

Vor zulegen will, kann man das ausgeräumte Gitterbett dazu ernennen, das Kind lernt auch hier auf einer schlichten Matratze bald stehen. Die Mutter, die keine Hilfe im Haushalt hat, wird um so ruhiger ihrer Arbeit nachgehen können.

Der kleine Spieltisch, der mit ein paar Griffen in ein hohes Stühlchen verwandelt werden kann, dürfte im Laufe der Zeit wohl in fast allen Kinderstuben seinen Einzug gehalten haben.

Es gehört nicht viel dazu, einen freundlichen, gemütlichen Aufenthaltsraum für unsere Kleinen und Kleinsten zu schaffen, nur ein wenig Liebe und Geduld. Sie lohnen uns unsere Fürsorge durch sichtliches Gedeihen.

Arbeitsparende Kücheneinrichtungen.

Von Eiselotte Hennoch.

Es ist für die Hausfrau durchaus nicht gleichgültig, wie ihre Küche eingerichtet ist, da davon ein großer Teil der Arbeitserparnis im Haushalt abhängt.

Der Küchentisch

ist in den meisten Haushaltungen sehr unpraktisch. Mit Wachs- oder mit Linoleum überzogen, bietet er schon durch die Glätte der Oberfläche ein Hindernis im uneingeschränkten Arbeiten. Immer wieder sieht man die Hausfrau mit dem Wischtuch darüberfahren, um seine Oberfläche wieder gebrauchsfähig zu machen. Am besten eignet sich eine Platte aus Holz, die sogar ein wenig größer sein kann als der Tisch. Nur muß sie fest angebracht sein, um Speisen und Geschirr vor der Gefahr des Herunterstürzens zu bewahren. Maßgebend für den Erfolg der Arbeitserparnis ist die Abwaschfähigkeit des Tisches. Er muß sich leicht mit einer Bürste reinigen, mit einem Tuch abwischen lassen, darf jedoch anderseits nicht empfindlich gegen Fede, also gegen Rässe, Kälte und Hitze sein. Wie leicht es sich auf einem großen Küchentisch mit grober Holzplatte arbeiten läßt, kann nur die Hausfrau beurteilen, die für mehrere Familienmitglieder zu kochen und zu sorgen hat.

Der Herd

ist vielfach in kleinen Städten und auf dem Lande das Stiefkind der Arbeitserparnis, nämlich dann, wenn es sich um einen sogenannten Feuerherd handelt, der mit Kohle beheizt wird. Welche Mühe, welche Plage, zuerst den Herd in Betrieb zu setzen! Wieviele Streichhölzer, wieviele Kohlenanzünder und Holzspäne, bis er endlich brennt. Dann ist die Regulierung der Wärme fast unmöglich. Bald glüht der Herd, bald ist er zu kalt. Seine einzige Brauchbarkeit beweist er im Warmhalten der Speisen. Die tüchtigste, die pünktlichste Hausfrau kann — sofern sie auf dem Feuerherd kocht, — nicht für die genaue Zeiteinhaltung garantieren. Der Herd als „Müden“, davon wissen unsere Mütter und unsere Großmütter ein Lied zu singen. Der Gasherd hingegen ist sofort betriebsfähig, wenn man den Hahn aufdreht, die Flamme entzündet. Leicht lassen sich die Feuerstellen regulieren. Durch das Kochen in Töpfen, die übereinanderstehen, verbrennt man sehr wenig Gas, die Arbeitserparnis ist nicht nur durch die bequeme Handhabung des Herdes, sie ist gleichzeitig durch das Uebereinandertochen in den Töpfen gewährleistet. Wahre Wunder lassen sich damit vollbringen, wenn im untersten Topf die Suppe, im Topf darüber die Kartoffeln, wenn oben das Kompott kocht. Mit einer einzigen Flamme wird die Mittagsmahlzeit hergerichtet, und je weniger Feuer, um so weniger Aufmerksamkeit ist notwendig. Die Hausfrau kann, während die Speisen gar werden, unbehindert einer anderen Tätigkeit nachgehen. Hier macht Übung den Meister, bis die Hausfrau es zu einer geradezu unglaublichen Arbeitserparnis bringt. Das gleiche gilt von der elektrischen Kochplatte, die hygienisch, sauber und sparsam ist. Die moderne Hausfrau sollte sich weigern, auf dem Feuerherd zu kochen, die Anschaffung des Gasherdes nicht hinausschieben, da sie Geld, Mühe, Arbeit und Zeit spart. Sehr viel Arbeit erfordert die Reinhaltung des Geschirres, der Töpfe, des Ausgusses.

Arbeitsparende Kenntnisse

leisten gute Dienste. Soda löst alle Fette. Also benutze man Soda, um fettigste Küchengeräte zu reinigen. Viele Handgriffe fallen fort, wenn der Kochtopf mit Soda und heißem Wasser vollgeschüttet, stehenlassen wird, damit Zeit bleibt, um das Fett zu lösen. Dann schütte man das Wasser aus dem Topf aus, reibe ihn mit einem Tuch aus, reibe ihn mit einem Tuch nach, die Arbeit ist beendet. Der Ausguss, immer eine Quelle der Arbeit, wird völlig sauber und geruchlos gehalten, wenn ein Stück Soda stets darin liegt, das Wasser hat den-

noch Gelegenheit abzuwaschen, nimmt aber alle Fettstoffe, alle unangenehmen Gerüche mit sich, da stets ein Teil Soda aufgelöst, keine Arbeit verrichtet.

Die Möbel der Küche

sparen nur dann Arbeit, wenn sie glatt, ohne Zierrat und ohne Schnörkel sind. Es hat keinen Sinn, — dennoch findet man es häufig genug — alte ausrangierte Zimmerstühle und Tischchen mit Intarsien oder anderem Zierrat in der Küche zu verwenden. Die Möbel müssen frei von Staub und Schmutz sein, damit Bakterienbildung verhindert wird. Aus diesem Grunde werden Möbel mit glatter Außenseite und glatter Innenseite am vorteilhaftesten sein. Der Küchenfußboden sollte möglichst mit Fliesen ausgelegt werden, weil sie sich durch Fußfahne von Sodawasser am leichtesten und am schnellsten reinigen lassen. Gefirnisste Fußböden hingegen werden mit einem schwachen Seifenwasser gewaschen, mit reinem Wasser nachgespült, was gleichfalls wieder eine gute Arbeitserparnis bildet.

Das warme Wasser

bedeutet für jeden Haushalt eine große Arbeitserparnis. Da, wo sich der Warmwasseranschluß befindet, wird man weniger Mühe haben, als in den weitaus zahlreicheren Häusern, die keine Warmwassererwärmung kennen. Nun sollte die Hausfrau stets für einen Vorrat an warmem Wasser sorgen. Ein großer irdener Topf wird das Wasser länger heiß erhalten. Die Kochliste, die in vielen Haushaltungen mit Recht mehr und mehr aus dem Gebrauch gezogen wird, weil das langsame Kochen vitaminisierend ist, kann sich als Reservoir für warmes Wasser sehr gut bewähren. Eine Anzahl von kleineren Töpfen, die heiß in die Kochliste gestellt wird, behalten die Wärme viele Stunden hindurch, und so liefert die Kochliste stets einen Vorrat an warmem oder sogar heißem Wasser. Hat die Hausfrau ihre Küchentätigkeit beendet, wird es ihr ein leichtes sein, heißes Wasser in Töpfe zu füllen und auf die angegebene Weise aufzubewahren. Doch sollte man mit diesem Wasser weder Kaffee noch Tee kochen, da die Getränke dann an Wohlgeschmack einbüßen. Zur Bereitung von Kaffee, Tee und zum Kochen von Suppen wird immer frischgekochtes Wasser verwendet.

Das Putzen und Zerkleinern von Gemüse

nimmt Zeit in Anspruch und verlangt Arbeit. Maschinen, welche Arbeit ersparen, gibt es wohl in Menge, doch sind sie meistens zu teuer, um sich in einem kleinen Haushalt zu amortisieren. Das Zerkleinern von Gemüse im Fleischwolf, wobei der Saft gut aufgefangen und verwertet wird, bringt der Hausfrau manche Arbeitserparnis, und zugleich wird dadurch eine kürzere Kochzeit erzielt, so daß zweimal Leistung gespart wird. Eine Hilfe, die sich keine Hausfrau verlagen sollte.

Praktische Winke.

Wie lange hält sich Pelzwert? Heute trägt fast jede Dame einen Pelz. Da ist es wohl angebracht, nach der Dauer der verschiedenen Pelzarten zu fragen. Es gibt Rauchpelz, das sich Jahrzehnte hält und solches, das schon nach kurzer Gebrauchsdauer unansehnlich wird und reißt.

Am besten von allen Pelzarten trägt sich das Otterfell. Dann kommen Biber, Seal und Bar. Weniger haltbar ist der kostbare Zobelpelz. Marder und Fuchs verlieren bald ihre schönen, langen Grannenhaare, die beim ständigen Tragen leicht brechen. Maulwurf und Hermelin überdauern nur wenige Winter. Auch das modische Gamsfell leidet bald unter betrüblichem Haarabfall. Gut sind das australische und amerikanische Dopsium, Fehrlüden und Bismar.

Am schlechtesten tragen sich die Hasen- und Kaninchenfelle, die schon durch ihren Veredelungsprozeß viel erdulden müssen. Dafür sind sie aber auch besonders preiswert.

Pelzwert muß besonders im Sommer, von Zeit zu Zeit geklopft und geschüttelt werden, damit sich keine Motten einnisten können. Zur Verarbeitung werden große Pelze vorgezogen, da viele Nächte nicht zur Erhöhung der Haltbarkeit beitragen.

Kleine Seifenreste bis zuletzt zu verwerten. Alle kleinen Seifenreste kann man vollkommen ausnützen: 1. Durch Sammeln aller Stückchen, gleichviel, ob es sich um sog. Fein- oder Haushaltsseife handelt, die man bei genügender Anzahl mit wenig Wasser zum Kochen aufkocht, worauf man die völlig klargemachte Seifenmasse in alle Weichformen oder Schüsseln gießt, um sie nach dem Erstarren daraus gestürzt, als „ganzes Stück“ wieder gebrauchen zu können. 2. Indem man die gesammelten Restchen mit dem Messer „geschnip-pelt“ dem Kochwasser der Wäsche beifügt. 3. In ein engmaschig gestricktes, nur zu diesem Zweck aufbewahrtes Garnnetz gibt, um sie darin in gewohnter Weise aufzubrauchen.

Ein Stern und isen Welt

Beilage zu den Zeitungen des E. Holterdorf'schen Verlages und der Beckumer Zeitung.

Nr. 42

Samstag, den 18. Oktober

1930

Rundfragen an Mütter.

Von Oda Schäfer.

Wir haben eine Rundfrage an verschiedene Frauen mit erwachsenen Töchtern gestellt und auch verschiedene Antworten erhalten. Hören wir zuerst einmal

die Mutter der angehenden Film-schauspielerin.

„Meine Tochter war schon als kleines Kind so hübsch, daß es allen Leuten auffiel. Nur wirkte sie etwas altflug, wenn sie mit ihren großen Augen bat, man möchte ihr doch auch schöne Kleider machen, wie die Mama sie trug. Sie ist dann auch sehr früh erwachsen gewesen, zu meinem Kummer; ich finde es netter, wenn junge Menschen möglichst lange kindlich bleiben. Eigentlich machte mir alles Kummer: daß sie bald anfang, sich zu schminken und zu pudern und bei der Filmkomparierie angenommen wurde. Da verdiente sie ganz gut, konnte aber kein Geld in die Wirtschaft geben, weil sie sich hübsche, elegante Garderobe anschaffen mußte. Ich durfte nichts sagen über diese ganze Eitelkeit und Schminkelei, sollte ich ihr denn die Karriere verderben? Ich glaube bestimmt, daß sie etwas erreichen wird, sie ist ja so hübsch! Jetzt nimmt sie Sprach- und Gesangsunterricht, durch den Tonfilm müssen sich doch alle umstellen. Aber Sorgen hat man wohl als Mutter, wer weiß, was sie alles zu hören bekommt in den Filmateliers. Ein Glück, daß sie sich nicht in dumme Liebesgeschichten einläßt, sie will eben vorwärtskommen.“

Trotz allen Kummers klingt ein stolzer Ton mit. Diese Mutter ist also letzten Endes doch zufrieden.

Ein anderer Fall.

die hausfrauliche Mutter der Studentin.

Sie lebt nur für ihr Kind: „Meine Tochter ist sehr begabt, in der Schule war sie immer die Erste, und jetzt studiert sie Jura. Aber sie hat leider gar keinen Sinn für Hauswirtschaft und für Ordnung schon gar nicht. Es ist ein richtiges Kreuz mit ihr, alles läßt sie herumliegen, und wenn ich nicht ihre Strümpfe stopfte, würde sie mit zerrissenen herumlaufen. Ich wundere mich darüber, da mein Mann und ich doch so ordentlich sind. Wenn sie mal heiratet, schiebt ihr Mann sicher die Schuld auf mich, und was habe ich mir für Mühe gegeben mit der Erziehung. Ich lebe nur für meine Tochter, aber glauben Sie, daß sie mir dankbar dafür ist? Keinen Ton spricht sie mit mir, kein Erlebnis erzählt sie, ich weiß nie, was sie denkt. Manchmal wünsche ich, sie käme wie als kleines Kind zu mir, um sich auszuweinen; doch sie ist derart selbständig, daß sie alles für sich behält. Und äußert sie mal eine Ansicht, dann ist sie hypermodern, daß ich sie nicht verstehen kann. Sie findet die Kameradschaftsehe vorbildlich. Was soll man sich darunter nun vorstellen? Mit diesen Ideen wird sie bestimmt keinen Mann bekommen, der läuft weg, wenn er so etwas hört. Am liebsten möchte sie gar nicht heiraten, sondern allein leben, hat das nun einen Sinn! Man muß für seine Kinder leben oder für seinen Mann, aber nicht für sich selbst.“

Zwischen dieser Mutter und ihrer Tochter ist eine große Kluft, die sich nicht überbrücken läßt.

Ganz kühl urteilt die Frau eines Großkaufmannes,

die Mutter der heiratsfähigen Tochter.

„Statt der Tochter hatte ich mir eigentlich einen Sohn gewünscht; ich finde, das Verhältnis zwischen Mutter und Tochter ist nie besonders herzlich. Da meine Tochter nicht sehr hübsch ist, habe ich sie nicht auf einen Mann warten lassen, obwohl sie genügend Geld dazu hatte, sondern ich ließ sie

etwas Praktisches lernen: Schreibmaschine und Stenographie. Junge Mädchen dürfen sich nicht langweilen, das bringt sie nur auf dumme Ideen. Jetzt ist sie mit ihrem Vater zusammen im Geschäft tätig und arbeitet ganz fleißig. Wie ich zu ihr stehe? Ich bedaure es, daß sie nicht ebenso hübsch ist wie ich, daß sie Sport treibt und dadurch häßliche Musteln bekommt, daß sie sich von der Sonne negerbraun brennen läßt und ihren weißen Teint damit verdirbt, daß sie nicht zu flirten versteht, sondern nur in herzlicher Freundschaft zu ihren Bekannten steht. Meine Tochter ist keine Frau, sie ist irgendein uninteressantes, tüchtiges Menschenkind, sicher gutmütig, aber langweilig. Die heutige Jugend hat wenig Feuer, vielleicht am ehesten noch beim Sport. Ich bin mit meiner Tochter sonst ganz zufrieden, weil ich sie mir dazu erzogen habe, im Geschäft mitzuarbeiten und sie dabei eine gute Hilfe ist.“

Die Tochter ist in diesem Fall der moderne Typ des hilfsbereiten, arbeitsamen Menschen, die Mutter ist die elegante, verwöhnte Frau der Jahrhundertwende.

Noch eine Mutter soll zu Worte kommen,

die Mutter der Kunstgewerbetlerin.

„Ich bin unglücklich“, klagt sie, „seitdem meine Tochter in Berlin Kunstgewerbe studiert. Neulich war sie in den Ferien hier und erzählte mir von ihren Freunden. Sie duzen sich dort sofort und nennen sich beim Vornamen, wie in Künstlerkreisen. Zweimal ist sie schon verlobt gewesen, beide Male ist die Verlobung auseinandergegangen, und sie sind trotzdem alle noch miteinander befreundet. Ich bin wirklich sonst großzügig, aber das ist doch herzlos. Lieben können die jungen Menschen heutzutage überhaupt nicht mehr, darüber lachen sie, und nachher wundern sie sich, wenn die Ehe nicht glücklich wird. Man muß schließlich den guten Willen zur Liebe haben. Und dann das dumme Autofahren, das verlockt die Mädchen nur zu neuen, leichtsinnigen Bekanntschaften. Wie gerne würde ich es gesehen haben, wenn meine Tochter hier eine Stellung als Privatsekretärin bekommen und später einen vernünftigen Mann geheiratet hätte.“

Soweit die Mütter. Was die Töchter sich dabei denken, kann man aus diesen Beichten auch ersehen; es gehört jedenfalls viel Geschick der älteren Generation dazu, die Meinungsunterschiede zu beseitigen.

Erste Hilfe bei häuslichen Unfällen.

Von Eiselotte Hennoch.

Jeder von uns hofft auf ein gnädiges Geschick. Es ist gut, darauf zu hoffen und dennoch gegen etwaige Unfälle — oft sind es sogar Unglücksfälle — gewappnet zu sein. Ein Unfall, der im Sommer leider noch immer häufig genug vorkommt, ist die

Pilzvergiftung.

Ziemlich bald nach dem Genuß der Pilze stellt sich Schüttelfrost ein. Erbrechen und Schwäche folgen. Fieber steigt nicht selten bis zu 39 Grad. Nach vier bis fünf Stunden zeigen sich die anderen Folgen der Vergiftung in Leibschmerzen, Krämpfen, Durchfall. Bei schweren Fällen kann der Tod noch am gleichen Tage eintreten. Das erste Gegenmittel ist Niginsöl. Ein Eßlöffel voll wird mit einigen Tropfen Zitronensaft vermischt, damit der Ertrankte kein Ekelgefühl nicht noch steigern muß. Alsdann schnell dunklen Tee bereiten und dem Kranken geben. Während er das Getränk zu sich nimmt, schwarzen Kaffee kochen und einspöhen. Eis wird in einem Beutel, falls nicht vorhanden, in einem Säckchen auf den Kopf gelegt.

Ist das Kind soweit herangewachsen, daß es zu kriechen anfängt, so gehört eine Krabbelbox ins Kinderzimmer. Das geräumige viereckige Bistier wird durch eine wollene Unterlage gegen die Kälte des Bodens geschützt. An den Stäben lernt das Kind sich bequem aufrichten. Wo man sich keine