

# Die Frau und ihre Welt

Je mehr zutage liegende Aufgaben der Frau von heute in Verbindung mit der Volkswirtschaft zu bewältigen sind, um so mehr bedarf sie des Charakters, welcher auf Können, Wissen und Willen aufbaut.

Hedwig Seyl

Begleiterin der volkswirtschaftlich gebundenen Hauswirtschaft, geb. 1850 in Bremen.

## Irdener Festtag und Alltag

„Oh, Anni, warum nimmst du denn nicht die schöne Bunzlauer Kanne?“ ruft Liselotte und nimmt liebevoll das hübsche Stück aus dem Küchenschrank. „Aber das ist doch nichts, wenn man Besuch hat! Das Geschirr nehmen wir nur für alle Tage.“ — „Also du gehörst auch zu den Frauen, die irdenes Geschirr nicht schön finden? Für so altmodisch hätte ich dich nicht gehalten, Anni!“

Liselotte hat ganz recht: Es ist ein veralteter Begriff von Kultur, nur Porzellan als hoffähig für die festliche Gelegenheit anzusehen, und das aus der Volkstunft kommende irdene Geschirr zum Küchenbrödel herabzuwürdigen. Beide Geschirrtypen stammen aus dem Werkstoff Erde, nur die Verarbeitung geht verschiedene Wege: Die eine wählt den ursprünglichen Bauernstil reinerer Form — die andere geht den konventionellen Stilen früherer



Jahrhunderte und der Moderne nach. Zwei gleichberechtigte Auffassungen. Daß die Geschmäcker verschieden sind, ist ein wahres Glück und selbstverständlich. Der irdene Geschirrad ist aber nicht minderwertiger als der porzellanene. Heute gibt es nicht Alltags- und Sonntagsgeschirr, heute nehmen wir das Geschirr passend zur Wohnung, zu den Speisen, zu den Gästen.



zum Charakter des Nachmittags oder Abends. Auf einer leinenen Kaffeedecke, die womöglich noch von Müttern oder Großmüttern stammt, wird ein Bunzlauer Kaffee- oder Kakaogeschirr sehr harmonisch wirken. — Tee, in Steingut- oder Tonmanen aufgebracht, schmeckt bekanntlich besonders gut. Man darf sie nie auswachen, nur ausspülen. Der feine Teegeruch, der allmählich ganz und gar in die Ranne eingezogen ist, erhöht das Aroma des frischen Aufgusses. — Für die Festbowle ist das steinerne Bowlengefäß ideal, denn das Getränk bleibt lange frisch und kühl darin. Zugleich ist das Gefäß im Delfter Stil oder bairischen Barock oder im Rheinischen Graublau eine wirklich festliche Zierde. — Der Abendbrotstisch ist gedeckt: Auf der hölzernen Platte liegt appetitlich der frische Schinken. Ein kräftiges Butterbrot schmeckt gut vom weißgefeuertem Holzgeschirr. Der Landwein oder Fruchtast steht sicher gekühlt im schmunzigen Steinkrug auf dem Tisch, dazu die passenden Becher, die auch als Milchbecher zu verwenden sind. Eine schön gefornete Terrine aus Steingut mit der kräftigen Kartoffelsuppe oder dem Eintopfgericht pugt mit ihrer Farbigeit den Mittagstisch wie ein Blumenstrauß. Porzellan und Steingut, beides schön in der Zweckerfüllung. Das eine fein und elegant, das andere urwüchsig und lustig. Vier ebenbürtige Eigenschaften, die jeweilig auf Stimmung und Umgebung reagieren.

Text und Zeichn. (3): E. Liebthal. M.

## Dom Sinn und Zweck der Kleidung

Leider leben wir nicht in einer Gegend der Erde, die nur Kleidung im Interesse der Sittlichkeit erfordert. In unseren Breiten muß der menschliche Körper gegen Temperaturschwankungen geschützt werden, denn unsere Umgebung besitzt nicht immer den gleichen Wärmeegrad, der zur gleichmäßigen Erhaltung der Körpertemperatur notwendig wäre. Der Körper hilft sich selbst, indem er verstärkt oder vermindert, je nach den Umständen, Wärme abgibt. Dieser an sich natürliche Wärmeschutz reicht aber in den meisten Fällen nicht aus, er muß durch die Kleidung unterstüzt werden.

Die Haut besorgt etwa 80—90 Prozent der gesamten Wärmeabgabe, die entweder durch Ausstrahlung oder Verdunstung erfolgt. Luft entzieht dem Körper weniger Wärme, als etwa ein Bad. Durch von außen wirkende Wärme erweitern sich die Blutadern. Der Blutkreislauf wird beschleunigt, die Schweißdrüsen beleben sich, der austretende Schweiß verdunstet, und dadurch wird dem Körper Wärme entzogen.

Im Winter ist nun im Gegensatz zur wärmeren Jahreszeit eine Einschränkung der Wärmeabgabe notwendig. Kälte zieht die Blutadern in der Haut zusammen. Damit verbindet sich eine Steigerung der Blutzufuhr, der Körper schützt sich gegen zu starke Abkühlung. Aber das gelingt ihm nicht völlig, deshalb muß er durch sinngemäße Kleidung unterstüzt werden. Um die Zweckmäßigkeit der Kleidung für den Winter zu erkennen, müssen wir sie auf ihre Leistungsfähigkeit für Wärme untersuchen. Diese ist umso geringer, je mehr Luft der betreffende Stoff, aus dem das

Kleidungsstück gemacht ist, aufnehmen kann, d. h. je poröser er ist. Luft ist in jedem Fall ein schlechter Wärmeleiter.

Durch Schmutz und Staub in den Poren wird die oft erstaunlich hohe Wärme-Erhaltungskraft des Stoffes wieder aufgehoben. Noch mehr ist das der Fall, wenn der Stoff feucht geworden ist. Deshalb sollten Personen, die zum Schwitzen neigen, lockere Stoffe den glatten vorziehen. Besonders schnell leitet zum Beispiel glatte Leinwand die Wärme ab. In feuchtem Zustand aber schmiegt sie sich fest an den Körper an und schaltet den Luftzutritt nahezu völlig aus. Wolltricot und Wollflanell, aber auch Seidentricot, sind deshalb als Unterkleidung praktischer, da sie den Luftzutritt gestatten, aber den Schweiß langsam aufnehmen.

Weiterhin spielt die Farbe des Stoffes eine große Rolle. Es ist kein Zufall, daß man im Winter mehr dunkle Stoffe trägt, als im Sommer. Allerdings darf man nicht vergessen, daß sie auch leichter den Schmutz aufnehmen, daß sie empfindlich für alle Ausdünstungen sind und deshalb regelmäßig sorgfältig gereinigt werden müssen, wenn sie ihre Aufgabe erfüllen sollen, als Wärmeregulator im Haushalt des menschlichen Körpers zu wirken. Das wird aber oft übersehen, besonders bei wärmenden Leberkleidern, Mänteln, Joppen und ähnlichen Dingen, die eine sorgsame Reinigung nicht weniger notwendig haben, als jedes andere Kleidungsstück.

## Es riecht nach Gas . . .

Was ist dann zu tun?

Biel Unheil entstand schon durch ausströmendes Gas, besonders dann, wenn man nicht recht wußte, wie man sich bei Gasgeruch zu verhalten hat. Riecht es nach Gas, so müssen vor allem sämtliche Flammen und offene Feuerstellen gelöscht werden. Dazu gehören selbstverständlich auch Zigarren, Zigaretten, Feuerzeuge usw. Selbst ein Druck auf den elektrischen Klingelknopf, bei dem bekanntlich ein Funke entsteht, kann schweres Unheil anrichten. Man öffne so schnell wie möglich alle Fenster, auch die der Nebenräume, in die Gas gezogen sein könnte. Der Raum wird dann schnell verlassen und erst nach Durchlüftung wieder betreten. Sehr wichtig ist ferner das Schließen des Haupthahnes am Gasmesser, damit nicht weiteres Gas nachströmen kann. Ueberhaupt vergewissere man sich, ob alle Gasahne geschlossen sind. Licht darf erst dann wieder angezündet werden, wenn nach geraumer Zeit keinerlei Gasgeruch mehr zu bemerken ist. Man verlasse sich aber nicht auf den eigenen Geruchssinn, sondern ziehe andere Personen hinzu. Der Haupthahn im Keller und der Hahn vor dem Gasmesser müssen mit Schlüsseln versehen sein. Die zwar dicht, aber doch gut beweglich sind. Jede Hausfrau sollte grundsätzlich dafür sorgen, daß abends vor dem Schlafengehen, oder wenn die Arbeit in der Küche beendet ist und man kein Gas mehr braucht, der Gasahn vor dem Messer geschlossen wird. Läßt der Gasgeruch trotz aller Gegenmaßnahmen nicht nach, so ist das Werk schnellstens zu beendigen. Alle Arbeiten an Gasleitungen dürfen wegen ihrer Gefährlichkeit grundsätzlich nur von den Beauftragten der Gaswerke oder von gelernten und zugelassenen Installateuren ausgeführt werden. Wer dem entgegen handelt, muß mit erheblichen Erschwerungsrechnen, wenn ein Unfall sich ereignet.

## Die Aufbewahrung von Brot und Mehl

Frisches Brot ist der Gesundheit unzutraglich und wird, namentlich von Personen mit schwachen Verdauungsorganen, schlecht vertragen. Vollends erhöht sich die Gefahr, wenn das Brot nicht gründlich getaut wird. Frisches Brot muß also sorgfältig aufbewahrt werden, und es gilt dabei zu verhindern, daß dieses wichtige Nahrungsmittel irgendwie Schaden erleidet. Das Brot darf nicht zu trocken und auch nicht zu feucht werden. Brot neigt leicht zum Schimmeln, deshalb muß es in gutgelüfteten, völlig trockenen Räumen aufbewahrt werden. Niemals darf das Brot in warmem Zustand an den Aufbewahrungsort gebracht werden. Zuerst soll es gut auskühlen, ehe man es lagert. Man achte darauf, daß das Brot nicht mit anderen, stark riechenden Lebensmitteln zusammenlagert. Alle Zerlegungsvorgänge, die sich in einem Raum abspielen, wirken nachteilig auf das Brot ein. Keller dürften als Lagerraum für Brot nur im Sommer geeignet sein. Am besten dient der Aufbewahrung von Brot ein großer, luftiger Schrank. Angeschnittenes Brot wird in einem zugedeckten Steintopf verwahrt.

Mehl verlangt ebenfalls einen völlig trockenen Lageraum. Feuchte Luft und Wärme lassen Mehl verderben. Frisches und feuchtes Mehl muß erst in einem nicht zu warmen Raum völlig austrocknen. Auch Sonne ist dem Mehl nachteilig. Während des Trocknens wird das Mehl wiederholt gewendet. Ueberhaupt soll das Mehl alle vier Wochen umgeschaukelt, bezw. umgefüllt werden, damit sich kein Ungeziefer einnistet kann.

## Wenn der Fasching vorüber ist

Maskenkostüme kosten mitunter recht viel Geld, und man sollte sie, wenn Prinz Karneval seine Herrschaft beendet hat, pfleglicher behandeln, als es gemeinhin geschieht. Man kann dann so ein Kostüm gut mehrere Jahre tragen, und die kleine Mühe lohnt sich. Das Kostüm wird nach dem letzten Gebrauch gründlich gelüftet, wenn es nicht waschbar ist. Kostüme, die gewaschen werden können, bewahrt man natürlich nicht ungewaschen auf, da der Staub und Schweiß dem Stoff keineswegs dienlich ist. Nach dem Lüften und Waschen bewahrt man das Kostüm am besten in einem der dichtschließenden Mottenkäse auf, die man überall bekommt. Sie halten den Staub fern und schützen die Maskenkostüme, die nicht immer leicht sind, vor dem Verbleichen. Gewaschene Kostüme kommen ungebügelt in den Sack, sie werden erst beim nächsten Gebrauch endgültig hergerichtet. Hat ein Kostüm sehr viel Verzierungen, Stickereien, Applikationen, besitzt es sehr weite, empfindliche Ärmel, so schützt man es noch besonders durch Unterlegen und Ueberdecken mit sauberem Seidenpapier.



In grober Maschinenstrickerei und verziert mit handgearbeiteten Motiven, so präsentiert sich die sportliche Weste für die kommende Saison. Foto: Niebuhr M

## Fleisch aus dem Meer

Nährhaft, wohlschmeckend und vielseitig ist der Fleischvorrat, den uns das Meer gibt. Die Fortschritte der Technik und des Verkehrs machen es heute möglich, die Fische frisch und gesund in die entferntesten Städte des Binnenlandes zu bringen. Durch die sogenannte „Kühlfette“ macht der Fisch den Weg vom Meer zum Verbraucher. Das heißt: Der Eisbunker im Fischdampfer nimmt ihn zuerst auf, dann geht's in die Eispackung im Fischereihafen, dann in den Kühlwagen der Reichsbahn, zuletzt in die Kühlräume und Eispackungen der Groß- und Kleinverteiler.

Die Fischerei ist nicht nur von Wind und Wetter, sie ist auch jeweils von den auftauchenden Fischschwärmen abhängig, wieder daraus ergibt sich die Marktfrage. Mal ist die, mal jene Fischsorte auf den Märkten besonders reichlich vertreten. Es gilt für die Hausfrau, ihren Fischankauf nach der Marktfrage zu richten. Der reichlich vertretene Fisch ist besonders frisch, gut und billig. Außerdem ist es eine Pflicht, das Meißvorhandene zu kaufen, denn dadurch werden Verluste durch Verderben vermieden. Bekommt man mal nicht den gewünschten Fisch, kann man den Ersatz durch die Art der Zubereitung leicht in den Wunschfisch verwandeln. Ein wenig Phantasie hilft über alles hinweg.

Der Mehrverbrauch von Fisch bedeutet im Vierjahresplan Sicherstellung der Nahrungsfreiheit. Also, lang zu, liebe Hausfrau, Gott Neptun bietet dir gern seine von Abwechslung strotzende Tafel der Fischsorten, und probiere einmal folgende Rezepte:

### Deutsche Fischsuppe

Stücke von Kabeljau, Kobbarsch oder Schellfisch, etwa ein Viertel Kilogramm, einige Krabben, 4 Tomaten oder Tomatenmark, Thymian, gewiegte Petersilie, Knoblauch, Zwiebel, ein Bund Suppengrün, Fett, 1 1/2 Liter Wasser.

Eine fein gehackte Zwiebel läßt man mit den Tomaten, dem Suppengrün, einer Zehe Knoblauch, Thymian und gehackter Petersilie 20 Minuten lang dünsten. Dann Wasser auffüllen und Salz dazugeben. In die lockende Brühe die Fischstücke und Krabben legen und ungefähr 10 Minuten ziehen lassen. Dann die Fischstücke herausnehmen und auf einer Schüssel anrichten. Als Einlage gibt man Nudeln oder Graupen.

### Fischgoulasch mit Nudeln und Salat

1/2 Kilogramm Fischfilet, 2 Eßlöffel Fett, 3 Eßlöffel Mehl, eine laute oder Pfeffergurke, Paprika, Essig, ein Prisen Zucker, Sred, Fleischwürze, eine Zwiebel, Salz.

Nach der Reinigung durch Abspülen wird das Fischfilet in Würfel geschnitten. Kleingewürfeltes Speck wird mit Mehl und der gehackten Zwiebel goldgelb geröstet. Dann Wasser auffüllen, Essig, eine Prisen Zucker, klein gewürfelte Gurke und Salz daran geben, auch etwas Paprika. Die Fischwürfel läßt man 10 bis 12 Minuten in der Tunte garen. In Salzwasser gekochte Nudeln werden in heißem Fett durchgeschwenkt. Grüner oder Gemüsesalat als Beilage.

### Salskaus

1/2 Kilogramm Fischfilet, 60 Gramm Speckwürfel, ein bis zwei Zwiebeln, ein Kilogramm Kartoffeln, Senf, Essig, Zucker, Salz, Paprika, Gurke, Majoran.

Gekochte, geschälte Kartoffeln zu Brei stampfen. Kleingeschnittene Zwiebel wird mit Speckwürfeln zusammen angebrüht. Darin das vorbereitete Fischfilet garbraten, dann zu den Breikartoffeln dazugeben, auch die klein gewürfelte Gurke. Alles gut durcheinanderrühren. Mit Senf, Essig, einer Prisen Zucker, Paprika und Majoran würzen und abkochen.

### Fischgemüseintopf

500 Gramm Fischfilet, gleich welcher Art, 500 Gramm Weißkohl oder Wirsing, 200 Gramm Kartoffelscheiben, 250 Gramm Mohrrüben, 50 Gramm Fett, Suppengrün, Salz, Paprika.

Klein gewürfeltes Suppengrün läßt man in Fett andünsten. Mohrrüben und Kohl werden in Streifen geschnitten, mit den roten Kartoffelscheiben in einem Topf geschichtet, kaltes Wasser dazugegeben und gargelocht. In den letzten 10 Minuten wird das vorbereitete Fischfilet zu dem Gemüse getan und darin gegart. Das Ganze gut abschmecken.

K. Friede.