

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der Volksfreund. 1901-1932 1931

196 (26.8.1931) Die Welt der Frau

Die Welt der Frau

Arbeitslosenbraut

War das im Mai ein Hoffen
Und Träumen! — Ob — wir zwei
Sah'n tausend Tore offen
Und tausend Wege frei!

Wir wäbten fed, zu Ende
Sei nun die Wartzeit,
Und drückten uns die Hände
Vor lauter Freudezeit!

Das Stillsitzen schämte,
Der bunte Schaum zerrann,
Das hoffnungslos Erträumte
Wies Traum von Anfang an.

Nun trägt ein dummes Mädchen
Die Hoffnung still zu Grab,
So enden heute Mädchen:
„Wenn ich erst Arbeit hab'...“

Hanna's Süd

Geschwister warten

Der Gösta ist ein armes Büßli. Nicht so sehr, weil er schlechte Kleider trägt und mager zu essen hat. Das ist das Schlimmste nicht. Ein Sündenböckchen ist er, dem jeder am Zeuge zu fällen für recht findet. Er tut oft dieses und jenes verdorrt und es gibt oft Jant und Streit seinetwegen.

Der Gösta ist ein armes Büßli. Nicht so sehr, weil er schlechte Kleider trägt und mager zu essen hat. Das ist das Schlimmste nicht. Ein Sündenböckchen ist er, dem jeder am Zeuge zu fällen für recht findet. Er tut oft dieses und jenes verdorrt und es gibt oft Jant und Streit seinetwegen.

Neben der Schule und den Aufgaben besteht Göstas Tagewerk im Warten und Hüten der jüngeren Geschwister. Ist das unheimliche Schuldenjoch leicht und recht erlernt oder auch nicht erlernt und Gösta denkt daran, sich auf und davon zu machen zu einem Gang in den Wald oder zu einer Kletterpartie auf die Berge. Einmal schritt der Mutter Stimme durchs Haus oder hinter ihm her: „Gösta, wo stehst Du! Du sollst auf die Kleinen passen!“ Göstas Sinn mag noch so schneidig den Bergen aufsteigen, dem Frieden der Natur, die ihm ein Hof gewährt vor allem Feindlichen, allem Anstrengenden, davon seine Umgebung voll ist — seine Füße dürfen den nicht nach; seine Hände fassen widerstrebend den Griff des zweirädrigen einachsigen Wagens, in dem, Rücken an Rücken, die beiden Kleinsten geschmalt sind. Rechts und links hängen sich gewohnheitsmäßig das Zwei- und Dreijährige dran. So sind die vier besessenen aufgehoben, solange Mutter im Felde arbeitet oder sonst Notwendiges besorgt. Um sie her sieht der fünfjährige Otto selbständige Kreise. Und Gösta, der Vierzehnjährige, steht den zweirädrigen Wagen mit der vierfachen Last auf und durch das winzige Gäßchen mit seinen zwei Häusern hüben und den drei Häusern drüben, mit dem Gemüsegarten und dem Städtchen Kafen, den Bach entlang, auf und ab, von einem Ende zum andern und wieder zurück. Unzählige Male, Stunde um Stunde. Er hat viel zu bedenken, dahinter keine Kindergebunden sich drehen und schmelzen. Er muß acht geben, daß die Hände der Kleinen rechts und links sich nicht vom Wagenrand lösen, daß die Kleinen nicht auf und davon gehen und nicht quer über den Fahrbahn geraten. Er muß ihre Schritte überwachen, daß ihre Füße nicht unter die Räder des Wägelchens kommen und ihre Beine weil bleiben. Er muß den Kleinen die Schuller in den Mund stecken, wenn sie ihnen entfallen, muß sie aus der Falle trinken und acht geben, daß sie sich nicht verschlucken. Allen vieren aber muß er die Nase putzen und dem Otto das. Wieder und wieder. Manchmal kommt das große rote Schnupftuch mit den weißen Tupfen kaum aus Göstas Händen. Und er will schier verzweifeln an seiner Aufgabe.

Stunden dauert es, bis Karli heimkommt aus der Nachmittags-Weide. Dann ist er erlöst von dem Wagen, von den Kindern. Aber noch heißt es einholen, Kartoffeln schälen. Was herumstreifen und Schalen wird höchstens Sonntags was. Das aber ist lang zu warten, o, so lang! Eine Ewigkeit.

Abends, wenn der Gösta mit dem Wägelchen das Ende des Gäßchens erreicht, das auf die Landstraße mündet, wendet ihn die Anschauung an, den Weg fortzusetzen und immer geradeaus weiterzulaufen. Aber allein, ohne Wägelchen, ohne Geschwister. Er hätte die Arme hoch emporheben können in die Luft, sie schwingen lassen nach rechts und nach links, nach vorn und nach hinten und den Rumpf dazu und den Kopf. Und die Beine jedes einzeln, jeden Finger und jeden Zeh, ledig aller Sorgen und unbehindert, nach der Schnulze seines Kinderherzens, das heimlich emporsteigt zum Himmel, zur Sonne. Das sich entgegen dem Grün der Bäume, dem Dunst der Blüten, dem Gang der Wägelchen, dem Gemurmel der Quallen, dem Spiel der Schmetterlinge über der Blütenpracht, der Felleiten im hohen Häßlein. Er verspürt große Lust dem Wagen einen Stoß zu verpassen, daß er in den Bach stürzt. Er laßt den Quälgeistern seiner freien Nachmittage. Aber er darf ja nicht. Es wäre fündhaft gewesen und hätte Schläge eintrudelt. Die Kinder wären nach geworden und der Schnupfen um so schlimmer. Er hätte nichts damit gewonnen. So sägelt er seine zuckenden Hände, hält seine Schritte besonnen, daß sie den Kleinen an, den Bewegungen des Wägelchens und den Grenzen des zugewiesenen Raumes. Er muß eben stillhalten, sich fügen und die Kinder warten bis zum Ueberdruß. Rasen putzen bis zur Heißheit. Er selbst ein Kind, wenige Jahre nur älter als die Geschwister, für die er Verantwortung trägt. Verantwortung, unheimlich lastend auf seinem Kindergemüt. Saja's Rosenhals.

Wochenendspeisen

Brennt der Hausfrau am Samstag die Zeit auf den Nägeln, so mühen Gerichte eingeschoben werden, die bescheidene Ansprüche stellen und möglichst allein fertigzubringen. Das ist durch Ueberlieferung bereits vielerorts eine liebe Gewohnheit geworden. Daher rateten böse Zungen der Familienmitglieder dann schon an, daß für etwas von „gedrängter Kochenbereitschaft“ und sehen eine Duftermine aus. Ihnen sollen künftig Dinge vorgelegt werden, deren Existenz sie sich nicht träumen ließen, und mit denen die gewöhnliche Hausfrau Feinsinn mehr Arbeit hat.

Roh sind ¼ Pfund Kartoffeln geschält und in Scheiben geschnitten, worauf ¼ Pfund Schweinefleisch gemischt werden. Zur Ergänzung dienen 2 bis 3 Zwiebeln, die gleichfalls in Scheiben

Arbeitslosigkeit und Ehe

Wir hören und diskutieren heute viel über die moderne Form der Ehe. Gelehrte und weniger Gelehrte, Jugendliche und Bejahrte haben sich die Köpfe darüber zerbrochen, ob Kameradschafts-ehe sein solle oder ob die Frau wie früher ihren Platz am stillen Herd einzunehmen habe. Die Proletarierfrau, die Frau des Arbeiters, des kleinen Angestellten, dessen Leben heute noch jenseitsvoller, noch unruhiger, noch unsicherer verläuft als in den ersten Jahren nach dem Kriege, hat vielleicht niemals über diese Problematik nachgedacht, aber ihr hat das Leben die schwerste Lösung des Eheproblems vorbehalten, die es überhaupt gibt: Eine Ehe nämlich unter den schwierigsten, härtesten Daseinsbedingungen.

Noch liegen die Verhältnisse relativ günstig, wenn der Mann Arbeit hat. Zwar war niemals die Ehe für die Arbeiterfrau der stille Hafen oder die glänzende Verlorenung wie in vielen Fällen für die bürgerliche Frau, denn oft genug wurde die Ehe ja nur unter der Voraussetzung der Mitarbeit der Frau geschlossen. Die Ehefrau verlor Haus und Kind, aber sie verlor, durch Annahme einer Auwärterstelle oder als Wäscherin, Näherin, Friseurin, Arbeiterin usw. das kleine Einkommen des Mannes etwas zu erhöhen, damit Möbel angeschafft werden konnten, oder um dem Kinde etwas bessere körperliche und geistige Ausbildung zu verschaffen zu lassen. Die hürdtbare Wirtschaftskrise der Gegenwart aber, in der vier Millionen auf die Straße gesetzt wurden, machte diesem arbeitsamen, bescheidenen Leben ein jähes Ende und verschlechterte die Lebensbedingungen bis zur Unerkennlichkeit. Wohl kannte der Arbeiter und der kleine Angestellte Arbeitslosigkeit auch in früheren Jahren, und es gehörte nicht viel dazu, sich mißliebige zu machen und entlassen zu werden. Aber noch niemals war die Pause der Arbeitslosigkeit so lange wie heute, denn ein tüchtiger, arbeitswilliger Arbeiter und Angestellter, zumal wenn er über ein bestimmtes Fachwissen und eine gründliche Ausbildung verfügte, fand rasch wieder Arbeit. So gehörte es zu den Seltenheiten, wenn die Familien gesunder, fleißiger und tüchtiger Arbeiter wegen Arbeitslosigkeit Monate oder gar Jahre lang Not leiden mußten, wenn sie der öffentlichen Wohlfahrt anheimfielen. Heute aber führt der Weg der fatalen Arbeitslosigkeit Tausende und aber Tausende dahin, und die Gelder der Wohlfahrt und nach der neuen Notverordnung auch der Krisenlöhne müssen zurückgezahlt werden, sobald es „besser geht“. Aber oft ist nirgendwo eine begründete Aussicht auf Besserung, und so lebt die Familie des Arbeitslosen von einem Tag zum andern, von Woche zu Woche in hartem, sädem Kampf um das Notwendige.

Diese harten Lebensbedingungen helfen eine Ehe auf die schwerste Probe, die es überhaupt gibt. Denn nur reife Menschen, die der Wirklichkeit im Auge sehen können, ohne zu zerbrechen, sind fähig, unter solchen Umständen für einander einzutreten. Es

ist ganz selbstverständlich, daß die Frau, deren Mann arbeitslos geworden ist, versuchen muß, hilflos einzugreifen, wenn sich ihr irgend eine Möglichkeit dazu bietet. Besitzt sie irgend welche Kenntnisse, so ist jetzt die Zeit gekommen, in der sie versuchen muß, ihr Wissen auszunutzen. Aber es ist heute schwer, für eine verbeiratete Frau, irgendwo unterzukommen. Denn sie wird überall als Eindringling empfunden, der dem anderen die Stelle wegnimmt, und in einer Zeit des härtesten Kampfes um Dasein, den Millionen führen, ist auch die Solidarität aller arbeitenden Frauen, gleichgültig, ob verbeiratet oder nicht, oftmals im Schwanden. Oft legt die unverbeiratete Frau ihr Veto gegen jede Berufsarbeit der Ehefrau ein, weil sie von der Voraussetzung ausgeht, daß für sie selbst niemand Sorge, während dort ein Mann vorhanden ist, der die Pflicht dazu habe. Und es gehört schon viel innere Ausgeglichenheit dazu, wenn eine Ehefrau unter solchen Umständen, im Gefühl, unzulänglich und nur geduldet zu sein, ihre Arbeit verrichtet. Die reizbare, durch die Arbeitslosigkeit des Mannes und die ganzen Lebensverhältnisse bereits nervös gewordene Frau aber wird diesen Mangel, die Ungerechtigkeiten und Enttäuschungen des Berufes nicht so rasch überwinden, und es liegt nur zu nahe, das alles den Mann fühlen zu lassen, obwohl er selbst nur ein Opfer der Verhältnisse ist. Er, der selbst verbittert, reizbar, ungeduldig geworden ist durch das lange, ergebnislose Warten auf Arbeit, muß selbstverständlich die sekundäre Abhängigkeit von der Ehefrau doppelt bitter empfinden, wenn sie ihm Tag um Tag föhrlbar gemacht wird. Noch schlimmer aber, wenn der Mann aus irgend welchen Gründen völlig unfähig geworden ist, sich zu unterhalten. Hier ist die Frau verpflichtet, nach § 1360 Absatz 2 des Bürgerlichen Gesetzbuches „ihm den seiner Lebenshaltung entsprechenden Unterhalt nach Maßgabe ihres Vermögens und ihrer Erwerbsfähigkeit zu gewähren“. Höflich also wird die alte Auffassung vom Manne als Familienoberhaupt und Verdienner völlig auf den Kopf gestellt, und an Stelle der patriarchalischen Ehe tritt die Kameradschafts-ehe — etwas, was selbstverständlich sein sollte zwischen zwei sich so nahe liebenden Menschen. Aber in den Köpfen derer, die noch ganz in der früheren Auffassung der Ehe lebten, gibt das manchmal eine Revolution, die eine Ehe bis in ihre Grundfesten erschüttern kann.

Nur harte, feilsche Beziehungen, Tat und Verständnis sind in einer Ehe, die so von Stürmen heimgesucht wird, fähig, das Gemeinschaftsgefühl aufrecht zu erhalten. Nur Menschen von gelungener und selbstlichem Charakter, auch im schwierigsten Kette des Arbeitslosen, können ihr Lebensschiff gemeinsam durch die Stürme steuern. Menschen, die auch in der Ehe die Solidarität mit dem Arbeitskameraden unter schwersten Lebensbedingungen praktisch in die Tat umsetzen.

Wästeloffelbällchen mit Tomatensoße. (Für 4 Personen.) Zutaten: 1 kleiner Keller von Kartoffelbrei, 250 g großköpfige rote Blutwurste, 1 geiebene Zwiebel, 10 Tropfen Maggi's Würze, Mehl zum Binden, Fett zum Baden, ¼ Liter Tomatenbrei, 40 g Butter, ¼ Liter Fleischbrühe aus 1 Maggi's Fleischbrühemüffel, etwas Meismehl. — Zubereitung: Unter den Kartoffelbrei — man kann sehr gut einen Rest davon verwenden — mischt man die Blutwurste, die Zwiebel und Maggi's Würze, formt längliche Bällchen davon, wendet sie in Mehl und brät sie in Fett köhrtbraun. Zwischenzeitlich kocht man aus Tomatenbrei, Fleischbrühe und Meismehl eine gut gebundene Soße. L. S.

Verschiedenes

Die Internationale Ausstellung „Frauen in Not“, die im Oktober ds. Js. in Berlin stattfinden wird, hat innerhalb der Künstlerenschaft ein äußerst starkes Interesse erregt. Auf viele Anfragen teilen wir mit, daß eine freie Einbindung nur in beschränktem Maße zugelassen ist. Die Adresse der Ausstellungsleitung ist: Haus der Juristen, Am Platz der Republik 4.

Eine Stadt der Frauen. Die kleine Stadt Venloet in Elter ist bemerkenswert wegen der großen Rolle, die in ihr die Frauen spielen. Die Zeitung des Ortes wird von einer Frau herausgegeben und von ihr redigiert, das Auto der Stadt von einem weiblichen Chauffeur gelenkt, der Obsthändler ist eine Frau, die Zahnbehandlung liegt in den Händen einer Frau, und auch der Friseur ist eine Frau. Seit zwölf Jahren geht sie den Männern „um den Bart“, und ihre Arbeit erregt die höchste Zufriedenheit aller Einwohner, die ihre Dienste in Anspruch nehmen. Es gibt kaum ein Gewerbe, das hier nicht von Frauen ausgeübt wird.

Weibliche Abenteuer. In Cardiff ist kürzlich ein junges Mädchen von den Richtern zu Gefängnis verurteilt worden, weil sie den Versuch gemacht hat, sich, als Matrose verkleidet, als blinder Passagier auf einem Schiffe einzuschleichen. Die Strafe erscheint dem Verurteilten gegenüber hart, aber die Richter machten in ihrer Urteilsbegründung darauf aufmerksam, daß es kein anderes Mittel gäbe, das junge Mädchen von ihrem Vorhaben abzuhalten, hatte doch das Mädchen bereits auf dreizehn Schiffen ihren Versuch gemacht; einmal war es ihr wirklich gelungen, auf diese Weise mit einem Wallfängerhiff nach dem nördlichen Eismeer zu gelangen. Wehr Glüd bei ihren Unternehmungen hatte ein anderes, lekt in Liverpool lebendes junges Mädchen, das als blinder Passagier schon einmal eine sechsmonatige Reise um das Kap Horn nach San Francisco gemacht hat. Das Tollkühnste war, daß sie auf der Heimreise eines Nachts in der Nähe von Victoria Island im Stillen Ozean über Bord sprang und an Land schwamm. Aber die Inselaner wollten sie nicht haben und brachten sie am nächsten Morgen auf das Schiff zurück, worüber der Kapitän nicht sehr entsetzt gewesen sein soll.

Wunden und Pflaster. Von selbstlichen Neigungen eines häßlichen Lebemanns erzählt man durch eine Ehecheidungsfrage der Filmchauffierin Katherine MacDonald in Santa Barbara in Californien, die ihren Mann, den vierfachen Millionär S. Holmes, beschuldigt, sie mit einer Weisfische aus Schlangenhaut angeheilt zu haben. Katherine MacDonald verlangt 5.000 Dollar Alimente pro Monat, was immerhin ein anständiges Pflaster auf ihre Wunden ist.

Witten gegen die bezugsfähige Frau in Amerika. Amerika, das von vielen als das goldene Land für Frauenarbeit gepriesen wird, scheint eine andere Einstellung zu bekommen, denn man hört, daß eine der größten Eisenbahngesellschaften alle weiblichen Angestellten ausschalten und nur mit männlichem Personal arbeiten will. Der Grund soll darin liegen, daß unter den jungen Angestellten zu viel eifersüchtige und eheverleibende Frauen zu finden sind, daß die jungen Damen keinerlei Interesse an dem Geschäftsnamen; sie arbeiten nicht, um sich eine Lebensstellung zu schaffen, sondern ihr ganzes Interesse ist darauf gerichtet, einen Mann zu finden. Durchschnittlich heirateten die jungen Mädchen schon nach drei Jahren, also wenn sie gerade auf eingearbeitet seien; die Firma habe dann die Mühe, neue Kräfte einzustellen und anzulernen. Dadurch werde die Sicherheit und Ordnung des ganzen Betriebes in Mitleidenschaft gezogen. Das Zeugnis, das diese Gesellschaft den weiblichen Arbeitskräften ausstellt, ist höchst einseitig und ungerecht.

zerlegt werden. Im Kochtopf machen 70 Gramm Butter den Anfang. Dann folgen die vorbereiteten Lebensmittel, aber nicht unterkühlt durcheinander, sondern Kartoffelscheiben, Zwiebelscheiben und Fleischstückchen regelmäßig geschichtet, bis alles im Kochtopf verschunden ist. Drei Bouillonwürfel werden in einer Tasse heißem Wasser aufgelöst und darüber gegossen. Dem Topf wird der Deckel fest aufgesetzt, und die große Flamme löst an. Darauf erhält die kleine Flamme die Aufgabe, unser Eintopfgericht fertig zu stellen. Die Hausfrau braucht nur noch in der letzten Viertelstunde mit Salz und Pfeffer mäßig abzuschnemden. Ein Schuß laure Milch, gut verquirlt, kann das Essen merklich verfeinern.

Ladet man Kartoffeln ein, mit Beringen im Kochtopf Platz zu nehmen, so ergibt das hinterher bei Tisch eine erfreuliche Gesellschaft. Wird werden sie mal zusammenbringen. Drei Einge müssen 24 Stunden wässern, wobei das Wasser mehrfach gewechselt wird. Dann nimmt man sie aus und deraubt sie ihrer Gräten. Gut abgetrocknet, werden sie in kleine, gleichmäßige Stücken geschnitten. Von den Kartoffeln löst man drei Pfund in der Schale so lange, daß sie noch ganze Scheiben abgeben. Darauf wird die Gießform oder auch eine Auflaufform gut eingeseigt, und wieder schichten wie in guter Ordnung die Kartoffelscheiben in Abwechslung mit den Beringstücken und achten nun darauf, daß die Kartoffeln den Abschluß bilden. Nun werden zwei Eier tüchtig verquirlt, mit drei Tassen Milch und einer Prise Pfeffer vermischt und mit dem Schneebesen geschlagen. Hiermit überschütten wir unser forsames Gemisch und überstreuen es noch mit oberster Peterfilie. Dann überbacken wir eine halbe Stunde lang.

Die praktische Hausfrau findet dabei Zeit, einen kleinen, hüßigen Kuchen für den Sonntag selbst zu backen. Zeitgemäß sind hierfür rotleuchtende Johannisbeeren, aus denen in der Springform ein besonders erfreuliches Gebilde entstehen soll. ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker werden mit zwei verquirlten Eiern schaumig gerührt. Es folgen 300 Gramm Mehl, die bereits ein halbes Backpulver aufgenommen haben. Mit der Milch müssen wir parat sein, damit unter Teig nicht zu flüssig wird. Er soll nämlich noch das zu Schnee geschlagene Eiweiß aufnehmen. Diesen ohne viele Mühe bereiteten Teig füllen wir in die geöleten Formen und lassen die gemahlten und gut abgetropften Johannisbeeren darauf aueten. Nicht verzeihen wollen wir, einige Küßel Zucker darüber zu streuen. Die Form wandert in den vorbereiteten Ofen, der mit mäßiger Wärme einen ledernen Kuchen backen wird. Ziehen wir ihn heraus, so bekommt er zu seiner Vollendung wieder einige Küßel Zucker, den die warmen Beeren degeria einsaugen. Lucie Bärzel (Potsdam).

Kauswirtschaftliches

Erprobte Rezepte

Kalbsgebrin auf Tomaten. 4 Personen, ½ Stunde. Zutaten: 750 g Kalbsgebrin, 100 g Butter, 1 kleine Zwiebel, Salz, Pfeffer, ½ Tasse saure Sahne, 15 Tropfen Maggi's Würze, 4 Tomaten. — Zubereitung: Das gut geschütete Kalbsgebrin wird in die zerlassene Butter gegeben, bis Zwiebel daran gerieben und unter Rühren gar gemacht, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und zurück gestellt. Die Sahne erhitst man, verquirlt Maggi's Würze mit derselben, schält die Tomaten, schneidet sie in Scheiben und legt auf jede Scheibe einen Küßel des fertigen Gebrins. Zuletzt gießt man die Sahne vorsichtig darüber und serviert sofort.

Gebratenes Kaninchen. (Für 3 Personen.) Zutaten: 1 Kaninchen (Rücken und Keulen), 40 g Speck zum Spizen, 30 g Butter, ¼ Tasse saure Sahne (Kahm), ¼ Liter Fleischbrühe aus 1 Maggi's Fleischbrühemüffel, 1 Zwiebel, 2 Wacholderbeeren, 1 Eiweiß Mehl, Salz, Pfeffer, 1 Scheibe Zitronen, 8-10 Tropfen Maggi's Würze. — Zubereitung: Man antäutet sorgfältig Kaninchen, Rücken und Keulen und spist recht dünn mit feinen Speckfäden, bestreut dann den Braten mit Salz und Pfeffer, legt ihn in die Bratpfanne in die vorher zerlassene Butter, fügt die Zwiebel, die Zitronenscheibe und die zerdrückten Wacholderbeeren bei und brät das Fleisch unter häufigem Wässern fast gar. Nach und nach gießt man die Fleischbrühe und dann die Sahne, die man mit dem Mehl verquirlt hat, über den Braten und läßt ganz weich werden, was je nach Größe des Kaninchens 1-1½ Stunden dauert. Vor dem Anrichten schmeckt man die Soße nach Salz und Pfeffer ab, gibt, wenn man es wünscht, noch etwas Zitronensaft hinzu und rührt zuletzt Maggi's Würze hinein.