

Die Welt der Frau

Beilage zum „Posener Tageblatt“

Nr. 17.

Posen, den 21. August

1927

Lied der Frau.

Von Martin Voeltj

* 10. Mai 1874 — † 4. Dezember 1918.

Wer hätte gedacht,
Daß die Rosen so schnell verwehen
In einer stillen Sommernacht
Ist es geschehen.

Klingen und Singen
War uns're junge Seligkeit,
Ein Spiel mit gold'nen Ringen
In süßer Heimlichkeit.

Mutter, liebe Mutter mein,
War deine Seele auch so müd?
Schau in mein Herz hinein,
Ist alles verblüht.

Meiner Träume Silberkähne
Führen weit hinaus aufs Meer,
Nun schiel' ich die weißen Schwäne
Der Sehnsucht hinterher.

Sie kommen mit schwarzen Booten
An den Strand
Und bringen mir die toten
Wünsche aus dem Mädchenland.

Soll man den Kindern Taschengeld geben?

Von Lisa Honroth-Loewe.

(Nachdruck verboten.)

Die Frage: Soll man Kindern Taschengeld geben? Ließe sich vielleicht besser so stellen: Wann, von welchem Alter an, soll man den Kindern Taschengeld geben? Denn irgendwann werden wohl alle Eltern die Kinder aus der Unmündigkeit entlassen, welche darin sich zeigt, daß jeder Pfennig, den die Kinder ausgeben wollen, von den Eltern bezahlt wird. Nur der Zeitpunkt, von dem aus diese gewisse Selbständigkeit der Kinder eintreten soll, wird von den Eltern sehr verschieden bestimmt, oft zum Schaden der Entwicklung des Kindes.

So klein der Beginn der Selbständigkeit ist, der sich im Taschengeld für das Kind dokumentiert, es ist doch eben der Beginn der Selbständigkeit dem äußeren Leben gegenüber, oder besser der Selbstverantwortlichkeit. Hängt es nun auch von der Veranlagung des Kindes ab, ob wir ihm früher oder später Geld in die Hand geben wollen, so ist in den allermeisten Fällen es anzuraten, nicht zu spät mit der erzieherischen Maßnahme des Taschengeldes zu beginnen. Das heutige Leben erfordert so viel praktische Einsicht, Fähigkeit und Einstellung gegenüber dem gegebenen Rahmen, daß wir gerade aus diesem Grunde nicht zeitig genug anfangen können, das Kind an Geld und Geldeswert zu gewöhnen.

Je nach der Reife der Kinder kann man nach allgemeinen Erfahrungen mit dem Taschengeld beginnen, wenn die Kinder zehn bis elf Jahre sind. Zuerst beschränkt man sich und sie zweckmäßig auf sehr geringe Summen, für welche dann auch nur sehr geringe Anschaffungen möglich und gefordert werden: Federn, Löschblätter usw. Von Anbeginn aber bemesse man das Taschengeld so, daß das Kind auch wirklich die Ausgaben bestreiten kann, welche nötig sind. Denn wenn das Kind erkennt, daß die Summe unmöglich für irgend etwas hinreichen kann, so wird es unlustig, ängstlich; und man legt hier schon unter Umständen den Keim zu einem späteren Versagen in Geldangelegenheiten. Außerdem empfindet das Kind dann auch die Zubilligung des Taschengeldes nicht als Zeichen des Vertrauens in seine wachsende Reife, und das sollen die Eltern dem Kinde gegenüber damit ausdrücken, sondern als eine Belastung, die weniger erfreut als drückt.

Hat man sich also genau berechnet, was man dem Kinde geben will und was es sich dafür anschaffen muß, so setze man noch einen kleinen Betrag ein für Wünsche, die sich das Kind gerne erfüllen will und die im Rahmen der elterlichen Geldverhältnisse möglich

sind. In den ersten Wochen des Taschengeldes überwache man die Ausgaben, aber nicht, um das Kind streng zu kontrollieren, sondern nur um zu sehen, ob es versteht, überhaupt mit Geld umzugehen. Es wird dem Kinde, das Vertrauen zu seinen Eltern hat, zuerst sicherlich lieb sein, von der Erfahrung der Älteren hierin auch gelehrt zu werden. Denn wenn es im Beginn sich verrechnet und nicht auskommt, so ist das ein großer Schreck; allmählich aber wird es einteilen lernen, und sowie dieser Zeitpunkt erreicht ist, gebe man die Kontrolle auf. Es gibt Eltern, die sich, trotz des bewilligten Taschengeldes allwöchentlich die Abrechnung ihrer Kinder vorlegen lassen. Eine solche Methode hat keinen Sinn. Der Zweck des Taschengeldes soll ja gerade darin liegen, das Kind zur Selbstkontrolle zu erziehen und zur Beherrschung gegenüber Wünschen, die man sich aus geldlichen Gründen nicht erfüllen kann. Eltern, die das Taschengeld der Kinder argwöhnisch kontrollieren, werden mit Sicherheit von den Kindern bei der Abrechnung belogen werden. Und statt eines Zuwachses an Autorität werden sie eine Einbuße daran erleiden und eine Einbuße an Wahrhaftigkeit und Zutrauen beim Kinde.

Hat das Kind bei den ersten Selbstständigkeitsversuchen wirklich schlecht gewirtschaftet, so ist das kein Unglück. Man wird ja nur durch Erfahrung klug. Und es schadet durchaus nicht, wenn man in solchem Falle einmal mit einer kleinen Nachbewilligung einspringt. Allerdings darf man das Kind von vornherein nicht darüber im Zweifel lassen, daß die Nachbewilligung nur für kurze Zeit gewährt wird und es später allein sich heraushelfen muß. Denn ebenso unpädagogisch wie ein zu gering bemessenes Taschengeld ist ein solches, bei dem das Kind immer darauf rechnen kann, daß es beliebig vergrößert wird. Konsequenz ist hier wie immer in der Erziehung wichtig.

Bei besonderen Gelegenheiten, Geburtstag, Weihnachten, guten Zeugnissen, findet sich immer ein Zeitpunkt, wo man dem Kinde durch ein unerwartetes Geldgeschenk die Erfüllung irgend eines Lieblingswunsches möglich machen kann; ebenso können unerwartet größere Ausgaben erleichtert werden. Im allgemeinen aber muß man bei dem einmal als richtig befundenen Satze bleiben. Hat das Kind sich so allmählich an das Geld gewöhnt, so setzt man mit seinem fortschreitenden Alter das Taschengeld herauf, verlangt aber dafür auch mehr Ausgabeleistungen. Halbwüchsige müssen schon durchaus imstande sein, die Kosten für ihr Leben außerhalb der Familie, für Kleidung, Schuhwerk, Bildungsmittel allein zu berechnen und zu verauslagern, wobei der Rat der Eltern, wenn er erbeten oder nötig wird, immer bereit sein sollte.

Kinder, die so erzogen sind, werden das Geld weder leichtfertig noch allzu ehrfurchtsvoll betrachten. Sie werden mit ihm als mit einer gegebenen Größe rechnen und es im Leben einteilen können. Der berufstätige junge Mensch wird ja vom Leben sehr schnell gezwungen, mit dem auszukommen, was er hat. Aber besonders auch bei heranwachsenden berufslosen Töchtern kann man nicht zeitig genug mit der Erziehung zur Geldverwaltung beginnen. Auch soll man heranwachsenden Mädchen Einblick geben in die Kosten eines Haushalts und sie auch einmal allein einkaufen und wirtschaften lassen, wozu eine Abwesenheit der Hausfrau durch Reise sehr geeignet ist. Je eher die Kenntnis gesichert ist, was das praktische Leben kostet oder kosten darf, um so leichter wird es später den Kindern. Auch den heranwachsenden Knaben tut es nur gut, einmal die Haushaltsnöte der Hausfrau des Mittelstandes kennen zu lernen. Nicht aus Klagen und Reden, sondern aus dem Haushaltsbuche heraus. Dann werden die Söhne als Männer einmal mehr Verständnis haben, wo ihr erarbeitetes Geld im Haushalt bleibt, und dafür, daß die Ökonomie der Frau ein nicht zu unterschätzender Wertfaktor im gemeinsamen Leben ist.

Waldtraut Duerrs gestiftete Gemälde.

Mit welcher Zwangsläufigkeit der innerlich gut organisierte Mensch seinem Beruf zugetrieben wird, beweist die Lebensgeschichte eines jungen Mädchens, das vor kurzem durch eine Ausstellung von „Bildern in Seide“ im Hotel Adlon in Berlin bei Fachleuten und Laien Aufsehen erregte.

Waldtraut Duerr wuchs heran im Hause eines preussischen Kavallerieoffiziers, ein verträumtes Kind, dem Gedanken an Berufsfragen weitest fern lagen. In Mußestunden zeichnete sie bisweilen, kleine hingeworfene Skizzen, die jedoch sie nicht sonderlich befriedigten. Als Heranwachsende fiel ihr das unendlich viel gelebte Buch von „Agnes Guenther“ „Die Heilige und ihr Narr“ in die Hände, über das hier kein Werturteil abgegeben werden soll, denn es ist sicher, daß es einem weiten Kreis von

Frauen wie auch Männern unendlich schöne Stunden bereitet und Bereicherung geschenkt hat, und mehr kann man auch von dem besten Buche nicht verlangen. Waldbrant Querc aber versank völlig in dieses Buch, sie las sich in seine Seele hinein und baute eine neue Welt um sich auf. Da die Heldin dieses Buches sticht, so war es ganz natürlich, daß auch das träumende Kind von dem Wunsch ergriffen wurde, sich und ihre Gefühle und Gedanken durch Etiden auszudrücken. Sie wagte das Unternehmen. Keinerlei Vorbildung hatte sie auf diesem Gebiet, keine Zeichnung entwarf sie. — sie skizzierte ihre Stimmung in ein paar — feineswegs guten — Gedichtzeilen, nahm ein Stück Seide und sticht in bunten, schimmernden Farben, was sie empfand. Zuerst waren es Motive aus dem geliebten Buch „Die Heilige und der Narr“, allmählich aber machte sie sich frei davon, — ihre Themen wurden kühner, ihre „Gemälde in Seide“ — man kann sie nicht anders bezeichnen — großformatiger, ernster, künstlerischer. Mit starker, entwickelter Selbstkritik korrigierte sie selbst, verwarf, wo es nötig schien, und erreichte auf ihre Art einen Gipfel. Was sie sticht, ist mit den sonst bekannten Etidenebildern nicht zu vergleichen, auch die japanischen gestickten Bilder sind kein Gegenstück dazu. Sie hat ganz aus Eignem eine originelle Kunst geschaffen und sich über den Begriff des Kunsthandwerks, unter den Etideneien einzureihen man sich sonst versucht fühlt, erhoben. Man muß diese Gemälde gesehen haben, um ihre Art ganz zu verstehen. Ein schimmerndes Leuchten geht von diesen feinst getönten Farben aus, wie es mit dem Pinsel auf keine Weise zu erreichen ist. Dadurch bekommen ihre Landschaften etwas ungeheurer Lebendiges, Warmes, Beseeltes. Von beständiger Schönheit ist beispielsweise ein rotes Mohnfeld, dessen Glanz noch an den Himmel einen Widerschein wirft. So haben wir alle die Welt einmal in rotem Glänzen gesehen, so standen wir alle einmal vor unendlich wogender Weite.

Wenn die Künstlerin ein Bild fertig gestickt hat, stellt sie es beiseite und beginnt ein neues, dessen Motive schon lange in ihr drängten. Es ist wie ein unerjöhlicher Quell aus ihr, ohne jede Zielstrebigkeit, ohne jede Berechnung. Sie schafft rein aus der Freude am Schaffen und befundet damit am deutlichsten ihr echtes Künstlerium.

Nicht jeder Mensch hat natürlich solche Gaben zu außerordentlicher Leistung, aber auch der Durchschnittsmensch sollte in seinen Kinder- und Jugendjahren von den Eltern sorgfältig beobachtet werden: womit er sich spielend am liebsten beschäftigt, dahin sollte man seine spätere Betätigung schieben. Er wird sich niemals in einem Beruf unglücklich fühlen, wenn die Tätigkeit innersten Anlagen entgegenkommt. Und gerade bei der Frau ist es besonders wichtig, daß ihre Befehlung in der praktischen Arbeit nicht verstimmt. Sie muß auch als erwachsener Mensch die Möglichkeit haben, dem liebsten Spieltrieb zu frönen, — ihr Lieblingspiel muß ihr Lieblingstun werden. Man darf die Berufswahl nicht einem Zufall überlassen oder — was noch gefährlicher ist — nach günstigen Ausblicken oder äußeren Vorteilen entscheiden: an äußerliche Annehmlichkeiten gewöhnt man sich schnell, die Arbeit aber soll Tag um Tag und Jahr um Jahr getan werden und wird zur Qual, wenn jemand sie nicht gern und freudig und in innerer Anteilnahme tut. Man sollte nie den tiefen Sinn des Wortes „Beruf“ vergessen: das Berufsein zu diesem oder jenem Amt. Danach allein soll der junge Mensch entscheiden und seinen Weg wählen.

E. v. Hollander Lossow.

Erste Hilfe bei Vergiftungen.

Vergiftungen kommen durchaus nicht so gar selten vor, und es ist notwendig, daß jedermann weiß, was er zu tun hat, um deren schlimme Folgen abzuwenden, wenn das noch möglich, die Vergiftung nämlich nicht zu spät erkannt worden ist.

Eine der am häufigsten vorkommenden Vergiftungen ist die mit Leuchtgas. Um sich selbst beim Betreten eines gasvergifteten Raumes vor einer solchen zu schützen, binde man sich ein gut Eßig getränktes Tuch vor Nase und Mund und öffne dann alle Fenster und Türen, um frischer Luft den Zutritt zu schaffen. Gasvergiftete Personen, wenn sie schon bewußtlos sind, müssen in einen giftfreien Raum geschafft werden, wo man sie flach auf der Boden legt die Zunge herausholt, damit die Luft durch den Mund eintreten kann, und die künstliche Atmung, durch tastmäßiges Pressen der Arme an den Brustkorb, Sehen über den Kopf und Senken bis zur Erde, vorgenommen werden. Beim Eintritt der selbsttätigen Atmung, wird dem Vergifteten dann Tee, Kaffee, Wein oder ein anderes Belebungsmittel eingeflüßt.

Durch den Biss eines tollen oder tollwutverdächtigen Hundes, einer giftigen Schlange tritt eine andere Art von Vergiftungsgefahr ein. Hier gilt es, das Gift so schnell als möglich aus der Wunde zu schaffen, ehe es Zeit fand, in die Blutbahn zu dringen. Abschneiden des verletzten Gliedes oberhalb der Wunde, Ausaugen, Ausbrennen — wenn nicht anders, so durch eine glühende Zigarre, Erweitern jener zur heftigen Blutung, Eingeben einer größeren Menge von Alkohol, sind die besten Vorbeugungsmittel.

Nicht selten sind Vergiftungen durch verdorbenes Fleisch, Fische oder auch Pilze. Brechmittel, unter denen Milch wohl am ehesten zur Hand ist, starker Kaffee und Cognac, starke Nuchmittel, ferner Eisumschläge auf den Kopf zur Milderung des Fiebers wären hier angebracht. Bei dem gefährlichen Gift des leider immer noch oft mit dem Champignon verwechselten Knollenblätterschwammes muß das Gegenmittel rechtzeitig angewendet werden, da die Vergiftungserscheinungen meist erst nach vielen Stunden auftreten und es dann gewöhnlich schon zu spät ist.

Liegt eine Vergiftung durch narkotische Mittel, wie Morphium, Nikotin, Opium, Alkohol, vor, so wende man Brechmittel an und

lasse starken Kaffee, Migränin, Anwendung von Nuchmitteln, kalten Uebergießungen folgen. Gewalttames Umherführen, überhaupt lebhaft Bewegungen sind ebenfalls angebracht.

Gegen ätzende Alkalien, wie Lauge und Pottasche, wende man reichlich Eßig- und Zitronenwasser an. Gegen Jodnuchvergiftung hilft das Aufstreuen von Stärkemehl, bei Quecksilbervergiftung Eiweiß, bei Arsenvergiftung flüssiges Eiweiß, Milch, gebrannte Magnesia und als Gegenmittel aus der Apotheke Antidot-Kraenici. — Bei Bleivergiftung wende man Eiweiß, Milch und Brechmittel an. Gegen Strichnuch wirkt Tannin, solange noch Gift im Magen ist, dann Bromkali und Brechmittel. Bei Vergiftung mit Säuren, wie Salz- oder Salpetersäure, Karbolsäure, Vitriol, usw. wende man flüssiges Eiweiß, Milch, Eisenwasser, gebrannte Magnesia und Juckerfalk zur ersten Hilfe an, bei Sublimatvergiftung daneben flüssige Gelatine. Die Hauptsache ist, den Kranken zum Erbrechen zu bringen, damit das Gift rasch aus dem Körper kommt. Nuchliche Hilfe aber muß schnellstens herbeigerufen werden, besonders wenn die Ursache der Vergiftung nicht bekannt ist. Bis sie kommt, darf man jedoch, wie erwähnt, nicht müßig sein, denn oft entscheidet hier ein Augenblick über Tod und Leben.

K. G.

Die Bakterien in der Küche.

Von Dozent Oswald Schild, Wien.

Ernst Mach hat einmal gesagt, Wissenschaft ist die Oekonomie des Denkens. Sie sollte aber auch in verstärktem Maße Oekonomie des Handelns sein. Daß dies keine müßige Forderung ist, wird ohne weiteres klar, wenn man die mannigfachen Beziehungen unserer modernen Bakteriologie und der Küche überblickt. Es zeigt sich dabei mit aller Deutlichkeit, daß sie noch manches von dieser Wissenschaft lernen kann. Es wäre allerdings verfehlt, bei der praktischen Verwertung der Bakteriologie das Ziel darin zu erblicken, keimfreie Nahrung zu erhalten. Das ist ein Unding und auch gar nicht möglich. Außerdem sind manche Bakterien für unser Verdauungssystem sehr nuchlich, oft sogar unentbehrlich.

An dieser Stelle soll vielmehr nur an Hand einiger wahllos herausgegriffener Beispiele gezeigt werden, wie wertvoll es für den Haushalt wäre, wenn er sich geläufige, bakteriologische Erfahrungen zunutze machen wollte. Ausdrücklich will ich aber bemerken, daß mit diesen Zeilen nicht etwa die unselbige Bakterienfurcht vergangener Jahrzehnte großgezogen werden soll. Diese, aus Angst und Unkenntnis geborene Furcht soll endgültig begraben bleiben.

Für die Erhaltung unserer Lebensmittel ist die Abhaltung der Bakterien der Luft von besonderer Wichtigkeit. Wäre ein vollkommener Schutz möglich, dann könnten wir unsere Speisen unbegrenzt erhalten, während sie heute in wenigen Tagen, im Sommer oft schon nach wenigen Stunden, durch die Zerföhrungsarbeit der Bakterien für uns ungenießbar sind. Um einen Abschluß der Gefäße gegen die äußere Luft und eine Filtration derselben zu bewirken, benutzt der Bakteriologe in seinem Laboratorium Watterpfropfen. Durch dieses einfache Hilfsmittel gelingt es ihm, Nährlösungen und sonstige Stoffe völlig keimfrei zu erhalten, ohne die Luftzirkulation zu behindern. Was liegt näher, als diesen so zweckmäßigen Verschluß auch in der Hauswirtschaft bei Geräten anzugenden, in denen Speisen aufbewahrt werden? Wohl schützen engwuchige Drahtgesechte die Speisen vor den größten Verunreinigungen und verhindern, daß Insekten (Fliegen usw.) ihre Eier ablagern, aber Staub- und Luftkeime lassen sie dennoch ungehindert hindurchtreten. Ist das zweckmäßig und vernünftig? Manche Hausfrau wird da vielleicht den Einwand erheben, daß die bisherigen Gepflogenheiten schließlich keine schlechten Ergebnisse zeitigten, so daß man nicht immer gleich an „Reformen“ denken müsse. Das mag schon sein; die Sache bleibt ja auch so lange gefahrlos, so lange es sich nur um Fäulnisregerge handelt. Ist es aber nicht besser, vorzubeugen? Sind wir es nicht unserer Gesundheit schuldig, für sie zu sorgen, auch in „nebensächlichen“ Dingen?

Wie wertvoll bakteriologische Erfahrungen für den Haushalt sein können, zeigt sich nicht minder deutlich beim Kapitel „Geschirre“. Bekanntlich sind alle uns umgebenden Gegenstände mit Bakterien förmlich überladen, die wir — handelt es sich um Eß- oder Trintgeschirre — mit unserm Munde in Berührung bringen. Das ist nun nicht gefährlich, denn die meisten Bakterien, die auf diese Weise in unsern Körper Eingang finden, sind harmlos und unschädlich. Und so wie die Bakterien von außen in den Mund gelangen, wandern sie auch von Mund zu Mund mit dem Nuch, oder gelangen von den Lippen an das benutzte Eß- und Trintgeschirre. Auch das ist harmlos, wenn es sich nicht um pathogene (krankheitszerregende) Bakterien handelt. Aber wissen wir, ob der, der beispielsweise in einer Wirtschaft vor uns ein Glas, ein Messer oder einen Keller benutzte, nicht etwa an einer Infektionskrankheit litt? Das Geschirre wird ja gereinigt. Zugegeben! Genügt aber diese Reinigung? Seinerzeit hat Prof. Esmarck darüber Untersuchungen angestellt, die zeigten, daß das gebräuchliche Spülen in kaltem oder warmem Wasser die Bakterien gar nicht beseitigt. Auch das Nachtrocknen mit einem reinen Tuche ist mehr oder minder belanglos. Trintgläser wurden in der üblichen Weise mit Wasser von ca. 50 Grad Wärme gespült und abgetrocknet. Dem Aussehen nach waren sie natürlich vollkommen rein, aber die bakteriologische Prüfung bot ein wesentlich anderes Bild. Der Trintglasrand wurde für kurze Zeit auf einen künstlichen Nährboden gedrückt, und schon nach einiger Zeit entwickelten sich zahlreiche Bakterienkolonien, die deutlich dafür sprachen, wie wenig das Spülen genügt hatte. Und wie oft kommt es im täglichen Leben vor, daß ein Gesunder das Geschirre benutzt, das knapp vorher noch einem Kranken gedient hat! Wie oft ist innerhalb einer Fa-

milke, in der Infektionskrankheiten vorgekommen sind, der gemeinliche Gebrauch von Eß- und Trinkgeschirr die Regel! Nicht immer entschuldigen die traurigen sozialen Verhältnisse des gepriesenen Sanierungsalters diesen straflichen Leichtsin. Mehr noch sind Unkenntnis und Indolenz dafür verantwortlich.

Nach Esmarchs Angaben garantiert eine Reinigung des Eß- und Trinkgeschirrs in 1prozentiger heißer Sodaaflösung mit nachfolgendem Abspülen in heißem Wasser möglicste Keimfreiheit. Diese kleine Mehrarbeit ist unsere Gesundheit sicherlich wert. Und selbst wenn es sich nicht in allen Fällen um gesundheitsbedrohende Zustände im Haushalt handelt, so sind sie doch ziemlich unappetitlich, und schon deshalb sollte man um Abhilfe besorgt sein.

Trinkröhrchen für Milch.

Es ist eine alte Erfahrungssache, daß eine ganze Anzahl von Kindern keine Milch mag, einmal weil sie in ihrer Jugend oft zwangsweise mit Milch überfüttert wurden, und zum anderen, weil manche Menschen nach dem Genuß von Milch Verdauungsbeschwerden bekommen. Eine zwangsweise Überfütterung mit Milch sollte gerade bei Kindern vermieden werden, man sollte durch eine wechselnde Form der Verabreichung den Kindern stets erneut den Wohlgeschmack der Milch nahebringen. Neben Sauermilch und Milchsuppe sollte man Früchte und Süßspeisen mit Milch verabreichen. Seit einiger Zeit erscheint eine Neuerung auf dem Markt, die geeignet ist, Kindern und Erwachsenen den Trinkmilchgenuß wieder schmackhaft zu machen. Benutzt man beim Trinken der Milch ein Röhrchen, ähnlich wie man es beim Genuß von Eisgetränken und Kaffee-Melange schon seit langem verwendet, so scheint auch plötzlich den bisher künftigen Milchtrinkern die Milch wieder zu schmecken. Vor allen Dingen greifen die Kinder oft mit wahrer Freude zum Glas Milch, wenn sie ein Röhrchen dazu bekommen. Diese Trinkart hat nicht nur den Reiz der Neuheit für die Kinder, sondern die Milch bekommt den Kindern auch besser.

Worauf ist das zurückzuführen? Wenn die Milch in den Magen gelangt, so gerinnt sie nach verhältnismäßig kurzer Zeit schon, ein Zeichen dafür, daß die Verdauung begonnen hat. Die Gerinnung wird durch ganz bestimmte Magensaften hervorgerufen. Gelangt nun viel Milch auf einmal in den Magen, so gerinnt das Ganze zu einem Klumpen, der verhältnismäßig schwer zu verdauen ist, während eine möglichst feinstockige Gerinnung der menschlichen Verdauung am zuträglichsten ist.

Es ist darauf zu achten, daß die Strohhalm so sauber wie möglich aufbewahrt werden. Am besten verwendet man die in der Fabrik unter Beachtung der Hygiene in Papierhüllen verpackten Strohhalm.

Die Zitrone in der Kosmetik.

Welche große Rolle die Zitrone in der Kosmetik spielt, ist immer noch nicht genügend bekannt. Als vorzügliches Hautpflegemittel für Gesicht, Körper und Hände ist der Zitronensaft bisher von keiner noch so teuren und gepriesenen Mischung übertroffen worden.

Neuerdings verwendet man ihn nun auch zur Pflege des Haars und der Kopfhaut. Nachdem das Haar zweimal gründlich eingeseift und gewaschen worden ist, soll dem letzten Spülwasser — etwa die Menge einer normalen Waschküffel — der Saft von zwei Zitronen zugesetzt werden. Nachdem das Haar mit dieser Mischung tüchtig gespült und die Kopfhaut massiert worden ist, wird es getrocknet. Der natürliche, milde Fruchtsaft der Zitrone hat die letzten Seifenreste aus dem Haar gelöst und ihm das glanzvolle Aussehen, das nach der Waschung eintritt, genommen. Das Haar bekommt im Gegenteil einen schimmernden Glanz, wird buftig und locker und läßt sich gut ondulieren und frisieren.

Praktische Winte.

Der Ertrag des Kohlrabi- (Kohlrüben-) Beetes im Hausgarten. Dieser kann durch ein einfaches Verfahren wesentlich erhöht werden, wenn man nicht, wie es meistens geschieht, beim Abschneiden den Kohlrabi-Knollen ganz am Strunke wegnimmt, sondern, wenn man denselben über den untersten Blattansatzstellen (Augen) schneidet. Der Vorteil dieser Behandlung des Kohlrabi-beetes ist, daß man an neuen Pflänzchen, an Wiederbestellungsarbeiten am Beet und auch durch früheres Ernten Erparungen macht. Zum leichteren Abrinnen von Regen- und Gießwasser macht man einen schiefen (nicht horizontalen) Schnitt. Frä. Brosch.

Bei Verbrennungen und Verbrühungen mit heißem Wasser ist als sehr gutes und leicht erreichbares Hausmittel Mehl zu empfehlen. Man streue sofort auf die verbrannte Stelle recht viel Mehl. Es werden dadurch Brandblasen verhütet und die Schmerzen gehindert.

Dunkel gewordenes Rohrgeslecht in Stühlen erhält wieder seine helle Farbe, wenn man es mit einer ziemlich dicken Seifenlösung, der etwas Salmiakgeist zugesetzt ist, von beiden Seiten mit einer Bürste wäscht, mit lauwarmem Wasser nachspült und in Zugluft trocknet, damit das Rohrgeslecht wieder straff wird.

Kühle Speisekammer auch ohne Eisschrank. Die schlechten Wärmeleiter speichern viel Wärme auf und geben sie nach und nach an den Raum ab. Daher entferne man aus der Speisekammer alle unnötigen Kisten, Körbe, Tische, Taschen, Säcke und Papier; denn all diese Gegenstände als schlechte Wärmeleiter erschweren die Kühlung. Selbstverständlich muß in der Speisekammer größte Reinlichkeit herrschen. Der Boden soll nicht mit dem schlechten Wärmeleiter Holz ausgelegt sein, sondern am besten aus Stein oder Ziegelpflaster oder aus fester Stampferde bestehen. In die

Speisekammer stelle man flache Schüsseln mit Wasser. Das verdunstende Wasser entzieht dem Raume viel Wärme und macht den Raum kühl. Ist Stein- oder Ziegelpflaster vorhanden, so ist es sehr vorteilhaft, es mit Wasser zu bespritzen. Mit Einbruch der kühlen Abendstunden lüfte man den Raum, bei Tag halte man die Fenster geschlossen. Wer so vorgeht, hat auch ohne Eisschrank eine kühle Speisekammer. Das Fenster soll mit einem roten Tuch verhängt werden, wodurch jene Strahlen, welche die Zerlegung der Vorräte begünstigen, abgehalten werden.

f. Ein neuer Kinderzucker ist in gemeinsamer Arbeit von Prof. Stockner-Königsberg i. Pr. und Prof. Bleher-München gefunden worden. Der „Kinderzucker“ ist in seinen äußeren Eigenschaften und seiner chemischen Zusammensetzung von den bisherigen sog. „Nährzuckern“ wesentlich verschieden. Er ist ein in Wasser und wässerigen Flüssigkeiten sehr leicht und ohne Rückstand lösliches, nicht hygroskopisches feinkörniges weißes Pulver; er schmeckt süßer als Milchzucker, aber nicht so süß wie Rübenzucker. Er wird von den Köpferischen Milchwerken in Böhlen und zwar nicht aus Kartoffelstärke, sondern aus Zerealienstärke hergestellt und enthält neben Glukose und Maltose auch noch höhere Maltoseglieder. Das Präparat ist auf der Königsberger Kinderklinik ausprobiert worden; es hat sich ergeben, daß es für die Säuglingsernährung dasselbe leistet wie „Nährzucker“, vor dem es jedoch voraus hat, daß es leichter löslich, nicht hygroskopisch und erheblich billiger ist!

Flecke, die mit Benzol entfernt worden sind, hinterlassen oft dünne, aber trotzdem unangenehm auffallende Ränder. Um diese zu vermeiden, mischt man das Benzol mit Aether oder Spectralwasser.

Lebermöbel, die Stockflecke aufweisen, behandelt man mit einer Lösung von vier Teilen Spiritus und einem Teil Salizylsäure. Diese Lösung wird mit einem Schwamm aufgetragen und mit sehr weichem Wollappen in großem Umkreis verrieben. Die Pilzbildung wird dadurch resillos zerstört.

Genügendes Austrocknenlassen von feucht gereinigten Klappstühlen oder Koffermöbeln ist Hauptbedingung für deren Konservierung. Ist die Unterseite — unterhalb der Gurtung — mit irgend einem Stoff zugespannt, so beseitigt man diesen, damit das Licht zum Trocknen Zutritt hat.

Gardineustangen, die lange Zeit gedient haben, sind oft ange-roftet, und das Auf- und Zuziehen der Vorhänge erschwert sich dadurch sehr. Man hilft sich ohne Neuananschaffung, wenn man die eisernen Stangen mit Schmirgelpapier abreibt und dann einfettet

Für die Küche.

Gelbe Rüben mit Kalbsklößchen. Die Klößchen werden von rohem Fleisch, etwas Speck, Ei, Semmelmehl, Pfeffer und Salz nach Geschmack zubereitet und in Fleischbrühe abgekocht. Von der Brühe wird mit Mehl, Butter, Zitronensaft oder Weißwein eine kräftige Sauce bereitet, die über ein fertiggekochtes Rübengemüse (Netze) und die Klöße gegeben wird. Das Gemüse und die Klöße sind in eine gebutterte und mit Teig ausgelegte Form zu schichten und in der Hölze zu kochen.

Crementurke mit Tomaten. Man läßt 80 Gramm Butter auf dem Feuer schmelzen, fügt 3 Eßlöffel Mehl dazu und gießt unter beständigem Rühren so viel Sahne bei langsamem Kochen dazu, daß eine dicke Lunte entsteht. Acht recht reife Tomaten werden mit einem leinenen Tuche abgerieben, in Scheiben geschnitten, entfernt und mit 1/2 Glas Wasser, einer Prise Paprika, etwas Salz, 1/2 Eßlöffel Zucker in einer Kasserolle mit festschließendem Deckel auf Feuer gesetzt und unter öfterem Hin- und Herschieben gargedämpft, dann streicht man alles durch ein Haarsieb, fügt es zu der ersten Sahnenturke und schlägt 50 Gramm frische in Stücke gepflückte Butter kurz vor dem Anrichten dazu.

Zur Geleebereitung eignet sich am besten nicht völlig reifes Obst. Völlig reifes Obst enthält nicht mehr die Gallertstoffe, d. h. das Pektin, das zur Erzielung eines festen, schnittigen Gelees erforderlich ist.

Rubel-Fleisch-Taschen. 150 Gramm feinstes Mehl, ein Eßlöffel Butter, ein Ei und etwas Salz wirkt man zu einem Teig und rollt diesen papierdünn aus und schneidet ihn in 5 bis 7 Zentimeter große viereckige Fleckchen. Als Füllung dient jeder Vatenrest, auch etwas gekochtes Fleisch, besonders Reste von gebratenem Wild sind zu empfehlen. Man wiegt und würzt sie pikant und brät sie in Schbutter leicht an, um sie dann mit zwei Eigelb abzuziehen. Mit dem Eiweiß der zwei Eier bestreicht man die Teigsäden und häuft auf die Mitte eines jeden einen Teelöffel mit der Fleischfüllung. Dann schlägt man die Ecken zusammen, so daß ein Dreieck entsteht, dessen offene Kanten man mit dem Teigrädchen zusammenbrückt. Die geschlossenen Taschen werden in kochendes Salzwasser geleat, sehr langsam 10 Minuten gekocht, abgetropft und in Butter bräunlich gebraten. Vor dem Anrichten überpudert man die Fleischaschen mit Parmesanstärke und umkränzt sie mit pikant zurechtgemachter frischer Brunnenresse.

Fruchtstücken. Der gleiche Teig, ebenso geschnitten, wird mit Pflaumenmus, Fruchtarmelade, Aprikosengelee usw. gefüllt, ebenso gekocht und mit brauner Schbutter und Zucker und Zimt zu Tisch gebracht.

Bauernkaviar. Weißer Käse oder Quark kann seines hohen Nährwertes, seines Wohlgeschmacks und seiner Billigkeit wegen gar nicht oft genug auf den Tisch gebracht werden. Auf 125 Gramm Quark werden vier Sardellen gewiegt, dies wird mit einem Eßlöffel voll Kapern, Salz nach Geschmack, ein wenig Pfeffer, geriebener Zwiebel oder fein gehacktem Schnittlauch sowie einem Eßlöffel gerlassener Butter fein gerührt, eine Stunde hingestellt und auf mit Butter getrichene Brötchen geleat.

Freund der Kinderwelt.

Richard Hirsch.

Kind und Wolke.

Komm, Wölkchen, laß dich haschen,
ach wie ich laufen muß!
Willst gar mich überraschen
mit einem Wasserguß?

Ihr seid ein schlimmes Wölkchen,
sagt unier Mütterlein.
So böß, du liebes Wölkchen,
wirßt du doch wohl nicht sein?

Es glänzt ja wie Gesunkel
in deinem grauen Kleid.
O weh, wie wird das dunkel —
tust du mir was zuleid?

Die Engeln, die kleinen,
soll'n zausen dich im Wind!
Schäm', Wolke, dich, mit Stetnen
wirßt du nach einem Kind?

Es wollt ihm wenig nützen,
sie zieht die Stirne kraus
und ihre Augen blißen.
Da lief das Kind nach Haus.

(Mit besonderer Genehmigung des Romantik-Verlages, Berlin, dem Buche „Bis mein Kind zur Schule geht“ von Richard Hirsch entnommen.)

Vom kleinen Nachtfalter.

Märchen von Victoria Noer.

Damals flog er nicht in der Nacht umher; er war zu der Zeit noch ein Tagfalter und schwirrte durch den hellen Sonnengarten der Erde. Nun ist er aber ein Nachtfalter geworden, und das ist eine sehr traurige Geschichte. Viele Sonnentage hatte er gesehen, und sein Leben flog so still und glücklich dahin. Er schwirrte über all die Blumen und schaute kühel in die Sonne hinauf. Viele gute Freunde und Spielgenossen hatte er unter den Käfern und Blumen, und ein purpurrotes Rosenhaus. Das hatte samtne Wände und süßen, schweren Duft. — Wie war er so glücklich! —

Und sein Glück ward immer größer! Denn an einem schönen Tage fand er auf seinem Flügel über die Blumenwiese eine zierliche, feine Raupe. Sie hatte seideneine Farben und so prächtige Farben, daß der Tagfalter sich auf eine Blüte setzen mußte und zu ihr hinüberschauen. So zierlich war sie und hatte einen so langsamen, vornehmen Schritt! Schade, daß sie nicht fliegen konnte wie er. Und den Tagfalter sagte eine große Liebe zu der kleinen Raupe, und darum flog er zu ihr hinüber.

Er setzte sich dicht vor sie hin und hob seine graubraunen Flügel grüßend auf und nieder und sagte:

„Ich grüße dich, du seideneine Nüppchen, du gefällst mir.“
Die kleine Raupe erröthete ein wenig und sagte lieblich:

„Das freut mich, Tagfalter! Ihr gefallt mir auch gar gut, und darum laßt uns gute Freundschaft hollen. Es ist oft sehr langweilig, wenn man so wie ich nur langsam vom Flecke kommt. Aber Ihr könnt mir ja oft Gesellschaft leisten, wenn Ihr mögt.“

Darüber war der Tagfalter sehr glücklich. Gute Freundschaft halten, ja, das wollte er! Auch wollte er ihr Gesellschaft leisten, so oft sie Lust hatte. Ja, er wollte noch mehr, er wollte der kleinen Raupe alles zu Liebe tun.

Und von nun an kam er einen jeden Tag und erzählte ihr von seinen herrlichen Flügen und brachte ihr alle Liebungsabissen. Das seideneine Nüppchen dankte ihm zierlich und meinte eines Tages:

„Wie wäre es, lieber Freund, wenn du mich auf deinen Rücken nimmst? Dann fliegen wir gemeinsam über all die Herrlichkeiten, von denen du mir so viel erzählt und die ich so gern schauen möchte.“

Das begrüßte der Tagfalter mit tausend Freuden und hob die kleine Freundin auf seinen Rücken. Doch sie war nicht so leicht, die seideneine Raupe, aber der gute Tagfalter trug sie trotzdem mit all seiner schwachen Kraft. Oft schmerzte ihn sein kleiner Rücken, aber er blieb geduldig, und das Nüppchen jauchzte und lachte vor Freude. Sie besuchten all die guten Freunde, die Käfer und Blumen und wurden herzlich aufgenommen. Auch den vornehmen Schmetterlingen begegneten sie, den bunten und schönen. Sie sahen aber alle hochmüthig auf den glücklichen Tagfalter herab. Und das Nüppchen wunderte sich über den einfachen graubraunen Haut seines Freundes. Darum nannte man ihn wohl nur Tagfalter. Und es ärgerte sich, weil er nicht so schön war wie die Schmetterlinge. Aber bald war das wieder vergessen über all den herrlichen Wundern und den vielen Freuden und Schönheiten, die sie miteinander genossen.

Dann kam die Zeit, wo sich das seideneine Nüppchen eingesponnen. Der gute Tagfalter wartete geduldig und dachte: „Wiel-

leicht wird gar ein schöner Schmetterling zuback kommen. Wie bin ich glücklich, daß ich eine so liebe Freandin habe.“ Und wirklich! An einem sonnigen, warmen Tage schlüpfte aus der Puppe ein wunderherrlicher Schmetterling. Er war so schön, daß dem kleinen Tagfalter das Herz ganz heftig klopfte. Und nun trug er die kleine Freandin nicht mehr, sondern nun flogen sie gemeinsam auf die weite Blumenwiese hinaus.

Als die schönen Schmetterlinge wollten ihren Augen nicht trauen, als sie die kleine liebe Freandin des Tagfalters erblickten. Sie wunderten sich sehr, und sie begrüßten beide mit großer Freude. Der Tagfalter wußte nicht, was er dazu sagen sollte; sonst hatte ihm nur wenig oder gar keine Achtung gezollt. Doch er hatte ein gutes Gemüt und vergaß alles, was ihm die Schmetterlinge angetan.

So spielten sie denn recht lustig miteinander und scherzten und lachten und tummelten übermüthig von Blüte zu Blüte.

Nur wenige Tage gingen so herrlich und ungetrückt dahin. Da sagte die schöne Freandin an einem hellen Sonnentag:

„Lieber Tagfalter, heute mußt du dabeim bleiben. Ich will mit meinen Freunden und Spielgenossen, den prächtigen Schmetterlingen, einen großen Reigen aufführen. Die Blumenkönigin hat ihren hohen Besuch dazu angesetzt, und da darfst du dich in deinem häßlichen grauen Haut nicht blicken lassen. Das verstehtst du wohl. Und langweile Dich nicht zu sehr.“ Und sie hob die süßen Flügel und schwebte davon.

Dem armen kleinen Tagfalter gaben diese Worte einen tiefen Stich in sein kleines Herzchen. Aber er schluckte tapfer die Tränen hinter. Ach ja, er war nicht so schön wie die anderen, das wußte er wohl. Aber er hatte doch ein treues Herz und hatte die kleine Freandin immer so lieb gehabt, selbst als sie nur ein Nüppchen war. Und hatte sie getragen, als sie noch nicht fliegen konnte und hatte ihr alles gebracht, wonach sie verlangte. Und hatte so lange geduldig auf sie gewartet, als sie sich eingesponnen. Und nun? Ach, sie würde ihn vergessen über all den bunten, schönen Schmetterlingen und über dem Duft der Blumen und würde wohl niemals zu ihm zurückkehren. Und nun weinte er große Tränen und ließ seine unscheinbaren Flügelchen ganz traurig hängen. Viele Tage und Nächte wartete er auf sie. Aber sie kam nicht. —

Es hielt ihn nun nicht länger dabeim, und er flog aus, sie zu suchen. Doch da sah er sie im Sonnenglanz mit einem lustigen, schönen Schmetterling! Sie lachten und spielten miteinander und tummelten sich von Blüte zu Blüte.

Da flog der arme, kleine Falter heim zu seinem stillen Versteck und weinte viele Tage und Nächte. Und davon wurden seine hellen Augen trüb und dunkel. Am lichten Tage und in der lieben Sonne konnte er immermehr sehen, und so flog er denn nur noch in der Dunkelheit. Er schlürfte seine Nahrung aus den Blumen der Nacht und klagte sein Leid den silbernen Mondenstrahlen.

„Du stilles Mondenlicht, du tußt meinen Augen so wohl! Immermehr kann ich am Tage all die Herrlichkeiten schauen und die Wunderwelt. Aber das ist wohl gut so; dann werde ich ihr auch nicht begegnen und nicht wieder erleben und sehen müssen, wie sie mich vergessen hat. Der Tag ist mir zu hell gemorden und die Wiese voller Blumen im Sonnenlicht zu lustig. Aber die kühle, dunkle Nacht, die tut mir wohl!“

„Ich kann die ganze Welt beschauen,“ sagte der gute alte Mond, „und da sehe ich gar viel. So geht es nicht dir allein. Selbst bei den Menschen ist's manchmal so. Tröste dich! Du bist nun eben ein kleiner Nachtfalter geworden.“

Die stille Nachtwiese lächelte schwermüthig dazu und tauschte ihn mit einem glitzernden Tropfen Tau und flüsterte: „Nachtfalter! Kleiner Nachtfalter! So heißest du nun!“

Und erst als der junge Morgen graute, verließ der kleine Nachtfalter den Blumenwald und das tröstende Mondenlicht, schwebte langsam in schwerem Flug davon und suchte ein Versteck vor dem kommenden Tag.

Wie kauft man aus folgendem Bilderrätsel ein Zitat aus Schiller?

○○○ r r Kraft und o Schönheit.

•••••
: : : o a t u k

Wie erhält man aus folgenden 4 Zeilen einen Doppelseim?

O Solon Solon, Solon,
Rief Krösus;
Alle Menschen warnen dich
Den Glücklichen —.

•••••
•••••

: : : o a t u k