

Die Welt der Frau

Beilage zum „Posener Tageblatt“

Nr. 16.

Posen, den 5. August

1926

Nicht zwecklos trugst du Qual und Pein,
Nicht zwecklos deine Seele litt:
Ein Herz muß erst zerschlagen sein,
Damit sein Gold zu Tage tritt.

*
Lieber laß dein heißes Herz
Von Feindes Haß zerstückeln,
Als daß die guten Freunde es
In Mitleidslappen wickeln.

Bertold Beer, Kempen.

Hitzeschutz im Haushalt.

Praktische Ratschläge.

(Nachdruck verboten.)

Die sommerliche Hitze ist einer der ärgsten Feinde der Hausfrau. Sich zweckmäßig dagegen zu schützen, ist daher eine Aufgabe von Bedeutung, deren mehr oder minder glückliche Lösung Wohlbefinden und Gesundheit der Familie entscheidend beeinflusst.

Zunächst muß für Kühlung der Wohn- und Schlafräume gesorgt werden. Man halte, sofern es nicht mit Einbruchgefahr verbunden ist, die Fenster des Nachts offen, oder lüfte in den frühen Morgen- und späten Abendstunden, und lasse während des Tages in allen sonneitigen Zimmern die Rollläden und Jalousien geschlossen. Nur vermeide man offene Fenster, während Licht brennt, wodurch unweigerlich Mücken und Nachtfalter angezogen werden, wie denn überhaupt gegen Fliegen und Insekten als Plagegeister und Bazillenträger energisch vorgegangen werden muß.

Federbetten und ebensolche Kissen sind zur heißen Zeit durchaus verwerflich und durch leichte Planeldecken und Kopfkissen zu ersetzen; auch auf dicke Teppiche wird man gut tun, zu verzichten, und Strohmatten und Linoleum an ihre Stelle treten lassen; desgleichen sollten Polstermöbel möglichst wenig benutzt, und dafür die fast in jedem Haushalt vorhandenen Balton- und Dieleingarnituren aus Korbgewebe oder Holz hauptsächlich verwendet werden. Durch Auflegepolster kann ihnen die unangenehme Härte genommen werden.

*
Für tägliche Bäder und Brausen ist, soweit nur irgend möglich, Sorge zu tragen; wo eine Badestube fehlt, muß ein großer Holz- oder Zinkuber genügen. Den einfachsten Brauseersatz bietet die Gießkanne, mit der besonders Kinder prächtig geduscht werden können.

Daß man an heißen Tagen leichte, waschbare Kleider trägt, und dunkle Farben tunlichst vermeidet, ist so selbstverständlich, daß darüber nichts weiter gesagt zu werden braucht.

Ein besonders wichtiges Kapitel ist der Speisezettel für Hitzetage und die Konservierung der Lebensmittel. Viel Kältschalen, leichte Eier- und Mehlspeisen, Sauermilch, Salate und Obst sind zu empfehlen. Wenig Fleisch, und dieses scharf und kurz gebraten, keine fetten und schweren Gerichte. Wenig Alkohol, womit nichts gegen eine schöne Bowle, eine gut gekühlte Flasche Rheinwein, ein Glas schäumendes Bieres gelegentlich gesagt sein soll, dafür viele Fruchtsäfte, unter denen Himbeer mit Zitrone der Vorrang gebührt, und vor allem und zu allem frische, unverdorbene Zutaten!

Man übe größte Vorsicht beim Einkauf von Fleisch, besonders aber bei dem von Fischen; auch das Gemüse darf nicht alt und angewekelt sein, Obst ebenso wenig unreif als überreif. Milch ist, wenn man sie nicht zum Sauerwerden aufstellt, sofort abzukochen, kühl aufzubewahren und rasch zu verbrauchen, wie es denn überhaupt in der heißen Jahreszeit zum Grundsatz werden muß, nichts von einer Mahlzeit zur nächsten stehen zu lassen, und immer nur so viel zu bereiten, wie bestimmt gleich aufgegessen wird.

Fleisch muß angebraten werden, will man es am nächsten Tage erst fertig machen, und ist sorgfältig vor Fliegen zu schützen; Würstwaren gegenüber gilt, sofern es sich nicht um stark geräucherzte handelt, äußerste Achtsamkeit!

*

Eine schier unerläßliche Haushaltshilfe bietet in der heißen Zeit der Kühlschrank. Es werden jetzt die verschiedensten Typen auf den Markt gebracht, auch solche mit elektrischem Betrieb ohne Eis. Besonders vorteilhaft für kleine Haushaltungen erscheinen Kühlschränke in der Form von schmalen, rechteckigen Kästen, die bequem hin und her getragen werden können, überall leicht Platz finden, was bei der gegenwärtigen Raumknappheit nicht hoch genug einzuschätzen ist, und überdies sehr wenig Eis beanspruchen.

Wenn wir nun der Hausfrau zum Schluß noch ans Herz legen, sich selbst und ihre Kräfte in der heißen Zeit zu schonen, die Wirtschaftsführung möglichst zu vereinfachen (durch schnell zubereitete Mahlzeiten, Wegschließen von Teppichen und allen unnützen Staubfängern, Vermeidung jeder Arbeit, die Aufschub verträgt), dürfte das Wesentlichste gesagt sein, um den Schrecken sommerlicher Hitzewellen einigermaßen erfolgreich zu begegnen.

Annemarie Mampel.

Mayonnaisen.

Viele Hausfrauen stehen mit der Mayonnaise auf feindlichem Fuß, sie halten ihre Herstellung für schwierig und scheuen alle Gerichte, die mit Mayonnaise zubereitet werden; und doch ist die Mayonnaise für den feineren Tisch unerläßlich. Wir haben uns in den letzten Jahren in der Allgemeinheit so sehr an diese wohlgeschmeckende Zutat zu Kartoffeln, Fleisch, Gemüse, Eiern gewöhnt, daß wir sie nicht wieder missen möchten. Man kann sie natürlich fertig kaufen, aber auf diese Weise stellt sie sich immer teurer, — wie wäre es also, wenn man einmal gegen den alten Aberglauben, daß Mayonnaise nie gerät, zu Felde zöge und selber versuchte, dieses nötige Requisite der feinen Küche herzustellen?

Zunächst beschafft man sich Erdnußöl, — denn eine Mayonnaise mit Delgeschmack, wie wir sie bei der Verwendung von Olivenöl erzielen, möchten wir vermeiden. Dann schlägt man drei Eigelb leicht mit etwas Salz und einen Eßlöffel Essig. Nun wird unter ständigem Schlagen das Öl hinzugesetzt. Auf 3 Eigelb kann man einen halben Liter Öl rechnen. Wird die Mayonnaise beim Rühren zu steif, so setzt man noch etwas Essig, oder, wenn sie zu sauer wird, etwas kaltes Wasser hinzu. Es ist gut, die Mayonnaise sehr steif zu rühren, zur Verdünnung gibt man dann vor dem Anrichten etwas steif geschlagenen Eierschnee hinein.

Diese Mayonnaise gibt man zu Fisch, Fleisch, grünen Erbsen, Krebsen, Hummer, Krabben, Eiern usw.

Eine besonders feine Geflügelmayonnaise stellt man her, indem man diese Sauce über fein zerschnittenes gekochtes Hühnerfleisch füllt und in Stücken geschnittene Räucherzunge, gekochtes Eiweiß und Salzgurkenstückchen hinzutut.

Krabbenmayonnaise ist ebenfalls ganz einfach anzurichten: Die Krabben werden sauber entschält und mit der Mayonnaise gemischt. Fügt man kalten, gekochten Lachs, in Scheibchen geschnitten, hinzu, so verfeinert man das Gericht wesentlich. In Ermangelung von Lachs, der ja teuer ist, kann man auch andere Fischsorten nehmen, etwa Schellfisch, doch muß man darauf achten, daß ihm kein Fischgeschmack anhaftet, — er muß vollkommen frisch sein. Eventuell kann man auch aus Resten gekochten Fisches Fischlößchen herstellen, die man ebenfalls als Beigabe unter die Krabbenmayonnaise mischen kann. Verziert man so ein Gericht mit Krebschwänzchen oder Krebsbutter, so kann man sich auch vor den vermögtesten Gästen damit sehen lassen, doch genügt auch eine einfachere Garnitur, wenn die Platte für den täglichen Tisch bestimmt ist.

Eine Mayonnaisensauce auf einfachere Art, die für den täglichen Tisch, zur Herstellung von Kartoffel- und Fleischsalaten durchaus genügt, gewinnt man, wenn man 20 Gr. Mehl mit 20 Gr. Butter hell schmilzt, soviel Fleischbrühe hinzufügt, daß man eine dickliche Sauce erhält, dann ein Eßlöffel Essig hinzugibt. Alsdann nimmt man die Sauce vom Feuer und rührt sie kalt, während man zugleich, unter ständigem Rühren, 20 Gr. Öl daruntermischt. Dann wird die Sauce mit Salz, Pfeffer

und Essig abgeschmeckt. Einen besonders pikanten und würzigen Geschmack gibt man ihr, wenn man etwas Mostsch hineintrührt. Aus dieser gekochten Mayonnaise sauce gewinnt man auch die sogenannte Remoulade sauce, die, kalt zu gebratenen Fischen gereicht, eine Delikatesse ist. Man nimmt ein rohes Eigelb und ein hart gekochtes Eigelb und verrührt diese mit einem Teelöffel Mostsch, ½ Teelöffel Zucker, feingeschnittenen Salzgurkenstückchen, mischt diese Masse unter die Salsauce, verdünnt sie, wenn nötig, noch mit Fleischbrühe und schmeckt mit Salz, Pfeffer und Essig ab.

Auch andere Kräuter, etwa feingeschnittenen Schnittlauch oder gehackte Kresse, kann man, um den Geschmack der Sauce zu verändern, hinzutun, wie denn überhaupt die Mayonnaise der Phantasie der Hausfrau den weitesten Spielraum lassen.

Vielfach nimmt man jetzt Mayonnaise auch zu einer Mischung aller möglichen Fruchtscheiben: Äpfel, Apfelsinen, Weintrauben, Ananas, Bananen und geriebenen Paranasen. Man muß dann allerdings die echte Delmayonnaise nehmen und diese so steif wie nur irgend möglich rühren, um ihr dann Schlagahne hinzuzufügen. Sicher ist, daß die Schlagahne in dieser Zusammenstellung einen herzhafteren Geschmack hat. Es lohnt sich also, einmal einen Versuch mit dieser neuartigen Verwendung der Mayonnaise zu machen.

Vom Plattfuß.

Von Dr. med. E. Feld.

Er ist zu einer wahren Volkskrankheit geworden, der Plattfuß: Volkskrankheit deshalb, weil er ungemein verbreitet ist in allen Schichten und Altersstufen der Menschheit, und Krankheit deshalb, weil die an sich nur mechanisch erscheinende Formveränderung des Fußes meist auf irgendeiner Krankheit beruht.

Man hat vielfach als Ursache für Plattfuß erbliche Veranlagung verantwortlich machen wollen, aber neuere Untersuchungen haben doch einwandfrei ergeben, daß unter allen Plattfuß-erkrankungen nur 4 % angeboren und die übrigen durch irgendwelche äußeren oder inneren Einwirkungen entstanden sind. Im kindlichen Alter ist meist die Unvernunft der Eltern, die den Nachbarn gegenüber damit renommieren wollen, wie früh ihr Kind laufen kann, schuld an der Entstehung des Plattfußes. Die noch recht weichen Knochen des Kindes vermögen die Last des Körpers noch nicht zu tragen, zumal wenn durch allzu große Besorgnis der Eltern eine Überfütterung stattgefunden hat und das Kind starken Fettaufsatz zeigt. Werden solche Kinder aus Ungebuld der Eltern oder gar aus Eitelkeit zum Stehen und Laufen gezwungen, so drücken sich die Knochen des Fußgewölbes durch, und ein Plattfuß entsteht. Die Kinder selbst haben den richtigen Zeitpunkt instinktiv in sich, und selbst wenn ein Kind auffallend lange nicht laufen lernt, so ist damit noch lange nicht gesagt, daß es krank ist, sondern nur, daß die Knochen noch nicht stark genug sind, das Kind ohne Schaden zu tragen. Man soll also ruhig abwarten, bis das Kind von selbst zu trabeln und dann auch zu laufen anfängt. Man verhindert dadurch krumme Beine und auch Plattfüße.

Eine zweite Gefahrzeit für die Bildung von Plattfüßen ist die Zeit des Hauptwachstums. Das plötzliche In-die-Höhe-Schießen bringt eine Vergrößerung des Körpergewichtes mit sich, mit der die Erstarrung der Knochen in der Geschwindigkeit nicht Schritt halten kann. Das Fußgewölbe wird also wiederum über seine Fähigkeit hinaus belastet und drückt sich durch. Hier ist es Aufgabe der Eltern, Lehrer und Schulärzte, ein wachsames Auge zu haben, damit derartige Knochenmißbildungen rechtzeitig erkannt und durch entsprechende Gegenmaßnahmen nach Möglichkeit verhütet werden.

Die dritte Zeit im menschlichen Leben, in der mit Vorliebe Plattfüße entstehen, ist die Zeit der Vollreife auf dem Höhepunkt der Lebenskraft. Man beobachtet es ja tagtäglich, daß in den vierziger Jahren bei Männern wie bei Frauen eine starke Zunahme der Körperfülle sich einstellt, die eine Gewichtszunahme oft bis zu 50 Pfund herbeiführt. Daß auch da wieder das federnde Fußgewölbe nicht sofort dem neuen und vergrößerten Druck standhält, ist leicht zu begreifen.

Neben diesen in der Entwicklung des Menschen liegenden Ursachen gibt es aber auch noch eine ganze Reihe von Umständen, die von außen einwirken. Teils liegen sie in schlecht sitzendem Schuhwerk begründet, sei es nun zu groß, so daß der Fuß sich darin platt tritt, oder sei es zu klein, so daß dem Fuß seine Federkraft in der Enge genommen wird. Teils liegt es an falscher Fußhaltung beim Gehen. Diese kann einfach eine schlechte Angewohnheit sein, dann ist es ein Erziehungsmangel, oder bedingt durch irgendeine Abweichung von der normalen Form des Fußes oder der Bein Knochen. Selbst alte Wunden, Narben und Schwielen können Ursache werden, wenn zur Vermeidung des Schmerzes beim Auftreten der Fuß falsch gestellt wird.

Wichtig ist die Berücksichtigung von Plattfüßen als Berufs-krankheit. Wer tagaus, tagein auf den Beinen stehen und dabei noch vielleicht als Lastträger (Umzugsleute, Spebiteure, Ladearbeiter, Handlanger) enorme Gewichte auf seine Füße laden muß, der wird auf die Dauer dem Plattfuß kaum entgehen können. Wer selbst das dauernde Stehen auch bei normalem Körpergewicht kann Ursache genug sein, die Ausbildung eines Plattfußes herbeizuführen. Ein typisches Beispiel dafür sind die Wagenführer der Straßenbahn, die ihr ganzes Körpergewicht auf dem linken Fuß ruhen haben, weil sie mit dem rechten auf die Schelle treten und dazu den Fuß bewegen müssen. Dazu kommt,

daß sie beim Anziehen der Handbremse mit der rechten Hand ihr Körpergewicht gegenstemmen, wodurch sich der Druck auf den linken Fuß noch erhöht.

Die Frage ist nun: Ist der Plattfuß eine Erkrankung, die der Behandlung bedarf? Oder soll der Patient der Sache ihren Lauf lassen? Die Antwort ist einfach. Der an einem Plattfuß Erkrankte wird früher oder später von selbst zum Arzte kommen; da der Fuß ihn schmerzt und ihn dadurch im Gehen wesentlich behindert. Wie kommt das? Zunächst wird die Last des Körpers nicht mehr an den normalen Stellen der Fußsohle drücken, sondern an anderen, die nicht darauf eingerichtet sind. Die Folge ist: es bilden sich Schwielen, die bekanntlich sehr, besonders bei Witterungsumschlägen, schmerzen. Dann aber kommen allmählich die schlimmeren Folgen: durch die Abflachung des Fußgewölbes passen die Knochen im Fußgelenk nicht mehr richtig aufeinander. Die Knochen des Unterschenkels werden langsam nachgeben, um sich der neuen Fußform anzupassen. Damit aber verschieben sie sich im Knie. Nun werden dort Schmerzen auftreten. Nach einigen Monaten hat sich das Knie „gefeht“, dann zeigen sich Schmerzen in der Hüfte, und so entsteht langsam aber sicher eine statische Verschiebung im gesamten Knochengerüst. Daß das nicht ohne schmerzhaftige Folgen bleiben kann, liegt auf der Hand. Ja, es können Fälle vorkommen, daß ein Mensch auf diese Weise völlig schief steht, allerdings nicht so stark, daß man es ihm in beilegendem Zustande äußerlich ansehen könnte, aber doch so, daß er selbst davon erheblich behindert wird.

Diese Ausführungen zeigen also, daß der Plattfuß ein nicht zu unterschätzendes Leiden ist; und daß sehr häufig Schmerzen, die hoch an den Beinen oder gar im Rückgrat sitzen, auf einen Plattfuß zurückgeführt werden müssen. Um also die Schmerzen und alle die oben angedeuteten unangenehmen Folgen zu vermeiden, und um die richtigen Gegenmaßnahmen treffen zu können, sollte man möglichst bald, wenn sich in den Füßen oder Beinen beim Gehen und Stehen Schmerzen einstellen, ärztlichen Rat in Anspruch nehmen, auch dann, wenn einem selbst die Sache noch geringfügig erscheint. Es ist aber leichter, einen drohenden Plattfuß zu verhüten, als einen bereits ausgebildeten wieder zu heilen.

Der Zeitschrift „Unser Hausarzt“ mit gütiger Erlaubnis des Hausarzt-Verlages, Wien VI, Mariahilferstr. 81 entnommen.

Berufstätige oder Haustochter?

Von Elisabeth Fries.

In einer Zeit, deren heranwachsende weibliche Jugend zum weitaus größten Teil berufstätig ist, könnte die Frage, ob sie zur Ehe taugt, überflüssig scheinen, würden nicht immer mehr Stimmen laut, die die Beschäftigung im Hause als das einzig Wünschenswerte für die künftige Frau anpreisen.

Es soll gewiß nicht bestritten werden, daß die häusliche Vorbildung, wie sie die Frauen der vorigen Generation noch fast durchweg besaßen, sie in vielen Fällen befähigte, aus der Mark einen Taler zu machen; daß ihre Einteilung, ihre Sparsamkeit zu einem guten Teile zu dem Volkswohlstande vor dem Kriege beigetragen hatte, und daß nicht auszudenken ist, was aus Deutschland geworden wäre, ohne diese auf allen Gebieten des Hauswesens erfahrenen Frauen. Ihre beste Anerkennung finden sie nachträglich darin, daß heute die hauswirtschaftliche Vorbildung überall in den Schulen zum Lehrplan gehört, so daß auch jede Volksschülerin, die in einen Beruf eintritt, wenigstens die Anfangsgründe der Hauswirtschaft als unveräußerliches Gut mit ins Leben nimmt.

Die jungen Mädchen sind selten geworden, die, nur im Elternhause tätig, einen Haushalt nach den früheren Begriffen zu führen wissen, vielleicht ist das der Grund, daß sie im Werte steigen. Wenigstens kann man immer häufiger hören, daß die Frauen, die unmittelbar aus dem Beruf in die Ehe treten, unmöglich den Anforderungen, wie das heutige Leben sie an die Hausfrau stellt, gewachsen sein könnten. Man vergißt dabei völlig, daß die ganze Lebenshaltung sich vollkommen gewandelt hat, daß die Frau, die ihre Aufgaben nur in einer sorgfältigen Haushaltsführung sehen würde, nicht mehr in unsere Zeit paßt.

Sie hat, um bei der Wohnung anzufangen, ein, höchstens zwei Zimmer zur Verfügung, dafür hat sie aber auch nur diese Instand zu halten. Die Wäsche gibt man in den meisten Fällen aus dem Hause, und im übrigen sind durch die modernen Bequemlichkeiten sowie durch das gegen früher sehr vereinfachte Essen die Arbeiten auf ein solches Maß zurückgeführt, daß eine junge Frau, die ihre Zeit einzuteilen versteht, ihren Haushalt fein instand halten kann mit nicht mehr als zwei bis drei Stunden täglicher Arbeit. Das würde dem Hausdöchterchen, das gewohnt ist, vieles für unerlässlich zu halten, wovon die Berufstätige sich längst freimachen mußte, gar nicht so leicht gelingen. Kraft der dieser zur zweiten Natur gewordenen Pünktlichkeit, Ordnung und systematischen Arbeit hat sie hier einen großen und nicht zu unterschätzenden Vorsprung. Gegen das, was sie im Berufe täglich zu bewältigen hatte, kommt ihr das Schaffen im eigenen Heim wie Kinderspiel vor, nicht selten ist es ihr nicht genug Arbeit, sie sucht sich Nebenbeschäftigung, die ihr gestattet, sich und ihrem Manne hier und da einen Festtag zu bereiten. Wir alle wissen, was ein solcher an Freude, an innerem Aufschwung bedeuten kann, und begreifen, daß jemand, der gewohnt ist, von früher Jugend an über eigenes Geld zu verfügen, sich nur schwer daran gewöhnt, alles aus anderer Hand, sei es auch aus der des geliebtesten Mannes, zu empfangen. Darum ist es

nicht richtig, daß viele Frauen ihren Beruf aufgeben müssen, sobald sie heiraten. Man sollte ihnen ruhig die Möglichkeit geben, wenn ihre Kraft es erlaubt, weiter tätig zu sein, denn ihr geschulter Tätigkeitsdrang wird sich über kurz oder lang doch ein Feld suchen. Ganz sicher aber sollte man keinem Manne abraten, ein Mädchen, das er in täglicher Zusammenarbeit als fleißig und tüchtig erprobt hat, zu heiraten. Selbst wenn sie gar nichts vom Haushalt verstünde, würde sie es bald lernen; denn das Geheimnis, ein Heim behaglich zu machen, ist jeder rechten Frau angeboren.

Das afghanische Ehegesetz.

Von Camilla Zellinel.

In einem älteren Jahrgang der Zeitschrift „Die Frau“ (Blätternd (Märzheft 1924), stoße ich auf eine Uebersetzung des afghanischen Ehegesetzes, das König Amanullah im Jahr nach seiner Thronbesteigung (1920) erlassen hat. Der Besuch des afghanischen Königspaars in Europa und im besonderen in Deutschland hat sein Reich für uns in den Vordergrund des Interesses gerückt. Gerade jenes Gesetz spiegelt so stark den fortschrittlichen Geist des Herrschers wider, der bemüht ist, in sein Land frische Luft einziehen zu lassen, daß es wohl angebracht sein dürfte, es einer breiteren Öffentlichkeit bekanntzugeben.

Man darf das Gesetz natürlich nicht messen an unseren Gesetzen und an den Begriffen, die wir von der Ehe haben. Es muß aber gemessen werden an dem, was Rechtens war, bevor der junge König die Zügel der Regierung ergriff, und man wird sich von diesem Standpunkt aus auch weitergehenden Hoffnungen für die Zukunft hingeben dürfen.

Es sei aus dem Gesetz nur einiges Hervorstechende herausgezogen. Sein Geist geht schon aus den Worten der Begründung hervor. Es heißt da im ungefähren Wortlaut der Uebersetzung: „Da die Mehrzahl der Rechtsstreitigkeiten aus Vereinigungen im Kindesalter oder durch die Tragung der Ausgaben der Eheschließungs- und Hochzeitsformalitäten sowie durch die Bedrückung und Ueberschreitung der Machtbefugnisse von Seiten der Ehemänner gegenüber den schwachen Frauen entsteht, so haben wir zur Verminderung der Bedrückung und zur Beseitigung von Zwang und Zwist und gestützt auf die Gleichberechtigung der Frauen im bürgerlichen Recht die folgenden Vorschriften anzuordnen geruht: Jeder, der ohne Einwilligung des Korrektionsgerichtshofs es gewagt hat, eine zweite, dritte oder vierte Ehe einzugehen, erhält entweder zwei Jahre Gefängnis oder 2000 Rupien Geldstrafe.“

Jeder, der vor der Veröffentlichung dieser Verordnung mehr als eine Frau gehabt haben sollte, und nicht in rechtmäßiger Weise für den Aufwand des Lebensunterhalts seiner Frauen gesorgt hätte, wird zur Verantwortung gezogen.

Die Verehelichung im Kindesalter vor der Geschlechtsreife ist aufgehoben; vor dem 18. Jahre können keine Ehen abgeschlossen werden.

Wir verbieten unbedingt die sogenannten Süßigkeitessen, die man als Verlobung bezeichnet, da sie unangebrachte Unkosten und Rechtsansprüche nach sich ziehen; die Verehelichung kommt vielmehr nur im Kreise naher Verwandter und Freunde ohne nennenswerte Unkosten zum Abschluß. Man verträgt sich gut und schön miteinander, damit aus der Verbindung Zuneigung und von den Kindern Segen komme.

Die Gebräuche, eine Tochter als Süßhe für eine Uebelthat hinzugeben, oder die Frau mit Gewalt und gegen ihren Willen mit der Erbschaft zu übernehmen, sind allgemein verboten und aufgehoben.

Niemand darf eine Witwe oder eine geschiedene Frau durch Einschüchterung oder Drohung hindern, sich wieder zu verheiraten. Wer eine Frau ohne ihr Einverständnis heiratet, wird mit einer Geldstrafe von 2000 Rupien oder zwei Jahren Gefängnis bestraft.

Wer eine solche oder eine ähnliche Tat begeht im Vertrauen darauf, daß er finanziell in der Lage sei, die Gefängnisstrafe in Geld umwandeln zu lassen, wird mit Gefängnisstrafe bestraft.

Die Aussteuer, die der Bräutigam der Braut zum Geschenk macht, ist folgende: 1. für reiche Leute Seidenkleider, vier vollständige Garnituren; Woll- und gewebte Kleider, vier vollständige Garnituren; 2. für Leute des Mittelstandes Seidenkleider, drei vollständige Garnituren usw.; für Leute mit geringem Vermögen: wollene und gewebte Kleider, drei vollständige Garnituren. Die Kleidung des Bräutigams, die man von Seiten der Angehörigen der Braut zu geben pflegte, darf nicht mehr gegeben werden.

Wir verordnen und befehlen die Aufnahme dieser Verordnung unter die Gesamtheit der Staatsverordnungen und die Durchführung ihrer Bestimmungen.

Gezeichnet: Emir Amanullah Khan im Jahre 1920.

Für die Küche.

Erbeeruchen. Man bereitet einen einfachen Mürbleig, belegt damit ein Backblech; rundum streiche man Ei und umlege den Kuchen mit einem Handchen; dann bäckt man ihn langsam goldgelb. Wenn der Kuchen aus dem Backofen kommt, belege man ihn reichlich mit eingedickten Walderdbeeren, und zwar lasse man den Kuchen solange im Backofen, bis der Zucker geschmolzen ist.

Vanille-Eis mit Schlag Sahne. ½ Pfund Zucker, 8 Eidotter, eine Stange Vanille, ¼ Liter kalte Milch werden zusammen gequirlt, aufs Feuer gesetzt und bis ans Kochen gut gerührt. Wenn das Ganze erkaltet ist, wird ¼ Liter Schlag Sahne darunter gemischt, in die Gefrierbüchse gefüllt und in der Eisform gefroren.

Schokoladen-Eis (einfache Art). ¼ Pfund geriebene Vanilleschokolade, ½ Liter süßer Rahm und eine Messerspitze gestoßener Zimt werden zusammen gekocht, abgeseiht, ½ Liter süßer Rahm darunter gemengt, kalt geschlagen und in die Gefrierbüchse gefüllt.

Frikassee von Kalbsmilch. (6 Personen.) Man wässert 2 bis 3 große, gute Kalbsmilche, brüht sie mit kochendem Wasser und hält sie sofort zum Abkühlen in kaltes Wasser. Dann zieht man vorsichtig die Haut ab, und schneidet sie in Scheiben. Von diesen Scheiben paniert man die Hälfte in Ei und Semmel und bratei sie in Butter hellbräunlich. Die andere Hälfte dünstet man in Fleischbrühe, die man schnell aus Maggi-Fleischbrühwürfel herstellt, weich. Dann nimmt man die Kalbsmilchscheiben heraus und legt sie, mit den gebratenen vermischt, in eine Schüssel. Die Brühe, in der man die Scheiben gekocht hat, bindet man mit etwas hellem Schmirnöl und zieht sie mit 2 Eidotter ab, gibt den Saft einer halben Zitrone, Salz, einige Mousserons, Champignons und Morcheln daran, und gießt dies über die Kalbsmilch.

Radieschensalat. Die gewaschenen, ungeschälten Radieschen werden fein geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl und feingewiegtem Schnittlauch angemacht.

Dotterkipfeln. (Österreichische Küche.) 100 Gramm Butter schneidet man auf dem Radelbrett in ¼ Liter Mehl und macht mit 4 hartgekochten passierten Eidottern, 50 Gramm Zucker und etwas Salz einen Teig, läßt ihn eine halbe Stunde rasten, formt daraus kleine Kipfeln, legt diese auf ein nichtbestrichenes Backblech, bestreicht sie mit Eierlar, bestät sie mit Zucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze hellbraun.

Eierrollen. (Österreichische Küche.) Ein Stückchen Butter treibt man mit 2 ganzen Eiern, grüner Petersilie, Salz und 2 bis 3 Eßlöffel voll Rahm gut ab, rührt 5 hartgekochte, passierte Eier und sobiel Semmelbrösel dazu, daß die Masse zusammenfällt. Daraus formt man fingerlange, dreifingerdicke Würfchen, paniert sie in Semmelbröseln und bäckt sie in heißem Fett schön gelb.

Fischfülle. Fischreste werden entgrätet, in einer weißen dicken, gut abgeschmeckten Rahmsauce erhitzt, etwas Kapern hinzugegeben, die Soße mit Eigelb abgezogen und in heiße fertige Pastetchen gefüllt.

Eier mit Hering. Man quirlt die Eier mit ein wenig saurer Sahne und einem Teelöffel Mehl, etwas Salz und Pfeffer und feingehacktem Hering.

Die praktische Hausfrau.

Schweißhände. Um diesem Uebel abzuweichen, bereite man ein Handbad aus einer starken Abkochung von Eichelrinde. Auf ein Liter Wasser nehme man einen gehäuften Eßlöffel Eichelrinde. Nachdem man die Hände in dieser Lösung ordentlich gebadet hat, trockne man sie gut ab und reib mit etwas Salzhilfsreupulver ein. Dieses Verfahren muß öft. wiederholt werden.

Das Auffrischen von farbigen Schuhen. Im Frühjahr und Sommer trägt man wieder mehr hellfarbiges Schuhwerk. Da die recht empfindlichen hellen Schuhe schon nach kurzem Tragen oft schmutzig und unaussehnd werden, empfiehlt sich das Auffrischen mit den neuerdings bekanntgewordenen Lederpolituren. Die Schuhe werden, nachdem sie gereinigt sind, mit Benzin tüchtig abgerieben, und danach wird die Flüssigkeit mit einem dünnen Pinsel gleichmäßig aufgetragen. Nach dem Trocknen poliert man mit einem weichen Wolltuch. Beim Kauf der entsprechenden Farbe nehme man lieber einen etwas helleren Ton, da die Farbe nach dem Trocknen ohnehin dunkler wird.

Beseitigung von Delfarbengeruch. Man vertreibt diesen unangenehmen Geruch am besten dadurch, daß man in dem betreffenden Raum einige Gefäße mit Salzwasser aufstellt. Diese ziehen den Geruch an.

Reinigung von Nadelgeschirr. Nie benutze man dazu eine Bürste, sondern nur weiche Lächer. Die Gegenstände werden in Seifenwasser fest abgerieben, gespült und dann tüchtig mit einem wollenen Tuch nachgerieben. Man bereite einen Brei aus Spiritus und Schlammkreide. Das Geschirr, mit diesem abgerieben, erhält wieder seinen neuen Glanz.

Sicheres Mittel zur Entfernung einer verschluckten Gräte. Hat man eine Gräte verschluckt, so ist es ratsam, etwas Essig zu trinken. Durch den Essig entfernt man die Gräte, oder sie wird doch wenigstens biegsam gemacht.

Entfernung von Eierflecken auf silbernen Bößeln. Das beste Mittel ist Silberpulver. Man taucht ein weiches, feuchtes Wollläppchen in das Wasser und reibt damit die Bößel ab.

Entfernung von Grassflecken. Solange der Flecken noch trocken ist, nimmt man für empfindliche Stoffe Spiritus, sonst tut auch eine Mischung von Salmiatgeist und Wasser aus gleichen Teilen und etwas Wasserstoff-superoxyd gute Dienste; zuletzt muß natürlich sehr gut nachgespült werden; das ist sehr wichtig.

Im Sommer ist es oft schwierig, Käse madenfrei zu erhalten. Wenn man Johanniskraut — ein goldgelb blühender Halbstrauch — zwischen die einzelnen Stücke legt, verhindert man nicht nur das Entstehen von Maden, sondern auch etwa schon vorhandene Maden vertreibt der Geruch dieser Pflanze.

Puppenmahlzeit.

Von Wilhelm Müller-Rüdersdorf.

Marie-Marei tut kochen
Vom Hühnlein einen Knochen.
Tut schwapp! hinein ins Töpfchen
Das kluge Wuschelköpfchen:
Zuerst ein Wasserschlücklein.
Dran Butter nur ein Stücklein; —
Dann setzt sie auf zum Kochen
Den fetten Hühnerknochen.

Marie-Marei kocht Suppe
Zuerst für Vott', die Puppe.
Die ist von Drei'n die Kleinste;
Drum macht sie ihr das Feinste.
So, nun fällt schnell und schneller
Die Suppe auf den Teller!
Soll Votte sich dran laben
Und was Feind' res haben.

Marie-Marei macht Braten. —
Ist herrlich er geraten.
Das Fleisch vom Hühnerknochen
Ließ sie schön weich erst kochen.
Nimmt noch 'nen Klack vom Fette;
Drin schmurgelt's um die Wette. —
Kriegt jedes der drei Zarten
Ein Stück von dem Aparten.

Is und Dot.

Ich habe manch hübsche Tiergeschichte erlebt, das Verblüffendste aber hat mir die kleine Dot bereitet. Sie war hübsch; weiches, seidenes, gelocktes, schneeweiß gepflegtes Haar, in dem Wuschelgesichtchen ein schwarzer Nasenstups und darüber zwei strahlende, listige Braunaugen. War sie jemand sehr wohlgefällt, so zeigten sich die rosigen Lippen, die lächeln und lachen konnten. Is war schwarz, glatthaarig und zu Schwermut geneigt, ihre rasselose Gählichkeit mochte sie mit den rauhen Seiten des Lebens bekannt gemacht haben, aber sie hing mit leidenschaftlicher Treue an ihrem Herrn, dem alten „Achtundvierziger“ Corvin; Dot war der verwöhnte Liebling von Corvins Frau, und als das Ehepaar einmal eine längere Reise unternahm, holte ich mir das Hundepärchen aus Leipzig herüber, um es zu betreuen. Es war ein ehrenvolles Vertrauenszeichen, das mich beglückte, nicht ganz entzückt war mein Vater über die Gäste; aber kaum hatte Fräulein Dot das gemerkt, als sie ihn zu erobern beschloß. Sie beobachtete ihn zuerst vorsichtig einige Tage und wußte sehr schnell, was ihn störte, wann er etwa Zeit für ihre Späße hatte. Wie nahte sie sich seinem Schreibtisch, jede seiner freien Minuten nützte sie für ihre kleinen Koketterien aus, und sehr bald zeigte auch er ihr das freundliche Gesicht, das sie von jedermann zu sehen gewohnt war. Is kummerte sich um niemand's Reizung oder Abneigung, sie ertrug den Ortswechsel wie ein anständiger Hund harte Pflichten erfüllt; der Herr hatte ihr Bescheid gesagt, mich ihr als Stellvertreter benannt, sie achtete das, fühlte sich aber nur „zu Hause“, wenn sie auf der mitgebrachten Decke lag, die etwas von der Witterung des Herrn festzuhalten schien. Es wurde mir nicht ganz leicht, die beiden nach der Rückkehr ihrer alten Herren zurückzubringen; ich erhielt hohes Lob ob der guten Pflege, die sie genossen, und bildete mir ein, die vier Hundedugen hätten bei meinem Scheiden gesagt: Bleib doch da!

Natürlich bildest du dir das ein, sagte ich mir auf der Heimkehr, als ich aber das nächste Mal die alten Freunde besuchte, erlebte ich einen rührenden Empfang. Is tat einen freudigen Blaff — etwas Unerhörtes bei der Menschenfeindin —, und Dot begrüßte mich mit einem Freudensturm und hellen, wechselnden Zuckelönen, tollten, sich überschlagenden Sprüngen, strahlenden Augen, lächelnden Lippen, die alle Zähne sehen ließen. Is rief währenddem sanft und still ihre Nase an meiner Hand, als wolle sie sagen: Ich larme nicht, aber ich meine es ebenso.

Als der Herr, der herzlich lachend zugehört hatte, endlich in sein Arbeitszimmer ging, folgte ihm Is, Dot setzte den Sturm fort und Frau von Corvin sagte etwas zurückhaltend: „Wir sind natürlich schuld, wir haben öfter zu ihnen gesagt: Wo bleibt Lulu? Geht acht, Lulu kommt!“

Ich merkte eine leise aufsteigende Eifersucht und wehrte ab, als wir aber endlich zum Eßen kamen, sprang der kleine weiße Seidenball mit jähem Schwung auf meinen Schoß und haßte nach meiner Kehle. Ihre Herrin hatte ihr das Becken abgewöhnt und ihr als Zärtlichkeitsbeweis ein zierliches Zupacken mit trockenen Lippen beigebracht. Sie kam dabei nie ins Gesicht, sondern huschte sich unter das Kinn. Das tat sie mir jetzt und konnte sich nicht genug tun. Hatte meine alte Freundin vorher den Kopf geschüttelt, jetzt sah sie ernstlich verstimmt aus, denn diese Liebesjongleure gehörte doch ihr allein. Aber sie bezwang sich und sagte: „Nun ja, das erste Mal,“ und ging mit mir in ein anderes Zimmer, „damit man doch Ruhe habe.“ „Nächstes Mal ist Dot wieder vernünftig.“ Aber das fiel Dot gar nicht ein, es blieb auch weiterhin bei dem tollen Empfang, und als einmal „das Gelobe“ kein Ende nehmen wollte, sagte Frau von Corvin, das Tier heftig schreudend: „Geh' weg, du bist nicht mehr mein Hund, geh' mit der Lulu.“ Dot stutzte, sah die Herrin forschend an, spürte den Ernst, zog sich auf ihr Fellunterarm Schreibtisch zurück, rollte sich zusammen, schloß die Augen, schob die kleine schwarze Nase zwischen die Pfoten und rührte sich nicht mehr. Nur das Ohr blieb in Lauschstellung. Frauchen aber sagt zu mir: „Es ist Ernst, nimmt sie mit, sie ist nicht mein Hund.“ Ich lachte, „denk nicht dran, natürlich ist sie dein Hund.“ Und wir redeten von etwas anderem.

Es vergingen Wochen, ehe ich wiederkam, nicht ohne Spannung, wie sich das Eifersuchtsdrama weiter entwickeln würde. Ich trat in den Flur — tiefe Stille. Ich sprach — nichts rührte sich. Sonst begann der Willkommenssturm drin im Zimmer, sowie ich die Vorsealtür öffnete. Ich wurde von der Hausfrau bewillkommet, Is erschien zu gewohnter, freundlich geketzter Begrüßung, Dot fehlte, — und ich fragte nicht. Wir gingen ins Zimmer: Da lag sie auf ihrem Fell, als habe sie sich seit meinem letzten Besuch nicht gerührt: Augen zu, Nase zwischen den Pfoten, steifer Schwanz, nur die Ohrspitze zitterte ein wenig! Ueber das Gesicht meiner alten Freundin ging ein Leuchten, ich wurde dringend zum Bleiben gebeten, sie eilte in die Küche, etwas Lederes für mich zu holen. So wie sie das Zimmer verließ, fing das Dot-schwänzchen leise zu wedeln an, die Ohren wurden gespißt. Als der Schritt der Frau am Flurande verlang und die Küchentür schnappte, flog das kleine Geschöpf in jähem Sprung auf meinen Schoß und überstürzte mich mit Liebesjonglen, nur ohne einen Laut dabei auszusstoßen. Das setzte sie leidenschaftlich fort, bis draußen die Schritte zurückkamen, dann war sie mit demselben jähen Sprung wieder unter dem Schreibtisch, lächelte mich noch einmal zärtlich an, schloß die Augen, schob die Nase zwischen die Pfoten und schlug nur noch leise mit dem Schwanz auf und ab, als wolle sie sagen: „Sie ist nun mal so, und man nimmt Rücksicht, nicht wahr? Aber wir verstehen uns, wir zwei!“

Kurz darauf zogen die alten Freunde nach Thüringen, und Jahre vergingen, bevor ich Is und Dot wieder sah. Ich gestehe, daß ich nicht an sie dachte, als ich in Elgersburg einfuhr, um den schwererkrankten Corvin noch einmal zu sehen. Aber plötzlich, bevor der Zug hielt, ertönte ein wohlbekanntes doppelstimmiges Hundegebell und in wildem Lauf stürmten Is und Dot den Bahnsteig entlang. Frauchen hatte ihnen gesagt: „Lulu kommt, juch!“ und ohne einen Herzschlag lang zu zögern oder zu zweifeln, rasteten sie los und standen fest, sowie sie mein Abteil erreicht hatten — eine gleich rührende Treue des Gedächtnisses und der Sinne. Aber Dots Liebeslist war doch das weitaus Erstaunlichere gewesen, denn das konnte man durchaus nicht den gewohnten Erklärungen, Instinkt und Vererbung, abtun, das war das Ergebnis einer Reihe von Ueberlegungen recht menschlicher Art.

Der Ragenbudel

Weshalb macht die Rake einen Budel, wenn sie sich z. B. von einem Hund bedroht sieht? Manche Zoologen glauben, durch diese Haltung wolle sie größer und stärker erscheinen. Nun vermindert diese Haltung aber ihre Sprungbereitschaft ganz erheblich. Der Grund ist auch ein anderer, und ein Zoologe, der sich mit dieser Frage beschäftigte, erklärt den Ragenbudel folgendermaßen: Jede Kampfbereitschaft wirkt erregend auf alle Hauptnerven und Muskeln. Die Rake fühlt instinktiv, daß ihr Nacken die einzige Stelle ist, wo sie rasch und fast gänzlich wehrlos gemacht werden kann. Wird sie dort gepackt, so nützen ihr weder die Zähne noch Vorderpfoten und die Hinterkrallen können dorthin nur mit geringer Kraft erhoben werden. Diese gefährdete Stelle ihres Körpers kann die Rake also nur dadurch einigermaßen dem Angriff entziehen, daß sie Kopf und Rücken hebt und den Nacken dazwischen herabziehend verdeckt. Alle Ragenfeinde richten aus ererbter Erfahrung ihren Angriff gegen das Genick der Rake, wie auch sie im Kampf mit einem Hunde stets darauf ausgeht, ihm auf den Nacken springen zu können.