napernsoße. Aus eigroß Butter, 2 Löffeln Mehl und etwas Fischfud wird eine helle Soße bereitet, die man mit 1½ Eßlöffeln Kapern auskocht, mit etwas Zitronensaft schärft, mit 1 Eidotter legiert und mit 6 bis 8 Tropfen Maggis Würze im Geschmack kräftigt.

Mostrichsoße. In eigroß Butter schwitzt man 2 Eßlöffel Weizenmehl, kocht dies mit Fleischbrühe (aus Maggis Fleischbrühwürfeln hergestellt) aus, gibt einen Löffel Essig, etwas Zucker und 3 bis 4 Löffel Mostrich hinzu, läßt unter beständigem Rühren noch einmal gut aufkochen, mischt 8 bis 10 Tropfen Maggis Würze hinein, schmeckt nach Salz ab und gibt die Soße heiß zum Fisch.

Petersiliensoße. In eigroß Butter dünstet man 2 bis 3 Eßlöffel Mehl leicht an, füllt je nach Gebrauch mit Gemüsewasser, Fleischbrühe (aus Maggis Fleischbrühwürfeln hergestellt) oder Fischfud auf, rührt glatt, läßt gut auskochen und würzt mit Salz, Pfeffer, 10 Tropfen Maggis Würze und einem Eßlöffel frischer, gehackter Petersilie.

Braune Buttersoße. In zerlassene, braune Butter rührt man nach Geschmack feines Salz, gehackte, frische Petersilie sowie Essig und vollendet mit einigen Tropfen Maggis Würze.

Meerrettichsoße. Zu einer hellen Mehlschwitze füllt man nach und nach ¼ Liter kochende Milch, gibt eine Prise Salz daran und läßt ¼ Stunde langsam kochen. Zum Anrichten nimmt man die Soße vom Feuer und macht sie mit einem Löffel geriebenem Meerrettich, einigen Tropfen Maggis Würze und einer kleinen Prise Zucker fertig.

Vielseitige Verwendung der Salzheringe.

So angenehm es auch für die Hausfrau ist, im Notfall sich einmal mit den würzig marinierten Heringen zu behelfen, die allenthalben in Fisch- und Delikateßgeschäften erstanden werden können, so sollte sie doch öfter einmal diese selbst zubereiten. Zwar ist die Arbeit nicht gerade angenehm, aber aus den Salzheringen, die 24 Stunden gewässert haben, lassen sich dann auch auf einmal die verschiedensten Gerichte herstellen, und es kommt beim Zubereiten dann auch nicht mehr darauf an, statt ein Pfund zwei bis drei Pfund zuzurichten.

Heringsrouladen (Rollmöpse). Nach sorgfältigem Schuppen in zwei Hälften geteilt und von den Gräten befreit, bestreiche sie diese mit Senf (Mostrich), streue Senfkörner darüber, etwas weißen Pfeffer und zerstoßene Nelken, wickle je eine Zwiebelscheibe in die Rolle und stecke diese mit Wurstspeil oder Hölzchen eng zusammen. Halb Wasser, halb Essig, koche sie dann mit reichlich Zwiebel, etwas Lorbeer, Zitronenschale und Gewürz 10 Minuten, füge ihm auf ein Liter einen Teelöffel Zucker bei, um seine Schärfe zu mildern, und gieße ihn völlig erkaltet über die eng in eine Büchse gedrückten Rouladen. Vor Gebrauch nehme sie einen Teil dieses Essigs, durch ein Sieb gegossen, zur Bereitung der Sauce, verquirle ihn mit reichlich Oel, etwas Milch oder saurer Sahne, einem geriebenen sauren Apfel und einer eigroßen Zwiebel und lasse die Rollmöpse mit dieser Sauce noch einige Stunden durchziehen. Mit Pellkartoffeln ein ausgezeichnetes Abendbrot. (Selbstverständlich darf man nicht sieben Rollmöpse auf einmal essen, sonst stellen sich Magenschmerzen ein, die den „Gierhals" schließlich zwingen, sich zu krümmen wie — 'n Rollmops. Hat sich aber jemand darin übernommen, so gebe man ihm einen Pepsin-Schnaps. Die Red.)

Heringssalat. Von kleinen zarteren Heringen entferne sie zunächst Haut und Gräten sowie die Filets bis zur Mitte der Hälften. Die gesamten Bauchstücke schneide sie dann in schmale Streifchen, füge feingeschnittene Gurke, würflig geschnittene Kartoffeln und säuerliche Aepfel sowie einige Scheiben Knackwurst oder gekochten Schinken bei, bereite die gleiche Sauce wie oben angegeben, füge aber ein hartgekochtes, zerdrücktes Eigelb bei, so daß sie dicklich wird, und lasse damit den Salat ebenfalls einige Zeit durchziehen.

Schwedische Gabelbissen. Die Heringsrücken (Filets) schneide sie in schräge Stückchen, wie die käuflichen Gabelbissen, untermenge sie vorsichtig, damit sie nicht musig werden, mit Salatöl, Pfeffer, einem kleinen zerdrückten Lorbeerblatt und einigen zerdrückten Nelken, schichte sie recht eng in eine Schraubbüchse und lasse sie erst einige Tage durchziehen, ehe sie davon verbraucht.

Prinzeßkartoffeln. Abgekochte Salatkartoffeln schneide die Hausfrau noch warm in Scheibchen, brate sie mit reichlich Zwiebel und Speck hellbraun und füge auf zwei Pfund Kartoffeln drei feinwürflig geschnittene, gewässerte Salzheringe bei, lasse sie mit diesen noch etwa 10 Minuten unter öfterem Rühren durchbraten, gieße dann eine halbe Tasse Fleischbrühe oder Wasser dazu, damit die Kartoffeln leicht gebunden sind, und streue zuletzt etwa ein Viertelpfund feinwürflig geschnittenes Büchsenfleisch darüber, das man leicht darunter zieht, nochmals zusammen mit den Kartoffeln heiß werden läßt, um diese als sehr wohlschmeckende Abendmahlzeit mit Roterüben- (statt Senf- oder Salzgurken zu reichen.

H. N.

Praktische Winke.

Ein Hausmittel gegen Schnupfen und Halsentzündung. Gut bewährt hat sich gegen Schnupfen und Halsentzündung der Saft einer frischen, reifen Zitrone. Man gießt sich in die hohle Hand eine genügende Menge Saft und zieht ihn langsam durch die Nase. Das Verfahren wird schon nach zwei- bis dreimaliger Wiederholung Erfolge haben.

Beschädigte steife Herren-Leinenkragen und wie man sie verwerten kann. Wenn Stehumlegkragen auf der einen Seite fadenscheinig oder im Bruch schadhaft wurden, so können sie noch nach links umgebügelt werden. Ist jedoch auch das nicht mehr möglich, so schneide man sie nach dem Waschen in fingerbreite Streifen, die man teils als Verbandläppchen im Arzneischrank für gelegentliche Fälle aufbewahrt, teils zum Ausbessern, namentlich beim Stopfen von Taschentüchern, Einfassen von Nähten usw. verwendet

Waschlederne Handschuhe erfordern zur Reinigung Waschen in lauem, mildem Seifenwasser, das aber dreimal erneuert werden muß, damit die Handschuhe ganz sauber werden. Dem letzten Waschwasser fügt man auf 1 Liter 1 Eßlöffel Glyzerin zu, welches das Hartwerden des Leders verhindert. Nach dem Waschen wringt man die Handschuhe aus, streckt sie sorgfältig und hängt sie zu langsamem Trocknen auf.

Stockflecke in weißer Wäsche sind sehr häßlich. Wenig bekannt ist, daß man sie leicht durch Einweichen in Buttermilch entfernen kann. Das dauert aber ein- bis zweimal 24 Stunden. Dann wäscht man die Flecke mit Seifenwasser aus.

Entfernung von Schokoladenflecken. Schokoladenflecke, die aus wollenen Stoffen mittels warmen Seifenwassers nicht entfernt werden können, bestreiche man mit einer Mischung von Glyzerin und Eigelb, reibe diese Mischung tüchtig ein und spüle mit warmem Wasser nach. Die Flecke werden unter Garantie verschwunden sein.

○ **Fettig und schmutzig gewordene Garniturbänder an Herrenhüten zu reinigen.** Sind namentlich die helleren Bänder stark schmutzig und durchschwitzt, so trenne man sie ab und wasche sie in handwarmem Seifenwasser, spüle sie in klarem warmen Wasser, um sie dann ohne auswinden zu trocknen, worauf man sie von links bügelt (auf der rechten Seite erhalten sie Glanz) und wieder auf den Hut garniert, beschädigte Bänder ergänze man durch neue. Bei dieser Renovierung des Hutes unterziehe man auch die evtl. eingefaßten Ränder einer genauen Prüfung und lasse durchgegriffene vom Hutmacher wieder neu einfassen, eine Ausgabe, die bei noch tadellos erhaltenen Herrenhüten immer noch lohnt, da der Betrag für diese Schönheitsreparatur nur wenige Pfennige beträgt.

Herstellung eines ausgezeichneten Fleckwassers. Die Zutaten bestehen aus: vier Eßlöffel voll Salmiakgeist, vier Eßlöffel voll starkem Weingeist, einem Eßlöffel voll Salz. Das Ganze wird in einem Fläschchen gut durcheinander geschüttelt. Mit dieser Flüssigkeit kann man alle Fett- oder Oelflecke entfernen; am besten verwendet man dazu einen Schwamm oder einen wollenen Lappen.

Beschädigte Fensterleder restlos aufzubrauchen. Wenn Fensterleder in der Mitte dünn und löchrig werden, so sollte man sie einfach zu Streifchen schneiden, diese mit Bindfaden aufreihen und zu einem Ball zusammenziehen, den man dann noch lange Zeit zur Fensterreinigung verwenden kann.

♣ **Unverbrennbares Papier.** Um sich unverbrennbares Papier herzustellen, welches sich zum Einhüllen von wichtigen Papieren eignet, taucht man Packpapier in eine Alaunlösung und läßt es trocknen.

Muffigen Geruch aus Polstermöbeln zu entfernen. Wenn diese Möbel längere Zeit in ungeheizten, wenig gelüfteten Zimmern gestanden haben, so nehmen sie vielfach einen unangenehmen muffigen Geruch an, der sich besonders beim Gebrauch bemerkbar macht, aber auch die Zimmerluft stark verschlechtert. Man beseitigt ihn gründlich, wenn man ¼ Pfund frischgebrannten, feingemahlenen Kaffee in eine größere alte Blechbüchse gibt und bei kleiner Flamme auf einen Spirituskocher stellt, so daß sich das Kaffeepulver stark erhitzt und zu dampfen beginnt. Unter die Polstermöbel gestellt, werden diese von der Unterseite her gründlich damit durchräuchert. Die Bezüge derselben überreibt man jedoch strichweise mit einer Lösung von Quedlin, das man (1 gehäuften Eßlöffel in 1 Liter Wasser stark verquirlt) streichweise mit nicht zu nasser Bürste aufträgt. Darauf mit sauberen groben Leinentüchern, ständig in klarem, leicht angesäuertem Essigwasser ausgewunden und nunmehr quer herüber nachgerieben, werden diese nicht nur tadellos sauber, wie chemisch gereinigte, sondern ebenfalls völlig von ihrem widerlichen Geruche befreit.

≡ **Abgenutzten Schreibtischbelag zu erneuern.** Wenn das grüne Tuch auf dem Schreibtisch des „Gestrengen" im Laufe der Jahre abgenutzt wurde, so kann man das Neubeziehen durch den Fachmann ersparen, wenn man diese Arbeit selbst ausführt. Das stoffbespannte Mittelstück ist einer in den Schreibtisch eingelassenen Platte aufgearbeitet, die man durch Darunterklemmen von Schraubenziehern in die Höhe hebt, um sie dann ganz herauszunehmen. Nun entfernt man die alte Tuchbespannung, umkleidet sie mit einer neuen und setzt die Platte wieder ein, nachdem man die Ränder an allen Seiten etwa 1—2 cm breit mit Tischlerleim festgeklebt hat, damit das Tuch recht straff gespannt bleibt. Darunter gestäubtes Insektenpulver verhütet Mottenlöcher.

⊥ **Ein guter Anstrich für feuchte Kellerräume.** Einen guten Anstrich für feuchte Kellerräume bereitet man sich auf folgende Weise: 93 Teile gepulverter Backstein und 7 Teile Bleiglätte werden mit einer genügenden Menge Leinöl verrührt. Beide Teile sind getrennt zu pulverisieren, dann zusammenzumischen und zu Teig zu verarbeiten. Die auf die Wände gebrachte Masse erhärtet nach mehreren Tagen und läßt keine Feuchtigkeit mehr durch.

Die Frau und ihre Welt

Beilage zu den Zeitungen des E. Holterdorf'schen Verlages

Nr. 12 — Samstag, den 22. März — 1930

Der Verleumder.

Wer hier stiehlt, weil schwer sein Los,
Wer betrügt aus Leichtsinn bloß,
Braucht deshalb nicht schlecht zu sein;
Aber, wer verleumdet hier,
Teils aus Neid teils aus Plaisier,
Ist ein Lump stets, hundsgemein.

A. D. Weber.

Ein Interview mit Marianne Hainisch.

Von unserm Wiener Korrespondenten.

Die Veteranin der österreichischen Frauenbewegung, die im Frühjahr dieses Jahres dem in Wien stattfindenden großen Kongreß des internationalen Frauenbundes präsidieren wird, ist bekanntlich auch die Gründerin der kürzlich ins Leben gerufenen österreichischen Frauenpartei. Da auch in Deutschland in letzter Zeit Bestrebungen zur Gründung einer solchen vorhanden sind, so dürfte die nachstehende Unterredung mit Marianne Hainisch auch die reichsdeutschen Frauen, gleichviel welchen Standpunkt sie in dieser Sache vertreten, stark interessieren.

Die Schriftleitung.

Marianne Hainisch, die 91jährige Veteranin der österreichischen Frauenbewegung, die Mutter eines Sohnes, der zweimal durch die höchste zu vergebende Würde, die Bundespräsidentschaft Oesterreichs und gegenwärtig durch das Handelsportefeuille im Kabinett Schober ausgezeichnet wurde, schließlich auch die Präsidentin des Bundes österreichischer Frauenvereine, hatte die Liebenswürdigkeit, mir ein Interviews zu gewähren.

Sie wohnt in einem kleinen Patrizierhaus auf der Landstraße, dem dritten Bezirk Wiens, und ist von einer immer wieder erstaunlichen geistigen Regsamkeit und Frische. Sie erledigt selbst ihre sehr umfangreiche Post und ihrer Schrift ist in keiner Weise ihr hohes Alter anzumerken. Fast unglaublich ist das Interesse, das sie allen Geschehnissen des öffentlichen Lebens entgegenbringt und die Leidenschaft, mit der sie gegen Unrecht und Unmoral, wo immer sie sie antrifft, Stellung nimmt. Lernt man diese seltene Frau kennen, dann versteht man auch das Gerücht, daß Bundespräsident Heinisch oft und oft seine Mutter um Rat fragte, wenn es sich um schwierige Probleme des Volkswohles handelte. Und man kann sicher sein, daß der gegebene Rat niemals ein schlechter war.

Als das Gespräch auf die neugegründete Frauenpartei und auf das verschiedene Echo, das diese Gründung in der Oeffentlichkeit hervorgerufen hat, kommt, beginnen die Augen der alten Frau zu funkeln:

„Allgemein wird gefragt, welchen Zweck die neugegründete Frauenpartei hat. Die darauf gegebene Antwort ist eine völlig verschiedene. Die einen meinen, es hätte keinen Zweck, die Frauen auf ihre Verpflichtungen aufmerksam zu machen, während die anderen davon überzeugt sind, daß das Frauenwahlrecht gründlich mit dem Satze bricht: Die Frau gehört ins Haus" — wenn damit gemeint ist, daß sie nur im Hause sich nützlich zu erweisen hat. Es ist eine große Wandlung damit geschaffen worden, daß die Frauen das Wahlrecht erhalten haben, denn das bedingt die Wahlpflicht und mit dieser ein Urteil über die öffentlichen Angelegenheiten. Dieses Urteil aber kann nur gewonnen werden, wenn sie die Gesetzgebung verfolgen und über die Verwaltung sich ein Urteil bilden lernen. Das kann nur geschehen, wenn ihr Interesse darauf gelenkt wird und sie geschult werden. Angelegenheiten des öffentlichen Lebens zu begreifen. Darum streben die Begründer der Frauenpartei eine Entwicklung der Frau nach der Richtung hin an. Nur wenige Frauen kennen ja die Gesetze, unter welchen sie leben, und haben klare Begriffe über den Zusammenhang der Gesetzgebung mit dem wirtschaftlichen und bürgerlichen Leben. Diese Kenntnisse sollen durch entsprechende Bücher und durch Vorträge und Versammlungen erweitert werden. Es ist die Absicht der Begründer der Partei, den Einfluß des Frauentums auf die öffentliche Gebarung zu schaffen, so daß nicht allein das Denkvermögen, sondern auch die Gemütskräfte für den Staat und das Gemeinwesen aufgeweckt werden.

Insbesondere soll der Krieg im Innern nach Möglichkeit beseitigt werden. Es handelt sich nicht darum, Parteilosigkeit zu begünstigen, sondern das Wirken und Treiben der Parteien in anständige Grenzen zu bringen. Wir haben stets das Faustrecht verdammt und sehen es jetzt mit Schrecken in unserem Vaterlande herrschend. Es vergeht kein Sonntag, an dem nicht von Zusammenstößen der verschiedenen Parteien berichtet wurde. Der Kampf der Geister genügt den Kämpfern nicht, sie wollen durch die Masse und brutale Gewalt wirken. Dieser Zustand hemmt jede gesunde Entwicklung, darum schauen die Führer der Frauen nach Mitteln aus, ihn zu ändern und die Gegensätze zu mildern. Wird daher die Frage aufgeworfen: „Wozu eine Frauenpartei?", so darf die Antwort darauf lauten: „Zum Wohle der Gesamtheit, zur Förderung des Volkswohles".

Karl Mautner.

Vom Takt.

KDF. Taktvolle Menschen sind die Hüter des Friedens und der Liebe in der Gemeinschaft. Man sagt wohl, daß das Taktgefühl angeboren sein müsse, das zu erlernen kaum möglich sei. Unserer Zeit ist viel vom feinen Duft des Taktes früherer Generationen verlorengegangen.

Die Fähigkeit, mit Ruhe und Höflichkeit und Beherrschung der äußeren Form in den verschiedenen Situationen des Lebens fertig zu werden, das ist der Takt des äußeren Verhaltens. Er ist vor allen Dingen Sache der Erziehung von Jugend an und eine Seite der Erziehung zur gesellschaftlichen Fähigkeit und zu guten Umgangsformen und Gewandtheit im beruflichen Umgang mit Menschen, sei es im Geschäftsleben oder anderweitig. Der Mensch kann die Eigenschaft des äußeren Taktes haben, ohne im Besitze der entsprechenden innerer Haltung zu sein. Dieser Art haftet aber vielfach eine gewisse Kühle und Unpersönlichkeit an oder eine als unwahr anmutende Liebenswürdigkeit. In sehr kritischen Momenten kann aber der feinste gesellschaftliche Takt versagen, wenn die große Güte und das christliche Verstehen fehlen.

Der Takt des inneren Verhaltens ist eine sittliche Eigenschaft, geboren aus feiner Einfühlungsfähigkeit und der Gesinnung der Selbstlosigkeit und christlichen Güte. Manche Menschen haben von Natur aus die glückliche Veranlagung dazu, doch sind auch innerlich feine Menschen oft gehemmt in der Auswirkung ihres Wesens, weil sie unbeholfen in den Umgangsformen und ungeübt in der Ausdrucksmöglichkeit sind.

Wir sehen, zum möglichst vollendeten Takt gehört Beherrschung äußerer Form und richtige Gesinnung, die zum nicht geringen Teil auf eigener sittlicher Arbeit beruht. Also muß der Takt auch da, wo er von Natur aus wenig entwickelt ist, durch Erziehung oder Selbsterziehung zu erringen sein. Hierbei ist allerdings die große Schwierigkeit, daß der Taktlose meist nicht weiß, wann und wodurch er sich taktlos bezeigte, während z. B. der Heftige, der sich vom Zorn überrumpeln ließ, sich sehr wohl hinterher bewußt ist, daß er zornig war. — Die Benediktiner sind bekannt wegen ihrer

seinen Umgangsformen und ihres Taktes. Sicher ist, daß nicht jeder so eingetreten ist. Aber hier kann man beobachten, wie die Erziehung zu einer ganz beherrschten und möglichst vollendeten äußeren Haltung und Bewegung, wie sie die Benediktiner im liturgischen Dienst pflegen, Einfluß hat auf das ganze Verhalten. Damit verbindet sich die ganz aufs Göttliche gerichtete Gesinnung und die Pflege gegenseitiger Liebe, so daß dieses äußere und innere Moment dem Orden den Takt als Charakteristikum aufprägen konnte. Das sagt uns viel. Glücklich die Menschen, die in der Atmosphäre einer schönen Familienkultur und echt christlicher Gesinnung aufwachsen konnten. Aber Selbsterziehung kann viel Versäumtes nachholen. Wir müssen unseren äußeren Menschen feilen lassen durch gute Gesellschaft und üben in liebender Einfühlung in die seelischen Zustände und Lebensumstände anderer. Dabei muß das cholerische und sanguinische Temperament achten auf Bewahrung der inneren Ruhe, auf Schweigen und Zurückhaltung zur gegebenen Zeit. Der vorherrschend phlegmatisch oder melancholisch veranlagte Mensch muß aus sich herausgehen und lernen, zur rechten Zeit das rechte Wort zu sagen. Ein Sichgehenlassen sollten wir uns nie erlauben, auch wenn wir allein sind. Unsere Sprechweise sei einfach und natürlich, aber gepflegt. Die Sprachverwilderung in manchen Kreisen, die sich nicht genug tun können in Schlagwörtern, Modeausdrücken und burschikosen Wendungen, kann seine Takteinstellung nicht fördern.

Die Ruhelosigkeit und Hetze unserer Zeit ist eine große Gefahr für die Entwicklung zur harmonischen Persönlichkeit. Harmonie und Beruhigung holen wir uns selbst aber nur aus der Stille, aus dem „Lassen". Darum ist es so wichtig, eine tägliche, ruhige Selbstbesinnung zu pflegen, eine wirkliche „Atempause" besonders des Abends einzuhalten, und wenn auch nur für zehn Minuten. Versuchen wir dann eine Muskelentspannung unseres ganzen Körpers und schließen wir die Augen; ein Rekapitulieren des Tages durch bewußtes Nachdenken können wir ausschalten, wenn nur die Seele sich ruhig und innig Gott hingibt, wie ein müdes aufgeregtes Kind die beruhigende Nähe der Mutter sucht. Dann erleben wir ein wohltuendes Abebben aller Tagesunruhen. Unserem Geist stellt sich von selbst und unbestechlich vor, was sündhaft, fehlerhaft, ungütig, was taktlos war. Reue, Demut, Liebe, erneute Bereitschaft für Geduld und Verstehen erfüllen und läutern uns — und mit gesammeltem Wesen können wir wieder zu den Menschen zurückkehren. Dann kann der Takt wieder zur Auswirkung gelangen, er ist ja die Ausstrahlung des ganzen christlichen Wesens.

Elisabeth Schwartz.

Die „Berufssucht" der Frau.

Von Erika Menzel.

In einem Kreise befreundeter Menschen war kürzlich die Rede davon, daß die junge Frau eines Bankbeamten schon nach kurzer Ehedauer wieder in ihren früheren Beruf zurückkehrte, obgleich er ein gutes Auskommen hatte. Sie war über ein Jahrzehnt Privatsekretärin eines Großindustriellen gewesen, hatte zu dessen größter Zufriedenheit gearbeitet und war daheim von ihrer Mutter versorgt worden, die ihr das Leben nach jeder Richtung hin erleichterte. Nun hatte sie nur die ziemlich eng begrenzte Häuslichkeit zu erledigen, im Kleider- und Wäscheschrank gab es noch wenig Ergänzungs- und Erneuerungsarbeiten für ihre geschickten Hände, und so hatte sie eines Tages, dieser „Untätigkeit" bereits überdrüssig, den Entschluß gefaßt, wieder eine berufliche Tätigkeit anzunehmen, die ihr jene innere Befriedigung schaffen sollte, die ihr die Haushaltspflichten nicht gewährten. Als ich diese Gründe bekanntgab, da ich mit der jungen Frau schon seit Jahren befreundet bin, erhob sich geradezu ein Sturm der Entrüstung: „Sie mußte sich vorher mit ihrem Mann über diesen Punkt aussprechen." Denkt sie denn nicht daran, daß sie einer anderen das Brot nimmt, das diese notwendig braucht?" So und ähnlich äußerten sich Herren wie Damen. Keiner der Anwesenden wollte der jungen Frau das Recht zuerkennen, sich ihr Leben ganz nach eigenen Wünschen einzurichten, und besonders die Herren bedauerten den jungen Ehemann, der durch die „Berufssucht" seiner Frau um das häusliche Behagen, um das Glück der Häuslichkeit gebracht würde

Als ich einwarf, daß dieses Streben der jungen Frau doch anerkennenswert sei, da sie in ihrer noch kinderlosen Ehe die viele Freizeit nicht unnütz vertrödeln wolle, da entgegnete mir eine ältere Dame ruhig und bestimmt: „Wenn die junge Frau, wie Sie sagten, noch nicht alle Kenntnisse zum Führen ihres Haushaltes besitzt, dann wäre die jetzige Zeit geringer Pflichten und Anforderungen doch am besten dazu geeignet, sich diese Kenntnisse nach jeder Richtung hin noch anzueignen. Wenn erst einmal Kinder da sind und das Einkommen des Mannes nicht im gleichen Maße steigt, dann wird sie es einmal sehr begrüßen, die erworbene Geschicklichkeit auch auf diesem Gebiete nutzbringend für die Familie verwerten zu können und dadurch manche sonst notwendige Ausgabe zu ersparen. Der Verdienst, den sie vielleicht jetzt erzielt, ist geringfügig zu nennen gegenüber den Kenntnissen im sparsamen und gründlichen Kochen, Wäschenähen, Schneidern, und nicht zuletzt in der Kinderpflege und im Kinderwarten. Meiner Meinung nach sollte es Hausfrauen- und Mütterkurse geben, die als obligate staatliche Einrichtung von allen jungen Frauen in den ersten Monaten der Ehe besucht werden müßten. Dann würde es wenig unglückliche Ehen geben, die heute wohl in erster Linie auf die Unfähigkeit der Hausfrau, auch mit beschränkten Mitteln hauszuhalten, zurückzuführen sind. Frauen, die ohne Not oder andere zwingende Gründe ihre Berufstätigkeit wieder aufnehmen, um nicht von des Mannes Verdienst abhängig zu sein und für ihren persönlichen Bedarf sich selbst die nötigen Mittel zu schaffen, wie man so oft hört, sollte dieser Erwerb unter allen Umständen unmöglich gemacht werden."

Schulpflichtig geworden.

Von Johanna Weiskirch.

Das sind zwei gewichtige Worte, die, wenn Ostern herankommt, Eltern- und Kinderherzen stark beschäftigen und die letzteren, mit verhältnismäßig wenig Ausnahmen, bänglich klopfen lassen. Es ist Neuland für sie, das sie demnächst betreten müssen, und doch nicht genug, um es sie nur mit kindlicher Erwartung und Neugier betreten zu lassen. Ganz besonders da nicht, wo ältere Geschwister sind, die allerlei Vorstellungen von der Schule, dem Lehrer und der Lehrerin in den Köpfchen der Kleinen erwecken, die sie nicht verarbeiten können und sie nun mit sehr gemischten Gefühlen dem Tag entgegensehen lassen, an dem sie zum ersten Male das Ränzchen auf dem Rücken oder die Büchertasche in der Hand, an des Vaters oder der Mutter Seite den Weg zur Schule wandern müssen.

Ob das schulpflichtig gewordene Kind nun seinen ersten Weg nach der Schule gern oder ungern macht, hängt davon ab, inwieweit es von seiner bisherigen Umgebung im Hinblick auf dieses nahe Ereignis beeinflußt wurde. Wie schon angedeutet, machen das sehr häufig ältere Geschwister in sehr ungünstiger Weise, indem sie dem demnächstigen Schulkind die Stätte, die ihm in den besten Farben geschildert werden sollte, bei jeder Gelegenheit als eine Art Gefängnis hinstellen, indem man nie lachen, nie ein Wörtchen sagen darf, sondern immer nur still und mit gefalteten Händen dasitzen muß, wenn man nicht vom Lehrer oder von der Lehrerin Schläge bekommen oder gar in ein dunkles Loch zu den Ratten und Mäusen gesperrt werden will. Es gibt sogar Eltern, die ihre demnächst zur Schule müssenden Kinder bei Ungezogenheiten mit derartigen Reden im Zaum zu halten versuchen, ohne darüber nachzudenken, was sie damit an ihnen und den Lehrpersonen sündigen, denen sie durch das in den kleinen Schülern hervorgerufene Vorurteil ein Martyrium aufbürden, unter dem die Kinder naturgemäß selbst mit leiden müssen.

Wie anders treten ihn die Kinder an, denen man das in die Schule-müssen als etwas sehr Schönes ausmalt und die Lehrer und die Lehrerinnen als liebe, gute Onkels und Tanten geschildert hat, die nicht nur mit ihnen lesen, schreiben und rechnen, sondern auch mit ihnen lachen und singen, spielen und scherzen werden. Solch aufgemunterte Kinder nehmen, mögen ihnen die Herzchen auch etwas aufgeregt klopfen, doch das Ränzchen und die Büchertasche gern zur Hand und schreiten tapfer neben Vater oder Mutter der Schule zu. Bei ihnen gibt es kein Vorurteil, das bekehrt werden muß, keine von Angst und Mißtrauen getrübten Augen, die erst mit vieler Mühe und Geduld gelehrt werden müssen, vertrauend zum Lehrer und zur Lehrerin aufzublicken, und gute Freunde in ihnen zu sehen, die sie liebhaben und es sehr gut mit ihnen meinen. Diese von Hause aus günstig beeinflußten Neulinge der Schule sind ein wahrer Segen für die Lehrenden, denen sie ihr schweres Amt den anderen Kindern gegenüber erleichtern helfen, wennschon diese Kinder nicht selten der Schuldisziplin im Anfang sehr wenig Verständnis entgegenbringen. Aber das gibt sich, und inzwischen gewöhnen sich auch die anderen, in der Schule ein Haus zu sehen, von dessen Besuch man sich durch kein Mittel befreien kann, und daß nichts anderes übrigbleibt, als dem Lehrer und der Lehrerin gehorsam zu sein und ihnen Freude zu machen, wenn man selbst Freude und Lob ernten will. Kinder sind alle mehr oder weniger kleine Tyrannen, wenn sie der ausschließlichen Obhut der Eltern entwachsen sind, und möchten das auch weiter bleiben. Die Methoden, die heutzutage die Lehrenden den schulpflichtig gewordenen Kindern gegenüber anwenden, machen es diesen doch möglichst leicht, sich in dem von ihnen betretenen Neuland zurechtzufinden und sich heimisch zu fühlen. Und so dürfte es gar keine erwachsenen Menschen, vor allen Dingen keine Eltern mehr geben, die ihren Kindern den demnächstigen Schulzwang als einen Schrecken ohne Ende hinstellen, um sich damit eine Autorität zu verschaffen, die sie sich auf vernünftigere Weise aneignen könnten.

Kind und Sprache.

Glückliche Stunden wird stets derjenige verleben, der sich den gesunden Sinn erhalten hat, mit kleinen Kindern stundenlang zu spielen und sich mit ihnen freuen zu können. Er wird nicht müde werden, dem scheinbar so törichten Plappern der Kleinen geduldig zuzuhören und auf die schwierigsten Fragen der Wissensdurstigen eine Antwort zu geben. „Onkel, wo wohnt das Tanzen?" fragt die kleine Nichte, als die Eltern zu einem Vergnügen mit Tanz gegangen sind, und da ist es dann oft mit dem Latein des Onkels zu Ende. Fast unergründlich aber ist der Sprachschatz einer Mutter, die mit ihrem Kinde plaudert und kost, und kein Wörterbuch kennt so viele Wörter mit „chen" und „lein" als das Muttergefühl und das in Liebe überquellende Mutterherz. Mit ihrem Kinde wird sie selbst zum Kinde, sie denkt, lallt und jubelt mit ihm in seiner Sprache.

Wie die Mutter am besten das unklare Geplapper des Kindes, anderen unverständlich, zu deuten weiß, so versteht das Kind am besten die Mutter. Wie lieblich und drollig ist das erste Kindergestammel mit dem Suchen nach Ausdruck, dem Stolpern über einzelne Laute oder Wörter, dem Verdrehen des Satzes, aber stets mit dem Willen, sich verständlich zu machen. Jeder muß seine Freude daran haben und oft lachen, ob er will oder nicht. Ob er es aber auch nachmachen muß? . . .

Die Kinder werden größer, und puppenhafte Drolligkeit im Sprechen und sonstigen Angewohnheiten werden später zu Lächerlichkeiten, schwer ausrottbaren Fehlern und Ungezogenheiten. Darum ist es besser, beizeiten den Kindern nicht mehr die kindlichen Sprachdummheiten nachzumachen oder sie mit Wohlgefallen hinzunehmen, sondern ihnen immer wieder, nicht mit Pedanterie, gelegentlich richtig vorzusprechen, was ihnen Schwierigkeiten macht. Dann lernt ein Kind nicht nur gut und richtig sprechen, sondern es werden die für das Kind später sehr unangenehmen und schwer zu bekämpfenden Fehler beim Sprechen, das Stottern, Stammeln, Lispeln meist von vornherein vermieden. Das schließt für die Erziehung des Kindes zugleich den Vorteil in sich, daß es auf sich achten lernt und nicht erst sich die kleine Eitelkeit angewöhnt, seine eigenen Fehler beachtenswert und drollig zu finden. Auch schon für die Kindererziehung im Sprechen gelte: Nicht für die Kinderstube, sondern für das Leben.

H. Stock.

Erprobte Fischrezepte.

Allgemeines über die Zubereitung der Seefische. Eine Hauptbedingung für die gute Zubereitung der Seefische ist, daß sie nicht gewässert, sondern nach dem Reinigen nur rasch abgewaschen werden.

Die Fische werden, immer am Schwanze angefangen, geschuppt; sodann nimmt man aus dem Kopfe die Kiemen heraus, schneidet den Bauch auf, entfernt alle Eingeweide, schwarze Haut und Blutteilchen, wäscht die Fische innen und außen gründlich ab und läßt sie abtropfen.

Alle Kochfische setzt man in kaltem Sud aufs Feuer, bringt sie langsam zum Kochen, zieht dann die Kasserolle vom Feuer und läßt die Fische auf der Herdseite nur garziehen, nicht kochen. Sie sind gar, wenn die Flossen bei leichtem Anfassen sich herausziehen lassen, ohne daß das Fleisch daran hängen bleibt.

Man rechnet auf die Person ½ Pfund Fischfleisch; Köpfe und Eingeweide müssen dabei aber abgerechnet sein. Um eine sättigende Mahlzeit zu erzielen, empfiehlt es sich, zu dem leicht verdaulichen Fischfleisch Gemüse, wie Reis, Bohnen, Linsen, Sauerkohl, Kartoffelgerichte oder Makkaroni zu geben. Alle Fischgerichte und Fischsoßen werden durch Zusatz einiger Tropfen Maggi's Würze beim Anrichten im Geschmack sehr verbessert. Die zur Zubereitung der Fische oder der Soßen etwa benötigte Fleischbrühe stellt man bequem, rasch, billig und gut aus Maggi's Fleischbrühwürfeln her.

Schellfisch oder Kabeljau gekocht. Nachdem man den Fisch gereinigt hat, wird er rasch gewaschen, dann mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Essig besprengt und eine halbe Stunde liegen gelassen. Zum Kochen des Fisches rechnet man auf 1 Liter Wasser 2 Eßlöffel Salz, eine mit 2 bis 3 Nelken besteckte Zwiebel, einige Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und 2 Eßlöffel Essig. Man stellt die Fische mit kaltem Fischfud aufs Feuer. Der Fisch ist gar, wenn die Flossen bei leichtem Anfassen sich herausziehen lassen, ohne daß Fleisch daran hängen bleibt.

Schellfisch oder Kabeljau gedämpft. In einer Bratpfanne läßt man Butter oder gutes Fett heiß werden, dämpft darin in Scheiben geschnittene Zwiebel und Petersilie an, gibt den sauber vorgerichteten, gesalzenen Fisch hinein, wendet ihn im Fett um und stellt die Pfanne in den heißen Bratofen. Nach 10 Minuten gießt man etwas sauren Rahm (Sahne) und ebensoviel Fleischbrühe (aus Fleischbrühwürfeln bereitet) darüber und läßt den Fisch unter fleißigem Begießen noch 15 Minuten dämpfen. Kurz vor dem Anrichten schmeckt man die Soße nach Salz und Pfeffer ab und verfeinert sie mit 8 bis 10 Tropfen Maggi's Würze.

Schellfisch oder Kabeljau mit Mostrichsoße auf Hamburger Art. Die Fische werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen. Dann reibt man sie mit Salz ein, läßt sie eine Stunde damit durchziehen und setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer. Sobald das Wasser kocht, sind die Fische gar und müssen vom Feuer gezogen werden, können aber, ohne zu zerfallen, noch im Salzwasser liegen. Sie müssen recht heiß zu Tisch gegeben werden. Man reicht Salzkartoffeln und folgende Mostrichsoße dazu:

Aus Mehl und Butter macht man eine hochbraune Einbrenne, rührt mit Fischwasser eine glatte Soße, gibt einige Löffel recht klar gequirlten Mostrich daran, fügt etwas Essig und Zucker und, wenn man es liebt, auch einige Zitronenscheiben hinzu und schmeckt die Soße nach süß oder sauer ab. Zuletzt mischt man einige Tropfen Maggi's Würze darunter.

Gebratener Schellfisch oder Kabeljau. Hierzu verwendet man kleine Fische oder schneidet größere in zweifingerdicke Scheiben. Nach dem Reinigen werden die Fische mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Essig und einigen Tropfen Maggi's Würze besprengt und so ½ Stunde beiseite gestellt. ¼ Stunde vor Gebrauch wendet man dann die Fische oder Fischstücke in Mehl, hierauf in geschlagenem Ei und zuletzt in geriebener Semmel um und bratet sie in heißem Fett zu schöner, brauner Farbe.

Schollen gebraten. Kleinere Schollen werden gut gereinigt, von Kopf und Flossen befreit, abgetrocknet, mit Salz bestreut, mit etwas Zitronensaft beträufelt, in Ei und Semmel paniert und in steigender Butter oder gutem Fett goldbraun gebraten. Die Soße wird mit einigen Eßlöffeln kochendem Wasser verlängert, mit einigen Tropfen Maggi's Würze verbessert, mit etwas Zitronensaft geschärft und über die Fische gegeben. Es werden Salzkartoffeln und grüner Salat oder Kartoffelsalat dazu gereicht.

Schollen gedämpft. 6 Personen. Bereitungsdauer ¾ Stunden. Von 2 Kilo gut abgewaschenen größeren Schollen werden die Köpfe entfernt, die Eingeweide herausgenommen, Schwanz und Flossen abgeschnitten. Dann schneidet man die Fische in etwa handbreite Stücke, reibt sie mit Salz ein und legt sie in eine tiefe Schüssel. Nach 1½ Stunden trocknet man die Stücke mit einem reinen Tuch ab, ordnet sie flach in einer Kasserolle, gießt ½ Liter Fleischbrühe (aus Fleischbrühwürfeln hergestellt) darüber, fügt einige Gewürz- und Pfefferkörner, ein Stückchen Lorbeerblatt und 1 bis 2 Eßlöffel guten Essig hinzu und läßt sie auf gelindem Feuer dämpfen. Nach 20 bis 25 Minuten sind die Fische gar und werden herausgenommen, in eine tiefe, heiße Schüssel gelegt und zugedeckt. Die Soße wird durchgeseiht, mit etwas Weizenmehl sämig gekocht, mit 10 bis 12 Tropfen Maggi's Würze verbessert, nach Salz und Pfeffer abgeschmeckt und über die Fische gegossen. Man gibt Salzkartoffeln oder in Wasser mit etwas Butter aedämpften Reis dazu; letzterer ist besonders für Kinder zu empfehlen.

Hecht grün gekocht. Bereitungsdauer 1 Stunde. Man läßt 60 Gramm Butter in einer Kasserolle zergehen, gibt gut gereinigte, feingehackte Petersilie, einige in feine Stücke zerschnittene Petersilienwurzeln sowie eine in feine Scheiben geschnittene Zwiebel hinein, legt 1½ Kilo sauber vorgerichteten, in nicht zu große Stücke geschnittenen Hecht dazu, bestreut mit Salz, etwas Pfeffer, Nelken, Gewürz und gibt soviel Wasser dazu, daß die Fischstücke knapp darin bedeckt sind, kocht hierauf den Fisch auf gelindem Feuer gar, macht die Brühe mit 1 Eßlöffel in Butter gedünstetem Mehl sämig, rührt 8 bis 10 Tropfen Maggi's Würze hinein, läßt den Fisch darin noch etwas ziehen, richtet ihn mit der Soße zusammen an und reicht Salzkartoffeln dazu.

Fischsalat läßt sich aus Resten von Schellfisch, Kabeljau, Seelachs, Köhler- und andern See- und Flußfischen leicht und einfach zubereiten und dient als wohlschmeckendes Gericht am besten zum Abendessen. Man pflückt das gekochte Fischfleisch in kleinen Flocken aus den Gräten und macht es mit Essig, Oel, einigen Tropfen Maggis Würze, Pfeffer und Salz und einer Messerspitze Mostrich an. Auch kann man unter diese Salatsoße ein gekochtes Eigelb rühren.

Einfache Fischsoßen.

Holländische Soße. Man läßt etwas Butter zergehen, dünstet 2 bis 3 Eßlöffel Mehl etwas durch, füllt mit Fischbrühe auf, rührt glatt, würzt mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und 10 Tropfen Maggis Würze. Nach Belieben kann man beim Anrichten noch mit einem Ei abrühren.