Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der Volksfreund. 1901-1932
1928

88 (14.4.1928) Frauenfragen / Frauenschutz

Visual Library

Frauenfragen / Frauenschutz

Nummer 88 / 48. Jahrgang — Beilage des Volksfreund — Karlsruhe, 14. April 1928

Türkische Küche

Wie sehr die europäisierenden Reformen Kemal Paschas das Land des Halbmondes auch entzaubert haben, wie nüchtern auch das Leben in der einstigen Märchenstadt am Bosporus aus entschleierten Augen blickt — in der türkischen Küche hat sich bis heute orientalische Romantik unverfälscht erhalten, und voll schwarzer Geheimnisse ist die kulinarische Magie der Osmanen.

Wenn man nach der wilden Exotik tanzender Derwische, nach zärtlichen Haremliks vergebens gesucht, entschädigt einen gewiß eine Entdeckungsreise in das Reich der Kochtöpfe für die Enttäuschung unbefriedigter Sensationslust.

Da darf man natürlich keines der modernen Hotels aufsuchen, sondern muß sich in eine der vielen volkstümlichen Garküchen wagen, die sie durch penetranten Hammelgeruch von weitem ankündigen.

Ehe ich mich entschloß, in solch ein Restaurant einzutreten, stand ich lange unschlüssig vor der schmutzigen Glasscheibe und betrachtete schaudernd die „lockenden" Schüsseln und Pfannen. Da schwammen geschmorte Tintenfische in ausgebrazeltem Oele, gefüllte Weinblätter ragten aus gestocktem Fett, rohe Fleischklümpchen staken an geschwärzten Spießen, in flachen Tellern weißer und gelblicher Brei.

Die Neugierde siegte.

Und ich vertilge mit Todesverachtung folgendes originaltürkische Diner:

1. Als Basis, ohne die man die fetten Speisen überhaupt nicht vertrüge, einen Dusiko, den Anisschnaps, mörderisch stark, dabei aber auch widerlich süß. Manche mischen den Dusiko mit Wasser; er sieht dann milchig aus wie Oel im Zahnputzglas.

2. Tschorba, eine Suppe aus Schöpsengekröse, stark mit Zitronensaft gesäuert.

3. Schischkebab, das sind Fleischstücke (selbstredend wieder Schöps) auf kleinen Spießen.

4. Dönerkebab mit Pilaf; das ist wohl das populärste Gericht dieser Speisehäuser. Auf senkrechtem Spieße, der sich in der Glut von, durch ein Gitter gehalten, Holzkohlen dreht, wird in allen diesen Garküchen Tag und Nacht Hammelfleisch geröstet. Die gebräunte Kruste säbelt der Koch mit scharfem Messer in hobelspandünnen Stückchen ab, die man mit fettgetränktem Reis ißt.

5. Kadyngebei kaimak ile. In der wörtlichen Uebersetzung heißt das — pardon! — Frauennabel mit Schlagsahne. Eine etwas kühne und zuviel versprechende Benamsung, wenn man bedenkt, daß es um Hammelfett- und sirruptriefende Krapfen mit zu einer Art klebriger Masse gekochter Sahne handelt. Das gräßliche Fett und der abscheuliche Süßigkeitsgehalt sind kaum zu ertragen.

Uebrigens sind diese Krapfen bereits eines der großartigsten Produkte türkischer Zuckerbäckerkunst, die noch auf höchst primitiver Stufe steht. Die Auslagen der Konditoren erinnern an die unserer Milchhandlungen. (Nebenbei: Selbst die beste Milch ist mit Wasser-, Ziegen- und Schafmilch reichlich gepanscht; dem entspricht auch die Qualität der Butter.)

Im Auslagefenster des türkischen Zuckerbäckers sieht man neben den geschilderten Kadyngebei kaimak ile, neben quatschligen Pfannkuchen, aus denen Syrup und Fett buchstäblich fließen, und hie und da kunstlos kandierten Melonen nichts als Teller und Töpfchen, die mit verdächtigen Breiarten gefüllt sind. Da gibt es gekochtes Getreide mit Rosinen und Sesamöl (Sesamsamen werden — wie bei uns der Mohn — auf Brezel gestreut), da wieder Joghurttorten, Reisbrei, Griesbrei und als piece de resistance einen Pudding, Lauz-gök-su, der aus geriebener, gekochter Hühnerbrust, etwas Mehl, Zucker, Vanille, Milch und Gelatine hergestellt wird. Spezialgeschäfte widmen sich der Bereitung von Rohatloken (mit Rosen-, Zitronengeschmack und gehackten Pistazien) von Halva und von türkischem Honig, der freilich bei weitem nicht so gut schmeckt als der bei uns erzeugte „falsche", da er wieder mit bitterlichem Sesamöl bereitet ist.

Ein wundervoller türkischer **Kaffee** entschädigt für die Genüsse des Diners, dessen Gesamteindruck sich folgendermaßen zusammenfassen läßt: Unwahrscheinlich viel Fett, Knoblauch und Zucker, respektive Syrup.

Wer — wie ich — bis zum Kaffe ohne Streikandrohungen der Magennerven durchgehalten hat, leistet sich als stilvollen Abschluß eine Wasserpfeife. Daß vorhin der alte Türke da drüben an demselben Mundstück gelutscht, macht weiter nichts aus. Ländlich — unhygienisch.

Im Bauche des Nargilehs gurgelt das Wasser, die Holzkohlen schweln, aber man zieht verzweifelt, mit der ganzen Kraft seiner Lunge — kein Rauch. Endlich, nach einer Viertelstunde, zeigt sich im Glasbehälter, „über den Wassern", graues Gewölk! Es ist erreicht! Wie so eine Wasserpfeife schmeckt? Also — also stellen Sie sich vor, daß Sie früh in ein ungelüftetes Zimmer treten, in dem am Vorabende viel geraucht wurde! . . . So schmeckt das!

*

Wenn ein Mann von fremdartigen Speisen erzählt, die er da und dort vorgesetzt erhalten, sagt die Frau, die Freundin, sagen wohl alle Damen: „Warum hast Du Dir (oder je nach dem — haben Sie sich) nicht das Rezept geben lassen" Um diesem Vorwurfe zu entgehen, habe ich mir in der Türkei die „interessantesten" Rezepte mitteilen lassen und gebe sie im folgenden mit sorgsamer Genauigkeit wieder. Es sind Rezepte zu Speisen, die im türkischen Haushalte gern bereitet werden. Falls Sie sie versuchen wollen: Guten Appetit und wohl bekomms!

Ich lehne aber jede Verantwortung ab!

Efibibi tschorba. ½ Oka (625 Gramm) auf Stückchen geschnittenes Hammelfleisches wird weichgekocht. Man wählt womöglich ein fettes Stück. Wenn das Fleisch gut gekocht ist, macht man eine Sauce. (1 Ei und ein Suppenlöffel Mehl mit kaltem Wasser verrühren, dann wird gut vermischt und der Saft von einer Zitrone dazugegeben. Nach und nach gießt man etwas Suppe dazu und läßt es langsam kochen.) Knapp vor dem Auftragen wird die Sauce in die Suppe gegossen.

Muscheln mit Gries. 50 Muscheln waschen und sie in einer Kasserolle mit wenig Wasser zugedeckt kochen lassen; nach fünf Minuten eine Tasse Wasser zugießen, dann einen Suppenlöffel Oel, zwei Suppenlöffel Gries, Zitronensaft dazugeben, alles kochen lassen, bis der Gries gar ist. Auch etwas Salz und Pfeffer nicht vergessen.

Kösel gekocht. Einen Fisch (Karpfen, Zander o. ä.) waschen, putzen, salzen und ihn in eine Pfanne legen. Auf Scheiben geschnittene Zwiebel in Fett leicht braun werden lassen, auf den Fisch gießen, etwas Selleriebläter, einen zerteilten geputzten Knoblauch, eine rund geschnitte Karotte dazulegen. In der Pfanne, in der man die Zwiebel geröstet, Wasser wärmen, dasselbe auf den Fisch gießen, zudecken und langsam kochen lassen.

Karni Yarik. In zwei Löffel Butter 5—6 Aepfel, in die man Längseinschnitte machte, rösten (oder kochen, wenn man es sparsamer machen will). Dieselben mit 100 drames (315 Gramm) gehacktem, gewürztem auf 2—3 Zwiebeln braungemachtem Fleisch füllen, und sie in eine mit Butter etwas ausgeschmierte Pfanne geben. Die Butter, in der man alles röstete, und ein Glas heißes Wasser darauf gießen und in der Röhre langsam kochen lassen.

Sauce ayoli. Zwei Knoblauchzeben mit etwas Salz und eine feuchte Krume gut zusammenreiben; ein Eigelb, eine Tasse Oel tropfenweise einrühren, dann Essig, bis man eine nicht zu dünne Tunke erhält.

Lauch im Oel. 4—5 gehackte Zwiebeln in einem Glas Oel braun werden lassen. 3 Oka (4 Gramm) geputzten und fingerlang geschnittenen Lauch in eine Kasserolle geben, darauf die Oelzwiebel und zwei Gläser Wasser. Wenn der Lauch gar ist, eine Handvoll Reis, etwas Salz und wenn nötig noch ein Glas Wasser dazu geben. Alles gut kochen lassen und vor dem Auftragen mit einem Suppenlöffel Staubzucker bestreuen, aber nicht verrühren, hie und da mit der Kasserolle schütteln. Lau oder kalt auftragen (nicht warm).

Pilaf mit Bratensaft. Eine schöne fette Hammelkeule gut abwaschen und im eigenen Fett braten. Wenn der Saft schwindet, immer eine kleine Kaffeeschale Wasser so lange zugießen und braten bis das Fleisch eine schöne braune Farbe bekommt. Dann etwas salzen, zum Schluß ein halbes Glas Wein dazugießen und noch aufkochen lassen; dann das Fleisch herausnehmen, den Saft 1½ Suppenlöffel Butter, 6 Teetassen Wasser zumengen, kochen lassen, in die Mitte das Fleisch legen und 3 Schalen Reis herumgeben, zudecken und langsam dünsten. Wenn der Reis gar ist, auftragen.

Tatare beurégui (Mehlspeise). Aus 315 Gramm Mehl, 1 Ei, Salz und lauem Wasser einen weichen Teig machen, er soll nicht an den Händen haften bleiben. Gut ausarbeiten, eine Stunde ausruhen lassen, dann auf einem mit Mehl bestaubten Brett nicht zu dünn auswalken, Vierecke schneiden (Größe einer kleinen Zigarettenschachtel) — in die Mitte der Vierecke Stückchen weißen Käse, dem man Petersilie oder gehacktes, auf Zwiebeln braun gedünstetes Hammelfleisch beigemengt geben, die Ecken so aufeinanderlegen, daß Dreiecke entstehen. (Gut drücken, daß die Ecken nicht auseinandergehen.) In einer großen Kasserolle Wasser kochen, die kleinen Kuchen alle auf einmal hineintun und kochen, bis der Teig gar ist. Mit einem Sieb herausnehmen, abtropfen lassen, in eine Schüssel legen, damit sie nicht auskühlen und braun gebrannte Butter (2½ Suppenlöffel) darübergießen. Eine Tasse Joghurt mit etwas Salz und drei Knoblauchzeben vermengt zuletzt darübergießen.

Kadyngebei Kaimak ile. 3—4 Stunden vor dem Einmachen eine Tasse Wasser in die man eine Handvoll reine Asche schüttet, vorbereiten. Einen Suppenlöffel Butter zerlassen und 50 dramas (155 Gramm) Mehl, 2½ Kaffeetassen Aschenwasser (Vorsicht, daß man mit der Schale nicht schüttelt), dazugeben. Langsam kochen lassen und rühren bis der Teig in der Kasserolle nicht mehr klebt. Etwas überkühlen lassen und dann vier ganze Eier nach einander dazumengen. Aus dem Teig muß man große Kugeln formen, etwas flach und in der Mitte eine Vertiefung machen. Dieselben im gewärmten Oel rösten, bis sie schön goldgelb werden. Herausnehmen und in kalten Syrup werfen. — Syrup: 315 Gramm Zucker, zwei Gläser Wasser, Saft und Rinde einer halben Zitrone vermischen; die Mischung soll nicht zu dick und nicht zu hell sein. — Die fertigen kleinen Kuchen ausgekühlt auf eine Schüssel legen, etwas „Schlagsahne" (mit Zucker gekochter Rahm) in den „Nabel" füllen und den übriggebliebenen Syrup darübergießen.

Türkischer Kaffe. Eine kleine Tasse Wasser mit einem Kaffeelöffel Staubzucker läßt man kochen, gießt von kochendem Wasser etwas in ein Glas und gibt nun außerhalb des Feuers einen Kaffeelöffel feingemahlenen Kaffees (vier der besten Sorten zu gleichen Teilen gemischt), dazu, rührt um und stellt wieder aufs Feuer. Beim ersten Aufwallen schüttelt man den abgegossenen Teil des Zuckerwassers wieder zu, läßt nochmals aufwallen und serviert dann. Der Kaffeeschaum, der sich an der Oberfläche des Getränkes bildet, gilt als besondere Delikatesse.

Die Berufswahl der Mädchen

Wie ein ferner Traum erscheint es uns, daß einst die Frage der Berufswahl des Mädchens ganz unbeachtet blieb, denn das Mädchen war eben Haustochter oder wurde Gattin und Mutter, und wo die Verhältnisse ein Daheimbleiben nicht gestatteten, ging die Tochter schon früh in Stellung. Heute haben wir die Pflicht, uns ernstlich mit der Frage des Berufs unserer Töchter zu befassen. Dabei wollen wir nicht vergessen, daß die Frau allerdings für die Mutterschaft bestimmt ist, aber in sehr vielen Fällen nicht Mutter allein sein darf, sondern sich dem Manne zur Seite in den Erwerbskampf stellen muß. Auf alle Fälle heißt es, das Mädchen fürs Leben zu rüsten, sie in einen Beruf zu bringen, der ihr nicht nur „liegt", sondern ihr auch Aussicht bietet, den Lebensunterhalt zu verdienen.

Drei Gesichtspunkte müssen uns bei der Entscheidung dieser Frage leiten: Erstens ist die Frage der körperlichen Eignung, d. h. die gesundheitliche Frage, die körperliche Entwicklung und Veranlagung des Kindes gründlich mit dem Lehrer und dem Arzte zu beraten, bevor man sich für einen Beruf des Mädchens entscheidet. Zweitens muß die seelische Veranlagung inbezug auf den zu erwählenden Beruf gewissenhaft geprüft werden. Schließlich ist sorgsam zu untersuchen, ob der gedachte Beruf auch nach ethischen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten als gut zu bezeichnen ist. Hier wird der Rat der erfahrenen Berufsberaterin von außerordentlich großer Bedeutung sein. Um unser Kind für diesen oder jenen Beruf vorzubereiten, müssen wir aber auch uns selber mit der Berufslage beschäftigen. Oft werden wir dann merken, wie wenig wir uns im allgemeinen außerhalb unseres eigenen Berufes mit diesen Dingen befaßt haben. Wenn wir beispielsweise unser Kind als Hausangestellte in ein fremdes Haus geben, so müßten wir eigentlich viel mehr, als es in der Regel der Fall ist, von der Hausfrau wissen, der wir unser Kind anvertrauen. Genau so ist es bei fast jeder andern Berufsausbildung. Wer weiß denn genug von dem, was etwa auf einer Handelsschule, auf einem Haushaltungsseminar, in einer Schneiderakademie verlangt wird, wenn er sein Kind dort zur Berufsausbildung anmeldet? Das alles wird anders, wenn man sich bei einer guten Berufsberatung erschöpfende Auskunft holt, bevor man seine Entscheidung trifft. Es gibt so manche Berufe, die man als sehr geeignet für die Frau ansehen kann, und wieder andere, die man als ganz ungeeignet bezeichnen muß, sei es, daß sie „ungesund", sei es daß sie wirtschaftlich ungeeignet erscheinen.

Als besonders geeignete Frauenberufe sind zunächst die Berufe zu nennen, die eine hauswirtschaftliche Ausbildung gewährleisten, sodann der Beruf der Kranken-, Säuglings- und Kinderschwester, daneben der Beruf der Fürsorgerin. Die Ausbildung birgt viele Entwicklungsmöglichkeiten in sich und verspricht noch auf lange Zeit hinaus Arbeitsmöglichkeit. Ferner ist eine Ausbildung im Schneider- und Putzgewerbe für alle Mädchen, die geschickte Finger und einen guten Farben- und Formsinn haben, ratsam. Für solche Mädchen kommt natürlich auch das Kunstgewerbe mit seiner mannigfachen Verwendbarkeit in Frage. Augenblicklich lockt unsere Jugend sehr das Sport- und Turnlehrerinnenexamen, jedoch wird zum Besuch einer Akademie mindestens das Abschlußexamen einer höheren Lehranstalt gefordert, und außerdem müssen noch einige Fächer, wie Deutsch oder Geschichte, auf der Universität belegt werden, um zur Abschlußprüfung zugelassen zu werden. Gewiß brauchen wir für die Ausbildung unserer Mädchen in der Regel finanzielle Mittel, denn selten ist eine Vorbereitung auf einen Lebensberuf ohne Kosten erreichbar. Das sollte uns aber nicht abschrecken, sondern wir sollten uns bei der Berufsberatung Wege zeigen lassen, um diese Schwierigkeiten zu überwinden. Für begabte Kinder gibt es und gab es schon immer Studienbeihilfen, zu deren Inanspruchnahme uns auf den behördlichen Stellen, wie Schulverwaltung, Jugendamt, Berufsamt usw., die Wege gezeigt werden. Jedenfalls ist noch niemals eine Ausbildung nutzlos gewesen, auch wenn sie uns zunächst nicht alles gab, was wir von ihr erwarteten.

L. M.

Wie stille ich mein Kind

Vielen Müttern ist es nicht bekannt, daß auch beim Stillen eines Kindes allerlei Momente zu beachten sind, um Unzuträglichkeiten für Mutter und Kind zu vermeiden. Nachstehend sollen einige Regeln mitgeteilt werden, die von erfahrenen Säuglingspflegerinnen zusammengestellt sind.

Um die beim Stillen sehr leicht auftretenden Kreuzschmerzen zu vermeiden, soll die Mutter, wenn sie ihr Kind nicht überhaupt im Liegen (auf einem breiten Sofa, eine Chaiselongue usw.) stillen kann, einen bequemen, breiten Stuhl nehmen und sich ein Kissen zwischen Lehne und Kreuzgegend drücken. Unter die Füße stelle man eine Fußbank. Wichtig ist es, sein Kind von Anfang an schon an ein regelmäßiges Trinken zu gewöhnen. Ein gesundes Kind kann bereits am 4. oder 5. Lebenstage so weit sein, daß es regelmäßig um 6, 10, 14, 18 und 22 Uhr trinkt. Zu den Mahlzeiten nimmt man das Kind aus dem Schlafe, legt es trocken und gibt ihm dann zu trinken. Bis die Mutter das Wochenbett verlassen kann, besorgt eine Frau, die der Mutter helfend zur Seite steht, das Zurechtmachen des Kindchens. Sie muß genau so pünktlich sein wie die Mutter selbst. Beim Anlegen des Kindes ist darauf zu achten, daß die Brustwarze mit einem Wattebäuschchen abgewaschen wird. Niemals darf die Nase des Kindchens so fest an die Brust der Mutter gepreßt werden, daß ein Atemholen des Kindes erschwert oder gar unmöglich gemacht wird.

Die Mutter muß ihr Kind an ein richtiges Saugen gewöhnen und das Kind, wenn es nicht ordentlich trinkt, sondern spielt oder „nuckelt", durch Absetzen merken lassen, daß sie ihm die Milch entziehen kann. Ein gesundes Kind darf niemals länger als 15 bis 20 Minuten an der Brust der Mutter liegen. In dieser Zeit trinkt es eine Brustseite ganz leer, nicht aber zwei etwa halb leer. Während des Trinkens soll das Kind eine kleine Pause machen, in der die Mutter es vorsichtig ein wenig aufrichtet und dabei den kleinen Rücken gut stützt. Fast immer stößt das Kind dann auf und kann, nach dieser Zurechtschiebung der Luft und Nahrung, weit besser weitertrinken. Mehr als 6 Tagesmahlzeiten dürfen gesunde Kinder nicht bekommen. In der Nacht sollen sie eine Ruhepause von 7 bis 8 Stunden durchhalten.

Für zarte oder gar kränkliche Kinder werden in jedem Falle vom Arzte oder von der Säuglingsschwester besondere Regeln aufgestellt, bei denen alle Nebenumstände zu berücksichtigen sind. Mütter kleiner, schwacher Kinder müssen also unbedingt den Rat des Arztes, der Hebamme, der Säuglingsschwester oder der Säuglingsfürsorgestelle in Anspruch nehmen. Mütter gesunder, kräftiger Kinder sollten auch stets daran denken, daß Reinlichkeit, Licht, Luft, Sonne und regelmäßige Nahrung wesentlich dazu beitragen, Kinder zu gesunden Menschen heranwachsen zu lassen.

L. M.

Verschiedenes

* **Die soziale Entrechtung der ägyptischen Frau.** Im „Deutschen Lyzeum-Klub" in Berlin sprach eine Aegypterin, Frau Gruly Homer, über ägyptisches Frauenleben. Sie gab von diesem Leben eine in sehr düsteren Farben gehaltene Schilderung. Nach ihren Ausführungen ist die ägyptische Frau dem Manne vollkommen untertan und in keiner Weise gegen Mißbrauch der Gewalt des Mannes geschützt. Bemerkenswert ist, daß diese soziale Entrechtung sich besonders bei den Frauen der besseren Stände auswirkt. Die Fellachenfrau dagegen ist die Arbeitsgefährtin des Mannes und hat eine erheblich freiere Stellung. Unter dem Haremswesen leidet auch die Volkshygiene in Aegypten.

Die Frauenkandidaturen bei den Neuwahlen. Der Bund deutscher Frauen-Vereine hat aufgrund einer Entschließung auf seiner Eisenacher Bundestagung bei den vier großen bürgerlichen Parteien angefragt, wie sie sich zu einer zahlenmäßig ausreichenden Aufstellung von Frauenkandidaturen für ihre Reichstags- und Landtagswahllisten stellen. Vor einigen Wochen hat der Bund diese Anfragen durch Vorschläge geeigneter, in öffentlicher Tätigkeit geschulter Kandidatinnen aus den Reihen der vier Parteien ergänzt. Insgesamt wurden 82 Frauen namhaft gemacht. Auf die Anfragen haben die Parteien in folgender interessanter Weise reagiert. Das Zentrum, das, wie es erklärt, „wohl bestrebt ist, die Schäden, die das jetzige Listenwahlrecht aufweist, zu beheben" (auf der Eisenacher Tagung hatte sich der Bund im Interesse von Frauenkandidaturen entschieden gegen die Wiedereinführung des Kreiswahlrechtes gewendet!), behauptet, es habe immer Rücksicht darauf genommen, „daß die berechtigten Wünsche der Frauen unter allen Umständen Berücksichtigung finden". Die Deutschnationale Partei begnügt sich mit der leeren Behauptung, daß „die Grundsätze der Partei die gleichberechtigte Mitwirkung der Frau im öffentlichen Leben vorsehen", und daß von dieser Partei „eine ganze Reihe weiblicher Abgeordneter sowohl im Reichstag wie in den Landtagen sind". Die Deutsche Volkspartei hat die Anfrage an irgendeine zuständige Stelle „zur weiteren Verwertung zugeleitet". Die Demokraten endlich haben eine gemeinsame Sitzung eines Ausschusses ihres Parteivorstandes und des demokratischen Reichsfrauenausschusses in Aussicht gestellt. Man darf gespannt sein, ob jetzt nach Nennung einer großen Anzahl geeigneter Kandidatinnen diese bürgerlichen Parteien auch weiterhin ausweichende Antworten geben werden. Vielleicht lassen sie sich aber doch noch im letzten Augenblick das Beispiel Norwegens zur Warnung dienen. In dem 150 Abgeordnete umfassenden norwegischen Parlament sietzt nur eine einzige Frau, eine Sozialistin. Alle übrigen 64 Kandidatinnen hatten auf ihren Listen an aussichtsloser Stelle gestanden. Jedenfalls werden die Frauen in Deutschland, wenn ihnen an einer tatkräftigen Vertretung der speziellen Fraueninteressen liegt, der Partei ihre Stimme geben müssen, die die meisten und bewährtesten Frauenkandidatinnen aufweist: der Sozialdemokratie.

Literatur

Das Heft III der „Neuen Frauenkleidung und Frauenkultur" (Verlag G. Braun, Karlsruhe), ist in seinem Bilder- und Textteil besonders dem Kinde gewidmet. Deshalb sei auf die Aufsätze „Kultur und Kinderstube", „Das Kinderzimmer", „Kinderzimmermöbel", „Vererbung und Erziehung" besonders hingewiesen. Daß dieses Heft auch eine besonders große Anzahl guter Kinderkleider enthält, ist selbstverständlich. Von den 23 Kindermodellen sind 5 Schnitte für verschiedene Altersklassen auf dem Schnittmusterbogen neben neuen Modellen für Erwachsene enthalten. Auch Vorschläge für Backfischkleidung zur Anfertigung von Konfirmanden- oder Kommunikantenkleidern sind diesmal vertreten. Wie immer, bringt auch dieses Heft einen über die verschiedenen Kleiderfragen orientierenden Artikel, der in den neuesten Stoffen und Formen des Frühjahrs beraten will und von einer großen Anzahl Stoffproben und Kleiderabbildungen begleitet wird. In ausgezeichneten technisch durchgearbeiteten Zeichnungen und künstlerischen Aufnahmen werden Frühjahrskostüme, Mäntel und Kleider gezeigt, die Frühjahrssonne und Wärme in die Märztage bringen und so rechtzeitig dazu anregen, seinen Kleiderschrank der kommenden schöneren Jahreszeit anzupassen. Handarbeiten, Fragen aus Kunst und Kunstgewerbe und der praktischen Haushaltsführung, die der Zeitschrift durch die Versuchsstelle des Hausfrauenvereins Leipzig vermittelt werden, beweisen, daß die Zeitschrift in jeder Weise bemüht ist, aus dem großen Gebiet, das sie behandeln will, in jedem Heft die vielseitigsten Anregungen zu geben. Besonders sei auch das Bücherpreisrätsel erwähnt, bei dessen richtiger Lösung jedes gewünschte deutsche Buch im Werte von 6 ℳ gewonnen werden kann. Bezug der Zeitschrift durch jede Buchhandlung, die Post oder den Verlag G. Braun, Karlsruhe. Preis des Einzelheftes 1,20 ℳ, im Abonnement 1 ℳ, Probenummern kostenlos.