

ten sollen roh in kaltes Wasser gelegt werden, dem soviel Kochsalz beigelegt wird, daß ein rohes Ei darin nicht untergeht. Durch Verwehruug des Luftzutritts bleibt auch rohes Ei länger Zeit vor dem Verderben bewahrt; in einer Overtasse, die mit Wasser aufgefüllt wird, dagegen ist Luftzutritt notwendig, um das Brot im Brotkasten vor Schimmelbildung zu schützen. Es empfiehlt sich, ein leichtes Holzgestell als Unterlage zu benutzen, den Boden mit sauberem, oft erneuertem Papier zu bedecken, schimmig gewordene Krumen usw. schnell zu beseitigen. Hohes Fleisch reibe man mit Zitronensaft ein oder schlage es in essiggetränktes Tuch; auch in Buttermilch oder Milch mit Essigzusatz hält es sich mehrere Tage. Bei verdächtigem Geruch hilft schnelles Abwaschen mit verdünnter Lösung von übermangansaurem Kali, die man immer bereithalten sollte. Man löst dazu 10 Gr. Kali in 1/2 Liter Wasser auf und nimmt von dieser Mischung einen Schöpfel voll für 5 Liter Wasser. Das so behandelte Fleisch muß sehr sorgfältig abgewaschen werden. Besonders die Haut ist zu entfernen, da sie leicht einen fischigen Geschmack annehmen. Gefrierfleisch, das nicht sofort verwendet werden kann, soll man wenigstens von allen Seiten abkratzen oder anhoehen, da es besonders schnell verdirbt.

Bücher für das Kleinkind

Bilderbücher werden es sein, die wir unseren Kleinen bringen. Bilder sehen sie gern, Bilder erzählen ihnen etwas, oder machen kleine Geschichten und Verse, denen sie beigelegt sind, verständlich. Aber, wie sollen solche Bilder- und Geschichtsbücher sein? Zuerst einmal: Dauerhaft. Sie müssen heunterfallen können, dürfen nicht zu feines Papier haben, das beim ersten stürmischen und erwartungsvollen Umblättern einreißt. Doch darf die Dauerhaftigkeit nicht zu augenscheinlich werden. Es gab eine Zeit lang Bilderbücher aus Stoff, die in erster Linie auf Haltbarkeit hin gearbeitet waren. Sie erfreuten aber die kleine Gesellschaft nicht allzu sehr, denn sie hatten so wenig Ähnlichkeit mit Batis Büchern und konnten eben so bequem wie zum Anschauen als Wischlappen benutzt werden. Und das ist doch bei richtigen Büchern nicht der Fall. Besser ist schon für das jüngere Kleinkind ein Buch im Sinne des Strumpfpeters mit dicken Pappblättern und festem Einband. Zu den Urteilen für und gegen den Inhalt des Strumpfpeters möchte ich hier nichts mehr beitragen. Es hieß Eulen nach Athen tragen. Ganz schlecht kann er nicht sein, da er erste taufend andere Kinderbücher hierher überlebt hat und nicht den Anschein erweckt, als wolle er vom Schauplatz kindlicher Freuden verschwinden.

Also Bilder und kleine Geschichten. Anspruchslos müssen beide sein und wirklichkeitstreu und dabei doch hübsch. Sehr traurige oder sehr phantastische Geschichten sind vom Uebel. Sie sind nämlich nicht ganz echt für das Kind, dessen Wunderwelt der von uns scheinbar lange überwandene Alltag ist. Da gibt es ja so unendlich viel zu entdecken, da geschehen so viel unbegreifliche Märchen Dinge. Was kann ein so losgerissenes Strumpfbuch alles erleben, was kann einem verlorengegangenen Ball auf seiner Wunderschaft geschehen! Ach, auch diese Sachen sind oft noch zu kompliziert. Es ist schon wunderbar, daß es Stiefel und Schuhe gibt und gar nicht auszuweisen, was sie miteinander für Dinge erleben und besprechen. Man muß auch durchaus nicht denken, daß Mutters Rückenbrank so ein alltägliches profanes Ding ist. Hat nicht der Kuchelstiel ein Gesicht und der Topf eine ulkige Haube? Das sind Dinge, die von den kleinen Weltlern begriffen werden. Und die Bilder dazu? Meine kleine Tochter hatte einmal ein Bilderbuch, in dem waren die Konturen der vielen schönen bunten Dinge, die da aufwarteten, sehr dick und schwarz gezeichnet. Die kleine Unschuld belag sich das Buch aufmerksam. Dann befiel sie mich kritisch: „Mutti, du hast aber gar keinen so dicken Rand, wie die Frau in dem Buch u. unsere Rache auch nicht u. die Zäse hat auch keinen. Das ist kein schönes Buch!“ Also, zu ausdrücklich darf man auch nicht werden. Die kleinen Leuten haben einen gesunden Wirklichkeitsinn und haben für die gute Absicht, die darin lag, ihnen in dem Buch durch die stark gezeichneten Konturen die Umrisse der gezeigten Dinge besonders charakteristisch zum Ausdruck und zur Ausprägung zu bringen kein Verständnis. Alles Komplizierte ist ebenso vom Uebel. Das verwirrt und ermüdet. Am besten eignen sich für die ganz Kleinen klare, einfache Darstellungen, die ohne allzuviel Perspektive und schmückendes Beiwerk die Dinge, mit denen sie alle Tage zu tun haben, recht freundlich und farolich getreu wiederge-

Neue Sprüche

Von Frieda Schanz.

Röstliche Einsamkeit, köstliche Stille. War sie dein Sehnen, ist sie dein Wille. Ersehnt du die Welt — und die Welt ist weit, D, wie hart ist dann Einsamkeit!

Hof und Heimat läßt sich verschmerzen. Geht nur die Liebe nicht aus. Wer zu Haus ist in einem Herzen — — — Tiefer ist niemand zu Haus.

Ginge dein Lebensweg schnurgerad, Könntest du nicht so hoffen und singen. Was dir noch blühen soll auf deinem Pfad — Eine Wegbiegung kann es bringen!

In frühlichen Schenkens- und Schaffenszeiten Möchte man gar nicht an Abschied denken, Nur immer tiefer die Wurzeln senken, Nur immer weiter die Zweige breiten!

ben. Sie müssen ihnen gewissermaßen ein Weltspiegel sein, darin sie alle Dinge, die ihnen den lieben langen Tag über Verwundern, Kopfzerbrechen und auch Freude machen, wiederfinden, sich in sie versenken, sie gleichsam studieren können. Zu diesem Zweck dürfen sie möglichst nicht umgestaltet, „künstlich“ ge- hen sein, so daß das kindliche Gemüt bestrebt wird. Das Kind will sich mit seinen Büchern nicht ablenken, wie wir Erwachsenen zuweilen. Es will Sachliches, Auswertbares lernen, das sich in seinem kleinen Leben baldigst verwerten und anwenden läßt. Dem muß das Buch Rechnung tragen. Darum, wer Kleinkinderbücher schreiben, zusammenstellen und illustrieren will, muß sich in die Seele des Kleinkindes zurück- versetzen, die Weisheit und die Schlacken des Erwachsenen abstreifen können. Aber die, die für ihre Lieblinge solche Bücher kaufen, müssen über die gleiche Fähigkeit verfügen, um unter der Menge der konstruierten, unkindlichen, schwer verständlichen, wenigleich uns Erwach- senen vielleicht sehr ansprechenden Bücher die Richtigen herausfinden zu können. Sollte das einer Mutter so schwer fallen?

Ruth Köhler-Jergang.

Volkskunst der Rumänin

Die künstlerische Begabung des rumänischen Volkes wurzelt in uralten Ueberlieferungen, die die wundervollen Goldschmuckereien und Töpferarbeiten aus der Hand einfacher Hirten und Bauern entstehen läßt. Der Frauen Betätigungs- feld ist das gesamte Gebiet der Webstoffe; alles, was die Familie davon benötigt, stellt die Rumänin selbst her, ist daher auch selten ohne Spinnrocken zu sehen. Die selbstgewebenen Stoffe verzieren sie dann noch mit den schönsten Stickereien, Durchbruchmustern, Bordüren, die erfindertische Fantasie und seltenen Farben- sinn bekunden. Charakteristisch ist das reich- gestickte Hemd, wie es auch die Skandinavien liebt. Der Rumänin reicht es bis zu den Fußknöcheln in immer gleichem Schnitt, den nur die Kermel abwandeln; sie werden mitunter weit und offen getragen, dann wieder sehr lang, aber am Handgelenk zusammengegriffen. Reich bestickt sind besonders die Schulterstücke, Kreuzförmige weichen mit garten Durch- bruch- und Stoppmustern, deren sorgfältige Ausführung größte Verwunderung erwecken. Durchgezogene Goldfäden erinnern an den Ue- prung dieser Tracht, die einmal die der Für- stinnen gewesen ist, flitterplättchen an ferdische und bosnische Einflüsse. Die Hohläume in den Baummollkreppstoffen dienen zur Aufstellung der Flächen und bilden überseits die Umrah- mung für die wie ein Blumenbeet aufgestellten bunten Muster, in denen Blau, Rot und Gelb die Basis für die sehr diskrete Farbenanord- nung bilden. Kräftigere Töne zeigen die Schürzen aus hellmattiger Webarbeit, die über der Hüfte durch einen überbestickten mehrfach umgelegten Gürtel festgehalten werden. Ein Quastengehäuge aus Gold- und Silberfäden bildet seinen Abschluß. — Wunder schön sind die rumänischen Teppiche, die als Wandbehang die- nen. Ein einfacher, doppelter oder dreifacher Rand gibt gleichsam den Rahmen für den in- neren Teil mit seiner mannigfaltigen Mite- rung. Sie verläuft in Kanten, breiten Bän- dern, geometrischen Figuren, Girlanden, ran- kenartigen Wägenförmigkeiten, auch stilisi- tierten Blumen oder einer Verbindung mehr- rer solcher Motive. Ebenso verschiedenartig ist die Ausführung von Kissenkissen, Decken und Decken aller Art. Verwunderungswürdig die unendliche Geduld, die zu solcher Arbeit gehört

ihren Lohn nur in sich selbst finden kann; denn die Bezahlung dieser hausindustriellen Erzeugnisse wird niemals dem tatsächlichen Aufwand an Mühe und Fleiß gerecht werden. Vorläufig haftet dieser Volkskunst noch der Schmelz ihrer ursprünglichen „Zwecklosigkeit“ an; der Freude am Schönen schlechweg, und einer Schaffenslust, die nur für den eigenen Gebrauch und zur Befriedigung eigenen Formungswillens solche Dinge herstellte. Hoffent- lich bewahrt sie sich diesen eigenartigen Reiz.

Marie Salander.

Frau Brabock

Schizze von Bruno C. Leininger. Eigentlich hieß sie ja Frau Brabock, aber so nannte sie kein Mensch. Jeder rief sie nur Frau Brabock. So hatte sie sich schließlich dar- an gewöhnt und wußte kaum mehr, wie ihr Fa- milienname eigentlich lautete. Es war ihr, wie weiß der Himmel, nicht leicht gewesen, sich und die drei Kinder durchzubringen, als damals vor vielen Jahren ihrem Mann die Heimat zu eng wurde und er seine Frau mit den Kleinen in Not zurückließ. Aber sie wußte, daß man sich mit Jammern und Klagen nicht weiterbrachte, so hatte sie dem Leben fest in die kalten Augen geblickt und tapfer die Hände gerührt, aus denen die Wälsche blütenweiß herorging. Vom Morgengrauen bis zum Abend stand sie vor den Waschküchen und konnte sich nach und nach der feinsten Kundschaff der Stadt rühmen, denn Offiziere und Regierungsräte, Landrichter und Professoren vertrauten der Brabock ihre Krüge und Leibwäsche an. Neben dem üblichen Wochenlohn fielen ihr manche beson- dere Zusatzen zu. So konnte sie leben, und die Kinder gediehen.

Eines Tages war ihr Mann wieder da, in einem Anzug von ausgeputzter Schädigkeit, kimperte herausfordernd mit ein paar Talern, rauchte einen stinkigen Tabak, haarte Gummi und redete von „Memerikha“, sagte „yes“ und „allright“. Frau Brabock hörte ihm eine Weile schwe- gen zu, dann sagte sie: „Kannst nicht mehr deutsch sprechen, wie sich das für'n antiständ- lichen Christenmenschen gehört.“ Dann zeigte sie ihm ihren ansehnlichen Rücken und ließ in die Waschküche. Er aber lumpete drei Tage in der Stadt herum, sah in den Kneipen, trank Kufel und hielt das große Wort, bis die Taler zu Ende waren.

Eines Tages sagte er: „Beißt Du was, Alte, komm mit rüber nach Memerikha, wenn Du so waschen tust, wie hier, sind wir in ein paar Tagen reiche Leute.“ „Was, Du Lüderjahn? Hier wachst ich für die feinsten Herrschaftens, und nu soll ich nach Amerika und für die Wilden waschen, die nix- lachen können als „jas“ und „allright“.“

Klatschend fuhr ihm der nasse Strumpf, der ihr gerade zur Hand lag, um die Ohren. Am anderen Tage hatte er die Stadt verlas- sen, er war wohl wieder nach „Memerikha“ zu den „Wilden“, denn Frau Brabock hat nichts mehr von ihm gehört.

Erprobte Rezepte

Hecht mit saurer Sohle. 6 Personen. 1 1/2 Stunde. 4 Pfund Hecht werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, in Stücke geschnitten und in eine Kasserolle gelegt, in welcher man 1/2 Pfund Butter hat zergehen lassen. füllt man drei Achtel Liter leichtem Weißwein 3 entrüdete und gehackte Sardellen, 4 Zit- renen ohne Schale und Kerne und ein wenig Salz, bestreut die Fischstücke mit etni- gen Küpfeln feingeriebener, geriebter Semmel und läßt alles bei schwachem Feuer weich dämpfen. Zuletzt wird eine Overtasse saure Sohle hinzugefügt, die noch einmal mit durch- kochen muß, das Ganze mit 10 Tropfen Maggi's Würze im Geschmack gekräftigt und ange- richtet.

Junge Hühner mit Gemüse. 6 Personen. 2 bis 3 junge Hühner werden sauber zurechtge- macht und leicht gealzen. In eine Kasserolle gibt man einige geröstete Karotten, kleine oder halbierte Champignons und Blumenkohl- rösen, gießt eine Overtasse Brühe oder Was- ser dazu (falls Wasser, muß ein Stückchen But- ter beigelegt werden), legt die halbierten Hüh- ner hinein und läßt sie auf gelindem Feuer weichdämpfen. Hierauf bindet man die Soße mit 1 Eiweiß Weizenmehl, läßt gut durchkochen, schmeckt nach Salz und Pfeffer ab, würzt mit 1/2 Teelöffel Maggi's Würze und richtet alles zusammen an. (Nach Belieben können auch frischer kernte junge Erbsen mitgedünstet wer- den.)

Verantwortlich i. V. Hugo Weide, Altana. Druck und Verlag: B. A. Sank, Altana.

Frauen-Zeitung

Beilage zum Altanaer Kreisblatt zugleich Neuenrader Zeitung

Nr. 28

Altana, den 28. Juli

1931

Müttererholung

Auch das ist ein Begriff, den erst unsere Zeit geprägt hat. Sicher war es auch noch nie so schwer wie heute für die Hausfrau und Mut- ter, mit einem immer knapper bemessenen Wirtschaftsgelde die Familie gut und gesund zu ernähren, oft ohne jede Hilfe den Haushalt zu be- sorgen und womöglich noch die Kleiber für sich und die Kinder anzufertigen. Daneben hat sie die Kinder zu erziehen, Schularbeiten zu beaufsichtigen, die Wäsche insandt zu halten und dem Manne, wenn er unbefriedigt und müde vom Beruf nach Hause kommt, eine ver- ständnisvolle Kameradin zu sein. Mutter darf nie müde und verstimmt sein, allen soll sie ein freundliches Gesicht zeigen und auf die Son- derinteressen jedes Familienmitgliedes ein- geben. Um das alles zu bewältigen, müßte der Tag 20 Stunden haben und auch die eisen- festeste Gesundheit kann dabei Schiffbruch lei- den. Früher konnte sich der Mittelstand die Erholungstreife in den großen Ferien leisten. Heute ist das oft nicht mehr möglich. Man ist froh, die Kinder in Ferienkolonien, auf Wan- derfahrten oder bei Verwandten unterzubrin- gen. Unter großen Opfern wird dann vielleicht noch die nötige Vabereise für den Ernährer der Familie möglich gemacht, gilt es doch, ihn ihr so lange wie möglich zu erhalten. Und wo bleibt die Erholung für die Mutter? Auf ihrer Gesundheit basiert das Glück des Hauses. Wir alle kennen Haushaltungen mit kränkenden Frauen, in denen alles mehr oder weniger drunter und drüber geht, jedenfalls Mann und Kinder die nimmermüde Sorge der Gattin und Mutter bitter entbehren. Um nun auch der Mutter die unbedingt notwendige Erholung zu verschaffen, hat sich die Deffentlichkeit dieser Frage angenommen. Es sind schon mit Hilfe der Frauenvereine, wie Vaterländischer Frauen- verein und Frauenhilfe, Heime entstanden, in denen besonders erholungsbedürftige Frauen auf ein paar Wochen Aufnahme finden. Natür- lich kann das nur ein Tropfen auf den heißen Stein bedeuten. Vielleicht wäre mehr zu er- reichen, wenn sich die Rando. Hausfrauenver- eine der Sache annehmen würden, die ja auch in den meisten Städten ihre Niederlagen haben. Sicher gibt es auch heute noch viele Gutsbesit- zerinnen, die in der Lage wären, eine abge- arbeitete Stadtfrau um möglichst gleicher Ge- sundheitsstufe auf einige Zeit bei sich aufzunehmen und sie mit wirtschaftlichen Erzeugnissen auf- zufüttern. Manche Stadtfrau ist nicht in der Lage, dafür Pension zu zahlen, könnte es aber möglich machen, die Stadtfrau im Winter für die gleiche Zeit in ihrem Stadthaus aufzuneh- men. Viele Anregung könnte dadurch der Rando. geboten werden, vielleicht auch die Möglichkeit, an einem Schneidekursus, oder was ihr sonst erwünscht ist, teilzunehmen. Viel- leicht kämen beide Teile erkräftigt in die ge- wöhnlichen Verhältnisse zurück und nicht zu unter- schätzen wäre der Gewinn, der aus dem gewon- nenen Verständnis für die Lage der oft so ent- gegengesetzten Vole, Stadt und Land, erwachsen könnte.

Gr.

Alt werden — jung bleiben

„Wer die Götter lieb haben, den lassen sie jung sterben.“ Aber seien wir ehrlich, wir wünschen gar nicht, daß sie uns so lieb haben, nein, wir rechnen alle im Stillen mit dem Alter. Unserem menschlichen Dasein würde auch der Schlupfwinkel fehlen, es würde des Verjüngenden, Ausgleichenden entbehren, wenn wir schon in der Jugend oder aus der Mitte des Lebens heraus Abschied von der Welt neh- men müßten, das Verjüngenden und Ausglei- chenden, was das Alter für jeden von uns be- stehen sollte.

Heute feiert nur die Jugend, das möglichst lange Junggeblieben, Triumphe. Doch handelt es sich dabei um eine vorgetäuschte Jugend- freude, die für den Mann in leichter Lebens- auffassung, für die Frau in Ruder, Lippenstift, Bubikopf und jugendlicher Kleidung besteht. Ich spreche hier aber von dem viel wertvol- leren innerlichen Junggeblieben, von der Kunst, aus dem brandenden Leben zurückzutreten, ohne zu verbittern, von der Fähigkeit, nicht der neuen Zeit den Rücken zu kehren mit der Begründung, daß in der eigenen Jugend alles anders war, was natürlich „besser“ heißen soll.

Ein verständnisvolles Alter kann nur erreicht werden durch starke Erinnerung und Ver- tiefung, durch eine Teilnahme an dem Leben der neuen Zeit, nicht durch ein Selbst- ausschalten vom Gegenwärtigen. Nichts Schö- neres, nichts Ehrwürdigeres als ein Mensch, der das Nüchtern und Kleinliche des Lebens überwinden hat, der auf höherer War- te steht und sich zu einer Verjünglichkeit mit der Welt und den Menschen durchgerungen hat, der aber ein offenes Herz und ein feines Versehen für die menschlichen Schwächen und die Strömung der Jugend behält, trotz weißer Haare und mancher körperlicher Gebrechen. Nicht jedem gelingt es, dieses Ziel, das die Krönung seines Menschseins bildet, zu er- reichen. Man muß wohl frühzeitig beginnen, sich Schätze für ein reiches Alter zu sammeln.

Gewöhnlich teilt man das Leben in drei große Abschnitte ein: die Jugend, die Jahre, die der vollsten Reife gehören, und das Alter. In der Erinnerung gilt die Jugendzeit als die glücklichste. Man vergißt, daß auch sie Schat- ten besitzt, daß auch die Jungen einmal sind, sich unverständen und noch ausgeschloffen vom wirklichen Leben fühlen. Ihr Vorwärtsdrän- gen ist so stark, daß ihnen darüber ihr größter Reichtum, das Jungsein gar nicht zum vollen Bewußtsein gelangt. Erst wenn etwa die Mitte erreicht ist, wenn der Mensch nach seinem Aufstiege auf der Höhe des Lebens anlangt, überkommt ihn ein ruhiges Besinnen. Er hält Rückschau auf die Jugend, Ausschau auf den Wüsting. Jetzt beginnt er bemerkt zu leben, und grüßt dankbar die Schönheiten des Da- seins, die Fülle des Lebens, dem er noch im Vollbesitz seiner Kräfte gegenübersteht, das für ihn noch Ziele und eine Zukunft besitzt. Viel- linner verzieht er jetzt den tiefen Sinn des Menschseins, die geheimen Kräfte der Natur. Und hier, wo schon der Ausblick auf das Verg- ab vor ihr liegt, auf die Jahre, in denen die Wünsche kleiner werden, die Ziele näher und näher rücken, sollte er beginnen, innere Werte für das Alter zu sammeln. Werte, die auf dem Herausstritt aus dem Kleinlich-personlichen und der Erweiterung des Blickes beruhen, die den letzten Lebensjahren das Ueberflüssige und Wertlose nehmen.

Das Glückseligkeit und Junggeblieben im Alter stützt sich auch auf die Liebe der Jungen. Ein innerer Zwiepsalt zwischen alt und jung ist natürlich und bedingt durch den Abstand der Jahre. Das Alter will erhalten, die Jugend erneuen. Von beiden Seiten sollte jedoch daran gearbeitet werden, diesen Spalt nicht zu einer Kluft zu vertiefen, die oft sogar die na- türlichen gegenseitigen Gefühle zwischen Eltern und Kindern zu unüberwindlicher Särte wer- den läßt. Der Jugend mangelt es an der Liebe und Ehrfurcht vor dem alternen Menschen. Dieser jedoch bricht oft vorzeitig die Brücken zu der neuen Generation ab. Er sollte jedoch versuchen, sein stiller werdendes Dasein mit der gegenwärtigen Zeit in Einklang zu bringen, auch wenn er selbst nicht mehr inmitten des Kampfes steht. Jugend ist egoistisch, je älter der Mensch wird, desto mehr übernimmt er die Rolle des Gebenden und tut es freudig; aber einm und von der Welt vergessen wird der- jenige, der keine Liebe zu den Menschen mehr zu verstreuen hat.

Die glückliche Hausfrau

Wann ist die Hausfrau glücklich? Antwort: Wenn die Jbrigen, der Gatte und die Kinder, das engere und das weitere Haus glücklich sind.

Dieses relative Glück ist es, das die Haus- frau glücklich macht, sie wird und muß daher alles versuchen und unternehmen, um sich und damit auch die anderen ihres Reiches glücklich zu machen.

Was ist nun der Ursprung dieses Glückes? Soll die Hausfrau glücklich sein, um glücklich zu machen, oder soll sie glücklich machen, um glücklich zu sein?

Wir kommen dem Gedanken näher, wenn wir uns an die überlieferte Stellung der deut- schen Frau zum Hause erinnern. Die Germanin wurde von den Geschichtsschreibern der älteren Zeit (besonders wertvoll ist das Zeugnis von Tacitus) als leuchtendes Beispiel dargestellt. Wir wissen, das germanische Weib verbe- rdt Mut und Entschlossenheit mit sanfter Milde und unerschütterlicher Treue. Alle diese Eigen- schaften ließen sie die Dienerin ihres Mannes, darüber hinaus ihrer Sippe, ja ihres Stammes und ganzen Volkes sein, gleichzeitig aber war sie auch die unumfchränkte Herrin ihres Her- des und Hauses. Die Grenzlinien zwischen glücklich sein und glücklich machen sind hier- ein und kaum wahrnehmbar. Mit dieser Erkennt- nis liegt die Antwort klar da. Sie ergibt sich aus den Wechselwirkungen von glücklich sein und glücklich machen, von Dienerin und Herrin, oder besser, sie ist eine Mischung von beiden. Hier ist das Rezept unserer großen deutschen Frauen, hier liegt die Anerkennung der deut- schen Frau vor allen anderen, hier ist der Be- weis, warum auch andere Völker die deutsche Frau hochstellten: Das germanische Weib ver- körpert die rechte Zusammenwirkung von glücklich sein und glücklich machen, von Die- nerin und Herrin.

Mit fortschreitender Kultur vervollkommnete die Frau sich selbst, etwaige Stillstände waren kein Rückschritt, sondern eher eine Atempause, um das höhergestellte Ziel fester zu erreichen. Darum deutsche Frau, deutsche Mutter, deut- sche Hausfrau, veräume keine Minute glück- lich zu sein, veräume keine Gelegenheit, glück- lich zu machen. Beides sind Bedingungen, bel- des sind Folgen, die sich nicht trennen lassen, die miteinander stehen und fallen, die das Glück des Weibes ausmachen.

Ob wir an die Germanin denken, die ihren Gatten von der Jagd heimkehrend erwartete, ob wir der deutschen Frau des Mittelalters gedenken oder ob wir unsere Zeit betrachten, immer ist die Frau glücklich, die glücklich macht.

Gerade unsere heutige Zeit mit ihren er- höhten Anforderungen an jeden einzelnen, Mann, Weib und Kind und alle zur Familie ge- hörenden, stellt zwangsläufig auch an die er- wähnten Urtugenden der deutschen Frau gesteigerte Ansprüche. Die Frau wird erfolgreich, d. h. in unserem Sinne glücklich, die ihre Tugenden erfolgreich, d. h. glücklich machend benutzt. Daher strebe die Frau darnach, die Grenze zwischen glücklich sein und glücklich machen so hart und rein zu gestalten, daß sie kaum wahrnehmbar ist; es wird ihr dann ein leichtes sein, sich als glückliche Hausfrau zu bezeichnen. Es ist diese unsere Zeit der Wälschnitt, in dem sich die Frau von ihrem ergebnisvollen Stand- punkt: „Alles für den Mann“ getrennt hat; es ist unsere Zeit der Wälschnitt, in dem die Frau erkannte, daß ihre Bewegung: „Alles gegen den Mann“ ebenfalls lächerlich war. Beide Be- strebungen müssen und können wir heute ruh- ger und verständnisvoller betrachten, denn sie waren notwendig, um die Erkenntnis herbeizu- führen, die wir heute als Grundlage für die glückliche Hausfrau betrachten: „Alles mit dem Manne.“

Silke v. Sch.

Seine Frau

Skizze von Georg Wagener

Durch nichts zeichneten sich die beiden voneinander ab. Man wußte, daß Hans Kemmer gelegentlich kleine Meinungsverschiedenheiten mit seiner Frau hatte, doch die Nachbarschaft warf ihm immer umsonst darauf, Zeuge einer interessanten häuslichen Szene zu werden. Kleine Streitfragen wurden in aller Ruhe besprochen und gelöst, und das Leben der beiden verlief in einem friedlichen, der ein wenig gewöhnlichem Gleichgültigkeit an sich zu haben schien.

Auf jeden Fall traute man Frau Käthe nicht zu, daß sie ihrem Mann ein ganz großes Opfer bringen könnte. In dieser Ansicht wurden die Bekannten bestärkt, als eines Tages das Gespräch einiger Nachbarinnen sich mit einer Frau beschäftigte, die um ihres Gatten willen und mit ihm in den Tod gegangen war. Der Mann hatte als Beamter Untersuchungen begangen und sah der Strafverfolgung entgegen. Nun schien ihm plötzlich das Leben nicht mehr lebenswert, und er glaubte, den Tod der Strafe vorziehen zu müssen. Er sagte dies seiner Frau. Sie meinte nicht, sie verstände auch nicht, ihn von seinem Vorhaben abzubringen. Sie sagte nur: „Ich gehe mit dir.“ Dann warfen sie sich Hand vor den Schnellaug.

Man lobte in wohlgelesenen Worten den Opfermut dieser Frau. „Sie hat dem Mann den Tod leichter gemacht, und sie blieb ihm bis zum bitteren Ende treu.“ Frau Käthe war anderer Ansicht. „Sie tat Unrecht. Sie hätte ihm sagen müssen: Wenn Du Deine Strafe verbüßt hast, so fangen wir zusammen ein neues Leben an.“ Dann wäre sie ihm wahrhaft treu gewesen. Sie fand niemand, der sich zu ihrer Ansicht bekannte oder dekenken wollte.

Eines Tages kam Hans Kemmer mit seinem Wagen von einer Geschäftsreise zurück. Er war nachts um elf Uhr, und ein Nachbar hörte, wie Frau Käthe den Mann begrüßte: „Hans, Du kommst aber spät zurück!“

Am nächsten Tage verließ Hans Kemmer schon früh am Morgen den Ort. Als er am Nachmittag mit seinem Wagen zurückkehrte, empfing ihn helle Aufregung. An einem Kreuzweg, zehn Kilometer entfernt, war im Gebüsch ein bekannter Händler aufgefunden worden. Der tödliche Streich mußte mit einem harten Gegenstand gegen den Kopf des Händlers geführt worden sein. Die geleerte Brieftasche lag unweit des Toten.

Raum eine Viertelstunde später bat der Landjäger Hans Kemmer um eine Auskunft. Ein paar Leute wollten gesehen haben, daß der Ermordete am Abend vorher in seinem Wagen gefahren war. Der letzte Zeuge hatte die beiden um neun Uhr unweit der Tatstelle gesehen.

Hans Kemmer gab dies ohne weiteres zu: „Auf sein Verlangen bin ich den Händler am Kreuzweg ab.“ „Was haben Sie dann bis elf Uhr getan? Sie brauchen doch keine zwei Stunden, um von dort nach Hause zu kommen!“ — „Ich bin durch eine Panne auf offener Landstraße aufgehalten worden.“

Der Landjäger tat seine Pflicht. Er sagte: „Ich muß Sie in Gewahrsam nehmen, bis die Mordkommission entscheidet.“

Die Entscheidung fiel bald: Der Staatsanwalt erhob gegen Hans Kemmer Anklage wegen Mord.

Die Nachbarn fällten ihr Urteil rasch. Hans Kemmer, so sagten sie, war ihnen schon immer unheimlich gewesen in seiner unnatürlichen Verschlossenheit, und sie sprachen ihn ohne weiteres schuldig.

Das Gericht schloß sich dieser Ansicht an. Alle Anzeichen sprachen gegen den Beschuldigten, am meisten aber die Fahrt, die er am Morgen nach der Tat unternommen hatte. Er gab an, an diesem Tage einen wertvollen Ring gekauft und einem Mädchen geschenkt zu haben, für das er ohne Wissen seiner Frau schwärmte. Er behauptete zwar, seit Monaten den dazu erforderlichen Betrag zusammen gespart zu haben, so daß er nicht in seine Geschäftskasse zu greifen brauchte, aber er wurde doch zu lebenslangem Zuchthaus verurteilt, weil ihm niemand glaubte.

Niemand außer seiner Frau. Sie hatte den Verhandlungen beigewohnt und nur die Augen niedergeschlagen, als Hans Kemmer von dem Mädchen sprach. Doch als das Urteil erging, rief sie laut durch den Saal: „Hans, ich weiß, daß Du unschuldig bist!“

Nun begann der Kampf gegen eine Welt von toten Paragraphen, von Voreingenommenheit, Mißtrauen, Unglauben und gegen das Mittel, das ihr Vertrauen zu diesem Mann nur belächelte: „Arme Frau! Sie könnte etwas Besseres tun, als ihre Zeit und ihre Kraft an einen Mörder verschwenden. Sie sollte lieber dafür sorgen, daß ihre Kinder nicht nach dem Vater schlagen.“ So sprachen vornehmlich jene Leute, die es ihr einst übel genommen hatten, daß sie nicht in das Lob der opferwilligen Selbstmörderin, der Frau des Betrügers, einstimmen.

Käthe Kemmers Leben galt nur noch diesem Kampf. Er kostete ihr Vermögen. Denn sie nahm die Dienste des bekanntesten Anwaltes und der besten Detektive in Anspruch. Und doch verwarf das Gericht die Revision, weil immer noch alle Anzeichen gegen Hans Kemmer sprachen.

Ein Gläubiger ließ ihr das Haus über den Kopf verfeigern. Sie stand mit ihren beiden

Kindern auf der Straße. Doch ihr Elend schien sie nicht zu beugen. Ihr war es einerlei, wo sie Unterkunft fand, wenn sie nur ihr Ziel erreichte. Sie verlangte wohl von den Kindern die gleiche Opferfreudigkeit, und sie verstand es nicht, warum diese weinten, als sie in die Dachkammer einzogen, die in Zukunft ihr Heim sein sollte. „Es ist doch nur um Vaters willen“, sagte sie. Und dann nahm man ihr die Kinder, weil Menschen, welche die Güte in Eropacht zu haben glaubten, der Ansicht waren, sie seien in einer Anstalt besser aufgehoben, als bei der eigenen Mutter.

Käthe Kemmer mußte arbeiten, um nicht zu verhungern, um die Kosten für die Einlagen aufbringen zu können, die sie immer wieder an die Gerichte, an das Ministerium, an das Staatsoberhaupt richtete. Man nannte sie eine lästige Querulantin.

Es arbeitete, bis ihre Kraft versagte. Eines Tages, vier Jahre nach Hans Kemmers Verurteilung, brach sie in der Fabrik zusammen, in der sie sich als beste Akkordarbeiterin den neidvollen Haß der anderen zugezogen hatte. Man brachte sie ins Krankenhaus. Die Diagnose ergab keine bestimmte Krankheit. Allgemeiner Zustand äußerster Schwäche. Stellten die Ärzte fest.

Einer unter ihnen, der von Käthe Kemmers Kampf wußte, sah tiefer. Deshalb sagte er zu ihr: „Ich glaube, daß Ihr Mann unschuldig ist.“ Es hatte nur ein Trost, ein Stärkungswort sein sollen. Doch als der Arzt aus den Augen der sterbenden Frau heißen Dank und selbstbestimmtes Vertrauen las, da begann er wirklich an Hans Kemmers Unschuld zu glauben.

Er hatte sich vorgenommen, alles zu tun, um der Frau wenigstens durch seinen Glauben, durch neues Suchen nach Beweisen für Hans Kemmers Unschuld das Ende zu erleichtern, da er in der Zeitung, daß in einer anderen Stadt ein schwerkranker Landstreicher ins Krankenhaus eingeliefert worden war und im Zimmer von einem Mord sprach, den er auf dem Glauben habe. Der Arzt reiste sofort dorthin. Er verabschiedete sich vorher von Käthe Kemmer: „Eine Spur ist gefunden.“ — „Telegraphieren Sie mir sofort!“ sagte sie mühsam. „Ich will noch solange leben.“

Sie starb, kurz nachdem die Nachricht eingetroffen war: „Ihr Mann ist schuldig.“ An ihrem Grab sagte der Arzt: „Ich kann Dir keinen Platz im Himmel versprechen, Käthe Kemmer, denn ich weiß nicht, ob es den gibt. Doch ich glaube an ewige Gerechtigkeit, und deshalb glaube ich auch, daß Du in einem anderen Leben für das, was Du hier getan und gelitten hast, belohnt und entschädigt werden wirst.“

unter denen der untere Ärmel angeknöpft werden kann und gewissermaßen als langer „Handschuh“ fungiert.

Im allgemeinen läßt man den Ärmel vom Ellbogen ab allmählich ausfallen, greift ihn am Handgelenk zusammen oder legt einen hellen, plüschigen Streifen an, der als Aufschlag eine schmale Falte in Stoff und Farbe des Kleides hat. Als eigenartige Neuheit tritt das „Sawai-Salsband“ auf, ein um den Halsauschnitt — manchmal auch über ihn hinausgehender — Blumenkranz von Stoffblüten aus glänzendem und stumpfem Satin. Natürlich eignet sich dieser Einfall nur zu eleganten Sommermittagskleidern und Abendtoiletten.

Schwarze Kleider zeigen oft als einzigen aber sehr wirkungsvollen Schmuck Türkisgarnen. Lachsleinen und -gürtel, weiß und sehr breit, betonen die flotte Form des Sport- und Berufskleides. Monogramme verzierten nicht nur die Handtasche, sondern auch den Gürtel. Mitunter sind sie aufgestickt, denn Stickerei ist sehr modern. Gerne appliziert man ausgeschnittene Jacken z. B. aus Wolle auf eine Hütchenleiste, das als kleine Weste, speziell bei Strahlenkleidern, eingearbeitet wird. Auch Rips gibt das Material zu besten. Verschnürungen und Treffe müssen ebenfalls zur Garnierung erhalten, denn ein Kleid ohne Aufputz ist allem Anschein nach eine Unmöglichkeit geworden.

Den letzten Schliff gibt man sich und seiner Kleidung durch den passenden Schmuck, der auf Art und Farbe abgestimmt sein muß. Ketten, Armbänder und Ringe sind entsprechend der Nachtrage und rücksichtnehmend auf die Wackel-lage, in jeder Form und Prägnanz zu haben.

59111

Moderne Farbenlehre

Der einzige literarische Mißerfolg, den Goethe in seinem Leben zu tragen hatte, war die Verleumdung seiner „Farbenlehre“. Interessentios und kühl stand die Welt einem naturwissenschaftlichen Werke gegenüber, an dem unser Dichterkönig Jahre seines Lebens mühsam gearbeitet, das ihm in gesundheitlicher und seelischer Hinsicht am Herzen lag, und mit dem er der Menschheit einen großen Dienst zu erweisen gehofft. Erst unserer auf diesem Gebiet weit mehr geschulten und interessierten Zeit blieb es vorbehalten, solchen Dingen allgemeine Teilnahme entgegenzubringen. Heute muß man zur Genüge, daß zwischen Farbe und Stimmung, ja dem Wohlbehagen des Menschen überhaupt, ein gewaltiger Zusammenhang besteht. Man kennt nicht nur die geistige, seelische Bedeutung der einzelnen Farbtöne für das Auge, sondern vermag auch zwischen ihrer Licht- und Luftdurchlässigkeit genaue Unterschiede zu ziehen.

Gerade während der warmen Jahreszeit, in der einzig Sonnenstrahl ungenützt bleiben darf, ist es wichtig zu wissen, welche Farbtöne das meiste Licht und die meiste Wärme durchlassen. Das ist die erste Eigenschaft, die bei der Auswahl der Farbe in erster Stelle. Daher ist es auch die Farbe der Tropen, die Farbe des Indes, der Mohamedaner und seiner Frauen, der ihnen beim Gehen durch seine färbende Bewegung Kühlung spendet. Nach der zweiten ist die gelbe Farbe, die das meiste Licht durchläßt. Es folgen dann dunkelgelb, hellgelb und dunkelgrün, noch immer helle Farben des Lichts und der Südländlichkeit. Die am wenigsten durchlässigen Farben sind braun, rot und schwarz, was jeder Amateurphotograph aus eigener Anschauung bestätigen kann.

Die Wissenschaft kennt heute die Zusammenhänge zwischen Farbe und Stimmung ebenso genau wie jene, die sich aus der Farbbeleuchtung und Arbeitsleistung ableiten lassen. Zahlreiche Untersuchungen unternahm ja bereits Goethe in seiner eingangs erwähnten „Farbenlehre“. Er fand, daß rot die anheimelndste und traulichste, blau die kühlste und unpersönlichste Farbe für Innenräume sei. So wohlwollend die blaue Farbe in der Natur berührt, so aufheiternd der blaue Himmel fürs Gemüt ist, so kalt und unangenehm wirkt diese Farbe im geschlossenen Räume. Gelb hingegen ist eine fröhliche und beglückende Farbe. Es ist der Farbton, den man des Morgens beim Erwachen am liebsten vorfindet, und ein gelbes gehaltenes Schlafzimmer kann nach Goethes Ansicht selbst an einem Regentage sonniges Wetter vortäuschen. Orange hingegen, das aus Rot und Gelb besteht, ist für den Innenraum keineswegs zu empfehlen, da es aufregend und gestreut wirkt. Die für ruhige Arbeit am meisten geeignete Innenraumfarbe ist Grün. Diese lenkt niemals ab, sondern gibt Ruhe und Konzentration und daher gilt der „grüne Tisch“ als die geeignetste Stätte für wichtige diplomatische Unterredungen.

Man weiß heute, daß die Arbeitsleistung eines Menschen von dem ihm gewährten Licht abhängig ist. Bei blauem Licht z. B. ermüdet man weitaus schneller als bei gelbem oder grünem. Gelbes Licht macht am wenigsten müde und ist, wo man sich künstlicher Beleuchtung bedienen muß, nach dem wenigsten gesundheitsschädlich. Auch die Befehlschwindigkeit ist bei gelbem Licht größer als bei blauem. Am geringsten ist sie bei rotem Licht.

Unsere moderne Lichttherapie schließlich bedient sich der verschiedenen Farbmischungen zu medizinischen Heilzwecken. Mit blauem Licht werden vornehmlich Gicht und Rheuma, mit Rotlicht kranke Hautstellen behandelt, während das als Solfur bekannte Weißlicht in der Wundbehandlung angewendet wird.

Eis — Eis.

Sie können sich die verlockendste aller sommerlichen Erfrischungen selbst bereiten. Bitte merken Sie sich aber folgendes:

Bei zu viel Zucker gefriert die Masse schwer, bei zu wenig wird sie nicht geschmeidig. Etwas Eiseisig zu Frucht- oder Wassereis gegeben, erhöht die Gefrierfähigkeit und das Eis wird feiner. Fruchtessig gefriert leichter als Sägemais, weil es mehr Wasser enthält. Da eine Eismaschine unbedingt nötig ist? Nein, aber sie erleichtert die Herstellung von Speiseeis. Sonst mußte auch eine Gefrierkammer und, was auch diese fehlt, bietet jede glatte feischschleifende Büchse Ersatz, z. B. eine Budingform. — alle füllt, stellt man sie in ein großes Gefäß mit zerhacktem Eis, dem Viehhals untermischt man der Brombeeren lieblich zur Geltung.

De, um die Kältemischung zu erhöhen. Durch den Griff oder Henkel des Deckels schiebt man einen Kochlöffel und dann kann das lustige Drehspiel beginnen.

Vielleicht probieren Sie einmal eins oder das andere der nachstehenden erprobten Rezepte. **Fruchteis:** Dazu können Sie beliebige Früchte nehmen! Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren mit Himbeeren, Aprikosen. Zu 500 Gramm rechnet man 180–200 Gramm Zucker, ¼ Liter Wasser, Saft ¼ Zitrone, ev. noch ein Eiweiß. Die Früchte durch ein Sieb streichen, die übrigen Zutaten damit mischen und in die Gefrierbüchse geben. Wenn Sie etwas ganz Exquisites haben wollen, dann fällen Sie durchgeschriebene und mit Zitronensaft und Eis, geben dann drei Viertel süße Sahne dazu und lassen die Masse nun gefrieren.

Schokoladeneis: Etwas 80 Gramm geriebene Schokolade in ¼ Liter kochender Milch auflösen, 4 Eigelb mit 70 Gr. Zucker schaumig rühren und nach und nach die Schokoladenmilch dazugeben. Im Doppelkocher zum dicken Creme rühren, nach dem Abkühlen in die Gefrierbüchse füllen.

Apfelsinen-Milcheis: 1 Liter Milch — noch feiner: süße Sahne — mit der sehr dünn abgemessenen Schale von 3 Apfelsinen langsam vom Kochen bringen und zugedeckt abkühlen lassen. In einer Kasserolle inzwischen 6 Eigelb mit 300 Gramm Zucker schaumig rühren, nach und nach die abgekühlte Milch dazugeben, bis die Masse auf gelindem Feuer zu einer dicken Creme geworden ist. Durch ein Haarsieb streichen, den Saft von 3 Apfelsinen und von 2 Zitronen sowie den festen Schnee von 4 Eimeln dazugeben und dann in der üblichen Weise weiter behandeln. Oder einfacher: die Schale von ¼ Apfelsine auf dem Reibeisen abreiben, etwa 220 Gramm Zucker in ¼ Liter Wasser mit dem Saft von 3 Apfelsinen und ¼ Zitrone auflösen, ein verquirltes Eiweiß darunterkochen und nun gefrieren lassen.

Dreierchen-Eisbombe (Rüstl - Püchler - Eis): ¼ Liter recht feine Schlagmasse mit 2 Eßlöffel Staubzucker süßen und in drei Teile teilen. Der erste Teil bleibt weiß, wird mit etwas Mascarpone oder Ricotta gemischt, der zweite Teil mit frischen (oder eingemachten) durch ein Sieb gesieften Erdbeeren rot, den dritten Teil mit etwas Schokolade braun färben. 100 Gramm Makronen zerbröckeln, mit Mascarpone oder Ricotta gemischt durchsieben lassen und unter die abgetesteten Massen mischen, in eine Eiskegelform zuntierst die rote, darauf die weiße, zuletzt die braune Masse füllen, ein Blatt weißes Papier darüber tun, den Deckel fest draufpressen und 2–3 Stunden in Eis vergären lassen. Beim Herausnehmen der Form in lauwarmes Wasser tauchen, rasch abtrocknen, öffnen und stützen. Wenn man die rote Farbe intensiver haben will, nehme man einige Tropfen der unschädlichen Speisefarben dazu. Das gilt auch für die Bereitung von Fruchtessig, das beim Gefrieren immer etwas heller wird.

Eisbombe: 40–50 Gramm gemahlener Kaffee wird mit ¼ Liter Milch oder Sahne überbrüht und stehen gelassen. Nachdem man die Flüssigkeit durch ein Sieb gegossen hat, läßt man nach Geschmack und tut den erhaltenden Kaffee in die Gefrierbüchse. Der Eisbombe wird mit Schlagmasse garniert.

Vergeßt die Beeren nicht!

Das Beerenobst findet auf dem sommerlichen Küchentisch der meisten Hausfrauen noch nicht die Beachtung, die es seiner vielen wertvollen Eigenschaften halber verdient. Nur die Erdbeeren bilden eine Ausnahme, sie sind ein beliebter Nachschick! Doch Johannisbeeren, Himbeeren, Blaubeeren und Brombeeren werden zwar gerne in irgend einer Form eingekocht, aber nicht genug roh gegessen oder zu köstlichen, sommerlichen Speisen verarbeitet. Dabei gibt es an heißen Tagen nichts Erfrischenderes, Kühleres als diese blauen oder rot leuchtenden Beeren des Gartens und des Waldes. Mit Milch oder Sahne stellen sie eine geradzu ideale Sommernahrung dar für jung und alt. In der Kristallschale farbig prägnant, daneben die schlanke Karaffe, mit Milch oder Sahne gefüllt — das ist ein Nachschick auch für festliche Gelegenheiten. Ganz herrlich mundet schaumig geschlagener weißer Rührer mit Beeren gemischt oder lagenweise damit in die Glasbüchse gefüllt. Auch sei an die durchsichtige, wahrhaft erquickende „Kaltshale“ erinnert — alle Beerenarten sind hierfür geeignet. Bei diesen Obststücken kommt auch das würzige Aroma der Brombeeren lieblich zur Geltung.

Brombeeren können aber auch, was wenig bekannt ist, roh genossen werden. Sie müssen gründlich gewaschen und von den Blättern befreit werden. Dann mit Zucker bestreut, so oder mit Milch servieren. Das Gleiche gilt für die Garten- und Waldhimbeeren. Für Brombeerkompott die Früchte mit ganz wenig Wasser, Zucker nach Geschmack, ein bis zwei Nelken, ebensoviel Zitronensaft und etwas Zimt bei gelindem Feuer wenige Minuten kochen lassen. Erkalten zu Tisch geben! Will man belesigtes Beerenkompott als Beigabe zu Mehlspeisen geben, dann etwas mehr Wasser zufügen und mit Reismehl oder feinem Maismehl sämig machen.

Der berühmte kalte Fruchtstamm der nordischen Länder, die sogenannte Rote Grütze, hat den feinsten Geschmack, wenn der Saft in dem aus frischen Beeren ausgepressten Saft ausgequollen wird. Halb Himbeeren, halb Johannisbeeren ergeben die beste Mischung, rote Stachelbeeren harmonieren mit sauren Kirschen. Die am einfachsten und schnellsten herzustellende Form aller Buddings, die Kammern aus Grieß, feinem Reis- oder Maismehl reiche man nicht immer mit Obstsaft, eingekochte frische Beeren ergeben eine wohlschmeckende Abwechslung und — die Vitamine gehen auf diese Weise nicht verloren.

Sehr empfehlenswert für die heiße Jahreszeit sind die leicht verdaulichen Aufläufe, die mit den verschiedensten Beerenarten bereitet werden können. Etwas 250 Gramm Beeren weichkochen, durch ein Haarsieb rühren, nun etwa 80 Gramm Zucker, drei Eigelb und zugleich den Schneedaruntermischen, dann in der ausgefetteten Auflaufform zehn Minuten backen. Man kann auch einen leichten feinen Mehlauf herstellen, gibt die Hälfte der Masse in die Auflaufform, frische eingezuckerte Beeren beliebiger Art, etwa zweifelhoch, darauf, und dann den Rest des Teiges.

Alle Beeren eignen sich auch roh, gut eingezuckert, als Fülle für die kleinen Würstchen, die man selbst herstellt oder fertig kauft. Auch Torten und Kuchen kann man damit belegen. Eierkuchen schmecken hervorragend und sind sehr bekömmlich mit Beeren gefüllt. Man verfährt am besten auf folgende Weise: Wenn die Margarine heiß ist, die Hälfte des Teiges hineingeben und unter wiederholtem Hineinstecken mit einer Gabel backen lassen, bis die Masse etwas fester geworden ist. Nun die gewaschenen, abgetropften, mit reichlichem Zucker, bei Blaubeeren auch mit etwas Zimt gemischten Beeren daran tun, zuletzt die andere Hälfte des Teiges. Der Eierkuchen muß auf beiden Seiten hellgelb werden. Für Omeletten ist die Beerenfüllung gleichfalls geeignet.

C. Bredom.

Achtung, daß nichts verdirbt

In der warmen Jahreszeit wollen unsere Vorräte kühl aufbewahrt sein. Aber selbst ein Eisdrank schüttet sie vor dem Verderben nur bei richtiger Handhabung der Aufbewahrung: Nur abgekühlte Speisen darf man ihm anvertrauen; dampfen sie noch, so schädigen die sich sammelnden Niederschläge die anderen Vorräte. Um Bakterienbildung in seinem Innern zu verhüten, muß man die Kücher öfters mit heißer Sodaaufguss auswaschen; üblen Geruch beseitigt etwas übermangansaures Kali, das in Wasser aufgelöst wurde. Poröse Tonkannen können den Eisdrank erfrischen; auch ein Kasten aus Blech, der in einem Wasserbehälter steht und mit einem feuchten Tuch überhängt wird, kann als Kühler dienen. Den Milchtopf stellt man nach dem Abkochen seines Inhaltes in eine mit kaltem Wasser gefüllte Schüssel und deckt ein Leinentuch darüber, dessen Enden in das Wasser tauchen, so daß es feucht bleibt. Butter soll man mit abgekühltem Salzwasser übergießen, aber auch vor Richtwirkung schützen; Käse umwickelt man mit einem in Weizen oder Bier getauchten Lappen, um ihn frisch zu erhalten. Aufschnitt verwahrt man fest in Pergamentpapier eingewickelt und umgerungenen Tuch. Um Salatköpfe vor dem Welken zu schützen, wenn sie nicht gleich verwendet werden können, werden sie dicht gebrängt in eine Schüssel gelegt, so daß die Wurzeln nach oben stehen, und mit einem nassen Tuch bedeckt, das man hin und wieder neu befeuchtet. Welches Gemüse erholt sich meist schnell in kaltem Wasser, dem etwas Salz zugefügt wurde. Kann man es dann nicht gleich verwenden, so lasse man ablaufen und verpacke die Gemüse über Nacht in zugedeckter Schüssel. Blumenkohl hält sich einige Tage in Pergamentpapier gewickelt und mit den langen grünen Kohlblättern gut zugedeckt. Welk gewordenen Meerrettich stellt man in einen engen, hohen Topf mit kochendem Wasser, Tomaten

Die Macht des gesprochenen Wortes

Viele Dinge und Geschehnisse lassen sich mildern, abändern, ja vielfach sogar aus der Welt schaffen, also umgehen machen. Aber das gesprochene Wort stellt eine Macht dar, die durch nichts gebrochen werden kann.

Wer sich das einmal genau überlegte, sollte jedes seiner Worte vorsichtig abwägen. Wie oft reden wir etwas hin, das sich in einem anderen Menschen festsetzt, um lebenslang in ihm haften zu bleiben. Besonders Kinder, die gründlich zuzuhören pflegen, als der Erwachsene überhaupt ahnt, sind manchmal Zeugen von Reden, für die sie ein unerlöschliches Gedächtnis an den Tag legen. Jedem von uns prägte sich in der Jugend irgendein Ausdruck ein, den wir bis ins hohe Alter nicht vergessen können. Nicht das Wichtigste, das Einsiedelndste, sondern gerade das Nebenächlichste erfährt oftmals die tiefste Schädigung. Hier gibt es keine Regel, kein festes Gesetz; nur der Zufall waltet hier. So weiß mancher von uns, was seine Mutter oder sein Onkel bei dieser oder jener Gelegenheit

Das Pünktchen auf dem i des Kleides

ist die Garnierung, und wenn Schnitt und Material der Mode diesmal nur geringfügige Veränderungen aufweisen, so ist das Charakteristikum der neuen Kleider in den Details zu suchen. Der Schnitt erfordert können, die Anordnung der Garnierung Geschmack. An Halsauschnitt und Ärmel kann sich die Phantasie austoben, u. so schuf sie die bestimmt nicht allen zusagende Ellbogenverzierungen, am Mantel als Halsbesatz, am Kleid etwa in breiten Säumen,

genheit vor vielen Jahren sagten. Er kann diejen Auspruch auf Wunsch wirklich wiederholen. Wir vergessen vieles, was wir gerne behalten, aber wir behalten ebensoviele, was letzten Endes so unwichtig, so nebenächlich ist, daß man sich wundern muß, wie es gerade das so tief haften.

Das gesprochene Wort ist etwas Unwiderbringliches. Daher darf man damit nicht leichtfertig umgehen. Jedes einmal gesprochene Wort kann einen solchen Widerhall im Nebenmenschen finden, daß es sich in dessen Gedächtnis lebenslang einprägt. Auf diese Weise kann es uns sogar um viele Jahre überdauern, denn der Betreffende hört es noch nach unserem Tode ständig in sich klingen. Aussprüche berühmter Männer wurden vielfach ja nur auf die Weise überliefert, daß sie irgendwo aus ihrer Umgebung fest und beständig in sich aufnahm. Die alten Griechen kannten die Macht des gesprochenen Wortes und prägen das geflügelte Wort, daß man auf das, was dem Gehege der „Zähne“ entschlüpft, sorgfältig achten müsse.