

Die Welt der Frau



Beilage zum „Posener Tageblatt“



Nr. 18

Posen, den 31. August

1930

Wie überträgt sich die Kinderlähmung?

Schon immer waren die Monate August und September episch für das verstärkte Auftreten der spinalen Kinderlähmung, die genau wie Pocken, Scharlach, Diphtherie und dergleichen eine echte Infektionskrankheit ist. Wenn sie gegenwärtig auch in weit engeren Grenzen bleibt als etwa im Jahre 1917, wo allein in Deutschland über 1600 Fälle von epidemischer Kinderlähmung festgestellt wurden, so kann das natürlich nicht etwa maßgebend sein für eine weniger strenge Abwehr.

Die Anfangssymptome der epidemischen Kinderlähmung, die sich als akute Krankheit von Mensch zu Mensch überträgt, zeigen große Ähnlichkeit mit der Grippe und können vom Laien deshalb mit dieser leicht verwechselt werden. Im späteren Stadium gleichen die Krankheitsäußerungen denen der epidemischen Genickstarre. Nicht selten spielen bei der Übertragung gesunde oder nur wenig erkrankte Personen als Zwischenträger eine Rolle, die Krankheitskeime in sich tragen und ohne Wissen zur Weiterverbreitung beisteuern. Als eigentlicher Träger der Krankheit dürften wahrscheinlich in sehr vielen Fällen die Abcheidungen des Verdauungs- und Luftweges in Betracht kommen; immerhin ist die Ansteckung auch auf andere Weise möglich, so beispielsweise durch die hygienisch sicherlich nicht vollkommene Errungenschaft der Taschentücher. Aber auch die Stubenfliege, der Floh und die Wanze können als Verbreiter sehr wohl mitwirken. Eine Übertragung durch Nahrungsmittel oder durch Gegenstände ist ebenfalls nicht ausgeschlossen, im allgemeinen jedoch dürfte dieser Art der Verbreitung nur eine untergeordnete Bedeutung zukommen.

Wohl in den meisten Fällen erfolgt die Ansteckung auf dem Wege über den Rachen oder die Nasenlöcher. Die Krankheitskeime dringen bis zum Rückenmark vor, wo sie in verhältnismäßig kurzer Zeit bereits einen Entzündungszustand auslösen. Wenige Tage nach Ausbruch der Krankheit pflegt der anfangs vorhandene Fieberzustand wieder zu weichen, während schon bald danach mehr oder minder heftige Lähmungen in Erscheinung treten. Zuweilen tritt auch gänzliche Bewußtlosigkeit ein, ebenso können Krampfzustände zur Begleiterscheinung werden. Manchmal fallen die Lähmungen bereits in das erste Krankheitsstadium (vom ersten bis zum fünften Tage), ebenso gut jedoch können sie im Stadium des achten bis zum vierzehnten Tage hervortreten.

Von den Lähmungen werden nicht allein einzelne Gliedmaßen, sondern zuweilen sogar ganze Muskelpartien in Mitleidenschaft gezogen.

Dehnen sich die Lähmungen auch auf die Atmungsmuskulatur aus, dann ist Grund zu allergrößter Vorsicht vorhanden, denn mit diesem Moment ergibt sich die Gefahr ernstster Lebensbedrohung. Soweit sich aus den bisherigen Erfahrungen nachweisen läßt, ist noch keine dieser Epidemien ohne Todesopfer abgelaufen. Auch diesmal wieder haben die tödlich verlaufenden Fälle verhältnismäßig früh eingesetzt.

Als Erreger der spinalen Kinderlähmung gilt ein ungewöhnlich winziger Spaltpilz; seine Entdeckung gelang zwar schon kurz vor Ausbruch des Weltkrieges, die Versuche zur Sichtbarmachung des Erregers jedoch haben bisher trotz aller eifrigsten Bemühungen und trotz der ungeheuren Schärfe der modernen Optik noch zu keinem Erfolge geführt. Da seither auch kein Schutz- oder Heilserum gegen die spinale Kinderlähmung gefunden werden konnte, ergibt sich nach dem augenblicklichen Stande noch immer als das Hauptproblem: die Verhinderung der Ansteckungsmöglichkeit. Das Problem ist um so wichtiger, als die seitherigen Forschungen gezeigt haben, daß der Spaltpilz sich nicht nur bei kranken, sondern auch bei gesunden Personen im Rachenschleim einnistet, ein Beweis dafür, wie dringend not es tut, bei auftretenden Symptomen die Schulen ungesäumt zu schließen. Auch die behördlichen Bestimmungen, daß selbst bei Verdachtsmomenten schleunigst Meldung zu erstatten ist, gehen auf diese leichte Ausbreitungs- und Ansteckungsmöglichkeit zurück.

Dank unserer neuzeitlichen Abwehrtechnik ist ein Grund zu übertriebener Mangelhaftigkeit nicht gegeben, namentlich nicht nach der Richtung hin, daß es zu einer richtigen Epidemie kommen könnte. Erste Bedingung bleibt selbstverständlich, daß alle

Verdachtsfälle ohne Aufschub zur Kenntnis der Behörde gebracht werden, damit in der Durchführung der vorbeugenden Maßnahmen keine Zeit verloren geht.

Eine der besorgniserregendsten Folgen der spinalen Kinderlähmung bleibt in nicht seltenen Fällen die Lähmung einzelner Gliedmaßen auf Lebenszeit.

Ist das Hauptstadium der Krankheit überwunden, dann pflegen im allgemeinen die Lähmungsercheinungen allmählich wieder nachzulassen. Diese Besserungsaussichten bestehen noch etwa bis zu elf oder zwölf Monaten nach überstandener Krankheit. Freilich erfolgt dieser Wiedergesundungsprozeß kaum noch in dem Ausmaße, daß sich von einer gänzlichen Behebung der Lähmungen sprechen ließe. Ein Rest bleibt beinahe immer zurück, wenn nicht gar, wie oben gesagt, die Lähmung bestimmter Partien für die ganze Lebensdauer.

Mit der Bezeichnung „Kinderlähmung“ ist nur teilweise das Richtige getroffen. Wenn diese Krankheit auch zumeist Kinder befällt, so sucht sie trotz alledem auch ihre Opfer unter den Erwachsenen. Vor allem haben sich die Angehörigen eines erkrankten Kindes sehr in acht zu nehmen, auch deshalb schon, weil bei ihnen besonderer Verdacht besteht, daß sie nicht nur selber die Krankheit übernehmen, sondern sie auch weit mehr als der Fernstehende weiterverbreiten können. Neben der gewissenhaften Isolierung des Kranken bleibt daher auch die vorbeugende Behandlung der Angehörigen eines der dringendsten Gebote, wenn nach menschlichem Können ein weiteres Ausgreifen der Lähmung verhütet werden soll.

Die schlanke Linie in Gefahr.

Noch immer gilt die schlanke Linie — allen gegenwärtigen Bestrebungen zum Trotz — als das weibliche Ideal unserer Zeit. Wohlbeleibte Leute können sich heutzutage nicht durchsetzen... nicht einmal die Vollschlanken, die so eine Art goldener Mittelstraße wandeln. Dide oder wohlbeleibte Menschentinder haben nach den Aufzeichnungen amerikanischer Versicherungsgesellschaften im allgemeinen schlechtere Altersaussichten als magerer; sie bleiben hinter diesen um sechs bis sieben Jahre zurück. Das ist nicht allzu viel, aber immerhin auch nicht wenig, wenn man ans Sterben denkt.

Danach müßte also der Medizinalstatistiker und noch mehr der Arzt, der die Leiden der Fettleibigen kennt, den Kampf um die schlanke Linie gut heißen und unterstützen. Er braucht deshalb nicht etwa ein Geschlecht spineldürre Magerkeitsapostel züchten helfen, die aus übertriebener Eitelkeit ihren Körper in Unterernährung kasteien und — wie einmal ein bekannter Berliner Kliniker drastisch gesagt hat — „Kalorien schwitzen“. Das stört das Wohlfinden und schädigt die Gesundheit. Schlanksein ist schließlich nicht gleichbedeutend mit Magerkeit.

Aber auch Schlanksein ist nicht immer ein Vorteil. Da kommt jetzt plötzlich ein Frankfurter Hygieniker, Professor Eugen Schlesinger, und berichtet in der Münchener medizinischen Wochenschrift über seine Untersuchungen an jungen Mädchen zwischen 9 und 18 Jahren — alles Schülerinnen höherer Lehranstalten. Prof. Schlesinger bestimmte die muskuläre Leistungsfähigkeit der jungen Damen, die Druckkraft ihrer Hände und das Lungenfassungsvermögen bei der Atmung — wie das heute ziemlich allgemein üblich in der Sportmedizin ist. Und was fand sich? Die Schlanken leisteten weniger als die Mittelwüchsigen und diese wieder weniger als die Gedrungeneren, mehr in die Breite gehenden. Freilich bezog sich diese Beobachtung im wesentlichen auf jugendliche Personen; ob sie auch für Erwachsene Geltung hat, läßt Schlesinger offen. Jedenfalls bedeutet das Ergebnis der Schlesingerschen Untersuchung eine physikalische

Die Kochkunst und die Frauen.

Ueberlegenheit der breit entwickelten Mädchen über die schlanken. Im Einklang damit stand die Beobachtung, daß die Schlanken einen weniger gut entwickelten Brustkorb hatten. Und schließlich ließ sich auch noch nachweisen, daß die Schlanken mehr als der gegenteilige Typus zu gewissen krankhaften Zuständen und Störungen neigten, deren Entstehung mit dem Körperbau im Zusammenhang steht. Dazu gehören besonders gewisse nervöse Erscheinungen; nach Prof. Schlesingers Feststellungen ist der Prozentsatz der Nervösen bei den Gedrungenen, Breiteren nur ein Viertel so groß wie bei den Schlantgebauten. Auch Drüsenstörungen und Symptome von englischer Krankheit sollen mehr auf das Konto der Schlanken kommen.

Alles das ganz im allgemeinen beobachtet und nur für den Durchschnittstypus gültig! Im einzelnen gibt es hier, wie überall, Ausnahmen und Abweichungen. Auch eine Uebertragung der Untersuchungsergebnisse auf ausgewachsene Personen hält der Frankfurter Forscher nicht ohne weiteres für angängig. Immerhin — die schlanke Linie erscheint nach diesen Untersuchungen gefährdet. Prof. Schlesinger schließt seine Mitteilung mit folgenden Sätzen: „Die heutige Geschmacksrichtung läßt die schlanke Linie als das Schönheitsideal erscheinen, und nicht wenige Frauen wie jugendliche Mädchen suchen in dem Streben nach diesem Modelleal ihren Typus entsprechend zu gestalten. Die vorliegenden Untersuchungsergebnisse lassen vom gesundheitlichen Standpunkt aus diese Richtung des Strebens nicht gerechtfertigt erscheinen.“

Der Mann mit 200 Bräuten. In Proßnitz in Mähren wurde vor einiger Zeit ein Schuhmacher verhaftet, der einen Rekord im Heiratschwindel erzielt hat. Er hatte ungefähr 200 Bräute, die er alle materiell ausbeutete. Durch einen Zufall wurde er entlarvt. Im Proßnitzer Postamt war es nämlich aufgefallen, daß Novotny ganze Stöße postlagernder Briefe erhielt. Es waren durchweg Briefe von Frauen und ihr Inhalt bezog sich auf Liebes- und Heiratsangelegenheiten.



St. 1293. Deckchen in Nischen- und Vogelmotiv. Stoffgröße 40/40. Lyon-Abplättmuster, Preis 40 Pf.

St. 1292. Runde Decke in aparter Ausschnitt- und Plattenstickerei. Stoffgröße 80/80. Lyon-Abplättmuster, Preis 1,60 M.

St. 1290. Ovale Bästdecke mit Vogelmotiv. Stoffgröße 38/80. Lyon-Abplättmuster, Preis 80 Pf.

St. 1291. Ovale Anrichtendecke. Stoffgröße 35/75. Längellen begrenzen den Rand. Schöne Vogelmotiv. Lyon-Abplättmuster, Preis 80 Pf.

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.

Auf allen Gebieten und Zweigen der Berufstätigkeit hat in den letzten Jahren die Frau große Fortschritte erzielt — hat sich neue Felder erschlossen und hat die einmal gewonnenen sich weiter gesichert. In der Werkstatt und in der Fabrik, im Atelier und im Kontor ist sie in immer größeren Scharen eingedrungen, und merkwürdigerweise ist dabei gleichzeitig festzustellen, daß auf dem „eigentlichen“ Arbeitsfeld der Frau — in der Küche — der Mann mehr und mehr in den Vordergrund tritt und der Frau dieses Arbeitsgebiet streitig macht.

Es gibt kein erstklassiges Restaurant, kein erstklassiges Hotel, das nicht vorzieht, Köche zu beschäftigen, zum mindesten für die Herstellung erlesener Speisen und Lederbissen, die der Feinschmecker begehrt und die die Frau — nicht herzustellen versteht! Die „perfekte Köchin“ kann noch so tüchtig und erfahren sein — der Kenner wird trotzdem den Koch vorziehen. Woran liegt das?

Viele Fachleute haben sich schon darüber den Kopf zerbrochen, ohne eine übereinstimmende Erklärung zu finden. Ein französischer Küchenmeister von Beltruf, *Serbodéau*, vertritt die Ansicht, daß der Mann im allgemeinen größere Ansprüche in bezug auf die Zubereitung der Gerichte stellt als die Frau. Daraus ergibt sich auch, daß der Mann, der es sich leisten kann, für sein Essen gern größere Beträge ausgibt als die Frau, und daß der Mann es nicht scheut, einen langen, unbequemen Weg zu machen, um in dem von ihm bevorzugten Restaurant die Speisen zu erhalten, die ihm besonders gefallen.

„Erstklassige Küche“ ist heute kein leerer Begriff mehr, sondern setzt voraus, daß die Behandlung der Speisen von einem ausgebildeten und erfahrenen „Fachmann“ vorgenommen wird, der sich nicht scheut, gewissen Kleinigkeiten und anscheinend überflüssigen Arbeiten seine volle Aufmerksamkeit zu geben. Berühmte Köche, Meister in ihrer Kunst, behaupten, die Frau könne sich nicht auf die so notwendige Beachtung zahlreicher Kleinigkeiten konzentrieren, sie habe auch nicht die notwendige Geduld, um alle die zahllosen Handgriffe methodisch zu erledigen, die die komplizierteren Rezepte verlangen.

Der Koch benutzt kein Kochbuch — er kennt die einzelnen Herstellungsarten der Speisen aus der Übung und er kann sich auf seine Erfahrung verlassen. Der erfahrene Küchenchef bestreitet auch, daß bei „fachgemäßer“ Behandlung gewisse Speisen unbedenklich sein könnten. Die Ärzte selbst sollen ja die Ansicht vertreten, daß zahlreiche Erkrankungen und auch ernste Leiden nur auf die falsche Zubereitung von Speisen zurückzuführen seien.

Die Kochkunst erfordert neben den zahlreichen Kenntnissen, die sie voraussetzt, ferner eine starke Konstitution. Stundenlang in der heißen Küche emsig tätig zu sein und dabei gleichzeitig hundert kleine Dinge sorgfältig zu beachten, ist eine anstrengende Tätigkeit, und nur die Frau, die mit eisernem Willen und unermüdlichem Fleiß die anstrengende Arbeit methodisch erlernt, kann darauf hoffen, in der Küche den Männern gleichzukommen!

Schwamm im Hause, in Gartenhäusern und Lauben. Schwamm, der vornehmlich am Holz auftritt und es zerstört, muß bekämpft werden. Es sind feine, spinnenartige, von Pilzen herrührende Fadengeflechte, die schließlich zu dicken, löschpapierartigen und leicht ablösbaren grauen oder grauweißen Häuten werden. Im späteren Stadium können sie sogar tellerförmige, omelettartige Gestalt annehmen. Man vernichtet sie am besten durch mechanisches Entfernen oder Behauen solcher zu stark erkrankten Holzteile sowie durch wirksame Desinfektionsanstriche unter Zuhilfenahme von Teer und Karbol. Alle Feuchtigkeitsherde und Feuchtigkeitsquellen sind zu vernichten. Es ist für genügend Licht und Luft zu sorgen. Ferner bewahren sich hohe Temperaturen und eine künstliche Trocknung mit Hilfe gut konstruierter Öfen, namentlich in Neubauten. Man verwende stets abgelagertes, lufttrockenes Holz, das durch Imprägnieren und Desinfizieren noch haltbarer gemacht werden kann, und bringe in das gut zu durchlüftende Erdgeschos Kies- oder Sandschüttung, niemals Schutt oder Lehm, bedecke nötigenfalls mit Beton oder Zement ab und lege überall geeignete Luftschächte an.

Krawatten werden durch das tägliche Schlingen des Knotens leicht zerknittert. Sie hängen sich auch schlecht wieder aus. Man schneide sich daher aus steifer Pappe, gemäß der Form der Krawatte, ein Stück zurecht und schiebe dieses in die Krawatte, sobald man sie ablegt. Man feuchte die gedrückten Stellen ein wenig mit Wasser an. Am nächsten Tage wird man die Krawatte tadellos glatt vorfinden.

Für die Küche.

Preißelbeeren.

Im Walde auf trockenem, sonnenbeschienenem und tannenduftigem Waldboden leuchten jetzt die lustig-roten Beeren — die Preißelbeeren — deren aromatischer Geschmack selbst auf der Tafel noch die Erinnerung an den Wald hervorzubringen, dem sie entsprossen sind. Im rohen Zustande finden diese Beeren wegen ihres starken Säuregehalts nur unter den Tieren des Waldes und des Feldes Liebhaber. Es bedarf erst der menschlichen Kunst und einer gehörigen Zutat von Zucker, um aus den Preißelbeeren das köstliche, erfrischende Kompott zu bereiten, das sich den ganzen Winter hindurch vorzüglich hält. Die große Haltbarkeit der eingekochten Preißelbeeren ist auf ihren Gehalt an Vorsäure, Apfel- und Zitronensäure zurückzuführen, die ganz vortreffliche natürliche Konservierungsmittel darstellen. Nicht allein die Beeren verdienen Beachtung, sondern auch die Preißelbeerblätter, die als Tee gegen rheumatische Leiden ein vorzügliches Mittel sind. Sie werden gewöhnlich im Spätherbst gesammelt, da sie erst zu dieser Zeit die wirksamen Stoffe — Hydrochinon, Arbutin und Gerbsäure — im richtigen Maße enthalten. Zur Verwendung der Preißelbeeren seien nachstehende Kochvorschriften empfohlen:

Preißelbeer-Creme. Ein Pfund eingemachte oder frischgekochte Preißelbeeren werden durch ein Haarsieb gerührt; hiervon nimmt man 3 Eßlöffel, schlägt sie mit 1 Eßfel Zucker und 1 Eiweiß zu Schaum, tut sie in eine Glasschale und stellt dies auf Eis. Nach einer Weile nimmt man wieder 5 Eßfel, 1 Eßfel Zucker, 1 Eiweiß und verfährt damit wie oben, bis der Saft verbraucht ist. Dann muß die Creme auf dem Eis ganz steif werden. Vanillesauce gibt man dazu.

Kompott von Preißelbeeren. Man nimmt zwei Liter Preißelbeeren, 400 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale und ein Stückchen Zimt und läßt dies bei gelindem Feuer $\frac{1}{2}$ Stunde lang schmoren; in einer porzellanenen Schüssel richtet man das Kompott an und verspeist es kalt.

Preißelbeer-Gelee. Reife Preißelbeeren wäscht man, läßt sie in einem irdenen oder emaillierten Kasserol auf mäßigem Feuer flüssig werden, kocht sie dann auf stärkerem Feuer weich und läßt den Saft durch ein Tuch ablaufen. Man nimmt auf 2 Liter Saft $2\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, kocht den Saft damit auf, schäumt ihn rein und läßt ihn so lange kochen, bis er geleeartig vom Eßfel tropft, nimmt ihn dann vom Feuer, läßt ihn einige Minuten abkühlen, schäumt ihn nochmals und füllt ihn in die Gläser. Beim Eintochen der Frucht-Gelees muß man vorsichtig sein, daß sie nicht zu lange kochen und nur bei mäßigem Feuer; kochen sie zu lange und zu rasch ein, so verlieren sie ihre schöne Farbe; während des Kochens gebe man deshalb mehrere Male einige Tropfen auf einen blechernen oder zinnerenen Teller; werden sie nach dem Erkalten fest, so ist das Gelee hinreichend eingekocht.

Preißelbeeren ohne Zucker. Die weichen überreifen Beeren werden absondert und dann gewaschen. Mit einigen Stückchen Zimt läßt man die festen Beeren ohne Wasser bei mäßiger Hitze in einem passenden Kasserol bis zum Kochen kommen; die weichen Beeren kocht oder dämpft man in einem besonderen, fettreinen Topf, bis sie Saft geben, und gibt diesen durch einen Durchschlag über die vorher in Büchsen gefüllten festeren Beeren. Die Büchsen werden fest verbunden und gut aufbewahrt. Beim Gebrauch verläßt man die Beeren mit Zucker, am besten, indem man sie in geläutertem Zucker aufkocht. Vorzuziehen sind jedoch die direkt in Zucker eingelegten Preißelbeeren.

Gedämpfte Rotzungen. Die Rotzungen werden enthäutet, entgrätet, so daß man vier längliche Filets von jedem Fisch erhält. Diese salzt man, belegt sie mit Zwiebelscheiben, gießt Apfelwein darüber und läßt sie gut zugedeckt durchziehen. Inzwischen hat man im Bratofen in einer Pfanne Butter erhitzt und gibt die in Mehl gewälzten Fischstücke hinein. Nachdem sie von allen Seiten braun angebraten sind, gießt man den Wein mit den Zwiebelwürfeln darüber, fügt Salz, Pfeffer, feingehackten Öl und Petersilie hinzu und läßt den Fisch unter häufigem Begießen eine Viertelstunde durchziehen. Nachdem man die Fischstücke vorsichtig herausgenommen hat, gießt man die Soße durch ein feines Sieb und macht sie mit Mehl sämig.

Eingelegte Preißelbeeren. Man läßt alle grünen Blätter und faulen Beeren heraus, wäscht sie in Wasser, worin etwas Soda aufgelöst ist, rein ab, läßt sie auf dem Durchschlag abtropfen und brüht sie hierauf mit kochendem Wasser, das man einige Minuten darauf stehen läßt. Hierdurch verlieren die Beeren ihren herben Geschmack. Auf 7 Liter Beeren nimmt man 2 Pfund Kristallzucker, schlägt diesen in

Stücke und kocht ihn mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser bei kochendem Aufkochen etwas dick ein, tut die Beeren, 8 Gramm Zimt und einige Nektar dazu und kocht sie unter wiederholtem Schäumen einmal auf. Dann nimmt man sie vom Feuer, rührt sie während $\frac{1}{2}$ Stunde langsam mit einem hölzernen Eßfel und gibt noch ein $\frac{1}{2}$ Pfd. klaren Zucker dazu. Dann läßt man sie über Nacht zugedeckt stehen und rührt sie vor dem Einfüllen in die Töpfe noch einmal eine kurze Zeit durch. Obenauf legt man ein mit Rum befeuchtetes Papier und bindet sie gut zu. Die Beeren dürfen über Nacht nicht im Kessel von Metall bleiben.

Preißelbeeren mit Borsdorfer Äpfeln. Preißelbeeren mit Borsdorfer Äpfeln eingekocht, schmecken sehr gut, sehen auch sehr schön aus, denn die Beeren verlieren das Herbe, und der Saft wird mehr geleeartig. Da man aber selten die Borsdorfer Äpfel zu gleicher Zeit mit den Preißelbeeren bekommt, so verfährt man auf folgende Weise: Man nimmt 7 Liter Beeren und 2 Pfd. Zucker und läßt sie einmal überkochen. Etwas abgekühlt, werden sie in Töpfe gefüllt; nach 3 Tagen gießt man den Saft rein ab, kocht denselben mit etwas Zimt dick ein, rührt die Beeren unter den Saft, nimmt sie dann gleich vom Feuer und füllt etwas abgekühlt in Töpfe, doch wird die Hälfte des Saftes von den Beeren getrennt in einem besonderen Einmachegesäß aufgehoben. Wenn dann die Borsdorfer Äpfel gereift sind, nimmt man nicht zu kleine, schält sie, schneidet sie in Viertel und nimmt das Kernhaus heraus. Während dieser Zeit ist der zurückgehaltene Saft der eingekochten Preißelbeeren in einem Kessel übers Feuer gesetzt worden, dann tut man die Apfelmstücke hinein, gibt noch einen Teil Zucker dazu und läßt sie beim öfteren Rühren so lange kochen, bis sie klar sind, tut dann die Preißelbeeren darunter, rührt alles untereinander und füllt die Einmachegläser. Auf vier Liter Preißelbeeren rechnet man $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und 12 Stück Äpfel.

Griekauflauf. $\frac{1}{4}$ Liter Milch wird mit einem Teelöffel Butter, Zucker nach Geschmack ein wenig abgeriebener Zitronenschale, einer Prise Salz zum Kochen gebracht. Unter ständigem Rühren werden 40 Gramm Grieß hineingetan. Der Grieß muß richtig ausquellen. Nachdem er abgekühlt ist, fügt man das Gelbe von 2 Eiern, 1 Teelöffel Zitronensaft, zuletzt den Eischnee hinzu. Man kann den Grießbrei so mit Obstsaft als Flammeri reichen. Wenn man die Masse in gebutterter Form im Ofen etwa eine halbe Stunde bäckt, erhält man einen sehr wohllichmeckenden Auflauf, der warm mit Obstsaft gereicht wird.

Aprikosentalkschale. 500 Gramm Aprikosen werden enthäutet und entfernt und mit ganzem Zimt, Zucker und einem Liter Wasser nicht zu weich gekocht. Eine Hälfte stellt man beiseite. Die andere Hälfte wird durch ein Sieb gerührt, ein halber Liter Apfelwein sowie etwas Zucker hinzugegeben. Die nicht verrührten Aprikosen werden mit kleinen Biskuits in die Terrine gelegt und mit dem völlig erkalteten Saft übergossen.

Undichte Waschgefäße aus Holz, led gewordenen Waschkörbe, Wannen und dergleichen lassen sich durch Hineingießen von heißem Wasser nicht immer gleich wieder gebrauchsfähig machen. Daher soll man die hölzernen Gefäße nach beendeter Wäsche kurze Zeit an der Luft trocknen, dann hochkantig direkt auf den Boden der Waschküche oder des Kellers aufstellen, und zwar stets nebeneinander, nie ineinander, da sonst die Eisenbänder an den Innenseiten Rostflecke erzeugen könnten, die beim nächsten Gebrauch die Wäsche beschädigen. Man bedeckt die Gefäße nun mit sauberen Säcken oder Sackleinen, um so eine gewisse Feuchtigkeit zu erhalten und die austrocknende Luft abzuschießen. Die auf diese Weise behandelten Holzgeräte werden selbst nach wochenlangem Stehen nicht led oder undicht werden.

Obstflecke zu entfernen. Flecke in farbigen Sachen wäscht man am besten mit saurer Milch aus, der man etwas Borax zusetzt. Verflechte weiße Stoffe werden gut mit Eau de Javelle gereinigt. Auch einfache Chlorkalklösung ist mit Erfolg anzuwenden, worauf die Stellen mit Seifenwasser nachgewaschen und mit reinem Wasser nachgespült werden müssen.

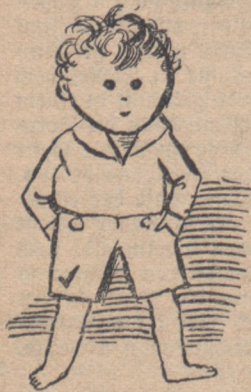
Salzbare Schrift an Gläser. Da bei Einmachegläsern die aufgetrockneten Papieretiketten bald unansehnlich werden, sich sogar bei feuchter Aufbewahrung ablösen und dadurch leicht Verwechslungen verursachen, versuche man es mit der direkten Aufschrift. Es ist dazu nur ein angespitztes Aluminiumblech erforderlich. Die damit aufgeschriebenen Inhaltsangaben sind vollständig wasser- und wetterfest.

Gekochte Kartoffeln, die noch etwas stehen müssen, weil vielleicht der Hausherr auf sich warten läßt, deckt man mit einem sauberen Küchentuch zu. Der Wasserdampf zieht in dieses ein, und die Kartoffel bleibt trocken und mehlig

Wie Peterles Hose sich durchaus nicht flicken lassen wollte.

Von Marthe Kästner-Andrae.

„Peterle, Peterle!“ ruft die erzürnte Mutter. „Sieh dir das Dreieck an. Schon wieder die Hose zerrissen! Gewiß bist du wieder in den Bäumen herumgestiegen. Hatte ich das nicht streng verboten?“



Das Peterle bekommt einen krebsroten Kopf, weil die Mutter recht hat mit ihrer Vermutung, schämt sich gewaltig, ist aber im übrigen wie von einer Bergeslast befreit, daß der Schaden entdeckt und daß die Strafrede der Mutter so mild ausgefallen ist. Sobald es eine Gelegenheit findet, drückt es sich langsam zur Tür hinaus. Die Sonne lacht gar so verlockend vom blauen Himmel hernieder und mahnt eindringlich: „Komm, Peterle, komm, wir wollen eins spielen zusammen.“

— Mit einem tiefen Seufzer nimmt die Mutter die Hose. Was man immer mit dem Büberle zu schaffen hat, vom Morgen zum Abend, vom Abend zum Morgen.

Aber freilich: ein wilder Bub ist zehnmal besser als ein kranker, und ein gutes, weiches Herz hat das Peterle trotz der zerrissenen Hosen. So mag's drum sein.

Nun schnell die Arbeit getan. Der Fingerhut glitzert am Mittelfinger der rechten Hand und freut sich, daß er zuweilen der Nähadel eins verfehlen kann, wenn sie einmal nicht recht durchstechen will. Scheint mir kein feiner Mann zu sein, der Fingerhut, aber er tut so.

Der Faden ist glücklich durch das Goldadelöhr hindurchspaziert — also, losgehen kann es!

Aber — —, ja aber was hat denn des Peterles Hose? —

Bocksteif macht sie sich und pludert sich auf wie der Haushahn, wenn er krähen will.

„Nein, nein, Hösle, das gibt es nicht. Schön hierher kommst du, und nun fein stillgehalten. Es gilt noch andre Arbeit zu leisten.“

„Schwapp“, sagt das linke Hosenbein und fliegt wie ein Windmühlensflügel auf das rechte. Kerzensteil legt es sich darüber hin, so daß der Riß ganz verdeckt wird.

„Seh mir einer die eigensinnige Hose an, man könnte glauben, sie versteht etwas.“

Unwillig schiebt die Mutter das Bein beiseite und greift energisch zur Nadel. „Klapp.“ Jetzt ist es das rechte Bein, das emporschnellt und sich kreuzweise auf das linke legt.

Wieder, wenn auch schon ein wenig ungeduldiger, beiseitigt die Mutter den Störenfried. Aber gerade will sie endlich den ersten Stich ausführen, da — — ja, sollte man

es wohl glauben — — vollführt die ganze Hose des Peterle einen kühnen Luftsprung, dreht sich scheinbar um sich selber und fällt auf den Boden nieder. Breitspurig die Beine gespreizt, liegt sie da, so als ob sie eine richtige heimtückische Freude in sich trüge.

„Das geht man aber über den Spaß!“ ruft die Mutter erbost. „Was soll denn das heißen, Hösle? Hast du etwa gar Angst vor der Nadel? Solch ein Dreieck ist ein schlimmes Ding, das muß auf alle Fälle ausgebessert werden. Da hilft alles Sträuben nichts. Jetzt versuche ich's noch einmal; aber sieh dich fein vor, daß mir nicht die Geduld ausgeht.“

Mucksmäuschenstill liegt die Hose da, aber heimtückisch sieht sie wieder aus. Sie rührt sich auch nicht, als die Mutter sie aufnimmt und wieder zum Nähen zurechtriickt. Es scheint jedoch, als hätte sie noch immer keine Lust, sich von der Nadel durchbohren zu lassen. Warum denn? Ihrer Meinung nach kann ein Loch zuweilen ganz lustig aussehen, und der Wind freut sich erst recht darüber. Und — — warum soll eine Hose nicht auch einmal ihre Meinung haben! Sie will eben heute nicht! Sie will heute durchaus nicht!

Und siehe da, als die Mutter schon flink mit der Nadel heranrückt, kommt Leben in die mucksmäuschenschweifigame Hose. Ebenso flink zieht sie sich zusammen, reißt ein paar hinterlistig dicke Falten aneinander — die Nadel macht

„quietsch“, bekommt vom Fingerhut einen Puff — sie macht noch eine vergebliche Anstrengung — als aber der Fingerhut zu energisch nachhilft, sagt sie einfach: „Klapp, es geht nicht mehr“, und bricht mitten entzwei.

Nun wird es der Mutter zu bunt.

„Ja, Hösle“, sagt sie, „wenn du dich nicht gutwillig fügen willst, so geht es eben mit Strenge. Jetzt ist es genug.“ Schnell schreitet sie zur Nähmaschine, und des Peterles Hose muß mit, ob sie nun will oder nicht. Die Reißzähnen der Maschine erfassen das eigenwillige Höschen, daß es nicht mehr austreten kann, die Nadel zwackt von oben und — — risch,

rasch, rusch — eine Naht ist fertig; risch, rasch, rusch — die zweite auch. Die große Wanduhr hat noch kaum zehn Minuten heruntergetickt, so ist der böse Riß säuberlich ausgebessert, und die Mutter blickt mit einem Seufzer der Erleichterung darauf hin.

