braten glauben zu machen, er wäre etwas ganz besonderes.

Höchst pikant putzen sich frisch,e junge Morcheln mit Rosinen auf, die ihnen zu Ehren ihre Runzeln in einem längeren Wasserbad haben glätten lassen. Die grob gehackten, angedünsteten Morcheln werden in eine braune Mehlschwitze überführt, zugleich mit zwei Tassen Brühe, einem Eßlöffel voll Mostrich und kleinen, in Essig eingemachten Zwiebeln. Zuletzt lassen sich die glattgesichtigen Rosinen in die Soße bitten. Auf gekochtes Rindfleisch übt die Soße eine aufmunternde Wirkung aus.

Kennen Sie Eiergelee, auch Eierstich genannt? Können Sie sich denken, daß es mit Morcheln eine sehr verträgliche Bindung eingehen kann? Ich kann mirs denken, denn ich habs mit ihnen schon ausprobiert! Und zwar so: Die grob gehackten, aufgekochten Morcheln habe ich mit einem Teig vermischt, der aus der Krume von zwei Semmeln, vier Eiern und einem knappen halben Liter Milch verquirlt war. In kleine, mit Butter ausgestrichene Formen, die mit Reibbrot ausgestreut sind, füllt man den Teig und stellt sie in kochendes Wasser, das ihnen bis etwas über die Hälfte ihrer Höhe geht. Wenn die Masse steif geworden ist, stürzt man die Förmchen aus — in eine angewärmte Schüssel — und gibt eine warme Kräuter- oder Krebssoße, aus einem Würfel bereitet, dazu. Diese Art ist eine geschickte Vermehrungsmethode kleiner Morcheleinkäufe — und setzt die Hausfrau in das Licht, Herrin eines fabelhaften Wirtschaftsgeldes zu sein.

Wenn sie nun schon in einer solchen Beleuchtung steht, so soll ihr noch eine Nachspeise zum Scheinwerfer dienen. Sie kauft ein halbes Pfund Ananas und achtet darauf, daß dieses Stück auch sein graugrünes Blätterkrönchen auf hat. Denn ohne dieses verliert es gleich sein Aroma. Das Ananasesschen wird geschält, in Stückchen geschnitten und mit Zucker zum Warten hingesetzt. Ein einfacher Mondamincreme aus Milch, einem Ei, Zucker, Vanille, dem Schnee des Eies, wird abgerührt, mit einem Viertelliter Schlagsahne vermischt, wenn die Masse kalt geworden ist, und zuletzt werden die Ananaswürfel herangeholt, die der Speise eine wirklich unerhört feine Tonart beibringen, so wenig es auch sind. Auch ohne Schlagsahne hat die Speise Anspruch darauf, die Gäste vor das Rätsel zu stellen: „Wie bringt XYZ es nur immer fertig, so gute und teure Speisen vorzusetzen?“

Mit Milchreis kann man das auch machen. Wenn man dann noch von einem Viertelpfund getrockneten, eingeweichten Aprikosen ein Mus gekocht hat, das man über den Ananasreis zieht, so steht man mit einem Fuß in der „feinen Küche“, ohne das bängliche Gefühl haben zu müssen: „Wenn das man gut geht!“ Es gibt Einsegnung oder andere Familienfeste, an denen man gern mal was riskiert — namentlich, wenns wirklich nicht die Welt — sondern nur das richtige Rezept kostet.

A. Z. Rt.

Verschwenderische Mode

Daß die Mode in früheren Zeiten ungleich prunkvoller, kostspieliger, verschwenderischer gewesen ist, als heute, ist bekannt. Und ganz besonders machte auch die Männerwelt diese Verschwendung mit. Ein sprechendes Beispiel dafür sind die geschlitzten Pluderhosen, die das Zeitalter der Reformation beherrschten und für die wahre Berge von Stoff aufgewendet werden mußten, je mehr dieser Mode nachgeeifert wurde. Es waren weite, bauschige Beinkleider, die bis zum Knie reichten, und wenn man sie heute eigentlich auch nur von Landsknechtbildern her kennt, so wurden sie doch mit Vorliebe auch von der übrigen modischen Herrenwelt getragen. An sich, wenigstens im Anfang der Mode, wirkten sie gewiß nicht auffällig, erst allmählich, durch die immer mehr anwachsende Stoffverschwendung wurden wahre Modenungeheuer daraus. Denn in den Grundstoff, ein farbiges Tuch, wurde sehr viel andersfarbiges Seidenzeug als Futter eingenäht, das durch die überall eingeschnittenen Schlitze bauschig hervorquellen mußte. Brauchte man schon für den äußeren Stoff mindestens 5 Ellen Tuch für eine solche Pluderhose, so gehörten zum Futter schon anfangs 20 Ellen, die aber auf die Dauer nicht ausreichten, denn einer wollte den anderen durch die schlumpendste Weite des modischen Kleidungsstückes überbieten. So gab es Pluderhosen, in die 100, ja 130 und mehr Ellen Stoff verarbeitet waren und bei den damaligen hohen Stoffpreisen kostete so ein Kleidungsstück leicht ein Vermögen, ja es wird erzählt, daß damals mancher Reiche durch diese verschwenderische Mode verarmt sei. Die Geistlichkeit wetterte nicht schlecht gegen diesen „Hosenteufel“, es half aber nicht viel, er konnte sich dennoch jahrzehntelang behaupten.

V. W.

Der lange Rock als Ehehindernis

Der Richter Procter in Liverpool kam neulich wohl als erster Vertreter der irdischen Gerechtigkeit in die wenig angenehme Lage, entscheiden zu müssen, ob der lange Rock unter den heutigen Umständen als — Ehehindernis anzusehen ist. Das Urteil im sonderbaren Prozeß, den Fräulein Joan Barker gegen den unvorsichtigen Radfahrer Geoffrey Churton aus Heswell anstrengte und auch gewann, dürfte von allgemeiner Bedeutung sein. Mindestens für die Anhängerinnen der — kurzen Röcke. Joan wurde also von Churton überfahren, und zwar so unglücklich, daß ihr zuvor angeblich vorbildlich geformtes rechtes Bein ein für allemal entstellt bleibt. Demgemäß muß sie „vorsintflutliche“ lange Röcke tragen und forderte von Churton, dem sie dieses Unglück verdankt, einen Schadenersatz von nicht weniger als 1500 Pfund. Zwei „sachverständige“ Damen des Auditoriums untersuchten den Fuß und stellten einwandfrei fest, daß die bedauernswürdige Miß in der Tat keinen kurzen Rock mehr anziehen könne. „Ist denn das so schlimm?“ erkundigte sich der Richter teilnahmsvoll, „der lange Rock ist ja auch ganz schön und sogar moralischer!“ — „Das verstehen Sie nicht, ich will heiraten,“ kreischte die Unverstandene. „Sie müssen wissen, Herr Richter, daß infolge der kurzen Röcke . . . die Männer sind nun einmal so, Herr Richter!“ Procter lächelte, diesmal aber recht verständnisvoll: „Sie mögen Recht haben, mein Fräulein. Meine Enkelkinder tragen ja auch kurze Röcke.“ Dann wurde das Urteil gefällt: der Radler mußte bezahlen. Denn: „die Mode der kurzen Röcke ist allgemein und könnte von langer Dauer sein. Fräulein Barker müsse auf eine „zeitgemäße Aufmachung“ in ihrer Kleidung zwangsläufig verzichten und würde so bedeutend schwerer einen Mann finden, der sie zur Frau begehrte. Die 1500 Pfund dürften aber ihre „Chancen“ etwas aufbessern.“ — Procter scheint die heutige Welt genau zu kennen. Dreißigtausend Mark sind immerhin ein nicht zu unterschätzendes — Schönheitspflaster!

Merksätze für die Erhaltung der Zähne

Für die Erhaltung unseres Körpers ist es dringend notwendig, auf die Pflege der Zähne besonderen Wert zu legen, denn nur dann, wenn die Zähne gesund sind, kann auch der Magen gesund erhalten bleiben.

1. Mache es dir zur ersten Pflicht des Tages und des abends vor dem Schlafengehen zur letzten, die Zähne gründlich zu putzen.

2. Auch nach den üblichen Mahlzeiten spüle den Mund mit Wasser aus.

3. Verwende zum Zähneputzen möglichst lauwarmes Wasser und eine nicht zu harte Zahnbürste. Versuche nicht bald diese, bald jene Zahnpasta, sondern wähle ein gutes Mittel für längere Dauer.

4 Meide beim Essen den schroffen Wechsel zwischen kalten und heißen Speisen und Getränken, da durch den plötzlichen Temperaturwechsel der Schmelz der Zähne leicht springt.

5. Benutze niemals Nadeln oder spitzige Metallgegenstände, anstatt beinerne Zahnstocher.

6. Iß nicht nur immer Feinbrot, sondern denke daran, daß das derbe Vollkornbrot die Zähne nicht nur reinigt, sondern sie auch erhält, darum gib auch deinen Kindern viel Schwarzbrot und gewöhne sie daran, auch die Rinde des Brotes zu essen.

7. Iß nicht zuviel essigsaure Bonbons und unterlasse es, kurz vor dem Schlafengehen noch Schokolade zu essen, doch sollen dann die Zähne mindestens nochmals geputzt werden.

8. Sobald du einen schadhaften Zahn entdeckst, gehe sofort zu einem guten Zahnarzt, achte nicht darauf, daß der Zahnarzt billig, sondern in seinem Fache als tüchtig bekannt ist.

Erfrischende Suppen

Weißbierkaltschale. Eine frische Flasche Weißbier oder (wie die Herren der Schöpfung sie so gerne nennen), eine „kühle Blonde“, wird fünf Minuten vor Anrichten (nicht länger) über das fertig käufliche „Kaltschalenpulver“ gegossen, eine Prise und reichlich genug Zucker daruntergemischt und, zur Verbesserung noch einige vorher gereinigte Korinthen daran gegeben; (denn diese letzteren sind bei dem fertigen „Pulver“ leider immer „dünn gesät“!) Man kann sich aber besser und billiger selber diese Mischung bereiten auf folgende Weise: Altes Schwarzbrot (am besten das sogenannte Schrotbrot oder auch Pumpernickelreste), werden in etwa reichlich erbsengroße Stücke gewürfelt, einige Zwiebackkrumen dazugetan, sehr wenig abgeriebene Zitronenschale oder eine kleine Messerspitze Zimt gleichfalls und etwas Salz und reichlich Körnerzucker. Am wohlschmeckendsten ist es, die verschiedensten Brotsorten durcheinandergemischt zu nehmen, auch ein wenig sehr altbackenes Weißbrot.

Eine andere Weißbierkaltschale: Weißbier wird mit etwas Zitronenschale aufgekocht, mit Maizena angesämt, mit etwas Salz und genügend Zucker abgeschmeckt und mit einem oder zwei Eigelben legiert. Nach dem Erkalten schlägt man die Eiweiße zu Schnee, süßt ein wenig und gibt Schneeklößchen über die fertige Suppe.

Milchkaltschale. Milch wird mit etwas Vanillezucker aufgekocht, mit Maizena angesämt und mit einer kleinen Prise Salz und nicht zuviel Zucker abgeschmeckt. Nach dem Erkalten gibt man sie auf Teller und reibt über jeden Teller etwa zwei süße Mandeln, die man aber nicht unter die Suppe mischt.

Kalte Rhabarbersuppe. Rhabarber wird mit etwas ganzem Zimt oder evtl. Zitronenschale und reichlich Wasser weichgekocht, etwas angesämt und zum Erkalten gestellt. Von übriggebliebenen Eiweißen wird Schnee geschlagen und kleine Bälle über die Suppe gegeben.

Ratschläge und Winke

Die Verwendung von Tischlerleim im Haushalt. Tischlerleim, welcher im Haushalt so vielseitige Anwendung findet, wird zunächst zerbröckelt, dann kalt eingeweicht und erst am nächsten Tage aufgekocht. Nicht allein zum Leimen von Holzgegenständen ist dieser Leim gebräuchlich, sondern auch zum Leimen, d. h. Steifen von Teppichrückseiten solcher Gewebe, die nicht mehr glatt aufliegen „wollen“. Man dreht zu diesem Zweck den Teppich mit der Florseite auf den Boden und bestreicht die Rückseite gleichmäßig dünn mit dem halb erkalteten Leim.

Holzbretter, Holzlöffel und andere hölzerne Gegenstände reinigt man nicht mit Seife, sondern mit Sand oder Messerputzpulver. So wird das Holz glatt und weiß. Sind die hölzernen Gegenstände fettig, so muß man sie in heißem Sodawasser abwaschen.

Weiße Fensterbretter aufzufrischen. Man nehme Schlemmkreide, rühre sie mit kaltem Regenwasser zu einem Brei und reibe mit dieser Mischung vermittels eines Lappens die Fensterbank so lange ein, bis sie wieder in alter Frische erglänzt. Der Erfolg ist bei genügendem Einreiben überraschend, es sieht wie neu gestrichen aus.

Büchertisch

Daheim (64 Jhrg. Nr. 40). Wie stets bringt auch dies neue Heft des Daheim eine Fülle hochinteressanten Stoffes, teils in bebilderten, teils in unbebilderten Aufsätzen: Die Zoppoter Waldoper, die Indianerschulen der Vereinigten Staaten, die neuen Turmbauten der deutschen Industrie, die letzten Forschungen auf dem Gebiete der Großkatzen, die Aussichten der Unterbringung eines Bühnenwerkes, dies alles zieht in buntem Wechsel vorüber. Daneben erzählt Georg Freiherr von Ompteda sehr lustig aus seiner Leutnantszeit am Dresdner Hofe; Susanne Braunschweig plaudert über ein Jagderlebnis aus dem afrikanischen Busch, das Frauendaheim gibt Reiferatschläge. Der reiche textliche Inhalt wird von ebenso reichem aktuellen und künstlerischem Bildschmuck begleitet.

Verantwortlich: H. Semmelmann, Altena.
Druck und Verlag: P. A. Sanz, Altena.

Frauen-Zeitung

Beilage zum Altenaer Kreisblatt zugleich Neuenrader Zeitung

Nr. 27 Altena, den 3. Juli 1928

Der Rekonvaleszent

Von Dr. med. H. Baldins.

Viele Menschen begehen den Fehler, daß sie die Schwere der Krankheit nach den Tagen bemessen, die sie im Bett verbringen. Sobald sie sich wieder etwas fühlen, hören sie nicht mehr auf die Mahnungen des Arztes, sondern verlassen das Krankenzimmer und tun gleich wieder Dienst.

„Es war ja nur ein starker Schnupfen und Katarrh!“ pflegten die einen zu sagen. „Etwas Reißen im Gebein, das in der schlechten Jahreszeit nicht zählt!“ meinen die anderen.

Gerade aber die rheumatischen und katarrhalischen Attacken können, wenn sie mit Fieber einhergehen, auch bei scheinbar leichtem und schnellem Verlauf schweres Unheil über den Menschen bringen.

Der von schwerer Krankheit Genesende ist oft wie ein Kind schwach und hinfällig. Seine Nerven zittern noch unter den Nachwehen der überstandenen Schmerzen. Darum handelt weise, wer seinen schwachen Kräften nicht viel zutraut. Jedenfalls soll der Rekonvaleszent die ersten Tage nicht zu lange aufbleiben, sondern lieber an dem nämlichen Tage noch einmal aufstehen. Nach und nach wird es schon besser gehen.

Der Rekonvaleszent soll dem Weg der Sonne durch die Wohnung oder das Haus nachgehen und sich niedersetzen, wo sie scheint. Die Sonne gibt die größte Kraft.

Schon bei leichtem Unwohlsein empfinden wir die Gegenwart selbst lieber Menschen oft störend und lästig. Weit mehr noch leidet der durch lange Krankheit geschwächte Rekonvaleszent unter den sicherlich gut gemeinten, aber selten erwünschten Besuchen, die ihn aufregen und anstrengen.

Freude ist ein „schöner Götterfunken“, der einen lichten Schein in die Seele der Kranken wirft und sie erhellt. Eine heitere Stimmung durchsonnt das Milieu. Von einem fröhlichen Herzen gehen Kräfte aus, die den Genesenden verjüngen.

Doch nur wenige verstehen die Kunst, durch leichte, heitere Gespräche und zarte Aufmerksamkeiten Freude und Sonnenschein um sich zu verbreiten. Viele Besucher haben nur Klatschereien und Schauergeschichten in petto und erschrecken oft den Genesenden durch vulgäre Ausdrücke über sein verändertes Aussehen.

Schwache, blutarme, nervöse Rekonvaleszenten, die nach Geld nicht zu fragen brauchen, tun daher gut, wenn sie einen stillen Ort im Gebirge oder an der See, ein Sanatorium aufsuchen, um in ländlicher Ruhe und heiterer Beschaulichkeit unter dem lebenerweckenden Einfluß von Luft und Sonne ganz zu gesunden.

Auch genesende Kinder sind oft sehr schwer im Bett zu halten. Schier über Nacht wird das Kind, dem gestern noch der Morgen tödlich graute, wieder zum leibhaftigen perpetuum mobile und verlangt ungestüm nach Bewegung und Spiel im Zimmer.

Gebt dem Willen und Bitten des Kindes nicht nach.

Nach Masern, Scharlach, Diphtherie nämlich bleibt, wenn die bedrohlichen Erscheinungen abgeklungen sind, in der Mehrzahl der Fälle eine gewisse Herzschwäche zurück, die nur bei strikter Bettruhe sich allmählich verliert. Läßt man den kleinen Rekonvaleszenten zu früh aufstehen, gerät er gar bei Scherz und Spiel in starke Erregung, so kann es leicht zu einem Schwächeanfall (Kollaps)) und Zusammenbruch kommen.

Jede Krankheit zehrt an der vitalen Kraft und bedeutet einen Verlust an Lebenskapital. Aufgabe der Therapie ist es, dieses Manko zu ergänzen und zu ersetzen.

Das Fundament des menschlichen Lebens ist die Ernährung. In ihr sind die Wurzeln unserer Kraft und Gesundheit. Aus diesem Born quillt die Regeneration.

„Wer gut nährt, heilt gut,“ sagt v. Leyden. Indessen eine individuell richtig gewählte Ernährung und eine mehr oder minder gewaltsame „Herausfütterung“ des Rekonvaleszenten sind mit nichten das gleiche.

Jetzt sind in der Ernährungstherapie neue Ueberzeugungen aufgekommen. Ein neues diätetisches Gewissen gewint die Oberhand.

Man erkennt und bekennt, daß der Wert eines Nahrungsmittels nicht lediglich von seinem Eiweißgehalt abhängt, sondern in erster Linie durch die Menge von Wärme und Exergie bestimmt wird, die es durch seine Verdauung innerhalb des menschlichen Körpers hervorbringt. Die grünen Vegetabilien, die Blatt-, Stengel- und Wurzelgemüse, das Obst, die Körnergerichte (Reis, Grieß, Hafer usw.) sind aber Energieträger erster Ordnung, weil in ihren Zellen die Sonnenkraft aufgespeichert ist. Das Fleisch dagegen liefert uns Kraft und Energie erst aus zweiter Hand, aus Umsatzprodukten durch den Tierkörper. Hieraus ergibt sich zur Genüge die große Bedeutung einer vorwiegend vegetabilischen Reakonvaleszentenkost, weil sie die darniederliegende Lebenskraft anregt und durch ihre Nährsalze das Blut aufbessert und erneuert.

Was aber dem Rekonvaleszenten vor allem not tut, ist Nervenstärkung.

Durch körperliche und geistige Ruhe. Durch Schlaf, in dem produktiv machende Kräfte liegen. Durch Schlaf bei offenem Fenster, in reiner, sauerstoffreicher Luft. Das heißt nicht: alle Fenster sperrangelweit offen lassen, sondern je nach Witterung nur die oberen oder nur einen Flügel ganz oder teilweise.

Oftmals wirken warme (36 bis 40 Grad Celsius) Bäder von 10 bis 15 Minuten Dauer mit abschließender kühler Uebergießung in Luft und Sonne Wunder.

Der durch Krankheit geschwächte Körper muß eben das „liebe Kind“ werden, das man gar nicht genug pflegen, üben, stärken und kräftigen kann. Denn der Rekonvaleszent hat nicht nur das durch die Krankheit verlorene Lebenskapital wieder zu ersetzen, sondern auch wieder gut zu machen, was er vielleicht jahrelang „im Drange der Geschäfte“ unterlassen bezw. an seinem Körper gesündigt hat.

Lernt taxieren

Von Ilse Steffens, Leipzig.

Wie unglaublich bildungsfähig der Mensch ist, das lehrt uns die Gegenwart beinahe täglich. Und zwar ist hier nicht die Rede von Allgemeinbildung, von positivem Wissen oder dergleichen, das der Mensch sich aneignet, sondern vielmehr von jenen Fähigkeiten, die das praktische Leben ausmachen, die gewissermaßen täglich draußen und daheim an uns herantreten, und die wir ebenso unbewußt wie selbstverständlich mit übernehmen, als gehörten sie zu unsern Lebensbedingungen.

Es ist gut, daß wir so aufnahmefähig durch dauerndes Training sozusagen geworden sind. Wie anders sollten wir heutzutage sonst zurechtkommen? Daneben gibt es aber noch Dinge, die wir vielleicht gar nicht einmal denken, und die doch so zweckmäßig wären und uns hülfen, mancher Ungelegenheit aus dem Wege zu gehen.

Wie, noch mehr soll uns armen Gegenwartsmenschen aufgeladen werden, höre ich da wahre Entrüstungsschreie? Keine Angst, liebe Leserin, es ist nicht so schlimm, also:

Du stehst — vielleicht als neugebackene kleine Hausfrau — in deiner wunderhübsch eingerichteten Küche, bewaffnet mit Kochbuch und Kochkelle; das erste Menü — brr — soll von Dir verbrochen werden und deinem gestrengen Eheherrn Zeugnis geben von deiner hehren Kochkunst. Das Buch — ja, da wimmelt's von Grammen und Zahlen und Ausdrücken, daß dir eine bescheidene Gänsehaut über die schlanke Rückenlinie läuft. Mit hilflosem Augenaufschlag starrst du gen Himmel: Zehn Gramm Mondamin, ja, zehn Gramm, wieviel ist das? Ein Gedanke durchleuchtet deine zarte Stirn: Die Briefwage! Denn auf der Küchentellerwage wirst du solch ein Liliputquantum nicht finden. Weiter: Eine fünftel Liter . . . Du hast ein Halblitermaß in der Küche, aber damit ein Fünftel abmessen? Wenns nicht genau wird, könnte der ganze schöne Kuchen mißraten!

Als erfahrene Hausfrau zerbrichst du dir nicht mehr den Kopf über derlei Kleinigkeiten, da weißt du ganz genau, 50 Gramm Mehl ist ein gehobener Eßlöffel voll, ein fünftel Liter Flüssigkeit ist eine Tasse von normaler Größe bis zum Rande uff. Warum eigentlich geht das später alles so einfach? Die Uebung hats gemacht, du hast gelernt, zu — taxieren!

Leider nur bist du nicht weit in dieser sehr löblichen und heute sehr dienlichen Eigenschaft gekommen, darum rate ich dir eben, es fortzusetzen. Du nimmst doch heute noch zum Eierkochen die Uhr zu Hilfe, wie? Damit sie ja nicht zu weich oder zu hart werden. Oder du bist totunglücklich, wenn du deine Uhr bei einem Gang vergessen hast und kommst meinetwegen unterwegs in die Lage, zehn Minuten oder eine Viertelstunde taxieren zu müssen Wie sollte dir das ohne Uhr gelingen?

Genau so leicht wie das andere vorher Besprochene. Immer nur die Uebung macht's! Wie unglaublich viel ein Training gerade in punkto Zeitabschätzung vermag, davon kannst du dich bald selbst überzeugen und du wirst zweifellos bedauern, nicht früher dir so ein Hilfsmittel aus eigener Kraft geschaffen zu haben.

Dies nur als Beispiel. Es gibt ja soviel Gebiete, auf denen wir hier lernen können und sollten. Jeder im Leben sollte sich dazu erziehen, nicht nur Zeit, sondern Maße, Mengen, Entfernungen usw. abschätzen zu lernen, um im gegebenen Falle ohne andere Hilfsmittel fertig zu werden.

Besonders aber die Hausfrau untersteht dieser Pflicht. Sie kann sich ungeheuer viel Aerger dadurch ersparen. Wer sich der Mühe unterzieht (und es ist dies eine frohe, durchaus nicht langweilige Arbeit), einen Kohlkopf nach seinem Gewichte zu werten oder eine bestimmte Menge Flüssigkeit auf ihren Rauminhalt oder was es sonst sei, der wird tatsächlich staunen, bis zu welcher Fähigkeit er es im Laufe der Zeit bei regelmäßiger Uebung bringen kann. Wie unangenehm, wenn du deiner Hausangestellten Vorwürfe wegen ihres langen Ausbleibens machst, da du den Weg viel zu kurz berechnetst und dich später selbst am Ende davon überzeugen mußt, wie ungerecht — nur aus purer Unkenntnis — du handelst! Lerne Wege taxieren! Lerne auch deine Arbeit taxieren nach der Zeit, die für sie notwendig ist. Lerne überall, wo sich dir Gelegenheit bietet, berechnen, abschätzen, überschlagen, es läßt sich wirklich dies alles erlernen, wie Schreiben und Lesen. Es kostet nur den Entschluß. Und — du bist gut, wie gesagt, so daran eingestellt, immer wieder Neues aufzunehmen, zu profitieren, warum solltest du hier nicht einen Versuch machen, wo es wirklich lohnt?

Die Fremdenführerin

Die Reisezeit läßt mich eines Berufes Erwähnung tun, den unsere moderne Zeit den erwerbssuchenden Frauen und Mädchen erschlossen hat; es ist derjenige einer Fremdenführerin. Wenngleich wir in den meisten Großstädten Europas weibliche Fremdenführer antreffen werden, und auch Reise- und Verkehrs-Institute weibliches Personal aufweisen können, so ist die Ausübung dieses Berufes doch noch nicht eine so allgemeine, daß die sonst auf

„Ich muß Brot schneiden." Skizze von E. Rain.

Sie war mir schon immer durch ihr stilles, in sich gekehrtes Wesen aufgefallen. Sogar die Aufmerksamkeit der Fremden, die zuweilen unser Strafhaus besuchen, zog sie auf sich, obgleich die Kleidung jeder Gefangenen ihr Persönliches nimmt. Diese Frau aber, die wie die anderen eine Bluse von Beiderwand trägt, so verwaschen, daß es schwer ist, ihre Farbe anzugeben, und einen in vielen Falten lang herabfallenden Rock, ebenso farblos sauber wie die Bluse und gewiß nicht auf ihren Leib zugeschnitten, offenbart ein Ebenmaß des Wuchses und eine Weichheit der Formen, daß man unwillkürlich nach dem Woher und Warum ihres Schicksals fragt. Das in Zipfeln über den Rücken herab fallende Schultertuch vermag nicht die feine Linie des Halses und der Schultern zu verdecken. Der Gang dieser Frau hat etwas Graziles und verrät trotz der klobigen Fußbekleidung, da ihre Füße schon einmal gewöhnt waren, über schwellende Teppiche zu schreiten. Ihr Gesicht würde ich aus Tausenden wiedererkennen, nachdem ich es einmal gesehen. Jetzt ist es schmal, fast durchsichtig geworden. Aber die großen, stark bewimperten Augen schauen nicht hochmütig und überlegen, sondern wie die eines Menschen, der sein Leben täglich wie einen Film an sich vorüber rollen sieht und daran nichts mehr zu ändern hat. Ihr Mund mag einst gelockt haben. Er ist klein und immer noch nicht verblüht, aber jetzt steht er unter einem unerbittlichen Zwange. Darum schweigt er. Lacht auch nicht. Das Lachen muß er wohl verlernt haben; denn die Mundwinkel sind eingekniffen, wie bei Frauen, die Tränen mit Gewalt zurück halten.

Seit einigen Monaten ist diese Frau in der Brotkammer unseres Strafhauses beschäftigt. Als ich gestern auf einem Rundgang bei ihr eintrete steht sie vor der Brotschneidemaschine und schneidet. Sie muß mein Kommen nicht bemerkt haben; denn als ich frage, wieviel Scheiben sie täglich für die Gefangenen brauche, zuckt sie zusammen, läßt das schwere Messer hart aufschlagen, wirft den kleinen Kopf, an den sich ihr schönes schwarzes Haar in dicken Zöpfen legt, herum und sagt leise: „Fünfzehnhundert." Wie schüchtern sie das sagt! Dann hebt sie wieder das Messer, das Brot schiebt sich weiter, gerade soviel wie zu einer Scheibe nach dem vorgeschriebenen Gewicht gehört, sie drückt das Messer nieder, legt die herausfallende Scheibe beiseite und schneidet und schneidet. Wie in Andacht versunken! Ich trete zurück, schließe die Türe wieder und frage auf dem dunklen Flur die Aufseherin flüsternd nach den persönlichen Verhältnissen der Brotschneiderin.

„Eine geschiedene Frau. Seit zwei Jahren hier. Lebenslänglich wegen zweifachen Kindesmordes."

Ich frage noch, in welcher Zelle sie wohnt, merke mir die Zellennummer und gehe.

Um 6 Uhr ist Feierabend. Die Gefangenen begeben sich gruppenweise in ihre Zellen, wo sie ihr Abendessen in Empfang nehmen. Es ist etwas Eigenartiges um die Zelle einer gefangenen Frau. Ein Mann kann Einsiedler sein, zwischen vier Wänden sich eine Welt schaffen, größer und reicher als das Weltreich manches Gewaltigen der Geschichte. Eine gefangene Frau stirbt in ihrem Weibtum im Alleinsein. Sie muß etwas haben, um das ihr Dasein sich rankt. Der Mann kann sich selbst genügen. Die Frau genügt sich nur in der Hingabe.

Als ich die Zelle 86 betrete, sitzt die Frau aus der Brotkammer vor ihrem Tischchen, das im Schein der elektrischen Birne blendend weiß erscheint. Züchtig sitzt sie auf dem Schemel — wie Frauen auf den Gemälden holländischer Meister. Als sie mich eintreten sieht, läßt sie ihre Häkelarbeit sinken, steht langsam auf und erwidert still meinen Gruß. Ob sie das Häkeln nicht ermüde, frage ich, als wir uns beide gesetzt haben. Brotschneiden ist doch gewiß eine recht eintönige Arbeit, füge ich noch hinzu. Sie winkt verneinend und häkelt emsig weiter. Dabei greifen ihre schlanken Finger so fieberhaft zu, als ob sie den Händen keine Zeit lassen dürfe zu ruhen oder nachzudenken. In Mutterhänden ist sonst der Name der Kinder geschrieben. Diese Hände sollen Kinder geboren haben! Wie seltsam mag ihre Geschichte sein, sage ich mir und schaue ihrer Unrast eine Weile zu.

„Das Brotschneiden ist an sich keine schwere Arbeit", versetzt sie zaghaft. „Aber die Gedanken, die man dabei hat! . . ." Unverwandt schaut sie auf ihr Gehäkel.

„Arbeit ist sonst ein Mittel der Zerstreuung", wende ich ein. — „Bei mir nicht, bei mir nicht", gibt sie lebhaft zurück.

„Haben Sie Kinder"? forsche ich.

„Nein, aber gerade wegen der Kinder! Wegen der Kinder ist mir das Brotschneiden wie ein Fluch oder, wie ein Segen . . ."

Allmählich werden ihre Augen groß. Die Arbeit entfällt ihren Händen. Sie krampft sie ineinander, während eine Bewegung durch ihre Gesichtsmuskeln zuckt.

„Frau N., ich habe nicht gewußt, daß Ihnen das Brotschneiden so schrecklich ist. Selbstverständlich lasse ich Sie ablösen", beruhige ich sie.

„Nein, nein! Bitte nicht!" fleht sie. „Ich muß Brot schneiden. Ich muß. Wissen Sie warum? Aber das können Sie ja nicht wissen. Ich habe es noch keinem erzählt."

„Ich möchte nicht in Ihre Geheimnisse eindringen", entgegne ich und erhebe mich.

„Bleiben Sie! Bitte, bleiben Sie! Vielleicht wird mir's leichter, wenn ich Ihnen meine Geschichte erzähle." Sie hat meine Hand ergriffen und drückt mich auf den Schemel nieder.

„Sie wissen ja, warum ich hier bin", fährt sie fort.

„Nicht genau."

„Nun, ich soll meine beiden Kinder ermordet haben. Warum soll ich es bestreiten! Ich hab' sie ja umkommen lassen. Der Bub war fünf Jahre, das Mädel drei. — Wie das möglich war? Himmel, was kann man nicht, wenn man an einen Mann verkauft worden ist! Aber nichts weiter darüber. Meine Eltern sind tot! Ihn, den Vater der Kinder, habe ich bei meiner Gerichtsverhandlung gesehen.. Eine andere saß neben ihm. Wir waren ja schon geschieden."

„War er denn angeklagt?" frage ich.

„Angeklagt? Er ist ja nicht schuldig, wenigstens nicht in dieser Sache. Keiner ist schuldig. Auch der nicht, für den ich es tat. Er wollte die Kinder nicht. Welcher Mann will auch die Kinder eines andern! Als er anfangs zu mir kam, schliefen die Kleinen gewöhnlich nebenan, in meinem Schlafzimmer. Später wollte er die Kinder im Schlafzimmer nicht mehr haben. Da hab' ich sie im Keller eingeschlossen. Ihm sagte ich, sie seien bei Verwandten. Nach dieser Nacht lud er mich morgens zu einer Spazierfahrt ein. Ich wagte nicht, es ihm abzuschlagen. Abends spät kehrten wir nach Hause zurück. Erst gegen Morgen schlief er ein. Da schlich ich mich im Schlafanzug in den Keller, zitternd, mehr vor Erregung als vor Kälte. Die Kleine wimmerte, wie früher, wenn sie nach der Brust verlangte. Den Jungen hörte ich weinen. Er sagte immer nur „Hunger! Hunger! Mutter, Brot! Mutter, Brot!" Ich lehnte an die naßkalte Kellerwand, um nicht zusammenzubrechen. Das Licht der Taschenlampe, die ich mitgenommen, warf fratzenhafte Schatten an das Kellergewölbe. Vor Verzweiflung raufte ich mir das Haar. Dann rannte ich nach oben, willens, den Kellerschlüssel zu holen. Als ich das Schlafzimmer wieder betrete, fragte er im Halbschlaf: „Woher kommst Du?" Ich gab keine Antwort und legte mich wieder zu Bett. — Heute verstehe ich meine Schwäche in diesem Augenblick nicht mehr. Aber der Dämon dieses Mannes hielt mich damals gefangen. Als es heller Tag wurde, ließ er mich los aus seinen Armen. Aber sein Auto hielt schon vor der Tür zu einer Fahrt an die See. — — Als wir nach vier Tagen zurückkehrten, wurden wir verhaftet."

Sie läßt den Kopf sinken und brütet in stiller Qual vor sich hin. Leise erhebe ich mich. Da schaut sie mich groß an: „Verstehen Sie nun, warum ich Brot schneiden muß."

„Ja, ich verstehe," sage ich, „für Ihre Kinder."

Sie drückt mir heftig die Hand.

Wie werde ich Gärtnerin?

Berufsgedanken von Schladör.

Vor der Entscheidung zur Berufswahl sollte unter allen Umständen die Gesundheitsneigung im Vordergrund des Interesses stehen. Denn sie ist in vielen Fällen der ausschlaggebende Faktor praktischer späterer Betätigungsmöglichkeit.

Der Beruf der Gärtnerin an sich bietet rein äußerlich genommen für die Frau manche gesundheitliche Vorteile, dank der ständigen Arbeit in frischer Luft und reiner Bewegungstätigkeit. Anderseits verlangt er auch eine gewisse rein physische Widerstandskraft gegen Witterungseinflüsse und schnelle Ermüdung. Nur wer einen durchaus gesunden Körper hat und keine Ueberempfindlichkeit kennt, wende sich dem Beruf zu. Wie auf manchen Gebieten führen auch hier viele Wege zum Ziel. Werinern usw. verlieren,

---

renz die Wahl desselben beeinträchtigen könnallen Gebieten sich geltendmachende Konkurte. Es empfiehlt sich, daß vor der Ausübung dieses Berufes die Betreffenden sich Kenntnisse in Reisebüros erwerben, um mit den Wünschen und Ansprüchen des Publikums vertraut zu werden.

Um den ihr aus ihrem Beruf erwachsenden Aufgaben gerecht werden zu können, muß die Fremdenführerin vor allen Dingen über eine durchaus gefestigte Gesundheit verfügen. Das stundenlange Stehen, Gehen oder Fahren bei allen Witterungsverhältnissen, das sich immer wiederholende Erklären der Gegend, Gebäude und Kunstschätze hat etwas ungemein Ermüdendes und Anstrengendes, dem nur kräftige Naturen gewachsen sein werden. Aber wenngleich auch eine gefestigte Gesundheit die Vorbedingung ist, um die Tätigkeit einer Fremdenführerin erfüllen zu können, so macht sie allein es doch noch nicht, und eine Anzahl sonstiger Vorzüge und Eigenschaften müssen sich ihr zugesellen, will die Dame Erfolge in ihrem Berufe erzielen.

Zu diesen Eigenschaften gehören in erster Linie Gewandtheit im Verkehr mit den Reisenden und eine sich immer gleichbleibende Liebenswürdigkeit, die stets bereit ist, die erbetene Auskunft zu erteilen. Sprachkenntnisse, Kunstverständnis, Interesse und Geschichtskenntnisse beim Führen durch Museen und Sammlungen, beim Erklären berühmter Denkmäler, sowie Ortssinn und ein Verständnis für praktische Zeiteinteilung werden bei einer Fremdenführerin als selbstverständlich vorausgesetzt. Ferner muß sie genau Bescheid wissen mit den örtlichen Verkehrsmitteln, muß in der Lage sein, den sie danach Fragenden geeignete Wohnungen, Hotels oder Restaurants zu nennen. Die Vorzüge der einzelnen und bedeutendsten Geschäfte müssen ihr durchaus vertraut sein, um den Reisenden das Einkaufen der Waren in der fremden Stadt zu erleichtern. Verfügt die junge Dame ferner über weitgehende Beziehungen zum In- und Auslande, mit welchem sie den Fremden behilflich sein kann, so wird ihr dies in ihrem Fortkommen nur förderlich sein.

Die Einnahmen einer Fremdenführerin sind Schwankungen unterworfen und hängen naturgemäß von der Nachfrage ihrer Dienste ab.

Um ein Bekanntwerden zu ermöglichen, ist ein Sichmelden als Fremdenführerin in allen großen Hotels und Pensionen der betreffenden Stadt notwendig.

Eva Behrke.

Als Abschluß der dreijährigen Lehrzeit macht der weibliche Lehrling eine theoretische und praktische Prüfung vor dem Gärtnereiausschuß der zuständigen Landwirtschaftskammer: Bonn, Kassel usw. Durch das bestandene Examen ist sie staatlich anerkannte „Gärtner-Gehilfin" geworden.

Das ist meistens die Berufswende. Denn in vielen Fällen wird sich die Gehilfin nunmehr ihrem Sonderfach zuwenden, um sich darin technisch zu vervollkommnen. Bei der ungeheuer großen Vielheit heutiger Blumenschmuck- und Zweckkunst bleibt hier ein großer Spielraum je nach Veranlagung und Interesse. In den Großbetrieben wird sie am ehesten ihren Zweck erreichen, denn jedes Fachgebiet wird dort aufs sorgfältigste kultiviert. Es gibt auch auf dem Gebiet der Gartenkunst keinen Stillstand. Dauernd werden neue Züchtungsversuche gemacht, neue Pflanzen eingeführt und der Weg von unserer alten Gartenblume Phlox z. B. zum heutigen hundertfältigen buntschillernden Blütenmeer leuchtender Farbreflexe ist ein mühsamer Weg, der viel Enttäuschung gebracht und viel Ausdauer verlangt hat.

Hier mag die tiefste Freude am Beruf Ausdruck finden, durch unermüdliches Suchen, Forschen, Finden neuer Zuchtversuche in Form und Farbe. Gerade diese Feinarbeit, diese Veredlungsarbeit liegt der Frauenpsyche am meisten und die fortschrittliche Gärtnerin wird mit Freude alle Entwicklungsmöglichkeiten ausschöpfen.

Das ist ein schwieriges und dennoch wie glückliches Schaffen, das feinstes Einfühlungsvermögen in die Natur an sich verlangt. Wie schon gesagt, die rechte Gärtnerin wird hier ihr Sondergebiet suchen und finden. Zur Veredlungszucht gehört nicht nur Geschicklichkeit, theoretisches Können, sondern auch künstlerischer Geschmack zwecks Auswertung neuer Farbzüchtungen und neuer Formgebilde. Das ist nicht nur eine Treibhausarbeit, sondern heute in der Hochblüte der Staudengärten eine Freilandkunst.

Die aushäusige Arbeit, das sogenannte „Auf Landschaft" gehen, also als Gärtnerin im Auftrag fremde Gärten instand halten, sagt manchen Gärtnerinnen, besonders solchen gebildeter Kreise, wenig zu. Sie muß hier oft genug auch schwere Grabarbeit leisten, sowie andre Arbeiten, die ihr weniger liegen. Anders ist die Betriebsarbeit an sich, die ein ungestörtes Vorwärtsarbeiten ermöglicht und sie dem dauernden Wechsel verschiedener Willensfaktoren, Chef und Auftraggeber, entzieht. Selbstverständlich ist das Warmhaus für manche Gärtnerin der idealste Arbeitsplatz, weil sie hier züchterische Versuche machen kann, die im Freiland ausgeschlossen sind.

Auch als Privatgärtnerin fühlt sich die Gehilfin meist wohl, wenn ihr ein selbständiges Arbeiten gestattet und für die Schwerarbeit bei großen Objekten, eine männliche Hilfskraft gestellt wird.

Als weitere Stufe des Berufs kann die „Gehilfin" die Prüfung als „Obergärtnerin" machen. Hierzu gibt es folgende amtliche Vorschriften:

Als Nachweis zur Zulassung müssen der Landwirtschaftskammer folgende Belege gegeben werden:

1. Das beglaubigte Zeugnis einer dreijährigen Lehrzeit.
2. Der Nachweis des erfolgreichen Besuches einer gärtnerischen Fachschule von mindestens einem Jahre oder einer staatlich anerkannten Fortbildungsschule (wie Knaben) von mindestens drei Jahren.

Statt des Nachweises kann eine selbstverfaßte schriftliche Arbeit über Pflanzenkultur und betriebstechnische Einrichtungen usw. treten. Bewerber darf das Thema selbst wählen, auf Wunsch auch eine Aufgabe des Themas beantragen. Die Selbstanfertigung der Arbeit muß beglaubigt werden.

3. Der Nachweis einer neunjährigen gärtnerischen Tätigkeit, einschließlich Fachschul- und Lehrlingszeit. Ferner muß der Prüfling das fünfundzwanzigste Lebensjahr vollendet haben.

Der schriftlichen Meldung ist Leumundszeugnis, selbstverfaßter Lebenslauf, Geburtsurkunde, das letzte Schulzeugnis, Lehrlings-, Gehilfen- und Fortbildungszeugnis beizufügen. Gleichzeitig ist das Hauptfach zu bezeichnen. Ueber die Zulassung entscheidet der Ausschuß.

Die Prüfung ist schriftlich und mündlich. Zur Anfertigung der schriftlichen Arbeit wird dem Prüfling drei Monate Zeit gelassen.

Die Allgemeinprüfungsfächer sind:

Botanik, Pflanzen-, Gehölz und Schädlingskunde, Düngerlehre, Bodenbearbeitung, Betriebslehre organisatorische und arbeitstechnische Fragen.

Nach bestandener Prüfung erhält der Prüfling die Berechtigung der Bezeichnung „Geprüfte Obergärtnerin."

Die Studiumserweiterung ist auch jetzt noch nicht abgeschlossen, sondern der Weg führt noch weiter, das nächste Ziel ist die Erringung der Bezeichnung „Gartenarchitektin", das sei hier nur gestreift, da sich hier wiederum ein erweitertes Gebiet öffnet, das eine Sonderbehandlung verlangt und erhalten soll.

Die türkische Frau

Von P. Wild.

Das gewaltige Brausen und Gären der neuen Zeit hat auch die verschlossenen Pforten des türkischen Harems gesprengt und die Frauen aus den dämmernden Träumen pflichtlosen Nichtstuns befreit. —

Wir ermessen die ungeheure Auswirkung der ungeheure Auswirkung der Frauenbewegung nur dann, wenn wir uns der vorherigen Enge und Bindung bewußt sind und die charakteristische Eigenschaft des Orientalen, Lethargie mit in Rechnung stellen. Vergrößert wurden die sich auftürmenden Hindernisse der Freiheit außerdem noch im besonderen durch die Glaubensfrage und es hat schwer gehalten, den Moslem zur Aufgabe altüberlieferter Anschauung zu bringen. Die türkische Frau war durch ihr Haremsleben mit seiner unbedingten Abgeschlossenheit, die Einseitigkeit einer Ausbildung, die nur bei besonders begüterten Kreisen durch westeuropäische Erziehungskunst erweitert und vertieft wurde, durchschnittlich von primitiver Bildung. Ihre Interessen umfaßten Kleider-, Schmuck- und Liebesfragen, letztere in ganz anderem Umfange wie bei den Europäerinnen. Geistige Anregung gab es kaum, der Horizont der Frau blieb durch Jahrtausende von gleicher Enge.

Um so überraschender ist der Fortschritt, den wir nachkriegslich erblicken, um so stärker die Kraft, die der Türkei die neue Frau gegeben hat.

Einer der größten Erfolge, um den der Kampf am längsten und härtesten geführt wurde, ist . . . nicht die Abschaffung der Vielweiberei, wie wir gemeinhin annehmen . . . sondern die . . . unverschleierte Frau, die wir in den großen Städten der Türkei heute überall erblicken. Allerdings ist der Gesichtsschleierzwang gefallen, jedoch die Verhüllung des Nackens vorläufig geblieben. Da sich das Erlaß Ministerium (für geistliche Angelegenheiten) für die Frauenbewegung in weitem Maße einsetzt, werden auch die letzten Hemmungen in naher Zeit fallen.

Es war ein großer Fortschritt, als im Jahre 1924 die Vielweiberei gesetzlich verboten wurde, wenn auch längst vordem in Wirklichkeit der große Harem nur noch ein Luxus war, den sich die Reichen gestatten konnten. Denn die veränderten Lebensbedingungen, die langen Kriegsjahre der Türkei machten sich in einer verteuerten Lebensführung bemerkbar, die an sich die Möglichkeit der Vielweiberei aus rein finanziellen Gründen stark beschnitt. Doch auch heute wird in besonderen Fällen, aus Erbfolgerücksichten bei Landbesitz, die Mehrheirat gestattet. Die Familienreform hat sich hierzu unbedingt zustimmend geäußert. Wie weit das als Uebergangserscheinung oder Dauerzustand gewertet werden muß, kann erst die Zeit lehren.

Die Frauenbewegung hat mit den alten Begriffen kategorisch aufgeräumt. Während früher das Nichtheiraten einer Frau an sich „unschicklich" war, es also keine alte Jungfern in unserm Sinne gab, spielte die Versorgungs- und Berufsfrage der Frau nur eine Nebenrolle. Das ist jetzt anders geworden. Die Frau tritt überall als Berufsgenossin und Konkurrentin neben den Mann und beweist, daß sie gewillt ist, ihr Brot selbst zu verdienen.

Sie hat sich, unser Tempo überholend, in das Berufsleben eingelebt. Schon im Krieg mußte sie, als Ersatz für den Mann, überall mitschaffen, in Büros, Lazaretten usw., wie es bei uns auch gewesen ist. Nun aber galt es, den Beruf durch Studium für dauernd zu erobern und den Sprung von der Hilfsarbeiterin zur gleichwertigen Arbeitskameradin des Mannes immer und überall zu vollbringen. Die Fortschrittlichkeit der Jungtürkin ebnete dem Freiheitswollen der Frau die Bahn, sie findet Schulen, Lehrkräfte, Akademien, Universitäten, die Frauen zulassen und ausbilden. Mit wahrem Heißhunger hat die moderne Türkin auch jede Bildungsmöglichkeit erfaßt und ihr angeborenes Phlegma überwindend, mit starkem Wollen die neue Bahn weiter verfolgt. Eine der Vorkämpferinnen der Frauenfreiheit ist die türkische Dichterin Halidé Edib, die mit starker Leidenschaft in nationalem Sinne und im Freiheitsstreben der Frau unermüdlich schafft. Dabei vertritt sie den Standpunkt, daß die Bildungsfrage als solche an der Spitze der Frauenfrage stehen muß, um das wahre Ziel idealer Frauenfreiheit zu erreichen.

Unbehindert und unbeachtet wandert die Frau heute allein durch die Straßen der Städte, geht ihrem Beruf nach, arbeitet Schulter an Schulter mit dem Mann auf jeglichem Arbeitsfeld, nur die orthodoxen Alttürken wollen sich mit den neuen Sitten nicht abfinden und auf dem Lande findet der Fortschritt, trotz aller gesetzlichen Anstrengungen noch viele Gegner. Die Frauenbewegung marschiert und wird auch die letzten Schwierigkeiten überwinden, wenn sie sich selbst treu bleibt und in unermüdlichem Streben an vertiefte Bildung, für erweitertes Wissen kämpft.

Die türkische Frau als Aerztin, auf dem Lehrstuhl, im öffentlichen Leben, Gedanken, die dem Vorgeschlecht unmöglich erschienen, sind Wahrheit geworden, die Romantik des Harems ist überlebt, die Frau ist aus der Abgeschlossenheit hervorgetreten und beweist durch die Tat, was sie ist.

Von den Morcheln

Wenn wir uns durch die Nahrung mit recht viel Lebensenergien verproviantieren wollen, so müssen wir von jeder Jahreszeit das nehmen, was sie uns freiwillig, nicht mit Hilfe des Treibhauses, liefert.

Dankbar erkennen wir die Gebefaune des April an, die uns mit braunen Samtmorcheln freigiebig beschenkt — — wenn man das beschenken nennen kann. „Auffordern, nicht einladen!" ist die Devise des Marktes.

Wer Morcheln richtig und gut zubereitet einmal in seinem Dasein gegessen hat, bleibt ihr Freund sein Leben lang. Das gute Waschen im Sieb unter sacht, aber unausbleiblich fließendem Leitungswasser ist nach dem Entfernen der sehr schmutzigen Pilzfliegeneier die Vorstufe zur sachgemäßen Behandlung. Das Aufsuchen und Abgießen des Kochwassers sind Vorsichtsmaßregeln gegen das Heißhellagift, dem damit der Garaus gemacht wird.

Ganz falsch ist die Hoffnung, daß die alten Morcheln durch recht langes Kochen immer weicher werden sollen. Sie machen es im Gegenteil wie die Eier, die auch so gemein sind, immer härter zu werden, je länger sie gesotten werden. Mit ordentlich Speck setzt man die Morcheln aufs Feuer, stäubt mäßig Pfeffer, mäßig Salz darüber und achtet darauf, daß sie sich nicht ansetzen. Die hierher gleichen sich die Vorbereitungen, ob man Suppe, Soße oder Gemüse von den Morcheln machen will. Doch nun steht man am Scheidewege. Schlagen wir einmal einen Suppenweg ein.

Die Feuchtigkeit ist von den Pilzen aufgesogen. Man stäubt einen Löffel voll Mehl über sie und verrührt es gut. Soviel Würfel- oder Gefrierfleischbrühe, als man Suppe braucht, füllt man auf, spendet ein Glas Weißwein und läßt dem Mehl Zeit zum Ausquellen, nicht mehr; denn die Morcheln leiden das nicht. Mit Sahne, einem Eigelb und wenig frischer Butter zeigt man der Suppe, daß sie zu den sonntäglichen Schmäusen gehört. Zitronensaft und eine Spur Muskatblüte hinzutun, ist bayerische Vorschrift, die wir nicht unbedingt befolgen müssen, wenn unsre Zunge andre Wege gehen möchte. Sehr lecker schmeckt die Suppe, wenn man einen Würfel Krebssuppe mit Milch und Wasser aufgelöst und aufgekocht hat, und statt der Brühe die Krebssuppe zum Auffüllen benutzt. Dann darf man an die Pilze kein Salz gefügt haben, denn die Krebswürfel haben alles in sich, was man an Würze verlangen kann. Die Zutat von Zwiebel glauben viele bei Morcheln nicht wissen zu wollen — — ich stimme aber für Zwiebellosigkeit, weil der Feingeschmack der braunen Samtköpfe sich der Aufwertung durch scharfe Sachen widersetzt. Petersilie dagegen kann nicht schaden. Für die Soße gelten diese Ratschläge gleichfalls — es sei denn, man bringe auch noch einige Schinkenscheiben und ein Glas Rotwein heran. Die Schalotten oder Zwiebeln werden dann mit dem geschnittenen Schinken und den entgifteten Morcheln gehackt, in Kunstbutter angeschwitzt, mit einer braunen Mehlschwitze verrundet und mit Rotwein aufgefüllt. Zitrone, Pfeffer und Muskatblüte, sowie zwei Eigelb wollen nicht vergessen sein — wenn die Soße sich anschickt, einen guten, biederen Schmor-