

Frauen-Zeitung

Beilage zum Altenaer Kreisblatt zugleich Neuenrader Zeitung

Nr. 41

Altena, den 11. Oktober

1927

Tischsitten von heute

Einfache Dinge, die jede Hausfrau wissen muß:
Servieren und Anrichten.
Von Ruth Pechen.

Darf man Erbsen mit dem Messer essen? Bitte, gnädige Frau, antworten Sie nicht so ohne weiteres mit einem überzeugten „Nein“, denn in Amerika ist kürzlich ein Messer erfunden und patentiert worden, das ausgesprochenemmaßen und lediglich zum Erbsenessen dient. Es ist sehr sinnreich für diesen Zweck konstruiert. Es hat in der Mitte durch seine ganze Länge einen Ausschnitt, in dem die Erbsen schön ausgerichtet nebeneinander liegen können, ohne herunterzukollern. Der Erfinder dieser herrlichen Angelegenheit behauptet natürlich: man muß Erbsen mit dem Messer essen. Aber, gnädige Frau, Ihr überzeugtes „Nein“ ist natürlich vollkommen richtig, und wir haben gar keine Veranlassung, diesem Amerikaner den Geißelbeutel zu fällen, indem wir von unserer strikten Regel abweichen, daß ein Messer niemals in den Mund gehört. Niemals! Selbst mit dem Ohlmesser pikt man nicht die Obststücke auf, um sie in den Mund zu stecken, sondern, wenn man die Hand nicht nehmen will, bedient man sich einer kleinen Gabel. Das Fischmesser, das man ja auch nicht in den Mund nimmt, macht keine Ausnahme von der Regel, denn seine Aufgabe ist nur, beim Zerteilen des Fisches zu helfen und so das für den Fisch unmögliche und abscheuliche Stahlmesser zu ersetzen.

Jede Hausfrau kennt die Beilichkeit der Situation, wenn eine Hausangestellte oder gar die Tochter des Hauses beim Tellerabnehmen einen großen Unfug anrichtet, oder die Gäste sehen mit angstvollen Blicken, ob nicht von Messer oder Gabeln höchst unangenehm etwas auf Beste oder Rock des bedienten Gastes tropft. Und es gibt viele peinliche Lagen mehr, die erwachsen können, wenn erwachsen müssen, wenn man die einfache Kunst des Servierens und Anrichtens nicht beherrscht. Ueberlegen wir uns also die Hauptregeln: Der gedeckte Tisch erhält seine Belebung durch ein freundliches Deckchen, das in der Mitte liegt, und durch ein paar Blumen, die auch auf der täglichen Familientafel nicht fehlen dürfen. Messer und Gabel liegen rechts. Wird noch ein zweiter Hauptgang gereicht, so liegt das Fischbesteck links. Ist der zweite Hauptgang gereicht, so liegt das Fischbesteck links. Ist der zweite Hauptgang gereicht, so liegt das Fischbesteck links.

Das Servieren beginnt bei der ältesten Dame von ihr aus geht es links herum weiter. Beim zweiten Anbieten beginnt es wieder bei ihr, wird aber nach der anderen Seite fortgesetzt. In der sich dabei ergebenden Reihenfolge werden Familienmitglieder nicht etwa ausgelassen. Bevor süße Nachspeisen gegeben werden, muß der Tisch durchaus wieder aufgeräumt werden, d. h. es muß alles verschwinden, was man nicht mehr braucht. Dazu gehört auch das Salzfaß. Nachdem feinfühlig Menschen ist es geradezu unmöglich, Kompott zu essen und ein Salzfaß in der Nähe zu sehen.

Das Zeichen zum Beginn und Schluß des Essens gibt die Hausfrau. Erst wenn sie ihr Besteck ergreift, fangen die Gäste an, und erst, wenn auch der letzte Gast mit dem Essen fertig ist, steht die Hausfrau auf. Manchmal kommt es vor, daß ein Gast besonders langsam oder besonders viel ißt und noch fertig dabei ist, während alle anderen schon fertig sind. In solchen Fällen ist es sehr taktvoll von der Hausfrau, wenn sie dafür sorgt, daß wenigstens ihr Teller auch noch nicht leer ist, wenn sie sich evtl. sogar noch einmal eine Kleinglocke nimmt. Sie erparnt damit ihrem Gast die unangenehme Entdeckung, daß er der Einzige ist, der kein Ende finden kann. Eine Ziererei beim Anbieten ist höchst überflüssig. Man darf ruhig von einem zum 2. Male angebotenen Gericht noch einmal nehmen, und zum dritten Male wieder von einem zum 2. Male angebotenen Gericht noch einmal nehmen. Tabak und Kaffee nach dem Essen soll man möglichst im Wohnzimmer einnehmen. Denn es ist nicht angenehm, die Austräumarbeit

Herbsthauch

Herz, nun so alt und noch immer nicht klug,
Hoffst du von Tagen zu Tagen,
Was dir der blühende Frühling nicht trug,
Werde der Herbst dir noch tragen!

Läßt doch der spielende Wind nicht vom Strauch,
Immer zu schmeicheln, zu kosen.
Rufen entfaltet am Morgen sein Hauch,
Abends verstreut er die Rosen.

Läßt doch der spielende Wind nicht vom Strauch,
Bis er ihn völlig geliebt.
Alles, o Herz, ist ein Wind und ein Hauch,
Was wir geliebt und gedichtet.

Rückert.

kommt von rechts und alles Schmutzige verschwindet nach rechts.

Der Geschirrkorb ist nicht mehr modern. Beim Abnehmen wird der erste Teller mit den Fingern der linken Hand gehalten, wohl gemerkt mit dem auf ihm liegenden schmutzigen Besteck. Der zweite Teller wird, auch mit Besteck, auf den Ballen des linken Daumens und das Handgelenk mit seiner einen Seite gestützt, wobei seine andere Seite ihren Widerstand am Körper findet. Der erste und der zweite Teller sind dann dicht nebeneinander, und nun kann ohne Gefahr das Besteck vom 1. auf den 2. gelegt werden; jeder folgende Teller wird auf den zweiten gestellt und dann wiederum von seinem Besteck befreit. Ein Besteck darf natürlich immer nur für einen Gang benutzt werden. Suppe und Nachspeise werden einmal gereicht, Hauptgerichte zweimal. Eine taktvolle Hausfrau vermeidet dabei natürlich, daß sich in einer Schüssel nur noch sehr wenig befindet, und macht es auch nicht etwa so wie eine mir bekannte Dame, die beim zweiten Herumreichen, wenns knapp ist, „Ja, ja“ zu sagen pflegt. (Z. z. heißt, wie ich durch Zufall erfahren habe, „Familie zurückhalten“.)

Das Servieren beginnt bei der ältesten Dame von ihr aus geht es links herum weiter. Beim zweiten Anbieten beginnt es wieder bei ihr, wird aber nach der anderen Seite fortgesetzt. In der sich dabei ergebenden Reihenfolge werden Familienmitglieder nicht etwa ausgelassen. Bevor süße Nachspeisen gegeben werden, muß der Tisch durchaus wieder aufgeräumt werden, d. h. es muß alles verschwinden, was man nicht mehr braucht. Dazu gehört auch das Salzfaß. Nachdem feinfühlig Menschen ist es geradezu unmöglich, Kompott zu essen und ein Salzfaß in der Nähe zu sehen.

Das Zeichen zum Beginn und Schluß des Essens gibt die Hausfrau. Erst wenn sie ihr Besteck ergreift, fangen die Gäste an, und erst, wenn auch der letzte Gast mit dem Essen fertig ist, steht die Hausfrau auf. Manchmal kommt es vor, daß ein Gast besonders langsam oder besonders viel ißt und noch fertig dabei ist, während alle anderen schon fertig sind. In solchen Fällen ist es sehr taktvoll von der Hausfrau, wenn sie dafür sorgt, daß wenigstens ihr Teller auch noch nicht leer ist, wenn sie sich evtl. sogar noch einmal eine Kleinglocke nimmt. Sie erparnt damit ihrem Gast die unangenehme Entdeckung, daß er der Einzige ist, der kein Ende finden kann. Eine Ziererei beim Anbieten ist höchst überflüssig. Man darf ruhig von einem zum 2. Male angebotenen Gericht noch einmal nehmen, und zum dritten Male wieder von einem zum 2. Male angebotenen Gericht noch einmal nehmen. Tabak und Kaffee nach dem Essen soll man möglichst im Wohnzimmer einnehmen. Denn es ist nicht angenehm, die Austräumarbeit

ten mit anzusehen oder gar an einem unaufgeräumten Tische zu sitzen.

Zum Kapitel des Anrichtens gehört natürlich auch die geschmackvolle Ausgestaltung einer Schüssel. Sie darf nicht zu voll, muß immer gut abgemischt sein. Nun, es sind aber noch tausenderlei Dinge, die da in Frage kommen, und auch das Tranchieren ist eine Kunst, über die wir uns ein anderes Mal unterhalten können.

Vom Reinhalten des Küchengeschirres

Von Bertha Böhm.

Die geschicktesten Hände vermögen oft nicht nach den besten Rezepten, mit den vorzüglichsten Zutaten tadellose Gerichte herzustellen; hier hat die feine Speise einen unangenehmen Beigeschmack, der Blumenkohl sieht grau, der Spargel bräunlich aus, dort ist die Milch oder der Rahm geronnen, von noch böseren Sachen zu schweigen, und dies liegt oft ja meistens an ungenügender Sauberkeit der Küchengerätschaften und hat die sorgsame, für das Wohl der Ihren bedachte Hausfrau auf diesen Punkt die größte Aufmerksamkeit zu richten, denn die Gesundheit, ja das Leben der Ihrigen hängt oft davon ab. Jede Hausfrau sollte immer und immer wieder nachsehen, ob beim Aufwaschen nicht gegen die Reinlichkeit gesündigt wird und in diesem Punkte ohne Nachsicht sein; vorzüglich, wenn eine neue Wagg zuog, sollte strenge Kontrolle geführt werden. Kommt die Frau einmal unerwartet zu diesem Akte in die Küche, so kann sie Wunderbares erleben: aus Fräulein wird statt des reinen Aufwaschgerätes ein Kochtopf benutzt, in einem Wasser wird jetzt eine Schüssel, dann ein Topf, nun ein Teller gespült, das Geschirr, woran das meiste Fett liegt, wird zuerst gewaschen und in dieser Brühe liegen die silbernen Löffel. Die Gabeln werden zuletzt herausgeholt.

Zum Vorbereiten der verschiedenen Speisen dienen am besten idene Schalen und Schüsseln usw. und wer irgend kann, soll darin nicht geizig sein, sondern eine große Auswahl für die Küche halten; um sie stets rein zu erhalten, nehme man etwas Soda zu dem sehr heißen Wasser, spüle sie mit kaltem Wasser nach, sie so recht appetitlich und rein von Fett erhalten. Auch die Porzellanschalen spüle man in Wasser mit etwas Soda, spüle sie in warmem Wasser nach und trockne sie mit einem Leinentuche ab — je heißer das Nachspülwasser war, je hübscher wird das Porzellan — es ist zu unangenehm, wenn der daselbe berührende Finger Narben durch festgetrocknete Speisereste an der Hande findet.

Holz Bretter, Teller, Löffel usw. sind wenigstens einmal in der Woche mit Sand, Seife, Soda und viel Wasser (kaltes) zu scheuern (putzen) und an der Luft zu trocknen, ebenso die großen und kleinen Holzlöffel, von denen auch eine große Anzahl vorhanden sein muß, da zum Rühren und Probieren für jede Speise 1 bis 2 besondere Löffel benutzt werden sollten.

Schäumer, Durchschlag und Klopfer sind am besten von Porzellan, sie sind am leichtesten rein zu halten und in Durchschlägen dieser Art sowie in solchen von Steinzeug verlieren Gemüße und Früchte, welche man darin abtropfen läßt, ihre Farbe nicht.

Zur Suppe bedient man sich am besten eines Dampftopfes oder kupferner verginteter Kasserollen, beide müssen auf das peinlichste sauber gehalten werden, der erstere stets gut auslütten, in diesen wie in den kupfernen Kasserollen darf man nie Speisen kalt werden lassen oder zum Aufbewahren stehen lassen, denn bei allem verginteten Geschirr ist dies der Gesundheit sehr

Vorsicht mit Stock und Schirm

Eine oft gerügte Unsitte, die schon manches Unheil angerichtet hat, ist das Tragen von Schirm und Stock unter dem Arm in waggerichter Haltung mit weit hinter dem Arm herausgehender Spitze. Ich möchte nun darauf hinweisen, wie auch in senkrechter Haltung von Schirm und Stock manch Unheil angerichtet werden kann und möchte darin zur Vorsicht mahnen. Es hat sich, wie man häufig beobachten kann, in den Straßenbahnen oder in den Autobussen bei den stehenden Fahrgästen die Sitte oder vielmehr die Unsitte eingebürgert, die gebogene Krücke von Stock oder Schirm über die im oberen Teil des Wagens befindliche, zum Festhalten bestimmte Stange oder den gleichfalls dafür bestimmten Riemen zu hängen und sich mit der Hand daran festzuhalten. Oftmals wird auch die Krücke über den leicht nach aufwärts gebogenen Arm gehängt, dessen Hand sich oben an Stange oder Riemen festhält. Das Fahrzeug schleudert hin und her und so oft es schnebelt, so oft pendelt die Spitze des Stockes unmittelbar vor den Augen der dem betreffenden Besitzer dieses Stockes zunächststehenden gleichfalls hin und her. Ein plötzliches, besonders heftiges Schleudern, wie es gerade bei den Automobilomnibussen sehr häufig ist, kann diese pendelnde Stockspitze ganz aus ihrer ursprünglichen Lage bringen und dem Gegenüberstehenden mit ungeheurer Gewalt ins Gesicht oder gar ins Auge stoßen. Macht man in höflicher Weise darauf aufmerksam, so ist meist ein überlegenes Nicken die Antwort und man hört die etwas gereizten Worte, daß der Betreffende schon selbst darauf achten werde. Es kann aber nicht energisch genug darauf hingewiesen werden, diesen gefährdrohenden Pendel herunterzunehmen.

Gewinnung des Stärkemehls aus der Roßkastanie oder der echten Marone

Von L. v. Bülow.

Die jetzt reifenden Roßkastanien verlohnt es sich zu sammeln. Sie sind, wie bekannt, zu Wild- und Viehfutter zu gebrauchen. Man kann sie dazu, am besten gründlich geschwelen, auch selbst fälschlich verwenden. Dann ergeben sie eine vorzügliche Stärke, die noch viel zu wenig hergestellt wird.

Eine Freundin von mir — natürlich aus dem Lande — ließ stets von ihrer Kinderfrau die Stärke für familiäre Kinderschwäche aus Kastanien machen und erzielte hierdurch große Erfolge. Diese Kinderwärterin war eine Wendin, — bei diesen ist das Fabrizieren dieser Stärke allgemein üblich, ebenso in katholischen Klöstern. Die Hauben und Kopfbedeckungen der Schwestern, bekanntlich nummernlos hart gestärkt und von schneeweißer Weiße, werden, wie mir gesagt worden ist, oft mit der von dem Namen selbst verfertigten Kastanienstärke aus Roßkastanien hergestellt. Das Rezept zu dieser Stärke ist ebenso kurz als einfach: Die Kastanien werden mit ihrer harten braunen Schale geschält und alsdann auf Reibeisen, besser einer Reibemaschine, gerieben. Das Reibsel wird mit Wasser übergossen und bleibt so einige Stunden lang stehen. Alsdann gleicht man das Wasser über ein Sieb vorsichtig ab und wiederholt das Verfahren 6—8 mal, bis das Kastanienmehl schneeweiß ist. Es wird in flachen Schälchen (Bottichen) oder Schüsseln an der Luft getrocknet und dann verwahrt. Das abgeseigte Wasser ist sehr seifenhaltig und kann zum Scheuern und Waschen gut statt Seife gebraucht werden. Die in Wasser geriebenen Kastanien geben ebenfalls anstatt Stärke eine schöne Lauge. Man wäscht in dem Brei, dem das nötige lauwarme Wasser zugefügt ist, ohne Seife alle Wäsche, kann aber natürlich auch Seife dazunehmen. Die Kastanienstärke ist wie andere Stärke auch ein gutes Klebmittel.

Ebenso wie oben kann man auch Maronenstärke herstellen, die man gewöhnlich auf Papierbogen an der Luft trocknet, durch seine Siebe reibt und ganz wie Kartoffelmehl, Maizena oder Mondamin zu kochen und Süßspeisen jeder Art benutzt oder zum Verdicken der Suppen und Soßen verwendet. Die herrlichen echten Kastanien gedeihen ja in diesen Gegenden unseres Vaterlandes aufs herrlichste. Was man dort nicht an Früchten verkauft, stellt man für den Handel oder für sich selbst

zu „Maronenstärke“ verbrauchen. Der Geschmack der damit bereiteten Gerichte ist köstlich. Natürlich kann man auch Wäsche damit stärken oder Kleister daraus kochen, aber das erscheint mir doch als zu „schade“.

Aus dem Engen und Weiten

„Die schönsten Weine“.

Gab es jüngst eine lustige Sache in der Stadt Stonington im Staate Minnesota. Da der Inhalt des menschlichen Kopfes zum Dasein heute eigentlich unnötig ist und man nur noch Wert legt auf Arme und Beine, so hatten auch die Väter der Stadt Stonington in diesem Sinne eine Schönheitskonkurrenz, einen Wettbewerbs für die „schönsten Weine“ ausgeschrieben. Einhundertzwanzig Paar Weine rangen um den ausgelegten Preis von 12000 M. Die Arbeit der Jury war nicht leicht. Der ganze Körper war bis zu den Beinen durch einen dichten Vorhang unsichtbar gemacht. Stundenlang dauerte die Beschäftigung; keiner der Preisrichter hatte die Bewerberinnen vorher gesehen, keiner kannte sie näher. Zwölf Preisrichter arbeiteten und alle gaben ihre Stimme ein und denselben Weinen. Dann hob sich der Vorhang. Und — bitte, benutzen Sie die Rückenlehne — man hatte die Weine einer 58 Jahre alten Schwiegermutter und Großmutter preisgekrönt. O, je! Die Begeisterung der Wassen war aber nun erst recht groß und der Jubel und die Ehrung der so schönbeinigen Großmutter mochten gar kein Ende nehmen. So, ja, wer hat, hat! Und die Jugend von 16 bis 40 Jahren zog ab, unprämiert. — So geht es, wenn die Weine den Kopf ersetzen müssen.

Das Mutterrechtssystem

Das Mutterrechtssystem! Was das nun schon wieder einmal ist! Hierzulande hat man doch noch nicht davon gehört. Aber es existiert. Ein Forscher, der kürzlich die Insel Man, zwischen Schottland und Irland gelegen, besuchte, weiß davon zu berichten. Was er sagt, klingt mehr als seltsam. In allen kultivierten und zum Teil auch unkultivierten Staaten ist es bekanntlich üblich, daß alle Kinder, zum mindesten aber der erstgeborene Sohn, erberechtigt sind. Auf der Insel Man ist nur die älteste Tochter, auch wenn mehrere Kinder vorhanden sind, erberechtigt. Die Ehefrauen haben ferner das Recht, noch bei Lebzeiten des Gatten über die Hälfte der Mobilien und Immobilien zu verfügen. Nach den Angaben der Bewohner jener Insel, sollen die Frauen dieses Vorrecht besitzen, weil sie in einer Schlacht im Jahre 1908 den Männern zu Hilfe eilten. — Klagt ein unverheiratetes Mädchen gegen einen ledigen Mann, der sie verführt, so legt ihr der Richter einen Strich und einen Ring hin, und sie kann wählen, ob er gehängt oder geköpft werden soll, oder ob sie ihn zum Ehemann haben will.

Büchertisch

Das neue Daheim (64. Jahrg. Nr. 2) ist erschienen. Es enthält neben der Fortsetzung des fesselnden neuen Amerika-Romans „Urula“ entdeckt Amerika“ von Ann Tjia Leitch eine abgeschlossene Novelle „Die Romane“ von M. Kind. Aus der wechselvollen Reihe der zumeist illustrierten Aufsätze seien besonders hervorgehoben: „Der babylonische Turm“, eine geistes- und kulturgeschichtliche Betrachtung von Dr. G. Giesecke, eine kunsthistorische Blauberei „Rymphenburger Vögel“ von A. Freitag, eine wirtschaftlich und technisch interessante Abhandlung über neue „Anwendungsgebiete des Staubsaugers“ von Oberingenieur Foerster. Aus dem Sammler erzählt Harzer D. Eckert in seinem Aufsatz „Doktor Ferdinand von Lohow und sein Paktarier Roggen“. Der Zaubervergänger Tage beschwört Professor Dr. Kerber in „Drehorgel-Romantik“. Die vorzüglichen Bilder von Gemälden, zahlreiche Kunstbelege, das Frauen-Daheim mit seinen Modeberichten und praktischen Ratschlägen vervollständigen das reichhaltige Geste.

Verantwortlich: S. Semelmann, Altena.
Druck und Verlag: B. A. Sanh, Altena.

vorzügliches Erzeugnis von schöner hellroter Farbe und angenehmem, pikantem Geschmack liefern, auch zur Mischung mit anderen Obstsorten wie z. B. Apfeln, Birnen, sind die Ebereschen als farbgebende Zutat sehr geeignet. — Die von den Stielen abgetrennten Beeren werden gewaschen, auf ein Sieb zum Abfließen geschüttet und mit wenig Wasser weich gekocht, das Wasser darf die Beeren nur gerade bedecken. Danach preßt man den Saft durch ein Tuch, filtriert ihn durch ein mit einem Stück Barchent ausgelegtes Haarsieb, setzt ihn möglichst in einem Kupfer- oder Messingkeßel auf lebhaftes Feuer, füllt auf ein Kilogramm Saft ¼ Kilogramm Gutzucker dazu und kocht ihn unter beständigem Rühren und öfterem Abschäumen dickflüssig ein. Auf einem kalten Teller macht man dann die Geleeprobe, d. h. ein Tropfen auf den Teller getan, muß form halten und bald fest werden. Da Eberesche arm an Säure ist, tut man gern nach Geschmack Zitronensäure daran oder man mischt sie mit Apfeln. Noch heiß füllt man das Gelee in die vorgewärmten Gläser.

Gelee aus unreifen Weintrauben.

Unreife Weintrauben, die zum Hoffen nicht geeignet sind, — sehr oft werden an Hauspfählen, die zu wenig Sonne bekommen, die Weintrauben nicht reif — eignen sich vorzüglich zur Geleebereitung, sie geben ein schmackhaftes, sehr erfrischendes Gelee.

Die Trauben werden in klarem Wasser gewaschen, dann entstiebt und mit wenig Wasser weich gekocht, dann schüttet man die Masse auf ein Sehtuch, das vorher in abgekochtem Wasser gelegen hat und dann auskullungen wurde. Das Sehtuch bindet man mit seinen vier Ecken an die Beine eines umgekehrten Küchenschuhes, stellt den Stuhl umgekehrt auf einen Tisch, eine idene Schüssel darunter und läßt den Saft willig durchlaufen, da er, wenn man drückt, trübe wird. Dann kocht man den Saft unter fleißigem Abschäumen auf lebhaftem Feuer mit 1 Kilogr. Zucker auf 1 Kilogr. Saft ein, macht auf einem kalten Teller die Geleeprobe, d. h. ein auf den Teller gegossener Tropfen muß form behalten und schnell erstarren, füllt den Saft noch heiß in vorgewärmte Gläser und bindet sie am nächsten Tage mit Pergamentpapier zu.

Gelee aus Nisseln. Vor ihrer Verwendung legt man die Früchte während 14 Tage auf eine Lage Strohh, damit sie nicht nur nachreifen, sondern auch weich werden; dann wäscht man sie mit einem leinenen Tuche ab, um den ihnen anhaftenden Flaum zu entfernen und kocht sie in einem Einmachkeßel, am besten aus Kupfer oder Messing langsam gar. Man muß während des Kochens, das ungefähr zwei Stunden dauert, fleißig rühren, da die Masse leicht anbrennt. Das Mus treibt man dann durch ein Haarsieb und läßt den Saft über Nacht durch ein, an den vier Beinen eines umgekehrten Küchenschuhes befestigtes, ausgewaschenes Filtrier- tuch willig durchlaufen, damit er ganz klar wird. Auf ein Kilogramm Saft, rechnet man 600 Gramm geriebenen Gutzucker und läßt ihn unter beständigem Rühren mit einem breiten Holzlöffel auf lebhaftem Feuer ein. Das Gelee, das während des Kochens eine dunkelrote Farbe annimmt, ist fertig, sobald ein auf einem kalten Porzellanteller gegossener Tropfen form behält. Noch heiß füllt man das Gelee in peinlich saubere, vorgewärmte breite Gläser, die man am nächsten Tage mit festem Papier zu bindet.

Honig als Heilmittel gegen Grippe

Der rauhe Herbst hält seinen Einzug, die Zeit der Grippe und Katarrhe, nicht immer treten die Krankheiten so heftig auf, daß man sofort einen Arzt zu Rate ziehen muß. Es wäre jedoch verfehlt, einer kleinen Erkrankung keine Beachtung schenken zu wollen. Vorbeugungsmittel, die Unheil verhüten, müssen stets in der Hausapotheke zu finden sein. Den leidigen Geruchkrankheiten tritt in den meisten Fällen guter Bienenhonig wirksam entgegen und macht oft weitere Maßnahmen unnötig. Treten z. B. bei einem kleinen Grippe-Krankheitserscheinungen auf, so ist es empfehlenswert, zweifelhafte einen Teelöffel Honig zu verabreichen und Honigschnitten am Stelle der Butter oder befeigten Brotkrumen zu geben. Die heilende und lösende Eigenschaft des Honigs dürfte hinreichend bekannt sein.

Das Paradies

Skizze von Franziska Frankel

Er war über die Straße gegangen, die in der Mittagsstunde in einem Lichtwirbel von unerträglichem Glanz flimmerte. Da hatte sich in seine schwachen Augen gebogen wie die Spitze eines riesigen Lichtschwertes, funkelnd wie Feuer. Und er konnte von der ganzen Straße nichts sehen als einen funkelnden, zerschneidenden Sonnen, die auch noch nicht erloschen, als die Stufe des Hauses schon über ihn hinweg gegangen.

Dann legte sich über die Augen ein kühles, dunkles Band — das Band der Ohnmacht. Lange lag er wie in einem Traum, Dunkelheit um sich her, durch die Geräusche von Stimmen und Schritten drangen.

Als er zum erstenmal die Augen mit klarem Bewußtsein aufschlug, da glaubte er wieder, er wäre auf der Straße im Sonnenbrand. Denn da strahlten ihm eine Helle und ein unendlicher Glanz entgegen. Dann aber erkannte er, der Glanz und diese Helle kamen aus blondem Haar, und er sah ein schönes Frauen Gesicht, worin das eine Auge bläulich und das andere bräunlich zu schimmern schien, und er glaubte auf der Welt nichts Schöneres gesehen zu haben als dieses bläulich und bräunlich schimmernde Auge unter einer weißen, runden, kindlichen Stirn.

Er fragte nicht: „Wo bin ich?“ Er sagte zu sich selbst: „Ich bin im Paradies!“

Die Frau, die sich über ihn geneigt, trat zurück. Ein alter Männerkopf, weißhaarig und mild, wand sichtbar. Die Hand des Arztes tastete über die Verbände, in die man den Oberkörper gedrängt.

„Sie haben Glück gehabt, junger Mann. Das hätte böß abgehen können. Aber Ihre Brust, so schwach sie ist, hat Knochen wie aus Stahl. Haben Sie Schmerzen?“

Ja — jetzt fühlte er die großen Schmerzen. Wie konnte es auch anders sein? Ohne Schmerzen kommt man nicht ins Paradies.

nochteilig, überhaupt ist es gegen alle Reinheitsregeln, einen Kochtopf irgendeiner Art zum Aufbewahren zu benutzen.

Um zu verhüten, daß die Kasserollen den Geschmack der Speisen annehmen, stelle man sie, sobald die Speisen heraus sind, mit Wasser gefüllt, unbedeckt, auf eine heiße Herdplatte — bei glasiertem Gefäß gieße man, um die Glasuren zu schonen, gleich warmes Wasser hinein, — lasse dies etwas stehen, benutze es aber nie zum Reinigen des Gefäßes, da Geschmack und Geruch der Speisen sich auf den nächsten Tag übertragen würden.

Für einige Speisen, als Milch, Sahne, Kartoffeln, Gemüse usw. sollte man nur für diese bestimmte Kochgeschirre haben.

Neues Geschirr von Kupfer, überhaupt das meiste neue Geschirr soll man vor dem Gebrauch mit Wasser und Weizenkleie auskochen. Kupfergefäße emailliertes und das von Eisenblech soll man mit Wasser, Essig und Salz putzen und spülen. Formen für Pudding soll man mit Salz und Papier reinigen, nie aber mit Wasser, und Formen usw., wie auch alle Sachen, welche zum Einmachen benutzt werden, sollen niemals mit Fett in Berührung kommen.

Nun noch zum Schluß einiges über das bei Tisch zu gebrauchende Geschirr, denn leider lassen Messer und Gabeln oft viel zu wünschen übrig. Man spüle die Messerklängen, nachdem sie in heißem Wasser (wobei man die Griffe mit einem Luche anfaßt) abgewaschen sind, in frischem Wasser leicht nach und putze sie so, etwas feucht, auf einem mit Leder überzogenen Brett, oder mittelst eines Korbes, mit Putzstein spiegelblank und wische sie mit dem Luche ab — es wird nie poliert; die Gabel wird ebenso gepulvert, muß aber sorgfältig zwischen den Fingern ausgeputzt werden, wogegen leider viel geküßelt wird. Die Hausfrau, die darauf nicht achtet, kann es erleben, daß der Gast, wie Herr v. Zink in „Geld und Gaben“, die Gabel, um sie zu reinigen, durch eine feine Serviette sticht. Die Gläser werden in recht heißem Wasser gespült und jedes einzelne mit einem reinen Luche sofort abgetrocknet. Zum Sturzzeug nehme man für gewöhnlich feststehendes Wasser mit etwas Soda oder kohlensäurehaltigem Natron; man lege es, schon einmal gespült, hinein, nimm jedes Stück einzeln nach und nach heraus und trocken es fest und gut ab. Es erhält so fast neuen Glanz und braucht selten gepulvert zu werden. Kartoffelmesser sind dazu nicht praktisch.

„Was sind Sie?“

„Student.“

„Haben Sie Angehörige hier? Freunde?“

„Nein.“

„Wie heißen Sie?“

Da fielen dem Studenten die Augen wieder zu, als wolle er ein namenloser, unbekannter bleiben.

— Er war genesen.

Die langen, schmerzhaften Krankheitswochen waren an ihm vorübergegangen wie ein Traum. In jedem Tage kam sie an sein Lager, sie, Frau Rotraut Wendler, die mit ihrem Gefährt, fast den Studenten zu Tode geführt, als die Augen ihm auf der goldschimmernden, mittäglichen Straße wie geblendet gewesen waren.

„Wie rasch alles an ihm heilt! Wie schnell er gesundet. Ja, ja, die Jugend!“ sagte der Arzt. Aber es waren wohl nicht allein die Jugend und die gesunde Kraft seines Körpers, die ihn so schnell geheilt, sondern wohl mehr die Sehnsucht und der Wille: ich will gesund werden und mit ihr im Paradies wandeln. Noch fuhr Herr Wendler, der Gatte, auf fremden Meeren und an fremden Küsten. Noch konnte sein Schatten nicht auf sein Glück fallen.

„Ich lasse Sie nicht fort, bis alles verheilt ist und nichts mehr an Ihren Unfall erinnert“, sagte Rotraut Wendler. „Sie sollen viel im Garten sein. Der Garten ist so schön in diesem Sommer, so schön!“

„Der Garten ist wie das Paradies!“ sagte der junge Student laut. Und leise sagte er zu sich selbst: „Und du mit deinen hellblonden Haaren und den Augen, von denen das eine bläulich und das andere bräunlich schimmert, du bist auch das Paradies.“

Sie wandelten im Garten. Ganz allein. Sie saßen in den Rasen und sprachen viel Worte, von denen keiner ruhte, ob sie klug oder töricht waren. Sie waren beide so jung. Wenn

ihn im Nebeneinandergehen ihr Kleid streifte, schloß er die Augen und zitterte.

Dann ruhten sie nichts mehr zu sagen. Ein Schweigen lag zwischen ihnen. Ein Schweigen, süß zugleich und beklemmend.

Der Garten duftete. Es schienen nicht nur die Blumen zu duften, sondern auch die Blätter, die Baumstämme, die ganze Erde ringsum.

Dann sah sie ihn an mit den sonderbaren Augen. Und er neigte sich zu ihr hinab und küßte sie.

„Schade! Nun müssen Sie doch gehen!“ sagte sie traurig.

„Natürlich!“ sagte er. „Sehe wie vor Tausenden von Jahren vertreibt nach dem Stürbenfall der Rüttele über den Wälden den Menschen aus dem Paradies!“

— Nun sitzt er wieder in seinem Mietzimmer. Wie lange ist es schon her, daß ihn auf goldener Straße ein Gefährt überfahren? Er weiß es nicht.

Wenn er sich im Spiegel erblickt, erschrickt er über sich selbst. Mit und bleich ist er geworden, ist unter den Augen liegen so tiefe Ränder, daß man die Finger hineinlegen könnte. Die Tage tropfen langsam fort. Die Sommer und Winter gehen.

Manchmal kommt er an einem Gartentor vorüber. Ferne, ferne sieht er Rotraut am Arme ihres Gatten.

Sie ist jung. Er ist alt. Ihr Schel flattert ein wenig im Winde, auch die hellblonden Schläfenlocke. Sie hat die Wimpern so tief gesenkt, daß man, auch wenn man nicht vor ihr stünde, nicht sehen könnte, daß das eine Auge ein wenig bläulich schimmert, das andere ein wenig bräunlich.

Ein Hund bemerkt den Fremden und bellt. Bevor der Mann und die Frau aufstehen können, ist jener verschwunden, der am Gitter gestanden und die Finger so fest an die Stäbe gepreßt hatte, daß die Handflächen schmerzten.

Elternhaus u. Mädchenbildung

Die große Tagung der Spitzenorganisation der Frauenbewegung, die vom 2. bis 5. Oktober in Eisenach stattfand, ist von etwa 1000 Teilnehmerinnen besucht worden. Die Frauenwoche wurde durch die Tagung des Allgemeinen Deutschen Lehrerinnen-Vereins, der mehr als 38 000 Mitglieder umfaßt, am 1. Oktober eingeleitet. Die Ergebnisse der Lehrerinnen-Beratungen, die unter dem Thema „Elternhaus und Mädchenbildung“ standen, verdienen die größte Beachtung. Frau Oberschulrat Dr. Emmi Bedmann legte die Notwendigkeit für eine Erhöhung der Anforderungen an die Bildung dar. Die gegenwärtige große Zahl der erwerbstätigen Frauen beweist, daß der weibliche Beruf kein vorübergehender Zustand mehr sei. Die Ausbildung habe mit den beruflichen Anforderungen nicht mehr gleichen Schritt gehalten, weshalb es unbedingt notwendig sei, höhere Ausbildungsansprüche zu stellen. Für fast alle Frauenberufe, die Abschlußprüfungen voraussetzen, ist daher die Ausbildungszeit verlängert worden: so für landwirtschaftliche und hauswirtschaftliche Lehrerinnen aller Art, für Gärtnerinnen, Inspektorinnen und Sänglingspflegerinnen, für Handelslehrerinnen, technische Assistentinnen und Krankenschwestern, schließlich für die technischen und Volksschullehrerinnen. Alle Mütter, die angesichts der erhöhten beruflichen Anforderungen, die an ihre um eine Erziehung ringenden Töchter gestellt werden, vor ersten Aufgaben stehen, tun daher gut, wenn sie einmütig für erhöhte Ausbildung der Lehrer ihrer Kinder eintreten.

— Ms. —

Wann sollen die Schularbeiten gemacht werden?

Der Schritt von wochenlangem, völliger Freiheit zu Arbeit und Pflicht ist für unsere Kinder ohne Zweifel ein schwererer als für uns Erwachsene. Nützlich heißt es wieder: Pünktlichkeit, Tageseinteilung, Pflichterfüllung. Und der Übergang — das wissen wir alle aus Erfahrung — ist, „das Schlimmste“. Sind wir erst einmal wieder in gewohnten Gleise, so geht alles ungleich leichter. So ist es auch mit der Schule. Nach den „großen Ferien“ steht sie mit doppeltem Ernst ein. Die fünf oder sechs Schulfesttage werden aber gerade zu dieser Zeitperiode, wo doch meist eine ununterbrochene Hitz die Widerstandskraft von Groß und Klein erheblich herabmindert, schwerer empfunden als sonst. Der Nachschub bringt unter

Diese richtige Ruhepause ist unbedingt notwendig und wird, anstatt durch „Abkochen“ späterer Arbeiten zu erschweren, viel eher frischer und aufnahmefähiger machen. Wir können es also nicht nur getroffen veranlassen, sondern wir tun Recht daran, unseren Kindern die von ihnen meist ersehnte Ruhepause nach Tisch zu gewähren. Wir sollten, anstatt diese Bitte als eine unbedeutende Laune hinzunehmen, sie als das erkennen, was sie in Wahrheit ist: Eine gesunde Forderung des jungen Körpers und Geistes nach zeitweiser Entspannung. Der Erfolg wird ein frischeres Schaffen sein; die eine Stunde der Unterbrechung wird reichlich wieder aufgeholt durch schnelleres Arbeiten, die vorherige Unlust zur Pflicht wird durch Freude an ihr ausgelöst. Und dieser sichtbare Erfolg wird uns veranlassen, aus einem erfindlichen Versuch eine bleibende Gewohnheit werden zu lassen.

Gute Berufsmöglichkeit für die Frau

Außer den akademischen und künstlerischen Laufbahnen gibt es heute über 100 verschiedene Frauenberufe. Gefucht und gut bezahlt werden landwirtschaftliche Hausbesitzerinnen, Haushaltungspflegerinnen und Gutssekretärinnen. Ausführend, weil noch nicht überfüllt, ist auch der Beruf der landwirtschaftlichen Haushaltungslehrerinnen. Ähnlich liegt es in den städtischen Haushalten. Die praktische Arbeit ist am meisten gesucht und wird am besten bezahlt. In Aufsteigsmöglichkeiten gibt es die Haushaltungspflegerin in Anstaltsbetrieben und Großhaushaltungen, sowie die Hauswirtschafts- und Gewerbeteklerin. In der Gesundheitspflege gibt es den Beruf der orthopädischen Turnerlehrerinnen und Heilgymnastin. Sportlehrerinnen und Lehrerinnen für rhythmische Gymnastik sind gleichfalls gesucht. Das Gebiet der Wohlfahrtspflege bietet ein weites, interessantes und ausbaufähiges Arbeitsfeld, erfordert aber wie alle pflegerischen Berufe gute Gesundheit, gute Leistungsfähigkeit und einen gewissen Charakter, ist aber nichts für junge Mädchen. Trotz langer Ausbildungszeit sind die Berufsaussichten für Kinderpflegerinnen, Kindererzieherinnen, Sortnerinnen, Jugendleiterinnen, Gewerbe-, Berufsschul-, Musik- und Werklehrerinnen sehr gut. In der Industrie herrscht die ungeliebte Arbeiterin vor; unter den Facharbeiterinnen hat die Blumen- und Federarbeiterin gute Berufs- und Aufsteigsmöglichkeiten zur Vorarbeiterin und Direktorin. Aufsteigsmöglichkeiten findet auch die Zuschneiderin und Einrichterin. Unter den Handwerksberufen hat eigentlich nur die Friseurin gute Erziehungsmöglichkeiten, allerdings ist dieser Beruf sehr anstrengend. Stenotypistinnen und Sekretärinnen sind immer gesucht. Im Postdienst werden Telephonistinnen bevorzugt. Im übrigen haben heute sehr tüchtige junge Kräfte in allen Kontor- und Büroberufen Aussicht auf gutes Fortkommen.

— Ms. —

Taschen — Verräter der Menschen

Von Ilse Steffens, Leipzig.

Unsere Taschen sind in gewissem Grade unsere Vertrauten. Von den Taschen könnte man viel eher als von dem Gang, vom Lachen des Menschen usw. sagen, daß sie viel von der Eigenart des Besizers verraten. Die Taschen der Herren wollen wir zunächst mal untersuchen. Es herrscht meist eine strenge Ordnung darin; mit oftmals pedantischer Genauigkeit — wenn z. B. ihr Träger selbst ein Pedant ist — verteilt jede ihren bestimmten Zweck: Die eine birgt Taschentücher und Taschentuch, eine andere etwa die Zigarrentasche, die dritte Portemonnaie und Schlüsselfbund, die vierte die Banknotentasche — herrlich haben es die Herren mit ihren unzähligen Taschen! Kein Wunder, wenn sie nie etwas zu suchen brauchen, wie — die Damen. Sie hatten früher einmal Taschen, nämlich, wie sich das gehört, in den Kleidern, heute — bewahren sie alle offenen und verschwiegenen Herlichkeiten in ihrer mehr oder weniger umfangreichen Handtasche. Es kommt ihnen dabei nicht darauf an, ob sie ihren ganzen Schmuck auf Reisen in solchen Samotheken mit sich herumführen und — auch oft genug einbüßen müssen. Einem Herrn würde das gar nicht einfallen, solchen Leichtsinns zu begehen, insofern — bei den Damen geschieht ja alles vom Schönheits- und nicht vom praktischen Standpunkt aus, und wir werden es kaum wieder erleben, daß ihre Kleider Taschen erhalten. Diese Handtaschen können aber auch allgemein reizvoll sein. Eine Dame, die mir in der Elektrischen gegenüber saß, öffnete ihr Handtäschchen — es war wirklich ein Gedicht. Inven mit atzrofa weidchem Seidenfutter ausgefüttert, bang es entzückende winzige Herlichkeiten, ein goldenes Puderbüschchen, ein Nadelbüschchen, Notizblock, Spiegel usw. alles in derselben Farbenharmonie, in der gleichen Verarbeitung und — das war das Interessanteste — alles in Miniaturformat. Hierlich, wie das ganze Personen, so dem es gehörte, dachte ich bei mir. Man konnte sich gar nichts anderes denken zu diesem schäden Figurieren! Mehr praktisch eingefüllte Damen bevorzugen selbstverständlich größere, weniger elegante Taschen. Auch ihr Inhalt dürfte ein wenig anders sein.

Taschen der Kinder — wieviel könnten sie uns verraten. Was kann solch eine Taschentasche

Im Nebel

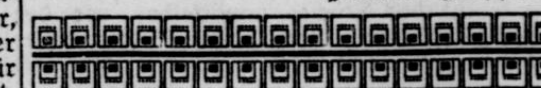
Seltam im Nebel zu wandern! Einsam ist jeder Busch und Stein, Kein Baum sieht den andern, Jeder ist allein.

Voll von Freunden war mir die Welt, Als noch mein Leben licht war; Nun, da der Nebel fällt, Ist keiner mehr sichtbar.

Wahrlich, keiner ist weise, Der nicht das Dunkel kennt, Das unentrinnbar und leise Von allen uns trennt.

Seltam, im Nebel wandern! Leben ist Einsamkeit. Kein Mensch kennt den andern, Jeder ist allein.

Hermann Seife.



eines hoffnungsvollen Sextomers für Reich-tümer beugen! Ein ganzes Museum fällt da heraus; dreimal so groß könnte die Tasche sein, und sie würde noch nicht hinreichen, um das Vielerlei aufzunehmen, das die mannigfachen Interessen folches Buben kennzeichnen.

Oder so ein Bäckch mit seinen Geheimnissen, mit seinen Glücksreisen und Freundschafts-treuen, mit seinen Filmkartographien und Brieflein — auch ein Bäckchappapadour kann Bände reden ...

Taschen — oftmals Verräter der Menschen und — dennoch — oftmals so wenig geübt!

Durch Zufall entstandene Moden

Von A. Strukat, Märkisch-Friedland.

Wenn ein Bekleidungskünstler in anstrengender Arbeit eine neue Mode schafft, denkt er selten daran, daß oft der Zufall im Augenblick weit interessanter erzeugt. Von solchen soll hier berichtet werden.

Vor etwa 140 Jahren nahm die französische Prinzessin Lamballe an einer Hofjagd teil. Der Wind entführte ihren Hut, und um ein Auseinanderfallen der Frisur zu verhindern, löste sie rasch entschlossen ihr blaues Band ab, das sie sich um das Haar und schuf so die kleidende Mode des Haarbänders.

Die Königin-Witwe Alexandra von England hat sogar mehrmals durch Zufall neue Moden geschaffen. In den siebziger Jahren des vorigen Jahrhunderts, als das Frisieren ohne Kräuselange beinahe unentbehrlich war, hatte eines ihrer Kammermädchen das Unglück, ihr das Haar mit einer heißen Brennstange abzuwickeln. Die Prinzessin sah keinen anderen Ausweg, als sich das Haar ziemlich kurz abzuschneiden, und so schuf sie die Pompadour, die bald von vielen Damen nachgeahmt wurde.

Zu den unbeabsichtigten Erfindungen dieser Fürstin gehört auch das Jersey-Jackdett, das in den achtziger Jahren plötzlich aufkam. Sie hatte eines Tages auf dem Lande den Wunsch, angehen zu gehen, es fehlte ihr aber die hierfür passende Kleidung. Eine Kammerfrau wurde in den nächsten Boden geschickt, in dem aber nichts anderes aufzutreiben war als ein Jerseyjackdett. Es wurde zum Angeln angezogen, und so entstand die sogenannte Jersey-Mode.

Ein kleiner Hund der Gräfin Castiglione gilt als der Schöpfer des kleinen, randlosen Damenlutes, wie er um die Mitte des 19. Jahrhunderts getragen wurde. Die Gräfin war mit einem großen, italienischen Strohhut zu einem Besuch nach St. Cloud gegangen. Man sah sie dort trank, las, spielte und musizierte, und dabei hatte die Gräfin den Hut abgelegt. Als man aufbrach und sie ihn wieder aufsetzen wollte, da hatte ihr kleiner Hund den ganzen Rand abgeknabbert, und nur der flache Kopf mit dem Rosenkranz war noch zu retten. In ein: Lu-tigen Laune behauptete die Gräfin, sie werde mit diesem Hute auf dem Kopfe nach Paris zurückkehren; sie tat es, und eine neue Mode war geschaffen.

Auch die Kaiserin Eugenie von Frankreich schuf mehrere solche neue Moden. Als sie eines Tages mit ihrem Sohne im Kinderzimmer saß,

hat sie, sollte sie auf den Wunsch des Kindes einen englischen Soldaten vorstellen und eine rote Decke um den Oberkörper. Eine zufällig hereinkommende Bedame glaubte die Kaiserin in einem kleidsamen, enganliegenden roten Jackett zu sehen. Man ließ ein solches anfertigen, und so war das Garibaldi-Jackett, wie man es nannte, entstanden.

Eine andere Modeschöpfung der Kaiserin beruhte auf einer tragikomischen Ursache. Zu einem Fest hatte die Fürstin ein weiches, spitzenbesetztes Seidenkleid angezogen. Während sie im Toilettenzimmer vor dem Spiegel saß, wurde eine Flasche mit einer dunklen Flüssigkeit vergossen und das weiße Kleid damit bespritzt. Die Kaiserin wechselte aber nicht gern ein Kleid, wenn sie ein bestimmtes bereits ausgenutzt hatte. Sie verteilte darauf, die Fäden im Kleide mit lebenden Rosen zu verzieren, die in einer Vase vor ihr standen. So ward die Mode, Blumen als Verzierungen über das Kleid zu verstreuen, geschaffen.

Verschiebungen auf dem Heiratsmarkt

Die Inflationszeit hat nicht nur den Volks-reichtum vernichtet, sondern auch den gegenwärtigen Heiratsmarkt eine neue Basis gegeben. Mit den beliebten Mäzgil-Heiraten der Vorkriegszeit ist es fast gänzlich vorbei; denn die Zahl derjenigen, die über hohe Geldsmerte verfügen, ist auf ein Minimum herabgesunken. Die Frage der Persönlichkeit geht dem Heiraten wieder voran. Heute heißt es nicht mehr: „Wieviel Geld hast du?“ sondern „Was kannst du?“ „Was bist du?“ Was für Charaktereigenschaften hast du? „Das hat zur Folge, daß in unserem zukunftsreichen technischen Zeitalter namentlich Ingenieure, Techniker und verwandte Berufsgruppen gute Heiratsaussichten haben. In gleicher Weise sind Kaufleute, Großkaufleute und Großindustrielle gesucht. Dagegen haben Akademiker, soweit sie nicht in technischen oder kaufmännischen Berufen stehen, gleich den Offizieren eine starke Unterbemerkung erfahren müssen. Höhere Beamte bleiben nach wie vor stark gefragt. Nur für mittlere und untere Beamte sind die Aussichten schlechter geworden, der höhere und mittlere Privat-angestellte wird ihnen vorgezogen. Man sieht daraus, daß eben nicht mehr so leichtfertig geschlossen werden wie in der Kriegs- und Inflationszeit, was zur Folge haben wird, daß Lebensgemeinschaften, die auf dieser Grundlage geschlossen sind, größere Aussichten auf eine feste Dauer, bleibendes Vertrauen und Zusammenhalten bieten. Die Ehegeschlossene dürfen sich dementsprechend in absehbarer Zeit zahlenmäßig verringern.

Verschiebungen im Heiratsalter der Frau.

Vor dem Kriege waren die Aussichten der ledigen Frau im Alter von 18 bis 46 Jahren einen Mann im Alter von 21 bis 50 Jahren betrauten zu können, in Deutschland geradezu günstig. Die Nachkriegszeit hat einen Um-schwung gebracht, der am deutlichsten in Baden zu erkennen ist. 1910 konnte in Baden jeder 50. Mann keine Frau bekommen, 1928 jede 4. Frau keinen Mann. Vor allem sind die Heiratsaussichten für Frauen unter 23 Jahren schlechter geworden. Sehr ungünstig liegen die Verhältnisse zwischen dem 27. und 37. Lebens-jahre. Fast jede 3. bis 4. Frau dieses Alters ist von vornherein zum Verzicht auf die Ehe angewiesen. Diese schon früher ungünstigen Aussichten für Frauen im Alter zwischen 37 und 46 haben sich weiter verschlechtert. Es ist traurig, aber wahr!

Unbekannte Geleerezepte

Von F. Salz, Berlin.

Weintrauben, Ebereschen- und Mispelgelee sind vielen Hausfrauen wenig bekannt und doch verdienen sie beim Einmachen volle Beachtung. Erstens sind sie sehr wohlschmeckend und der Gesundheit zuträglich, und zweitens ihre Beschaffungskosten nur mäßig; besonders Haus-frauen in kleinen Städten oder auf dem Lande werden sie gegen geringes Entgelt in ihren Besitz bringen können. Die reichliche Zutat von Zucker, die diese Früchte bei der Geleebereitung verlangen, soll die Hausfrau keineswegs ge-neuen; Zucker ist ein außerordentlich zuverlässiges Konservierungsmittel und bietet die Ge-währ, daß sich diese Gelees jahrelang halten.

Gelee aus Ebereschen. Man benutzt dazu die Früchte der süßen Eberesche, die ein aus-