

Beispiel das Frühstück: Da kann der Tisch gleich am Abend vorher, beim Abräumen des Abendbrotgeschirrs, fertiggemacht werden. Die Zubereitung des Kaffees, des Kakaos oder des Rapidhaferflockenbreis läuft bequem neben dem Anziehen her. Geröstete Maisflocken brauchen überhaupt nur über Nacht in Milch zu quellen. Und wenn Sie Ihrer Frau sehr nett und zärtlich sagen, wie Sie diese zehn gemeinsamen Minuten am Frühstückstisch schätzen, wird sie sich das Aus-dem-Bett-Steigen gewiß weniger lang als sonst überlegen und allenfalls noch ein paar Rumpf- und Kniebeugen ihrer Morgengymnastik auf dem Altar der Gattenliebe opfern.

Die moderne Frau ist nämlich, so selbstsüchtig sie mitunter scheint, viel leichter, als Sie ahnen, bereit, einem geliebten Mann etwas zuliebe zu tun. Aber das sage ich Ihnen nur ganz im Vertrauen, und Sie brauchen sich nicht anmerken zu lassen, daß Sie es wissen. Und dann haben Sie noch ein Mittel in der Hand, ihr die Küchenarbeit schmackhafter zu machen: das hübsche praktische Geschenk. Versuchen Sie es einmal mit einem neuartigen Kaffeegeschirr! Mit einer elektrischen Kaffeemühle, einer Eieruhr, die klingelt, wenn das Ei weich ist. Mit einem schönen kunstseidenen Frühstücksgedeck, einer drehbaren Servierplatte, einem Servierwagen. Sie sollen sehen, wieviel Spaß es ihr macht, diese Dinge zu benutzen.

Auch sonst gibt es noch allerlei Kleinigkeiten, mit denen Sie Ihrer Frau, ohne daß sie es merkt, helfen können. Das Küchenwandtäfelchen „Was brauche ich?“ zum Beispiel, an dem sie durch das Herausziehen eines roten Züngleins oder eines blauen Knopfes notiert, was an Vorräten eingeholt werden muß. Die Glas-Vorratschütten, die den Bestand an Mehl, Grieß, Reis, Zucker usw. jederzeit sichtbar machen. Das Einholnetz im Täschchen, das sie morgens mitnimmt, um es immer zur Hand zu haben.

Sie meinen, daß das alles nichts nützt, weil die Frau, die aus dem Beruf kommt, ja doch nicht kochen kann? . . . Das ist Unsinn. Jede Frau, die es will, kann es auch. Wozu gibt es denn die neuen praktischen Kochbücher, die ausschließlich auf Schnellgerichte gestellt sind? Und die ausgezeichneten Lehrkurse, die von den Hausfrauenvereinen eingerichtet wurden? Übrigens wissen Sie als Jungeselle ja selbst, wie rasch Eiergerichte, frische Salate, kleine Fleischspeisen

und leichte Gemüse zubereitet sind, welche treffliche Dienste die Konserven leisten. Kochen ist eine Sache des guten Geschmacks, der guten Zutaten und — der Liebe. Zeigen Sie Ihrer Frau, daß es Ihnen bei ihr schmeckt, daß Sie sich auf ein neues Gericht freuen, und daß Sie die Mühe, die sie dafür aufwendet, zu schätzen wissen. Sie wird es dann noch einmal so gern tun.

Tun Sie aber auch Ihrerseits alles, um ihr die Doppeltätigkeit als Haus- und Berufsfrau von Grund auf zu erleichtern. Sie haben da in der modernen Industrie und Technik den besten Verbündeten, der immer Neues ersinnt, um Haus- und Küchenarbeit zu verringern und angenehmer zu gestalten. Da sind die sachlichen neuen Küchenmöbel, in denen alles staubfrei und praktisch verstaut wird, haltbares und hygienisch einwandfreies Kochgeschirr. Feuerfestes Porzellan und Glas, das direkt vom Herd weg auf den Tisch gebracht werden kann. Wenn Sie kein Warmwasser in der Wohnung haben, schaffen Sie einen Heißwasserapparat an, den es jetzt schon durchaus preiswert gibt. Sie glauben gar nicht, was es ausmacht, immer warmes Wasser zur Verfügung zu haben. Und wenn kein moderner Herd vorhanden ist, legen Sie sich einen Gas- oder elektrischen Herd zu. Ein Gaskocher oder eine elektrische Kochplatte tun es natürlich auch. Auf alle Fälle aber ersparen Sie es Ihrer Frau, mit Holz und Kohle kochen zu müssen. Die Plage und den Schmutz, den das verursacht, wiegen die Mehrkosten anderer Heizmethoden reichlich auf. Und wenn Sie mal besonders gut bei Kasse sind, tun Sie noch ein übriges: schenken Sie ihr eine elektrische Stromküche, mit der sie kochen, backen und braten, oder das Küchenwunder, das sie bei Gas und auf der elektrischen Kochplatte verwenden kann. Zum sparsamen Feuerungsverbrauch erziehen Sie sie durch den Etagenkochtopf und den Reform-Gemüsekocher mit vier Abteilungen. Die Mühe des Brotschneidens erspart ihr die Brotschneidemaschine. Dafür, daß sie beim Zwiebelschneiden nicht zuviel Tränen vergießt, sorgt der kleine Zwiebelschneider.

Sie staunen, was es alles gibt! Und doch kann ich Ihnen aus dem Stegreif nur ein paar wichtige Hilfswerkzeuge nennen. Zu ihnen gehören auch die Rapidkochtöpfe, die verschieden konstruiert, aber alle auf hohem Atmosphärendruck aufgebaut

*Fortsetzung im Anzeigenteil*