

# Die Welt der Frau

Beilage zum „Posener Tageblatt“

Nr. 9.

Posen, den 29. April

1928

Der Stadtmesser jeder echten Liebe ist ihre Opferfreudigkeit.

Keiner der vielen uns auf unserem Erdwallen offenen liegenden Wege ist so beschwerlich wie der der Pflicht, aber auch keiner führt sicherer zum Ziel als er.

Gerade in den Kämpfen und Versuchungen seiner Seele erlebt der Mensch Gott so besonders deutlich, indem er erkennt, wie hilflos er ohne Ihn ist und was er mit Ihm vermag.

Nur kleine Seelen achten das Kleine groß und sehen das Große nicht über ihm. Sie gleichen dem Wurm, der im Staube kriechen muß, weil er seine Welt ist.

## Dem Leben unserer Muttersprache.

Von Arthur Witte - München.

Nicht wenige Menschen halten unsere deutsche Sprache für tot. Sie glauben, die Sprache sei ein Werkzeug, ein Werkzeug des Gebrauchs, das sich nicht ändern, nur abnutzen.

Gewiß! Unsere Sprache wird, wie alle anderen, durch den Gebrauch einfacher, und wer die englische Sprache kennt, weiß, um wie viel einfacher sie durch den größeren Gebrauch bereits geworden ist, als die deutsche Sprache, mit der sie vor wenig mehr als tausend Jahren auf einer Stufe stand. Dennoch ist die Sprache kein toter Gebrauchsgegenstand, sondern ein lebendes Wesen, das eine ganz erstaunliche Entwicklung im Laufe der Zeit durchgemacht. Ihrer Veränderungen sind viele. Teils erstrecken sie sich auf die Sprache als Ganzes, teils auf ihre eigenen Wörter. Bei diesen wiederum sind sie zweierlei Art: äußerer und innerer.

Mit Behmut gedenkt der Liebhaber einer schönen, klangvollen, das heißt volkreichen Sprache der Zeit vor tausend Jahren, da man noch „mannisco“ sagte, wo es heute „Mensch“ lautet, da die tonlose „Ebene“ noch „ebanoti“ hieß, und da das schauerhafte „du rettetest“ noch „du rattoest“ klang.

„Das Althochdeutsche mag ich, das hat noch Kraft,

Und Leben und Wort und flüssigen Saft“ — sagt Völscher. Und in der Tat: als die blühende Jungfrau steht unsere althochdeutsche Sprache da, und mit heimlichem Reize schaut das stubenbleiche, flitterbehängte Bureaufräulein, das Neuhochdeutsche, auf sie herab.

Woran liegt es, daß unsere Sprache ihre alte Klangfülle verlor? Wie kommt es, daß das Italienische, Spanische und alle anderen romanischen Sprachen im Gegensatz zu den germanischen ihren alten Vokalreichtum bewahrten? — Es haben da viele Ursachen gewirkt, die gefährlichste aber war die, daß wir Germanen infolge unserer Eigenart alle Wörter auf der ersten Silbe zu betonen begannen, während die Romanen an der freien Betonung der Sprache, die bald diese, bald jene Silbe betonte, festhielten. Wenn man in „ebanoti“ statt des „o“ das „e“ zu betonen anfängt, dann dauert es nicht allzu lange mehr, und das klangvolle Wort ist zum klanglosen „Ebene“ geworden.

Die einzelnen Wörter einer Sprache haben sich aber nicht nur ihrer Form, sondern auch ihrem Sinne nach verändert, und das ist eine Veränderung, deren Kenntnis nicht ohne Nutzen für den Gebrauch unserer heutigen Sprache ist. Einige Beispiele mögen das zeigen.

Es ist im allgemeinen Regel, daß das grammatische Geschlecht eines Wortes mit dem natürlichen des Wortes übereinstimme, das es bezeichnet. In keiner Sprache heißt es etwa „die“ Mann oder „der“ Kind; logischerweise müßte es also auch „die“ Weib heißen. Dennoch sagen wir „das“ Weib. Woher kommt das? — Daher, daß „Weib“ ursprünglich nicht eine Frau, sondern einen Zustand, also etwas Sächliches, bezeichnete, nämlich den Zustand der Begeisterung, des Vergnügens, in den die heidnischen Priester des Urvolkes, dem die europäischen Völker entstammen, durch ihre

blutigen Opfer gerieten. Da nun die Germanen die Frau als ein höheres Wesen verehrten, lag es für sie nahe die Bezeichnung dieses heiligen Zustandes auf die Frau zu übertragen und dieses fortan „das Begeisterte“ und dann „das Begeisterte“ zu nennen. — Nicht wahr, nun versteht man, weshalb die Dichter, wenn sie von Frauen sprechen, sich gerne dieses edlen Wortes bedienen, und nur die Unkenntnis seiner Grundbedeutung ist schuld, daß man heute unförmigerweise von einem „bösen“ oder „häßlichen“ Weibe spricht.

Ähnlich verbläht ist die Bedeutung des Wortes „wohnen“; es heißt ursprünglich „sich irgendwo erfreuen“. Vielleicht nimmt mancher, dieser Grundbedeutung nachsinne, einmal Gelegenheit, festzustellen, ob er überhaupt irgendwo „wohnt“.

„Frohlocken“ ist auf den ersten Blick völlig unverständlich, denn unmöglich kann es mit „locken“ zu tun haben. Wer aber weiß, daß „locken“ ursprünglich „klopfen“ bedeutete, wird unschwer die Grundbedeutung „vor Freude die Hände zusammenschlagen“ erraten.

„Flitterwoche“ hat nichts mit Flittern, d. h. allerhand lustigem Kleiderputz, zu tun, sondern „flittern“ heißt „kleblos“. Wie erwähnen das nur, um moderne Hochzeitsbesuche von einem heute mehr und mehr getriebenen Aufwand ab- und ihren eigentlichen Aufgaben wieder zuzuwenden.

Ein Wort, das wir gar nicht mehr verstehen, obwohl das Wesen, das es bezeichnet, infolge zunehmender Gehindernisse und wachsender Bequemlichkeitsliebe immer häufiger wird, ist der „Hagestolz“. Im Mittelhochdeutschen sagte man noch „der Hagestalt“ und meinte damit einen jungen, unverheirateten Menschen, der in den „Hag“ — ein eingezäuntes Grundstück — „gestellt“ war, d. h. es abhängig vom Herrenhofe verwaltete. Als man diese Grundbedeutung des „Hagestalt“ nicht mehr kannte, machte man im Hinblick auf das Benehmen vieler solcher Leute aus dem „stalt“ ein „stolz“.

Dieses letzte Beispiel deutet auf etwas hin, was man „Volke-etymologie“ nennt, d. h. das Bestreben des Volkes, Ausdrücke, die es nicht mehr versteht, sich zu erklären und seine Erklärung durch Umbildung des betreffenden Wortes auszudrücken.

Ein ganz bezeichnendes Beispiel hierfür ist das Wort „Bockbier“. Nirgends, wo man dieses Bier heute anpreist, sollen die bunten Bilder mit einem oder zwei wohlbedarhten Böden. Und doch hat das Bier wie das Wort mit dem Ziegenbock nichts zu tun. Vielmehr hat die durch ihr nährkräftiges Bier berühmt gewesene Stadt Gimbed dieser Bierart ihren Namen gegeben: aus Gimbed wurde Gimbock, woraus sich zwanglos „ein Bock“ entwickelte, zumal im Französischen „un boc“ ein Glas Bier bedeutet.

Ähnlich wie diesen Einzelheiten erging es ganzen Redensarten, die im Laufe der Zeit unverständlich geworden waren:

„Jemandem den Mantel ablaufen“; dabei konnte man sich nichts mehr denken, nachdem man vergessen hatte, daß „Mant“ „Biegung“, „Krummung“ bedeutet, und daß die Redensart besagen wollte: wer einem anderen die Krummung des Weges abläuft, kommt eher zum Ziel. So verbesserte man: „Jemandem den Mantel ablaufen“, denn dabei konnte man sich etwas vorstellen. — Wer sieht nicht, daß hinter diesem einfachen Beispiel eine ganze Kultur-entwicklung steckt, daß die Zeit des Messens körperlicher Gewandtheit, des Wettlaufs im Freien, abgelöst ist durch eine Zeit geistigen Wettbewerbs, wo es auf den „Mant“ und nicht auf den „Mant“ ankommt?

Es mag mit diesen wenigen Beispielen genug sein. Sie sollten dem Uneingeweihten zeigen, daß unsere Sprache in ständiger Entwicklung war. Daß sie es noch heute ist, davon mag ihn die Beobachtung seiner Mundart überzeugen.

## Helene Lange zum 80. Geburtstag.

Von Elise Wentscher (Bonn).

Am 9. April feierte die Seniorin der Frauenbewegung, Dr. rer. pol. h. c. Helene Lange, ihren 80. Geburtstag. Die Frauen von ganz Deutschland, ja darüber hinaus die aller Kulturländer, gedenken der berechtigten Frau in tiefer Dankbarkeit. Selten wird es einem strebenden Menschenkind vergönnt sein, auf eine so glückliche Förderung und Erfüllung seiner Ideen zurückzublicken, wie die Führerinnen der Frauenbewegung es heute können. Helene Langes Lebenswerk ist nicht unter politischem oder soziologischem Gesichtspunkt zu fassen, der Sinn ihres Lebens und Schaffens liegt tiefer: es geht um die Verwirklichung



er Idee. So sehr man Helene Langes Leistungen auch den Sinn für die Realitäten des Lebens abspült, so ist sie doch im tiefsten Wesen Idealistin; denn ihr Lebenswert ist die Erfüllung einer wertvollen Idee, und diese findet von ihren ersten Lebensjahren an Ausdruck in der Ueberzeugung, daß die einseitig männliche Kultur ergänzt werden müsse durch die weibliche Note, in der seelische Mütterlichkeit den Grundton bildet.

Von dieser Ueberzeugung aus bildet sich ihr auch Sinn und Ziel der Frauenbewegung. Sie sieht ihn in der vollen Ausprägung der weiblichen Persönlichkeit. Aber sie erkennt sehr bald, daß den Mädchen eine Reifung ihrer Persönlichkeit in wertvollem Sinn nur durch die Zucht einer intellektuellen und sittlichen Bildung werden könne. Dem weiblichen Geschlecht diese Bildung zu vermitteln, ist der Nerv ihres an Arbeit und Kämpfen unendlich reichen Lebens. Diese Arbeit aber erhält ihr charakteristisches Gepräge von der anderen Grundüberzeugung von Helene Lange: durch das tiefe Bewußtsein, daß alle in der Mädchenseele schlummernden Reime nur geweckt und ausgebildet werden können durch eine wesentlich von Frauen geleitete Erziehung und Bildung. Von dieser Meinung aber waren die in den 70er und 80er Jahren des vorigen Jahrhunderts im Mädchenschulwesen maßgebenden Stimmen weit entfernt.

Allen diesen Herren war es selbstverständlich, daß die Feststellung des Lehrprogramms, die oberste Leitung der Mädchenschule und der Unterricht in den oberen Klassen in der Hand von Männern liegen müsse. Niemand hatte ein Bedenken dagegen, daß die Heranbildung von Frauen so weitgehend von Männern besorgt werde. Die ganze Einstellung zur Mädchenerziehung geschah eben völlig vom Standpunkt des Mannes aus: nach seinen vermeintlichen Bedürfnissen sollte Art und Höhe der Bildung, die man den jungen Mädchen bereitete, bestimmt werden. Daß dieser Standpunkt uns heute absurd anmutet, das danken wir dem Lebenswerk von Helene Lange. Was hat sie zur Aufklärung und zur völligen Reform des weiblichen Bildungswesens getan?

Sie hat gewirkt durch unentwegte Werbung und durch Errichtung von neuen Bildungsanstalten für das weibliche Geschlecht und nicht zuletzt durch den vor keiner Enttäuschung zurückschreckenden Kampf für die Zulassung der Frauen zu den Hochschulen; denn sie wußte, daß nur auf diesem Wege die Frauen die Vorbereitung als Lehrerin für die oberen Klassen erhalten könnten. Sie gab den Lehrern der Mädchenschulen zu bedenken, daß „Männer, die des Wahnes sind, daß Straben zwar von Männern, aber Mädchen nicht von Frauen erzogen werden müssen, und die gering von der Kraft und Wirksamkeit ihrer Kolleginnen denken, daß solche Männer nicht fähig seien, Würde und Wert des Weibes zu erfassen und dies Geschlecht zu ihren gemäßen Zielen emporzuführen“. Helene Lange stand in diesem Kampf für die Frauen nicht allein, sie gehörte zu dem Kreis des führenden Kultur-Liberalismus, der sich in Berlin um Karl und Henriette Schrader, um Mikert, Barth, Laster und Hedwig Hehl scharte. Sie alle lebten der Gewißheit, daß jede Reform auf wirtschaftlichem, sozialem und politischem Gebiet sich nur von innen heraus, durch Erziehung und Bildung vollziehen könne. Diese Seiten von Helene Langes überaus fesselnden Lebenserinnerungen, die von dieser Gemeinschaft berichtet, machen es uns zur Gewißheit, daß die beiden Geistesmächte des Liberalismus und der Frauenbewegung untrennbar zusammengehören.

Eine begeisterte Verbündete hatte die Frauenbewegung jener Tage in der damaligen Kronprinzessin, der späteren Kaiserin Friedrich. Auch sie war von der Ueberzeugung durchdrungen, daß der Frau ein weitgehender Einfluß auf dem Gebiet der Erziehung und der sozialen Bestrebungen werden müsse, und sie begleitete alle dahingehenden Arbeiten mit innerster Anteilnahme. Helene Lange hat diese Ideen besonders eindringlich geschildert in einer Eingabe, die sie Ende der 80er Jahre dem preussischen Kultusministerium zugehen ließ. Die Begründung dieser Schrift läßt uns in die innersten Tiefen ihrer Weltanschauung und ihres Idealismus hineinblicken. Der Antrag ging dahin, daß dem weiblichen Element eine größere Beteiligung am Unterricht der Oberstufe werden möge und daß der Staat für zweckmäßige Ausbildung der Lehrerinnen sorgen müsse. Die Begründung der Eingabe stellt die ganze vom Mann aus eingestellte Mädchenbildung in Frage. „So lange die Frau nicht um ihrer selbst willen zum Menschen ausgebildet wird, so lange wird es mit der deutschen Frauenbildung nicht anders werden.“ Aber es handelt sich dabei ja nicht nur um die Frauen; in ihrem Geschick liegt das der werdenden Generation beschlossen; denn in weiblicher Hand, in der der Mutter, liegt es, „das Kind zu Sittlichkeit, Liebe und Gottesfurcht zu erziehen“. Dieser Erzieherberuf aber erfordert eine sittlich und geistig selbständige Persönlichkeit, wie sie nimmermehr aus den jetzigen Mädchenschulen hervorgehen kann. Die Schule darf sich nicht damit begnügen lassen, daß sie „die Mädchen sprechen lehrt über das, was man glaubt und weiß“, sie muß „die Kraft des Glaubens und der Menschenliebe ebenso wie die intellektuellen Kräfte in den Mädchen erziehen“. Diese Forderung ist aber nur zu erfüllen, „wenn der Frau die Bildung ihres eigenen Geschlechts übertragen wird“. Der Frau gebührt in der Leitung und Erziehung ihres Geschlechts die erste Stelle. Die stärksten erzieherischen Möglichkeiten aber bietet der Unterricht in den ethischen Fächern; um ihn zweckmäßig erteilen zu können, muß man der Lehrerin eine völlig andere Bildung gewähren, als das Seminar sie vermitteln kann. Alle Bedenken, die man gegen eine solche Ausbildung hegt, sind Vorurteile. „Es ist nicht wahr, daß durch eigenes Denken und Forschen unsere Weiblichkeit verloren gehe.“ Die Frau wird durch echte Bildung zu Gott hingeführt. Nur die Halbbildung schafft Spötter und Zweifler, echte Bildung über-

windet sie. Nicht nur durch Wort und Schrift hat Helene Lange für vertiefte Mädchenbildung gekämpft, sie hat Schulen geschaffen, die der beste Beweis für die Durchführbarkeit ihrer Ideen geworden sind. So gründete sie in Berlin die „Realschule für Frauen“. In dieser Anstalt wurde zum erstenmal „mit dem Neutestamenten in der höheren Mädchenschule gebrochen“, sie wurde von einem gesunden Realismus beherrscht. Und es zeigt sich, daß die Mädchen, die nach dem Urteil der Lehrer gar nicht rechnen konnten, für Mathematik besonders begabt waren. Helene Lange hat diese Kurse selbst geleitet und damit der Schule ihr Bestes gegeben. Nach einigen Jahren wurden die Realschule in „Gymnasialkurse“ umgewandelt, die ihre Teilnehmerinnen zum Abitur führen.

Großes Aufsehen erregte es, als im Jahre 1896 die ersten Abiturientinnen ein tadelloses Examen ablegten. Das ethisch-pädagogische Ziel bei diesem Unterricht sah die Leiterin darin, daß dadurch der geistige Wüßiggang der Frauen, ihre Interessenlosigkeit und ihr Sinn für Neuherlichkeiten bekämpft und daß auf diesem Wege ein den Anforderungen der Neuzeit gewachsenes Frauengeschlecht herangezogen wurde. Mit Aufbietung aller Ueberzeugungskraft ist es Helene Lange schließlich gelungen, zu bewirken, daß sich die Pforten der Universität den Frauen öffneten, und durch nie rastende Sorgfalt und Arbeit hat sie den studierenden Frauen immer weitere Verufe erschlossen. Aber mit ihrer Arbeit auf dem Gebiet des Bildungswesens ist der Kreis ihres Lebenswerks nicht umspannt; sie ist auch die Begründerin und Führerin der größten weiblichen Berufsorganisation, des Allgemeinen-Deutschen Lehrerinnenvereins. Aus ihrer Feder aber sind mannigfache Arbeiten hervorgegangen, ich erinnere nur an das Handbuch der Frauenbewegung und an die Zeitschrift, die sie gegründet und noch heute herausgibt, das umfassendste Organ für alle Frauenbestrebungen: Die Frau. Doch auch literarische Arbeiten ganz anderer Art verdanken wir ihr: so die tiefdringende Studie über Schillers philosophische Gedichte. Die Hauptwirksamkeit von Helene Lange aber liegt auf ethisch-pädagogischem Gebiet, in ihrem Appell an die Frauen, daß sie aus eigener Kraft sich aus einem überwundenen und unwürdigen System befreien; die beste Hilfe gewährt Helene Lange uns dabei durch ihren Ueberzeugung schaffenden Glauben, daß die geistige Kraft die stärkste Macht im Leben sei. Sie hat uns gewissermaßen den Sinn für die „metaphysische Bedeutung“ des Frauenlebens erschlossen, die in der allumfassenden seelischen Mütterlichkeit liegt, und hat den Frauen die geistige Kraft zur Betätigung dieser Gabe gelöst. So hat sie geholfen, ein neues, innerlich freies, selbstsicheres, nicht in Neuherlichkeiten aufgehendes Frauengeschlecht zu bilden. An den Frauen liegt es nun, daß sie der verehrten Führerin Gefolgschaft leisten.

## Die kalte Küche.

Auch das Abendbrot muß einige Abwechslung bieten, wenn es den Familienmitgliedern munden soll. Es ist der Hausfrau, die selber kocht, nicht zuzumuten, auch abends noch warme Gerichte zu bereiten, die viel Zeit erfordern, andererseits darf sie nicht so bequem sein, ihre Familie Abend für Abend mit Butterbrot und Aufschnitt abzuspeisen. Es gibt so vielerlei kalte Speisen, die sie herrichten kann und die immer Beifall finden werden. Auch wenn Gäste da sind, läßt sich auf diese Weise die Beföstigung ohne große Schwierigkeiten bewerkstelligen. Da ist gar keine Kochfrau nötig und man braucht keine Stadtküche zu bemühen, die Hausfrau muß nur schon zwei Tage vorher mit den Vorbereitungen anfangen. Sie bekommt, wenn sie diese schmackhaften Salate selber herstellt, viel mehr für ihr Geld, als wenn sie alles fertig in den Delikatessengeschäften kauft, und das Angenehme an diesen Speisen ist; daß jedes Restchen mit Freude an den späteren Tagen verzehrt wird.

Immer und überall beliebt ist Kartoffelsalat, den man mit Essig und Öl, aber besser mit Mayonnaise anrichten kann. Diese Mayonnaise kauft man fertig und verdünnt sie dann mit einer Flüssigkeit, die man herstellt, indem man einen Bouillonnwürfel in ein wenig Wasser auflöst, Essig und Zucker nach Geschmack hinzutut und diese Flüssigkeit, sobald sie abgekühlt ist, mit der Mayonnaise lösseltweise verrührt, bis diese die gewünschte Dike erreicht hat. Als Beispeise zum Kartoffelsalat reicht man Würstchen, kalten Braten jeder Art, sowie vielleicht auch hartgekochte Eier. Man kann ihn auch in einer Schüssel mit grünem Salat zusammen anrichten. — Sehr gut schmeckt auch ein gemischter Kartoffelsalat, zu dem man die gekochten Kartoffeln nicht wie sonst in Scheiben, sondern in Würfel schneidet, die man mit etwa der gleichen Menge Gurkenwürfel (von Salzgurken) vermischt und alsdann ebenfalls in Mayonnaise anrichtet. Wird genau so vermischt, wie anderer Kartoffelsalat. Sehr beliebt ist auch ein Schichtsalat: eine Schicht frischer Gurkensalat, eine Schicht Kartoffelsalat, in Öl und Essig angerichtet und eine Schicht Tomatensalat. Ebenfalls als Beigabe zu kaltem Fleisch.

Ein guter Heringsalat wird gleichfalls immer seine Liebhaber finden. Man nimmt dazu zwei schöne Salzheringe, wässert, enthäutet und entgrätet sie, worauf man sie in kleine Würfel schneidet. Man tut nun die gleiche Menge in kleine Würfel geschnittene gekochte Kartoffeln hinzu, ferner geschälte Äpfel in Würfeln, kaltes Fleisch, rote Beeten, Salzgurken. Der Salat wird mit Zucker und Essig abgeschmeckt und zwei Löffel gutes Speisöl hinzugegeben. Man richtet ihn in einer Schüssel an, die man mit Eiern, Gurken, Petersilie und ähnlichen verzieren will. Man den Salat verfeinern, kann man auch hartgekochte Eier



hineinschneiden. Ein Löffel eingemachter Brechweeren ist als Zutat zu empfehlen.

Italienischer Salat wird aus gekochtem und rohem Schinken, kaltem Braten, gekochten Kartoffeln, geräucherter Lachs, Salzgurken, alle in feine Streifen geschnitten, hergestellt und mit Mayonnaise untermischt. In Bezug auf die Zutaten wird jede Hausfrau selber erfinderisch sein und verwenden, was sie hat. Sehr nett wirkt es, den italienischen Salat zur Füllung von Tomaten zu verwenden, von denen man oben eine Scheibe abschneidet, sie dann aushöhlt, mit dem Salat füllt und den Deckel wieder aufdeckt. — Als Füllung für Tomaten sind auch Konserven-erbsen, eventl. mit Mayonnaise gemischt, gut zu verwenden, besonders als Beilage zu Roastbeef sehr angenehm.

Alle kalten Gemüsesalate sind als Beilage für kaltes Fleisch und eventl. belegte Brote verwendbar. Man mischt die gekochten Gemüse (grüne Bohnen, Blumenkohl, eventl. auch Broccoli) mit Essig und etwas Öl. Spargelsalat allerdings schmeckt weit besser, wenn man die Spargel in Mayonnaise anrichtet, während Bohnensalat auf die oben bezeichnete Art ganz vorzüglich ist. Kalter, gekochter Fisch gibt, mit Essig, Öl, Pfeffer und ein paar Gurkenscheiben angerichtet, einen vorzüglichen Fischsalat. Auch Fischmayonnaise ist nicht schwer herzustellen. Allerdings muß man dann Fleischklößchen hinzutun; dieses Gericht kann, mit Krebschwänzchen verziert, jedem kalten Büffet zur Ziehe gereichen. Der Fisch wird in kleinere Stücke gereicht und mit kaltem, gehacktem Ei verziert, ist eine Delikatesse, kalter gekochter Lachs, mit Mayonnaisensauce zusammen gerichtet und mit kaltem, gehacktem Ei verziert, ist eine Delikatesse, allerdings ja auch wesentlich teurer. Als kalter Braten ist Roastbeef besonders zu empfehlen. Man muß darauf achten, ein Stück zu bekommen, das schon abgehangen ist, also nicht von einem frischgeschlachteten Tiere stammt. Leicht gesalzen wird das Fleisch im heißen Ofen eine halbe Stunde lang gebraten. Spätestens man das Roastbeef, so wird es dadurch angenehmer und vielleicht auch kostiger. Man schneidet das Fleisch erst, wenn es erkaltet ist. — Auch kalter Kalbsbraten und kaltes Casseler Rippenspeer sind immer gut am Platz. Zu Kalbsbraten reicht man gern gekochtes Gelée, das man aus Bouillonwürfeln und Gelatine vielleicht unter Zutat von etwas Zuckerconcentrat, leicht herstellen kann. — Hartgekochte kalte Eier in Mayonnaise gehören ebenfalls zu den Gerichten, die nicht vergessen werden dürfen. — Reste vom Mittagessen lassen sich mit etwas Geschicklichkeit zu lederen Abendgerichten aufstellen, wenn man nur etwas Nachdenken und Mühe aufwendet, und wo wäre die Hausfrau, die das nicht gern täte, wenn sie ihre Mühe durch den Beifall und das Lob ihrer Angehörigen belohnt sieht?

### Bücherrede.

Wolle! Wolle gestrichen oder Wolle gehäkelt, sei es als ein Gegenstand für das Heim, für den persönlichen Gebrauch oder ein Bekleidungsstück, — noch immer greift die handarbeitende Frau zur Wolle, die jetzt in jeder gewünschten Farbe, Stärke und Form käuflich ist. Grazien-, Feen-, Ficht-, Krimmer- oder Sumpen-Wolle geben schon durch den Namen ihren Verwendungszweck an. Die vielseitigen Möglichkeiten der Verarbeitung bringen aber erst die Vorlagen, wie sie zum Beispiel in Bobachs Handarbeitsheften dargestellt werden. Es ist deshalb nur zu begrüßen, daß im Bobach-Verlag, Leipzig, wiederum drei Hefte „Aus Wolle“ erscheinen, die köstliche Vorlagen bringen und den vielen Frauen neue Anregungen zum eigenen Schaffen vermitteln: Leichte Embroiderereien (zur Selbstanfertigung) von Helene Malin; Neue gehäkelte Rissen von Eva Sittling; Kleider, Jumper und Westen von Amalie Witte. Jedes Heft 75 Pfennig.

### Die praktische Hausfrau.

**Beseitigung von Rostflecken.** Frische Rostflecken gehen leicht mit Zitronensäure weg. Alte Rostflecken bedeckt man mit einer Meersalzlösung und hält den Stoff über Wasserdampf. Ist der Fleck dann durch den Dampf farblos geworden, so kommt der Gegenstand in kaltes Wasser und wird hier tüchtig durchgewaschen.

**Waschen von wildlebenden Handschuhen.** Man bereitet sich eine Mischung von acht Teilen kaltem Wasser und einem Teil Salmiakgeist, wäscht darin fest die Handschuhe und spült mit lauwarmem Wasser nach. Streng darauf zu achten ist, daß die Handschuhe nicht in der Sonne oder am warmen Ofen getrocknet werden. Damit sie nicht steif werden, ist es ratsam, sie während des Trocknens öfters über die Hände zu ziehen.

**Fünf wirksame und bestimmte unschädliche Mittel gegen Schlaflosigkeit:** 1. Einige Tropfen Baldrian einnehmen oder in ein Glas Wasser tropfen. 2. Eine bis zwei Tassen saure Milch zum Nachtmahl essen, da diese sehr beruhigend auf die Nerven wirkt. 3. Regelmäßige Tiefatmung im Bett vornehmen. 4. Bei Straßen- und Hauslärm (Musik, Licht, elektrische Bahn, Festlichkeiten der Nachbarn usw.) Antiphrase benutzen. Nicht Papier oder Watte in die Ohren stopfen, da die kleinen Rüststände oft Entzündungen hervorgerufen haben. 5. Ein lauwarmes Fußbad nehmen.

**Ein Mittel, um Messingstangen und -griffe länger blank zu erhalten.** Man reibt einmal in der Woche die Messingstangen und -griffe mit Maschinöl ab; dadurch behalten sie viel länger ihren Glanz.

**Blau-Stockstellen schnell zu beseitigen.** Bei Kindern erlebt man es täglich, daß sie mit blauen Flecken vom Spielplatz oder

aus der Turnstunde heimkehren, weil sie gefallen sind oder sich gestoßen haben. Diese blauen Stellen reibe man mit Salmiakgeist ein, um sie schnell zu beseitigen.

**Gesichtsrunzeln zu beseitigen** ist schwieriger als ihrem Entstehen durch Massage vorzubeugen. Es empfiehlt sich, allabendlich das Gesicht regelmäßig einige Minuten in aufsteigenden Wasserdampf zu halten und dabei die Haut mit den Fingerspitzen zu massieren. Ist dieses nicht möglich, so massiere man das Gesicht mit einer guten Hautcreme.

**Reinigen von farbigen Lederschuhen und Lebergürteln.** Man löse Firchhornsalz in heißem Wasser auf und reibe dann die Flecken tüchtig mit der abgekühlten Lösung ab, so lange, bis Schaum entsteht. Wenn es nicht gleich hilft, muß das Verfahren wiederholt werden.

**Haarbürsten.** Eigentlich sollte man täglich seine Haarbürste in reinem Wasser ausspülen. Geschieht dieses nicht, so wird die Bürste leicht schnell so verunreinigt, daß sie nur schwer wieder zu säubern ist. In diesem Falle taucht man die Bürste am besten wiederholt in Salmiakgeist und spült dann mit sauberem Wasser nach.

### Für die Küche.

**Schinken-Reis.** (6 Personen, 2 Stunden.) 500 Gramm Reis werden abgeschwemmt, gebrüht abgeseigt und dann in Wasser nebst einem Eßlöffel Butter und etwas Salz langsam weich gedämpft, aber so, daß er körnig bleibt. Inzwischen hat man ein halbes Pfund gekochten, mageren Schinken recht fein. Den weichen Reis vermischt man mit einem Teelöffel Maggi-Würze, streicht eine feuerfeste Tonschüssel mit Butter aus, streicht eine Lage Reis hinein, streut Schinken darauf, gibt wieder eine Lage Reis darüber, wieder Schinken, bis die Form dreiviertel voll ist. Die oberste Reisschicht wird mit Butterflöckchen belegt. Dann läßt man das Gericht eine halbe Stunde im Ofen zu goldgelber Farbe backen und gibt es in der Form zu Tisch.

**Salat aus roten Rüben.** Rote Rüben eignen sich für einen pikanten Salat, der besonders in Herrenkreisen sehr beliebt ist. Man bürstet die roten Rüben tüchtig ab, kocht sie so lange, bis sie weich sind, und schält sie erst dann sehr sorgfältig ab. Man schneidet die Rüben in dünne Scheiben, die in eine flache Schüssel gelegt werden. Für feinere Zwecke empfehlen sich Glasschüsseln, in denen der rote Salat besonders hübsch aussieht. Dann kocht man einen kräftigen Sud aus Essig, Wasser, Gewürzkörnern, Zucker und recht viel Rummelkörnern, der heiß über die Scheiben gegossen wird. Völlig erkaltet, wird der Salat zu gekochtem Fleisch gereicht. Am besten paßt er zu Rind- und Kalbfleisch, auch zu fettem und magerem Schweinefleisch und Schinken.

**Huhn im irdenen Topf.** 125 Gramm magerer Brustspeck, in Würfel geschnitten, wird mit Butter angeschwitzt, desgleichen ca. zwölf kleine Zwiebeln, sowie 125 Gramm Champignons, halbiert oder geviertelt, ebenfalls gedünstet. Nun wird ein junges Huhn in einer Kasserolle mit Butter auf allen Seiten ganz leicht gebräunt, wonach es mit einem guten Stück Butter auf obigen Speck, Zwiebeln und Champignons in einen irdenen Topf gelegt wird. Der Topf wird gut zugedeckt und das Huhn bei gelinder Hitze langsam gedämpft, je nach Größe des Huhnes vierzig bis fünfzig Minuten. Kurz vor dem Auftragen kann man etwas Bratenfett oder Fleischextrakt in die Tunkte tun.

**Reisküchlein.** 125 Gramm trocken abgeschüttelter Reis wird mit  $\frac{1}{4}$  Liter kochender Milch weich und dick eingekocht; zuletzt kommen noch 30 Gramm frische Butter daran. Dann wird er nach Geschmack gesüßt und zum Erkalten in kleine Schüsseln getan. Von der steif erstarrten Masse sticht man kleine Küchlein heraus, wälzt sie in Weizenmehl, und bakt sie in heißem Fett goldgelb. Vor dem Servieren bestreut man sie mit Zucker und Zimt.

**Griechische Pfannkuchen.** 125 Gramm Grieß und ein nußgroßes Stück Butter werden in knapp einem halben Liter Milch zu dickem Brei gekocht, 40 Gramm Zucker und 2 bis 3 Eier daran geschlagen, in heißer Butter von der Masse einige Pfannkuchen gebaden, und diese werden dann dick mit Zucker bestreut und serviert.

**Sandtorte.** 150 Gramm Butter werden schaumig gerührt; dann langsam 4 Eigelb, 145 Gramm Zucker, 140 Gramm Kartoffelmehl, ein Kaffeelöffel Backpulver und ein Löffel Rum dazugegeben. Zuletzt zieht man den Schnee der 4 Eiweiße durch die Masse, welche in einer gebutterten Form hellgelb gebacken wird. Kalt wird dies reichlich mit Zucker bestreut.

**Polnischer Pfefferkuchen.** Wir bringen hier ein uraltes Rezept zu einem polnischen Pfefferkuchen, der im Geschmack etwas Ähnlichkeit mit der bekannten „Liegnitzer Bombe“ hat. Man verrührt 5 große oder 8 kleine Eier mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund echtem Bienenhonig, 1 Pfund Roggenmehl, 1 Kasse oder 3 Eßlöffel Weizenmehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Schokoladenpulver,  $\frac{1}{2}$  Pfund Römervogel,  $\frac{1}{4}$  Pfund Rosinen,  $\frac{1}{4}$  Pfund geschnittener süßer Mandeln, eine Prise Pfeffer, 10 Gramm Koriander und 10 Gramm Firchhornsalz (ca. je 1 Teelöffel voll), eine Messerspitze Muskatblüte, dazu 10 Körner englisches Gewürz (gestoßen). Diese Masse wird lange gerührt und in eine Springform gefüllt, deren Boden mit weißem Papier ausgelegt wird. Die Oberfläche des Kuchens wird mit halbierten, großen, süßen Mandeln sternförmig belegt, in entsprechendem Abstand und recht regelmäßig, damit sie beim Backen nicht einsinken. Wird unechter Honig verwendet, so muß man die Ruckration verdoppeln.



# ◆ ◆ ◆ ◆ Freund der Kinderwelt. ◆ ◆ ◆ ◆

## Mein Kreisel.

Von Wilhelm Müller-Rüdersdorf.

Mein Kreisel ist ein Fliegenpilz,  
Ein schöner bunter Fliegenpilz:  
Hat welches Kleid und roten Hut,  
Und weiße Punktelein gar'n ihn gut.

Mein Kreisel ist ein Fliegenpilz,  
Ein schöner bunter Fliegenpilz:  
Ist gar nicht giftig, aber stolz,  
Und ist von fein lackiertem Holz.

Mein Kreisel ist ein Fliegenpilz,  
Ein schöner bunter Fliegenpilz:  
Fährt ihn mein Reitschattelklein an,  
Dann häßt er, was er häßlich kann.

Mein Kreisel ist ein Fliegenpilz,  
Ein schöner bunter Fliegenpilz:  
Auf seinem Silberschuh, klippbopp,  
Tanzt er so munter im Galopp!

Mein Kreisel ist ein Fliegenpilz,  
Ein schöner bunter Fliegenpilz,  
Und tut er sich im Tanze dreh'n,  
Dann bleibst du alle Leute steh'n.

## Vom Fuchs und vom Hasen mit den zwei Söhnen.

(Ein Märchen aus dem Kreise Witkowo.)

Ein alter Hase hatte zwei Söhne, mit denen er hoch hinaus wollte. Er wußte nur nicht recht, wie er das anfangen sollte. Eines Tages sah er vor seinem Krautgarten und kann darüber nach, wie seinen Söhnen Bildung beizubringen sei, als Meister Fuchs vorüberkam. „Guten Tag, Kothhase!“ sagte er herablassend. „Wockher denkst du denn so nach, daß deine Söhne beinahe so viel Furchen zeigt wie ein gepflügtes Ackerfeld?“

Der Hase hatte einen tiefen Wutausbruch bei der Anrede des Fuchses gemacht und sagte nun verlegen: „Söhnen Dank für die gültige Nachfrage, Herr Fuchs! — Ich dachte eben nach, wie meine Jungen etwas Großes werden könnten, und weiß nicht, wie ich es anfangen soll.“

„Da weiß ich gleich einen guten Rat, wenn du ihn annehmen willst“, sagte der schlaue Fuchs. „Schau mich an! Sehe ich nicht sehr vornehm aus? Wer trägt wohl noch solch einen feinen feidenen Pelz wie ich? Ich bin aber auch Ober-Hofschneidermeister Sr. Majestät des Königs Hirsch und habe außer viel Arbeit noch mehr Ehre. Meine Handlchaft ist die vornehmste. Sogar die erste Kammerdame Ihrer Majestät, Fräulein v. Kranich, hatte zum letzten Hofball ein neues Federkleid bei mir bestellt. Zum Dank hat sie mir ihre zwei schönsten Schwanzfedern dargelassen. Sie hängen in meiner Wohnung über meinem Bett. Für ihre Vase Krebse arbeite ich schon lange. — Wenn du also willst, Kothhase, so gib deine Söhne zu mir in die Lehre, und ich ver helfe ihnen zu großen Ehren.“

Dem alten Hasenvater schlug vor Freude über des Fuchses großmütiges Anerbieten das Herz ganz laut in der Brust. Gerührt willigte er in den Vorschlag ein. Nur wollte er sich nicht sofort von beiden Söhnen trennen; sondern erst den ältesten und dann den jüngsten hingeben. Dem Fuchs war es recht. Als nun der Hase nach fragte, wieviel das Lehrgeld betrage, sagte er in richtigem Vieberton: „Wie sind doch Nachbarn, denn unsere Felder stoßen zusammen. Darum will ich auch deinen Sohn aus Freundschaft umsonst ausleihen. Bringe ihn nur Montag gleich zu mir, bis dahin kannst du ihn noch recht gut pflegen. Und nun lebe wohl!“ — Damit ging er, und der alte Hase blickte ihm dankbar nach, so lange er konnte. —

Am Montag, ganz früh schon, nahm er den ältesten an der Hand, um ihn zum Meister Fuchs zu bringen. Der klopfte dem Jungen wohlwollend auf den feidenen Rücken, indem er meinte, das Söhnen werde der schon ausfallen. Der Vater das solle nur ohne Sorge zu Haus seinen Hof hüten. Nach einem Vierteljahr könne er sich ja nach ihm erkundigen. Dann würde er schon etwas verstehen, denn der Junge sähe nicht dumm aus.

Der alte Hase nahm zärtlichen Abschied von seinem Sohne und ging mit stolzen Hoffnungen nach Haus. Kaum konnte er erwarten, daß das Vierteljahr herum war. Er machte sich auch schon früher auf den Weg.

Als der Fuchs ihn kommen sah, ging er ihm entgegen und fragte, warum der zweite Sohn nicht gleich mitgekommen sei. „Dein Vetter war ein sehr begabter Junge. Ich habe ihn schon vorige Woche auf die Wanderschaft entlassen. Sein Gefellenstück war dieser neue Pelz für mich gewesen. Ist dieser nicht noch viel schöner und bider als mein voriger? Hase, du kannst stolz auf deine Söhne sein!“

Als der Fuchs so lobte, räusperte sich die Krähe sehr vernehmlich auf einem Baume. Der Fuchs schlenderte ihr hinter dem

Rücken des Hasen einen Knochen zu, auf den sie sich gierig stürzte, ohne sich noch um das Gespräch zu kümmern.

Dem alten Hasen war aber gar nicht froh zumute. Er meinte, sein Sohn hätte sich auch erst noch von ihm verabschieden können, ehe er in die weite Welt zog. Der Fuchs tröstete ihn, der Junge werde sich schon durchschlagen und bald wiederkommen. Vielleicht würde er dann gar einen Orden vom türkischen Sultan mitbringen. Unterdessen solle nur der zweite Sohn das Schneiderhandwerk erlernen. Er könne gleich antreten. Trübe gestimmt, ging der alte Hase hin, den jüngsten Sohn zu holen. Der sollte aber auf keinen Fall ohne Abschied auf die Wanderschaft gehen; er wollte sich öfter nach ihm erkundigen. Schon am nächsten Tage ging er wieder hin. Der Fuchs sah vor seiner Höhle und gankte sich mit der Krähe.

„Wo ist mein Sohn?“ rief in plötzlich unerklärlich ausbrechender Angst der Hase. „Ich habe ihn mit einem fertigen Anzuge zum König geschickt“, beruhigte ihn der Fuchs. „Glaub's nicht!“ schrie da hoch die Krähe. „Der Fuchs hat deinen zweiten Sohn ebenso aufgefressen wie den ersten. Dieser falsche, habgierige, hinterlistige Schuft! So lohnt er mit Undank! Das erste Mal habe ich für mein Schweigen nur einen elenden Knochen bekommen, und diesmal will er überhaupt nichts geben. Aber er wird seinen Vohn für seine Schandthaten schon bekommen!“

Der arme alte Hase war vor Schreck und Entsetzen über das Gehörte einer Ohnmacht nahe. Er sah noch, wie die Krähe und der Fuchs aufeinander zuzuhren, dann nahm er seinen Stock von der Erde auf und wandte heim. Als Kummer und Gram um den Tod seiner Vögelinge legte er sich in eine Ecke seines Krautgartens, aß und trank nichts und starb daselbst.

Kinder fanden den toten Hasen und brachten ihn ihrem Vater, der ihm das Fell abzog. Dann nahm er das Herz heraus, und siehe — es war mitten entzweit geborsten. Da sagte der Vater: „Ich finde keine Schußwunde, also muß der Hase am gebrochenen Herzen gestorben sein.“ Damit hatte der Mann ja auch recht. Ueber den traurigen Verlust seiner Söhne war dem alten Hasen das Herz zersprungen.

Der Fuchs bekam aber auch noch seinen Vohn und die Krähe mit. Ein Jäger kam gerade vorbei, als sich die beiden gankten, und schoß sie beide mausestot.

Margarete Nachtigal.

## Selbstgefertigtes Spielzeug,

das auch der Holunderstrauch liefert.

Zeitig im Frühjahr schießen die saftigen, dunkelgrünen Sprossen des Holunders empor, schnell auswachsend zu Trieben und zu Stäuben mit dünner, saftiger Wandung, voll angefüllt mit dem weichen, leichten, elastischen Mark. Diese Zweige lassen sich leicht mit dem Taschenmesser bearbeiten und zu allerhand Spielzeug verwenden, welches unsere Knaben, mehr oder weniger geschickt, herstellen können.

So wird das Mark aus den Röhren gestochen und geböhrt, und es entstehen kleine Glasröhre, durch welche man trockene Erbsen oder sonstige kleine Geschosse treiben kann.

Viel Anfall finden auch die mit Hilfe von Kartoffelscheiben konstruierten Anfallbüchsen. Der Rand der von dem Mark befreiten Röhre wird auf beiden Seiten geschärft; dann durchbohrt man mit denselben eine stärkere rohe Kartoffelscheibe, so daß an jedem Ende ein Kartoffelsprossen in der Röhre sitzen bleibt. Nun wird mit einem passenden, kurzen, geglätteten und vorn abgestumpften Hase oder Weidenstock ein Pfropfen gegen den anderen getrieben, so daß letzterer mit einem lauten Knall heraussteigt.

Und nun die Spritzbüchsen, bei denen allerdings oft die Lust mit Leid endet! Sie werden ähnlich wie die Anfallbüchsen hergerichtet. Der Stock wird jedoch an seinem oberen Ende mit Garn umwickelt und so zu einem in die Röhre passenden, fest schließenden Kolben umgewandelt; in die andere Mündung der Röhre kommt ein durchbohrter Kork mit kleiner Röhre, durch die Wasser eingefogen und wieder ausgespritzt werden kann.

Auch für die Spitzen der Pfeile, die vom Flibbogen abgeschossen werden, nimmt man durchbohrte Stüchchen eines Fliederstodes.

Aus dem Holundermark läßt sich allerliebste kleines elektrisches Spielzeug herstellen, und zwar auf folgende Art: Man fertigt einen Kasten aus Pappe an, etwa 20 Zentimeter lang, 15 Zentimeter breit und 8 Zentimeter hoch. Dieser Kasten wird innen mit Stanniol, wie es zum Einwickeln von Schokoladentafeln verwendet wird, ausgeklebt und durch eine aufgeleimte Glasscheibe geschlossen, deren Ränder noch mit Papier- oder Leinenstreifen befestigt sind. Vor dem Aufkleben der Glasscheibe bringt man in das Innere des Kastens kleine Figuren (Schlangen, Würfel, Männchen usw.), die man aus dem Mark des Holunders mit einem scharfen Messer ausschneidet. Reibt man nun die Glasscheibe mit einem Woll- oder Lederlappchen, so fangen die Figuren im Kasten lustig an zu tanzen, und die Freude am Gelingen belohnt auch für die Mühe der Anfertigung.

M. S.