

Frauen-Zeitung

Beilage zum Altenaer Kreisblatt zugleich Neuenrader Zeitung

Nr. 43

Altena, den 23. Oktober

1928

Was Frauen wissen müssen

Verpflichtet das Verlöbniß?

Die Gesetze der meisten Staaten Europas enthalten Bestimmungen über das Verlöbniß, d. h. das Verprechen zweier Leute, die Ehe miteinander einzugehen. Trotzdem das Verlöbniß ein Vertrag ist, liegt nur das normativgesetzliche Recht auf Grund einer alten Verordnung aus dem Jahre 1734 bis Ende 1903 eine Klage auf Erfüllung dieses Vertrages, d. h. auf Eingehung der Ehe zu. In bestimmten Fällen wird in Dänemark oder Norwegen ein Mann, der ohne triftigen Grund sich weigert, seine Verlobte zu heiraten, sogar bestraft. Ganz besonders empfindlich für den schuldigen männlichen Partner sind diese Strafen auch in USA. Meistlich ist es in der Türkei, wo der Mann, der eine Verlobung zurückgehen läßt, eventuell zu Schadenersatz verurteilt wird. Nach deutschem Recht hat der schuldige oder auslösende Partner keine Strafe zu erwarten.

Trifft bei uns ein Verlobter ohne wichtigen Grund von dem Verlöbniß zurück, so hat er dem anderen Verlobten und dessen Eltern sowie dritten Personen, die an Stelle der Eltern gebandelt haben, den Schaden zu ersetzen, der daraus entfallen ist, daß sie in Erwartung der Ehe Aufwendungen gemacht haben oder Verbindlichkeiten eingegangen sind. Dem anderen Verlobten hat er auch den Schaden zu ersetzen, den dieser dadurch erleidet, daß er in Erwartung der Ehe finanzielle, sein Vermögen oder seine Erwerbsstellung betreffende Maßnahmen getroffen hat. Veranlaßt ein Verlobter den Rücktritt des anderen durch ein Verschulden, das einen wichtigen Grund für den Rücktritt bildet, so ist er dem anderen Teil in gleicher Weise zum Schadenersatz verpflichtet. Unterbleibt die Eheschließung, so kann in allen Fällen von dem anderen die Herausgabe desjenigen, was er ihm geschuldet oder zum Zeichen des Verlöbnisses gegeben hat, nach den Vorschriften über die Herausgabe einer ungerechtfertigten Bereicherung fordern. Im Zweifel ist anzunehmen, daß die Rückforderung ausgeschloffen sein soll, wenn das Verlöbniß durch den Tod eines der Verlobten aufgelöst wird.

Wenn die Frau den Arzt ohne Wissen des Ehemannes konsultiert.

Rechtsstreitigkeiten in der Ehe sind viel häufiger, als wir gemeinlich annehmen, besonders wenn es sich um Geld handelt.

Wielach trägt ein Nichtwissen über das Recht Schuld an Unzutunlichkeiten, und es ist auffallend, wie wenig die nach einer „Ehereform“ verlangende Frau im allgemeinen noch über die ihr zustehenden heutigen Rechte unterrichtet ist. So hat das Gesetz z. B. häufiger die Frage zu entscheiden: Ist der Ehemann für eine ohne sein Wissen stattfindende ärztliche Konsultation und Behandlung haftbar?

Die richterliche Entscheidung ausspricht, verpflichtet die Ehefrau durch ihren Schritt den Ehemann, dank der „Schlüsselgewalt“ innerhalb des häuslichen Wirkungskreises, die sie berechtigt, im Namen des Ehemannes über dessen Vermögen zu verfügen. Das geschieht zu Recht durch die Haushaltsführung und alle hierzu gehörigen Einkäufe ebenso, als durch die Erhaltung der eigenen Gesundheit. Der Mann bleibt für die Ausgaben der Frau gesetzlich haftbar, auch wenn der Arzt ohne sein Wissen die Behandlung der Ehefrau übernimmt und ausgeführt hat. Jede Zahlungsminderung des Ehemannes erbringt sich ebenso wie die Klage des betreffenden Arztes auf Zahlung gegen die Ehefrau. Immer ist es der Mann, der haftbar bleibt. Allerdings gibt es eine Einschränkung, die die Zahlungspflicht des Mannes aufhebt, wenn die Ehefrau sich als unverschuldet ausgeben oder einen anderen Namen angenommen hat. Damit tritt die Selbsthaftbarkeit

der Frau ein. Das Gesetz entscheidet demgemäß.

Sind es finanzielle Schwierigkeiten, die den Mann die Zahlung des Arzthonorars verweigern lassen, so ist die Ehefrau mit ihrem Vermögen oder eingebrachtem Gut haftbar. Was geschieht, wenn gegen den Willen des Ehemannes ein Arzt, der ihm persönlich nicht genehm ist, von der Ehefrau konsultiert wird? Weiß der Arzt um diese Verweigerung seiner Person als ärztlicher Berater und übernimmt er die Beratung dennoch, wird er es in der Voraussehung tun, daß die Ehefrau ihm damit persönlich haftbar wird.

Ein weiteres Bedenken liegt vor, wenn der Ehemann durch Gerichtsbescheid die Aufhebung der Schlüsselgewalt seiner Frau ausgesprochen und verurteilt hat. Damit wird seine Zahlungspflicht hinfällig. Wenn die Ehefrau in solchem Falle ohne Wissen oder Zustimmung des Ehemannes den Arzt konsultiert, ist nicht der Ehemann, sondern die Ehefrau für das Honorar haftbar.

Berufsberatung auslandsdeutscher junger Mädchen

Von Walter Schumann.

Überall, wo das Deutschtum in fernen, fremden Ländern eine zweite Heimat gefunden hat, bricht sich die Erkenntnis immer mehr Bahn, daß die auslandsdeutschen Kinder erfahrungsgemäß um so tüchtiger werden, je tiefer sie von deutscher Art und deutschem Wesen durchdrungen werden. Ein Blick in das Leben der Auslandsdeutschen zeigt, daß die in sozialer Beziehung an der Spitze stehenden Familien in den deutschen Kolonien fremder Staaten und Erdteile durch Generationen hindurch die engste Fühlung mit dem Mutterlande suchen, indem sie ihre Kinder zur Ausbildung in die alte Stammeinheit schicken. Die Auslandsdeutschen, ob in Polen, Siebenbürgen, Baltikum, ob in Brasilien, Argentinien oder Chile, brachten an der Erziehung ihrer Kinder willen, alle große Opfer. Sollte man bisher nur die elementare Schulausbildung im Auge, ist man jetzt einen Schritt weitergegangen, indem man auch die heranreifende Jugend zur Berufsausbildung nach Deutschland schickt. Diese Ausbildung beschränkt sich nicht allein auf junge Männer, sondern auch auf junge Mädchen.

Die Frauengruppen des „Reins für das Deutschtum im Auslande“ haben es sich zur Aufgabe gemacht, jedes auslandsdeutsche junge Mädchen bei der Berufswahl zu beraten. Sie tragen Sorge für Aufklärung, Fürsorge, Aufnahme in deutschen Familien, Studienfahrten, Erziehung und Ausbildung in Deutsch- und Stipendien. Die Ausbildung, die die jungen Mädchen in Deutschland erfahren, befähigen sie dazu, auch in ihrer, uns fremden Heimat Einrichtungen zu schaffen, die eine gute Berufsausbildung kommen es also nicht allein auf Erlebung der Fachkenntnisse an, sondern die Mädchen werden auch zu Leiterinnen von Fachinstituten herangeführt. Welcher Frauenberuf bedarf das Auslandsdeutschtum nun? In erster Linie des Lehrinnenberufes, ihm folgen der der Kinderärztin und Krankenpflegerin. Von auslandsdeutschen Mädchen werden aber auch die land- und hauswirtschaftlichen, die gärtnerischen, handwerklichen, kunstgewerblichen und sozialen Berufe nicht unberücksichtigt gelassen. Die Berufe des Handels und der Industrie fallen weniger in die Wag- schale. Es muß in diesem Falle berücksichtigt werden, welche Berufe die besten, wirtschaftlichen Ausblicken in der auslandsdeutschen Heimat ausgeben oder einen anderen Namen angenommen hat. Damit tritt die Selbsthaftbarkeit

der Möglichkeit der Gründung von Fachschulen für Hauswirtschaft und Nadelarbeit gegeben. In Siebenbürgen, wo bereits Haushaltungs- und Nadelarbeitschulen bestehen, muß besonderer Wert auf die Vervollkommenheit der Ausbildung der landwirtschaftlichen Haushaltungslehrerinnen gelegt werden. Das stark entwickelte Bauerntum verlangt die Ausbildung der landlichen Fürsorgerinnen.

Das Ziel, die Fülle der deutschen Frauenberufsmöglichkeiten in die auslandsdeutschen Gebiete zu verpflanzen, gehört zu den schönsten Kulturthaten, die die alte Stammeinheit zu bieten imstande ist. Das deutsche Frauentum ist dazu berufen, sich auch im fremden Lande Achtung und Geltung zu verschaffen!

Kindergesellschaften

Kindergesellschaften, wie? Auch das noch? — Ja! Sie brauchen nicht viel zu kosten, denn darauf kommt es bei ihnen nicht an. Was fragen Kinder danach, wenn sie frohsinn und Spiel treiben? Ein oder zwei Tüchchen Schokolade und einen selbstgebackenen Kuchen; später dann, so kurz vor der Abendbrotzeit, bevor die lustige Schaar auseinandergeht, eine leckere Speise und schon ist's genug. Und das kostet nicht viel. Es ist ja auch nicht der Zweck ihres Zusammenseins, daß sie essen und trinken. Einmal sollen sie ein paar sorglose, schöne Stunden haben, die den Ernst der Schuljahren hinwegscheuchen, wenigstens für kurze Zeit. Dann sollen sie auch Gesellschaft lernen, d. h., sie sollen die notwendigen kleinen Pflichten des Gastgebers und des Gastes erfüllen. All die großen und kleinen Ehen und Konten, denen sich dann unbemerkt und spielend ab, und das ist für die Zukunft gut.

Wie reizend ist es, sich einer Gesellschaft der Kleinen mit beizumischen. Schon die Vorfreude, die solchen wichtigen Tag voranzujagen pflegt! Wie sie allen grauen Alltag verschönt, wie sie alle Arbeit froh und leicht macht! Und ist es ferner — welche Mutter mühte nicht an Erfahrung, wie unglaublich fix da die sonst so endlos dauernden Schularbeiten benötigt werden. Aber das Schönste ist dann der Augenblick, wo man „empfangen“ oder „beluchen“ darf. Wie ernsthaft sie ihre Aufgaben nehmen, wie sie es den Großen abgelauscht und abgekauft haben, was man darf und was nicht. Bis dann zuletzt im Uebermut des Spiels alle Schranken fallen, alles hinweggewischt wird, was an Gesetzen sich vorher aufgebaut hatte. Und lange, lange noch wird geträumt und geredet von den seligen Stunden, die so umgabar schon waren, die wie eine Arznei auf das empfindliche Kindergemüt wirken.

Gibt Kindergesellschaften, wenn irgend ihr könnt. Die geringen Kosten machen sich reichlich bezahlt durch den Sonnenschein, den die Kinderherzen euch entgegenstrahlen.

Speisen für Kindergesellschaften.

Rezepte im Hemde.

In 1 Liter Milch werden 125 Gramm Zucker und 150 Gramm Rahm vermischt. Inzwischen werden 100 Gramm Mehl in einer Tasse voll kaltem Wasser aufgelöst und in den kochenden Rahm gegossen. Nach kurzem Aufkochen wird die Speise mit Zucker abgedünnt und in eine mit Wasser umpöhlte pudelförmige Schüssel gegossen. Man läßt den Pudding erkalten und stürzt ihn vor dem Anrichten. Der Pudding wird vollständig mit geprüelter Schlagobee oder gefülltem Eierkuchen überzogen, so daß nichts mehr vom dunklen Pudding zu sehen ist. Um den Rand wird eine Kette von Schokoladenplättchen gelegt. In die Mitte des Puddings stellt man eine Schokoladenfigur, der man ein zierliches Spitzenhemdchen angezogen hat.

war mit solchem Erfolge, daß der General überhaupt nichts zu sagen hatte und noch starrer parieren mußte, als der jüngste Rekrut. Er tröstete sich in der Regel mit einigen Gläsern Rotwein, indem er sich Mut antrank. Auch dies war aber eine „Schwäche“, welche die energische Kommandeure sehr daneben schätzte. Bei dem ersten sagte sie noch nichts, bei dem zweiten dagegen warf sie ihrem bezaubernden Mann eine lachende Blicke zu und bei dem dritten begann sie auffällig zu husten. Und wehe dem General, wenn er beim Eingießen daneben griff und einige Tropfen auf das Tischschiff tröpfelte; da riß die Geduld seiner Frau und sie streute in Gegenwort von Gästen Salz auf den roten Fleck. In solchen Fällen war der General außer sich, und er hatte sich schon etliche Male vorgenommen, seine Kanteipe zurecht zu weisen. Allein, es fehlte ihm an Mut, und es blieb dabei, daß die Gnädigste ihren Unwillen durch Salztrennen demonstrierte. Bis ihr endlich das Unglück widerfuhr, den Salzbehälter umzuwerfen. Da bewies der General, daß er ein lachhafter Stratege sei, der die Situation mit klarem Blick durchschaute, und sie tatsächlich ausgezeichnet auszunutzen versteht. Wortlos ergriß er die Weinkaraffe und goß mit einer großen Geste einige Tropfen Rotwein auf den Inhalt des Salzgefäßchens. Die Anwesenden — alles alte Freunde des Hauses — verstanden ausnahmslos die symbolische Bedeutung dieses etwas ungewöhnlichen Eingriffes, und brachen in helles Gelächter aus. Auch die Kommandeure war sofort im Bilde, unterließ es jedoch aus begreiflichen Gründen, den Vorfall zu kommentieren. Und siehe da, die hübsche Attacke des Generals zeitigte den erhofften Erfolg. Madame streut nicht mehr Salz auf die Rotweinflecke. Der General soll das Gelingen seines „Vorstoßes“ derart elektrifiziert haben, daß er angeblich die weitere schrittweise Eroberung der feindlichen Schützengräben plant.

Allerlei vom Kotelett

Küchenplauderei von Marie Berno.

In vielen Dingen des täglichen Lebens gehen wir achtlos vorüber. Wir nehmen dieses und jenes als etwas Selbstverständliches hin, ohne uns über das Wie und Warum den Kopf zu zerbrechen. Was die Alten noch nicht kannten, ja kaum ahnten, ist der jungen Generation ganz geläufig. Man denke nur an das Auto, die elektrische Straßenbahn, das Flugzeug, das Radio und den Rundfunk. Ebenso geht es der Hausfrau im Küche. Heute wollen wir uns der Küche der kühnsten technischen Ausdrücke einmal das Wort Kotelett herausgreifen. Seltener aber hat wohl eine Leserin darüber nachgedacht, was das Wort bedeutet, und woher es stammt. Es kommt von dem französischen Wort „cote“ bezw. „cotelette“ und bedeutet das Rippenstückchen. Es ist das Stück Fleisch, welches an Rückgrat und Rippe liegt. Wir erhalten die Koteletten gewöhnlich vom Schlächter gleich richtig zugehauen. Solche Koteletten liefern uns Kalb, Hammel, Lamm, Schwein sowie auch Reh und Hirsch. Die einfachste Zubereitung ist wohl folgende: Man klopft das Fleisch mit dem Fleischhammer (am besten aus Holz) auf beiden Seiten, salzt und pfeffert es, paniert es in Ei, Mehl und geriebenem Semmel und brät die Koteletten in flacher Pfanne auf beiden Seiten schön goldgelb. Dann nimmt man das Kotelett aus der Pfanne, verreibt das Bratfett noch mit einem Stückchen Butter, verfeinert mit einigen Tropfen Maggi's Würze und gibt die Soße extra zu Tisch. Wer eine längere gebundene Soße liebt, gießt etwas Fleischbrühe (schnell aus Maggi's Fleischbrühwürfel bereitet) sowie etwas saure Sahne und ein wenig Zitronensaft in das Bratfett. Ist die Soße nicht bündig genug, so rührt man noch etwas Kartoffelmehl darunter, läßt aufkochen und gibt die Soße zu den Koteletten.

Eine andere Art Koteletten sind die sogenannten gehackten Koteletten. Ihre Herstellung ist folgende: Man hackt das von Haut, Sehnen und Adern befreite Fleisch, salzt es, formt daraus kotelettähnliche Fleischbällchen, die man nun wie die richtigen Koteletten herichtet und fertig brät.

Nach das Fischfleisch kann man zu Koteletten verwenden. Hierzu schneidet man den Kopf und Gräten befreiten Fisch (Dorsch, Karpfen, Stör) in laibchenartige Stücke, reibt diese mit Salz und etwas Pfeffer ein, beträufelt sie mit Zitronensaft und läßt die Fischstücke eine Stunde stehen. Darauf paniert man die Stücke in Mehl, Ei und geriebenem Semmel und brät sie in Bratfett schön hellbraun. Nachdem die Koteletten aus der Soße genommen

sind, läßt man in dieser noch ein Stückchen Butter zergehen und vollendet sie im Geschmack mit einigen Tropfen Maggi's Würze. Sehr beliebt sind auch die Fischkoteletten vom Thunfisch, die man gleich fertig gehalten in den Seefischhandlungen erhält.

Zum Schluß möchte ich auch eine andere Art Koteletten nicht unerwähnt lassen. Es sind dies die sogenannten vegetarischen Koteletten, die als Fleischersatz zu Gemüse und Salaten gegeben werden. Ihre Grundbestandteile sind Möllensrübe (Pflanzen, Erbsen, Bohnen) und Pilze. Die Herstellung solcher vegetarischer Koteletten zeigen am besten die beiden folgenden Rezepte.

Linienkoteletten. Für 6 Personen. Zubereitungszeit 2 Stunden. ½ Pfund Linien werden abends vor dem Gebrauch eingeweicht, am nächsten Morgen mit dem Einweichwasser ausgekocht, weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Dann dampft man ½ Pfund Pilze nebst einer Zwiebel in Butter weich, fügt ein eingeweichtes und wieder ausgebrühtes Brötchen 2-3 Eier, 15 Tropfen Maggi's Würze, Salz und Pfeffer dazu, formt Koteletten davon und brät in heißem Fett.

Wohlschmeckende Erbsenkoteletten. Für 3 Personen. Zutaten: 2 Würfel Maggi's Erbsen- oder Erbsen mit Specksuppe, 200 g Grieß, 4 Eßlöffel geriebenes Weißbrot, 1-2 Eier, 1 Zwiebel, ½ Liter Wasser, 40-60 g Fett, einige Tropfen Maggi's Würze. Zubereitung: Man zerdrückt die Sappemwürfel recht fein, vermischt sie mit dem Grieß, verreibt die Masse in dem beständigem Umrühren zu einem steifen Brei. Wenn dieser abgekühlt ist, vermischt man ihn mit dem geriebenen Weißbrot, den Eiern, der geriebenen Zwiebel, einigen Tropfen Maggi's Würze und formt Koteletten, die dann in dem heißen Fett auf beiden Seiten schön braun und knusprig gebraten werden.

Ratschläge und Winke

Schön glänzende Zuckerglasur.

Will man Torten, Plattenkuchen oder Kleingebäck mit einer Zuckerglasur bestreichen, dann soll man die Glasur auftragen, solange das Gebäck noch heiß ist. Die Glasur wird um so glänzender, wenn man das Gebäck nach kurzem Trocknen im Ofen gleich an die frische Luft stellt.

Bratensoße zu verbessern.

Schmeckt die Bratensoße nicht kräftig genug, dann füge man einige Tropfen Liebig flüssig hinzu.

Mohrrübensalat.

Zwei Pfund Mohrrüben werden geschabt und nach dem Waschen mit dem Büttelmesser in zierliche Scheiben oder Streifen geschnitten. Sie werden mit so viel Wasser, daß sie gerade bedeckt sind, weichgekocht. Beim Anmengen vermischt man den Salat mit Zitronensaft und Zucker. Man läßt ihn einige Stunden ziehen und rührt ihn dann in einem Glasgefäß an. Mohrrübensalat ist den Kindern sehr gesund, und man sollte ihn oft reichen.

Emailgeschirr, das vom Wasserkocher gelb angeläufen ist, kann man mit Essig und Kochsalz ausreiben oder mit Essig und Wasser zu gleichen Teilen und Seife waschen.

Aus dem Engen und Weiten

Der Kochherd als Scheidungsgrund.

Altmodische Leute leben, so widersinnig es klingen mag, selbst in den Vereinigten Staaten. Zu dieser Sorte Menschen gehörte auch Edward Siltwein aus dem schönen Chicago, denn dieser rückständige Philister verlangte, daß seine treue Gattin sich an den Herd stelle und die Pflege des Nachwuchses übernehme. Eine Zeitlang sah sich Frau Josephine diesen unnatürlichen Zustand schweigend an, dann ließ sie zum Richter und verlangte die Scheidung wegen Grausamkeit des Mannes. Wie in Amerika nicht anders zu erwarten war, gab der freundliche Richter der gequälten Gattin Recht, und Mrs. Siltwein verließ triumphierend die Stätte ihres weiblichen Martyriums. Doch sie kam bald zurück — als rechtmäßig wieder angeklagte Ehefrau. Anlaß für sich über das unverschämte Glück zu freuen und es gebührend zu schätzen, jagte der unveränderliche Mann die Herrin wieder an den Herd. Frau Josephine

bedenke wieder eine Zeitlang schweigend, dann verlor sie die Geduld und wurde zum zweiten Male vom graulichen Gatten geschieden. Doch die Liebe ist unerschütterlich, und nach kurzer Zeit fanden die zweimal Verheirateten und zweimal Geschiedenen wieder vor dem Standesamt und versprachen sich Treue für das Leben. Leider hatte Edward noch immer nicht gelernt, wie ein Mann seine Frau zu behandeln hat, denn nach einigen Fitterrunden ließ er wieder seine Frau an den Herd. Da riß der Unglücklichen der lange Geduldssaden, und sie ließ zum dritten Mal zum Richter, beantragte zum dritten Mal die Scheidung wegen Grausamkeit ihres Edward. Den läßt die Sache kalt, denn er ist überzeugt, daß Josephine wieder in seine Arme zurückkehrt. Doch die Märtyrerin will sofort nach der Scheidung einen anderen Mann heiraten. Mit ihren 35 Jahren und ihrer reichen Erfahrung im Heiraten und Scheiden hofft sie auf eine gute Partie. Edward lächelt.

Das Kleid aus Papier.

Auf dem Gebiet der Mode ist eine große Umwälzung zu erwarten. In Fachkreisen sind kürzlich unter reger Teilnahme von Berliner, Pariser, Londoner und Wiener Damen Schneiderinnen eine Beratung in Paris statt, die der Frage galt, ob man aus Papier schönes und haltbares Stoffmaterial verfertigen könne. Bei dieser Beratung wurden die ersten Modelle aus Papierstoffe gezeigt. Die Wirkung soll verblüffend gewesen sein. Die vorgeführten Kreationen waren sogenannte gewickelte Modelle und die Schmieglamkeit, Feinheit und Farbenpracht der neuesten — Schöpfungen war faszinierend. Der Stoff aus Papier hat einen matten, diaphanen Glanz, der auch im Gebrauch nicht schwindet. Das Gewand einer Winterkette aus papierstoff beträgt ein halbes Kilogramm. Dabei soll ein derartiges Papierkleid bedeutend wärmer sein, als ein solches aus Stoff. Diese Theorie ist durchaus verständlich; denn Papier ist ein schlechter Wärmeleiter. Für Abendkleider kreiert man reizende Muster in Handmale- rei. Das Papierkleid drückt sich überhaupt nicht und kostet kaum ein Drittel der bisherigen Preise. Alles wäre in Ordnung, wenn die neuen Gewandungen nur nicht so feuergefährlich wären und mithin nicht nur das Herz der holsen Trägerin, sondern auch das Kleid selbst, läßt Feuer zu fangen. Man erwartet jedoch, daß es den Chemikern gelingen wird, bald ein Präparat herzustellen, das auch dem Feuer Widerstand zu leisten imstande ist.

Thea Po 33.

Der umgefüllte Regenschirm.

Er gehört zu den Dingen, die schon für tausend und aber tausend Menschen verhängnisvoll geworden. „Blinder Esel schadet nur“, wir wissen es, aber immer wieder vergessen es die meisten im entscheidenden Augenblick — wenn der Regenschirm sich umfüllt. Sie werden völlig ratlos, verlieren jede Besonnenheit und vergrößern selbst den Schaden beträchtlich. Das gilt für viele kritische Lebenslagen gleichermaßen! Und es wäre für jeden doch so einfach, sich zu helfen. Im neuen Daheim (65 Jrg., Nr. 3) erzählt eine kluge junge Dame das Folgende: „Es giebt in Strömen, es stürzt, die Fenster erzittern, und alles, was nicht nicht- und nagelfest ist, bewegt sich! Bei solchem Wetter bleibt man am liebsten im behaglichen Zimmer, aber was kann man machen, wenn die Pflicht ruft? Also schnell in den Mantel, den Gut fest an den Kopf gedrückt, Ueberstöße angezogen, den Regenschirm in die Hand genommen und hinaus ins feindliche Leben! Von allen Seiten regt der Wind, und der Regen schlägt ins Gesicht! Nun heißt es, seinen Schirm fest und schützend nach vorn zu halten! Plötzlich bei einer doppelten Straßenkreuzung, kommt ein Windstoß von rückwärts und der Schirm geht verloren und stürzt diesen um! Im gleichen Augenblick eine Kehrtwendung, und der heftige Wind ist liebenswürdig genug, dem umgefüllten Schirm wieder seine richtige Gestalt zu geben! Lächelnd gehe ich weiter und sehe eine Minute später das selbe Schirmnagel bei einem Herrn. Der aber kannte wohl die Windmützen noch nicht so gut wie ich, denn er bemühte sich vergebens, das Regendach mit seinen Händen zurückzubiegen, und mußte dabei erleben, daß alle Schirmspeichen aus dem oberen Ringe sprangen und er nunmehr ein unbenuztbares Schirmgerüst in der Hand hatte. Die Moral dieses Erlebnisses: Wird dir dein Schirm vom Wind umgefüllt, so drehe dich schnell um und überlasse es getrost dem Winde, ihn auch wieder in die richtige Form zu bringen.“

Verantwortlich: H. Semmelmann. Altena. Druck und Verlag: P. A. Sants. Altena.

Frauchen ist kokett

Humoreske von Karl Fuß, Essen

Doktor Lorenz Zettelkasten runzelte die Stirn und zog ängstlich an dem Schilps, den er eben umlegte. „Dein Kleid scheint mir reichlich ausgeglichen“, sagte er zu seiner Frau, die gerade die Toilette beendigt hatte.

Frau Elli errötete leicht. „Komm, ich helf dir — du wirst mit deiner Kravatte doch nicht fertig.“ Schon neigte sie am Kragen des Herrn Gemahls. Der hielt still, bis alles lag. Dann fuhr er heftig herum und giffete: „Ihr Frauen habt eine aufreizende Art, unangenehme Dinge zu überhören.“

„Und deine Westenschnalle ist natürlich auch wieder nicht zugezogen; komm, ich mach' sie dir zurecht.“

„Zum Ausdruck, die Weste mag baumeln, ich stelle nochmals fest, daß die Art, wie du deine Weste...“

Frau Elli errötete heftiger und schweig.

„Ich habe überhaupt den Eindruck, als ob du in letzter Zeit... hm — deine Röcke werden nachgerade schamlos kurz und...“

„Weißt du“, sagte Frau Elli, „männlich ist nicht schnell loszulegen, kommen wir bestimmt zu spät.“

Doktor Zettelkastens Auge flammte, als habe er seine räuberhafte Tertia vor sich. Aber schon wandte sich Frau Elli zum Gehen. Und während er heftig in den Rock schlüpfte, dachte er in sich hinein: „Wie hübsch sie ist, meine Frau!“

Da hatte er auch schon die Handfläche übergezogen. Frau Elli stand im Flur. Ihr schwebte ein kleines spitzbüßisches Lächeln auf den Lippen. Und eine ganz kleine Sehnacht lag in den Augen. Aber davon merkte Doktor Lorenz Zettelkasten nichts, als er mit ihr die Treppe hinunter stieg.

Frau Elli war der bewunderte Mittelpunkt des Balles. Die Herren schwärmten um sie, und die Damen machten böse Augen.

Nach einer Weile mit den Damen und schaute hinter drein: Doktor Lorenz Zettelkasten. War das seine Frau, die so offensichtlich kokettierte wie ein Bachfisch? Die an der Perlenkette ihres silbernen Fadens die Männer hinter sich herzog? Sie ins Netz ihrer herausfordernden Blicke verführte? War das Elli, seine Elli, die er als fürsorgliche Hausfrau, als seine treue Kameradin, als zurückhaltenden Menschen kannte? Die sich immer mit seiner Liebe begnügt hatte, auch wenn er sie nicht so offen und plump zeigte wie jene Herren ihre Verliebtheit. Denn man darf natürlich seine Frau nicht allzu sehr verwöhnen, das ist gegen die Manneswürde.

Die ganze kleine Gesellschaft wird vor Freude in die Hände klatschen, wenn der Mohr um Hemde auf der Tafel erscheint.

Backelpeter, eine beliebte Kinderpeise.

1 Liter Milch wird mit einem Päckchen Vanillenzucker und einer Prise Salz ins Kochen gebracht. Inzwischen läßt man 60 Gramm Magerma in ¼ Liter Milch auf und rührt dieses zu der kochenden Milch. Die Speise wird mit etwa 125 Gramm Zucker abgemessen. Zuletzt rührt man 6 Blatt weiße und 3 Blatt rote Gelatine in Wasser auf und gießt sie zu der Speise. Diese wird in eine mit Öl ausgepolierte Schüssel gegeben und kaltgestellt. Sobald die Speise fest geworden ist, wird sie auf einen Teller gestürzt und in die Mitte eine Schokoladenfigur gestellt. Ringsum wird mit Schlaglaine in hübschen Mustern garniert und um den Rand werden noch bunte Schokoladenplättchen gelegt. Es wird ein Fruchtbeigeb dazu gereicht.

Mode

Knirps und die Dame.

Knirps ist das Entzückende jeder Dame; keine geht in dieser Saison ohne ihn aus. Knirps ist nicht der jüngste Sprößling des Hauses, der Vorzug aus des Hausherrn: Nein, er gehört der Dame. Er leistet noch mehr als der Schoßhund des vorigen Winters, der kein fröhliches Ringelspiel, sondern einen Reizerschleif hat — und eigentlich eine Handtasche war. Er schmückt nicht nur, er behütet nicht den schönsten Mann — er schirmt die Dame selbst. Er ist nützlich und wie jeder gute Diener unsichtbar und nur zur Stelle, wenn er gebraucht wird. Obgleich man ihn nicht sieht, ist die Dame auf ihn stolz, ja gerade deshalb. Als er die Haut eines Knirpses ist eben empfindlich, noch kein Knirps war — er entwickelte sich im

„Ihr liebes Frauchen ist ja heute recht auf der Höhe!“ sagte die Gattin seines Vorgesetzten, indes er mitleidig in einer Ecke saß. „Weidliche alte Kravattenschachtel!“ dachte Lorenz und machte eine förmliche Verbeugung.

Vergebens suchte er seinen Vetter zu überreden. Ein guter Tänzer war er nie gewesen. Väterchen lockte ihn überhaupt nicht. O nein, nur Elli wegen ging er hin und da in Gesellschaft. Obgleich sie behauptete, auch sie mache sich gar nichts daraus, am behaglichsten sei doch zu Hause in den eigenen leichten Wänden. Aber nicht wahr: man weiß auch, was man sich als Ehemann schuldig ist; man ist verpflichtet, seiner Frau mitunter eine kleine Freude zu machen, indem man sie „ausführt“. Und — ja, gesteht dir nur, Lorenz Zettelkasten: du zeigst auch deine hübsche junge Frau mal gern den anderen, du sonnst dich in deinem Besitztum, du läßt dich gern um eine so schöne liebreizende Gattin beneiden... hm... Aber das soll natürlich alles Maß und Ziel haben. Es geht nicht an, daß die Frau selbst kokettiert, daß ihr die Männer nachlaufen. O, da ich manns wieder, was man von Weiberschweifern zu halten hatte: seine Frau, die immer beneidet die eigene Häuslichkeit, ries emmiert sich da wie eine mondäne Weltkugel, und ihre Blicke funkeln herum.

Das sollte ein Ende haben. Man war nicht umsonst Pädagoge und dozierte Psychologie in der Prima. Er würde ernstlich mit Elli reden müssen. Auf Irrwege er von seinem schalen Glase Wein und sollte seine Frau mitten aus dem Gemüth der Herren heraus.

Worthagen saßen sie im Auto. Sie und da schien es Lorenz, der in Gedanken seine beachtlichste Ansprache flüchtig durchsah, als bestrafte ihn Elli etwas spöttisch. Endlich legte er an, mit der behutenden Technik des gelehrten Pädagogen: „Du schienst dich ja heute recht gut amüsiert zu haben?“

Da geschah das Unerwartete. Frau Elli brach plötzlich in Tränen aus. Sie schluchzte zum Erbarmen. Ihr Mann, eben noch dräuender Geistes, richtete sich, war bestürzt. „Aber was ist denn los? So beruhige dich doch!“

Frau Elli schluchzte. Sie schluchzte auch noch, als er sie sorglich ins Zimmer führte. Er bestärkte sie, sich auszusprechen. Aber niemand kann so erbittert schweigen, wie die Frau, der man Gemüthsruhe nachgibt.

43 Minuten nach der Heimkehr tat sie endlich den Mund auf. Lorenz, verärgert, erschüttert, trank jeden Hauch, jedes Wort. „Sol mir bitte

umgekehrten Verhältnis, wurde kleiner statt größer. — Ärgerte sich die Dame oft. Er war im Wege, er zerstörte den guten Eindruck, er wirkte zerlegend auf die Stimmung, verdrängte gar der Sonne die gute Laune, eigentlich schuf er das schlechte Wetter.

Vorbei alle schlimmen Weiden! Wie mehr läßt die Dame den — Schirm in der Bahn liegen, in Wäden stehen, bei Beluschen zurück, im Auto fallen... Sondern Knirps macht sich klein. Dabei ist er genau so groß wie sein Vorgänger, auch sechzehnteilig auf Wunsch. Aber er hat gelernt — wie seine Herrin — geschmeidig zu sein. Zwei scharfe Verbeugungen — und er ist nicht größer als ein Dringentstücken, nur etwas runderlicher. Mühelos schlüpft er ins Futtertäschchen, unsichtbar am Boden einer eleganten Handtasche. O, welche Freude im Theater, im Kino! Die Dame, auch wenn sie nicht in die Loge geht, braucht die Garderobe nicht mehr abzulegen. Vielleicht spart sie gern die kleine Ausgabe, dann wird sie ihren Knirps lieber betrachten und daran denken, was sie ihm verdankt.

Er ist ganz leicht, dabei von solider Qualität, ein deutsches Industrieerzeugnis und dient der Allgemeinheit insofern, als er auch ins Ausland wandert und gute Aufnahme gefunden haben soll. Immer ist er hübsch, das muß er schon; er ist doch der Begleiter der Dame, und das verpflichtet! In diesem Winter ist er lustig und trägt ein buntes Kleid. Er liebt, wie die Dame, den Traversstreifen in blau und grau, braun und lila und grau, dezente Töne, aber immer bunt. Wie mit allen Dingen, muß man zärtlich mit ihm umgehen, höflich, rücksichtsvoll. Andernfalls kann man es mit ihm verderben. Wenn man ihn unanständig anfaßt, wird er böckig. Er bleibt dann in sich gekehrt, mag nichts von der Außenwelt wissen, mürrisch verkrochen. Auch darf man ihn nicht feuch zusammenlegen, sonst wird er krank, bekommt böse Stockflecken — me auf ihn stolz, ja gerade deshalb. Als er die Haut eines Knirpses ist eben empfindlich, noch kein Knirps war — er entwickelte sich im

ein Brötchen aus der Küche, ich habe Hunger.“ Lorenz war beglückt. Er stürzte hinaus, er kam zurück. Frau Elli biß ins Brötchen. Schüchtern wagte der Mann einen neuen Angriff. „Aber nun sei lieb und sag, warum du so weintest!“

Das halbe Brötchen entfiel der Hand, und die Tränenflut rauschte von neuem. Aber sie versicherte diesmal bald wieder. „Du liebst mich nicht mehr!“ hauchte Elli.

„Aber ich liebe dich.“

„Nein, du liebst mich nicht mehr. Du hast mich überhaupt nie geliebt. Wie sagst du mir ein Wort der Anerkennung; andere Frauen werden von ihren Männern geliebt, sie umwerben sie mal. Aber du meinst, es müsse alles so sein. Es ist dir ganz egal, ob ich ein schönes Kleid an habe oder ein häßliches. Ob ich hübsch aussehe oder wie ein Bauernding. Immer andere Leute müssen mir sagen, du sagst es nie. Und mit liegt doch an den anderen gar nichts, sie sind mir ja alle so gleichgültig, huhu.“

Lorenz sah auf. Aber hör mal heute abend hast du dich wirklich nicht so betrunken, als ob dir die Meinung der anderen nichts läge. Alle Herren waren ja vernarrt in dich und sagten dir Schmeicheleien, und du hast dich offenbar sehr wohl dabei gefühlt — o, ich hätte sie alle totschlagen können!“

Frau Elli strahlte unter Tränen. „Du hast es gemerkt? Es war dir nicht gleichgültig?“

„Ich laue dir ja: totschlagen hätte ich die ganze Gesellschaft können, diese Burichen, die deine Arme, deine Schultern, dein Backen verschlangen. Eifersüchtig war ich.“

Mit einem Jubelschrei sprang Frau Elli hoch und warf sich an ihres Gatten Brust. Es hätte im Himmel nicht schöner sein können. Eifersüchtig warst du? Dem Himmel sei Dank!“

„Aber ich bitte dich, Frauchen, was soll das alles bedeuten?“

„Das soll bedeuten, daß du der Liebste, beste Mensch bist, daß ich die glücklichste kleine Frau bin. Ich wollte dich ja eifersüchtig machen, ich wollte sehen, ob dir überhaupt etwas an mir liegt. Du ohnst nicht, wie schwer mir die ganze Komödie fiel. Aber ich mußte ja — du sagst einem nichts. Ach, wie mörderisch sind mir die andern mit ihrem verfluchten Geschwätz. Ich hab' doch nur dich lieb. Eifersüchtig warst du, hurra, eifersüchtig!“

Da erkannte Doktor Lorenz Zettelkasten. Der einst summa cum laude in Psychologie promoviert hatte, daß er in dieser Wissenschaft doch noch nicht ganz fähig war.

es doppelt. Er dient seiner eleganten Herrin und schafft ihr viel Vergnügen am nützlichen Spielzeug der Mode: Keine Dame ohne Knirps! Dita.

Porzellan im Haushalt

Die Hausfrau kennt häufig die Eigenschaften der Gegenstände zu wenig, die sie zu gebrauchen pflegt. So wie sie es nun einmal von ihrer Mutter gelernt hat, führt sie ihren Haushalt weiter und benutzt oft gedankenlos hergebrachte Hausrat. Und diese Pietät gerät ihr wenigstens nicht zum Schaden; da sie häufig durch Materialkenntnis vor Mißgriffen nicht geschützt ist, kann die kritische Übernahme unerprobter Neuerungen Schlimmeres bewirken.

Porzellan ist seit vier Jahrhunderten in Deutschland gebräuchlich. Im Jahre 1708 wurde es zuerst in Meissen hergestellt.

Die Tatsache, daß es auch in Laboratorien und Krankenhäusern bevorzugt wird, — auch in der Elektroindustrie, — bezeugt der nachdenklichen Hausfrau, daß es besondere Vorzüge haben muß. Es ist nämlich relativ säurefest; man nimmt es deshalb auch zu Zahnersatzwerkzeugen und Füllungen, wozu es sich besonders eignet, weil es sich der Farbe der natürlichen Zähne anpaßt. Auch für angeschlossene Wäschstücke und sanitäre Anlagen hat Porzellan seine Eignung bewiesen, weil es jugenlos ist und sich gut desinfizieren läßt. Wegen der Säurefestigkeit bilden sich an Porzellangeßäßen keine Ränder, sie müssen enthalten, was es auch sei: wie neu verfallen sie die Abwässerung! Steigt nun dagegen wird leicht unanständig und bekommt tiefer gezackte Sprünge und häßliche, dunkle, abgeprungene Stellen.

Ferner beeinflusst Porzellan den Geschmack der Speisen in keiner Weise. Für Kaffee und Tee soll man daher kein anderes Geschütz wäh-

len als Porzellan; Kannen, Teller und Tassen werden aus diesem Material bevorzugt.

Wegen der außerordentlich glatten, feinen Glasur, der Dünnschaligkeit und Aufnahmefähigkeit für farbige Male, eignet sich Porzellan vorzüglich zu Kunstgegenständen, wie Vasen, Dosen, Rauchpergeln und Kippes; namhafte Künstler haben ihre Schöpfungen in Porzellan geformt und stehen mit den deutschen Porzellanmanufakturen in ständiger Mitarbeit. Da es sich so leicht formen läßt, haben die Länder des fernsten Ostens, wie Japan und China, frühzeitiger erkannt als die europäischen, die sich zunächst damit begnügten, die orientalischen Muster nachzuahmen. Aber bald befreite man sich von den alten Vorbildern, und den französischen berühmten Porzellanen wie Limoges und Sevres (deren Herstellungsweise, Weißporzellan, sich der orientalischen noch annäherte) stehen gleichwertig die deutschen Erzeugnisse gegenüber, (die Hartporzellan herstellten). Wir nennen als Beispiele nur Namen wie Meissen, Berlin, Fraureuth, Hildesheim, Rosenhain und Nymphenburg, ohne auf Vollständigkeit dabei Anspruch erheben zu wollen, Firmen, die mit Stolz auf eine alte Tradition zurückblicken können.

Ob befinden sich im Familienbesitz, welche, alte Porzellane, deren hohen Wert die Besitzer unterschätzen; es ist immer empfehlenswert, solche Erbstücke zu lassen.

War früher der Besitz des Porzellangeschirrs ein Vorrecht der Reichen, so ist es heute allgemein geworden. Bei Anschaffungen für Küche und Tafel wähle die Hausfrau zweckmäßig solche Muster, die sie nachstellen kann. Wo ein dienstbarer Geist waltet, sollte die Herrin ihre Bestände von Zeit zu Zeit durchsehen, daraufhin ob nichts zertrümmert oder angekrakelt ist. Nachlässigkeiten hierin werden oft bei zahlreicherem Besuch unangenehm sichtbar. Das Porzellangeschirr und die mit edlem Porzellan gefüllte Vitrine ist aber der Wirtin für den künstlerischen Sinn und den guten Geschmack der Hausfrau. Der bürgerliche Teller, der dem Wohlstand und Freude am Alltag in sich vereinigt, sagt über den Fußstich des Kaffees und das Kunstwerk seiner Leiterin vieles aus, was Gemut und Unterhaltungsgabe der Hausfrau verschweigen.

Dita Norden.

Erik Andersson

Der nordische Rasputin. — Des „Meisters“ Macht über die Frauen. — Seine Lehre und Sekte. — Mystik oder Hypnose? Von Dr. Herbert Premer.

Es hat zu allen Zeiten Männer gegeben, Asketen, fanatische Apostel verdorbener Weltbeglückungslehren so gut wie Calanosa- und Vauharinaturen, die einen geradezu rätselhaften Einfluß auf viele Frauen ihrer Zeit ausgeübt haben. Kultur- und Kriminalgeschäfte aller Völker und Zeiten haben uns eine Fülle derartiger „gegebenheiten“ mehr oder weniger einwandfrei überliefert; Sage, Legende und Überlieferung haben sie mit dem Rankwerk phantastischer Mystik umflochten, und wo immer wir heutigen Gegenwartsmenschen auf Vorläufer ähnlicher Art stoßen, bezeugt uns ein geistes des Grauens vor dem Walten irrationaler Kräfte von Mensch zu Mensch.

Noch zittert in der Welt die Erregung über die Memoren des Rasputinmörders. Rüstung nach, die blühend in die tiefsten Gemütschächte der „Bestie Mensch“ hinein leuchteten und schon kommt aus dem hohen Norden die überaus schone Kunde von einem seltsamen Prediger, der ein zweites Rasputin zu werden verspricht. Erik Andersson lautet sein bürgerlicher Name, „Meister“ nennen ihn nordische Bäuerinnen und Mägde, die ihm — man meint in halb somnambulen-hypnotischen Zustände — befehlungslos nachlaufen.

Vor nunmehr 15 Jahren zog der Seimarbeiter Erik Andersson von Dalarna nach einem kleinen unbekannten Fischerort auf der nördlichen Amundson und ließ sich dort in einer dürftigen halbzerfallenen Kiste häuslich nieder. Sein Handwerk, das ihn nur knapp vor dem Verhungern schützte, gab er auf und begann alsbald seine Tätigkeit als erfolgreicher Prediger. Er überging Kirche und Obrigkeit und sprach vor seiner einfältigen Zuhörerschaft, die sich beglückendsterweise meistens aus alten und jungen Frauen zusammenlegte, wie ihm der Schicksal gewöhnlich. Er muß schon gleich im Anfang eine faszinierende Wirkung auf sie ausgeübt haben, denn sein Ruf als der eines vortreff-

lichen „Predigers unserer Neben Frauen“ verbreitete sich rasch in der ganzen Umgegend. Von weit entfernten Dörfern kamen bald die Frauen scharenweise zu ihm, um sich beim „Meister“ Rat und Beistand in allen ihren Nöten zu holen. So wurde die Werkstatt des ehemaligen Seimarbeiters allmählich zur Klause des Eremiten. Es bildete sich eine, vorwiegend aus weiblichen Mitgliedern bestehende Gemeinde, die in jedem Ausdruck ihres „Meisters“ eine Offenbarung zu finden wußte und ihm blindlings ergeben folgte, mochte er immer ging. Es muelte uns selbst an zu hören, daß Anderssons Jüngerinnen sich vornehmlich aus den reichsten Bäuerinnen der Umgebung von Amundson und Dornsköbäck rekrutierten. Alle Annehmlichkeiten eines arbeitsreichen aber auch sorgenfreien Daseins haben diese Frauen aus freien Stücken und dennoch unter einem ihnen selbst unerklärlichen inneren Zwange aufgegeben, um sich fortan ausschließlich der Pflege ihres „Meisters“ und der Propagierung seiner Ideen zu widmen. Sie bebauen ihm seinen kargen Acker verkaufen dessen Erzeugnisse, verrichten allerlei Zimmer- und sonstige Handwerksarbeiten, waschen seine Füße und verehren ihn nahezu wie eine Gottheit. Der „Meister“ selbst verrichtet grundsätzlich keine Handarbeit, sie profanieren ihn angeblich nur und setzt ihn überdies der Gefahr aus, den Nimbus angemachter Unfehlbarkeit einzubüßen.

Ein etwas verwässertes Humanitätsideal schwebt Erik Andersson vor, das, was man mit einiger Freiheit seine „Lehre“ nennen könnte bestimmen. Unklar, verworren wie das Ziel, auch seine Lehre. Kein systematisch gegliedertes Dogma, wie es wohl einzelnen eigen, lehrt er, und so sind nicht einmal seine Anhänger imstande, das Wesentliche seines Strebens genau zu umschreiben, geschweige denn zu erklären. An Stelle des Geldes, dessen Besitz Andersson für die Wurzel vieler sozialer Mißstände erachtet, will er ähnlich wie die Verechter kommunistischer Theorien eine Art freier Gütergemeinschaft gesetzt wissen, was aber natürlich nicht ausschließt, daß der „Meister“ selbst eine Bereicherung seiner Sekte, d. h. seiner eigenen Person durch mildtätige Stiftungen und Geschenke nicht ungern sieht; jedenfalls achtet er peinlich darauf, daß die sich unter seiner fittide begebenden vermögenden Frauen in getrennter Gütergemeinschaft gelebt haben und ihre Habe ungeschmälert ihm zur Verfügung stellen. Besonders opferbereubige Jüngerinnen erhalten dafür als Anerkennung Bezeichnungen wie „Sinnliche Meisterstochter“ und ähnliche klingende Attribute, die auf einfältige Frauengemüter selten ihre erwünschte Wirkung verfehlen.

Augenblicklich gehören nur zwei Männer zur Andersson-Sekte, die jedoch nicht zu den Vertrauten des „Meisters“ zählen; alle übrigen Mitglieder bestehen aus Frauen und Mädchen. Paarsweise durchstreifen diese weite Gebiete von Norwegen, um die „Lehre“ Anderssons zu verbreiten. Manchmal beteiligt er sich selbst an diesen Wanderungen, die merkwürdigerweise vorwiegend nach Süden ausgeführt werden, während die Frauen tagsüber zum Mißfallen aller rechtlich denkenden Norweger mit ihrem „Meister“ zu vertraulichen Sitzungen hinter verschlossenen Türen zusammenfinden.

Vergeblich hat man bisher versucht, den gefährlichen Einfluß Erik Anderssons auf die Frauen auf natürliche Ursachen zurückzuführen. Steht in ihm eine hinreichende hypnotische Kraft oder besitzt er selbst eine Fülle übernatürlicher, mystischer Eigenschaften, die ihn befähigen, ähnlich wie einst der Mattenfänger von Hameln durch den Zauber seiner seltsamen Persönlichkeit und die Macht zündender Worte die Frauen hinter sich her zu locken und sie zu unbedingt ergebenen Geschöpfen seines weltverbesserungsfüchtigen Geistes zu formen? Mystikerinnen wälten bis auf weiteres über ihm...

Geburtenerregung — eine ethische und wirtschaftliche Forderung. Von L. von Riba. Preis RM. 0,30. Mit einem Vorwort von Joachim Ringelnag. Verlag Dr. Arthur Reich G. m. b. H., Frankfurt-Oberursel. — Die kleine zeitgemäße Schrift (mit einem Anhang von Dr. med. Strömman, Berlin) behandelt von hohen sozialen Gesichtspunkten, in anschaulicher, allgemein verständlicher Weise, alle aus den Bevölkerungsproblemen sich ergebenden Tatsachen. Sie beleuchtet insbesondere die Gefahren der Abtreibung, die zu einer Volksseuche geworden ist und mit allen Mitteln bekämpft werden muß. Die Schrift wendet sich an die weitesten Volkskreise und sollte von allen Eheleuten oder solchen, die es werden wollen, gelesen werden.

Eine viel zu wenig bekannte Obstart

Quitten und ihre Zubereitung.

Nicht alle Hausfrauen kennen sie überhaupt, und nicht alle, die sie kennen, verwenden sie. Man sieht sie auch selten auf dem Markt, die Quitte, und doch gehört sie zu den Obstsorten, die für manche Verwendung geradezu hervorragend sind. Nicht so vielfältig ist diese Verwendung wie beispielsweise die der Äpfel und Birnen, so ist die Quitte z. B. nicht in rohem Zustand zu genießen; als Gelee übertrifft sie alle anderen Obstsorten zweifellos an Geschmack, und als Zugabe zu anderen Früchten, denen man etwa einen etwas herberen Geschmack verleihen will, ist sie besonders zu empfehlen.

Die Quitte ist ein Zwischending zwischen Apfel und Birne, könnte man sagen. Ihr Artlich ist zu kennzeichnen. Sie blüht Ende September bis Mitte Oktober am Markt. Ihre Zubereitung erfordert etwas mehr Zucker als anderes Obst, dafür ist sie aber, ganz gleich ob als Kompott, Bananorte, zur Suppe oder zu Gelee verwendet, so überaus pikant und ausdrucksvoll im Geschmack, daß, besonders die Herrenwelt, die ja bekanntlich das Herbe dem Weiblichen vorzieht, oft entzückt ist.

Quittengelee ist wie Äpfelgelee zubereitet, nur rechnet man, wie erwähnt, nicht wie beim letzteren halb soviel Zucker als Saftgewicht, sondern fast ebensoviel Zucker. Die Quitten werden also in gewöhnlichem Zustande nur von Herz und Stiel befreit und in kleine Stücke geschnitten, mit sehr wenig Wasser aufgesetzt und öfter umgerührt. Damit sie nicht ansetzen, gießt man, wenn durchaus notwendig, etwas Wasser nach. Sind sie weich, gibt man sie in einen Beutel, der aber niemals nach Seife riechen darf. Nach etwa acht bis zehn Stunden legt man den gewonnenen Saft, ohne den Beutel auszupressen (denn sonst erhält man niemals klares Gelee), mit ebensoviele Zucker (nach Gelee), den man vorher geklärt hat, auf Feuer, läßt alles so lange einkochen, bis die bekannte Geleeprobe gelingt, d. h. bis man auf einem silbernen Löffel einen Tropfen des Saftes im Augenblick fest bekommt, und füllt das fertige Gelee, ein wenig verkleist, in die Gläser, die man unter allen Umständen erst nach dem völligen Erkalten des Gelees mit Pergament verschließt. Quittenuppe wird wie Äpfeluppe zubereitet, nur mit mehr Zucker.

Ganz vorzüglich schmeckt die Quitte mit Preiselbeeren, Erdbeeren, Pfämen oder Bananen zusammen. Vom gesundheitlichen Standpunkt aus ist die Verwendung der Quitte eben um dieser ihrer Obstsorten willen sehr zu empfehlen. Wir wissen, wie appetitregend und wie dienlich für den Magen solche natürlichen Säuren sind.

Ähnlich wie viele Leute die Quitte, noch nie verstanden haben, geschieht das auch mit dem Kallobst. Es gibt Hausfrauen, die haben ein Vorurteil gegen letzteres, aber zum eigenen Schaden. Kallapfel geben bekanntlich ein wohl-schmeckendes Gelee (auch wegen ihres herberen Geschmacks) als manche ausgebreiteten Äpfel. Natürlich kommt es auf die einzelnen Sorten an aber gerade zu bestimmten Zubereitungen tut man gut, das Kallobst anstatt des reifen Obstes zu nehmen. In gekochtem Zustand fällt natürlich jede Gefahr bezüglich schwerer Verdaulichkeit fort.

Hier sei gleichzeitig noch bemerkt, daß Hausfrauen oft darüber streiten, ob Äpfel mit dem Kerngehäuse oder davon befreit verstanden werden sollen.

Zu Suppen, zu Mus, zu Gelee verbessert man ohne Zweifel den Geschmack, wenn man die Kerngehäuse der Äpfel (auch Birnen) mitkocht. Selbstverständlich ist, daß man, wenn nötig, jede Unreinigkeit im Kerngehäuse entfernt, aber die Kerne geben einen ähnlichen Beigeschmack, als wenn man bittere Mandeln darangeht hat, nur in feinerem, unbetontem Maße.

Wehr Kallobst, mehr Quitten in die Speisekammer, nur einmal den Versuch damit gemacht und — man wird sich davon überzeugen, daß es nicht zum Nachteil gelacht.

L. Wg.

Die Rache des Generals

Von Bandy.

Die Gesellschaft von Stockholm lacht jetzt über einen entzückenden Vorfall im Hause des Generals G., einem der bekanntesten Generalstabs-offiziere der schwedischen Armee. Die Freunde und Bekannten wußten schon lange, daß der mächtige Kommandeur des Kommandieren nur im Dienste ausüben durfte. In seinem Heim hingegen führte seine Frau das Szepter, und