

# Haus und Herd.

Sonntag

Zeitschrift für die Interessen des Hauswesens.

29. August.

Redaction von Silvia Brand, Dresden.

## Nicht zagen, sondern wagen!

Welch schwerer Seufzer! — Die geplagte Hausfrau ist's, die im Geiste die Arbeit von 2—3 Tagen vor sich sieht, Arbeit, die sie mit ihren schwachen Kräften theils selbst thun, überwachen, anordnen muß. Und je mehr sie sich in den Gedanken vertieft, desto größere Dimensionen nimmt die Aufgabe an, desto mehr wachsen sie wie Pilze aus dem Boden, all die hunderterlei Kleinigkeiten, die in einem geordneten Haushalt täglich wiederkehrend gethan werden müssen. Wer wollte da nicht mitunter den Muth verlieren!

Da fällt mir eine Fabel ein, die ich vor heiläufig 30 Jahren gelesen und wie Manches unbeachtet gelassen, bis ich erst später in der Rückerinnerung die Perle fand, die in der unscheinbaren Hülle verborgen war — erst später — als ich selbst nicht allein regierende und verantwortliche, sondern auch selbstschaffende Hausfrau geworden war:

„Es war einmal“ — denn so fängt doch jede richtige Geschichte für kleine und große Kinder an — „eine alte Schwarzwälderhütte, die in dunklem Holzgehäuse 50 Jahre lang in einem Bauernhause dem Bauer und seinem Gesinde die Zeit verkündet hatte, unbeirrt und ununterbrochen. Eines Morgens aber vor Tag steht sie plötzlich still! Ein leises verworrenes Geräusch erhebt sich, Zeiger, Räder, Gewicht betheuern ihre Unschuld an dem plötzlichen Stillstand, bis endlich das Zifferblatt sich anschiebt, die Störung zu untersuchen.“

Da hört man eine leise Stimme von unten herauf. Der Pendel ist's, der seine Schuld bekennt und gesteht, das Ticken sei ihm auf einmal verleidet, worauf die alte Uhr so entrüstet war, daß sie nahe daran war, zu schlagen.

„Fauler Pendel!“ ruft das Zifferblatt vorwurfsvoll aus.

„Sehr gut!“ erwiderte der Pendel. „Du hast gut reden, das Du von jeher auf uns herabgesehen und nichts zu thun hast, als zu schauen, was in der Stube vorgeht. Stelle Dir aber einmal vor, wie Dir wäre, wenn Du, wie ich, lebenslang in diesem dunkeln Kasten eingeschlossen wärest und ohne Raft und Ruh' hin- und herschwingen müßtest.“

„O, was das anbetrifft, so hast Du ja auch ein Fensterchen zum Ausgucken“, sagt das Zifferblatt.

„Dennoch“, fährt der Pendel fort, „ist es dunkel da drinnen und ich darf ja nicht einen Augenblick innehalten, um mich umzusehen. Ueberdies habe ich wirklich dies Leben satt und wie es kam, werde ich Dir gleich sagen. Diesen Morgen fiel es mir ein, auszurechnen, wie oft ich in den nächsten 24 Stunden zu ticken habe; vielleicht kann Eines von Euch dort oben mir das sagen.“

Der Zeiger, mit den Zahlen vertraut, ruft sogleich: „86 400 Mal.“

„Ganz richtig“, fährt nun der Pendel fort. „Nun frage ich Euch Alle, ob das nicht genug ist, mich nutzlos zu machen. Und wenn ich noch weiter gehe und die Schwingungen für Monate und Jahre zähle, da ist es wahrhaftig nicht zu verwundern, wenn ich's satt bekam, und so nach einigem Zögern entschloß ich mich, still zu stehen.“

Das Zifferblatt hatte sich während der langen Vertheidigungsrede kaum halten können und fällt nun ein:

„Mein lieber Pendel! Ich verwundere mich nur, daß eine so nützliche und fleißige Person wie Du sich von einer so irrigen Vorstellung verführen ließ. Wahr ist's, Du hast viel gearbeitet in der langen Zeit; das haben wir Alle und werden es ferner thun. Aber, ob uns auch der Gedanke daran ermüdet, die Arbeit selbst thut es weniger. Willst Du mir nun den Gefallen thun, dich 6 Mal zu schwingen, nur um meine Behauptung zu illustriren?“

Der Pendel willigt ein und tickt 6 Mal. „Darf ich nun fragen, ob Dich dieses Ticken ermüdet habe?“ fragt das Zifferblatt.

„Keineswegs“, versichert der Pendel; „es sind auch nicht die 6 Schläge, über die ich mich beklage, auch nicht die 60 — aber die Tausende.“

„Gut“, fährt nun das Zifferblatt fort, „bedenke aber, daß Du zwar an Tausende von Schwingungen in einem Augenblick denken kannst, daß Du aber im selben Moment doch nur eine ausführen mußt und daß, so oft Du auch schwingen mußt, Dir doch für jede Bewegung ein Theilchen Zeit gegeben ist, darinnen Du es thun kannst.“

„Diese Beweisführung überzeugt mich; ich gestehe es“, sagte der Pendel.

„Dann hoffe ich, werden wir Alle unsere Arbeit wieder aufnehmen, sonst bleibt das Gesinde im Bett!“

Auf das hin thaten die Gewichte ihr Möglichstes, um die Maschine in Gang zu bringen; die Räder drehten sich, die Zeiger rückten vor und der Pendel ließ sein „Tic, tac“ lauter als je hören, und als der erste Sonnenstrahl durch einen halbgeöffneten Laden auf das Zifferblatt fiel, da war wieder Alles in Ordnung, als ob nichts gewesen wäre.

Nur der Bauer, als er herunterkam, sah zu seiner Verwunderung, daß seine Sackuhr über Nacht um eine halbe Stunde vorausgeickt sei.

„Nimm die Minuten in Acht, dann werden die Stunden selbst für sich sorgen.“ Dies ist nicht zu vergessen, wenn wir bei Erfüllung unserer Pflichten erschaffen wollen, weil ihrer viele sind. Die Gegenwart allein liegt in unserer Macht; die Vergangenheit und Zukunft liegen außer unserem Bereich. Jeder Tag hat seine eigene Plage, und es ist nicht gut, ihm auch noch die Last des folgenden aufzubürden. Gätten wir 100 Meilen zu gehen, so müssen wir doch nur einen Schritt um den anderen thun und kommen sicher ans Ziel. Ermüdung tritt gewöhnlich erst dann ein und wird dadurch erhöht, wenn wir die Leistung von Stunden in einer Minute berechnen.

Darum, wenn wir in die Zukunft schauen, laßt uns bedenken, daß nicht all ihre Mühe, Last und Leiden auf einmal zu tragen sind. Ein Moment kommt mit seiner eigenen kleinen Last, bald kleiner, bald größer; dann entflieht er und macht dem folgenden Platz.

War der eine zu ertragen, so wird's der folgende nicht weniger sein. Fassen wir auch nur einen einzigen Tag ins Auge, so mag manchmal der Geist ermatten beim Gedanken an all die Pflichten, Mühen und Geduldprüfungen, die unser warten. Eben dies heißt unbilligerweise die Last von vielen Augenblicken auf einen legen. Laßt uns den Vorsatz fassen, im jetzigen Moment das Rechte zu thun, so können wir nicht irren und würden wir noch so alt. Es scheint leichter, morgen das Rechte zu thun, als heute, weil wir vergessen, daß auch die Zukunft zur Gegenwart wird. So geht bei Vielen das Leben dahin, bei guten Vorsätzen, die nie zur That werden. In unserer Hand liegt nur die Gegenwart, in ihr auch die Macht, die Zukunft zu gestalten.

## Für die Familie.

### Wann sollen wir speisen?

Wie oft schon wurde von den verschiedensten Personen verschiedensten Standes obige Frage aufgeworfen. Man erzählt von Dumas, daß derselbe sie für sich auf die einfachste Art und Weise löste: er aß nämlich, wenn er gerade Hunger verspürte. Dies nachzumachen würde für die große Menge unausführbar sein, und in großen Familien würde der Eßtisch eigentlich stets besetzt werden.

Die Ärzte halten Mittag und Abend für die der Gesundheit zuträglichste Zeit, Speisen zu sich zu nehmen, wie es die Römer übrigens in der Vorzeit schon thaten.

Daß eine bestimmte Tischzeit eine Frage der Etikette sei, meinten zuerst die Franzosen, und da Letztere in der Mode auch das tonangebende Volk waren, ahmten die Höfe immer die Stunde nach, welche in Paris maßgebend war. — Zur Zeit Ludwig XII., als die ganze Welt eigentlich noch matinal lebte, ward zwischen 9—10 Uhr Morgens das Mittagessen und um 4 Uhr die Abendmahlzeit eingenommen, worauf man sich selbstverständlich frühzeitig zur Ruhe begab. Vielleicht hat hierauf das alte Sprichwort Bezug:

Lever à six — diner à dix,  
Diner à dix — souper à six,  
Souper à six — concher à dix,  
Fait vivre l'homme dix fois dix!

Aus einer Satire des Mathurin Regner entnimmt man, daß später um 11 Uhr gespeist wurde, denn es kommt in derselben folgender Satz vor: Es ist 12 Uhr und bei allen Menschen schon gegessen. Ludwig XIV. verlegte die Speisestunde gerade auf die richtige Mittagstunde — 12 Uhr. — Da er nun der Monarch war, welcher auf das Allerschärfste die Etikette beobachtete, und ihn aus diesem Grunde sein gesammter Hofstaat umstehen mußte, indessen er aß, so folgte deren Essenszeit eine Stunde später. Dies galt bis zur Revolution als ziemlich allgemeine Regel.

Mit der immer mehr um sich greifenden Extrabaganz der Mode verschob sich die Zeit noch mehr, um Zeit für die Toilette zu gewinnen, und nach der Revolution nahm man den Gebrauch, der von England hinüberkam, an, erst am Abend zu Mittag zu speisen. Die kaufmännischen Engländer hatten schon seit geraumer Zeit erkannt, daß es für sie praktischer sei, einen langen Vormittag zu haben und sich nachher frei von Geschäftssorgen zu Tisch setzen zu können, — dessen ungeachtet wurde der Name „Mittagessen“ in allen Ländern, trotz der Abendstunde, beibehalten.

Napoleon I. usurpirte sofort die Sitte, um 7 Uhr zu essen, und bis auf den heutigen Tag behalten die vornehmen Franzosen den Gebrauch bei; um 12 Uhr ist dann ein Frühstück vorangegangen. — So

## Kleine Anzeigen

und zwar betreffend

- „Stellengesuche“
- „Stellenangebote“
- „An- und Verkäufe“
- „Wohnungsgesuche“
- „Wohnungsangebote“
- „Capitalien“
- „Versteigerungen“
- „Familiennachrichten“

finden

weinste, zweckmäßigste  
Verbreitung

bei billigster Berechnung  
in den

„Neuesten Nachrichten“

# 50 000

Abonnenten.

Wäre man eigentlich auf den Anfang der Essenszeit zurückgegangen, nur mit dem Unterschied: Frühstück und Mittagessen, statt Mittagessen und Abendbrot zu sagen.

Weil sich an den späten Mittagstisch sofort der Besuch der Concerte oder des Theaters schließt, herrscht in vielen Familien der Gebrauch, in Gesellschaftstheoretik zur Tafel zu kommen. — In Deutschland ist eine solche späte Essenszeit selten. In Berlin und Wien speist der Hof um 5 Uhr meist, alle anderen Familien zu den verschiedensten Zeiten. Der Schulbesuch der Kinder, der Beruf des Hausherrn regelt die Essensstunde, die in vornehmen Familien meist um 3 Uhr stattfindet. — In Wien soll die Besper — Jause genannt — häufig nur die einzige feststehende Zeit innehalten, in den Restaurants wird zu jeder Zeit Mittag gegessen und selbst in verschiedenen großen Familien soll keine Regel herrschen, wann gegessen wird, — es wechselt zu verschiedenen Zeiten, je nachdem es der Hausfrau gefällt.

### Wie bereitet man eine gute Stärke für allerlei Wäsche?

Zur Grundlage  $\frac{1}{4}$  Kilogr. feine Reiskstärke genommen — auf etwa 20 Herrenhemden oder andere Stärkewäsche genügend — ist einen Tag vor dem Stärkebedarf 5 Gr. weißes Gummi arabicum und 3 Gr. Gelatine (eine weiße feine Leimgattung) in 15 bis 20 Eßlöffel hartem, lauem Wasser einzulegen. Man bittet zu beachten, daß, wenn beim Bügeln oder Stärkebereiten von Wasser die Rede, stets hartes — Brunnenwasser — gemeint ist. Wenn man nun folgenden Tages an die Stärkebereitung geht, ist in einen reinen, säurefreien Topf 1 Etr. Wasser zu gießen und 5 Gr. weißes Wachs beizufügen. Ist das Wasser recht heiß geworden, so gieße man den mittlerweile erweichten Gummi und Gelatine sammt dem Wasser, in dem sich diese Bestandtheile befanden, hinzu und lasse diese Mischung zum Sieden bringen. Zu diesem Zeitpunkt halte man stets den fünften Theil der zur Verwendung gelangenden Stärke in Wasser gelöst bereit — in unserem Falle 50 Gr. Stärke in  $\frac{1}{4}$  Etr. Wasser — und gieße denselben unter Umrühren in das siedende Wasser, dieses aber keinen Augenblick weiter auf dem Ofen kochen lassend, sondern man hebe sofort ab, rühre ein paar Mal tüchtig um und lasse diese sozusagen gekochte Stärke erkalten. Während des Erkaltingsprocesses werden die noch restlichen  $\frac{4}{5}$  der Stärke in verhältnißmäßig Wasser gelöst — in unserem Falle 200 Gr. in  $\frac{1}{2}$  Etr. Wasser — und der gekochten, nun aber erkalten Stärke beigemischt. Löst man noch 5 Gr. Borax in 15 bis 20 Eßlöffel siedendem Wasser und mengt ihn nach seiner Erkaltung der ganzen Stärke bei, so erübrigt nur noch, diese durch Tüll passieren zu lassen, einestheils, um die richtige Vermengung der gekochten mit der rohen Stärke zu bewirken, andernteils, um etwa mitgeführten Schmutz abzusondern. Die Stärke, die sich aber niemals löst, sondern wie gute Milch ungefähr, ziemlich flüssig anfühlen soll, ist noch mit  $\frac{1}{2}$  bis  $1\frac{1}{2}$  Etr. Wasser verdünnungsfähig. Soll die Wäsche recht steif sein, so genügt eine Verdünnung mit  $\frac{1}{2}$  Etr. Wasser; wird sie dagegen mäßig oder wenig steif verlangt, so schütte man 1 Etr. und im letzteren Falle  $1\frac{1}{2}$  Etr. Wasser zu. Festzuhalten ist ferner, daß grobe Orford- und schwach gefütterte weiße Wäsche eine mehr verdünnte Stärke erfordert. In Fällen, wo ungefüllte, umfangreiche Wäschestücke, wie Damen-Corsets und Röcke gestärkt werden sollen, ist eine Verdünnung obgedachten Stärkemengequantums mit mindestens 2 Etr. Wasser erforderlich. Die nach meiner Art bereitete Stärke hält sich, an kühlem Orte aufbewahrt, mehrere Tage durch, ohne an Güte Einbuße zu erleiden, selbst wenn sie etwas überriechend geworden sein sollte; rätlich bleibt es immerhin, stets nur so viel Stärke zu bereiten, als man voraussichtlich zu bedürfen glaubt. Ist man nicht in der Lage, die vorliegende Wäsche auf einmal zu stärken, so vergesse man nicht, beim Wiederbeginne die Stärke gehörig umzurühren. (Aus „Leitfaden zum Selbstunterricht in der Kunstbügellei, Stärkebereitung, Brillant-Glanzbügellei, Vorhang-Appretur und im Coustren oder Kräuseln“. Von Julia Vereles. Weimar. B. F. Voigt.)

### Für den Haushalt.

Wer frisches Obst nicht immer als Nachspeise auf der Tafel haben kann, thut gut, Äpfel einzulegen, die nach jedem Braten gegeben werden können. Die Zubereitung geschieht folgendermaßen: Man nimmt ein womöglich neues, gut ausgebrühtes Faß, oder auch ein gebrauchtes Weinsfaß, belegt den Boden mit Fenchel oder Dille und legt die sorgfältig ausgelesenen und völlig unbeschädigten Äpfel mit dem Stiele nach unten neben einander. Nach jeder Schicht Äpfel streut man wieder etwas von den genannten Kräutern darüber. So fährt man fort, bis das Faß bis auf etwa 15 Centimtr. gefüllt ist. Dann streut man eine Hand voll Aniskörner darüber, legt einen Deckel auf die Früchte und beschwert denselben mit einem schweren, reingewaschenen Steine. Nun gießt man so viel reines, womöglich Brunnenwasser, über das Faß, daß der beschwerte Deckel völlig bedeckt ist. Nach einigen Tagen wird das von den Früchten eingesogene Wasser wieder durch Nachgießen ersetzt, so daß das Faß immer gleich voll bleibt. In vier bis sechs Wochen sind nun die Äpfel gut und halten sich im guten Keller bis Ostern, ja oft bis Anfang Juni. Nur darf man die Früchte bei dem Herausnehmen nicht mit der Hand berühren und muß vom Wasser allemal so viel abnehmen, daß es nur etwa zwei bis drei Centimtr. über dem Deckel, den man sorgfältigst wieder beschwert und in die Faßöffnung legt, steht. Auch mit Zucker eingelegt schmecken Äpfel vorzüglich. Feine, nicht zu große Äpfel werden mit kochendem Wasser übergossen und stehen gelassen bis sie anschwellen. Dann trockne man dieselben mit einem reinen Leintuche sorgfältig ab, stecke in die ausgestochene Blüthe eine Gewürznelke, lege die Früchte in Einmachegläser und übergieße sie mit ausgekühltem,

starkem Zuckerlaffe. Nach einigen Tagen löste man den Zucker auf und gieße ihn wieder nach dem Erkalten über die Äpfel. Zuletzt verbinde man die Gläser mit Pergamentpapier und hebe sie an einem kühlen Orte auf. Man thut gut, nicht zu große Gläser zu benützen, da sich die Äpfel in einmal angerissenen Gläsern nicht lange mehr halten.

### Für die Landwirthschaft.

#### Die Erdnußklee.

Die Erdnuße kommen aus Afrika und bestehen aus einer gelblichen rauhen holzigen Fruchthülse, die zwei ölreiche, braunschalige Samen in sich einschließt. Bei der Erdnußfabrikation werden die braunen Samenkerne meist ungeschält gepreßt und nur für die Bereitung feinerer Oele werden geschälte Samen verwendet. Je nachdem sind also die Erdnußkuchen verschieden zu beurtheilen und sind die aus geschälten Kernen hergestellten Kuchen beinahe doppelt so viel wert, als die mit den harten Schalen durchsetzten Kuchen. Die letzteren kommen aber weit mehr in den Handel als die Ersteren. Die äußeren Fruchthüllen werden nun von den Oelfabrikanten zu einer kleieartigen Masse fein vermahlen und unter dem Namen Erdnußklee in den Handel gebracht. Diese besteht aber beinahe ausschließlich aus unverbäulicher Holzfasern und enthält wenig nährrende Bestandtheile, besonders wenn sie mehr aus den äußeren Fruchtschalentheilen besteht. Eine gute Weizenklee enthält 14 Proc. Eiweiß,  $3\frac{1}{2}$  Proc. Fett, 10 Proc. Holzfasern und 50 Proc. Stärkemehl, Erdnußklee dagegen enthält 10 Proc. Eiweiß,  $3\frac{1}{2}$  Proc. Fett, 40 Proc. Holzfasern und 25 Proc. Stärkemehl, ist also weit weniger werth als die schlechteste Klee der Getreidearten. Welch großer Unterschied ist vollends zwischen den Erdnußkuchen und der Erdnußklee! Wenn Erdnußkuchen per Doppelcentner mit 15 Mk. bezahlt wurden, so ist ein Doppelcentner Erdnußklee höchstens den vierten Theil davon werth, eigentlich noch weniger, da sie schwerer verdaulich sind als die Erdnußkuchen, die bezahlten Nährstoffe also nicht so wie bei letzteren zur Ausnützung gelangen. Es ist dem Landwirth anzurathen, vom Ankauf der Erdnußklee ganz abzusehen. Wenn nun aber, wie es häufig vorkommt, Weizenklee mit Erdnußklee gemischt und dadurch gefälscht wird, so ist das ein grober Betrug, denn Weizenklee ist per Doppelcentner zur Zeit 8—10 Mk. wert. Sobald daher der Landwirth Klee von großen Händlern ankauft, so sollte er sich den Gehalt derselben garantiren lassen und diese Garantie suchen dadurch wirksam zu machen, daß er Proben der garantirten Weizenklee an eine Versuchstation zur Untersuchung und Begutachtung einsendet. G. R.

### Für die Sprechstube.

**Fräulein T. in L.** Als einer der vielen, vielen Frauen, die von einem Manne bethört, verlassen, in Unglück und bitterste Noth gebracht werden, gebührt Ihnen die Theilnahme und die Hilfsbereitschaft der glücklicheren Mitschwester. An diese richte ich hiermit die Bitte, Sie in Ihrem Vorhaben thatkräftig zu unterstützen. Die Idee, einen österreichisch gehaltenen, billigen und doch guten Mittagstisch zu etabliren und sich und Ihrer kleinen Tochter dadurch eine Existenz zu gründen, ist nur zu billigen, etwas Anstößiges kann ich darin nicht finden. Nun handelt sich's um Tischwäsche, Geschirr usw. Hier und dort steht gewiß Manches überflüssig da, meine Beauftragte würde in meinem Bureau, Schulgutstraße 1, 3., gegen Quittung dergleichen Dinge und noch brauchbares Tischzeug entgegennehmen, wenn sich eine gütige Hand zur Ueberlassung bereit finden ließe. Daß Sie Ihren alten, aber noch brauchbaren Flügel für 40—60 Mk. verkaufen wollen, um Ihrem Kinde eine Bettstelle usw. anzuschaffen, ist ein Zeichen warmer Mutterliebe. Aber es wird sich jedenfalls eine Bettstelle ermöglichen lassen, ohne daß Sie den Flügel opfern, der bei der Errichtung eines Mittagstisches durchaus nicht zwecklos ist. Im Gegentheil, steht der Flügel zur Benutzung da, so kürzt sich mancher Hunger die Zeit des Wartens. — Und nun: den Kopf hoch, der alte, treue Herrgott lebt noch und hilft durch gute Menschen aus der allerschlimmsten Noth!

**Frau A. C. in Dresden.** Nach eingezogenen Erkundigungen schildern Sie Ihre Verhältnisse nicht wahrheitsgetreu. Märchen von Armuth und Krankheit binde ich meinen Lesern nicht auf, das wäre eine Beleidigung und ein Vertrauensmißbrauch.

**Frl. B. in \*.\*.** Wenn Sie sich mit einer Gabe an den Ortsauschuß in Chemnitz „Zur Begründung und Unterhaltung von Volksheilstätten für Lungenkranke“ wenden wollen, so adressiren Sie an Herrn Oberbürgermeister Dr. Andrs in Chemnitz.

**Frau P. in \*.\*.** Wenn sich für die alleinstehende Greisin, für die Sie s. Z. Stube mit billiger Pension suchten, noch kein Unterkommen gefunden hat, so wäre jetzt vielleicht ein solches, allerdings außerhalb Dresdens, in stillem, kleinem Dorfe bei alleinstehender Dame zu ermöglichen.

**Frau Emma Schw. in Dresden.** Sie leben von Ihrem Manne getrennt, müssen sich mit vier Kindern, da Sie Alles verloren haben, mit einem Bett begnügen oder auf dem Fußboden schlafen? Das ist sehr, sehr traurig. Erhalten Sie denn von Ihrem Manne keinen Erziehungsbeitrag? Thut die Armenbehörde nichts für Sie? Es ist kaum denkbar, daß das Letztere wirklich der Fall wäre, denn so viel mir bekannt ist, verschließt sich unser Armenamt keiner gerechten Bitte. Stellen Sie Ihre Verhältnisse demselben nur ganz wahrheitsgetreu dar. Sollte sich sonst Jemand Ihrer erbarmen wollen, so bin ich zur Uebermittlung Ihrer Adresse gern bereit.

Verantwortlicher Redacteur: Max Wundtke.  
Druck und Verlag von Ludwig Gumbert, Beide in Dresden.