

# Berliner Haus- und Garten-Zeitung

## Der hauswirtschaftliche Lehrling

Neue Richtlinien für fachgemäße Berufsbildung des Hauspersonals

Paula Steiner (Königsberg)

In der letzten Zahl der weiblichen Berufs- und der Eulentätigen alljährlich zur Wahl gestellt werden, ist der Beruf der Hausangehörigen seit Jahren in einem steigenden Grade, dessen Ursachen des ernstesten Nachdenkens wert erschienen. Während heute das Angebot in manchen Berufszweigen, die Nachfrage bei weitem übersteigt, nimmt bei Hausfrauen seit einer großen Anzahl ihr altes Klagebild immer erneut an: Es fehlt an tüchtigen Hauspersonalen. Das ist um so verwunderlicher, als die berufliche Umstellung nach dem Kriege zwangsläufig zu einer Aufhebung vieler weiblicher Berufe in die Hauswirtschaft führte. Aber weder Arbeitsbedingungen noch Gehaltsregelungen haben den jungen Mädchen, deren Beschäftigung und Regelung die dem hauswirtschaftlichen Beruf zugewiesen hätte, einen starken Anreiz. Nicht ohne Grund blüht zweifellos das Fehlen einer geordneten, fachgemäßen Berufsausbildung, wie auch die tarifliche Entlohnung nach einer Regelung wartet. Somit sieht sich die deutsche Hausfrauenvereine in dem Bemühen, die Berufsangehörigen der Hauswirtschaft durch Einführung des Lehrlingswesens, durch Gehaltentwurf und Mitarbeiterprüfung, also durch Angleichung an das Handwerk, eine feste tragfähige Basis und eine auskömmliche Zukunft zu schaffen, ist nun Wirklichkeit geworden.

Zu Jahre 1920 wurde in Königsberg ein erster Versuch gewagt, die „angeleitete Arbeiterin“ in eine „geprüfte Hausgehilfin“ umzuwandeln. Der Königsberger Hausfrauenbund schloß mit der Berufsorganisation der Hausangehörigen einen provisorischen Vertrag, der, mehrere Jahre in der Praxis erprobt, die Grundlage ward für einen nun im ganzen Reich gültigen Lehrvertrag für hauswirtschaftliche Lehrkräfte. Seine Bedeutung liegt nicht allein in der Umgruppierung und Festlegung der Rechte und Pflichten der Lehrherren und der Lehrlinge, sondern vor allem darin, daß er auch politisch „kindliche Bräuer“ zu überparteilichen Arbeit zusammenzieht. Haben doch der Reichsverband deutscher Hausfrauenvereine, der Allgemeine deutsche Hausbesitzerinnenverein, der Reichsverband der Beamtinnen und Fachlehrerinnen in Haus, Garten- und Landwirtschaft, der Zentralverband der Hausangehörigen Deutschlands, der Reichsverband der weiblichen Hausgehilfen Deutschlands, der Reichsverband der weiblichen Hausangehörigen und Dienstmädchenvereine des Reichsvereins gemeinsam unter dem wichtigen Dokument steht.

Das junge Mädchen, das sich dem hauswirtschaftlichen Beruf widmen will, hat nach diesem Vertrag eine zweijährige Lehrzeit zu absolvieren. Die ersten vier Wochen dieser Zeit dienen einer Probezeit, die nach beiderseitigem Einverständnis befristet werden kann. Genau formuliert sind die Leistungen der Lehrherren, die zu gewöhnliche Ausbildung, die Arbeitszeit, die mit Rücksicht auf das jugendliche Alter der Lernenden in die Zeit von 7 1/2 Uhr morgens bis 8 Uhr abends, und die wochentägliche acht Stunden reiner Arbeit über den Tag hinaus. Die Vergütung und die Versicherungsbeiträge. Die Obliegenheiten des Lehrlings sind gleichfalls nach sachlichen Grundsätzen geordnet. Naturgemäß enthält der Vertrag auch die Forderung an die Hausfrau, ihren Lehrling in die Fortbildungsschule zu schicken. Am Schluß der Lehrzeit erhält das Lehrlingsmädchen von der Lehrherren ein schriftliches Zeugnis (Schulzeugnis) über die Dauer der Lehrzeit, über Kenntnisse, über ihre Fertigkeit. Dieser Schulbesuch ist durch eine empfehlenswerte Behörde zu bezeugen.

Nach Abschluß der Lehrzeit muß das Lehrlingsmädchen sich einer Prüfung unterziehen. Durch das Bestehen dieser Prüfung erwirbt es die Eigenschaft einer „geprüften Hausgehilfin“. In Verbindung des vorgenannten Vertrags wurde vom Minister für Handel und Gewerbe eine Prüfungsordnung erlassen, die dem Zweck, zu welcher Bedeutung die Aufgabe des neuen Berufes erfordern. Die Prüfungskommission besteht aus je einer hauswirtschaftlich-berufstätigen oder tätig gewesenen Vertreterin der beteiligten Hausangehörigen- und Hausbesitzerinnenorganisationen, aus der gleichen Zahl von hauswirtschaftlich-berufstätigen oder tätig gewesenen Vertreterinnen des Hausbesitzerbundes, aus ein bis zwei Fachlehrerinnen an einer städtischen gewerblichen Berufsschule und aus dem von der zuständigen Landesentscheidungsbehörde zu ernennenden Vorsitzenden oder einem von diesem bestimmten Stellvertreter.

Gegenstände der Prüfung sind: Rechnen und einfaches Rechnen, Hausarbeit, Waschen, Bügeln, Ausbessern und einfache hauswirtschaftliche Verrichtungen. Die beteiligten Berufsorganisationen haben es darüber hinaus für notwendig erachtet, Richtlinien für die Ausbildung hauswirtschaftlicher Lehrlinge anzugeben, die Einzelheiten für Handel und Gewerbe als zweifelhafte befristet worden sind.

Widern Lehrvertrag, Richtlinien und Prüfungsordnung eine Herrschaft gute Grundlage, so ergibt sich die Frage, wie sie sich in ihrer Gesamtheit praktisch auswirken. Ertragsmäßigkeit mit großem Erfolg. Die Annahrerinnen, die sich anfangs nur schüchtern an das neue Problem wagten, sind an Zahl bedeutend gewachsen. Die bisherigen Erfahrungen und Ergebnisse berechtigen zu der Hoffnung, daß viele reiche junge Herrschaften die weiblichen Berufsleute in der weiblichen Hauswirtschaft zuwenden werden, zumal ihnen nach der endgültigen Regelung der Vorarbeiten aus der Zeit der hauswirtschaftlichen Meisterei“ offensteht. Die handwerkliche gründliche Schulung wird einen Stamm von hauswirtschaftlichen „Qualitätsarbeiterinnen“ heranzubilden, deren Tätigkeit ihnen nicht allein innerhalb der weiblichen Berufsleute eine gehobene Sonderstellung einbringt, sondern ihnen auch gute Existenzmöglichkeiten sichert.

Die Verbesserung des hauswirtschaftlichen Berufs ist von zwei Standpunkten zu bewerten: Ein starker Pfeiler zum Bau praktischer Volkswirtschaft, und eine lehrreiche Kaufschule in der Lebensschule des jungen Mädchens.

## Die Erdbeerbeete nach der Ernte

Die Erdbeerbeete nach der Ernte. Die Erdbeere ist ein Kulturpflanze, die sich auf den Beeten bereitet. Da gilt es jetzt, alle Ranken abzuschneiden, die Erde zwischen den Pflanzen aufzulockern und das Unkraut auszurotten. Will man sich im August neue Erdbeerbeete anpflanzen, so läßt man die stärksten Pflanzen, die sich jetzt schon an der Ranke bewurzelt haben, stehen und bindet dieselben jetzt noch mit Stäben, damit sie recht fest stehen. Die Beete, die abgetragene sind, die also länger als vier Jahre alt sind, trägt man jetzt tief auf, bindet mit Stäben und pflanzt Grünsal, Rosenkohl, Salat, Kohlrabi, Erbsen, fast Spinat, Kapuzinerkresse und andere Gemüse an, damit auf diesen Beeten bis zum Winter noch eine Ernte heranzuwächst. Erdbeerbeete, die noch leben bleiben, bindet man aber auch mit Stäben und pflanzt hier auch Kohlrabi und Erbsen zwischen den Reihen, falls diese nicht gar zu dicht stehen. Im Garten muß jedes Fleckchen ausgenutzt werden, wer das nicht tut, dem wächst das Unkraut über den Kopf, und das Unkraut entzieht dem Boden mehr Nährstoffe, als unsere Kulturpflanzen.

In diesem Land entlicke ich Euch alles Gutes und Ruh'! Wohin ich gehe, bin ich nicht verloren - von wegen der damit verbundenen Aufregungslagen- und weiblichen Anreizungsgefahr! Ihr versteht! Amadeus hat das vorige Mal ein Großmutter-Gedicht unterzogen; es sei Euch hiermit nachzuerzählen.

## Schusterpastele

Kartoffeln werden mit der Schale gefodert, gesäubert und in Scheiben geschnitten. Gefodertes Suppenfleisch, auch Pastetenfleisch, reichlich Zwiebeln und ein gewandter Speck werden fein gehackt oder durchgerührt. Dann legt man erst eine Schicht Kartoffeln, mit etwas Salz bestreut, in eine gebutterte Form, dann die Fleischmischung und so weiter abwechselnd, bis zuletzt oben auf wieder Kartoffeln sind. Ab und zu legt man Stücken Margarine oder Butter dazwischen. Entweder backen, was vorzuziehen ist, oder foden, was etwa 2 1/2 Stunden dauern muß. Kurz vor dem Garwerden etwas Milch oder Sahne dazugeben.

Da bemerkt die Variation befristet, hier steht eine aus der Juniorenklasse in den Ring steigen. Infolge von dem Bolzner Mordeleg läßt wieder ruhig-wie gewöhnliche Schwelmer Friedel hat, wie sie in ihrer dritteligen Art uns anfrühdet, für „Jünglingen und Jungfrauen“ exquiste Mogenreusen in petto. Was sein, Du Stiebchen, die Du noch immer die Träume meiner schloffen Nächte verheer!

## Zubereitung von Hecht

Infolge unrichtiger Zubereitung schmeckt das Hechtfleisch oft zu trocken. Mein Großvater, ein gewaltiger Nimrod, bereitet sich Hecht heist selbst nach folgenden Rezept zu: Der vorbereitete Hecht wird gewaschen, in die Wärme gelegt und mit einem Butterpfann Butter (je nach der Größe des Hechts auch mehr) getrieben. Die Seite wird mit einem wenig von feurer Sahne verfeinert. Salz nicht vergessen, Brauzzeit 20 Minuten bis 1/2 Stunde.

## Speisbraten-Ersatz

Ein dieses Schwanstücker oder Rindfleisch, auch eine Kalbfleisch wird auf beiden Seiten 20 Minuten in Butter angebraten, Salz, ein wenig geriebene Zwiebel hinzugefügt (wer es kräftig liebt, kann beim Rindfleisch ein wenig Sellerie dazugeben und ein Stücken Petersilienwurzel mitgeben). Mit wenig heißem Wasser auffüllen und weich schmoren. Die Soße kann man mit etwas feurer Sahne verfeinern.

## Kapwein-Schokolade

Das Non plus ultra des feinen Gebäckes und die Schokolade alter Gezeiten war früher die Kapwein-Schokolade. Die Hauptzutat hierbei sind kleine Zutaaten. In einem röhrenförmigen Vertiefen Capwein focht man 100 Gramm geriebene feinste Schokolade und zwei Teelöffel Zucker mit, zwei Eigelb gerührt, man mischt sie mit einem Eßlöffel ganz heißen Sahne, vermischt sie mit einigen Eßlöffeln Schokolade, damit die Masse nicht gerinnt und läßt schließlich unter Umrühren alles in der Schokolade verschwinden.

## Schokoladenguß für Kuchen

Zwei Blatt Gelatine löst man in acht Eßlöffeln Wasser auf, füllt vier gehäufte Eßlöffel

Zucker und zwei Teelöffel Kakaopulver oder Butter (auch Rindbutter) hinzu und läßt 1/2 Stunde bis zum Einweichen kochen, dann füllt man drei gehäufte Eßlöffel Kakaopulver und weichen Kakao-Nüssen über dem Feuer, zieht den Topf zurück und mischt nach Geschmack einen Teelöffel bis ein Stücken Vanillin darunter. Man glättet durch Umrühren der einen Hälfte der Vanillin- und Kakao-Nüssen in den Topf, was recht schnell gelassen muß, da die Masse bald fest wird.

## Feiner Hochzeitstuchen

25 Gramm Fett mit fünf Eßlöffel warmer Milch und etwas Mehl zu einem Brei ansetzen, dann man 1/2 Stunde gehen läßt. Inzwischen schlägt man zehn Eigelb mit 1 Pfund Zucker schaumig, füllt 1/2 Pfund süße (mit einigen bittern) geriebene Mandeln hinzu sowie einen halben Eßlöffel Salz. Zwei recht reife reife reife Apfelsinen und zwei Zitronen reibt man auf einen feinen Gazebeutel ab, von dessen feinstem Saft man zwei Teelöffel in die Ei-Masse füllt; von einer Apfelsine und einer Zitrone füllt man den Saft hinzu und zuletzt ein Pfund geschmolzene Butter, von der man etwas zum Ausstreichen der Form zurückbehält. Nun füllt man unter gelegentlichem Umrühren 1 1/2 Pfund feinsten Weizenmehl in die Eigelbmasse und zieht zuletzt das Schöpfgeschlagenes Eiweiß darunter. Sollte die Masse zu wenig fest sein, füllt man noch etwas Pulver hinzu. Nun schüttet man die tüchtig gerührte und mit dem Gefäß vermenge Masse in die eingetölkete und mit beitem geriebenen Zwiebel bestreute Form, läßt 1/2 Stunde gehen und bädt in einer guten Stube Zeit. Die Masse genügt für einen großen oder zwei mittlere Kapuziner. Der Kuchen schmeckt sehr, ist die feinste Torte und hält sich länger Zeit.

Damit diese Epistel, nach dem Rezept des Glorreichers Schiller, gut und harmonisch ausfalle, singt ein Jungferlein den Kdegen mit seinem

## „Befoffenen“ Kuchen

Man nehme 1/2 Pfund gemahlene Zucker und gebe ihn in ein kupfernes Gefäß, schlage vier ganze Eier dazu und mische reichlich 1/2 Pfund feinstes Mehl darunter. Das Ganze über dem Feuer zu einem sehr feinen, leichten Schaum schlagen. Dann eine obere, geführte Form mit Butter und mit feinem Zucker ausstreichen bzw. behäuten, die geschlagene Masse hineingeben und bei mäßiger Feuer etwa 1/2 Stunden backen lassen. Wenn gar, und solange sie noch heiß ist, in eine Schüssel stürzen. Dann gebe man so viel Scherry daran als die Masse aufzunehmen vermag und stelle sie zum Erkalten beiseite. Inzwischen werden 25 Gramm süße Mandeln zerhackt und gefüllt, in Streifen geschnitten, welche reihenweise in die Vertiefungen, abwechselnd mit halbierten, eingemachten Kirschen, gelegt werden. Andere eingemachte Früchte und/oder Kufrerne, usw. tun es auch. Wird mit Schlagrahm, der einen Schuß Scherry enthält, zu Tisch gegeben.

Wit ein tüchtiger Junge, lieber Mühl! Ich hab' nichts von Dir hören, und von Deinem Bruder vom Bau! Bis dahin sei gegrüßt und laß Dir die Hand drücken von Deinem gleichfalls unerwarteterlich zum „Banner des heiligen Coelobitus“ haltenden

Gorgon Zola II

## Columbus in der Küche

Der gestoppte Koför

Den alten Columbus, der nicht nur Amerika entdeckte, sondern mit seinem berühmten Abenteuer bereist, daß er sich auch auf Küchengelände verstand, kennt schon jedes Kind. Aber den neuen Columbus kennen erst noch wenige, obwohl er viel praktischere Dinge kann, als ein Ei auf die Spitze zu stellen. Dieser neue Columbus ist ein feines Gerät, das Korkenzieher, Pinzette, Messer, Schere, Zange und Zange in sich vereinigt. Rinde und edle Korkenstücke öffnet er mit Hilfe eines an äußeren Rändern entlanglaufenden Zahnrades, das das Metallmesser immer ganz nahe an dem inneren Rand bringt. Diese Zahnradkonstruktion erleichtert nicht nur die Rindenaufhebung, sie erzielt auch einen absolut glatten Schnitt. Und weil dieser Schnitt unmittelbar am inneren Rindenaufbau entlangläuft, gefaltet er namentlich bei Korkentwürfen- und Stängelbündeln ein Herausnehmen des Inhalts, ohne ihn im geringsten zu verletzen. Korken zieht diese kunstfertige Columbus, ohne Handgelenke auszureizen, ohne den Inhalt der Flaschen zu ver- und Hohlenscheibe oder Sonntagsgläser zu belegen. Es macht's mit Gelehrtheit. Und das Schöne, das ihn hierher unterführt, dient dann als Löffel von Mineral- oder Porzellan, die mit feiner Beschaffenheit versehen sind. Unter dem neuartigen Korkenzieher, das in der letzten Zeit entstanden ist, verdient diese Columbus besondere Erwähnung.

Es ist zwar ein Braud von alterer, wer Sorgen hat, hat auch Koför, man kann die Soße aber auch umdrehen: wer Koför hat, hat Soße. Gerade hat Mutter die Schöne Frische Zisch, die für die Güte angetan und richtig! Raum ist die Korkflasche am ersten Glas angelegt, schon plumpert Vater von dem tödlichen Koför eine gehörige Portion auf die köstliche Decke. Ein braver Mann, der diesen Korken nicht mehr länger ansehen möchte, hat nun einen Ausstecher hergekehrt, der sich automatisch verfährt, sobald eine bestimmte Menge Flüssigkeit im Glas ist. Der feine Apparat besteht aus einem Korken, in den ein Nadelnspitzen eingearbeitet ist. Die Flüssigkeit kann im Glas nur immer so hoch ansteigen, als die Nadelung des Ausstechers im Glas liegt. Will man die Gläser nur halb füllen, so legt man einen Ausstecher besetzten Ring auf den Glasrand. So daß die Nadelung des Ausstechers gerade so tief im Glasinnern liegt, als man das Glas zu füllen beabsichtigt.

## Endivien und Winteralat

Der Salat darf im Garten das ganze Jahr nicht alle werden, deshalb ist man jetzt Winterkohl und Winterendivien aus, denn zum August sind werden viele Beete leer. Da ist dann überall Platz, die Salatpflanzen unterzubringen. Man hängt dann die Beete mit Ende, daß das Sand tief und locker auf und pflanzt dann die kräftigen Pflanzen in zeitweiligen Abstand von 25 Zentimetern. Bei guter Pflege sind die Endivien bis zum Oktober zu wohlherzigen Pflanzen heranzuwachsen, da nimmt man sie unter Schuttmantel, wobei viele Beete leer. Da ist dann überall Platz, die Salatpflanzen unterzubringen. Man hängt dann die Beete mit Ende, daß das Sand tief und locker auf und pflanzt dann die kräftigen Pflanzen in zeitweiligen Abstand von 25 Zentimetern. Bei guter Pflege sind die Endivien bis zum Oktober zu wohlherzigen Pflanzen heranzuwachsen, da nimmt man sie unter Schuttmantel, wobei viele Beete leer.

Dasselbe gilt von den Winterkohlarten, die man genau ebenso behandelt. Der Salat ist ausgedient, so hochwachsend, ich habe oftmals erst im Dezember die letzten Salatblätter aus dem freien Lande genommen und im Mittel einpflanzen, wo er unter Bedeckung durch Fenster und Strahlend bis zum Februar hin schöne Köpfe geliefert hat, und dann gibt es im Dezember ja bald neuen Salat.

## Cherzschiffchen

Nach Abraham a Santa Clara.

Es ist der Ehestand ein Garten, wo nichts anderes wächst als Teufelkraut.

Es ist der Ehestand ein Zwitterlohn, wo es nichts zu faulen gibt als Zwiebeln.

Es ist der Ehestand ein Tisch, auf dem nichts steht als zerbrochene Teller.

Es ist der Ehestand ein Ofen, wo man mit nichts anderem einheizt als mit Stößen.

Es ist der Ehestand eine Erzgrube, aus der man nichts anderes ausgräbt als Zanfen.

Es ist der Ehestand ein WC, wo der größte Buchstabe das B ist.

Es ist der Ehestand eine Prozession, wo alleß das Kreuz vorangeht.

Es ist der Ehestand ein Wald, wo am meisten die Bitterwurzel gefunden wird.

Es ist die Ehe ein Wasserchen, das von jedem Staublohn getrübt wird.