Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **18 (1911)**

Heft 10

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

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, Schöntalgasse 27, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

No. 10. XVIII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | Zürich, 20. Mai 1911.

Wer da fährt nach großem Ziel,
Lern' am Steuer ruhig sitzen,
Unbekümmert, wenn am Kiel
Lob und Tadel hoch aufspritzen.

Das Kochen, vom idealen Standpunkt aus betrachtet.

(Nachdruck verboten.)

Das Kochen an und für sich ist ein prosaisches Geschäft, aber es hat auch seine ideale Seite, weil man dabei mehr an die andern als an sich selber zu denken hat. Insbesondere da, wo die Hausfrau selber am Kochherd steht, wird sie es sich zur Pflicht machen, bei der Wahl der zu kochenden Gerichte, dem Geschmacke ihrer Lieben, vor allem dem ihres Gatten Rechnung zu tragen. Die kluge Hausfrau wird es bald herausfinden, daß die Kochkunst ihr auch ein Mittel in die Hand gibt, ihr Eheglück zu begründen und zu fördern. Diesen Vorteil kann nicht nur diejenige Frau ausnutzen, die einen Feinschmecker zum Manne hat und welcher Mittel genug zur Verfügung stehen, auf diese Schwäche ihres Gatten Rücksicht zu nehmen, sondern auch die Hausfrau, deren Haushaltungsgeld knapper bemessen ist. Wie viel zartes Entgegenkommen kann die Frau dem Manne dadurch zeigen, daß sie ihm seine Lieblingsgerichte kocht, eine Speise auf die Art zubereitet, wie er sie liebt. Er wird es ihr Dank wissen, aber vielleicht ohne dabei viele Worte zu machen. Immerhin ist ein anerkennendes Wort des Gatten über das wohlzubereitete Essen der Frau ein neuer Ansporn. Eine leicht hingeworfene Bemerkung, wie: „Das schmeckt ausgezeichnet!“ oder: „Das hast du fein gemacht!“ wird nicht so bald wieder vergessen. Die Bereitung des Essens ist ihr ein feines Mittel, ihrem Ehegemahl ganz still zu zeigen, wie gut sie ihm ist und wie sie bestrebt ist, seine Wünsche zu erfüllen. Die Kochkunst kann also in Tat und Wahrheit zur Liebeserklärung werden! Wer das köstliche Buch Fritz Reuters: „Ut mine Stromtid“ gelesen hat, kann am Beispiel der Frau Pastor Behrens sehen, wie eine Gattin durch ihre Kochkunst dem Gemahl ihre Liebe offenbart: „Sei hadd ehre Anmarkungen an den Rand von dat Kokbauk schreben, un wo nicks gegenschreben was, derbi künn sick einer up

verlahn, dat wiren den Herrn Paster sinn Laiwlingsgericht und dorbi, säd sei, bruck ik kein Fedder antausetten, denn dei weit ik utwennig!"

Aber nicht nur was wir kochen, ist wichtig, sondern auch wie wir es darbieten. Wenn man die Speisen hübsch anrichtet und die Platten garniert, so wirkt dies appetitanregend.

Man kann ohne viel Mühe manchen Gerichten durch eine Kleinigkeit ein einladendes Aussehen verleihen. So legt man z. B. auf Wienerschnitzel ein paar Zitronenscheibchen. Roastbeef kann mit krausgeschnittenem Meerrettig garniert werden. Einige Petersilienzweiglein geben jeder Fleischplatte ein hübsches Aussehen. Fleischgerichte, die in einer Sauce serviert werden, kann man mit gerösteten Brotschnittchen oder mit Cornichons &c. verzieren, wenn man sie auf eine flache Platte, die dann allerdings genügend groß sein muß, anrichtet. Es sieht so viel hübscher aus, als wenn das Fleisch in einer tiefen Schüssel in der Brühe schwimmt.

Im Ferneren möge jede Hausfrau darauf bedacht sein, möglichst viel Abwechslung in die Bereitung der Speisen zu bringen. Man trage nie dasselbe Gericht an zwei aufeinanderfolgenden Tagen auf. Hat man vom Sonntagsbraten einen Rest übrig, der nochmals auf den Mittagstisch kommen soll, so hebe man ihn bis zum Dienstag auf und gebe am Montag ein anderes Fleischgericht. Ebenso wechsle man mit den Gemüsen ab. Kartoffeln kommen fast überall täglich auf den Tisch, man kann sie aber auf so verschiedene Art zubereiten, daß auch hierin die erwünschte Abwechslung beobachtet werden kann. Außer Fleisch und Kartoffeln serviere man stets noch eine Beilage, entweder grünes Gemüse oder irgend einen Salat oder gekochtes Obst. Man kommt ja jetzt das ganze Jahr hindurch nie in Verlegenheit. Der Konservenschrank, den heutzutage fast jede Hausfrau für den Winter und die gemüsearme Zeit ausstattet, liefert uns eine Menge köstlicher Gaben an Früchten und Gemüsen.

Ganz besonders soll die Hausfrau auch darauf sehen, die Speiseresten nie in der gleichen Schüssel oder Platte, in der das frisch zubereitete Gericht erschien, wieder aufzutischen, sondern stets auf einem kleineren, sauberen Teller oder Plättchen. Und hat man einen Patienten im Hause, so sei es erst recht die Sorge der Hausfrau, ihm mit peinlicher Sorgfalt zubereitete, bekömmliche und zierlich angerichtete Speisen vorzusetzen. Kranken, wie auch Kindern sollte man immer nur so viel vorlegen, daß kein Überdruß aufkommen kann, sondern der leise Wunsch nach mehr erwacht. Sind unter den Tischgenossen ältere Leute, so ist darauf Bedacht zu nehmen, daß besonders die Fleischspeisen weich genug gekocht werden, damit das Kauen für alte Zähne nicht zu viel Mühe verursacht. So ist also wirklich Gelegenheit genug gegeben, der mühevollen Arbeit des Kochens auch eine ideale Seite abzugewinnen. H.

Die Besorgung der Möbel.

(Nachdruck verboten.)

Will die Hausfrau ihre Möbel lange Zeit tadellos erhalten, so muß sie die Mühe nicht scheuen, sie sorgsam zu behandeln. Dazu gehört in erster Linie, daß sie diese Besorgung nicht dem Dienstmädchen überläßt, sondern selbst Hand anlegt. Sie wird auf diese Weise manchen kleinen Schaden, der sonst unbeachtet bliebe und mit der Zeit sich verschlimmern würde, entdecken und leicht wieder reparieren. Vernachlässigte Möbelstücke sind gewöhnlich nur mit großer Mühe und vielen Kosten wieder herzustellen. Darum lohnt es sich reichlich, ihnen von Anfang an die nötige Sorgfalt angedeihen zu lassen. Dazu brauchen wir reine Staubtücher, ein weiches Leder oder Tuch und einen Pinsel, oder eine feine Bürste. Es genügt keineswegs, den Staub flüchtig von den großen glatten Flächen abzuwischen. Alle Schnitzereien, Leisten, kurz alle Verzierungen müssen gründlich mit der Bürste gereinigt werden, wenn sich

nicht der Staub darin einnisten, und dadurch die Möbel in kurzer Zeit unansehnlich machen soll. Hat er sich einmal in die Verzierungen fest eingesetzt, so ist er schwer wieder daraus zu entfernen.

Eichenmöbel können auf folgende Weise schön erhalten bleiben: Man schmelze 125 Gr. weißes Wachs in einem irdenen glasierten Topf, und füge unter beständigem Rühren zirka 1 Deziliter gereinigtes Terpentinöl bei. Von dieser Mischung reibe man auf das vorher gut vom Staub gereinigte Möbel strichweise mit einem weichen Lappen tüchtig ein. Man hüte sich jedoch davor, zuviel aufzutragen, und reibe auch nicht das ganze Möbel auf einmal ein. Kräftiges Nachreiben mit reinen alten Woll-, Leinen- oder Seidentüchern, die man fleißig zu erneuern hat, ist eine Hauptbedingung zur Erzielung eines schönen Glanzes. Man kann auch Wachs mit etwas Bier und Zucker aufkochen und auf genannte Weise anwenden. Fettflecken auf Eichenholzmöbeln entfernt man durch Abreiben mit lauem Bier und nachherigem Reiben mit altem Seidenstoff.

Bei Nußbaummöbeln kommt es oft vor, daß sie ausschwitzen. Man suche diesem Übel nicht mit allerlei Polituren zu steuern, sondern reibe das betreffende Stück mit einem in gereinigtes Terpentinöl getauchten sauberen Flanelllappen kräftig ab; hierauf wird mit weichen Tüchern oder trockenem Leder nachpoliert. Für matt und blind gewordene Nußbaummöbel kann man sich folgende gute Politur selbst bereiten: Man verschafft sich für 10 Cts. Alkanna-Wurzeln und für 20 Cts. reines Terpentinöl; dies läßt man zusammen über Nacht stehen. Die sich ergebende rotbraune Flüssigkeit gießt man ab, erwärmt sie leicht und löst darin ein Stück weißes Wachs auf. Wenn diese Salbe erkaltet ist, reibt man die Möbel strichweise damit ein und poliert tüchtig mit frischen, weichen Tüchern nach. Das Abreiben der Möbel mit Benzin auf leinenen Lappen oder mit gepreßtem Leinöl wird auch als wirksam empfohlen. Bei jeder Methode ist aber ein tüchtiges Nachreiben mit reinen Tüchern unerläßlich, um einen neuen Glanz zu erzielen.

Für lackierte Möbel löst man Schellack in Weingeist auf und reibt sie damit ab. Sind Flecken vorhanden, so reibe man sie mit Spiritus ab und bepinsle nachher das Möbel mit Spirituslack. Eine Mischung von je einem Teile Leinöl, Weingeist und Terpentinöl entfernt auch die meisten Flecken aus lackierten Möbeln, wenn man ein heißes Bügeleisen darüber hält.

Zur Verhütung von Flecken auf den Möbeln, stelle man nie nasse oder heiße Gegenstände darauf. Ebenso bringe man nichts damit in Berührung, was durch Reiben oder Kratzen die Politur verderben könnte. Bei Waschtischen richtet das herumspritzende Seifenwasser oft Schaden an, wenn man nicht sehr darauf hält, das Möbel jedesmal gut trocken zu reiben. Ferner ist die Ofennähe den Möbeln sehr nachteilig. Ist es nicht zu umgehen, ein Möbelstück in der Nähe des Ofens aufzustellen, so schütze man dasselbe durch einen genügend großen, starken Ofenschirm. Beim Aufwaschen der Zimmerböden soll Sorge getragen werden, daß die unteren Teile der Möbel nicht bespritzt werden; die Putzfrau oder das Dienstmädchen werde darauf aufmerksam gemacht, Möbel, die aus dem Wege gestellt werden müssen, nicht mit nassen Händen anzufassen.

Polstermöbel sind durch fleißiges Klopfen und Bürsten vor den Motten zu schützen, doch hüte man sich vor allzustarkem Ausklopfen, da dadurch die Möbelstoffe ruiniert werden. Um sie farbenfrisch zu erhalten, reibe man sie hie und da mit einem in Kristallwasser getauchten reinen Läppchen. Die bekannte Kursleiterin Frau Imbach-Schmid in Wohlen, Aargau versendet dieses ausgezeichnete Reinigungsmittel. St.

Die Bildung eines Menschen zeigt sich am deutlichsten in seinem Verhalten gegenüber seinen Untergebenen.

Der Rhabarber und seine Verwendung.

(Nachdruck verboten.)

Wenn die Vorräte an Äpfeln und konservierten Früchten zu Ende gehen, ist der Rhabarber ein von mancher Hausfrau sehnlichst erwarteter Ersatz; sei es, daß sie glückliche Besitzerin eines eigenen Gartens ist, der ihr die aromatischen Stengel liefert, sei es, daß sie auf das Erscheinen der rötlichen Büschel auf dem Wochenmarkt warten muß.

Früher wurde die Rhabarberstaude in unserer Gegend nur als Zier- und Gruppenpflanze verwendet. Längst ist man aber auch bei uns zur Kenntnis ihres praktischen Wertes gelangt. Aus England, wo die Verwendung des Rhabarbers seit undenklichen Zeiten eingeführt ist, bezog man die durch geeignete Kultur verbesserten Arten der Pflanze. Die eigentliche Heimat des Rhabarbers ist Asien. Die zum medizinischen Gebrauch verwendeten Arten gedeihen auf den Hochebenen Mittelasiens. Für den Export werden die Wurzeln getrocknet und auf dem Seeweg von China aus, oder von Hiachta aus über Rußland bei uns eingeführt.

Die Kultur des Rhabarbers ist überaus einfach. Die saftigen Blattstiele der Pflanze liefern uns von Anfang Mai bis Mitte Juni ein Kompott, das seines angenehmen, säuerlichen Geschmackes wegen allgemein beliebt ist. Am vorteilhaftesten für den Küchenbedarf ist der Riesenrhabarber. Sehr saftig ist der Scharlachrhabarber; durch die rote Haut der Stiele, die nicht abgeschält wird, bekommt das Kompott eine rötliche Färbung. Man ist zu der Einsicht gekommen, daß es überhaupt unnötig ist, frische Rhabarberstiele zu schälen, da sie ungeschält wesentlich aromatischer sind. Das Abschälen ist nur bei völlig ausgewachsenen oder nicht frischgeschnittenen Stengeln zu empfehlen.

Die bekannteste Verwendung ist das Kompott, das auf verschiedene Weise zubereitet werden kann. Die einfachste und beste Art ist, die Stengel gut gewaschen in kleine Würfelchen zu schneiden und diese auf je 500 Gr. mit 200—250 Gr. Zucker ohne jede weitere Zutat in einem feuerfesten Geschirr in den heißen Bratofen zu geben. Die Würfel bleiben auf diese Weise ganz und es ergibt sich genug Saft.

Eine andere Art: Man läutert auf 500 Gr. Rhabarber 250 Gr. Stockzucker mit 1 Deziliter Wasser, dämpft darin die 3—4 Cm. langen Rhabarberstückchen langsam weich mit etwas Zitronen- oder Orangenrinde. Hierauf nimmt man die Stengelchen mit dem Schaumlöffel heraus und gibt sie in die Kompottschale. Der Saft wird noch dicklicher eingekocht über die Stücke gegossen.

Wer am Zucker sparen will, gebe die zugerichteten Rhabarberstücke mit Wasser auf das Feuer und lasse es fast zum Sieden kommen. Dann gieße man alles durch ein Sieb und koche den Rhabarber noch mit Zucker einige Minuten. Er bedarf auf diese Weise bedeutend weniger Zucker. Das Kompott ist etwas weniger kräftig, aber immer noch sehr gut. Diese Art der Zubereitung ist besonders für große Familien zu empfehlen und da, wo gespart werden muß.

Eine gute Rhabarber-Konfitüre wird auf folgende Weise bereitet: Auf je 500 Gramm in kleine Stücke geschnittene Rhabarberstengel rechnet man 500 Gr. klein geschlagenen Hutzucker, die fein gewiegte Schale und den Saft einer halben Zitrone, und nach Belieben 7 Gr. geschälte, fein gemahlene, bittere Mandeln. Nachdem man die Zuckerstücke schnell in kaltes Wasser getaucht, wird alles zusammen aufs Feuer gebracht und unter beständigem Umrühren gekocht, bis die Marmelade die nötige Dicke hat. Der sich bildende Schaum ist abzuschöpfen. Die Masse wird in Gläser oder Töpfe gefüllt, nach dem Erkalten ein mit konservierender Flüssigkeit getränktes Papier darauf gegeben und mit Pergament überbunden.

Es ist sehr empfehlenswert, Rhabarberkompott oder -Marmelade nach dem Weck'schen Verfahren zu sterilisieren, da bekanntlich eingemachter Rhabarber sich sonst nicht lange aufbewahren läßt.

Rhabarberauflauf. Man dämpft 250 Gr. etwa 2 Cm. lange Rhabarberstückchen mit 125 Gr. gestoßenem Zucker ohne Wasser, unter fleißigem Rütteln weich, was zirka 10 Minuten dauert; dann wird die Masse zum abkühlen angerichtet. Hierauf rührt man 6 Eigelb mit einem Löffel voll saurem Rahm, 2 Löffeln Zucker, etwas Vanille oder abgeriebener Zitronenschale recht schaumig und mischt das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter. In eine mit Butter ausgestrichene Form gibt man nun die Hälfte der Masse, legt den abgetropften Rhabarber und die zweite Hälfte der Masse darüber und backt den Auflauf 3/4 Stunden bei mäßiger Hitze.

Rhabarber-Creme. 250 Gr. Rhabarberstücke werden mit 250 Gr. Hutzucker und einem Glas Weißwein oder alkoholfreiem Obst- oder Traubenwein 10 Minuten gekocht. Dann streicht man die Masse durch ein Sieb und läßt sie erkalten. Hierauf werden 2 Eiweiß beigefügt und alles in einer tiefen Schüssel fast eine Stunde gerührt, bis eine steife Creme entsteht.

Die **Rhabarber-Suppe** ist bei uns wenig bekannt. Da sie jedoch kalt oder warm genossen sehr wohlschmeckend und gesund ist, möge hier ein Rezept folgen: 350 Gr. nicht abgeschälte, in Stücke geschnittene Rhabarberstengel werden in 2 Liter Wasser mit etwas ganzem Zimt, einer Nelke und Zitronenschale weich gekocht, durch ein Sieb getrieben mit 1/4 Liter Weißwein oder alkoholfreiem Obstsaft und 125 Gr. Zucker aufgekocht. Mit etwas Maizena, Mondamin oder Dr. Oetkers Gustin wird die Suppe dicklich gemacht. Gustin hat den Vorzug, sich sehr klar zu kochen.

Kalter **Rhabarberpudding.** Man kocht 750 Gr. klein geschnittenen Rhabarber mit 650 Gr. Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Safte einer halben Zitrone und einigen gemahlenen, geschälten bittern Mandeln zu einem dicken Brei, dem man 16 Gr. in zwei Eßlöffeln Wasser aufgelöste Gelatine beimischt. Das Ganze wird in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gegeben. Nach gänzlichem Erkalten wird der Pudding gestürzt und mit Schlagrahm, dem etwas Vanillezucker beigefügt wurde, garniert.

Rhabarberkuchen. Junge Rhabarberstiele werden in dünne Scheiben geschnitten, die man dick mit Zucker bestreut und mit Zitronensaft beträufelt. Nachdem man sie einige Zeit ziehen gelassen, werden sie auf einem ausgewallten Kuchenteig wie bei Apfelkuchen dicht nebeneinandergereiht. Der Kuchen wird nach dem Backen gut mit Zucker bestreut.

Haushalt.

Praktisches Reinigen von Schubladen, Fächern, Gestellen, Schränken etc. Alle Hausfrauen wissen, wie mühsam und lästig das Reinigen (Putzen) von Schubladen, Gestellen, Schränken etc. ist. Um diese unangenehme Arbeit recht schnell zu erledigen, ist Folgendes zu empfehlen.

Die schmutzigen Stellen der betr. Gegenstände werden mit grobem Glaspapier (nicht Rostpapier) abgerieben, ausgeklopft, ausgekehrt und mit einem feuchten Tuche ab- oder ausgerieben. Sind die Holzteile schmutzig, so empfiehlt es sich, nach dem Abreiben mit Glaspapier noch mit einer heißen, guten Schmierseifenbrühe nachzuwaschen. Es wird bei dieser Art, Schubladen etc. zu putzen, keine Flüssigkeit verspritzt, es werden keine Bürsten verstoßen, die Arbeit geht sehr rasch vor sich und alles wird rein. B.

Notizheftchen für Adressen und Erinnerungstage. Um der Hausfrau viel Arbeit, Mühe und vielen Verdruß zu ersparen, ist ein kleines Notizheftchen für Adressen und Erinnerungstage von großem Nutzen. Dieses wird auf der Außenseite mit der Aufschrift: „Adressen- und Erinnerungstage" versehen. Auf der innern Umschlagseite wird ein Inhaltsverzeichnis gemacht nach folgendem Muster:

Privat-Adressen	Seite	1	bis	15
Geschäfts-Adressen	„	16	„	30
Hotel, Pensionen, Kurorte	„	31	„	40
Erinnerungstage.				
Geburtstage	„	41	„	50
Gedenktage	„	51	„	60
Hochzeitstage	„	61	„	70
Neujahrsgratulationen	„	71	„	80
Todestage	„	81	„	90
Verschiedenes	„	91	„	100

Das Heftchen wird numeriert und mit Adressen und Daten versehen. Das Verzeichnis wird ein guter Ratgeber und Mahner sein, und wer ein solches einmal angelegt hat, möchte es nicht mehr missen. B.

Türsicherung auf der Reise in Hotels etc. An die Türklinke hängt man möglichst am äußersten Ende einen Spazierstock, einen Schirm oder eine eiserne Kofferstange. Macht jemand außen am Schlosse etwas, so fällt der Gegenstand hörbar herunter und der Zimmerbewohner wird aufmerksam. Den Schlüssel sollte man stets wagrecht innen (nach dem Abschließen) stecken lassen; es kann dann weder mit Dietrich noch mit Nachschlüssel geöffnet werden. B.

Silberne Löffel von Eierflecken zu befreien. Beim Eieressen laufen bekanntlich silberne Theelöffel häßlich an. Auch bei Suppen, die mit Eiern abgezogen sind, kann man die gleiche Beobachtung machen. Man putzt solche Löffel mit Ruß und wascht sie nachher in lauem Wasser.

Kochrezepte.

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

Grüne Suppe. Bereitungszeit 2½ St. Zutaten: 1 Kilo Spinat, 3½ Liter Wasser, 800 Gr. magerer Rippenspeck, Suppenwurzeln, Liebigs Fleischextrakt, 1 Theelöffel geröstetes Weizenmehl. Als Beilage in Speck gebratene Kartoffeln. — In Scheiben geschnittene Suppenwurzeln werden auf der Herdplatte braun geröstet und mit dem Wasser und Speck 2 Stunden gekocht. Gleichzeitig wird der erlesene und gewaschene Spinat in einem zweiten Topfe abgequellt und durch ein Sieb gerührt. Ist das Fleisch gar, so entfernt man die Suppenwurzeln, vermischt die klare Brühe mit Liebigs Fleischextrakt, dem Spinat und dem mit etwas Wasser verquirlten braunen Mehl. Die etwas dickliche Suppe muß einmal aufkochen. Salz nach Belieben. Der in Stücke geschnittene Rippenspeck wird mit Bratkartoffeln als Beilage zur Suppe gereicht. Ein vollkommen sättigendes Mittagessen.

Hummer in Muscheln. Man schneidet den Hummer in kleine Würfel, bereitet eine feine Buttersauce, der man reichlich Champignons und gehackte Petersilie zugibt und kocht sie gut durch. Die Sauce wird dann noch mit einem Eigelb gebunden und zuletzt die Hummerstückchen zugefügt. Dies füllt man in Muscheln, bestreut sie mit Brosamen und backt sie im Ofen 5—10 Min. Zubereitungszeit: ½ Stunde.

Hummerresten werden gröblich gehackt, mit einer Mayonnaise vermischt und serviert. Zubereitungszeit: ½ Stunde.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch".

Filetbraten. Zeit ¾—1 Stunde. 1 Kilo Filet, 3 Deziliter Fleischbrühe, 30 Gr. Speck oder Butter, Zwiebeln, Karotten, Salz. — Man bringt das gelagerte, enthäutete und gut geklopfte Filet auf einen Bratenrost (aus Drahtgeflecht wie ein Glätteeisenrost) in eine Bratpfanne von passender Größe. In den Fond der Bratpfanne kommen die Fleischbrühe und die Bratengemüse. Auf das leicht gesalzene Fleisch legt man die Speckscheiben oder die Butter, schiebt alles in den heißen Bratofen und öffnet denselben erst nach einer halben Stunde. Der aufsteigende Dampf von unten und das heiße Fett von oben machen den Braten ungemein zart. Man begießt nur einmal und schließt den Bratofen von neuem. Wer den Braten auf englische Manier liebt, nimmt ihn nach einer weiteren Viertelstunde aus dem Ofen und verlängert die Sauce mit etwas Fleischbrühe oder Rahm.

Aus „Gritli in der Küche".

Pastetenfüllung aus Gemüsen. Man kocht einige Blumenkohlröschen, Schwarzwurzeln, Sellerie- oder Kohlrabischeiben, ganze junge Karotten, zarte grüne Bohnen oder Erbsen u. s. w. in Salzwasser behutsam gar, nimmt sie heraus, läßt in der Brühe kleine Klößchen aufwallen, legt auch diese beiseite, und kocht aus dem Gemüsewasser eine seimige Bechamel- oder Petersiliensauce, die man mit dem übrigen vermengt und in den Teig füllt, worauf man die Pastete verschließt und bäckt. Wird die Pastete ohne Füllung ausgebacken, so stellt man die Füllmasse heiß und gibt sie kurz vor dem Anrichten in den Teig. In diesem Falle kann man die Gemüse auch schichtweise in die Pastete packen und jedesmal etwas von der Sauce dazwischen gießen.

Brandenburg, „Die harnsäurefreie Kost".

Gedünstete Karotten. Zeit ½ Stunde. 500 Gr. Karotten, 20 Gr. Butter, ½ Kochlöffel Mehl, 2 Deziliter Fleischbrühe, Würze. Die Karotten werden in Scheibchen oder Stengelchen geschnitten, in die zerlassene Butter gegeben und unter Schütteln zugedeckt gedünstet. Nach einer Viertelstunde wird das Mehl darüber gestäubt, wieder etwas gedünstet und dann die Fleischbrühe in einigen Malen zugegossen. Die Sauce muß kurz einkochen; manche geben noch ein Stückchen Zucker zu und etwas Pfeffer und Muskatnuß, auch Petersilie. Ältere gelbe Rüben werden zuerst kurz abgesotten.

Aus „Gritli in der Küche".

Erdbeertorte. Man belegt eine Kuchenform mit gutem Mürbteig: 250 Gr. Mehl, 125 Gr. Butter, 125 Gr. Zucker, 1 Ei, etwas Salz und 2 Eßlöffel saurer Rahm werden zusammen gewirkt und ausgewellt. Auf den Teig kommen entstielte rohe Erdbeeren und folgender Guß: 4 geschlagene Eiweiß, 125 Gr. Zucker, 125 Gr. geriebene Mandeln, 1—2 Eß-

löffel voll Mehl. Man bringt die Torte in den Ofen und bäckt sie schön hellgelb.

M. Rammelmeyer, „Vegetarische Küche".

Rhabarbersaft. Die gewaschenen Stiele werden ungeschält in Stücke geschnitten, mit Wasser bedeckt, weich gekocht und eine Nacht zugedeckt fortgestellt. Dann wird der Saft ausgepreßt und mit Zucker, auf je 500 Gr. Saft, gut 125 Gr. Zucker, 15—20 Minuten gekocht. Er schmeckt ähnlich wie Apfelsaft und ist gesund.

Brandenburg, „Die harnsäurefreie Kost".

Gesundheitspflege.

Nasenbluten. Der Patient tauche Hände und Füße in möglichst heißes Wasser und lasse sie darin, bis die Blutung gestillt ist. Ein anderes wirksames Mittel ist folgendes: Die vom Nasenbluten befallene Person atme bei festgeschlossenem Munde durch die Nase tief ein, halte dann die Nase mit den Fingern fest zusammen und atme durch den nun geöffneten Mund aus. Die durch die Nase eingeatmete Luft bringt das Blut zum Gerinnen. Oft kann das Nasenbluten auch schon durch kalte Waschungen gestillt werden und durch Einschlürfungen von kaltem Wasser, dem etwas Essig beigefügt wurde. Ein weiteres Mittel: Man lege den Kopf hintenüber und drücke kalte Kompressen fest an die Schläfen oder man mache kalte Überschläge in den Nacken und halte den Kopf möglichst hoch. Auch kann man seine Zuflucht zu blutstillender Watte nehmen, die fest in das Nasenloch gedreht wird. Blutarme Personen, die häufig an Nasenbluten leiden, tun gut, den Arzt um Rat zu fragen.

Krankenpflege.

Rheumatische Rückenschmerzen behandelt man mit Erfolg durch Einreibungen mit einer Mischung aus 6 Gr. Schlingpflanzen Tinktur, 20 Gr. kaustischem Salmiakgeist und 30 Gr. Quendelgeist.

Kinderpflege und -Erziehung.

Verhaltungsmaßregeln für die Eltern stotternder Kinder. Das Stadtschulinspektorat verpflichtet die Eltern, deren Kinder den Heilkursus für Stotterer besuchen, während der Kursusdauer folgende Grundsätze zu beobachten, die allen Eltern stotternder Kinder zur Beachtung dringend zu empfehlen sind: 1. Die stotternden Kinder sollen von allen Mitgliedern der Familie freundlich und liebevoll behandelt werden. 2. Sie sind beim Sprechen zur Ruhe und Selbstbeherrschung anzuhalten, damit alles vermieden werde, wodurch das dem Stotternden eigene Angstgefühl geweckt und gesteigert wird. 3. Die Kinder müssen vor dem Sprechen einatmen und fehlerhaft gesprochene Sätze müssen in richtiger Sprechweise wiederholt werden und zwar so, wie die Kinder es im Unterricht gelernt haben. 4. Um eine sichere und vollständige Heilung zu erzielen, müssen die Kinder alle Übungen, welche im Unterricht gemacht werden, zu Hause nach dem Übungsbuche wiederholen, sowie Erzählungen und Gedichte, die im Unterricht geübt worden sind, den Angehörigen und auch fremden Personen vortragen. 5. So lange die Kinder sich nicht sicher fühlen, fließend und ohne Anstoß zu sprechen, dürfen sie weder Bestellungen machen, noch Einkäufe besorgen.

Den Eltern wird dringend angeraten, sich von Zeit zu Zeit bei dem Lehrpersonal nach dem Verhalten und den Fortschritten der Kinder zu erkundigen.

Frage-Ecke.

Antworten.

40. In meinem „Gartenbuch" wird über die Anzucht der **Kakteen** Aufschluß erteilt. Ich stelle Ihnen das Buch gerne zur Verfügung, wenn Ihnen damit gedient ist.

E. E.

41. **Eierschalen** können Sie einem Landwirt, der Geflügel hält, zuweisen. Die Schalen liefern, fein zerstampft, dem Hühnerfutter beigemischt, das Material für die noch zu legenden Eier!

B. W.

41. Zerdrückte **Eierschalen** sind ein gutes Reinigungsmittel für Flaschen. Man gibt sie mit warmem Wasser hinein und rüttelt tüchtig um. Dann wird mit warmem Wasser nachgespült. Ferner ergeben Eierschalen, wenn man sie mit heißem Wasser anbrüht und stehen läßt, ein ausgezeichnetes Düngmittel. Topfpflanzen damit gedüngt, entwickeln sich prächtig.

Abonnentin.

42. Sie nehmen gewiß zu viel Essig und zu wenig Öl oder mischen die Zutaten nicht innig genug! Der **Salat** sollte nie zu früh angemacht werden; erst kurz vor dem Essen oder auf dem Tisch. Alle Zutaten müssen von bester Qualität sein. Kein Spritessig, sondern guter, hellfarbiger Weinessig und bestes Öl (das Witschi-Öl verdient hier empfohlen zu werden)! Die Salatblätter müssen vollständig trocken sein (ausgeschüttelt durch ein Tuch oder Sieb, nicht ausgedrückt)! Man darf nie zu viel Sauce anmachen; sobald der Salat sozusagen in der Sauce schwimmt, sieht er

unappetitlich aus. Bei rohen Salaten gießt man zuerst das Öl über die Blätter und vermischt es damit; dann gibt man den Essig mit den Gewürzen darüber und rührt durcheinander. Gekochte Salate werden zuerst mit dem Essig und den darin aufgelösten Zutaten vermischt; dann fügt man erst das Öl hinzu. Nun haben Sie vielleicht herausgefunden, wo es bei Ihnen bei der Salatbereitung fehlt.
Hausfrau.

43. Sie können sich einen „Locher" in der Papeterie kaufen und die **Zeitungen und Zeitschriften,** die Sie aufbewahren wollen, durchlochen, dann ziehen Sie eine Schnur unten durch, leiten sie durch die Löcher nach oben und binden zu. Eine Decke aus dickem Papier können Sie auch „mitbinden". Haben Sie nur einzelne Ausschnitte, die Sie zusammenhalten wollen, so kaufen Sie große Klammern, die in jeder Papeterie erhältlich sind, und stechen sie ganz einfach durch die Blätter. Sie können auch durchlochte Couverts, kleinere und größere, mit den Ausschnitten füllen, die Sie interessieren, und durch die Löcher ebenfalls ein Band leiten. Auf die Couverts schreiben Sie, was sie enthalten.
Haustochter.

44. Seit mehr als Jahresfrist im Besitze eines **Petrolgasapparates,** System Haab, Ebnat, möchten wir hier unserer Zufriedenheit Ausdruck geben. Er erfordert wenig Platz, ist leicht zu reinigen, kocht schnell und funktioniert gut bei sorgfältiger Behandlung und an windgeschütztem Ort. Der Petrolverbrauch ist gering, dagegen möchte ich ihn keiner Hausfrau empfehlen, die im Tag häufig anzünden muß blos für eine Tasse Milch oder einen Teller Suppe, denn vor jedem Anzünden muß mit ein wenig Spiritus vorgewärmt werden und käme im erwähnten Falle der Spritverbrauch höher zu stehen als der Petrolverbrauch. Auf unserm Apparat kann jedes Geschirr vom kleinen Topf bis zu 35 Cm. Durchmesser verwendet werden und bleibt auch der Boden rein. Noch eins möchte ich erwähnen. Der Preis stellt sich jetzt bedeutend niedriger als im Anfang. Die Antwortgeberin kennt nur diesen Apparat und kann deshalb nicht urteilen, ob er gegenüber andern Systemen Vorzüge oder Nachteile aufweist.
Abonnentin im Toggenburg.

Fragen.

45. Was lassen sich aus **Eiweiß** für gute Gerichte herstellen? Für Angabe einiger Rezepte bin ich sehr dankbar. Miggy.

46. Wie macht man ganz regelrecht ein **Beefsteak,** so daß es schön zart und weich und braun gebraten ist? Ich bringe nie ein solches tadellos zustande. Junge Köchin.

47. Man soll falsche **Kapern** auch aus Blütenknospen herstellen können. Welche eignen sich dazu und wie muß im übrigen vorgegangen werden? Lisy.

Bitte

wenden Sie sich bei Bedarf von:

kompletten Betten
Waschkommoden
Chiffonnièren
Spiegelschränken
Vertikovs
Tischen
Stühlen etc. etc.

an das seit **45 Jahren bestehende**

Möbel- und Aussteuergeschäft

von

E. Müller
vorm. Müller-Zollinger,
23 Zähringerstrasse 23
Zürich I.
◆ Streng reelle Bedienung. ◆