

# Die Frau und ihre Welt

## Kleine Speisekammer — gut eingeteilt

„Raum ist in der kleinsten Hütte“, in diesem Falle in der kleinsten Speisekammer, alle Vorräte zweckmäßig und übersichtlich aufzubewahren. Erfindungsgabe, auch „Köpfchen“ genannt, erleichtert manche Anschaffung, die man sich des Geldbottels wegen nicht leisten kann.

Erstmal das Fenster: Es ist natürlich immer offen, und es ist Gaze davorgespannt, damit kein Staub und Schmutz hereinfliegt. Das Fensterbrett ist meistens sehr schmal. Wir schieben, hochgestellt, eine Kiste unter das Fenster, legen ein altes Tablett oder ein Blech obendrauf und haben nun einen schönen Fensterplatz zum Kühlstellen von Biddings und Speisen. Die Kiste selbst ist ein praktischer Kartoffelkeller. Unten wird ein Schühbrett vorgehängt, sonst kommt der Vorrat ins Kullern. Ein waschbarer Vorhang zum Hin- und Herziehen wird an kleinen Ringen davorgehängt, dann sieht die Sache appetitlich aus und staubt nicht.

Die Abstellbretter in der Speisekammer teilt sich die Hausfrau so ein, wie es ihr handlich und bequem erscheint. Große Steintöpfe mit eingelegten Gurken u. a. (Gier, stückweise in Papier gewickelt und in Steintöpfe gelegt, halten sich lange frisch), nehmen ganz unten am wenigsten Platz weg. Konserven und Eingemachtes auf einen festen Platz stellen, wo sie nicht immer hin- und hergeschoben werden, denn das nehmen sie übel. Butter muß ihren eigenen Platz haben, sonst zieht sie an, schmeckt nicht mehr und hält sich auch nicht so lange.

Am besten stellt man die Butterdose in einem offenen Steintopf ans Fenster. Speck, Wurst und Schinken nicht im Papier lassen, sondern unter eine Fliegenglocke tun, noch besser in einen kleinen Fliegenstrant hängen. Die Delflasche, wenn es sehr kalt ist, in Zeitungspapier einwickeln, denn gefrorenes Öl schmeckt nicht. Eine zweckmäßige Anschaffung ist das kleine Holztreppchen, das wir auf eines der Borte stellen. Auf seinen Stufen hat der ganze Kleintierplatz, der sich immer heimtückisch hinter den größeren Gegenständen versteckt: Gewürzläschchen und Packungen, Biddingspulver, Sardinenbüchsen, einzelne Tomaten oder Äpfel. Gemüse, Kohlköpfe oder Rüben hängen wir in



einem Draht- oder Spantorb an die Decke oder auf einen Draht, der quer durch den Raum gezogen wird. Dort hängen wir auch in waschbaren Säcken Mehl, Grieß, Reis und Hülsenfrüchte auf, die sich so luftig aufbewahrt am besten halten.

Der Tisch auf dem Balkon oder der Loggia ist im Winter eine herrliche Speisekammer. Als Schutz gegen Staub und die lieben Vögelchen zimmern wir uns selbst ein Lattengerüst als Deckel. Eine luftige Kiste oder ein Kartonteil mit einigen gebohrten Löchern tut es auch. Ist die Speisekammer warm, stellen wir Fisch- und Fleischkonserven besser auf den Balkon. In einer festen Kiste, die mit einer alten Wolldecke ausgelegt ist, können wir zwischen Zeitungspapier oder Stroh dort auch unsere Gläser mit eingemachtem aufbewahren.



„Ruhel“ bittet sich der Wein aus. Er ist nun einmal sehr empfindlich. Unruhe stimmt ihn trübe, und so steht er denn auch aus. Der kleine Vorrat für feierliche Gelegenheiten braucht ein stilles, kühles Plätzchen, nicht zu kalt. Als Unterlage ist Stroh oder Wellpappe zu empfehlen, denn dann können wir wirklich „aus blinzelnden Gläsern funkelnenden Wein“ trinken. Liebthal

## Praktische Winte

Feuchte Keller gibt es leider noch sehr oft. Da die Feuchtigkeit aber den im Keller aufbewahrten Dingen meistens nur sehr wenig zuträglich ist, sei empfohlen, einen Kübel mit gebranntem Kalk aufzustellen. Der Kalk zieht die Feuchtigkeit an und trocknet die Luft. Wenn der Kalk zu Pulver zerfallen ist, muß er erneuert werden.

Haus- und Küchengeräte aus Kunstharz erfreuen sich in den letzten Monaten immer größerer Beliebtheit, weil sie fast unzerbrechlich sind, keinen Geschnap hinterlassen und schließlich leicht sauber gehalten werden können. Die Reinigung erfolgt am besten wie alle anderen Kunststoffe in schwachem Seifen- oder Ammoniakwasser.

Uebergelockte Milch? Das ist immer eine ärgerliche und unangenehme Sache. Wenn man beim Aufkochen nicht dabei bleiben kann, fette man den Topfrand innen mit etwas Butter an. Das verhindert das Ueberkochen.



Foto Niebuhr M

Aus farblich von einander abweichendem Material zusammengefügte Modelle sind heute eine besondere Modeangelegenheit. Das Bild eines Herbstjompers zeigt, wie man ganz unregelmäßig in origineller Linienführung eine Zweifarbstellung vornimmt und durch gestickte Punkte eine Beziehung zwischen den beiden Sektoren herstellt.

## Eine Neuerung Steife Kragen ohne Stärke?

Wir erleben es ja immer wieder, daß alle Gegenstände des täglichen Gebrauches im Laufe der Jahre gewisse Ergänzungen und Vervollkommnungen erfahren, die im Augenblick überraschen, dann aber mit einer gewissen Selbstverständlichkeit hingenommen werden. Sehr schnell ist das Alte vergessen, und wohl kaum jemand möchte das Neue vermissen.

Wieviel Ärger hat die Hausfrau nicht schon mit den steifen und halbsteifen Herrenkragen gehabt! Wie schwer ist es, stets die letzte Falte noch herauszubügeln, und wieviel Arbeit macht es, so einen Krage immer in die richtige Form zu bekommen.

Seit einiger Zeit gibt es nun in allen Geschäften die sogenannte „chemisch versteifte“ Herrenwäsche. Es handelt sich dabei vornehmlich um bunte Oberhemden, bei denen die Kragen und auch die Manschetten nach einem besonderen Verfahren so präpariert sind, daß sie nicht mehr gestärkt zu werden brauchen. Das Hemd wird nur einfach gewaschen und Kragen und Manschetten können so wieder, ohne Stärke, steif gebügelt werden.

Diese Neuerung hat sich überraschend schnell — was bei der eingetretenen Arbeitererleichterung allerdings nicht verwunderlich ist — durchgesetzt. Bisher war es ja so, daß der Krage aus mehreren Stofflagen gearbeitet war, die nach einem sorgfältigen Stärken zusammengebügelt wurden. Die eingeschobenen Zellulosefäden, die inzwischen viel verwendet wurden, bedeuten zweifellos während des Tragens eine Verbesserung. Sie verhindern das Eintrinken und sorgen für einen besseren Sitz. Das Bügeln der Falten beim Bügeln können sie aber nicht verhindern. Das neue Verfahren der chemischen Versteifung dagegen klebt die Stofflagen dauerhaft und vor allem gleichmäßig aufeinander, so daß Falten nicht mehr entstehen können.

Wie das erreicht wird, möchten Sie wissen? Es gibt dafür mehrere Verfahren. Bei dem amerikanischen Trubens-Patent, das auch von deutschen Firmen ausgewertet wird, arbeitet man zwischen den inneren und äußeren Stoff des Kragens eine Spezialeinlage, die zum Teil aus Baumwolle und zum Teil aus Acetatkunstseide besteht. Wenn das Hemd vollkommen fertig ist, werden die mit der Einlage versehenen Teile durch ein Acetonbad gezogen und nach einem besonderen Verfahren nachbehandelt. Dabei löst sich das Acetat der Kunstseide und klebt die äußeren und inneren Stofflagen gleichmäßig zusammen. — Der Krage ist dann im Waschwasser weich und wird wieder — durch die Hitze des Bügeleisens — ausreichend steif.

Bei einem deutschen Verfahren zur Erzielung der chemischen Versteifung wird eigens für diesen Zweck eine Baumwollleinlage verarbeitet, die unter gewissen Voraussetzungen mit Zellulose-Derivaten präpariert wurde. Auch hier wird der obere und der untere Stoff in einem Versteifungsprozess zusammengeklebt.

Ein weiteres wird die Hausfrau an dieser Neuerung interessieren, und zwar die Haltbarkeit! Man kann in dieser Hinsicht ganz beruhigt sein, da die Versuche ergeben haben, daß sich die chemische Versteifung auch nach vielen Waschen niemals löst. Selbst die Bedenken, daß derartig behandelte Krage nicht porös seien und weder Luft durchließen noch die Feuchtigkeit ausreichend aufsaugen würden, sind unbegründet. Die Verjüngung nach dieser Richtung und nicht zuletzt die Praxis — in Amerika werden die chemisch versteiften Hemden schon lange getragen — haben bewiesen, daß die chemisch versteiften Krage den mit Stärke behandelten auch in dieser Hinsicht in nichts nachstehen.

Borgmann

## Die Frau am Fernrohr / Ein Gespräch in der Sternwarte. Von Boda Philipp

Durch die Parkstraßen der Kolonie Neubabelsberg bei Berlin jagt der Herbstwind und wirbelt die Blätter vor sich her. Es riecht nach Erde und vergehendem Laub, und dieser Duft verstärkt sich, als ich über den Gartenweg auf den schönen Kuppelbau der Neubabelsberger Sternwarte zugehe. Die Tür tut sich auf, und die schlante blonde Astronomin Dr. Margarete G ü l s o w läßt den Gast grüßend ein. Man steigt hinauf zur Kuppel, wo das große Fernrohr steht, die Arbeitsstätte Dr. G ü l s o w s seit zehn Jahren. Ein kühler, sanft erhellter Raum, streng zweckbestimmt. Alle Instrumente, die Kuppel selbst und der breite Spalt, durch den sich die Öffnung des Rohres auf den Himmel richtet, sind durch einfache Handgriffe zu drehen und einzustellen. Ein kleiner Motor besorgt selbständig die Drehung des Fernrohrs, genau der Achsenbewegung der Erde folgend.

„Die Sterne, die wir sehen können, sind nur die wenigsten“, beginnt die Astronomin, „im gleichen Maße, wie wir mit immer schärfer werdenden Instrumenten den Himmelsraum abtasten, erschließen sich Fernen über Fernen und neue Sterne tauchen auf.“

„Und bekommen sie Namen, wie das Altertum sie ihnen gab?“

„Nur die großen Weltkörper haben Namen. Die neu gefundenen bekommen eine Zahl, eine sehr hohe heute schon. Es geht in die Hunderttausende. Wir stehen ja vor Aufgaben, die uns unter den Händen immer größer werden. So sind auch wir, wie jede Wissenschaft, längst zu einer Arbeitsteilung gekommen. Jeder von uns beobachtet bestimmte Gruppen von Sternen und sucht durch Messungen, Berechnungen usw. möglichst viel von ihnen zu erforschen. Ich beobachte nur Fixsterne, und zwar nach ihrer Helligkeit und ihrer Temperatur.“

Am Fernrohr hängt ein feiner Apparat, der eine kleine Glaskugel umschließt. In ihr arbeitet das Licht des fernen Sterns, den auch die schärfste Linse nur als Punktchen erscheinen läßt, auf einer Natriumlicht. Elektronen lösen sich und hängen sich an einen Platindraht. Eine feine Stala besorgt die Messung, die nun bei der Zahl der nach Längen- und Breitengrad genau bestimmten Sterns eingetragen wird.

„Welch eine subtile Arbeit! Und da gibt es Menschen, die da glauben, sie sei Frauenhänden fremd!“ Oh! — ich sehe den aufleuchtenden Blick, der über das kostbare Instrument, das zu den stärksten in Europa gehört, hinwandert.

„Wie sind Sie eigentlich zu Ihrem Beruf gekommen?“ — Lebhaft klingt die Antwort:

„Furchtbar einfach. Ich habe ihn geerbt. Mein Großvater schon baute sich selbst ein Fernrohr, und mein Vater war ein leidenschaftlicher Liebhaber-Astronom. So fand mir die Nacht unter den Sternen, die wir auf unserm Balkon zubrachten, von Kind an lieb und vertraut gewesen. Nur mir! Die Geschwister machten sich nichts daraus. Aber als ich zuerst den Wunsch ausdrückte, Astronomie zu

studieren, wollte mein Vater nichts davon wissen.“ — „Wegen der unsicheren Lebensgrundlage?“ — „Auch deswegen. Aber er meinte es wohl hauptsächlich so, daß das Schauen und Forschen unter den Sternen eine Lebensliebe bleiben müsse und nicht zum Beruf werden solle!“

„Sie aber wollten sich ganz dafür einziehen?“ Das ist zu begreifen. Und Sie haben es nicht bereut?“

„Nein, niemals. Uebrigens hat mich mein Vater nicht gehindert, nur beraten.“ Und sie beginnt den anderen Teil ihrer Forscherarbeit, die Untersuchung der Temperatur vermittels des Prismas, zu erklären.

„Ich meinte, das Prisma zeigte die Stoffe an, aus denen ein Stern besteht?“ — „Das glaubte man früher. Aber wir wissen heute, daß alle 92 Elemente in allen Weltkörpern vorhanden sind und somit das Bestall bilden. Und es gibt heiße und kühle Sterne.“ — „Und weiß man das?“ — „Das Prisma zeigt es uns an. Das ist bei jedem Stern ein anderes. Bei den heißen herrscht das blaue und das gelbe Licht, bei den kühlen das rote.“

„Der Sirius...?“ — ist einer der heißesten Sterne. 12 000 Grad Oberflächentemperatur. Und der Aldebaran ist einer der kühleren. Er hat nur 3000 Grad. Im Innern freilich sind diese riesigen Gasbalden viel heißer. So hat die Sonne mit ihrem vorwiegend gelben Spektrum 6000 Grad an der Oberfläche, im feurigen Innern aber 40 Millionen Grad. Diese Zahlen lassen sich nur errechnen.“

„Uebrigens, was ist denn aus den verschiedenen Hypothesen über die Bewohnbarkeit der Planeten geworden?“ — „Die Marsanale, meinen Sie? Die sind schon vor etwa 12 Jahren eingeführt. Sie sind erklärt durch optische Täuschung: für das Auge, das die eigentümlich fleckige Oberfläche des Mars lange betrachtete, stellten sich feine Linienverbindungen zwischen den Meeren dar. Doch wissen wir heute, daß der Mars pflanzenliches Leben trägt, daß er Schneeschmelze kennt, und daß aus diesem Wechsel der Jahreszeiten die verschiedene Farbe seiner Oberfläche herrührt.“

„Und wie ist es mit den leuchtenden Nebeln, die neben den Sternen am Himmel sichtbar werden?“ — „Sie sind zum Teil werdende Weltkörper. Die Spiralnebel aber sind Sternsysteme, ähnlich dem unsern, nur unendlich fern. Man beobachtet sie nicht, sondern man photographiert sie. Das macht hauptsächlich die kalifornische Mount-Wilson-Sternwarte, bei der eine herrlich klare Atmosphäre und ein riesiges Spiegelteleskop mit Spektrograph günstigste Vorbedingungen für diese Arbeit schaffen.“

„Macht sie nicht sehr einsam, Ihre schöne Arbeit?“ —

„Ja“, meint nachdenklich die Astronomin, „es könnte so sein. Aber ich habe noch eine Liebe in meinem Leben: Ich führe seit zehn Jahren den Klubverband der Frauen Potsdams und bin die sachliche Beraterin für Wasserport im Arbeitsausfluß der Reichsfrauenwartin im Deutschen Reichsbund für Leibesübungen. Und dabei heißt es heute, sich voll einzusetzen und — ganz auf der Erde sein!“

