Zeitschrift: Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung,

Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur,

Gartenbau und Tierzucht

Band: 15 (1908)

Heft: 23

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: 11.07.2025

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



Expedition, Drud und Verlag von W. Coradi-Maag, Ffirich III.

Schweizerische Blätter für Paushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Gartenbau und Blumenkultur, Cierzucht.

Abonnements preis: Jährlich Fr. 2. —, halbjährlich Fr. 1. —. Abonnements nehmen bie Cypebition Baderftrage 58, und jedes Postbureau (bei ber Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

No. 23. XV. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 24 Nummern.

Zürich, 5. Dezember 1908.

Unr vorwärts! Sehnen, suchen, streben! Es gilt kein ander Gottgebot; Uns künft'gen Zielen sprüht dir Leben, Doch im Vergang'nen wohnt der Cod. Die Zukunft haucht mit Götterstärke Wie frischer Waldesduft dich an, Und Millionen guter Werke, Sie harren dein noch ungetan.



Das Einküchenhaus.

(Nachbrud berboten.)

Dem Vorbild Ropenhagens folgend ist man endlich auch in Berlin an die Errichtung von Einfüchenhäusern gegangen. Eines ist bereits in Charlottenburg in Betrieb, ein zweites wird im Frühling in Friedenau eröffnet und ein brittes ist für Groß-Lichterfelbe geplant. Kür die Grofiftadt ist damit einer dringenden Notwendigeit abgeholfen worden, denn in ihr kommen zuerst und am intensivsten neue Lebensforderungen und Formen zum Ausdruck. Eine solche Hauptforderung ist auch die, daß die irgendwie beruflich arbeitende Frau von der Hauswirtschaft befreit wird.

Seit die Frage der Heiratsmöglichkeiten immer problematischer geworden, geht die Tendens der Eltern dahin, ihren Töchtern eine berufliche Ausbildung zu teil werden zu lassen, die sie befähigt, auch ohne Che ihren Lebensunterhalt zu finden. der Notwendiakeit solcher Vorbedingungen entwickelte sich aber bald eine andere Tendenz, das bewußte Streben der Frau nach außerhäuslicher Tätigkeit, ba burch die kapitalistische Aera fast alles produktive Schaffen dem Hause entzogen und dem Großbetrieb überantwortet wurde. Wirklich tätige jugendliche Frauen finden neben einer Mutter im städtischen Saushalt kaum mehr eine ordentliche Befriedigung der Arbeitslust und drängen von selber hinaus. Dazu kommt noch, daß das Berufsleben der Frau mehr Freiheit ermöglicht und daß sie durch berufliche Schulung nun selber differenzierter wurde und nicht mehr jede Arbeit, die ihr auferlegt und angelernt wird, gleichmäßig aut und gern betreibt. Es gibt hunderte von Frauen, die ruhig eingestehen, daß sie der Hauswirtschaft jede andere Arbeit vorziehen. — Nun beruht aber anderseits ein großer Teil bes Familiengluds auf

ber zwedmäßig betriebenen Führung bes Haushalts und ein großer Teil ber modernen Chen ist darum in die Brüche gegangen, weil das Grundgesetz "Che ist Ordnung" nicht erfüllt werden konnte, weil zwei gleich intensiv arbeitende Mensichen sich nicht um die Nichtigkeiten des Alltags so kümmern konnten oder wollten, daß das ruhige Behagen gedeihen konnte, das jede Arbeit braucht. Es wäre aber ein Verbrechen, infolgedessen die arbeitende Frau vom Glück der Che und Muttersichaft ausschließen zu wollen.

Von den drei Forderungen, die heute an die Berufsfrau herantreten, daß sie Beruf, Che und Mutterschaft und Hauswirtschaft vereinigen soll, eine Dreieinigkeit, die übermenschliche Kraftanforderungen bedeutet, fann nur die Sauswirtschaft von ihr auf andere Kräfte abgeschoben werden, da sie heute nicht mehr mit ihren wesentlichsten Charaktereigenschaften verwebt ist. Die Einfügung einer geschulten Haushälterin innerhalb der Intimität des Hauses ist immer ein gewagtes Experiment und so kann eine Erlösung nur durch das Einküchenhaus kommen, das der Familie bei weitestgehender Wahrung ihrer Individualität doch die Segnungen des Großbetriebs zuführt.

Wie arbeiten nun die Einküchenhäuser? In Gebäuden, die wie jedes gewöhnliche Mietshaus aussehen, nur daß auf solidere Durchführung neuer Geschmacksmotive gesehen wird, sind so und so viele Wohnungen verschiedener Größe zu vermieten, die sich in nichts von andern Mietswohnungen unterscheiben, als daß nur ein kleiner Raum mit Gaskocher statt der großen Ruche eingerichtet ist, bamit man sich einmal zwischen der Zeit irgend etwas event. selbst bereiten kann. Von jeder Wohnung aus geht ein Aufzug in die Zentralküche, von der aus die Speisen hinaufgeschickt werden, die man auf seinem eigenen Geschirr verzehrt. Jeden Abend wird ein Speisezettel in die Kamilien geschickt; wonach das Menu des folgenden Tages, inkl. erstes und zweites Frühstück, Mittagskaffee &c. bestimmt werden kann,

seiten fertig serviert werden mussen. Bei Besuchen kann man sich mittels Haustelephons ohne weiteres Extraportionen bestellen und für Gesellschaften macht man einsach einen Rüchenzeitel und ungefähren Rostenvoranschlag und die Hausfrau kann ohne vorher ermüdet zu sein, liebe Gäste froh bewirten.

Es liegt auf der Hand, daß hundert Dinge im Großbetrieb schmachafter bereitet werden können, als im Einzelhaus= Nede Hausfrau weiß, wie vielfache Variationen in den Gerichten möglich find, wenn man ordentlich ins Zeug gehen darf, wie leicht das Rochen wird, wenn man große Vorräte aufzuspeichern vermag. Daß das im industriellen Betrieb leichter möglich ist, als im Privatbetrieb, ist nur natürlich. Budem werden in den Einfüchenhäusern die Leute, die die Wirtschaft besorgen, ihr Geschäft gründlich besorgen und meistens wohl besser verstehen, als ungeübte Hausfrauen, ober Frauen, deren Ropf voll anderer Interessen ist, die dann als Hilfe ebenso ungeschultes Dienstpersonal haben. Für Frauen mit besondern hauswirtschaftlichen Talenten dagegen wird das Einküchenhaus ein wertvolles Arbeitsfeld werden.

Selbstverständlich befindet sich in den Häusern Zentralheizung, Wasserversorgung ec., boch das ist noch nicht das Wesentliche. Durch Vaccuumreiniger wird die Reinigung vorgenommen, Kleiderreinigen &c., sowie jede andere Art Reinigung kann ebenfalls von der Zentralleitung aus besorgt werden, eigene Waschküchen und Flickftuben mit gewissenhaften leitenden Rräften nehmen der Hausfrau auch noch diese Sorgen ab und das schönste ist, daß in das Einküchenhaus in Friedenau auch eine Schule für die Rleinsten und Rleinen eingefügt ift, die unter ber Leitung ber Gründerin der Reformschule, Frl. Rathi Lot steht. Das "Rleinzeug" ist so in den besten Händen, die man sich denken kann. Eine Turnhalle, Spielplätze &c. dürfen nicht fehlen und auch in den Nachmittagsstunden sind die Kinder unter der Obhut bieser Dame. Natürlich ist keinerlei Zwang vorhanden, die Kinder hinzuschicken, aber so manche Frau, die wohl eine liebende Mutter, aber eine schlechte Pädagogin ist, wird dem Himmel danken, daß sie ihre Kinder gut versorgt weiß und sie nicht durch Versuche mit untauglichen Mitteln verdirbt, statt sie zu erziehen.

Mit unermüdlicher Energie hat sich der Hauptvertreter ber Einfüchenhausibee, ober des "Neuen Beim", wie er es selber nennt, Dr. jur. Roch ber Sache angenommen, nachdem frühere Versuche in dieser Richtung von Frau Lilli Braun und Frau Rosita Schwimmer aus verschiedenen Gründen migglückten. Das in Charlottenburg bereits eröffnete Haus entspricht freilich nicht ganz den Wünschen des Dr. Roch, da wegen der hohen Bodenpreise die Mietspreise zu hoch gestellt werden mußten, während doch die neuen Einrichtungen nicht den Reichen, die sich so wie so schon leichter helfen tonnen, sondern bem gebildeten Mittelstand, in dem sich die meisten überarbeiteten Frauen befinden, zu aute kommen sollen. Natürlich entspricht auch die Zentralisierung in einem einzelnen Haus noch nicht ben letten Zielen der Bewegung. Es sollen auch Wohnungkanlagen mit Rentralfüchen in ber Weise angelegt werden, daß viele Einzelhäuser sich um Zentralküchen gruppieren und daß sich ganze Stadtviertel nach diesem Shiteme zusammensetzen. In dieser Tendenz trifft sie dann wieder mit der Gartenstadtbewegung zusammen. Ein weiteres Ziel ist, daß der Segen des Einküchenhauses auch in die Arbeiterkreise ausgedehnt werden soll.

Um vorderhand mit dem Bestehenden zu rechnen, kann man die Vorteile des Einsküchenhauses folgendermaßen zusammensfassen:

Durch die Zentralisierung der Arbeit wird die einzelne Haußfrau von dem größten Teil der bis dato mühsam und unrationell geleisteten Haußarbeit befreit und kann ihre Zeit entweder mehr der Rindererziehung, einer beruslichen Tätigsteit oder irgendwelcher sie frisch erhaltender

Liebhaberei widmen. — Der Großbetrieb des Rochens kann billiger und hygieinisscher gestaltet werden, ohne daß es notswendig ist, die monotone Wirtshausküche erdulden zu mussen.

Die Zentralisation führt eine Menge einzelner Ersparnisse mit sich, Kohlen, Gas, Elektrizität &c.

Die Frau wird nicht mehr mit dem Gut, das ihr keiner wirklich gönnt, mit der Zeit, schachern mussen, sie wird nicht mehr mit dem niedrigsten Arbeitslohn vorlieb nehmen mussen, der darin besteht, daß sie, um einige Pfennige zu ersparen, Stunden ihrer Zeit opfern muß.

Familienleben und Geselligkeit werden durch die Frische und die unverbrauchte Rraft der Frau wieder unendlich bereichert werden und sie kann auch da, wo ihr irgend eine berufliche Tätigkeit besonders zusagt, ruhig Mann und Kind in den Stunden ihrer Abwesenheit dem Hause überlassen.

Die immer bringender werdende Dienstbotennot wird gehoben, denn die Angestellten des Einküchenhauses werden wie die Beamten anderer Betriebe, ihre fest eingeteilte Arbeits- und Ruhezeit, gleichmäßig guten Lohn und bedeutend mehr persönliche Freiheit haben, als jest.

Schon jett sind die noch nicht absolut sestgelegten Preise (die der Einzelne nun für seine Verpslegung zu entrichten hat) nicht hoch, die Wohnung berechnet sich nach dem ortsüblichen Sat, für Rinder werden halbe Portionen abgegeben. Allers dings müssen sich die Mieter für zwei Mahlzeiten pro Sag verpslichten, es ist aber außerordentlich angenehm, wenn der Monatsverbrauch der Familie so genau sestgesett werden kann, daß man über sein Einkommen viel klarer zu disponieren versmag, als bis heute.

Es ist nun abzuwarten, wie sich die praktischen Versuche gestalten; die Not- wendigkeit für solche Vetriebe ist da, also wird ihnen auch der Erfolg nicht fehlen.

3. Lur-Bany.

Zur Kuchen- und Cortenbereitung.

Der Ruchen ist ein aus den ältesten Zeiten herstammendes, aus Mehl, Butter, Ciern, Milch, verschiedenen Gewürzen und anderen Zutaten hergestelltes Badwerk, welches in der verschiedenartigften Weise bereitet wird; man unterscheidet runde und edige, flache ober breite, auf einem Blech gebadene und hohe, in einer Form gebackene Ruchen. Dann teilt man fie nach den dazu verwendeten Teigen in solche aus Hefenteig, Butter- ober Blätterteig, mürbem Teig, abgerührtem Teig u. f. w. ober nach den auf die Oberfläche gelegten Dingen in Obst-, Zucker-, Rosinen-, Man-Griegs, Mohns, Quark-, del=, Rase, Streußels, Specks, Zimmt-Ruchen u. dergl., ebenso nach den Hauptbestandteilen oder besonderen hinzugekommenen Gewürzen. Auch hat man in Butter gebadene Ruchen, wie Pfann- und Sprik-Ruchen &c. waltet eine solche Reichhaltigkeit in der Zubereitungsweise ob, daß wir keine allgemeinen Regeln dafür angeben können, als die, stets nur die besten Bestandteile dazu anzuwenden, wie feines und völlig trockenes Mehl, das gehörig gesiebt werden muß; wohlschmeckende, frische Butter, frische oder doch wenigstens sehr gut erhaltene Cier: feinen Raffinadezucker, den man stöft oder reibt und dann durchsiebt; frische Milch ober Rahm; gut gewaschene, gelesene und völlig abgetrocknete Rosinen und Korinthen, die man am besten Tags zuvor wäscht, damit sie gut trocken werden; sehr gute und frische Befe ober auch Badpulver; möglichst große und frische Mandeln, unter benen sich keine zerbröckelten ober wurmstichigen befinden dürfen. Sat man bei Verwendung der besten Zutaten etwas mehr Ausgaben, als bei bem Anfauf von weniger guten, so hat man da= für desto mehr Chancen zum Gelingen des Ruchens und die Freude an dem bedeutend größeren Wohlgeschmack desselben. Freilich ist es nicht mit der Anschaffung auter Zutaten allein getan, sondern man muß auch genau alle Angaben der verschiedenen Rezepte befolgen, da das Gelingen eines Badwerks oft von anscheinenb geringfügigen Dingen abhängt. Ebenso gehört außerordentliche Sauberkeit und Sorgfalt bei Bereitung des Teiges und Behandlung des Osens dazu, denn die meisten Ruchen verlangen eine gemäßigte Sitze, andere, wie 3. B. die von Buttersteig, einen ziemlich heißen Osen, wieder andere blos eine ganz gelinde Wärme.

Die Torte ist ein feines, etwa 4—8 Centimeter hohes oder, falls die Torte aus mehreren Platten besteht, auch noch höheres Badwerk von runder Form, aus den verschiedenartigsten Teigen zusammengesett und oben darauf meist mit einer Glasur und eingemachten Früchten verziert, bisweilen auch, wie bei ben Obst-Torten, mit einem Gitter von Teigstreifen bedectt. Sie wird gewöhnlich in einer mit geklärter Butter bestrichenen und mit gestoßenem Zwiebad ausgesiebten blechernen oder kupfernen Form, dem Torten= blech oder der Tortenpfanne, gebacken. Die gewöhnlichsten Teige zu den mit Küllen aller Art belegten Torten sind: Biscuitz, Blätter=, Brot=Torten=, Brösel= oder Mürb= teig, Genuesers, Linzers, Mandels, Portus gieser= und Sand-Teig, doch gibt es außer= dem noch durch mannigfaltige Zutaten veränderte zahlreiche andere Teige, zu denen die Vorschriften in den vielen Torten-Rezepten unserer Rochbücher enthalten sind.

3

🏎 Kunstwäscherei. ***

Die Fleckenvertilgung und das Waschen von Kleidern, Wollgegenständen aller Art, Bändern &c. machen der sparsamen Hausfrau viel Kopfzerbrechen und nicht immer gelingen die ohne die nötigen Vorkenntsnisse vorgenommenen Versuche.

Eine furz gehaltene Anleitung zu diesen verschiedenen Verrichtungen, die den Vorsteil hat, daß sie gut orientiert, sehr billig ist (35 Ct8.) und leicht in das Rochs oder Haushaltungsbuch eingeklebt werden kann, ist die "Fleckenreinigungskunst", zusammensgestellt von Dr. Rudolf Vernhart (Verlag Tempsky, Wien). Hören wir, was der

Verfasser in aller Rurze 3. B. über "Runstwäscherei" sagt.

Das Waschen wollener Stoffe geschieht durch warme Seifenlösung, der man etwas Borax zusett. Solche Stoffe dürsen nicht ausgerungen werden, sondern man drückt sie allenfalls zwischen reinen trockenen Handtüchern aus. Das Trocknen darf nicht in der Sonne geschehen. Bei zarten Farben wird statt Seifenlösung eine Abstochung von Seifenwurzel verwendet.

Weiße Wollsachen reinigt man dadurch, daß man feingeschabte Kreide mit Wasser zu bunnem Brei anrührt und die Gegenstände darin einige Zeit liegen läßt; dann aut mit lauem Wasser nachspülen. Statt Rreide kann auch Weizenmehl, besser noch Weizenkleie (1 Löffel für einen Liter) verwendet werden. Sind die Stoffe gelb geworden, ist Bleichen nötig. Hierzu löst unterschwefeligsaures Natron in Wasser und läft die Stoffe in dieser Lösung einige Stunden weichen; ohne sie auszuwinden, legt man sie in eine Lösung von Weinfäure, wodurch schwefelige Säure entsteht: bann gut auswaschen, allenfalls noch "bläuen". Rascher und energischer wirken verdünnte Bisulfitlauge sowie Wasserstoffsuperoxyd.

Feine Bänder, Atlas, Damast u. s. w. reinigt man durch Waschen in Seisenwasser, eventuell unter Zusatz von Ochsengalle, danach zieht man sie durch dünne Tragant-, Stärkestrup- oder Dextrinlösung, damit sie Glanz bekommen, trocknet sie und bügelt sie zwischen zwei Papierbogen.

Seidene Borten legt man durch 24 Stunden in geronnene Milch, wäscht dann mit Seifenwasser, rollt sie zwischen reinen Tüchern glatt und läßt sie mit Gewichten beschwert hängend trocknen.

Silberne oder goldene Borten legt man zur Reinigung über Nacht in ganz vers dünnten Essig.

Seidene Zeuge und Gewebe wäscht man in einer Abkochung von Seisenwurzel, in Rleienwasser oder Teeabguß. Seisenwasser darf man, namentlich bei zarten Farben, nicht anwenden.

Gut reinigt Salmiakgeist (1 Teil in 10 Teilen Wasser), doch muß man vorher versuchen, ob die Farbe diese Behandlung verträgt.

Vor dem Bügeln bestreicht man die Stoffe mit Dextrinlösung oder schwacher Tragantlösung.



fleisch von zäher Beschaffenheit, 3. B. bas sehnige Stück am Unterschenkelknochen ber Rinber, altes Geflügel 2c. kann mit Glas vollskommen weichgekocht werden. Hiezu benütt man einen Glasteller. Auf den Boben des Kochtopfes stellt man zunächst einen alten Teller, darauf erst den Glasteller, weil letterer sonst, unmittelbar auf den Topfboden gestellt, zerspringen würde. Hierauf legt man das Fleisch und wendet es einsmal in der halben Zeit des Siedens.

Das fleisch verschiedener Tiere. Wilbbret und Geflügel haben nur menig Fett auzumeifen; bas Fleisch gemästeter Tiere ift fettreich. Ralb-und hammelfleisch find am leichteften zu verbauen, während durchwachsenes Rindfleisch und in noch höherem Grade das Schweinefleisch einen kräftigen Magen voraussetzen. Das lettere barf beshalb manchem Kranten nicht verabfolgt werben. Das Pferbesleisch, wenig genossen, steht bem Rinbsleisch zwar an Nährwert sehr nabe, ist aber sehr arm an Fett und von süglichem Geschmad. Dagegen erfreut sich das Fleisch des Kaninchens einer immer größeren Aufnahme. Seine Vorzüge bestehen in der großen Nahrhaftigkeit, leichten Verdaulichkeit und in bem billigen Preife. Mehr Aufmertfam= teit follte ben Fischen gezollt werben, bie eine an und für fich leicht verbauliche und nahrhafte Speife find. Das Fleisch ist wafferreicher als bas unferer Haustiere, aber aus dem sehr schwankenden Fett= gehalt bem haustierfleische in ber Zusammensetzung ähnlich. Es gibt fettreiche und fettarme Fische; die letteren werben gewöhnlich mit Butterzufat genoffen. Um fettreichften find ber Mal, Bering und Lachs: zu ben fettarmen Fischen geboren Schellfisch, Stockfisch, Hecht, Barfch und Karpfen.

Das Petroleum barf wegen seiner Feuers gefährlichkeit niemals zum Anzünden des Feuers verwendet werden. Am allerwenigsten darf es in schlecht brennendes Feuer geschüttet werden. Da es leichter als Wasser ift, schwimmt es darauf. Wan darf daher brennendes Petroleum nicht mit Wasser löschen, sondern muß die Flamme mit einer Decke ersticken. Der Lust ausgesetzt, wird Petroleum dickslüssig und harzig, weil es Sauerstoff aufnimmt. Auf Popier verursacht es Fettssechen, die aber mit der Zeit verschwinden, da es verdunstet. Das Petroleum gehört deshald zu den flüchtigen Delen.



Kodirezepte.

Alkobolhaltiger Wein kann zu füßen Speisen mit Borteil burch alkoholfreien Wein ober wassers verbannten Strup und zu fauren Speisen burch Litronensaft ersetzt werben.

Grüne Kartoffelsuppe. Für 6 Personen. 1 Kilo Kartoffeln, 50—60 Gr. Butter, 1 Teller voll Spinat, Lauch, Sellerie, Peterfilie, einize Karotten, Salz, Wasser. — Die Kartoffeln und Suppengemüse, Spinat bleibt zurück, werden entsprechend zugerüstet, sein geschnitten, mit 1 Liter Wasser und Salz weichgekocht, sein zerrieben oder passert, mit dem noch nötigen Wasser verdünnt. Der seingehackte Spinat wird in der Butter 2—3 Winuten gebünstet (es können demselben auch Zwiedelröhrchen und Petersilie beigefügt sein), mit der Suppe vermengt 5—6 Minuten mitgekocht. Die Suppe kann über Käse, Ei, Rahm oder gesröstete Brotwürsel angerichtet werden.

fischgallerte. 1 Kilo Fisch beliebiger Art, 1 Liter Wasser, Sast von ½—1 Zitrone, 1 Theeslöffel Magais gekörnte Fleischrübe, 15 Gramm Gelatine, 1 grobgeschnittene Gelbrübe, etwas Zwiebel, ½ Lorbeerblatt, einige Psesserver, 1 Wessersigen Fische werden in Stücke geschnitten, mit dem kalten Wasser, das noch nötige Salz. — Die gereinigten Fische werden in Stücke geschnitten, mit dem kalten Wasser, Kübe, Zwiebel, Psesser, Lorbeer auß Feuer gesetz, langsam erwärmt, wenn kochend ½ Stunde zum Ziehen in den Selbstlocher gesetzt oder auf kleinem Feuer 10—15 Winuten kaum merklich gekocht, abgeschäumt, durch ein ausgespanntes Tuch passert, wenn nötig mit Eiweiß geklärt. In die kochende Brühe werden die gekörnte Fleischrübe, Zitronensast und die in wenig heißem Wasser ausgelöste Gelatine, Zucker und Salz eingerührt. Die Fischstücke (die Köpsebleiben weg) werden in eine tiese Schässel geordenet, mit der Brühe übergossen und zum Erkalten gestellt.

Vorzüglich ift, billigere Fischarten nur für ben Sulz zu verwenden, gut auszulaugen, einen feinern Fisch ganz im Sud, in diesem Falle gleich in der kochenden Gallerte mit Gewürzen blau zu steden, diesen ganz auf die Schüffel zu legen und die klare Gallerte darüber zu gießen.

Muftrierte Reform=Ruche.

Gedämpfte Gans. Zeit 2—3 Stunder. 1 Gans, ½ Liter Wasser, ½ Flische Beiswein, 1 Lorbeerblatt, je 1 Zweiglein Thymian, Estragon, Basilikum, 1 Zwiebel, 1 Karotte, Salz, Pfesser.— Die gut gereinigte und dressierte Gans wird innerhalb und außerhalb mit Salz eingerieben und mit halbweich gedünsteten Kariösselchen ober Kastanien gefüllt, die Deffnung zugenäht, dann in einer länglichen tiesen Bratpsanne mit Deckel mit der siedenden Flüssiesit begossen, die Zutaten beisgegeben und zugedeckt unter sleisigem Begießen

weich gebünftet. Zulet läßt man fie abgebeckt noch etwas anbraten. Diese Art ber Zubereitung empfiehlt fich bei älteren Tieren ober wo bas Alter schwer festzustellen ist.

Aus "Gritli in ber Küche".

Kalbfleischplätzchen à la creme. Ein Kalbsfilet wird gehäutet, in feine Plätchen gesichnitten, leicht geklopft, gewürzt, in heißer Butter angebraten, mit Wehl bestäubt und schön braun fertig gebraten. Wenn sie dunkel sind, wird ein wenig Rahm ober Milch hinzugefügt, die Sauce eingekocht, mit einem Güßchen Maggis Würze auf die Höhe bes Geschmades gebracht und die Plätchen bamit glaciert.

Gefültes Kraut. Bon schönem, sestem Kraut werden die mittleren Blätter an den Rippen etwas dünner geschnitten, in einer Schüssel liegend, mit beißem Wasser übergossen, dann angerichtet. Zur Fülle dämpft man Zwiedeln und Petersilie (seingewiegt) in Butter, gibt 4 in Wasser geweichte, sest ausgedrückte Milchbrote dazu, etwas Salz, 500 Gr. gesochte, geriedene Kastanien und 4—5 ganze Eier. Das Auflausblech wird gut mit Butter bestrichen und der Boden mit Blättern belegt. Darüber kommt die erste Hälfte der Fülle, dierauf Blätter, auf diese die zweite Hälfte der Fülle und diese wird mit zwei Lagen von Blättern bedeckt. Die obere Blätterlage wird, weil sie meist zu braun wird, vor dem Servieren weggenommen. Zwischen diese zwei Blätterlagen wird etwas Butter gesschnitten. Der Auflauf wird in den Osen geschoben und aufgezogen. Man gibt gute Buttersauce dazu. Aus "Beget. Küche" von Mt. Kammelmeyer.

Äpfel und Kartoffeln. Gekochte kalte Kartoffeln werben in Scheiben geschnitten, gefalzen und in Fett kurze Zeit gebünftet. Dann werden feingeschnittene saure Aepfel im gleichen Quantum barauf gelegt, mit Zuder bestreut und nach 5 Min. mit den Kartoffeln vermengt. Das Gericht ist fertig, sobald die Aepfel ganz weich und mit den Kartoffeln gut vermischt sind.

Zwetschgen-Auflauf. 375 Gr. schöne, reinsgewaschene, getrocknete Zweischgen werben am Abend zuvor mit etwas Zitrone und Zucker weichsgesocht und ausgesteint. 5 Milchbrote werben in bunne Schnittchen geschnitten und in eine Schüssel getan; 125 Gr. Butter in Stücken aufgelegt und schwach 1/2 Liter kochende Wilch binzugegossen. Alsbann gibt man 6—7 Eplössel Zucker, etwas seingehackte Orangens oder Zitronenschale, 1 ganzes Ei und 5—6 Eigelb zu der Masse und rührt dieselbe kurze Zeit; zulezt wird der Schnee der Eisweiße darunter gezogen. In eine gut bestrichene Form wird die Hälfte des Leiges eingefüllt, die Zweischgen gleichmäßig darauf verteilt, die andere Hälfte der Masse darüber gebracht, eine Handvoll gewiegte Mandeln darauf gestreut und die Speise im Backofen gebacken. Statt Zweischgen kann irgend eine andere eingemachte Frucht oder frische Früchte dazwischen gelegt werden.

Weihnachtsgebäck.

Bausleckerli. 500 Gr. Bienenhonig, 500 Gr. Buder, 150 Gr. Manbeln, 2 Bitronen, 5 Gr. Zimt, 1 Kilo Mehl. — Honig, gestoßener Zuder, fein gemahlene Manbeln, Zimt, Abgeriebenes unb Saft ber Zitronen werben zusammen auf bem Feuer 1/4 Stunde gerührt, bis die Masse beinahe tocht. Dann wird bas Mehl, bis auf 2 Tassen voll, welche zum Ausrollen zurückbehalten werben, tuchtig hinein gerührt. Der Teig wird vom Feuer genommen, auf bem gut mit Dehl beftreuten Birtbrett glatt gefnetet und fogleich, noch warm, 1/2 Zentimeter bid ausgerollt. Beim Ausrollen ftreut man viel Dehl. Dann ichneibet man ben Teig in 4 Bentimeter breite und 6 Bentimeter lange Bierede, ober benütt bie Lederliform jum Ausstechen, legt die Leckerli auf eingefettete Bleche und badt fie in ichwacher Sige langfam braunlich, was bei einem Blech voll etwa 1/4 Stunde bauert. Die Bearbeitung bes Teiges und bas Ausrollen muß schnell geschehen, ba fonft ber Teig zu fest wird. Man bekommt von biefem Quantum 2 Rilo 150 Gr. Wenn bie Lederli etwa 14 Tage alt find, schmeden fie noch feiner, als gang frifch. Berfcoloffen aufbewahrt bleiben fie hart, offen, an kalter Luft, werben sie weich.

haselnusskonfekt. 500 Gr. Hafelnußterne, 500 Gr. Zuder, 200 Gr. Mehl, 4 Gier. — Die Kerne werden fein gemahlen, der gestoßene Zuder mit dem Eigelb tilchtig gerührt, das zu steisem Schnee geschlagene Eiweiß mit den gemahlenen Haselnüssen bazu gemengt und nach und nach das Wehl hineingearbeitet. Bon diesem Teig macht man tieine häuschen auf ein eingefettetes Blech und bact sie in mäßiger Hise hellbraun. Ergibt 1 Kilo Konfett.

Aus J. Spühlers "Reformtochbuch". Meisse Pfeffernüsse. 250 Gr. Mehl, 250 ramm Zucker. 2 Eier. 50 Gr. Litropat. 1/2 ges

Gramm Zucker, 2 Eter, 50 Gr. Zitronat, 1/2 geriebene Muskatnuß, 1/2 abgeriebene Zitronenschale, 2—3 Gr. gereinigte Pottasche. — Zucker und Eter rührt man 1/4 Stunde lang, gibt dann die Gewürze bazu und knetet das Mehl und die Pottasche darunter. Aus der Masse haselnußgroße Kügelchen drehen, auf ein geseitetes Blech legen und sofort backen.

Stuttgarter Hutzelbrot. 1½ Kilo feines Mehl, 25 Gr. Preßhefe, 1 Liter bürre Birnensichnike, 1 Liter bürre Zweischgen, 250 Gr. Sultaninen, 250 Gr. Rosinen, 250 Gr. abgezogene, grob aeschnittene Manbeln, 250 Gr. Rußterne (über Nacht in kaltes Wasser gelegt), die seingeschnittene Schale von 1 Ziirone, 125 Gr. grob geschnittene Feigen, 50 Gr. grob geschnittenes Zitronat, 50 Gr. grob geschnittenes Zitronat, 50 Gr. grob geschnittenes Drangeat, 20 Gr. Zimt, 4 Gr. gestoßene Gewürznelken. — Birnen und Zweischgen werden zuerst jedes für sich in Wasser weichgekocht, die Zweischgen entsteint und die Brühe, von der 1 Liter da sein soll, ausbewahrt. Dann wird das Wehl warmgestellt und von der Hese und der lauwarmen Obstörühe ein Borteig gemacht. Ist dieser gut gegangen, so knete man den Teig wie anderes

Brot, füge ben Reft ber lauen Brühe bei und lasse ben Teig wieder gut gehen. Jest kommen alle die übrigen erwähnten Zutaten hinein und werden tüchtig damit verarbeitet. Man läßt den Teig nochmals eine Stunde gehen und formt 6 Brote daraus, die man wie anderes Brot bäckt.

Aus "Gritli in der Küche".

Krankenpflege.



Sinfaches Mittel gegen Halsweh. Oefteres Guraeln mit Salzwasser, 1 Theelöffel voll auf ein Glas Wasser und ein mehrsach zusammengelegtes Handtuch in Salzwasser getaucht, um ben Hals geschlungen und ein wollenes Tuch barüber, leistet vorzügliche Dienste gegen dieses lästige Uebel.

*

Kinderpflege und -Erziehung.



Vom Stillen. Die Mutter, die ihr Kind selber stillen will, verzage ja nicht, falls bie Milch fich nicht schon in ben ersten Tagen reich= lich einstellt. Nach langfamer, muhsamer Geburts= arbeit und starkem Blutverluft kommt die Milchabsonderung oft erft am britten ober vierten Tag recht in Gang, bei Erftgebärenben überhaupt lang= famer als bei Frauen, die schon gestillt haben. Unterbeffen foll aber bas Kind boch regelmäßig angelegt werben, so oft es hungrig ift; benn bas Saugen an ber Warze beförbert bie Milchbilbung und ift unter allen Umftanben unschädlich. Mur bağ bem Kinblein, falls es zu wenig zu schlucken bekommt, gleich nach bem Saugversuch Milch nicht Wasser! mit ber Flasche gereicht werben muß. Ich habe einen Fall erlebt, wo die Milch sich erst am siebenten Tage einstellte, um bann hebammen und fieben Monate auszureichen! Pflegerinnen verlieren gewöhnlich zu fruh bie Bebuld; ba ift es an ber Mutter, energisch auf den Bersuchen zu beharren. Säufig tann bas zweite Rind gestillt werben, auch wenn für bas erfte keine Milch vorhanden war.

Aus "Kflege bes Kindes im ersten Lebensjahr", von Frau Dr. med. Marie Heim. (Preis 15 Cts.)

• Frage-Ecke. •



Antworten.

110. Die Antwort von E. B. veraulast mich, auch noch ein Wörtlein zu sagen. Ich besitze einen "altmobischen" Backofen, ohne Doppelwände und kann doch alles drin backen, und zwar gut backen. Wein Junge machte mir aus einer alten Kiste eine Umhüllung, welche knapp über den Backofen gestülpt wird, zurecht. Innen unter das Backblech lege ich einen Asbestteller und backe so die seinsfeinskuchen. Erstzlasse ich denzBackofen (früher mit Betrol, nun mit Gas) recht heiß werden,

natürlich mit ber barüber geftülpten Umbüllung, bann schiebe ich bas Bacwerk hinein, schließe gut und schraube unten bas Feuer ziemlich zurück, nur kleine Flamme. Probieren Sie nun nochmals.

111. Die ranzige Butter lassen Sie nochmals zergehen und zwar, je nach Quantum, mit Beigabe von 2—3 grob zerschnittenen Zwiebeln. Beim Anrichten passieren Sie die Butter durch ein Sieb, damit die Zwiebeln 2c. zurückleiben.

Diftel.

114. Anstatt des Petrol-Gaskochherds tönnte ich Ihnen einen vortrefflichen Spiritus-Gaskocher empsehlen, wie ich solchen seit etwa Z Jahren täglich benüze. Derselbe ist ein wirklicher Ersaz für den Gaskocher, läßt sich nach Bedarf groß und klein regulieren, brennt ohne Docht mit blauer intensiver Gasslamme und jede Explosionsgesahr ist ausgeschlossen. Rußen sowie übler Geruch sallen vollständig weg. Der Apparat ist zu beziehen von A. Ortstein, Stadelberg 18, Basel.

114. und 118. Ich befitzt feib einiger Zeit, ben in diesem Blatt empfohlenen Petrolgasherd "Reliable" von Herrn J. G. Meister, Zürich und bin damit vorzüglich zufrieden. Aus diesem Grund möchte ich Ihnen dieses System empfehlen.

Hausfrau am Rheinfall.

115. Erwärmen Sie die Milch im bainmarie, d. h. nehmen Sie eine große Pfanne ober sonst ein Kochgeschirr, geben wenig Wasser hinein und stellen das Kochgeschirr mit der Milch hinein. So brennt sie nicht an. Sehr gut bewährt sich auch ein Asbestteller, unter das Kochgeschirr gelegt. Diftel.

115. Nehmen Sie zum Rochen der Milch immer eine Messing= ober Aluminiumpfanne und spülen Sie solche vorher mit kaltem Wasser aus? Diese Borschriften sollten auf alle Fälle befolgt werben. Haben Sie noch nie versucht, die Milch im bain-marie zu erhigen? Hausfrau in 3.

117. Ihren Sammethut, welcher vom Regen gelitten hat, können Sie wohl auf keine andere Weise auffrischen, als folgendermaßen: Die Garnitur, der Sammt, muß abgenommen und auf der linken Seite über ein warmes Bügeleisen gezogen werden. Sollten Sie den hut nicht wieder selbst garnieren können, so werden Sie sich einsach das mit an eine Modistin wenden müssen, welche Ihnen den Schaden wieder gut machen wird. E. W.

120. Kupfer ist und bleibt heutzutage noch, wie vor alter Zeit, bas vornehmste, praktischste und solideste aller Metalle als Kochgeschirr; es rostet nicht und springt nicht ab. Was die Reinigsungsmethode anbelangt, ist gutes Abwaschen mit reinem, oder auch Sodawasser sür die Außenseite das Beste. Inwendig ist das Geschirr, wenn nötig. bei einem richtigen Kupferschmied verzinnen zu lassen. Dann ist es wieder wie neu, die Speisen schwecken wieder so gut und appetitlich, wie aus keinem andern Geschier. Und schauen Sie sich einmal in eine Hotels oder Anstaltsklüche um, wie

heimelig und effektvoll sticht bas Kupfergeschirr heraus, so bag es mit Recht bas Golb in ber Kuche genannt werben barf. Wenn auch bas Kupfer teurer ist, als jedes andere Metall, so wiegen doch seine Dauerhaftigkeit und guten Eigensichaften, die Kosten zweimal auf.

Eine, die das Rupfer kennt und zu schähen weiß.

120. Kupfergeschirr ist auch jest noch das seinste und dauerhafteste Kochgeschirr, nur ist der Breis ein derart hober, das manche Hausfrau vor der Anschaffung zurück schreckt. Dann ist das Verzinnenlassen an vielen Orten eiwas umständelich und es wird oft nicht sehr gewissenhaft besorgt. Seit Nickel und Aluminium zu haben ist, die beide keine besondern Reparaturen erfordern, ist Rupfergeschirr auch deswegen weniger begebrt. Ferner gibt das Instandhalten von Kupsergeschirr recht viel Arbeit, für die nicht jede Hausfrau oder Köchin steis Zeit hat.

121. Fragen Sie ben Arzt in ber Angelegensheit; ich glaube nicht, daß Haferbrei gerabe das richtige Mittel ist, eher Reiss ober Griesbrei. Bon 4 Uhr an ja kein Obst mehr, nichts dünnschissiges, dann nachts so lagern, daß der Kleine die Beine etwas höher hat. Gut ist's, wenn Sie den Jungen zum Aufstehen herausnehmen, bevor Sie zu Bett gehen und dann wieder hinlegen, ohne ihn zu wecken. Ich hatte lange mit einem Jungen die gleiche Kalamität, welche der Arzt als Schwäche bezeichnet.

Fragen.

122. Ist der Selbstkocher von Susanna Müller wirklich so vorteilhaft wie ich hie und da fagen höre? Wer aus dem Leserkreis, der einen solchen im Besitz hat, gibt mir Ausschluß?

Junge Hausfrau.

123. Kürzlich wurde das Waschmittel Perfil zum Gegenstand einer eingehenden Erörterung gemacht. Ueber "Bonum" wurde vor einiger Zeit, als die Frage nach dessen Vor= und Nachsteilen gestellt wurde, keine Stimme laut. Ich wäre nun sehr dankbar, wenn die Hausfrauen sich doch noch darüber aussprechen würden. Taube.

Sei die Nachahmung von Grolichs Heublumenseife von wem immer, es ist stets nur laienhafte Fälschung.



Preis Fr. 1.30 - Überall erhältlich

oder direkt bei

KAISER & Cº • BERN