

# Die Welt der Frau

Beilage zum „Posener Tageblatt“

Nr. 13

Posen, den 22. Juni

1930

## Dies und jenes über Säuglingspflege und -erziehung.

Das tägliche Bad. — Die Kleidung. — Die erste Weisheit.  
Das Prüfen der Gewichtszunahme.

Mit der großen Freude einer jungen Mutter, wenn sie zum erstenmal ihr Kind in den Armen hält, erwachen auch die ersten Sorgen. So ein kleines Neugeborenes ist völlig hilflos und bedarf der größten und sorgsamsten Pflege. Aber so klein es ist, muß es schon erzogen werden. Es ist zu früh, mit der Erziehung zu beginnen, meinen Sie? O nein!

So ein kleines Wesen steht völlig ratlos in der Welt, und, da es Tag und Nacht nicht unterscheiden kann, schreit es nachts genau so energisch wie am Tage. Es ist nicht egoistisch, wenn man es ruhig schreien läßt, ohne es etwa hochzunehmen. Hat man festgestellt, daß alles in Ordnung ist, lasse man es ruhig schreien. Es gehören oft nur wenige Tage dazu, und Baby schläft von seiner letzten Abendmahlzeit bis zum ersten Frühstück durch. Diese erste kleine Erziehungssorge nehmen Pflegerinnen oder die lieben Großmütter den jungen Müttern ab, denn bis diese die Pflege ihres Lieblinges übernehmen können, hat sich der kleine Erdenbürger schon daran gewöhnt, daß nachts keine „Futter“, sondern „Schlafenszeit“ ist.

Unentbehrlich bei der Säuglingspflege ist das tägliche Bad. In der heißen Jahreszeit ist es zweckmäßig, das Kind in den kühlen Morgenstunden an die Luft zu bringen und mittags zu baden; im Herbst und Winter verlegt man das Bad am besten auf den Abend, damit das Kleine in den sonnigen Vormittagsstunden an die Luft gebracht werden kann. Das Badewasser muß immer die vorgeschriebene Temperatur haben: 35 Grad Celsius (im zweiten Halbjahr 34 Grad). Sie ist stets mit dem Badethermometer im Wasser zu prüfen. Die Schätzung der richtigen Wärme durch Eintauchen des Ellbogens oder der Hand ist wegen der Ungenauigkeit zu verwerfen. Die Kleinen lieben das nasse Element sehr und fühlen sich „im Bade“ äußerst wohl, was sie, wenn sie größer werden, durch lautes Zucken und tüchtiges Planschen kund tun. Die Mutter bekommt oft selbst ein halbes Bad, wenn Viebling badet und die halbe Stube schwimmt — aber es ist doch immer wunderhübsch und lustig für Mutter und Kind, wenn das Kindchen im Wasser schwimmt.

Nach dem Bade erhält das Kind frische Wäsche und Kleidung. Ein Hemdchen aus leichtem weichen Stoff, darüber ein gewirktes Täschchen. Bis etwa zum fünften Monat wird es gewickelt, d. h.: Eine in Dreieckform gefaltete Windel aus porösem und möglichst saugefähigen, weichen Stoff wird locker um den Unterkörper geschlagen, darüber kommt ein viereckiges, etwa 60 bis 65 Zentimeter langes Tuch aus Moltonstoff, darunter eine Gummunterlage, die nicht um den Leib des Kindes herumreichen darf, damit die Verdunstung der Feuchtigkeit nicht behindert wird. Darüber wird das Wickeltuch geschlagen; nicht zu fest, aber auch nicht zu lose. Nun, es lernt sich in der Praxis. Übung macht die Meisterin. Ist der Rücken kräftig genug, kann man mit dem Tragen von Kleidchen und Strampelhöschen beginnen. Dazu gehören Strümpfchen und gehäkelte Schuhe. Mit dem Tragen von Lederschuhchen lasse man sich Zeit, bis das Kind läuft. Gehäkelte Schuhe sind warm und weich und drücken die Kleinen, zarten Füßchen nicht. Das An- und Ausziehen der „Garderobe“ lernt sich durch die Übung schnell, leicht und sicher.

Die Hauptnahrung der Kleinen Kinder ist Milch. Das Beste, das eine Mutter ihrem Kinde antun kann, ist, daß sie ihr Kind selbst nährt. Wenn sie es aus Bequemlichkeit unterläßt, versündigt sie sich an ihrem Kinde. Die Mutter-

milch hat stets die vorgeschriebene Wärme, ist nie verunreinigt und stets bazillenfrei. Es gibt nichts, das die Muttermilch ersehen kann. Ist es einer Mutter nicht vergönnt, ihr Kind selbst stillen zu können, so lasse sie sich eine gute Kindermilch kommen und mache es sich zum Gesetz: Sauberkeit ist die heiligste Pflicht! Sauger und Flasche müssen nach jeder Mahlzeit gründlich gereinigt werden. Der Sauger ist am besten auszutrocknen oder mit Salz abzureiben. Ehe man dem Kinde das Fläschchen reicht, prüfe man die Wärme der Milch am Augenlid. Vor jeder Mahlzeit koste man die Milch, indem man sich einige Tropfen auf den Handrücken spritzt, das Berühren des Saugers mit dem Munde ist streng verboten! Im Durchschnitt reicht man fünfmal täglich die Flasche. Vom 5. und 6. Monat ab vergrößert sich der Speisestapel des Kleinen. Es erhält die erste Beikost. Damit sind die kleinen Erdenbürger oft nicht einverstanden, und es gehört viel Geduld dazu, ihnen mit einem Löffel (man nimmt am besten einen Hornlöffel) ein breiiges Gemenge in den Mund zu bringen. Aber bald kommen sie auf den Geschmack und vertilgen mit Vergnügen ihren Grießbrei, dem später etwas Gemüse beigemischt wird.

Eifrig prüft die junge Mutter wöchentlich die Gewichtszunahme ihres Lieblinges. Im ersten Vierteljahr nimmt ein gesundes Kind durchschnittlich 180 bis 200 Gramm, im zweiten Vierteljahr 180 Gramm zu. Es sind natürlich nur Durchschnittszahlen, und Abweichungen brauchen nicht gleich zu Besorgnis Anlaß geben. So vergeht Woche um Woche, und Baby wird ein Pfund nach dem andern schwerer, und darüber vergißt die Mutter alle Sorgen und Arbeit. Das erste Lebensjahr ist beim Aufziehen eines kleinen Menschen das schwerste. Da heißt es: Najedome wase verdrießen lassen! Es winkt das größte Glück, das einer Mutter zuteil werden kann; daß ihr Liebling ein gesunder und froher Mensch wird! Irmgard Taschenberg.



B. M. 41a. Kleiner Puff aus Seide mit schöner buntfarbiger Stickerei verziert. Farbige Quasten. Lyon-Typenmuster auf Tafel 6 für 50 Pf. erhältlich.

B. M. 45. Quadratische Decke aus Ripsleinen mit schönem gesticktem Fondmuster. Lyon-Typenmuster auf Tafel 7 für 50 Pf. erhältlich.

Das Schnittmuster ist gegen Einsendung des Betrages zuzüglich 30 Pfennig Porto zu beziehen durch die Firma G. Lyon, Berlin SO 16, und durch die Geschäftsstelle unseres Blattes.

Reste von Schuhstein, welcher zum Reinigen heller Schuhe benutzt wird, eignen sich, trocken verwendet, vortrefflich zum Putzen von Metallen.

Delfarbenanstrich reinigt man mit einer Mischung von drei Viertel Essig und einem Viertel Bor säure. Mit reinem Wasser muß gut nachgespült werden. Die Delfarben werden wie neu.

## Jung gefreit . . ?

Man sagt gewöhnlich: „Jung gefreit hat noch niemand gereut“, doch muß wenigstens das Verantwortlichkeitsgefühl für das vorhanden sein, was zum Zwecke einer Hausstandsgründung gehört. Heiratsbedürfnis wurde aber bereits bei vielen in einem Alter stattgegeben, in dem wir von Rinderschuh reden.

Einen Ehemann von 14 Jahren würde man für den jüngsten halten, der jemals dagewesen, doch es hat noch jüngere gegeben. Der Erbprinz Heinrich von Nassau-Saarbrücken z. B. wurde in seinem elften Jahre mit der sieben Jahre älteren Prinzessin Maximiliane von Montbarry verlobt, und die Vermählung am 6. Oktober 1779 wirklich vollzogen. Auch Ludwig XIV. wurde sehr frühzeitig Bräutigam und wäre, wenn er nicht entschieden widerstrebt hätte, bereits im Jahre 1649, also in seinem elften Lebensjahre, mit der spanischen Infantin Anna, einem Kinde von sechs oder sieben Jahren, vermählt worden. Tatsächlich befand sich diese jüngste aller Bräute zur Erziehung am französischen Hofe, aber ein so gutes und reizendes Kind sie auch war, sie hatte doch das Unglück, ihrem Bräutigam zu mißfallen, und mußte endlich nach Madrid zurückgeschickt werden. Uebrigens pflegten vor zwei Jahrhunderten die Reichen und Vornehmen Frankreichs ihre in den Klosterschulen befindlichen Töchter oft schon im zarten Alter von zehn bis zwölf, höchstens aber mit dreizehn Jahren zu verheiraten und nach der Hochzeit noch ein paar Jahre im Pensionat zu belassen; ein Verfahren, welches die Romantik des Pensionats gezeitigt und nicht wenige Entführungen verschuldet hat. Heutzutage hat das Gesetz dergleichen Mißbräuchen Schranken gezogen, und es ist überall, wenn schon nicht ganz unmöglich, so doch sehr schwer, den Mangel der Heiratsfähigkeit, insofern derselbe in allzu großer Jugend besteht, zu bemängeln. Es darf daher nicht wundernehmen, daß an Bräuten und Bräutigamen unter 16 Jahren der größte Mangel herrscht.

Dagegen gibt es uralte Brautleute genug. Nach oben zu ist nämlich die Heiratsfähigkeit eine völlig unbeschränkte, und so hat ein Hiram Lester, ein Jüngling von 124 Jahren, Miß Mary Moseley, ein junges Ding von 81, kürzlich geheiratet. Die Trauung fand in Atlanta, der Hauptstadt des amerikanischen Staates Georgia, statt, und zwar im Theater, welches kaum die herbeigeströmten Scharen der Schau Lustigen zu fassen vermochte. Dergleichen ist eben amerikanisch! Der Baron Longueville hinwiederum, ein Pariser Rentier, verheiratete sich von seinem 70. bis 110. Lebensjahre nicht weniger als fünfmal. Auch Herr Feodor v. Freimann, ein ehemaliger russischer Offizier, vermählte sich in seinem durch amtliche Dokumente beglaubigten Alter von 100 Jahren mit einem jungen Mädchen von 17 Jahren und lebte, durch die Geburt zweier Knaben beglückt, noch volle 15 Jahre. Noch älter als Freimann, nämlich 114 Jahre, war Hadschi Suliman aus Geridje bei Konstantinopel, als er vor sechs Jahren neuerlich in den Ehestand trat, um, wie er sagte, seinen Namen nicht aussterben zu lassen, und Suliman Sabe, ein bosnischer Türke, zählte 126 Jahre, als er den Gedanken faßte, sich abermals zu verheiraten.

Nun sollte man glauben, daß die vorangeführten Männer die ältesten Freier gewesen sind, allein dem ist nicht so. John Surrington, ein Norweger, stellte sie alle in den Schatten. Er heiratete nämlich im Alter von 149 Jahren zum dritten Male, und an seinem Grabe, in das er, angeblich 160 Jahre alt, gesunken ist, trauerten ein 103jähriges und ein 9jähriges Söhnlein.

## Kindliche Eifersucht.

Man ist leicht dazu geneigt, die Aeußerungen kindlicher Gefühle wenig tragisch zu nehmen oder sie sogar in einem humoristischen Licht zu sehen. Es wird darüber gelacht, wenn zwei kleine Mädchen sich darüber in die Haare geraten, weil der Lieblingsonkel der einen von ihnen größere Aufmerksamkeit bezeugt hat, oder wenn Bruder und Schwester sich gegenseitig nicht gönnen, auf Vaters Knie zu sitzen. Freilich pflegen nicht ganz unvernünftige Eltern es zu vermeiden, eines ihrer Kinder besonders vorzuziehen. Aber bei einem eifersüchtig veranlagten Kinde kommt es doch immer wieder vor, daß es seinen Geschwistern die Elternliebe neidet.

Die Eifersucht eines Kindes, mag sie noch so töricht und kindisch sich äußern, als eine nicht beachtenswerte Bagatelle zu behandeln, ist ebenso falsch wie der Versuch, sie durch Strafen zu beseitigen. Die Seele des Kindes ist ein sehr zartes Instrument, das, einmal verletzt, unheilbaren Schaden davontragen kann. Machen wir uns zunächst selbst einmal klar, was die Eifersucht für uns Erwachsene bedeutet. Eine

fast unerträgliche Qual, ein fressendes Gift, das unser Leben zerstören kann. Wieviel unheilvoller muß ein solches Gefühl auf das weiche, empfindliche Gemüt eines Kindes wirken. Freilich ist ein Kind elastischer als ein erwachsener Mensch, und seine unerhörte Eindrucks- und Aufnahmefähigkeit gestattet ihm den raschesten Wechsel von Freud zu Leid und — mit kaum getrockneten Tränen — wieder zur Freude. Aber die Empfindungen, die es im Augenblick bewegen, pflegen von um so größerer Intensität zu sein. Da das Kind noch nicht die Hemmungen des gereiften Menschen kennt, so gibt es seinen augenblicklichen Empfindungen durch sein Handeln Ausdruck.

Das eifersüchtige Kind fährt auf den Rivalen mit Häuten los. Oder es wird bödig und ungezogen, ja sogar im höchsten Grade ungebärdig. Ebenso gut kann es auch heimtückisch, verstockt und boshaft werden, besonders wenn der Gegenstand seiner Eifersucht nicht ein Spielkamerad oder eines seiner Geschwister, sondern ein seiner kindlichen Sphäre entrideter Erwachsener ist, vielleicht der künftige Stiefvater, ein Verwandter oder ein Freund des Hauses. Sucht man das Kind durch Schelte oder Strafe von seiner Unart abzubringen, so wird man es dadurch schwerlich von seiner Eifersucht heilen, vielmehr dies Gefühl bis zum hochgradigen Haß steigern. Es ist tatsächlich vorgekommen, daß Kinder aus eifersüchtigem Haß den kleinen Bruder oder die kleine Schwester ernsthaft verlegt, ja sogar umgebracht, daß sie ein Haus angezündet oder irgendein anderes schreckliches Unheil angerichtet haben.

Anstatt Ungezogenheiten, die ein Kind aus Eifersucht begeht, zu bestrafen, muß man vor allen Dingen versuchen, die Wurzel des Übels, nämlich die Eifersucht selbst, auszuwurzeln. Dabei nützen weder Strafen noch Ermahnungen, sondern man muß mit der Aufbietung größten Zartgefühls dem Kinde die Ueberzeugung beibringen, daß man es ebenso lieb hat wie den kleinen Bruder oder die kleine Schwester — da gerade das neugeborene Kind Unlaf zur Eifersucht der älteren Geschwister gibt. Sehr oft macht es auch Eindruck, wenn man das eifersüchtige Kind auf die Hilflosigkeit seiner jüngeren Geschwister aufmerksam macht und — falls es ein Mädchen ist, an seine mütterlichen Gefühle, falls es ein Junge, an seine Ritterlichkeit appelliert. Das wirkt oft Wunder, und die Eifersucht wandelt sich in größte Liebe und Sorgsamkeit. Ist das Kind hingegen auf einen Erwachsenen eifersüchtig, so ist es dessen Aufgabe, die Eifersucht mit Güte, sanfter Energie und nie endender Geduld zu bekämpfen. Da jedes normale Kind einen unverfälschten und starken Gerechtigkeitssinn besitzt, wird man es am raschesten lenken und beeinflussen können, wenn man es von der Gerechtigkeit der Sache und seiner eigenen Ungerechtigkeit zu überzeugen vermag. Ferner macht es einen günstigen Eindruck, wenn man dem Kinde die Gemeinsamkeit der beiderseitigen Bestrebungen klar machen kann. So kann z. B. der zukünftige Stiefvater dem Kinde sagen: „Du hast deine Mutti lieb. Ich habe sie auch lieb. Wir wollen beide, daß sie glücklich ist, darum müssen wir beide recht gut sein, um ihr nur Freude zu machen!“ Ist dem Kinde das klar, so wird es auch bereit sein, mit dem Stiefvater Freund zu werden.

Man soll der kindlichen Eifersucht Verständnis entgegenbringen und nie vergessen, daß die Schatten einer Kindheit das ganze Leben verdunkeln können.

## Feste, die wenig kosten.

Das ganze Jahr hindurch gibt es gewisse Verpflichtungen den guten Bekannten gegenüber und innerhalb der Familie, die Feste kleineren und größeren Stiles notwendig machen, gleichgültig, ob noch „Saison“ ist oder nicht. Man muß sie feiern, wie sie kommen — und man sollte sie feiern, ohne viel Seufzen. Gewiß, Feste kosten Geld, aber wer ein bißchen Geschick hat, Feste zu arrangieren, der kann aus wenig doch etwas Hübsches machen. Es braucht ja nicht immer gleich eine große Schlemmerei zu geben und große, feierliche Essen, wobei die halbe Küche umgestülpt wird — denn nicht auf das, was geboten wird, kommt es an, sondern auf die Art, wie es geboten wird, und auf die Stimmung, die von Anfang an herrscht. Am hübschesten und billigsten sind darum die ganz einfachen, zwanglosen Einladungen nach dem Abendbrot, wo es je nach der Ursache des Festes Wein, Bowle oder Bier gibt und ein paar hübsch zurechtgemachte Schüsseln mit Plätzchen und Obst. Dazu kann man selbst in die kleinsten Räume eine große Zahl von Gästen bitten, ohne daß es ungemütlich wird. Man reicht die Getränke auf einem hübschen Tablett, man läßt die Gäste sich setzen, wo es ihnen beliebt und sorgt nur dafür, daß überall Abstellmöglichkeiten für die Gläser, Aschenbecher und Schüsseln mit Näscherien zur Verfügung sind. Dann wird das Ganze von Anfang an so zwanglos und gemütlich, daß keiner in bezug

auf das Gebotene läppige Erwartungen stellt und daß jeder dennoch deutlich die Atmosphäre des Festlichen empfindet. Wer noch ein Uebrigtes tun will, sorgt für reichlichen Blumenschmuck und kleine Späße. Die Hauptsache aber ist: Behagliche Stimmung! Zwanglosigkeit. Bewegungsfreiheit. Dann wird es ein hübsches Fest, auch ohne großen Kostenaufwand.

## Die Zeit der Kirschen.

Die ersten Kirschen! Die erste Frucht, die der deutsche Frühling alljährlich hervorbringt. In den letzten Tagen des Mai reift in den Obststädten Werder und Guben eine Süßkirsche „Frühste der Mar“, der dann bald die „Koburger Mauerkirsche“ folgt. Die meisten unserer Kirscharten — gemeint sind hier die Süß- und Sauerkirschen — sind freilich in Deutschland gezogen und von hier aus verbreitet worden. Die Kirsche tritt in vielen Spielarten auf. Die Gewissenhaftigkeit der Gärtner hat natürlich für jede derselben einen besonderen Namen geschaffen. Die Verwendungensmöglichkeiten der Kirschen sind überaus mannigfaltig. Sie werden als Tafelobst verpeist; eingemacht und gedörrt sind sie für Gesunde und Kranke eine erquickende Kost, auch werden sie zur Bereitung von Kompott, Gelee, Kuchen, Torten und Marzipan verwandt. Ferner benutzt man sie zur Herstellung von Kirschwein, Kirschbranntwein, Kirscheisig, Kirschsaft, Likören und endlich zum Färben von Flüssigkeiten. Nachstehend seien einige Rezepte aufgeführt.

**Kirschspeise.** In 1 Liter Milch werden sechs Semmeln geweicht, 125 Gramm Butter zu Schaum gerührt, 8 Eidotter nebst den ausgebrühten Semmeln und dem Schnee der Eiweiß dazu gegeben und diese ganze Masse reichlich mit Zucker vermischt. Dann wird die Form stark mit Butter ausgestrichen und zwei Liter ausgekernte saure Kirschen, aber ohne den ausgelaufenen Saft derselben, mit dem Teig schichtweise hineingefüllt. Diese Speise bäckt man  $1\frac{1}{2}$  bis  $1\frac{3}{4}$  Stunden.

**Kirschspeise mit Kartoffelmehl.** Ein halbes Liter Sahne wird kochend gemacht, ferner 7 Eidotter, das auf 150 Gramm Zucker Abgeriebene einer Zitrone, 100 Gramm Kartoffelmehl gut zusammen gequirlt und dann in die kochende Sahne so lange gerührt, bis es sich vom Kasserol ablöst. Nachdem es verköhlt ist, kommen der Zitronenzucker und der steife Schnee der Eiweiß hinzu. Zwei Liter saure Kirschen oder halb saure und halb Herzkirschen hat man zuvor ausgekernt (aber nicht gewaschen, damit sie kein Wasser anziehen) und mit Zucker leicht geschmort. Dann wird die obige Masse mit den Kirschen lagenweise in eine gut mit Butter ausgestrichene Form eingefüllt und eine Stunde gebacken. (Für 6 bis 8 Personen.)

**Böhmische Kirsch- oder Zwetschgenknödel.** Man rührt 1 Ei, ein gutes Stück Butter, etwas Salz und 1 Tasse lauwarme Milch oder Wasser zusammen und fügt soviel feines Weizenmehl dazu, daß es einen geschmeidigen Teig gibt. Dann treibt man diesen Teig nicht zu dünn auf und schneidet ihn in etwa 5 bis 6 Zentimeter große Vierecke, in die man 3 bis 4 Kirschen wickelt. Die Ränder müssen mit Eiweiß befeuchtet und gut zusammengebrückt werden. Dann tut man diese Knödel in kochendes Wasser, bis sie oben schwimmen. Zerstoßener Zwieback wird in Butter gebräunt, darin die abgetrockneten Knödel geschwenkt und sofort auf den Tisch gegeben. Zu den Zwetschgenknödeln wird derselbe Teig bereitet, in jedes Viereck je eine Zwetsche gewickelt und wie oben angegeben bereitet.

**Sauce von frischen sauren Kirschen.**  $1\frac{1}{2}$  Liter abgebeerte saure Kirschen werden in einem Mörser so gestoßen, daß alle Kerne entzwei sind. Dann tut man sie in ein Kasserol, fügt etwas Zitronenschale hinzu, 3 bis 4 Nelken, eine halbe feingeschnittene harte Semmel, ein Stück Zimt und läßt dies mit reichlich  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser kochen, streicht es durch ein Sieb, gibt zwei Teelöffel Wein und den nötigen Zucker dazu und läßt es wieder zum Kochen heiß werden. Den Wein und die Quantität des Zuckers muß man nach Geschmack hinzufügen. Diese Sauce schmeckt zu Armen Ritzern und Eierkuchen besonders gut.

**Süßfrüchte**, wie Erben, Binsen und Bohnen, sollen gleichmäßig groß und hell gefärbt sein. Dunkle Stellen sind ein Beweis dafür, daß die Früchte von Wurmern benagt sind.

**Gummischürzen**, die häufig getragen werden, aber leider schnell reißen, sind man recht haltbar, indem man unter die Bruchstelle Gipsverband klebt.

## Für die Küche.

**Gefüllte Zwiebeln** sind sehr gut zu Hammelkeule. Möglichst große Zwiebeln werden sauber geschält; dann schneidet man von ihnen die Spitzen und die Wurzelböden ab und läßt sie 15 Minuten in Wasser mit Salz abkochen. Nachdem hierauf die Zwiebeln in kaltem Wasser abgekühlt sind, werden sie durch Herausnehmen der mittelsten Blattlagen ausgehöhlt und mit einer Farce ausgefüllt. Schließlich reibt man sie nebeneinander in ein passendes Geschirr, gibt Fleischbrühe, Butter, Salz und Zucker hinzu und läßt sie gut zugedeckt langsam weich schmoren.

**Kalter Rhabarber-Pudding.** Ein halbes Pfund gelber Grieß — besser noch Reiszgrieß — wird in Wasser kalt glattgequirlt, in ein halbes Liter kochendes Wasser geschüttet und mit entsprechend geschältem, in Würfel geschnittenem Rhabarber, ein bißchen abgeriebener Zitronenschale, Staubchen Salz, Saft einer halben Zitrone, auf schwachem Feuer, ab und zu durchrührend, weich gesotten. Nun mit Zucker abschmecken. Man gießt die Speise in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und stellt eine Zeitlang kühl. Gestärkte Vanillentunke oder nur rohe Milch dazureichen.

**Eingemachtes Kalbsgetöse.** Man reibt es fest mit Salz ab, kocht es weich, legt es in kaltes Wasser, schneidet es nudelartig und gibt es in folgende Zunte: Von 4 Kochlöffeln Mehl wird mit der nötigen Butter eine helle Schwige bereitet, fein gewiegte Petersilie mitgedämpft, mit Fleischbrühe und weißem Wein abgelöscht und mit Salz, Muskatnuß und Zitronensaft gewürzt.

**Morchelsuppe** stellt man auf folgende Weise her: Man dämpft einen halben Suppenteller kleingeschnittener Morchelhälte mit 100 Gramm Butter und einer kleinen Zwiebel in einer zugedeckten Kasserolle gar, stößt einen halben gerösteten Zwieback im Mörser fein und mischt einen Teelöffel Mehl hinzu. Sobald die Morcheln gar sind, überstreut man sie mit dem feingestoßenen Zwieback und rührt das Ganze auf dem Feuer so lange, bis es eine steife Masse bildet. Dann gießt man unter fortwährendem Rühren so viel kochende Fleischbrühe dazu, bis die Masse zu einer sämigen Suppe verdünnt ist. Diese Suppe wird mit Schwemmkloßchen oder mit gerösteten Semmelscheiben serviert.

**Morcheltunke.** Man reinigt und kocht die Morcheln wie oben angegeben, löst die helle Mehlschwige mit der Morchelbrühe ab, gebe die grob gewiegten Morcheln hinein, ziehe nach Belieben einige mit Wasser verquirlte Eidotter darunter und schmecke mit einem guten Stück frischer Butter, gewiegter Petersilie, Pfeffer und Salz ab.

**Rhabarbertörtchen.** Zum Nachtisch sowie zum Tee sind die kleinen Rhabarbertörtchen vorzüglich. Aus Blätterteig bäckt man kleine Torten in Blechförmchen recht hell. Vorher hat man eine dicke Rhabarbercreme mit etwas Wein und Zitronenschale gekocht und durchpassiert. Da die Blättertörtchen fast keinen Zucker haben, muß die Creme ziemlich süß gehalten werden. Mit der erkalteten Creme füllt man die Törtchen und verziert sie oben mit einem Stern oder Kränzchen von Schlagahne.

**Speiseöle** sollen entweder ganz geruchlos sein, oder doch nur schwach aromatisch, typisch eigenartig duften. Ranzigkeit, entstanden durch frei oxydierte Fettäuren, verrät sich leichter am Geruch als Geschmack. Eine richtige, sorgfältige Aufbewahrung ist auf die Güte und Haltbarkeit von wesentlichem Einfluß. Öl muß gegen die Einwirkung von Hitze und Licht geschützt werden, muß in vollkommen trockenen Flaschen, die gut gefüllt und luftdicht verschlossen sind, und in temperierten, etwas kühlen, nicht kalten und nicht dumpfen Räumen aufbewahrt werden. Gefäße, die an ihrer Innwand infolge Wärme oder Kälte etwas Öl abgesetzt haben, sind vor dem Neufüllen gründlich zu reinigen und zu trocknen. Olivenöl trübt sich bereits unter +5 Grad und wird schon bei +2,5 Grad Celsius fest, während die übrigen Öle erst unter dem Gefrierpunkte erstarren. Ein verfälschtes Olivenöl wird daher erst unter +2,5 Grad Celsius und dann nur teilweise erhärten. Hieraus folgt, daß trübes Öl im Winter keineswegs immer verdorben sein muß. Salatöl kann man, um es vor Starwerden zu bewahren, etwas trockenes Kochsalz zusehen. Meist kommen Mischungen verschiedener Öle als Tafelöl, Speiseöl, Salatöl, oder unter anderen, den Gebrauchszweck bezeichnenden Namen in den Handel. Derartige Zusammenstellungen dürfen aber nie als Provençeröl gehandelt werden, da hierunter nur das reine, helle, gelbgrüne, einen schwachen, aber feindsigen Geschmack und Geruch betreibende Olivenöl zu verstehen ist. Alle fetten Öle hinterlassen zum Unterschied von den ätherischen auf Papier einen Fettfleck.

# Didi und das Hippodrom.

Eine lustige Geschichte von einem kleinen Mädel, das Kunstreiterin werden wollte.

Von Alice Marsens.

Didi verkaufte in dem Obstgeschäft ihrer Mutter mit ihrem jugendlichen Eifer Äpfel, Birnen, Bananen, Apfelsinen und Erdnüsse.

Die kleine Didi war mit ihrem Los vollkommen zufrieden. Sie besaß sogar ein richtiges Radio, um das sie von ihrer ehemaligen Freundin Trudchen glühend beneidet wurde, und das dann die Ursache ihres jetzigen großen Zwistes wurde.



Trudchen, im Vollgefühl ihrer zwei Jahre, um die sie älter war als Didi, erklärte nämlich einmal in ihrer Anwendung von Hochmut, daß Radiovorträge nur für Personen, die ein gewisses Alter erreicht hätten (die Anfangsstufe war selbstverständlich das ihre) verständlich seien, worauf Didi schwer beleidigt war und sich von den langjährigen Beziehungen zurückzog, sogar auch von den gemeinschaftlichen abendlichen Ausflügen, die ein großes

Geheimnis zwischen Didi und Trudchen waren. — Um sieben Uhr, wenn Muttis Obstladen geschlossen wurde, begann der interessante Teil des Tages. Didi und Trudchen bummelten dann dem Kummelplatz zu. Aber nicht die Schaukeln, Karussells mit Holzperden und sonstige „Kindervergnügungen“ fanden ihren Beifall. Für sie kam nur das Hippodrom in Frage, wo die richtigen Pferde liefen. Trudchen fühlte sich dort als flotte Reiterin, wenn sie auf ihrem Schimmel, der alt und phlegmatisch war, rund um die Bahn „Galopp“ ritt. Sie war hier sozusagen zu Hause, denn der Besitzer des Hippodroms war ein Bekannter ihres Vaters; sie kannte jedes Pferd mit Namen und kannte auch alle Musikstücke, die dort auf der alten Drehorgel heruntergeleiert wurden, schon längst auswendig und sang sie jedesmal gewissenhaft mit.

Didis Gefühle aber wandelten andere Pfadel. Sie nahm das Hippodrom sehr ernst, und später, wenn sie groß war, wollte sie eine Kunstreiterin werden. Denn wer verstand es, so ele-

gant ein Pferd zu besteigen? Wer konnte im Takt der Musik mit den Beinchen baumeln? Oh, Didi hielt sich schon jetzt für die geborene Kunstreiterin.

Aber all dies war nun aus und vorbei!

Vollkommen aus! Und alles wegen dieses dummen Radios! Und dem dadurch entstandenen Bruch mit Trudchen! Didi konnte nicht allein in das Hippodrom, einmal, weil eine „junge Dame“ nicht allein ins Hippodrom gehen darf, denn das gilt nicht als „fein“; zweitens — aber — und das war der Hauptgrund — getraute sie sich gar nicht allein dorthin, denn Didis Mutter hatte es verboten. Nur zu zweien hatte Didi den Mut und die Frechheit, es trotzdem zu tun.

All dies wußte Trudchen, es war schrecklich! Nun zeigte es sich, daß sie ein schlechter Kamerad war: Täglich kam sie nun in den Laden und verlangte für einen Groschen Erdnüsse, und als Didi sich beim erstenmal über die Waage gebeugt hatte, zischte sie ihr ins Ohr: „Wenn du nicht sehr gut wiegst, erzähl' ich alles deiner Mutter.“

Didi war platt über diese Schlechtigkeit und gab ihr mit stummer Verachtung so viel Nüsse, als sie in die Düte hineinstopfen konnte.

Abends stand sie betriibt vor dem Geschäft und mußte doch so tun, als ob sie vollkommen übersehe, wie Trudchen, sie boshaft angrinsend, den Weg zum Kummelplatz und zum Hippodrom allein hinunterschlenderte.

Und die Angst, die die arme Didi zudem nun ausstehen mußte! Wenn Trudchen Mutti nun doch die Geschichte verraten würde; trotz ihrem mit so vielen Nüssen erkaufen Schweigen! (Und dabei war sie schon so frech und holte sich jetzt schon mehrmals am Tage für „einen Groschen“ Erdnüsse!)

Zum erstenmal in ihrem Leben hatte Didi richtige Sorgen. Sie setzte sich auf den Kinnstein und dachte nach, fest und tief; sie dachte mit Sehnsucht an das Hippodrom und den Schimmel; und wie oft Trudchen wohl heute reiten dürfte. Und sie dachte an ihren Kunstreiterinnentraum. Plötzlich aber dachte sie an ihre liebe Mutti! Und weiter an Trudchens beispiellose Schlechtigkeit. Ohhh! Und da faßte sie einen mutigen Entschluß: zwar hatte Mutti eine Rute hinter dem Spiegel im Schlafzimmer, aber Didi wollte ihr selber alles



sagen. Lieber eine Tracht Prügel, lieber keine Kunstreiterin werden, als — ein schlechtes Gewissen zu haben!

Und Didi stand vom Kinnstein auf und kam sich so schlecht vor, daß sie augenblicklich zu ihrer Mutter lief und weinte.

Aber am nächsten Morgen war sie wieder ganz vergnügt. Und merkwürdig: die Rute hinter dem Spiegel steckte noch genau so da wie am Tag vorher und war sogar staubig.

Und Didi hantierte mit einem Feuereifer im Laden umher und bediente die großen und kleinen Kunden. Zwischen- durch aber schielte sie durch die geöffnete Tür die Straße hinunter, als ob sie etwas ganz Besonderes erwartete.

Aber hinter dem Ladentisch stand die Mama und lächelte.

Plötzlich betrat Trudchen den Laden, verlangte selbstverständlich von Didi mit herausforderndem Ton für „einen Groschen“ Erdnüsse. Da geschah das Seltsame, daß sie zu ihrem ungeheueren Erstaunen sehen mußte, wie Didi eine ganz kleine Düte nahm, peinlichst genau wog, eine über-

wiegende Nuß mit spizen Fingerchen wieder herausnahm (sie machte das alles ganz langsam, um ja diesen Augenblick bis zur Reize auskosten zu können), die Düte nun mit peinlichster Sorgfalt zumachte und sie ihr hinreichte. Und dabei sagte Didi zu ihrer Mutter: „Weißt du, Mutti, Trudchen geht jetzt immer allein ins Hippodrom. Du hast ganz recht, das schickt sich nicht für junge Damen. Wir beide, du, Mutti, und ich, wir werden nur noch zusammen dorthin gehen.“

Trudchen wurde knallrot und lief aus dem Laden. Sie holt jetzt dort keine Erdnüsse mehr.