

zeichnen und Schaufensterdekoration, Kunsttöpferei und Vergrößerung, Photographie und Metallographie — all das sind Gebiete, auf denen wahres Frauenschaffen reiche Betätigung findet.

Und daneben, sollen auch diejenigen Berufe in Handel und Wirtschaft nicht vergessen sein, in denen man auf die Arbeit der Frau ungern verzichtet. Eine tüchtige Verkäuferin wird immer gebraucht werden, und ebenso hat die Frau ihre Eignung als Stenotypistin besonders bewiesen. Es sind also zahllose Möglichkeiten gegeben, einen Beruf zu erlangen, der wirklich als ein „weiblicher“ angesehen werden kann. Aber immer wieder muß betont werden, daß Lust und Liebe zur Sache und praktische Begabung die größte Rolle spielen. Auch die beste Protektion nützt nichts, wenn sich in der praktischen Arbeit die Unzulänglichkeit des Berufstätigen erweist. An ein Vorwärtskommen ist dabei kaum zu denken, besonders da jede gute Beziehung ihre Grenzen hat und letzten Endes jeder dauerhafte Erfolg im Beruf nur auf persönliches Können zurückzuführen ist.

Auch die Beschränkung des Studiums wird dazu beitragen, dem Frauenberuf neue Wege zu weisen. Auf Grund der letzten Bestimmungen werden in diesem Jahre nur noch 1500 weibliche Studierende in Deutschland zugelassen. Aus dieser Maßnahme ergibt sich, daß in Zukunft nur noch die Auslese aller geistig Schaffenden zum Studium zugelassen werden wird, und auch unter den Frauen werden es nur diejenigen sein, die ganz besonders zum Studium berufen sind. Alle jungen Mädchen, denen nun, entgegen ihren ursprünglichen Wünschen, die Tore der Universtität verschlossen bleiben, werden aber bald zu der Einsicht gelangen, daß sie auch in einem anderen Beruf ihre Befriedigung finden werden und daß sie hier vielleicht Besseres leisten werden und mehr erreichen können als in den akademischen Berufen.

Das letzte Vierteljahr vor dem endgültigen Schluß steht im Zeichen intensiver Arbeit. Aber Hand in Hand damit gehen die Pläne für die Zukunft. Mädchen unsere deutsche Jugend, die diesmal zu Ostern ins Leben tritt, die rechte Berufswahl treffen, zu ihrem eigenen Besten und zum Besten unseres Volkes!
Anna Maria Bornberg.

Eines Kindes Tag.

Von Georg Hohmann.

Behagliche Morgenluft grüßt die blühenden Hyazinthen und Alpenveilchen auf dem Fensterrand und führt, als sie das Köpfchen der kleinen Eva trifft, einen närrischen Freudensimmeranzug in ihren blonden Haaren auf. Während noch der Atem leise haucht, schläft sich das Kind die Äpfelbäckchen rot. Ganz tief aber schlummern die kleinen Hände. Die Füßchen auf der Bettdecke umspannt weiche glanzarte Haut. Warum versteckt Eva wohl ihre Daumen? Ob sie denkt, die böse Welt könnte sie ihr abtarnen? Verlockend sind sie ja. Aber nein, so etwas denkt Eva noch nicht. Das sagt schon die kleine Nase, die in ihrer lecken Emporgewippenheit wie angelehnt ist. Mit diesem Biß von Naschen will sich die Hochheit des Mundes und der geschlossenen Augen nicht vereinen. Da erwacht Eva: Mit einem zarten, schmalen Haut öffnen sich die Lippen; die Augen klappen auf und wieder zu, als ob sie noch nicht recht wüßten . . . dann lachen beide hell und blihen unternehmungslustig, von klarem Blond umwuschelt. Nun paßt die Nase. Jetzt fassen die Händchen nach dem Beistrand und ziehen und ziehen, bis zwei neugierige Augen in die Stube blicken können. Sie fragen: „Na, wo bleibt die Flasche? Doch nicht da?“

Eigentlich müßte man weinen. Aber noch umbändert des Schlafes Süße das kleine Hirn. Die Däumchen sind nun auch wach und ihrem wärmgepolsterten Bettchen entschüpft. Sie und die andern fettwulstigen Finger hauchen einander, urkomische Spielgefährten sind sie.

Jetzt — Stille — Mit behaglichem Klucken wird die Milch getrunken. Es ist eine wirkliche Arbeit, dieses eifrige Säugen. Selbst die Augen haben nichts Unternehmungslustiges, nichts Neugieriges mehr, irgendwohin blicken sie, aber sie könnten ebenso gut auch geschlossen sein. So, fertig. Und dann der Hauptpaß, ewig neu. Da sieht nämlich so ein tomisches Ding auf der Flasche. Wenn man mit dem Finger drauf drückt, biegt es sich, — wupp, ist der Finger aber ungeschick, das rote Etwas schnell wieder hoch. Und nochmals und immer wieder: wupp — schnipp, wupp — schnipp. Ach, da muß man ja so lachen, so tief und herzlich, der ganze kleine Körper schüttelt sich, auch der letzte Milchtropfen, weil er sich stat in den Mund mitten auf die Nasenspitze geschwippt hat. Bauh, fliegt die Flasche über Bord. Die Mutter in der Küche überlegt das richtig: Eva will angezogen sein!

Es ist soweit. Nun aber los! Und hinein stürzt sich der kleine Wirbelgeist in das Spiel seines unbewußten Lebens. Wählen und Ueberlegen ist nicht vonnöten. Die Kinderhand faßt einfach nach einem Faden, schon ist das herberrollende Bäckchen, ein unentbehrlicher Spielkamerad, herbeigeholt. Es muß mit. Es gibt so viel zu entdecken. Denn was die kleine Welt dieser Stube gestern an Herrlichkeiten barg, ist heute vergessen.

Auf allen Bieren beginnt unter Brust und frohem Gequie eine Jagd rund um die Tischbeine. Keine Zeit, keine Zeit. Aber das Bäckchen macht nicht mehr mit, es ist aus den Nadeln gefippt. Ernst und vorwurfsvoll blicken Evas Augen. „Doe“, stellt sie latonisch fest. Ueber nicht Bäckchen nur macht solches Getrabbel „müde“, auch Eva sitzt plötzlich mit heißen Bäckchen ein wenig ratlos da. Arme und Beine wollen ruhen. Doch wo ist man besser aufgehoben als auf Mutter's Schoß? Den blonden Schopf tief über das „unzerreißbare“ Bilderbuch gebeugt, beginnt sie vergnügt zu quäken und zu laudermwelschen. Alles, was der vorwichtige Zeigefinger so energisch betupft, will man benannt haben. Sagt die Mutter: „Das ist das Rotkäppchen“, so möchte Eva das bestätigen. Aber es ist ein garstig schweres Wort, und so entsteht „Mäppen“. Es klingt ein wenig fett aus der Kehle. Manchmal kommt man den erklärenden Worten zuvor und zeigt und sagt: „ff“, einfach „ff“. Nur der Ueberkluge braucht die umständliche Folge von Selbst- und Mitaufen, um „Wolf“ zu sagen. Inzwischen ist es gerade Zeit geworden für den Griecherei. Bäckchen um Bäckchen schiebt die Mutter in das offene Mäulchen und — „Mäppen?“ Ach so, beinahe hätte die Mutter allen Brel nur Eva eingeschloffen. Also: Ein Bäckchen für Rotkäppchen, einer für die Großmutter, einer für den Vater und so fort, bis der Teller leer ist. Keiner darf ausgelassen werden, alle wirklichen und alle Märchenwesen bekommen et-

was ab. Dann läßt Eva wieder eine kleine Runde, das Lebensvolle, das Rangenhafte weicht der Süße. Nur die Nase . . .

Was gibt es alles zu sehen, wenn Eva ausführlich Unbefangenen spazieren die hellen Kinderaugen in dem bunten Durcheinander da draußen umher; es ist ja alles so tomisches, eigentlich alles zum Lachen. Kleine Kinder und Hunde muß man unbedingt antrinken. Weniger beglückt scheint Eva, wenn sich Damen über das „süße Kind“ beugen und es lächeln. Dann lehnt sie verstimmt das Köpfchen zurück, und ihre Augen scheinen zu fragen: „Was willst Du eigentlich von mir?“ Anders ist es, wenn ein mit Augengläsern bewaffneter Herr vorübergeht. Dann strampeln die Beinchen vor Vergnügen und loden die Wermchen. „Pap, Pap“, ruft sie und erntet oft ein freundliches Nicken oder Winken. Alle Brillenträger haben Evas Wohlwollen.

Aber das viele Sehen und Freuen macht müde. Bevor das Kind zur Nacht gebettet wird, gibt es noch einen alten Familienbrauch zu feiern: den Bärenanzug. Auf dem geduldigen Sofa strampelt Eva in ihrem Hemdchen und schlenkert dazu wie toll mit den Armen. Der Vater aber als Bärenführer — nur er kann es — singt sein „modschlami mit der Mutter den Takt. Das Sofa nurr, Eva tanzt, die rowa — bäh — ei — modschlarowa — bäh“ und klatscht Eltern klatschen, und drei Augenpaare schimmern in lachender Freude.

Der lebenssprühende Rhythmus eines Tages ist abgeklungen. Nun schläft der kleine Rader. Um Augen und Mund noch ein friedliches Erinnerungslächeln. Und die Eltern stehen ein wenig staunend dabei und fühlen allgemach auch in sich des Tages Frons und Müchternheit weichen. Wie sie vom Bettchen schliefen, möchte einer den anderen an Behutsamkeit übertreffen.

So ist es. Liebe erfüllt das Haus, möchte alles Schrofpe, alle Kanten unpolstern, daß das Kind sich nicht stoße, möchte die schützende Hand hinhalten, wenn es strauchelt. Und ein Flüstern hebt an, wenn es schläft. Wie segnend schweben die Gedanken über dem still atmenden Wunder. Ein neuer Tag erwacht und befiehlt Pflicht. Dein Kind aber befiehlt dir zu lächeln. Und das ist gut so.

Kleine Faschingsfeste im Hause.

Frohe Stunden mit geringen Mitteln!

Mitte Januar beginnt die Zeit der Faschingsfeste. Noch vier Wochen trennen uns von Aschermittwoch, und die Zeit der harmlosen Fröhlichkeit sollten wir alle ausnützen, soweit es in unserer Macht liegt. Die großen Karnevalsfeste des Rheinlandes stehen freilich vereinzelt da, aber auch in den anderen Teilen Deutschlands benutzt man diese Zeit, um Maskenbälle und Kostümfeste zu veranstalten und die Fröhlichkeit einmal zu ihrem Recht kommen zu lassen.

Auch im Hause kann man gut kleine Feste veranstalten, vielleicht in dem Stil, wie Künstler manchmal ihre beliebten Atelierfeste geben. Es gehört eigentlich wenig dazu, kein großer Aufwand, aber ein bißchen Berrücktheit und sehr viel gute Laune. Und das ist wiederum so viel, daß manche Menschen es niemals aufbringen können. Diese sollten dann lieber kein Atelierfest veranstalten.

Also ein kleines Faschingsfest mit wenig Geld! Platz muß natürlich da sein zum Tanzen und ein Grammophon. Und mit buntem Seidenpapier, bunten Papierschnitten und ein bißchen Konfetti geben wir unserem Heim ein solchingsmäßiges Aussehen. Die Lampe bekommt natürlich einen bunten Schirm und eine farbige Mütze, damit das Licht ein bißchen Stimmung gibt. Die Schlangen kann man von der Mitte des Zimmers zu den Seiten ziehen. Und es werden in den Ecken nette Bläshen für zwei gemacht: ein Tischchen, zwei Sessel, eine kleine Tischlampe mit buntem Schirm.

Die Bewirtung braucht uns keine Kopfschmerzen zu machen. Es wird alles auf einem sogenannten „kalten Buffet“ bereitgestellt: Ein paar Salate, belegte Brötchen, kleine Kuchen. Der Wein, der natürlich beim Fasching unerlässlich ist, wird schon für gute Stimmung sorgen. Es kann auch eine Bowle angelegt werden, die möglichst unerschöpflich sein muß.

Für das Grammophon — falls wir nicht in der glücklichen Lage sind, einen Klavierspieler engagieren zu können — müssen wir ein paar nette Schlagerplatten bereithalten, die die Tanzmusik unterbrechen.

Es wäre also nur noch für die Stimmung zu sorgen. Wo kriegen wir sie her? Nur keine Sorgen — sie wird sich selbst zu Gast melden, wenn wir wirklich froh sind. Und das ist eigentlich das Hauptfordernis für einen solchen Faschingsabend im eigenen Heim: nur nicht von den täglichen Sorgen sprechen! Man könnte da gleich beim Beginn des Festes eine Hausordnung bekanntmachen: Wer etwas Unerschöpfliches, Trauriges erzählt, wer von seinen Sorgen redet, muß Strafe zahlen! Wer nach der Uhr sieht- und von Heimgehen spricht, zahlt ebenfalls!

Ein kleiner Umbau der Möbel kann oftmals dem altgewohnten Heim für diesen Tag ein ganz neuartiges und lustiges Aussehen geben. Man etwas anderes wäre es, für diesen Abend die Stühle zu verbannen. Man sitzt gemütlich nach Türkenart auf Kissen auf dem Boden. Mit ein bißchen Humor und guter Laune werden jedem, der einen frohen Abend in seinen vier Wänden veranstalten will, ein paar gute Möglichkeiten einfallen, um dem Abend eine besondere Note zu geben. Die Hauptfeste aber wird immer bleiben: daß jeder Einzelne sein Teil zum Gelingen des Abends beiträgt. Auch das muß mit in der Hausordnung verzeichnet werden. Wer nur kommt, um sich unterhalten zu lassen und passiv dabei zuseht — den wollen wir nicht haben, den schicken wir lieber gleich wieder nach Haus! Erica Berger.

Der Blumengarten in Vorbereitung.

Im Januar schon ist der Bedarf an Blumensamen auszuwählen und sofort zu bestellen. Steht ein Glashaus oder warmes Mistbeet zur Verfügung, so werden die Saatkästen hier untergebracht, andernfalls ist ihr Platz im geheizten Zimmer. An Erde ist vorzuzufügen: Lauberde, gut abgelagerte, und Heide- oder Moorerde, sowie rein gewaschener Gruben- oder Flußsand. Ist die eine oder andere Erde nicht erhältlich, so mischt man von allen einen Teil, läßt die Masse durch ein feines Sieb laufen, füllt flache Kistchen oder Schalen dreiviertel voll damit an und streut die Samen darauf.

Im Januar sind anzubauen: Knollen- und andere Begonien, Salvia, Torenia, Impatiens Hofstii, Pentstemon, Dah-

lien, Musa, Cannas usw. — alle jene, die längere Zeit zur Anzucht bedürftig. Die feinen Samen sind nur leicht mit einem flachen Breisch angefeuchtet, aber mit Erde nicht zu bedecken, während die grobkörnigen entsprechend tief untergebracht werden; alle Behälter sind mit Glasstücken zu bedecken. Für gleichmäßige Feuchtigkeit ist Sorge zu tragen, indem man solche Behälter mit feinem Samen in ein Gefäß mit temperiertem Wasser stellt, damit die Erde von unten die Feuchtigkeit aufsaugt, während die grobkörnigen von oben mit der Brause begossen werden können. Um die zarten Pflänzchen im ersten Stadium ihres Wachstums vor dem oft verheerend auftretenden Schimmelpilz zu bewahren, bedeckt man die Erde mit einer dünnen Schicht pulverisierter Holztafel und verwendet zum Gießen nur durchaus reines Wasser.

Die praktische Hausfrau.

Schutz der Zimmerpflanzen gegen Frost. Ueber die Pflanzen wird eine Papiertüte gestülpt, so daß die Pflanze vollständig bedeckt ist. Da Papier ein schlechter Wärmeleiter ist, wird die Wärme abgehalten. Das ist ein einfaches Mittel, das sehr zu empfehlen ist. **Fensterkitt.** Einem sehr guten und wasserfesten Fensterkitt kann man sich selbst herstellen, wenn man einen Teil Weisse mit einem Teil Bleiweiß mit Beinsäure untereinander mischt und zu einem Teig knetet. Um die Masse geschmeidig zu machen, kann man etwas Terpentinöl zusetzen.

Reinigung von Nidelföhr. Man bereitet eine Lösung aus Spiritus und Schwefelsäure (von jedem die Hälfte). Dann legt man die Nidelföhren zehn Minuten in diese Flüssigkeit, spült mit reinem Wasser nach und trocknet die Gegenstände sorgfältig mit sauberen, weichen Tüchern und reibt mit einem Leder nach.

Nächte an Herrenkleidern bügeln. Will man eingeseigte Hüften in Herrenkleidern scharf abdübeln, so hat man oft große Mühe, die Nähte wirklich gestättet zu bekommen. legt man unter die Nacht ein kleines Brett und bei Wermeln ein Rudeholz oder ähnliches, so läßt sich das Bügeln gut und leicht bewerkstelligen.

Ausbessern von Persianer und Arimmer. Schadhafte Bierselen an Krimmer und Persianer lassen sich bei einiger Geschicklichkeit so ausbessern, daß es nicht zu sehen ist. — Man nimmt von ausgerollten, doch genau in der Größe passenden Wollstrümpfen traure Wollfäden und läßt sie ein. Nun näht man dicht nebeneinander liegende Schlingen immer in der Längsrichtung des Felzes. Das Ausbessern erfordert einige Sorgfalt, aber der Erfolg ist um so erfreulicher.

Für die Küche.

Kastanienuppe. Die geschälten Früchte werden weichgekocht, ein paar schöne in die Suppenterrine gelegt; die anderen werden poffiert und kommen zu einer lichten, dünnen Einbrenne. Sie werden mit etwas Knochenbrühe aufgeköpft, gesalzen und etwas gezwadert — gut verlocken lassen und die Suppe über die ganzen Karotten anrichten; ein Tropfen Wein oder ein Eigelb verfeinert sehr.

Heringssoße. Ein gehäuteter, gewässertes und gereinigter Röhmer-Hering, drei harte Eibötter, ein gefüllter, geriebener Apfel werden fein geschnitten, der Hering zuvor fein gewiegt und sodann alles durch das Sieb getrieben. Der Röhmer wird ebenfalls durch das Sieb getrieben und nach Belieben noch mit zwei rohen Dottern abgerührt; dann rührt man das Durchgetriebene mit etwas Zitronensaft, Öl und Eßig zu einer dickflüssigen Soße an und serviert diese so kalt oder zu warmem Fisch.

Had- oder Wurfbraun. Geleichte Teile Ochsen- oder Rindfleisch und Kalbfleisch, nach Belieben auch Hammelfleisch und etwas Fett (letzteres kann auch weggelassen), werden so fein wie möglich gehackt; auf zwei Pfund Fleisch weicht man zwei Wassersemmeln ein, drückt sie so fest wie möglich aus und dämpft sie mit einer feingehackten Zwiebel in etwas Fett leicht ab. Nun verarbeitet man das Fleisch mit Salz, Pfeffer, dem Gebäck und zwei Eiern, formt einen länglichen Braten daraus und bratet ihn unter häufigem Begießen in etwa anderthalb bis zwei Stunden zu schöner Farbe.

Kalter Apfelpudding. Aus guten Äpfeln wird Apfelpompost bereitete. Man gibt die abgeriebene Schale einer halben und den Saft von zwei ganzen Zitronen, ein halbes Pfund Zucker und 45 Gramm rote Gelatine dazu, die man in Weißwein aufgelöst hat. Man rührt alles gut durcheinander, läßt es in der Form erkalten und stürzt es. Zu dem Apfelpudding gibt man Schlagobsch oder Vanillesoße.

Küchenzettel.

Montag: Krautwidel mit Salzartoffeln, Apfelpompost.
Dienstag: Schweinefleisch mit Wörsten und Kartoffelstückchen.
Mittwoch: Erbsuppe, Apfelsauce.
Donnerstag: Rindsbraten in brauner Soße**) mit Salzartoffeln und Sellerie Salat.
Freitag: Gebackene Heringsartoffeln mit Rotrüben Salat.
Sonnabend: Rindfleisch und Feiggrüppchen.
Sonntag: Schwarzwurzeluppe, Schöpfenbraten mit Salzartoffeln, Preiselbeeren mit Sahn.

*) Apfelsauce mit Milch ist ein vollwertiges fleischloses Mittagsgesicht; vielfach gibt man noch braune Butter dazu, das schmeckt sehr gut, ist aber nicht nötig. — Man kocht zunächst einen schönen lockeren, stockigen Milchreis auf folgende Weise: 1 Pfund unpolsterten Reis überbrüht man mehrere Male hintereinander mit kochendem Wasser, das man wieder ablaufen läßt. Dann gießt man 2 Liter kochende Milch (man kann Molgermilch oder verübnete gute nehmen) darüber und läßt ihn darin 1/2 Stunde lang bei wenig Feuer langsam ausquellen. Um ein Anbrennen zu verhindern, löst man den Reis im offenen Topf tochen und schüttelt den Topf öfters kräftig hin und her; umrühren soll man den Reis nicht, damit die Körner ganz bleiben. Während der Reis quillt, schält man 2 Pfund müde, würzige Äpfel, entfernt das Kernhaus und schneidet sie in Viertel und läßt sie mit wenig Wasser und 4 Eßlöffel Zucker langsam weichkochen, aber nicht müßig. Anstatt frischer Äpfel kann man auch über Nacht in kaltem Wasser mit Zucker eingeweichte Apfelschnitze kochen. Wenn der Reis dick und weich ausgequollen ist, mischt man die Äpfel mit dem Saft vorsichtig darunter, rührt ihn dann in einer erwärmten Schüssel an, träufelt etwas braune Butter darauf und gibt Zitruszucker dazu. — Für 5 oder 6 Personen.

**) Rindsbraten in brauner Soße. Im allgemeinen wird das Rindsbraten wenig in unserer Küche zubereitet, weil es beim Fleisch, zerteilt, mit unter den „Kaldaunen“ oder „Flecken“ verkauft wird. Es ist aber ausgezeichnetes Fleisch und gibt, sorgfältig zubereitet, ein gutes Gericht, besonders wenn es von jungen Ochsen stammt. — Das gewaschene Herz wird mit kochendem Wasser bedeckt, mit einem Teelöffel Salz, einer kleinen Zwiebel, einem halben Lorbeerblatt und zwei Pfefferkörnern aufs Feuer gesetzt und langsam, mindestens 2 Stunden lang, gleichmäßig fort gekocht. Dann läßt man 3 Eßlöffel Weiz in Butter bräunen, tut danach erst etwas feingewiegt Zwiebel dazu und füllt soviel von der kochenden Fleischbrühe unter beständigem Röhren zu, daß eine dicke, glatte Soße entsteht; diese läßt man noch kurze Zeit durchkochen. Das weichgekochte Herz schneidet man in dicke Scheiben, legt diese in die kochende heiße Soße und wägt nun nach, nach Geschmack, entweder 1 Eßlöffel Kapern, oder weichgekochte, grob gewiegte Pilze, oder Scheibchen von Gewürzkruste zu und rührt das Fleisch mit der Soße in erwärmter Schüssel an.

