Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **15 (1908)**

Heft 1

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**

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.

№ 1. | XV. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern | Zürich, 4. Januar 1908.

Ein schönes Herz hat bald sich heimgefunden,
Es schafft sich selbst, still wirkend, seine Welt.
Und wie der Baum sich in die Erde schlingt
Mit seiner Wurzeln Kraft und fest sich kettet,
So rankt das Edle sich, das Treffliche,
Mit seinen Taten an das Leben an.

Schiller.

## Unser Kochgeschirr.

Von E. v. K.

Manche Hausfrauen glauben, daß es gleich sei, was für Kochgeschirr sie für die Zubereitung der verschiedenen Speisen verwenden. Das ist aber durchaus nicht der Fall. Das Kochgeschirr hat nicht nur Einfluß auf das Garwerden der Speisen, sondern vor allen Dingen auch auf das Aussehen und die Schmackhaftigkeit derselben, ja, es kann unter Umständen sogar gesundheitsschädlich sein.

Speisen, welche langsam, bei nicht zu großer Hitze kochen sollen, kocht man am besten in irdenem Geschirr. Um die neuen Töpfe haltbarer zu machen und etwaige lose Bestandteile der Glasur zu entfernen, setzt man sie, nachdem sie mit Sand und Wasser abgescheuert wurden, mit kaltem Wasser auf. Man gibt je auf ein Liter Wasser 50 Gr. Salz und zwei Eßlöffel Essig und läßt die Mischung eine Stunde lang in den Töpfen kochen. Stark gesalzene oder saure Speisen darf man nicht längere Zeit in irdenen Geschirren aufbewahren.

Das bequemste Kochgeschirr für die Hausfrau und zur Zeit wohl auch das gebräuchlichste ist das emaillierte Kochgeschirr. Die Emailtöpfe lassen sich am leichtesten von allem Kochgeschirr reinigen, sie erwärmen sich sehr schnell und die Speisen in ihnen behalten Farbe und Geschmack. Doch ist es durchaus notwendig, die Emailtöpfe richtig zu behandeln, damit das Email nicht abspringt und in die Speisen gerät, was leicht zu Blinddarmentzündungen Anlaß geben kann. Neue Emailtöpfe koche man ebenso wie die irdenen eine Stunde lang aus. Man hüte sich davor, Speisen in denselben anbrennen zu lassen, denn die angebrannten Speisen setzen sich so fest an die Wandflächen, daß man sie abkratzen muß, wobei die glatte Oberfläche leidet. Natürlich darf man Emailgeschirr nie ohne Inhalt auf die heiße Herdplatte

SCHWEIZ. LANDESBIBLIOTHEK 1908 G. 21607 BERN

stellen; man muß es überhaupt vor zu starkem Temperaturwechsel schützen. Das Email springt, wenn man in sehr heiße Töpfe kaltes Wasser gießt oder umgekehrt.

Das Gesetz schreibt zwar vor, daß das Email der Eisengeschirre, sowie auch die Glasur der irdenen Töpfe fast ganz bleifrei hergestellt werden soll, doch wird in dieser Hinsicht noch viel gesündigt. Man kaufe daher nur wirklich gutes Emailgeschirr und lasse sich durch den teureren Preis nicht abschrecken. Um zu erfahren, ob Eisengeschirre mit bleizinnhaltigem Email überzogen sind, gieße man einige Eßlöffel scharfen Essig hinein und lasse sie 12—24 Stunden damit stehen. Einen Teil des Essigs gieße man hierauf in ein reines Glas mit Schwefelwasserstoffwasser, das man in der Apotheke erhält; färbt sich die Flüssigkeit schwarz oder braun, so enthält die Glasur Blei. Obst und Säure dürfen niemals in emailliertem Geschirr gekocht werden; auch Gerste, Reis und Gries erhalten leicht eine blaugraue Färbung und schmecken schlecht.

Zinngeschirre sind für den Gebrauch in der Küche nicht anzuraten, da Zinn Giftstoffe enthält. Ganz besonders muß man sich davor hüten, saure Speisen und Getränke oder Milch in Zinngeschirr aufzubewahren.

Nickelgeschirre sind selbstverständlich sehr teuer, haben aber auch viele Vorzüge und werden jetzt vielfach verwendet. Auch in Nickelgeschirr dürfen die Speisen nicht längere Zeit aufbewahrt werden. An Nickel bildet sich kein Kesselstein. Man reinigt das Geschirr mit Sodawasser und reibt es mit einem Lederlappen trocken.

Kupfer- und Messinggeschirr findet man lange nicht mehr so häufig wie früher in der Küche, trotzdem es für große Haushaltungen, Gasthäuser &c. recht praktisch ist, da es immer seinen Wert behält und sehr haltbar ist. Allerdings ist größte Vorsicht beim Gebrauch von Kupfer- und Messinggeschirr nötig, selbst wenn dasselbe innen verzinnt ist. Man reinige die Gefäße nicht nur nach, sondern auch vor dem Gebrauch aufs sorgfältigste und lasse niemals eine Speise in Messing oder Kupfer erkalten.

Nicht nur in allen Säuren, sondern auch in Öl, Fett, vielen Salzen und selbst in reinem Wasser löst sich das Kupfer bei Hinzutritt der atmosphärischen Luft auf und teilt sich den in solchen Geschirren enthaltenen Stoffen mit. In blanken, kupfernen Gefäßen kann man Obst und andere mäßig saure Speisen ohne Gefahr kochen, nur darf man sie, wie gesagt, nicht längere Zeit darin stehen lassen. Bei verzinnten Kupfergeräten achte man sorgfältig darauf, daß die Verzinnung nicht abgenutzt ist. Bei täglichem Gebrauch müssen die Sachen oft verzinnt werden. Natürlich darf der Zinnüberzug kein Blei enthalten.

Zum Schluß sei noch das Aluminiumgeschirr erwähnt, das neuerdings doppelt gehärtet und dadurch haltbarer zu haben ist und immer mehr Verwendung findet. Die Aluminium-Kochgeschirre werden einfach durch Abwaschen mit reinem Wasser gereinigt und mit weichem Fensterleder gut getrocknet. Die äußere Politur erhält sich am besten durch Benutzung von Putzpomade. Im Innern der Kochgeschirre entsteht nach kurzem Gebrauche ein natürliches Email in Form eines bräunlichen Überzuges. Durch Auskochen der Gefäße mit leichtem Sodawasser ist man zwar imstande, diese Schicht zu entfernen, doch ist hiervon abzuraten, weil dieses natürliche Email den wirksamsten Schutz gegen eine Abnutzung des Metalles bildet. Will man aber trotzdem den bräunlichen Überzug beseitigen, so vermeide man, das Äußere der Geschirre mit Sodawasser in Berührung zu bringen, weil sonst die Politur leiden und matt würde. Aluminium-Kochgeschirre haben nach jahrelangem Gebrauche immer noch einen hohen Altwert und werden von den Fabrikanten, wie wir hören, jederzeit zu zwei Dritteln des jeweiligen Metallpreises zurückgenommen. Sz. f. D. F.

Die äußere Reinlichkeit
Ist der innern Unterpfand.

## Die Behandlung der Spitzen.

Wohl zu jeder Jahreszeit tritt an die Hausfrau oder deren Stellvertreterin auch die Aufgabe heran, einen Teil ihres Spitzenbestandes sachgemäß zu reinigen und in Stand zu stellen, aber nicht jeder gelingt es, diese Arbeit auch zu ihrer vollen Befriedigung auszuführen. Diesen dürfte denn auch die Anleitung zum Waschen und Glätten der Spitzen, die G. Vogt in seiner Broschüre „Die Wäscherei im Klein-, Neben- und Großbetrieb“ veröffentlicht, willkommen sein.

Die Ansicht, daß das Waschen echter Spitzen eine leichte und dabei lohnende Arbeit wäre, ist irrig. Schon das Waschen gewöhnlicher Spitzen macht nicht unerhebliche Schwierigkeiten, sollen sie zufriedenstellend aus dem Reinigungsprozeß hervorgehen.

Die Spitzen werden über eine gleich weite Flasche gewunden und dann mit Musselin ganz bedeckt; einige Stiche über die Eckkante befestigen ihn an den Spitzen. Hierauf füllt man die Flasche zur Hälfte mit Sand, damit sie im kochenden Wasser nicht zu heftig geschüttelt wird. Man füllt so viel kaltes Wasser in den Topf ein, als notwendig, daß es über die Spitzen reicht, fügt ungefähr ein nußgroßes Stück Seife bei und wenn die Spitzen sehr schmutzig sind, eine Messerspitze Salz, stellt die Flasche hinein und läßt es während einer Stunde ungefähr sieden. Wird das Wasser schmutzig, so erneuert man es so oft, als es erforderlich ist. Bleibt das Wasser rein, so ist auch der Schmutz aus der Spitze vollständig herausgekocht und man kann sie immer noch auf der Flasche in kaltem Wasser ausschwenken, bis die Seife ganz weggespült ist, und dann trocknen lassen.

Beim Waschen der echten Spitzen ist der Vorgang derselbe; da echte Spitzen aber in der Regel selten geputzt werden, sind sie meistens mehr mitgenommen, gelber und heikler zu reinigen, als andere. Weisen die Spitzen nun Schmutz- oder Fettflecken auf, so legt man sie einige Stunden oder auch einige Tage in feines Olivenöl. Das Lagern in Öl gibt dem durch Waschen oder Liegen mürbe gewordenen Zwirn seine ursprüngliche Elastizität wieder. Dann geht man wie oben vor.

Zum Steifen werden die getrockneten Spitzen in dünne Stärke eingetaucht. Man nimmt dazu feine Weizenstärke, teilt das mutmaßlich erforderliche Quantum in zwei Teile und löst beide Teile mit kaltem Wasser auf; den einen kocht man jedoch dann auf. Ist die gekochte Stärke so weit erkaltet, daß kein Dampf mehr entweicht, so wird die kalte Stärke noch hineingerührt, und sind beide Teile gut vermengt, werden sie mit kaltem Wasser so weit verdünnt, wie man die Stärke bei feinern Wäschegegenständen herstellt.

Wünscht man die Spitzen leicht getönt, so gießt man noch einen Tropfen schwarzen Kaffee dazu oder nimmt statt Wasser helles China- oder Eibischtheewasser. Die erste Beimischung tönt die Spitzen dunkel crêmefarbig, die beiden anderen tönen sie heller und mehr ins Grünliche spielend. — Die Spitzen werden in die vorgerichtete Masse getaucht, dann gießt man behutsam das Übermaß von Stärke aus, ohne jedoch die Spitzen zu winden, legt sie flach auf die linke Hand und klopft mit der rechten einige Minuten lang darauf, damit die Appreturmasse gut eindringt. Man wiederholt noch zweimal dieselbe Prozedur, wickelt die Spitzen in feines Leinen und läßt sie ruhen, bis man sie glätten oder nadeln kann.

Nachdem die gestärkten Spitzen 1—2 Stunden im Tuch gelegen haben, glättet man sie, wenn es Maschinenspitzen, und nadelt sie aus, wenn es Irländer-, Filet-guipure- oder echte Pointspitzen sind.

Bevor man zu glätten anfängt, nimmt man die Spitze, die Kante nach oben gekehrt, in die linke Hand und zieht mit der rechten alle Pikots gleichmäßig auf. Ist dies nach der ganzen Länge der Spitze geschehen, so legt man sie flach auf ein mit Flanell überspanntes Brett und glättet sie mit mäßig heißem Eisen. Man läßt das Eisen so lange auf der Spitze hin

und her gleiten, bis dasselbe vollkommen ausgetrocknet ist.

Wenn sich falsche Büge ergeben haben, nimmt man einen feuchten Schwamm — es ist ratsam, einige Tropfen Stärke dem Wasser beizumengen — betupft damit leicht den Bug und glättet dann wieder darüber.

Sobald die Spitze nach der ganzen Länge geglättet ist, zieht man sie schräg von links nach rechts, dann von rechts nach links aus und fährt noch einmal mit dem Eisen darüber. Auf diese Weise erhalten die Spitzen jene natürliche Weichheit, die wir an neuen Spitzen so sehr schätzen.

Um Spitzen gut nadeln zu können, ist die Anschaffung einer Trommel, 30 Cm. breit, mit einem Durchmesser von 40 bis 50 Cm. notwendig. Die äußere Seite wird flach gepolstert und mit Drillich oder Inlettstoff überzogen. Die Stecknadeln müssen der Größe der Pikots entsprechen; Stahlnadeln sind unbrauchbar. Die Trommel ist mit grauem Papier zu überlegen; dann wird von der Spitze nur so viel aus dem Tuche genommen, als man auf einmal nadeln kann; das übrige bleibt im Tuch eingeschlagen. Man beginnt das Nadeln beim Fuße der Spitze, indem man ihn gradlinig spannt und in kleinen regelmäßigen Zwischenpausen die Stecknadeln einstellt. Dann wird an der Kante jedes Pikot einzeln genadelt. Sie dürfen nicht aufgedreht werden und wenn sie es schon sind, müssen sie wieder zugedreht werden.

Wenn das Nadeln mühsam ist und die Spitze eher trocknet, als die Nadeln gesteckt sind, befeuchtet man partienweise die Pikots mit einem Schwamm und nadelt die feuchte Stelle. Ganz trockene Spitzen dürfen niemals genadelt werden, da sie sonst brechen. Reliefspitzen müssen außerdem mit der Spitzenahle ausgeprägt werden. Mitunter wird auch die Ahle zu Valencienne-Spitzen verwendet, was aber nicht ratsam ist. Die genadelten Teile bleiben auf dem Zylinder, bis sie ganz trocken sind. Die fertig genadelten Spitzen sind sorgfältig in Papier einzuschlagen. Der zuerst genadelte muß zum Schluß eben so sein, wie der letzte. Es empfiehlt sich, das Nadeln der einzelnen Spitzen ohne Unterbrechung durchzuführen.

## Der Hecht.

Der Hecht ist einer der gefräßigsten Raubfische der europäischen Flüsse, Seen und Teiche, der ein sehr hohes Alter erreicht und sehr lange wächst, weshalb man deren von 30 Centimeter bis zu 2½ Meter Länge und von 1 bis zu 20 Kilogramm Schwere findet. Er ist gleichsam der Haifisch des Süßwassers, verschlingt nicht nur Fische aller Art, Frösche, Ratten, junge Wasservögel, Aas, sondern auch seine eigene Brut. Man zieht ihn deshalb meist in besonderen Teichen, am größten aber wird er in Flüssen und Seen, wo er hinlängliche Nahrung hat. Der Hecht hat einen länglichen Kopf und über 700 spitzige Zähne, ist auf dem Rücken schwarz, an den Seiten grau, unten weiß, mit schwarzen Punkten, jedoch ist die Farbe nach dem Alter und Aufenthaltsort verschieden; die ein- und zweijährigen sehen olivengrün aus und heißen Gras-Hechte; die gelben Hechte mit schwarzen Flecken nennt man Hechtkönige, die sehr großen Haupthechte; am schmackhaftesten sind indessen die sogenannten Mittelhechte von 2—2½ Kilogramm Schwere. Das Fleisch der jüngeren Hechte, besonders der Flußhechte, ist zart, mager und leicht verdaulich, während das der älteren Tiere zu trocken und grobfaserig wird; am besten sind die Hechte vom September bis Ende Januar, wenig empfehlenswert im März und April während ihrer Laichzeit, dagegen von Juli und August an wieder sehr gut. Die Leber gilt als eine Delikatesse, aus dem Rogen bereitet man eine Art Kaviar, den man roten Kaviar oder Ketzin nennt (nach der Stadt Ketzin in Brandenburg, von wo aus der Hecht-Kaviar meistens versendet wird), der im Geschmack aber dem echten Kaviar bei weitem nachsteht und auch der Gesundheit nicht besonders zuträglich sein soll.

Der Hecht verliert bald an Wohlgeschmack und ist unbedingt am besten, wenn er so bald als möglich nach dem Abschlachten zubereitet wird. Mehrere Orte an der Oder, Havel und Spree verschicken vortrefflichen Salzhecht. Man tötet den Fisch durch einen Schlag auf den Kopf und einen Stich durch das Rückgrat.

Der Hecht läßt sich auf verschiedene Arten zubereiten, gebraten, gebacken, frikassiert, als Pastete und in Verbindung mit Gemüsen.

## Haushalt.

**Gefrorene Aepfel und Kartoffeln** wieder brauchbar zu machen. Man lege die gefrorenen Aepfel in ein Gefäß voll kaltes Wasser, das gut über den Früchten zusammenfließen muß. Bald werden die Aepfel dann von einer Eiskruste umgeben sein. Sobald dies der Fall ist, gießt man das Wasser ab, reibt mit einem trockenen Tuche die eisige Kruste von den Aepfeln ab und läßt sie dann in einem kühlen, ungeheizten Raume bis zum Gebrauche ruhig liegen. Die Äpfel dürfen aber weder vor, noch während, oder nach dieser Behandlung in die Wärme kommen, sonst sind sie verloren. Dasselbe gilt in gleichem Maße auch für die gefrorenen Kartoffeln, Rüben oder andere Wurzel- und Obstfrüchte. Selbstverständlich halten sich die einmal gefrorenen Aepfel ꝛc. selbst nach dieser richtig vorgenommenen Prozedur nicht mehr lange gut, sie müssen deshalb so rasch als möglich im Haushalt verwendet werden.

**Endiviensalat,** welcher im Winter im Keller getrieben wurde, ist wesentlich bitterer als Freilandsalat. Das ist auf die langsamere Entwickelung im Keller zurückzuführen. Man kann aber den Bitterstoff sehr leicht ausziehen, indem man den Salat 2—3 Stunden in mäßig gesalzenem Wasser wässert.

**Fleisch-Konservierung.** 1. Essig- und Milchbad. Aelteres Rind- und Hammelfleisch wird drei bis vier Tage in Milch oder Essig gelagert. Das Fleisch hält sich gut und zugleich wird es mürbe.

2. Pökeln. Das Fleisch wird möglichst dicht über einander in einen Topf geschichtet, so daß von Stück zu Stück und zugleich zwischen Stück und Topf tunlichst kleine Zwischenräume bleiben. Zwischen die einzelnen Schichten werden Zwiebelscheiben, Pfefferkörner, Wachholderbeeren und Lorbeerblätter gestreut; hierauf wird eine scharfe Salzsoole (auf 1 Liter Wasser 120 Gr. Salz, 30 Gr. Zucker, 3 Gr. Salpeter) bis Handbreite über die oberste Schicht gegossen. Das vorherige Einreiben des Fleisches mit Salz, ferner das Beschweren des gepökelten Fleisches mit Steinen entzieht dem Fleische ohne Not viel Fleischsäfte und Nährwerte, die durch das Pökeln ohnehin stark vermindert werden, weil das Salzwasser das Fleisch stark auslaugt.

3. Räuchern. Durch Räuchern wird dem Fleische zunächst Wasser entzogen und zugleich dasselbe mit dem fäulniswidrigen Kreosot, das im Holze enthalten ist, durchdrungen. Wir haben zwei Arten des Räucherns: Erstens die trockene durch Einhängen in den Rauch des Schornsteins oder der Räucherkammer, zweitens die feuchte durch wiederholtes Bestreichen des Fleisches oder der Wurst mit Holzessig.

Hat man einen **Ofen,** der für den betreffenden Raum zu groß ist, so kann man sich eventuell dadurch helfen, daß man den Rost teilweise mit Backsteinen, noch besser mit feuerfesten Steinen zudeckt, weil dann auf dem so verkleinerten Rost auch weniger Kohle verbrennen kann.

## Küche.

### Kochrezepte.

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

**Allerlei-Suppe.** Man putzt allerlei Gemüse wie Rüben, Wirsing, Weißkohl, auch einige Röschen Blumenkohl sehr sauber, ebenso Sellerie (wovon man einige große Scheiben nimmt) einen Porreestengel, Petersilienwurzel und reichlich Kartoffeln. Das Gemüse dämpft man in Fett weich, füllt dann Wasser nach, gibt Sellerie und Porree, sowie die Kartoffeln hinzu, würzt mit Salz und läßt dies alles eine Stunde kochen. Die Blumenkohl-Stückchen kocht man besonders für sich weich. Dann treibt man alles durch ein Sieb, gibt das Blumenkohl-Wasser noch dazu und verfeinert nach Belieben noch mit Maggi-Würze. Man legt den Blumenkohl zuletzt in die Suppe. Schmeckt ausgezeichnet.

**Gebratene Leberschnitten.** Zeit ½ Stunde. ½ Kilo Kalbsleber, 50 Gr. Fett, ½ Löffel Mehl, Salz, Pfeffer, 1 Dezil. Fleischbrühe.

Man schneidet die enthäutete Leber in handgroße Stücke, salzt sie und wendet sie in Mehl um. Dann bringt man sie in das heiße Fett und brät sie rasch auf beiden Seiten braun, legt sie auf eine erwärmte Platte und pinselt den Fond mit Fleischbrühe auf. Etwas Zitronensaft darüber träufeln oder Kräuterbutter darauf zerpflücken, so daß auf jedes Stück eine Haselnuß groß kommt.

**Irish-stew.** Zeit 1½ Stunden. 1 Kilo Fleisch vom Schlegel, 30 Gr. Schweinefett, ½ Kilo Kartoffeln, 1 Zwiebel, 2 weiße, 1 gelbe Rübe, 1 kleiner Kabis- oder Kohlkopf, 2 Dezil. Fleischbrühe, 2 Dezil. Wein, 20 Gr. Butter, Salz, Pfeffer.

Das Fleisch wird in Würfel geschnitten, leicht gesalzen und gepfeffert und 1/4 Stunde hingestellt. Dann bringt man alles folgendermaßen in den Schmortopf: Ein wenig von dem Fett, eine Lage Fleischstücke, die feingeschnittenen Kartoffeln und Gemüse und Zwiebeln, dann wieder etwas Fett und Fleischstücke. Man fährt fort bis alles aufgebraucht ist, zu oberst müssen Kartoffeln kommen, auf welche die Butter zerpflückt wird. Man gießt Fleischbrühe und Wein lauwarm darüber, deckt gut zu und dünstet langsam weich.

**Amerikanische Sauce.** In etwas frischer Butter, oder in Speckwürfelchen, werden vier zerrissene Tomaten, zwei zerschnittene gelbe Rübli, eine ebensolche Schalotte und etwas Selleriewürfelchen mit einigen Löffeln Wein gedämpft, nach und nach wird 1/4 Liter Fleischbrühe zugefügt, alles gut weich gekocht und durch ein feines Sieb gestrichen. Die Sauce soll bindig sein, sie wird beim Anrichten mit etwas Zitronensaft und einem Güßchen Magais Suppenwürze verfeinert.

**Kartoffeln mit saurem Rahm.** Man schält große Kartoffeln, schneidet sie 1/2 Centimeter dick, legt sie 2—3 Stunden ins Wasser und schwenkt sie auf einem Sieb gut ab. Nachdem sie abgetropft sind, legt man sie locker in eine Mehlspeisenform, streut feines Salz und 2 Löffel voll geriebenen Käse dazwischen und gießt 1/2 Liter gut gequirlten, sauren Rahm hinzu. Fest zugedeckt, stellt man die Form in einen heißen Ofen und läßt die Kartoffeln weich, aber nicht trocken werden.

**Reis mit Aepfeln.** Zeit 1 Stunde. 250 Gramm Reis, 3/4 Liter Milch, 1/2 Liter Wasser, Zitronenrinde, 1/2 Kilo saure Aepfel, 100 Gr. Zucker, 3 Eier, 30 Gr. Butter.

Der Reis wird mit 1/2 Liter Milch gekocht (man kann auch Resten von Reisbrei verwenden), die Aepfel in Scheibchen geschnitten und mit dem Zucker leicht gedünstet; (ebenfalls Resten von Apfelmus oder Kompott verwendbar). Dann bringt man eine Lage Reis, eine Lage Aepfel und so fort in die bebutterte Auflaufform, schneidet die Butter auf die oberste Lage Reis und läßt eine Viertelstunde backen. Dann gießt man die 3 Eier mit dem Rest der Milch gequirlt darüber und bäckt noch eine weitere Viertelstunde.

Aus „Gritli in der Küche."

**Bananenküchli.** Man macht einen Teig wie für Pfannkuchen, wendet die geschälten, in Scheiben geschnittenen Bananen darin, backt sie in heißem Fett, läßt gut abtropfen, und bestreut sie mit gestoßenem Zucker. Sie werden sehr heiß serviert.

**Sandtorte.** 1/2 Kilo Butter wird zu Schaum gerührt, 1/2 Kilo Kartoffelmehl mit 15 Eigelb nach und nach dazu gegeben und 3/4 Stunden gerührt. Dann kommt 1/2 Kilo gesiebter Zucker und die Schale von 1 Zitrone dazu. Dies wird noch 1/4 Stunde gerührt und zuletzt der Eierschnee und ein Löffel Rum zugegeben. Die Masse wird in einer Tortenform langsam gebacken. Sie ist ausgezeichnet.

**Orangenmarmelade.** 1 Kilo Zucker, 8 Orangen, 1/2 Liter Wasser. Von 3 Orangen schält man die gelbe Schale möglichst dünn ab und gibt sie mit dem Wasser auf das Feuer, läßt sie weich kochen, was in einer Viertelstunde der Fall sein wird. In dieses Wasser, dem die Schale entnommen worden, bringt man die von Haut und Kernen befreiten Orangenschnitze, fügt die inzwischen ganz fein gehackte gekochte Schale bei und läßt auf kleinem Feuer 20 Minuten kochen. Es empfiehlt sich, gleichzeitig Sirup zu bereiten, da man dort die unbenutzte Schale von 5 Orangen verwenden kann. Aus „Gritli in der Küche".

## Krankenpflege.

**Die Erstickungsgefahr** tritt sehr häufig ein durch Einatmung schädlicher Luftarten in Räumen, welche mit Kohlendunst (Bildung von Kohlenoxydgas bei ausglühenden Kohlen und verschlossener Ofenklappe), Kohlensäure (in Kellern bei Gärung von Bier oder Wein) oder andern schädlichen Gasen (Grubengas, Schwefelwasserstoffgas in Bergwerken, Kloaken, Dunggruben, Explosionen von Minen) gefüllt sind. Solche Verunglückte sind natürlich schleunigst aus den betreffenden Räumen hinauszuschaffen in die frische Luft. Indes ist zunächst bei der Hilfeleistung für die Samariterinnen wegen ihrer eigenen Lebensgefahr größte Vorsicht notwendig. Die gasgefüllten Räume müssen vor dem Betreten kurze Zeit möglichst gelüftet werden, d. h. die giftigen Luftarten sind soweit, wie tunlich zu entfernen und reine Luft ist zuzuführen. Türe und Fenster sind daher nötigenfalls einzuschlagen. Durch Schwenken von Tüchern, Zu- und Aufmachen der Türen ist kräftiger Luftzug zu erwirken. Aus Brunnen und Schächten entfernt man die schädlichen Gase durch öfteres Hinablassen und Heraufziehen eines aufgespannten mit Steinen oder Sand beschwerten Regenschirmes, sodann durch Einschütten von Kalkwasser. Räume mit etwa brennbaren Gasen sind nie mit offenem Licht oder gewöhnlicher Lampe zu betreten, da sonst eine Explosion herbeigeführt wird. Ist Gefahr im Verzuge, so bedecke man vor dem Hinabsteigen in solche Räume Nase und Mund mit einem in Kalkwasser oder Essig getauchten Schwamme oder Tuche und lasse sich unter Mitnahme einer Signalleine ein Rettungsseil um die Brust schlingen, um im Notfalle rasch emporgezogen zu werden. Bei den Verunglückten kommt nach der Schaffung in reine frische Luft meist die künstliche Atmung in Betracht, sodann die weiteren Reizmittel.

## Kinderpflege und -Erziehung

**Die Pflege des Familiensinnes.** Das Elternhaus, die bedeutsamste Segensstätte für die Jugend, darf dieser nicht verloren gehen, sobald die Kinder des Hauses ins Leben hinaustreten und selbständig werden.

Im Elternhause müssen sie allezeit Teilnahme, Rat und Hilfe finden können, wenn Heimsuchungen und Schicksalsschläge über sie kommen.

Darum werden treue Eltern die heiligen Bande der Liebe nicht zerreißen lassen, welche zwischen ihnen und den Kindern bestehen. Sie werden auch fernerhin den Familiensinn bei allen Gliedern der Familie pflegen, nicht bloß durch persönlichen und brieflichen Verkehr, sondern auch durch innige Teilnahme an Freud und Leid und durch weitere willige Opfer für die Ihrigen.

Die Kinder aber werden nie die Dankbarkeit vergessen, welche sie den Eltern schulden, und ihnen liebevoll und freudig die Schwächen und Gebrechen des Alters erleichtern. Endlich werden die Geschwister auch in Zukunft treu zusammenhalten und sich gegenseitig helfen und fördern.

Wo der rechte Familiensinn unter allen bisherigen Gliedern desselben Hauses waltet, wird nie ein Familien-Geburts- und Festtag vorübergehen ohne Kundgebung der alten Liebe und Zusammengehörigkeit.

Nur wo solche Gesinnungen herrschen, kann man sagen, daß die häusliche Erziehung die richtige war und daß die Segensverheißung des vierten Gebotes an den Kindern zur Wahrheit geworden ist.

H. Kletz. „Die Erziehung im Elternhause".

## Gartenbau und Blumenzucht.

In den Zimmern nennen wir zum **Aufstellen der Pflanzen** als ersten und besten Ort die Fenstersimse, welche durch Bretter, die auf denselben angebracht sind, verbreitert werden können. Wo ein Öffnen der Fensterflügel unterbleiben kann, empfiehlt es sich auf 1/2 und 3/4 Fensterhöhe 2 Querbretter anzubringen, auf welchen die Pflanzen sich vorzüglich halten. Pflanzentreppen in die Fensternische eingerückt, möglichst nahe und parallel mit dem Fenster, gewähren einer großen Anzahl Pflanzen ein ausgezeichnetes Unterkommen, die Pflanzen stehen hier frei und können von allen Seiten gesehen und behandelt werden. Solche Pflanzentreppen haben nur den einen Nachteil, daß sie vom Zimmer aus gesehen nicht schön aussehen, wir können diesen Fehler dadurch etwas verbessern, daß wir von der obersten Treppe aus nach rückwärts Hängepflanzen herabhängen lassen, wie: Efeu, Tradescantia, Liliengrün (Cordyline vivipara), Zimmerefeu, Zierspargel, Hänge-Begonia, Callisia repens u. a. Die runden Blumentische halten wir zur Pflanzenkultur wenig geeignet, weil die Pflanzen auf denselben dicht zusammengestellt werden, nach allen Seiten Front machen sollen und doch nur von einer Seite Licht bekommen; auch haben sie meist den Fehler, daß sie um 1" Centimeter zu hoch sind, die Töpfe sollten unter Fenstersimshöhe stehen. Zweckentsprechend kann ein runder Pflanzentisch nur dann werden, wenn man den Zinkeinsatz mit Erde füllt, in die Mitte eine Palme, und darum noch 3 passende Pflanzen setzt, etwa Blatt-Begonien, mit Tradescantia die Erde überspinnen läßt und die eine oder andere der oben genannten Hängepflanzen an den Rand pflanzt.

Vorteilhaft ist es, wenn man Blumentisch, Fenstersims und Fensterbank einen Zinkuntersatz gibt, dessen Boden man mit feinem Kies oder Sand belegen und stets feucht erhalten kann, damit das verdunstete Wasser den Pflanzen zu gut kommen kann und um ein Abtropfen des Gießwassers zu verhüten.

## Tierzucht.

Etwas schwierig ist das Eingewöhnen der **Weichfresser** unter den Vögeln, da die meisten von ihnen lange scheu bleiben und oft nicht fressen wollen. Am leichtesten gehen sie an lebende Mehlwürmer und an Ameisenpuppen. Die Mehlwürmer bringt man in ein weites, ziemlich flaches Gefäß (Blumentopfuntersatz) und streut frisch oder getrocknete Ameisenpuppen darüber. Vor allen Dingen spare man nicht zu sehr mit Mehlwürmern. Nach einigen Tagen kann man dann beginnen, das für den Vogel bestimmte Mischfutter in immer gesteigerter Menge hinzuzufügen, bis die Uebergewöhnung vollendet ist. Im Herbste tut man gut, frische Beeren von Ebereschen und Holunder beizugeben. Auf das ebenfalls in einem flachen Gefäß gereichte Trinkwasser streut man einige trockene Ameisenpuppen.

Sehr wilden und stürmischen Vögeln, namentlich Drosseln, Würgern, Lerchen, umwickelt man die Flügelspitzen mit dünnem Bindfaden, aber jede einzeln.

Sind die Vögel bei starker Kälte gefangen, so bringe man sie zuerst in ein ungeheiztes Zimmer und gewöhne sie ganz allmählich an die Stubenwärme.

Schon länger im Käfig gehaltene Vögel, auch die fremdländischen, müssen zuerst genau wie beim Vorbesitzer gefüttert und erst nach und nach an andere Futtermittel gewöhnt werden, indem man diese in zuerst geringer, später immer größerer Menge unter das bisher gereichte Futter mischt, wobei man das letztere fortschreitend beschränkt. Namentlich ist diese Vorsicht beim Darreichen von Grünkraut, angequelltem Futter oder frischen Ameisenpuppen angebracht, mit denen man im Anfang sehr sparsam sein muß.

Die Tierschutzkorrespondenz des Berliner Tierschutzvereins schreibt:

Will man **Gänse schnell fett** haben, so empfehlen wir, ein Verfahren zu prüfen, wie es in der großen Gänsemastanstalt zu Martinswaldau bei Bunzlau in Schlesien üblich ist. Dort werden bei Dunkelheit die Gänseställe mit Laternen erleuchtet. Die Wirkung des Lichtes äußert sich in einer stärkeren Anregung des Nahrungsbedürfnisses, so daß die Tiere freiwillig mehr fressen und 14 Tage früher fett werden. Wenn man abends oder nachts die Bahnstrecke zwischen Bunzlau

und Haynau befährt, so sieht man die helle Beleuchtung der Mästerei schon von weitem. Wagenweise werden da die mageren Gänse abgeladen und als fette wieder fortgeschafft. Das verwerfliche Gänsestopfen und die Gänsestopfmaschine sind bei dieser Mastmethode ganz überflüssig. Selbstverständlich erheischt die Beleuchtung des Stalles besondere Vorsicht, damit kein Feuer ausbricht. Die Laternen müssen in Mauernischen stehen und die Laternentüren nur außerhalb des Stalles aufgehen. Ebenso selbstverständlich würde sich bei bloßer Einzelmästung einiger Gänse das Licht nicht bezahlen, aber bei Mästung von mindestens zehn Tieren könnte man mit Beachtung der Feuersgefahr den Versuch machen. Ist die Lichtfreimast praktisch, so wird ihre Verbreitung auch eine Sache der Menschlichkeit sein.

## Frage-Ecke.

### Antworten.

94. Ein bestimmtes **Gartenbaubuch** benützten wir nie. Wir glauben aber, daß schon der treffliche Gartenbaukalender von Schmidt in Weimar (Hoflieferant) vieles bietet. Auf jedem Blatt des Blockes ist etwas über Garten- und Gemüsebau, sowie Blumenzucht zu lesen. Zu beziehen bei Kaiser, Marktgasse (früher Spitalgasse 31), Bern. Genanntes Geschäft (Handelsgärtnerei) könnte Ihnen vielleicht etwas empfehlen.

Bündnerin.

98. Vielleicht öffnen Sie während des Backens Ihrer **Aufläufe** den Ofen zu oft. Es sollte dies höchstens einmal geschehen. Oder backen Sie solche zu lang? Auch nach dem Backen darf der Auflauf nicht lange herumstehen, sondern soll heiß, direkt aus dem Ofen auf den Tisch kommen.

W.

99. Die größeren Glaswarengeschäfte halten in der Regel 2—3 Sorten **feuerfestes Geschirr**, je nach den Bedürfnissen der feineren oder einfacheren Kundschaft, auf Lager. In Zürich halten solches unseres Wissens die Firmen Ganter, Weinplatz und Neuseidenhof, Sibler, Storchengasse, und Meyer-Buck, Schifflände, zur Auswahl.

Zürcherin.

100. **Palmin**, das in jedem besseren Spezereiladen erhältlich ist, kann als Butterersatz empfohlen, oder auch mit solcher vermischt werden. Man siedet die Butter aus, gießt sie in den Topf und bringt nachher ein ebensogroßes Quantum Palmin zum sieden. Dann gießt man die Flüssigkeit sofort in die Butter und rührt lange, damit sich die beiden Fette gut miteinander vermischen.

Hausfrau in A.

101. Das **Gasglätteisen** funktioniert vorzüglich (mit Apparat), wir möchten solches in unserem Haushalt nicht mehr missen. Das gleiche höre ich auch von Frauen, die mit Elektrizität glätten. Ob aber diese größere Auslagen erfordert, ist mir nicht bekannt.

E.

### Fragen.

1. Lassen sich **Zitronenschalen** (eventuell auch Orangenschalen) im Haushalt auch verwerten und wie? Für guten Rat dankt

Junges Hausmütterchen.

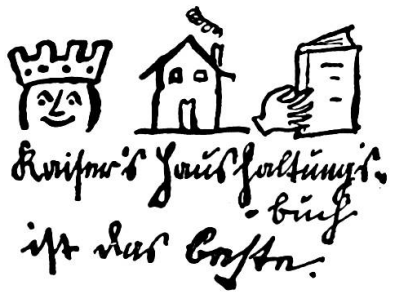
2. Die österreichische Küche soll so viele gute **Mehlspeisen** besitzen. Kann mir jemand einige Rezepte nennen? Schönen Dank zuvor.

Emmy.

3. Ich habe einen größeren **Bodenteppich**, der namentlich ringsherum sehr abgenützt ist. Denselben wegzugeben, reut mich und doch sieht ein solcher Teppich in einem sonst hübschen Zimmer ärmlich aus. Könnte ich den Teppich mit einem leichten Läuferstoff belegen und übernähen? Wird er dann nicht zu unhandlich zum Ausklopfen? Guten Rat verdankt bestens

Eine sparsame Hausfrau.

**Ein unbegründetes Vorurteil** hält viele Frauen davor zurück, mit Kathreiner's Malzkaffee einen Versuch zu machen, obwohl derselbe allen Kaffee-Surrogaten weit überlegen ist. Kathreiner's Malzkaffee hat mit Zichorien oder mit einfach gerösteten Gersten- und Malz-Sorten nichts zu tun, sondern besteht aus einem eigenartig bereiteten, fein gerösteten Malze, das nach einem patentierten Verfahren durch Extrakt aus dem Fleische der Kaffeefrucht imprägniert. Daraus erklärt sich der feine Kaffee-Geschmack und Geruch des Fabrikates, das unvermischt für sich getrunken werden kann, während es als Zusatz zum Bohnenkaffee diesen bekömmlicher und im Geschmacke voller und angenehmer macht.




**Preis Fr. 1.30 – Überall erhältlich**

oder direkt bei

**KAISER & Co • BERN**

Wir empfehlen unsern Lesern auf's angelegentlichste das im Verlage des „Schweizer Frauenheim" erscheinende

**Ideal-Haushaltungsbuch der Schweizerfrau.**

Es entspricht allen Anforderungen, die an ein einfaches, übersichtliches, zur Sparsamkeit anregendes Haushaltungsbuch gestellt werden können. Bei unserm Verlag oder im Buchhandel zu 1 Fr. zu beziehen.

**W. Coradi-Maag**, Buchdruckerei, Zürich III.