

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hauswirtschaftliche Mitteilungen

[urn:nbn:de:bsz:31-345626](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-345626)

Kreisen der Bevölkerung beliebten Frau die letzte Ehre zu erweisen. Frau Sophie Herrmann brachte ihre ganze Lebenszeit — sie erreichte ein Alter von 73½ Jahren — in ihrer Heimatstadt Adelsheim zu. Hier hat sie ihre reiche Tätigkeit entfaltet. Was sie alles auf dem Gebiet der Nächstenliebe an der Gemeinde geleistet, können wir nicht aufzählen, denn das Meiste geschah im Stillen. Neben den einzelnen Kranken und Elenden, Bedrückten und Armen, denen sie oft wieder Sonnenschein in das finstere Erdendasein brachte, lag ihr vor allem unsere Kleinkinderschule am Herzen, die sie vor 51 Jahren mit ins Leben gerufen hatte. An den Sonntagen sammelte sie die schulpflichtigen Kinder und an einem Wochentag abends die heranwachsende weibliche Jugend um sich. Schon ehe der hiesige Frauenverein organisiert wurde, hat sie in einer freien Vereinigung mit anderen Freundinnen das Prinzip der Nächstenliebe in der Gemeinde verwirklicht. Seit 50 Jahren arbeitete sie dann im Vorstand des dem Landesverein angegliederten Zweigvereins mit Rat und Tat. Obwohl sie in den Sitzungen wenig redete, wurde ihr Urteil doch immer gern gehört und hochgeschätzt; oft nahm durch ihre Anregung ein geplantes Unternehmen eine andere Wendung. Wenn sie sprach, dann wußte man, daß die Worte aus einem goldenen Herzen kamen, das nichts wollte als das Wohl des Nächsten. Auf Lohn und Anerkennung war sie nicht bedacht. „Rein Lohn ist, daß ich da r f“, — so konnte sie sprechen. Doch ausbleiben konnte auch die äußere Anerkennung nicht. Schon vor drei Jahren erhielt sie von Allerhöchster Stelle die Auszeichnung der Friedrich-Luisenmedaille, und für das bevorstehende 50jährige Jubiläum des badischen und des Adelsheimer Frauenvereins war eine besondere Ehrung von seiten Ihrer Königlichen Hoheit der Großherzogin Luise, sowie des hiesigen Zweigvereins vorgesehen. Diesen Ehrentag sollte sie nicht mehr erleben. So suchte man sie im Tode wenigstens noch zu ehren. Der Jungfrauen- und der Gesangverein trugen Trauerlieder vor. Nachdem der Ortsgeistliche, Herr Pfarrverwalter Fuß, im Anschluß an den Wahlspruch der Entschlafenen: „Jesus Christus gestern und heute und derselbe auch in Ewigkeit!“ ein Charakterbild der „Nutter Herrmann“ gegeben, legte er eine Kranzspende der hohen Protektorin unseres Vereins, die telegraphisch der Familie ihre Teilnahme bekundete, sowie eine solche im Auftrag der Kleinkinderschule am Grabe nieder. Der Beirat des hiesigen Frauenvereins, Herr Gr. Bezirksarzt Dr. Dörner, widmete im Namen des Orts- und Landesvereins einen warmen Nachruf und schmückte die Gruft mit einer Palme. Die Abendsonne erglänzte über der Ruhestätte dieser merkwürdig tatkräftigen, fleißigen, offenen, frommen Frau, als die große Trauerversammlung auseinanderging. Eine Persönlichkeit, wie man sie selten in unserer so zum Egoismus angelegten Zeit findet, ist nicht mehr. Aber in den Annalen des Frauenvereins, sowie in den dankbaren Herzen ihrer Freunde und Bekannten wird ihr Name unauslöschlich stehen!

Mühlburg. Aus dem Jahresbericht. Nachdem die angestrebte Verschmelzung unseres Vereins mit dem von Alt-Karlruhe nicht zu ermöglichen gewesen war, haben wir zwei neue Arbeitsgebiete in Angriff genommen, die wir mit Unterstützung von Alt-Karlruhe kräftig zu bearbeiten gedenken. Es wurde im evangelischen Gemeindehaus Weibelstraße 5 eine eigene Beratungsstelle für Säuglinge eingerichtet; sie wird zweimal wöchentlich durch Herrn Dr. Blattner besorgt, dem Fräulein Schließer, die einen Krankenpflegekurs mitgemacht und bereits in der Strippe mitgearbeitet hat, als Gehilfin zur Seite

steht. Die neue Einrichtung erfreut sich eines regen Zuspruchs; es konnten in einer Beratungsstunde schon 21 Mütter mit ihren Säuglingen gezählt werden. In Verbindung damit steht eine besondere Milchstation zum Bezug von Säuglingsmilch, die aus der Milchküche des Hauptvereins geliefert wird. Das andere neue Arbeitsgebiet ist die Hauspflege, für die uns der Elisabethenverein eine Pflegerin zur Verfügung stellt. Anlässlich dieser Neuierung haben wir unsere ganze Vereinstätigkeit im Vorstand in Abteilungen gegliedert, an deren Spitze bestimmte Vorstandsdamen stehen, die über ihre Tätigkeit, ihre Wahrnehmungen und Beobachtungen von Zeit zu Zeit dem Gesamtvorstand berichten und Vorschläge machen. Wir versprechen uns von dieser Arbeitsteilung einen guten Erfolg.

Rastatt. Dem Jahresbericht entnehmen wir: Da wir leider nicht über so große Mittel verfügen, um allen armen und schwächlichen Kindern die große Wohltat einer Solbadkur in Dürheim angedeihen lassen zu können, haben wir hier im Laufe des letzten Sommers eine Badstube errichtet, zwecks unentgeltlicher Verabreichung von Salzbadern an arme Kinder. Bad- und Ruheräume hat uns die Stadt bereitwilligst überlassen, ebenso unentgeltlich die Kohlen zur Heizung des Badesofens. Die Einrichtung der beiden Räume verdanken wir dem Wohltätigkeitssinn und der Güte einer unserer Vorstandsdamen, Frau Brauereibesitzer Franz. Wir konnten dann noch bis zum Eintritt der kälteren Jahreszeit 160 Salzäder an 16 Kinder verabreichen. Die Kinder erhalten, nachdem sie nach dem Bad geruht haben, Milch oder Hafercacao und Brot, ehe sie entlassen werden. Unsere Helferinnen vom Roten Kreuz standen uns treu zur Seite und halfen gerne, bereitwillig und mit vielem Geschick. Sobald das Frühjahr uns wärmere Tage bringt, werden wir unsere Badeanstalt wieder eröffnen; der Erfolg war, trotz der kurzen Zeit, ein über Erwarten guter.

Gauswirtschaftliche Mitteilungen.

Kirschenpflözer. (Dicker Kirschkuchen.) 125 Gramm Zucker, 125 Gramm Butter, 60 Gramm Mandeln, ¼ Liter Milch, 6 Eier, 8 Bröckchen, 1 Kaffeelöffel Zimt, 1 Messerspitze Nelken, Saft und Schale ¼ Zitrone, 2½ Pfund Kirschen.

Butter, Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, fügt dann das Gewürz, die in Scheiben geschnittenen, mit Milch angefeuchteten, gut ausgedrückten und verrührten Bröckchen darunter, ebenso den Eierschnee und die ausgesteinten Kirschen, mengt alles gut durch, füllt die Masse in eine gut gestrichene Form und bäckt den Kuchen in nicht zu heißem Ofen 1½—2 Stunden.

Kartoffelstangen (beliebtes Teegebäck). 300 Gram Mehl, 300 Gram Butter, 300 Gram gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Kaffeelöffel Salz werden auf dem Reibbrett zu einem zarten Teig verarbeitet. Hierauf rollt man den Teig halbfingerdick aus, schneidet 12 Zentimeter lange und 1½ Zentimeter breite Streifen davon, bestreicht sie mit Eigelb, bestreut sie mit Salz und Kümmel, und bäckt sie in heißem Ofen schön gelb.

Kaiserbrot. 250 Gramm Zucker, 4 Eier, 250 Gramm geschälte, länglich geschnittene Mandeln, 250 Gramm Sultaninen, 250 Gramm Mehl. Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, die übrigen Zutaten, zuletzt der steife Eierschnee, zugegeben; man füllt die Masse in ein gestrichenes Kapselblech und bäckt den Kuchen schön gelb. Nach dem Erkalten schneidet man denselben in dünne Scheiben.