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

Band: 12 (1905)

Heft: 17

Heft

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: 15.07.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

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 Bäckerstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

№ 17. XII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | **Zürich,** 9. September 1905.

Wie fühlt sich doch dein Herz gesund
Und schwillt von Kraft und Mut,
Wenn tief und klar in seinem Grund
Der Treue Demant ruht!
Was ihm im tiefsten Leben flammt,
Ist nicht der Erde Gut;
Der Treue heil'ges Feuer stammt
Von reiner Himmelsglut. K. Hugo.

Vom Backen.

Das Haupterfordernis zum guten Gelingen jeder Art von Backwerk ist, daß alle hierzu verwendeten Bestandteile, namentlich Butter, Eier, Hefe und Milch, recht frisch und von tadellosem Geschmack sind, sonst verdirbt man sich das ganze Gebäck. Mehl und Zucker müssen fein gesiebt werden und alles zum Backen Gehörige, namentlich bei kälterer Jahreszeit, stellt man am besten schon abends zuvor in ein warmes Zimmer oder früh in der Küche auf die erwärmte Herdplatte, sowie man auch den Teig im Warmen einrührt und aufgehen läßt, außer Butter- und Blätterteigen, die man kalt stellt.

Bei der Verwendung von frischer Butter hüte man sich, dieselbe heiß zu gebrauchen, was ihrem Geschmack großen Eintrag tut.

Die Eier schlage man nie über den Teig auf, damit derselbe nicht verdorben werde, falls ein schlechtes Ei darunter wäre; will man das Weiße zu Schnee schlagen, so lasse man nichts von dem Dotter darunter kommen und bereite den Schnee an einem kühlen Orte, damit er die erforderliche Steife erhält.

Das Einrühren der Kuchen oder Torten, wozu man einen tiefen steinernen oder irdenen Napf und einen flachen Holzlöffel nimmt, muß stets nach einer bestimmten Seite hin geschehen, entweder von links nach rechts oder von rechts nach links, denn ein Rühren nach verschiedenen Seiten würde das Gebäck mißlingen machen; man rühre möglichst rasch.

Hefenteige arbeitet man mit der Hand durch, nachdem das Hefenstück gut aufgegangen ist, indem man die rechte Hand mit Mehl bestäubt und mit dem Ballen derselben die nach und nach hinzukommenden Zutaten durch einander wirkt und den Teig öfters vom Rande nach der Mitte zu zusammenlegt und umdreht, bis alles wohl

vermischt ist, dann deckt man ihn mit einem erwärmten Tuche zu und läßt ihn an einem warmen Orte eine Weile aufgehen; später formt man ihn und läßt ihn nochmals aufgehen, bevor er in den Ofen kommt.

Alle Formen zu Bäckereien streicht man mit einem in geschmolzene Butter getauchten Pinsel gehörig aus und überstreut sie dann mit geriebener Semmel oder Zwieback, damit sich das Backwerk später leichter auslöst. Bäckt man kleines, süßes Gebäck auf einem Blech, so bestreicht man letzteres mit Butter und verreibt dieselbe mit weichem Papier, ebenso kann man das erwärmte Blech mit weißem Wachs einreiben; wenn man Butterteig bäckt, bestreut man das Blech mit Mehl oder geriebener Semmel. Den erforderlichen Hitzegrad des Ofens zum Backen erprobt man am besten, indem man ein Stück Papier hineinlegt; wird dasselbe schnell gelb, so kann man Blätterteig und feinen Hefenteig in den Ofen schieben, am geeignetsten ist aber für das meiste Backwerk der zweite Hitzegrad, wenn das hineingelegte Papier langsam gelb wird. Allerlei kleines Gebäck, wie Makronen, Änisbackwerk u. dergl., bedarf eines noch schwächeren Hitzegrades, da es mehr austrocknen als backen soll.

Hat man eine Form mit zu backendem Teig im Ofen, so muß die Ofentüre möglichst selten geöffnet werden und keinerlei Topf oder Kasserol mit Wasser oder sonst etwas darf dabei im Rohr stehen, weil der feuchte Dampf das Bräunen des Gebäcks verhindern würde. Um zu versuchen, ob der Kuchen völlig durchgebacken sei, nimmt man ein spitziges, dünnes Hölzchen oder eine Stricknadel und sticht in die Mitte hinein; bleiben noch kleine Teigkrümelchen daran hängen, so ist der Kuchen noch nicht gar, hängt aber nichts daran, so kann man ihn, falls er braun genug ist, sofort herausnehmen und noch eine Weile in der Form stehen lassen, bevor man ihn ausschüttet, auch darf man ihn nicht gleich darauf ins Kalte bringen. Will man Torten oder Kuchen mit einer Glasur überziehen, so geschieht dies, sowie das Gebäck heiß aus dem Ofen kommt und man läßt die Glasur dann trocknen, indem man den Kuchen entweder in die obere Ofenröhre stellt oder in die Backröhre, nachdem sie durch Offenstehen der Ofentüren etwas ausgekühlt ist.

Gartenarbeit im Herbst.

(Nachdruck verboten.)

Wenn der Herbst einzieht und die Blumenpracht allmählich abnimmt, hat die sparsame Blumenfreundin noch keineswegs Grund, die Hände in den Schoß zu legen und über die Vergänglichkeit der Schönheit des Sommers zu philosophieren. Nein, Blumen und Früchte zeitigt der September ja in Menge und Arbeit gibts ja in Hülle und Fülle. Wo dies nicht schon geschehen ist, beeilt man sich, vor allem die Trauben und das Spalierobst in den Gärten in die hiezu bestimmten Säckchen, Netze oder Tücher zu hüllen, um sie vor der allzeit hungrigen Vogelschar oder den verschiedenen Insekten zu schützen.

Geranien, die man überwintern will, werden besser jetzt schon aus dem Freiland in Töpfe gebracht, statt erst im Oktober, weil sie dann schon viel zu groß und mastig und zerzaust sind von Wind und Regen; in den Töpfen wachsen sie langsam und behalten die hübschere Form. Müssen die Geranien jedoch nachher weggeworfen werden, so macht man, speziell von den schönsten Sorten, fortwährend noch Stecklinge. Diese können mit oder ohne Holz von der alten Pflanze genommen und einfach in deren Schatten im Gartenbeet oder in ein besonders sorgfältig zu pflegendes Beet ziemlich nah zusammen gepflanzt werden. Sehr empfehlenswert ist es auch, um das Wurzeltreiben zu beschleunigen, die Stecklinge sofort in Töpfe einzusetzen und zwar wird die Bruch- oder Schnittstelle hart an den Topfrand gelegt und fest mit Erde zugedeckt. Die Töpfe dürfen hiefür nicht zu groß und weder der grellen Sonne noch ausgiebigem Regen ausgesetzt sein. Ein weiteres Mittel, um das Wurzeltreiben zu beschleunigen, ist das Entfernen der Knospen und Blüten von Stecklingen.

Selbstgesäte Pensées werden im August oder anfangs September zum zweiten Mal pikiert, d. h. man setzt sie jetzt aus den Kistchen ins freie Land in gut gedüngte Erde und etwas weiter von einander entfernt (6—8 Cm.), um sie von da im Herbst oder Frühjahr an Ort und Stelle pflanzen zu können.

Die im Sommer pikierten jungen Erdbeerpflanzen werden, wo dies nicht vorher geschehen konnte, jetzt auf gut bestellte Beete in der gewünschten Distanz eingesetzt und event. über den Winter der Boden zwischen den Pflanzen mit Mist bedeckt.

Die sog. Silberlinge, auch Mondviole (Lunaria) genannt, die z. T. schon länger den Platz räumen mußten, werden in beliebig großen Zweigen auseinander genommen und geschält, worauf sie sich zum winterlichen Schmuck der Stuben meist großer Beliebtheit erfreuen. Will man die feinen, perlmutterähnlich schimmernden Blättchen möglichst schonen, so tut man am besten, zuerst die Stiele zu reinigen. Dies geschieht mit einem Federmesser, das die graue Hülse entfernen hilft. Hierauf löst man die zu beiden Seiten der weichen, glitzernden Blättchen mit Samen bedeckten Hüllen ab.

Wer Strohblumen zum Schmuck der Fenster ꝛc. für den Winter aufzuheben wünscht, schneidet alle paar Tage, aber möglichst in halbaufgeblühtem Stadium, am besten bei trockener Witterung. Die halboffenen Knospen bleiben immer am schönsten und es wird die Freude der Blumenfreundin sein, recht viele Varietäten in Größe und Nuance zu haben. Die Blumen werden zum trocknen in kleinen Sträußchen mit weicher Schnur zusammengehalten und an einen dunklen Ort im Zimmer, die Stiele nach oben, aufgehängt, bis diese trocken und hart geworden, worauf sich die Blumen beliebig verwenden lassen. Einzelne, schon zu sehr aufgeblühte Blumen jeder Farbe läßt man stehen und sammelt später ihre Samen ein.

An sonnigen Tagen werden die Samen von Sommerflor eingesammelt: Astern, Balsaminen, Zinnien, Verbenen, Ageratum ꝛc. lassen sich leicht wieder aus Samen ziehen. Ebenso Portulak und Phlox drumondi, bei denen besonders darauf zu achten ist, daß die Samen von möglichst vielen verschiedenfarbigen Blüten gpflückt werden; man kann sie eventuell mit der reifen (hellgelblichen) Samenkapsel abnehmen, in einer kleinen Schachtel aufheben, bis sich mehr Muße bietet. Vom Fingerhut, Chineser-Nelken, Lein, Iberis sind die Samen schon im Juli zurückgelegt worden; wo dies nicht geschah, findet sich wohl jetzt noch ein halbvergessener Spätling. Die große Sonnenblume liefert uns einen willkommenen kleinen Vorrat an Samen, die sich die Vögel auch im Winter gerne schmecken lassen. Die Samen des schönen Gartenmohns ziehen besonders Blau- und Kohlmeisen an. Wer diese Kapseln nicht schon alle, wie dies bei den Rosen geschieht, gleich nach dem Verblühen entfernt hat, der macht sich vielleicht auch folgendes Verfahren zur Regel. Die erste Blume von jeder neuauftauchenden Sorte wird, weil sie meist die vollkommenste ist, stehen gelassen, bis sich das Köpfchen oben öffnet resp. rings um die Narbe Löcher sichtbar werden, dann wird sie zu Samen aufgehoben, alle folgenden werden in halbreifem Zustande gepflückt und als Vogelnahrung für den Winter aufgespart; hiezu kommen dann noch Sonnenblumensamen und die reifen Kerne von Gurken und Kürbisen, gewaschen und gut getrocknet oder in der Frucht selber an der Sonne ausgereift. -e-

Kapern.

Die in Essig oder Salz eingemachten, noch unentfalteten Blütenknospen des Kapernstrauches sind ursprünglich in Asien heimisch, haben sich aber von da aus über das ganze südliche Europa (Frankreich, Spanien und Italien) ausgebreitet und werden namentlich im Süden von Frankreich, vor allem in der Provence, mit großer Sorgfalt angebaut. Von dort aus erhalten wir auch den größten Teil der im Handel vorkommenden Kapern, obgleich auch Griechenland

viele versendet. Im Juni werden die einzelnen, aus den Blattwinkeln hervortretenden Knospen an jedem Morgen abgepflückt, wobei man ein kleines Ende des Stieles daran läßt; dann läßt man sie im Schatten 4—5 Stunden etwas abwelken, scheidet mit Hülfe von Sieben die kleineren, wertvolleren von den größeren, legt jede Art für sich in reine Tönnchen und übergießt sie mit Essig, so daß sie darin schwimmen; haben sie so acht Tage lang gut zugedeckt im Essig gelegen, so nimmt man sie heraus, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, legt sie in frischen Essig und wiederholt dies nach Verlauf von acht Tagen nochmals, ehe die Tonnen fest zugeschlagen und versandt werden. Die mit trockenem Salz in die Tonnen eingeschichteten Kapern halten sich in der Regel länger als die Essig-Kapern, welche bei gehöriger Zubereitung und Verwahrung doch nur höchstens drei Jahre aufzubewahren sind, allein die Salz-Kapern sind weit weniger geschätzt und begehrt als die Essig-Kapern.

Man unterscheidet die Kapern hauptsächlich nach ihrer Größe oder vielmehr Kleinheit in fünf bis sechs Sorten; die kleinsten oder nonpareilles sind die teuersten und die festesten, dann kommen die capucines, die capotes, secondes und troisièmes oder fines, mi-fines und communes.

Gute Kapern haben einen etwas scharfen, bitterlichen, aber angenehm säuerlichen Geschmack, eine dunkelolivengrüne Farbe mit kleinen rötlichen Flecken nach dem Stiel zu und sind völlig fest geschlossen; sehen sie dagegen schwärzlich aus, sind sie weich und haben sie einen schwachen, faden Geschmack, so erkennt man daran, daß sie alt sind.

Zuweilen kommen schädliche Verfälschungen der Kapern vor, indem man ihnen durch Zusatz von ein wenig Grünspan oder Kupferoxyd eine lebhafter grüne Farbe zu geben sucht, was sich namentlich bei den aus Sizilien eingeführten Kapern finden soll; diese kupferhaltigen Kapern sind meist ziemlich groß, hellgrün, ohne eine Spur von rötlichen Fleckchen, und besitzen einen etwas metallischen, zusammenziehenden Geschmack. Hält man eine blank geputzte Messerklinge in die Brühe, so überzieht sich dieselbe schon nach einer halben Stunde mit einem kupferroten Ueberzug, falls wirklich Grünspan in den Kapern enthalten ist — im entgegengesetzten Falle bleibt sie blank. Außerdem finden sich auch hin und wieder Verfälschungen der echten Kapern durch allerhand Surrogate, die weiter nicht schädlich sind, aber an etwas verschiedenem, viel weniger pikanten Geschmack und ihrem Aussehen leicht erkannt werden können; man verwendet dazu die Blumenknospen des Pfriemkrauts oder Besenginsters, die Blütenknospen der Butter- oder Dotterblume und die Knospen der Kapuzinerkresse, welch letztere ein sehr gutes Surrogat liefern, das man sich selbst herstellen kann. Alle diese Knospen werden, so lange sie noch ganz klein sind, mit Weinessig und Salz einmal aufgekocht und dann sofort kalt gestellt, damit sie ihre grüne Farbe behalten.

Haushalt.

Fischbestecke zu reinigen. Um Bestecke, die mit Fischen in Berührung gekommen sind, von dem anhaftenden unangenehmen Geruch zu befreien, halte man dieselben einen Augenblick über Kohlenglut oder zünde ein Stück Papier an und ziehe die Bestecke durch die Flamme. Durch dies einfache Mittel verschwindet der Geruch sofort.

Eis zu zerkleinern. Um Eis rasch und mühelos zu zerkleinern, bediene man sich einer geraden, starken Stopfnadel, die man auf das Eis stellt und mit einem Hammer leicht darauf schlägt. Das Eis springt sofort ab und zwar um so besser, je frischer und fester es ist.

Flaschen zu reinigen. Flaschen, die nur Wein enthielten, reinigt man am besten mit Wasser und Sand. Schrot ist weniger zu empfehlen. Flaschen, die fetthaltige Flüssigkeiten enthielten, spült man mit heißer Seifenlauge aus, in die man Sägespäne wirft, oder man schüttet etwas schwarzes Senfmehl mit warmem Wasser in die Flasche, schüttelt sie tüchtig und spült sie dann mit klarem Wasser nach. Auf solche Weise gereinigte Flaschen kann man, da sie vollständig rein und geruchlos sind, zu allen Zwecken wieder verwenden.

Druckstellen aus Plüsch-Möbeln und -Decken etc. zu entfernen. Solche Druckstellen entfernt man, indem man die Stellen vorsichtig mit einem reinen Schwamm befeuchtet und ein heißes Bügeleisen einige Zeit so darüber hält, daß

der Stoff nicht berührt wird. Die feuchten Härchen werden durch die Hitze wieder in die Höhe gezogen; man helfe mit einer weichen Bürste etwas nach.

Farbige Stick- und Seidengarne laufen in der Wäsche weniger leicht aus, wenn sie vor der Verarbeitung für kurze Zeit in heißen Essig gelegt werden. Dies Mittel ist für alle Farben empfehlenswert, ganz besonders für alle roten.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: Tomaten-Suppe, Schweins-Koteletten, *Petersilienwurzeln als Gemüse, gebratene Kartoffeln.

Dienstag: *Braune Kartoffelsuppe, Rindsbraten, Nudeln, *Böhmische Zwetschgenspeise.

Mittwoch: Klare Fleischsuppe, Rindfleisch, *gedämpfte Tomaten, Brotauflauf mit Brombeersauce.

Donnerstag: Kohlsuppe, Leberklöße, Bohnen, Apfeltörtchen.

Freitag: Maissuppe, *Karpfen mit Meerrettig, Maccaroniauflauf, Schokoladebirnen.

Samstag: Gemüsesuppe, *gehackte Beefsteaks, gebratene Grieswürfel, Apfelmus.

Sonntag: Panadesuppe, *gefüllte Kalbsbrust, *Pilze im Reisrand, Kopfsalat, Apfelkuchen mit *gehacktem Teig.

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

Kochrezepte.

Alkoholhaltiger Wein kann zu süßen Speisen mit Vorteil durch alkoholfreien Wein oder wasserverdünnten Sirup und zu sauren Speisen durch Zitronensaft ersetzt werden.

Braune Kartoffelsuppe. Zeit 1—1½ St. 4 Kartoffeln, 1 Zwiebel, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Fett, 1 Liter Fleisch- oder Knochenbrühe, Salz, Butter, Rahm oder Ei. — Das Mehl wird in dem heißen Fett hellbraun geröstet und die Zwiebel unzerschnitten mitgedünstet, zuletzt die feingeschnittenen Kartoffeln noch etwas mitgedünstet und mit der Flüssigkeit langsam weich gekocht. Ueber Butter, Rahm oder Ei angerichtet.

Karpfen mit Meerrettig. Der Karpfen wird nicht geschuppt, sondern nur die Eingeweide und Kiemen entfernt, dann der Länge nach gespalten und jede Hälfte in drei Stücke geschnitten, mit kaltem, gesalzenem Wasser und einem Guß Essig aufgesetzt, geschäumt, etwa 10 Minuten schwach gekocht und bis zum Anrichten zurückgestellt. — Man gibt klare Butter, die aber nicht braun werden darf, und geriebenen rohen Meerrettig dazu, die jeder erst auf seinem Teller zusammenrührt. Milch und Rogen des Karpfen werden mit serviert und schmecken sehr fein. — Auch Hecht ist ausgezeichnet auf diese Art.

Gehackte Beefsteaks. Zeit ½ Stunde. 500 Gr. Rindfleisch, 250 Gr. Schweinefleisch, oder gleichviel von beiden, Zwiebeln, Grünes, Salz, Pfeffer, 50 Gr. Fett, 2 Löffel Fleischbrühe. — Das Fleisch ist zweimal durch die Fleischhackmaschine zu treiben oder vom Metzger fein hacken zu lassen. Die Zwiebeln werden fein geschnitten und in heißem Fett gedünstet. Nach Belieben kann auch ein eingeweichtes und wieder ausgedrücktes „Weggli" damit gedünstet werden. Alle Zutaten werden nun mit dem Fleisch tüchtig geknetet, 2 Löffel Fleischbrühe oder mit „Maggi" gemischtes Wasser darunter gemengt, was die Beefsteaks ungemein saftig macht, und das Ganze auf dem Hackbrett zu einer dicken Wurst geformt. Davon schneidet man nun 1 Ctm. dicke Scheiben ab, wendet sie rasch in zerschnittenem Eiweiß, paniert sie mit Mehl oder feinem Stoßbrot und brät sie in heißem Fett auf beiden Seiten schön gelb, was in zirka 5 Minuten geschehen ist.

Aus „Gritli in der Küche".

Gefüllte Kalbsbrust. Eine kleine Handvoll grünes Gewürz, eine mittelgroße Zwiebel und 100 Gr. in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Brot wird zusammen fein gehackt und in ganz wenig heißer Butter einige Minuten abgedämpft. Wenn die Masse erkaltet ist, werden 2—3 Eier, eine starke Prise Pfeffer, ein wenig Muskatnuß und das nötige Salz darunter gemischt. Unterdessen wird eine 1½ Kilo schwere Kalbsbrust von den Knochen befreit, die Haut zum Teil vom Fleisch getrennt und innen und außen mit Salz und Pfeffer eingerieben, die Masse gleichmäßig eingefüllt, mit Bindfaden zugenäht und im Ofen wie ein Kalbsbraten behandelt.

Petersilienwurzeln als Gemüse. Völlig ausgewachsene, recht fleischige Petersilienwurzeln werden geschabt, gewaschen, der Länge nach gespalten, von dem inwendigen holzigen Kerne befreit, in 4 Ctm. lange Stückchen zerschnitten und in siedendem, wenig gesalzenem Wasser ziemlich weich gekocht, worauf man sie abgießt und auf einem Durchschlag ablaufen läßt. Inzwischen schwitzt man 2 Löffel Mehl in zerlassener Butter hellgelb, verkocht diese Mehlschwitze mit kräftiger, heller Fleischbrühe, etwas Salz und Muskatnuß, dünstet die Wurzeln eine halbe Stunde darin durch und richtet sie zu Koteletten, Tauben oder Fricandellen an.

Gedämpfte Tomaten. 6—8 reife, rote Tomaten werden in dicke Scheiben geschnitten, mit Pfeffer und Salz gewürzt und mit kleinen Butterstückchen belegt, worauf man sie in ein Kasserol tut, fest zudeckt und langsam völlig weichdünstet. Nachdem sie etwa zehn Minuten im Ofen gestanden, gießt man 2 Löffel Essig hinzu, läßt sie noch zehn Minuten damit dämpfen und richtet sie auf einer erwärmten Schüssel zu gebratenem Fleisch beliebiger Art an. — Sehr oft dämpft man sie auch ganz, pflückt die Stiele davon ab, legt sie nebeneinander in ein Kasserol, gießt soviel gute, braune Fleischbrühe an, daß sie zur Hälfte davon bedeckt sind, läßt sie langsam

gardünsten und wendet sie dabei einmal um; die Brühe wird mit etwas in Mehl gerollter Butter verdickt, mit Pfeffer und Salz gewürzt und über den Tomaten aufgegeben.

Pilze im Reisrand. Man kocht von einer großen Tasse Reis und dem nötigen Wasser oder Fleischbrühe ein Reisgemüse und fügt noch etwas Butter hinzu. Nun nimmt man 1—1½ Liter Steinpilze oder Gelbschwämmchen, schmort diese, nachdem sie geputzt und sauber zubereitet sind, in zerlassener Butter, worin eine kleine Zwiebel angebräunt ist, gibt auch gewiegte Petersilie und 1 Prise gestoßenen Pfeffer und Salz hinzu, nach Belieben auch sauren Rahm, richtet sie auf einer Schüssel an und gibt den Reisrand um die Pilze auf.

Böhmische Zwetschgenspeise. Man steine recht reife Zwetschgen durch einen Schnitt an der Seite aus, stelle sie aufrecht ganz dicht neben- und übereinander in eine gut gebutterte Auflaufform und bestreue sie dick mit Zucker. Lege dann einen Deckel von Mürbteig darauf, bestreiche ihn mit verklopftem Ei, besiebe ihn mit Zucker und backe die Speise in der Röhre schön braun. Man kann die Früchte auch schälen, wozu man sie mit kochendem Wasser überbrüht, worauf sie sich mit einem spitzigen Messerchen leicht schälen lassen.

Gehackter Teig zu Obstkuchen, Törtchen und Theegebäck. Man siebe auf ein Kuchenbrett 500 Gr. feines Mehl, legt 250 Gr. frische, harte, in Scheiben geschnittene Butter darauf, fügt 125 Gr. Zucker, ein Weinglas kaltes Wasser, ein wenig Salz und die abgeriebene Schale von einer Zitrone hinzu und hackt alles mit dem Wiegemesser so lange unter einander, bis sich ein fester Teig daraus bildet, den man zu einem Ballen zusammenmacht, in ein Tuch füllt, eine Stunde kaltstellt und hierauf ausrollt und verwendet.

Eingemachte Früchte.

Gelee aus Falläpfeln. Die unreifen Aepfel werden gesäubert, nicht geschält, in die Pfanne gelegt, Wasser darauf gegossen, bis es übersteht, dann zerkocht und zu einem dünnflüssigen Brei gerührt. Dieser Brei wird in ein grobmaschiges, leinenes Tuch getan und abtropfen gelassen. Der abgetropfte Saft wird hierauf mit Zucker zu Gelee gekocht. (Auf 1 Liter Saft 400 Gr. Zucker; man läßt dies etwa ¾ Stunden kochen.) Diese unreife Apfelgelee hat eine prächtige, rotgoldige Farbe und ist geradezu kostbar, ein Leckerbissen für Kinder und Erwachsene. Die Herstellung ist auffallend billig; das Pfund kostet etwa 25 Cts.

Zwetschgenmarmelade. Recht reife, fehlerlose Zwetschgen werden von Stielen und Kernen befreit, mit sehr wenig Wasser zum Feuer gesetzt, völlig weichgekocht und durch ein grobes Haarsieb gestrichen; auf jedes Kilogramm von dem Fruchtmus nimmt man 750 Gr. gestoßenen Zucker, nach Belieben auch etwas gestoßenen Zimmt und Nelken, siedet die Marmelade unter beständigem Umrühren dick ein, bis sie breit und schwer vom Löffel tropft, läßt sie erkalten und füllt sie in Steinbüchsen, bedeckt diese mit Papier und überbindet sie.

Brombeergelee. Die recht reifen und saftigen Brombeeren werden verlesen, gesäubert und zu einem flüssigen Brei verrührt, welchen man auf ein Haarsieb gießt, und den Saft in eine untergestellte Schüssel laufen läßt. Den durchgelaufenen Saft stellt man einige Stunden ruhig hin, gießt ihn dann behutsam ab, damit der Bodensatz zurückbleibt, vermischt den Saft mit dem gleichen Gewicht Zucker und läßt diesen darin sich auflösen, erwärmt ihn in der Pfanne recht langsam und bringt ihn schließlich zum Kochen, nimmt den auf der Oberfläche während des Kochens sich bildenden Schaum ab und kocht die Flüssigkeit bis zur Geleedicke. Dann füllt man die Gelee recht heiß in kleine, vorher erwärmte Geelegläser und bindet diese nach dem Erkalten mit Pergamentpapier oder Blase zu.

Melonen in Zucker einzumachen. Eine große reife, aber noch harte Melone wird geschält, am besten in etwas abgerundete Stücke zerteilt, mit 250 Gr. gestoßenem Zucker überstreut und 2 Stunden zugedeckt auf Eis oder sehr kaltes Wasser gestellt. Hierauf kocht man einen Sirup aus 500 Gramm Zucker und reichlich ¼ Liter Wasser, schäumt ihn gehörig ab und schüttet ihn auf die Melonenstücke, kocht ihn am folgenden Tage wieder auf, gießt ihn über die Früchte, siedet am dritten Tage den Sirup mit den Melonenstücken zusammen auf, legt letztere in die Büchsen und übergießt sie mit dem dick eingekochten, erkalteten Zuckersaft, wonach man die Büchsen zubindet und aufbewahrt.

Tomaten in Essig. 2 Dutzend kleine reife Liebesäpfel werden mit einer Nadel an mehreren Stellen gestochen und in eine Schüssel gelegt, wobei man den herausfließenden Saft sorgsam in einem zugedeckten Gefäß aufbewahrt; dann schichtet man die Früchte in einen Steintopf, streut ein wenig Salz zwischen je zwei Lagen und läßt sie gut zugedeckt drei Tage unberührt stehen. Nach Verlauf dieser Zeit wäscht und trocknet man sie gut ab, legt sie in kleine Steinbüchsen und streut nach Belieben noch Zwiebelscheiben oder Sellerie-stückchen dazwischen. Dann kocht man etwa ¾ bis 1 Liter Weinessig mit 15 Gr. Pfefferkörnern, 10 Gr. Nelken und einem gehäuften Eßlöffel voll Senfkörnern, läßt den Essig auskühlen, seiht ihn durch und gießt ihn nebst dem aufbewahrten Saft der Früchte über dieselben. Man bindet die Büchsen mit Pergamentpapier zu, bewahrt sie an einem kühlen Orte auf und gibt die so eingemachten, sehr pikant schmeckenden Tomaten zu gebratenem, warmem oder kaltem Fleisch.

Gesundheitspflege.

In seinem Buche „Das Herz in gesunden und kranken Tagen" macht Dr. med. Eichhorst darauf aufmerksam, daß für **Herzklappenkranke** plötzliche und ungewohnte körperliche Leistungen, zu welchen namentlich unvernünftige Sportsübungen

gehören, sehr verhängnisvoll werden können. — Tanzen, Zweiradfahren, Reiten, Tennisspiel, Rudern, Bergbesteigungen, lange Fußwanderungen, das sind alles Dinge, die ein Herzklappenkranker, wenn überhaupt, nur in sehr bescheidenem Maße betreiben darf. Jede Unvorsichtigkeit dabei führt leicht zu Herzmuskelschwäche und, wenn die Ueberanstrengung des Herzmuskels zu weit gediehen ist, tritt möglicherweise eine Erholung trotz aller körperlichen Schonung nicht mehr ein und hat der Kranke seinen Leichtsinn mit dem Tode zu büßen. Herzklappenkranke, welche an Sportsübungen nicht gewohnt sind, sollen sich in derartigen Dingen überhaupt nicht versuchen, denn eine nachteilige Rückwirkung auf das Herz pflegt nicht lange auszubleiben. Jedenfalls sollten die Kranken nicht derartiges unternehmen, ohne den Arzt darüber befragt zu haben, denn nur dieser ist im Stande, nach genauer Untersuchung und Beobachtung des Herzens die Leistungsfähigkeit des Herzmuskels zu beurteilen und danach das Maß körperlicher Arbeit vorzuschreiben. Denn wenn auch eine übermäßige körperliche Arbeit dem Herzklappenkranken verboten ist, zu andauernder Untätigkeit und Ruhe ist er damit noch lange nicht verdammt; es muß nur das richtige Verhältnis zur Leistungsfähigkeit des Herzmuskels ermittelt und beobachtet werden. Es steht demnach zu dem Gesagten in keinem Widerspruch, wenn dem Herzklappenkranken Zimmergymnastik und vorsichtige Turnübungen angeraten werden und die Aerzte lassen davon ausgedehnten Gebrauch machen. Jeder Muskel, welcher in vernünftiger und methodischer Weise zu vermehrter Arbeit angehalten wird, nimmt an Leistungsfähigkeit zu und diese Erfahrung trifft auch für den Herzmuskel zu. Eine Gefahr für ihn würde nur dann entstehen und statt Stärkung gerade Schwächung des Herzens eintreten, wenn die richtige Grenze für das Arbeitsmaß überschritten wird.

Krankenpflege.

Einreibungen, um Arzneistoffe durch Verreiben auf der Haut zur Wirkung zu bringen, werden häufig vorgenommen und sind im Volke als Heilmittel sehr beliebt. Dieselben werden teils mit weingeistigen Flüssigkeiten, teils mit Oelen, Fetten, Salben einfacher und vielfach zusammengesetzter Art gemacht. Auch hierbei ist strenge nach der Vorschrift des Arztes zu handeln. Der so beliebte Gebrauch allerlei Mittel, welche kritiklos von Freund und Feind in Gestalt angeblich wohlwollender Nachbarn und geldbedürftiger Verfertiger angepriesen werden, ist stets zu meiden, bezw. dem ärztlichen Gutachten zu unterwerfen. Sodann muß die Einreibung ordentlich geschehen, damit einerseits die Arzneistoffe in die Hautöffnungen gelangen und durch dieselben aufgenommen werden, andererseits nicht zu viel Schaden angerichtet wird. Außer der örtlichen Schädigung sind auch durch eingeriebene Mittel allgemeine Vergiftungen verursacht worden. Zahl, Dauer der Einreibung, sowie die Menge des jedesmal zu verwendenden Mittels wird also der Arzt bestimmen. Vor dem Beginne des Einreibens sind die betr. Körperstellen des Kranken, sowie die Hand bezw. die Hände der Pflegerin zu reinigen, zu waschen und gut zu trocknen. Die Einreibung geschieht mit den Fingerspitzen bei kleiner Fläche, bei größerer mit der Hand, insbesondere mit Daumen- und Kleinfingerballen, indem man mit denselben sanfte, ruhige, gleichmäßige, kreisförmige Bewegungen auf der Haut ausübt unter Anwendung einer gewissen Kraft, welche im Anfange geringer ist, allmählich etwas verstärkt wird. Jedoch darf dieselbe nicht zu stark sein, ins Rohe ausarten, um nicht große Schmerzen zu verursachen und die Haut wund zu reiben. Insbesondere sind kranke, empfindliche Körperstellen mit großer Schonung zu behandeln. Das Verstreichen soll dem Rückflusse des Blutes entsprechen, also meist nach aufwärts vor sich gehen. Die Zeit des Einreibens ist niemals zu kurz zu bemessen und kann sich bis zu einer Stunde hin erstrecken. Oelige Stoffe und Fette — Salben — müssen so lange verrieben werden, bis sie fast ganz in die Haut eingedrungen sind und wenig mehr auf der Hautoberfläche zurückbleibt. Flüchtige Stoffe werden besser mittelst Flanelllappen eingerieben. Auch Mull, Watte, weiche Handschuhe, geschmeidiges Leder kann zu Einreibungen benutzt werden, wenn etwa die einzureibende Masse für die Haut und den Körper von reizendem oder schädlichem Einflusse ist. Nach dem Einreiben wird vielfach der betreffende Körperteil bezw. die Hautstelle mit Leinwand, Flanell, Watte u. dergl. bedeckt.

Dr. Heinrich Potjan.

Kinderpflege und -Erziehung.

Vom Stillen. In den ersten Wochen stille das Kind, wenn es zwei Stunden nach der letzten Mahlzeit noch wach und unruhig ist; aber nie soll die Pause kürzer sein. Am Tage laß es nicht länger als vier Stunden schlafen; dann wecke es und gib ihm zu trinken, damit seine hauptsächliche Nahrungsaufnahme auf den Tag fällt und es dir dafür nachts umso länger Ruhe läßt.

Im ersten Monat rechne täglich ungefähr neun Mahlzeiten, davon nicht mehr als zwei zwischen 10 Uhr nachts und 6 Uhr morgens. Die nächtliche Nahrungsverweigerung schon in den ersten zwei Lebensmonaten, wie sie jetzt vielfach angeraten wird, halte ich, wenn das Kind wach und hungrig ist, für eine Grausamkeit für Kind und Pflegerin. Die Mahlzeiten des Neugebornen sind noch so knapp, daß sie ihm nicht für viele Stunden genügen können; der Hunger aber muß den Kleinen ebenso schädlich sein, wie den von schwerer Krankheit Genesenden. Ein gut genährtes Kind kann gewöhnlich ohne grausamen Zwang vom dritten Monat an gewöhnt werden, nachts nur ein Mal und vom fünften Monat an nichts mehr

zu verlangen. Brustkinder schlafen allerdings selten durch, so lange sie noch etwas von der Brust bekommen. Im zweiten Monat soll die Pause durchschnittlich zweieinhalb, im dritten dreistündlich sein; später genügen sechs, im zweiten Halbjahr fünf Mahlzeiten im Tag. Ich halte kleinere Mahlzeiten mit kürzern Pausen für zweckmäßiger als die gewöhnlich nur durch Zwang erreichbaren langen Pausen, die eine jeweilige starke Magenüberfüllung erfordern, wenn die Nahrungsmenge genügend sein soll. Auch in dieser Hinsicht stelle ich das Bedürfnis des Neugebornen dem des Genesenden gleich. Frühgeborne Kinder pflegen aus Schwäche sehr lange anhaltend zu schlafen. Diese langen Pausen zwischen der Nahrungsaufnahme vertragen sie aber nicht. Man muß sie in den ersten Wochen am Tage alle zwei Stunden, in der Nacht alle drei Stunden wecken und füttern.

Aus „Pflege des Kindes im ersten Lebensjahr", von Frau Dr. med. Marie Heim. (Preis 15 Cts.)

Gartenbau.

Cinerarien und Primeln, welche zum Erstarken vor dem Eintopfen in Mistbeete ausgepflanzt sind, werden sehr häufig von den Erdraupen heimgesucht, welche bei ungestörtem Walten oft in kurzer Zeit Hunderte von Pflanzen zerstören können. Besonders muß auf jede welk werdende Pflanze geachtet werden. Sobald sich eine solche zeigt, entferne man sie aus dem Kasten und durchsuche die Erde in der Nähe der zerstörten Pflanze nach dem Schädling, welcher sofort vernichtet werden muß. Oft sind die Raupen in so großer Anzahl vorhanden, daß nur stete Aufmerksamkeit den Bestand erhalten kann.

Frage-Ecke.

Antworten.

55. Im Bazar des Herrn Lang, Wühre, Zürich I, erhalten Sie für 50 Cts. reizende Gestelle aus Metallringen, die Sie schräg an die Wand nageln und mit **Ansichtskarten** füllen können. H.

56. Ich hörte sagen, daß gemahlener Sonnenblumensamen unter das **Hühnerfutter** gemischt, sehr gute Dienste leiste. H.

56. Es kommt darauf an, was Sie unter „wahrlich gut füttern" verstehen. Wenn Sie Ihren nicht mehr als dreijährigen und von Haus aus guten Legerinnen alle Morgen genügend, aber nicht überflüssig viel lauwarmes Weichfutter aus Kleie und „Ausmahleten" oder Kartoffeln mit etwas angebrühtem Spratt, am Mittag etwa vorhandene frische Küchenabfälle und am Abend Weizenkörner reichen, es ihnen auch nicht an jederzeit frischem Wasser, sowie an Sand und Asche zum puddeln fehlen lassen, den Stall sauber halten und nicht etwa Stroh oder Heu als Lager für Hühner und Läuse zugleich bieten (am besten ist immer Torfmull), schließlich auch den Hühnern ihre naturgemäßen Ferien gönnen — dann wissen Sie schließlich kaum mehr, was mit all den Eiern anfangen. F.

57. In Nr. 11 des Ratgebers sagt eine Kochlehrerin, die **Gaskochherde** seien am empfehlenswertesten, die man infolge Wendens der Ringe bei offener oder unten durchziehender Flamme verwenden könne. Martha.

58. Ich würde die **Kirschen** alle nochmals aufkochen. Nach meiner Erfahrung gären diese Früchte rascher als andere. Ich koche sie deshalb immer mit reichlich Zucker ein und auch ziemlich dick; so halten sie sich gewöhnlich recht gut. Machen Sie eine gut gesättigte Zuckerlösung und kochen Sie die Früchte nochmals darin auf.
Hausfrau in Z.

Fragen.

59. Kann mir jemand sagen, wie man **Kork-Linoleum,** überhaupt Linoleum behandelt? Gibt es eine Wichse oder Oel zum einreiben und werden die Teppiche mit der Blochbürste behandelt? Besonders betreffs Kork-Linoleum wäre ich für guten Rat recht dankbar. Eine Abonnentin.

60. Könnte mir vielleicht eine erfahrene Leserin sagen, ob und wie man rote, von Soutachen herrührende **Flecken,** wieder aus der Wäsche entfernen kann? Für gütige Antwort dankt herzlichst Eine junge Hausfrau.

61. Ich suche seit langer Zeit nach einem praktischen **Backofen** für Gasherd, ohne das Richtige zu finden. Zwei verschiedene habe ich schon im Gebrauch, aber keiner befriedigt mich ganz. Der eine bäckt rasch von unten auf und oben nimmt das Backwerk nie eine schöne Farbe an; der andere bäckt nicht einmal von unten auf gut. Ich wäre herzlich froh, wenn mir eine tüchtige Hausfrau oder Kochlehrerin aus eigener Erfahrung einen wirklich empfehlenswerten Backofen bezeichnen könnte, und mir Bezugsquelle und Preis auch nennen wollte. Junge Hausfrau.

Haus- u. Küchengeräte

emaillirt, verzinnt, poliert,
Spezialität: feuerfeste Geschirre.
Emaillirte Schilder jeder Art,
Molkereigeschirre, verzinnt,
Alles in vorzüglichster Ausführung
liefert zu billigsten Preisen prompt die
Metallwaren-Fabrik Zug A.-G.
Stanz- und Emaillirwerke, Verzinnerei.
Zu beziehen in allen Geschäften für Haushaltungsartikel.
Höchste Auszeichnungen an ersten Ausstellungen.