Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht**

Band (Jahr): **10 (1903)**

Heft 12

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Gratisbeilage zu Nr. 24 des „Schweizer Frauenheim“.

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Gartenbau und Blumenkultur, Tierzucht.

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition Bäckerstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.
Insertionspreis: Die einspaltige Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

№ 12. X. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | Zürich, 13. Juni 1903.

Deine Freuden, deine Leiden
Zähle nicht von Tag zu Tage;
Woran willst du unterscheiden
Was dir Lust ist, was dir Plage?
Wenn als gut dir dünkt das Leben,
Ist ein einz'ger Kummer klein,
Ist es dir als Last gegeben,
Was will einer Freude Schein?

Friedrich Rückert.

Gritli in der Küche.

II. Teil von: „Wie Gritli haushalten lernt.“

(Nachdruck verboten.)

Achtes Kapitel.

Nun gehört aber zu einem rechten Festessen auch ein sogenanntes Entremet oder Zwischengericht, eine süße warme Platte, die vor dem Dessert serviert wird. Frau Professor hatte sich für einen Kabinettpudding entschieden, den namentlich die Herren lieben, weil er etwas pikant ist. Puddings hatte man schon oft zubereitet bei Professors und Rosine hatte dem Gritli einmal gesagt, wenn es einen Pudding tadellos auf den Tisch zu bringen verstünde, so dürfe es sich eine „gute Köchin“ nennen, denn kaum ein anderes Gericht bedürfe so viel Sorgfalt bei der Zubereitung und beim Anrichten wie die Puddings. Gritli wußte, daß die Puddingmasse immer sehr gut gerührt werden mußte, um luftig zu werden, es wußte ferner, daß die verschließbare Puddingform mit samt dem Rohr in der Mitte vor dem Einfüllen gut mit Butter ausgestrichen und mit Mehl oder Stoßbrot ausgestreut werden mußte, es war ihm auch bekannt, daß die Form nur zur Hälfte gefüllt werden durfte, weil die Masse stark aufgeht und dann hatte ihm Rosine schwer auf's Herz gebunden, daß die Form nur in siedendes Wasser und ja nicht etwa nur in warmes gestellt werden dürfe. Puddings werden nämlich im Wasserbad oder bain-marie gekocht, eine Kochmethode, die in der feinen Küche häufig auch bei andern Gerichten zur Anwendung kommt.

Man macht zu diesem Zweck in einem hohen Gefäß das nicht ganz bis zur Hälfte mit Wasser gefüllt sein darf, dieses siedend und stellt einen kleineren Topf mit der zu siedenden Masse hinein, sorgt dafür, daß es gleichmäßig und ununterbrochen fortkocht und zwar zugedeckt. Allfällig verdunstetes Wasser wird durch einen Nachguß von siedendem Wasser ersetzt. Man kann im Wasserbade

auf dem Herde oder im Bratofen kochen, in letzterem abgedeckt, weil Oberhitze vorhanden ist. Auch der Selbstkocher kann dazu mit Vorteil verwendet werden. Ein Pudding braucht je nach der Größe und seiner Zusammensetzung 1—2 Stunden Siedezeit. In England, der Heimat der Puddings kocht man ihn meistens in einer butterbestrichenen Serviette, die man in siedendes Wasser hängt. Nun gibt es aber auch beim Anrichten noch einiges zu beobachten, das, nicht beachtet, den lockersten Pudding noch verunglücken läßt. Vor dem Stürzen halte man die Form eine Minute in kaltes Wasser oder stelle sie abgedeckt zum Verdunsten in den Bratofen, löse dann sorgfältig mit einem feinen Messerchen den Rand und vergewissere sich durch Schütteln, ob der Pudding sich löst. Dann bringe man eine Platte über die Form und stürze mit raschem Schwung, lasse dann die Form noch einige Minuten darüber stehen und hebe sie schließlich sorgfältig ab. — Puddings sollten erst unmittelbar vor dem Auftragen gestürzt werden, sonst fallen sie leicht zusammen.

Nun kommt aber stets eine Sauce zu den Puddings. Die kann nun entweder in der Art der weißen Buttersauce gemacht und mit Vanille, Zitrone, Mandelessenz 2c. gewürzt und gezuckert sein, es kann Weißwein, Rahm oder Milch dazu verwendet werden, oder es wird eine klare Wein-Sauce oder Fruchtsaftsauce damit serviert, oder eine eigentliche Crême.

Bei allen Crêmen hat man dieselben Grundregeln zu beachten: Tüchtiges Schwingen der Eigelb mit dem Drahtbesen vor und während dem Kochen. Zubereitung in einer Messingkasserole oder einem irdenen Topf oder in Kochporzellan. Die Crêmen dürfen nicht eigentlich kochen, sondern nur vor das Kochen kommen. Sobald sie dicklich werden, ist der richtige Kochgrad erreicht. Sollte einmal das Unglück passieren, daß eine Crême infolge zu langen Kochens gerinnt, so bringt man ein paar Tropfen kaltes Wasser dazu und schlägt einige Zeit tüchtig, bis sich die Crême wieder bindet. Wer Eier sparen will, kann anstatt 6 bis 7 Eiern, deren nur 4 bis 5 dazu nehmen und dafür gleich 1 Theelöffel Maizena oder Mondamin in etwas Wasser aufgelöst, hinzufügen; auch können bei vorsichtigem Schlagen und Kochen ganze Eier statt nur die Eigelb gebraucht werden. Bei einem Festessen darf indessen nur die feinste Zubereitungsart zur Anwendung kommen. Die Eiweiß werden wir gleich für das Kleinbackwerk, die Makronen wieder aufbrauchen. Alle Crêmen kommen erkaltet auf den Tisch, wenn sie nicht als Beigabe für Puddings gehen. Sind sie angerichtet, rührt man noch einige mal darin um, damit sich keine Haut darauf bildet. Soll die Crême gestürzt werden, wird sie mit Gelatine oder Hausenblase gemengt und auf Eis zum Erstarren gebracht. Man nennt dann diese: bayrische Crême oder Bavaroise.

Gritli hatte in sein Rezeptbuch schon verschiedene Puddings und Crêmen eingetragen und freute sich längst darauf, seine Mutter und die Geschwister einmal mit diesen Leckerbissen überraschen zu können, wenn es nach Hause ging. Man hätte sich dort nie an solche Kunstwerke herangewagt, obgleich ja die Hauptzutaten Eier und Milch oder Rahm reichlich vorhanden waren und diese Gerichte so leicht verdaulich und nahrhaft und im Grunde sehr einfach zuzubereiten sind.

Auch die Aufläufe wollte es gewiß häufig auf den Familientisch bringen. Wie schmecken doch diese luftigen in der Hauptsache ebenfalls aus Eiern, Mehl und Milch zusammengesetzten Gerichte so gut und kamen gar nicht teurer als Fleisch. Dem strenge arbeitenden Vater konnte man immer noch ein Stückchen Fleisch dazu reichen oder von den Speckseiten im Kamin einen Schnitzel herunterholen oder eine Wurst vorausschicken. Bei der Zubereitung der Aufläufe ist ganz ähnlich vorzugehen wie bei den Puddings, nur kommt die Masse in breitere weniger hohe Formen, am besten in irdene oder solche aus Porzellan, in denen das Gericht gleich zu Tische gebracht wird. Man kann auch Blechformen dazu verwenden, wenn die erstern nicht zur Hand sind. Der Unterschied der beiden Speisen besteht darin, daß Aufläufe immer gebacken oder aufgezogen und nicht im Wasserbade gekocht werden. Wo

kein Bratofen, oder wie es häufig vorkommt, ein schlecht funktionierender existiert, kann man sich damit helfen, daß die Auflaufform auf Kohlenfeuer auf den Herd kommt und oben darüber ein Eisenblech mit glühenden Kohlen gelegt wird, um Oberhitze zum „Aufziehen" zu erzeugen. In den Petrolbratöfen gelingen die Aufläufe auch sehr gut.

Nur ist mit dem Backen im allgemeinen nicht zu spassen. Gritli hatte mit seinem ersten Gugelhopf, den ihm Rosine zu selbstständiger Bereitung übertragen hatte, keine besondere Ehre eingelegt und das Blut stieg ihm jedesmal in die Wangen, wenn es daran dachte, wie schwarz und wie bitter die Kruste geworden und dabei trotzdem im innern noch flüssiger Teig vorhanden war. Den mitleidig spöttischen Blick von Frau Professor und das Gepolter von Rosine vergaß es gewiß sein Lebtag nie mehr. Es hatte eben nicht lange geschaut, wie heiß der Bratofen war, sondern seinen Gugelhopf einfach hineingeschoben und ihn seinem Schicksal überlassen. „Durch Schaden wird man klug". Jetzt legte es immer zuerst ein weißes Papier hinein. Bräunte es sich rasch, so war der Ofen zu heiß, blieb es nach 3 Minuten noch weiß, so war die Hitze ungenügend, wurde es aber nach 2—3 Minuten gelb und krümmte es sich, so durfte man's wagen. Nicht alles Backwerk braucht indessen denselben Hitzegrad. Alles Hefenbackwerk darf nur in einem mäßig heißen Ofen backen und es muß vor allem vor Zugluft geschützt werden, man soll also den Ofen möglichst selten öffnen und erst nach der angenommenen Backzeit je nach der Größe des Gebäcks nach 30, 40—50 Minuten einmal nachsehen. Will man wissen, ob das Backwerk genügend gebacken ist, so sticht man in der Mitte oben mit einer Stricknadel hinein; ist sie beim herausziehen blank, so ist das Gebäck gar, klebt noch Teig daran, so läßt man es ruhig noch einige Zeit im Ofen. Nach dem Herausnehmen setze man das heiße Backwerk nicht zu rascher Abkühlung aus, weil es sonst leicht zusammenfällt.

Das war dem Gritli just auch einmal passiert und Rosine hatte sich weidlich darüber geärgert.

„Da rührt das Maitli eine ganze Stunde lang an dem Eigelb und Zucker herum, gibt sich alle Mühe, die Butter schaumig und den Eierschnee steif zu kriegen, hat, wie ich glaube, auch beim Backen selbst die nötige Vorsicht nicht fehlen lassen — da, im letzten Moment noch dieser Leichtsinn! Mühe, Arbeit und die Kosten für die Zutaten — alles umsonst!" jammerte sie, als Gritli die gestürzte heiße Torte zum raschen Erkalten unter das Küchenfenster brachte und diese dort elendiglich zusammensank.

Fieber und Fiebermittel.

Von Dr. Sonnabend.

Was ist Fieber? Die Frage ist nicht so leicht zu beantworten. Die Anzahl der Pulsschläge kann nicht entscheidend sein, wenn auch der Arzt, der den Puls nicht allein nach der Schnelligkeit beurteilt, beim Verdachte auf Fieber wohl zuerst nach dem Pulse fühlt.

Nun, wenn nicht am Pulse, so erkennt man das Fieber an der erhöhten Hauttemperatur, namentlich an einer heißen Stirn. Jedoch auch dies ist trügerisch, wenn man kein richtig zeigendes und zuverlässiges Thermometer zur Hand hat; man täuscht sich gar leicht, wenn man mit der auf Stirn oder Brust gelegten Hand die Körperwärme feststellen will. Also greifen wir zum Thermometer, vorausgesetzt, daß er richtig zeigt, und daß wir seine Anwendungsweise verstehen.

Aber wo ist nun die Grenze? 38,0 sagt der eine, 37,5 der andere. Und die Leiter von Lungenheilanstalten bezeichnen auf Grund ihrer Erfahrungen mit gutem Rechte gewöhnlich schon 37,3 als die Fiebergrenze. Unter diesen Umständen ist es möglich, daß ein und dieselbe Person von verschiedenen Beobachtern für fiebernd und fieberfrei erklärt wird, namentlich, wenn die Temperatur-Messungen zu verschiedenen Tageszeiten stattfinden, denn unsere Körperwärme unterliegt regelmäßigen Schwankungen, im gesunden wie im kranken Zustande; sie ist früh morgens gegen 5 Uhr am niedrigsten, nachmittags

zwischen 4 und 6 Uhr am höchsten; der Unterschied beträgt ungefähr 0,5°. Auch kommt es häufig vor, daß ein Kranker morgens regelmäßig Temperaturen unter 37,0°, des abends aber über 38,0° hat. Soll man nun, wenn ein derartiger Zustand wochenlang besteht, annehmen, daß der Kranke nur abends fiebert, morgens aber fieberfrei ist? Gewiß nicht: das Fieber ist in diesem Falle als ein andauerndes zu betrachten, das nur statt gleichmäßig erhöhter Temperatur Schwankungen aufweist.

Die beiden Begriffe Fieber und Körperwärme decken sich nicht: die erhöhte Körperwärme ist nur das hauptsächlichste Angreifen jener sehr komplizierten Störung des Stoffwechsels und der Wärmeregulierung, die wir mit dem einfachen und bequemen Worte „Fieber" bezeichnen.

Wir erkennen mit Hülfe des Thermometers das Fieber an der gesteigerten Körperwärme, aber wir dürfen nicht vergessen, daß außer dieser Störung in der Körperwärme noch andere Störungen im Haushalte des Organismus vor sich gehen.

Wie bekämpfen wir nun das Fieber? In vereinzelten Fällen, z. B. beim Wechselfieber, Gelenkrheumatismus, Diphtherie, haben wir sogenannte spezifische Mittel, die einen direkten Einfluß auf die Krankheit ausüben und in Folge dessen auch das Fieber, soweit es ein Symptom dieser Krankheit ist, beeinflussen. In andern Fällen finden wir, daß Eiterungsprozesse oder Eiteransammlungen (z. B. eitrige Ergüsse in den Brustfellraum, vereiterte Lymphdrüsen, Zahngeschwüre) Fieber verursachen. Verschaffen wir in solchen Fällen dem Eiter durch einen Einschnitt Abfluß, so bekämpfen wir gleichzeitig das Fieber. In all diesen Fällen deckt sich also die Behandlung der ursprünglichen Krankheit mit der Behandlung des Fiebers; wir brauchen hier keine besonderen Fiebermittel anzuwenden.

Diese sogenannten Fiebermittel (Antipyrin, Antifebrin, Phenacetin u. s. w.) sollten richtiger als temperaturherabsetzende Mittel bezeichnet werden. Denn es gelingt tatsächlich, durch ein oder zwei Gramm Antipyrin die Temperatur eines Kranken, der vielleicht 39,0° hatte, auf 37,0° oder noch weniger zu ermäßigen, wenigstens für den Zeitraum von einigen Stunden. Und es ist auch ohne Zweifel richtig, daß der fiebernde Kranke durch diese, wenn auch nur vorübergehende Temperatur-Ermäßigung meist eine wesentliche Erleichterung erfährt, die natürlich aber auch nur vorübergehend ist. Denn alsbald steigt die Temperatur wieder an, oft sogar unter recht lästigen Nebenerscheinungen (Schüttelfrost). Es ist also keine Beseitigung des Fiebers zustande gekommen, sondern nur ein vorübergehendes Sinken der Fieberhitze. Es ist nur das auffälligste Symptom eines krankhaften Zustandes beseitigt, dieser selbst aber unbeeinflußt geblieben.

Daraus ergibt sich, daß mit diesen sogenannten Fiebermitteln nicht viel anzufangen ist: die Herabsetzung der Temperatur ist doch nur als ein Scheinerfolg oder eine Selbsttäuschung aufzufassen.

Die Gefahr, in der ein Fieberkranker schwebt, wird durch das willkürlich herbeigeführte Fallen der Quecksilbersäule im Thermometer nicht beeinflußt. Auch ist zu bedenken, daß die meisten dieser Fiebermittel durchaus nicht gleichgültig sind und mitunter ungünstigen Einfluß auf die Herztätigkeit ausüben.

Weshalb wendet man nun aber diese Fiebermittel bei fieberhaften Krankheiten überhaupt an? Tatsächlich wird ein gewisser Mißbrauch mit denselben getrieben, indem man einen greifbaren Erfolg, das Sinken der Körperwärme, anstrebt, wenn auch unter Selbsttäuschung. In vielen Fällen werden diese Fiebermittel aber ärztlicherseits verordnet, um den Kranken bei langwierigen Fieberprozessen eine Erleichterung zu verschaffen, oder um einer drohenden Herzschwäche vorzubeugen. Denn es ist bei langdauernden, hohen Temperaturen tatsächlich zu befürchten, daß die Herzmuskulatur geschwächt wird und krankhafte Veränderungen erleidet. Allerdings ist dabei immer zu bedenken, daß dieselbe Gefahr auch von der Wirkung der sogenannten Fiebermittel droht.

Dieselbe Wirkung, wie mit den sogenannten Fiebermitteln, kann man auch mit dem Wasser zustande bringen. Seit Brand die Wasser-Behandlung des Unterleibstyphus

eingeführt hat, sind unzählige Typhuskranke nach der ursprünglichen oder etwas abgeänderten Brand'schen Methode behandelt worden. Der Kranke kommt, sobald die Temperatur eine gewisse Höhe erreicht, in ein kaltes oder laues Bad, in dem er mit einigen Eimern kühleren Wassers begossen wird. Diese auf den Nacken und Rücken des Badenden gerichteten Uebergießungen regen diesen zu tiefen Atemzügen an, heben die bei Typhus so häufige Benommenheit und wirken durch weitere Abkühlung des Badewassers wärmeentziehend. Die Kranken fühlen sich nach diesen Bädern meist sehr erfrischt, ohne Erschöpfung zu zeigen, wenn man mit der Abkühlung des Badewassers nicht unter 20° R. (25° C.) heruntergeht.

Statt kühler Bäder kann man auch Einschlagen in feuchte Tücher anwenden. Noch schonender ist folgendes Verfahren: Der Fieberkranke wird mit lauwarmem Wasser (25—30° C.) und einem Schwamm am ganzen Körper abgewaschen, indem man immer nur einzelne Teile des Körpers vornimmt, z. B. mit dem linken Arm und der linken Brusthälfte anfängt, den rechten Arm folgen läßt, den Unterkörper erst in Angriff nimmt, wenn der Oberkörper schon wieder bekleidet ist u. s. w. Diese Waschungen regen die Hauttätigkeit an und entziehen durch die Verdunstung des Wassers dem Fiebernden etwas Wärme. Man hüte sich vor Anwendung kalten Wassers und vermeide jedes Reiben mit rauhen Tüchern. Gerade langsames, sanftes Abtrocknen des lauwarmen Wassers ist hier angebracht, da wir Wärme entziehen, nicht eine Reaktion hervorrufen wollen.

Schließlich möchten wir nochmals vor der Anwendung der innerlichen Fiebermittel durch Laien warnen, namentlich vor der Anwendung hinter dem Rücken des Arztes. Besonders bei kurz dauernden Krankheiten, wie Masern, Mandelentzündung u. s. w., ist die künstliche Herabsetzung der Fieberhitze nicht nötig.

Am treuesten bleiben uns im Leben die Menschen, die etwas von uns wollen.

* * *

Strebe, denn nur das Streben ist dein!

Haushalt.

Waschbare Kleidungsstücke besonders Blousen aus feinem Stoff lassen sich sehr hübsch wieder mittels Gelatine stärken nach dem Waschen. Sie erhalten dadurch eine gewisse Steifigkeit, bekommen einen schönen Glanz, den die Stärke nie verleiht und Flecken oder Streifen, wie sie bei der Benutzung von Amlung leicht entstehen, bilden sich keine. Die Gelatine wird in der genügenden Menge Wasser kalt aufgequollen. und das Ganze dann bis zur völligen Lösung erwärmt. Das Verfahren ist im Uebrigen dasselbe, wie bei der Verwendung von Stärke. Auf eine Blouse rechnet man zwei Blatt Gelatine.

Zum Schutz gegen die Hitze in den Wohnungen wird oft verkehrt vorgegangen; das Oeffnen der Fenster in den Mittagsstunden hat wenig Zweck. In den Morgenstunden sollten alle Fenster und Türen geöffnet werden, so daß Zugluft in den Zimmern zu verspüren ist, später schließt man die Fenster, welche an der Sonnenseite liegen, und zieht die Jalousien, eventuell auch noch Vorhänge, um die Wärme ganz abzuschließen. Im Zimmer darf öfters frisches Wasser versprüht werden, wo dies nicht zulässig, können mit kaltem Wasser gefüllte Gefäße in den Räumen aufgestellt werden.

Geräuchertes Fleisch etc. vor Fliegen und Maden zu schützen. Man reibe das Fleisch mit flüssig gemachtem Hammel- oder Ochsenfett tüchtig ein und bewahre es an einem kühlen, luftigen Ort auf. — Man reibe das Fleisch im Frühjahr mit Estragon ein, dann wird es von den Fliegen verschont bleiben.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche

Montag: Tapiokasuppe, krustierter Schweinsbraten, *Spinatklöße, Salzkartoffeln.

Dienstag: Mehlsuppe, *Kutteln, Maccaroni, *Kressesalat.

Mittwoch: Griesklößchensuppe, Netzwurst, Kohlrabi, geröstete Kartoffeln.

Donnerstag: *Suppe aus grünen Erbsen, Beefsteaks, Kopfsalat, *Dampfnudeln, *Kirschkompott,

Freitag: Gerstensuppe, geräuchertes Schweinefleisch, *grüne Bohnen, Erdbeertörtchen.

Samstag: Spargelsuppe, Gulasch, Nudeln, Rhabarbercrême.

Sonntag: Suppe mit Eiergelee, *Fischkoteletten, Kopfsalat, *Kalbsnierenbraten, Kartoffelauflauf, *gefüllte Sandtorte.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden.

Kochrezepte.

Suppe aus grünen Erbsen. Sehr junge, eben nur erst ausgehülste Erbsen werden mit

frischer Butter unter öfterem Umschütteln gehörig weichgedünstet, dann gießt man die zur Suppe nötige Menge guter, kräftiger Fleischbrühe hinzu, würzt sie mit noch ein wenig Salz und gehackter Petersilie und kocht kleine abgerührte Semmel-, Butter- oder Schwammklößchen darin auf oder richtet die Suppe über gerösteten Semmel-Croutons an.

Fischkoteletten. Man schlachtet, schuppt und nimmt einen Fisch aus, sei es nun ein Hecht, Karpfen, Zander, Stör oder welchen man dazu nehmen will, wobei zu bemerken ist, daß sich der Hecht wegen seines etwas trockenen Fleisches am besten zu diesem Zweck eignet. Das Fleisch wird an beiden Seiten vom Rückgrat abgelöst, die Gräten herausgezogen, und das Fleisch entweder gehackt und mit in Milch geweichtem Mundbrot, Eiern, gehackten Chalotten, Pfeffer und Salz zu einer Farce verrührt, aus der man dann die Koteletten formt, oder bloß in Stücke zerschnitten, die man mit Salz bestreut, in geschlagenem Ei und geriebener Semmel wendet, in klarer Butter brät und zu Sauerkraut, Teltower Rüben, Kartoffelbrei und anderem Gemüse gibt. Sehr gut schmeckt es auch, wenn man die aus dem Fischfleisch geschnittenen Koteletten mit feinen Speckfäden durchzieht und in Butter und kräftiger Fleischbrühe mit feingeschnittenem Wurzelwerk langsam weichdämpft.

Kalbs-Nierenbraten. Ein großes, genügend altschlachtenes Nierenstück wird flüchtig abgewaschen oder bloß mit einem sauberen Tuche abgewischt, worauf man die Rippen um die Hälfte verkürzt und den hervorstehenden Rückgratknochen entweder der Länge nach abhaut oder mehrmals durchhackt, damit sich der Braten leichter tranchieren lasse. Das lange häutige Stück Bauchfleisch rollt man nach innen oder über der Niere zusammen und befestigt es mit einigen kleinen Holzspießchen am Knochen, so daß der Braten ein langes Viereck bildet. Man bestreut denselben mit Salz und brät ihn entweder am Spieß, wobei man ihn mit bebuttertem Papier umbindet, oder man brät ihn unter fleißigem Begießen in der Pfanne, ganz wie bei einem Kalbsbraten. Er bedarf, wenn er groß ist, zwei Stunden, im anderen Falle nur 1½ Stunden Zeit, doch muß man acht geben, daß die Niere nicht anhängt, weshalb man gut tut, einige Speckscheiben unter dieselbe zu legen.

Kutteln à la Lyonnaise. 1 Kilogr. weichgekochte Kutteln zerschneidet man in kleine viereckige Stücke, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, schmort drei feingehackte Zwiebeln in 125 Gramm Butter weich, fügt die Kutteln hinzu, ebenso einen Löffel gehackte Petersilie, etwas Pfeffer, Salz und 5—6 Eßlöffel Weinessig, erhitzt alles über sehr raschem Feuer 8—10 Minuten und serviert das Gericht sofort.

Kressesalat. Man liest alle dicken Stiele heraus, wäscht die Brunnenkresse gut, läßt sie auf einem Siebe ablaufen und ordnet sie in der Salatschüssel. Inzwischen zerreibt man die Dotter von 2—3 hartgekochten Eiern mit einigen Löffeln Provenzeröl, 3—4 Eßlöffel voll Weinessig, etwas Salz und Pfeffer, schüttet diese Sauce über die Kresse, vermischt sie gut damit und garniert den Salat mit harten Eiern, die man in Viertel zerschnitten.

Spinatklösse. Zwei reichliche Handvoll Spinat werden gelesen, gewaschen, in siedendem Salzwasser überkocht, abgegossen, mit frischem Wasser gekühlt, gut ausgedrückt und durch ein Sieb gerieben; hierauf röstet man unter beständigem Umrühren 100 Gr. geriebene Semmel in 125 Gramm Butter gelb, schwitzt den Spinat mit durch, läßt ihn etwas auskühlen, vermischt ihn mit vier zerquirlten Eiern, etwas Salz, geriebener Muskatnuß und noch 100 Gr. geriebener Semmel, formt runde Klöße aus der Masse, die man in geriebener Semmel umwendet und entweder in heißem Schmalz bäckt oder in Salzwasser garkocht. Man serviert sie entweder als Gemüse oder gibt sie als Suppeneinlage.

Grüne Bohnen mit geröstetem Brot. 1¼ Kilogramm für 6 Personen. Gelbe oder jede Art grüne Bohnen koche man in gesalzenem Wasser weich, ziehe nach dem Abkühlen die Fäden ab, dann röste man 30 Gr. gehacktes Brot in 40—50 Gramm süßer, oder in 30 Gr. eingekochter Butter oder Bratenfett hellbraun, rühre feingeschnittene Zwiebeln darunter, lege die weichgekochten Bohnen nebst Pfeffer und dem nötigen Salz dazu, lasse sie zugedeckt 5—10 Minuten langsam dämpfen, indem man sie fleißig untereinander wannt.

Dampfnudeln. 750 Gr. Mehl, Salz, 3 bis 4 Eier, 3 Deziliter Milch, 60—90 Gr. Butter, 30 Gr. gepreßte Bierhefe, 3 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker. Es können auch weniger Eier genommen werden, oder sie können auch ganz wegbleiben, jedoch werden die Dampfnudeln dann weniger fein. — Mehl, Salz und Zucker tue man in eine Schüssel, schiebe es auf eine Seite derselben, knete in dem kleinen leeren Raum die Bierhefe mit etwas Mehl und lauwarmer Milch zu einem glatten Teiglein (Hefe), stelle die Schüssel einige Minuten an gelinde Wärme bis das Teiglein zu steigen anfängt; dann schaffe man die flüssig gemachte Butter und die Eier darunter, gieße nach und nach die lauwarme Milch dazu, indem man das zur Seite geschobene Mehl damit vermengt. Nun schaffe man den Teig mit der Hand oder einem Kochlöffel etwa 20 Minuten bis er sehr zähe ist. — Dann setze man auf ein mit Mehl bestaubtes Brett 40 Gr. schwere kleine Dampfnudeln und lasse sie aufgehen. Zum Backen lege man einen Eßlöffel voll gesottene Butter in eine gußeiserne Kasserole oder Tortenform, gieße, wenn dieselbe heiß ist, etwas Wasser zu, füge einige Eßlöffel voll gestoßenen Zucker bei (anstatt Wasser und eingekochter Butter kann Milch und 20—40 Gr. süße Butter genommen werden), lege die Dampfnudeln neben einander hinein, setze einen gutschließenden Deckel darauf, stelle die Dampfnudeln in den heißen Ofen bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Nudeln unten eine braune Kruste

haben, was in einem guten Ofen 20—30 Minuten Zeit erfordert. Während dieser Zeit soll nicht danach gesehen werden, da die Nudeln sonst gerne einfallen. Sie werden mit dem Schäufelchen losgelöst. Liebt man sie oben nicht weiß, so kann man in den letzten Minuten den Deckel abnehmen und die Dampfnudeln Farbe annehmen lassen. Dampfnudeln können auch auf einem Backblech, ohne Butter und Milch, im Ofen gebacken werden.

Basler Kochschule.

Kirschkompott. Für 6 Personen rechnet man 1—1½ Kilogr. Kirschen bei einstündiger oder etwas längerer Kochzeit. Man nimmt zu Kompott süße schwarze Kirschen und kann sie nach Belieben auch mit Weichseln zusammenkochen. In diesem Falle bedürfen sie aber mehr Zucker. Die Früchte werden mit den Kernen zum Feuer gegeben. 300 bis 350 Gr. Zucker, der mit einigen Löffeln Wasser hellgelb geröstet worden ist, sowie etwas Wasser fügt man bei und kocht die Früchte, ohne zu rühren, weich. Wer es liebt, kann das Kompott über geröstete Brotwürfel anrichten. Zieht man eine dicke Sauce vor, so rührt man eine Messerspitze voll Kartoffelmehl mit wenig Wasser an und gibt dies unter die halbweichgekochten Kirschen.

Gefüllte Sandtorte. 200 Gramm schaumig gerührte Butter werden allmählich mit 8—10 Eidottern, 200 Gr. Zucker, 1 Prise Salz und 130 Gramm durchgesiebtem Weizenmehl gut vermischt und zuletzt mit dem festen Schnee der Eiweiße untermengt. Inzwischen legt man eine mit Butter ausgestrichene Form mit nicht zu dünn aufgerolltem Blätterteig aus, streicht eine Schicht Aprikosen- (oder andere) Marmelade darüber, füllt die Sandmasse darauf und bäckt die Torte 1¼ Stunde bei mittlerer Hitze.

Gesundheitspflege.

Als ein sehr gutes **Fusspulver bei Fussschweiss** wird folgende Mischung empfohlen: 15 Teile Alaun, 85 Teile Talk. Es ist der Fuß damit am Morgen zu bepudern und die Strümpfe damit einzustäuben. Letztere müssen selbstverständlich oft gewechselt werden.

Ein vorzügliches Mittel gegen Verstopfung ist der Flachssamen. Man kaufe den Flachs in einer Samenhandlung, wo er am ehesten in tadelloser Beschaffenheit erhältlich ist. Zwei Stunden vor dem Schlafengehen gießt man eine halb mit Flachssamen gefüllte Tasse mit Wasser voll und ißt dann die Hälfte des Tasseninhalts, der ziemlich schleimig geworden, vor dem zu Bettegehen. Die andere Hälfte soll morgens nüchtern zu sich genommen werden. Dieses Mittel regelmäßig jeden Tag gebraucht, ist für an Verstopfung Leidende eine wahre Wohltat.

Tätig zu sein ist des Menschen erste Bestimmung.

Gartenbau.

Gartenkalender für den Monat Juni.

Das Gießen, Behacken, Behäufeln, Jäten der Pflanzungen des Gemüsegartens ist in diesem Monat die hauptsächlichste Arbeit. Sellerie, Lauch ꝛc. sollen bei trübem Wetter mit flüssigem Dünger begossen werden. Es können noch Oberkohlraben, Blätterkohl, Kopfsalat, Endivien und Rettige ausgesät werden, auch Busch- und Stangenbohnen. An den Tomaten entfernt man alle Triebe bis auf 3 oder 4, die einzeln an Stäbe gebunden werden. Alle Seitentriebe werden weggeschnitten.

Die Erdbeerernte fällt hauptsächlich in diesen Monat. Man gibt Holzwolle unter die Früchte, um sie sauber zu erhalten und unterlasse nicht das starke Begießen der Pflanzen.

Im Blumengarten wird das Bepflanzen der Beete, Rabatten und Gruppen beendet. Der Rasen wird gemäht, gewalzt und berieselt. Die Gruppen und Gartenwege halte man unkrautfrei. Ende des Monats beginnt man mit dem Senken der Nelken. Auch kann man eine Aussaat Sommerlevkoyen für den Herbstflor machen.

In den Zimmern suche man die genügende Feuchtigkeit der Luft zum Gedeihen der Pflanzen zu erhalten. Das häufige Abwaschen der Blattgewächse ist zu empfehlen. Reseda können in Töpfe, Cineraria hybrida und Primula chinensis in Kistchen gesät werden.

Welche Gemüse dürfen ohne Nachteil in jungen Baumpflanzungen gebaut werden? Für junge Obstbaumpflanzungen ist es stets von großem Nachteil, wenn Gemüse darin gebaut wird, das die Bodenkraft stark in Anspruch nimmt. Vor allem soll daher kein Kohl- oder Wurzelgemüse (Sellerie, Randen, Rettige, Kohlrabi, Rüben oder Möhren, Zwiebeln ꝛc.) unter jungen Obstbäumen angebaut werden, ebenso keine Kartoffeln. Letztere sind wahre Baummörder und ist denselben schon manches junge Bäumchen zum Opfer gefallen. Erst wenn die Bäumchen entsprechend älter sind und vermöge des ausgedehntern Wurzelsystems die Nährstoffe mehr aus den tiefern Bodenschichten zu ziehen im Stande sind, schadet ihnen das Bepflanzen ihrer Umgebung mit Gemüse nicht mehr oder doch viel weniger (wenn natürlich auch reichlich gedüngt wird). Aber auch dann beschränke man sich auf den Anbau möglichst flachwurzelnder Gemüsepflanzen, die auch den Boden nicht allzulange und stark beschatten und jederzeit eine hinreichende Bodenlockerung gestatten. (Salat, Spinat, Rettige, namentlich Sommer-, Mai- und Monatsrettige, Radieschen ꝛc.) Tiefwurzelnde Gemüse müssen auch bei ältern Bäumen in entsprechenden Abständen von einander und vom Baumstamm entfernt sein, wenn die Bäume dennoch gut gedeihen sollen, auch darf unbedingt kein Unkraut in Baumpflanzungen vorkommen, denn zum gedeihlichen Wachstum der Bäume sowohl

wie der darunter gepflanzten Gemüse ist Rein- und Lockerhaltung des Bodens durchaus erforderlich. —r.

Frage-Ecke.

Antworten.

52. **Harzflecken** weichen der Einwirkung von reinem Benzin oder Terpentinöl. Man legt den Stoff zwischen Filtrierpapier und benetzte dieses mit einem Schwämmchen. Sind die Flecken über eine große Fläche verbreitet, so tun Sie wohl besser den Gegenstand einer chemischen Waschanstalt anzuvertrauen. Frau A.

53. Sie sollten Ihren **Kaffee** nur von ersten Firmen beziehen, denen es Ehrensache ist, das Publikum gut zu bedienen. Ich erwähne die Firma J. Rau & Cie., Bahnhofstraße 102, Zürich. Daß Sie nie guten Kaffee auf den Tisch bringen, kann seine Ursache auch in unrichtiger Röstung haben. Wird der Kaffee zu stark geröstet, so verflüchtigt sich das Oel, verwandelt sich in einen brenzlichen Stoff und die Gerbsäure erleidet eine Veränderung, welche dem Getränke einen sehr unangenehmen Geschmack gibt. Der Kleber mit den übrigen Gewebeteilen verbrennt zu Kohle; das Wasser wird dadurch kaum gefärbt. Auch die Zubereitungsart ist von sehr großer Wichtigkeit. Eine sehr beliebte Sorte ist der Javakaffee, auch Cuba, Portoriko wird viel gekauft. Rio gehört zu den billigeren Sorten. Hausfrau vom Lande.

54. **Rhabarber** können Sie sehr gut zu Gelee kochen mit gleichschwer Zucker.

54. Aus **Rhabarber** läßt sich gute Konfitüre, Gelee, Kompott, Kuchen, Aufläufe und Puddings machen. Auch Rhabarberwein ist sehr beliebt. Der „Ratgeber" bringt jedes Jahr eine Reihe Gerichte zu denen diese Stengel Verwendung finden. Schauen Sie im letzten Jahrgang nach, oder, wenn Sie damals noch nicht Abonnentin waren, lassen Sie sich die bezüglichen Nummern kommen. Hausmütterchen.

55. Wenn in der stärkeren Zuckerlösung die Früchte mehr nach Ihrem Geschmack ausgefallen sind, so verfahren Sie ganz getrost nach dem Rezept Ihrer Nachbarin. Im allgemeinen werden die in den **Weck'schen Konservengläsern** sterilisierten Früchte feiner und aromatischer, wenn nur die vorgeschriebene nicht sehr dicke Zuckerlösung beigefügt wird; der Umstand darf Sie aber nicht hindern, zu tun was Sie für gut finden. Frau R.

56. Im Orient tragen die mit Rheumatismus behafteten Personen **Kastanien** in der Tasche, bis dieselben wieder durch frische ersetzt werden können, also schreibt man dem Baume heilende Kraft zu, wie es scheint. H.

56. Die **Blüten der Rosskastanien** besitzen eine vorzügliche Heilkraft zur Beseitigung rheumatischer Schmerzen. Zu dem Zwecke pflücke und sammle man sie in ihrer vollsten Entwicklung, bringe sie, in kleine Stückchen zerschnitten, in eine Flasche und übergieße sie mit 90-grädigem Spiritus, worauf man die gut verkorkte Flasche aufs Fenstergesims in die Sonne stellt und hier 15—20 Tage lang destillieren läßt. Die Flüssigkeit wird nun abgegossen und bei Rheumatismus die schmerzhaften Körperteile täglich 1—2 Mal eingerieben. Die vorzügliche Wirkung dieses Mittels äußert sich schon nach wenigen Tagen.

57. Die **Werren** graben lange Gänge, diese Gänge soll man früh vor Tag mit Petroleum füllen, das man mit einer Spritze oder Schlauch hineingießt. Bei uns hat es geholfen, es muß aber lange fortgesetzt und jeder frische Ausgang täglich angefüllt werden. H.

Fragen.

58. Könnte mir eine werte Abonnentin mitteilen, wie man **Feldchampignons** am besten aufbewahren kann? Schon zweimal habe ich solche in Gläser mit Verschluß eingemacht, gleich wie Gemüse und Früchte; leider waren sie aber auf diese Weise nicht genießbar. Für gütigen Rat wäre herzlich dankbar. E. B.

59. Wer gibt mir ein gutes Rezept zur Selbstbereitung des **Essigs** an? Ich finde, in den Läden erhält man selten Essig von ganz guter Qualität, und will daher selber mit dem Ansetzen probieren. Frau A.

60. Wo mag der Fehler liegen, daß meine **Kuchen,** die im Ofen immer sehr schön aufgehen, nach dem Backen sofort zusammenfallen? Ich benutze Backpulver dazu. Mag dies schuld an den mißglückten Backversuchen sein? Haustöchterchen.

Maggi's Suppen- und Speisen-Würze ist altbewährt und einzig in ihrer Art zum Verbessern schwacher Suppen, Saucen, Gemüse u. s. w. Sie übertrifft alle zum gleichen Zweck angepriesenen Produkte. Eine vergleichende Kostprobe überzeugt am besten.

In jedem sparsamen Haushalt unentbehrlich!

Brauns'sche Stofffarben zum Auffärben verblaßter Kleider 2c.
Brauns'sche Blusenfarben zum Auffärben von Blusen, Waschkleidern,
Brauns'sche Crêmefarben für Gardinen, Vorhänge, Spitzen,
Brauns'sche Handschuhfarben f. alte Glacéhandschuhe, Schnitzereien,
Dr. Weller's Antipluvius (Schutz gegen Durchnäßung bei Regenwetter) zum porös-wasserdicht-machen aller Art Gewebe, auch unzertrennter Kleidungsstücke.

Käuflich in
Apotheken, Drogen- und Farbenhandlungen.

Schutzmarke: **Schleife mit Krone. auf die man achten wolle.**

Alleiniger Fabrikant:
Wilhelm Brauns, Quedlinburg (Harz).

Expedition, Druck und Verlag von W. Coradi-Maag, Zürich III.