

Zeitschrift:	Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band:	17 (1895)
Heft:	3
Anhang:	Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 20.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Roch- & Haushaltungs-Schule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

No. 1

Jannar 1895

Die praktische Hausfrau.

Was heißt bei der Hausfrau oder der Hausbesorgerin eigentlich „praktisch“?

Es bedeutet: alles in rechter Weise anfangen, damit man bald ans Ziel gelangt; sich jede Kleinigkeit zu nutze machen und ihr die richtige Verwertung zuteil werden lassen.

Eine praktische Hausfrau wird sich selbst und ihren Angestellten manche Arbeit und manchen Weg ersparen, weil sie die Arbeiten zuerst ruhig überlegt und einteilt; sie stellt zusammen, was in einem Gange alles besorgt werden kann; sie wird stets die richtige Zeiteinteilung finden, wird es durch vorsorgliche Umsicht an nichts fehlen lassen, sie wird für jedes Ding den passendsten Ort finden und wird jedes Winkelchen geschickt auszunützen wissen.

Die praktische Hausfrau versteht es, aus nichts etwas zu machen und sie weiß selbst den ungünstigen Verhältnissen noch günstige Seiten abzugewinnen. Ihr praktisches, mit Geschmack und Schönheitssinn gepaartes Wesen versteht es, aus der unscheinbarsten Wohnung ein gemütliches Nestchen, eine freundliche Stätte zu schaffen, welche nicht blos die Hausbewohner, sondern auch die Gäste beim Eintritt anheimelt. Auch dem Grundsatz: „Es darf nichts umkommen“, huldigt die praktische Hausbesorgerin. So findet der kleinste Rest einer Mahlzeit seine Verwertung, sei es, um ihn zur nächsten Mahlzeit zu verwenden, oder einen Bedürftigen damit zu speisen, oder ihn für die Tierwelt nutzbar zu machen.

In dem Haushalt einer praktischen Hausfrau greift alles, wie bei einem Uhrwerk, eins in das andere, und keines wird in seiner Tätigkeit aufgehoben; denn „Zeit ist Geld“ sagt sie.

Mit richtiger Umsicht entwirft sie die Einteilung der Wochen- und Tagesarbeit, hält auf pünktliche Ausführung des Angeordneten und weiß jederzeit, was von ihr und ihren Untergebenen zu tun und zu lassen ist.

Die praktische Hausfrau richtet sich nach den Umständen; sie ist nicht unentschlossen oder ratlos die gute Zeit verpassend, sondern sie hilft sich



so gut wie sie kann: wenn sie keinen Kalk hat, so mauert sie mit Lehm, wenn ihr die Kaffeemühle genommen wird, so wäschst sie rasch einen Stein und klopft die Bohnen, kurz, sie weiß sich in jedem Falle rasch und mit guter Art zu helfen.

Der praktischen Hausfrau wird die Arbeit niemals zur Last, denn sie versteht es, sie in der halben Zeit auszuführen.

Nur die Hausgeschäfte.

„Sie macht nur die Hausgeschäfte“, hört man oft in entschuldigendem oder gering schätzigen Tone sagen, wenn man nach der Beschäftigung einer Tochter fragt — nur die Hausgeschäfte! Dieser Auffassung zufolge müßten die Hausgeschäfte zu den untergeordneten Arbeiten gezählt werden, zu denjenigen Arbeiten, die weniger Geisteskräfte erfordern und weniger Anspruch auf Schulung und Bildung erheben.

Diese irrige Meinung konnte vielfach Raum gewinnen, weil einerseits die verweichlichende Erziehung, welche unsere Mädchenwelt schwächte, sie auch der körperlichen Arbeit abhold machte und weil andernteils der oft bis ins siebenzehnte und achtzehnte Jahr ununterbrochen fortgesetzte Schulbesuch ihre Neigung auf andere Gebiete lenkte, so daß der Hausarbeit nur die weniger regsame und weniger gut geschulten Mädchen zufielen. Für jeden Beruf wurde eine mehrjährige Lehre und vielseitige Fortbildung durch den Aufenthalt und die Arbeit bei verschiedenen tüchtigen Meistern des In- und Auslandes als unerlässlich erachtet, um später zur Würde des Meisters zu gelangen und als solcher Achtung und Vertrauen zu genießen. Nur in der Hauswirtschaft schien bis in die neueste Zeit eine eigentliche Berufslehre als nicht notwendig erachtet zu werden, denn selbst die ungeschulteste Kraft bot sich als „Geselle“, als Gehilfin an und verlangte für die minimsten und ungenügendsten Leistungen nicht nur vollständig freie Verpflegung und Wäsche, sondern noch guten Lohn. Mit diesem Nebel mußten sich bis anhin alle die Hausfrauen abfinden, die ihren Haushalt nicht selbst besorgen konnten, sondern auf die Hilfe einer fremden Arbeitskraft angewiesen sind.

Nun aber erfordert kein anderer Beruf eine so intensive und den Gegenstand so rasch wechselnde Achtung und ein so dem Augenblick angepaßtes Denken, wie gerade die Hauswirtschaft. Der Blick muß zugleich auf eine Menge von nebeneinander hergehenden Dingen gerichtet sein, wenn nicht manchfacher Schaden entstehen soll. Eine Hilfe im Haushalt, die nur mit den Händen arbeitet und nicht mit dem Kopfe, ist aber eine schlimme Errungenschaft und sie kostet das doppelte und zehnfache, je nachdem die Hausfrau Zeit und Lust zur Beaufsichtigung hat. Eine die Arbeit

überdenkende, klug einteilende und rechnende Hausfrau wird, wenn sie jeder Arbeit selber nachgeht, mit der Hälfte der Summe die Wirtschaft bestreiten können, die erforderlich ist, wenn die Arbeiten von einem für seinen Beruf nicht systematisch vorgebildeten, unachtsamen und nicht intelligenten Mädchen besorgt werden. Ein denksaues Mädchen, oder ein solches, dem die nötige Intelligenz mangelt, hat keinen Begriff von der Wechselbeziehung zwischen Ursache und Wirkung; es fragt sich bei keiner Arbeit: Warum? Und gibt sich deshalb auch keine Rechenschaft über das; Darum. Solche arbeiten ohne Kopf und Herz und darum auch ohne Freude. Und diese sind auch, welche die Hausarbeit in Misfkredit bringen, so daß es heißt: Nur die Hausgeschäfte.

Wer aber Erfahrung besitzt, der weiß, was die mehr oder weniger gute Führung für ein wichtiger Faktor ist. Die Hausfrau hat ein schweres Amt und wenn auch ihr Tun und Lassen nur in Kleinigkeiten besteht. Sie ist nicht nur verantwortlich für das häusliche Behagen, für die gesunde körperliche Entwicklung Aller, die in ihrem Haushalte eingeschlossen sind, sondern sie muß auch den Ansprüchen genügen, welche die Außenwelt an ihre Hausführung macht und dann liegt in ihrer Hand zu einem großen Teil das wirtschaftliche Wohlergehen, das gedeihliche Fortkommen der Familie.

Besorgt die einsichtige Hausfrau ihren Haushalt ohne fremde Hilfe selbst, so wird sie auch der geringfügigsten Arbeit den ihr in Beziehung auf das Ganze zu kommenden Wert beilegen und wird sie demgemäß mit voller Aufmerksamkeit behandeln. Weit schwieriger ist ihre Stellung, wenn sie die verschiedenen Arbeiten Dienstleuten überlassen muß, die zwar, wenn sie guten Willens und einigermaßen Intelligenz besitzen, zeitweise und im Einzelnen die Arbeiten ebenso gut ausführen können, wie die Hausfrau selbst. Es genügt aber hier oft ein Nichts, eine Laune, ein Nachlassen der strammen Kontrolle, um die erhaltene und wiederholt gegebene Anleitung hintanzusetzen und die Arbeiten zum ersichtlichen größten Schaden auszuführen. Wo nun in dieser Weise fortgesetzt gearbeitet wird, oder muß gearbeitet werden lassen, da empfindet man so recht und zeigt es sich in Zahlen, was es auf sich hat mit dem Worte: Nur die Hausgeschäfte.

Es liegt daher im wohlverstandenen Interesse der Familie und des Gesamtwohles, der Hausarbeit wieder zu ihrem alten Ansehen und Recht zu verhelfen, dafür zu sorgen, daß auch die intelligenten Kräfte sich ihr widmen, daß sie nicht mehr verächtlich über die Achsel angesehen werde und daß immer intensiver die Überzeugung allerorten Platz greife: Es bedürfe der zielbewußten und geordneten Lehre, um die Hausarbeiten richtig zu besorgen, um eine nach jeder Richtung tüchtige Hausfrau zu werden.

Für Küche und Haus.

Gulasch für 10 Personen. Kochzeit 1 Stunde. Rohes, derbes Rind-, Schwein- und Hammelfleisch, zusammen $1\frac{1}{2}$ Kilo, jedes zu gleichen Teilen, wird — nicht gewaschen, sondern mit einem Tuche abgerieben — von den Sehnen befreit und in Würfel geschnitten. Dann zerläßt man in einer Kasserolle 75 Gramm Butter und ebensoviel Speck, röstet darin drei fein geschnittene Zwiebeln und läßt das Fleisch hierin $\frac{3}{4}$ Stunden schmoren. Nun salzt man es, fügt ein Lorbeerblatt, einige Nelken, einen Eßlöffel Kümmelförner, etwas Essig, einen halben Theelöffel voll Liebig's Fleischextrakt hinzu, läßt das Fleisch vollends weich werden, überpudert es, um die Sauce saumig zu machen, mit ein wenig Mehl und schärft sie zuletzt mit einer kleinen Messerspitze Paprika-Pfeffer. Geschmorte Kartoffelchen oder kleine Klöße bilden die Beilage.

*

Kalbszungen unter einer Kruste. Man wässert mehrere schöne Kalbszungen eine Stunde in leicht gesalzenem Wasser, reibt sie tüchtig ab und kocht sie dann in Salzwasser mit Pfefferkörnern, Zwiebeln, Suppengrün und einigen Nelken weich. Man fühlt die Zungen in kaltem Wasser, zieht die Haut ab und schneidet sie nach dem Erkalten in gleichmäßige Scheiben. Man schüttet sie in eine tiefe Schüssel, übergießt sie mit guter Kräutersauce, bestreut sie mit geriebener Semmel, bedeckt die Schüssel mit einem Deckel, auf den man glühende Kohlen legt und bäckt sie, bis die Oberfläche goldbraun erscheint. Dann stürzt man das Gericht vorsichtig und gibt es zu pikantem Gemüse, zu dem es eine passende Beilage bildet. Die Kräutersauce bereitet man zu den Kalbszungen auf folgende Weise: Man wiegt Champignons, Petersilie und Schalotten fein, schwitzt sie in Butter mit etwas Salz und Pfeffer und stellt sie beiseite. Dann bereitet man eine braune Mehlschwitze, die man mit Speisewein und Wasser zu gleichen Teilen verkocht, fügt 6 Gramm Liebigs Fleischextrakt und die vorbereiteten Kräuter hinzu und kocht damit die Sauce noch etwa fünf Minuten.

*

Heringsklopse. 500 Gramm derbes Rindfleisch wird auf der Fleischhackmaschine gehackt, dazu wird das gewiegte Rückenfleisch und die Milch eines Hering, ein gestoßenes Weißbrötchen, 60 Gramm zerlassene Butter, $\frac{1}{2}$ Tasse süße Sahne, eine kleine geriebene Zwiebel, einige Körnchen gestoßenen Pfeffer, 2 ganze Eier gemischt und 10—12 Klopse davon geformt, welche in geriebener Semmel gewälzt werden. Sie werden nun in dem dazu gehörigen Beiguss gekocht. Dazu hat man von den Sehnen und Knochen des Rindfleisches ein wenig Brühe gekocht, die mit geriebener Semmel und etwas in Butter geschwitztem Mehl sämig gemacht wird. Mit dem

Absallfleisch des Hering \ddot{s} , einer Zwiebel, Saft und Schale einer Viertelzitrone und einem Theelöffel Mostrich wird der Beig \ddot{u} ß schmackhaft gemacht. Die Klopse sind in wenig Minuten gar und werden mit dem Beig \ddot{u} ß auf einer Schüssel aufgegeben; man reicht Salzkartoffeln zu diesem Gericht.

*

Maccaroni mit Kastanien. Man schäle zwei Dutzend schöne, geröstete Kastanien, zerstampfe sie ziemlich fein und vermische sie mit Salz, auch hat man 500 Gramm Maccaroni in Salzwasser abgekocht und gut abtropfen lassen und bringt sie nun mit den Kastanien, 200 Gramm frischer Butter und zwei geschälten, unzerschnittenen Schalotten auf schwaches Feuer, röhrt sie etwa $\frac{1}{4}$ Stunde lang und schwenkt sie öfters um, entfernt dann die Schalotten, gibt 3 Eßlöffel süßen Rahm oder auch nur Milch an die Maccaroni und richtet sie auf runder Schüssel bergförmig an, bestreut sie mit fein gekrümeltem, mit geriebenem Käse vermischten Weißbrot, beträufelt sie mit heißer Butter und stellt die Schüssel über einem Dreifuß in den Ofen (Röhre), bis die Maccaroni hübsch gebräunt sind.

*

Maccaronen aus Nüssen. 500 Gramm Nusskernen werden mit 500 Gramm Zucker im Mörser gestoßen, das Gelbe von 4 Eiern dazu getan und eine halbe Stunde lang gerührt; das Weiße wird zu Schnee geschlagen und zuletzt der Masse beigegeben. Man nimmt kein Mehl dazu; die Bleche werden mit Butter bestrichen und von der Masse mit dem Löffel kleine Häufchen darauf gesetzt und in mäßiger Hitze im Ofen gebacken.

*

Haselnußtorte. Man verröhrt 130 Gramm Zucker mit 8 Eidottern und gibt 130 Gramm ungeschälte geriebene Mandeln und ebensoviel geriebene Haselnüsse dazu, samt dem Schnee der 8 Eiweiß. Die Masse wird in einer gut ausgestrichenen, mit Biscuitbröseln bestreuten Form eine halbe Stunde in der Röhre langsam gebacken. Sie erhält darauf einen Ueberzug von 100 Gramm Zucker und 100 Gramm geriebenen Haselnüssen, die im Schnee von fünf Eiweiß verröhrt sind. Diesen Guß lässt man auf der Torte in der Röhre trocknen.

*

Braune Kohlrabi. Durch die folgende Bereitungsweise wird dem Kohlrabi ein kräftigerer Geschmack als gewöhnlich gegeben und er den Herren, die dies weichliche Gemüse oft sonst verschmähen, mundgerechter gemacht. Man schält und zerschneidet die Kohlrabi, brüht sie mit kochendem Wasser und tut sie dann in ein Gefäß, in dem man etwas Zucker und reichlich Butter gebräunt hat. Man schwenkt sie fünf Minuten hierin, stäubt dann etwas Mehl darüber und fügt eine halbe Tasse gute Brühe

aus Liebig's Fleischextrakt, sowie Salz und etwas Pfeffer an. Man dünstet die Kohlrabi langsam weich, würzt sie zuletzt mit gewiegter Petersilie und etwas geriebener Muskatnuß und verdickt, wenn es nötig sein sollte, ihre Brühe noch mit einem braunen Buttermehl.

*

Birnen und Äpfel in süßem Most. 2 $\frac{1}{2}$ Liter süßer Weinmost wird mit 125 Gramm Zucker gekocht; hernach 14 Stück Usteräpfel, 9 Stück Butterbirnen und 6 Stück Quitten (geschält und in kleinere Stücke geschnitten) in demselben weichgekocht.

*

Einfaches Ofengericht. Ein saftiges Stück fettes Rindfleisch schneidet man in fingerlange und fingerdicke Riemen, klopft sie und bestreut sie mit Salz und etwas Pfeffer oder geriebener Muskatnuß. Der Boden eines ofenfesten Gefäßes wird mit Speckwürfeln belegt, die Fleischstückchen legt man neben einander darauf, streut reichlich geschnittene Zwiebeln und einige Gewürznelken darauf und stäubt ein klein wenig Mehl darüber. Auf das so eingelegte Fleisch gibt man mittelgroße, sauber geschälte und mit Kochendem Wasser abgebrühte Kartoffeln, die mit feinem Salz bestreut und mit einigen Speckstückchen belegt werden. Luftdicht zugedeckt läßt man das Gericht im Ofen dämpfen. Durch behutsames Rütteln überzeugt man sich, ob noch Saft vorhanden ist. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden einige Löffel heißes Wasser und etwas Rotwein, wohl auch eine Messerspitze Fleischextrakt und etwas Rahm dem Rande nach in die Schüssel gegeben. Das Fleisch wird mit den Kartoffeln weich und man muß sorgen, daß diese letzteren nicht zerfallen. Die Schüssel kann mit einer Serviette umhüllt, gleich auf den Tisch gegeben werden.

*

Vorzüglichie Süßrippchen. Aus einem nicht zu fetten, schön weißen Schweinsrippenstück schneidet man Rippchen zu hübscher Form, legt sie mit Gewürz, Lorbeerblättern, Zwiebelscheiben, weißem Pfeffer und Salz in einen Schmortopf, gießt etwas Wasser und Essig daran und läßt sie gar, doch nicht ganz weich schmoren. Ist dies geschehen, so gießt man die Brühe ab, seift sie durch und legt die Rippchen bei Seite. Zu der Brühe tut man nun aufgelöste weiße Gelatine (auf 1 Liter Flüssigkeit 50 Gramm weiße Gelatine), läßt sie aufkochen, richtet die Rippchen in einer Porzellanschale kranzförmig an, legt Scheiben von Salz- und Pfeffergurken, Möhrenscheiben, Cornichons, Maiskolben u. dgl. dazwischen, gießt die Brühe darüber und läßt sie erstarren, worauf man das Gericht stürzt und mit Remulade oder Kräutersenfbeiguss aufträgt, Kopfsalat, Bratkartoffeln oder Schnörkartoffeln passen gut zu diesem Gericht.

Cakes. 250 Gramm gestoßener Zucker, 7 ganze Eier, 15 Gramm Hirschhornsalz, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille werden 1 Stunde gleichmäßig gerührt. Nach und nach gibt man 250 Gramm Mehl und 1 kleine Tasse Milch hinzu, rollt den Teig auf einem mehlbestreuten Brett aus und sticht mit einer Form oder mit einem Glase runde Kuchen aus. Reine Bleche reibt man mit ein wenig Butter ein, streut etwas Mehl darüber, legt die ausgestrichenen Kuchen darauf und läßt sie im Ofen hellgelb backen.

*

Kartoffellsuppe. Man dämpft fein geschnittene Zwiebel, Sellerie und Lauch in Butter, setzt derselben würfelig geschnittene Kartoffeln mit etwas Wasser zu, würzt das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und deckt solches zu, bis die Kartoffeln weich sind; dann röhrt man etwas Mehl mit Wasser an, gießt solches im Verhältnis des Bedarfs hinzu und läßt die Suppe aufkochen. Statt der Zwiebel kann man auch eine Selleriewurzel beimengen.

*

Leichte Mehlspeise. 100 Gramm süße Butter röhrt man mit 4 ganzen Eiern und der an Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone durch, gibt 200 Gramm gekochte, kalt durchgeriebene oder durch die Presse gedrückte Kartoffeln, 63 Gramm süße, geschälte und ebenfalls geriebene Mandeln darunter, gibt alles in eine mit Butter bestrichene Form und läßt es in mittlerer Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen backen.

*

Kalte Schale von Milch. Milch wird mit einigen Pfirsichblättern, dem nötigen Zucker und einigen recht fein gestoßenen süßen Mandeln — die man in ein Musselinläppchen bindet — aufgekocht, dann quirlt man sie mit Eidotter ab und stellt sie kalt.

*

Käse lange gut zu erhalten. Um Käse lange gut zu erhalten, ist es nötig, daß man ein in Wein oder Bier gespecktes leinenes Tuch darüber legt und zuweilen wieder anfeuchtet. Den grünen Käse (Zieger) hingegen bewahre man an einem kühlen, jedoch trockenen Orte auf.

*

Guten Senf zu bereiten. $\frac{1}{4}$ Pfund gelbes und $\frac{1}{4}$ Pfund grünes Senfmehl wird mit einem halben Liter siedendem Essig angerührt; ist die Masse erkaltet, dann gibt man 8 Gramm Zimt, 4 Gramm Nelken und 100 bis 125 Gramm Zucker dazu, röhrt alles gut untereinander und gießt den nun zum Gebrauche fertigen Senf in ein Glas, welches mit angefeuchtetem Delpapier gut zugebunden wird.

*

Gutes Hühnerfutter. Sehr fleißig und ausdauernd legen die Hühner, wenn man ihnen folgendes Futter gibt: Drei Teile gekochter und

zerstampfter Kartoffeln werden mit zwei Teilen Gersten- oder Weizenkleie (Grüsich) ebenso wie Brotteig eingesäuert, gleich dem Brot geformt und beim Backen mit in den Ofen gebracht, doch so, daß die Stücke nicht zu hart werden. Davon reicht man den Hühnern neben ihrem gewöhnlichen Futter täglich etwas.

*

Buttermilch als Putzmittel für Messing. $\frac{1}{2}$ Liter Buttermilch, in die ich einen Eßlöffel voll Salz tue, wird erwärmt und die zu putzenden Gegenstände leicht damit gescheuert. Bei sehr beschmutzten Sachen hilft wohl kein Mittel so schnell, selbst die eingerosteten Flecken verschwinden nach kurzer Zeit.

*

Kitt für Marmor. Einen trefflichen Kitt für Marmor, den ich aus Erfahrung empfehlen kann, bereitet man durch Mischung von 4 Teilen Alabastergips und 1 Teil Gummi Arabicum. Die beiden Stoffe werden unter Zugießung von einer kalten Boraxlösung zu einem dicken Kleister verrührt. Dieser Kitt wird, nachdem er die zerbrochenen Teile des Marmors verbunden hat, nach einigen Tagen sehr fest und hart und bröckelt nicht ab. Dazu ist es jedoch notwendig, daß man den gekitteten Gegenstand mehrere Tage ganz ruhig und ohne ihn zu berühren trocknen läßt. Bei farbigem Marmor färbt man die etwa sichtbaren Stellen des Kittes mittels Farbwasser in der Farbe des Marmors.

*

Matt und bläulich gewordene Fensterscheiben, Gläser, Flaschen u. s. w. wieder hell zu machen. Reibe das Glas mit Brennesseln tüchtig ab, sodann wird das Gefäß mit reinem Wasser nachgespült und abgetrocknet. Man kann die Brennesseln auch in Essig tauchen und damit trübe gewordene Fensterscheiben vorsichtig abputzen; selbst alte, schon rot und grün schillernde Scheiben werden durch wiederholte Anwendung dieses Verfahrens völlig rein, durchsichtig und glänzend.



Sei im eigenen Haus Du selber das beste Geräte,
Bist Du des Hauses Bier, ist es am schönsten geziert.
Nicht des Hauses glänzender Ruhm röhmt immer die Hausfrau,
Aber der Hausfrau Ruhm röhmet am besten das Haus.

* * *

Der schönste Schmuck eines Heims ist das in demselben schaffende Weib.

* * *

Der Raum in dem Du lebst, spiegelt Deinen Charakter wieder.