

◆ Die Frau und ihre Welt ◆

Mein Kind . . .

Mein — mein Kind!
 Du bist nicht mein schlauer Schatz?
 Spüre ich in deiner Nähe nicht einen Hauch von Reinheit?
 Ueber deine Seele hauchte noch nie ein schwarzer Schatten,
 in deinem Hirn reiste noch keine böse Tat, deine Hände be-
 weckten sich noch nicht, deine Zunge sprach noch kein lässliches
 Wort.
 In deinem Augen leuchtet Sonne, auf deinem Scheitel liegt
 ein Lichter Schein, dein Wesen ist Reinheit, Menschheit, Göt-
 lichkeit.
 Wie lange wird es meiner Mutterliebe möglich sein, dir
 dein kindliches Gemüt zu bewahren?
 Anna Glück.

Wenn das Essen kalt auf den Tisch kommt.

Von
 Eise Rema.
 (Nachdruck verboten.)
 Der Feinschmecker wünscht die Speisen, die er zu sich nimmt,
 unter allen Umständen entsprechend temperiert. Mit anderen
 Worten: die Suppe muß heiß, der Wein kalt sein. Oder der
 Wodka, den er nach Tisch genießt, muß in der Tasse dampfen,
 dem Glaskaffe am Abend aber wünscht er von eisigster Tem-
 peratur.
 Nur ein Bruchteil der Menschheit kann sich den Luxus
 leisten, Feinschmecker zu sein, und nur ein Prozentsatz hat die
 zweifelhafte Gabe von der Mutter Natur mit auf den Lebens-
 weg bekommen.
 Es gibt aber auch Menschen, die durchaus nicht diffizil im
 Essen und deren Ansprüche leicht zu befriedigen sind, die aber
 schmerzhaft darunter leiden, wenn man ihnen die Speisen, die
 heiß genossen werden sollen, kalt serviert, und denen, wie man
 zu sagen pflegt, der Appetit vergeht, sobald der Tisch oder der
 Braten ihnen ausgefalter vorgelegt wird. Auch eine heiße
 Soße vermag sie nicht über den wahren Tatbestand zu täuschen
 oder zu trösten. Nicht minder ärgerlich ist ihnen kaltes Ge-
 müse, und ungenießbar scheinen ihnen Kartoffeln, die vor
 einer Stunde einmal heiß gewesen sind. Die allgemein gültige
 Anschauung besagt mit Recht, daß selbst minder berechtigtes
 Essen in bestem Zustande noch recht gut schmecken kann, wäh-
 rend es fast geradezu ungenießbar wird. Man darf auch nicht
 vergessen, daß ein großer Teil der Menschheit nerods und über-
 anstrengt ist; ihnen ist heißes Essen unentbehrlich zur Stärkung
 und Auffrischung.
 In den Familienhaushaltungen ist meist falsche Arbeits-
 einteilung die Ursache des Unbefindens, den entweder die Haus-
 frau selbst oder die Angestellte verschuldet. Die moderne Koch-
 weise auf Gas oder dem elektrischen Kocher kompliziert selbst-
 verständlich die Warmhaltung der verschiedenen Speisen um
 einige Grade und macht die Beherrschung eines ganz sorgsam
 ausgelegten Systems zur Voraussetzung und Bedingung.
 Es gibt Hausfrauen, die sorgsam bedacht sind, nur heißes
 Essen auf den Tisch zu bringen und die eine gewisse Rührer-
 schaft darin erreicht haben, auf wenigen Platten eine ganze
 Mahlzeit zu bereiten, ohne daß auch nur eine einzige Schüssel
 ausläuft; aber es gibt auch wiederum Frauen, die gar kein
 Verständnis für diese Seite der Koch- und Wirtschaftskunst
 besitzen und die demzufolge sehr hartnäckig den Klagen über
 kaltes Essen gegenüberstehen. Man muß zugeben, die Sache ist
 nicht so einfach, wie sie aussieht; aber andererseits wird gerade
 hier nur zu oft gedankenlos gehandelt. Eines der obersten Ge-
 hote ist das Warmhalten von Teller und Schüssel. Hat man
 keinen besonderen Apparat für diesen Zweck, so spült man sie
 wenigstens mit heißem Wasser sorgsam aus, bevor man die
 Speisen anrichtet. Ferner lasse man nicht überflüssig lange auf
 der Küche vor dem Servieren stehen. Aber gerade in diesem
 Punkt wird meist gesündigt. Da wird erst noch eine weiße
 Schürze umgebunden, die man aus dem Schranke holt, dann
 erbeugt man im letzten Moment, daß man vergessen hat, die
 Wasserflasche zu füllen, auch das Salznäpchen befindet sich nicht
 in der erforderlichen Verfassung, oder man hat übersehen, das
 Brot zu schneiden, das der Hausherr nicht auf dem Tische
 wissen will. Man kann die vielen Verrichtungen, die von den
 Hausangestellten noch erledigt werden, während das Essen schon
 auf dem Tablett bereit steht, nicht aufzählen; denn ein Ende
 der Liste wäre nicht abzusehen.
 Aber auch schon bei der Zubereitung werden Fehler be-
 gangen. Die Röchin, die ein Duzend Kotelette bratet und die
 sechs davon auf eine Schüssel legt, ohne besondere Vorsichts-
 maßregeln zur Warmhaltung zu brauchen, bedenkt nicht, daß
 sie rettungslos auskühlen müssen, während der Rest noch in der
 Pfanne brutzelt. Auch wenn Braten oder das Geflügel zu lange
 auf dem Frischbrett liegen, erkalten sie, wenn man nicht die
 Vorsicht braucht, alles noch einmal vor dem Anrichten zu er-
 wärmen, was aber nur selten geschieht.
 Am leichtesten sind Eier und Kaffee dem Erkalten aus-
 gesetzt, die Eier, wenn sie auf einer minder erhitzten Stelle
 als Herd stehen und, wie bei Spiegeleiern mehr gerinnen
 als braten und der Kaffee, sobald die Kanne nicht im heißen
 Wasserbad vor dem Erkalten geschützt wird, während man ihn
 aufrührt. Zum Aufwärmen ist das Wasserbad am empfehlens-
 wertesten, überhaupt auf dem Gaslocher oder elektrischen
 Apparat, weil die Erhitzung dann gleichmäßig und ohne
 Schädigung für den Wohlgeschmack der Speisen bewirkt wird.
 Es gibt reizende Wasserbadöpfe im Handel, die das
 Wärmen zu einem wahren Kinderpiel machen.
 Verwunderlicher und bedauerlicher Weise vernachlässigen die
 Kochbücher niemals Anweisungen zum Warmhalten der Speisen;
 auch Brillat-Savarin, der berühmteste Feinschmecker aller
 Zeiten, der in seiner Psychologie des Geschmacks nur wenig
 unerwähnt gelassen hat, was irgendwie mit Feinschmeckerlei
 im Zusammenhang steht, hat sich über diesen wichtigen Punkt
 auszusprechen.

Die Selbständige

(Nachdruck verboten.)
 Sie sind selbständig, wirklich ganz selbständig? Wie haben
 Sie denn das fertiggebracht? Und wie fühlen Sie sich denn
 dabei?
 Immer wieder werden Frauen, die auf eigenen Füßen
 stehen, von solchen, die es aus diesem oder jenem Grunde nicht
 tun, also befragt, und oft finden sich auch Herren, die, gewohnt,
 daß die Frau umgibt und umforgt werden muß, ihrem Er-
 kennen in dieser Frage Luft machen.
 Ja, wie haben Sie das eigentlich angefangen, und wie fühlen
 Sie sich dabei, diese vielen Mädchen und Frauen, die heute im
 Kampf ums Dasein stehen?
 Die Jüngeren sind schon dafür erzogen und von Kindes-
 beinen darauf eingeweiht, daß sie arbeiten müssen, und daß
 ihre Hände nicht nur eine Blüte, sondern auch ein Instrument
 sein müssen.

Recht bedeutet, sie frei, unabhängig und zu vollwertigen Men-
 schen macht.
 Die Mütter aber haben erst umlernen müssen, sind zum Teil
 durch die harte Schule des „Muh“ gegangen und setzen darum
 in ihrem Beruf zum Teil eine drückende Last, die sie gern ab-
 wärzen, zum Teil aber doch die sichere, tapfer erkämpfte Basis
 ihrer wirtschaftlichen und persönlichen Existenz.
 Aber so leicht, rosig und bornlos wie die anderen, Nicht-
 selbständigen, sich die Sache denken, ist sie auch darin nicht, und
 zwar liegen die Schwierigkeiten weit weniger auf dem rein
 beruflichen Gebiet, der Bewältigung der Arbeit, der Ein-
 richtung zu Vorgesetzten, Kollegen und Untergebenen, als in
 der Gestaltung des rein privaten Lebens.
 Es ist zum Beispiel nicht jedermanns Sache, bei fremden
 Menschen müßiger zu wohnen, ebensowenig sich, wenn man
 abgesehen vom Dienst belohnt, seine Wirtschaft selbst zu
 besorgen. Und auch die dritte Möglichkeit, der Familien-
 ansehung, hat seine Tücken, denn da heißt es begrifflichweise,
 sich der Heiligkeit und den Gewohnheiten anderer an-
 zupassen, wodurch ein guter Teil schwer errungener Selbst-
 ändigkeit preisgegeben wird.
 Aber es gibt doch moderne Heime für alleinstehende Damen
 mit Zentralheizung; es gibt einladende und überaus zweck-
 mäßige Ein-Zimmer-Einrichtungen mit unsichtbarer Kochnische,
 zusammenklappbarem Bett, eingebauten Waschküchen. Es gibt
 somit doch wirklich alles, um der Selbständigen das Wirt-
 schaftliche zu erleichtern, ja, es ihr direkt zum Vergnügen zu
 machen.

Ja, freilich, das gibt es. Aber wenn man die wenigen
 derartigen Heime der unzähligen selbständigen Frauen gegenüber-
 stellt, wenn man berechnet, wie selten diese materiell in der
 Lage sind, sich das anzuschaffen, was Industrie und Technik
 zu ihrer Entlastung schufen, dann wird man verstehen, wie
 aktuell gerade die Schwierigkeit der Wirtschaftsführung für die
 Selbständigen ist.
 Hand in Hand damit gehen gesellschaftliche Räte: Gattlich-
 keit zu üben, eine der fruchtbarsten Tugenden; wie selten ist diese
 auch den bürgerlichen Schichten der selbständigen Frau möglich.
 Und wo man sie selbst einlädt, wird es bei dem allgemeinen
 Herrenmangel als Unbefindens empfunden, daß sie allein er-
 scheint, und oft ist dies der Grund, warum man sie überhaupt
 nicht auffordert.
 Dazu gesellen sich noch allerlei andere Fälle, wo sie, sofern
 nicht ein freundlicher Zufall für gleichgestimmte Freunde und
 Genossen sorgt, mit sich allein fertig werden muß. Im Theater
 und Konzert, im Restaurant, auf Reisen, an den Abenden, die
 ihr Tagewerk beschließen.

Es gehört deshalb eine feste ihr eigenes Dasein formende
 Persönlichkeit dazu, um all diesen Dingen gegenüber nicht zu
 verfallen. Um nicht der Einsiedelei zu verfallen oder einer
 flochen, hinter jeder Zerstreuung und Ablenkung herjagenden
 Selbstflucht. Und es gehört vor allem der unumstößliche Grund-
 satz dazu, daß wirklich frei nur die Frau ist, die Herr über sich
 selbst bleibt und ihre Selbständigkeit als Verpflichtung und
 nicht als Freiheitsbrief ansieht.
 Anna-Mario Mampel.

Warum bist du traurig?

- (Nachdruck verboten.)
 Klein-Klecken ist ja so traurig, weil sich das Wuppentier
 ein Bein gekrochen hat und Klecken doch dadurch große
 Sorgen hat.
 Fritz ist traurig, weil sein Beso nicht so will, wie er will;
 Beso ist sein Spielkamerad und hat aufs Wort zu gehorchen.
 Die „höhere Tochter“ ist traurig, weil heute der Selbstentor
 auf seinem täglichen Spaziergang ihr keinen Blick geschenkt hat;
 ist er doch unserm Mädel sein ganzer Schwarm!
 Der Gymnasiast ist traurig, weil sein Fußballspiel heute mit
 einer Niederlage gendet hat.
 Das junge Mädchen ist traurig, weil der Kusertorene nicht
 das Ideal der Eltern ist.
 Der junge Mann ist traurig, weil er ein weites Herz hat
 und dadurch eben alle lieben muß.
 Die Ehefrau ist traurig, weil sich ihr Mann in der Ehe
 ganz anders entwickelt hat, als sie es in der Brautzeit und in
 den Hüttertöchen von ihm erwarten durfte.
 Der Ehemann ist traurig, weil er soviel Liebe nicht geben
 kann, wie von ihm erwartet wird; er fühlt sich gebunden und
 denkt wehmütig an sein Jungesellentum zurück.
 Großmütterchen ist traurig, weil sie nicht mehr so kann, wie
 in früheren Jahren, und dadurch ihren Kindern und Kindes-
 kindern eine Last ist.
 Großvater ist traurig, weil er an das nahe Ende denkt und
 das Leben doch so wunderschön findet.
 Und ich! Ich bin gar nicht traurig! Mir ist alles recht!
 Komme, was kommen mag! Ich kann es doch nicht ändern!
 Isabella.

Die Hausfrau und die Wintervorräte.

(Nachdruck verboten.)
 Es wäre nicht gut getan von der Hausfrau, wenn sie warten
 wollte, bis der Herbststurm aus voller, rauher Kehle sein wildes
 Lied über die abgeernteten Felder und Hüren erbraunen läßt
 und mit den letzten kalten Blättern Kängedall spielt, bis sie
 ihre Vorbereitungen zum Einheimsen und Aufbewahren ihrer
 Wintervorräte trifft. Wenn man auch heute, insofern des Fort-
 schritts unserer Konservendindustrie, nicht mehr solche Mengen
 als den Winter einzumachen und aufzubewahren hat wie
 früher, so muß man doch, besonders in einem großen Haushalt,
 für den Wintervorrat sorgen. Und wenn man mit viel Nähe
 und Kosten georgenes Obst und Gemüse oder Kartoffeln und
 andere Knollenfrüchte einzufahren hat, will man im Winter
 Genug davon haben. So ein Winter aber kann recht lang sein.
 Er hat das Sprichwort: „Strenge Herren regieren nicht
 lange“, schon unzählige Male gründlich zugehoben gemacht.
 Die Hausfrauen haben also alle Ursache, sich gegen ihn zu
 wappnen, und das kann nie so gut gelingen, wenn sie

Eine Bedingung für das einwandfreie Verpflegen aller
 Wintervorräte, wie immer sie auch heißen mögen: es muß in
 ihnen, aber absolut frostfreien und der Lüftung zugänglichen
 Räumen geschehen, bis auch keineswegs feucht und insolge-
 dessen muffig sein dürfen. Es sollte auch nicht sein, daß solche
 Räume während des Sommers zu Unterkellerräumen für allerlei
 Geräte und Gerümpel benutzt werden, vor allem nicht für
 feuchtes Holz und dergleichen. Ede oder die Wintervorräte
 hineingebracht werden, müssen sie einer ganz gründlichen
 Reinigung und Durchlüftung unterzogen werden. Die Spinnen-
 müssen entfernt und die Fenster so klar gepulvt sein wie die
 der Wohnräume. Am besten läßt man jeden Herbst die Wände
 neu und legt dann den Fußboden ganz gehörig. Angebracht ist
 es, mehrmals und gründlich die Gassen auszufegen. Die Bord-
 breiter dürfen natürlich beim Reinigen keineswegs zu kurz
 kommen. Wenn das alles geschehen und noch eine Woche hin-
 durch täglich durchgelüftet ist, kann man seine Vorräte in die
 dafür bestimmten Räume bringen. Auch die in den Geschäften
 gekauften Konserven, die in gewissen Mengen wohl in jedem
 Haushalt für den Wintergebrauch gekauft werden, müssen an
 luftigen, frostfreien Orten aufbewahrt werden.
 Wenn es die Kuchentemperatur erlaubt, müssen die Vor-
 ratsräume öfters gelüftet, auch die Vorräte selbst öfters nach-
 gesehen und etwa sich dem Verderben nähernde entfernt werden.
 Das gilt besonders für das aus eigens dazu errichteten Herden
 lagernde Obst. Hat man Gemüse oder Knochen aufzubewahren,
 so tut man das in mit Sand gefüllten Kästen oder auch in
 einer auf dem Boden gehäuteten Sandbüchse. Ganz besondere
 Sorgfalt ist auch dem Kartoffelfeller, in dem jede Sorte ihren
 Platz haben muß, zu widmen. Er muß sehr aufmerksam ge-
 lüftet werden, ist aber streng vor Frost zu schützen. Sobald sich
 Reime zeigen, müssen sie entfernt werden.
 In Häusern mit Zentralheizung ist den in den Kellern auf-
 bewahrten Vorräten eine ganz besondere Sorgfalt zuzuwenden,
 damit sie ihren Zweck erfüllen. Sie müssen, um sich zu halten,
 unbedingt gegen die mit der Heizung verbundene Wärme ge-
 schützt werden.
 Johanna Welskirch.

Die praktische Hausfrau.

- Wie behandelt man stumpf gewordene Lederschuhe? Lederschuhe, die stumpf geworden sind, lassen sich wieder auffrischen, wenn man eine Zwiebel auseinander schneidet und mit dieser das Leder kräftig einreibt. Mit einem weichen Tuch nachgerieben, zeigt sich wieder ein schöner Glanz.
- Wie behandelt man kleine Ratten? Am besten stellt man die kleinen Pflanzen in den Sommermonaten halbschattig. Sehr gut tut ihnen ein öfters Ueberbrausen. Große Ratten können volle Sonne vertragen. Im November bis März müssen Ratten trockengehalten werden.
- Beseitigung von Sobdbrennen. Ein sicheres Mittel ist eine Wasserpritze voll doppeltsoßensaures Natron mit einem Schuß Wasser. Brombeerbüchse morgens und abends bläst aus. Das selbige Sobdbrennen rührt von überschüssiger Magensäure her; man meide fettes Roh und alle sauren Speisen.
- Um Geisse zu vermeiden, stellt man sich kostenlos einen Apparat aus dünnem Draht her; an jedem Ende wird ein Platineblech befestigt. Der Draht schneidet besser als ein Messer, und man vermeidet das Bröckeln der Geisse.
- Schälen von Zwiebeln. Zwiebeln kann man schälen, ohne daß die Augen tränen, wenn man sie während des Schälen in Wasser taucht.

Für die Küche.

- Fliegenplage. Eine hübsche, bunte Schüssel für den Abendtisch läßt sich aus lauter Fliegenplagen herstellen. Der Boden der Schüssel, der den „Waldboden“ darstellt, besteht aus Pfeffer oder Salz, viellecht auch aus beidem. Die weichen Stücke der „Fliegenplage“ sind gekochte Eier, die auf dem Untergrund auf der Spitze stehen. Die roten „Fäulchen“ der Plage sind Tomaten, die mitten durchgeschnitten und innen ein wenig ausgehöhlt sind. Die weichen Rinde auf den Hüften schließlich bestehen aus kleinen Zwiebelstücken, die man über die halben Tomaten gestreut hat.
- Haselnußplätzchen. 125 Gramm saumig gerührte Butter, 125 Gramm Zucker und ein Ei werden ½ Stunde gerührt, 45 Gramm gehobene Haselnüsse sowie 150 Gramm Mehl daruntergemengt, der Teig ¼ Zentimeter dick ausgegossen, ausgebacken, über Nacht feingelassen, am anderen Tage mit Ei bestrichen, mit Zucker bestreut und geißt gebaden.
- Ei auf Apfelschnitten. Die eingeweichten Schnitten werden in zerlassene Butter getaucht, auf den Teig gelegt, mit Zucker und Zimt überstrichen, 2 Eier mit einem Schüssel voll zerlassener Butter, 125 Gramm Zucker, einem Kaffeelöffel voll Zimt und einer Handvoll fein geschüttelter Mandeln dick gerührt, über die Schnitten gerührt und gebaden.
- Weiß mit Käse. Blanchierter Reis wird in Butter mit feingehackten Zwiebeln gedünstet und dann nach und nach mit heißem Wasser dick eingekocht; ¼ Stunde vor dem Anrichten mischt man eine Handvoll feingeriebenen, trockenen Schweizerkäse darunter und serviert das Gericht entweder zu Fisch oder auch als Vorspeise.
- Frühstück von harten Eiern. Harte Eier werden geschält, mit dem Eierschneider zerteilt. Dann bereitet man eine weiße, dicke Soße von seinem Fett, Mehl und kräftiger Fleischbrühe, gibt in diese Soße die Eierscheiben, etwas abgekochte Champignons, Morcheln und Champignons; man läßt alles gut aufkochen; dann wird es serviert.
- Apfelsauce. 4 Eigelb, 65 Gramm Zucker und 65 Gramm Butter werden ½ Stunde gut gerührt, etwas Zimt, 300 Gramm Semmelbrösel, ein Suppenteller voll Apfelmus und der Saft des Eiers daruntergemengt in eine Auflaufform gebracht und eine Stunde langsam gebaden.
- Rehfleisch mit Maronenpüree. Die Rehfleischstücke werden zwei Tage vor dem Gebrauch in einer Marinade von Öl, etwas Weißwein oder Weinessig, Lorbeerblatt, Thymian und Gewürzkräutern ruhen gelassen. Dann brät man sie in Butter und belegt sie mit feingehackten Champignons und mit Scheiben frischgebratener Gänseleber. — Zum Maronenpüree werden die Maranen oder Maronen von der äußeren Schale befreit und fünf Minuten aufgekocht, dann nimmt man mit dem Schaumlöffel die Kastanien aus dem Kochwasser und läßt sofort die braune Haut ab so lange sie noch ganz heiß sind. Dann werden sie durch die Fleischmaschine gedreht, in brauner Butter im Kochtopf unter sorgfältigem Umrühren gebawpft, mit Salz und Muskat gewürzt. Auf das in großer Schüssel angerichtete Maronenpüree gibt man in Butter geröstete Zwiebeln und legt im Kranz die Rehfleischstücke um das Gemüse.