...derpflege eben leicht die Geduld. Es soll sich bei den Menschenvätern solche geben, die, wenn der Säugling nachts schreit, ihren Sprößling nicht gerade zum Fressn gern kriegen wie der Stichlingspapa, ihn aber doch zu allen Teufeln wünschen. Der Mensch, auch der Vater, aber ist gut. Wenn er böse handelt oder böse denkt, dann tut er es nur, weil er es nicht besser versteht. Die Väter sind in der Säuglingspflege nicht genügend ausgebildet und stehen daher ratlos vor der Wiege des schreienden Säuglings und wissen nichts anderes zu tün, als wie ein Feldwebel zu fluchen. Hier muß Wandel geschaffen werden durch Einrichtung von Mutterschulen für Väter und solche, die es werden wollen. Eine solche Schule besteht schon in Reigate in England, die regelmäßig Kurse für Männer in der Säuglingspflege veranstaltet. An dem ersten Kursus haben 10 Männer teilgenommen, wahrscheinlich aber nicht mit dem notwendigen Ernst, den die hohe Aufgabe erfordert, denn bei der Abschlußprüfung haben nur fünf das Examen bestanden. Den Prüflingen wurden folgende drei Fragen vorgelegt: Erstens, was machen Sie, wenn Sie mit dem weinenden Kind allein in der Wohnung sind? Zweitens, was machen Sie, wenn das Kind Symptome einer Erkältung zeigt? Drittens, was machen Sie, wenn Ihre Frau nicht nach Haus kommt und das Kind Hunger hat? Ja, was machen Sie dann? Sie können doch nicht, wenn Sie mit dem Kind allein in der Wohnung sind und es Hunger hat, den Hut aufstülpen und Ihre Frau holen, Sie können auch nicht, wenn das Kind Symptome einer Erkältung zeigt, die für Sie heilsame Medizin eines steifen Grogs verabreichen. Was machen Sie? Besuchen Sie schleunigst einen Väter-Kursus in der Säuglingspflege!

—⊡—

Für die Küche

Apfelweinsuppe mit Sago.

75 Gramm Sago läßt man in 1 Liter Wasser mit einem Stückchen Zimt und Zitronenschale klarkochen. Sobald dieses geschehen ist, gießt man eine große Flasche voll Apfelwein hinzu und läßt die Suppe gut heiß werden. Man schmeckt mit Zucker und Süßstoff ab und serviert die Suppe mit einer Einlage von Suppenmakronen.

Brotsuppe mit Weiß- oder Apfelwein.

Drei Scheiben Grobbrot werden am Abend zuvor in 1 Liter kaltem Wasser eingeweicht und am nächsten Tage weichgekocht. Der Brei wird durch einen Durchschlag getrieben. 1 Liter Wein wird mit einem Stückchen Zitronenschale aufs Kochen gebracht und mit einem Eßlöffel voll aufgelöstem Maizena gebunden. Hierzu wird der Brotbrei gegeben und mit Salz und Zucker abgeschmeckt. Einen Stich Butter läßt man darin zergehen. In der Terrine wird ein Eidotter aufgeschlagen und die heiße Suppe unter ständigem Schlagen hinzugegossen.

Pflaumensuppe mit Vanillekklößen.

Am Tage zuvor bereitet man schon ein Schälchen voll Vanillecreme, zu welchem man die bekannten Pulver verwendet. Nun werden 1—1½ Pfund blaue Herbstpflaumen gewaschen und entsteint. Sie werden mit 1½ Liter Wasser sowie einem Stück Zimt und Zitronenschale gargekocht, dann bindet man mit einem Eßlöffel voll Mondamin, welches man in Wasser aufgelöst hat. Die Suppe wird mit Zucker und Süßstofflösung abgeschmeckt. Beim Anrichten legt man einige Eßlöffel voll von der kalten Vanillecreme auf die Suppenteller und füllt die heiße Suppe darüber.

Kaltes Schüsselfleisch.

Man nimmt gewöhnlich Kalbfleisch zu diesem kalten Abendgericht, kann aber auch halb Schweinefleisch nehmen. Man verteilt das Fleisch in passende Stücke, wäscht es, brüht zwei Kalbsfüße und tut beides in ein gut verschließbares Geschirr, in dem man es mit soviel Wasser übergießt, daß das Fleisch eben bedeckt ist. Nachdem es geschäumt ist, fügt man ein Glas Essig, Salz, Pfefferkörner, Piment, etwas Zitronenschale und zwei Lorbeerblätter hinzu und kocht das Fleisch langsam gar, aber nicht zu weich, weil es sonst leicht faserig wird. Man schichtet die Fleischstücke dicht in eine irdene Schüssel, siedet die Brühe etwas ein, entfettet und klärt sie, fügt eine Messerspitze Fleischextrakt und ein Blatt weiße, aufgelöste Gelatine an und gießt die abgekühlte, lauwarme Brühe dann über das Fleisch. Man stürzt das Fleisch beim Anrichten und gibt es nur mit Essig, Oel und Mostrich zu Tisch, oder reicht, wenn man es fein er servieren will, eine Remouladensauce nebenher.

G.

*

Hammelbrust mit grünen Bohnen und Kartoffeln. (Für 4 Personen). Zutaten: 500 g nicht zu fette Hammelbrust, Salz, Bratbutter, 750 g Brechbohnen, Bohnenkraut, kleine Kartoffeln, Butter, Petersilie, Salz, Prise Pfeffer, 10 Tropfen Maggi's Würze. Zubereitung: Die Hammelbrust wird in kleine Stücke geteilt, die man leicht mit Salz und Pfeffer bestreut und in Butter auf allen Seiten braun anbrät, dann mit ¾ Liter Wasser überfüllt und eine halbe Stunde kocht. Dann gibt man die von den Fäden befreiten, abgewaschenen und in Stücke gebrochenen Brechbohnen, etwas Petersilie, Bohnenkraut und das nötige Salz dazu, schmort Fleisch und Gemüse gar und rührt Maggi's Würze hinzu. Das Gericht wird in vertiefter Schüssel angerichtet, man umlegt es beim Auftragen mit kleinen gekochten Kartoffeln, die man mit etwas Butter und Petersilie durchgeschwenkt hat.

L. H.

—⊡—

Tomaten in der Küche

Auflauf aus Reis, Tomaten und Blumenkohl.

Hierzu eignet sich sehr gut ein Rest Brüreis vom Tage vorher. Man gibt ihn in eine gebutterte Auflaufform, schichtet darauf eine Lage in Scheiben geschnittener Tomaten, eine Lage Rührei (für eine mittlere Form aus 3—4 Eiern), in Würfel geschnittenen Schinken oder Schinkenspeck und eine Lage gekochte Blumenkohlröschen. Das Ganze wird mit einer holländischen Tunke (helle Eindrenne mit Wasser, etwas Sahne oder Milch) übergossen und ¾—1 Stunde gebacken.

Auflauf aus Tomaten und Kartoffeln.

Kartoffeln werden in der Schale gekocht, abgepellt und in Scheiben geschnitten. Zwiebelscheiben werden in Butter goldgelb gedünstet. Nun schichte man in eine gut gefettete Auflaufform abwechselnd eine Lage Kartoffeln, Tomatenscheiben und Zwiebeln und übergieße das ganze mit einer Tunke, die man aus einer gebräunten Einbrenne mit Speck und Mehl hergestellt hat. Das Ganze muß ¾—1 Stunde backen. Dazu grüner Salat.

Tomaten mit Rührei gefüllt.

Man schneidet von den rohen Tomaten einen Deckel ab, höhlt sie aus, salzt sie schwach und füllt sie mit einem kurz vorher bereiteten Rührei. Die Tomaten werden nebeneinander in eine feuerfeste Form gesetzt, mit etwas Pfeffer bestreut und in Butter langsam weich gedünstet. Sie schmecken sehr gut zu Reis oder Bratkartoffeln.

Tomaten mit Pilzen.

Zubereitung wie im vorigen Rezept. Man füllt die Tomaten mit Pfifferlingen oder jeder anderen Pilzart. Hierzu schmort man die Pilze in wenig Salz, läßt sie abtropfen und hackt sie grob. Mit Butter überträufelt und leicht gepfeffert werden die Tomaten gar gedünstet. Den restlichen Pilzsaft fügt man hinzu und bindet die Tunke mit etwas Mehl.

—⊡—

Schonungsvolle Behandlung von Linoleum auf Küchenmöbeln.

Es ärgert die Hausfrau, daß das Linoleum auf Küchenmöbeln an den Ecken hochgerollt, mit Wasserblasen und eingebrannten Ringen und sonstigen Druckstellen von heißem Geschirr schmutzig und unansehnlich „wolkig" aufliegt. Diesen Uebelständen könnte jede Besitzerin dieses sonst äußerst praktischen und fast unverwüstlichen Möbelbelags vorbeugen, wenn sie das Linoleum, damit es sich nicht an Ecken und Rändern hochrollt, mittels fertig käuflicher Leisten und kleinen Stiften am Rande festhält, ferner das Aufstellen von heißen Töpfen vermeidet, auch Wasser nicht zu lange darauf stehen läßt, um keine Wasserblasen im Belage zu erhalten. Schmutziges Linoleum muß des öfteren gründlich mit fettem Dixinseifenwasser strichweise abgerieben und wöchentlich einmal mit farblosem Bohnerwachs eingerieben werden, um dem Trocken- und Sprödewerden vorzubeugen. Nur so behandelt behält es lange sein gutes Aussehen.

Ueber die neue Mode orientiert Sie eingehend das soeben erschienene Heft der „Eleganten Welt", aus dem wir nachstehend einige Artikel nennen: „Revolution in der Taillengegend", „die Neuartigkeit der Winterstoffe", „Das Rückendecolletee bestimmt den Stil des Abendkleides", „Der Hut sitzt über dem rechten Auge", „Hermelin garniert Abendblätter und Abendmantel" usw. Effektvolle Aufnahmen und Zeichnungen geben dazu illustrative Erläuterungen.

Aus dem Engen und Weiten

Alte Briefe vernichten ein Familienglück.

Aus der griechischen Sage klingt die von vielen Dichtern verherrlichte Geschichte von dem sich innig liebenden greisen Ehepaar Philemon und Baucis, die allein den durch das Land Schweifenden Gastfreundschaft gewährten und dafür von den Himmlischen belohnt wurden. Weniger gütig hat sich das Geschick gegen das bei Paris wohnende kinderlose alte Ehepaar gleichen Namens erwiesen. Klopfte da eines Tages ein blonder Knabe an die Tür des Hauses und bat um seinen Ball. Statt aller Antwort starrte der greise Philemon den Jungen geistesabwesend an. Aus den Zügen des Knaben blickte ihn eine Frau an, die er vor einem halben Jahrhundert aus den Augen verloren und längst tot geglaubt hatte. Er forschte nach der Mutter des Kleinen und drückte sie in überquellender Vaterfreude an sein Herz. Was tat es, daß die Namen und Daten nicht mit denjenigen übereinstimmten, die er im Gedächtnis trug! Daran war sicher das Alter schuld, das die Gedanken verwirrte. Der Greis überschüttete Mutter und Kind mit Geschenken, und er kaufte ihnen ein Haus in seiner Nähe. Aber das Glück dauerte nur einige Monate. Denn eines Tages fiel dem Alten ein Packen vergilbter Briefe in die Hände: Briefe jener Frau, die er einst verließ. Und nun stellte sich das Schreckliche heraus, daß die Frau gar nicht seine Tochter, der Knabe gar nicht sein Enkel war. Der Greis bereute seine Freigebigkeit, und ersuchte die Witwe, ihm das Haus wieder herauszugeben. Aber die weigerte sich jetzt, es zu verlassen. Er habe ihr das Haus geschenkt, ohne von ihr dazu veranlaßt zu sein. Philemon flucht nun den Briefen, die ihn um ein Glück gebracht haben.

Weltreise zum Standesamt.

Den weitesten Weg, den ein treuer Bräutigam jemals zurücklegen mußte, hat sicherlich der Prediger Petersen aus Texas gemacht. Er hatte vor vielen Jahren das Predigerseminar in Kropp in Schleswig besucht und in diesem Ort war seine Braut geblieben, als er in die Neue Welt einwanderte. Das Versprechen, die Geliebte herüber zu holen, wollte er einlösen, als er in Texas eine angesehene Stellung erlangte. Aber die amerikanischen Einwanderungsbehörden weigerten sich, der Braut die Einreisegenehmigung in das gelobte Land der Freiheit und des Dollars zu bewilligen. Sie könne nur als Ehefrau zugelassen werden. Also mußte der Prediger von Texas mit der Eisenbahn nach Newyork fahren und dann das Schiff besteigen. Nach dieser Weltreise konnte die Trauung in Kropp stattfinden und das junge Paar endlich vereint amerikanischen Boden betreten.

War es wirklich ein Mißverständnis?

Wer einmal an einer verkehrsreichen Straßenkreuzung den diensttuenden Verkehrsschutzmann beobachtet hat, wird sich kaum vorstellen können, daß eine solch anstrengende Tätigkeit noch viel Zeit für andere Gedanken läßt. Fräulein Sue Halperin aus Newyork scheint darin anderer Ansicht zu sein. Sie überquerte mit ihrem Kraftwagen kürzlich einen der belebtesten Plätze der amerikanischen Riesenstadt, als die Pfeife des Verkehrsschutzmannes ertönte und der schönen Sue ein unmißverständliches Zeichen zum Halten gab. Unmißverständlich wenigstens für jeden andern; aber die Fahrerin wandte in diesem Falle kaum das Köpfchen und fuhr unbekümmert weiter. Eine Vorladung vor den Verkehrsrichter war die Folge. Fräulein Sue erschien, hörte sich die Anklage an und tat dann höchst verwundert. Sie hatte zwar den Wink des Schutzmannes bemerkt, aber seine Bedeutung durchaus falsch angefaßt. Sie war so häufig durch die Aufdringlichkeit der bösen Männer belästigt worden, daß sie ohne weiteres angenommen hatte, auch in diesem Falle habe der Beamte nur eine Gelegenheit zum Schöntun herbeiführen wollen. War schon diese Erklärung erstaunlich, so noch mehr die Entscheidung des Richters. Sie lautete auf — Freispruch. Ob Seine Ehren durch die Frechheit der vorgebrachten Entschuldigung so überwältigt war oder ob die Reize der wirklich schönen Angeklagten derartig auf ihn gewirkt hatten, daß er sie nicht zu verknacken wagte, wird sich wohl nie feststellen lassen.

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

Frauen-Zeitung

Beilage zum Altenaer Kreisblatt zugleich Neuenrader Zeitung

Nr. 39 — Altena, den 28. September — 1932

Soll die Frau ihr Eigenleben in der Ehe aufgeben?

Auch die Frau bringt eigene Liebhabereien und Interessen mit in die Ehe. Die heutige ganz besonders, da sie eine Berufsausbildung genossen hat oder in den meisten Fällen aus einem selbst gezimmerten Leben kommt. Es liegt nun im Wesen der Frau, sich mehr dem Lebensstile des Mannes anzupassen und sich seine Interessen zu eigen zu machen, als es umgekehrt der Fall ist. Besonders der jung verheirateten Frau ist es Bedürfnis, sich in die Eigenheiten des Mannes einzuleben, seine Gewohnheiten abzulauschen, und seinen Liebhabereien Rechnung zu tragen.

Solange die Ehe kinderlos ist und das Hauswesen keine allzu großen Anforderungen an Zeit und Arbeitskraft stellt, kann die Frau nebenbei ihr Eigenleben weiterführen. Doch vergrößert sich die Familie, vergrößert sich auch der Pflichtenkreis. Personal kann nur wenig oder gar nicht gehalten werden. So bleibt kaum ein Stündchen für die eigene Person. Die Bücher verstauben, künstlerische Liebhabereien schlafen mehr und mehr ein, die wöchentlichen Wanderungen werden eingestellt, vom Sport gar nicht zu reden. Auch auf Vorträge, Theater und Konzerte lernte man allmählich verzichten. Alles, alles, was früher selbstverständlich war und der Weiterbildung und der körperlichen Pflege diente, hat ein Ende gefunden. Die Frau opfert sich für ihre Familie.

Es fällt ihr nicht schwer. Oh, gewiß nicht! Welche Frau opferte sich nicht gern für Mann und Kind und ein harmonisches Heim, das nun einmal die sorgende Hand und sie selbst als Mittelpunkt nicht entbehren kann! Doch die Kinder wachsen heran und entschlüpfen immer mehr den mütterlichen Händen. Eines Tages sind sie flügge, und bald merkt die Mutter, daß sie ausgeschaltet ist, und daß ihr Anteil an dem geistigen Leben der Kinder immer geringer wird. Sie beobachtet das schmerzlich. Aus Schule und Beruf strömt viel Wissenswertes ins Haus, aber alle Anliegen wenden sich in erster Linie an den Vater, denn die Mutter hat ja einmal, irgendwo, den Faden verloren und vergessen, ihn rechtzeitig wieder anzuknüpfen. Sie ist auf einem Standpunkt stehen geblieben, der schon etwas weit zurückliegt und heute überholt ist. So sehr hat sie sich geopfert, daß ihr eigenes, früher geistig reges Leben dabei verkümmerte.

Es kommen bittere Stunden und trübe Gedanken, zuerst selten, dann häufiger: war es nicht früher einmal anders? Hatte ich nicht auch einmal reichere Interessen als nur diejenigen für Haushalt und Kinderpflege? Habe ich nicht allmählich selbständiges Denken und geistige Arbeit verlernt? Kaum ein gutes Buch bekomme ich in die Hand! Fast könnte ich die berufstätige Frau beneiden. Sie ist Herr ihrer Zeit, Herr ihres Lebenszuschnittes, ihrer Gedanken. Und ich komme eigentlich niemals zu mir selbst, höchstens auf Umwegen, aber dann fühle ich mich zerzaust und zerpflückt, gar nicht mehr als geschlossenes Ganzes.

Das sind dann die heutigen unbefriedigten Frauen, die ihren Lebensfaden verloren. Es gibt ihrer viele, solche, die unter bitterer Notwendigkeit sich selbst opfern müssen und es heldenhaft tun, aber auch andere, die es einfach nicht anders einzurichten verstehen, die nicht die Entschlußkraft und die Beharrlichkeit aufbringen, ein Eigenleben auch innerhalb der Familie zu führen.

Der Grundsatz, daß auch die Frau Stunden braucht, die ihr ganz allein gehören, sollte in jeder Familie unangetastet bestehen. Wie diese zu beschaffen sind? Jedes Familienmitglied muß sein Teil dazu beitragen, die Hausfrau durch gute Zeiteinteilung, alle übrigen durch Rücksicht, durch die Uebernahme täglicher Pflichten und, wenn nötig, ebenfalls durch persönliche Opfer. Vielleicht geht auch manches noch praktischer einzurichten, mit noch geringerer Arbeitskraft und noch größerem Nutzen. Eine Kunst allerdings, die ausprobiert und geübt sein will.

Aber die Frau darf einfach nicht im Chaos des Haushalts und Alltags untergehen und verbittern! Das ist eine selbstverständliche Forderung ihrer Persönlichkeit, die zwar einem gesunden Egoismus entspringt, die aber keinem Luxus, sondern dem allseitigen Wohlbefinden dient, denn die ganze Familie schöpft indirekt aus der Vielseitigkeit und Zufriedenheit der Frau.

Ilse v. Zap.

—⊡—

Anregungen zu einem Damentee

Von Brigitte.

Jede Frau hat sicher ein paar Freundinnen oder Bekannte, die sie gelegentlich für einen Nachmittag zu sich einlädt. Was hat man zu tun, um diese Plauderstunde möglichst reizvoll zu gestalten? Es ist gar nicht schwer, es gehört nur ein bißchen Umsicht und Liebe zur Sache dazu. Scheinbare Kleinigkeiten sind wichtig. Man sorge für einen gutgelüfteten, behaglichen Raum und decke den Tisch so reizend wie möglich mit dem besten Geschirr und ein paar Blumen. Kindergeschrei und sonstige Störungen halte man unbedingt fern. Wenn die Gäste kommen, muß alles fertig sein.

Was man anbietet, hängt von den verschiedenen Verhältnissen ab. Oberstes Gesetz ist, daß alles wirklich gut ist. Das heißt keinesfalls, daß man nur die teuersten Sachen kaufen muß. Schon für sehr wenig Geld kann man seine Gäste gut bewirten. Reicht man Kaffee, muß er stark sein, Tee wird bedeutend billiger und schmeckt bei guter Zubereitung ebenfalls vorzüglich. Man achte stets darauf, daß die Getränke wirklich heiß sind.

Für sogenannte Sandwiches habe ich einige preiswerte Rezepte, die ausprobiert sind und meinen Gästen immer ausgezeichnet geschmeckt haben. — Ich hacke zwei Eier und einen gewässerten Hering sehr fein und schmecke die Masse ab mit Pfeffer, Salz, etwas Senf, einer Prise Zucker, etwas Oel und einer Messerspitze Safran. Hiermit bestreiche ich dünne gebutterte Weißbrotschnitten etwa messerrückenbreit. Dieses Rezept ist sehr pikant und ausgiebig. Ein anderes Rezept ist folgendes: Ich wiege Tomaten, gebe Salz und Pfeffer dazu und belege damit die gleiche Anzahl Schnitten. Als Drittes werden recht grüne, eingelegte Pfeffergurken zerkleinert und damit der Rest der Schnitten belegt. Dann ordnet man die Brote nach Farben auf einer Platte an, garniert mit etwas Petersilie und Zitronen und hat eine reizend aussehende, geschmackvolle Schüssel. Die Sandwiches haben außerdem noch den Vorzug, daß sie den Gesetzen der Schlankheit entsprechen.

Kuchen wird heute von den meisten Frauen weniger als früher gegessen. Erfolg hatte ich stets mit frisch gebackenen Waffeln. Sie sind schnell zubereitet und nicht teuer. Ein Rezept dafür findet man in jedem Kochbuch.

Um eine angeregte Unterhaltung entstehen zu lassen, kann man ein paar allgemein fesselnde Themen vorher ausuchen und unmerklich zur Diskussion stellen. Hat einer der Gäste etwas Interessanteres zu sagen, läßt man die vorbereiteten Themen natürlich fallen. Die Hausfrau muß so heiter und liebenswürdig sein wie möglich. Unter keinen Umständen darf sie über ihre Sorgen sprechen. Sie soll vermeiden, daß man sich über abwesende Personen unterhält. Oft wird so ein Thema unter dem Deckmantel der Psychoanalyse angeschnitten, und es ist doch nur der gute, alte Klatsch. Wird ein Abwesender angegriffen, sei man sehr konsequent und lehne jede persönliche Aeußerung ab. Gehts einmal wirklich nicht anders und man wird um seine Meinung befragt, sei man gütig und schütze den Abwesenden, auch wenn man nicht unbedingt von ihm überzeugt ist.

Ob man seinen Gästen später Obst, Süßigkeiten und Alkohol anbietet, entscheidet wieder das Portemonnaie. Man vergesse aber nicht, Zigaretten bereit zu halten. Glückt so ein Nachmittag einmal besonders gut und bleibt man über die sogenannte Abendbrotzeit noch eine Weile zusammen, serviere ich schnell Kartoffelsalat (den ich vorbereitet halte) und warme Würstchen. Viele Frauen kommen direkt von der Arbeit, haben flüchtig oder gar nicht zu Mittag gegessen und verspüren Hunger. Ein improvisiertes Essen wird stets mit Freude und Hallo begrüßt, wenn es noch so einfach ist.

Gibt man sich die Mühe, seinen Gästen die Stunden, die sie bei einem verbringen, in jeder Weise behaglich und anregend zu gestalten, wird man einen vollen Erfolg haben und sich und den anderen viel Freude bereiten.

—⊡—

Frauenberufe ohne Sonntag — helft Rücksicht nehmen

Seit Anbeginn der Welt, seit die Erde sich dreht, gibt es sechs Arbeitstage in der Woche und einen Feiertag. An diesem Sonntag ruht die Arbeit eines jeden Menschen — sprechen wir hier nur von der Tätigkeit des Angestellten, nicht von der des im freien Beruf stehenden Menschen. Haben wir uns aber schon einmal überlegt, daß es, gerade unter uns Frauen, Berufe gibt, die keinen Sonntag, keinen Feiertag kennen? Man wird uns entgegenhalten, daß diese Menschen dafür zu einem anderen Termin frei haben, daß sie Entschädigung finden usw. Mag richtig sein, aber überdenken wir es doch einmal: für diese Frauen ist irgendwie die Weltordnung anders als bei anderen Menschen; wenn sie statt Sonntag Mittwoch frei haben, so ist dies keinesfalls ein Ausgleich, denn alle ihre Verwandten, Bekannten oder Freunde haben nur Sonntag Zeit für sie. Das sollten wir uns klar machen und zugleich dem entgegentreten, wenn es heißt: Sonntagsarbeit wird besser bezahlt als Werktagsarbeit. Wir sind zum Beispiel Sonntag früh überaus verärgert, wenn das Telefonfräulein womöglich mit einer falschen Nummer verbindet, denn unter Umständen kann unser Freund P., mit dem wir einen Ausflug verabreden wollen, schon fort sein. Jedenfalls lassen wir den Aerger an dem Telefonfräulein aus, das den lieben langen Sonntag im Amt sitzen muß und zusieht, wie Hunderte von Menschen ihre Sonntagsvergnügen programmieren. Machen wir uns klar, daß trotz der sonntäglichen Ruhe Gaswerke und Elektrizitätswerke betrieben werden, daß Dampfer bewirtschaftet und in Gasthausküchen oftmals Hochkonjunktur herrscht! Vielfach verhelfen uns Frauen zu unserem Sonntagsfrieden! Es scheint uns in der heutigen weit sozialer eingestellten Zeit keinesfalls mehr ungewöhnlich, wenn zum Beispiel unsere Hausangestellte am Sonntag nur jeder zweiten Woche ausgeht, wenn sie dafür an dem ersten Sonntag unser Heim hütet, das ist alles nicht schlimm. So manche Hausfrau sorgt dafür, daß ihre Angestellte im Garten oder auf dem Balkon sitzt, daß sie ihre Besuche empfängt usw. «Wer sich dem Krankenpflegerdienst widmet, weiß auch, daß er zur Stelle sein muß, jede Aerztin muß am Sonntag ihre Patienten besuchen, wenn man sie braucht. Aber wir sollen tolerant sein gegen die große Zahl von Frauen, deren Beruf gar keinen ausruhenden Sonntag kennt, bei denen ein besonderer Dienst am Feiertag, wie häufig bei der Aerztin oder Anwältin, nicht besonders honoriert wird, wir sollen, gerade wir Frauen, daran denken, daß es zahlreiche Geschlechtsgenossinnen gibt, von deren schwerem Existenzkampf wir keine Ahnung haben.

Dr. O. M.

Eine kleine Unbedachtheit

Skizze von Margarete Schröder

Liane Kamenz ging aufgeregt in ihren beiden eleganten Pensionszimmern umher. Heute würde das taubengraue Auto wiederkommen, und sie konnte vielleicht noch heute das Ziel ihres Lebens, die Erfüllung all ihrer klug ausgedachten Pläne erreichen. Die Zeit war ohnehin bald zu Ende. Liane überlegte. War sie nicht eigentlich eine Hochstaplerin des Lebens, die sich ergaunerte, was andere ihres Geschlechts einem gütigen Geschick überließen? Da mußte sie lachen. Freilich, wer Zeit hatte zu warten! Der einen glückte es, aber die meisten warteten, bis sie alt wurden und verkümmerten. Aber sie, sie wußte das Geschick zu packen . . .

Vor einem halben Jahre noch hatte sie im Industriezentrum in einer großen Fabrik im Direktionsbüro als Sekretärin tagaus, tagein ihren Dienst getan. „Fräulein Kamenz, bitte, diesen englischen Brief übersetzen!" — „Fräulein Kamenz, hier, Abschrift nehmen und zu den dringlichen Akten!" — „Fräulein Kamenz heute muß ich Sie bitten, länger zu bleiben . ." Gewiß, man schätzte sie, ihre Arbeitskraft, ihre Gewissenhaftigkeit. Aber niemand kannte ihr Menschentum, ihr Streben, ihre Sehnsucht, auf den Höhen des Reichtums zu leben. Da fuhr nun der Direktor, für den sie persönlich arbeitete, für ein halbes Jahr nach Amerika. Für die Zeit sollte sie Aushilfsdienste tun. Da war ihr Plan geboren.

Sie hatte sich überlegt, daß sie in der kleinen Stadt doch immer nur die Sekretärin blieb. Sie mußte etwas wagen. Von der Mutter hatte sie 3000 Mark geerbt. Die steckte sie als Kapital in ihre Pläne. Sie wußte, daß sie klug und schön war; ihr fehlte nur der Rahmen. Den würde ihr Berlin bieten. Sie bat in der Fabrik um Urlaub für ein halbes Jahr.

In einer eleganten Pension des Westens mietete sie sich ein. Mit wenig Gepäck war sie nach Berlin gekommen. Ihre Bürokleider konnte sie hier nicht gebrauchen. Mit viel Geschick kaufte sie ein paar elegante Sachen. Dann suchte sie Anschluß. Auch darin bewies sie Geschick. Damen der Gesellschaft, die es nicht nötig haben, ihren Lebensunterhalt zu verdienen, arbeiten freiwillig in Wohltätigkeit. Liane spendete an zwei Stellen je fünfzig Mark. Heutzutage ein schönes Stück Geld.

Der Erfolg blieb nicht aus. Eine Gräfin besuchte sie und dankte ihr; Liane wurde zu Tees, zu Gesellschaften geladen.

Hier begann ihr eigentliches Streben. Sie suchte. Einen Mann, der reich war, der ihr ein schönes Leben, Auto, Reisen bieten konnte, kurz einen Mann, der in der kleinen Stadt nicht auf sie wartete. Und sie hate Glück. Der Generaldirekor Ronald Wachsmann interessierte sich für sie. Gewiß, er war nicht mehr jung. Aber sie erfuhr nichts Nachteiliges über ihn. Er schien es ernst zu meinen. Nur kam er schon zum fünften Male zu ihr zum Tee . . .

„Küß' die Hand, Gnädigste, nein, wie reizend es hier ist! Wie muß es erst bei Ihnen daheim sein!" — „Sie wissen, Herr Wachsmann, ich lebe auf Reisen. Ich habe keine Angehörigen mehr." — Liane sagte es bitter mit dünnen, zusammengepreßten Lippen. Er blickte sie an und verstummte, er hätte gern ein Wort des Mitgefühls angebracht, doch dieser Frau gegenüber kam er sich so unbeholfen vor. Inzwischen hatten sie sich gesetzt. Liane goß den Tee ein. „Und nachher fahren wir wieder ein Stück?" fragte er. — „Wie gerne! Es ist so schönes Wetter. Ich möchte oft fahren." — Er lachte. „Und ich möchte Sie am liebsten immer, immer fahren!" Er ergriff ihre Hand und streichelte sie behutsam; Liane ließ es geschehen. Er räusperte sich. „Würden Sie Ihre Einsamkeit und Ihre Wanderschaft aufgeben — für einen Mann?" Er fragte es zögernd. — „Wenn der Richtige käme!" sagte sie errötend. — Er seufzte. „Es ist nicht leicht, Fräulein Kamenz. Ich bin darüber schon alt geworden, ich bin sechsundvierzig Jahre. Erschrecken Sie nicht?" — „Ich empfinde Sie nicht als alt." — „Ich danke Ihnen." Er drückte ihre Hand. „Und trotzdem ist es schwer."

„Haben Sie Vertrauen, sprechen Sie sich aus!" — „Danke. Ja, das brauche ich jetzt. Zuerst hatte ich für Frauen keine Zeit, ich mußte Geld verdienen, in die Höhe kommen, steigen . . ." Er schien noch weiter schweifen zu wollen, unterdrückte es aber. „Später, wenn man sich alle Wünsche erfüllen könnte, wird man vorsichtig. Man traut den Frauen nicht recht." Sie lächelte, er sah es. „Auch Sie, natürlich, dürfen den Männern nicht trauen. Aber ich habe Zutrauen zu Ihnen. Können wir miteinander ganz offen sein? Wollen wir uns alles sagen?" — „Aber gern." Sie reichte ihm wieder die Hand. „Wie heißen Sie?" — „Liane." — „Ich danke Ihnen, Liane." Er wollte ihre Hand küssen, doch sie bot ihm den Mund.

In weicher Stimmung begann sie: „Auch mein Leben ist nicht leicht und einfach. Wozu eigentlich das alles? Was soll ich in der Welt? Immer wieder stehe ich vor der Frage, ob ich nicht einen Beruf ausüben soll . . ." Dabei sah Liane ihren alten Arbeitsplatz, ihren Direktor vor sich. „Doch nicht sentimental werden! Der Tag ist zu schön. Fahren wir lieber ein Stück hinaus!" Dabei strich sie über seinen Arm, und der Aermel verschob sich etwas, daß die Manschette des Oberhemdes sichtbar wurde. Lachend besah sie sich den Manschettenknopf. „Was tragen Sie für rührend altmodische Dinger, da muß ich Ihnen mal einen Freundschaftsdienst erweisen und ein Paar neue schenken. Wann haben Sie denn Geburtstag?" — Er starrte immer noch auf den Manschettenknopf. Ja, sie waren nicht einmal echt, sie hatten ihn sein ganzes Leben begleitet. Sie waren wohl sein erster Einkauf gewesen, damals, als er die ersten Stufen jener Leiter zur Höhe hinter sich hatte. Damals, als er noch daran dachte, die kleine Näherin, seine Jugendgespielin, zu heiraten.

Sie hatte ihre Frage längst vergessen, sich erhoben und kleidete sich um. Er stand auf und besah sich im Spiegel, wieder ganz Generaldirektor. Gut, daß sie die kleine Unbedachtsamkeit geäußert hatte! Er war wohl doch zu altmodisch für sie, zu gefühlsbetont. Wenn die kleine Eve, die Näherin, auch zerstochene Hände hatte, dafür besaß sie mehr Herz . . .

Er schaltete die höchste Geschwindigkeit ein und sauste mit seiner Begleiterin die Avus entlang. Liane sah ihn von der Seite an. Vorhin war er noch so weich gewesen und jetzt so forsch. Werde einer aus den Männern klug! Ob er wohl heute noch zu einer Erklärung kommen würde?

Sie wußte nicht, daß sie über ein Paar Manschettenknöpfe gestolpert war. Es hat ein jeder seine ganz besondere Note, seine kleine Heimlichkeit, auch ein Generaldirektor . . .

Berlin hat ein Hotel für Kinder



Ein kleiner Hotelgast kommt an und wird von einer Pflegerin empfangen.

Der kleine „Hotelgast" beim Spielen.

Der Verein Jugendheim hat in Berlin ein Kinderhotel geschaffen, das für durchreisende Kinder jeden Alters bestimmt ist. Im Garten und hellen großen Räumen verbringen sie die Zeit unter sachgemäßer Beaufsichtigung und wenn die Kleinen mit ihrem Köfferchen ankommen, haben sie das stolze Gefühl eines richtigen Hotelgastes.

Warum wünschen sich Elternpaare meist Söhne und nicht Töchter?

Es ist Tatsache, daß Elternpaare, die ein Kindchen erwarten, in sehr vielen Fällen von dem innigen Wunsch beseelt sind, es möge ein Junge und kein Mädel werden. Woher stammt diese Einstellung und wodurch ist dieser kaum faßbare Wunsch zu erklären? Geht man diesen seit altersher feststellbaren Regungen der menschlichen Seele auf die Spur, so wird man sehen, daß sie aus einer Zeit stammen, wo man den Mann als weitaus höheres und besseres Wesen ansah als die Frau. Die gesetzliche Rechtlosigkeit der Frau mußte ja derartige Ansichten mit sich bringen. Dazu kam noch, daß man bei den Führern, Häuptlingen und Herrschern von einst stets mit großer Sehnsucht auf einen männlichen Nachkommen wartete, der die Herrschaft und Machtstellung des Vaters erben sollte. Auch aus dieser Einstellung heraus dürfte sich die bis in unsere Tage überkommene Höherschätzung des männlichen Neugeborenen ableiten. Zur Zeit, wo die Berufsarbeit der Frau noch nicht Selbstverständlichkeit war, spielten bei diesem Wunsche auch materielle Erwägungen mit. Während der Sohn früher oder später Geld verdiente, mußte die Tochter bei ihrer Verehelichung mit Geld, Wäsche und Möbeln ausgesteuert werden, und es bestand überdies die Gefahr, daß sie sich eventuell nicht verheiratete und nach dem Tode der Eltern schutzlos, erwerbs- und daher auch mittellos dastand.

Heute beginnt sich die alte Ansicht, daß die Geburt eines Sohnes für Eltern ein größeres Glück sei als die einer Tochter, ins Gegenteil zu verwandeln. Denn unter den Kindern, die Geld verdienen und einen Teil desselben ihren Angehörigen zugute kommen lassen, befinden sich heute ebensoviele, ja wahrscheinlich noch mehr Mädchen als Knaben. Es gibt ganz gewiß sehr gute und aufopferungsbereite Söhne, aber diese Eigenschaft ist bei den Töchtern von heute in nicht minderem Maße anzutreffen. Dazu kommt noch, daß die Töchter selbst nach ihrer Verheiratung meist am Elternhause seit hängen und in innigster Weise mit ihren Eltern verbunden bleiben, während dies bei Söhnen nicht immer als Selbstverständlichkeit angesehen werden kann.

Die heutige Zeit, die in vieler Hinsicht so wirkte, hat das Ansehen der Tochter im Elternhause jedenfalls gehoben. Dies ist gut und sehr zu begrüßen. Trotzdem gibt es aber immer noch bei der Erziehung von Söhnen und Töchtern starkes Unrecht. Wie oft wird der Sohn vor der Tochter bevorzugt und in nicht zu rechtfertigender Weise als der Mehrberechtigte hingestellt. Wie oft muß ein junges Mädchen von ihrem Bruder hören, daß sie „nur ein Mädchen" sei, und daß sie sich aus diesem Grunde seinen Wünschen zu fügen habe. Dies ist vollkommen falsch und muß in dem Knaben einen sehr gefährlichen Herrscherwillen, in dem Mädchen aber schwere, kaum jemals wieder zu beseitigende Minderwertigkeitsgefühle nach sich ziehen. Es gibt von Rechts wegen keine Bevorzugung oder Benachteiligung des Geschlechts, weil auch das Leben bei den Pflichten und Anforderungen an Mann und Frau keine Unterschiede mehr macht. Daher sollte der Ausspruch, „hoffentlich wird es ein Junge", der der Geburt eines Kindes so häufig vorangeht, endlich völlig verschwinden! Li.

Aus alt mach neu!

Ratschläge für die Herbstmode.

Je schnellebiger die Mode ist, um so mehr müssen wir Frauen uns anstrengen, um trotzdem und trotz des bescheidenen Nadelgeldes Schritt zu halten. Selbst wenn wir oft verstimmt meinen, es käme gar nicht so darauf an, ob die Falte mehr vorne und jene Garnitur aus Wolle oder Seide sei, so gestehen wir uns doch in nachdenklichen Stunden ein, daß das schönste Kleid wirkungslos und sogar plötzlich negativ auffallend sein kann, wenn es den herrschenden Modegesetzen der Gegenwart nicht mehr entspricht.

Im April erst haben wir unsere Winterkleidung abgelegt, und jetzt soll sie schon zum Teil überholt sein? Vergessen wir nicht, daß sie vor einem Jahr gefertigt wurde. Zweimaliger Saisonwechsel, zweimalige Modeentwicklung liegt also dazwischen. Das bringt merkliche Verschiebung.

Die Andeutungen des Sommers treten in betonter Weise hervor. Mit ein wenig Geschicklichkeit und Geschmack können wir den Anforderungen ohne große Kosten entsprechen. Da ist vor allem der Aermel, der stärkste Beachtung verdient. Er verlangt einen Puff oder Bausch, eine Rüsche oder sonstige Garnitur, die am Halsausschnitt wiederkehren kann. Teilen wir den alten, glatten Aermel etwa am Ellenbogen, fügen wir aus demselben oder korrespondierenden Material, vielleicht in auffrischender, abstechender Farbe, eine weite, gezogene Glocke ein, die kugelartig stehen muß (also auf glattes Futter gearbeitet wird), und schon zeigt unser Kleid ein junges Gesicht. Die Halsgarnitur arbeiten wir fest hinein, in Jacken oder Bogen, aber auch die einfache, gerade Linie ist hier keineswegs unmodern. Sicherlich ist die Taille schon letztes Jahr in ihre natürliche Linie gebracht worden, sonst heben wir das Kleid, nehmen alle unnötige Weite um die Hüften heraus bis es knapp anliegt, um einen flotten, rundgeschnittenen oder in Falten eingesteppten, ganz unten aufspringenden Volant anzusetzen. Damit bekommen wir die gewünschte Länge, der man heute lieber ein paar Zentimeter mehr als weniger gibt. Haben wir noch genügend Stoffreste, so kann auch das elegantere Kleid einen pelerinenartigen Umhang erhalten, abnehmbar unter dem Mantel — und niemand wird das alte Kleid in dieser Variante wiedererkennen! Etwas mehr Arbeit macht es, den langen, schlanken Aermel in einen üppigen, dreiviertellangen zu verwandeln, der bahnenartig gearbeitet wird. Die Mühe ist jedoch lohnend, vor allem am Besuchs- und Teekleid, das mit kleinen Manschettenhandschuhen sehr pikant aussieht.

Die Wintermode 1932/33 ist sehr wohlwollend. Sie erlaubt fast alles, es soll nur die Gestalt der Frau hoch und schlank erscheinen lassen, breite Schultern, schmale Hüften und reichen Fall an den Fesseln aufweisen. Eingesetzte Dreieckbahnen, unterlegte Falten, die aufspringen und Hinzunahme passenden Neumaterials sind gern gestattet. Der Gürtel darf bei guter Figur diese hervorheben, sonst wählt man ihn besser aus dem Material des Kleides. Blanke Knöpfe waren schon im Sommer zu populär, um sich ihrer erneut zu bedienen. Einseitige Kragenformen, überhaupt einseitiger Halsausschnitt hält nicht das, was man erhofft, es ermüdet zu leicht das Auge. Die schmalen Schärpen und Schals, vor allem wenn sie plissiert waren, sind bald abgetan, man verwende sie schleunigst, noch ist es gestattet. Das gilt auch von den Westen und Passen aller Art und zu guter Letzt von den reizenden Wollgarnituren in farbig und elfenbein. Als dernier cri sind sie nicht anzusprechen, wenngleich sie noch nicht störend ins Auge fallen. Sie waren recht kostspielig und sollen darum nochmal aufgestrickt werden.

Was wir als Sporttyp bezeichnen, ist keineswegs nur für Sportzwecke verwendbar. Die Tendenz der Tagesmode ist durchweg sportlich, d. h. einfach und zweckmäßig. Aber nachmittags verändert sich die Silhouette der Frau und wird fraulich-damenhaft. Der gerade, glatte Schnitt weicht dem glockigen, und Rüschenkragen und reiche Knopfgarnitur beleben und unterbrechen die schlichte Linie.

Wer haushälterisch vorgehen muß, tut gut, sich möglichst auf ein bis zwei Lieblingsfarben zu spezialisieren und alle Neuanschaffungen darauf abzustellen. So kann man, wie es heißt, „ineinandertragen" und ein Stück mit dem anderen kombinieren. Schwarz, braun und blau sind die gegebenen Grundtöne, die mit weiß, rot und blau guten Einklang ergeben. Auch beim Färben alter Kleiderstoffe nehme man sich dies als Richtschnur.

Aus alt neu machen! Es lohnt sich nicht nur, es freut dich unbändig, wenn du mit bescheidenen Mitteln erreicht, daß die Freundin bewundert: Schau, wieder ein neues Kleid!

Louise Diel.

Das Stärken und Plätten von Herrenwäsche

Richtig gestärkte Wäsche soll sich ohne Schwierigkeiten glatt plätten lassen, sie darf keine Stärkeflecken zeigen, keine Blasen bekommen und muß zwar steif, aber doch elastisch sein. Die richtige Mischung der Stärke ist von großem Einfluß auf das mehr oder minder gute Aussehen der Wäsche. Eine erprobte Rohstärkemischung ist folgende: Man wiege 150 Gramm gute Stärke ab und tue sie in eine große Schüssel. Durch allmähliches Zugießen eines halben Liter kalten Wassers rührt man diese Stärke zunächst zu einem dicken Brei und dann dünner. Darauf wird ein Viertelliter Wasser zum Kochen gebracht, mit zwei Teelöffel Borax und einigen Körnchen Salz aufgekocht, mit einem Viertelliter kaltem Wasser vermischt und damit die Stärke fertiggerührt. Man kann mit diesem Quantum etwa 40 Stück Kragen oder Manschetten steifen. Die trockenen Wäschestücke werden einzeln mit der Stärkemischung getränkt, gerieben und ausgewrungen, noch einmal nachgerieben und in ein weißes Tuch gewickelt. Das Steifen mit reiner Stärke ohne jeglichen Zusatz ist falsch, da die Wäsche dann sehr leicht brüchig wird und es unmöglich ist, ihr Glanz und Geschmeidigkeit zu geben. Außer dem Borax kann man der Stärke auch noch zwei Teelöffel Glyzerin beifügen oder Plättbalsam verwenden, aber diese Zusatzmittel sind nicht unbedingt erforderlich, sie erleichtern nur das Plätten. Das eingestärkte Zeug muß zwei Stunden durchziehen, bevor man mit dem Plätten beginnt.

Die Manschetten werden mit der linken Seite nach oben auf das Plättbrett gelegt, zurechtgezogen, damit sie möglichst faltenlos daliegen; dann wird langsam mit dem heißen Eisen darüber hingefahren, wobei man mit der linken Hand die Manschette noch etwas auszieht, damit sich keine Falten bilden. Die Manschetten werden links halbtrocken geplättet und dann auf die rechte Seite gedreht, die faltenlos vor uns liegen muß. Die rechte Seite wird erst langsam und dann unter Ausübung eines starken Druckes ganz trocken geplättet.

Die Kragen werden auf dieselbe Weise geplättet. Ist das Bügeln aller Kragen und Manschetten erledigt, glänzt man sie. Man legt einen Kragen auf das vorhandene Plättbrett, bestreicht ihn mit einem, mit klarem Wasser angefeuchteten nicht zu nassen Läppchen sorgfältig auf seiner rechten Seite. Dann fährt man mit der abgerundeten Seite des recht heißen Plätteisens unter starkem Druck und schaukelnder Handbewegung so lange über diese rechte Seite des Kragens hin, bis er einen gleichmäßigen Glanz hat. Ehe man Ecken oder die Stehumlegekragen umbiegt, müssen die Biegestellen wieder leicht angefeuchtet werden. Nun rundet man die Kragen oder Manschetten solange sie noch warm sind. Man legt das Wäschestück mit der rechten Seite auf das Plättbrett, so daß also die linke Seite oben ist; das Eisen wird in die rechte Hand genommen und am linken Ende des Kragens angesetzt, der mit der linken Hand langsam unter dem Plätteisen hervorgezogen wird, wobei man den freiwerdenden Teil rund um das Eisen biegt.

Das gute Plätten der Oberhemden erfordert sehr viel Sorgfalt. Schon beim Stärken muß man beachten, daß der Einsatz mit der rechten Seite in die Stärke getaucht wird. Außer diesem Einsatz werden nun das Halsbündchen und die Manschetten gestärkt. Man muß sich beim Stärken vorsehen, daß der Rumpf so wenig wie möglich Stärke abbekommt. Etwa noch eingedrungene Stärke reibt man vor dem Plätten mit einem feuchten Läppchen heraus.

Bei jedem Oberhemd wird das Schulterstück zuerst geplättet, wobei man darauf achten muß, daß weder Einsatz, Manschetten noch Halspriese mit dem Plätteisen berührt werden. Beim Plätten etwa entstandene Fältchen und Fehler lassen sich mit einem Falzbein (nicht aus Metall), leicht beseitigen, solange die Wäsche noch warm ist. Doch kommen die neuen Formen der Plätte ja allen Erfordernissen so entgegen, daß das kaum nötig werden dürfte.

Nach dem Schulterstück folgen die Aermel, der Rumpf und der Rücken, dann das Halsbündchen und die Manschetten, bei denen man die vorgenannten Regeln befolgt. Der Einsatz wird zuletzt geplättet. Das Glänzen wird wie bei den Kragen gehandhabt und dann das Hemd sorgfältig zusammengelegt.

Markenartikel und Einheitspreise

Bei den deutschen Hausfrauen bestehen über diese beiden Begriffe oft noch mancherlei Unklarheiten. So weist das Daheim (68. Jahrgang) Nr. 52 darauf hin, daß der ‚Markenartikel' nicht, wie Hausfrauen oft meinen, mit dem in unserer sparsamen Zeit eifrig verfochtenen Gedanken der Normierung etwas zu tun hat. „Bei der Normierung sollen gleichartige Dinge auf gleiche Maße usw. gebracht werden, damit die Einzelteile zu allen Fertigfabrikaten der Art passen: Gewinde, Rahmenteile, Deckel usw. Der Kostenpunkt soll durch die Massenherstellung gesenkt werden, aber die Einzelhandelszuschläge bleiben von Fall zu Fall verschieden.

Beim Einkauf sieht aber der Käufer, und mehr noch die Käuferin, der ja in den meisten Fällen die Versorgung der Familie obliegt, nicht nur den wirklichen Preis des Einzelstücks, sondern auch den Preis anderer Ware, und vergleicht. Sie kann nun von der Tatsache ausgehen: ich brauche das und das; wieviel kostet es? Oder sie kann auch sagen: ich habe für das und das diese Summe zur Verfügung? was gibt es dafür? Wenn der Kaufmann nun auf den Gedanken kommt, aus erfahrungsmäßig immer wiederkehrenden niedrigen Preisbewilligungen ein übersichtliches Lager zusammenzustellen, dann ist er bei den ‚Einheitspreisen' angelangt.

Das ist ebenfalls nichts Neues, wenn auch unsere Lage, in denen die echt weibliche Freude des ‚Einkaufs um des Einkaufs willen' von der Mittelknappheit sehr eingeschränkt wird. Was in den ersten, nach amerikanischem Muster entstandenen 50 Pfg.-Läden geboten wurde, war höchst ungleich im Wert, und der Erfolg beruhte nur auf richtiger psychologischer Einschätzung des Publikums. Alles auf den gleichen Nenner zu bringen ist minder schwer, als das Publikum zu veranlassen, neben dem Brauchbaren auch den Schund zum Einheitspreis aufzunehmen. Es war und ist doch wieder eine Art von ‚Aushandeln', trotz Einheitspreis, dieses Mal mit den umgekehrten Vorzeichen: der Käufer sucht möglichst viel Wacenwert aus der festgelegten Summe herauszuholen.

Die folgenden Drei- und Zehnmarkläden verschwanden bald wieder. Dafür fand eine französische Verbeerfindung Eingang: der Preis mit Bruchteilen, das Neunundzwanzigpfennig-Prinzip, das für den ersten Blick den Gegenstand noch in der tieferen Markklasse hält: ein Bluff, der noch immer zieht. So wichtig Pfennige bei Dingen sind, die in riesigen Mengen gebraucht werden, so lächerlich wirkt es, wenn ein Kleid etwa mit 39,85 ausgezeichnet ist, um der dichten Vierzig aus dem Wege zu gehen. Und doch fällt mancher Käufer immer wieder auf diese psychologische Irreführung hinein."

Die Mutterschule der Väter

Wir wissen von den Fischen, daß es Arten gibt, bei denen der Fisch-Papa die Sorge um die Aufzucht der Brut übernimmt. Der Stichling zum Beispiel hält sorgsam vor dem Nest Wache, bis die kleinen Stichlinge aus dem Ei kriechen. Dann lernt er seinen Kindern schwimmen. In geordneten Zügen führt er sie im Wasser spazieren, wie der Schäfer seine Herde. Das Unmenschliche, wollte sagen Unfischliche an seinem Charakter ist nur, daß er diejenigen seiner Sprößlinge, die im erwachenden Selbstbetätigungstrieb aus der Reihe schwimmen, kurzerhand auffrißt. Väter verlieren bei der