

gut verstehen. Der Indianer nahm seine Frau sozusagen auf 'rode' mit dem Voratz, sie nicht zu verlassen, wenn sie ihm keinen besonderen Anlaß dazu geben würde und insonderheit, wenn sie ihm Kinder geschenkt hätte.

Die Frau verlangt von ihrem Mann, daß er sie und die Kinder mit genügend Nahrungsmitteln versorgt und sie gegen jeden Feind bis zum äußersten schützt. Der Mann bringt in die Ehe ein Wohnhaus mit, das er selbst baut, außerdem die notwendigen Gerätschaften wie Kette, Hacken, Boote, Schüsseln, Kasse; während die Frau nur einige Kessel und Küchengeräte mitzubringen hat. Der Mann legt in erster Linie für Wildpret, die Frau bestellt das Land und sucht das Brennholz zusammen. Außerdem zerstampft sie das Korn im Mörser und befestigt die Schäldecken aus. Zu scheuern gibt es im Hause nichts, es muß nur dann und wann gewaschen und das Brot gebacken werden. Wenn die Ernte im September eingesamelt ist, so haben die Frauen bis Februar wenig zu tun. Von da an kochen sie Zucker aus dem Saft des Zuckerhorns, wozu ihnen die Männer an Ort und Stelle die Hütten aufschlagen. Die Männer gehen während der Zeit auf die Bärenjagd, weil diese begehrten Tiere die Winterlager noch nicht aufgeschlagen haben und leicht zu fangen sind.

Wenn ein Mann wünscht, daß ihn seine Frau auf der Jagd begleitet und mit Nahrungsmitteln versorgt, so gibt er ihr bestimmte Treffpunkte an, und er kann sicher sein, daß er alles zur richtigen Zeit findet, wenn er sich mit seiner Frau gut versteht. Bringt der Mann mehr Wildpret herbei, als im Augenblick nötig ist, so trocknet die Frau das Fleisch an der Luft. Sie sucht während der Abwesenheit des Mannes Wurzeln zum Färben, hilft bei der Zubereitung der Häute und sammelt möglichst viel wilden Hanf, um daraus Stricke, Beutel und dergl. zu machen.

Jeder Gegenstand im Haus hat seinen Eigentümer. Jedes Mitglied der Familie weiß, was ihm gehört, von dem Pferd, der Kuh an bis auf den Hund, die Kasse, das Küchlein und das Rükken. So können die Eltern ihren Kindern Geschenke machen und umgekehrt. Will der Vater eine Feine verkaufen, muß er oftmals ein Kind um Erlaubnis fragen. Während also der Grundsatz der Gütergemeinschaft im Indianerstaat herrschend ist, wird in der Familie das ausschließliche Eigentumsrecht des einzelnen anerkannt.

Je mehr ein Mann für seine Frau tut, um so mehr wird er geachtet. Darum sieht es der Indianer auch gern, wenn sich seine Frau hübsch kleidet. Insbesondere sucht er seiner Frau in der Zeit Freude zu machen, wenn sie ein Kind erwartet. Es kommt vor, daß er 30 bis 40 Stunden weit reitet, um ihre eine Speise zu verschaffen, auf die sie gerade Appetit hat.

Es ist äußerst selten, daß ein Indianer seine Frau jankt, auch wenn sie ihm Ursache dazu gegeben hat. Er nimmt dann einfach sein Gewehr auf die Schulter und geht in den Wald und kommt wochenlang nicht zurück. Das ist für die Frau eine empfindliche Strafe, da das ganze Dorf dadurch erfährt, daß sie eine zänkische Frau ist. Im übrigen aber kümmert sich der Mann wenig um die Geschäfte der Frau, und ebenso die Frau um diejenigen des Mannes. Die Ehe beruht im wesentlichen auf in unserer Zeit geforderten Kameradschaftlichkeit!

Jda v. Hauff.

Der zartfühlende Liebhaber

Um die Mitte des 18. Jahrhunderts war Lord Gremont wegen der Kaufhändler berüchtigt, die ihm seine Liebesabenteuer eintrugen. Einst brachte er sich aus Paris, dessen Freuden er längere Zeit genossen, als ihn dringende Geschäfte wieder zum Schloß seiner Väter zurückriefen, eine jener liebenswerten Damen mit, die es als ihre Aufgabe betrachteten, hochwürdigen Besuchern der Lichtstadt über Stunden der Langeweile hinwegzujubeln. Wieviel angebracht war es doch, so mochte der edle Lord denken, einen solchen Zeitvertreib innerhalb der dicken, kalten Mauern seines abgelegenen Stammschlosses zu finden. Die Dame, ein vornehmeres Fräulein, führte unter der Maske eines Marquis einen Paarkräusler auf dem Schloß des Lord ein. Ihm fiel die Aufgabe zu, seiner Herrin die Grillen zu vertreiben, wenn Lord Gremont von Geschäften in Anspruch genommen oder, was noch häufiger vorkam, durch ausgedehnte Gasteien auf den benachbarten Landgütern seiner Standesgenossen daran gehindert war, bei seiner Schatzkammer den Schatz zu spielen. So waren alle drei vielleicht bestens auf ihre

Rechnung gekommen, wenn nicht, was ja unbedingt zu einer solchen Geschichte gehört, eines Tages der hochgeborene Liebhaber den weniger hochgeborenen bei der ohne Auftrag ausgeübten Vertretung überfallen hätte. Im Nu fuhr der Degen des Kavalliers aus der Scheide, und auch der vermeintliche Marquis zückte die Klinge, die er allerdings weniger gewandt zu führen verstand als das Schwertmesser. So war denn sein Augenmerk auf weniger darauf gerichtet, den Einbruch in fremde Gerechtigkeit mit dem Degen nachträglich zu rechtfertigen oder mit dem eigenen Blute zu sühnen, sondern vielmehr darauf, die rasch erspähte Gelegenheit zu nutzen, durch ein offenes Fenster des zu ebener Erde gelegenen Gemaches zu entweichen und sein Schicksal der Schnelligkeit seiner Beine anzuvertrauen. Es galt, den erboften Vord für einen Augenblick abzulenken. „Sehr gern stehe ich zu Ihrer Verfügung“, nahm daher der falsche Marquis die Herausforderung an, „aber eine Dame als Zeugin unseres Zweikampfes.“ „Sie haben recht“, erwiderte der Engländer, „das darf nicht sein.“ Sprach's, ergriff eine Pistole und streckte die Ungetreue durch einen Schuß in die Stirn zu Boden.

Zum 400. Todestag der Mutter Martin Luthers



Margarethe Luther,

die Mutter Martin Luthers, starb vor 400 Jahren, am 30. Juni 1531. Unser Bild stellt eine Wiedergabe des berühmten Gemäldes von Lucas Cranach dar, das jetzt im Lutherzimmer auf der Wartburg hängt.

Vitamine Im täglichen Küchenzettel

Salat - Merleil: 1 Kopfsalat, 1 kleine frische Gurke, 1 kleiner Rettich, einige Karotten, 4-5 Tomaten, 2 Zwiebelchen und grüne Petersilie. Der wie üblich angemachte Kopfsalat wird auf flacher Salatschüssel ausgebreitet, die feinscheibig geschnittene Gurke, der geriebene Rettich, die geriebenen roten Karotten, die in Scheiben geschnittenen Tomaten, jedes für sich nett darauf geordnet, mit der fein gehackten Zwiebel und Petersilie bestreut und etwas scharfe Salatsauce darübergegossen.

Die erfahrene Hausfrau rät...

Schwarze Silberfäden. Schwarzegebundene Silberfäden legt man in Salmiakgeist, bearbeitet sie mit einem Bürstchen oder auch nur mit weichen Lappen, die mit Salmiak befeuchtet sind. Der Salmiakgeist löst das Schwefelsilber auf, ohne das metallische Silber anzugreifen. Das Silber wird blank und sauber.

Reinigungsmittel für Metallgegenstände. Man wäscht Büchsen, die mit Etiketten aus Papier versehen werden sollen, erst mit einer starken Sodalösung ab, preßt den Saft aus einigen Zwiebeln, streicht ihn auf die betreffende Stelle und drückt das Papieretikett darauf. Langsam trocknen lassen.

Tintenlöser, die stark angefetzt haben, werden leicht gereinigt, indem man sie mit verdünnter Salzsäure oder Essig füllt und einige Tage stehen läßt. Darauf gibt man Sand hinzu, schüttelt tüchtig und spült sie darauf gut aus.

Neue Sprüche

Von Frida Schanz.
Inferne feinsten Herzensschätze:
Heilige Worte, teure Sätze,
Deren Zauber nie gebrochen.
Die ein lieber Mund gesprochen.

„Ich suche, — ich suche“
Steht auf manchem Gesicht wie in offenem Buche.
Ein paar stille, glückliche Augen bekunden,
Daß eine Seele ihr Heil gefunden.

Was uns Häuser Viebes fagen!
Häuser, drin uns Herzen schlagen,
Häuser, drin wir Freunde wissen,
Die uns lieben, nicht gern missen!

Oft ist's, als schließe das Gesicht.
Nichts ändert sich, und nichts will sich begeben.
Dafür ist oft ein Augenblick, ein Blick
Bestimmend für ein ganzes Leben.

Büchertisch

Das Dageim (67. Jahrgang Nr. 38) zeigt eine Anzahl der schönsten Romantiker-Bilder, die im Münchener Glaspalast verbrannt sind: „Das Knaben Wunderhorn“ von Schwind, „Wir drei“ von Philipp Otto Runge, „Erntezug in der Campagna“ von Ludwig Richter, „Greifswalder Hafen“ von Kaspar David Friedrich. — In einem geschichtlichen Rückblick in Erinnerung an den 16. Juni 1871 erzählt R. A. Prusz von den sechs großen Siegesbejügen, die Berlin im Verlauf seiner Geschichte sah. Major a. D. Wriegelb plaudert über die wachsende Bedeutung der wieder zunehmenden Pferdehaltung in deutschen Städten. Jasper von Dergin schildert „Sport und Spiel im inneren Afrika“, prachtvolle Aufnahmen Wolf Bernaghis zeigen Ringer, Bogenschützen, Speerwerfer, Tänzer und Trommler aus den Regentümern der Ruba, Dju, Schilluk und Morus. Dr. A. S. Frischauer bezieht sich „Zeitgeschichte durch die Brille“. Einem Abschnitt der großen nordischen Erzählung „Polarnächte“ von Karl von Vincenti folgt die ergreifende Novelle „Schaper Beust geht auf Reise“ von Paul Berglar-Schröder. Das Frauenheim gibt guten Rat für Hauswirtschaft und Frauenberuf. Rätsel, viele schöne Bilder, Mitteilungen am Familientisch und der umfassende Dageimanzeiger mit Stellenmarkt ergänzen den vielseitigen anregenden und unterhaltenden Inhalt des Festes.

Roch' schnell und frisch für den Sommerfisch. Anregungen für gesunde, fleischlose Mahlzeiten ohne viel Kocherei bei richtiger Abendgestaltung. 125 Einzel- und viele Sammelrezepte. Von Dr. Erna Meyer und Maria Kirchgeßner. Steif kartoniert, 2. Aufl. 6.—11. Laufend. RM. 1.—. R. Thienemanns Verlag, Stuttgart. Längst ist es für die fortschrittliche Hausfrau selbstverständlich geworden, daß sie ihre Küche im Sommer gründlich umstellt, und schon fordert die Familie von ihr, daß in heißen Tagen etwas Frisches, Leichtbekömmliches auf den Tisch kommt. Hier genügend Abwechslung zu schaffen, ist für die Hausfrau nicht immer leicht. Sie wird daher gern zu obigem Sommer-Kochbüchlein greifen, das sich von den bisher erschienenen infomeren erfreulich unterscheidet, als eine Fülle von neuen brauchbaren Grundrezepten bietet, die von der Hausfrau nach kurzen allgemeinen Anleitungen, die den einzelnen Abchnitten jeweils vorangestellt sind, beliebig variiert werden können, während die früher erschienenen Sommer-Spezialkochbücher ihre Seiten meist mit Rezepten füllten, bei denen eine dem anderen gleich. Das kleine preiswerte Kochbüchlein kann als eine ausgezeichnete Anleitung zu einer vorbildlichen, für jede Haushaltungseingewöhnlichen fleischlosen Sommerküche bezeichnet werden.

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

Frauen-Zeitung

Beilage zum Altenaer Kreisblatt zugleich Neuenrader Zeitung

Nr. 23

Altena, den 23. Juni

1931

Wenn ich mein Mann wäre...

Oh, ich wäre ein fabelhafter Ehemann. Nie nervös. Nie gereizt. Nie schlechter Laune. Immer ausgeglichen und aufmerksam. Ich würde meine Frau nicht zeitweilig mit Aufmerksamkeiten überschütten, und sie zeitweilig in der lieblosesten Weise vernachlässigen. Das heißt: Ich würde das erste immer tun und das zweite nie. Ich würde nicht beim Frühstück die ganze Zeitung für mich beanspruchen und ohne aufzusehen lesen und kein Wort reden. Ich würde auch nicht beim Abendessen betont nervös und eilig sein, sondern mich ruhig und zärtlich verabschieden. Ich würde nie vergessen, wenn ich mir beim Straßenhändler eine Zeitung kaufe, beim nächsten Händler meiner Frau ein paar Blumen zu kaufen. Ich würde wissen, daß für eine Frau nichts so traurig ist, als sich selbst Blumen kaufen zu müssen. Ich würde bei Verabredungen meine Frau nicht warten lassen, weil ich von einem Kollegen aufgehalten wurde, sondern den Kollegen lieber rechtzeitig verabschieden. Ich würde auch die Wirtschaftskasse neu auffüllen, wenn sie vorzeitig leer geworden. Ich würde nichts von toller Wirtschaft und unnötigen Ausgaben murmeln, wenn schon mal „aus Versehen“ ein Hut ein paar Schube daraus bezahlt wurden. Ich würde fabelhaft großzügig sein, aber ich würde auf jede große Geste verzichten. Ich würde nicht gönnerhaft und überlegen „lieber Gott“ spielen. Ich würde auch nicht alles komisch, lächerlich und kindisch finden, was meine Frau macht. Ich würde ein guter Kamerad sein und ruhig mal ein bißchen mitmachen. Ich würde mit meiner Frau richtig befreundet sein. Ich würde nicht jede kleine Erleichterung für eine unheimliche, gleichzeitige Krankheit halten, die mich im halben Jahr zum Ganzinvaliden macht. Ich würde kein bißchen neurotisch sein und das zärtlich verliebt nennen. Ich würde die Freuden meiner Frau, die ich nicht besonders schätze, es nicht merken lassen, indem ich in sieben Sprachen schweige und lächle. Ich würde nie unsere Hochzeitstag vergessen und nie am Geburtstag meiner Frau mich erst morgens daran erinnern. Ich würde dann nicht schnell das Mädchen nach Blumen schicken, einen Geldschein in ein Kuvert stecken und damit basta. Ich würde mir das ganze Jahr kleine Notizen machen über das, was meine Frau sich wünscht und das zu Weihnachten und zum Geburtstag sorgfältig selbst ausführen. Ich würde mit meiner Frau auf Bällen immer zuerst tanzen und am meisten. Ich würde auf der Reise der Aufmerksamkeit Begleiter sein. Ich würde — ich würde — oh, ich würde ein fabelhafter Ehemann sein...
E. Unverricht.

wortung bewußte Hausfrau besser daran tun, wenn sie das junge Mädchen veranlaßt, ihr den Sportkameraden, Kollegen usw. einmal zu bringen. Der gereifte Frau sollte es dann ein Leichtes sein, aus dem Umgang der jungen Leute untereinander ihre Schlußfolgerungen zu ziehen und danach ihr fernerer Handeln einzurichten. Den Frauen gegenüber aber, die auf eigenen Füßen stehen, liegt darin eine Beschränkung der persönlichen Freiheit. Jede Frau sucht nicht nur eine Unterkunft, wenn sie ein Zimmer mietet, sondern sie will ein Heim haben. Versteht sie es doch auch wie kein Mann, durch Umstellen der Möbel, hübsche Kleinigkeiten wie Decken und Kissen, gute Bilder und Blumen auch dem ödesten Zimmer ein wohlliches Ansehen zu geben. Hier will sie sich nach den Anforderungen des Berufes ausrichten. Dazu gehört aber auch die Pflege einer kleinen Gefelligkeit. Sie wird Menschen zu sich bitten, von denen sie im gemeinsamen Gedankenaustausch eine Bereicherung ihres Innenlebens erhofft, und es wäre lächerlich, wenn sie nun erst reichlich zwischen Männlein und Weiblein scheiden müßte und nur die letzteren bei sich empfangen könnte. Oft bestimmt sie auch der Wunsch, dem Freund, aus dem sie sich den Ehekameraden erhofft, ihr persönliches Sein, Liebhabereien und Sammlungen zeigen zu können, um so durch gemeinsame Interessen den Zusammenhang noch enger zu machen. Das ist vollkommen verständlich und drum sollten sich die Inhaberinnen roher Wohnungen, die auf das Abgemieteten angewiesen sind, bitten, durch solche kleinen Bedenken ihre Mieterinnen zu kränken.

Miß Universum 1931



Nella Duchateau, die belgische Schönheitskönigin 1931, wurde in Galveston (U.S.A.) zur Miß Universum 1931 gewählt. Mademoiselle Duchateau gilt nun also für ein Jahr nach dem Urteil der Jury als schönste Frau der Welt.

Im Sommer lieber nichts Derbes

Im Sommer ist es oft so warm, daß wir nach Möglichkeit alle Speisen vermeiden, die uns innerlich zu noch größerer Hitzeentwicklung bringen. Aber immer kann man doch nicht von kühlen Getränken leben, auch wenn wir sie in Gestalt von Milchgetränken mit einem gewissen Nährwert ausstatten. Es heißt nun für die Hausfrau, darüber nachzudenken, wie man die faulen Eßer doch noch dazu bringen kann, daß sie das Nötige für ihre Arbeitsleistung in sich aufnehmen.

Vielleicht ist es zweckmäßig, daß wir uns im Sommer an die Lebensweise der Völker heißer Länder anpassen, mittags nur eine Kleinigkeit

genießen und die Hauptmahlzeit abends zu uns nehmen. Das städtische Leben befürwortet diese Art der Einteilung sehr. Allerdings gilt es, eine grundlegende Veränderung unseres Lebensstils vorzunehmen. Die im Winter so heiß begehrten Suppen durch Obstsalate zu ersetzen. Das Obst ist wohl gesund, es hat aber nicht immer die nötigen Nährstoffe, um den Menschen zur Entfaltung seiner Arbeitsleistung kräftig zu machen. Das läßt sich leicht durch Zubereitung der Suppe mit Sago oder Brühe ausgleichen. Diese stärkenden Nahrungsmittel geben im Verein mit dem Zucker die nötige Energie, die wir brauchen. Man kann den Nährwert noch unterstützen, indem man geschlossenes Weißbrot dazu gibt.

Die nötige Fettmenge, die der Mensch braucht, führen wir uns mit dem Gemüse zu. Die jungen Mohrrüben und Schoten werden kurze Zeit im Fett gedünstet, bis sie halbwegs weich sind, dann kann man sie herausnehmen und abkühlen lassen. Mit zwei zu Schnee geschlagenen Eiern werden sie mit der Gabel so verarbeitet, daß ein schaumiges Gerüst entsteht. Das Ganze wird in einer gutbutterten Auflaufform oder Glasform 10 Minuten überbacken. Es ist ein appetitliches, leichtes Gericht entstanden, das in Bezug auf den Nährwert durchaus vollkommen ist.

Gierhuden oder Omelette mit geschmorten Pilzen oder Gemüse gefüllt, können auch eine Hauptmahlzeit abgeben. Bei der Gelegenheit kann man feingemergtes Fleisch unterbringen. Von Fleischgerichten wählt man die mageren Sorten, Kalb- und mageres Rindfleisch, Hammel- und Schweinefleisch sind im Sommer meistens nicht sehr beliebt, ausgenommen die Hammelsteaks, die zu jungem Gemüse vorzüglich munden.

Vorteilhaft ist auch das Huhn. Es wird gehackt und gibt die Brühe, mit deren Hilfe man leicht eine sogenannte holländische Sauce immerhin so zubereiten kann, daß das Gericht nicht allzu fettarm ist. Neben dem Fleisch der Schlachttiere wird man frisches Fischfleisch vorziehen, das nicht übermäßig bitt und doch im Nährwerte dem Fleisch durchaus gleichwertig ist. Dann kommen dazu die verschiedenen Salate und Rohkostgerichte. Zarte junge Mohrrüben mit Zuckererbsen können durch Beigabe von Kräutern und Dilltunke gut als Salat genossen werden. Natürlich kann man die jungen Gemüse auch zu Pasteten oder Gemüsepfaden verwenden.

Die unentbehrliche Kosmetik

Heutzutage hat die blanke Nase als Auswärtsgelicht für Sittlichkeit und Tugend ausgespielt. Abgestoßene Fingernägel mit einem leichten Schimmer ins Graue sind nicht mehr Dokumente besonderer Tüchtigkeit. Arbeiten, in Haus und Beruf sich mit Anstrengung tummeln, sehr knappe Zeit zur Körperpflege besitzen und dennoch die Hände einer verwöhnten Dame, die sorgfältig behütete Gesichtsbaut einer Dina aufweisen können: Das ist die wahre Tüchtigkeit von heute! Die Hausfrau, die hinter den Kissen in derben Sandalschuhen, ein Tuch um den onduierten Kopf, mit Wassermann und Schrubber hantiert, die Berufsfrau, die von früh bis in den späten Nachmittag hinein nicht einen einzigen Augenblick an sich zu denken in der Lage ist — sie wollen und müssen — sofern sie die Förderung der Gegenwart verstehen und nutzen, auch äußerlich ganz Dame sein. Wasser und Seife, die vielgepriesenen Allerneuheiten unserer Großmütter, reichen zur Hautpflege allein nicht mehr aus. Creme und Puder sind unentbehrlich geworden. Wer behutsames Abwischen des Gesichtes mit weichem Tuch ansetzt, irrt. Die Haut muß stark durchblutet werden, und gerade tüchtiges Frotieren mit grober Feinwand erhält sie jung und straff. Ein einfaches, billiges Reinigungsmittel kann man sich selber herstellen aus Zitronen-

Wie sag' ich's nur?

Humoreske von M. von Corvinus.

„Also, liebe Immi, es bleibt dabei — Du tust mir den Gefallen?“ fragte Sabine und strich zum letzten Male mit der Puderquaste über das erregte Gesicht. Es war keine Kleinigkeit, was sie eben durchgemacht: Erstens den festen Entschluß zu fassen, mit Erwin endgültig zu brechen, und zweitens die Kleine dort zu überreden, diese Botschaft zu überbringen. „Hach“, lachte Immi höhnisch, „meinst Du, daß es so angenehm ist, einem Menschen, der einem gar nichts getan, den man im Gegenteil achtet...“ — hier erstörte Immi ein wenig — „ja, den man achtet, so ohne weiteres den Dolch ins Herz zu stoßen?“

„Ein Vergnügen ist es ja gerade nicht. Aber man tut einer Freundin, der man so oft in allen Tönen Freundschaft geschworen hat, wohl einen Gefallen, der nicht zu des Lebens Vergnügen gehört“, sagte Sabine mit Nachdruck.

„Daß Du so etwas je von mir verlangen würdest, sag ich allerdings nicht in den Bereich der Möglichkeit.“

Nun noch schnell einen Strich mit dem Lippenstift! Dann letzte sich Sabine neben die Freundin. „Siehst Du nicht ein, Erwinchen, daß diese Botschaft mit der größten Feinheit ausgerichtet werden muß? Schreiben kann ich das nicht. Und wer könnte dieses heikle Ding besser meistern als Du, die Du die einzige Mitwisslerin und Vertraute meiner kurzen, heimlichen Verlobung mit Erwin gewesen bist? Mein endgültiger Entschluß wird ihn schwer verletzen, denn er liebt mich — das glaube ich sicher, und darum habe ich Tag und Nacht gekümmert, wie ich's ihm sage. O, hilf mir dabei!“

Immi weiches Herz konnte den Bitten nicht widerstehen. „Nun, dann will ich Dir diesen ungeheuren Liebesdienst erweisen, aber wie? Ich kann doch nicht zu Erwin auf sein Zimmer gehen?“

„Nein, das sollst Du nicht. Hör', Erwinchen, mach es so: Erwin erwartet mich um vierzehn Uhr. In zehn Minuten ist es so weit. Wie immer wird er sich über die unpünktliche Sabine furchtbar ärgern. Er steht dann — ich kenne ihn — schon unten am Rade. Da kommt Du, etwas außer Atem, denn Du bist gelaufen, und sagst ihm, Du hättest ihm eine wichtige Mitteilung zu machen, eine Mitteilung, die keinen Aufschub dulde. Du wollest es unterwegs oder irgendwo draußen tun. Denn hier auf der Straße, in dieser Umgebung, könnte es unangenehm, was ja auch wahr ist — ach, er wird außer sich sein!“

„So soll ich mit ihm fahren?“

„Ja, mein Erwinchen, auf dem Soziusfah. Du hast es Dir doch immer gewünscht, hättest nur noch nicht den dazu gehörigen Partner.“

Kölnisch Wasser und Leitungswasser zu gleichen Teilen. Nach jedem Ausgang durch Staub und Straßendunst sollte man es anwenden und die Haut darauf mit Creme einreiben.

Charlotte Kühl.

Mein Freund, der Spirituskocher

Die besten Freunde sind die, von denen man nicht spricht, so kann man ein bekanntes Erichsmot umwandeln, und dann paßt es auch auf den Spirituskocher. Die elektrischen und Gasapparate sind in vielen guten Eigenschaften dem bescheidenen Spiritusapparat voraus, dafür sind sie aber auch, was Unterbringung und Pflege anbetrifft, bei weitem anspruchsvoller. Und so kommt es, daß als getreuer Wanderkamerad der Spirituskocher bisher unübertroffen ist. Zum Abkochen im Freien nimmt man die mit Spiritus gefüllten Apparate, die sich bequem im Kochgeschirr unterbringen lassen und im Rucksack keinen besonderen Platz beanspruchen. In geräumigeren Booten findet sich der Spiritusapparat, der sich in handliche Stücke auseinandernehmen läßt. Der Spiritus wird durch eine besondere Vorrichtung vergast, man erzielt dadurch mehr Hitze von einer bei weitem kleineren Menge Spiritus, als wenn man ihn direkt verbrennen würde. Die Flamme läßt sich außerdem bequem regeln, so daß man sparsam auch solche Gerichte bereiten kann, die ein bißchen längere Kochzeit beanspruchen. Beim traumatischen Kaffeekochen im Wochenhaus oder auf grüner Wiese feiert auch ein alter Apparat aus Mutter's Jugendzeit seine Auferstehung. Der Spirituskocher, der zugleich eine Kaffeemaschine vertritt. Wenn man den Stiel ab, füllt den oberen Kessel mit Wasser, schüttet gemahlene Kaffeebohnen in den dazugehörigen Siebteil, setzt Kaffee in den dazugehörigen Siebteil, setzt die andere Hälfte so darauf, daß die Tülle mit der Öffnung nach unten zeigt und schraubt

„Na, denn los!“ rief Immi, aber es klang wie ein Schloß. In fliegender Hast nahm sie ihre Jacke, ihr rotes Mützchen, und fort ging es, der wichtigen und so überaus schweren Aufgabe entgegen. So sehr sich Immi beeilte, sie brauchte eine Viertelstunde. Tatsächlich hatte Erwin schon halb auf dem Rade sitzend, den rechten Fuß auf die Vorderschelle gestützt. In seinem Innern tobte ein Aufruhr. Wo war der Sabine geblieben? Diese Unpünktlichkeit war zum Verzweifeln. Wie sollte das in der Ehe werden? Wie würde das Mittagessen pünktlich zur Stelle sein, nie sein Butterbrot, wenn er zum Dienst ging! Er, der die Ordnung über alles liebte, mußte unter solchen Umständen unglücklich werden. Zum Donner ja. Mühte er sich, opfern, weil er sich in einer schwachen Stunde verlobt? War kein Rückzug möglich? Es mußte einer gefunden werden, aber — wie es ihr fagten?

Da stammelte eine vom Lauf heuchelnde Stimme hinter ihm eine Entschuldigung. Das alte Lied! Er wollte ihr seine zornigen Augen nicht zeigen. Er fühlte, daß seine Züge eine deutliche Sprache redeten. Darum wandte er sich ihr gar nicht zu, sondern rief, wie so oft: „Endlich — schnell auf! Guten Tag!“ Er hörte, wie sie sich niederließ, sie, die für Sabine hielt, und schon ging es fort in 60-Kilometer-Geschwindigkeit. Mehr konnte er in den belebten Straßen nicht nehmen. Etwas peinlich war ihm jetzt die Form seiner Begrüßung. Andererseits konnte das der Anfang sein, ihr die Augen zu öffnen. Doch in sein aufgerührtes Gemühten sang der Motor immer nur die Worte: „Wie sag ich's ihr? Wie sag ich's ihr?“

Immi war glücklich, daß er sich ihr nicht auszubereite. So hatte sie Zeit, sich zu erholen. Mittlerweile waren sie dem Weichbild der Stadt entflohen. Es ging in rasender Windeseile an den Bäumen, Seen und Wäldern vorbei. Immi überdachte ihre Lage. Wenn sie es ihm sagte und er sich eine Kugel vor den Kopf schloß...

Jetzt schrie sie auf. Sie glaubte, die Pistole hätte schon geknallt. Aber es war nur der Motor, der losgeschrien hatte. Doch ihr Schrei befremdete Erwin. Merkwürdig, das war doch nicht Sabines Stimme! Auch schrie das Mannweib nicht. Er verlangsamte die Fahrt, dann starrte er sprachlos in Immis Gesicht.

„Wie kommt es, Fräulein Immi — gnädiges Fräulein — Verzeihung, ich habe Sie noch nicht begrüßt“, stotterte er. Aber sein Gesicht strahlte. Er sah so hübsch, so frei, so offen aus, und sie — sie mußte ihm den Dolch ins Herz stoßen, dem Wanne, den sie liebte.

Nun stand sie vor ihm. Ihr Herz klopfte

beide Teile wieder zusammen. Man setzt den Topf nun so auf, daß die wassergefüllte Kälte auf der Spiritusflamme steht, wenn das Wasser hocht, dreht man das Gefäß um und stellt die Flamme ganz klein. Das kochende Wasser scheidet nun durch das kaffeefüllte Sieb und sammelt sich in dem unteren Behälter. In wenigen Minuten ist der Kaffee durchgelaufen und kann wie aus jeder Kanne in die Tassen eingegossen werden.

Jetzt sind die Erdbeeren reif!

Kennen Sie einen Menschen, der keine Erdbeeren mag? Wir glauben behaupten zu dürfen, daß diese köstlich aromatische und bekömmliche Frucht in der ganzen Welt gleichmäßig beliebt ist.

Mit Schlaghahn, roher Sahne, mit Milch, mit Vanillezucker, mit Marshchino, in jeder dieser verhältnismäßig einfachen Formen, ist die Erdbeere bekannt. Wir wollen nachstehend noch ein paar nicht so allgemein bekannte Anwendungsmöglichkeiten für diese wohlgeschmeckende Frucht geben.

Eine in der Zubereitung recht einfache Form der Verwendung von Erdbeeren besteht darin, daß man diese in eine Glaschale schichtet, leicht zuckert, mit altem Burgunder übergießt und gut zudeckt. Haben sie etwa eine Stunde lang gezogen, so gibt man sie mit Pöfelfischbutter zu Tisch.

Eine sehr scharfe Erdbeerecreme wird hergestellt, indem man zwei bis drei Eigelb mit der gleichen Menge Puderzucker etwa eine Viertelstunde tüchtig rührt. Hierauf wird eine Tasse kleiner Walderdbeeren hinzugegeben und wieder solange gerührt, bis eine Creme entsteht. Zuletzt wird der vom Eiweiß hergestellte Schnee vorsichtig durch die Masse gegeben. Diese Erdbeerecreme eignet sich auch dazu, kleine Eierkuchen, die man in der Seifeform bäckt, um sie gleichmäßig in der Form zu machen, zu überziehen.

in schweren, dumpfen Schlägen. Wie sagte sie es ihm? „Ich erwartete nicht Sie“, brach er das Schweigen.

Sie rief sich zusammen. Sabine ist verhindert, und ich — ich soll Ihnen eine Mitteilung machen.

„Sie — mir? Aber kommen Sie, Fräulein Immi, wir wollen nicht hier... es könnten uns Dritte stören. Wir wollen in den Wald gehen, und dort können Sie mir jenen, was vorzulegen ist. Es scheint Schwerwiegendes zu sein.“

„Ja, sehr Schweres!“ Immis Kehle war verstopft. Es war gut, daß er ihr Zeit ließ. Stumm gingen sie nebeneinander her. Er führte sein Rad, sie sah beklommen zur Seite. Nun nahm der Waldes Schatten sie auf. Die Röhle nach wohl. Erwin lenkte unter hochstämmigen Kiefern. Mitten unter ihnen stand eine mächtige Buche, wie eine einsame Königin unter ihren Rittern.

Hier unter dieser Buche haben wir uns verlobt, Sabine und ich“, sagte Erwin und lehnte das Rad an den Stamm.

„Und an dieser Stelle soll ich Sie nun ins Unglück stürzen?“ Immi rief es verzweifelt. Sie war keine Diplomatin. Sie fiel mit der Tür ins Haus.

„Ich ins Unglück stürzen? Erklären Sie mir das näher!“ sagte Erwin erlaut.

Und nun kam er, der Dolchstoß, bekannte die Arme, was für eine Mission sie übernommen. Sie sprach erregt, schnell, um sich so schnell wie möglich zu entlasten. „Sabine hat eingesehen, daß sie sich geirrt hat, daß etwas in ihrer Reue zu Ihnen steht, das Rätselhafte, das Unbegreifliche wahrer Liebe.“

Was geschah mit Erwin? Er zog keine Pistole hervor, beging keinen Selbstmord, er lachte, lachte wie ein unbeschreiblich Glücklicher! Um Himmelswillen, hatte Verzweiflung seinen Verstand umnebelt?

„Warum lachen Sie denn so unbeding?“

„Wenn man so glücklich ist, soll man nicht lachen?“ Und nun nahm er ihre Hände und drehte sich im Kreise mit ihr. Jetzt mußte Immi nicht, ob sie lachen oder weinen sollte. Verückt kam er ihr nicht vor. An ihr Glück aber konnte sie nicht glauben.

Jetzt stand er still, sah ihr in die Augen. „Liebste“, rief er, „weil ich Dich liebe und mich gebunden glaube, darum bin ich noch dieser Eithüllungs-... o-o-o glücklich!“

Nein, verrückt war Erwin nicht, aber auch sie nicht. In diesem himmelhohen Jauchsen schwindelte ihr nur, und befehlta taumelte sie gerodemwegs in seine Arme hinein.

„Befehlet sei Sabine“, lachte er, „daß sie es mir auf diese Weise sagte!“

Für festliche Angelegenheiten wird eine reife nicht zu große Melone dekoriert, eine reife nicht zu große Melone dekoriert, eine reife nicht zu große Melone dekoriert. Das mit einem Silberstift gelöste Fleisch der Melone wird mit Ananasstücken vermischt und mit zwei Teilen Erdbeeren versehen, die man vorher zuckerte und gut zudeckte. Die Melone wird nun fest gefüllt, bis sie ganz voll ist, dann wird mit gutem Rheinwein gebeizt und mehrere Stunden stehen gelassen.

Sehr beliebt ist auch folgende Zusammenstellung: Bananenpüree wird mit Erdbeermarmelade und Aprikosensaft durchgezogen und der vorher sorgfältig entkürten und aufbewahren Bananenscheiben werden mit der Masse gefüllt, die man als „Ueberraschung“ zu Tische gibt.

Für Kinder ist nachstehende Erdbeereispeise zu empfehlen: Man kocht von heißer Milch, mehreren Eidottern und 150 Gramm Zucker durch Beigabe von Gelatine eine Creme, in die man den feingehackten Schnee der Erde hinzusetzt. Sobald die Creme halt ist, zieht man kalte Sahne, und zwar etwa eine Tasse voll, etwas Vanillezucker und zwei Tassen feingehackter Walderdbeeren hindurch. Man füllt die Masse in Glaschalen oder Sechskläser und streut feingehackte Pfirsiche darauf.

Schöne Erdbeeren werden geküchelt durch leicht geschlagenes Eiweiß gegeben (vorher muß man sie sorgfältig trocknen) und durch groß gekochte Makronen gewälzt, dann noch einmal geküchelt, auf ein Backblech gelegt, das man mit weitem Papier bedeckt und bei ganz milder Wärme in der Röhre gebacken. Sie werden bergförmig angeordnet.

Als Rand für Eis, insbesondere Rüh- und Maroneneis eignen sich Erdbeeren bei festlicher Gastbewirtung bestens. Als Belag für Blätterteig und als Würze für verschiedenartige Fruchtfaucen sind sie überall beliebt.

St. Rodol.

Wann ist die Frau am schönsten?

Was die Fimblina von der Verjüngung hält. — Soll eine Sechsjährige wie eine Sechzehnjährige aussehen? Von Klaus Feldewert.

Daß eine Frau, besonders wenn sie sich ein lebensfröhliches Gemüt erhalten hat, auch gern äußerlich den Glanz der Jugend bewahren möchte, ist durchaus verständlich. Und man wird es ihr nicht verübeln, wenn sie der Natur durch allerlei harmlose Mittel unter die Arme greift. Die Wirkung der von den Professoren Steinach und Voronoff entdeckten und unter großem Trommelgeschlag angepriesenen Methoden, die ja mancher und manche schon aus Gründen des guten Geschmacks abgelehnt haben, stellt sich neuerdings als recht wenig dauerhaft heraus. Immerhin gibt es noch genug andere naturgemäßere Wege zu Kraft und Schönheit.

Besonders das schönheitsfreundliche Wien hat sich in jüngster Zeit zu einer Art Hochburg geistiger Verjüngungs-Künste und -Chirurgen entwickelt. Allerdings — die Ansichten der Frauen selbst über diese Kuren sind geteilt. So urteilt die schöne Marietta Müller, die aus ihrer überreichen Heimat nach dem bekannten Hollywood ausgewandert ist, um als neuer Stern am Firmament der Filmgrößen herauszukommen: „Einige von den Ergebnissen jener Verjüngungskunst, die ich selbst gesehen habe, sind jämmerlich. Da kamen aus einem Krankenhaus einfallig lächelnde alte Frauen, denen man aufgeschwätzt hatte, sie seien nun wieder jung. Mit den hochgezogenen und verrenkten Zügen sahen sie noch weit häßlicher aus als vorher mit ihren Kugeln. Und abstoßend wirkte das Rästern, das die Lebhaftigkeit wieder erwerbender Jugend vortäuschen sollte. Auf der anderen Seite aber ist es vorzuziehen, daß ich auf meine Frage: Wer ist jenes junge Mädchen? die Antwort bekam, es sei eine Mutter im Alter von 50 oder 60 Jahren. Dann aber war es die geistige Beisehrtheit, die jene jung erhalten hatte. Nach meiner Ansicht sollte eine Frau nicht bemüht darauf hinwirken, im Alter von 60 Jahren wie eine Sechzehnjährige zu erscheinen. Wenn sie aber so jugendlich aussieht, ohne etwas dazu getan zu haben, so ist das etwas Wunderbares.“

Eine ähnliche, recht vernünftig anmutende Meinung von der verjüngten Frau äußerte Pola Negri zu der bekannten Schriftstellerin Alice B. Tildesley, die über dieses Problem unter den Filmdiven eine Umfrage veranstaltete: „Bonnie de Leon (ein spanischer Dichter) verbrachte sein ganzes Leben damit, die Quelle der Jugend zu suchen. Es gibt nützlichere Dinge, die er statt dessen hätte tun sollen. Männer und Frauen versuchen, den Zeiger der Uhr zurückzudrehen. Aber ist es irgend jemand gelungen? Ich gebe zu, daß die Frauen heutzutage jünger aussehen als früher, denn die Wissenschaft hat uns die Vorteile der Diät, der Lebensübungen und des geschickten Umgangs gegeben. Das alles hat sich so sehr geändert, daß man heutzutage später heiratet und also eine längere Jugend genießen kann. Es ist etwas Ausgezeichnetes, wenn jemand sich ein Höchstmaß von Lebensfrische und Anmut zu bewahren vermag. Aber sich kramphast darum zu bemühen, halte ich für sinnlos.“

Welleit! Sprechen diese prominenten Vertreterinnen des schönen Geschlechts wirklich aus innerster Überzeugung, vielleicht aber verrät sich auch nur das Gefühl des Rücksehns, das die unerreichbaren Trauben aus saurer abtut, wenn Frauen wie Dolores del Rio behaupten: „Ich will gar nicht aussehen wie eine Sechzehnjährige und habe mir noch nie in meinem Leben Mühe gegeben, so jung zu erscheinen. Die wirkliche Schönheit kommt mit der Reife. Meiner Ansicht nach wirkt die gepflegte Frau von 35 Jahren am besten. Sie hat dann die geistige und körperliche, Würde und Anmut, die nur die Welterschaffenheit verleihen.“

Geradezu unglücklich über die Schönheitspflege, die sie von Berufs wegen zu treiben genötigt ist, zeigt sich Norma Shearer. „Den ganzen Tag und oft auch während eines Teiles der Nacht muß ich an mir arbeiten; nicht die geringste Einzelheit meiner Toilette darf ich übersehen. Manchmal beneide ich die Mädchen, die hinterm Badstühl stehen oder in die Wäsche sitzen. Ich hoffe, daß ich mit 60 Jahren die Wäsche verlassen haben werde und in Anmut alt werden darf. Dann sollen meinnetwegen die grauen Haare und die Krähenfüße kommen.“

Natürlich zählt auch die gegenteilige Meinung viel schöne Vertreterinnen. Clara Bow hält es für „sinnlos, alt, runzig und abgemacht in der Seele zu sitzen und Strümpfe

zu trocknen, wenn man den Terminkanon durchschwimmen oder einen schweren Wagen fahren kann.“ Aber die Umfrage bei den Sternen der Himmelswand ergab doch, daß die meisten — und vor allem gerade die am hellsten leuchtenden — der Ansicht waren: Die Natur läßt sich nicht betrügen, und eine Frau von 60 Jahren, die sich bemüht, einer Sechzehnjährigen zu gleichen, setzt sich gar zu leicht der Gefahr der Lächerlichkeit aus.

Als denkende Hausfrau

und wer wollte sich zu denen nicht rechnen — wissen Sie, daß man niemals „politiert“ Reis verwenden, da dieser weitaus weniger Nährgehalt besitzt als ungegähelter.

Daß man Süßfrüchte ebenfalls nur in ungegäheltem Zustand kauft, da unter der Schale bekanntlich die besten Nährstoffe sich finden, die bei dem Enthüllen naturgemäß verloren gehen. Wer Süßfrüchte ungegähelt nicht verträgt, soll sie hernach durchschlagen; ein gesunder Magen soll sie aber getrost so essen. Auch der Zusatz von Natron entwertet sie.

Daß man heute Rhubarber nicht mehr isst, sondern nur noch den Schneiden nur tüchtig wäscht, d. h. beim Waschen zugleich gehörig abreibt.

Daß man kein Kartoffelwasser fortgießt, sondern es zu Suppen verwendet. In der heißen Zeit, wo man kalte Suppen bevorzugt, verwendend man es zum Zusatz zu Gemüse.

Daß man den Nährwert von frischem Kopfsalat beeinträchtigt, wenn man ihn mit Essig ansieht. Höchstens Zitronen, am besten Sahne oder saure Milch zum Bereiten der Tunke nehmen.

Daß weißer Käse, frische Tomaten, Radieschen usw. besonders für Kinderhoh weitaus bekömmlicher und wertvoller sind als Brotzucage, als Wurst.

Daß Spargel, Salate, Kartoffeln niemals lange gewässert werden dürfen. Spargel nicht einmal in ungegäheltem Zustand. Von Spinat und Karotten gilt dasselbe.

Daß die Verwendung von Zwiebeln sehr wichtig ist; in reichlichen Mengen genossen, beugt man so vielen Darmerkrankungen vor.

Daß „dicke Milch“ regelmäßig vor dem Schlafengehen genossen (evtl. sogar des Morgens als erste Mahlzeit) eine vorzügliche Verdauung gibt und vielen Krankheiten, die mit den Verdauungsorganen zusammenhängen, vorbeugt.

Daß die Kartoffel einen weit größeren Nährwert besitzt, als man gemeinhin annimmt, daß man sie dementsprechend also auch viel mehr verwenden sollte.

Daß Gurken nicht nur ein bekanntes Schönheitsmittel, um nämlich einen reinen Teint zu erhalten, sondern daß er für viele Lungenerkrankungen (evtl. sogar des Morgens) eine vorzügliche Verdauung gibt und vielen Krankheiten, die mit den Verdauungsorganen zusammenhängen, vorbeugt.

Verschiedenartige Omelettefüllungen

Mit Marmelade, Konfitüre und frischem eingedicktem Obst ist uns die Omelette wohl bekannt. Wir wissen auch, daß man sie mit Spinat, Sahne, Tomatenmark, mit Marmelade oder beidem zugleich füllen kann. Weniger bekannt ist eine Füllung, die aus Weißkohl, Zucker, Zitronensaft, einem oder zwei Eigelb und Rosinen besteht. Sie ist sehr wohlschmeckend und eignet sich als Krankenkost.

Mit Spargel gefüllte Omelettes gelten mit Recht als sehr gut. Der Spargel wird gekocht in kleine Stücke geschnitten, in Butter geschwenkt und die Omelette wird oben mit geschmolzener Butter und Bröselbutter bestreut.

Rohkostliebhaber können rohes feingehacktes Gemüse, das mit Majonaisse durchgezogen ist, als Omelettefüllung verwenden. Auch das ist wohlschmeckend und gesund.

Kartoffelfeste werden mit Champignons durchgezogen und geben mit Gewürzen versehen eine gute Omelettefüllung ab. Geriebener Parmesankäse gehört dazu. Auch Selleriegemüse, das man mit Rindermark vermischt, ist als Füllung für Eierkuchen sehr geeignet.

Wer Kräuter liebt, kann die Omelette mit gehacktem Schnittlauch, Kerbel, Dill und Petersilie vermischt, und wenn sie gebakken ist, mit Bratenfauce betropfen. Schließlich möchten wir noch erwähnen, daß Pilze, und zwar vom billigsten möglichen bis zur Trüffel, eine ganz wunderbare Füllung ergeben, die da am Platze sein wird, wo es sich um eine als Vorkost gebachte Speise handelt. Fleischreste mit Pilzen vermischt sind ebenfalls empfehlenswert.

Aus dem weiblichen Berufsleben

Die Wirtschaftsdozentin.

Für eine sprachbegabte Frau bietet der Beruf der akademisch gebildeten Wirtschaftsdozentin immerhin noch einige Aussichten. Wie als andere Berufe fordert diese „Eignung“, die schlechterdings nicht „gelernt“ werden kann, und zwar Eignung, die das weibliche Geschlecht in der Regel in höherem Maße besitzt, als das männliche. Die akademische Ausbildung soll die Grundlage eines umfassenden, tiefgründigen Wissens, einer gründlichen Allgemeinbildung vermitteln, die freilich unerlässlich ist. Ausgangspunkt ist die fehlerfreie Beherrschung mindestens einer Fremdsprache. Jedoch ist es selbstverständlich, daß die Ausichten auf einen befriedigenden und wirtschaftlich tragfähigen Wirkungskreis mit der Zahl der beherrschten Sprachen wächst. Neben diesen Voraussetzungen ist ein gutes Gedächtnis, das in steter, systematischer Schulung gestärkt und vertieft wird, notwendig.

Seit dem Sommersemester 1930 vermittelt das Institut für sprach- und wirtschaftswissenschaftliche Ausbildung von Dozentinnen an der Handelshochschule in Mannheim eine spezielle Ausbildung zum Wirtschaftsdozentin. In der Regel können der Ausbildung an diesem Institut nur solche Personen teilhaftig werden, die über eine abgeschlossene Hochschulbildung verfügen. Da sich aber alle Teilnehmer an den Kursen einer Aufnahme- und Befähigungsprüfung unterziehen müssen, so bieten sich auch solchen Personen Möglichkeiten, die aus der industriellen oder kommerziellen Praxis kommen, ohne akademische Vorbildung nachweisen zu können. Nach der Vorbildung richtet sich die Studienbauer. Sie bemagt sich am besten aus zwei oder vier Semestern. Für Jammehulterte betragen die Gebühren 50 RM, für nicht Eingetragene 150 RM pro Semester. Das Studium wird ergänzt durch einen Auslandsaufenthalt von mindestens 6 Monaten, den das Institut vermittelt. Außerdem dient die Tätigkeit der Wirtschaftsdozentin in der Beherrschung der Schriftsprache und in der Beherrschung der mündlichen Sprache, und wenn angängig auch für die in Frage kommenden Fremdsprachen.

Wir sehen also, daß die Ausbildung zur Wirtschaftsdozentin ihre nicht zu unterschätzenden Anforderungen an Fähigkeiten und Leistungskraft der Anwärterinnen stellt. Jedem, welche Garantien für eine endlich befriedigende Tätigkeit werden dabei freilich nicht geboten. Die Wirtschaftsdozentin steht im freien Konkurrenzkampf mit den männlichen Kollegen, und erst in der vielseitigen und gewiß nicht eintönigen Praxis muß sie erweisen, wie weit ihre spezielle Eignung geht. Die Wirtschaftsdozentin findet ihr Tätigkeitsfeld in jedem kaufmännischen oder industriellen Betrieb, der in hervorragendem Maße mit dem Ausland arbeitet. Sie ist bei Konferenzen und geschäftlichen Besprechungen aller Art unentbehrlich, bei denen die übrigen Teilnehmer nicht in der Lage sind, sich eindeutig zu verständigen. Von ihrer Fähigkeit, sich auch sprachlich, in die zur Diskussion stehenden Gebiete einzulassen und beide Parteien zu einem vollen Verständnis der gestellten Fragen, Bedingungen usw. zu helfen, können häufig Abschlüsse, Uebereinkünfte und Entwicklungen von großer Tragweite abhängen.

Maria-Elisabeth Tornow

Heirat und Ehe bei den nordamerikanischen Indianern

Für die Anbahnung der Ehe bestehen bei den nordamerikanischen Indianerstämmen verschiedene Möglichkeiten. Gewöhnlich fängt die Mutter des jungen Mannes damit an, daß sie ein gutes Stück Fleisch in das Haus des Mädchens bringt und betont, daß ihr Sohn das Bild erlegt hat. Ist die Mutter des betreffenden jungen Mädchens der Verbindung geneigt, erwidert sie das Geschenk mit einer guten Schüssel Bohnen, Mais oder dergl., die von dem Feld ihrer Tochter stammt! Wenn die jungen Leute beiderseits, das Geschickte ist sehr gut gewesen, so hat die Sache ihre Wichtigkeit. Von jetzt an beschenken sich auch die beiderseitigen Eltern mit Reibungsmitteln und Reibungsmitteln. Die Freundschaft der beiden Familien wird immer enger, und schließlich verheiraten sich die jungen Leute ohne besondere Zeremonien.

Die Ehe wird bei den Indianern nicht auf Lebenszeit geschlossen, sondern beide Teile sind sich von vornherein darüber klar, daß sie nur so lange zusammen bleiben wollen, als sie sich