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

Band: 15 (1908)

Heft: 4

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: 05.07.2025

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.

№ 4. XV. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern | Zürich, 15. Februar 1908.

Das Wort ist ein Hauch, doch kann man es wägen,
Der Hauch wird zum Wort erst, wenn wir ihn prägen,
Und wie das geschieht — bringts' Fluch oder Segen.

Der gedeckte Tisch.

Es ist keine Frage, daß die Kunst in unserer Zeit wieder eine erfreuliche Verallgemeinerung erfahren hat. Denn der Sinn für die Kunst ist gewachsen und weiter im Wachsen begriffen und vom Verstehen bis zum Anwenden ist nur ein halber Schritt. Ästhetisches Empfinden, Schönheitsgefühl, Dinge, die schon den breiteren Massen verloren gegangen schienen, sind wieder wachgerufen worden. Man ist heutzutage zu der Überzeugung gekommen, daß eine gefällige „Aufmachung" schon ein halber Erfolg ist. Ein Buch, das mit klaren, großen Lettern auf holzfreiem Papier gedruckt und sauber gebunden ist, wird uns schon um seiner anziehenden Gestaltung willen etwas bedeuten. Genau, wie uns jeder Gebrauchsgegenstand, in dem sich eine künsterische Idee ausspricht, besonderes Genießen gewährt. Wir fangen eben allmählich an, uns zu einer verfeinerten Kultur durchzuarbeiten — wir wollen, daß alles, was uns umgibt, unseren Sinnen ein Fest sei. Und wie die Blume zugleich auf das Auge und den Geruch wirkt, so soll auch anderes, was uns im täglichen Leben entgegentritt, vielfältig in seinem Eindruck sein.

Es ist ein Erfahrungssatz, daß ein Beefsteak, auf silberner Platte serviert, von echtem Meißener Porzellanteller gegessen, besser schmeckt, als eines, das man uns auf einem Steingutteller vorsetzt. Die Äußerlichkeiten machen hier einen suggestiven Effekt — der Beweis für die paradox klingende Behauptung wird erbracht, daß man mit dem Auge ißt. Die Umgebung ist ein wichtiges Moment für unser Tun und Lassen und nach und nach hat man es verlernt, mit billigem Spott über jene herzufallen, die aus dem „Milieu" Stimmung ziehen. Immer mehr und immer mächtiger bricht sich die Erkenntnis Bahn, daß sie recht haben.

Aus dieser Erkenntnis heraus hat eine Reihe von Damen der besten Berliner Gesellschaftskreise den Versuch unternommen,

einer lange vernachlässigten häuslichen Kunst wieder zu ihrer Bedeutung zu verhelfen. Bringt die einfachsten Speisen auf den Tisch, aber laßt diesen Tisch zierlich gedeckt, mit auserwähltem Gerät bestellt sein und ihr werdet wähnen, ein lukullisches Mahl zu halten — das war das Prinzip, das den Damen Richtschnur für ihr Beginnen wurde. Sie gewannen einige Künstler und Künstlerinnen und mit deren Hilfe brachten sie im Hohenzollern-Kunstgewerbehause Friedmann & Weber in der Leipzigerstraße die Ausstellung „Der gedeckte Tisch" zustande, von der heute ganz Berlin spricht, zu der ganz Berlin hinströmt, umsomehr, als die erste deutsche Hausfrau, die Kaiserin, sie bei einem längeren Besuch mit hellem Entzücken gesehen hat.

Das Entzücken ist berechtigt, denn die 24 Tafeln, die hier zur Schau stehen, sind wirklich von vollkommener Schönheit, von erlesenem Geschmack, apart in jedem Betracht. Und wenn es auch nicht ohne weiteres möglich sein wird, diese Vorbilder auf den Hausgebrauch zu übertragen, so ist doch eine wertvolle Anregung gegeben, die sicher Früchte zeitigen wird. Es sind Wunderwerke der Dekorationskunst, die sich uns da zeigen. Jedes hat seinen bestimmten Charakter, in jedem kommt ein leitender Gedanke zu prägnantem Ausdruck. Die Aussteller haben unter den mannigfaltigsten Gesichtspunkten gearbeitet: Für diese waren allein die Farbenwirkung, das Einheitliche, Ton in Ton Gestimmte des Tisches maßgebend, andere paßten ihr Werk den Formen einer besondern Epoche an, wieder andere deckten Tische für ganz bestimmte Gelegenheiten. Daneben finden sich solche, die ihrer Arbeit ein nationales Gepräge gaben und schließlich einige, die durch vielgestaltige Verwendung von Blumen delikate Wirkungen erreichten.

Zu der letzten Gruppe gehört der Kunstmaler Otto Haas-Heye, der einen Tisch mit weißem Porzellan und Rosen dekorierte. Ein Tuff, ein Berg von Rosen bildet das Mittelstück: schwermütige weiße Rosen am Rande und in feinster Schattierung folgt Nuance um Nuance bis zum zarten hellen Rot. Dazwischen sind zierliche weiße Porzellanfigürchen angeordnet, und ringsumher baut sich köstlich Geschirr mit durchbrochenem Rande auf. Noch kostbarer ist der „aristokratische" Tisch, den E. von Studnitz beisteuerte. Der Mittelstand kann sich so etwas nicht leisten — es gehören Familienschätze dazu. Auf der runden Platte, über die sich schneeiges Linnen breitet, sechs schwere goldene Teller um einen Bausch lilafarbener Blüten gruppiert, von dem sich vier kleinere Blütenbüschel abzweigen. Das Lila steht prächtig zu dem Gold — das Ganze ist wie eine formgewordene Erzählung von dem Ruhm und Glanz eines alten Geschlechts.

Der Kunstsinn unserer Frauen versteht, sich die merkwürdigsten Dinge nutzbar zu machen. Dafür spricht der Tisch Else Appler-Legbands, die zum Schmuck sogar — Edelkohl verwandte. Aber sein zartes Grün macht sich gut neben den Gewinden von Parmaveilchen und dem kräftigen Rot der Tomaten, dem matten Silber der Leuchter. Entwickelten Farbensinn zeigt auch Franziska Bruck, auf deren japanischem Tisch das warme Gelb des Tafeltuches nobel mit dem Lila der Orchideen und dem Braun der Bronzen kontrastiert.

Ungemein originell ist der Frühstückstisch von Marie Kirschner. Ein Leinenzelt in Form eines Sonnenschirmes überschattet ihn und von der Kuppel des Schirmes hängen im Innern grüne Lampions hernieder, die wundervoll abgetöntes Licht verstreuen. Wo der Stock des Schirmes aus dem weißlackierten Tisch herauswächst, ist ein als Obstkorb gedachtes Geflecht herumgelegt, Weintrauben sind hier und da kokett und lustig angebracht und weißes Porzellan mit grünem Dekor vervollständigt den appetitlichen Eindruck.

Die Biedermeierzeit haben Frl. Frieda Jacoby und der Kunstmaler Karl Walser als Vorwurf für ihren Kaffeetisch gewählt. Eine allerliebste Sache mit dem Tischtuch aus Filetarbeit, den Tassen im Stil der Epoche und dem grell bunten Blumen-

strauß — man meint, nun müßten sich gleich die Gevatterinnen bedächtig niederlassen und mit all der Zierlichkeit jener Tage die lieben Nächsten durchhecheln. Empiretische finden sich gleich zweimal und die schlichte Einfachheit Friedrich Wilhelm III. führt ein Arrangement des Architekten Ernst Lessing geschickt vor Augen. Franz Graf Montgelas hat einen Einfall von etwas bizarrer Originalität verwirklicht: Er hat inmitten des Tisches eine vollständige Parklandschaft geschaffen: Niedliche, kiesbestreute Wege, die von einem Boskett ausstrahlen, von weißen Porzellanbalustraden umgrenzt sind. Erwähnt mögen noch ein kräftig farbenfroher Engländer Bauerntisch sein, ein Tisch für ein Hochzeitsfrühstück, auf dem der symbolische Glücksklee mit rosa Rosen und Altberliner Porzellan in der Hervorbringung eines festlich-freundlichen Eindrucks wetteifert und Tische im Geschmack der Renaissance und im Genre Louis XV.

Es gibt viel Schönes auf dieser eigenartigen Ausstellung zu sehen, vieles, was zur Nachahmung, mindestens aber zum Nachdenken anregen kann.

Münchener Zeitung.

Das Benzinoform.

Das Benzinoform findet vornehmlich zur Entfernung von Harz, Fetten, Paraffin, Petroleum, Ölen und ähnlichen Flecken Anwendung.

Es stellt eine wasserhelle, ätherische Flüssigkeit mit eigenartigem Geruch dar, welche sich, ohne Geruch und Rückstand zu hinterlassen, vollständig verflüchtigt. Benzinoform hat ein sehr hohes spezifisches Gewicht und ist in seinen Eigenschaften ähnlich dem Chloroform, jedoch billiger und von weniger schädlichem Einfluß. In Alkohol und Äther löst es sich vollständig. Benzinseife löst sich vollkommen darin und bildet in diesem Zustande eines der vorzüglichsten Fleckmittel.

Benzinoform ist weder feuergefährlich noch explosiv, überhaupt nicht brennbar und gerade darin liegt ein besonderer Vorzug, welchen Benzinoform gegenüber den anderen Fleckenreinigungsmitteln zu bieten vermag. Es greift bei richtiger Behandlung weder Farbe noch Gewebe an und hinterläßt keine Ränder, wie solche bei Anwendung anderer Fleckmittel als unliebsame Nebeneigenschaften sich zeigen.

Benzin gehört wegen seiner leichten Entzündlichkeit ohne Zweifel zu den gefährlichsten Körpern; seine Anwendung bei kleinen Wäschegegenständen war bei der Lampe nicht möglich.

Die Anwendungsweise von Benzinoform beschreibt G. Vogt in seiner Broschüre „Die Wäscherei im Klein- und und Großbetrieb“ wie folgt: „Zunächst ist festzustellen, wodurch der Flecken entstanden, bezw. von welcher Substanz derselbe herrührt; stammt er von Butter, Milch, Ölen, Pech, Teer, Tran, Wagenfett, Lacken, Firnis, Harzen, Ölfarben etc., so befeuchtet man ein reines Läppchen in hinreichender Menge mit Benzinoform und reibt die befleckte Stelle so lange zart ab, bis der Flecken verschwunden ist. Man erneuere das Läppchen öfters, damit durch den bereits aufgelösten oder daran haftenden Stoff, welcher den Flecken verursacht hat, bei längerem Reiben nicht neue Flecken entstehen.

Ein zartes Reiben ist erforderlich, damit Gewebe und Stoff nicht angegriffen werden können, was besonders bei haarigen und wolligen Stoffen leicht der Fall sein könnte.

Bei denjenigen Stoffen, bei welchen selbst bei vorsichtigem Reiben ein Entfernen von Haar- oder Wollfasern zu befürchten ist, verfährt man derart, daß man einen Bogen weißes Lösch- oder Filtrierpapier etwa drei- bis viermal zusammenlegt und mit Benzinoform stark durchtränkt, dann den befleckten Stoff darauf legt und mit einem ebenso zusammengehaltenen Lösch- oder Filtrierpapier die Stelle überdeckt; dann preßt man entweder mit der Hand oder besser mit einem kalten Plättstahl die obere Papierlage fest auf die untere, wodurch sich der dazwischen

liegende Fleck löst und die Fettsubstanz von dem Benzinoform vollständig aufgenommen wird.

Auf diese Weise lassen sich die genannten Flecken aus Baumwolle, Wolle, gestrickten Waren, Seide, Atlas, Tuch, Möbelbezüge, Weißzeug &c. gut entfernen."

Das Backen in Fett.

Die Zeit von Neujahr an bis über die Fastnachtszeit ist nicht nur die „Saison der Geselligkeit", sondern auch die „Saison des Fettgebackenen". Die kühlere Witterung ist dem Geschmack dieser Backwaren günstig, welche außerdem besonders gut zu warmen Getränken, wie Thee, Punsch und Kaffee munden.

Nächst der sorgfältigen Bereitung des Teiges gilt es, voller Verständnis das Ausbacken in kochendem Fett zu überwachen, denn die Beschaffenheit des Fettes und die Art und Weise des Ausbackens ist höchst wichtig für den Wohlgeschmack des Gebäcks.

Die wenigsten Hausfrauen backen in reiner Backbutter, nicht sowohl weil dies sehr teuer ist, als weil der Teig zu leicht bräunt oder zu viel Fett in den Teig einzieht, wodurch das Gebäck unschmackhaft, wenn nicht gar ungenießbar wird. Man kann halb Schweinefett und halb gesottene Butter nehmen; in den meisten Küchen wird aber wohl dem Palmin der Vorzug vor dem Schweinefett gegeben. Wird Schweinefett verwendet, so muß es ganz rein, d. h. ohne Beigabe von Zwiebel, Würzkraut und Äpfel ausgelassen sein. Auch Olivenöl wird sehr oft mit verwendet.

Mit dem Backen darf erst begonnen werden, wenn das Backfett den richtigen Hitzegrad zeigt, d. h. wenn ein Stückchen hineingeworfener Teig gleich wieder obenauf schwimmt und sich bräunt. Sobald der Teig am Boden des Gefäßes sitzen bleibt, ist das Fett nicht heiß genug, es zieht in den Teig ein, der farblos bleibt.

Eine ebenfalls nicht zu übersehende Hauptsache ist ein gleichmäßiges, nicht zu starkes Feuer. Das Fett verdampft dann nur wenig, das Gebäck bräunt sich leicht und schnell. Wenn es sich zu sehr bräunt, legt man etwas frisches Fett dazu. Man darf nie mehr Stücke in das Fett legen, als bequem darin Platz haben, muß auch während des Backens die Pfanne rütteln. Das Gebäck wird, sobald es auf allen Seiten gleichmäßig gebräunt ist, mit dem Schaumlöffel herausgenommen, auf ein Sieb oder Brotschnitten zum Abtrocknen gelegt und mit Zucker bestreut.

Man nehme keine allzuweite, dagegen eine etwas tiefe Kasserolle zum Backen und fülle sie nicht mehr als $^2/_3$ mit Fett. Einlagen, die längere Zeit zum backen brauchen, wie Äpfelküchlein, gebrühte Kugeln, Berliner Pfannkuchen &c. dürfen nicht auf allzustarkes Feuer gebracht werden. Man spare beim Fettbackwerk die Eier nicht, da das Gebäck sonst leicht zu fett und schwerverdaulich wird.

Haushalt.

Zur Behandlung des Schuhwerkes.

Jedes Tragen macht den Schuh feucht: von innen durch die Ausdünstung des Fußes, von außen durch die Feuchtigkeit von Luft und Fußboden. Die Feuchtigkeit füllt die Lederporen, verhindert die Durchlüftung des Fußes, macht den Schuh beim Tragen kalt und unbehaglich.

Jeder Schuh muß täglich getrocknet werden. Nach dem Grade des Anfeuchtens kann man drei Arten unterscheiden.

Bei geringer Feuchtigkeit wird das Schuhwerk nur zum Lüften hingestellt, doch hochgestellt, so daß der Luftstrom auch die Sohle bestreicht (auf zwei Holzscheitchen). Besser noch wird es an einer Schnur aufgehängt (je höher die Luftschicht über dem Fußboden, um so wärmer und trockner ist sie).

Bei gründlicher Durchnässung müssen die Schuhe mit einer Füllung, die die Feuchtigkeit aufsaugt und zugleich die Schuhwand von innen spannt, ausgestopft, dann aufgehängt werden. Am besten eignet sich als Füllung Getreide, Heu, Papier. Gern stellt man die Schuhe auch in ein Getreidekistchen, so daß sie innen und außen bedeckt sind.

Ist der Schuh nicht bloß durchnäßt, sondern auch stark eingeschmutzt, wird er vor dem Ausstopfen mit feuchtem Lappen gründlich gereinigt und dann erst ausgestopft. Der feuchte Schmutz entfernt sich leichter als der trockene und der Schmutz verzehrt das Leder.

Je länger das Schuhwerk lüftet, um so trockener und angenehmer ist es im Tragen, desto länger hält es. Darum soll sofort nach der Heimkehr der Hausschuh angezogen, der Straßenschuh gelüftet werden. Wer's haben kann, soll auch das Straßenschuhwerk von Tag zu Tag wechseln.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: *Suppe mit Eierkäse. *Schellfischgulasch, †roter Kartoffelsalat, *Strübli, †feines Apfelmus.

Dienstag: Krebssuppe (Maggi), †Schinken in Brotteig, Sauerkraut mit Salzkartoffeln, gefüllte Omeletten.

Mittwoch: Gemüsesuppe, Schafschlegel, †weiße Böhnchen, †ungekochte Zitronencreme.

Donnerstag: Eiergerstensuppe, Beefsteaks mit Nüßlisalat, Maccaroniauflauf.

Freitag: Brotsuppe, †Schleie mit saurem Rahm, Kartoffelrouladen, *Lauchgemüse, †Kümmelkuchen.

Samstag: Haferflockensuppe, *gebeiztes Kaninchen, feine Klöße, konservierte Pflaumen, *Fastnachtküchli.

Sonntag: †Feine Bouillon, *Rouladen von Seezungen, Kapaun, *Blumenkohl mit Reis, *Gesundheitstorte.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden, die mit † bezeichneten in der letzten.

Kochrezepte.

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

Suppe mit Eierkäse. Bereitungszeit 1½ Stunden. Für 5 Personen. Zutaten: 3 ganze Eier, 1 Prise Salz, Muskatnuß, 5 Gr. Liebigs Fleisch-Extrakt, 25 Gr. Butter, ⅛ Liter Milch. — Ein kleines irdenes Töpfchen streiche man mit Butter aus, verquirle Eier, Milch, Muskatnuß, Salz, gebe den in wenig Wasser aufgelösten Fleischextrakt dazu, stelle es in ein Gefäß mit kochendem Wasser, das fortwährend im Kochen erhalten bleibt und lasse es erhärten. Mit einem Theelöffel steche man kleine Stückchen in die heiße Fleischsuppe.

Schellfischgulasch. 1 Kilo Schellfisch, 2 große Zwiebeln, 30 Gr. Fett, 10 Gr. Mehl, 1 Messerspitze Paprika, ¼ Liter Rahm, 2 Eßlöffel Essig, 15 Gr. Salz, ¼ Fleischbrühe oder Wasser, 20 Gr. Butter. — Zubereitung: Die Fische werden geputzt, gewaschen, in Stücke geschnitten und eingesalzen 1 Stunde stehen gelassen. Die Zwiebeln werden gewiegt, mit Paprika und Mehl hellgelb geröstet, die Fischstücke zugegeben, mit Rahm, Fleischbrühe und Essig abgelöscht und zugedeckt 15—20 Minuten gedämpft. Vor dem Anrichten gibt man die frische Butter und nach Belieben etwas Maggiwürze bei. Zubereitungszeit 1½ Stunden. Haushaltungsschule Chur.

Rouladen von Seezungen. 1 Kilo Fisch, Salz, 30 Gr. in Milch eingeweichtes Brot, 50 Gr. Sardellenbutter, 1 Rührei, 1 Eßlöffel Petersilie, 1 Eßlöffel feingeriebene Zwiebeln, ¼ Liter Wasser, ⅛ Liter Weißwein, 2 Eßlöffel Parmesankäse. — Zubereitung: Die Fische werden gewaschen, gehäutet, entgrätet, die Filet gesalzen und mit folgender Farce bestrichen: Man verrührt das eingeweichte Brot, Sardellenbutter, Rührei und Grünes gut zusammen. Nun rollt man die bestrichenen Filet auf, bindet sie und legt sie in die Bratpfanne. Wein und Wasser werden dazu gegossen, der Käse darüber gestreut und im Ofen weichgedämpft. Man serviert mit holländischer Sauce. Zubereitungszeit 1½ Stunden.
Haushaltungsschule Chur.

Kaninchen, gebeizt und gebraten. Der Rücken eines großen, fleischigen Kaninchens wird 2—3 Tage in eine Beize von Essig gelegt, den man mit zwei Lorbeerblättern, Zwiebelscheiben, Pfefferkörnern und etlichen Nelken zum Kochen gebracht und heiß über das Fleisch gegossen hat. Man trocknet letzteres dann ab, salzt es, spickt es und brät es mit Speck und Butter, nach Belieben auch mit saurem Rahm. Weit feiner schmeckt der Braten, wenn man ihn drei Tage in eine Beize von ¼ Liter Essig, ¼ Liter Rotwein, Zwiebelscheiben, 5—6 zerstoßenen Wachholderbeeren, einigen Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und einem Kräuterbündelchen legt.

Lauchgemüse. 750 Gramm Lauchstengel, 7 Deziliter Wasser, 100 Gr. Fett, 50 Gr. Mehl, Salz, Zitronensaft. Das Mehl dämpft man im heißen Fett hellgelb, gibt die gewaschenen, fein geschnittenen Lauchstengel dazu, läßt sie unter öfterem Rühren ein wenig braten, schüttet das siedende Wasser samt Salz daran und läßt das Gemüse ½ Stunde kochen. Vor dem Anrichten wird der Saft einer Zitrone dazu gemischt.

Blumenkohl mit Reis. 300 Gr. Reis, 1 Liter Wasser, ¼ Zwiebel, 1 Kilo Blumenkohl, 80 Gr. Fett, Salz. — Im heißen Fett wird die geriebene Zwiebel mit dem Reis geröstet, doch nur bis er anfängt gelb zu werden. Dann gibt man Salz und das kochende Wasser dazu, setzt den geputzten zerteilten Blumenkohl so hinein, daß der Strunk nach unten gekehrt ist und läßt alles ¾ Stunden auf ganz kleinem Feuer zugedeckt weich werden. Das Wasser muß eingekocht, Reis und Blumen weich, aber nicht zerfallen sein. Beim Anrichten kann man geriebenen Käse über die Speise streuen oder eine Buttersauce von 50 Gr. Butter, 20 Gr. Mehl, 2 Eiern, Salz, ½ Liter Wasser darüber geben.
Aus „Reformküche" von J. Spühler.

Strübli. 6 Eier, 250 Gramm entfeuchtetes Semmelmehl, 1½ Deziliter heiße Milch, Salz. Das Mehl wird mit der heißen Milch glatt ge-

rührt, die erwärmten Eier eins nach dem andern in den Teig geklopft. Der fertige Teig soll gleichmäßig glatt, dickflüssig sein. Wird gewöhnliches Mehl verwendet, so ist 1 Ei mehr und 1 Deziliter Milch weniger zu nehmen. Es wird je 1 Schöpflöffel Teig in einen Trichter gefüllt, kreisförmig ins heiße Fett eingelegt; der Teig soll nicht zu schnell, aber ununterbrochen fließen. Die Strübli werden gut abgetropft, beliebig mit Zucker bestreut und möglichst frisch serviert.

Fastnachtsküchlein. Mehl, Salz und Eier werden zu einem weichen Rollteig gemengt, dieser fleißig gewirkt, 20—30 Minuten ruhen gelassen, dann runde, dünne Kuchen ausgerollt, in runde oder viereckige Stücke geschnitten, ganz dünn ausgezogen, in sehr heißem Fett rasch gelb gebacken, mit Zucker bestreut.

Aus „Illustr. Reformküche".

Gesundheitstorte. Zeit 2 Stunden. 60 Gramm süße Butter, 125 Gr. Zucker, 3—4 Eier, die gehackte Schale und der Saft einer halben Zitrone, 1/2 Deziliter Milch, 250 Gr. gesiebtes Mehl, 10 Gr. Backpulver. — Die Butter schaumig rühren, den Zucker, die Zitronenschale und die Eigelb nach und nach dazu geben und das Ganze noch 30 Minuten lang schaumig rühren. Das Mehl und die Milch abwechselnd beifügen, ersteres gesiebt, letztere löffelweise, den Zitronensaft zugießen, das Backpulver hineinsieben und den steifen Eierschnee darunter ziehen. Alles in eine gut ausgestrichene Form füllen und bei mäßiger Hitze 3/4 bis 1 Stunde im Ofen backen.

Aus „Gritli in der Küche".

Südamerikanisches Getränk. Man nimmt eine Flasche alkoholfreien Wein und gießt diesen löffelweise unter stetem Rühren über eine Mischung von Himbeer- und Johannisbeermarmelade. oder Erdbeer- und Johannisbeermarmelade. Nachdem man den Wein durchgeseiht hat, stellt man ihn kühl und serviert ihn hierauf.

Gesundheitspflege.

Zur Ernährung im Winter. Im Winter sind unsere Verdauungsorgane leistungsfähiger, so daß wir ohne Beschwerden die nötige größere Nahrungsmenge in uns aufnehmen können. Während man in der Sommerhitze sich leicht einen Magenkatarrh durch Ueberladung zuzieht und gegen fette Speisen meist direkt Widerwillen empfindet, ist im Winter die Kraft der Verdauungsorgane gesteigert, die Blutzirkulation erfolgt schneller, es werden mehr Verdauungssäfte abgesondert und deshalb können selbst große Mengen von fettreichen Stoffen ohne jegliche Störung des Wohlbefindens verarbeitet werden. Zur Winterszeit sind also als gute Wärmebildner besonders geeignet: fettes Fleisch, Speck, mit Fett bereiteter Brei von Hülsenfrüchten jeder Art, fetter Käse, Vollmilch, Gebäck von Mehl und Butter (Buttergebackenes), und zwar sind möglichst alle Speisen und Getränke warm zu genießen. Denn, abgesehen davon, daß fette Speisen in kaltem Zustande schlecht schmecken, schlecht bekommen, ja sogar teilweise ungenießbar werden (wie Hammelfett), sind warme Speisen auch für den Wärmehaushalt unseres Körpers viel vorteilhafter und billiger. Denn wird ein Nahrungsmittel kalt genossen, so muß erst ein gut Teil der darin enthaltenen Kraft dazu verwendet werden, sie im Magen bis auf Körpertemperatur zu erhöhen. Diese Kraft geht also für die wirkliche Ernährung verloren. Wenn wir dagegen z. B. eine heiße Tasse Kaffee von 52 Grad trinken, so nehmen wir dadurch einen Wärmeüberschuß von ungefähr 15 Grad in uns auf, der sofort dem Organismus zu gute kommt, und sich in einer wohltuenden, über den ganzen Körper erstreckenden Erwärmung äußert. Freilich dürfen Speisen und Getränke auch nicht zu heiß genossen werden, weil dadurch Zähne und Magen leicht Schaden erleiden.

Dr. G.

Krankenpflege.

Der Transport eines Kranken beim „Umbetten" kann durch eine oder zwei Personen geschehen. Im ersteren Fall schiebt die Pflegeperson den einen Arm unter den Rücken des Patienten, den andern unter den obersten Teil der Oberschenkel, und läßt sich vom Kranken mit beiden Armen um den Hals fassen; dann muß die pflegende Person ihren Rücken soweit nach hinten biegen, daß das Körpergewicht des Kranken teilweise auf ihre Brust kommt. Die Last muß mit dem Brustkorb, nicht nur mit den Armen getragen werden; auf diese Weise erleichtert man sich die Aufgabe sehr. Wird dagegen der Kranke, weil er zu schwer oder weil er schmerzhafte Verletzungen hat, von mehreren Personen getragen, so muß der eine Träger seine Arme unter den Rücken des Patienten legen, während dieser seinen Nacken umfaßt; der andere, kräftigere, legt seine Arme unter das Becken und die Oberschenkel. Beide Träger müssen den Körper des Patienten von derselben Seite anfassen. Beim Umbetten ist stets darauf zu achten, daß der Träger an die richtige Seite des neuen Bettes kommt, d. h. an diejenige, auf der das Kopfende des letzteren an der gleichen Seite des Trägers sich befindet wie das des ersten Bettes.

Dr. K.

Kinderpflege und -Erziehung.

Dauernde **Nachhilfestunden** sind stets vom Uebel, besonders schädlich aber bei schwächlichen, nervösen, blutarmen Kindern. Diese bedürfen nach der Anstrengung der Schule durchaus der Ruhe, wenn ihre Kräfte nicht vorzeitig erschöpft werden sollen. Solche Schüler gehören nach der Anstrengung vom Vormittage ins Bett, aber nicht in die Privatstunde. Man lasse sie nach dem Mittag-

essen auf dem Sofa oder im Bette sich mindestens eine halbe Stunde ausruhen; sie werden zunächst behaupten, nicht schlafen zu können; wenn ihnen aber nicht gestattet wird, aufzustehen, so werden sie sehr bald in erquickenden Schlaf verfallen. Sie werden so geistig frischer und reger, können in der Schule besser folgen und machen bessere Fortschritte, als vorher bei den Privatstunden. Auch sorge man dafür, daß die Schüler nie sofort nach dem Vormittagsunterricht oder dem Mittagessen die Schularbeiten machen und daß sie abends zur rechten Zeit zu Bett kommen. Mit Zerstreuungen sei man sehr vorsichtig und sparsam; die durchschnittlich schlechtere Leistungsfähigkeit der Schüler am Montag hängt sicher zum Teil damit zusammen, daß hierin noch viel gefehlt wird. Alkoholische Getränke, starken Kaffee und Thee halte man von den Kindern fern. Des weiteren ist auf eine ziemlich häufige Quelle von mangelhafter Leistungsfähigkeit aufmerksam zu machen, es ist dies die durch Schleimhautschwellungen oder Polypen hervorgerufene Behinderung der Nachenatmung, die ungemein lähmend auf die Gehirntätigkeit einwirkt. Bei Anzeichen solcher Störungen, z. B. Atmen mit offenem Munde, führe man die Kinder möglichst bald zum Arzt. In diesem Sinne spricht sich der Jahresbericht des Werner-Siemens-Realgymnasiums in Schöneberg über diese wichtigen Fragen aus.

Tierzucht.

An dieser Stelle wurde kürzlich auf ein neues **Futtermittel** für Geflügel aufmerksam gemacht, das dem Sprattspatent ebenbürtig ist. Es ist dies ein aus entfeuchtetem Erdnuß- und Futtermehl hergestelltes Brot. Je nach dem Zwecke, den man bei der Fütterung verfolgen will, kann man das entfeuchtete Mehl auch als Weichfutter geben. Dieses muß dann im Verhältnis von 2 : 10 Teilen Wasser in siedendem Zustand angerührt und 10 Minuten gekocht werden. (In diesem Wasser kocht man auch alle Abfälle von Kartoffeln, Gemüse und Speiseresten auf.)

Von 1 Liter Wasser und 100 Gr. Mehl erzielt man 3/4 Liter butterfeste Masse. In derselben sind 80—90 % Nährstoffe verdaulich, während bisher nur 55—60 % Nutzeffekt war. Man machte Proben mit je 20 jungen Hähnen, die einen erhielten am Morgen Küchenabfälle und auf ein Huhn ein Löffel Erdnußmehl mit obgenannten Abfällen 1/4 Stunde gekocht, am Mittag genügend Brot, abends Grütze, die andern wurden so gefüttert wie jetzt. Erstere ergaben für den nämlichen Geldbetrag einen Vorteil von mehreren Pfund Gewichtszunahme in 14 Tagen, so daß man nach diesem Ergebnis das Kilo Geflügelfleisch 50 % billiger herstellen kann, als bisher. Will man Brot füttern, so tut man im Winter am besten, wenn man es während einiger Minuten in siedendes Wasser hängt, damit die Kruste weich wird, steckt solches in den Drahtfutterbarren, System Hauser, damit die Hühner davon abpicken können, wenn sie Hunger haben; dies ist die rationellste Art, weil den Hühnern, die eingeschlossen sind, nichts schädlicher ist, als Stillsein. Die Hühner müssen sich während des Tages stetsfort bewegen können.

Frage-Ecke.

Antworten.

4. In einer Flugschrift, herausgegeben vom Schweiz. Bauernverband vor der Abstimmung über das Lebensmittelgesetz war das Rezept zu **Margarinebutter** ähnlich angegeben, wie es die Leserin in letzter Nummer beschrieb. Daß das Rindsfett nicht immer frisch verwendet wird, namentlich im Sommer, kann man an den Fingern abzählen und ich kann mich noch an den Geruch erinnern, den ich in einer Margarinefabrik, die ich als Kind besuchte, zu schmecken bekam. Es stand allerdings „Verbotener Eingang"; ich bemerkte es aber erst beim Hinausgehen. A.

5. Ich glaube nicht, daß Sie billiger wegkommen, wenn Sie ein Dienstmädchen engagieren für die **Küche**, jedenfalls nicht fürs Kochen, wenn Sie nicht sonst durchaus eins haben müssen. Entweder müssen Sie ein ungeschicktes, im besten Falle nicht gewandtes Mädchen mit vieler Mühe und Zeitverlust so anleiten, wie Sie es beim kochen 2c. haben wollen, oder Sie erübrigen sich mehr Freizeit für andere Arbeit oder Beruf, zahlen dafür höheren Lohn einer gewandten Magd und sind von dieser abhängig, die Ihnen aber natürlich nie im Haushalt „les petites économies" macht, die im Interesse der Hausfrau sind und daher von dieser stets aus Pflicht und Liebe besonders sorgfältig beobachtet werden. — Es gibt unendlich viele Ersparnisse an Zeit und Anschaffungen, die eine wohlüberlegende, vorsorgliche Hausfrau machen kann, wenn sie zu rechter Zeit berechnet, wie groß ihre Voräte sind, wie sie am besten wieder verwendet werden und wie man sich mit wenig Mitteln reiche Abwechslung im Menu schaffen kann. Ich finde trotzdem oder gerade bei weislicher Einteilung und der wünschbaren Abwechslung die Kocherei und die gute Instandhaltung des Hauswesens nicht eine so einfache, gleichgültige Sache, daß man die Verantwortung Dienstboten überlassen kann; das geht da, wo man nicht sparen muß. Rita.

7. Seit mehr als drei Jahren benütze ich **Aluminium-Kochgeschirr** und bin sehr zufrieden damit. Einen großen Vorteil bietet der Umstand, daß man die meisten Speisen darin kochen darf: Fleisch sieden, auch aufwärmen, Suppen, Gemüse, Obst, Milch kochen. Eine weitere Annehmlichkeit finde ich, liegt darin, daß die Speisen in Aluminium viel weniger leicht anbrennen, als in anderen Kochgeschirren. Es gibt zwei verschiedene Qualitäten; meine Erfahrungen beziehen sich auf die bessere. E. K.

8. Hier zwei **Totenbeinli-Rezepte.** Man hat 4 Eier mit 250 Gr. gestoßenem Zucker eine halbe Stunde gut zu klopfen und mischt dann eine Prise Salz, 375 Gr. Mehl und 250 Gr. grob gehackte Mandeln gut damit. Ein Blech (womöglich Zwiebackform) wird mit Butter und etwas Gries bestreut und die Masse gebacken. Man schneidet dünne Streifen und serviert dieselben weich oder bäckt sie nochmals im Ofen fest.

2. Man knetet 500 Gr. Mehl, 4 Eier, 15 Gr. Butter, 125 Gr. Zucker, 125 Gr. grob gehackte Mandeln mit etwas Triebsalz ganz tüchtig durcheinander. Man rollt den steifen Teig in fingerdicke, ca. 15 Centimeter breite Riemen und bäckt diese auf einem Blech bei mittlerer Hitze. Das Backen dauert ca. 30 Min. Dann schneidet man die Streifen quer in fingerbreite Stücke. Nimmt man etwas mehr Butter, so wird das Gebäck nicht so hart und eignet sich dann nur zu raschem Verbrauch. L. B. in B.

8. Hier ein **Totenbeinli-Rezept** aus „Kochrezepte bündn. Frauen". Man nimmt 500 Gr. Zucker, 500 Gr. ungeschälte Mandeln, 500 Gr. Mehl, 5 Eier, 50 Gr. Butter und eine halbe gewiegte Zitronenschale, Zimt nach Belieben. Die Mandeln werden grob gewiegt und eine Handvoll bleibt ganz. Man rührt alles gut durcheinander und nimmt die Mandeln zuletzt. Der Teig wird in drei Teile geteilt und daraus fingerhohe und 10—12 Cm. breite Laibchen gebildet und in nicht zu warmem Ofen gebacken. Noch warm werden die Totenbeinli geschnitten, nochmals gekehrt, in den Ofen getan und gebäht, bis sie auf beiden Seiten schön gelb sind. A. G.

9. Auf die **Tomatenpüree** würde ich verzichten. Merken Sie ein ander Mal besser auf die Lehren des Ratgebers. Es wird ja immer und immer wieder darauf hingewiesen, daß der Gebrauch von defektem Emailgeschirr gesundheitsschädlich ist. A. G.

10. **Hemdhöschen** sind für kleinere Kinder nicht so praktisch wie für größere. Die Kleinen sitzen noch viel am Boden und die Höschen müssen öfter gewechselt werden als die Hemdchen. A. G.

10. **Hemdhöschen,** namentlich für kleine Mädchen, kann ich Ihnen sehr empfehlen, möglichst von porösem Stoff. Ein Rockhalter, um Strumpfbänder (lassen Sie aber besser im Sommer die Strümpfe weg und bedienen Sie sich höchstens der Socken), sowie ein leichtes Unterröckchen daran zu hängen. Hat dieses Träger, so ist auch der Rockhalter entbehrlich. Dann noch ein Paar Sandalen und das kleine Menschenkind wird sich wohl fühlen. Ein Hängerkleid oder zu Hause eine leinene Aermelschürze, einfach aber hübsch gearbeitet, den Hals recht frei lassend, und Sie haben eine zweckmäßige Kleidung gewählt. Nur keine Puppen statt fröhlicher Kinder.
Viola.

10. Ich lasse meine Mädchen schon längere Zeit **Hemdhosen** tragen und habe damit schon im Alter von 2½ Jahren begonnen, gleich nachdem ich die Windelhöslli weglegte. Ich bin mit dieser Bekleidungsart sehr zufrieden und möchte Ihnen den Versuch warm empfehlen. Ich verfertigte die Hemdhose aus ungebleichtem Heurekastoff und sie halten sich sehr gut. Meine drei Mädels tragen diese Hose Sommer und Winter, dazu im Winter eine geschlossene Hose aus Velvet oder Wollstoff und im Sommer aus roher Leinwand, dazu keinerlei Unterröcke mehr, sondern einfach das Kleidchen. Das ist rationell, bald angezogen und da ich auf dem Lande wohne, sind die Kinder genügend geschützt bei allen möglichen Unternehmungen. Ich für meinen Teil würde jedenfalls kein Mädchen anders anziehen, auch lasse ich sie im Sommer im Garten ganz ruhig in Hemdhose und Schürze herumspringen, was ihnen als Luftbad und im Winter als sehr zu schätzende Abhärtung dient. Lux.

Fragen.

11. Wie kann man gut geräuchertes **Schweinefleisch** etwa 3 bis 4 Monate am besten aufbewahren? Eine Unwissende.

12. Wie kann man **Blattläuse** bei Pflanzen vertreiben? Für Auskunft besten Dank.
Eine Abonnentin.

13. Wäre vielleicht jemand unter den geehrten Leserinnen so freundlich und würde mir einige Muster für **Kleinkinderaussteuer** leihen. Besten Dank zum voraus. Die Adresse liegt bei der Redaktion. Eine angehende Mutter.

14. Wer von den lieben Leserinnen wüßte mir ein Mittel, um das Ausfallen der Haare der **Pelze** zu verhindern. Für gütige Beantwortung dankt zum voraus. Kastanienblüte.

Für 6.50 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