

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Tagblatt. 1843-1937 1931

327 (25.11.1931) Frauenbeilage

Frauenbeilage

ZUM KARLSRUHER TAGBLATT

Mittwoch, den 25. November 1931.

Nr 327

Wer trägt die Last?

Die Neuerung eines Mannes.

Alles feucht unter den wirtschaftlich so schlechten Verhältnissen; die Einnahmen werden immer geringer, die Ausgaben sinken aber nicht im gleichen Maß. Also es muß immer mehr gespart werden. Aber wer trägt denn die Last? Die Hausfrau und Mutter! Das zusammengebrochene Einkommen muß immer mehr eingeteilt werden, es wird unterteilt, wo man am ersten sparen kann. Wo ein

schon etwas erreicht, die Hausfrauen sind so bescheiden, wenn wenigstens die Hausfrauenarbeit nicht als minderwertig oder untergeordnet angesehen wird. Sie ist tatsächlich nicht nur sehr schwer, sie ist auch für unser Wirtschaftsleben sehr wichtig.

Es muß eine tüchtige Hausfrau kränken, wenn die berufstätige Frau mehr oder weniger deutlich geringschätzig auf die Hausfrauenarbeit herabzuseht. Wer die Arbeit einer tüchtigen Hausfrau und Mutter gering schätzt, beweist damit, daß er sie nicht kennt. Fast jeder andere

Frauenberuf kann auch vom Mann ausgeübt werden, der der Hausfrau-Mutter nicht. Auch die Männer nehmen oft die Arbeit der Frau als etwas Selbstverständliches hin und sie finden nichts dabei, daß die Frau morgens die erste und abends die letzte im Haus ist und tagsüber keine Minute für sich selbst hat. Auf Dämmerstunden, Regelabend oder sonstige Dinge kann der Mann „natürlich“ nicht verzichten. Gewiß, es gibt auch Ausnahmen, auch das ist mehr oder weniger richtig, daß die Frau ins Haus gehört, aber die Frau ist auch kein

Leibknecht. Ich habe nicht nur Einblick in meinen eigenen Haushalt, ich sehe in Hunderte fremde Haushalte hinein und da kann man doch allerlei Dinge beobachten. Viele Männer leisten nur einen Bruchteil dessen, was ihre Frau leistet. Man braucht noch nicht unter dem Kommando der Frau zu stehen, wenn man Verständnis für ihre Arbeit hat und ihr hilft. Arbeit schämte nicht.

Gelegentlich sollten die Frauenzeitschriften auch von den Männern gelesen werden, ohne daß sie Schaden nehmen würden.

Stil der neuen Mode

Die neue Mode zeigt ihr Gesicht am deutlichsten in der Eigenart der Hüte. Was da plötzlich über Nacht entstanden ist, scheint die Prägung längst vergangener Zeiten zu tragen und hat doch eine gewisse feste Note, die nur das 20. Jahrhundert zu formen vermochte. Trotz der Federkappe, die wir wohl für immer verschwinden glauben, und so sehr all diese Hüten an die Mode unserer Großmütter oder sogar an die Kopfbedeckungen mittelalterlicher Burgfräulein erinnern, sie sind in der Art, wie sie heute auf das Haar gesetzt werden, ganz neue, nie dagewesene Schöpfungen.

Ebenso verhält es sich mit dem Kleide. Die größte Verwandlung hat ja wohl das Abends-

kleid erfahren. Schon voriges Jahr war der lange, schleppende Rock wieder da; diesen Winter sehen wir den „Kaiserin-Eugenie“-Stil beinahe noch in härterem Maße. Der Stoffreichtum, in vollen Glockenfalten herabfließende Röcke, die hochsitzende Taille, ja selbst die kleinen Ärmelchen, die die Schulter buschig bedecken, finden wir wieder. Dem damenhaften Charakter entsprechend gehören auch die langen Handschuhe aus weißem Glace-Peche, die bis über den Ellenbogen hinaufreichen, zum großen Abendkleid.

Die Mäntel tragen reichen, sehr reichen Pelzbesatz. Nicht nur der Kragen, auch Rocksaum und Ärmel sind mit großen Pelzstücken voll-

auf garniert. Man findet heute vielfach die Ansicht, daß ein Mantel aus gutem Wolstoff mit einem schönen Fell besetzt, unter Umständen geschmackvoller wirken kann, als ein ganzer Pelzmantel. Die modische Eleganz macht jedenfalls keinen Unterschied mehr zwischen dem Pelzmantel und einem aufgesetzten Stoffmantel — dessen neue Farbe ebenfalls Dunkelgrün ist. Der Sitz ist schlank, am Körper anliegend und die Linien herausarbeitend, nur Schultern und Revers sind breit geschnitten.

Carmen Bud.



Anna Rutz,

die vielbewunderte Darstellerin der Maria bei den Passionspielen in der Passionskirche in Passau, hat jetzt eine Stellung als Hausangestellte in England angenommen.

Wochen zur Hilfe der Hausfrau vorhanden wird es abgekauft, weil die damit verbundenen Kosten im Verhältnis zum Einkommen hoch sind. Wer hat die Mehrlast zu tragen? Die Frau und Mutter! Durch die Entlassung von Mägdchen und sonstigen Hilfen gibt es wieder mehr Arbeitslose. Auch hier haben wir vererbten Zustand. Auf der einen Seite trägt die Frau unter der Last der Arbeit zusammen oder leidet schweren Schaden an ihrer Gesundheit, auf der anderen Seite die arbeitsscheuen Hilfskräfte, die außerdem nie die Führung eines ordentlichen Haushaltes lernen. Und es gibt es keinen Weg, Abhilfe oder Erleichterung zu schaffen!

Aber nicht etwa nur dort, wo man auf die geringe Hilfe im Haushalt verzichten mußte, die Last für die Hausfrau zu groß geworden, auch wo nie eine Hilfe im Haushalt war, wird die Schwere der Last der Hausfrau immer mehr aufgebürdet. Man verzeihen mir, wenn ich ganz genau die Tagesleistung einer Frau mit 3-4 Kindern, deren Mann ein Einkommen von 200-300 RM. monatlich hat, wenn sie ihre Kinder und den Haushalt in Ordnung haben will. Was hilft es denn, wenn man immer wieder für die Jugend sorgen muß, weil diese unsere Zukunft ist, wenn wir die Mütter vergessen! Niemand, aber es ist die Mutter, kann für die Kinder besser sorgen. Ist sie nicht nur mit Arbeit, sondern auch mit Sorgen aller Art überlastet, dann leiden eben die Kinder in jeder Hinsicht. Denken wir der Jugend etwas Gutes tun, dann müssen wir das Los der Mutter zu verbessern suchen. Wir dürfen im Zeitalter des Kindesalters die Mutter nicht vergessen.

In der letzten Frauenbeilage zum Karlsruher Tagblatt hat eine Mutter die Leistung der Hausfrau herausgestellt. Klar und eindrucksvoll ist zu bezeichnen. Aber wenn man die Pflichten und Räte der Hausfrauen beschreiben wollte, würde allerdings die Beilage einer Nummer nicht ausreichen. Es ist in dem angezogenen Artikel darüber geschrieben, daß das Los der Hausfrau-Mutter schwereres wäre, als das der berufstätigen. Das läßt sich wohl nicht so einfach entscheiden, überall sind Licht- und Schattenseiten. Die berufstätigen Frauen haben aber durch ihre Organisationen immerhin allerlei erreicht und ein der Auffassung, daß der Hausfrauenberuf weit aus schwerer Beruf ist. Die Hausfrauenarbeit ist so eigenartig und mannigfaltig, auch die Organisationen der Hausfrauen werden die Hausfrau wenig Zeit und Lust hat, sich Organisationen zu betätigen. Es ist aber



Oben ein sportliches Haarfilzhütchen mit biegsamer kleiner Krempe. Darunter die modernen Amazonenhüte, der Dreispitz und die jägerhafte Form.

Links ein Kreppkleid in beige Färbung. Der Capokragen ist aus breiten Querschnitten gelegt, ebenso die Seitenteile des Rocks. Daneben ein hellgraues Rippskleid mit rosa Seideneinfassung an Bluse und Rockärmeln. Rechts ein Ferkelkleid in Blaugrau; reiche Puffarbeiten.

Oben rechts ein hellbraunes Filzhütchen mit seitlicher Feder; links ein beige Dreispitz, mit Bändern am Hinterkopf befestigt. Unten ein sehr schräg zu stehender grüner Seidenmantel mit Seitenseiter.



Von links nach rechts: Abendkleid aus weißem Crepe satin mit schwarzem Punktmuster. Sehr weites Kleid mit weißem Volantzierat. — Korallenrosa Crepe marocain. Interessant die Halsrahmung und die Puffarbeiten über dem Rockansatz. — Zartblauer Seidentropf. — Schlanges Oberteil, mit vier schmalen Nischen über dem Rockansatz endigend. — Abendkleid aus Crepe de chine in den Tönen Rosa, Braun und Weiß. Der Stoff ist in der Taille vorn eingezogen. — Weißes Taftkleid. Sehr schlankes Oberteil, der Rock ist ganz aus üppigen kleinen Volants gearbeitet. — Eine Abenddiade aus silbergrauem Crepe satin mit angelegtem Schokteil. Das Kleid ist aus grauem Georgette. — Hellgrünes Chinakreppkleid, schlank im Oberteil, weit im Rock, der mit Silberbrokat-Spitze besetzt ist.

ELEKT. HAARTROCKENKAMM 650
ONDULIER-SCHERE
ALLEINVERKAUF W. METZNER RHEINSTR. 7

KARL KAISER
Konditorei und Kaffee
bei der Hauptpost
empfiehlt in bekannt bester Güte
la Dresdner Stollen
feinstes Fruchtebrot
Makronen - Lebkuchen
Gansleber-Pastete

George Sand und die Frauenbewegung.

Die bekannte französische Schriftstellerin George Sand, geboren 1. Juli 1804, hieß eigentlich Aurore Dupin. Ihr Vater war französischer Offizier und ein unehelicher Sohn des Marschalls Moritz von Sachsen. Von dem Großvater hat Aurore das abenteuerliche Blut geerbt. Ihre Ehe mit dem Baron Dudevant wurde unglücklich, und sie löste sie nach neun Jahren. Ihre Erfahrungen machten sie zu einer gründlichsten Kennerin der Ehe. Das kommt in ihren Romanen mehrfach zum Ausdruck. So sagt sie in ihrem bekanntesten Werk „Indiana“: „Sie liebte ihren Gatten nicht, vielmehr aus dem einzigen Grunde, daß ihr aus ihrer Liebe zu ihm eine Pflicht erwuchs.“ Aurore Dupin nahm das Pseudonym George Sand an. Sie hatte eine Reihe von Freundschaften mit bekannten Franzosen, so mit dem Dichter Alfred de Musset, dem Republikaner Michel de Bourges, dem Sozialisten Pierre Leroux u. a. Besonders traulich war die Liebe von Chopin zu dieser bedeutenden Frau. In ihrem 100. Geburtstag wurden Statuen von ihr in ihrer Geburtsstadt Le Châtres errichtet, ferner im Park von Luxembourg in Paris und im Foyer des Théâtre français.

George Sand war eine Anhängerin des St. Simonismus und teilte dessen Forderungen für die Befreiung der Frauen. Sie kämpfte gegen das Hoch, das die bürgerliche Moral den Frauen auferlegte; vor allem gegen die Zwangsmassregeln für die Ehe. Sie erklärt in einem ihrer Romane: „Keinem menschlichen Geschlecht kann man die Liebe befehlen und keines ist schuldig, ob es sie empfindet oder ob es sie verliert. Was die Frauen schändet, das ist die Eile. Was den Ehemann anspricht, so ist das nicht die Eile, die sie dem Liebhaber gewährt, sondern die Kraft, die sie danach in den Armen ihres Gatten verbringt.“ Aber sie fordert auch die Verwirklichung der Verheirateten gegenwärtige Verhältnisse ändern sollen. George Sand glaubt an die Erlösung durch die feine Liebe einer Frau, die mütterlich empfindet und wertvoller ist, als der, den sie liebt und den sie durch ihren Einfluß hinaufziehen kann, nach dem Grundsatz St. Simons: „Das Volk wird nur groß und stark werden durch die Frau.“

Allerdings beschränkt sich der Feminismus von George Sand auf die Beziehungen der Geschlechter zu einander. Sie nannte sich wohl Sozialistin, aber sie erkannte die Leiden der Frauen des Volkes nicht. Sie kümmerte sich auch nicht um die materiellen Schwierigkeiten, die sich aus der politischen und sozialen Ungleichheit der Frauen ergeben. Aber die französischen Frauen glaubten an sie. Als die Kämpferinnen der Frauenbewegung beschlossen, eine Frauenkandidatur für die 2. Nationalversammlung aufzustellen, um den Grundsat der weiblichen Vertretung durchzusetzen, ließen sie die Kandidatur von George Sand verkünden. Diese aber wies die Ehre zurück, die ihrer Begehung erwiesen wurde. Ebenso lehnte sie die Kandidatur ab, in der „Stimme der Frauen“. Sie erklärte, sie hätte nichts übrig für Frauen, die Klubs anstrebten und Zeitungen redigierten.

Die Leitung der „Stimme der Frauen“ antwortete sehr höflich, daß sie gerne George Sand

im Dienst ihrer Sache gesehen hätte, daß aber diese Sache so aut wäre, daß sie sich selbst verteidigen könne, und sie fügte hinzu: „Die Republik hat die Vorrechte des Talentes nicht abgeschafft, sie hat sie beschränkt, indem sie ihnen Pflichten auferlegte.“ So kam es, daß Brousson George Sand zu den Kennerinnen ihres eigenen Geschlechts rechnen konnte. — Und doch gehört George Sand zu den großen Vorkämpferinnen der Frauenbewegung, denn ihre Werke augen der Freiheit der Frauen und ihr eigenes Leben einer emanzipierten Frau haben zweifellos großen Einfluß ausgeübt auf den Fortschritt der weiblichen Emanzipation. Sie leistete ihr den unschätzbaren Dienst, die öffentliche Meinung auszuweiten

einer Wandlung der Sitten zu beeinflussen. — Zu dem literarischen Interesse für die Romane, welche die schwebenden Theorien der Emanzipation behandelten, kam die Neugier, welche die revolutionäre Haltung dieser jungen Frau erregte, die aus vornehmer Familie kam und die Männerüberzieher trug und rauchen rauchte. Man muß beargen, daß sie ganz ihrer Zeit angehöre, daß ihre Kunst in der Hauptfache romantisch ist, sowohl in ihren Vorzügen wie in ihren Fehlern. Aber sie war eine mutige Frau, die es wagte, mit vielen Traditionen zu brechen, denen die herkömmliche Auffassung einer bescheidenen Moral für die Frauen zu kämpfen und sich selbst als Persönlichkeit durchzusetzen.

Ueber italienische Zubereitung von Gemüse.

Das Gemüse ist, nachdem man in den letzten Jahrzehnten seinen günstigen Einfluß auf den menschlichen Körper mehr und mehr kennen lernte, in den Vordergrund des Interesses getreten, namentlich bei all denen, die sich mit der Ernährungsfrage beschäftigen müssen. Also hat man auch versucht, es dem Gaumen gefällig zu machen und wurde langsam immer erfinderischer in schmaler Zubereitung, ob es nun roh oder gekochte Kost anbetraf. Hauptächlich in den Haushaltungen; in Gaststätten ist es zwangsmäßig nicht immer möglich. Ein Land, das sich außerordentlich auf köstliche Zubereitung versteht, besonders in gedämpften und gebadenem Zustande, ist das an zarten, so unendlich verschiedenartigen Gemüsen reiche Italien. Allerdings scheinen diese Gerichte dort reichliches Hinzufügen von Gewürzen, Tomatenmark, Käse, Milch, Eiern, Kräutern, wie z. B. Rosmarin und Salbei-Pfefferkörnern, wenn nicht reine Butter oder einwandfreies Del dazu verwendet werden, den nicht Einheimischen des Landes oft etwas schwer verträglich.

Die stärksten Abweichungen von deutscher Kochweise liegen eben darin, daß langes Abkochen, wenn nur immer möglich, vermieden wird, zweitens, daß die Zutat „Mehl“ fast gänzlich wegfällt. Einem breiten Butir oder Spinat begeben man z. B. höchst selten. Vegetarier kochen zunächst in seinem eigenen Wasser, das er zieht und wird daraufhin nicht allzu weich und zerfallen in einer mit Butter versehenen Pfanne gewürzt. Vor dem Anrichten mischt man reichlich Parmesan-Käse unter und verzert dann mit kleinen Dreiecken aus geröstetem Brot. Der Rosenkohl, auf folgende Art zubereitet, ist ein angenehmer und sättigender Gang. Nach kurzem Abkochen wird er in eine mit Butter ausgeschmierte, bröselbedeckte Form gegeben und im Backofen gebacken. Ungefähr 10 bis 15 Minuten vor dem Herausheben giebt man eine Flüssigkeit darüber, die aus einem ganzen geschlagenen Ei, geriebenem Parmesan-Käse und etwas roher Milch besteht. Geradese ist Blumenkohl zu behandeln. Häufiger jedoch werden diese beiden Gemüsen nur leicht abgekocht und in der Pfanne mit Käse und Brösel versehen. Wenig anders als das ebenangegebene ist ein Formgericht aus Bohnen. Jenes Gemüse dämpft, ohne vorheriges Abkochen in einem mit schwach angerösteten, fein geschmittenen Zwiebeln, ebenfalls Petersilie, Speck und Butter reichlich versehenen Topf. Das Hinzufügen von geriebenem Parmesan-Käse und einem ganzen Eiern geschieht erst, wenn die Masse abgekühlt ist. Dann erfolgt das Baden in der mit Butter geschmierten und Brösel bestreuten Form. Man kann die Speise auch stürzen und als Torten servieren.

Daß in Italien sich Zwiebeln, Lauch und Knoblauch einer besonderen Beliebtheit erfreuen, ist ja mehr oder weniger bekannt. Während Knoblauch nur als appetitanregende Zutat verwendet wird, nicht als selbständiges Gemüse (Gott sei gedankt) findet man Zwiebeln und jungen Lauch als solche ganz ausgezehnt zubereitet. Eine kleine zarte Sorte Zwiebeln oder fingergroß geschnittene Stüde Lauch kommen, nachdem sie gepuzt, roh in einen Topf, wo feingehackte Petersilie, etwas Speck und Butter leicht angebraten worden sind. Danach mischt man in einer großen Tasse etwa 50 bis 100 Gr. konzentrierte Tomatensauce mit Fleischbrühe oder Wasser, fügt einen knappen Teelöffel Zucker hinzu und überläßt damit die gefasenen und gepfefferten Zwiebeln, die bis zum Anrichten sehr langsam dämpfen müssen. Auch Pilze werden gerne geessen; ganz besonders der Steinpilz und eine im Aussehen dem Fliegenpilz sehr ähnelnde Art, der „ovobo“, der in Kastanienhainen und Fichtenwäldern wächst. Die Behandlung ist meistens folgende: Nach gründlicher Säuberung läßt man sie ebenfalls in Butter, Speck und Petersilie dämpfen. Ein Aufgießen von Wasser ist hierbei nicht nötig. Wenn zwei in vier Teile geschnittene Tomaten zuletzt mitgegeben, wird das Gericht noch pikanter.

Das Kultivieren des Spargels und Essen weicht von dem unseren wesentlich ab. Während einer, der in Deutschland nur die allerhöchste Spitze dieses Gemüses zu sich nehmen würde, sicherlich nicht besonders angenehm aufstele, ist dieses in Italien allgemeiner Brauch. Dort läßt man nämlich die Spargeln weit über den Boden stehen, unterläßt oft ganz das Ausschneiden der Erde, so daß eigentlich nur die grünen Köpfe genießbar sind und der andere Teil wegen seiner Härte fast unbrauchbar ist. Zwei große Bündel links und rechts auf einer Platte, die Spitzen gegeneinander mit Butter und Käse darüber, werden die Spargeln angerichtet. Meistens läßt man dazu einige in kochendem Wasser fünf bis sechs Minuten gekochte Eier servieren, die jeder sich in der heißen Butter zerdrückt.

Artischocken, die der Deutsche eigentlich schon als Delikatessen betrachtet, sind im Süden sozusagen eine Volksnahrung. Solche Riesenebenplare, wie sie hierzulande abgekocht werden, und bei denen der Versuch eines Schmaffeltergetandes durch weiße Sauce wohl immer unglücklich ist, kennt man dort nicht. Es gibt nur die kleineren zarteren Exemplare, die ihre harten Spitzen geröstet bekommen und entweder als Scheiben in der Pfanne gebacken oder mit fein geschmittener Petersilie, Weizmehl, etwas zerdrücktem Knoblauch und Salz gestopft und in Del gedämpft werden.

Besonders viel geessene Gemüse sind in Italien Fenchel (finocchi), spanischer Pfeffer (peperoni) und auch eine, ein artenähnliches sehr aromatisches Gewächs, das man auf unzählige Arten zubereiten kann und dessen große, gelbe, verwelkende männliche Blüten in einem süßen Teig gebacken, köstlich munden. Alle diese Ausländer führen auch hier einzelne Veden, aber es ist nicht ratsam, sie zu kaufen, denn meistens sind sie unverhältnismäßig teuer und zweitens haben sie den Nachteil aller Fremdlinge, hervorgezogen durch längeren Transport und verfrähtes Pflücken. Unser hiebisches Sauerkraut hingegen, das in seiner Heimat doch sicher keinen Anspruch auf eine besonders elegante Behandlung macht, bekommt man in italienischen Städten eigentlich nur in luxuriöseren Lebensmittelhandlungen unter zierlichen und achtungsvollen Bewegungen des Verkäufers verabreicht. Sehr viel erfrischen sich die Menschen jenes heißen Landes mit gekochten und rohen Salaten. Das Anmachen wird flüchtig dem Publikum überlassen, da der Geschmack, was Del, Essig und Salz anbelangt, bekanntlich sehr verschieden ist. Ein anderer sehr empfehlenswerter Brauch verdient genannt zu werden; den grünen Salat legt man nach dem Waschen stets in ein trockenes Tuch und schwingt ihn darin in der Luft, so daß alle Feuchtigkeit daraus entfernt wird und man so nicht gezwungen ist, jedesmal mindestens einen Viertel Liter Wasser mit aufzunehmen.

Nun zum Schluß noch etwas über die Kartoffeln. Sie sind dort ein selbständiges Gemüse, mit wenigen Worten, wenn es diese gibt, gibt es keinen Blumenkohl. In gekochtem Zustande begegnet man ihnen nur als Ausnahme; hingegen stets in geröstetem, wobei oft etwas Rosmarin mitgegeben wird. Die ausgezeichnete Quellkartoffel ist gänzlich unbekannt. Ich muß da an einen Italiener denken, der sich einige Zeit bei einer deutschen Familie aufhielt und eines Tags empört erzählte: „Heute haben sie sogar Kartoffeln mit der Schale auf den Tisch gebracht!“ Er hatte überhaupt manchen Schmerz durch dieses wadere und hier so beliebte Knollengewächs. Als er über den langandauernden, fürchtbaren Regen klagte und krank war nach seiner Sonne, bekam er stets die düstere Antwort, begleitet von einem erhobenen Finger: „Ja, ja, dieses Wetter ist schlecht für die Kartoffeln!“

Carlotta Cornili-Roques (Mailand).

Karlsruher Frauenklub.

„Hans von Bülow“

laute das Thema des Vortrags, an dem meiniam mit Richard Wagner. Der Frauenklub der Karlsruher Frauenklub hat am 19. November einen Vortrag über die Persönlichkeit des Reichens gehalten. Die Referentin war Dr. B. Brandt, die gewinnendsten. Psychologisch sein erhellend gab Dr. Brandt ein Charakterbild Bülows als der Jugend des frühreifen Knaben an. Die Stimmung für Bülows Weg war der Eindruck, den „Kienzi“ auf den 19-jährigen Knaben machte und ein Tag, an dem der 19-jährige Knabe Beethoven's Reizte Symphonie dirigierte. Richard Wagner, hörte. Von nun an wurde Wagner's ausschließlichem Einfluß in Bülow's Leben. Bülow's künstlerische Laufbahn in Bonn, dann folgt Weimar, in zweiter Manasse in Viat, und dann als erster bedeutender Pianist in Berlin, wo Cosima, die Tochter des hochverehrten Lehrers Viat, Bülow's konstante Schülerin und Gattin wird. Trauodina

Als Ludwig II. eines Tages Richard Wagner aller Sorgen befreit, ihn nach München berief, da ist es Wagner's innigster Wunsch. Die „Hans von Bülow“ um sich zu haben. Als Kapellmeister leitete Bülow im Jahre 1868 dort die deutsche Meistersinger-Vereinigung. Doch all diese äußeren Erfolge verlieren ihren inneren Wert für ihn, denn Cosima entzieht ihm. Das Leben Wagner's der Seelenkämpfe gab der Vortragsreferentin durch Verlesen von erhellenden Briefen Details. Bülow, in vornehmer Ritterlichkeit, hat sich selbst an und weilt nur den Trost in seinem Unstuck zu finden, daß Cosima's Cosima glücklich ist.

Raiflos, innerlich unruhig, eilt der Kaiserin durch Europa, von einer Konzeption zur andern. Volkbringt eine Kriegenleitung der Sorge um die Zukunft und materielle Sicherstellung seiner Kinder. Von Amerika er eine neue Heimat zu finden hoffte. Bülow plötzlich zurück nach Deutschland überarbeitet bricht er zusammen, während Wagner ein anderer Dirigentenstab als sein feine die ersten Töne des „Ring“ erklingen läßt.

Noch einmal versucht Bülow einen Versuch zu wagen. In Meiningen heiratete Bülow Marie Schanze, die Schauspielerin deren Bühnenaufbau ein in Karlsruhe begann. Da muß Bülow eines Tages 70 Stunden aus Venedig nehmen um zu Richard Wagner's. Ueber Cosima hört er, wie sie zusammengebrochen, völlig teilnahmslos. Er rafft sich auf, ihr als Trostwort zu sagen: „Soeur, il faut vivre!“ Meiningen ist für Bülow bald nur noch „Halbsteile Götterzüge“. Er, der größte Klaviermeister seiner Zeit, der genialste Dirigent in Deutschland der Philharmonischen Konzerte in Darmstadt und in Berlin. Geleitet und umhüllt er, wie keiner seinerzeitigen zuvor, auch er, richtig auf seine Zubereitungen wirken. Sonne er die „Reute“ zweimal nacheinander, zum zum besseren Verständnis. — Immer wieder schlägt Krankheit Bülow in Fesseln. Er ein eines Teiles seiner Schraft. Sonne Säubern, so hofft er, soll in Neaplen ihn gesund machen. Vergebens! — Ein Schlaganfall bringt das Ende.

Dr. Diane Dornes

Die großen Aufgaben für Saatwäcker und Ernter sind nicht mehr notwendig, wenn man die neuesten Erfindungen Saatrodentum mit Dornes (siehe Anzeiger).

Krankheiten
wie Rheumatismus, Ischias, Gicht, Arteriosklerose, Herz-, Nerven-, Lungen-, Magen-, Darm-, Gallen-, Leber-, Nierenleiden und alle anderen Krankheiten.
Beinleiden u. Hautkrankheiten
Offene Beine, Krampfaderngeschwüre, Venenentzündung, Flechten etc. werden mit wirksamen, unschädlichen Spezialmethoden erfolgreich behandelt von
K. Wirthle, Heilpraxis
für Homöopathie, Biochemie und Naturheilverfahren (Ausenznosen)
Karlsruhe, Sünderstraße 13.
Sprechstunden:
Täglich von 9-12 und 3-6 Uhr.

Verkauf bis auf Weiteres:
Ist Rindfleisch p. Pfd. 1.20
Kalbfleisch zum Einmachen 1.50
Schweinefleisch z. Braten 1.20
Schweinekoteletts 1.50
Ist Mastfleisch 1.20
Hackfleisch 1.00
Suppen-Kleinfleisch 1.20
Metzgerei O. Oesterlin Karlsruhe-Mühlberg
Rheinstraße 13.
Bestellungen werden ins Haus gebracht.

REGA
Gesundheits-Modell
ärztlich empfohlen
letzt billiger!
Ist allebesten
Leibbinden
Leibbänder
Büstenhalter
Damenwäsche
und sonstige
Korsett-Repaturen aller Art preiswert
Reformhaus Neubert, Karlsruhe

E'bibile was, werd' doch gebacke'
daher empfehle ich in großer Auswahl
Teig- und Nudelmaschinen
Teigschüssel von 1.50 bis 4.00
Nudelbretter, 1.20 von 0.80
Wälzlöcher
Springerlemaße 0.60 0.80
Ausstecher, Backformen
Edmund Eberhard Nachf.
am Ludwigsplatz

Der Blitz am Mittwoch
Waschbare Kunstseide
80 cm breit, f. Damen-Wäsche und Pyjamas . . . 1.-
Gez. Damen-Schürze
auf künstl. Wäsche . . . 1.-
BURCHARD

Künzels Aka-Fluid
Erfrischungsfliuid
ein Wohlthäter d. Menschheit.
Der beste Schutz geg. Schnupfen, Grippe u. Erkältungskrankheiten.
Wirkt Wunder bei Ermüdung und Erschlaffung. Der Förderer körperlich. u. geistig. Wohlbefindens. Erhältlich in Apotheken, Drogerien, Reformhäusern und bei Friseurern. Preis: RM. 1.-, 2.- und 3.-
Alleiniger Hersteller:
Biol. Labor. August Künzel, Karlsruhe i. B., Mathystr. 11. Fernsprecher 7593.
Man weise Nachahmungen entschieden zurück.

Massage, Schönheitspflege, Haarentfernung
nach dem Verfahren Dr. Peytourau das tatsächlich einen Erfolg garantiert.
M. Herrmann.
Hans-Sachsstr. 1. im Hause K.D.W. Tel. 7633.

Ein schönes Weihnachtsgelchenk
Besuchen Sie mein reichhaltiges Lager in fertigen modernen Sesseln, Couch, Chaiselongues etc. Preise staunend billig. Besuch daher lohnend.
Polster- u. Dekorateurmeister BRAUN
Amalienstraße 6, nächst der Herrenstraße.
95% meiner Kunden durch Empfehlung gewonnen.

MODEHAUS Julius Strauß Kaiserstrasse 189
empfiehlt seine reichassortierten Lager in sämtlichen **Modewaren** Beste Qualitäten — äußerst preiswert

Für die kalte Jahreszeit!
Kokos
in allen Breiten, nur gute bewährte Qualitäten zu äußerst billigen Preisen im
Teppich-Haus Kaufmann Karlsruhe
Kaiserstraße 157, 1. Stock
gegenüber der Deutschen Bank und Disconto-Gesellschaft.

Für die Küche.

Gebratene Kalbslunge. Die Lunge waschen, in dicke Scheiben schneiden, Kopfchen und falzen, die gebackte Zwiebel in Butter anrösten, die kalbslunge darauflegen und mit Nelken, gemangem Zimt, Zitronenschale, etwas Ingwer und Pfeffer in Fleischbrühe gar schmoren. Der Sauce etwas Apfelwein angiechen, durchsieben, sowie saure Sahne und Kapern darangeben und das Gericht mit Reisrand oder Makfaroni servieren.

Befüllte Fischfilets. Fischfilets in bekannter Weise vorbereiten, mit einer Farce belegen, die aus gehackten Pilzen, gemischten Kräutern, Salz, Pfeffer, einem Eigelb und etwas Butter auf dem Feuer vorher abgerührt wurde. Jede Scheibe mit einer zweiten bedecken, zusammenbinden und in eine gebutterte Schüssel legen, Apfelwein angiechen und unter häufigem Ueberdrehen gar dämpfen.

Sagoauflauf. 250 Gramm Sago werden abgerührt und in Milch gar gekocht, und zwar so viel, daß er sich vom Topfe löst. Dann gibt man einige Eßlöffel geschmolzener Butter, 3 Eßlöffel Zucker, abgeriebene Zitronenschale, geriebene Mandeln in den etwas abgekühlten Sago hinein und zieht zuletzt den heißen Gletschnee unter. Die Masse kommt in eine geölte und ausgebröckelte Form, wird etwa eine Stunde gebacken und mit Fruchtstift besetzt.

Spanischer Reis. Vier dünne Speckscheiben in zwei großen, fein gehackten Zwiebeln anbraten, dann etwas klein geschnittene, rohen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 250 Gramm gebrühten Reis, einige Eßlöffel Tomatenbrei und etwas Butter oder Fleischbrühe angiechen und unter häufigem Rühren auf dem Feuer oder in der Kochpfanne gar werden lassen.

Obadene Reisplättchen. Von übriggebliebenem Milchreis kleine Plättchen formen, in Mehl wälzen und in heißem Fett braun backen. Fruchtstift dazu reichen.

Mandelreis. Den Reis mit Milch, etwas Salz, Zucker, Zitronenschale, Rosinen und Weinbranntwein langsam ausquellen, etwas abkühlen lassen, ein Ei durchmischen und dick mit geriebenen Mandeln bestreuen, die vorher gebräunt und abgezogen wurden.

Gemüseluppe mit Tapioka. Eine Kohlrabi- und einige Mohrrüben, einige Scheiben Sellerie, etwas Petersilienwurzel und Lauch schneiden man in feine Streifen und kocht sie in Salz- wasser recht weich. Dann freicht man alles durch ein Sieb, röhrt gehackte Zwiebel in Butter, gibt die Suppe dazu und läßt auf einem kleineren Feuer einen Eßlöffel Tapioka darin aufquellen. Gehackte Schnittlauch und Petersilie, sowie ein verquirltes Ei erhöhen den Wohlgeschmack der Suppe.

Kürbisuppe. Den Kürbis schälen, in kleine, dünne Scheiben schneiden und in Milch, Salz, Zucker, gemangem Zimt, Zitronenschale und etwas Apfelwein weich kochen und durch ein Sieb röhren. Nachmal aufkochen, abschmecken und mit Eigelb abziehen.

Zwiebackkugeln. 1/2 Pfund Zwieback auf der Kugelmühle fein reiben, mit 2 Eidottern, einem Eßlöffel zerlassener Butter, Salz und etwas Milch tüchtig vermischen, zuletzt den feinst geschnittenen Schnee der Eier hinzufügen und mit Hilfe von der Masse rollen. Will man sie zum Backen haben, kocht man sie in dem Obstsaft. Auch in Fleischbrühe gekocht schmecken sie als Suppenbeilage sehr gut.

Mandelkugeln. Von 3 Eiweiß wird ein kleiner Schnee geschlagen und dieser mit 100 g geriebener Schokolade und 100 g gebrühten, abgezogenen und geriebenen Mandeln vermischt. Den Teig freicht man fingerdick auf kleine Kugeln, legt auf jedes Schnittchen eine halbe Mandel und backt auf gewachstem Blech im Ofen.

Befüllte Brötchen. Beliebige Pilze waschen und sauber putzen, dann in kleine Stücke schneiden und in Salz, Pfeffer und gehackten Zwiebeln und Petersilie gar dünsten. Mitbackene Brötchen aushöhlen, mit Butter austreichen, mit dem Pilzbrei füllen und mit geriebenen Mandeln überstreuen. Kurz vor dem Anrichten legt man sie in heißes Rohr auftrösten und servieren sie sofort.

Pfefferbeeren mit Birnen und Äpfeln. Um den herben Geschmack der Pfefferbeeren zu mildern, füllt man ihnen zu gleichen Teilen Birnen und Äpfel zum Einmachen bei. Die gehackten und in Scheiben geschnittenen Birnen und Äpfel kocht man gesondert weich. Die gebrühten Pfefferbeeren werden dann mit Wasser (auf ein Kilo Früchte rechnet man 500 Gramm Zucker) hinzugefügt, tüchtig durchgekocht, heiß in die Gläser gefüllt und mit Pergamentpapier abgedeckt.

Die „Blumen-Wannen“

Sieben sich für den schon gedachten Tisch einladender. Es handelt sich hier um ganz flache, vollkommen unbedeckte, also weder geschliffene noch geätzte Glasbehälter, die zur Hälfte



mit Wasser gefüllt werden und dazu bestimmt sind, für künstliche oder vollkommen stengellose Blüten aufzunehmen. Im allgemeinen wird man darauf Wert legen, für diesen Zweck nur gleichartige Blüten heranzuziehen, da dann jene Schönheit gegeben ist, die immer angenehm

R. D.



Frau Paula Müller,

die Gattin eines Königsberger Pfarrers, hat das Deutsche Sportabzeichen in Gold erworben. Frau Pfarrer Müller ist die erste ostpreussische Mutter, die diese hohe sportliche Auszeichnung besitzt.



Annette Kolb,

die Dichterin der zarten Romane „Spitzbögen“, „Das Exemplar“ usw., erhielt den diesjährigen Preis der Gerhart Hauptmann-Stiftung. Unser Bild zeigt eine Portraitplastik der Dichterin von Georg Kolbe.

Praktische Winke.

Kartoffeldecke verschwinden dadurch, daß man sie mit Glycerin bestricht und dann in lauwarmem Wasser nachwäscht.

Frühling Grassiede lassen sich mit Wasser und Seife entfernen. Letztere Grassiede weicht man in saure Milch ein und wäscht sie mit süßer Milch nach.

Weiche Fußböden. In manchen Gegenden ist ein weiß gezeichnete Fußboden üblich. Um die Dielen von besonders reiner Weiße zu erhalten, mischt man einen Teil frisch gelöschten Kalk, den man vom Maurer erhält, mit drei Teilen feinen Sand und trägt dies vor dem Scheuern auf die Bürste auf.

Bergirte und blingewordene Marmorplatten aufarbeiten. Die unansehnlich gewordene Marmorplatte wird mit einem dünnen Brei aus gepulvertem Kalk und Seifenwasser bestrichen und dieser drei bis vier Stunden darauf gelassen. Dann wäscht man ihn herunter und poliert die Marmorplatte mit Talg nach. Man kann das Nachpolieren aber auch mit weiskem Wachs und Terpentinöl (1:10 Teilen), beides gut vermischt, vornehmen. Ein anderes, empfehlenswertes Mittel zum Bleichen der Marmorplatten ist folgendes: Man nimmt einen Brei von 9 Teilen Chloralkali, 1 Teil Soda, gut vermischt, und trägt ihn auf die Platte auf. Dann läßt man ihn ebenfalls eine längere Zeit darauf liegen und wäscht ihn schließlich ab. Sollte die Platte noch nicht genügend gebleicht sein, ist das Verfahren zu wiederholen.

Zerbrochene Gläser „heilt“ man mit altem Firnis. Die Stücke werden genau zusammengefügt und fest umwunden. Nach der Behandlung läßt man sie mehrere Tage lang trocknen und schabt dann etwa abgewaschenen Firnis vorsichtig ab. So zusammengeklebte Gläser werden weder durch Wasser noch andere Flüssigkeiten angegriffen.

Auftreten von Schwamm im Innern der Kartoffelrübe. Mitunter passiert es, daß die Rüben, die zur Aufbewahrung des Wintervorrates an Kartoffeln im Keller stehen, Schwämme an ihrer Innenseite ansetzen, die dann auch auf die Kartoffeln übergehen. Hier heißt es folgende eingreifen, um die Schwammbildung zu beseitigen. Man entleert diese Rüben, kratzt die Schwämme ab und wäscht sie mit einer desinfizierenden Flüssigkeit, wie heiße Sodalösung, gründlich ab, durchtränkt darauf die Rüben mit derselben Flüssigkeit, damit auch das im Holz befindliche Pilzgeflecht vernichtet wird. Ist der Schwamm zu stark aufgetreten, ist es am besten, die ganze Rübe zu verbrennen und durch eine neue zu ersetzen, die gleichfalls vor dem Einfüllen der Kartoffeln mit der genannten desinfizierenden Flüssigkeit getränkt, mit einem Latteboden versehen und auf Ziegelsteine hoch aufgestellt wird, so daß die Luft unten durchdringen kann. Im Keller selbst muß für Durchzug von trockener Luft beständig gesorgt werden, weshalb die Fenster bei nassem und nebligem Wetter, auch bei sehr kaltem Wetter, geschlossen, sonst offen zu halten sind. Die Kellertemperatur soll zwischen 2 und 6 Grad Celsius gehalten werden. Im Sommer wird der Keller, zwecks Vernichtung der Pilzkeime, geweißt und ausgekalkt.

Die Kleidung dieser Dame verrät Geschmack und gute Einkaufsquellen.

Wir verkaufen einige Tage vom 21.—28. November eine Kollektion neuer, apter MODELLE zu bedeutend reduzierten Preisen. Verschäumen Sie nicht diese Gelegenheit. Wir bieten etwas Besonderes. B. & H. Baer Elegante Damenmode Kaiserstraße 168.

Die Pelzjacke ein feschtes Kleidungsstück, auf Taille gearbeitet, praktisch für Frühjahr, Herbst u. Winter, ist mollig und leicht. Die anspruchsvolle Dame bevorzugt als Berater und Lieferant für alle Pelzwaren die Kürschnerlei Neumann Erbprinzenstr. 3. a. Rondellpl.

Das Kleid das wichtigste Kleidungsstück der Dame, muß mit Vorbedacht ausgewählt werden. Es hebt jede Figur, macht elegant und schick. Modern sind Crepe Marocain, Afzalame, Bouclé und andere Stoffe. Die allerstrengsten Wünsche bezüglich Qualität, Schönheit der Form und Preiswürdigkeit erfüllt stets das leistungsfähige Modehaus Carl Schöpf Markt- platz

Handarbeiten in den neuesten Erscheinungen Strick-, Häkel-, Woll- und Seiden-Garne mit praktischen Anleitungen und Vorlagen Rudolf Wieser Kaiserstraße 225



Die Frisur wer wollte das nicht anerkennen, ist für die Dame wie geschaffen. Das weiße Gelecke der Dauerwellen umrahmt den Kopf vorteilhaft, verleiht Anmut und Liebreiz. Für Frisur und Dauerwellen, Maniküre u. Schönheitspflege finden Damen beste Bedingungen im Damen-Spezial-Salon IHLE Ecke Zirkel u. Herrenstraße.

Die Handtasche passend zur Straßen- oder Besuchs-Kleidung, Theater- oder Gesellschafts-Robe, ist ein unentbehrliches Requisit jeder gutgekleideten Dame. Die Mode bringt an die Neuheiten in Leder-, Seiden- und Perltaschen. Führend in Auswahl u. Preisstellung befriedigt auch die vorwiegendsten Wünsche Koffer-Müller Waldstraße 45

Die Strümpfe sind von der Mode zu einem Paradestück der Frau erhoben worden. Seidig glänzend, umschließen sie das rassistige, wohlgeformte Bein u. vervollständigen das Gesamtbild der gutgekleideten Dame. Flor bezw. Wolle mit Seide ist die große Mode. Unerreichte Auswahl in Damenstrümpfen bietet Schmoller

Die Schuhe Schwarz ist die bevorzugte Modelfarbe. Alle Kombinationen in Chevre, Matkalb, Lack und Wildleder werden getragen. Unsere Fenster zeigen Ihnen die neuesten Modellschönheiten! Reizende Modelle 675 12.50, 9.75 u. Schuhhaus STERN Rondellpl., Karlsruherstr. 22

Wer in den genannten Geschäften einkauft, wird gut beraten, reell und preiswert bedient.

Klein-Mädchen-Mäntel.

Drei praktische und hübsche Wintermäntel für das kleine Mädchen. Links bräunlich gemusterter



Ferjemantel, Mitte hellgelber Flaummantel mit braun-gelber Garnierung, rechts Wollmäntelchen in Grau mit schwarzem Pelzbesatz.

Kinder-Bücher.

Gottwalt Deber: „Heidemärchen“, (Verlag Leipziger Graphische Werke A.-G., Leipzig C1, Dillstraße 40/46.) Preis gebunden RM. 2.—

Otfried von Hankeln: „Bill Hartmann, der Diamantenfänger“, (Ebenda.) Preis gebunden RM. 2.—

Sidralira, die Diamantenfängerin, gründlich ab, deren weitere Umgebungen, dort ist der Schauplatz dieser Erzählung, deren Held, ein deutscher Junge, eben Bill Hartmann, seinen Eltern zu Wohlstand und Glück verhilft.

Dr. Werner Müller: „Hoppelman und Stoppelman“, (Die fesselnden Abenteuer des Hühners, genannt Hoppelman, mit seinem Onkel Stoppelman.) Bilder von Ernst Kuber. (Ebenda.) Preis geb. RM. 1.50.

Zwei vorwichtige Seiten machen sich die technische Errungenschaft zunutze, mit einem Lastauto aus der Wintererfindung des verstorbenen Balbes — in die Großstadt auf Abenteuer zu fahren. Was sich dort alles ereignet, bildet den Inhalt der lustigen Verse.

„Der Kinderlein kommt“, Advent im Kinderreife in Festsünden und Alltagsstun. Von Marie Coppin. Mit 11 Abb. (88 S.) H. S. Kart. RM. 1.60. (Verlag von B. G. Teubner, Leipzig.)

Aus Erfahrungen werden Anregungen gegeben, wie im Kindergarten und im häuslichen Kreis ein rechter Advent gefeiert werden kann. Es schließen sich zwei größere, echt kindertümliche Aufführungen „Grüße zum Advent“, „St. Nicolaus“, die nur einfache Mittel erfordern, an, ferner eine Ansprache am Adventsmittwochabend: „Wie bereite ich meinem Kind wahre Weihnachtsfreude?“, die außer der Kindergärtnerin auch mancher Mutter und Kinderschwester willkommen sein wird.

Otfried von Hankeln: „Eisenbeiniger und Klavenreiter“, (Geschichte der Sklaverei von den ältesten Zeiten bis zur Gegenwart.) 26 Seiten. (Ebenda.) Ganzleinen Preis gebunden RM. 3.25.

Dieser Band mit seinem reichen Bildmaterial umfaßt in anschaulicher Darstellung die Geschichte der Entwicklung und Bekämpfung der Sklaverei auf der ganzen Welt vom frühesten Altertum bis zur Gegenwart.

Marga Trott: „Arrels Backsticheit“, Eine Erzählung für junge Mädchen. (Ebenda.) Preis gebunden RM. 2.—

Wie das Willkommensbüchlein von dem einflussvollen Vater in dem Glauben gelassen wird, verarmt zu sein, bis Urrel bei den Verwandten in Königsberg zu einer selbstvertrauenden jungen Dame und Braut heranwächst; das alles wird in dieser oft so lustigen Erzählung dargestellt. G. S.

Handbuch des guten Tones und der feinen Sitte von R. v. Francken. 64. verbesserte Auflage (bisherige Auflage 340 000), 304 Seiten. Preis vornehm geb. 3.50 M., Ganzleinen 5 M. (Max Hoffes Verlag, Berlin-Schöneberg 1.)

Zweifellos sind guter Ton und einwandfreies Benehmen gerade in unserer Zeit erhaltenswerter denn je. Von all den zahlreichen Büchern der gleichen Art ist uns keines bekannt, das so viele Vorzüge in sich vereint, wie gerade dieses. Nichts von klügeren, feinen Formlichkeiten, überall acht Verfeinerung der äußeren Formen mit innerer Veredelung, stets Höflichkeit mit Herzlichkeit Hand in Hand. Selbst der Erwähnung, der gesellschaftlich Feinabgebildete wird vieles aus dem Buch lernen. Kein Alter, kein Stand, keine Lebenslage ist unberücksichtigt gelassen. Jedenfalls möchten wir das Buch als besseres Geschenk zu jeder Gelegenheit, besonders zu Weihnachten wärmstens empfehlen.

Ein altes Hausgerät kommt wieder zu Ehren! Aber sein Kleid hat sich der Neuzeit angepaßt. Die modernen Reinigungsbehälter Perill, Ala und Mi sind nirgendwo besser aufbewahrt als in diesem praktischen Gerät. Die Packungen fallen nicht mehr um, der Inhalt wird nicht mehr feucht und das schönste, ein Gefäß — und Sie haben was Sie brauchen. Ueber dem Spülstein angebracht, wirkt der Wandhalter sehr schmid. Fragen Sie beim nächsten Einkauf in einem Haushaltgeschäft nach dieser langerebten Küchenhilfe.

