

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungskurs

Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde <Mannheim>

Mannheim, [ca. 1915]

Die Kunst des Haushaltens

urn:nbn:de:bsz:31-106241

Die Kunst des Haushaltens

Die Hausfrau einst und jetzt.

Der schönste Beruf der Frau bleibt es, wie zu allen Zeiten so auch heute, Hausfrau und Mutter zu sein. Hier ist die Frau in ihrem persönlichsten Reich, ist unerseßlich; hier findet sie ihre tiefste Befriedigung, denn hier ist, wie nirgend sonst, ihre Arbeit innig verbunden mit dem, was ihr Glück ist.

Man denkt oft, die Arbeit der Hausfrau müsse heute leichter sein als zu früheren Zeiten, weil viele Arbeiten, die einst im einzelnen Haushalt erledigt werden mußten, wie Spinnen und Weben, Seife kochen und Kerzen ziehen, von der Industrie übernommen worden sind. Aber die Hausfrau ist auch ganz anders als früher auf ihre eigene Arbeitskraft angewiesen. Die unverheirateten Frauen, die früher als hilfreiche Familientanten ihr manche Arbeit im Haushalt abnahmen, haben in einem Beruf eine eigene Lebensaufgabe und wirtschaftliche Selbständigkeit gefunden. Immer selbstverständlicher wenden sich auch in allen Kreisen die heranwachsenden Töchter sobald als möglich einem Beruf zu. Dazu kommt die aus mancherlei Gründen eingetretene Verminderung der bezahlten Hilfskräfte im Haushalt. Als Neues eröffnete sich der Frau die Möglichkeit, lebendig und tätig an der Gestaltung des öffentlichen Lebens teilzunehmen; mehr und mehr erkennt man auch, wie wertvoll und notwendig gerade die Mitarbeit praktisch erfahrener Hausfrauen und Familienmütter auf vielen Gebieten ist. Die größere geistige Schulung hat das Bedürfnis nach geistiger Anregung in viel weitere Kreise getragen. Damit erwächst auch der Mutter eine neue Aufgabe. Wie sie dem kleinen Kinde nicht nur Pflegerin sein will, die für seine körperlichen Bedürfnisse sorgt, sondern auch bei seinem Spiel, seinen Fragen und Nöten die stets hilfsbereite Beraterin, zu der das Kind in unbegrenztem Vertrauen kommen darf, so möchte sie mit den heranwachsenden Kindern geistig Schritt halten, damit sie ihr nicht zu früh entgleiten, damit sie ihnen immer erneut das an Ver-

stehen und innerem Halt zu geben vermag, was sie nur bei der Mutter finden können. Dem Gatten ist die Frau weitergehend als früher auch geistig Kameradin geworden.

Daneben braucht die Frau aber auch Stunden der Ausspannung und Erholung, Stunden, in denen sie sich selber gehört und sich die frischen Kräfte holt, um allen Ansprüchen ihres Frauen- und Mutterberufes voll gerecht zu werden.

So hat sich der Aufgabenkreis der Hausfrau gegen früher erweitert und vertieft, und es ist schwieriger geworden, ihn restlos zu erfüllen. Darum ist es auch begreiflich, daß heute so manche Frau unter dem Gefühl der Ueberlastung und dem Nichtfertigwerden leidet; mit ihr aber leidet ihre ganze Familie. Diesen Frauen gilt es zu helfen, damit sie durch restlose Beherrschung ihrer Arbeit wieder Freude daran gewinnen. Die Hausfrau, die ihre Arbeit fröhlich bewältigt, verbreitet Behagen und Fröhlichkeit um sich, so daß in ihrer Häuslichkeit alle sich wohl fühlen. Aus einem solchen Heim nehmen die Kinder, die darin aufwachsen, einen Wert mit fürs ganze Leben.

Wie aber wird die Hausfrau Meisterin in dieser unschätzbaren Kunst des richtigen Fertigwerdens? Das ganze Geheimnis liegt in einer gut durchdachten, wirtschaftlichen Haushaltführung, gegründet auf zweckmäßiger Einteilung und gründlichem praktischem Können.

Hierzu möchte unser Haushaltkurs allen Frauen ein getreuer Führer sein.

Was ist gut durchdachte, wirtschaftliche Haushaltführung?

Es bedeutet haushälterisch, d. h. sparsam umzugehen in der Verwendung nicht nur von Geld und Material, sondern auch von Zeit und Kraft. Auch jeder Haushalt muß heute ein gut organisierter, rationeller Betrieb werden. Daß man mit Geld und Material haushälterisch umgehen muß, das ist von vornherein einleuchtend und den meisten Frauen längst selbstverständliche Notwendigkeit geworden. Es ist ja auch der Weg, sich in den gegebenen wirtschaftlichen Verhältnissen so gut wie möglich einzurichten, mit Tatkraft und Frische ihrer Herr zu werden.

Noch nicht so selbstverständlich aber ist für die Hausfrau der Gedanke, auch mit der eigenen Zeit und Kraft haushälterisch umzugehen. Und doch ist diese Sparsamkeit ebenso wichtig und notwendig, sie kommt der Hausfrau

selbst am meisten zugute. Darum ist es wertvoll, sich einmal gründlich und im einzelnen damit vertraut zu machen. Rationalisierung des Haushaltes und damit Kraft- und Zeitersparnis bedeutet ja für die Hausfrau ganz unmittelbar

Kraft- und Zeitgewinn.

In welcher Weise Zeit verschwendet oder gewonnen werden kann, wollen wir uns an einem einfachen Beispiel klar machen, das auch Dr. Erna Meyer in ihrem Buch „Der neue Haushalt“, das bahnbrechend für die Reform der Haushaltsführung war, heranzieht.

Beim Gemüseputzen habe ich die Gewohnheit, die Abfälle auf den Küchentisch fallen zu lassen, um sie nach Beendigung der Arbeit in den Eimer zu werfen. Dazu hole ich mir eine Schüssel, wische die Abfälle über den Rand des Tisches herunter und bringe die Schüssel zum Eimer. Ein paar Abfälle fielen auf den Boden; ich hole Besen und Schaufel, kehre sie zusammen und bringe sie ebenfalls zum Eimer. Besen und Schaufel bringe ich wieder an ihren Platz. Der Tisch wurde durch die Abfälle beschmutzt; ich hole das Wischtuch, wische ab und bringe es wieder an seinen Platz. Wie leicht kann ich mir dabei ein ganzes Teil Zeit und Arbeit sparen, wenn ich vor Beginn des Gemüseputzens eine Zeitung auf den Tisch lege zur Aufnahme der Abfälle und nach Beendigung der Arbeit die Zeitung samt den Abfällen mit einem Griff zusammennehme und zum Eimer bringe. (Siehe das Bild auf Seite II.)

So einfach ist die Sache. Mit ein wenig Nachdenken kann man sich bei der Erledigung der täglichen Arbeiten so manches bequemer und einfacher gestalten — sich selber zum größten Nutzen.

In dem gleichen Buche stellt dann die Verfasserin die Schritte zusammen, die unnötig gemacht werden müssen bei der Herstellung einer einfachen Reisuppe, wenn die Küche groß und nicht nach dem Gedanken der Zeitersparnis eingerichtet ist. Die Verfasserin kommt dabei ohne jegliche Uebertreibung zu der stattlichen Zahl von 138, also zu einem Weg von etwa 70 Metern. Sie berechnet daraus, daß die Hausfrau beim Kochen allein jährlich auf diese Weise unnötig einen Weg von mindestens 180 Kilometern zurücklegt, der der Strecke von München bis Innsbruck entspricht, und in einem dreißigjährigen Arbeitsleben „nutzlos eine Straße wandert, wie vom Nordkap bis mitten hinein in die Sahara“. Nutzlos? d. h. durch unpraktische Einrichtung zu viel verbrauchte Kraft. Solche Zahlen geben zu denken. Wieviel Frauenkraft und Zeit wurde unwissentlich vertan, die für Wichtigeres und Schöneres hätte verwendet werden können.

Aus den angeführten Beispielen zeigt sich klar, daß man, um Zeit nicht unnötig zu verbrauchen, seine Arbeit nur einmal gut zu durchdenken und sich zurecht zu legen braucht. Am besten stellt man sich dabei einen genauen Plan auf und zwar solange schriftlich, bis er zur Gewohnheit geworden ist. Die dafür aufgewendete Zeit ist nicht verloren; sie bringt sich reichlich wieder ein. Selbstverständlich muß jede Hausfrau sich diesen Plan ihrem Haushalt und ihren Kräften entsprechend selber machen. Verändern sich die Verhältnisse — z. B. die Kinder werden größer, kommen zur Schule — so wird sich natürlich auch der Plan ändern müssen, denn er soll ja immer im gegebenen Rahmen die praktischste Arbeitseinteilung sein; und es ist selbstverständlich, daß die Arbeitseinteilung in einem Haushalt mit kleinen Kindern nicht die gleiche sein kann, wie in einem kinderlosen oder einem Haushalt mit erwachsenen Söhnen und Töchtern. Auf alle Fälle aber kommt es darauf an, daß alle häuslichen Arbeiten in der zweckmäßigsten Reihenfolge geschehen, daß kein Handgriff und kein Schritt mehr als nötig gemacht wird. Das erfordert vor allem auch während des Arbeitens selbst eine Menge Nachdenken im Einzelnen, ein beständiges Aufpassen und einen Ueberblick über alles, was zu tun ist, damit man auf dem Wege z. B. zum Keller oder zur Speisekammer gleich alles mit erledigt, was den gleichen Weg erfordert. Es kommt auch darauf an, daß wie bei dem vorher gezeigten Beispiel des Gemüseputzens, jede Arbeit auf die einfachste Weise getan, jede unnötige Umständlichkeit vermieden, und jede nur mögliche Erleichterung dabei benützt wird. Zunächst mag die Hausfrau dieses beständige Aufpassen vielleicht als größere Anstrengung empfinden; aber wenn sie nicht nachläßt, dann wird ihr diese Arbeitsweise bald zur Gewohnheit und ihre segensreiche Wirkung macht sich bemerkbar. Es hat zugleich etwas Erfrischendes, die gewohnte tägliche Kleinarbeit einmal von diesem neuen Standpunkt aus zu sehen und alles gleichsam neu aufzubauen.

Wir wollen als Beispiel einen Arbeitsplan aufzeichnen für eine Familie, in der die Frau alles selbst arbeitet, jedoch keinem Berufe nachzugehen braucht. Es sind zwei Kinder vorhanden im Alter von 2 und 4 Jahren. Die Wohnung besteht aus 3 Zimmern, Küche, Badezimmer und Flur. Die Mutter sieht darauf, daß sie alles nett und gemütlich hat und daß sie ihre Kinder jeden Tag an die Luft bringen kann. Der Mann ist Angestellter in einem kaufmännischen Betriebe, die Tischzeiten sind daher durch die Arbeitszeiten des Mannes bestimmt und müssen pünktlich eingehalten werden.

Da bei Regen und im Winter die Wäsche nicht so schnell trocknet, läßt man zweckmäßig mindestens einen Tag zwischen dem Waschen und Bügeln frei. Waschbrühe kann zum Putzen des Badezimmer- und Küchenbodens mitverwendet werden, deshalb verlegt man das gründliche Reinemachen von Küche und Badezimmer auf den Tag nach dem Washtag. Die größere

wöchentliche Reinigung der Zimmer kann man sich auf verschiedene Tage verteilen, um die Arbeit leichter zu bewältigen. Auch wird man sich den Samstag nicht mit allzu viel Putzarbeit belasten, damit sich Zeit findet, das Mittagessen für den Sonntag vorzurichten, denn am Sonntag möchte auch die Hausfrau von Arbeit möglichst entlastet sein.

Plan I.

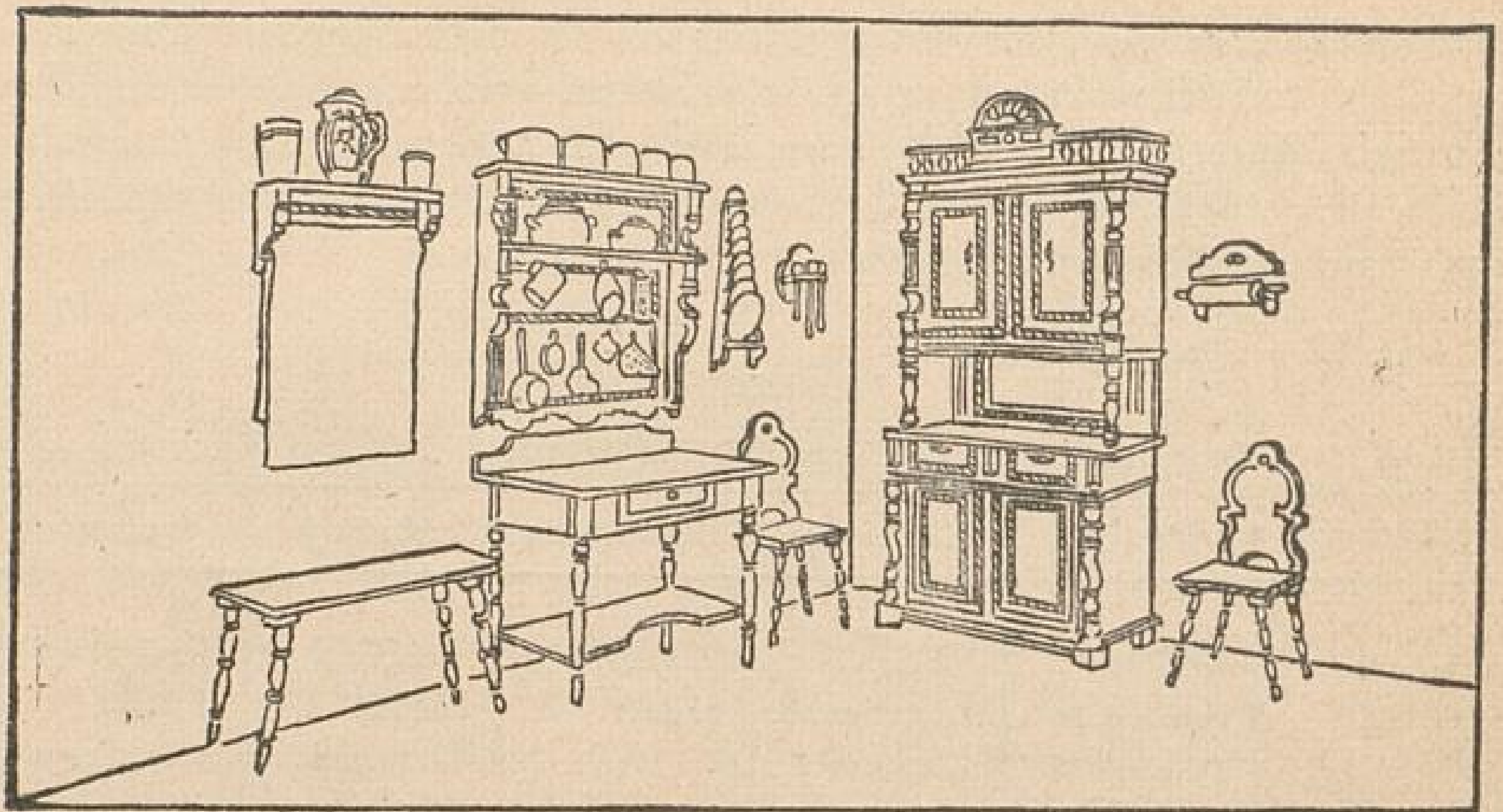
Verteilung regelmäßig wiederkehrender Arbeiten auf die Wochentage:

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
Kleider reinigen, Wäsche einweichen, Kinderzimmer gründlich rein machen	Wäsche waschen und aufhängen	Küche, Badezimmer gründlich rein machen	Wäsche bügeln	Wäsche bügeln, Wohnzimmer gründlich rein machen	Schlafzimmer, Flur, Treppe gründlich rein machen, für Sonntag vorlochen

Dieser Wochenarbeitsplan muß notwendigerweise ergänzt werden durch einen Wochenkochplan. An den arbeitsreichsten Tagen wird der Küchenszettel natürlich etwas einfacher ausfallen, an den übrigen Tagen kann ein Essen hergestellt werden, das länger zur Vorbereitung braucht. Ein unentbehrliches Hilfsmittel für die wirtschaftlich arbeitende Frau ist die Kochkiste, auf die wir später noch zu sprechen kommen.

Kochplan.

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
Erbsensuppe, Schinkenmudeln und Tomatensauce	Nudelsuppe, gekochtes Rindfleisch, Gurkensalat und Schalenskartoffeln	Linlaufsuppe, Blumenkohl und Pfannkuchen	Geröstete Grünkernsuppe, Frikandellen, Gelberüben und Erbsen, gedämpfte Kartoffeln	Gemüsesuppe, Grießklöße und Kirschen	Suppe vom Tage zuvor, Kartoffelsalat und Würstchen



Küchenmöbel, die ohne Rücksicht auf die Hausfrau gebaut sind

Auf unserem Plan sind Dienstag und Samstag wohl die arbeitsreichsten Tage; unsere Ueberlegung beim Aufstellen des Kochplanes wird also vor allen Dingen diesen beiden Tagen gelten, damit wir ein Mittagessen haben, das wenig Arbeit erfordert. Selbstverständlich wird der Kochplan für jede Woche neu aufgestellt, denn — das wissen wir alle — nichts ist langweiliger, als ein ewiges Einerlei beim Speisezettel.

Das Abendessen läßt sich kaum in gleicher Weise für die ganze Woche voraus bestimmen, denn hier werden die Reste mitverwendet. Aber eine Vorausüberlegung wenigstens für den nächsten Tag gibt die Möglichkeit, das Abendessen, soweit es sich tun läßt, schon am Vormittag mit vorzubereiten.

Plan II.

Arbeitseinteilung an den einzelnen Wochentagen.

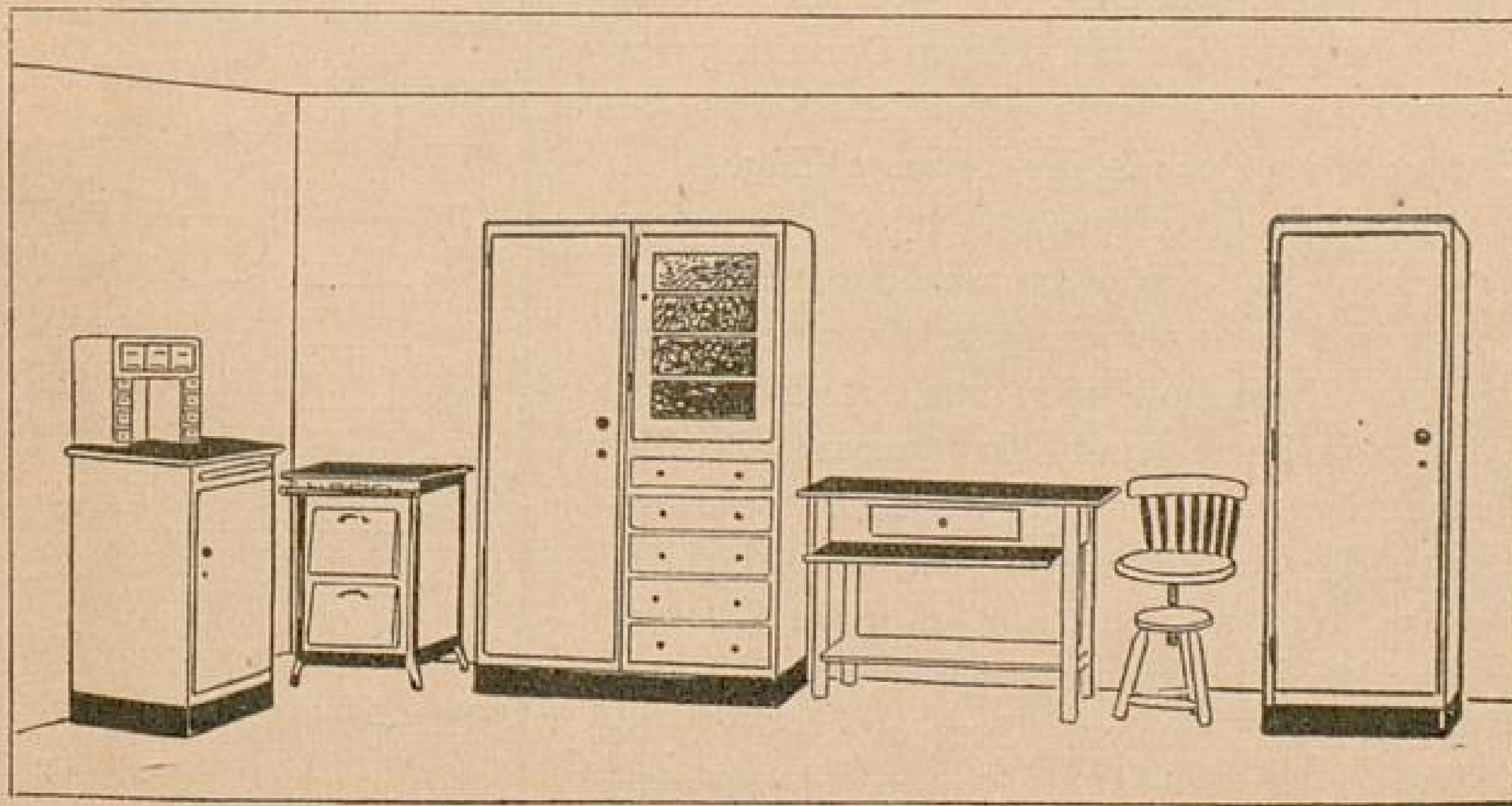
Montag:

- $1/27$ — $1/28$ Uhr: Waschen und Anziehen, Betten auslegen, Schuhe putzen, Frühstück und Frühstückstisch richten, frühstücken.
- $1/28$ —8 Uhr: Kinder waschen, anziehen, Frühstück geben, Kinderbetten auslegen.
- 8— $1/211$ Uhr: Wohnung in Ordnung bringen, Kinderzimmer gründlich sauber machen.
- $1/211$ — $1/212$ Uhr: Kleider reinigen, Wäsche einweichen.
- $1/212$ —1 Uhr: Kochen, Frühstücksgeschirr spülen.

- 1—1/22 Uhr: Mittagessen.
 1/22—1/43 Uhr: Kinder schlafen legen, Küche fertigmachen.
 1/43—1/23 Uhr: Ruhepause.
 1/23—3 Uhr: Kinder und sich selbst fertigmachen.
 3—1/24 Uhr: Kaffeetrinken.
 1/24—1/26 Uhr: Kinder an die Luft bringen, einkaufen.
 1/26—7 Uhr: Abendessen richten, Kinder füttern und zu Bett bringen, Mittagessen für den nächsten Tag vorrichten.
 7—8 Uhr: Abendessen, Küche fertigmachen.
 8—10 Uhr: flicken und Nähen.

Der Plan zeigt, wie ausgefüllt der Arbeitstag einer solchen Hausfrau ist; aber sie wird ihn bewältigen, wenn jede Arbeit so ausgeführt wird, daß sie in der geringstmöglichen Zeit fertig ist, und jede Arbeit so in die andere eingeschoben, daß nirgends auch nur eine Minute Zeitverlust entsteht. Dann wird die Frau sogar imstande sein, da und dort noch ein paar Minuten zu gewinnen und „Viele Wenige geben auch ein Viel“.

Auf den Zeitgewinn durch sinnvolle Wohnungseinrichtung kommen wir noch des näheren beim Kapitel „Die Einrichtung des Heims“ (Heft 3) zu sprechen. Die eingefügten Bilder von Kücheneinrichtungen können inzwischen Anregung zum Nachdenken geben.



Arbeitsparende Küchenmöbel



Ein schwieriges Kapitel ist für manche Hausfrauen, wenn es sich um die Frage der zweckmäßigen Zeiteinteilung handelt, der Einkauf. Daß er Anlaß zu erheblichem Zeitverbrauch sein kann, das weiß jede Frau. Hier gilt es also vor allem, gut voraus zu denken, planvoll zu arbeiten, damit nicht z. B. beim Kochen irgend eine Zutat fehlt und schnell erst geholt werden muß. Weil aber die Hausfrauentätigkeit so inhaltsreich und so vielgestaltig ist, wie keine

andere Berufsarbeit, so geht der Hausfrau und Mutter auch tagsüber soviel durch den Kopf, daß sie unmöglich alles im Gedächtnis behalten kann, was im Hause fehlt und eingekauft werden muß. Deshalb tut sie am besten, es sich immer gleich auf einer Tafel oder einem Notizblock, der in der Küche hängt, aufzuschreiben. Gute Dienste kann ihr auch eine Merktafel leisten, auf der alle im Haushalt nötigen Dinge aufgeführt sind. Bei dem, was fehlt, wird eine Kugel vorgeschoben, ein schnell besorgter Handgriff. Rasch übersieht die Hausfrau, ehe sie ausgeht, was einzukaufen ist, und kann nun alles erledigen, oder eine Sammelbestellung beim Kaufmann aufgeben, der ihr die Waren bei größerem Einkauf gern ins Haus schickt. Sie erspart sich damit zugleich die Mühe des Heimtragens. Für den Marktgang zum Einkauf von Frischwaren wird im Arbeitsplan ein- bis zweimal wöchentlich die nötige Zeit am frühen Vormittag vorgesehen; der Wochenkochplan ermöglicht das Einkäufen im Voraus für mehrere Tage.

Es ist selbstverständlich, daß die Hausfrau, die gelernt hat, sich jeden unnötigen Schritt zu sparen, viel weniger ermüdet als eine andere, die diese Kunst noch nicht versteht. So ist also Zeitgewinn immer auch Kraftgewinn. Darüber hinaus aber gibt es für die denkende Hausfrau noch manche Möglichkeit, ihre Arbeitskraft zu schonen. Hier heißt es einmal bewusst und entschlossen sich von der ererbten Ueberlieferung frei machen. Der alte Zopf, der endgültig und bei allen Frauen abgeschnitten werden muß, heißt: Küchenarbeit muß im

Was fehlt uns heute?		
<input type="checkbox"/> Backpulver	Öl	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Brot	Pfeffer	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Butter	Reis	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Eier	Salz	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Erbsen	Seife	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Graupen	Soda	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Gries	Spiritus	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Honig	Schmalz	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Kakao	Thee	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> _____	_____	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> _____	_____	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> _____	_____	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> _____	_____	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> _____	_____	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> _____	_____	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> _____	_____	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> _____	_____	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> _____	_____	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> _____	_____	<input type="checkbox"/>

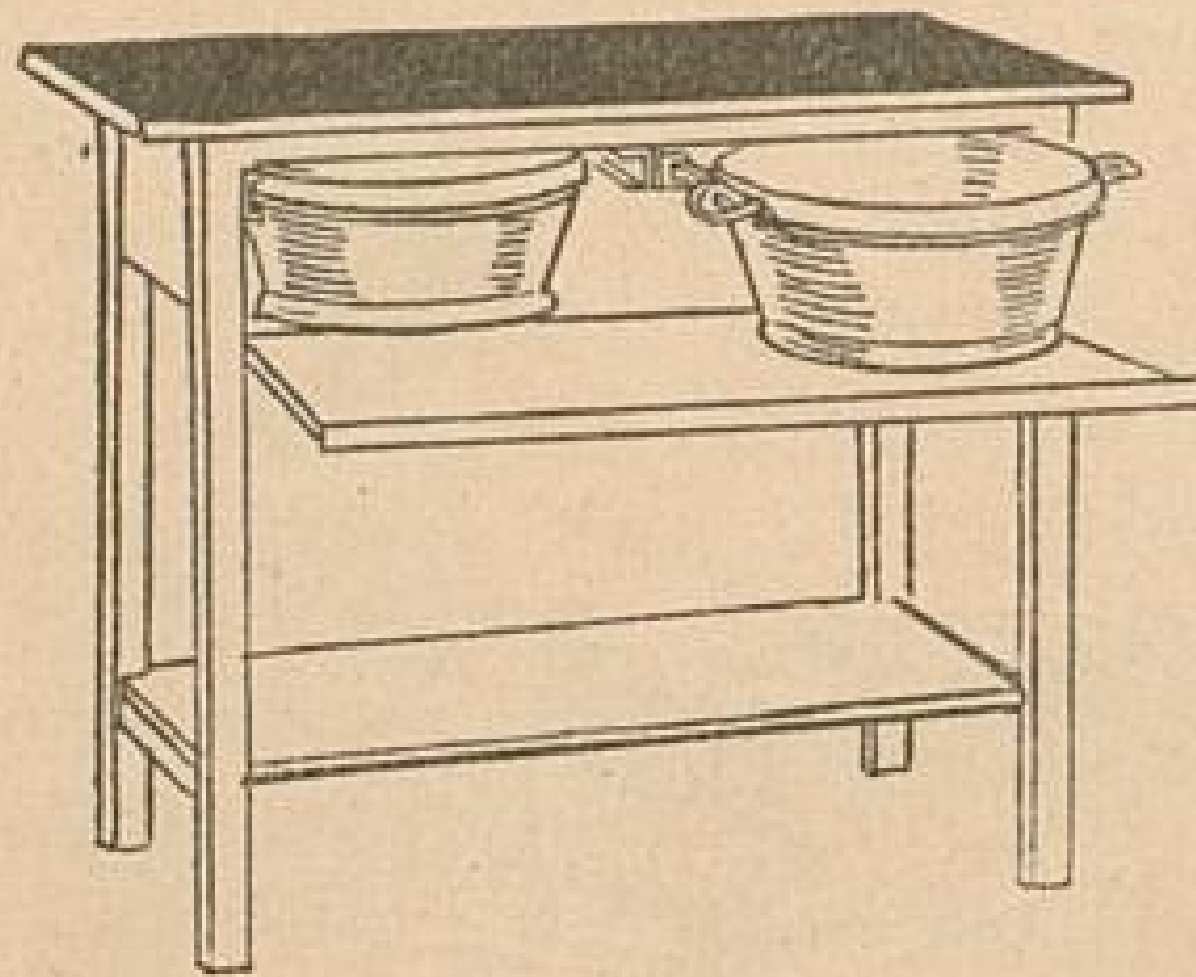
Stehen getan werden. Warum eigentlich? Ein vernünftiger Grund, eine zwingende Notwendigkeit ist nicht einzusehen. Dagegen lassen sich viel vernünftige Gründe dafür anführen, daß man soviel als möglich im Sitzen arbeiten sollte. Wissenschaftliche Untersuchungen des Kaiser-Wilhelm-Instituts für Arbeitsphysiologie haben ergeben, daß der Kraftverbrauch beim Stehen um 8 Prozent, beim Bücken sogar um 51 Prozent höher ist als beim Sitzen.



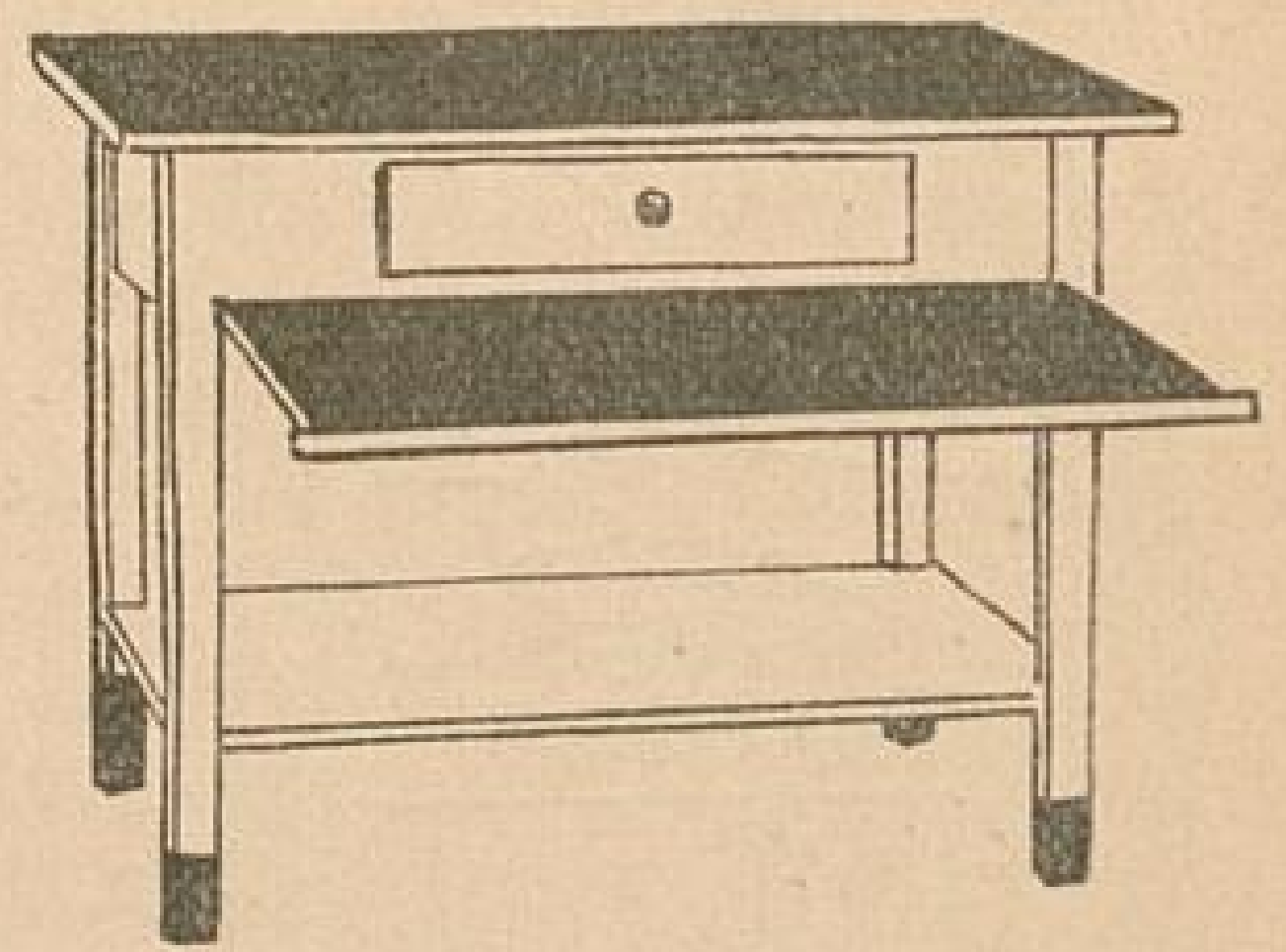
Wie man's gewöhnlich macht und wie es viel bequemer wäre

Wenn ich also meine Kartoffeln beim Sitzen schäle, verbrauche ich bedeutend weniger Kraft als stehend, unter Umständen noch in vorgebeugter Haltung. Dasselbe gilt für das Gemüseputzen, das Geschirrspülen, das Wäschebügeln — kurz, eine große Anzahl von Arbeiten, die wir heute noch gewohnt sind, stehend zu erledigen, können im Sitzen genau so gut ausgeführt werden. Hat man sich erst einmal angewöhnt, soviel als irgend möglich sitzend zu arbeiten, so wird man erstaunt sein, wie wenige Arbeiten übrig bleiben, bei denen das Stehen wirklich nötig ist. Allerdings müssen die Arbeitsgeräte so gerichtet werden, daß eine bequeme Haltung beim Sitzen möglich ist. Ist der Stuhl sehr nieder und der Tisch hoch, so daß ich mich dauernd recken und strecken muß, so verbrauche ich natürlich beim Sitzen nicht weniger Kraft. Durch einfaches Auflegen eines dickgestopften Stuhlkissens läßt sich hier schon Abhilfe schaffen. In neuerer Zeit nimmt aber auch die Industrie Rücksicht auf

die Bedürfnisse der Hausfrau. Der hier abgebildete kombinierte Küchenaufwaschtisch mit ausziehbarer Arbeitsplatte ermöglicht Gemüseputzen und Geschirrwaschen im Sitzen. Ähnliche Tische sind heute in den Haushaltungsgeschäften schon überall zu kaufen. In Küchen, in denen sich eine eingebaute Spülvorrichtung befindet, kann man sich doch die Arbeitsplatte ohne große Kosten in den eigenen Küchentisch einbauen lassen.



Küchenaufwaschtisch



Arbeitsplatte im Küchentisch

Beim Einkauf von Möbeln und Arbeitsgeräten wird man genau prüfen, ob sie geeignet sind, Kraft und Zeit zu sparen. Es gibt schon eine Menge Dinge, die dieser Anforderung entsprechen.

Zum rationellen Betrieb gehört auch das gute Instandhalten, rechtzeitige Instandsetzen und Erneuern aller Arbeitsgeräte: Stumpfe schartige Messer, abgenutzte oder fehlende Schrauben an Fleischhackmaschine und Mandelreibe, ein Loch im Siebboden, so daß nicht mehr die ganze Fläche benutzbar ist, abgeriebene Borsten an Pfannenreiber und Spülbürste, die nun die Ecken und Ränder der Töpfe nicht mehr richtig erreichen, ein schlecht befestigter Schrubber- oder Besenstiel — die Liste könnte noch fortgesetzt werden —, das sind solche kleine Mängel, „Tücken des Objekts“, die der Hausfrau das Leben ganz unnötig erschweren und doch häufig genug nicht sofort abgestellt werden. Es ist eigentlich selbstverständlich, daß man kleine Schäden schon deshalb gleich beheben sollte, um sie nicht zu größeren werden zu lassen, die dann kostspielige Reparaturen erfordern. Und wieviel Ärger spart man sich damit noch obendrein; auch das ist ein Gewinn an Kraft und Frische.

Das Wirtschaftsgeld.

Jede Hausfrau weiß, daß Wohl und Wehe ihrer Familie zu einem großen Teil davon abhängt, welchen Gebrauch sie von ihrem Wirtschaftsgeld macht. Aber sie weiß meist nicht, welche wichtige Stellung sie im gesamten deutschen Wirtschaftsleben einnimmt. Ueber 60 Prozent des gesamten Volkseinkommens werden von den Hausfrauen für die Bedürfnisse des täglichen Lebens ausgegeben. Welche Macht hat die Hausfrau in Händen, und wie kann sie durch die Art, wie sie Geld und Material verbraucht, zu ihrem Teil mithelfen am Wiederaufstieg des deutschen Volkes! Es ist erhebend, so seine eigene Leistung eingliedert zu sehen in das Volksganze, Wert und Wichtigkeit seines Tuns zu fühlen. Wenn die Hausfrau weiß, daß die zweckmäßige Einteilung und Verwendung ihres Wirtschaftsgeldes also nicht nur für die eigene Familie, sondern für die Gesamtheit von Bedeutung ist, so wird ihr das ein Ansporn sein, ihre Ausgaben genau zu überwachen. Dabei kommt sie von selber auf die Notwendigkeit einer genauen Buchführung. Der Ueberblick, den die Hausfrau dabei gewinnt, ist ihr in mancherlei Hinsicht eine wertvolle Hilfe. Wie manchesmal steht man vor der Notwendigkeit größerer Ausgaben, die recht wichtig wären, aber man weiß nicht, wie man sie ermöglichen soll. Dagegen werden kleine Summen leicht hingegeben; man sagt sich, „die paar Groschen machen den Kohl nicht fett“, und ist sich dabei gar nicht bewußt, welche Summen aus diesen paar Groschen hier und da und dort im Laufe des Jahres zusammenkommen; sie hätten vielleicht ausgereicht, unerfüllbare größere Wünsche zu befriedigen. Es erleichtert das Auskommen mit einem bestimmten Wirtschaftsgeld sehr, wenn man sich vorher einen Voranschlag macht, der die Summen festsetzt, die für die einzelnen Gebiete des Haushalts verbraucht werden können.

Solch ein Voranschlag ist wirklich keine so schwierige Sache, wie es zunächst vielleicht aussieht. Wenn man sich nur einmal frisch ans Werk macht, so geht es wie mit den meisten Sachen; es geht leichter als man dachte. Natürlich müssen die geltenden Preise und der tatsächlich erforderliche Verbrauch dabei berücksichtigt werden, damit der Voranschlag auch eingehalten werden kann. Notwendige Aenderungen ergeben sich aus der Praxis von selber. Es gibt sogar Hausfrauen, die sich für jede Woche ihren Voranschlag für die täglichen Ausgaben machen, ihren Küchensettel darnach einrichten und auf diese Weise gut auszukommen verstehen.

Der Voranschlag wird am Anfang des Jahres aufgestellt. Die Einnahmen sind meist bekannt; nach ihnen haben sich die Ausgaben zu richten. Eine tüchtige Hausfrau wird, wenn irgend möglich, ihre Ausgaben so zusammenstellen, daß im Laufe des Jahres auch eine Kleinigkeit erspart werden kann, eine Rücklage für unvorhergesehene Zwischenfälle, für Krankheiten oder für die Erziehung und Ausbildung der Kinder. Ein Teil der Ausgaben ist feststehend, wie Miete, Beitrag zur Krankenkasse, zur Feuer- und Lebensversicherung und ähnliches. Mit diesen Beträgen beginnt man die Aufstellung, indem man errechnet, wieviel Prozent des Einkommens sie ausmachen. Die übrigen Ausgaben — für Nahrung, Kleidung, Feuerung usw. — sind veränderlich, sie müssen prozentual dem Einkommen angepaßt werden.

Wir nehmen als Beispiel wieder die Familie auf Seite 6. Das Jahreseinkommen des Mannes beträgt 4800 RM., die Einkommensteuer ist dabei schon abgezogen. Die Miete macht 80 RM. im Monat; für Lebensversicherung, Feuerversicherung, Kirchensteuer und dergl. sind monatlich 28 RM. zu zahlen. Unser Voranschlag würde sich demnach folgendermaßen gestalten:

Voranschlag:
bei einem Jahreseinkommen von RM. 4800.—

		im Jahr	im Monat
		RM.	RM.
Nahrung	40 %	1920.—	160.—
Wohnung	20 %	960.—	80.—
Kleidung und Wäsche	7½ %	360.—	30.—
Heizung und Beleuchtung	3½ %	168.—	14.—
Steuer und Versicherungen	7 %	336.—	28.—
Erhaltung und Vermehrung des Hausrats	5 %	240.—	20.—
Erholung und Vergnügen	4 %	192.—	16.—
Löhne und Geschenke	2 %	96.—	8.—
Zeitung, Vereinsbeiträge, Porto usw. . .	2 %	96.—	8.—
Sonstiges	3 %	144.—	12.—
Ersparnisse	6 %	288.—	24.—
	100 %	4800.—	400.—

Erhöht sich das Einkommen, so braucht natürlich die Ausgabe für Nahrung nicht im gleichen Maße zu steigen. Wenn das Einkommen doppelt so groß geworden ist, so wird deswegen doch nicht doppelt so viel gegessen. Ist das Einkommen dagegen bedeutend kleiner, so wird der Prozentsatz für die

Nahrung höher berechnet werden müssen. Man nimmt dann, wie das zweite Beispiel zeigt, etwa 50—60 Prozent des Einkommens dafür an. Wieviel Prozent man für dieses oder jenes einsetzt, das richtet sich auch nach den persönlichen Bedürfnissen und dem Zuschnitt des Haushaltes. Nur darf selbstverständlich die Gesamtsumme von 100 Prozent nicht überschritten werden.

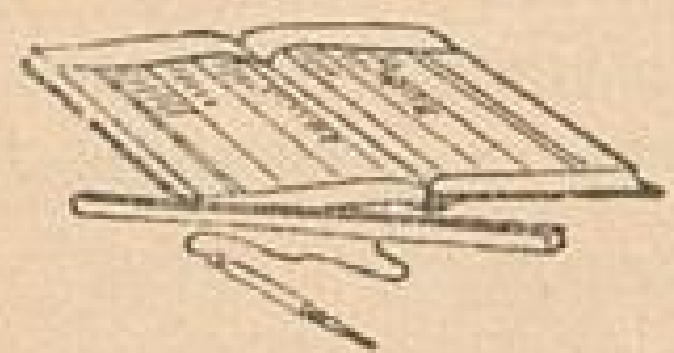
Voranschlag:

bei einem Jahreseinkommen von RM. 2400.—

		im Jahr RM	im Monat RM
Nahrung	55 0/0	1320.—	110.—
Wohnung	20 0/0	480.—	40.—
Kleider und Wäsche	7 0/0	168.—	14.—
Heizung und Beleuchtung	5 0/0	120.—	10.—
Erhaltung und Vermehrung des Hausrats	2 0/0	48.—	4.—
Versicherungen	2 0/0	48.—	4.—
Erholung und Vergnügen	3 0/0	72.—	6.—
Geschenke	1 0/0	24.—	2.—
Zeitung, Vereinsbeiträge, Porto usw. . .	2 0/0	48.—	4.—
Sonstiges	1 0/0	24.—	2.—
Ersparnisse	2 0/0	48.—	4.—
	100 0/0	2400.—	200.—

Nach dem als Beispiel gewählten ersten Voranschlag haben wir ein monatliches Wirtschaftsgeld von 160 RM. und auf den Tag entfielen 5.33 RM. Berechne ich für erstes und zweites Frühstück sowie für den Nachmittagskaffee je 40 Pfg., so blieben durchschnittlich für Mittag- und Abendessen zusammen 4.13 RM. Nach dieser Summe werde ich meinen Speisezettel einrichten, dabei ist noch in Betracht zu ziehen, daß ich in den Wintermonaten, wo ich von den eingelegten Vorräten zehre, vom Wirtschaftsgeld etwas erübrigen muß für die Monate, wo ich den Winterbedarf an Kartoffeln, Eiern, Äpfeln, Marmelade und dergl. einlege.

Die häusliche Buchführung



soll so einfach wie möglich sein. Sie darf nicht viel Zeit beanspruchen, soll aber trotzdem übersichtlich sein. Wir greifen aus der Fülle der Möglichkeiten ein Beispiel heraus, das uns geeignet erscheint und das wegen seiner Einfachheit von jeder Frau sowie jederzeit von einem Dienstmädchen geführt werden kann.

Wir legen uns zwei Hefte an: eines für die Küchenausgaben allein, das andere für die Gesamtausgaben. Nach unserem Voranschlag wissen wir, daß wir monatlich für die Küche über eine Summe von 160 RM. zu verfügen haben. Diese Summe wird also im Küchenheft als Einnahme gebucht. Haben wir vom Wirtschaftsgeld des letzten Monats noch etwas erübrigt, so kommt dies im neuen Monat ebenfalls unter die Rubrik „Einnahmen“. Auf der linken Seite des Heftes tragen wir Monat und Tag ein, die Einnahmen und sofort nach dem Einkauf die Menge samt dem Preise des gekauften Nahrungsmittels. Die rechte Seite erhält Längsrubriken mit den Ueberschriften der verschiedenen Nahrungsmittel. Sie dient zur rascheren Uebersicht beim Monatsabschluß; wir können sie jeweils abends oder auch alle paar Tage in einer freien Stunde eintragen. In die äußerste Spalte rechts wird die Gesamtausgabe des Tages eingeschrieben, die wir durch Queraddieren erhalten. (Manche Frauen lassen die linke Seite fort; diese ist jedoch wertvoll, weil sie uns jederzeit Aufschluß gibt über die Art, Menge und den Preis des einzelnen Nahrungsmittels, was die rechte Seite allein nicht so schnell und einfach tut.) Dazu gehört dann noch ein zweites Heft für die übrigen Ausgaben. Es wird in gleicher Weise geführt wie das erste Heft und enthält auf der linken Seite die Rubriken: Wohnung, Nahrung, Kleidung und Schuhe, Heizung und Beleuchtung, Steuer und Versicherung, Erhaltung des Hausrates, Erholung und Vergnügen, Löhne und Geschenke, Zeitung, Beiträge und Porto, Sonstiges (Siehe Voranschlag).

Der Monatsabschluß gestaltet sich wieder genau wie beim Küchenheft. Mit Hilfe der Monatsabschlüsse dieses zweiten Heftes machen wir am Ende des Jahres unseren Jahresabschluß.

Diese Art der Buchführung ermöglicht uns nicht nur ein rasches Eintragen während der Arbeit, sie gewährt uns auch noch nach Jahren einen genauen Ueberblick über die benötigten Mengen und die Preise der einzelnen Waren, ist uns also eine wertvolle Hilfe bei der Aufstellung des Voranschlags, wie auch bei unseren verschiedenen Einkäufen im Großen, wie Holz und Kohlen, Kartoffeln, Äpfeln, Eiern zum Einlegen und ähnliches mehr, worauf wir später noch zu sprechen kommen werden.

Unser Beispiel würde sich also folgendermaßen gestalten:

Tag	Monat	Betreff	Ein- nahmen	Milch u. Käse	Butter u. Fett	Fleisch u. Fisch	Eier	Bac- waren	Ge- müße Obst	Speze- reien	Son- stige	Ge- samt- aus- gaben
1.	Juli	2 Ltr. Milch <i>RM</i> 0,64; 1 Brot 0,34; 8 Brötchen 0,32; 2 Pfd. Erbsen 0,50; 5 Pfd. Kartoffeln 0,45; 1 Pfd. Schweine- fleisch 1,20	<i>RM</i> 160,—	<i>RM</i> 0,64	<i>RM</i> 2,90	<i>RM</i> 1,20	<i>RM</i>	<i>RM</i> 0,66	<i>RM</i> 0,95	<i>RM</i> 0,22	<i>RM</i>	<i>RM</i> 3,45
2.	"	2 Ltr. Milch 0,64; 8 Brötchen 0,32; 1 Pfd. Fett 0,80; 1 Pfd. Margarine 1,—; 1/2 Pfd. Butter 1,10; Salat 0,10; 1 Pfd. Sah 0,07; 1 Pfd. Zwiebel 0,15		0,64	2,90			0,32	0,10	0,22		4,18
3.	"	1 1/2 Ltr. Milch 0,48; 8 Brötchen 0,32; Brot 0,34; 5 Pfd. Mehl 1,40; 1/2 Ltr. Salatöl 0,80; 1 Ltr. Essig 0,45; 5 Kohl- rabi 0,30; 1 Pfd. Rirschen 0,50		0,48				0,66	0,80	2,65		4,59
4.	"	2 1/2 Ltr. Milch 0,80; 8 Brötchen 0,32; 1/2 Pfd. Aufschnitt 1,—; 10 Eier 1,18; 1 Pfd. Reis 0,50; 1 Pfd. Grieß 0,36; 1 Pfd. Würfelzucker 0,45; 5 Pfd. Kristall- zucker 2,—		0,80		1,00	1,18	0,32		3,31		6,61
		u. s. w.					u. s. w.					

Monatsabschluss:
 Einnahmen *RM* 160,—
 Ausgaben *RM* 149,50
 Kassenrest = *RM* 10,50

Jahresabschluss:

1927	Monate:	Einnahmen: <i>RM</i>	Ausgaben: <i>RM</i>
1.	Januar	400.--	356.75
2.	Februar	400.—	378.40
3.	März	400.—	385.90
4.	April	400.—	367.30
5.	Mai	400.—	389.—
6.	Juni	400.—	430.—
7.	Juli	400.—	391.35
8.	August	400.—	384.90
9.	September	400.—	395.—
10.	Oktober	400.—	412.68
11.	November	400.—	352.50
12.	Dezember	400.—	445.17
		4 800.—	4 688.95
Saldovortrag			111.05
		4 800.—	4 800.—

Einkauf und Verbrauch.

Eines der Geheimnisse guten Wirtschaftens besteht darin, daß man alle Ausgaben vermeidet, die unproduktiv sind, d. h. niemand zugute kommen. Solche Ausgaben entstehen durch eine oft unbewusste Verschwendung im Kleinen, wie auch durch zu schnelle Abnützung von Einrichtungsgegenständen und Haushaltgeräten infolge mangelnder Sorgfalt beim Gebrauch oder unrichtigen Einkaufs. Wer mit den Kennzeichen der Waren und Materialien Bescheid weiß, und sie beim Einkauf beachtet, kauft vorteilhafter und sachgemäßer ein. Einige Winke über zweckmäßigen Einkauf und wirtschaftlichen Verbrauch werden deshalb jeder Hausfrau willkommen sein und ihr Anregung zu eigenem Nachdenken geben. Eigenes Nachdenken aber ist es ja, was die Hausarbeit immer wieder fruchtbar und reizvoll macht.

Beim Einkauf von Möbeln wird man stets gute Waren aus solidem abgelagertem Holz vorziehen, da andere Möbel leicht Risse bekommen. Verzierungen, die die Sachen verteuern und das Reinhaltten erschweren, fehlen am besten ganz. An schlichten gediegenen Formen, am wirklich Guten und Schönen

wird man doch auf die Dauer mehr Freude haben. Man kauft am sichersten in einem guten Geschäft, zu dem man Vertrauen haben kann, und bezahlt möglichst in bar. Bei Abzahlungskäufen muß meist im ganzen eine wesentlich höhere Summe angelegt werden, zudem bleibt die Ware solange Eigentum des Verkäufers, bis die letzte Rate abbezahlt ist. Kann man die Zahlungen schließlich doch nicht mehr leisten, so hat der Verkäufer das Recht, die Ware zurückzuholen, und man verliert unter Umständen das schon gezahlte Geld. Ueberlegt man sich vorher genau, was man wirklich braucht, so wird man nichts überflüssiges kaufen, das nur Platz wegnimmt und Arbeit macht. Man schafft sich statt dessen lieber die Geräte an, die tatsächlich das Arbeiten erleichtern.

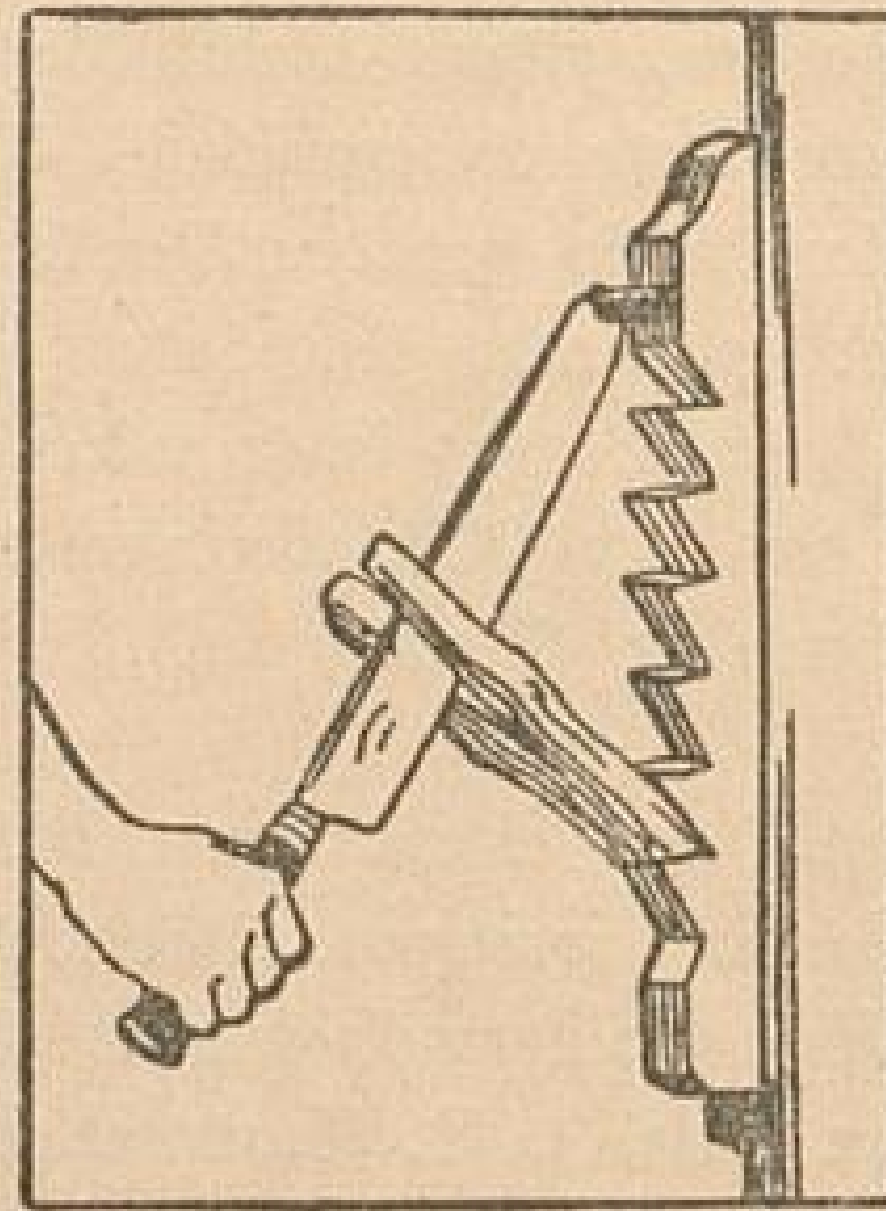
Möbel leiden durch Druck und Stoß. Man stellt sie auch lieber nicht zu nahe an den Ofen, damit sie nicht springen. Starke, direkte Sonnenbestrahlung macht Ledermöbel leicht rissig, Polstermöbel verblässen. Es ist ratsam, neue polierte Möbel aus weichem Holz, z. B. Tannenholz, täglich gut abzureiben, weil anfangs leicht Harz nach außen dringt, das die Politur anfrisst und sie rauh und glanzlos macht. Wird etwas Heißes auf polierte Möbel gestellt, so leidet ebenfalls die Politur. Kleine Schäden an Möbeln bessert man lieber gleich aus, ehe sie zu großen werden.

Bei Küchengeräten ist Güte und Brauchbarkeit noch wichtiger als schönes Aussehen. Bei Email und Eisen wird die beste Sorte länger halten als eine billige. Bei Glas, Porzellan, Steingut und Steinzeug dagegen mag eine gute Mittelsorte die gleichen Dienste tun, wie eine teure, weil der höhere Preis meist weniger durch die Güte des Materials als durch feinere Verarbeitung bedingt ist.

Schonendes Umgehen mit den Küchengeräten erhält sie länger gut; auch Email und Eisen leiden unter Stoßen und Herunterfallen. Es ist wohl allgemein bekannt, daß heiße Töpfe leicht springen, wenn kaltes Wasser hineingegossen wird. Besonders Email ist dagegen empfindlich. Ist etwas angebrannt, so kocht man den Topf am besten mit Sodawasser aus; nur Aluminium verträgt keine Soda, auch nicht im Spülwasser. Wird eine feststehende Kruste im Kochtopf mit dem Messer abgekraht, so kann der Topf dabei verdorben werden. Wenn man auf offenem Feuer kocht, so setzt sich eine Rußschicht am Kochtopf an, die ein schlechter Wärmeleiter ist, deshalb kocht das Essen in rußigen Töpfen langsamer. Zudem macht das Entfernen des Rußes viel Arbeit und Mühe.

Werden Stahlbestecke und Küchenmesser gleich nach Gebrauch mit Zeitungspapier abgewischt, so verhütet man Rost und Flecke, die nachher schwer wieder abgehen, und erleichtert das Abspülen. Zum Holzspalten sollte kein Küchenmesser genommen werden, das dadurch stumpf und scharf wird;

es gibt ja die praktische Holzspaltmaschine, mit der es viel leichter und schneller geht.



Die am Türpfosten angebrachte Holzspaltmaschine

Die Benützung ungeeigneter Arbeitsgeräte erschwert und verschlechtert gewöhnlich die Arbeit und verdirbt zudem meistens auch die Geräte.

Auch die Heizung und Beleuchtung ist ein wichtiges Kapitel. Daß Herde, Öfen und Lampen stets gut im Stande sein müssen, ist selbstverständlich. Man sollte insbesondere nicht die Ausgabe für rechtzeitiges Auskehren der Kohlenöfen scheuen, da ein verrußter Ofen oder Herd bekanntlich viel mehr Brennmaterial verbraucht, um die gleiche Wärme zu erzeugen, wie ein gut gereinigter, dessen Züge frei sind. Es wird auch im Einzelfall stets zu überlegen sein, ob man nicht veraltete Systeme, die viel Heizmaterial verschlingen, durch neue ersetzt, da sich die einmalige Ausgabe durch die Brennstoffersparnis bald bezahlt macht. Kennt man das System seines Ofens genau, so kann man ihn zweckmäßig bedienen und reicht unter Umständen mit dem Brennmaterial viel länger. Holz ist meist teurer als Kohlen; man wird es daher im Allgemeinen nur zum Anfeuern verwenden. Es sollte beim Einkauf nicht feucht sein, auch beim Beklopfen nicht hohl klingen. Scheitholz gibt besser aus als Rollenholz. Hartholz gibt mehr Hitze als weiches Holz, das wiederum schneller zum Brennen kommt und sich leichter spalten läßt.

Gute Kohlenarten geben weniger Schlacken als schlechte, sie werden besser ausgenützt. Kohlengries feuchtet man vor dem Auflegen an, damit nicht zuviel durch den Rost fällt. Kohlen und Briquets sollten nicht in den Keller geworfen werden, sondern getragen, damit sie nicht brüchig werden; ihre Heizkraft bleibt am besten erhalten bei Aufbewahrung im Dunkeln. Es

ist ratsam, sich den Wintervorrat an Kohlen in den Sommermonaten anzuschaffen, weil sie dann gewöhnlich billiger sind.

Elektrisches Licht schaltet man stets aus, wo es nicht gebraucht wird, z. B. beim Verlassen des Zimmers auf längere Zeit. Für ganz kurze Zeit lohnt das Ausschalten nicht, da durch den Augenblick des Einschaltens der Stromverbrauch stets etwas erhöht ist. Bei der Gaslampe kann man den Hahn auf klein stellen, muß jedoch achtgeben, daß sie nicht ganz ausgeht. Auch am Gasherd stellt man die Flamme auf klein, sobald das Essen kocht. Hundert Grad Hitze werden auch mit der kleinen Flamme erhalten und mehr braucht es nicht zum Kochen; für die meisten Speisen ist zudem langsames Kochen besser, und die Gefahr des Ueberkochens ist geringer. Die kleine Gasflamme verbraucht aber bedeutend weniger Gas als die große. Bei modernen Gasherden braucht z. B. die kleine Flamme nur etwa 40 L. Gas in der Stunde, die große dagegen 400 L.

Die Spitze der Gasflamme ist heißer als der Grund, daher stellt man die Töpfe vorteilhaft etwas erhöht über die Flamme; auch benützt man mit Vorliebe breite, niedrigere Töpfe, da die Gasflamme, die neben dem Kochtopf hochschlägt, für seine Erwärmung verloren geht. Auf dem Gasherd sollten die Kochtöpfe stets zugedeckt sein, damit nach oben keine Hitze verloren geht. Das System, mehrere dafür passende Töpfe übereinander zu stellen, hat sich sehr bewährt. Gasanzünder an Stelle von Streichhölzern haben sich als praktisch und sparsam erwiesen.

Kann man Nahrungsmittel im Großen einkaufen, so kommt man meist besser zu. Unerläßliche Voraussetzung dafür ist aber, daß man genügend und geeigneten Platz zum Aufbewahren hat. Ueber die Aufbewahrung im Einzelnen wird später noch zu reden sein. Gute Qualitäten erweisen sich im Verbrauch vorteilhafter als minderwertige, bei denen man oft viel Abfall hat oder mehr Zutaten braucht. Man wird Wintervorräte z. B. an Äpfeln, Kartoffeln, Eiern usw. stets zur geeignetsten Zeit einkaufen: Kartoffeln und Äpfel bald nach der Ernte im Herbst, Eier zur besten Legezeit im März und April oder im August und September. Frühlingseier sind gewöhnlich die größten. Die Kennzeichen der einzelnen Nahrungsmittel werden in einem späteren Hefte genau besprochen.

Wichtig ist es auch bei der Zubereitung, die benötigten Mengen für jede Mahlzeit richtig zu berechnen und Reste gut zu verwenden. Auch hierfür sollen Anleitungen an passender Stelle folgen. Selbstverständlich läßt man nichts anbrennen und überlaufen.

Beim Einkauf von Kleidern, Wäsche und Schuhen wählt man gute Waren und einfache, geschmackvolle Muster, die sich im Tragen bewähren. Für die Hausarbeit hält man sich praktische Hauskleider, am besten

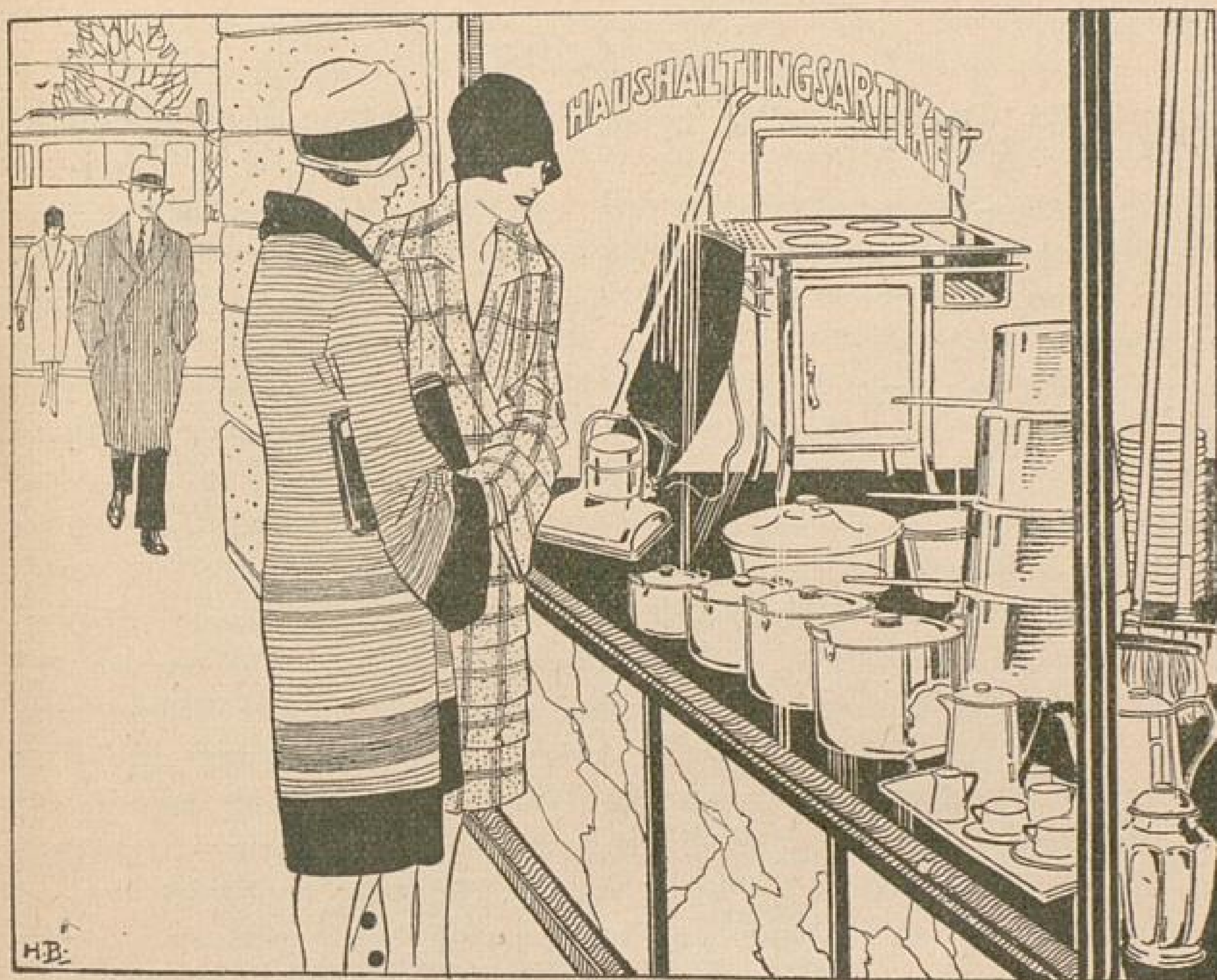
Waschkleider, die auch hübsch und fleidsam sein dürfen. (Anleitung zur Anfertigung gibt unser Kurs über das Schneidern.) Schmutzige Kleider sollte man stets sobald als möglich reinigen: zur Fleckentfernung bringt ein späteres Heft ausführliche Anleitung.

Kleiderschränke müssen gut schließen, damit kein Staub und keine Motten eindringen. Man kann sie, wenn nötig, innen mit weißem Papier austapezieren. Waschkleider werden im Herbst frisch gewaschen, ungestärkt und ungebügelt aufgehoben. Wintersachen, wollene Kleider, Mäntel und Pelze müssen im Sommer gegen Motten durch starkriechende Mittel geschützt werden; es gibt im Handel verschiedene bewährte Präparate. Man verwahrt die Sachen in besonders gut schließenden Schränken oder sorgfältig glatt gefaltet in Kisten. Eine Umhüllung mit mehreren Schichten Zeitungspapier hat sich sehr bewährt. Besonders vorsichtige Hausfrauen klopfen und bürsten Wollsachen mehrmals im Sommer gut aus, da Mottenmittel allein nicht immer genügend Sicherheit bieten.

Schuhe behalten ihre Form, wenn sie nach Gebrauch gleich auf Leisten gesteckt werden. Sind sie naß geworden, so füllt man sie mit Spreu oder stopft sie gut mit Zeitungspapier aus, das die Nässe aufsaugt und das Einschnurren verhütet. Wird Leder zu schnell am warmen Ofen getrocknet, so wird es hart und brüchig. Reibt man vor dem ersten Gebrauch Schuhsohlen einige Male mit gekochtem Leinöl ein, so halten sie bedeutend länger.

Bestimmte Regeln für das, was nötig ist und was Luxus ist, lassen sich nicht aufstellen, denn dem einen erscheint etwas notwendig, was der andere für überflüssig hält. Diese Frage muß jede Frau für sich und ihren Haushalt nach ihren Verhältnissen selber entscheiden. Luxus am unrechten Ort ist es jedenfalls, wenn man Dinge kauft, die man nicht braucht, und dafür notwendige Anschaffungen unterläßt oder gar seinen Verpflichtungen nicht nachkommt. Beschränkt man sich auf das unumgänglich Notwendige, so kann man sich dies eher in guter Qualität anschaffen und seine Freude haben an einem schönen Stück von guter Form und Farbe. Das schöne Stück hält bestimmt auch länger, weil man unwillkürlich behutsamer damit umgeht. Und wie wichtig ist es gerade für Deutschland, daß überall auf Qualitätsarbeit gehalten wird. Hier kann die Hausfrau eine große Wirkung ausüben, denn was verlangt wird, das legt sich der Kaufmann zu; was nicht verkäuflich ist, wird mit der Zeit gar nicht mehr hergestellt.

Beim Einkaufen ist eine gute Warenkenntnis sehr nützlich. Sie schützt vor Fehlgriffen und hilft uns von unserem Wirtschaftsgeld den besten Gebrauch zu machen. Da heute schon manche Gelegenheit geboten wird, sich Warenkenntnis anzueignen, sind die Hausfrauen glücklicherweise nicht mehr nur auf den langsamen und oft kostspieligen Weg eigener Erfahrung angewiesen.



So sei die Hausfrau bei ihren Einkäufen des Spruches eingedenk:
Prüfet alles und das Beste behaltet!

Aufbewahrung von Vorräten.

So große Vorteile der Einkauf im Großen — wie wir schon erwähnten — mit sich bringt, so sehr möchten wir davor warnen, wenn nicht der nötige und geeignete Platz zur Aufbewahrung größerer Vorratsmengen vorhanden ist. Allerdings genügt oft schon weit weniger Raum, als die Hausfrau im Allgemeinen annimmt, um Vorräte sachgemäß unterzubringen. Meist läßt sich auch bei knappem Raum die Aufbewahrung größerer Vorräte durch praktische Anordnung und geschickte Raumausnutzung ermöglichen. Wer genau weiß, worauf es zur Frischerhaltung der Vorräte ankommt, wird leicht jeweils die richtigen Maßnahmen treffen können.

Der Keller.

Ein großer Teil der Vorräte, besonders der jög. Wintervorräte wird gewöhnlich in den Keller gebracht. Von seiner Beschaffenheit hängt viel ab für die Haltbarkeit der Waren. Wenig tauglich für längeres Aufbewahren von Lebensmitteln sind Keller mit Zentralheizungsöfen oder -Röhren. Die von diesen ausstrahlende Wärme läßt Kartoffeln, Äpfel und Frischgemüse austrocknen und einschrumpfen, Eier und eingelegtes Gemüse, — Sauerkraut, saure Bohnen und dergl. — aber leicht faul werden. Der Keller sei also kühl, doch frostfrei und trocken; denn auch feuchte Keller begünstigen das Schimmeln und Faulen. Am geeignetsten zur Aufbewahrung von Vorräten sind Keller mit Böden aus gestampfter Erde, wie man sie meist in Bauernhäusern findet. Sie weisen die besten Feuchtigkeits- und Luftverhältnisse auf. Keller mit Zementböden, wie man sie vielfach in städtischen Wohnungen trifft, erfordern größere Sorgfalt in der Behandlung des Kellers und der Vorräte.

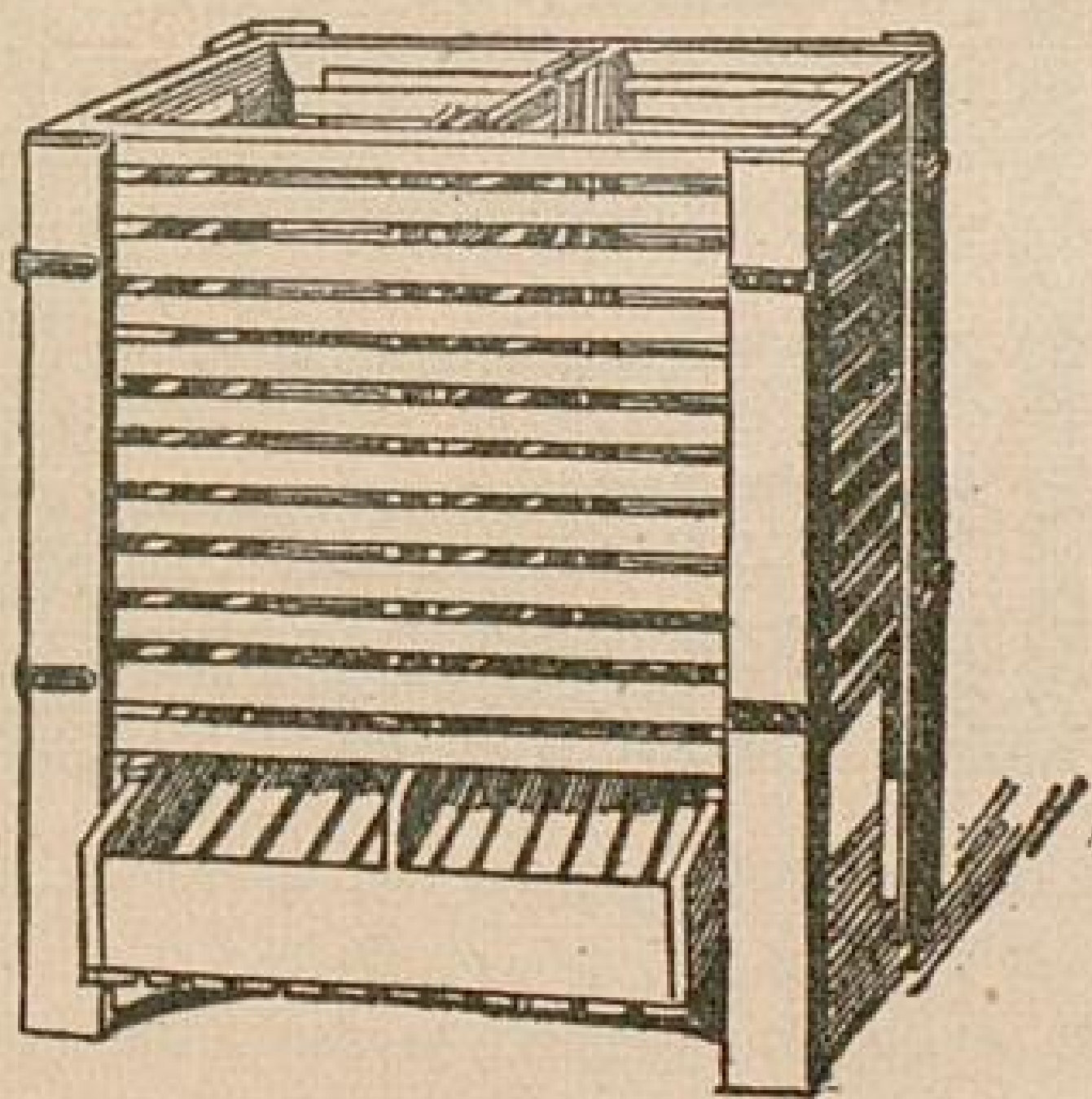
Vor dem Einkellern der Vorräte wird selbstverständlich der Keller gründlich gereinigt. Man wählt dazu einen sonnigen Herbsttag, damit sowohl der Keller wie alle Geräte gut austrocknen können. Man räumt zunächst den Keller vollständig aus und kehrt Decken und Wände mit einem harten Besen gut ab. Erdboden wird ebenfalls nur gekehrt, Zementboden bürstet man mit einer Seifenlauge auf. Für gutes Trocknen muß durch genügende Durchlüftung gesorgt werden. Hatte man viel Fäulnis oder Schimmelbildung im Keller, so weißelt man Decken und Wände mit Kalkmilch oder schwefelt den ganzen Raum aus. Dadurch werden die Fäulnis- und Schimmelkeime getötet.

Gestelle und Kisten, die man zur Aufbewahrung von Äpfeln, Kartoffeln, Wurzelgemüsen usw. gebraucht, werden am besten im Hof oder in der Waschküche mit Dim oder einer Seifenlauge tüchtig gebürstet und mit klarem Wasser abgeschwenkt. Sie müssen selbstverständlich vollkommen trocken sein, ehe sie wieder eingeräumt werden, da das Holz sonst modert. Auch Holzwolle, auf die man gern die besonders feinen Äpfel- und Birnensorten legt, kann man waschen, muß sie aber natürlich gründlich austrocknen lassen. Ist sie nicht schmutzig, so sonne man sie ein paar Stunden, damit alle Feuchtigkeit verdunstet und etwaige Schimmel- und Fäulniskeime getötet werden. Aus dem gleichen Grunde wird auch der Sand gesonnt, den man zur Aufbewahrung von Rüben, Sellerie, Meerrettich usw. gebraucht. Sind Sand und Holzwolle sehr verunreinigt, so ist es besser, sie durch neues Material zu ersetzen.

Stehen der Hausfrau zwei Keller zur Verfügung, so wählt sie den dunkelsten zum Kohlenkeller, den helleren für die Vorräte. Ist nur ein Keller vorhanden, so kann man ihn durch einen leichten Verschlag abteilen. In die dunkelste Ecke läßt man die Kohlen tragen.

Holz wird besser nicht im Keller aufbewahrt, weil es dort leicht zu feucht bleibt. Es bewahrt am meisten seine Heizkraft, wenn es trocken, hell und luftig im Speicher oder in einem Schuppen gelagert wird.

Für Kartoffeln bestimmt man im Lebensmittelkeller einen Platz, der möglichst wenig vom Licht getroffen wird. Bekanntlich bildet sich in den Kartoffeln unter dem Einfluß des Lichtes das giftige Blattgrün, außerdem aber wachsen sie auch viel rascher aus, als wenn sie im Dunkeln gelagert sind. Hat der Keller einen Erdboden, so kann man die Kartoffeln einfach auf diesen aufschütten, weil er, wie schon erwähnt, genügend Ausdünstung gewährleistet. Ist dagegen ein Stein- oder Zementboden vorhanden, so gibt man die Kartoffeln auf Gestelle oder in Kisten mit Löchern im Boden, damit die aus den Kartoffeln verdunstende Feuchtigkeit abziehen kann. Um dies zu ermöglichen, werden die Kisten durch untergelegte Steine oder Holzstücke etwas erhöht gestellt. Am besten eignen sich für den städtischen Haushalt die im Handel erhältlichen Kartoffelgestelle, bei denen infolge Schrägstellung des Bodens immer die unterste, also der Fäulnis am stärksten ausgesetzte Lage der Kartoffeln weggenommen wird.

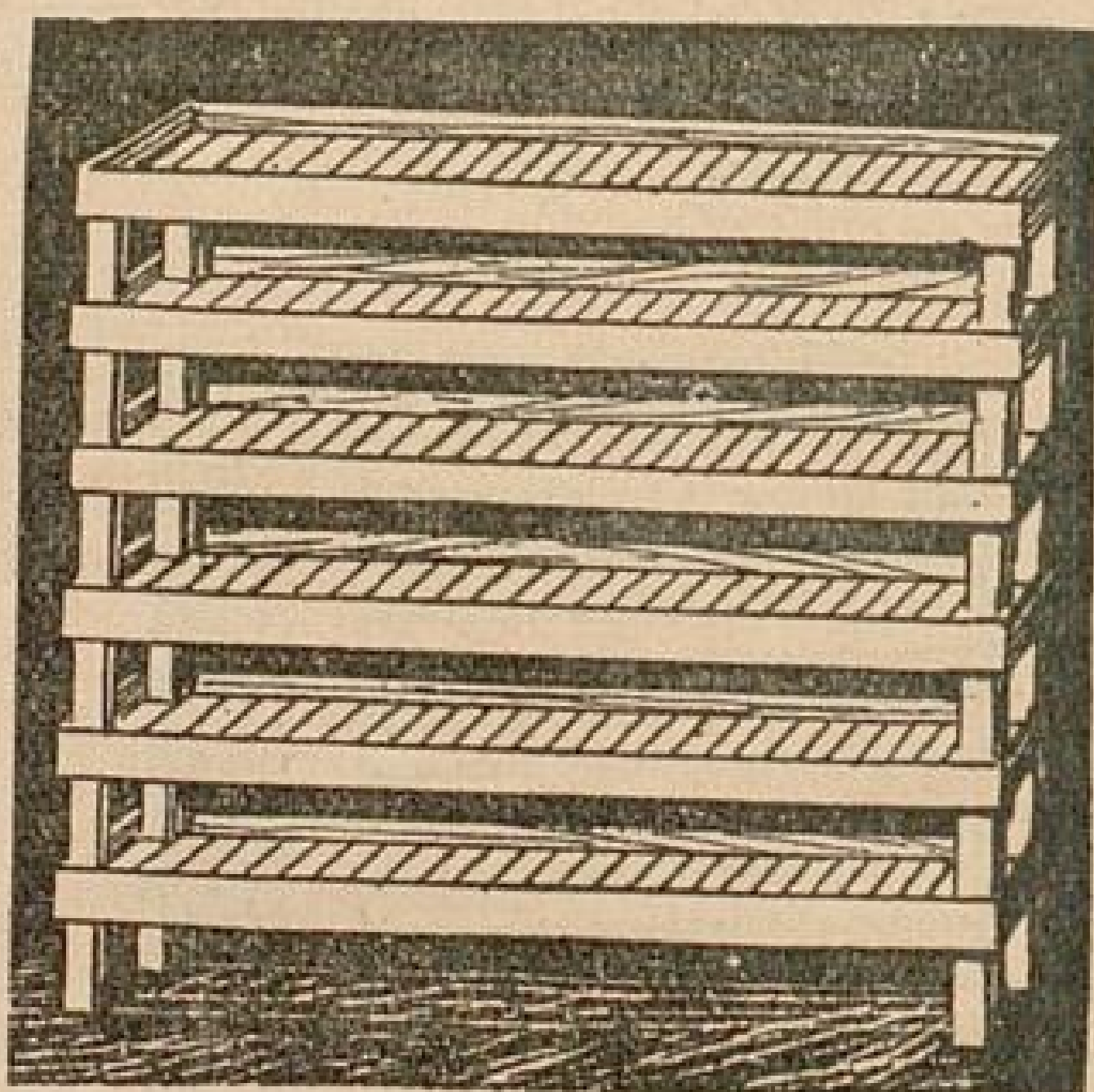


Das Kartoffelgestell mit schräg gestelltem Boden

Kauft man einen sehr großen Wintervorrat an Kartoffeln, so bringt man ihn besser in verschiedenen Kisten unter, da in großen Haufen infolge der schlechteren Ausdünstung das Faulen rascher einsetzt. Zum Einkellern sollten die Kartoffeln trocken eingebracht und der ärgste Schmutz entfernt werden. Die Erfahrung hat gezeigt, daß es besser ist, die Kartoffeln möglichst

ruhig liegen zu lassen und sie auch im Frühjahr, wenn sie anfangen zu keimen, nicht abzupfen oder umzuschaukeln, weil sie dadurch leicht schwarz werden. Da das Keimen auch nach dem Abzupfen wieder beginnt und nur durch möglichst dunkle Lagerung eingeschränkt wird, kann man sich also diese Arbeit ruhig sparen.

Der Ausdünstung wegen muß an sonnigen, klaren Wintertagen das Kellerfenster öfter in den Mittagsstunden geöffnet werden. Vergißt man aber am Abend das Schließen, so kann es leicht geschehen, daß die Vorräte nachts im Keller gefrieren. Gefrorene Kartoffeln haben einen süßen Geschmack und sind ungenießbar. Auch Obst und Gemüse leiden durch Frost. Äpfel und Birnen legt man auf Horden, die an einer hellen Stelle des Kellers aufgestellt werden. Sehr zu empfehlen ist der Raumersparnis wegen ein Gestell mit mehreren Horden übereinander in bequemer Höhe, die müheloses Nachsehen gestattet. Es lassen sich aber auch flache Kisten verwenden.



Das Obstgestell aus einzelnen Horden

Nie sollte Obst zu hoch aufgehäuft werden: gutes Tafelobst legt man überhaupt nicht aufeinander. Vielfach besteht noch die Gewohnheit, eine Schicht Stroh auf die Horden zu legen. Das ist nicht ratsam, denn die Äpfel liegen zu warm, können nicht genügend ausdünsten und fangen daher leicht an zu faulen. Sehr feine Sorten kann man auf eine dünne Schicht Holzwolle legen, die durchlässiger als Stroh ist; so wird das Obst vor jedem Druck bewahrt. Sehr wichtig ist das regelmäßige Nachsehen, wobei jedes angefaulte Stück entfernt wird, um weitere Ansteckung zu verhüten.

Für die Aufbewahrung verschiedener Frischgemüse hält man sich in einer

dunkleren Kellerecke einige Kistchen mit Sand, an deren Stelle in einem Keller mit Erdboden einfach ein Sandhaufen treten kann. Am besten eignen sich zum Einschlagen Gelbrüben (Möhren), Rotrüben (Rote Bete), Erdkohlrabi, Sellerie, Petersilienwurzeln, Merrettich. Die Wurzeln sollen vollständig vom Sand bedeckt sein, das Kraut läßt man, soweit solches vorhanden, oben herausstehen. Auch mit dem Strunk eingegrabene Köpfe von Rotkraut, Wirsing, Weißkraut und Endiviensalat halten sich auf diese Weise einige Wochen frisch.

Weißkraut und Bohnen werden oft als Sauerkraut und Salz- oder saure Bohnen in große Steintöpfe eingelegt und im Keller aufbewahrt. Man stellt sie nicht zu nahe neben Wein, Eier oder Eingemachtes, damit die Gärungskeime nicht übertragen werden.

Eingelegte Eier werden ebenfalls, und zwar am besten in großen Steinguttöpfen, im Keller aufbewahrt. Dabei ist zu beachten, daß Eier gegen fremde Gerüche sehr empfindlich sind.

Fruchtsäfte und Wein in Flaschen bewahrt man in einem Flaschenschrank oder auf einem Gestelle im Keller liegend auf, damit der Kork nicht austrocknet. Wein oder Most in Fässern werden am besten auf einem Faßlager möglichst kühl gelagert. Vor dem Einfüllen müssen die Fässer ganz gründlich gesäubert und ausgeschwefelt werden, da sich sonst der Inhalt nicht hält.

Fehlt es in der Speisekammer an Raum, so kann man Eingemachtes auch auf einem Gestell im Keller aufbewahren und zwar der leichteren Kontrolle wegen an einem nicht zu dunkeln Platze. Regelmäßiges Nachsehen ist auch hier sehr wichtig.

Die Speise-Kammer.

Die Speisekammer sollte möglichst nach Norden gelegen sein, damit es im Sommer darin nicht zu heiß wird. Andernfalls schließt man im Sommer die Sonne sorgfältig ab. Steht die Speisekammer in direkter Verbindung mit der Küche, so ist es gut, darauf zu achten, daß während des Kochens die Zwischentüre nie offen steht, damit weder Dampf noch Speisegerüche hindringen können. Wird das Fenster mit einem Fliegengitter versehen, so ist jederzeit eine gute Durchlüftung möglich. Im Sommer lüftet man zweckmäßigerweise während der Nacht, im Winter nur kurz in den wärmeren Mittagsstunden. Bei feuchtem Wetter hält man das Fenster lieber geschlossen. Die Einrichtung der Speisekammer wird je nach ihrer Größe, den Mitteln und der Größe der Familie verschieden sein. Sie kann mit Eisschrank, Fliegenkästen, Gestellen und Schränken aller Art ausgerüstet sein, oder bloß einfache Bretter auf eisernen Trägern enthalten. Aus Gründen der Zeit- und Kräftersparnis

bewahren wir nur die größeren Vorräte in der Speisekammer auf und halten uns stets kleinere Mengen in möglichster Nähe von Herd und Arbeitstisch. Wir erinnern an das auf Seite 5 angeführte Beispiel von der Reissuppe.

Auf einem Gestell, das nicht der direkten Belichtung ausgesetzt ist, werden Eingemachtes und Konservengläser untergebracht, da die Farben mancher Konserven im Lichte leiden. Hat man ein Gestell mit Schubladen zur Verfügung, so kann man in diesen seine Vorräte an Spezereiewaren, wie Zucker, Mehl, Grieß, Reis, Nudeln usw. unterbringen. Sonst hebt man sie in großen Steinzeugtöpfen oder in waschbaren Säckchen aus festem, undurchlässigem Stoff auf.

Dörr Obst und Dörr Gemüse werden zweckmäßig ebenfalls in Säckchen und zwar aus stark durchlässigem Stoff aufbewahrt, am besten hängend, an einem luftigen, trockenen Platz, z. B. in der Speisekammer an ein paar starken Haken in der Nähe des Fensters.

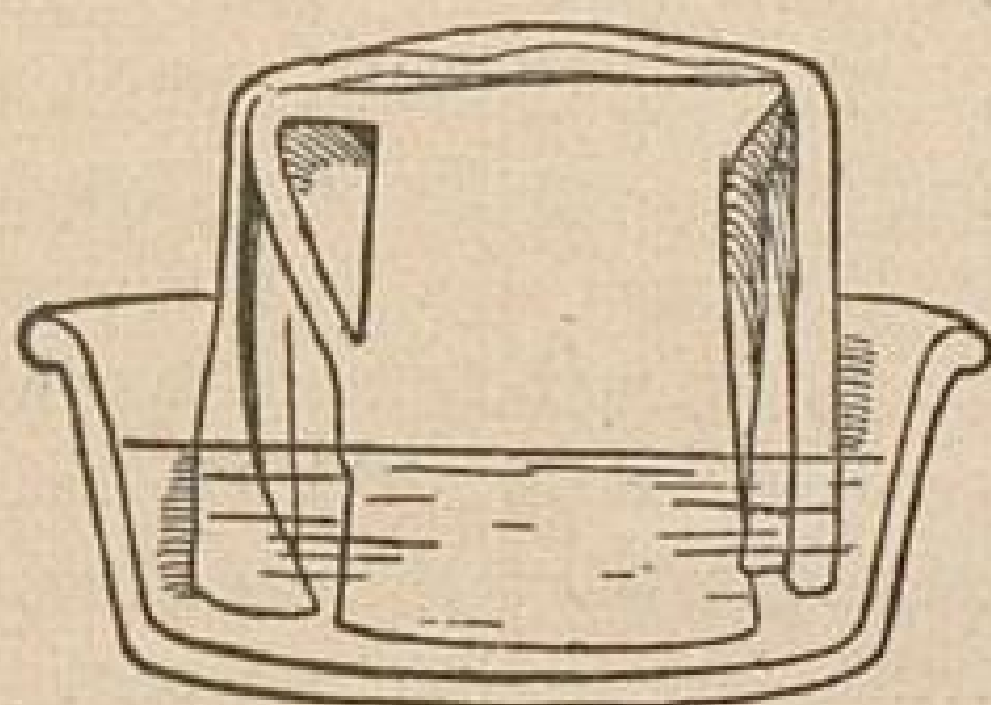
Zwiebeln werden entweder in Säckchen oder in Töpfen aufgehängt oder in einer offenen Schachtel oder Kiste ausgebreitet. Der Ausdünstung wegen dürfen nie viel Zwiebeln aufeinanderliegen, da sie sonst leicht faulen. Aus dem gleichen Grunde sind sie vor Feuchtigkeit zu schützen. Am besten eignen sich zum längeren Aufbewahren die sog. kleinen Schalotten, die nicht so leicht auswachsen.

Frisch Gemüse und Obst, das man nicht sofort verwendet, wird in Körben oder Schüsseln ausgebreitet, da es dicht zusammengedrückt meist rascher fault. Ist Frischgemüse, z. B. Salat, etwas welk geworden, so läßt man das gepuzte Gemüse nach dem Waschen ein paar Stunden auf dem Sieb stehen. Die anhängenden Wassertropfen genügen, um das Gemüse wieder frisch zu machen. Nie sollte man Gemüse ein paar Stunden in Wasser einweichen; die für unsere Ernährung so wichtigen Gemüsesalze gehen uns dadurch zum größten Teil verloren.

An Eiern und Fett kann man natürlich im Winter einen größeren Vorrat in der Speisekammer haben als im Sommer. Eier zum baldigen Verbrauch werden zweckmäßig in einem Eierschränken, in einem Körbchen, oder aber auch in Papier eingewickelt in einem Kistchen aufbewahrt, Fett immer in Steinzeugtöpfen. Sommers ist es besser, den Vorrat auf nicht länger als höchstens 8 Tage vorzusehen, Winters dürfen es schon einige Wochen sein.

Die Milch bewahrt man am besten in glasierten Steinzeugtöpfen auf, die unmittelbar vor jeder Verwendung gut mit kaltem Wasser ausgespült und nach dem Gebrauch gründlich mit heißem Wasser gereinigt werden. Ist einmal in einem Topf die Milch sauer geworden, so gießt man heißes Sodawasser hinein und läßt es einige Zeit darin stehen. Dadurch werden die Keime, die die Säure hervorrufen, getötet. Das gleiche erreicht man, wenn man den

gut gespülten Topf ein paar Stunden in die Sonne stellt oder in den nicht mehr zu heißen Backofen steckt. Im Sommer wird man meistens die Milch sofort abkochen und rasch in fließendem Wasser abkühlen, dann gießt man sie in den Steinzeugtopf um und bewahrt diesen entweder im Eisschrank oder in Ermangelung eines solchen, im Keller auf. Sie bleibt auch an einem kühlen Platz in der Speisekammer frisch, wenn man den Milchtopf in eine Schüssel mit kaltem Wasser stellt und ein recht durchlässiges Tuch darüberlegt, das bis ins Wasser reicht. Das Tuch saugt Feuchtigkeit auf, die beim Verdunsten Wärme verbraucht und deshalb kühlt.



Kühlhalten der Milch im Sommer

Auch Butter läßt sich, wenn kein Eisschrank vorhanden ist, im Keller oder im kalten Wasser gut aufbewahren. In Norddeutschland durchknetet man sie mit Salz und gibt zudem eine starke Salzlösung darüber, wodurch sie für längere Zeit haltbar gemacht werden kann. Man kann Butter und Milch Winters natürlich gut in die Speisekammer stellen, nur nicht gerade neben stark riechende Stoffe, da sie genau wie Eier leicht fremde Gerüche annehmen.

Tägliche Speisereste läßt man besser nicht in den Kochtöpfen, da viele Speisen leicht den Geschmack des Metalls annehmen, und da außerdem das Säubern der Töpfe viel mehr Mühe macht, wenn die Speisen darin festtrocknen. Sehr geeignet sind für Speisereste kleine irdene Töpfe mit Deckeln, die man im Sommer in den Eisschrank oder in den Keller, im Winter in die Speisekammer stellt.

Die Speisekammer selbst muß natürlich stets tadellos rein, staubfrei und trocken sein. Faulende und gärende Stoffe werden sofort daraus entfernt, damit die Fäulnis- und Gärungskeime sich nicht auf die anderen Vorräte übertragen. Werden sämtliche Vorräte regelmäßig nachgesehen, so kann man Verderbendes gleich herausnehmen, und was noch brauchbar, sofort verwenden. Unangenehm riechende Stoffe, z. B. Petroleum, sollten nicht in einer Speisekammer aufbewahrt werden. Mindestens einmal in der Woche wird die Speisekammer gründlich geputzt.

Wohnungen ohne Speisekammer.

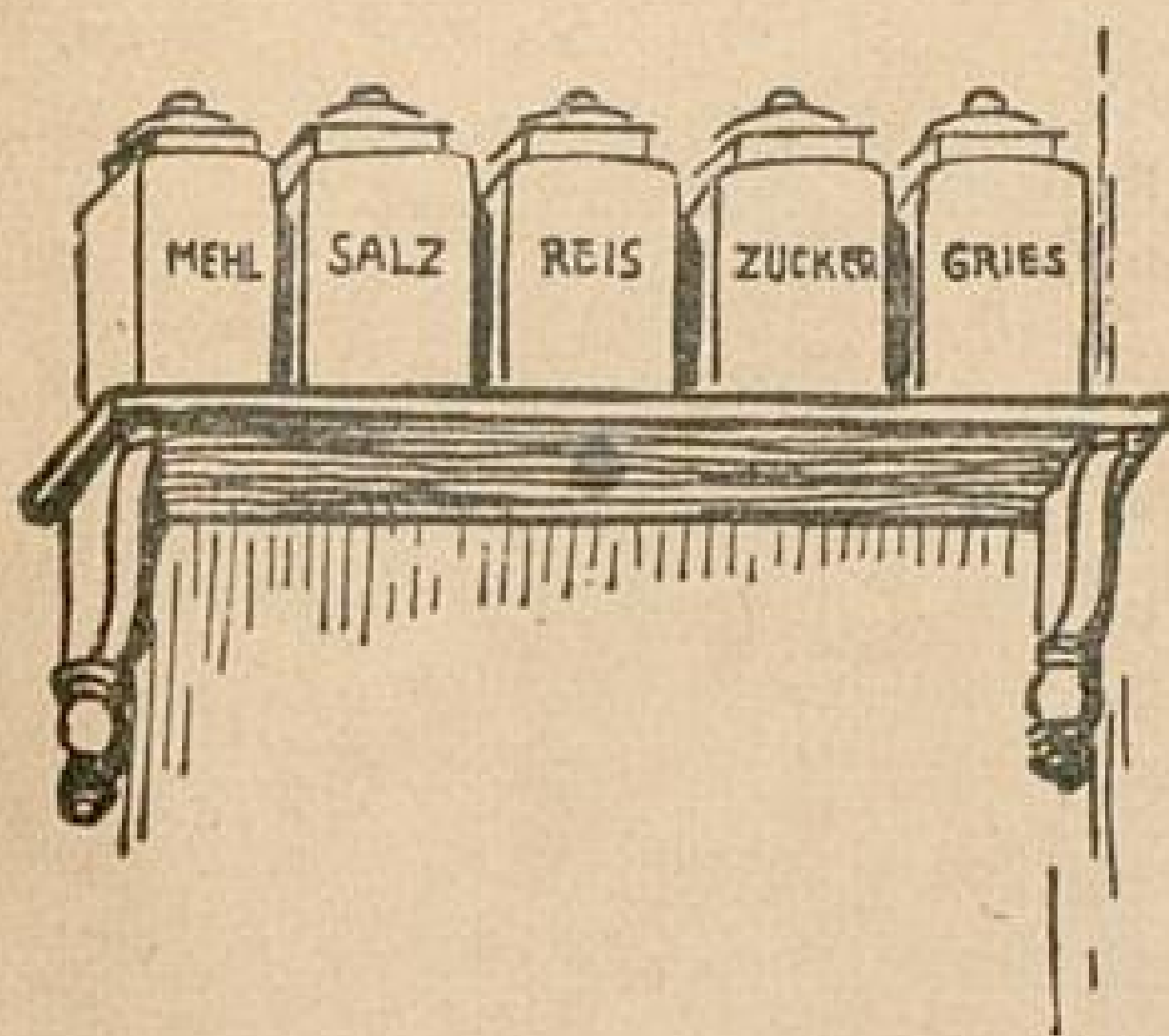
So erwünscht Speisekammern sind, so ist es doch auch in Wohnungen ohne solche möglich, Vorräte aufzubewahren. Einfache Gestelle lassen sich mit geringen Kosten in unbenützten Türöffnungen oder auch im Flur anbringen an einem nicht der Sonne ausgesetzten Platze. Ein hübscher, waschbarer Vorhang davor schützt vor dem Einstauben und verbirgt zugleich den Inhalt vor den Blicken Unberufener.

Zwiebeln, gedörrtes Obst und Gemüse, Hülsenfrüchte usw. können in Säckchen in der Mansarde oder auch im Speicher untergebracht werden. Für den fehlenden Eisschrank bilden im Sommer neben dem Keller auch der ungeheizte Ofen und die Kochkiste einen Ersatz. Wenn man den Ofen im Frühjahr gut ausgekehrt hat, legt man ihn mit reinem Papier aus und kann nun vorzüglich Hartwurst, Schinkenstücke usw. darin aufheben, da im Ofeninnern stets etwas Zug herrscht und die Wärme der Luft nicht stark eindringt. Auch für die täglichen Speisereste ist er ein recht brauchbarer Aufbewahrungsort, vorausgesetzt natürlich, daß sie gut zugedeckt sind.

Bei der Kochkiste kann infolge ihrer Auskleidung mit schlechten Wärmeleitern ein Wärmeaustausch von außen nach innen genau so schwer stattfinden wie von innen nach außen, sodaß sich also die Kochkiste ebenso gut zum Kalt halten von kalten Speisen wie zum Warmhalten von heißen Speisen eignet. Diese ihre Eigenschaft ist gerade dort, wo der Eisschrank fehlt, von besonderem Nutzen. Natürlich können die Speisen nur kühl bleiben, wenn sie vollständig kalt in die ausgefühlte Kochkiste gestellt werden.

Der Eisschrank.

Ein Eisschrank bildet im Haushalt eine große Erleichterung. Seine Größe wird sich nach der Größe der Familie und dem für ihn zur Verfügung stehenden Raum richten. Den Eisschrank kann man in unmittelbarer Nähe der Küche aufstellen, also in der Speisekammer oder im Flur. Ihn in der Küche selbst zu haben, ist nur ratsam, wenn in der Hauptsache auf Gas gekocht wird, da sonst viel mehr Eis gebraucht wird. Der Eisschrank ist genau wie die Kochkiste mit schlechten Wärmeleitern ausgekleidet, die verhüten sollen, daß die warme Luft von außen nach innen dringt. Daher müssen die Türen des Schrankes auch stets geschlossen gehalten werden. Das Schmelzwasser des Eises läßt man von Zeit zu Zeit ablaufen.



Das altmodische Bord mit Tönnehen

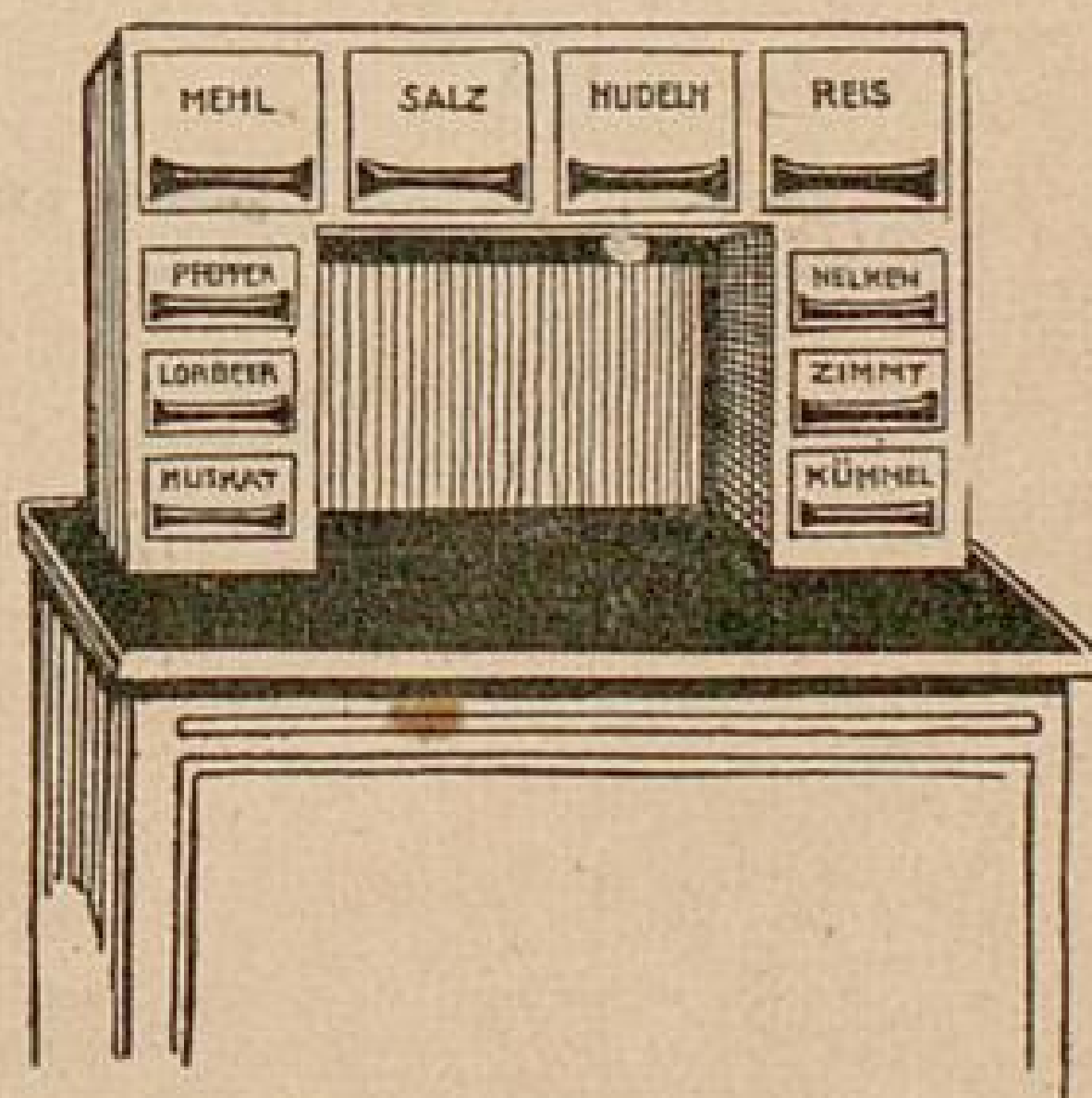
Neuerdings gibt es auch für Haushaltungen Kühlschränke, in denen Kälte mit Hilfe von Säure, Wasser und Wärme erzeugt wird. Sie sind für elektrische oder für Gasheizung zu bekommen und haben den Vorteil, daß kein Eis gekauft werden muß. Dadurch werden die Kosten für den täglich etwa einstündigen Gas- oder Stromverbrauch ausgeglichen. Allerdings sind sie heute noch ziemlich hoch im Preis und haben, da das Wasser ununterbrochen hindurchlaufen muß, einen nicht unerheblichen Wasserverbrauch.

Vorräte in der Küche.

In der Küche selbst hält man sich einen kleinen Vorrat von solchen Lebensmitteln, die man täglich gebraucht, also Spezereiwaren, Gewürze und dergl. Meist bringt man diese in Büchsen mit Aufschriften unter und zwar waren lange Zeit hauptsächlich Porzellanbüchsen auf einem Gestell üblich. Mit diesen erlebt man aber mancherlei. Sie müssen regelmäßig abgewaschen werden, denn sie sind stets rasch verstaubt; und wenn der Deckel heruntermfällt und zerspringt, ist meist schwer Ersatz dafür zu erhalten. Deshalb geht man neuerdings immer mehr zu den Vorratschränken über, die man viel leichter und rascher reinigen kann und bei denen die Vorräte in Schubladen liegen. Sie sind bereits in verschiedenen Ausführungen zu haben.

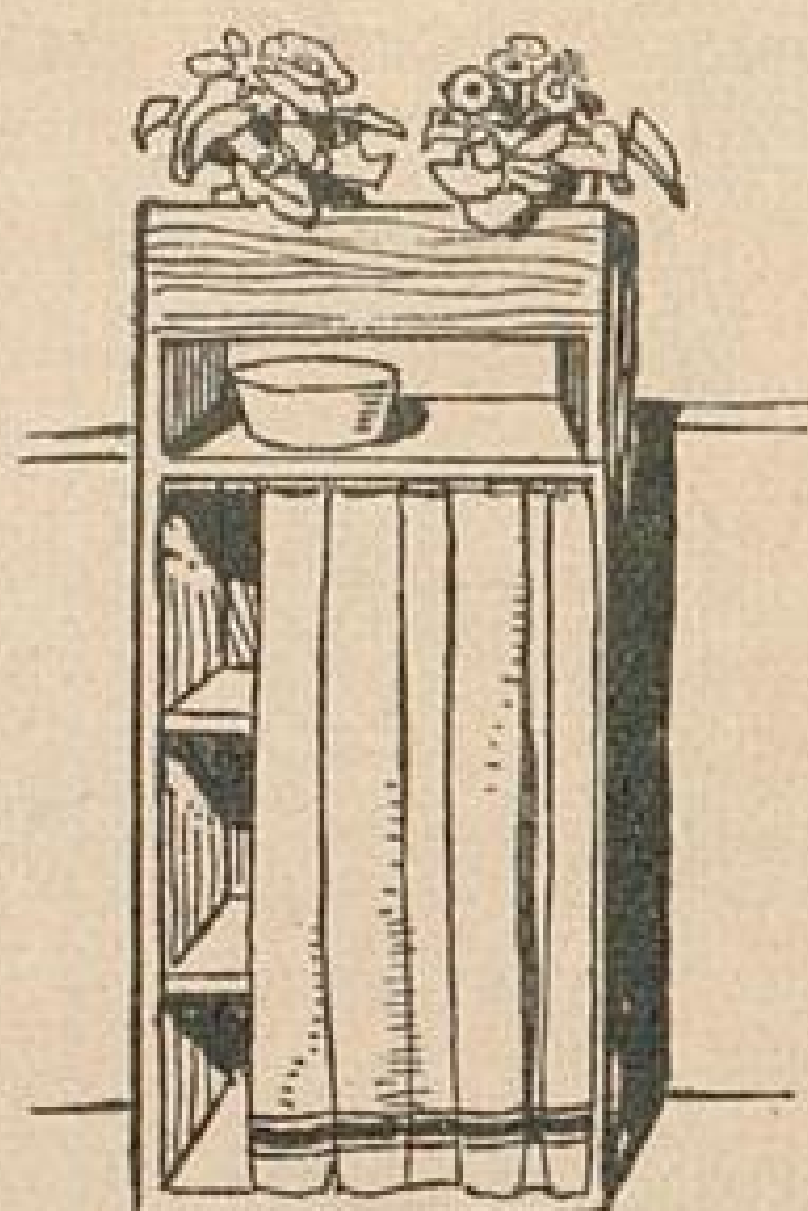
Luftdicht verschlossen müssen selbstverständlich alle Gewürze, wie auch Tee, Kaffee und Kakao aufbewahrt werden, da sie sonst rasch ihr Aroma verlieren.

In der Küche braucht man auch stets einen Vorrat an Putzmitteln und zwar Sand, Seife und Soda in greifbarer Nähe des Spülsteins oder Spültisches. Bekannt sind die kleinen Gestelle mit Gefäßen aus Steingut,



Der Vorratsschrank von heute

Email oder Aluminium. Für die übrigen Putzmittel, wie Salmiak, Benzin, Terpentin, Dim, Schuhputzzeug usw. ist ein kleiner Putzschrank sehr praktisch, den man sich aus einer Kiste auch sehr gut selbst herstellen kann.



Kleiner Putzschrank

Gründliches Wissen um alle Einzelheiten ihrer Arbeit befähigt die Hausfrau die „graue Theorie“ in die lebendige Praxis ihres eigenen Haushaltes umzusetzen. Ohne solches Wissen aber bleibt die Arbeit mühevoll und der gute Erfolg hängt oft genug von Zufällen ab; er ist nicht sicher verbürgt. Deshalb wird unser Haushaltungskurs alle Gebiete des Haushaltes eingehend behandeln, gemäß den Richtlinien, die in diesem Hefte aufgezeigt sind. Wir schließen dieses erste Hefte mit dem Wunsche, daß unsere Mitglieder aus diesem und den folgenden Heften unseres Lehrkurses all die Belehrung schöpfen, die ihnen ihre Arbeit im Hause zu erleichtern und lieb zu machen vermag.

Herausgegeben vom Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde der Sunlicht Gesellschaft A. G.,
Mannheim-Rheinau.

Nachdruck des Textes und Nachbildung der Illustrationen verboten.

Druck: Handelsdruckerei Ratz, Mannheim.