Wie man heute Puppen macht.

Das geheimnisvolle vorweihnachtliche Schaffen hat bereits in vielen Häusern eingesetzt. Neben allerhand feinen Sachen für die älteren Familienmitglieder wird von fleißigen Händen buntes Spielzeug hergestellt, denn noch immer halten viele Mütter an der Tradition fest, die Weihnachtsgaben in Gestalt von Puppen für ihr Töchterchen selbst herzustellen. Es entstehen Wunderwerke aus Seide und Spitzen mit feinstem Spitzenunterzeug und bunten Schleifchen. Ein unerhörter Luxus hat auch hier eingesetzt und aus einem zum Spielen bestimmten Gegenstand ein Modeobjekt gemacht.

Wie man früher Puppen machte, das wissen kaum mehr die Großmütter, die vielleicht als Kinder noch von ihren Großmüttern ein Puppenreich ererbten, das ganz im Hause gefertigt war. Kein Kunstwerk, sondern schlicht und naiv, die Wangen rot und die Haare aus Werg. Aber dieses Puppenreich war so bunt, so mannigfaltig, so phantastisch belebt, wie man es sich heute kaum mehr vorstellen kann, wo die Puppe nur eines der viel zu vielen Spielzeuge des Kindes ist.

Und wie hat sie sich verwandelt, diese Begleiterin der ersten Jugend, mit der sich, wie man behauptet, mitunter die kleinen Jungen gerade so gerne beschäftigen sollen, wie die künftigen Hausmütterl Ihr starres Glasauge hat Leben und Ausdruck gewonnen und jede einigermaßen gebildete Puppe kann es auf Wunsch öffnen und schließen. Der Ausdruck des Kopfes, den man früher als „puppenhaft" abtun konnte, verrät hohe Intelligenz und umfassende Weltkenntnis. Aus den „Puppenköpfen" sind Charakterköpfe geworden, Erzeugnisse einer hochentwickelten Kunstindustrie, für die auch namhafte Künstler tätig sind. Und kein Material erscheint zu fein für den hohen Zweck, dem Herrscher des 20. Jahrhunderts, Seiner Majestät dem Kind, einige Augenblicke seines schon frühzeitig mit ernsten Pflichten ausgefüllten Lebens zu erheitern. Es gibt in den wohlhabenden Bürgerfamilien heute Puppeneinrichtungen, bei denen von der elektrischen Küche bis zum Hochzeitsstaat nichts fehlt, so daß die glänzenden Puppenhäuser, die man aus vergangenen Jahrhunderten als kulturhistorisch wertvolle Spiegelbilder des häuslichen Lebens unserer Vorfahren sammelt, weit in den Schatten gestellt sind.

Es fragt sich nur, ob die so weit getriebene Kultur nicht etwas zuviel des Guten tut. Schließlich spielen auch die Kinder von heute, so hoch ihr künstlerisches Verständnis, ihre Gesittung und ihre Intelligenz bereits im dritten oder vierten Lebensjahr entwickelt zu sein pflegt, doch noch am liebsten mit Gegenständen, die einen Puff vertragen können, und die man auch anfassen kann, wenn man eben das Frühstücksbrot nicht ohne sichtbare Spuren verzehrt hat. Eine hochherrschaftliche Puppeneinrichtung mit allem Komfort der Neuzeit ist wunderschön zum Ansehen, aber leben und lieben kann man doch besser mit einem recht derben, handfesten und soliden Exemplar von Puppe, das man an den Haaren zerren kann, wenn es ungezogen war, und das auch daran gewöhnt ist, daß von Zeit zu Zeit ein Bein oder ein Arm geleimt werden muß. Und so begegnen sich ausschließlich doch wieder die Kinder von heute mit denen von vorgestern und wir wollen hoffen, daß auch die Kinder von übermorgen trotz aller Fortschritte der Kultur nicht allzu kluge, nicht allzu erzogene, nicht allzu saubere und recht natürliche Geschöpfe werden mögen.

Unsere Bilder zeigen übrigens, wieviel Mühe und Arbeit, wieviel künstlerisches Bemühen und angestrengte Tätigkeit die Herstellung des Kinderspielzeuges erfordert. In einer richtigen großen Puppenfabrik wird jeder einzelne Teil des Puppenkörpers von besonders geschickten Arbeitern tausendfach angefertigt. Da gilt es, die Formen für die Köpfe herzustellen, die Glieder zu gießen und zu glacieren, zu brennen und zu malen, die Augen einzusetzen, die einzelnen Teile zusammenzustellen, die moderne Frisur herzustellen und dem Püppchen feine Kleider zu machen. Oft ist es aber auch recht gering bezahlte Heimarbeit, die dabei geleistet werden muß, und den fertigen feingekleideten jungen Damen mit Ringellocken, mit Bänderchen und mächtigen Hüten sieht man es nicht an, wie viele frühe Morgenstunden und wie viele späte Nachtarbeit von armen, kränklichen Frauen und Mädchen, oft halben Kindern, aufgewendet werden mußte, um diese Erzeugnisse so billig auf den Markt zu werfen, wie es die nimmer tastende Konkurrenz verlangt. Man soll deshalb, wenn man daran geht, zu Weihnachten wieder einmal eine neue Puppe für seinen Liebling zu erstehen, einen angemessenen Preis anlegen, damit nicht die Freude unserer Kinder erkauft werde durch das Leid anderer, die vielleicht für schlechten Lohn lange und mühsame Arbeit leisten müssen.

No. 1. Modelleur beim Anfertigen eines modernen Puppenkopf-Modells.
No. 2. Blonde und braune Puppenkinder.
No. 3. Puppenbabies werden gekleidet.
No. 4. Das Bemalen der Puppenglieder.
No. 5. Die Frisense in der Puppenwerkstatt.

Räuchern und Pökeln.

In der Großstadt wird sich wohl nur selten eine Hausfrau dazu entschließen, das Räuchern und Einpökeln von Fleisch selbst zu besorgen — sie hat meist keine geeigneten Räume und auch wenig Lust zu dieser, wir ihr dünkt, recht überflüssigen Arbeit. Wozu soll sie sich auch die Mühe machen? Sie kann alles, was sie auf diesem Gebiete braucht, stets in tadelloser Beschaffenheit im nächsten Schlächterladen oder Delikatessengeschäft bekommen — wobei sie aber vergißt, daß jede fabrikmäßig hergestellte Ware manchen Nachteil hat, und daß das in eigenem Hause geräucherte und gepökelte Fleisch von weit nachhaltigerem Wohlgeschmack ist, abgesehen davon, daß es auch bedeutend preiswerter ist.

Die noch aus der alten Schule stammenden Hausfrauen wissen das auch ganz genau, und deshalb wird in kleineren Städten sowie auf dem Lande zu Hause nicht nur das altbeliebte Winterschwein geschlachtet, sondern auch große Teile davon sowie dazu gekauftes Rindfleisch gepökelt und geräuchert. In diesen Tagen der fröhlichen Verproviantierung für den Winter nimmt die ganze Familie Anteil an all der erforderlichen, vielseitigen Arbeit.

Das Pökeln ist ja gewissermaßen die Vorstufe zum Räuchern, und nur wenige Gerichte, wie z. B. das überall gern gesehene Eisbein, sind aus ungeräuchertem, nur gepökeltem Fleisch bereitet. Um dem Fleisch nicht allzuviele Nährstoffe zu entziehen, empfielt es sich, die betreffenden Teile nicht mit trockenem Salz einzureiben, sondern in eine Salzlake zu legen. Bei der Anwendung von Salpeter ist größte Sparsamkeit anzuraten; gewiß erzeugt dieser eine schöne rote Farbe, aber es geschieht auf Kosten des Wohlgeschmacks, wie man häufig an den aus Fabriken stammenden Fleischkonserven wahrnehmen kann.

Hat man nun die Schinken und Speckseiten sowie sonstige Teile des Schweins gut auskühlen lassen, so werden sie nach der Größe sortiert und so in das Faß gelegt, daß die größten Stücke zu unterst kommen. Bei der Wahl des Fasses ist darauf zu achten, daß ein genügend großer Spund vorhanden ist; später, wenn das Faß dann feinen, natürlich etwas erhöhten Standort im Keller erhalten hat, kann dann die Lake bequem ablaufen und stets wieder von neuem über das Fleisch gegossen werden, was mindestens einmal am Tage geschehen muß. Hauptbedingung ist, das Faß ganz fest mit dem Pökelfleisch vollzupacken — auch müssen die Schwarten auf alle Fälle nach unten liegen. Als Zusätze zur pikanten Würze und Erzielung eines feineren Geschmacks kommen neben Wachholderbeeren, etwas Pfeffer auch noch verschiedene Kräuter in Betracht, die je nach Belieben gewählt werden.

Bei Herstellung einer Lake rechnet man gewöhnlich auf zehn Quart Wasser fünf Pfund Salz, ein Pfund Zucker und 1 Unze Salpeter. Diese Mischung läßt man etwa fünf Minuten kochen, dann auskühlen. Nachdem man sie über das Faß oder die kleine Tonne verpackte Fleisch gegossen hat, kommt ein Deckel darauf, der noch mit einem Stein beschwert wird.

Eine ausgezeichnete Schnellpökellake, mit deren Hilfe das Fleisch schon in dem kurzen Zeitraum von 2 Wochen genußfertig ist, wird folgendermaßen zubereitet: Man kocht auf 50 Pfd. Fleisch 5 Quart Wasser mit 3 Pfd. Salz, ½ Pfd. weißen Kandis und 3 Unzen Salpeter auf; diese Lake läßt man lau werden und gießt sie hierauf über das Fleisch. Jeden 2. oder 3. Tag wird die Lake von neuem aufgekocht und lau über das Fleisch gegossen.

Im allgemeinen rechnet man 6 Wochen für große Schinken, 4—5 Wochen für kleinere Exemplare, während kleinere Fleischstücke schon in 3—4 Wochen pökelreif sind. Für Würste genügen oft wenige Tage, für Speckseiten etwa 2—2½ Wochen.

Bei dem trockenen Pökelverfahren werden zunächst die Stücke von dem Fleisch und die Schwartenseiten solange mit der Hand gerieben, bis der Fleischsaft heraustritt. Rindfleisch braucht weniger Salz als Schweinefleisch, weshalb man bei Herstellung der Mischung vorsichtig zu Werke gehen muß. Während bei der Lake nur stets darauf geachtet werden muß, daß das Fleisch ganz von der Flüssigkeit bedeckt wird, ist bei dem Pökeln auf trockenem Wege ein häufiges Wechseln und Wenden der Fleischstücke die Hauptbedingung.

Das Räuchern läßt man ja meistens bei einem Schlächter besorgen. Wo aber eine kleine, wenn auch noch so primitive Räucherkammer vorhanden ist, die ohne jede Feuersgefahr benützt werden kann, da ist das Räuchern zuhause eine Kleinigkeit. Als Räuchermaterial kommen nur Reiser, am besten aus Tannen- oder Wachholderbunden, sowie die echten Zimmermannsspäne in Betracht. Letztere müssen feucht sein, damit das entzündete Feuer richtig schwelt. Das Fleisch muß hoch hängen, und die Kammer selbst muß überall gut verschlossen werden, damit der entstehende Rauch nicht entweichen kann.

Empfehlenswert ist das Einnähen der zum Räuchern bestimmten größeren Fleischstücke in Leinenhüllen oder Beutel, da sie darin ein besseres Aussehen bewahren.

Der Schweiß ist die Träne der Arbeit.

Die Blume ist das Lächeln der Pflanze.

Es gibt nur ein Frauenrecht, und das heißt Liebe.

Wir werden leicht gegen Diejenigen ungerecht, von denen wir sehen, daß sie sich unserem Einflusse entziehen.

Mancher bringt's mit der Zeit zu hohen Ehren, weil er nicht zur rechten Zeit gehängt wurde.

Mein Flickenschrank.

Wer hat nicht schon die Unzulänglichkeit und Unbequemlichkeit bei der Aufbewahrung kleinerer Stoffreste (Flicken) empfunden. Trotz der größten Ordnungsliebe ist es unendlich schwer, seine Flickenkiste ordentlich zu halten. Da wird mal eilig etwas gesucht, das Unterste wird nach oben gekehrt, eilig geöffnete Päckchen werden flüchtig wieder zugebunden, geben beim nächsten Mal auf, vergrößern die Unordnung, erschwerne das Suchen. — Oft wird bei der Hausschneiderei ein kleines Stückchen bunter Satin zu einer Paspel, ein Endchen Spitze oder Band gebraucht oder es handelt sich auch nur um ein Puppenkleid — man meint etwas Passendes zu haben — aber wo? Schließlich kauft man für ein paar Cents das Nötige und ärgert sich, wenn einem bei nächster Gelegenheit das in die Finger kommt, was man so schön hätte verwenden können.—

Wieviel Spaß macht es, wenn man aus Altem Neues erstehen läßt, und wieviel erspart man damit, besonders bei Anfertigung der Kindergarderobe. Wie manches bunte Fleckchen kann man als Einsatz oder Paspel brauchen, Bandreste geben Schleifchen und bunte Borten Kragen- und Aermelaufschlag. Ja, wenn man nur immer alles gleich zur Stelle hätte. Und mit der Zeit vergißt man, was für Schätze die Flickkiste birgt.

Um nun das lästige Suchen zu vermeiden und jederzeit einen Ueberblick über meine Vorräte zu haben, machte ich mir mit wenig Mühe und ohne Kosten einen Flickschrank. Ich ließ mir von meinem Kurzwarenhändler mehrere möglichst gleichgeformte Kartons geben, — ich bekam Strumpfkartons, die sind schön tief — und nun begann ich zu sortieren — weiße Leinen- und Baumwollenreste — schwarzes Futter, Satin und Gaze — farbiges Futter — bunter Satin — Kinderkleider-Flicken — desgl. von meinen Kleidern — Samt und Samtband — desgl. in Seide — Spitzen und weiße Stickerei — bunte Stickereien — Besätze — Verschiedenes. Nun nahm ich meine alte Flickenkiste, stellte sie mit der einen breiten Seite auf den Fußboden, so daß die offene Seite nach vorn kam. Die Kartons paßte ich so hinein, daß die schmale Seite, auf welche ich mit Blaustift eine kurze Inhaltsangabe geschrieben hatte, nach vorn kam.

Mein Flickenschrank bewährt sich sehr, erspart viel unnützes Suchen und Aerger und kostet nichts. E. Fl.

Modernisieren von Hüten.

Durch die heuer sehr beliebte und kleidsame Mode der kleinen Hüte kann man sich sehr leicht eine Kopfbedeckung selbst wieder auffrischen. Man kann den Kopf eines kleinen Hutes erhöhen, indem man ihn abschneidet und einen Ansatz von beliebiger Höhe aus Steiffutter annäht. Ueber diesen Ansatz legt man dann ein Bandeau von Seide oder Samt, als geraden Streifen oder auch in Falten zusammengeschoben. Die Köpfe der kleinen Hüte kann man aus Seide oder aus Samt anfertigen, entweder glatt überspannen oder in Falten gezogen. Es gibt auch Hüte, die aus schwarzem Samt sind und als Rand eine Rüsche von eingereihten Tüll-Falten haben. Die Hauptmodefarbe ist für Hüte schwarz und weiß, was man in unzähligen Veränderungen anbringen kann. Auch bekommt man sehr hübsche und gar nicht kostspielige Gestecke von Federn, mit dem man so einen kleinen Hut sehr schick putzen kann. Wenn weiße Strohhüte nicht mehr frisch sind, lassen sie sich mit breiten weißen, weichen Seidenborten übernähen. Gibt man so einem Hut ein Krempenfutter von schwarzem Samt und eine schwarze Feder oder Samtmasche, so kann man ihn lange bis in den Herbst hinein noch tragen.

Aufdunsten von Stoffen.

Stoffe, die man nicht waschen will, weil sie eine sehr empfindliche Farbe haben, kann man in anderer Weise wieder sehr auffrischen. Man taucht ein Tuch, das mindestens die Größe eines Handtuches haben muß und aus ungebleichter Leinwand sein soll, in eine Mischung, die zu gleichen Teilen aus Wasser und Spiritus besteht. Man windet das sehr nasse Tuch dann aus, bedeckt damit die rechte Seite des Stoffes und bügelt solange mit einem sehr heißen Bügeleisen, bis das Tuch trocken ist und der darunter befindliche Stoff vollständig aufgedunstet ist. Es ist auch sehr zu empfehlen, ganz neue Stoffe vor ihrer Verwendung in dieser Art zu behandeln. Die so aufgedunsteten Stoffe verlieren zwar etwas von ihrem Hochglanz, dafür sind sie aber nicht mehr empfindlich und Regentropfen hinterlassen keine Spuren. Auch wenn ein Kleid, das aus einem so behandelten Stoff angefertigt ist, naß wird, verliert es nicht die Form und geht nie mehr ein. Allerdings muß man den neuen Stoff mit großer Aufmerksamkeit in dieser Weise behandeln.

Klavierdecken.

Klavierdecken, die man für einen Raum braucht, der einen besonderen Charakter hat, wie zum Beispiel ein ausgesprochenes Musik- oder Künstlerzimmer, will man nicht gerne schablonenmäßig wählen. Aus orientalischen Fulkaris, die man zu nicht sehr hohen Preisen in einschlägigen Geschäften bekommt, kann man sehr wirkungsvolle Klavierdecken herstellen, die vollständig der Farbe und dem Charakter des betreffenden Raumes nach gewählt werden können. Diese großen Tücher aus leichtem Stoff, die mit einer höchst originellen, ziemlich unregelmäßigen Stickerei in den verschiedensten Farben bedeckt sind, unterfüttert man mit billiger Seide in gut dazugestimmter Schattierung. Da die Seide schmal ist, muß man sie in der Mitte zusammennähen und paßt sie der Größe nach so ab, daß das Futter einige Zentimeter breit über den Rand des gestickten Tuches hinaussteht. Man bügelt dann diesen vorstehenden Rand sehr flach nieder und besetzt die Seite der Decke, die vorne über den Klavierdeckel fällt, mit einer Goldspitze.

Für die Küche.

Kohlbratlinge ohne Fleisch in neuer Art. Bei dem immer mehr zunehmenden Vegetarismus ist es für die Hausfrau, besonders bei besserer Küche, oft schwer genug, genügend Abwechslung in den Speisezettel zu bringen. Da sind nun ganz vorzüglich, schmackhaft und nahrhaft zugleich diese Kohlbratlinge. Ein Kopf Weißkohl wird nicht allzu weich gekocht, dann löst man vorsichtig die einzelnen Blätter ab, tut in jedes einen Löffel mit Salz und Milch verrührten Kartoffelbrei hinein und formt so eine mit einem Faden befestigte Kohlrolle. Diese Röllchen legt man dicht nebeneinander auf den Boden einer Pfanne, in die man vorher einige Löffel guten Fettes tat, und läßt sie darin etwa 10 Minuten dünsten. Mit Käse bestreut oder besser noch mit einer Beschameltunke angerichtet, munden sie zu Salzkartoffeln ganz vorzüglich.

Eine soziale Frauenschule in Mannheim.

Der Verein Frauenbildung - Frauenstudium, Abt. Mannheim, eröffnet im Herbst eine soziale Frauenschule zur Ausbildung von sozialen Berufsarbeiterinnen und geschulten sozialen Hilfskräften. Die gesamte Ausbildung dauert zwei und ein halb Jahre und beginnt mit einem sozialen Arbeitsjahr, das zugleich Vorstufe der Fachschule, die für die pflegerischen und sozial-kommunalen Berufe ausbildet, ist. Der erste Kurs des „sozialen Arbeitsjahres" beginnt im Oktober 1918. Vorbedingung zur Aufnahme ist mindestens die Absolvierung der höheren Mädchenschule und das vollendete 18. Lebensjahr. Wünschenswert sind hauswirtschaftliche Kenntnisse. Das Schulgeld beträgt 200 Mark jährlich. Anfragen sind zu richten an die geschäftsführende Vorsitzende des Kuratoriums, Frau Dr. Elisabeth Altmann-Gottheiner, Mannheim, Rennershofstraße 7, oder an die Leiterin der Schule Dr. Marie Bernays, Mannheim, Goethestraße 10.

Zum Gedächtnis.

In diesen Tagen rundet sich's zum Jahr,
Ich muß sie nochmals lesen, deine Zeilen:
So hell erstrahlt dein Bild, so rein und wahr,
Als müßtest du noch unter uns verweilen.

Wie schriebest du nur? „Die Zeit ist ein Gedicht!
Begreife es, und sorg' dich nicht vergebens!
Hier hart am Feinde — fallen oder nicht —,
Es sind die schönsten Zeiten meines Lebens.

Nur selten denke ich der Zukunft, Freund:
Wenn mir ein Gott vergönnt, mich heimzufinden,
Dann wollen beide wir, in Kraft vereint,
Mitbauen, unser Deutschtum mitverkünden.

Ja, manchmal träume ich von jener Zeit,
Wenn wieder Friede herrscht in allen Gauen
Und wir nach Kampfeslust und Kampfesleid
Die Heimat schöner uns aufs neu erbauen."

So stand dein Bild vor mir, hell, rein und wahr,
Als ich, von Hoffnung und von zagem Bangen
Erfüllt, dir Antwort schrieb vor einem Jahr:
Sie sollte nicht in deine Hand gelangen!

Ein Sturmwind brauste plötzlich übers Land;
Der letzte Ton verklang wie Kinderlallen —
Da liegt mein Brief! Drauf steht von fremder Hand:
„Zurück! Empfänger ist im Feld gefallen!"

Justus Maria Schönthal.

Selige Rast.

Wo der Murmelbach durchs Felstal geht,
Dunkel schattend eine Linde steht.
Königlich trägt sie der Krone Last,
Königlich empfängt sie jeden Gast.

Längst ist sie uns beiden hold gesinnt,
Weiß sie doch, wie heimatlos wir sind,
Wie die Welt, die unser Glück verwarf,
Nichts von unsern Träumen wissen darf.

Huldvoll neigt sie sich und breitet schwer
Ihren Schattenmantel um uns her,
Daß nun unsre Liebe, weltverbannt,
Dennoch eine traute Heimstatt fand.

Thusnelda Wolff-Kettner.

Der Wert der Einsamkeit richtet sich nach dem Werte dessen, dem sie zuteil wird.