

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 wertig erscheinen. Während heute das Angebot an weiblichen Berufswählern, die Nachfrage bei weitem übersteigt, nimmt bei Hausfrauen seit einer großen Anzahl der Jahre alles Klagen immer erneut an: Es fehlt an tüchtigen Hauspersonal. Das ist um so verwunderlicher, als die berufliche Umstellung nach dem Kriege zwangsläufig zu einer Aufhebung vieler weiblicher Kräfte in die hauswirtschaftliche Arbeit, aber neuer Arbeitsbedingungen und Gehaltsregelungen haben den jungen Mädchen, deren Beschäftigung und Regelung die hauswirtschaftlichen Beruf zugewiesen hätte, einen starken Anreiz. Nicht ohne Grund blüht zweifellos das Leben einer geordneten, fachgemäßen Berufsausbildung, wie auch die tarifliche Entlohnung nach einer Regelung her. Somit liegen sich die deutschen Hausfrauenvereine in dem Bemühen zu verhalten, um den hauswirtschaftlichen Beruf zu fördern, durch die Einführung des Lehrlingswesens, durch Gehaltentzug und Mitarbeiterprüfung, also durch Anlehnung an das Handwerk, eine feste tragfähige Basis und eine auskömmliche Zukunft zu schaffen, ist nun Zielsetzung 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 für einen nun im ganzen Reich gültigen Lehrvertrag für hauswirtschaftliche Lehrkräfte. Seine Bedeutung liegt nicht allein in der Umgründung und Festlegung der Rechte und Pflichten der Lehrherren und der Lehrlinge, sondern vor allem darin, daß er auch politisch „keindliche Bräuer“ zu überparteilichen Arbeit zusammenzieht. Haben doch der Reichsverband deutscher Hausfrauenvereine, der Allgemeine deutsche Hausbesitzerinnenverein, der Reichsverband der Beamtinnen und Hauslehrerinnen in Haus, Garten- und Landwirtschaft, der Zentralverband der Hausangehörigen Deutschlands, der Reichsverband der weiblichen Hausangehörigen Deutschlands, der Reichsverband der weiblichen Hausangehörigen Deutschlands und die Reichsverband der weiblichen Hausangehörigen Deutschlands und die Reichsverband der weiblichen Hausangehörigen Deutschlands sind in der Reichsverband der weiblichen Hausangehörigen Deutschlands und die Reichsverband der weiblichen Hausangehörigen Deutschlands.

Das junge Mädchen, das sich dem hauswirtschaftlichen Beruf widmen will, hat nach diesem Vertrag eine zweijährige Lehrzeit zu absolvieren. Die ersten vier Wochen dieser Lehrzeit dienen der Probezeit, die nach beendeten ersten sechs Monaten beginnt. Die Lehrlinge sind gleichfalls nach sachlichen Grundregeln geordnet. Naturgemäß enthält der Vertrag auch die Forderung an die Hausfrau, ihren Lehrling in die Fortbildungsschule zu schicken. Am Schluss der Lehrzeit erhält das Lehrling ein Zeugnis (Schulzeugnis) über die Dauer der Lehrzeit, über Kenntnisse, über ihre Führung. Dieser Schulzeugnis ist durch eine empfehlende Bescheinigung zu belegen.

Nach Abschluss der Lehrzeit muß das Lehrling 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 Hausbesitzersbundes, aus ein bis zwei Geschlechterinnen an einer städtischen gewerblichen Berufsschule und aus dem von der zuständigen Landesentscheidungsbehörde zu ernennenden Stellvertreter.

Gegenstände der Prüfung sind: Kochen und einfaches Nähen, 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 ebenfalls vom Minister für Handel und Gewerbe als zweifelhafte befreit 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 Anwärterin, die sich anfangs nur schüchtern an das neue Problem wagte, ist an Zahl bedeutend gewachsen. Die bisherigen Erfahrungen und Ergebnisse berechtigen zu der Hoffnung, daß viele reiche junge Kräfte sich in steigendem Maße dem Beruf der „geprüften Hausgehilfin“ zuwenden werden, zumal ihnen nach eingehender Regelung der Vorarbeiten aus der Zeit zur hauswirtschaftlichen „Meisterei“ offensteht. Die handwerkliche gründliche Schulung wird einen Stamm von hauswirtschaftlichen „Qualitätsarbeiterinnen“ heranzubilden, deren Tätigkeit ihnen nicht allein innerhalb der weiblichen Berufs eine gehobene Sonderstellung anweist, 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.



In diesem Land entlicke ich Euch alles Gutes und Ruh! Wohin ich gehe, bin, kann ich nicht vertragen - von wegen der damit verbundenen Aufregungslagen- und weiblichen Anreizungsgefahr! Ihr verzieht! 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 Pfeffer werden fein gehackt oder durchgedrückt. 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 kochen, was etwa 2 1/2 Stunden dauern muß. Kurz vor dem Garwerden etwas Milch oder Sahne dazugeben.

Da bemerkt die Variation befeuert, hier jetzt eine aus der Jantorenkoffe in den Ring steigen. Infolge von dem Volger Morzel lagst wieder rosig-weiße gewandene Schmelzer Friedel hat, wie sie in ihrer tüchtigen Art uns anfrühdet, für „Jungfrauen und Jungfernen“ exquisite Magenreue in bereit. Was sein, Du Stieblich, die Du noch immer die Träume meiner schließlichen 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 gepulvert, in die Wärme gelegt und mit einem Butterpfann Butter (je nach der Größe des Hechts auch mehr) getrieben. Die Soße wird mit einem wenig von feurer Sahne verfeinert. Salz nicht vergessen. Brauzzeit 20 Minuten bis 1/2 Stunde.

Spießbraten-Ersatz

Ein kleines Schweinshäutchen 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 Schmelze aller Gebäcke war früher die Kapwein-Schokolade. Die Hauptzutat hierbei sind kleine Zinneten. In einem röhlichen Viertel Liter Capwein focht man 100 Gramm geriebene feinste Schokolade und zwei Teelöffel Zucker auf, zwei Eigelb gerührt, man mischt sie mit einem Eßlöffel ganz heißen Capwein, 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

Die Erdbeerbeete nach der Ernte

Die Erdbeerbeete im Herbst, und das Unkraut macht sich auf den Beeten breit. Da gilt es jetzt, alle Ranken abzuschneiden, die Erde zwischen den Pfanzen aufzulockern und das Unkraut auszuwickeln. Will man sich im August neue Erdbeerbeete anpflanzen, so läßt man die stärksten Pfanzen, die sich jetzt schon an der Ranke bewurzelt haben, stehen und bindet dieselben jetzt noch mit Ranke, damit sie recht kräftig werden. Alle Beete, die abgetragene sind, die also länger als vier Jahre alt sind, trägt man jetzt tief auf, bindet mit Ranke und pflanzt Grünkohl, Rosenkohl, Salat, Kohlrabi, Erbsen, fast Spinat, Rapsgrün 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 Ranke und pflanzt hier auch Kohlrabi nach derselben Art, 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.

Columbus in der Küche

Der gepöppelte 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, Pincetta, Fleischschneidmesser und Zugschneidmesser in sich vereinigt. Rinde und edle Korkenbündchen 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 Rindenschneidung, sie erzielt auch einen absolut glatten Schnitt. Und weil dieser Schnitt unmittelbar am inneren Ränderumfang entlangläuft, gefaltet er namentlich bei Korkenziehern- und Zugschneidmessern das Innere des Korkens, ohne ihn im geringsten zu verletzen. Korken zieht dieser kunstfertige Columbus, ohne Handgelenke auszureiben, ohne den Inhalt der Flaschen zu ver- und Korkenzieher oder Sonntagsgelächter zu begießen. Er macht's mit Gelehrtheit. Und das Schöne, das ihn Korkenzieher unterfüßt, dient dann als Lehner von Mineralwasserflaschen, die mit flüchtigen Stoffen verschlossen 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 Korkenzieher am ersten Glas angelegt, schon plumpert Vater von dem flüchtigen Koför eine gehörige Portion auf die köstliche Decke. Ein braver Mann, der diesen Koför nicht mehr länger ansehen möchte, hat nun einen Ausgeteher hergekehrt, der sich automatisch verhält, sobald eine bestimmte Menge Flüssigkeit im Glas ist. Der feine Apparat besteht aus einem Korken, in den ein Nippenpaar eingearbeitet ist. Die Flüssigkeit kann im Glas nur immer so hoch ansteigen, als die Nibung des Ausgeteher im Glas liegt. Will man die Gläser nur halb füllen, so legt man einen Ausgeteher besitzigen Ring auf den Glasrand. So daß die Nibung des Ausgeteher gerade so tief im Glasinnern liegt, als man das Glas zu füllen beabsichtigt.

Feiner Hochzeitskuchen

25 Gramm Fett mit fünf Eßlöffel warmer Milch und etwas Mehl zu einem Brei ansetzen, dann mit 1/2 Stunde gehen läßt. Inzwischen schlägt man zehn Eigelb mit 1 Pfund Zucker schaumig, füllt 1/2 Pfund süße (mit einigen bitteren) geriebene Mandeln hinzu sowie einen halben Eßlöffel Salz. Zwei recht reife köstliche Apfelsinen und zwei Zitronen reibt man auf einen feinen Gutzucker ab, von dessen feinstem Saft man jeweils ein Teelöffel in die Masse füllt; von einer Apfelsine und einer Zitrone füllt man den Saft hinzu und zuletzt ein Pfund geschmolzene Butter, von der man etwas zum Ausfetten der Form zurückbehält. Nun füllt man unter gelegentlichem Umrühren 1 1/2 Pfund feinsten Weizenmehl in die Eigelbmischung und zieht zuletzt das Schmelz gefüllene Sieb darüber. Sollte die Masse zu wenig feil sein, füllt man noch etwas Pulver hinzu. Nun schüttelt man die tüchtig gerührte und mit dem Siebfein vermengte Masse in die eingetölkete und mit beitem geriebenen Zwiebad bestreute Form, läßt 1/2 Stunde gehen und bädt in einer guten Stube zu. Die Masse genügt für einen großen oder zwei mittlere Kapfuchen. Der Kuchen schmeckt sehr, ist die feinste Zerkostung und hält sich länger Zeit.

„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, gefüllte Form mit Butter und mit feinem Zucker ausstreichen bzw. behäuten, die geschlagene Masse hineingeben und bei mäßigem 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.

Cherzschiffchen

Nach Abraham a Santa Clara.

Obt ist der Ehestand ein Garten, wo nichts anderes wächst als Zerknurren.

Obt ist der Ehestand ein Zerknurren, wo es nichts so faulen gibt als Zwiebeln.

Obt ist der Ehestand ein Zerknurren, auf dem nichts steht als zerdrückene Zwiebel.

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

Obt ist der Ehestand eine Erzgrube, aus der man nichts anderes ausgeht als Zanzen.

Obt ist der Ehestand ein Zerknurren, wo der größte Buchstabe das B ist.

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

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

Obt ist die Ehe ein Wasserchen, das von jedem Staubkorn getrübt wird.

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, gefüllte Form mit Butter und mit feinem Zucker ausstreichen bzw. behäuten, die geschlagene Masse hineingeben und bei mäßigem 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.

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, gefüllte Form mit Butter und mit feinem Zucker ausstreichen bzw. behäuten, die geschlagene Masse hineingeben und bei mäßigem 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.

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, gefüllte Form mit Butter und mit feinem Zucker ausstreichen bzw. behäuten, die geschlagene Masse hineingeben und bei mäßigem 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.

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, gefüllte Form mit Butter und mit feinem Zucker ausstreichen bzw. behäuten, die geschlagene Masse hineingeben und bei mäßigem 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.

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, gefüllte Form mit Butter und mit feinem Zucker ausstreichen bzw. behäuten, die geschlagene Masse hineingeben und bei mäßigem 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.

Columbus in der Küche

Der gepöppelte 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, Pincetta, Fleischschneidmesser und Zugschneidmesser in sich vereinigt. Rinde und edle Korkenbündchen 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 Rindenschneidung, sie erzielt auch einen absolut glatten Schnitt. Und weil dieser Schnitt unmittelbar am inneren Ränderumfang entlangläuft, gefaltet er namentlich bei Korkenziehern- und Zugschneidmessern das Innere des Korkens, ohne ihn im geringsten zu verletzen. Korken zieht dieser kunstfertige Columbus, ohne Handgelenke auszureiben, ohne den Inhalt der Flaschen zu ver- und Korkenzieher oder Sonntagsgelächter zu begießen. Er macht's mit Gelehrtheit. Und das Schöne, das ihn Korkenzieher unterfüßt, dient dann als Lehner von Mineralwasserflaschen, die mit flüchtigen Stoffen verschlossen 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 Korkenzieher am ersten Glas angelegt, schon plumpert Vater von dem flüchtigen Koför eine gehörige Portion auf die köstliche Decke. Ein braver Mann, der diesen Koför nicht mehr länger ansehen möchte, hat nun einen Ausgeteher hergekehrt, der sich automatisch verhält, sobald eine bestimmte Menge Flüssigkeit im Glas ist. Der feine Apparat besteht aus einem Korken, in den ein Nippenpaar eingearbeitet ist. Die Flüssigkeit kann im Glas nur immer so hoch ansteigen, als die Nibung des Ausgeteher im Glas liegt. Will man die Gläser nur halb füllen, so legt man einen Ausgeteher besitzigen Ring auf den Glasrand. So daß die Nibung des Ausgeteher gerade so tief im Glasinnern liegt, als man das Glas zu füllen beabsichtigt.

Feiner Hochzeitskuchen

25 Gramm Fett mit fünf Eßlöffel warmer Milch und etwas Mehl zu einem Brei ansetzen, dann mit 1/2 Stunde gehen läßt. Inzwischen schlägt man zehn Eigelb mit 1 Pfund Zucker schaumig, füllt 1/2 Pfund süße (mit einigen bitteren) geriebene Mandeln hinzu sowie einen halben Eßlöffel Salz. Zwei recht reife köstliche Apfelsinen und zwei Zitronen reibt man auf einen feinen Gutzucker ab, von dessen feinstem Saft man jeweils ein Teelöffel in die Masse füllt; von einer Apfelsine und einer Zitrone füllt man den Saft hinzu und zuletzt ein Pfund geschmolzene Butter, von der man etwas zum Ausfetten der Form zurückbehält. Nun füllt man unter gelegentlichem Umrühren 1 1/2 Pfund feinsten Weizenmehl in die Eigelbmischung und zieht zuletzt das Schmelz gefüllene Sieb darüber. Sollte die Masse zu wenig feil sein, füllt man noch etwas Pulver hinzu. Nun schüttelt man die tüchtig gerührte und mit dem Siebfein vermengte Masse in die eingetölkete und mit beitem geriebenen Zwiebad bestreute Form, läßt 1/2 Stunde gehen und bädt in einer guten Stube zu. Die Masse genügt für einen großen oder zwei mittlere Kapfuchen. Der Kuchen schmeckt sehr, ist die feinste Zerkostung und hält sich länger Zeit.

„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, gefüllte Form mit Butter und mit feinem Zucker ausstreichen bzw. behäuten, die geschlagene Masse hineingeben und bei mäßigem 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.

Cherzschiffchen

Nach Abraham a Santa Clara.

Obt ist der Ehestand ein Garten, wo nichts anderes wächst als Zerknurren.

Obt ist der Ehestand ein Zerknurren, wo es nichts so faulen gibt als Zwiebeln.

Obt ist der Ehestand ein Zerknurren, auf dem nichts steht als zerdrückene Zwiebel.

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

Obt ist der Ehestand eine Erzgrube, aus der man nichts anderes ausgeht als Zanzen.

Obt ist der Ehestand ein Zerknurren, wo der größte Buchstabe das B ist.

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

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

Obt ist die Ehe ein Wasserchen, das von jedem Staubkorn getrübt wird.

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, gefüllte Form mit Butter und mit feinem Zucker ausstreichen bzw. behäuten, die geschlagene Masse hineingeben und bei mäßigem 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.

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, gefüllte Form mit Butter und mit feinem Zucker ausstreichen bzw. behäuten, die geschlagene Masse hineingeben und bei mäßigem 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.

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, gefüllte Form mit Butter und mit feinem Zucker ausstreichen bzw. behäuten, die geschlagene Masse hineingeben und bei mäßigem 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.

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, gefüllte Form mit Butter und mit feinem Zucker ausstreichen bzw. behäuten, die geschlagene Masse hineingeben und bei mäßigem 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.

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, gefüllte Form mit Butter und mit feinem Zucker ausstreichen bzw. behäuten, die geschlagene Masse hineingeben und bei mäßigem 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.

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, gefüllte Form mit Butter und mit feinem Zucker ausstreichen bzw. behäuten, die geschlagene Masse hineingeben und bei mäßigem 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.

Gorgon Zola II