Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **17 (1910)**

Heft 4

PDF erstellt am: **31.05.2024**

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

# Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

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

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

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

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

**No. 4.** XVII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | **Zürich,** 19. Februar 1910.


Wo es drei Heller tun, da wende vier nicht an,
Und nicht zwei Worte, wo's mit einem ist getan.
Rückert.

## Von der Kunst des Anrichtens.

Aus „Frischhaltung".

Auf ein schönes, appetitliches Aussehen der Speisen kann nicht genug Wert gelegt werden; es genügt nicht allein, daß der Geschmackssinn befriedigt wird, auch das Auge will sein Recht haben. Das „Anrichten" soll darum nicht als Nebensache betrachtet werden.

Es ist eine Kunst, die Speisen in schöner Form und Ausschmückung zu Tisch zu bringen, jede Köchin sollte sich bemühen, diese zu erlernen, denn das schmackhafteste Gericht verliert an Wert, wenn es sich dem Auge nicht gefällig präsentiert.

Zu schönem Anrichten gehören zwei Grundbedingungen, welche auf alle Fälle erfüllt werden müssen. Es sind dies: 1. Eine zu jeder Speise in Form und Größe passende Platte und 2. Das Vermeiden von Überfüllung derselben; der Rand muß stets frei bleiben. Bei warmen Gerichten ist ein Vorwärmen der Platten unerläßlich. Ochsenfilet, ein Hammel- oder Kalbsrücken mit feinen Gemüsen, gebratenen Kartöffelchen, Kartoffelbällchen, gedämpften Pilzen &c. umlegt oder in selbstgebackenen Teigbechern angerichtet und damit umstellt, ein Rippenspeer mit einem Kranz von kleinen gebackenen Äpfeln, Kastanien und gerösteten Kartoffeln oder anstatt der Äpfel mit Teltower Rübchen umsäumt, ein Kalbsnierenbraten mit Nierenschnitten, krauser Petersilie und Zitronenscheiben umgeben, ein Roastbeef mit Makkaroni und gefüllten Tomaten garniert, befriedigen das Auge viel mehr, als wenn jedes Gericht für sich allein angerichtet auf der Tafel erscheint.

Abgekochte Fische sehen sehr gut aus, wenn man sie mit einem Kranz von harten Eidottern, krauser Petersilie und Zitronenvierteln umgibt.

Bei kalten Platten bleibt der Phantasie besonders viel Spielraum, hier können mit kleinen Mitteln große Wirkungen erzielt werden. Wie schön sieht z. B. Geflügel-, Fisch- oder Hummer-Salat aus, garniert mit einem Kranz von Salatherzen und harten Eiern, die zur Hälfte

rot gefärbt sind. Wünscht man die Eier zu halbieren, so schneidet man sie in der Breite durch, umstellt damit die Speise und steckt in die Spitze eines jeden Eies etwas krause Petersilie.

Entknochtes gefülltes Geflügel überdeckt man gitterartig mit 1 Cm. breiten Streifen von rotem und gelbem Gelee. Ringsum wird ein Kranz von zweifarbigem Gelee, welches in kleine Würfel geschnitten ist, gelegt. Dazwischen finden kleine Essiggurken, gefüllte Eier, zu kleinen Rosen ausgeschnittene Radieschen, Zitronenstücke, schneckenartig aufgerollte Sardellen &c. passende Verwendung.

Um Radieschen in die Form einer Rose zu bringen, schneidet man mit einem scharfen Messer, an der Spitze anfangend, die Radieschen in feine, rosenartige Blättchen; letztere bleiben nach dem dicken Teile zu mit dem Radieschen verbunden. Die Blättchen werden mit dem Finger etwas auseinander gedrückt. Dem Ganzen wird nach Möglichkeit die Form einer kleinen Rose gegeben.

Zu Eidotter in Gelee bestreicht man kleine Eierbecher mit feinem Öl, legt hart gekochte Eidotter hinein und übergießt sie mit lauwarmer Geleebrühe. Nachdem sie fest geworden sind, stürzt man sie und verwendet die kleinen Kugeln zum Garnieren kalter Platten.

Um harte Eier rot zu färben, schält man sie und legt sie kurze Zeit in Essig, in welchem rote Rüben eingemacht sind. Nach dem Färben können sie auseinandergeschnitten werden. Die roten Eier verwendet man abwechselnd mit weißen Eiern und Kopfsalat.

Um Gelee zum Verzieren kalter Schüsseln herzustellen, wird ein Liter gute Fleischbrühe mit zwei bis drei Zwiebeln, einigen Nelken, drei bis vier Lorbeerblättern, ein Stückchen Zitrone, sechs Pfefferkörnern und Salz 15 Minuten lang langsam gekocht. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, entfettet sie vollständig, gießt etwas Weißwein nebst Kräuteressig hinzu und löst in 1 Liter heißer Brühe 50 Gr. beste weiße Gelatine auf. Dann gießt man die Brühe durch ein reines Tuch, wiederholt letzteres im Falle die Brühe noch nicht ganz klar ist. Soll die Gelee gefärbt werden, so wird zu gelber Farbe ein ganz klein wenig Safran in Wein aufgelöst und zu Rot einige Theelöffel Randensaft oder Essig, in welchem rote Rüben eingelegt sind, verwendet.

Kartöffelchen zum Garnieren werden aus großen Kartoffeln ausgestochen. Solche werden gewaschen und mit der Schale in Salzwasser halbweich gekocht. Nachdem sie geschält sind, werden sie mit einem Kartoffelausstecher zu kleinen Kugeln geformt, dann gesalzen, gepfeffert und in Butter goldgelb geröstet.

Zu Kartoffelbällchen koche man mehlige Kartoffeln in Salzwasser weich, drücke sie noch heiß durch ein Sieb und gebe etwas Butter, ein klein wenig Milch, Muskatnuß und einige Eier dazu. Nachdem alles gut verrührt ist, werden mit der Hand runde Bällchen von der Größe einer Nuß daraus geformt und in Ei nebst geriebenem Weißbrot gewendet. Diese werden in heißem Fett schön gelb gebacken.

Zu Tomaten mit Ei gefüllt, werden hart gekochte Eier fein gehackt und mit etwas Senf, Maggiwürze, Pfeffer, Salz und wenig Zucker nebst Essig und Öl vermischt. Diese Fülle gibt man in gleich große, ausgehöhlte Tomaten und garniert sie mit einem Kranz von Kopfsalat oder Kresse.

Zitronenkörbchen, gefüllt mit Gelee und Kapern: Aus einer schönen Zitrone wird ein Körbchen mit Henkel geschnitten; das Mark derselben wird vorsichtig mit einem Theelöffel entfernt. Nun legt man in die Mitte des Körbchens etwas Kapern und ringsum einen Kranz von kleinen Geleewürfelchen.

Auf diese und noch einfachere Weise lassen sich die verschiedensten Gerichte ausschmücken, ohne daß dabei die Mittel der Hausfrau und Köchin zu stark in Anspruch genommen werden. Sie lasse jederzeit ihr natürliches Geschick und ihre Phantasie walten und das Ergebnis wird sie und ihre Tischgenossen befriedigen. A. H.

## Vom Zuchtstamm.

(Nachdruck verboten.)

Die Legetätigkeit und das Brüten der Hühner sind geschlechtliche Funktionen, die in engster Verbindung miteinander stehen. Die Henne brütet erst, nachdem sie eine Anzahl Eier gelegt hat. Beginnt die Legetätigkeit im Herbst, ist der Stall warm, die Fütterung richtig und gehört das Huhn einer der starkbefiederten schweren oder mittelschweren Rasse an, die heute als Produzenten von Wintereiern hauptsächlich gehalten werden, so schickt es sich auch frühzeitig im Jahr zum Brüten an.

Früher glaubte man, die Kücken der Juli- und Augustbruten seien die besten; heute hat man eingesehen, daß dies ein Irrtum war und legt großen Wert auf Frühbruten.

Der Grund hiefür ist sehr einfach. Das Kücken oder richtiger gesagt die junge Henne beginnt erst zu legen, wenn ihre körperliche Entwicklung beendigt ist. Dies dauert bei den Hühnern der mittelschweren und schweren Rassen, die besonders als Winterleger in Betracht kommen, 7—9 Monate, so daß Kücken, die etwa im Februar oder März geboren werden, gerade rechtzeitig zu legen anfangen.

Die Hühner der leichten Rassen, wie Italiener, Minorkas und dergleichen sind heute nicht mehr so beliebt wie früher. Sie brauchen zwar zu ihrer Entwicklung nur ca. 6 Monate, aber da ihr Gefieder leichter ist, so leiden sie auch mehr unter der Winterkälte, was ganz abgesehen davon, daß ihre großen Kämme leicht anfrieren, oft zu Stockungen in der Legetätigkeit führt.

Dies, sowie die geringe Qualität ihres Fleisches sind die Hauptgründe, warum sie von den mittelschweren Rassen mehr verdrängt werden.

Weil sich alle inneren und äußeren Eigenschaften der Elterntiere auf die Nachzucht übertragen lassen, so nimmt man durchaus nicht jedes Ei zur Brut, sondern nur solche von Hühnern, deren Qualität derartig ist, wie man die Jungtiere wünscht. Aus diesem Grunde wählt man aus dem Hühnerbestande nur eine kleine Zahl Hennen aus und isoliert diese mit einem Hahn als Zuchtstamm.

Zunächst ist dabei zu bemerken, weil allgemein bei uns das Prinzip gilt, Nutzzucht mit Rassetieren zu betreiben, daß Hahn und Hennen die charakteristischen Rassenmerkmale möglichst ausgeprägt zeigen müssen, aus gutem Legestamm sind und daß die Hennen selbst gut legen.

Was zunächst die Rassenmerkmale anbelangt, so soll die Qualität der Tiere hinsichtlich Körperformen und dergleichen möglichst gut sein, der Hahn natürlich am besten, denn er wird ja mit einer ganzen Anzahl weiblicher Tiere verpaart und überträgt alle seine guten Eigenschaften und etwaigen Fehler auf die gesamte Nachzucht.

Jedenfalls darf er keinen Fehler haben, den auch eine der Hennen zeigt, weil gerade dieser nachher bei dem Kücken in verstärktem Maße hervortreten würde. Es gilt vielmehr die Regel bei Zusammenstellung des Zuchtstammes, daß sich die Tiere gegenseitig ergänzen müssen und daß etwaige Fehler des einen durch besondere Korrektheit des betr. Teiles beim andern auszugleichen ist.

Zu beachten ist dann, daß das männliche Tier hauptsächlich Gestalt, Form der Körperteile, Farbe und Haltung vererbt. das weibliche dagegen Größe, Schwere, kräftige Konstitution und wirtschaftliche Eigenschaften, wie Brüteluſt, Legefähigkeit, Mastfähigkeit u. s. w. Weil bei der Zucht neben dem Gesetz der Vererbung aber auch noch andere, wie das des Rückschlages, der Veränderlichkeit u. s. w. in Erscheinung treten, so ist auch hierauf Rücksicht zu nehmen und kein Tier in den Stamm einzustellen, wenn es auch noch so schön, dessen Herkunft nicht genau bekannt ist. Dies gilt in verstärktem Maße für den Hahn, der leicht imstande ist, wenn seine Abkunft nicht nachweisbar ist, langjährige Arbeit und Mühe zu vernichten. Gerade wie man die Vererbung innerer Eigenschaften, wie Legefähigkeit und dergleichen anzüchten kann, ebenso geht man auch vor, um

Fehler, wie z. B. große Brutluſt oder zu kleine Eier auszumerzen.

Bei Zuſammenſtellung der Zuchttiere muß man ſich genau vor Augen halten, was man bei der Nachzucht wünſcht und demgemäß individuelle Zucht treiben, d. h. nur Tiere verpaaren, welche die gewünſchten Eigenſchaften beſitzen und ſchon möglichſt lange durchgezüchtet ſind.

Um die Leiſtungsfähigkeit der einzelnen Hennen feſtzuſtellen, ſowie um die Eier jedes einzelnen Huhnes genau zu kennen, was bei individueller Zucht notwendig iſt, bedient man ſich des Fallenneſtes. Hierunter verſteht man einen im Hühnerſtall aufgeſtellten Kaſten, in welchem ſich ein Legeneſt befindet. Betritt ein Huhn, welches legen will, dieſen Kaſten, ſo ſchließt ſich ſein Eingang automatiſch und das Tier muß darin bleiben, bis der Züchter es herausläßt, wodurch er in der Lage iſt, die Eier zu kennen. Zur Unterſcheidung der Hühner benutzt man Fußringe, die es aus verſchiedenem Material hergeſtellt gibt und welche teils Nummern haben, teils ſchon durch ihre Farben-Zuſammenſtellungen Zahlen angeben. Wird das Ei aus dem Fallenneſt herausgenommen, ſo notiert man ſofort mit Bleiſtift die Nummer des Huhnes, von dem es gelegt wurde, und das Datum.

Fallenneſter, die ſich heute ſehr gut eingeführt haben und deren Benutzung bei rationeller Zucht unbedingt notwendig iſt, gibt es in den verſchiedenſten Konſtruktionen und können ſich die meiſten Züchter dieſe ſelbſt herſtellen.

Bei Zuſammenſtellung der Zuchtſtämme ſoll man junge Hennen nur ausnahmsweiſe verwenden und hauptſächlich ſolche im Alter von 2—3 Jahren einſtellen. Als Hahn dagegen wählt man gerne ein einjähriges Tier, das recht feurig und kräftig iſt. Kraft und Geſundheit iſt überhaupt Vorbedingung für alle Tiere, die man zur Zucht verwenden will, denn nur von ſolchen können geſunde Kücken und ſpäter leiſtungsfähige Hähne und Hennen erwartet werden.

Wie groß der Zuchtſtamm ſein ſoll, d. h. wie viel Hennen man dem Hahn beigeſellt, damit die Befruchtung der Bruteier eine recht gute iſt, darüber gehen die Anſichten ſehr auseinander. Ich ſelbſt möchte anraten, dem Hahn nie weniger als 5 Hennen zu geben, lieber jedoch noch 7—10, wobei man beſſere Reſultate erzielt als bei ganz kleinen Stämmen von 1,1 und 1,2.

Die Befruchtung der Eier iſt aber eine durch die Wiſſenſchaft noch nicht völlig geklärte und ich verweiſe daher ſchon heute auf meine nächſtfolgende Arbeit, die dieſes Thema behandeln und aus der hervorgehen wird, daß nicht in der Zuſammenſetzung der Stämme, ſondern vor allem in Ernährung, Pflege und Haltung die Gewähr für kräftige Nachzucht liegt.

Zum Schluß will ich noch darauf hinweiſen, daß man erſt etwa 14 Tage nach Zuſammenſtellung des Zuchtſtammes ſicher auf befruchtete Eier rechnen darf und daß nicht jedes Ei, welches gelegt wird, ein Brutei iſt. Eier, welche Unregelmäßigkeiten in der Schale zeigen oder Sprünge haben, ſowie ſehr große und auffallend kleine Eier ſchließt man von der Brut aus.

J. B.

## ❀ ❀ ⊙ Haushalt. ⊙ ❀ ❀

**Gelatine** iſt eine Art ſehr feiner und gereinigter, aus tieriſchen Subſtanzen bereiteter Leim, den man in Tafeln von glänzend weißer bis gelblicher, auch ſchön hochroter Farbe erhält und zur Herſtellung von ſüßen Gelees, Blancmangers, Crêmes und Fleiſch-, ſowie Fiſch-Gelees benützt. Man darf nur Gelatine erſter Qualität verwenden, wenn der Geſchmack der Speiſen nicht dadurch beeinträchtigt werden ſoll; zu einem Gelee von 1 Liter Inhalt rechnet man während des Sommers, wo die Gelees ſchwer erſtarren, etwa 45—50 Gr., im Winter gegen 40 Gr. Gelatine. Man zerſchneidet ſie mit der Schere in kleine Stückchen, ſtellt ſie in einem glaſierten Töpfchen mit 1/4 Liter Waſſer oder Wein in den Ofen und rührt häufig um, ſchäumt ab und läßt gegen 3/4 Stunden langſam kochen, worauf man ſie durch ein Tuch ſeiht und mit der zum Gelee beſtimmten Maſſe gut verrührt. Zur Bereitung von Crêmes bedarf man weniger Gelatine und zu einer Form von gewöhnlicher Größe reichen 20—30 Gr. vollkommen hin.

**Croutons.** Mit diesem Ausdruck bezeichnet man nett ausgeschnittene Stücke von Weißbrotkrume in Form von Halbmonden, Drtecken, Hahnenkämmen u. dergl., welche man in heißer Butter hellbraun bäckt, zuweilen auch vor dem Ausbacken in Milch weicht und in Ei und Semmel umwendet, um sie dann zur Garnierung von Gemüsen und Ragouts zu verwenden. Zu diesem Zweck werden sie mit etwas Eiweiß und Mehl aufrecht um den Schüsselrand befestigt. Ebenso gibt man etwas kleinere, dreieckig oder rund geschnittene, in Butter gebackene Croutons bei dem Anrichten in die Suppen oder man serviert sie extra dazu.

**Kaviar** ist der eingesalzene Rogen von Stör, Hausen, Sterlet und anderen großen Fischen der europäischen Meere, welche zur Laichzeit im Frühjahre in die Flüsse treten; aus Rußland erhalten wir den meisten und besten Kaviar, da dort jene Fische in ungeheuren Mengen während des Frühlings an den Mündungen der Ströme und Flüsse gefangen werden. Der Rogen wird durch Schlagen mit dünnen Ruten von allen häutigen Bestandteilen gesäubert, durch Siebe getrieben und gesalzen; der graue, großkörnige Astrachaner Kaviar gilt als der vorzüglichste, doch wird von Hamburg auch ein guter Elb-Kaviar versendet, welcher indessen kleinkörniger und schärfer im Geschmack ist, als der russische. Die geringste Sorte ist der getrocknete und gepreßte Kaviar, welcher vor dem Gebrauch aufgelöst werden muß, doch kommt dieser bei uns im Handel weniger vor, sondern wird mehr in Rußland selbst vom ärmeren Volk verbraucht. Der Kaviar muß einen angenehmen, milden, fischartigen Geschmack haben, tranig und scharf schmeckender ist zu verwerfen, da er auch der Gesundheit schadet. Zur Anreizung des Appetits gibt man ihn bei Frühstücken und Abendessen zur Bouillon, auch bei Mittagessen häufig nach der Suppe, in Rußland als Vorkost vor dem Mittagessen. Man streicht ihn entweder gleich auf geröstete Weißbrotschnitten oder man serviert ihn bergartig auf einen Teller gehäuft und mit Zitronenvierteln garniert und gibt die Semmelschnitten besonders dazu. Ebenso füllt man ihn in kleine Pastetchen.

## ❋ ❋ Küche. ❋ ❋

### Kochrezepte.

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

**Fastensuppe.** 1 Eßlöffel Fett, 2 Eßlöffel Mehl, 1¼ Liter Wasser, ½ Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel Perlgerste. Im Fett röstet man das Mehl schön braun, löscht mit Wasser ab, salzt, gibt die Perlgerste zu und kocht alles zusammen weich. Man kann die Suppe über ein verklopftes Ei anrichten. Zubereitungszeit: 1 Stunde.

**Brachsmen, gebraten.** Für 3 Personen: 750 Gr. Brachsmen, 1 Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel Fett, ½ Glas Weißwein, Zwiebeln und Grünes, etwas Bouillon. Der gereinigte Brachsmen wird in 2—3 fingerbreite Stücke geschnitten, diese gut gesalzen und eine Stunde stehen gelassen. Dann wendet man sie in Mehl um und bratet sie mit den feinen Zwiebeln in heißem Fett auf allen Seiten gelb, gießt das Fett ab, gießt den Wein und Bouillon zu, streut Grünes darüber und dämpft die Fische noch etwa 10 Minuten gut zugedeckt. Sie werden auf eine Platte angerichtet und die Sauce darüber gegossen. Zubereitungszeit: 1 Stunde.

**Kalbsgrick** (Gstell, Lunge und Herz). Für 3 Personen: 500 Gr. Kalbsgrick, 1 Eßlöffel Fett, Bratengemüse, 1 Eßlöffel Mehl, Salz und Pfeffer, ½ Liter Wasser. Das Kalbsgrick (Lunge und Herz) wird gewaschen, in schöne, nicht zu kleine Vorlegestücke geschnitten, mit dem Bratengemüse in heißem Fett hellgelb gebraten, mit Mehl, Salz und Pfeffer bestreut, mit heißem Wasser abgelöscht und weich gedämpft. Zubereitungszeit: 1½ Stdn.

**Hammelzunge.** Hammelzungen werden gut gewaschen, kurz gewässert, in kochendes Salzwasser mit beliebigem Gewürz gegeben und auf kleinem Feuer weichgekocht, geschält, der Länge nach halbiert mit brauner Sauce, der nach Geschmack Schwämme beigegeben werden, angerichtet.

**Rindfleisch nach Wildbretart.** Für 3 Personen: 500 Gr. Rindfleisch Schwanzstück oder Huft, etwas Speck, Zwiebel, Petersilie, Lorbeer, Pfeffer, Muskat, Wacholderbeeren und Thymian, 1 Glas Essig, 1 Eßlöffel Fett, 1 Prise Zucker, 1 Eßlöffel Mehl, Bratengemüse, ½ Liter Fleischbrühe. Ein schönes, saftiges Stück Rindfleisch wird folgendermaßen gespickt: Speck wird gröblich geschnitten, 1 Zwiebel, Petersilie und etwas Lorbeer und Thymian fein gehackt, mit Pfeffer und Muskat vermischt und die Speckwürfel darin umgewendet, daß von dem Gewürz viel daran hängen bleibt. Nun macht man mit einem Messer Löcher in das Fleisch und schiebt den Speck hinein. Das Fleisch wird nun 3—4 Tage mit einigen Wacholderbeeren in den Essig gelegt. Am Tage des Gebrauchs läßt man es gut abtropfen, reibt es mit Salz und Pfeffer ein, legt das Fleisch mit Bratengemüse in heißes Fett und bratet es auf allen Seiten schön braun. Nun nimmt man das Fleisch heraus, röstet im Fett 1 Eßlöffel Mehl mit einer Prise Zucker schön braun, löscht mit Wasser oder Fleischbrühe und etwas Beize ab, fügt das Fleisch wieder bei und dämpft es langsam weich. Das Fleisch wird mit gerösteten Kartoffeln oder Klößen serviert. Zubereitungszeit: 2 Stunden.

Aus „Großes Schweiz. Kochbuch".

**Bohnenpürce.** Zeit 2½ Stunden. Selbstkocher ½ Stunde Vorkochzeit. 3 Stunden Kocher. ½ Kilo weiße Bohnen, 60 Gr. Fett, 1 Kochlöffel Mehl, 1 Zwiebel, ½ Liter Wasser, Salz, Essig oder Zitronensaft. Die Bohnen werden wie zu Bohnensuppe eingeweicht und weichgekocht; nur

wird eine geringere Menge Wasser dazu genommen. Nachdem die Bohnen durch ein Sieb gedrückt worden, vermengt man sie mit dem inzwischen gerösteten Mehl und einem Eßlöffel Essig oder Zitronensaft, indem man sie nochmals in die Pfanne zurückgibt und noch 1/4 Stunde kochen läßt. Das Püree wird entweder mit in Butter gerösteten Zwiebelscheiben oder Brosamen bestreut. Es ist ein sehr nahrhaftes Wintergemüse. Wurst, frisches oder gepökeltes oder geräuchertes Schweinefleisch oder Schweinsohren werden dazu serviert.

Aus „Gritli in der Küche".

**Gefüllter Kohl.** Große Kohlblätter werden 15 Minuten im Dampfseiher gedämpft oder blanschiert. Sobald sie biegsam sind, wird eine Form damit bekleidet und 1/2 Centimeter dick mit einer nicht zu festen Fleisch-Füllmasse bestrichen, darauf kommen kleinere Kohlblätter und Füllmasse immer abwechselnd, bis die Form voll ist. Obenauf streut man etwas geriebene Semmel, Zwiebel, Salz und Butterstückchen und läßt die Masse zugedeckt 2 Stunden im Bratofen dämpfen.

**Maltheserreis** (sehr erfrischend). 1/2 Pfund Reis wird in Wasser weich gekocht, doch so, daß er ganz bleibt, ablaufen gelassen, mit dem Saft von 1 Zitrone und 3 Orangen, den man mit Zucker (und Schale) nach Geschmack versehen hatte, übergossen und in Glasschalen getan, worauf man ihn bis zum Anrichten kalt stellt und dann mit Orangenscheiben belegt.

**Soufflé von Obstmarmelade** (Krankenspeise) Zutaten: 2 Eßlöffel Obstmarmelade, 2 Eiweiß, 30—50 Gr. Puderzucker nach Geschmack. Zubereitung: Die steife Obstmarmelade (insbesondere durchgestrichene geschmorte Pfirsiche, Katharinenpflaumen, Aepfel, Erdbeeren oder Aprikosen) wird mit dem steifen Eischnee und dem Puderzucker gemischt, und in einem kleinen Papierkasten oder in einem Förmchen 15 Minuten bei 95° gebacken. Zeitdauer der Bereitung 3/4 Stunden.

**Mandelspeckkuchen.** Teig: 180 Gr. frische Butter, 35 Gr. Zucker, 1 Eiweiß, Salz, 200 Gr. Mehl, 1 Dezil. Wasser. Fülle: 250 Gr. Mandeln, 250 Gr. Zucker, Saft von einer und Schale von einer halben Zitrone, 2 Dezil. Wasser. Zum Glasieren 1 Ei, 40—50 Gr. Grobzucker. Zuerst wird ein Wallteig bereitet und kühl gestellt. Zur Fülle werden Zucker und Wasser aufs Feuer gesetzt. Ist der Zucker flüssig, werden Mandeln und Gewürze beigegeben, gut durchgerührt und zum Auskühlen gestellt. Der Wallteig wird halbiert, jeder Teil etwas größer als die Tortenform ausgewallt. Das eine Stück wird als Boden in die Form gelegt, die Fülle darauf gestrichen, ein zwei Centimeter breiter Rand bleibt frei, dieser wird befeuchtet, der Deckel darüber gelegt, die Ränder fest zusammengedrückt und leicht einwärts gerollt. Der Kuchen wird dann mit verklopftem Ei bestrichen, mit Grobzucker bestreut, in mittlerer Hitze 1 Stunde gebacken. Dieser Kuchen hält sich längere Zeit gut.

## Gesundheitspflege.

**Bedeutung einer vollkommenen Beleuchtung.** Das Licht fördert die Lebensvorgänge unseres Körpers und ist vor allem zur Erhaltung der Sehkraft der Augen unbedingt notwendig. Deshalb muß eine gesunde Wohnung genügende Helligkeit besitzen. Gut beleuchtet sind die nach Süden gelegenen Wohnräume, doch sind sie gegen zu grellen Sonnenschein zu schützen. Im Schlafzimmer tun deshalb dunkle Vorhänge, die das Licht dämpfen, gute Dienste, weil sie das Auge beim Erwachen vor einem schroffen Lichtwechsel bewahren. Das Anbringen gemalter Fenster oder dichter Vorhänge im Wohnzimmer ist dagegen zu verwerfen, weil sie die Helligkeit allzusehr beeinträchtigen.

Geradezu verderblich ist das anstrengende Sehen im Licht der Dämmerung, welches die Sehkraft der Augen am raschesten schwächt. Sobald die Dämmerung beginnt, soll man feinere Arbeiten, wie Lesen, Schreiben, Stricken, unterbrechen und eine Ruhepause eintreten lassen, wenn man noch kein Licht anzünden will. Ebenso schädlich für unsere Augen ist das Zwielicht des morgens und des abends. Die Fenster der Wohn- und Arbeitsräume sind alsbald zu verhängen, wenn künstliches Licht genügende Helligkeit verbreiten soll, da das Tageslicht dieses in seiner Wirkung abschwächt.

## Krankenpflege.

**Schwachen und hilflosen Kranken** hat die Pflegerin beim Essen und Trinken an die Hand zu gehen; oftmals muß sie diese wie kleine Kinder füttern. Dies geschehe dann vorsichtig, langsam und mit liebevoller Geduld. Die Trinkgefäße dürfen nur zum Teil gefüllt sein. Ganz besondere Vorsicht ist bei den Kranken notwendig, welche liegen bleiben müssen. Die weitere Verabreichung von fester und flüssiger Nahrung geschehe nicht eher, bis das schon Gereichte völlig herunter geschluckt ist. Die Bissen seien klein. Die Flüssigkeiten werden nötigenfalls löffelweise oder in kleinen Gefäßen mit besonderem Ausguß — Schnabeltasse und dergl. — gegeben. Kranke, welche den Kopf gar nicht heben können, saugen flüssige Nahrung am besten mittelst eines Gummischlauches oder eines winklig abgebogenen Glasrohrs und dergl. ein, wenn sie nicht ohne weiteres Saugflaschen, wie sie die kleinen Kinder benutzen, gebrauchen wollen.

Bewußtlosen wird die flüssige Nahrung mittelst eines Löffels in geringer Menge eingeflößt, indem man denselben in einem nötigenfalls mit dem Finger vorher geöffneten Mundwinkel ausgießt. Dabei ist genau acht zu geben, daß das Eingegossene auch geschluckt und nicht nur im Munde behalten wird. In diesem Falle droht oft die Gefahr, daß die Flüssigkeit in den Kehlkopf läuft.

Sollte dies geschehen oder überhaupt der Kranke sich verschlucken, so muß der Kopf rasch und stark auf die Seite gedreht werden, wodurch das weitere Verschlucken vermieden wird und das im Mund befindliche wieder herausläuft.

In manchen Erkrankungsfällen ist eine künstliche Ernährung erforderlich durch Eingießen der Nahrung mittelst Schlundsonden — Gummiröhren — in den Magen oder durch Nährklystiere.

## Kinderpflege und -Erziehung.

**Messt und wiegt eure Kinder!** (Von Dr. R. S.) Für Eltern ist es interessant und lehrreich, die geistige und körperliche Entwicklung ihrer Kinder zu beobachten. Während man die Fortschritte des Geistes nicht durch Zahlen ausdrücken kann, ist es bei denen des Körpers sehr leicht möglich, indem man Länge und Gewicht jährlich feststellt. Dies wird noch besonders interessant dadurch, daß man bei den verschiedenen Kindern vergleichen kann, ob sie in demselben Lebensalter gleich entwickelt waren. Man nimmt am besten eine hölzerne Latte von 2 Meter Länge und 10 Zentimeter Breite, zieht für jedes Kind von einem Ende zum andern eine dicke Linie, welche den Vornamen dieses Kindes erhält. Jedes Jahr am Geburtstage stellt sich der Sprößling ohne Schuhwerk ganz gerade mit dem Rücken an die Latte. Die betreffende Längslinie bekommt in Scheitelhöhe einen Querstrich mit Angabe der Meterlänge, des Datums, des gegenwärtigen Gewichtes und Alters des Kindes.

Zum Vergleich mit ihren eigenen Kindern werden den Eltern folgende Durchschnittszahlen gewiß von Interesse sein, die aus den vielen Tausenden ärztlicher Untersuchungen aufgestellt sind.

Die Körperlänge beträgt ungefähr

| | bei Knaben | bei Mädchen |
|---|---|---|
| im 1. Lebensjahre | 69 cm | 69 cm |
| „ 3. „ | 86 „ | 85 „ |
| „ 10. „ | 127 „ | 125 „ |
| „ 14. „ | 147 „ | 144 „ |
| „ 16. „ | 155 „ | 152 „ |
| „ 20. „ | 167 „ | 157 „ |

Das Körpergewicht beträgt ungefähr

| | bei Knaben | bei Mädchen |
|---|---|---|
| im 1. Lebensjahre | 9,45 kg | 8,79 kg |
| „ 3. „ | 12,47 „ | 11,79 „ |
| „ 10. „ | 24,52 „ | 23,52 „ |
| „ 14. „ | 38,76 „ | 36 70 „ |
| „ 16. „ | 49 67 „ | 43 57 „ |
| „ 20. „ | 60,06 „ | 52,28 „ |

Natürlich dürfen diese Zahlen nicht als unerschütterliche Richtschnur genommen werden; vor allem muß man dabei die Statur der Eltern berücksichtigen. Ueberhaupt ist ein zu einseitig schnelles Längenwachstum nicht günstig, sondern es soll damit bei einer gesunden Entwickelung die Zunahme der Brust (Kräftigung der Lungen) parallel gehen.

## Gartenbau und Blumenzucht.

Während der **Keimperiode** werden die Fenster des Saatkastens geschlossen, mit Tüchern oder wenn die Außentemperatur es verlangt, mit Strohmatten und Laden zugedeckt. Sobald aber die Keimung vorüber ist, muß den jungen Pflanzen Luft zugeführt werden, weil sich sonst sofort nachteilige Folgen spürbar machen. Schimmel- und Pilzbildung und Stammfäule der Setzlinge sind der ungenügenden Lüftung zuzuschreiben. Anfänglich werden die Fenster nur etwa 1 Cm. hoch gehoben. Mit der Entwicklung der Pflanzen und dem Wärmerwerden der Luft werden die Fenster höher gestellt und um so länger gibt man die Luft. Die Pflanzen sollen nicht verzärtelt, sondern eben abgehärtet werden und sich an die rauhere Außentemperatur gewöhnen. Anfänglich wird man nur über Mittag lüften, dann während einigen Stunden des Nachmittags und schließlich bei zunehmender Wärme den ganzen Tag. Wenn endlich absolut keine Frostgefahr mehr zu befürchten ist, können die Fenster auch während der Nacht, d. h. also ganz entfernt werden. Man vergesse nie, bei Sonnenschein entweder die Fenster zu beschatten oder ganz wegzunehmen. Das Glas wirkt nämlich wie ein Brennspiegel, und es kann in einer Stunde, wo man das Beschatten vergißt, die ganze Anlage verbrannt und vernichtet werden und alle Mühe und alle Kosten hat man umsonst gehabt. Bei zu dichter Saat lichte man die Pflänzchen rechtzeitig, damit sie nicht stammfaul werden.

**Blumenbinderei.** Bei der Binderei der lebenden Blumen ist die getreuliche Anpassung an die Natur und die Einhaltung einer Grundidee die Hauptsache für die Herstellung eines wohlgefälligen Arrangements.

Unterstützt wird der Binder durch die lebenden Blumen selbst, da diese durch ihren Schmelz und Duft dem ganzen Gebilde doch den natürlichen Eindruck wahren trotz etwaiger Fehlgriffe in der Zusammenstellung.

Anders ist es beim **künstlichen Material**; hier fehlen diese Hilfsmittel. Hier muß neben den gut nachgeahmten Blumen und Blättern der Binder bei der Zusammenstellung das seine tun, um den natürlichen Eindruck in jeder Weise zu erhalten. Er muß jede Blume in ihrer Eigenart mit den ihr zukommenden Blättern und Knospen vereinen, ihre natürliche Haltung wahren. Er muß stets daran denken, daß er die Blumen zum Arrangement vereint, welche die Natur zur gleichen Zeit und am gleichen Orte zu erzeugen im Stande ist, auch soll er Farben zusammenbringen, welche die Natur selbst oft vereint. Der Zweck eines künstlichen Blumengebildes ist, im Beschauer dieselben Empfindungen zu erwecken wie beim Betrachten lebender Blumen, indem es ihn durch größte Naturähnlichkeit täuschend Material und Herstellungsart vergessen läßt.

Beim Binden künstlichen Materials liegt alles dicht nebeneinander und ist die Versuchung zu nahe, Frühlings und Herbstblumen, Feld- und Gartenblumen zu einem Arrangement zu vereinen, ebenso in Farben und Formen in der Natur nicht Vorkommendes zusammen zu bringen. Solche Arbeiten wirken dann trotz Verwendung gut nachgeahmten Materials doch unnatürlich und künstlich. Darum sollte jeder, der mit künstlichen Blumen umzugehen hat, Herz und Sinn der Natur öffnen und sie ganz zu verstehen suchen, er wird dann weniger gegen seine große Lehrerin sündigen.

## Tierzucht.

**Holz- und Blechgefässe gehören nicht in die Vogelbauer.** Gut gereinigte Gefäße aus Glas, Porzellan und Ton ermöglichen es, den Vögeln die Nahrung immer frisch zu verabfolgen. Blechgefäße müssen als unbrauchbar und leicht rostend verworfen werden. In Holzgefäßen nimmt das Wasser bald einen fauligen und schlechten Geruch an, der den durstigen Vögeln widerlich ist. In solchen Gefäßen wird außerdem das Futter sehr bald säuerlich und schlecht und die armen Vögel fressen es nur, um den Hunger zu stillen.

Vogelkäfige sollen im Winter und Sommer mindestens alle acht Tage gereinigt werden. Die Reinigung muß durch Ausbrühen geschehen, damit sich nicht Milben und andere Schmarotzer einfinden, welche den Vögeln dann zu jeder Jahreszeit unnötige Qualen bereiten. Käfige für Weichfresser, besonders Seidenschwänze und Drosseln, müssen jeden zweiten Tag gereinigt werden.

**Aquarien** mit empfindlichen Zierfischen müssen in den kalten Monaten ein Plätzchen in der Nähe des Ofens haben. Den Fischen wird das Leben im Winter einigermaßen noch dadurch erleichtert, daß man für Einsetzen schöner Wasserpflanzen Sorge trägt. Doch stelle man die Behälter nicht zu dunkel.

## Frage-Ecke.

### Antworten.

9. Einen vorzüglichen **Universalleim** erhalten Sie auf folgende einfache, billige Weise: Sie lösen gewöhnlichen Schreinerleim in Essigsäure zu einer ziemlich dicken Flüssigkeit auf, was 2—3 Tage dauert. Es läßt sich damit sehr haltbar Papier, Holz, Glas, Porzellan 2c. leimen, letztere Gegenstände dürfen allerdings nicht im Wasser liegen bleiben. Zum Aufbewahren eignet sich vorteilhaft ein „Salbehäfeli" aus der Apotheke mit Celluloidbeckel. Mutz.

10. Wir haben jährlich eine Ausgabe von ca. 60 Fr. für **Holz und Kohlen** zu verzeichnen. Aus dem Material werden den Winter über bis tief in den Frühling hinein zwei Zimmer täglich geheizt und Sommer und Winter auch der Bedarf für die Wäsche für 5—7 Personen entnommen. Wir haben aber ganz ausgezeichnete Oefen, die sehr wenig Material brauchen und die Wärme lange behalten. Und unsere Mutter versteht eben das Heizen! Wer gedankenlos seine Oefen vollstopft, kann unglaublich viel Material vergeuden. Auch das richtige Heizen ist eine Kunst, in die das junge Hausmütterchen vielleicht noch nicht eingedrungen ist. Leserin in A.

11. Eine **Waschmaschine** ist ein sehr nützliches Inventarstück der Waschküche, da die Wäsche trotz Maschine eben doch auch gekocht werden muß, wird ein Waschkessel nicht entbehrlich sein. Wir brauchen seit Jahren die Waschmaschine Fluri-Roth, Aemtlerhof, Zürich III, und sind sehr zufrieden damit. Zürcherin.

### Fragen.

12. Kann mir jemand sagen, warum einige Deckel meiner gefüllten sterilisierten **Obstgläser** auf einmal offen sind? Lassen sich die Gummiringe von einem Jahr zum andern nicht mehr verwenden oder wo liegt der Fehler? Für freundliche Antwort dankt bestens Frau Dr. J.

13. Werden langhaarige chinesische **Ziegenfelle**, die durch langen Gebrauch kraus und häßlich geworden sind, wieder schön, wenn man sie, wie bei Schaffellen angegeben war, in warmem Seifenwasser wäscht und sorgfältig trocknet oder auf welche Weise werden sie gereinigt? Abonnentin in O.

14. Darf ich es wagen, eine braune, ungefütterte **Tuchjacke** unzertrennt schwarz färben zu lassen? Ich habe Angst, das gefärbte Objekt käme so heraus, daß ich keine Freude mehr daran haben könnte. Marieli in Sch.

15. Kann mir jemand Auskunft geben, wo ich meinen mir lieb gewordenen **Sparkocher Ideal** (Patent 23998) ausbessern lassen kann? Wo werden diese Kocher hergestellt? L.

16. Welche der werten Leserinnen haben schon Versuche gemacht mit einem drei- oder vierlöchrigen **Petrolkochherd**? Ich muß für unsern neuen Haushalt (zwei Personen) einen solchen anschaffen und wäre nun für Auskunft über Kosten, Bezugsquelle und befriedigende Erfolge sehr dankbar. Angehendes Hausmütterchen.

17. Könnte mir jemand Auskunft erteilen, ob eine Art **Wäschezeitung** für einfache, aber gediegene Reformkleider und Reformwäsche besteht? Herzlich dankt zum voraus Abonnentin.

**Für 6.50 Franken**
versenden franko gegen Nachnahme **brutto** 5 Ko. ff.
**Toilette-Abfall-Seifen**
(ca. 60—70 leicht beschädigte Stücke der feinsten Toiletten-Seifen). **Bergmann & Co.,**
Wiedikon-Zürich