

Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **12 (1905)**

Heft 4

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.



Redaktion:  
**E. Coradi-Stahl**  
 Zürich  
 unter Mitwirkung  
 tüchtiger  
 Mitarbeiter.

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

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

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition Bäderstrasse 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

Nr. 4. XII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in  
 26 Nummern.

Zürich, 25. Februar 1905.

Nichts Lieberes auf dem Erdenrund,  
 Als ein kleines Heim auf recht festem Grund.  
 Was hat das weiter für Pracht zu zeigen?  
 Frei, rein und klein, und dabei mein eigen.

Frida Schanz.



### Aus Grossmutter's Küchen-Praxis

(Nachdruck verboten.)

#### IX.

„Denken Sie, verehrte Frau, nun bin ich heute im Falle, einige meiner längst gehegten Wünsche in Erfüllung zu bringen. Meinem Mann erklärte ich nämlich rundweg, wenn ich vorteilhaft kochen und haushalten solle, so müsse er mir einen kleinen Kredit zur bessern Ausstattung meiner Küche geben. Das ewige „Sich behelfen“ sei mir nun gründlich verleidet und ich zählte ihm an den Fingern her, was alles nicht da sei und was man doch absolut haben müsste, wenn man heutzutage einen anständigen Haushalt führen wolle. Er war nicht einmal so härtebig, wie ich zuvor fürchtete und machte mir nur die eine Bedingung, ich müsste mich, bevor ich zum Einkauf ginge, zuerst bei Ihnen Rat holen und fügte noch bei: Und am richtigen Orte ein-

kaufen, hörst du! Da ist mir Bazarware zu wenig solid. Bediene dich in einem vertrauenswürdigen Haushaltungsartikel-Geschäft.“ So sprudelte meine Frau Nachbarin in ihrer lebhaftesten Weise heraus, als ich ihr beim Ausgehen gerade in den Weg lief.

„Das trifft sich ja prächtig, eben gehe ich auch, einen Kaffeeröster auf Gas zu holen, den ich als kleine Gabe einer Neuvermählten schenken will; kommen Sie gleich mit!“

Unterwegs plauderte die junge Frau fortwährend von ihren Plänen. Es handelte sich also zuerst um die Anschaffung einiger Kasserollen. Von Kupfer wollte sie von vorneherein absehen, da sie bereits Kupferpfannen besitze, ihrer Mina aber nicht noch mehr zum putzen aufhalsen wollte und auch das „ewige“ Verzinnen scheue.

„Nun, was das letztere anbelangt, so sind ja die neuen englischen Kupfergeräte auf der innern Seite dauernd „verzinkt“, d. h. sie sind durch eine eigenartige Legierung mit Zinn, Zink und Nickel so beschaffen, daß das Kupfer keine Verbindung mit Säuren eingeht und alle Speisen darin zubereitet werden können. Allerdings

ist dieses Kupfergeschirr sehr teuer, es ist aber das weitaus beste von allen Kochgeschirren und infolge seiner unbegrenzten Haltbarkeit dann doch eigentlich billig. Aber, Sie wollen also die Putzarbeit vermeiden und da bleibt als Ersatz zweierlei: Eisen und Email, Nickel- und Aluminiumgeschirre erfordern allerdings auch weniger mühsame Reinigungsarbeit als Kupfer, aber auch sie wollen doch frottiert und poliert sein, wenn sie unserer Küche wohl anstehen sollen. Immerhin sollten Sie etwa zwei bis drei kleinere Pfännchen für Saucen und feine Erstlingsgemüse in Nickel oder Aluminium anschaffen. — Von größeren Kasserollen nehmen Sie eine in dem sogenannten Gesundheitsgeschirr. Es ist aus zweimal geschmiedetem Eisen gefertigt, sieht beinahe aus wie Gußeisen, ist aber weit haltbarer und eignet sich für alle Speisen, namentlich aber für Schmorbraten und zum Dünsten von Gemüsen, auch zum Vorkochen derselben. Es hat infolge seiner Schwere und der Dichtigkeit der Wände und des Bodens nur den Nachteil, daß es sich etwas weniger rasch erhitzt. Dafür bleibt es aber sehr lange heiß und erhält durch den schweren Deckel auch einen guten Verschuß. Dann kommt ein weiteres, aus England eingeführtes Kochgeschirr in Betracht. Das eisenverzinnete. Es besitzt infolge seiner geringern Schwere den Vorzug des schnellern Siedens der Gerichte, doch wird es durch längern Gebrauch unansehnlich und muß überdies von Zeit zu Zeit verzinnt werden, wie das Kupfer. Immerhin ist es ein solides und praktisches Kochgeschirr, das dem Kupfer in bezug auf die Vielseitigkeit des Gebrauchs und die Dauerhaftigkeit nahe kommt, an Schönheit demselben aber weit nachsteht, dafür im Preise auch etwa dreimal niedriger ist.

Am meisten verbreitet ist in neuerer Zeit wohl das Emailgeschirr und nicht mit Unrecht. Eine gute Marke in „Email“ ist das appetitlichste und am leichtesten zu reinigende Kochgeschirr. Gerade hier sei man vorsichtig und greife nicht nach dem billigsten oder gar nach „fehlerhafter“ Ware, bei welcher das Email nach kurzem Gebrauche

abspringt. Sehr hübsch und nach meinen Erfahrungen eine recht gute Qualität, ist das außen braune resp. kupferfarbene und innen grau melierte, doch gibt es auch andere, ganz gute Sorten; die Farbe tut nichts zur Sache. Bei sorgfältiger Behandlung, die darin besteht, Stöße und Falllassen zu vermeiden und vor allem heftige Temperaturunterschiede zu verhüten, hält sich der Emailbezug lange Zeit intakt. Man gieße also nie in einen heißen emaillierten Topf kalte Flüssigkeit und stelle den heißen Topf nicht in den kalten Schüttstein. Auch nasse Emailtöpfe, die unter dem Wasserhahn gefüllt wurden, sollen nicht plötzlich auf's Feuer oder die heiße Herdplatte kommen. Das verursacht das Abspringen des Emails und führt das Verderben herbei, denn beschädigte Emailtöpfe sind wegen der feinen Splitter, die in Magen und Darm gelangen können, gesundheitschädlich und müssen sofort außer Gebrauch, wenigstens für das Kochen, gesetzt werden. Reparaturen sind kostspielig und unsolid.

Ich muß Ihnen aber auch noch von dem schwarzeisernen Kochgeschirr sprechen, das entweder in Guß oder Eisenblech in den Handel kommt. Die Bratpfannen, der Dampfkochtopf, die Schmortöpfe können in Gußeisen bestehen, doch ist das Gesundheitsgeschirr diesem weit vorzuziehen, da einzelne Gerichte hier schwarz und unansehnlich werden. Die dünnwandigen Eisenpfannen können wir zum rösten, backen und braten verwenden, jedoch ebenfalls nicht für Obst, Milch, Sauerkraut, Gersten- oder Haferuppe und auch nicht für weiße Saucen.

Doch, da sind wir ja schon bei unserm Küchenmagazine angelangt! Also, was werden Sie nun auswählen?“

Wir treten ein und sind erstaunt über die Mannigfaltigkeit der Arten und Formen. Die Verkäuferin streicht die Vorzüge des Nickelgeschirrs besonders heraus und meine Begleiterin ist für den Glanz und die Pracht dieses besten aller Kochgeschirre nicht unempfindlich. Sie wählt zwei kleinere Kasserollen aus, einen mittelgroßen Emailtopf, worauf ich ihr rate, ja darauf zu achten, daß er aus einem Stück besteht und keinen

angesehten Boden hat, weil sich dort allerlei ansetzt und überdies an diesen Stellen das Email leicht lospringt. Ferner wählt sie einen großen, eisenverzinnten Kochtopf für Gemüse. Nun will sie sich aber auch noch einen Vorrat in Kochporzellan zulegen. Sie erschrickt freilich über die hohen Preise und aus den sechs Koch- und Auflaufplatten, die sie sich leisten wollte, wurden schließlich drei, nachdem sie zu addieren begonnen hatte. Dann war sie auch in Sieben und Seibern schlecht bestellt zu Hause und wir suchten ein Haarsieb mit Holzrand, ein kleineres rundes Sieb in Blech und ein trichterförmiges für Saucen aus. Eine Limbal- und eine Puddingform, erstere offen und in eisenverzinntem Material, um die Bratofenhitze ertragen zu können, gestellten sich zu dem Häuflein ausgewählter Dinge. Die Verkäuferin wurde nicht müde, allerlei Maschinen und Geräte anzupreisen und schließlich stand auch die Teigmaschine bei den übrigen Sachen. Der bequeme Apparat leuchtete auch mir ein. Da muß das Rühren sehr rasch und leicht gehen. In einem Kessel schaffen zwei eiserne Arme mit vielen kleinen Schaufeln den Teig durcheinander. Sie werden durch eine drehende Bewegung einer Kurbel, wie bei einer Kaffeemühle in Bewegung gesetzt. Das Gerät ist verhältnismäßig preiswert. Und nun sollte Schluß gemacht werden mit ein paar Holzellen und Rührspaten. Meine kleine Nachbarin verwunderte sich sehr über die vielen Formen und hätte am liebsten von allen genommen, wenn ich nicht abgewinkt hätte. „Ist so ein Küchenmagazin verführerisch!“ sagte sie. „O, ich werde meinem Mann nochmals ein Papierchen abschmeicheln, denn es stecken mir nun noch eine ganze Menge Dinge im Kopf, die praktisch und dazu hübsch sind.“

„Hüten Sie sich vor dem zu vielerlei“, mahnte ich. „Ich bin mehr für die Beschränkung, als für allzugroße Mannigfaltigkeit; die erschwert die Arbeit und verdoppelt sie. Ich meine, wir sollten mehr nach Universalgeräten trachten, als danach, für jede Manipulation wieder neues Werkzeug, ein neues Geschirr zu haben. Apro-

pos, wissen Sie auch, wie Sie nun Ihr neues Kochgeschirr vor dem Gebrauch zu behandeln haben?“

„Ja, gibts denn da noch etwas besonderes zu beachten? Ich hätte die Töpfe sauber gewaschen und damit basta.“

„Das genügt nicht, meine Liebe; mehr sage ich Ihnen aber heute nicht mehr!

Auf ein andermal denn!“



### Die Behandlung und Pflege der Spargelpflanzung.

(Nachdruck verboten.)

Nachdem wir in letzter Nummer dieses Blattes die Anlage und Pflanzung des Spargels beschrieben haben, soll diesmal die Behandlung und Pflege der Spargelanlage geschildert werden.

Im ersten Sommer nach der Pflanzung soll durch öfteres leichtes Behacken des Bodens, jedoch mit größter Schonung der Wurzeln die Anlage von Unkraut rein gehalten werden. Auch durch ein Begießen mit verdünnter Jauche wird das Anwachsen der jungen Pflanzen wesentlich gefördert. Ist der Boden, auf dem die Spargeln angepflanzt sind, sehr trocken und durchlassend, so ist es ratsam, die Anlage mit einer leichten Schicht von kurzem Dünger (Torfmülldünger) zu überstreuen.

Hiedurch wird einer allzu starken Austrocknung und Krustenbildung des Bodens vorgebeugt. Im Oktober, wenn Stillstand in der Vegetation eintritt, wird das Spargelkraut 15—18 Cm. über dem Boden abgeschnitten. Ist dies geschehen, so ist die in den Gräben auf den Klauen liegende Erde fast bis auf die Wurzeln wegzunehmen und auf die seitlichen Erdaufwürfe zu bringen. Letztere Arbeit erfordert einige Vorsicht, damit die Wurzeln nicht verletzt werden. An Stelle dieser weggenommenen Erde streut man jetzt ganz kurzen Dünger oder vorzugsweise gut zersetzten Kompost. Die Wurzelkrone darf aber nicht mit dem Dünger in Berührung kommen, da sonst Fäulnis entstehen könnte. Nun läßt man die Pflanzung in diesem Zustande überwintern.

Im zweiten Frühjahr, sobald die Erde etwas abgetrocknet ist, werden vorerst die etwa eingegangenen Stöcke ergänzt. Die Stäbe dieser neuen Pflänzlinge sind besonders zu bezeichnen, weil hierbei ein Jahr länger zugewartet werden muß bis zu deren Ernte. Wie im vorigen Jahre muß das Lockern des Bodens so oft wiederholt werden, als es nötig ist. Vorerst wird die Arbeit mit der Grabgabel auf der Sohle des Grabens vorgenommen, in welchen man während des Grabens von den Seitenwänden etwas Erde bringt, so daß die Klauen jetzt 8—10 Cm. hoch mit lockerer Erde angehäufelt sind.

Im Spätjahr ist wie im vorigen Jahre vorzugehen, die Stengel werden abgeschnitten und die Erde wiederum, jetzt bis auf 2 bis 4 Cm. über den Wurzeln entfernt, auf Aufwürfe gebracht und dieselbe durch eine leichte Schicht verrotteten Dünger ersetzt.

Im dritten Jahr beginnt unsere Arbeit wiederum mit dem Lockern des Bodens und dem Anhäufeln der Spargelpflanzen mit Erde. Die bezeichneten nachgepflanzten Stöcke sollen ca. 8—10 Cm. hoch, die übrigen Pflanzen, die nun ihre Ernte bringen sollen, 15—20 Cm. hoch mit Erde bedeckt werden. Mit dem Anhäufeln sind zugleich die Klauen von den vom vergangenen Jahre zurückgebliebenen Spargelstummeln zu säubern. Zu dieser Zeit ist die richtig gepflanzte und behandelte Spargelpflanze vollkommen ausgebildet, so daß jetzt bei jedem kräftigen Stocke die Ernte beginnen kann. Wir brauchen jetzt nur den Zeitpunkt abzuwarten, wo die Stengel über die Außenfläche der Häufchen hervorbrechen.

Das richtige Vorgehen bei der Spargelernte ist folgendes: Zuerst wird mit der Hand die Erde um die Spargelpfeife herum bis zu der Stelle, wo der Stengel auf die Klaue eingefügt ist, beseitigt, dann wird ein leichter Druck auf den Fuß der Pfeife ausgeübt, wodurch dieselbe sich leicht von der Klaue ablöst. Bei ausgedehnten Anlagen, wo rasches Arbeiten notwendig ist, wird das Ernten mittelst eines für diesen Zweck konstruierten Spargelmessers vollführt. Allerdings ist damit sehr vorsichtig

zu hantieren, indem die Stengel leicht zerschnitten werden oder die Krone des Stockes verletzt wird. Um die Pflanze ja nicht zu entkräften, entnehmen wir im ersten Jahre derselben nur 3—4 Triebe. Die weitere Behandlung nach der Ernte ist gleich der vorjährigen.

Im Frühling des vierten Jahres werden die Stöcke, von welchen schon einmal geerntet wurde, etwa 30 und die schwächeren 20 Cm. hoch gehäufelt. Bei ersteren kann die Ernte nun 3—4 Wochen dauern, bei letzteren nicht über 14 Tage; es ist sogar ratsam, bei den noch ganz schwachen Pflanzen die Ernte um ein Jahr hinauszuschieben.

Nun endlich, als fünfjährige Pflanzung, bringt unsere Anlage den vollen Ertrag. Die weitere Behandlung in diesem und allen folgenden Jahren ist die gleiche, wie zuvor, nur mit dem Unterschiede, daß jetzt alle Klauen jedes Frühjahr durch einen Erdwall 30—35 Cm. hoch bedeckt werden.

Das jährliche Anhäufeln hat den Zweck, die Spargeln gegen den freien Luftzutritt zu schützen, damit sie lang werden, ohne ihre Zartheit zu verlieren.

Das Wegnehmen der Erde von den Wurzeln im Herbst verhindert den Spargel, zu sehr in die Höhe zu treiben und bewirkt, daß die Wurzeln während des Winters unter einer erstickenden Erdmasse nicht in Fäulnis geraten; außerdem kann dadurch die Düngung leichter erfolgen.

Die Ernte des in voller Kraft stehenden Spargels währt von seinem ersten Erscheinen an bis Ende Juni; nach dieser Zeit verliert derselbe an Geschmack, auch würde ein weiteres Ernten die Pflanzen zu sehr entkräften.

Eine richtig angelegte Spargelanlage ist 15—20 Jahre ertragfähig. G. S.



### Haushalt.



Im Winter, wenn die Wäsche oft längere Zeit zum trocknen beansprucht, sind nachher zum Aerger jeder exakten Hausfrau nicht selten gelbe Streifen an jedem Wäsche-Stück zu sehen. Um dies zu verhüten, wäscht man unmittelbar vor dem Aufhängen die aufgespannte Wäscheleine mit

warmem Wasser ab, dann zeigt sich nachher kein einziger Strich an der Wäsche, nicht einmal da, wo die Klammern saßen.

**Das Waschen der Wäscheleinen,** das nach rauch- und rußreichen Wintermonaten mancherorts notwendig wird, ist bei unrichtiger Behandlung eine von wenig Erfolg begleitete Arbeit. Man kann die Leine nicht in heißes Wasser einlegen, ohne daß sie zusammenschrumpft; kalte Reinigung mit Salmiakgeist ist dagegen empfehlenswert. Auf ca. 5 Liter Wasser kommt  $\frac{1}{4}$  Liter Salmiak. In dieser Mischung muß die Leine 2—3 Stunden liegen. Wenn nötig, wird das Wasser in dieser Zeit einmal erneut; hernach wird sie gut ausgespült und zum trocknen glatt aufgespannt. — e. —

**Ofenschwärze.** Die Ofentüren und Beschläge nehmen infolge der Hitze bald eine unansehnliche graurote Farbe an. Will die Hausfrau dieselben wieder in Stand stellen, so macht sie aus einem kleinen Quantum Graphit, der in jeder Droguerie sehr billig erhältlich ist, mittels kaltem Wasser einen Brei und trägt denselben mit einer Bürste gleichmäßig auf. Mit einer andern trockenen Bürste wird dann nachgerieben, bis ein matter Glanz entsteht. Da die Bürsten nach dieser Prozedur für andere Zwecke nicht mehr verwendbar sind, benutze man alte, ausgediente Schrubbürsten oder dergleichen.

**Als einfaches Mittel, Aluminiumgegenstände gründlich zu reinigen,** gilt folgendes: Mit einem weichen, in Benzin getauchten Lappen reibt man die Gegenstände wiederholt und bedeckt sie dann gut mit Sägemehl, bis sie vollständig trocken sind. Sie sollen dann wieder wie neu aussehen.

**Moderflecken weichen,** wenn man sie mit einem Teil Salmiakgeist und acht Teilen Wasser abreibt. Man benutze dazu einen weichen, sauberen Lappen, den man nach Bedarf wechselt.



### Kochrezepte.

**Alkoholphaltiger Wein** kann zu süßen Speisen mit Vorteil durch alkoholfreien Wein oder wasser- verdünnten Sirup und zu sauren Speisen durch Zitronensaft ersetzt werden.

**Bauernsuppe.** In einem Löffel Butter wird eine feingeschnittene Zwiebel und ein ebenso großer feingeschnittener Lauchstengel langsam gedünstet, nach  $\frac{1}{2}$  Stunde eine große Tasse voll in Würfelchen geschnittene Karotten, nach Belieben ebensoviel Weißbrot, sowie ein Büschel zerschnittene Sellerieblätter und das nötige Gewürz hinzugefügt und kurz mitgedünstet. Dann wird die nötige, d. h. ca. 2—3 Liter, Fleisch- oder Knochenbrühe oder auch nur heißes Wasser zugegossen und die Suppe noch eine ganze Stunde auf mäßigem Feuer fertig gekocht. Nach Belieben kann ein Kohlköpfchen mit-

gekocht und die Suppe über einige Brotscheibchen angerichtet werden; sie wird durch ein Gäßchen von „Maggis Suppenwürze“ noch besonders schmackhaft gemacht.

**Gebackener Zander.** Der aus Haut und Gräten gelöste Fisch wird in viereckige oder koflettenförmige Scheiben geschnitten, mit Salz, weißem Pfeffer, Zitronensaft, Zwiebelscheiben und Petersilie eine Stunde mariniert, abgetrocknet, in geschlagenem Ei und geriebener Semmel umgewendet und in heißem Fett auf beiden Seiten schön braun gebacken oder auch auf dem Rost gebraten. Man gibt den Fisch entweder als Beilage zu Gemüsen, wie Zeltower Rübchen, Kastanien-Püree, Sauerkraut, oder mit einer Kräuter-, Sardellen-, Kapern-, Trüffel-Sauce, auch nur mit Zitronensaft beträufelt zu Tisch.

**Gesottenes Rindfleisch.** Zeit 2—3 Stunden. 1 Kilo Stedfleisch je nach Geschmack: Brustkern, dicke Lenden, Hohlücken, Lasse etc., Suppengarnitur: Wirsing, Lauch, Gelbrübe, Weißrübe, Sellerieknolle, 1 Knoblauchzehen, 1 Nelke, 1 Tomate, 1 Zwiebel. — Um schmackhaftes Stedfleisch zu bekommen, ist es in kochendes Wasser einzulegen, damit die sich dadurch bildende Kruste von geronnenem Eiweiß die wertvollen Bestandteile des Fleisches in demselben zurückhält. Gleichmäßiges und ganz langsames Kochen ist ein Hauptfordernis. Das Kochen darf nie aufhören und nachher durch vermehrtes Feuer wieder eingeholt werden. Auch soll nie in das Fleisch hineingestochen werden. Im Selbstkocher (nach  $\frac{1}{2}$  Stunde Vorkochzeit zirka 3 Stunden Kochen) vorzüglich. — Das garkochte Stück Rindfleisch wird ganz oder in hübschen quer durch die Faser geschnittenen Scheiben auf einer warmen Platte serviert, etwas Fleischbrühe darüber gegossen und eine Prise feines Salz darüber gestreut. Die Suppengemüse werden entweder auf einer Seite zusammengeordnet oder verteilt ringsum gelegt.

Aus „Gritli in der Küche“.

**Kalbsgulasch.** 125 Gr. würfelig geschnittener Speck wird mit einer zerschnittenen Zwiebel geröstet, dann fügt man 250—300 Gr. in Stücke zerschnittenes Kalbfleisch hinzu, gibt, wenn es 10 Minuten gebraten hat, 2 bis 3 Löffel Wasser, Salz und Pfeffer oder Paprika dazu und läßt das Fleisch auf gelindem Feuer weichdünsten. Zuletzt gießt man eine kleine Obertasse Rahm hinein, läßt das Ganze noch 10 Minuten kochen, schmeckt das Gericht ab und richtet es an. Rundherum legt man kleine, gebratene Kartoffeln.

**Schweinsrouladen.** Die nötige Menge Schweinefleisch aus der Keule wird in 8—10 Centimeter große haltfingerdicke Stücke geschnitten, die mit dem Fleischhammer geklopft werden. Dann zerschneidet man etwas fetten, geräucherten Speck und einige Zwiebeln in kleine Würfel, gibt auf jede Scheibe ein Löffelchen Speckwürfel nebst etwas Salz, nach Belieben auch zerstoßene Wachholderbeeren und zerschnittene Zwiebeln, rollt die Scheiben zusammen, bindet sie und schmort sie 10—12

Minuten in siedend heiß gemachtem Fett. Die Sauce wird mit etwas gebräuntem Mehl und einigen Tropfen Maggiwürze feimig gekocht, nach Bedarf ein Löffelchen Fleischbrühe dazu gegeben, auch wohl ein Theelöffel voll geriebener Parmesankäse, welcher die Sauce pikanter macht.

**Gefüllte Eier zu Spinat.** 6 Eier werden 10 Minuten hart gekocht und halbiert, dann wird das Gelbe herausgenommen, in eine Schüssel gegeben, mit Butter, saurem Rahm, geriebenem Parmesankäse, gewiegter Petersilie, Schnittlauch und ein paar feingewiegten Sardellen vermischt. Hiermit füllt man die ausgehöhlten Eier und stellt sie auf ein Blech in den lauwarmen Ofen, ehe man sie auf den Spinat setzt.

**Morchelgemüse.** Die wiederholt gewaschenen und sorgfältig gereinigten Morcheln werden von den Stielen befreit. Dann zerläßt man auf je einen gehäuftem Teller Pilze 110–120 Gr. Butter, tut die Morcheln hinein, deckt sie zu und läßt sie auf gelindem Feuer 20–30 Minuten dämpfen, dann wird gehackte Petersilie hinzugefügt, ein Löffel Mehl darüber gestäubt und einige Löffel kräftige Brühe daran gegossen, womit die Pilze vollends weich gekocht werden. Man kann die Petersilie aber auch weglassen, die Fleischbrühe mit zwei Eidottern abquirlen und mit etwas Zitronensaft schärfen, ehe man sie dazu gießt.

**Schwedische Apfeltorte.** Man bereitet einen Mürbteig, formt ihn zu runden Tortenboden ohne Rand und bäckt ihn 30–40 Minuten. Diesen belegt man mit gargebünsteten Äpfeln, die mit feinem Zucker, Zimmt, Zitronenzucker, Korinth und kleinen Stückchen Zitronat vermischt sind, schlägt dann von 3–4 Eiweiß einen steifen Schnee, vermischt ihn mit 110–120 Gr. Zucker und formt davon ein Gitter über die Torte, die nun nur noch 15–20 Minuten backen muß.

**Apfelthee.** Einen samt der Schale in feine Scheiben geschnittenen Apfel läßt man in  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser ein paarmal aufkochen, dann feigt man dies durch und gibt Zucker nach Geschmack hinzu. Besonders für Fieberkrante empfehlenswert.

**Fastnacktküchlein.** Zeit 2 Stunden. 1 Kilo Mehl, 10 Gr. Salz, 1 Kaffeelöffel Backpulver, 8 Deziliter Milch, 80 Gr. Butter, Backfett. — Das gewärmte Mehl, das Salz und Backpulver werden gemischt und dann mit der lauwarmen Milch, in der die Butter aufgelöst worden ist, zu einem elastischen, luftigen Teig gewirkt. Dann auswallen, in 10 Cm. große Vierecke schneiden und in rauchheißem schwimmendem Fett backen. Mit Zucker bestreuen.

**Eierküchlein (Dextrin).** Zeit 2 Stunden. 700 Gr. feines Mehl, 8 Eier, 1 Deziliter Rahm oder statt dessen 50 Gr. frische Butter, 1 Eßlöffel Salz, 50 Gr. Staubzucker, Backfett. — Die Eier und der Rahm werden zusammen schaumig gerührt, dann das Mehl darunter gewirkt, das feine Salz dazugegeben und auf dem Werkbrett ein zarter, luftiger Teig daraus gearbeitet. Ganz dünn auswallen, mit dem Backrädchen oder Messer runde

oder viereckige Stücke daraus schneiden, in der Hand noch ausziehen bis die Teigstücke fast durchsichtig werden. Sind zwei Personen mit der Arbeit beschäftigt, kann man gleich mit dem Backen beginnen, andernfalls empfiehlt es sich, die Küchli auf einen großen, mit reinem, mehlbestäubten Tuch belegten Tisch auszulegen und nachher zu backen. Das Fett muß vor dem Einlegen rauchheiß geworden sein. Mit Zucker bestreuen. Haupterfordernis ist ein gut gewirkter, elastischer Teig. Aus „Gritli in der Küche“.



## Gesundheitspflege.



**Die Einwirkung des Zuckers auf die Zähne.** Der Zucker wirkt als solcher nicht schädlich. Wenn er jedoch Gelegenheit hat, längere Zeit in der Mundhöhle zu verweilen (Zuckerstaub bei Zuckerbäckern und Konditoren, im Naschwerk der Kinder), so erleidet er Umwandlungen, aus welchen den Zähnen Schaden erwächst. Unser Kochzucker ist Rohrzucker, welcher nicht direkt gärfähig ist, aber bei längerem Aufenthalt in der Mundhöhle wandelt er sich durch Aufnahme von Wasser in Traubenzucker um und dieser geht dann durch Gärung direkt in Milchsäure über. Das ist das schädigende Endprodukt. Die Milchsäure entzieht den Zähnen den Kalk und der zurückbleibende organische Bestand der Zahnschubstanz geht durch Fäulnis zu Grunde. Daher keine Uebertreibung des Zuckergenußes und der Naschereien! Wer vorsichtig sein will, spült den Mund wenigstens hinterher aus und sorgt dafür, daß keine Reste von Zucker oder zuckerhaltigen Stoffen an und zwischen den Zähnen haften bleiben.



## Krankpflege.



Der Schlaf des Kranken kann gefördert werden durch gute, zweckmäßige Lagerung und demgemäße Gestaltung des Lagers selbst. Dasselbe ist nötigenfalls zu erneuern mitsamt der Wäsche. In der Umgebung des Kranken hat vollste Ruhe, so weit eben möglich, zu herrschen. Das Zimmer wird verdunkelt, ohne daß die Zufuhr frischer Luft unterbrochen werden darf; eine geringere Temperatur ist meist ratsam. Dabei achte die Pflegerin darauf, daß der Kranke nicht das Gesicht, besonders Mund und Nase, mit der Decke zudeckt oder den Kopf zu sehr in die Kissen eingräbt. Kranke, welche schwer einschlafen, können durch Ableitung von ihrem Leiden, durch Erzählen, Vorlesen einfacher Sachen eingeschlafert werden. Schlafmittel sind nur auf ärztliche Verordnung hin zu verabreichen. Schläft der Kranke mehr zur Unzeit oder soll aus einem andern Grunde Schlaf verhindert werden, so kann man dies erreichen durch große Helle im Zimmer, durch erhöhte Lagerung des Kranken, durch häufiges Verabreichen von erfrischenden Getränken und von Nahr

ung, sowie durch Fragen, Anreden und muntere Gespräche.

## \* Kinderpflege und -Erziehung. \*

**Zur Haarpflege im Kindesalter.** Die Kopfausschläge in früher Kindheit müssen aufmerksamer behandelt werden, als es zu geschehen pflegt. Früher nahm man an, daß alle Kopfausschläge Ausdruck einer Schärfe des Blutes seien; man hütete sich, sie zu beseitigen, man betrachtete sie als eine Art Sicherheitsventil dafür, daß die „Schärfe“ sich nicht auf edle Organe werfe. Jetzt wissen wir, daß diese Ansicht doch nur für Ausnahmefälle gilt, daß vielmehr in den meisten Fällen jene Ausschläge örtliche Krankheitsprozesse sind, die baldmöglichst geheilt werden sollen. Dauern sie nicht lange an, so bilden sie nur einen mäßigen Reiz für den Haarwuchs und das Haar erscheint nach einiger Zeit in noch größerer Fülle als vorher. Aber bei längerem Bestehen wird der Reiz so stark, daß eine Erschöpfung der Haut eintritt, nur zeigt sich die Erschöpfung in ihren Folgen nicht sofort, sondern erst nach vielen Jahren.

Bezüglich des späteren Kindesalters bemerkt Dr. Bohl in seiner Schrift „Das Haar, die Haarkrankheiten, ihre Behandlung und die Haarpflege“, daß die Frisur der Mädchen, solange sie die Schule besuchen, oft eine ungeeignete ist: die Zeit am Morgen vor dem Beginn der Schule ist knapp, es wird nicht immer von der Hand der Mutter, sondern oft genug von einer rauheren) etwas unsanft durch das Haar gefahren. Viele Haare reißen infolge dessen ab. Dr. Bohl hat wiederholt bei Schulmädchen aus vermögenden Ständen bei Untersuchungen des Haarausfalles fast die Hälfte der Haare abgerissen gefunden — eine solche Behandlung verträgt ein nur mittelstarkes oder gar ein schwaches Haar nicht. Reicht die Zeit, mit Sorgfalt einen Zopf zu flechten, aus, so ist diese Frisur allen andern vorzuziehen; reicht sie nicht hin, so schneide man das Haar kurz. Hat man das Haar einmal ganz kurz abgeschnitten, so ist es nicht nötig, diese Operation zu wiederholen; hat man hingegen nur eine erhebliche Kürzung vorgenommen (etwa bis zur Hälfte der natürlichen Länge), so ist es vorteilhaft, einige Jahre hindurch alle drei Monate einmal wieder einige Centimeter abzuschneiden.

## \* Gartenbau. \*

### Arbeitskalender im Monat Februar.

Wer einen Treibkasten zur Verfügung hat, kann gegen Ende des Monats einige Gemüsesorten, wie: Sellerie, Lauch, Petersilie, Kopfsalat und Oberkohlraben aussäen. Wo kein Saatkasten vorhanden ist, können einige Sorten auch in flache Kistchen gesät und diese in der Küche oder im Zimmer untergebracht werden.

Ist das Wetter günstig und der Boden einigermaßen trocken, so dürfen gegen Ende des Monats sonnig gelegene Beete zur Freiland-Ausfaat be-  
nützt werden. Bei ungünstiger Temperatur und nicht abgetrocknetem Boden hat es keinen Zweck, Samen auszusäen. In erster Linie berücksichtigt werden frühe niedere Sorten Erbsen, die sogen. Pois-verts und Schotenerbsen, Karotten, Gartenkresse, Spinat, Kopfsalat, Schwarzwurzeln, Kerbel, Petersilie.

Spalier-, Garten- und Feldobstbäume werden geschnitten und angepfählt, auch Biersträucher schneidet man und sticht Gruppen um.

Man sehe das Gartengerät rechtzeitig nach und suche das Fehlende zu ergänzen.

Das Einreiben der Obstbaumstämme mit **Speck** oder **Tran** soll ein treffliches Mittel gegen den **Hasenfrass** sein. Die Hasen machen rechtsum-  
kehrt, wenn sie das Fett nur riechen; sie fressen kein Schweinefleisch. Der Anstrich wird einseitig und 2—4 Fuß hoch gemacht und soll den ganzen Winter halten.

## \* Tierzucht. \*

**Das füttern der Papageien.** Die kleinsten Papageien: Wellensittiche, Schmalschnabelsittiche, Zwergpapageien erhalten Kanariensamen, Hirse und Hafer, auch ungeschälten Reis. Selten nehmen sie Eierbrot, hingegen meist gerne Grünfutter. Zur Aufzucht wird feuchtes Patentfutter für Küchlein mit bestem Erfolge gebraucht, ferner angequellte Sämereien.

Die mittelgroßen Sittiche füttert man mit Kanariensamen, Hafer und wenig Hanf oder Sonnenblumenkernen. Dazu kleine Nüsse, gute Frucht, eine Stückchen Eierbrot oder Biscuit und frische grüne Zweige von Obstbäumen und Weiden zum benagen.

Die großen Papageien: Graupapagei, Amazonen, Kakabu-Edelpapageien erhalten als Hauptfutter Pferdezahnmals, den man etwas ankochen kann, besser aber ihn trocken gibt, ferner Hanf- und Sonnenblumensamen, auch ungeschälten Reis und Hafer. Weiter etwas Eierbrot oder Zwieback, vorzugsweise trocken, sowie gute Mandeln und Nüsse (vorher probieren!) wenig reifes Obst: Äpfel, Birnen, Kirschen, Weintrauben, keine Süßfrüchte, statt deren lieber schwach gesüßtes, eingemachtes Obst. Unentbehrlich ist Holz zum nagen, besonders Zweige von Obstbäumen, Weiden, Ebereschen, letztere mit den Früchten.

Allen Papageien gebe man niemals menschliche Nahrungsmittel, wie Butterbrot, Kartoffeln und dergleichen. Früher oder später rächt sich dies stets durch Federfressen und ähnliche Untugenden.

Die größeren Papageien gewöhne man allmählich an gestandenes Trinkwasser, indem man dem beim Händler meist gereichten Kaffee immer mehr Wasser zusetzt.



### Antworten.

2. Nach den von mir gemachten Erfahrungen ist es vorteilhaft, alte Wollachen, Strümpfe, Lämmer, Tricots, Wollkleider u. zu neuen Stoffen umarbeiten zu lassen. Die Stoffe kommen mindestens um das Doppelte bis Dreifache des eingekauften Materials billiger, als ähnliche Qualität aus dem Laden. Dabei kommt es natürlich auf die Fabrik an. Früher waren es deutsche Firmen, jetzt gibt es aber auch in der Schweiz Fabriken, die hierin sehr leistungsfähig sind. Meinerseits habe ich die besten Erfahrungen mit der Firma von Gebrüder Adermann, Tuchfabrikation in Entlebuch gemacht. Wenden Sie sich dahin und verlangen Sie Muster und Prospekt. Sie werden prompt und gut bedient.

Frau Katharina.

7. Blumen- und Gemüsesamen sind zu beziehen bei Müller-Röschlin, Storchengasse, oder Emil Mauser, Gemüsebrücke, Zürich I. E. W.

7. Eine nach jeder Richtung empfehlenswerte Samenhandlung ist die Firma G. Landolt, 36 Schaffhauserstrasse, Zürich IV. Sie dürfen ruhig Ihre Bestellung dort aufgeben, Sie werden sicher mit der Bedienung zufrieden sein und dem Geschäft ihre dauernde Kundenschaft zuwenden.

Treue Abonnentin.

8. Nach meinem Dafürhalten sind die Petrolgasherde viel praktischer als die gewöhnlichen Petrolherde. Das beste System ist — nach dem Urteil verschiedener Hausfrauen, die solche besitzen — der sogenannte „Reliable“, den Sie von der Firma Meister, Merkurstrasse 35, Zürich V, beziehen können. Ich selber benutze einen Gasherd.

Hausfrau in A.

### Fragen.

9. Hat vielleicht eine Hausfrau aus dem Leserkreis des „Hauswirtschaftlichen Ratgeber“ Erfahrung gemacht mit dem neuen Mittel für Parkettböden, der sogenannten Brillantine? Es soll kein Blochen und kein Aufstreichen mehr nötig sein und der Glanz der Böden soll unübertroffen sein. Wie bewährt sich dieses Mittel in sehr begangenen Zimmern und Korridoren? Ist es wirklich wahr, daß der Staub gar nicht mehr in den Boden dringt? Wie ist die Behandlung der Böden mit Brillantine? Für gütige Auskunft dankt bestens.

Frau J.

10. Welcher Kochapparat ist da zu empfehlen, wo man einen Selbstkocher im täglichen Gebrauch hat? Gasapparate können nicht in Betracht kommen, weil wir hier keines haben und einen Petrolherd kann ich nicht verwenden, weil ich den Petrolgeruch absolut nicht ertragen kann. Ich wäre sehr dankbar, wenn mir eine tüchtige Hausfrau irgend einen guten Rat geben könnte.

Abonnentin im Baselland.

11. Könnte mir eine von den vielen Leserinnen des „Ratgeber“ angeben, wie man gute und

schöne Gallerte bereitet? Ich mache immer einen Fehler beim Klären; trotz allem Fleiß bringe ich's nie dazu, daß die Gallerte schön klar wird, obwohl ich auch Eier und Wein dazu nehme. Wo steckt wohl der Fehler?

Eine lernbegierige Hausfrau aus dem Luzernerbiet.

12. Welche Fettmischung ist für den täglichen Gebrauch in der Küche zu empfehlen? Meine Schwiegermutter, die vom Lande kommt, behauptet, nur mit Butter könne man gut kochen; mir kommt die Sache aber doch ein bisschen teuer zu stehen. Ich wäre froh, wenn mir eine Hausfrau eine recht gute Mischung, die im Geschmack der Butter ähnlich ist, nennen könnte, damit ich meine Frau Schwiegermama und die Haushaltungskasse zu gleicher Zeit zufriedenstellen könnte.

Junge Unerfahrene.

*Doeben  
neu erschienen  
Kaiser's  
Haushaltungsbuch  
für 1.30  
betet große Vorzüge!  
überall erhältlich  
sow direkt durch  
Kaiser & Co.  
Bern*

## Haus- u. Küchengeräte

emailirt, verzinnt, poliert,  
Spezialität: feuerfeste Geschirre.

**Emailirte Schilder** jeder Art,  
**Molkereigeschirre**, verzinnt,

Alles in vorzüglichster Ausführung  
liefert zu billigsten Preisen prompt die

**Metallwaren-Fabrik Zug A.-G.**

Stanz- und Emailirwerke, Verzinnerei.

**Zu beziehen in allen Geschäften  
für Haushaltsartikel.**

Höchste Anszeichnungen an ersten Ausstellungen

**Für 6 Franken**

versenden franko gegen Nachnahme  
brutto 5 Ko. ff.

**Toilette-Abfall-Seifen**

(ca. 60—70 leicht beschädigte Stücke  
der feinsten Toilette-Seifen).

**Bergmann & Co.,**

Wiedikon-Zürich.