# Die praktische Hausfrau

## Der Hemdblusenstil

**Für jeden etwas — Aus Alt wird Neu — Punkte sparen!**

Nichts kann der auf guten, geschmackvollen Anzug Wert legenden praktischen Hausfrau erwünschter kommen, als der Hemdblusenstil, wie ihn uns die Herbst- und Wintermode bereits bescherte und der, wie wir heute schon verraten können, in ausgedehntem Maße in die Sommermode mit hinüber wechselt. Die Aermel- oder auch ärmellose Weste dient jetzt als Wärmespender bei leichten hellen Blusen, wie auch solchen ganz duftiger Art. Man trägt sie wie in der Zeit der allergrößten Blusenmode zu Anfang des Jahrhunderts, auch jetzt wieder Winter und Sommer hindurch sehr gern.

Manches Kleid, dessen Oberteil vertragen ist, läßt sich noch zu einem tadellosen Blusenrock umarbeiten und kann so den Sommer hindurch weiter getragen werden, was die Neuanschaffung eines Sommerkleides vielfach erübrigen wird. Diese Aenderung ist um so leichter möglich, als solch ein Blusenrock eng und ganz gerade sein darf, man gibt ihm nur eingesetzte Gehfalten. Ist genügend Stoff vorhanden, dürfen ihn auch gern einige eingelegte, bis über die Hüfte gesteppte Falten vorn oder seitlich in ganzer Länge zieren. Die Blusen sind mit glattem Rücken und einigen eingelegten Falten vorn ebenso beliebt, wie auch am aufgesteppten Sattel in größerer Weite ausspringend. Etwas Smokarbeit von der Schulternaht abwärts bis reichlich zum Brustansatz laufend, macht sich bei eleganten Seidenblusen sehr gut. Einen sehr mageren, knochigen Arm wird man vorteilhaft in einen weiteren Aermel stecken, während der wohlgerundete formbetonter erscheinen kann.

Die verschiedenen schwarzen Seidenmodelle, wie sie die Wintermode bevorzugt, wird man zweckmäßig so halten besonders bei Neuherstellung jetzt in vorgerückter Saison, daß sie mit kleiner, heller Tüll-, Spitzen- oder zartblumiger Unterziehweste mit nur kleiner Mühe umgearbeitet und dann als Frühjahrs-Straßen- und Sommer-Abendkleid gelten können.

Die Vielfalt der Aermelmode kommt uns auch hier sehr zustatten, da sie es ermöglicht, je nach der zur Verfügung stehenden Stoffmenge, unter allen Umständen einen hochmodernen Aermel zu haben. Da gibt es den schulterbetonten Aermel mit kleinen Querstufen oder den geraden Raglanschnitt, dann den dreiviertel langen, der beide vorgenannte Formen aufweist. Für elegante Kleider ist der sehr kleidsame siebenachtel lange mit gekrauster Innennaht anzuraten. Und der Schmetterlings- bzw. Fledermausärmel eignet sich besonders für sehr schmale Figuren, weil er den Oberkörper zur sehr schlanken Nachtfilsilhouette völliger und breiter erscheinen läßt. Stärkere Figuren halten sich deswegen vorteilhafter an die vorgenannten Aermelformen.

Die sehr beliebte Zwei- oder Dreifarbigkeit wechselt ebenfalls mit in die kommende Mode hinüber und läßt die Verwirklichung der Devise „Aus Alt mach Neu" sehr einfach und leicht erscheinen. — Hierzu sei gleich noch angeraten, — sollte sich ein altes vertragenes Winterkleid nicht mehr zum Umarbeiten für einen Blusenrock, eine Weste oder Unterziehjacke verwenden lassen, dann wird es zertrennt, gewaschen und feinsäuberlich fortgelegt. Für einen Mantel als wärmendes Zwischenfutter vermag es ganz bestimmt noch zu dienen und als äußerst angenehm empfunden werden.

## Der Fenchel, ein großes „X" in der Küche

**Ratschläge für die Hausfrau**

Oft hört man über eine gewisse Einförmigkeit des Winterküchenzettels klagen, sehr zu Unrecht. Es bieten sich uns genügend Abwechslungsmöglichkeiten, nur gilt es sie zu nutzen und appetitanregende Abwechslung gehört auch mit zu der gesunden Ernährung. Eine noch immer recht unbekannte Größe ist unseren Hausfrauen, wenigstens hier in Mitteldeutschland, der aus Italien kommende Fenchel (Finocchi), der sich sowohl als Gemüse, wie als Salat und zur Ergänzung einer gemischten Rohkostplatte ganz vorzüglich eignet. An Werten steht er unseren einheimischen Gemüsen an nichts nach und was die Feinheit des Geschmackes anbelangt, kann man ihn, auf gleiche Weise zubereitet, fast den Artischocken zur Seite stellen.

**Fenchelgemüse:** Der Pflanze wird das feine Grün, die dünnen Stiele und die äußere harte Haut der Knolle abgeschnitten und dann wird sie in mildes siedendes Salzwasser gegeben und weich gekocht. Wer den starken Fenchelgeschmack nicht liebt, der sich beim Kochen schon etwas verliert, schneidet die Knollen längs durch und entfernt den mittleren Kern. Sonst kann man sie ungeteilt oder in dicke Scheiben geschnitten geben. Aus etwas Margarine oder neutralem Oel mit etwas Mehl wird eine helle Einbrenne gerührt, mit dem Kochwasser zu sämiger Soße aufgefüllt, mit etwas Zitronensaft abgeschmeckt. Ohne nochmals aufzukochen muß das Gemüse einige Minuten in der Soße ziehen, die, um den sehr zarten Eigengeschmack nicht ganz zu übertönen, sehr milde sein muß. Zum Anrichten kann man das feingehackte Fenchelgrün, auch mit Petersilie vermischt, überstreuen. Werden Stiele und Grün nicht anderweitig verwandt, wird, um alle Werte zu retten, alles mit den Knollen zusammen gekocht. Restliches Kochwasser kann auch gut zur Suppe verwandt werden.

**Fenchel-Rohkost von Stielen:** Die langen Auslässer der Knolle, die dicke Stiele bilden, werden abgeschält, mit dem feinen Grün zusammen sehr fein gehackt, mit geraffelten Apfel vermischt. Einige Tropfen Zitrone und eine Prise Zucker verfeinern den Geschmack und eine Kleinigkeit Dickmilch macht alles geschmeidig.

**Fenchel-Rohkost von Knollen.** Die von der harten Schale befreiten Knollen werden geraffelt und wie vorerwähnt angerührt. Gern setzt man einige geriebene Nüsse zu. Etwas verteuert, aber wesentlich verfeinert wird diese Rohkost durch Zusatz von Mayonnaise statt Milch. In dem Fall würzt man mit dem feingehackten Grün.

**Fenchel-Vor- oder Abendgericht.** Die vorgerichteten Knollen werden halbiert, in mildem Salzwasser gar gekocht, abgetropft, auf heißer Platte, mit in Butter oder Margarine gebräunten Semmelbröseln überstreut. Feingehacktes Grün kann noch drüberkommen.

**Fenchel überbacken.** Die Knollen werden, wie Gemüse abgekocht, in dicke Scheiben geschnitten. Nach dem Abtropfen schichtet man sie lageweise in einer Anrichteform mit Reis oder Makkaroni. Einige Hefeflocken kann man zwischenstreuen. Die Form wird mit einer, wie für Gemüse angegebenen Soße, auch Tomatensoße ist gut dazu, überbacken 20—25 Minuten. Salat dazu gereicht, rundet das sehr schmackhafte Gericht zu einem vollwertigen Mittag- oder Abendessen ab.

**Fenchel mit Tomaten.** Wenig feine Zwiebelscheiben läßt man in heißem Fett glasig werden, gibt die Fenchelhälften oder Scheiben dazu und etwas Tomatenmark oder -würze. Hat man im ganzen eingelegte Tomaten, so nimmt man einige Scheiben, salzt leicht und schmort alles zusammen durch zu einem sehr feinen schmackhaften Gericht.

**Der Fallschirmarzt.**

Ueber eine interessante Neuerung im russischen Sanitätswesen wird in einem der letzten Hefte der Münchener medizinischen Wochenschrift berichtet. Danach hat ein in der Nähe Odessas wohnender Frauenarzt in diesem sehr arztarmen Bezirk, in dem die Menschen häufig in sehr entfernten Einzelhäusern wohnen, sich für besondere schleunige Besuche bei Geburten und ähnlichen Vorkommnissen ein Flugzeug sowie einen Fallschirm zugelegt. Wenn er auf irgend einen der abgelegenen Höfe gerufen wird, pflegt er diese Gegend zu überfliegen und in der Nähe des Hofes mit dem Fallschirm abzuspringen, da bei solchen natürlich kein Landeplatz zu finden wäre. Nach erledigter Arbeit müssen die Angehörigen des Patienten den Arzt allerdings ihrerseits auf dem schnellsten Wege nach dem Landeplatz des Flugzeuges bringen. Nach Meldungen aus Odessa wird von diesem Verfahren eine wesentliche Besserung der gesundheitlichen Verhältnisse in diesen abgelegenen Bezirken erwartet.

## Mit Rat und Tat

**Kleine Ratschläge für die Küche**

Will man Aepfel, die man zum Kochen oder Backen verwenden will, möglichst sparsam schälen, so legt man sie für zwei Minuten, aber nicht länger, in einen Topf mit kochendem Wasser. Dann läßt sich die Haut ganz leicht abziehen, so als wenn man Kartoffeln abzieht. — Um das Austrocknen von Käse zu verhindern, tut man ihn unter die Käseglocke und legt einen in Wasser getauchten Wattebausch dazu. — Soll Obst den Winter über halten, so deckt man es zweckmäßig mit einer Decke oder einer Strohschicht zu, damit die Temperatur immer die gleiche bleibt.

**Auch unsere Uhren wollen richtig behandelt werden**

Bei manchen Menschen gehen die Uhren ständig falsch, aber in der Regel liegt das an den Menschen, und nicht an den Uhren. Denn wir müssen uns sagen, daß eine Uhr ein sehr empfindlicher Mechanismus ist, der falsche Behandlung übelnimmt. Je kleiner die Uhr ist, um so empfindlicher ist sie gewöhnlich. Man soll es sich zur Regel machen, eine Uhr jeden Morgen beim Aufstehen aufzuziehen. Das ist richtiger als das Aufziehen am Abend, denn für gewöhnlich steht man regelmäßig um die gleiche Zeit auf, während das Schlafengehen doch von Fall zu Fall sich verschiebt. Außerdem kann man abends leichter abgelenkt sein, so daß man das Aufziehen der Uhr vergißt, während man es am Morgen zu einer so selbstverständlichen Handlung machen kann wie etwa das Zähneputzen oder das Kämmen. Außerdem ist es für die Uhr günstiger, wenn sie morgens aufgezogen wird, weil während des Tragens am Tage die Feder stärker angestrengt wird und die frisch aufgezogene Feder diesen Anforderungen eher gewachsen ist als die schon halb abgelaufene. Nie soll man seine Uhr auf eine kalte Fläche legen, wie etwa auf eine Marmor- oder Glasplatte, sondern sie bedarf einer weichen Unterlage. Durch das plötzliche Kaltwerden kann nämlich die Feder springen. Bleibt die Uhr stehen und will auch nicht mehr gehen, nachdem man sie völlig aufgezogen und leicht geschüttelt hat, unterläßt man alle Wiederherstellungsversuche und begibt sich zu einem zuverlässigen Uhrmacher, der den Schaden beheben wird.

**Achtsamkeit mit Zeugnissen**

Wenn die berufstätige Frau aus einer Stellung ausscheidet, ist sie berechtigt, ein Zeugnis zu verlangen, das ihr Dauer und Art ihrer Tätigkeit bescheinigt. Ein ungünstiges Zeugnis darf der Arbeitgeber nicht ausstellen. Das muß sich auch die Hausfrau merken. Sie darf ein abgehendes Hausmädchen wohl loben, muß einen Tadel aber unterdrücken, was insofern ja auch berechtigt ist, als ein ungünstiges Zeugnis ein allzu schweres Hindernis für seine Inhaberin sein würde. Immerhin sind aus dem Fehlen eines Lobes ja auch gewisse Schlüsse zu ziehen. Ein verlorengegangenes Zeugnis braucht der Arbeitgeber nicht neu auszustellen, — es ist daher jedem Zeugnisinhaber anzuraten, niemals das Originalzeugnis aus der Hand zu geben, sondern den Bewerbungsschreiben immer nur eine beglaubigte Abschrift beizufügen. Am ordentlichsten ist es, seine Zeugnisse in einer Mappe aufzubewahren, wie dies schon mit den Schulzeugnissen gemacht wurde. Man hat dann alles an einem Platz und kann nie in Verlegenheit geraten, wenn man sich irgendwo ausweisen muß.

**Ist unser Kind krank?**

Eines der einfachsten Mittel zur Beurteilung der Gesundheit unserer Kleinsten ist jeder Mutter in den täglichen Entleerungen des Kindes gegeben. Stinkende Stühle eines Säuglings sind immer ein Zeichen dafür, daß die Verdauung desselben auf irgendeine Art nicht völlig in Ordnung ist. Meist handelt es sich bei stinkenden Stühlen, die nicht durchfällig sind, um eine zu hochwertige, das heißt zu erwachsene Nahrung, die dem kindlichen Darm zu schwer ist und deshalb zu lange Zeit darin liegen bleibt. Vollmilch beispielsweise wird von sehr vielen Kindern nur schlecht vertragen, sie werden obstipiert, die Stühle werden fest, brockig und sehen häufig wie Kalkseife aus. Aber auch bei Stühlen von normaler Festigkeit oder etwas dünnerer kann der Geruch manchen Fingerzeig geben: Gärungsstühle werden fast immer einen sehr sauren Geruch haben und auf diese Weise an ihre krankhafte Verursachung erinnern. Normal ist ein Säuglingsstuhl immer nur dann, wenn er fast völlig geruchlos ist, eine salbenartige Beschaffenheit und eine goldgelbe Farbe zeigt. Bei jeder Abweichung hiervon sollte die Mutter rechtzeitig ihren Arzt konsultieren, da sich aus unbeachteten Verdauungsstörungen unserer Kleinsten selber häufig recht häßliche Unterentwicklungen und Allgemeinerkrankungen herausbilden können.

**Verdunkelung vom 8. 2. 17.59 Uhr bis 9. 2. 8.30 Uhr.**
**Verdunkelung vom 9. 2. 18.01 Uhr bis 10. 2. 8.28 Uhr.**

# Alkoholische Zoologie

## Plauderei am Wochenende

Von Marabu.

Trinken ist eine Gottesgabe, aber Saufen eine Viecherei. So werden denn alle Zustände des Körpers und Gemütes, die beim Saufen eintreten können, mit Namen aus dem Tierreich belegt: Spitz, Affe, Kater.

Freilich sind Tiere nicht wenigen Menschen sympathischer als alle Mitmenschen. Der Weise, der schon zu alter Zeit behauptet hat, ein Hund sei meist ein besserer Kerl als ein Mensch, hat immer wieder Zustimmung gefunden. So suchen manche auch die Gesellschaft von Spitz und Affe, um die Unbill zu vergessen, die ihnen ihre Mitmenschen zugefügt haben. Dann erzeugt die moralische Viecherei des einen die alkoholische Viecherei des anderen.

Jedenfalls ist es gut, sich etwas in der alkoholischen Zoologie auszukennen. Eigene Erfahrung ist zwar durch nichts zu ersetzen — aber muß man in jeder Art von Viecherei erfahren sein? Irren ist menschlich, seine Irrtümer überwinden beweist Einsicht, wahre Weisheit aber wagt auch aus den Irrtümern anderer zu lernen.

**Ein lustiger Spitz**

Die Geschichte der Kunst und Kultur teilt man in Stilperioden, die manchmal sehr sonderbare Namen haben. Die Romanik hat nichts zu tun mit einem Roman, die Gotik nichts mit den Goten, die Renaissance ist ein nach Deutschland verpflanzter französischer Begriff für einen Vorgang im italienischen Geistesleben. Worte wie Barock, Rokoko und Biedermeier kann man erst durch längere Erklärungen verständlich machen. Ich finde, man könnte sich die Einteilung für die Kulturgeschichte der Neuzeit sehr erleichtern, wenn man die Stilperioden nach den Hundearten nennen würde, die jeweils in Mode waren. „Das also war des Pudels Kern!" sagt Faust, denn zu Goethes Zeit kam für den besseren Herrn eben nur ein Pudel als standesgemäßer Hund in Frage. Er mußte zur Hälfte geschoren sein und nur an den Pfoten und am Schwanzende Quasten seines wolligen Haares tragen. Heute kann man weit laufen, ehe man solch einen Pudel trifft. Denn wir leben im Zeitalter des Terriers.

Zwischen der Epoche des Pudels und der des Terriers aber hat es eine dritte gegeben, in der der Spitz die große Mode war. Damals muß auch die sinnbildliche Anwendung des Namens in der alkoholischen Zoologie aufgekommen sein. Ein Spitz ist ein aufmerksamer Begleiter, ein wenig drollig und ein wenig zierlich, manchmal etwas lästig durch sein fröhliches Gebell, aber nie unangenehm. Man muß den lieben Kerl einfach gern haben.

So ist es auch mit dem alkoholischen Spitz. „Dem Deutschen fehlt eine halbe Flasche Rotwein, der Franzose hat sie zuviel", hat Bismarck die Temperamente der beiden Nationen charakterisiert. Wenn der Deutsche aber zu jener fehlenden halben Flasche gekommen ist, dann blüht er auf. Er wird gesprächig, geistreich, liebenswürdig. Alle guten Witze fallen ihm ein. Er flieht über von Wohlwollen und Herzensgüte, seine schlechten Eigenschaften werden für eine Weile einfach unerkennbar. Es gibt Leute, die spitzen sich geradezu darauf, daß ihr Gesprächspartner einen Spitz kriegt — weil er dann viel netter und unterhaltsamer wird.

Freilich kann ein Spitz auch bellen. Die leichte Beschwingtheit der ersten alkoholischen Gemäße verführt manche Menschen dazu, laut zu werden und den Anschein guter Erziehung, den sie sich sonst gaben, zu vergessen. Aber auch das ist amüsant und aufschlußreich. Ein Spitz bleibt ein zahmes Tier. Nur kriegen es manche nicht spitz, daß sie einen Spitz haben. Dann räumt der Spitz dem Affen das Feld. Selbiger aber gehört zu den wilden Tieren.

**Fünf Sorten Affen**

Der Affe also ist das zoologische Sinnbild für jeglichen Rausch. (Denn beim Spitz handelt es sich stets um einen noch harmlosen Anfang.) Da es aber Räusche sehr verschiedenen Grades gibt, so sollte man füglich auch zwischen den Affen sorgfältig unterscheiden.

Da ist das Seidenäffchen, das von einem Seidenspitz kaum zu unterschieden ist. Sehr zärtlich und anschmiegsam, sehr liebenswürdig, aber doch ein Geschöpf der Wildnis. Aus jedem Seidenäffchen kann zum Schlusse ein Gorilla werden.

Auch der Kobaldmaki erscheint zunächst als harmlos. Er ist ein Nachttier, das vor Anbruch der Dämmerung sich nirgends sehen läßt. Ein Fratzenschneider und Clown ist dieser Halbaffe, und er macht jeden zum Clown und Fratzenschneider. Das ist der Zustand, in dem die ernstesten Leute die albernsten Witze erzählen, in dem die Mädchen grundlos und anhaltend lachen, in dem eine ganze Tafelrunde in johlendes Gelächter ausbrechen kann, daß es klingt wie ein Posaunenstoß.

Bösartiger ist der Brüllaffe, dessen ganze Wonne es ist, Lärm um des Lärmes willen zu machen. Da wird die Unterhaltung im Tone eines Volksredners geführt, der einen weiten Saal mit seiner Stimme füllen muß. Da werden harmlose Bemerkungen des Gesprächspartners übelgenommen und mit sich überschlagender Stimme erwidert. Da wird Streit mit dem Nachbartisch gesucht und ein Krawall gemacht, bis Wirt und Hausknecht helfend eingreifen.

Der bösartige Gorilla kann sich sehr leicht aus dem Brüllaffen entwickeln. Der Gorilla ist das Zerrbild eines Menschen. Der Kopf verschwindet hinter dem fletschenden Gebiß. Der Gorilla entwickelt übermenschliche Kräfte. Er ist imstande, Maßkrüge auf dem Schädel des nächsten Besten zu zertrümmern und solides Mobiliar in Stücke zu schlagen. Manchmal hockt der Gorilla auch scheinbar teilnahmslos in einer Ecke oder am Boden — man lasse sich dadurch nicht täuschen! Jeden Augenblick kann die rasende Bestie losbrechen.

Nur an der frischen Luft lebt der Mantelpavian. Man erkennt ihn an dem Mantel, dem ulkigen Gang — immer in munteren Sprüngen, bald auf zwei Beinen, bald auf allen vieren — und dem leicht verschleierten Blick. Der „Wildgeruch", den alle Affen an sich haben, ist beim Mantelpavian besonders unverkennbar. Für Mantelpaviane gibt es neuerdings eine feste Taxe, die die Polizei geschaffen hat: so ein Tier wird mit drei bis acht Tagen Haft bewertet.

**Der vermeidbare Kater**

Die Zoologie lehrt, daß Affen in der Gefangenschaft ausnahmslos an Schwindsucht sterben. So ist es auch bei dem alkoholischen Affen, die wir so gelegentlich für unseren Privatzoo „fangen". Keiner von ihnen entgeht der Schwindsucht. Aber im Entschwinden machen sie alle einem mehr oder minder großen Kater Platz.

Man erlasse es mir, alle Spielarten des Katers zu schildern! Vom niedlichen Zwergkater bis zur siamesischen Tempelkatze gibt es alle Größen. Wie sie sich anfühlen, das richtet sich ganz nach der Art des „Haarbeutels", den man am Tage vorher aufgesetzt hat. Krallen hat jeder Kater, mit denen er Deinem armen Kopf gehörig zusetzt. Und glühende Augen, mit denen er Dich bis zur Verzweiflung anstarrt und hypnotisiert. Sehr durstig sind die Kater, sie möchten am liebsten die Wasserleitung austrinken. Dafür sind sie sehr bescheiden hinsichtlich des Fressens: sie verschmähen fast alles. Nur haben sie — wie andere Katzentiere auch — eine leichte Vorliebe für scharfe Fischgerichte: Salzheringe, Sardellen und ähnliches . . .

Abergläubische Leute halten es für ein Unglück, wenn ihnen eine Katze über den Weg läuft. Einen Kater braucht man sich nicht in den Weg laufen zu lassen. „Dem Hunde, wenn er wohl gezogen, wird selbst ein weiser Mann gewogen." Einen Spitz kann man sich schon einmal leisten, der bleibt immer nett. Nur ein Tor aber hockt sich einen Affen auf. Wer jedoch den Affen meidet, braucht auch den Kater nicht kennen zu lernen: Das ist der Weisheit letzter Schluß in der alkoholischen Zoologie.