

Das Waschen der duftigen Sommerstoffe

Jede Jahreszeit stellt andere Aufgaben an die Geschicklichkeit der Hausfrau! Im Sommer heißt es Bescheid wissen um die Natur der leichtesten garten Gewebe, der weichen und bunten, um sie nicht bei der Wäsche durch falsche Behandlung zu beschädigen und ihre Lebensdauer zu verlängern. Besondere Vorsicht ist bei ganz duftigen Geweben wie Seiden-Chiffon, feinem Boile und ähnlichen empfindlichen Stoffarten geboten. Auch bunte Stoffe verlangen vorsichtige Behandlung, sofern es sich nicht um ausgesprochen waschechte Sachen handelt. Erst recht nicht vertragen. Man muß also an einem kleinen Wasser das Gewebe nicht anstreifen. Man stellt für die nur gerade knapp milde Seifenlösung her, die nur gerade knapp handwarm sein darf. Bei etwas empfindlichen Farben ist fast oder ganz kaltes Wasser empfehlenswert. Nun den Stoff auf- und niederdrücken, aber ja nicht reiben, denn Sitze und Reiben schaden allen Seidenweben, ebenso der Kunstseide. Nach dem Waschen sofort zweimal spülen. — Waschen sowie Spülen muß bei allen empfindlichen und bei allen farbigen Geweben sehr rasch geschehen. Das Wasser vor- sichtlich herauspressen, nicht die Stoffe wie bei Wäsche auswinden. Bei farbigen Stoffen jedes Stück für sich behandeln und nicht im Wasser liegen lassen — gebe man in das letzte Spülwasser etwas Essig, dadurch werden die Farben aufgefärbt. Das Aufhängen ist nicht ratsam — man trockne alle empfindlichen Stoffe zwischen alten, weißen Tüchern und bürste in noch feuchtem Zustand, da sie nicht mit Wasser eingeprengt werden dürfen, dann bekommen sie Flecke. Bei ganz zarten Geweben darf man das Wasser nur zwischen Tüchern auspressen und muß sie über einem glatten, feuchten Tuch bügeln. Manche kunstseidenen Gewebe werden besonders schön und glänzen wie neu, wenn man sie trocken von rechts bügelt — das muß ausprobiert werden an einer unauffälligen Stelle. Kunstseidene Kleider, Jumper und Blusen müssen feucht (vor dem Bügeln) in die richtige Form gezogen werden. Knochenseide darf nicht eingeprengt und auch nicht feucht ge- bügelt werden, sondern trocken — dadurch wird sie weich und gleichmäßig im Farbton. Chiffon ist besonders empfindlich, muß mit größter Vorsicht geplatet werden. Am besten steckt man den Stoff, entsprechend leicht zu- rechtgezogen, mit kleinen rostfreien Stach- nadeln auf einer festen Unterlage auf.

Weiße Stoffe aus sehr feinen Stoffen sowie weißer Boile und ähnliche Gewebe sollten nicht gehöht werden, sondern in einer milden, hei- ßen Seifenlösung einige Minuten ziehen, dann müssen die schmutzigen Stellen ohne Reiben behandelt werden. Falls nötig, wird das Sei- fenbad erneuert. Nun kommt mehrmaliges Spülen in heißem Wasser, vorzügliches Aus- drücken des Wassers und Trocknen im freien — vorteilhaft an der Sonne. Auch solche Sa- chen platieren man kann sie aber auch in feuchtem Zustand man kann sie aber auch in feuchtem Zustand man kann sie aber auch in feuchtem Zustand

Man kann sie aber auch in feuchtem Zustand man kann sie aber auch in feuchtem Zustand man kann sie aber auch in feuchtem Zustand

Man kann sie aber auch in feuchtem Zustand man kann sie aber auch in feuchtem Zustand man kann sie aber auch in feuchtem Zustand

Modisches Allerlei im Sommer

In diesem Sommer ist Weiß eine stark be- vorzugte Farbe. Weiße Badeanzüge, weiße Schals, weiße Handtaschen und sehr viele wei- ße Hüte und gestrichelte Mützen zeigen das deutlich an. Trotzdem erweist selbst dieser klassische Sommerfarb bereits ein farblicher Konkurrenz. Es ist das die Farbe der Eier- schalen, die als höchste Mode gilt. Sie ist we- niger hart als die leuchtende Weiß.

Die Strohhüte ist ein ganz neuer, eigen- artiger Modeeffekt. Bisher war das Material für handgearbeitete Hüfen und Pullover Wolle, Seide oder Kunstseide. Jetzt sieht man sie aus Blusen, die aus Strohfäden ge- knüpft sind. Diese sind so weich und biegsam, daß das Gewebe in der Tat reizvoll und schmie- sam erscheint. Es ist das nämlich gar kein rich- tiges Stroh, sondern eine Art Cellulosegewebe, das diesen Eindruck hervorruft. Die klei- nen Hüfen werden in der so beliebten irischen Art gehäkelt, was reizende Wirkungen ergibt. Rosa, rot, gelbgrün und blaßblau, auch gelb und garblau wirkt sehr gut. Man sieht seit eini- ger Zeit auch Blusen, die ein handgearbeitetes

breitliches Tuch um den Halsauschnitt aufwei- sen. Hierbei ist dünne, weiche Zephyrwolle aller- dings ratsamer.

Die Galalithtasche gehört ebenfalls zu den allerleichtesten modischen Errungenschaften. Diese Taschen sind leicht abwaschbar, worin ein großer Vorzug liegt. Man kann sie in sehr hellen, zum Sommerkleid passenden Farben erhalten: weiß, gelb, rosa und lilä, daneben blau und rot, sind als hauptsächlichste Farben anzuführen. Die Taschen haben keinen Bügel und sind festlich zu schließen.

Als letzter und tatsächlich sehr wirksamer Modeeffekt ist das handgestrickte Badetrikot zu bezeichnen. Es hat einen stark kunstge- werblichen und künstlerischen Einschlag. Diese Badeanzüge sind dicht und festgestrickt und mit verschiedenartigsten Streifen und geometrischen Mustern durchsetzt. Die Möglichkeiten der Ausführung sind sehr groß.

Der pliffierte Schal erfreut sich großer Be- liebtheit. Er wird jetzt zwei- und dreifarbig gearbeitet. Seine Enden verlaufen dreieckig, was die flotte Note erhöht.

Im Sommer täglich einmal Salat

Ebenso wie das Obst sind auch die grünen Salate, Kräuter, Tomaten usw. lebenskräftige, mit Sonnenenergie gefüllte Nahrungsmittel, die das Blut reinigen und entgiften. Im Som- mer haben wir die Möglichkeit, unsern täg- lichen Speiseplan mit Salaten in immer neuen Kombinationen zu ergänzen. Die fort- schrittlich gemachte Hausfrau wird hier nicht vor Experimenten zurückschrecken — Salat- mischungen verlangen geradezu Phantasie und — Entdeckermut.

Als Salatwürze dienen Kräuter sowie die jodhaltige Zwiebel, in geriebener Form. Man nehme den vitaminreichen Zitronensaft, und wenn man das Salz nicht mischen will, dann verwende man Petersilje oder Sellerieöl! Kleinen Dosenportionen. Dazu helles Olivenöl! Viele Salate schmecken köstlich mit gerie- bener Zwiebel, die zugleich ihren Nährwert erhöht.

Für Salatmischungen eignen sich fast alle Gemüse, auf der Pappe gerieben, die verschie- denen Blattsalate, Kräuter, Tomaten, Kürbis usw., besonders Kokosnuß, Erdnuß und Pinienkerne, sowie Honig als Würze. Das gibt neue Geschmackserfolge und Geschmackswerte. Einige Salatrezepte folgen:

Kopfsalat mit geriebenem Rettich. Der wie üblich vorbereitete Kopfsalat wird auf einer Platte mit Zitronensaft und Öl angemacht. Rohen geriebenen Rettich — er ist in dieser Form am bekömmlichsten — mischt man mit geriebener Zwiebel und gibt Zitronensaft und etwas Olivenöl dazu. Nun als Halbkuigel auf den Blattsalat häufen und über das Ganze als pikanten Abschluß feingewiegten Schnittlauch streuen. Statt mit Marinade kann dieser Sa- lat auch mit saurer Sahne oder mit dicker Milch bereitet werden. Letztere muß dazu durch ein Sieb glattgerührt werden.

Gurkensalat mit Tomaten und Nüssen. Zu einer in Würfel geschnittenen Gurke gibt man kleingeschnittene Tomaten, einige Salatblätter und durchgedrehte Nüsse. Man würzt mit fein- gehackten Kräutern nach Geschmack und mach- den Salat mit etwas Zitronensaft und Öl an.

Spinatsalat mit Tomaten. Frischgedünsteter Spinat (Restverwertung ist wegen der Gär- rungsgefahr nicht ratsam) wird nach dem völ- ligen Erkalten mit geriebener Zwiebel, etwas Zitronensaft und Öl gemischt. Bergartig auf einer Platte anheften und den Rand mit To- matenscheiben sowie einigen Salatblättern garnieren. Dieser Salat sollte ganz kalt ge- essen werden!

Kräuter-Salat mit Honig. Am empfehlens- wertesten für diese köstliche Salatplatte sind die wildwachsenden Wald- und Feldkräuter, da sie das wilde Aroma besitzen. Man mischt mit gehackten Nüssen und gebe etwas Honig darüber. Wer den Honiggeschmack in dieser Verbindung nicht mag, kann die übliche Ma- rinade aus Zitronensaft und Öl nehmen.

Erika Bredow.

Fischschmeckt gut mit Gemüse

Gefähter Fisch mit Gemüse und Bratkart- offeln. (Für 6 Personen.) (Rabesau, Schell- fisch, Seelachs, Lengfisch.) 3 Pfund Fisch, 80 Gramm Speck, 80 Gramm Fett, 20 Gramm Mehl, 1/2 Liter saure Milch, Salz, Pfeffer, Petersilie, Zitronensaft, 1/2 Pfund Bred- bohnen, 1/2 Pfund Karotten, 1/2 Pfund Pfiffer- linge, 3 Pfund Kartoffeln. — Der ganze Fisch oder das Mittelfisch von einem großen Fisch

wird gut gereinigt, Schwanz- und Rückenflos- sen abgeschnitten, an jeder Rückenseite ein- reichig geschnitten, in braunes Fett gelegt, gut begossen und wie jeder andere Braten gar- gemacht. Die Sauce wird zum Schluß mit saurer Milch und Mehl angefüllt. Man kann jedes Gemüse geben. Verfeinert wird der Fisch durch Beiräumen mit Zitronensaft, Be- streuen mit Parmesankäse und Verwendung von etwas Weißwein.

Fischauflauf mit Blumenkohl. (Rabesau, See- lachs, Lengfisch, Schellfisch, Merlan, Röhren, Knurrhahn, Rotbarsch, Scholle, Elbutt, Weiß- fische.) 2 Pfund Fisch, 1 Kopf Blumenkohl, 10 Gramm Parmesankäse, 70 Gramm Mehl, 1/2 Zitrone (Saft), Salz, 1 Eiweiß. — Der gut ge- reinigte Fisch muß in Salz- oder garziehen, der Blumenkohl ebenfalls. Wenn der Fisch gar ist, wird er enthäutet und entgrätet, der Blu- menkohl in Röschen gebrochen u. mit dem Fisch in eine gut ausgeglichene Auflaufform ge- schichtet. Aus 60 Gramm Fett, dem Mehl, 1/2 Liter Blumenkohlwasser und 1/2 Liter Fisch- wasser wird eine Tunke gekocht, die mit Zi- tronensaft abgeschmeckt und mit einem Eiweiß legiert wird. Die Tunke wird über den Auf- lauf gegossen, Parmesankäse und geriebene Semmeln daraufgestreut, einige Zettfischchen darübergelegt und der Auflauf im Backofen braun gebacken.

Fischauflauf mit Reis und Tomaten. (Rabesau, Seelachs, Schellfisch, Lengfisch, Rotbarsch, Merlan, Elbutt, Weißfische.) 2 Pfund Fisch, 185 Gramm Reis, 60 Gramm Fett, 20 Gramm Parmesankäse, 1/2 Liter Wasser, Fett und Salz ebenfalls gargekocht. Der Fisch wird gehäutet, entgrätet und mit dem Reis in eine vorberei- tete Auflaufform geschichtet. Auf jede Reis- schicht wird Tomatenauce gestreut und etwas Käse gestreut. Zum Schluß wird das Gericht mit geriebenen Semmeln bestreut und mit kleinen Zettfischchen belegt in den Backofen ge- schoben. Es backt etwa 20 Minuten.

Rohfisch. (Lengfisch, Schellfisch, Rabesau, Seelachs, Rotbarsch, Röhren, Seeteufel.) — 1 Pfund Fisch, 2 Pfund Wirsing- oder Weißkohl, 1 Ei, 2 alte Semmeln, Salz, Pfeffer, Zwiebel, 60 Gramm Speck, 60 Gramm Mehl, 60 Gramm Fett, 1/2 Liter Rohwasser. — Der Kohl wird gut gereinigt, gewaschen und in Salzwasser ab- gekocht, auf einen Durchschlag zum Abtropfen gegeben. Aus dem mit 20 Gramm Speck und Zwiebel sehr fein gehackten Fischfleisch dem Ei, Salz und Pfeffer, den vorher eingeweichten und wieder ausgebrühten Semmeln wird die Füllung hergestellt, daraus kleine Röhre ge- formt und diese in die Rohblätter eingewickelt. Ein Knochtopf wird mit dünnen Speck- scheiben ausgelegt, die Rohfisch daraufgelegt und mit einer gut abgeschmeckten Tunke, die aus 60 Gramm Fett, 60 Gramm Mehl und 1/2 Liter Rohwasser gearbeitet ist, übergossen. Das Gericht schmort in 1-1 1/2 Stunden lang- sam gar.

Launenhaftigkeit.

Einer der schlimmsten Feinde des häuslichen Glückes ist die Launenhaftigkeit. Eine Frau, die sich ihren Launen überläßt, kann bei den besten Herzensabsichten und vieler Lie- benswürdigkeit sehr bald unerträglich werden. Das Schlimmste ist, daß die Launenhaftigkeit dem Menschen die Herrschaft über sich selbst nimmt. Und hat nicht oft ein ädelsüchtes Wort, in launenhafter Stimmung gesprochen, mehr verdorben, als mit gutem Willen ge- bessert werden kann? — Was man Laune nennt, ist immer nur gärende Selbstsucht und ihre Verwerfungen sind der Scham und die Schläge, welche die Gärung auswirft.

Das beste Mittel gegen Launenhaftigkeit aber ist volle Offenheit und Aufrichtigkeit. Geheimtuerie erzeugt Argwohn und ist eine Quelle von Mißverständnissen, die gar bald den Frieden und die Liebe zu Grabe tragen.

Die neue „Elegante Welt“ läßt die Augen einer jeden Dame aufleuchten, deren Sinne auf Schönheit und Eleganz gerichtet sind. Wundervolle Sommerbilder zeigen das sonnige Le- ben am Strande und in den Kurorten. Ueber die neuesten Tanzschöpfungen berichtet ein gut illustrierter Artikel, der die Baden-Baden- Turniertage zum Thema gewählt hat. Daß Gegenstände nicht nur praktisch, sondern auch schön sein können, beweist ein Beitrag über Gartenmöbel. Der „Knopf in Front“ dürfte die Aufmerksamkeit aller Frauen erregen. Was die „Saison“ an Ereignissen gesellschaftlicher und modischer Art zu bieten hat, wird in der bekannten geschmackvollen und glänzenden Aufmachung dem Leser vorgeführt.

Verantwortlich: H. Semmelmann, Altena. Druck und Verlag: A. A. Sank, Altena.

Frauen-Zeitung

Beilage zum Altenaer Kreisblatt zugleich Neuenrader Zeitung

Nr. 25 Altena, den 22. Juni 1932

Lob der Sommermode

Von Charlotte.

Sommer — leuchtende Blumen, reisende Früchte, liebliche Frauen in duftigen Kleidern, diese Dinge gehören zu allen Zeiten zusammen und tragen so viel Trost und in unsere etwas langweilige gewordene Welt, daß auch das Herz des fauerstöpfigsten Griesgramms wärmer schlägt, wenn er ihnen begegnet. Und gerade in diesem Jahr haben es die Frauen so leicht, schön zu sein. Seit langem war die Mode nicht mehr so gelockert, so schmiegsam, so jung und doch so praktisch. Es gibt kein Restchen Stoff, kein Kleid, keine Spitze, nichts, das sich nicht dafür eignet, irgendein Neues zu werden. Alles Entstellende ist augenblicklich aus dem modischen Bild ausgeschaltet. Man hat unsere Vorzüge ins rechte Licht gerückt und das weniger Schöne liebevoll verdeckt. Die Oberarme, das „tragische Moment“ fast aller Frauen vor Mitte zwanzig, sind unsichtbar ge- worden durch Puffärmelchen oder ein kleines Ärmelchen, durch Ärmel überhaupt, die vom Ellenbogen an je nach Wunsch dem Handgelenk entgegenwachsen. Die Ärmel richten sich nach der Erscheinung und ein bißchen auch nach den Jahren. Für den Hals der Jungen und weni- ger Jungen gibt es Schawls in den verschieden- sten Ausführungen, die jeden Hals vorteilhaft erscheinen lassen.

Das Trägerkleid wird immer gern getragen und gern gesehen. Seine beste Eigenschaft ist die Fähigkeit, aus einem „verloffenen“ Kleid zu einem „modernen“ zu werden, ohne jede Schwierigkeit.

Und die Blüschchen, ach die Blüschchen! Seide, Spitze, Wolle, Baumwolle, Rattun, Pikee, Voile, Batist, Leinen, handgestrickt und hand- gehäkelt, bestickt, berüßt, pliffiert, mit einge- arbeiteten Spitzenmotiven, ein unübersehbarer Reichtum an Material und an Ideen stehen uns dabei zur Verfügung. Und Blusen dieser Art bilden mit dem schlichten „Glocken- oder Wollrock“ zusammen einen immer wieder kleidamen Anzug. Die Sommerkleider, die „ernachbaren Blusen“ sozusagen, sind ebenso vielseitig und duftig und entstehen aus tausend- fachen Geschmacksmischungen. Man trägt sie ge- blümt, mit großen und kleinen Punkten, ge- streift, kariert und auch einfarbig. Immer ab- gehängt auf die Frau, die dem Kleid Leben ein- haucht. Taille und Oberkörper sind eng zusam- mengehalten, die Hüften eng umspannt. Und erst oberhalb der Knie fließt der Stoff herab und verdeckt schöne und häßliche Beine. Die Antwort auf den Gedanken: was für Beine mag diese Frau haben? muß in diesem Som- mer offen bleiben, Frauen, die weniger hübsche Beine haben, triumphieren und freuen sich über den günstigen Gesamteindruck, den sie machen. Frauen mit gutgeformten Beinen dagegen schmollen. Aber nicht so sehr. Denn wenn es darauf ankommt zu zeigen, wie schön ihre Beine sind, dann sind sie Frau genug, um Mit- tel und Wege zu finden, ihre vorbildlichen schmalen Fesseln vor den Augen der Bewun- derer spielen zu lassen. Keine Bange!

Die kurzen Jäckchen sind die reinsten Zauberkünster. Jede Frau, die in dieses schicke, kleine Ding hineinschlüpft, sieht sport- lich und ein wenig neckisch aus. Natürlich tragen junge Frauen leuchtende, frohe Farben, und andere, die sich in solch auffallenden Ja- chen nicht sehen lassen können, wählen dunkle mit einfachem Schnitt.

Süße und Rappchen sind immer noch einsei- tig. Aber, ein wenig Fingerpiphengeduld, und die Frau weiß, ob sie da hineinschlüpft oder nicht. Ein Griff, und die Kappe muß sitzen. Wenn das Schwierigkeiten macht, dann lieber die Finger davon lassen. Wozu haben wir denn noch die Glocke? Sie kleidet jede Frau und ist immer modern. Entschließen man sich zur Ka- pe, so deckt man die erakten Wellen der Fri-

sur mit einem hauchdünnen Schleier zu, damit der Wind nicht mit rücksichtslosen Fingern unser Haar verwirrt. Um diese Aufgabe zu erfüllen, legen wir den Schleier nur über das Haar. Wenn wir aber irgendwelche verärrer- lichen kleinen Kästchen um die Augen herum haben, dann ziehen wir diesen hübschen „Vor- hang“ weiter hinunter, vielleicht zwei Finger- breit unter die Augen.

An der Strandmode ist im Augenblick nichts zu ändern. Im Wasser trägt man das Roll- trikot, am Strand die langen, sehr weiten und dezenten Hosen, die durch eine kleine Bluse und ein Jäckchen ergänzt werden. Dazu ge- hört der großrandige, schattenpendende Hut und Sandalen mit Holzabsätzen.

Im Sommer 1932 entscheidet nicht nur das Geld unser Aussehen, sondern unser Geschmack und die natürliche Anmut sind zum Gradmaß unserer Schönheit geworden. So muß es sein.

Sommermode 1932, bist du etwa auch nur eine „Einsommerfliege“?

Die Hausfrau vor der Reise!

Wer auch nur kurze Zeit verreist — in diesen Zeiten kommen ja längere Reisen für uns nicht in Frage — hat vorher allerhand Pflichten zu erledigen. Da heißt es zunächst an die Witten- gefahr denken! Teppiche, Vorleger und Felle werden nach der gründlichen Reinigung mit reichlich frischem, also noch ordentlich nach Drucker- schwärze riechenden Zeitungen ganz bedeckt. Dieser Geruch ist den „ungeistigen“ Witten nämlich sehr verhaßt.

Eine andere Methode, die ich als sehr prak- tisch erprobt habe besteht in der Anwendung von gereinigtem Terpentinöl — das keine Flecke verurlicht. Man spritzt davon auf die geputzten Teppiche, Felle, Decken usw. Beim Nachhausekommen braucht man dann nur die Zeitungen abzunehmen. Bedingung ist, daß die Fenster des betreffenden Raumes nicht mehr geöffnet werden, sonst verflüchtigt sich der starke Geruch zu schnell.

Ihre Postermöbel verlangen gleichfalls Schuttmittel. Kleine Beutelfen mit einem stark riechenden Mittel wie beispielsweise Gubol, Kampher und dergl. werden möglichst tief an den Seiten und Rückenteilen hineinge- schoben, auch unten zwischen den Gurten an- gebracht. Diese Abwehr-Beutelfen finden auch ihren Platz hinter Stoffgardinen und Wandte- pichen, wie überhaupt überall dort, wo Witten- schaden befürchtet wird. Die versteckten Stel- len sind dabei besonders zu berücksichtigen, da die Witten sie bevorzugen.

Und das Silber, die Schmuckschätze und Wertpapiere? Wenn Sie sorglos sich dem Ferienzuge hingeben wollen, dann bringen Sie all diese Schätze wie auch wichtige Deu- mente auf die Bank oder zur Sparkasse, wo man sie Ihnen während ihrer Abwesenheit feuer- und diebstahlsicher aufbewahrt. Das gilt besonders in dem etwas — verzögert Sie — leichtsinnigen Falle, wenn Sie nicht versichert sein sollten.

Eindringendes Wasser bei Unwetter! Ja, auch daran muß gedacht werden. Ein hefti- ger Gewitterregen oder ein kleiner Wolken- bruch macht auch vor geschlossenen Fenstern und Balkontüren nicht halt — er findet seinen Weg durch Ritzen. Wenn Sie sich Mollen aus alten Tüchern oder Vapen herstellen und diese zwischen die Doppelfenster bzw. die Doppeltüren des Balkons legen, wird dem Eindringen des Wassers Halt geboten. Wenn Sie dieses beachten, werden Sie bei der Heim- kehr keine unangenehmen Überraschungen erleben.

Elisabeth Berger.

„Es eilt nicht so!“

Uns allen ist das Wort geläufig in wichti- gen und unwichtigen Angelegenheiten. Da ist es Zeit, die Wollschaden einzumotten, minde- stens zu klopfen und in die Sonne zu hängen. Einiges davon müßte in Ordnung gebracht werden. So bekam das gute Winterkleid einen tüchtigen Riß, den die Kunstseide beseitigen müßte. Das Tangleid muß gereinigt wer- den, aber das alles „eilt nicht so“. Bis die Witten großen Schaden in den teuren Sachen angerichtet haben und man im Herbst feststellt, daß kein Kleidungsstück des letzten Winters gebrauchsfähig ist. Nun läuft man zur Rei- nigungsanstalt, zur Kunstseiderei, die Schmel- derin versucht, die Wollschäden aus der Welt zu schaffen. Viel Ärger und Geldausgaben entstehen. Dazu friert man in der Sommer- garderobe bei dem kühlen Wetter und eine tüchtige Erkältung ist die Folge. Wäre etwas mehr Eile zur rechten Zeit nicht ganz legen- bringend gewesen?

Und die kleinen Reparaturen im Haushalt. Ein Stuhlbein ist locker, verschiedene Federn in der Chaiselongue müssen festgebunden wer- den, der eine Spiegelrahmen läßt nach. Brach nicht neulich eine kleine Vase am Büfett ab? Alles hat seine Eile, soll aber bei Gelegenheit gemacht werden. Bis der Stuhl zusammen- bricht, der Spiegel in tausend Scherben geht und die Chaiselongue neu aufgestellt wer- den muß.

Gut, wenn es bei solchen Kleinigkeiten bleibt. Wurde aber nicht schon mancher Besuch, mancher Brief so lange aufgeschoben, bis es für immer zu spät war? An einem Festtag sollte eine alte Tante eingeladen werden, aber es eilte nicht so und unterließ. Die alte Dame verlebte ihren Weihnachtsabend einsam in ihren vier Wänden und wäre so glücklich ge- wesen, an der Familienfeier teilnehmen und sich am Kinderjubiläum mitfreuen zu dürfen. — Da ist die brave Anna, unsere Perle, ins Kranken- haus gekommen. Blinddarmentzündung, nicht so schlimm, aber selbstverständlich werden wir sie besuchen, doch es eilt nicht so. Bis das Kran- kenhaus mittelt, daß eine unübergeordnete Komplikation dem Leben des treuen Mädchens ganz schnell ein Ende gemacht hat. Wie oft mögen ihre Augen vorher sehnsüchtig nach der Tür gekaut haben, ob nicht die „Frau“ zu Besuch käme?

Durch ein unbedachtes Wort, eine unüberlegte Handlung haben wir jemand verlost. Wir wollen hingegen wir schreiben und uns ent- schuldigen. Da es uns schwer fällt, finden wir immer wieder Gründe, die Angelegenheit zu verschieben, bis sie in Vergessenheit gerät. Manch alte Freundschaft ist daran in die Brüche gegangen.

Wir wollen es uns zur Pflicht machen, jeden kleinen Schaden so schnell wie möglich wieder- gutzumachen. Wer die kleinen Löcher regel- mäßig stopft, wird wenig über große zu klagen haben. Jede Freundlichkeit, die wir je- mand erweisen wollen, geschehe sobald als möglich. Wer weiß, ob morgen noch Zeit dazu ist! Rote Grabowski.

Vater und Sohn

Skizze von Eva Gräfin von Baudissin

Der Bauer sah am Holztisch im Herrgottswinkel. Vor ihm lagen ein Laib Brot, ein Stück Käse und ein Messer. Aber er mochte nichts essen. Drinnen waren die Weiber dabei, der verschiedenen Frau das Totengewand anzuziehen und ihr Gesicht und Hände zu waschen. Einen Streit hatte es wegen der Ausgaben für die Verstorbene gegeben: Hundert Mark sollte er für das aus einem Papierstoff hergestellte Totenkleid zahlen! Er hatte sich vermesselt, daß er kein Depp sei — und die Frauen waren entrüstet, daß er in solch einer Stunde seinen Geiz nicht überwinden mochte.

„Die paar Mark!“ Er lachte höhnisch auf. Was wußten denn die, was so eine schlechte Krankheit über Jahr und Tag gekostet hatte? Und das war noch das Geringste. Er mußte Hilfe nehmen, Wagnis und Knecht für die Feld- und Stallarbeit, eine Pflegsche für die Frau und die beiden. Ja, mit einer ganzen Handvoll, mit vier Stück hatte ihn die Frau allein gelassen. Er rühte den Kopf: was sollte werden? Die Pflegerin, gequält von seiner Engherzigkeit, die ihn dazu brachte, ihr die Schelte solch zuzuzählen und ihr die brennenden aus dem Ofen zu reißen, erklärte ihm schon in der Nacht, daß sie nicht eine Stunde nach der Beerdigung bleiben würde. So mochte sie gehen — mochten sich alle auf und davonmachen. Ihm war es gleich. Er fühlte sich sterbenselend. Er hustete, und er wußte wohl, was Arzt und Nachbarn meinten, daß auch ihn die Lungenlunge gepackt hätte. Gut dann! Da mochte er alles gehen und stehen lassen. Begabte er sich auch nieder, so konnte der Hof verkauft und die vier Buben konnten an die Verwandtschaft verteilt oder in die Fremde geschickt werden. Ihm war es gleich. Im Augenblick freute und grünte ihn nichts mehr. Er war fertig mit der Welt. Draußen gab's ein Sähen und Götter und ein Gellächel. Gerade unter seinem Fenster. Glücklicherweise auf. Da war nichts zu sehen von Pferd und Wagen. Dann hörte er ein Klirren von Blechgeschirr und Kinderstimmen: Ah, der Harbi — der hatte wie immer noch vor der Schule die Milch zum Käser gefahren, auch heute, als sei's ein gewöhnlicher Alltag, und war doch ein festlicher in den Augen aller Leute, die sich nachher im Wirtshaus auf seine Kosten an Bier und Würfeln gütlich tun würden. Er seufzte auf.

Da öffnete sich langsam die Tür, zwei Buben stürzten herein, sahen ihn erschrocken an und drängten sich darauf mit aller Gewalt durch den Eingang zurück, an der Gestalt des Vaters vorbei, der ihnen die Widrigkeit vernies. Ersthaft kam der Harbi vorwärts, auf dem linken Arm den Jüngsten, den kaum zweijährigen Adolf, dessen Namen er nie wie Eltern und Geschwister in „Wid“ verkürzte. Er trug den Buben nach der Ofenbank, setzte ihn dort nieder, zog ihm das Kleiderchen über die Arme und rückte ihm die Beine zurecht. Er ermahnte er ihn zur Ruhe. Der kleine

aber sah sofort die Schwere auf dem Tisch. Harbi kam an den Tisch. Er war klein von Wuchs und konnte trotz seiner sieben Jahre kaum über die Tischkante sehen. „Schneidet dem Adolf ein Bröckchen Brot ab“, bat er. Der Bauer mußte fast lächeln. Seit Adolfs Geburt war ja die Frau immer bettlägerig gewesen. Da hatte der Harbi den Kleinen aufgezogen, als sei er die ältere Schwester. Er brachte das Kind des Abends und Mittags zu Bett, wärmte ihm die Milch und wachte über seinem Recht an der besten Nudel.

Der Adolf brauchte jetzt kein Brot, meinte der Bauer, wieder unwirksam geworden, es sei keine Zeit — bald würde zu Mittag gespeist werden. „Der Adolf braucht a Brot“, versicherte der Harbi ungerührt, der Adolf habe nur ein Stück Käse als Geschenk vom Käser erhalten — wie sie alle —, weil doch die Mutter... er sprach nicht aus, sondern wandte sein Gesicht dem Nebenzimmer zu, von woher man die gedämpften Stimmen der Frauen hörte. Der Bauer schweig. Er griff nach dem Laib Brot und schnitt für den Adolf ein Stück herunter, mit dem der Harbi schnurstracks nach dem Ofen lief, Bröckchen abtrug und sie unter sanftem Zureden dem Kleinen in den Mund schob.

„Magst' auch eins?“ fragte der Bauer. Der Harbi schüttelte den Kopf und wiederholte, was er eben vom Vater gehört hatte: daß es eh' Mittagzeit sein würde. „Rechte ihn der Bub?“ Der Bauer behauptete eine dicke Falte auf der Stirn, den Vorläufer seiner Festigkeit und den Kindern so gut bekannt, daß der Adolf sein Gesicht mit den Händen bedeckte und ein Klagen begann. Der Ältere beugte sich zu dem Kleinen nieder und versicherte ihm, daß der Vater net böse sei, — hatte er dem Adolf nicht das gute Brot gegeben?

War der Junge noch einmal frech? „Geh' her!“ gebot der Bauer. Der Harbi gab dem Adolf einen Kuss gegen die Ofenwand, damit er nicht abstürze. Dann lief er eilends nach dem Tisch. Grab' über die Kante fort blickten seine dunklen Augen aufmerksam und fest in die des Vaters. Dem wurde seltsam unter dieser Prüfung: Was mochte dies Kind, sein Erbe, von ihm denken? Er tat seine Pflicht wie alle Tage, aber ihm kam es doch vor, als läge etwas anderes im Ausdruck dieser samtlichen Sterne, die genau so blickten wie die Tote, die Mutter, in ihren besten Stunden.

„Harbi“, sagte der Bauer, „weißt denn du, daß die Mutter von uns fort geht und net mehr kommen wird?“

„Im Kirchhof schaueln sie auf, wo der Großvater liegt“, antwortete der Bub still.

„So? Des hat gefehlt? Und traurig bist net?“

„Ihr habt's gesagt“, erwiderte der Harbi ruhig und sprach den Vater mit „Ihr“ an, wie er's noch von dem gehört hatte dem Großvater

gegenüber, aber wie's nur noch in wenig Familien Brauch war, „als der Großvater starben ist: Der Mensch muß sterben, damit er in'n Himmel kommt“. Wie soll denn nachha die Mutter in'n Himmel kommen, wann's net starben ist?“ „Recht halt“, sagte der Bauer und blickte vor sich nieder. „Im Himmel ist sie jetzt — aber —“, er sah wieder auf und wieder grad in die Augen seines Sohnes, wie wird denn das werden, wenn nachha die Mutter nimmer kommt? Was werden mir machen, mir Elendigen, allein, ohne die Mutter?“

„I hab'n Adolf“, entgegnete sogleich der Harbi und warf einen bedeutsamen Blick nach rückwärts auf sein Pflegekind. Dann kehrte er sich dem Vater wieder zu. „Als der Großvater starben ist, hat der Herr Pfarrer gesagt, Tuts Enkne Pflicht — nachha richt' sich all's ein, wie der Herrgott sich's gewünscht hat.“ Pflicht — ja, die sah die Mutter in Fleisch und Blut. Und dem Bauern fiel ein, daß es fast nie Jank und Streit zwischen seinen Buben gab. Der Harbi schaffte mit ein paar tüchtigen Watschen Ordnung, und die Brüder ließen sich gefallen, von seiner Gerechtigkeit zutiefst überzeugt. Niemals hatten er und die arme Verstorbenen einen Mecker gehabt, noch vor kurzem lobte sie den Harbi: „Er verschafft mir ein ruhig's Sterben“. Ob sie mehr damit gemeint hatte, ob es ihr klar gewesen war, daß der kleine Harbi die Sorge für die Brüder und ihr Gütchen übernehmen würde? Nachha — nachha — ihm hob sich die Brust leichter in einem langen Atemzug — da kommt's am End' doch noch gehen, eine Weile, auch mit ihm. Bis die Buben größer geworden waren — und er nicht hilflose Waisen zurück zu lassen brauchte. Ihm sank der Kopf auf die Brust. Dann hörte er ein Geräusch: da bewegte sich der Harbi auf Zehenspitzen aus dem Zimmer, den Adolf, dem vor Schreck das Köpfchen schief hernieder hing, auf den Armen.

„Wo geht hin, Harbi?“ „Hinauf, Vater. Er muß in sein Bettel.“ „Rom, ich hilf' ihn dir tragen.“ Aber der Harbi, gewiß, daß der Bruder ein Mordgesandte beginnen würde, wenn er jetzt den Platz wechselt und gar wenn der Vater ihn anrühren sollte, schüttelte den Kopf.

„Des muß i scho tun“, wies er bestimmt die Hilfe ab. Der Bauer sah auf die Tür. Das war sein Harbi, ein guter Bub, ein Lieber, ein — ein, den hatte der Herrgott ihm zum Trost gelassen. „Schwester“, sagte er, als nach einer Weile die Pflegerin aus dem Totenzimmer kam, „bleib's noch eine Weile heraußen.“ J' zahl' auch daselbstige, nur daß mir die Buben net so zu Grund' gehen, wenn auch der Harbi da is.“ Die Frau rief sich gedankenvoll die Hände.

„Mit'm Harbi“, sagte sie, „des is scho was. Da kommt' ein Großer lernen.“ J' bleib', Bauer, bis' gefund' seid — dann muß ein' andre Frau her.“

„Ja, ja“, erwiderte er still. „Des wird net anders sein. Des war' meine Pflicht, tät der Harbi fagen. Das Leben verlangt's halt, Schwester.“

Das Kochen mit Gas

„Ramin voll Rauch,
Eine löcherige Pfanne
Und eine zornige Frau
Sind schädlich im Haus.“

Wer da glaubt, kochen wäre, wenn auch eine notwendige, so doch untergeordnete Tätigkeit, der befindet sich in einem schweren Irrtum. Denn Kochen verlangt viel Verständnis, Sorgfalt und auch Liebe zur Sache. Es wird deshalb auch nur da gut besorgt, wo die Köchin sich über das Wesen des Kochens und seine Bedeutung klar ist.

Unter Kochen versteht man die Umwandlung der Nahrungsmittel durch die Einwirkung der Wärme. Durch Wärme wird die Nahrung in einen Zustand gebracht, den man im Gegensatz zum rohen den garen nennt. Die Nährstoffe werden also durch Wärme verändert, nämlich: Eiweiß gerinnt, Stärke wird gelockert, Fett wird flüssig, Pflanzensäfte werden gelöst, neue Stoffmischungen werden hergestellt.

Darum ist der Kochherd der wichtigste Bestandteil in der Küche. An der besten Stelle ihrer Behausung richteten die alten Germanen den Herd auf, und heute noch nimmt er in unserer Küche den ersten Platz ein. Die vielen Entwicklungsstufen, über welche die häusliche Feuerstätte vom Anfang aller Kultur bis auf den heutigen Tag emporgestiegen ist, zu besprechen, ist hier nicht Raum genug. Das Interesse unserer weiblichen Jugend gilt vor allem derjenigen Wärmequelle, die sich durch ihre zahlreichen Vorteile die Gegenwart erobert hat: dem

Steinkohlengas.

Die Bestandteile der Kohle werden bei der Gasfabrikation zerlegt und Stoffe wie Kohle, Teer, Ammoniak, Benzol, Naphthalin und Schwefel, sowie vor allem das Gas daraus gewonnen. Die Nebenerzeugnisse des Gases bilden durch ihre Weiterverarbeitung neue Industriezweige, die vielen Menschen Arbeit und Verdienst geben.

Alle diese Werte verschwendet die Köchin, die die Kohlen im alten Kohlenherd verbrennt, wovon nichts zurückbleibt als Ruß, Asche und Schlacke. Alles Dinge, die ganz wertlos sind und deren Beseitigung obendrein zu den unangenehmsten und schmutzigsten eines Haushalts gehören. Aber auch die Heizstoffe, die in der Kohle enthalten sind, werden nur ganz ungenügend bei der Verbrennung im Kohlenherd ausgenutzt, denn 80–90% des Heizwertes gehen nutzlos durch den Schornstein ufm.

Dagegen nützt man beim Kochen mit Gas etwa 90% von den Heizwerten des Gases aus. Jede Arbeit mit der Beschaffung von Holz und Kohle fällt fort. Ohne jede Mühe, ohne jeden Zeitaufwand, ohne jeden Schmutz wird das Herdfeuer entzündet, das solange brennt, wie es gebraucht wird.

Er verrät kein Topfboden!

Keine unnötige Hitze belästigt uns!
Weber fische noch Ruß beschmutzen Wohnung
und Küche!

In jedem Augenblick ist das Gas bereit, seine ganze Wärme herzugeben, auf die wir beim Kochenherd mindestens eine halbe Stunde warten müssen, und in einem einzigen Augenblick kann die Flamme gelöscht werden, wenn die Heizung nicht mehr gebraucht wird!

Bei der Kohlenherd-Feuerung dagegen ist meistens noch volle Gluthitze vorhanden, wenn mit dem Feuer aufgehört wird, und manche frustrierte Hausfrau dürfte sich wundern, würde sie erfahren, wie unendlich viel Heizwerte ihr dadurch verloren gehen.

Was würde auch manche sparame Hausfrau sagen, wenn ihr in Zahlen nachgewiesen werden könnte, wieviel Heizwerte sie oftmals beim Kochen verliert?

Die Wissenschaft hat längst festgestellt, daß die Einwirkungen der Hitze, d. h. das richtige Maß von Wärme, womit wir unsere Nahrungsmittel zubereiten, von ganz bedeutendem Einfluß auf den Nährwert und die Bekömmlichkeit unserer Speisen ist.

Wir haben beim Gasherd zwei die Möglichkeit, die Hitze genau so zu regulieren, wie wir sie wünschen und brauchen, ein Vorzug, den keine Hausfrau unterlassen wird, wenn sie weiß, daß eine große Anzahl Speisen nicht nur wohlschmeckender, sondern leichter verdaulich und vor allem nahrhafter bleiben, wenn sie nicht direkt kochen, sondern nur leicht garen und bei einer Temperatur von 90 Grad Cels. sogar in vielen Fällen unter 90 Grad Cels. fertiggestellt werden.

Bei so großer Gaseinwirkung erfolgt eine Verdampfung, und in dieser Verdampfung entwickelt ein großer Teil der fein aromatischen Bestandteile, sowie der Nährstoffe einer Speise. Wir können diese wertvollen Stoffe beim

Am Abend

Was ich heute gefehlt,
Schwinde im Schatten der Nacht.

Was an Licht mir geleuchtet,
Werde mir Segen und Tat.

Gib mir die Gnade des Schlafes
Und einen tröstenden Traum.

Clara Priek.

Kochen mit Gas sehr leicht erhalten, wenn wir die Hitze regulieren, d. h. den Gasheerd kleinstellen.

Der wertvollste Stoff unseres Fleisches ist bekanntlich das Eiweiß, es gerinnt bei 65 Grad Cels., wird aber hart und schwer verdaulich, wenn wir es zu lange und zu großer Hitze aussetzen. Deshalb wird ein auf der fein regulierten Hitze des Gasherdes gebratenes Stück Fleisch zarter, saftiger, wohlschmeckender, bekömmlicher und nahrhafter sein als daselbstige Stück Fleisch, das wir bei großer Gaseinwirkung fertigstellen, wie dies beim Kohlenherd mit seiner mangelhaften Regulierungsmöglichkeit der Fall ist.

Bei allen Gemüsen sind es die für unsere Verdauung so hochwertigen Nährstoffe, die wir auf der regulierten Flamme des Gasherdes vollkommen erhalten können.

Es bedeutet daher die Verwendung des Gases zu Kochzwecken eine Erhaltung der Nährstoffe, somit eine Ersparnis an Geldwert, die in der Zeit der Lebensmittelteuerung Beachtung erfordert.

Vergleicht man die Betriebskosten zwischen Gasherd und anderen Heizungsarten, so ergibt sich, daß bei richtiger Handhabung der Gasgeräte, daß Gas der billigste Brennstoff ist.

(Aus dem Leitfaden „Das Kochen der Neuzeit“ von Josepha Wirth.)

Als Dienstmädchen in Bulgarien—Finnland—Amerika

Drei Länder, drei Welten, drei Zeitalter. Gestern — heute — morgen. Und wir stehen dazwischen, sind nicht mehr da, noch schon dort. Wir schauen rückwärts und vorwärts — ob dazwischen der Fortschritt liegt? Wüßiges Fragen, denn wir können der Entwicklung nicht Einhalt gebieten. Ihr liegen tiefere Ströme zugrunde, die treiben und weiterdrängen, ohne daß wir so recht erkennen können, wo es eines Tages hinaus will.

Im alt-interessanten Sofia herrschen noch höchst eigenartige Sitten. Zweimal jährlich im Mai und November, verlassen sämtliche Dienstmädchen ihre Stellen und begeben sich auf den Dienstmädchenmarkt. Kundige, geschäftstüchtige Agenten spielen den Vermittler zwischen den Schönen — denn die Mädchen haben sich herausgeputzt und das gute schwarze Kleid mit breiter Goldstickerei wie die leuchtend roten, grünen oder blauen Wollstrümpfe angelegt — und den Hausfrauen. Diese wandern wie bei richtigem Marktauf hin und her. Glauben sie die Richtige gefunden zu haben, so beginnt das marktübliche Handeln um den Preis für die sechsmonatliche Dienstzeit. Auf länger verdingt sich kein Dienstmädchen — dann beginnt daselbstige Schauspiel von neuem. Die Tradition verlangt es so, man behält sie bei, ohne sich offenbar irgendwelche Gedanken über das Ganze zu machen.

In Finnland herrschen patriarchalische, ungeschriebene Gesetze. Und doch steht sich da die moderne Entwicklung durch und wird im Laufe der Zeit mehr und mehr um sich greifen. Finnland ist das erste Land, das in seiner Hauptstadt Helsingfors ein „Heim für Hausangestellte“ beherbergt. In seiner heutigen Gestalt feiert es jetzt sein 15jähriges Bestehen. Es ist gedacht für Mädchen, die sich vielleicht einige Tage oder Wochen erholen wollen, oder die für den Uebergang von einer Stelle zur anderen, zum Inkrafttreten ihrer Garderobe ufm. keine sonstige Hilfe haben. Hier steht ihnen nicht nur die Nähmaschine zur Verfügung, sie dürfen auch bei der Wohnungswäsche die ihre mitwaschen. Gewöhnlich bewohnen zwei Mädchen zusammen ein Zimmer, das sie gemeinsam in Ordnung halten müssen.

Die Nachfrage für den Aufenthalt ist eine sehr rege. Auch Einlaß begehrt, wird aufgenommen, auch Arbeiterinnen aller Art. Man sucht durch ein Papier, Zeugnis oder dergleichen sich Auskunft über jede einzelne zu verschaffen, was bei solchen enormen Familienleistungen und bei solch unheimlichen

erforderlich ist. Die Leiterin berichtet aber, daß noch kaum etwas vorgefallen und der Geist des Hauses von selbst unläutere Elemente ausgesiebt. Die Stadt gibt jährlichen Zuschuß.

Finnland kennt noch keinen Dienstmädchenmangel. Die Löhne sind niedriger als in Deutschland. Es gibt Mädchen im Alter von 20 bis 70 Jahren und viele behalten ein und dieselbe Stelle jahrzehntelang inne. Sie haben ihren Wochen- und Sonntagsausgang und bekommen den Haustürschlüssel — also ganz so patriarchalisch und überbieder, wie man glauben möchte, geht es doch nicht zu.

Trotzdem ist natürlich kein Vergleich mit Amerika möglich. Kein europäisches Land ist in dieser Parallele anzuführen.

Während in Bulgarien gleich für 1/2 Jahr der Dienstvertrag abgeschlossen wird, kennt Amerika überhaupt keinerlei derartige Bindung. Man tritt aus, bezw. man kündigt von einer Stunde zur anderen. Obgleich man in persönliche Dienste tritt, liebt man nicht, sich in persönliche Abhängigkeit zu begeben. Darum haben sich in den letzten 10 bis 20 Jahren die Amerikanerinnen mehr und mehr von diesem Tätigkeitsfeld zurückgezogen und überlassen es Einwanderern und Farbigen. Da diese aber nicht in genügender Anzahl vorhanden, entstand die Knappheit an Personal.

Dabei sind die Löhne sehr hoch und halten allen anderen die Stange. Wir können, ohne uns in Zahlen zu verlieren oder zu versteigern, sagen, daß der Lohn vier- bis sechsmal so hoch als bei uns ist. Wer wirklich sparsam, kann stattliche Summen auf die Seite legen. Da es weder Arbeitslosenunterstützung noch Kranken- und Invalidenversicherung gibt, ist jedes Mädchen aufs Sparen angewiesen — noch dazu sie ja von einem Tag zum anderen arbeitslos sein kann.

Es wird in Amerika sehr viel verlangt, auch daß die Kinder nicht gerade allzu geformt, ist altbekannt. Auf der anderen Seite aber behauptet jede Angestellte ihren Platz wie eine Lady. Wenn sie ausgeht oder spazieren fährt, wird keine deutsche Hausfrau glauben, daß sie ein „Dienstmädchen“ vor sich hat. Weder der Begriff noch die Rangstellung existieren in echt demokratischer Amerika. Arbeit schändet nicht. Jeder hat die gleichen Chancen, heraufzukommen.

So gibt es in Amerika wohl Hausangestellte aber keinen Stand „Dienstboten“. Wer heute in Stellung ist, morgen vielleicht Kriese oder sonst was. Nur als Einführungs- oder Uebergangsposten geht man in einen Haushalt. Darum gibt es auch kein Heim, oder um amerikanisch zu sprechen, keinen Klub für Hausangestellte. Es war weder der Wunsch noch die Notwendigkeit vorhanden.

Amerika, Bulgarien und Finnland — überall grüßt uns ein anderes Bild, ein anderer Lebensstandard.

Auch die Stellung der Hausangestellten ist ein Maßstab, der den Kulturstand der Nation kennzeichnet.

Louise Dietl.

Der Hausherr und die Küchenrätter. Nach dem großen Umschwung in unserer Ernährungsweise beansprucht die Pflanze eine wichtige Sonderstellung auf dem Küchentisch; das hat auch manches lange vergessene Rosmarin wieder zu Ehren kommen lassen: Rosmarin, Quendel, Kresse, Kümmel, Liebstöckel, Winge, Rauten, Sauerampfer, Beifuß, Bohnenkraut u. a. Der Beifuß ist als Würze des Gänsebratens nie ganz vergessen worden; Sellerie, Kerbel, Pimpernelle aber wurden bis vor kurzem kaum noch verwendet; auch die herrlichen Salatkräuter, Kantenkraut, Brunnenkresse, Löfelfkraut und der rauhaarige Borretsch mit seinen reizenden blauen Blütensternen mußten erst wiederentdeckt werden. — Heute fehlt es vor allem noch an einer Ausnützung der unerschöpflichen Möglichkeiten einer immer neuen, wohlschmeckenden Zusammenstellung verschiedener Würzkräuter. Sie sind, wie ein begeisterter Feinschmecker und tüchtiger „Gentlemanhook“ im Daheim (68. Jahrgang Nr. 38) begeistert ausruft: „Nicht eigentlich bestimmt, den Speisen jenen jarten Duft, den seinen Hauch zu geben, der wie die Magie eines vollendeten lyrischen Gedichts über der Form schwebt. Allerdings fehlt die künstlerische Handhabung der jarten Kräuter und Stengel leichte und geschuldsse Finger-spitzen voraus, die ebenso vorfindig mit den jarten Kindern des Küchengartens umzugehen wissen, wie der sinnende Geist mit den Versen eines Dichters. — Es läßt sich leicht ausdenken, wie gut es gerade dem Hausherrn anstünde, wenn er sich nach verständnisvoller Aneignung der nötigen Kenntnisse bei feinsten Gelegenheiten des Würzens mancher feineren Tönen und Gerüche mit frischen Küchenkräutern nach bei Tisch annähme, etwa so, wie ihn die Küchen-

„Es war einmal...“

Das alte Märchen, aus dem Volke heraus geboren, von deutschen Männern weiter gelehnt, hineingetragen in jedes deutsche Haus, lebt es überhaupt noch? Und gibt es überhaupt noch erzählende Mütter, die den Zauber einer Märchenstunde im Dämmerlicht kennen? Ganz tot ist das alte Märchen nicht, aber es ist verdrängt von einer jungen Schwester im farbenprächtigen Mantelchen, mit Arabesken und Schnüren besetzt, mit einer bunten Karrenkappe auf dem Kopfe und lustig klingenden Schellen daran.

Es wird heute den Kindern viel geboten — viel zu viel, als daß sie alles Empfangene geistig verarbeiten könnten: Radio, Märchenbücher, häufig verklangen nach beendeten Schularbeiten, Kino und Theateraufführungen! Unsere Kinder leben schnell, ebenso schnell wie wir, wie unser ganzes Zeitalter. Aber sind sie deshalb reicher als die Generation, die mit Grimm und Bechstein, die männliche mit Robinson und Rederstrumpf groß wurde? Ein Kind braucht so wenig Unterhaltung. Die schlichtesten Worte, die einfachsten Handlungen, Menschen, die nur gut oder nur schlecht sind, frei von der Problematik unserer Tage, das ist gerade genügend, um kindliche Phantasie zu befeuern und inneren Reichtum zu schaffen.

Diese einfache Sprache, Poesie neben Terzheit, Treue neben Untreue, Grausamkeit neben Güte, Strafe, ungemildert als selbstver-

ständliche Folge böser Handlungen, das finden wir in den alten Volksmärchen, einen unverfälschten Bohn, aus dem wir immer wieder neu schöpfen dürfen. Und da ist es besonders das gesprochene Wort, das ein Märchen lebendig und lebensnah gestaltet und ihm persönliche Tiefe gibt, und es ist die Stunde im Dämmerlicht, die nach verklungenem Tage alte Gestalten zu Tun und Handeln herausbeschwört.

Doch es fällt uns heute schwer, die natürliche, einfache Sprache des Märchens und der Kinder zu treffen. Wir glauben abschwächen und mildern, oder erläutern hinzuzufügen zu müssen, wo das Märchen graufam wird. Die Eltern Sänsel und Gretels, die ihre Kinder im Walde aussetzen, erscheinen uns als Rabeneltern, den Tod der bösen Stiefmutter im Schneewittchen, die auf rohlühenden Pontosfeldern tanzen muß, möchten wir am liebsten durch einen weniger schrecklichen ersetzen. Wir vergessen ganz, daß Kinder diese Härten des Märchens als selbstverständliches hinnehmen, daß sie sie natürlich finden, wenn sich ihre Begegnung aus der vorhergegangenen Handlung ergibt. Wir vergessen auch, daß ein richtiges Märchen zeitweise eine gruselige Gänsehaut heraufbeschwören muß, soll es mit dem glücklichen, befreiten Ausgange schließen, das langsam wieder in die Welt des Wirklichen hinüberträgt.

Viele Kinder lehnen das Dekorative, Unkindliche, oft auch viel zu Gedankenkreuzer-mander, Gott sei Dank nicht aller neuzeitli-

chen Märchen-Darbietungen ab. Wie freut man sich als Mutter, wenn nach einer Kinder-vorstellung in der Großstadt die Sympathie des eigenen Kindes dem beschriebenen kleinen Mädchen gehört, das um seines guten Herzens willen den Sieg davonträgt.

Zurück zu den alten Märchen, zur einfachen Sprache, zu dem Zauber der stillen Erzählerstunde, die uns tiefes Verbundensein mit dem Kind gibt, das sollte, wenigstens ab und zu, wenn es unsere Zeit erlaubt, unser Bedürfnis sein. In uns allen schlummert ja das Märchen, der Traum zur Wirklichkeit, Unreichbares zum Möglichen werden läßt, in uns allen schlummert die Gabe unseres Volkes, die seine, stille Erzählerkunst. Mancher Alltags-mensch wird Dichter, wenn er, durch alte Märchen angeregt, an sie anknüpfend, Eigenes geben kann und vor Kindern, diesen andächtigsten aller Zuschauer, den Quell seines Inneren öffnet.

Sie u. Saß.

Krise.

„Ihre Verkäuferin hat so einen ironischen Zug um den Mund.“

„Natürlich, wir verkaufen ja auch zu Spottpreisen.“

Aus der soeben erschienenen Nummer 25 der „Luftigen Blätter“ (Verlag Dr. Selle-Gosler M. G., Berlin SO. 10), die zum Preise von 50 Pf. überall zu haben ist.