

Herb und Scholle

Das Reich der Frau.

Praktische Anabenkleidung.

Für kleine Anaben unentbehrlich ist der praktische Mantel KK 47322 aus imprägniertem Wollstoff mit Passenärmeln. Die gegenseitigen Rückenfalten sind oben abgesteppt. Erf. 1,55 Meter Stoff, 140 Zentimeter breit. Beyer-Sohn für 5, 7 und 9 Jahre zu je 63 Rpf. — Größere Anaben tragen gern eine Sportjacke aus wasserdichtem Stoff wie KK 47327, die offen und geschlossen getragen werden kann. Sie hat auf- und eingesezte Taschen. Erford. 1,50 Meter Stoff, 130 Zentimeter breit. Beyer-Sohn für 8, 10 und 12 Jahre zu je 63 Rpf.

Wo keine Verkaufsstelle am Ort, beziehe man alle Schnitte durch den Beyer-Verlag, Leipzig, Weststraße 72.



Schwer zwar, aber doch wunderschön.

Wer als stiller Beobachter in eine mit Kindern reich gesegnete Familie hineinschauen kann, der achte einmal darauf, wie oft das Wort „Mutter“ erklingt. Der Vater — er ist ja meist beruflich außer dem Hause tätig — wird längst nicht so oft genannt. An den wenden sich die Großen und Kleinen meist mit den „wichtigen“ Anliegen, für die die Mutter die Erlaubnis des Vaters zur Bedingung gemacht hat. Denn zumeist bekommt ja die Mutter alles zuerst zu hören, ist die Mutter zumeist die ältere Kameradin ihrer Kinder. Der Vater stellt immer ein wenig die Respektsperson vor, vor der sich die Kinder viel mehr zusammennehmen müssen — der ja auch viel kritischer ist als die meist schnell verzeihende gütige Mutter.

Da nun die Mutter meist den ganzen Tag mit den Kindern zusammen ist, so kommen diese auch mit all ihren kindlichen Gedanken und Fragen, Bitten und Wünschen zu ihr. Da schwirrt es den ganzen Tag „Mutter“, „Mama“, „Mutti“, „Muttschen“. Da sind tausend Dinge, die täglich an ihr Ohr gehen. Alles soll sie wissen, jedem soll sie raten.

Da muß sie einen Streit schlichten, da schelten (auch das läßt sich nicht vermeiden), da einen Knopf annähen, da einem Kleinen beim Hosenaufmachen helfen, da bei den Schularbeiten nachsehen, und immer geht es: „Mutter“ — den ganzen Tag — nein, sogar oft noch in der Nacht schreit eins im Schlaf nach ihr, weil ein böser Traum es erschreckt. Wer kann da am schnellsten beruhigen? Die Mutter. Hat sich mal ein Kind in den Finger geschnitten: „Mutter, Mutter!“ Aber das beruhigende Zusprechen der Mutter macht alles schnell wieder gut. Bei jedem Leid und Schmerz flüchtet das Kind zur Mutter.

Wer sich noch selber seiner Kinderzeit entsinnen kann, der weiß, wie gut weiche, streichelnde Mutterhände die Kopf- oder Zahnschmerzen lindern können. „Mutter“ geht es immerfort . . .

Es mag auch manchmal ein wenig zu viel werden, ihr vielgeplagten Mütter. Denn leicht hat es eine so vielbegehrte Mutter nicht. Und doch ist es wunderschön — echte, rechte Mutter zu sein und Liebe geben und empfangen zu dürfen . . .

Küche und Haus.

Abendgerichte ohne Fleisch.

Von ärztlicher Seite wird immer wieder darauf hingewiesen, daß das Abendessen aus gesundheitlichen Grün-

den möglichst früh erfolgen soll. Daneben soll es immer besonders leicht verdaulich sein, damit der unbeschwerte Körper die nächtliche Ruhe recht tief und voll auskosten kann zur notwendigen Stärkung und Jungerhaltung des gesamten Organismus. Leicht verdauliche, fleischlose, wohlbestimmliche Abendgerichte, die allerdings den Nachteil größerer Mühe in der Zubereitung haben, seien daher im folgenden angegeben.

Gewöhnliche Eierkuchen lassen sich durch verschiedene Beigaben, die man vor dem Backen unter den Teig mischt, und mit Salat oder aufgewärmten Gemüsereften gereicht, zu ganz neuen, appetitanregenden Abendgerichten gestalten. Einige solcher Beigaben seien hier genannt: geriebener Käse, feingehackte, in Butter gedünstete Zwiebel, Schnittlauch, Spinat, Petersilie, feingewiegte Pilze, in dünne Scheiben geschnittene gekochte Sellerieknochen oder Kartoffeln.

Vegetarisches Frisch Stew. In einen Topf schichtet man Weißkohlblätter, Pilze, Kartoffel- und Zwiebelscheiben, würzt mit Kümmel und Salz und dünstet das Gericht in Butter und Brühe gar.

Hecht-Fritasse. Man nimmt einen etwa ein Pfund schweren Hecht, reinigt ihn und schneidet ihn in Stücke. Dann gibt man $\frac{1}{4}$ Pfund gute Butter in eine feuerfeste Schüssel, legt den in Stücke geschnittenen Hecht hinein, gibt ein Weinglas Weißwein oder $\frac{1}{2}$ Glas Zitronensaft, 60 Gramm feingehackte Sardellen und zwei Teelöffel Salz dazu. Darüber streut man zwei feingestoßene Zwiebade und zerpfückt obenauf etwas Butter. Dann läßt man den Hecht $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde dämpfen, bis er gar ist, rührt zwei bis vier Eßlöffel dicke saure Sahne zu der Tunke und serviert den Fisch mit Salzkartoffeln oder Reis.

Gemüserefte vom Mittagessen, die man in veränderter Form auf den Abendtisch bringen will, verwerte man wie folgt: Das Gemüse — eine oder mehrere Sorten durcheinander — wird feingehackt, mit eingeweichter Semmel, Ei, evtl. etwas Mehl und beliebigem Gewürz vermischt. In heißem Fett brät man kleine Bratlinge aus der Masse und reicht sie mit Kartoffel- und grünem Salat zu Tisch.

Reisgerichte: In einen Reiskrand füllt man ein mit verschiedenen Kräutern zubereitetes Rührei und gibt eine Portion oder Pilztunke dazu. — Gekochten, körnigen Reis dünstet man mit Butter kurz durch, mischt feingewiegten Schnittlauch darunter, richtet ihn erhöht an, garniert verlorene Eier und Tomatenscheiben im Kranz um den Reisberg und reicht Tomatensauce dazu. — Fein geschnittene Porreeknollen, Sellerieknochen, Karotten, Zwiebeln dünstet man in Butter halbweich und gibt gewaschenen Reis dazu, der kurze Zeit mitdünsten muß, ehe man Wasser oder Brühe angießt und das Gericht damit fertig schmoren läßt. — Uebrig gebliebener Reis läßt sich für Krautknollen gut verwenden. Man füllt in die vorbereiteten Kohlblätter Reis — mit Tomatenmark oder feingehackten Pilzen vermischt — und schmort die Rollen in Butter und etwas Wasser oder Brühe weich.

„**Bogelhen**“ ist ebenfalls ein wohlschmeckendes und rasch zu bereitlebendes Abendessen. Brot wird in kleine Stifte geschnitten und in Butter geröstet. Dann verquirlt man einige Eier mit etwas Milch oder Sahne, gießt sie über die Brostifte und bäckt die Masse unter öfterem Umrühren. Das fertige Gericht wird mit Zucker überstäubt und mit Kompott serviert.

Apfelpie mit ungeschlagener Sahne. Apfelpie ist eigentlich ein englisches Nationalgericht, nur daß man es bei uns sehr viel besser macht als dort, weil nämlich die Engländer auf den Teig nicht so großen Wert legen wie wir. Hierzu wird eine runde Backform gut ausgebuttert und mit in Scheiben geschmorten Äpfeln gefüllt. Darüber streut man Rosinen und Mandeln und etwas Johannisbeer- oder Aprikosengelee. Die Hauptsache ist die Teigdecke. Damit diese nicht auf das Obst sinkt, legt man einen umgekehrten Tassenkopf in die Mitte der Form, die den Teig in der Mitte hochhält. Nun bereitet man einen guten Würbeteig folgendermaßen vor: $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, ein Ei, etwas geriebene Zitronenschale, ein Schuß Rognon, Backpulver, wenig Zucker werden gut durcheinandergemetet, bis der Teig so fest ist, daß er sich von der Kneteschüssel vollkommen löst. Diesen Teigkloß läßt man mindestens 1 bis 2 Stunden ruhen. Nach dieser Zeit rollt man ihn gut aus und legt ihn über die Form, indem man ihn ringsherum gut andrückt. Der Rand des Teigs soll wie ein Deckel auf-