





Ein Mädel wird Lehrling

Die zweijährige hauswirtschaftliche Lehre

NSG. Damals, als Hanna gerade vor der Schulentlassung stand, begegnete ihr die Nachbarin...

Gar nicht teuer sei er, hatte die Nachbarin entgegnet und schon entwickelte sie ihr einen Plan...

Zwei Monate später war dann Hanna als hauswirtschaftliche Lehrling bei der Nachbarin eingetreten...

Was alles lernte nun Hanna in den zwei Jahren? Zunächst einmal von Grund auf die Haushaltsführung...

Nun, Hanna hat die Prüfung bestanden, ist also geprüfte Hausgehilfin geworden. Sie hatte eine planmäßige gründliche hauswirtschaftliche Fachausbildung...

Nicht ins Blaue wirtschaften!

Von Zina

Aber Frau Stengel! Was soll denn ich mit einem Haushaltbuch! Was mein Mann bringt kommt in die Kasse...

Wetten, Frau Lamprecht, daß Sie mit dem Haushaltbuch sogar noch Zeit haben, ins Kino zu gehen...

Da bin ich aber neugierig, wie das kommen soll!

Frau Stengel, die Nachbarin, kaufte die Frauen, wie man tut, wenn man in die Erinnerungsfüste hineinlangt...

Das stimmt schon! überlegte Frau Lamprecht. Wo kriegt man denn das Buch?



Die ersten Litauen-Umsiedler im Reich

In diesen Tagen begann die große Umsiedlung der Volksdeutschen aus dem Gebiet von Litauen. Bisher wurden hier 43 000 Volksdeutsche erfasst und betreut...

Sie sichern die deutsche Ernährung

Die Landfrau als Trägerin der Bauernwirtschaft - Schwere Arbeit und große Erfolge

Ein „Selbstentwurf des Alltags“ hat man die aufopferungsvolle Tätigkeit der Landfrau genannt; mit volstem Recht, denn sie ist mühtig und ohne Widerrede überall dort eingesprungen...

Stellen wir einmal aufgrund der beiden letzten Volkszählungen von 1933 und 1939 die landwirtschaftlichen Erwerbspersonen einander gegenüber, so müssen wir feststellen, daß sich die Männer in den 6 Jahren um 642 000 vermindert haben...

Es handelt sich hier überwiegend um Frauen und Töchter von Bauern oder Landarbeitern, die an die Stelle der fehlenden Männer traten. Ihre Eingliederung in den Bauernbetrieb ist in den meisten Fällen nicht einmal neu und zusätzlich, weil sie aus vorher bereits ihre Funktionen in der Wirtschaft ausübten...

Wir dürfen daher mit Recht sagen, daß die große und immer noch gesteigerte Arbeit am Boden von einer ständig kleiner gewordenen Zahl landwirtschaftlicher Arbeitskräfte geleistet werden muß und daß sie sich in zunehmendem Maße auf die Schultern der Landfrauen verlagert...

Was hier in erster Linie die Bauersfrau nebst ihren Töchtern, was aber auch die anderen eingesprungenen weiblichen Hilfskräfte geleistet haben, verdient wirklich höchste Anerkennung und höchstes Lob. Die Landfrau hat mehr getan, als man billigerweise von ihr erwarten durfte...

Süße Gerichte und Gebäck aus Kartoffeln

Selbst leicht angefrorene Kartoffeln lassen sich noch ausgezeichnet verwerten

Die Kartoffeln sind nahrhaft und bekömmlich, dabei wohlschmeckend und preiswert. Außerdem hat sie ihre vielseitige Verwendungsmöglichkeit so beliebt gemacht...

In diesem Falle lassen wir die Kartoffeln bis zum Verbrauch in einem kalten Raum, da sie sonst leicht schlecht werden. Zum Auftauen stellt man sie, mit kaltem Wasser bedeckt, 20 bis 24 Stunden an einen frostfreien Ort...

Kleinere Mengen von angefrorenen Kartoffeln werden am zweckmäßigsten zu süßen Kartoffelgerichten wie Klößen, Bratlingen, Aufläufen oder auch zu Kuchen verarbeitet.

Als Anregung zu den eben genannten Speisen folgen nun einige Rezepte:

Kartoffelklöße ohne Ei: 1 1/2 Kilogramm Pellkartoffeln vom Tage vorher, etwa 200 g Mehl, Salz, 1/4 Liter kochende Milch.

Die gekochten, abgezogenen Kartoffeln werden gerieben und mit Mehl und Salz zu einer rümeligen Masse vermischt. Die kochende Milch gießt man in die Mitte und mischt von da aus alles zu einem glatten Teig.

etwa zehn Minuten ziehen. Nach Belieben gib' man geröstete Brotwürfel in die Mitte jedes Kloßes.

Kartoffelbefeuchten: 250 Gramm Mehl, 30 Gramm Hefe, 1 Teelöffel Salz, 40 Gramm Zucker, 1/8 Liter Milch, 25 Gramm Fett, 500 Gramm gekochte, geriebene Kartoffeln, Milch, Zucker, eventuell Rimmel zum Bestreuen.

Man stellt aus Hefe, Mehl, Zucker, Milch Fett und Salz einen Hefeteig her, dem man zum Schluß die Kartoffeln zufügt, rollt ihn auf dem geöhlten Blech aus und stellt ihn über Nacht kühl. Morgens mit Milch oder zerlassener Margarine bestreichen, mit Zucker und Rimmel bestreut, wird er bei guter Hitze gelblich gebacken.

Kartoffelaufguss: 1 1/2 bis 1 3/4 Kilogramm Pellkartoffeln, 2 Eier oder 1 Ei und Mehl, Salz, abgeriebene Zitronenschale, 1/8 bis 1/4 Liter Milch, Zucker nach Geschmack.

Die abgezogenen Pellkartoffeln werden gerieben, mit dem Eigelb und den Gewürzen vermischt, die Milch daruntergerührt und der Eischnee unterzogen. Die Masse wird in eine gefettete Auflaufform gefüllt und etwa eine halbe Stunde im Ofen gebacken.

Gefüllte Hörnchen: 250 Gramm Mehl, 250 Gramm gekochte, geriebene Kartoffeln (vom Tag vorher), 100 Gramm Zucker, 60 Gramm Fett, 1 Ei, 1 Pflaume Salz, 1 bis 2 Teelöffel Milch, etwas abgeriebene Zitronenschale, 1 Backpulver, Marmelade zur Fülle.

Von allen Zutaten bereitet man einen gut durchgearbeiteten Teig. Das Backpulver ist

Blut der Ahnen

Durch die Schächte meiner Adern Stürzt das Blut, vom raschen Schläge Meines Herzens angetrieben: Blut der Ahnen, Blut der Enkel. Sich, aus ungezählten Quellen, Vom Gebirge, aus den Tälern, Fern aus Schluchten dunkler Wildnis, Durch der Eb'ne lichte Weiten, Bäche, Flüsse, Ströme bildend Stürmt es in mir zusammen, Um für eines Augenblickes Atem sich ein Bett zu bilden, Eh' es wieder, mir entgleitend, Sich verströmt zu neuer Vielfalt. Und so bin ich Strom und Strombett, Und ich trage auf der Woge Licht und Schatten ineinander: Vätertugend, Väterlunde, Väterhaß und Väterliebe, Väterfluch und Vätersegnen, Mädchenlachen, Frauenweinen Und der Mütter stilles Dulden. Alles, was sie in den Zeiten Lebten, liebten, dachten, litten, Was sich freudig, was sich befehdet, Trag' ich in des Blutes Woge, Läuternd in geantem Willen Fernen Enkeln fromm entgegen.

Wolfgang Schreckenbach

dazu unter das Mehl zu mischen. Das Ei wird mit der Milch verquirlt. Einen kleinen Teil läßt man davon zum Bestreuen zurück. Der Teig wird 1/2 Zentimeter dick ausgerollt und in Vierecke geschnitten. Auf jedes Quadrat kommt ein Teelöffel reife Marmelade, dann formt man Hörnchen, die man bestreicht und bei mäßiger Hitze bakt.

Kartoffelmilchbrot: 250 Gramm Mehl, 40 Gramm Fett, 60 Gramm Zucker, eventuell 40 Gramm Kaffeebohnen, 150 Gramm gekochte, geriebene Kartoffeln, Salz, 20 Gramm Hefe, 1/8 Liter Milch, eventuell abgeriebene Zitronenschale.

Man stellt aus Hefe, Mehl, Zucker, Milch, Fett und Salz und den anderen Gewürzen einen Hefeteig her, dem man zum Schluß die Kartoffeln zufügt. Man formt ein Brot daraus, das man bei guter Hitze etwa 1/2 Stunden auf dem Blech bakt.

Aus der Geschichte des Fingerhutes

In zahlreichen Nahrungsmitteln sind immer fleißige Hände damit beschäftigt, aus wertvollem Altmaterial Neues zu schaffen. Bei dieser Arbeit spielt natürlich der Fingerhut seine kleine Rolle. Ja, auch der beschriebene Fingerhut, dieser der fleißigen Mädchen- und Frauenhand, hat seine Geschichte. Man hält ihn: oft häufig für unentbehrlich, und doch reicht seine Geschichte nicht allzuweit zurück. Ein Amsterdamer Goldschmied soll das erste Exemplar eines solchen Fingerhutes angefertigt haben. Ein Kleinod soll gewesen sein, das er einer vornehmen Frau als Geburtstagsgeschenk überreichte. Diese wußte mit dem artigen Gegenstand anfänglich nichts Rechtes anzufangen, bis ein beiliegendes Schreiben sie belehrte, daß dieses goldene Hütchen dazu dienen sollte, ihre zarten Finger zu schützen, wenn sie zur Nadel griff. Die so Beschenkte machte von dem neuen Fingerhut mit freudigen Gebrauch, doch wurde durch sie der neue Gebrauchsgegenstand nicht weiter bekannt.

Einige Jahre später kam ein Kaufmann, der den Fingerhut sah, auf den Gedanken, Fingerhüte in Massen herzustellen und allgem. in den Handel zu bringen. Der Versuch gelang, und die Fingerhüte wurden bald ein begehrter Kaufartikel. Zur damaligen Zeit trug man die Fingerhüte noch ausschließlich auf dem Daumen. Sie waren meist kleine Kunstwerke, vielfach auch aus edlem Metall, Gold und Silber, doch kannte man auch schon eiserne. Heute macht man sie aus Stahl, aus Knochen oder Elfenbein, auch gläserne Fingerhüte sind nicht selten. In China treibt man mit den Fingerhüten vielfach Luxus, man stellt sie dort aus Perlmutter, auch mit Gold einlagen, her. Auch in Siam und Japan schmückt man sie mit Goldverzierungen, mit Edelsteinen und Perlen, so daß ein Fingerhut oft ein kleines Vermögen darstellt.



Fliegerhumor am Briefkasten

Sie behalten ihre gute Laune, obwohl ihnen, wie der Briefkasten verrät, doch etwas Wichtiges fehlt. PK. - Röder (Scherl)

