdorbene Fischwaren, die zu mehr oder minder schweren Vergiftungen führen können.

Das äußere fettglänzende Aussehen der Fischräucherwaren, wie Bücklinge, ger. Heringe, Seelachs, Aal, Rogen usw. ist durchaus nicht immer ein verbürgtes Zeichen seiner Frische, da gewissenlose Händler schimmlig gewordene Räucherwaren nicht selten mit Salzwasser abwaschen und wieder mit Oel einreiben. Der Geruch hingegen ist das sicherste Prüfmittel. Riecht der Fisch beim Auseinanderbrechen stark nach Ammoniak, so weise man ihn beim Kauf unbedingt zurück.

Das vielgeübte Beifügen von Natron beim Kochen von Hülsenfrüchten um „hartes" Wasser „weich" zu machen, ist zu vermeiden, da nach den heutigen Forschungen durch diesen Zusatz die Vitamine der Hülsenfrüchte vernichtet werden. Da nun aber hartes, also kalkhaltiges Wasser sich mit Legumin verbindet und das Weichwerden der Hülsenfrüte verhindert, so nehme man zum Kochen derselben entweder Regenwasser oder aber, wenn nicht vorhanden, vorher abgekochtes, jedoch wieder erkaltetes Wasser.

Leim für Papier oder Leder. Um einen solchen Leim herzustellen, nimmt man (und zwar in gleichem Gewichte) Stärke, Leim und Terpentinöl. Die Stärke wird in Wasser aufgelöst, bis sich ein Teig bildet. Hierauf löst man den Leim ebenfalls in genügend Wasser auf und gießt dann das Terpentinöl zu. Man erhitzt das Ganze auf mäßigem Feuer und rührt diese Masse fleißig um. — Dieser Leim hält sich außerordentlich lange, ist selbst in kaltem Zustande zu gebrauchen, trocknet schnell und erzeugt keinen Schmutz. Man kann diesen Leim auch mit Wasser verdünnen.

Salz als Putzmittel in der Küche. Nur wenig wird es bekannt sein, welch rapides und rasches Reinigungsmittel für angelegte oder angebrannte Küchengeschirre Kochsalz ist. Ist ein Topf, ein Teller oder eine Schüssel beim Kochen und Backen angelegt oder angesengt worden, so befeuchtet man dieselben gut mit heißem Wasser oder Laugenwasser, jedoch darf keine Flüssigkeit darauf stehen; nun gibt man auf die zu reinigenden Stellen dick Kochsalz und reibt dieselben mit einem Scheuerbündel tüchtig ab. Schnell ist das Geschirr rein und weder Glasur noch Emaille leiden unter dieser Prozedur.

Das Reinigen der Rockkragen. Beim Herrenanzug wird zunächst der Rockkragen einer Reinigung bedürfen weil er zuerst schmutzt. Man feuchtet den Kragen mit kaltem Regenwasser an, gießt auf eine kleine Stelle etwas Salmiakspiritus, worauf man den Schmutz mit den Messerrücken fornehmen kann. Dann wäscht man die Stelle mit einem Schwamm und kaltem Regenwasser rein und fährt so fort bis der ganze Kragen fertig ist. Zu beachten ist, daß das Wasser nicht zu sehr eindringt, denn die Herrenkragen sind oft wattiert und die feuchte Watte verschiebt sich leicht.

Verblaßte Küchenschürzen aufzufrischen. Selbst bei sorgsamer Behandlung verblassen doch die so buntfarbigen Wäschestücke nach und nach derart in der Farbe, daß sie kaum noch sonderlich zum Schutz der Kleidung dienen können, da sie fast selbst mit ihrem hellfarbigen Gewebe noch eines besonderen Schutzes bedürfen. Ist der Stoff an ihnen noch derb und haltbar, können sie noch dem gleichen Zwecke wie bisher dienen, wenn sie nach gründlichem Waschen und Spülen in sogenannter Kaltfarbe aufgefrischt werden. Diese, als Citocol in Drogerien erhältlich, wird würfelweise, je nach Bedarf, wie Waschblau in ein Leinenläppchen gebunden und darauf mit kochendem Wasser zum Lösen überbrüht. Von dieser starken Lösung nun mit kaltem Wasser ein beliebig starkes Farbbad hergestellt, schwenkt man dann unter öfterem Aufschütteln die noch feuchten, zuvor gereinigten Schürzen solange darin umher, bis sie die gewünschte kräftige Färbung haben und kann nach erfolgtem Stärken, Trocknen und Bügeln die Schürze tatsächlich wie neu wieder in Gebrauch nehmen und dadurch manche sonst nötige Ausgabe ersparen.

Ein vorzüglicher Saumschutz an jedem Kleiderrocke und trefflicher Ersatz für Stoß- und Besenborte ist ein zweifingerbreiter Samtstreifen. Von rechts nach links dem offenrandigen Rocke entgegengesteppt, läßt man vom Samt einen paspelbreiten Vorstoß nach rechts stehen und steppt den offenrändigen ausgezackten Samtstreifen gleichmäßig als Rocksaum fest. Selbst völlig vertragener alter Samt kann dazu noch Verwendung finden. H.

Wildlederne Handschuhe werden tadellos sauber, wenn man sie zunächst 24 Stunden in lauem Wasser einweicht, das sich nicht zu sehr abkühlen darf. Dann wäscht man sie, am besten auf die Hand gezogen, in lauwarmem Seifenwasser sauber, spült in reinem, lauen Wasser, dem man auf 1 Liter 1 Teelöffel Olivenöl beifügt, wickelt sie zum Nachtrocknen in Leinentücher und läßt sie zum Schluß an ausgespannter Schnur im offenen Fenster trocknen. Während desselben müssen sie öfter gerieben werden, um weich zu bleiben. L.

Entfernung von Tintenflecken aus Fußböden. Mit verdünnter Salzsäure kann man jede Art von Tintenflecken, selbst die ältesten, aus den Fußböden entfernen. Man betupft die Flecken mit etwas verdünnter Salzsäure und läßt die Salzsäure dann einige Zeit auf den Fußboden einwirken. Alsdann wird unter stetem Zugießen von Wasser der Fleck einige Male aufgewaschen. Die zunächst hellere Stelle bekommt nach einiger Zeit ihre ursprüngliche Farbe wieder.

Erprobte Rezepte.

Rohe Kartoffel-Abstechklöße. 2—2½ Pfund Kartoffeln werden geschält und in eine Schüssel mit Wasser gerieben, dann gießt man die Masse in einen Leinenbeutel, worauf man sie so tüchtig auspreßt, daß sie ganz fest wird. Inzwischen bereitet man einen steifen Griesbrei, brüht mit diesem die feste Kartoffelmasse, salzt sie leicht und mischt alles gut. Mit einem Löffel sticht man von der Masse kleine Klöße in schwach gesalzenes Wasser ab und läßt sie 10—15 Minuten kochen. Diese lockeren schneeweißen Klöße bilden eine gute Beilage sowohl zu Sauerkraut, wie auch zu Meerrettich-, Zwiebel-, Petersilien- und Honigkuchensoße.

Mustunke sollte nicht nur einfach verdünntes, vom Kaufmann erstandenes Pflaumenmus sein, sondern man setze etwas Wasser mit Zucker, Zimt, abgeriebener Zitronenschale und einem Glase Weißwein an und lasse es aufkochen. Dann wird das Pflaumenmus löffelweise dazu gerührt, und die Tunke, wenn sie ganz glatt ist, durch ein ganz feines Sieb gestrichen. Sie wird dann wunderschön schmecken und auch sehr appetitlich sein, was ja schließlich die Hauptsache ist.

Oesterreichischer Apfelpudding. 6 Schrippen werden in Scheibchen oder Würfel geschnitten und mit etwa 9, in einem halben Liter Sahne zerquirlten Eigelben übergossen. Inzwischen schält man 8 feine Aepfel, Borsdorfer oder Reinetten, schneidet sie in Scheibchen, zuckert sie mit 125 Gramm Zucker ein und läßt sie eine halbe Stunde stehen. fügt dann die Eiermasse, 125 Gramm verlesene, gequellte Sultanrosinen, abgeriebene Zitronenschale, nach Geschmack etwas Zimmet und 250 Gramm feingehacktes Ochsenmark, sowie den Schnee der Eiweiß hinzu, legt dies in eine gut gebutterte Form, die man mit Zwieback ausstreut und bäckt den Pudding eine Stunde im Bratofen, stürzt ihn aus, bestreut ihn mit Zucker und trägt ihn warm oder auch erkaltet auf.

Karpfen auf Spreewälder Art oder Karpfen mit saurer Sahne. 6 Personen. 1½ Stunden. Der gut gereinigte Karpfen wird in Stücke geschnitten. Unterdessen kocht man 1—1¼ Liter Wasser mit Salz, 2—3scheibig geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblatt und Gewürzkörnern einmal auf, gibt ein eigroßes Stück frische Butter und die Fischstücke hinein, läßt alles einige Minuten aufkochen, gießt ½ Liter dicke saure Sahne dazu, rückt die Kasserolle vom Feuer weg und läßt das Gericht nun 15—20 Minuten ziehen. Die Fischstücke werden dann herausgenommen, die Tunke durch ein Sieb gerührt, wenn nötig mit etwas Kraft- oder Kartoffelmehl verdickt (das Mehl muß alsdann mit saurer Sahne angequirlt werden), noch mit einem kleinen Stückchen frischer Butter verrührt, mit ½ Teelöffel Maggiwürze verfeinert und über die Fischstücke gegossen.

Morgenröte. 2 Eiweiß, 2 Löffel Zucker, 2 Löffel eingemachte Preißelbeeren werden in einer großen, tiefen Schüssel mit einem großen, flachen Holzlöffel dreiviertelstunden stark gerührt, wodurch die Masse steif wie geschlagene Sahne wird. Von den Eidottern, einem halben Liter Milch, 2 Löffeln Zucker und einem Stück in der Milch ausgezogener Vanille kocht man unter beständigem Rühren eine dicke Sauce, die man, erkaltet, in eine Kristallschale gibt. Von der Preißelbeermasse gibt man dicke Ballen oben drauf und stellt das ganze kalt, am besten auf Eis.

Rumänisches Hasenragout. Die gereinigten Vorderläufe des Hasen sowie Kopf, Bauchstücke, Herz, Lunge und Leber werden für 1—2 Tage in Essig gelegt. Zum Kochen gibt man Sellerie, Knoblauch, gelbe Rübe, weiße Zwiebel, geriebenes Schwarzbrot, Nelken, Salz, weiße und schwarze Pfefferkörner, Lorbeerblatt und einige Wachholderbeeren dazu nebst einem Stückchen Butter. Sobald das Ragout recht kocht, kommt eine Tasse starke Brühe aus Maggi-Würze und eine Tasse Rotwein dazu. Ist die Sauce flüssig, so macht man eine bräunliche Mehlschwitze und passiert die Ragoutsauce beim Anrichten über die Hasenstückchen durch einen sehr feinen Durchschlag.

Beefsteak von rohem Schinken. Man legt die fingerdick geschnittenen Schinkenscheiben über Nacht in Milch, was besonders bei salzigem oder ausgetrockneten Schinken notwendig ist; dann klopft man die Scheiben auf beiden Seiten stark mit der Schnittseite eines nicht scharfen Messers, taucht sie in geschlagenes Ei mit etwas Pfeffer, wendet sie dann in geriebenem Weißbrot oder Zwieback und bratet sie in heißer Butter auf sehr schwachem Feuer bei häufigem Umwenden, bis sie gelb geworden sind.

Hasenklöße zu Sauerkohl. Man nimmt ganz frische Hasenlebern, Herzen und Lungen, wiegt sie ganz fein, tut etwa den vierten Teil eingeweichte und gut ausgedrückte Semmel, geriebene Zwiebel, etwas Majoran und Thymian hinzu, vermischt dies mit einigen Löffeln Mehl, zwei Eiern und dem nötigen Salz, formt Klößchen daraus und kocht diese undefähr ¼ Stunde in Salzwasser.

Nudel-Auflauf. Ein halbes Pfund breite Nudeln in leichtem Salzwasser weich sieden und dann in eine feuerfeste Form geben. Zwei oder drei Eier mit Milch und Zucker verquirlen, über die Nudeln gießen, etwas geriebene Haselnüsse oder Mandeln und Rosinen dazu und backen.

Für die Redaktion verantwortlich Maria Regina Jüttemann
Berlin C 2, Stralauer Straße 56.

Beilage Nr. 8 zur Sauerländer Zeitung

Für die Frauenwelt

Brilon, den 7. Juni 1924.

Vom Altern.

Von

Doris Ernstberger.

Die ersten Silberfäden im Haar veranlassen die Mehrzahl der Menschen zum Nachdenken, zu Ernst, oft sogar zur Trauer. Sie sind die Vorboten des Alterns. Wer aber altert gern? — Es sind nur wenige, die diese Wahrzeichen des Alterns nicht erschrecken. Die meisten fürchten das Alter wie einen schlimmen Gast, der sie um die süßesten Freuden und Genüsse des Lebens bringt.

Der Gedanke, daß die große Uhr des Wechsels und der Veränderung rastlos weiter und weiter schreitet, ist vielen unerträglich. Man klagt gern über das nahende Alter und sieht in bitterer Wehmut und Trauer auf die enteilende Jugend zurück. Man fühlt, daß man den Kulminationspunkt im Leben erreicht hat und daß nun der Niedergang beginnt.

Frisch und fröhlich war der Aufstieg. Die Jugend schritt neben uns her und die Poesie und die Lebenshoffnung und Freude. Auf der Höhe des Berges blieb die Jugend mit ihren Begleiterinnen zurück; zum Niedergang begleiten uns andere — das Alter, der Ernst, die Philosophie. —

Es ist ein Trost für uns alle, daß das Altern jeden trifft. Niemand kann sich davon loskaufen. Keinem bleibt der Lebensschnee auf dem Haupte erspart und auch nicht die Gebrechen des Alters.

Weiße Haare flößen Ehrfurcht ein. Edle Seelen fühlen die moralische Pflicht, das Alter zu ehren und zu lieben, auch wenn es manchmal recht abweisend und griesgrämig und verbittert sein sollte. Nicht immer macht das Alter besser. Es bringt zu viel Unangenehmes mit sich. Das macht die Menschen trübgestimmt und verbittert und erschwert den Umgang mit ihnen. Das hohe Alter macht daher einsam und verlassen. Die Jugend flieht seinen Verkehr, und die Zeitgenossen des Greises sind meist begraben.

Ein gegenseitiger Verkehr zwischen Jugend und Alter wäre für beide Teile segenvoll. Aus den Erfahrungen des Greises könnte der Jüngling ungemein großen Nutzen ziehen. Wenn auch das Alter die Leibesaugen dunkel und trüb macht, so sind doch die Verstandsaugen um so heller. Der Greis kennt die Steine am Lebensweg, woran sich die Tugend die Füße wund stößt. Er versteht es, manch schwere Lebensfrage spielend zu lösen, worüber sich die Jugend vergebens den Kopf zerbricht. Sein auf Erfahrungen gegründetes Urteil ist schärfer und besser als das der Jugend. Dem Alter hingegen gibt der Verkehr mit der Jugend Sonnenschein. Er läßt die eigene vergangene Jugend erstehen und mit verjüngtem Herzen nochmal miterleben. Jedenfalls verschönt es Jugend und Alter, wenn eines an das andere in Liebe und Freude denkt. Der Jugend gibt das Verinnerlichung und dem Alter Abgeklärtheit und Frieden.

So oft kann man von alten Leuten hören: „Zu meiner Zeit war es anders. Da war man nicht so eitel und leichtsinnig und vergnügungssüchtig. Und nicht so vorlaut im Urteil über andere. Da hatte man Achtung vor dem Alter und Mitleid vor dem Unglück, aber die heutige Jugend ist oberflächlich und leicht."

Uebermut und Freude und Leichtsinn und Verliebtheit hat schon immer der Jugend gehört. Einst wie jetzt. Im Alter beschaut man nur alles mit anderen Augen. Es ist sektsam, daß grad die, welche eine schöne, sorgen- und entbehrungslose Jugend genießen durften, am lautesten schreien, wenn es heißt: „Zu unserer Zeit war die Jugend ganz anders." Freude und Sonne und manchmal auch übersprudelnde Lust muß die Jugend haben, so notwendigwie die Blüte den Sonnenstrahl und das Alter die abgeklärte Ruhe.

Der Greis ist der Glücklichste, der sich noch mit gebeugtem Rücken, im Silberhaar, sich mit der Jugend zu freuen vermag; dem sie nicht fremd erscheint: der in ihren Fehlern die eigenen begangenen Jugendfehler wieder sieht. Mit ruhiger Resignation und unverbittertem Gemüt schaut ein solches Alter neidlos zu, wie sich die Jugend an ihrem Glück berauscht; wie sie auf den Wechsel der Zeiten vergißt und nur von einem Glück träumt, welches einzig nur die Jugend in sich schließt. Und sieht es jugendliche Augen mit Bedauern auf die Gebrechen des Alters gerichtet, oder ein übermütiger junger Mund verirrt sich zum Spott, so empfindet er das nicht unangenehm. Er lächelt nur. Die Sturm- und Drangperiode liegt hinter ihm. Er dankt Gott dafür, nicht mehr im Jugendkampf zu stehen, wie die, welche ihn bemitleiden oder belächeln. Nur eine kurze Spane Zeit, und sie müssen denselben Weg gehen, den er schon eine weite Strecke zurückgelegt hat und den er nicht mehr gehen möchte, weil das Herz, der Täuschungen entledigt, Hoffen und Fürchten abgelegt hat und nur noch Ruhe und Frieden sucht.

Wer das Altern nicht als einen natürlichen Vorgang, der alle, ohne Ausnahme trifft, sondern als ein Unglück ansieht, das man mit allen Mitteln hinauszuschieben sucht, der zählt zu jenen unglücklichen oder lächerlichen Figuren, die innerlich zerfressen, neidisch und boshaft die übersprudelnde Jugend verdammen und die Gebrechen des Alters sich und den Ihrigen zur Last, mit verzweifeltem Herzen tragen.

Ob wir dem Alter mit bangendem oder sehnendem Herzen entgegenschauen, ob wir seine Leiden gern oder ungern entgegennehmen, das bleibt sich gleich. Altern läßt sich nicht bannen. So wenig wie das Sterben. Da hilft weder Ansehen noch Geld. Aber wir erleichtern es uns, wenn wir das müde Herz von Neid und Bitterkeit bewahren und in der Jugend nochmals die eigene Jugend mitgenießen.

Ein Kapitel über falsche Sparsamkeit.

Sparen hat wohl in diesen schweren Zeiten, wo so viele Waren kaum erhältlich oder unerschwinglich teuer waren und es zum Teil für viele immer noch sind, ein jeder gelernt.

Doch unter dem Gros der Sparenden gibt es hie und da eine Frau, die den Ruhm ganz besonderer Sparsamkeit genießt. „Ja, die Frau X.", hört man da wohl sagen, „die kann aus allem etwas machen; selbst aus Flicken, die jeder andere fortwerfen würde, ist sie im Stande, noch etwas Brauchbares herzustellen." Das möchte man selbst auch verstehen, und darum achtet man recht genau auf das, was diese gerühmte Tausendkünstlerin aus Altem verfertigt oder herstellen läßt. Oft habe ich da manch Brauchbares und Nachahmenswertes gefunden; aber so manchesmal vermochte ich das Lob beim besten Willen nicht zu unterschreiben.

Einst traf ich solch Spargenie bei der Arbeit. Sie flickte mit Hingebung, die einer besseren Sache wert gewesen wäre, mit alten ausrangierten Stücken Wäsche. Sie schaute kaum von ihrer mühseligen Arbeit auf, als ich bei ihr eintrat. Ich selbst hatte keine Arbeit mit und bot darum meine Hilfe an, wollte ich doch nicht müßig zuschauen. Sie drückte mir ein Stück alten Zeug in die Hand, das sie bereits zum Flicken zugeschnitten hatte, der in ein Hemd ihres Töchterchens eingesetzt werden sollte. Dieser Stoff war so dünn und fadenscheinig, daß er weder die Mühe und die Zeit des Nähens, noch das dazu notwendige Garn lohnte. Als ich Frau X. darauf aufmerksam machte, entgegnete sie: „Nun, wenn das Kind das Hemdchen zwei bis drei Tage trägt, so lohnt es doch auch." Ich bin anderer Meinung. Nein, das lohnt nicht. Es ist schlecht angewendete Zeit und Mühe. Zeit und Kraft werden bei solcher Arbeit geradezu vergeudet. Auch ich bessere meine Wäsche und meine Kleidungsstücke so lange als nur irgendmöglich aus; aber auch nur so lange, als sich diese Mühe wirklich lohnt und nur mit Flicken, die noch haltbar genug scheinen, um öfteres Gewaschenwerden auszuhalten.

In die gleiche Rubrik falscher Sparsamkeit rechne ich,

namentlich wenn es sich um praktische Kleidungsstücke handelt, die übertriebene Sucht, möglichst billige Stoffe aufzutreiben, die oft kaum den Schneiderlohn und die Ausgaben für die notwendigen Zutaten lohnen. Man darf eher für ein Stück, das dem Luxus dient oder recht modern wirken soll, einen vergänglichen billigen Stoff wählen als für tägliche Straßen- oder Berufskleidung.

Vor kurzem traf ich todmüde und mit Paketen beladen eine gute Bekannte, die sich kaum mehr fortschleppen konnte. „Ach", lächelte sie mich verlegen an, als ihr ihr einige Päckchen abnahm, „ich komme von der Y.-Straße; dort kaufe ich das Schmalz um einige Pfennige billiger als in unserer teuren Gegend."

„Und darum laufen Sie beinahe ¾ Stunden hin und ebensoviel Zeit zurück, nutzen die Schuhsohlen übermäßig ab und ermüden sich derart, daß, wenn Sie nun nach Hause kommen, nicht mehr fähig sind, das Geringste zu leisten?"

„Nein, wirklich, ich kann heute nichts mehr tun, obgleich ich mir recht viel vorgenommen. Aber was soll man machen, ich muß sparen." Ist denn das wirklich Sparsamkeit? Ich meine, es ist eine Vergeudung an Zeit, Kraft und Sachen.

Einen andern Typ falscher Sparsamkeit lernte ich jüngst kennen. Da führte mich zur Dämmerstunde ein Besuch zu einer jungen Frau, die ich leidend wußte. Sie saß in einem Lehnstuhl am Fenster und las und schrieb bei einem so kümmerlichen Rest von Tageslicht, daß ich nicht fähig gewesen wäre, auch nur drei Worte zu enträtseln. Als ich sie deshalb ein wenig schalt, hörte ich wieder das schon stereotype „Sie müsse sparen!" Sie schreibt, das ist wohl wahr, recht schlecht bezahlte kleine wissenschaftliche Berichte, und das Einkommen des Mannes ist nur gering. Aber um einige Minuten das künstliche Licht zu sparen, verdirbt man sich die Augen! Braucht nachher vielleicht Arzt, Medikamente, eine Brille! Ist das billiger? Heißt das sparen?

Sparsamkeit ist eine Tugend, die heute von allen geübt werden sollte, aber auch diese Tugend muß mit Sinn und Verstand geübt werden, sonst wird sie Unsinn und Vergeudung.

Zwei Zehntel mehr!

Daß wir sparen müssen, wird uns so oft und überall von allen möglichen Seiten und nicht zuletzt von uns selbst gepredigt, daß man es nicht besonders zu betonen braucht. Umso weniger ist es richtig, wenn wir fast täglich genötigt werden, mehr Geld auszugeben, als wir beabsichtigt haben. Wer hätte nicht gleich mir diese Erfahrung gemacht, wenn er sich auf den Markt oder in die Läden begibt, um die für des Leibes Nahrung notwendigen Dinge einzukaufen. Da heißt es im Schlächterladen, wo man ein Viertel Wurst verlangte: „Hier das Stückchen wiegt ein Zehntel mehr" oder im Buttergeschäft beim Käseeinkauf: „Darf es für 25 Pfennige mehr sein?" Aus Gutmütigkeit bejaht man und gibt im Laufe des Tages 30, 40 Pfennige mehr aus, als man ursprünglich beabsichtigt hatte. Gewiß, man erhält ein entsprechendes Mehrquantum an Ware dafür. Aber — mit vielem hält man Haus — mit wenigem kommt man auch aus. Man gelangt mit einem Viertel plus zwei Zehntel Wurst nicht weiter als mit einem Viertel — es wird eben mehr gegessen, wenn mehr da ist. Vierzig Pfennige sind aber heute immerhin ein nicht unwesentlicher Betrag, besonders für diejenigen, die sehr rechnen und sparen müssen. Ganz abgesehen davon, daß trotz des praktischen Rechenunterrichts, den wir während der Inflationszeit empfangen haben, wohl nur sehr wenige Frauen imstande sein werden, den Betrag für die ein oder zwei Zehntel mehr so rasch auszurechnen, wie die Verkäuferin im Laden es tut. Irrt diese sich, so wird das die kaufende Frau selten merken.

Es ist keine Kleinlichkeit und Unfreundlichkeit, wenn wir heute verlangen, daß wir genau die Menge erhalten, die wir kaufen wollen, und daß man uns nicht unliebenswürdig bedient, wenn wir die Frage: „Dürfen es nicht zwei Zehntel mehr sein?" verneinend beantwortet. Wir müssen halt sparen, „da gibt's nix," und „viele wenig machen ein Viel!" E. H.

Der Geschirrschrank. Nichts ist einer guten Hausfrau unangenehmer, als wenn sie findet, daß aus ihren guten Tellern, Gläsern und Tassen kleine Stücke ausgeschlagen sind. Ganz wird man ja den Barbarismus der Leute nicht ausrotten, aber es gibt allerlei Mittel, demselben etwas entgegen zu arbeiten. So lasse man, wenn man das beste Geschirr in Gebrauch nimmt, in den Aufwasch- und Spülltrog ein Handvoll Stroh auf den Boden breiten und decke irgend ein Stück altes Tischzeug, Leinwand usw. darüber, erst dann lasse man das Geschirr in die Aufwäsche nehmen. Auf die Auftropfbank oder auf die Tische, die zum umstülpen des Geschirres dienen, breite man gleichfalls alte Lappen oder Tücher, die zu diesem Zweck ganz abgenutzt und schadhaft sein können. Man wird finden, daß man doch um einige Prozent besser mit seinem Geschirrschrank bestellt ist, wenn man die angegebene Maßregel einführt.

Wie kauft man Wirkwaren ein?

Von
Margarete Weinberg.

Richtig einzukaufen ist eine große Kunst, in der sich die Hausfrau wohl üben muß, um nicht den Vorwurf zu verdienen, daß sie mit dem so schwer erworbenen Familieneinkommen leichtfertig umgeht. Besondere Aufmerksamkeit erfordert der Einkauf von Wirkwaren. Für alle ohne Ausnahme gilt die Regel, daß man die richtige Größe wählen soll, gleichviel ob es sich um Strümpfe, Handschuhe, Unterwäsche oder Jumper handelt. Knapp anliegende Wirkwaren, auch solche von bester Qualität, vertragen die andauernde Zerrung nicht, der sie beim Tragen ausgesetzt sind, ihre Haltbarkeit leidet also sehr schnell. Besonders bei wollner Ware ist Rücksicht darauf zu nehmen, daß sie nach der Wäsche einläuft. Beim Einkauf soll man auf etwaige Webefehler achten; sie sind nahezu unvermeidlich und tun der Haltbarkeit auch nicht immer Abbruch; entdeckt man aber offene Maschen, so ist die Ware aus naheliegenden Gründen zurückzuweisen. Strümpfe kaufe man grundsätzlich nur mit Naht; die nahtlosen sogenannten Schlauchstrümpfe sind nur durch Pressen in Form gebracht und verlieren diese nach der Wäsche. Man achte jedoch darauf, ob die Naht an der Sohle oder zu beiden Seiten des Fußes sitzt, im ersteren Falle eignet sich der Strumpf nicht für empfindliche Füße. Verstärkte Sollen, Absätze und Fußspitzen bürgen für größte Haltbarkeit, die hiermit ausgestattete teurere Ware macht sich also bezahlt. Man erkennt sie unschwer, wenn man den Strumpf über die Hand zieht.

Die Verarbeitung der Wirkwaren zu Unterwäsche oder Oberkleidung geschieht auf verschiedene Weise. Man unterscheidet geschnittene Ware von solcher, die in einem einzigen Stück von der Maschine hergestellt wurde. Letztere ist die bessere, sie ist aber teurer, weil ihre Herstellung mehr Zeit erfordert; geschnittene Ware erkennt man an den wulstigen Nähten. Aufschlußreich für die Beurteilung des Materials ist bei Wirkwaren die Beachtung der Innenseite: stimmt sie mit der Oberseite überein, so hat man es nur mit einer Sorte Faden zu tun. Am wärmsten hält bekanntlich Unterwäsche aus reiner Wolle. Bei plattierter Wolle, nämlich mit Baumwolle vermischter, ist die Innenseite heller als die Außenseite. Gegen diese Ware ist gleichfalls nichts einzuwenden, wenn sie sonst gut verarbeitet ist, nur schützt sie nicht so sicher gegen Kälte. Auch plattierte Seide, solche, die mit Baumwolle vermischt wurde, läßt sich durch Vergleich der Ober- und Unterseite von reinseidener Ware unterscheiden. Kunstseide hat speckigen Glanz und harten Griff. Ueberhaupt ist bessere Ware von der geringwertigen durch den Griff zu erkennen; die beste Wolle, Sephirwolle, fühlt sich besonders weich an. Strickjacken aus zweierlei Material weisen zuweilen an der Innenseite lose Fäden auf; diese lassen befürchten, daß sich das Gewebe verzieht, eine glatte Innenseite dagegen verbürgt unveränderte Güte.

Unter den Handschuhen aus gewirkten Stoffen sind die geschnittenen Trikothandschuhe besonders beliebt wegen ihres eleganten Sitzes; praktischer, besonders für Kinder, sind im Winter die rundgestrickten Ringwoodhandschuhe, die warm halten und sich gut ausbessern lassen. Geschnittene Handschuhe erkennt man an den Nähten. Man achte auf doppelte Fingerspitzen, bei den Strickhandschuhen auf verstärkte, und schone beide, indem man jede sich lösende Masche sofort sorgfältig befestigt, gegebenenfalls vorher aufhäkelt.

Besondere Sorgfalt beim Anziehen erfordern seidene Handschuhe: niemals sollte man die ganze Hand auf einmal hineinzwängen, sondern zuerst die vier Finger aufstreifen, dann den Handschuh glattziehen, ohne ihn jedoch zwischen den Fingern herunterzuzwängen; zuletzt in den Daumen schlüpfen. Beim Ausziehen — das gilt für alle Handschuhe aus Wirkwaren und anderen empfindlichen Stoffen —, schlage man den Handschuh zur Hälfte um, so daß er die Finger bedeckt, erfasse dann erst mit dem umgeschlagenen Teil zugleich die Fingerspitzen und ziehe den Handschuh daran aus. Diese Vorschrift hat zwar mit dem Einkauf unmittelbar nichts zu tun, sie muß aber doch in diesem Zusammenhange erwähnt werden, weil die pflegliche Behandlung der Waren allein ihre volle Ausnutzung ermöglicht. Selbst die beste Ware widersteht auf die Dauer nicht gewaltsamer Mißhandlung, der sie manche Leute aus Unverstand unterwerfen. Darum sei zum Schluß auch noch an den Unfug der langen Nägel erinnert, dem so mancher Handschuh vorzeitig zum Opfer fällt. Will man auf sie nicht verzichten, so achte man wenigstens darauf, beim Aufstreifen des Handschuhs die Fingernägel nicht zu straff herabzuziehen oder stopfe sie mit Watte aus.

Vom Grünfutter.

Keine landwirtschaftliche, sondern eine hauswirtschaftliche Plauderei für Monat Mai.

Wenn vor kurzem in einer medizinischen Gesellschaft ein moderner Gelehrter zu behaupten wagte, der Affe stelle im Vergleich mit dem Menschen das „höhere" Lebewesen dar, zu dem wir uns erst „hinaufentwickeln" müssen, so darf man vielleicht auch einmal der Hausfrau empfehlen, sich die Intelligenz (richtiger ausgedrückt natürlich den Instinkt) des — Schafes zum Vorbild zu nehmen und sich wenigstens teilweise zu dessen Lebensgewohnheiten „hinaufzuentwickeln". Die Begründung dieser kecken Idee ist vielleicht weniger wissenschaftlich, aber noch einleuchtender als diejenige des erwähnten Affen-Vortrages. Sobald die zarten Frühlingskräuter die Auen bedecken, wendet das Schaf und mit ihm alle heimischen pflanzenfressenden Säugetiere ihre Freßlust dem Grünfutter zu, und wir wissen, wie vorteilhaft diese Frühlingsperiode auf das körperliche Befinden der Tierwelt einwirkt. Wie wenig aber überträgt die Hausfrau — namentlich die naturfremdgewordene Städterin — diese Erkenntnis auf die menschliche Ernährung, wie gering ist der Anteil der „grünen Kräuter" am Familien-Küchenzettel und damit an der Familiengesundheit. Schon an der blasseren Gesichtsfarbe der Stadtbevölkerung trägt nicht nur das geringere Freiluftleben die Schuld, zweifelsohne ist auch der vielfache Mangel an eisenhaltigen, blutbildenden und blutverbessernden Substanzen, die von der Natur zur Ernährung bestimmt, in der Pflanzenkost vorhanden, der ländlichen Küche leichter zugänglich sind, von ungünstigem Einfluß und Mitursache der dauernd zunehmenden Blutarmut der Stadtjugend.

„Das Grüne" auf dem Küchentisch? Ein paar Pfund Spinat, ein paar Köpfe Salat, ein paar Stielchen Rhabarber, damit ist meist die „vielseitige" Liste erschöpft. Dies Wenige erscheint in ewig gleicher Zubereitung. Selten steht auch nur eine große Schüssel Feldsalat (Rapünzchen) neben den abendlichen Bratkartoffeln, wie ich eine solche auf Bauernhöfen des Odenwaldes in dieser Jahreszeit vorgesetzt erhielt. Welche Berliner Hausfrau kennt und verwendet Kresse, Kerbel, Löwenzahn, Brennessel, späterhin Sauerampfer und Mangold, kocht wohlschmeckendes Gemüse aus 1 Zentimeter breit geschnittenem Porée und Frühlingssuppe aus den ersten Blättchen von Schafgarbe, Gundermann, Melde, Gänseblümchen, Erdbeere und all den oben genannten Kräutern? (2 Suppenteller von Kräuter, grob gehackt, in reichlich Butter geschwitzt, mit Fleischbrühe aufgefüllt, nach Belieben mit Tafelgries oder Hafermehl sämig gemacht, oder auch klar über Semmelschnitten und Ei angerichtet.) „Mein Grünkramgeschäft hat gar kein solches Grünzeug!" Nun, auf den Wochenmärkten ist fast überall ein Kräutermann, der einzelnes, z. B. Kerbel, mitbringt, anderes auf Wunsch gern besorgt. Durch Nachfrage könnte die Hausfrau manches Wertvolle einführen helfen, z. B. die in Thüringen so beliebte Erfurter Gartenkresse und den von der Amerikanerin so hoch geschätzten Mangold, den, trotz seiner großen Billigkeit einige Werdersche Züchter im Vorjahre kaum absetzen konnten. Im übrigen aber heißt es „sammeln". Heraus aus den Stuben, nicht nur ihr Mädels und Buben, sondern auch ihr Hausmütter! Es gibt keine Baustelle, keinen Wegrand, keinen Chausseegraben, keinen Schuttabladeplatz und kein einzigstes Wiesenfleckchen rings um Berlin, wo nicht in Massen der Löwenzahn leuchtet (Butterblume, Ringelblume, Kuhblume), aber nur jetzt, solange die Schößlinge noch fast weißlich grün, ganz jugendzart sind, mundet der für 30 Pfg. Stadtbahnfahrt pfundweise erworbene Salat, nach eigenem Belieben mit Essig und Oel oder Zitronensaft angemischt. Bald wird der Blick sich üben und auch manche anderen der oben aufgeführten Pflänzchen entdecken. Einige Rezepte für verschiedenartige Zubereitungsarten der Kräutergerichte folgen am Schluß dieser Plauderei. Zum letzten Maisonntag empfehle ich einen Ausflug in die Gegend zwischen Forsthaus Blumenthal und Sternebeck (von Straußberg aus). Von dort bringen wir nicht nur die Nerven gestärkt von köstlicher Waldeinsamkeit nach Hause, sondern auch die Hände, soviel sie überhaupt zu fassen vermögen, gefüllt mit edlem Grünzeug, voll echten duftigen Waldmeisters und beschließen mit goldig schimmernder Waldmeisterbowle (aber nie länger als 1 Stunde die Kräuter ziehen lassen, sonst gibt es Kopfschmerzen!) und mit süßem „Waldmeisterschnee" den „wunderschönen" Monat Mai.

M. L.

Batik.

Die große Vorliebe für bunt Gemustertes läßt auch die Batik in den Vordergrund treten. Aus Java kam sie über Holland zu uns. Wie arbeiten nun die Javaner diese — allein echte — Batik? Sie sammeln Wachs aus den Bienenstöcken, erhitzen es und bringen es so zum Schmelzen. Vor sich haben über Rahmen und Standen ihre feinen Baumwollgewebe gespannt, neben sich eine kleine Feuerstelle, darüber ihren Wachstopf, in der Hand ihr feines Zeicheninstrument, das „Djanting" (ein kleines Kupferbehälterchen am Bambusrohr in der Stärke eines Korkfederhalter). Nun füllen sie das Djanting, das vorn eine ganz feine Ausflußröhre (wie ein Brunnenhahn) hat und zeichnen mit dem ausfließenden Wachs auf den Stoff ihre feinen Ornamente, Figuren, Tiere, Blumen. Das flüssige Wachs durchdringt sofort den Stoff in Röhrenbreite und erkaltet, wird steif. Es bildet nun eine Schutzschicht auf der Stofffaser, und kein Tropfen Wasser, Farbe kann durch das Wachs auf den Stoff einwirken; der gewollte Zweck des Isolierens ist erreicht. Ist alles gezeichnet, was in der Grundfarbe des Stoffes bleiben soll, dann wird das nun einmal gedeckte Stück Stoff in den Färbebottich getaucht und aller von Wachs freigebliebene Stoff färbt an. Das Muster tritt in der ersten Grundfarbe, fast immer weiß, zum mindesten hell hervor. Sollen nun noch mehr Farben kommen, so wird das Druckverfahren nun auf der frischgefärbten und wieder getrockneten Faser wiederholt. Ist die ganze Zeichnung in den gewünschten Farben ausgeführt, wird das Wachs ausgekocht.

Wie wird nun die „deutsche Batik" gemacht? — Man versucht, an einem alten Stückchen Stoff mit Bindfaden dünnere oder gröberer Art (je nachdem das Muster feiner oder gröber) kleine Ringe und Hütchen abzubinden, möglichst eines neben dem anderen. Durch dabei verursachte Falten (es soll möglichst gleichmäßig geschehen) und das „Abbinden" wird Aehnliches wie durch Wachsschicht erreicht, ein Teil des Stoffes wird isoliert und nachher beim Färben nicht durchnäßt und angefärbt. Zum Färben verwendet man einfach die überall erhältlichen Haushaltfarben (Braun usw), die schon vollständig präpariert sind.

Gesundheitspflege.

Zum Kinderzimmer sollte man den hellsten Raum in der Wohnung nehmen. Kind und Licht, Jugend und Sonnenschein gehören schon an sich zusammen. Wenn nun einmal die halbfinsteren Zimmer nicht zu entbehren sind, so sind sie zu jeder anderen Verwendung, der „Salon" nicht ausgenommen, besser geeignet, als zum Lern- und Arbeitszimmer für die Kinder. Auf einem Platze, auf dem man nicht noch ein gut Stück vom Himmel sehen kann, ist für das Auge zu wenig Licht zum Lesen und Schreiben. In den Schulen darf ein solcher Platz nicht besetzt werden. Aber wie viel Tausende von Kindern arbeiten zu Hause Tag für Tag und Jahr für Jahr an einem Platz, von dem auch nicht ein Schimmer von Himmelsblau zu sehen ist. Und wenn dann endlich das kleine Falkenauge verdorben ist und zur Brille gegriffen werden muß, dann hat die Schule schuld und — das Kind arbeitet weiter in dem beschaulichen Halbdunkel des Zimmers.

Zahn- und Nagelbürsten sauber und geruchlos zu erhalten. Trotz täglichem gründlichen Ausspritzen im Waschwasser und nachfolgend in klarem Wasser, kann man nicht verhüten, daß Zahn- und Nagelbürsten bei längerem Gebrauch einen üblen Geruch annehmen. Zur Verhütung desselben sollte man sie deshalb zweimal wöchentlich in das Mundglas stecken, dem man, bis zum Rande mit frischem Wasser gefüllt, einige Tropfen bereitgehaltene übermangansaure Kalilösung zusetzt, so daß das Spülwasser leicht rosa wird. Schon nach 10 Minuten ist jeder Geruch verschwunden und die Bürsten werden hängend, mit dem Stil nach unten, oder im Mundspülglas ebenso aufgestellt, aufbewahrt, trotz leicht gelblich gefärbter Borsten immer vollständig geruch- und bakterienfrei bleiben. K.

Praktische Winke.

Werft die Spargelschalen nicht weg! So möchte man jeder Hausfrau angesichts der Spargelsaison zurufen, sondern setzt sie mit Wasser zum Auskochen auf. Dieser Absud ergibt zusammen mit Gries oder verquirltem Mehl eine vorzügliche Suppe mit kräftigem Spargelgeschmack.

Das vielfach anzutreffende Dörren der Spargelschalen auf Wintervorrat hingegen ist nicht empfehlenswert, da diese Schalen beim Trocknen an ihrem typischen Spargelgeschmack einbüßen und beim Ausziehenlassen im Kochwasser nicht die geringste Spur davon abgeben.

Sichere Merkmale verdorbener Fisch- und Räucherwaren. Mit dem Zunehmen warmer Tage liegt auch die Gefahr des