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

Band: 19 (1912)

Heft: 5

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: 16.07.2025

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

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und 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, Schöntalstraße 27, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

№ 5. XIX. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | Zürich, 2. März 1912.

Wie fruchtbar ist der kleinste Kreis,
Wenn man ihn wohl zu pflegen weiß.
Goethe.

Etwas zur Dienstbotenfrage.

Von E. T.
(Schluß.)

(Nachdruck verboten.)

Du denkst, ich rede hier nur von den guten, tüchtigen Mädchen und sage nichts von den vielen faulen, widerspenstigen und unbrauchbaren unter ihnen und von der Mühe und Geduld, die du schon umsonst an sie gewandt hast. Weißt du, warum ich es unterließ? Weil ich finde, nicht nur die untüchtigen Mädchen haben unter einer ungebührlichen Behandlung zu leiden, sondern merkwürdigerweise auch die guten und tüchtigen! Anstatt glücklich zu sein, eine solche Hülfskraft gefunden zu haben, wird immer mehr und mehr von ihr verlangt. Alles sollte noch vollkommener und noch flinker besorgt werden. Kleine Fehler, die auch bei der besten Magd vorkommen, werden über alle Maßen strenge gerügt und erst, wenn eine plötzliche Kündigung da ist, erkennt man den drohenden Verlust in seiner ganzen Größe und wäre dann gerne bereit, einige bis jetzt nicht zugestandene Freiheiten einzuräumen.

Besser ist es, Zugeständnisse zu machen, bevor es zu spät ist. Vor allem sorge dafür, daß deine Magd frühzeitig Feierabend machen kann; laß sie nie länger, als höchstens bis 9 Uhr nachts in der Haushaltung arbeiten; vereinzelte Ausnahmefälle werden natürlich in den Kauf genommen. Es sollte in jeder Haushaltung möglich sein, zwischen 1/2 7 und 1/2 8 Uhr das Nachtessen einzunehmen, so daß die Magd ihre Küchenarbeit rechtzeitig beenden kann und vor dem Schlafengehen noch ein Stündchen zu ihrer eigenen Verfügung hat.

Bedenke, was sie alles auf ihren Feierabend verspart: all ihre eigenen persönlichen Bedürfnisse, ihre kleinern täglichen Flickarbeiten; sie möchte auch ihre Briefe nach Hause schreiben, vielleicht gern hie und da eine Zeitung oder ein gutes Buch lesen. Sag mir ehrlich: wie viele Mägde kennst du, die Zeit hätten, ihre geistigen Ansprüche zu befriedigen? Freilich, nicht

alle haben ein Verlangen danach, aber wie bitter vermissen gerade diejenigen, die sich gern auf die eine oder andere Art weiterbilden möchten, die nötige Zeit! Wie viele Dienstmädchen gibt es, die keinen Feierabend haben, die bis zum Schlafengehen für ihre Herrschaft arbeiten müssen! Ich kenne solche, die nie vor 10 Uhr aus der Küche kommen, und ich bin überzeugt, daß es an vielen Orten noch schlimmer ist. Warum? Weil meistens das Nachtessen zu spät serviert wird.

Und diese Mädchen, die den ganzen Tag unausgesetzt an der Arbeit sind, werden oft hart getadelt, wenn eine Kleinigkeit fehlt an ihren Kleidern, oder wenn ihr Zimmer nicht vollständig in Ordnung ist, ihr Zimmer, in dem sie sich nur morgens früh und abends spät aufhalten. (Das ist — in Parenthese bemerkt — auch eine oft vorkommende Unart der Hausfrau, die Zimmer ihrer Mägde in deren Abwesenheit aus bloßer Neugierde zu durchstöbern. Ja, viele Frauen genieren sich nicht, Briefe aus der Schublade des Mädchens hervorzukramen und sie in Muße zu lesen, um zu erfahren, wie über sie gedacht und geschrieben wird. Dies ist ein taktloses, tadelnswertes Vorgehen, wenn kein triftiger Grund dazu vorhanden ist.)

Ein Mädchen, das ich kenne, erzählte mir, es müsse immer erst nachts um 9 Uhr mit Plätten anfangen, weil es am Tage unmöglich dazu komme; es plätte dann bis 1/2 12 Uhr.

Woher sollen solche überanstrengte Mädchen die Kraft nehmen, um am andern Morgen ihre Arbeit wieder pünktlich und gewissenhaft zu verrichten, und ihren bittern Gefühlen den Vorgesetzten gegenüber Herr zu werden? Die Arbeit muß ja getan werden, gewiß, liebe Hausfrau, aber was heute nicht geht, laß liegen bis morgen. Oder dann stelle mehr Personal an! Es ist besser, deine Arbeitseinteilung leide ein wenig, als die Menschen, die sie aufrecht erhalten sollen, denn eine tüchtige Frau mutet ihrer Magd nicht mehr zu, als was recht und billig ist. Es ist aber weder recht noch billig, sie bis tief in die Nacht hinein arbeiten zu lassen, dies gehört in das Gebiet der „Überzeitarbeit". Ladeninhaber z. B. müssen ihre Angestellten für Überstunden entschädigen, ein Dienstmädchen bekommt aber keine Vergütung dafür.

Was sagst du zu der Hausfrau, deren Kälte ihrer Magd gegenüber mich einst mit Schrecken erfüllte? Ich hörte die allerdings langsame, aber äußerst gutherzige und treue Person jeden Tag bis nachts 11 Uhr in der Küche herumwirtschaften, und da ich wußte, daß sie außer Sonntags nie einen freien Augenblick hatte, erlaubte ich mir die Frage, wann sie ihre Wäsche und ihre Kleider flicke. „Ja, das weiß ich auch nicht," war die mit gleichgültigem Lachen gegebene Antwort. Diese Bemerkung bedarf keines weitern Kommentars.

Zum Glück beginnen sich Gesetze um das Los der Dienenden zu bekümmern, indem in den meisten Städten Bestimmungen entstehen, welche die Freizeit der Mägde regeln. Gewöhnlich heißt es: Alle vierzehn Tage ein Ausgeh-Sonntagnachmittag und alle acht Tage ein Arbeitsnachmittag. Unter dem Arbeitsnachmittag versteht man einige Stunden eines bestimmten Nachmittags, während denen das Mädchen für sich arbeiten oder auch ausgehen darf, ohne dabei die täglich vorkommenden Arbeiten, wie Geschirrwaschen, Kaffeekochen &c. zu vernachlässigen. Eine rechte Hausfrau wird auch ohne Gesetze dafür besorgt sein, daß ihr Mädchen das Minimum von Freiheit erhält; eine gleichgültige, rücksichtslose wird diese Bestimmungen doch zu umgehen wissen.

Doch du willst nicht zu dieser letztern Sorte gehören! Du richtest dich so ein, daß du alle acht oder mindestens alle vierzehn Tage an einem Wochennachmittag deine eigenen, dir vielleicht unaufschiebbar vorkommenden Arbeiten hintan stellst und diese Stunden deinem Mädchen schenkst. Ja, schenkst! Schau nur, wie seine Augen leuchten, wenn es zum erstenmal hört, es könne heute oder an einem be-

liebigen andern Nachmittag für sich arbeiten oder sonst tun, was es wolle. Ärgere dich nicht, wenn es nun mit den Küchenarbeiten viel früher fertig ist, als an andern Tagen; du ersiehst daraus nur, wie es sich über dein Entgegenkommen freut. Glaube mir, dein Tun trägt seinen Lohn in sich selbst. Mit viel mehr Liebe und Treue wird es für dich arbeiten, viel eher deine Interessen wahren, wenn du ihm so viel als möglich entgegenkommst. Die richtige Grenze brauchst du deshalb nicht zu überschreiten. Deine Freundlichkeit, deine gute Gesinnung ihm gegenüber wird ein Echo in seinem Herzen wachrufen, und du wirst erleben, daß es auch heute noch gute, treue Dienstboten gibt. Denn das ist des Rätsels Lösung: Gute Herrschaft — gute Diener. Wo gute Herrschaften sind, da sind, auch heute noch, gute Dienende zu finden. Der ewige Dienstbotenwechsel bei vielen Hausfrauen ist meistens auf sie selbst zurückzuführen, auf ihr herzloses, kaltes Benehmen ihren Angestellten gegenüber, und auf ihre übergroßen Anforderungen an deren Kraft und Leistung.

Wenn du, gute Hausfrau, noch ein übriges tun willst und die Mittel dazu besitzest, so kannst du dein Dienstmädchen auch einmal in ein Volkskonzert, in eine gute Theater-Aufführung schicken und wirst sehen, welche Freude du ihm damit bereitest. Tue dies, indem du in Betracht ziehst, daß die Dienstboten im allgemeinen ein arbeitsreiches und ein an äußern Freuden armes Leben führen und daß sie zudem meist in Gemeinschaft mit Menschen leben, denen die Freuden und Bequemlichkeiten der Welt leicht erreichbar sind. Da könnte es vorkommen, daß sie, die Besitzlosen, einen gewissen Neid in sich nährten auf ihre Herrschaften, die Besitzenden. Indem du auch den Dienenden hie und da ein bescheidenes Vergnügen bereitest, kannst du diesem Neidgefühl ein wenig vorbeugen und erhältst dir zugleich ihre Anhänglichkeit und Dankbarkeit.

* * *

Wenn alle Dienstboten von ihren Herrinnen so behandelt würden, wie das „Gritli" in den Büchern von Frau Coradi von der Frau Professor behandelt wird, dann wären diese Zeilen ungeschrieben geblieben. So aber bewegen sie vielleicht die eine oder andere Hausfrau dazu, ernstlich nachzudenken über ihr Verhältnis zu ihrem „Gritli" und in kritischen Fällen den Fehler nicht immer nur bei diesem, sondern auch bei sich selbst zu suchen.

Krankenkost und Genussmittel.

(Nachdruck verboten.)

„Die Nahrung soll immer ein Genußmittel sein, und ganz besonders für den Kranken", sagt Prof. Dr. Sternberg in seiner Schrift über „Diätetische Kochkunst". Der Verfasser sagt auch, daß er zu den Genußmitteln nicht nur die fast ausschließlich darunter verstandenen: den Kaffee, den Thee, die alkoholischen Getränke, den Tabak u. s. w. zähle, sondern auch, und zwar vorzüglich alle diejenigen Stoffe, welche unseren Speisen den ihnen eigentümlichen Geschmack und Geruch verleihen. In diesem Sinne gibt es keine Speise ohne Genußmittel, und die vegetabilische Kost besitzt solche wie die animalische. Häufig entstehen gewisse Genußmittel erst durch die Art der Zubereitung der Speisen, wie z. B. die schmeckenden Substanzen beim braten des Fleisches.

Man hält für gewöhnlich, im Gegensatze zu den Nahrungsmitteln, die Genußmittel nicht für notwendig, sondern für entbehrlich, da sie uns nur gewisse Annehmlichkeiten bereiten. Diese Auffassung ist nur dann richtig, wenn man dazu die eben genannten Pflanzenaufgüsse oder die alkoholischen Getränke rechnet. Darum hat man bis jetzt die wahre Bedeutung der Genußmittel ganz übersehen, welche ebenso groß für die Ernährung ist, als die Nahrungsstoffe selbst. Denn eine Speise ohne riechende und wohlschmeckende Substanzen wird nicht vertragen; sie bringt Erbrechen oder Diarrhöe hervor. Die Genußmittel machen die Nahrungsstoffe erst zu einer Nahrung. Nur ein gewaltiger Hunger macht die Begierde so groß, daß

sonst Ekelhaftes uns angenehm erscheint. Diese Genußmittel haben eine weittragende Bedeutung für die Vorgänge der Verdauung und Ernährung. Schon die Vorstellung oder der Anblick eines uns angenehmen Gesichts macht, daß uns „das Wasser im Munde zusammenläuft", das heißt, daß die Speicheldrüsen reichlich Saft absondern, welcher gewisse Nahrungsstoffe umwandelt und sie für die Aufnahme in die Säfte vorbereitet.

Darum hält Prof. Dr. Sternberg bei der Krankenkost sehr viel auf Abwechslung. Er sagt: Wenn man eine anfangs recht wohlschmeckende Speise in zu großer Menge oder zu oft hintereinander vorgesetzt erhält, so stumpft sich die Empfindung dafür ab, sie schmeckt uns nicht mehr oder widert uns sogar an; sie hört auf, ein Genußmittel zu sein. Je ausgesprochener und intensiver der Geschmack einer Speise ist, desto rascher widert sie uns an. Deshalb können wir nur wenige Speisen täglich und in größerer Quantität genießen, wie z. B. unser Hausbrot, das uns neben andern Nahrungsmitteln eine stets willkommene Zutat ist. Ein süßer Kuchen, wenn er auch Eiweiß und Kohlehydrate in derselben Menge enthält, könnte das Brot nicht ersetzen. Darin liegt das Geheimnis der lange nicht verstandenen Bedeutung der Abwechslung in der Kost, die uns einen Wechsel in den Genußmitteln bringen soll, während man früher diese Abwechslung für geboten hielt, um uns alle die nötigen Nahrungsstoffe zuzuführen.

In der Herstellung der Nahrungsmittel für den gesunden und noch viel mehr für den kranken Menschen ist also die Beimischung der Genußmittel und die gehörige Abwechslung in der Kost wohl zu beachten. Personen, die ihr einfaches Mahl in Gasthäusern einnehmen, sind oft genötigt, das Gasthaus zu wechseln, da in jedem die Speisen allzugleichmäßig zubereitet werden.

Der Wechsel in den Genußmitteln ist sogar bei einer einzigen Mahlzeit geboten, namentlich bei der Hauptmahlzeit zu Mittag. Wir genießen aus diesem Grunde gewöhnlich mehrere Gerichte hintereinander: Suppe, Fleisch und Gemüse mit verschiedenem Geschmack. Wir wären wohl kaum imstande, so viel von einer einzigen Speise zu verzehren, als es für unser Bedürfnis an Nahrungsstoffen nötig ist, da wir bald an dem gleichen Geschmack den Appetit verlieren.

Der Kranke bedarf des Anreizes der Gewürze in der Krankenkost mitunter noch dringender als der Gesunde. Wenn auch zugegeben werden muß, daß in quantitativer Hinsicht die Zutaten an Gewürzen in vielen Fällen einzuschränken sind, so dürfen doch die sogenannten geschmackgebenden Zutaten nie fehlen. Sie sind am meisten geeignet, die darniederliegende und schwer zu bekämpfende Appetitlosigkeit zu beseitigen oder wenigstens zu vermindern.

Man nimmt gewöhnlich an, daß der Kranke „geschmacklos", „stumpfsinnig" u. s. w. sei. Nichts ist falscher als das. Der Kranke ist im Gegenteil „scharfsinnig", „übersinnlich", seine Empfindlichkeit ist in hohem Maße gesteigert. Gerade deshalb bedarf die Krankenküche einer besonderen Aufmerksamkeit. Und auf das gefällige Anrichten und Auftragen ist nicht weniger zu achten. Wir können die Kranken selbst mit den höchsten Kalorienwerten nicht mit Erfolg ernähren, wenn auf den Eßtischen im Krankenzimmer Spuckgefässe und andere Dinge durcheinander stehen und eine appetitverscheuchende Stimmung herrscht. Nichts regt den Appetit so sehr an, wie die leckere Zubereitung, das hübsche Anrichten und das reinliche anmutende Servieren einer Mahlzeit.

Man nimmt gewöhnlich an, daß eine rationelle, gediegene Küche mit geringen Mitteln nicht zu erreichen sei, und daß nur die Kosten eine gute Kost bedingen. Beides ist falsch. Eine gute Küche ist Sache der richtigen Auswahl von Nahrungsmitteln, Gewürzen, Genußmitteln, aber ebenso Sache der Kochkunst. An beiden fehlt es namentlich bei den Minderbemittelten, und zwar oft mehr am Kochenkönnen als am Gelde. Darum sollten

unsere jungen Frauen und Töchter vor allen andern die Kochkunst gründlich erlernen und studieren, damit sie für das Wohl ihrer Lieben in gesunden und kranken Tagen sorgen können. —r.

Haushalt.

Im **März** wird die Arbeit wieder lebhafter bei: Schneidern, Schneiderinnen, Weißnäherinnen, Putzmacherinnen, Hutmachern, Tapezierern. Wenn das Wetter kalt bleibt, dehnt sich die stille Zeit aber auch auf diesen Monat aus. Wir Hausfrauen wollen deshalb nicht warten, bis die Sonne und Hitze uns nötigt, unsere Frühjahrs-Einkäufe zu überstürzen. Deshalb bestellen wir unsere Kleider in der ersten Hälfte des Monats. Den Kürschnern geben wir in diesem Monat das Pelzwerk zum ausbessern. „S. K. L."

Vorräte im Haushalt. Großen Wert legen junge und alte Hausfrauen auf reichliche Vorräte, und es unterliegt keinem Zweifel, daß Vorräte das Haushalten erleichtern. Es ist aber nicht immer zweckmäßig, mit solchen zu wirtschaften. Gar zu leicht wird bei großem Vorrat mehr gebraucht als nötig ist, „hat man viel, so braucht man viel." Durch augenscheinliche Billigkeit läßt man sich oft verleiten, vielerlei zu bestellen, was sich nachher nicht so vorteilhaft aufbewahren läßt. Man spart also dabei nicht. Kleine Vorräte lassen sich leichter kontrollieren. Es ist auch vorteilhaft, alles stets frisch zu verwenden. Die meisten Nahrungsmittel, selbst die allertrockensten, wie Grieß, Reis, Erbsen &c. &c. schmecken am besten, wenn sie stets frisch in Geschäften mit großem Umsatz gekauft werden. Es ist daher des Überlegens wert, ob sich wirklich in jedem Haushalt größere Vorräte als praktisch und sparsam erweisen. In größeren Betrieben wird man selbstverständlich ohne reichliche Vorräte nicht auskommen können. B.

Kartonschachteln wasserdicht zu machen. Kartonschachteln werden heutzutage gerne zum Versenden von Kleidern, Blusen, Hüten &c. verwendet. Wenn man es so einrichtet, daß der gepackte Karton nicht über 5 Kilo wiegt, so ist die Spedition per Post die billigste und bequemste. Um nun die Kartonschachteln widerstandsfähiger zu machen und eine weitere Umhüllung aus Wachstuch entbehren zu können, ist folgendes Verfahren zu empfehlen: In einem halben Liter Wasser löst man so viel fettreiche Seife auf als möglich. Ferner macht man noch eine Lösung von fünf Teilen Wasser und einem Teil Zinnsalz (in jeder Droguerie erhältlich). Zuerst wird nun der Karton mittelst eines Schwammes mit der Zinnsalzlösung auf der Außenseite bestrichen, bis er gut durchtränkt ist. Hernach streicht man die Seifenlösung darauf und läßt den Karton in der Nähe des warmen Ofens unter öfterem Wenden trocknen. Zu große Hitze ist zu vermeiden. Das Bestreichen des Kartons mit farblosem Spirituslack erfüllt den gleichen Zweck, stellt sich jedoch erheblich teurer, da die poröse Pappe viel Lack aufsaugt.

Japanische Lackgegenstände werden wieder wie neu, wenn man sie mit einem in Leinöl getauchten Stückchen Flanell abreibt. Auch eine in ein Leinwandläppchen gehüllte, zerschnittene Zwiebel tut den gleichen Dienst. Stets muß aber mit einem weichen Leder nachpoliert werden. Mit Wasser sollten die japanischen Lackwaren nicht in Berührung kommen, weil sie dieses um ihren schönen Glanz bringt.

Um zu erproben, ob eine anscheinend **feuchte Wohnung** beziehbar ist, verfahre man auf folgende Weise. Man stellt in alle Zimmer, die man nachher gut zu verschließen hat, ein genau abgewogenes Quantum frisch gebrannten Kalk. Nach 24 Stunden wird der Kalk wieder gewogen. Beträgt die Gewichtszunahme mehr als ein Prozent, so sind die Räume zu feucht, um bewohnt werden zu können.

Küche.

Kochrezepte.

Bohnensuppe für 4 Personen. Bereitungszeit: 3—4 Stunden. 180 Gr. Bohnen, 1½ Liter Wasser, 12 Gr. Salz, 2 Gr. Natron (wenn das Wasser hart ist), 30 Gr. Fett, womöglich Hammelfett, 20 Gr. Weizenmehl, 10 Gr. Liebigs Fleisch-Extrakt, ½ Theelöffel getrockneter Majoran, 5 Gr. Butter. Kochzeit: 2½—3½ Stunden. Bereitungsweise: Die verlesenen, gewaschenen Bohnen werden 12 Stunden mit dem Wasser hingestellt, damit sie aufquellen. Je nach der Sorte kochen sie in 2½—3½ Stunden weich. Der Verdaulichkeit wegen streicht man ⅔ davon durch, und des Ansehens der Suppe wegen läßt man ⅓ der Bohnen ganz. Das mit Fett hellgeröstete Mehl wird 10 Minuten mit Bohnenwasser ausgequellt, wobei der Extrakt mit aufgekocht wird. Dann kocht man die Mischung noch einmal auf und würzt sie mit dem Majoran. Anmerkung: Den würzigen Geschmack des Majorans, auf den es ankommt, erhält man dadurch, daß man die Blättchen erst eine Stunde in 3 Eßlöffel kaltes Wasser legt, damit sie wieder frisch werden. Im gleichen Wasser mit 5 Gr. Butter eine Minute gekocht, ist der Majoran gar und hat den richtigen Geschmack. Die Blättchen sehen besser aus, als wenn man das Gewürz als

trockenes Pulver der Suppe beifügt, wie das oft geschieht.

Muscheln mit Ragout Béchamel. Zeit 2 Stunden. 50 Gr. Butter, 250 Gr. Kalbfleisch, 2 Schalotten, 3 Gewürznelken, 3 Pfefferkörner, 3 Dezil. Fleischbrühe, 3 Dezil. Rahm, nach Belieben Champignons und Trüffeln, Parmesankäse, Salz, 1 Zitrone, 1 Löffel Mehl. Das Fleisch wird fein geschnitten, mit den geriebenen Zwiebeln und den Gewürzen (auch gehackte Zitronenschale), in der Butter zugedeckt gedünstet. Dann fügt man die Fleischbrühe warm dazu, läßt beinahe ganz einkochen, fügt das Mehl bei, das man damit anziehen läßt und zuletzt den heißgemachten Rahm. Nun wird alles durch ein Sieb gestrichen und die Masse in die Muscheln eingefüllt, mit Parmesankäse bestreut, mit Butterstückchen bedeckt und 10 Minuten im Bratofen gebacken.

Schweinsfilet. Zeit 1½ Stunden. 1 Kilo Schweinsfilet, 3 Knoblauchzehen, 2 Salbeiblätter, Salz, Pfeffer, 2 Dezil. Wein, 2 Dezil. Wasser, 4 längliche Kartoffeln. Man spickt das geklopfte Filet an einigen Stellen mit Knoblauchstückchen, an andern mit Salbeiblätterteilchen und reibt mit Salz und Pfeffer ein, gibt es in eine Kasserolle, gießt die Flüssigkeit siedend darüber und brät es im heißen Bratofen unter öfterem Begießen. ½ Stunde vor dem Anrichten legt man der Länge nach in 4 Teile geschnittene rohe Kartoffeln rings um den Braten und begießt weiter mit der Sauce. Es kann auch ein anderes zartes Bratenstück verwendet werden, wenn Filet nicht erhältlich ist.

Aus „Gritli in der Küche".

Gekochter Stockfisch. Für 3 Personen. 750 Gr. Stockfisch (gewässert), 2 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 2 große Zwiebeln, 2 Eßlöffel Butter. Man stellt den gewässerten Stockfisch mit frischem Wasser, Salz und Zwiebeln aufs Feuer, läßt ihn 10 Minuten ziehen, richtet ihn an und übergießt ihn mit in Butter gelb gebratenen Zwiebeln. Zubereitungszeit eine Stunde.

Kartoffel-Pfanzel. Für 3 Personen. 60 Gr. Butter, 1 Eßlöffel Petersilie und Zwiebeln, 3 Eier, 1 Deziliter Milch, 3—4 gekochte Kartoffeln, 1 Eßlöffel Fett. In der Butter dämpft man die feinen Zwiebeln und die Petersilie weich, gibt dies in eine Schüssel, fügt die Eier bei und rührt sie zusammen. Nun gibt man die Milch, Salz und die geschälten, geriebenen Kartoffeln dazu, füllt dies in eine flache Kasserolle und backt sie schön gelb. Zubereitungszeit ¾ Stunden.

Apfelringe oder Dampfäpfel. Für 3 Personen. 250 Gr. Dampfäpfel, 1 Glas Wein, ½ Liter Wasser, Zucker und Zimt. Die Apfelringe werden gewaschen, am Abend vorher in Wasser, dem man etwas Zucker zugibt, eingeweicht, am folgenden Tag mit dem Einweichwasser, Wein, Zucker und Zimt aufs Feuer gestellt und unter öfterem Umrütteln weichgekocht. Die Apfelringe werden hübsch angerichtet und der dicklich eingekochte Saft darüber gegossen.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch".

Diätspeise aus getrockneten Zwetschgen. Im Frühling, solange weder Äpfel noch Beeren zu bekommen sind, macht man während einiger Wochen eine sehr angenehme Diätspeise aus getrockneten Zwetschgen. Diese werden erst tüchtig in warmem Wasser gewaschen, dann 24 Stunden eingeweicht, entsteint, durch die Hackmaschine getrieben und mit der Hafermischung vermengt. Ist die Speise zu trocken, gibt man noch etwas von dem übrig gebliebenen Einweichwasser hinzu. Hafermischung: 1 Löffel gehäuft voll Haferflocken werden in 2 Löffel Wasser 12 Stunden eingeweicht. Kurz vor dem Essen vermischt man diese Haferflocken mit 1 Löffel Chamermilch und dem Saft einer halben Zitrone, rührt alles zusammen recht tüchtig, bevor man die Zwetschgen dazu gibt. Natürlich kann nach eigenem Geschmack und nach der verschiedenen Säure der Früchte etwas mehr oder weniger Zitronensaft und Chamermilch beigefügt werden.

Konfitürentorte. Man rührt 250 Gr. Butter mit 250 Gr. Zucker gut schaumig, mischt dann 250 Gr. Mehl, 250 Gr. geriebene Mandeln oder Haselnüsse und 2 Eier darunter und gibt die Hälfte der Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl bestäubte Springform. Über diese erste Lage Teig kommt eine Schicht Konfitüre, z. B. nicht zu flüssige Himbeer- oder Erdbeermarmelade, darüber der Rest des Teiges, der alle Konfitüre vollständig bedecken soll. Mit geschälten, grobgeschnittenen Mandeln bestreut, bäckt man die Torte ½ bis ¾ Stunde im Ofen.

Zitronenlimonade. Man mischt in einem Glas den Saft von ½ Zitrone mit einem Theelöffel voll flüssigen Honig und füllt mit frischem Wasser auf. Honig kann natürlich auch durch Zucker ersetzt werden, jedoch ist dieser weniger zuträglich.

Aus „Diät. Speisezettel" v. A. Bircher.

Kinderpflege und -Erziehung.

Gute Körperhaltung. Um dem Kinde eine gute Haltung zur zweiten Natur zu machen, bedarf es von Seite der Eltern großer Aufmerksamkeit. Schon im ersten Lebensjahre des Kindes muß Vorsorge getroffen werden, daß sich der biegsame Körper richtig entwickeln kann. Es wird oft darin gefehlt, daß das Kind zu viel herumgetragen und dabei die nötige Vorsicht außer acht gelassen wird. So

lange das Kind noch nicht sitzen kann, ist durch kräftige Unterstützung des Kreuzes und Rückgrats eine zu starke Spannung nach unten zu verhüten. Sobald das Kind zu sitzen beginnt, soll es abwechselnd bald auf dem rechten, bald auf dem linken Arm getragen werden, um der Gefahr der Ausbildung einer seitlichen Wirbelsäulenkrümmung vorzubeugen. Die freie Hand verwende man dazu, den Körper des Kindes unter dem Ärmchen zu stützen. Zu vermeiden ist es, Kinder, die sich beim Liegen ganz wohl fühlen, durch allerlei Kunststücke zu veranlassen, sich aufzusetzen oder sie auf die Füße zu stellen, bevor sie von Natur aus darnach verlangen. Hat der kleine Weltbürger das Gehen erlernt, so führe man ihn bald am rechten, bald am linken Händchen, damit nicht die eine Schulter höher werde. Und kommt später die Schulzeit heran, so veranlasse man das Kind, die Büchertasche abwechselnd rechts und links zu tragen und beim Lesen und Schreiben eine gerade Haltung einzunehmen. Es ist Pflicht der Eltern, hierin die Schule zu unterstützen. Später wird dann der Turnunterricht das begonnene Werk vollenden.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Einteilung des Gemüsegartens. Es ist immer gut, sich vor Beginn der Gartenarbeiten im Frühjahr einen Plan zu entwerfen. In den meisten Fällen wird das verfügbare Land in vier Teile abgeteilt. Diese vier Abteilungen werden durch etwa 1½—2 Meter breite Wege getrennt. Die erste Abteilung wird im ersten Jahre gedüngt und mit stark zehrenden Gewächsen (alle Kohlarten, Spinat, Salat, Gurken, Sellerie, Lauch, Meerrettig, Petersilie) besetzt, als erste Tracht. Im zweiten Jahre folgen als zweite Tracht die mäßiger zehrenden Arten (Rüben, Rettig, Zwiebeln, Kartoffeln, Möhren, Schwarzwurzeln, Gewürzkräuter), und im dritten Jahre die wenig zehrenden Erbsen und Bohnen, so daß, wenn ein dreijähriger Wechsel eingerichtet ist, jede Abteilung in ihrer Reihenfolge nach dem Abernten der dritten Tracht eine Düngung erhält und nun als erste Tracht wieder die Reihenfolge beginnt, wie es die Wechselwirtschaft erfordert.

Während nun so die drei Abteilungen oder Quartiere alljährlich je nach der Reihenfolge mit den Gemüsearten neu besät oder bepflanzt werden, wird die vierte Abteilung für die ausdauernden Gewächse, wie Spargel, Rhabarber, Meerrettig, Erdbeeren und ausdauernden Gewürzpflanzen bestimmt, die längere Jahre ihren Platz behaupten und somit vom regelmäßigen Wechsel ausgeschlossen sind.

Tierzucht.

Zur Fütterung der Hühner. Den Hühnern wird nur zweimal täglich, abends und morgens, trockenes Futter, d. h. geschrotetes Korn, am besten eine Mischung von Hafer, Gerste und Hinterweizen in Trögen vorgesetzt. Sie haben in der Zwischenzeit dann größere Lust zum auslaufen und scharren. Wasser muß den Tieren jederzeit zur Verfügung stehen, am besten in den bekannten Selbsttränken, ferner feiner Muschelkalk in Automaten-Futterblechkästen, die man derart an den Wänden anbringt, daß die Tiere sie bequem erreichen können. Auch sorge man dafür, daß stets ein kleiner, trockener Sandhaufen im Stall ist. Steht den Hühnern beim Auslaufen kein Gras zur Verfügung, so müssen sie im Sommer reichlich Salat, im Winter Gemüseabfälle und Kohlreste erhalten. Die mit einem Gitter überzogenen Futterkästen sind besonders zu empfehlen, da jede Verunreinigung des Futters dadurch ausgeschlossen ist.

Im Sommer spüle man den Stall möglichst mit einer Mischung von Wasser und Kreolin aus (auf 10 Liter Wasser ¼ Liter Kreolin) und bestreue alsdann den Boden mit trockenem Sand. Im Winter muß der Stall ungefähr 10 Centimeter hoch mit Spreu und Torfmull ausgestreut sein, was alle 14 Tage zu erneuern ist. Die Ställe sind luftig zu halten, ohne daß die Hühner Zug bekommen. Auch sollen diese auf ungefähr 10 Centimeter breiten Latten und nicht auf runden Holzstangen sitzen.

Frage-Ecke.

Antworten.

11. Neben einem Gasherd würde Ihnen gewiß ein kleiner Grudeherd gute Dienste leisten und die Arbeit des **Kochens** bedeutend erleichtern. Ich möchte Sie auf den Artikel „Der Grudeherd“ in Nummer 1 des „Ratgeber“ aufmerksam machen, der Ihnen über dessen Vorteile einigen Aufschluß gibt. Lassen Sie sich einen Prospekt über Grudeherde zusenden von Ernst Walcker & Cie., Zürich III.

Glätteisen, welche auf Gasherde passen, können Sie im Verkaufslokal des städtischen Gaswerks, Zürich, Beatengasse in großer Auswahl haben. Für jede weitere Auskunft und Anleitung wollen Sie sich an meine Adresse wenden, die Sie bei der Redaktion erfahren können. Frau Sch.

12. Ich habe schon mehrere Sorten von **Petrolkochern** kennen gelernt und ziehe allen neuen Erfindungen den drei- oder vierflammigen, gewöhnlichen, mit breiten Dochten vor.

Sind die Speisen zum Sieden gebracht, so kann man auf einer Flamme weiter kochen lassen. Der Favorit erzeugt große Hitze, hat aber den Nachteil, daß man bei längerem Kochen die Flammen nicht klein genug brennen kann. Neben diesem sollte man unbedingt noch einen Petrolherd haben. System Haller ist empfehlenswert. Die Petrolkocher ohne Docht, wie Juwel und ähnliche, wären wohl die angenehmsten, wenn man nicht so viele Reparaturen damit hätte. Abonnentin in M.

13. Um **Petrol- oder Ölflecken** aus tannenen Böden zu entfernen, bestreicht man sie mit einem Brei von Essig mit Pfeifenerde, den man über Nacht darauf liegen läßt. Ist der Fleck nach Entfernung des Breies noch nicht vollständig verschwunden, so wiederholt man das Verfahren. St.

13. Um **Petroleumflecken** aus tannenen Böden zu entfernen, bestreiche man diese ganz dick mit einem Brei aus Lehm und Wasser, lasse diesen die Nacht durch liegen; am Morgen wird der Lehm das Petrol aufgesogen haben. Dann kann der Boden aufgewaschen werden. R. L.

14. Um **Schuhwerk** lange gut zu erhalten, ist es notwendig, dasselbe von Zeit zu Zeit einzufetten. Man muß aber vorher die Wichse mit lauwarmem Wasser abwaschen, damit das Fett ins Leder eindringen kann. Durch erneutes Wichsen werden dann die Stiefel bald wieder glänzend. Eine vorzügliche Wichse ist Congo. J. R.

14. Ich verwende seit Jahren ein ganz vorzügliches Mittel „Crakleß" zur Erhaltung des **Schuhwerks**. Ich möchte es jedermann empfehlen, der sich seine Schuhe gern recht lange in gutem Zustande erhält. „Crakleß" ist bei der Firm H. Frölich-Karlis Erben in Brugg erhältlich und kostet das Flacon 60 Cts. Abonnentin.

15. Ein ausgezeichnetes Mittel gegen rote, rauhe **Hände** ist „Caloderma", erhältlich in den bessern Apotheken. Guten Erfolg wünscht Eine Abonnentin.

15. An Stelle von **Toiletteseife** ist folgendes Mittel anzuraten. Nach schmutziger Arbeit und abends vor dem Zubettegehen reibt man die gewaschenen Hände mit Zitronensaft und etwas Glyzerin ein und spült sie nach kurzer Zeit mit etwas frischem, lauwarmem Wasser ab. Dies Verfahren erhält auch bei Hausarbeit &c. die Hände zart und weich. — Man kann auch Strohhüte und helle Segeltuchschuhe so reinigen. H—r.

15. Waschen Sie die **Hände** mit Sand-Mandelkleie und einer guten Glyzerinseife. Öfteres Einreiben mit Zitronensaft macht die Haut ebenfalls geschmeidig. H.

15. Als vorzügliche, fettreiche Seife gegen empfindliche und rissige Haut kenne ich die „Centrifugierte Honigseife". Dazu abends vor dem Schlafengehen die Haut mit „Glyzerin-Crême" einreiben, macht auch spröde **Hände** glatt und weich. Ich kaufe beides bei Herrn Fuchs, Droguerie, Weinbergstr. 37, Zürich IV. E. E.

17. Es wird schwer halten, die hellen **Schuhe**, die durch Regen fleckig geworden sind, wieder in guten Stand zu stellen. Machen Sie einen Versuch mit Zitronensaft an einer Stelle, es wird sich dann zeigen, ob Sie das Experiment am ganzen Schuh vornehmen dürfen. Wenn Sie die Schuhe ihres Aussehens wegen nicht mehr tragen können, so schwärzen sie solche. Emmy.

Fragen.

18. Wie entfernt man aus einer alten **Wasserkaraffe** den Ansatz von grünem Moos? Zum voraus bessen Dank. Hella.

19. Wo ist der **Selbstkocher Ökonom** erhältlich und könnte man für Sus. Müllers Selbstkocher den Rost oder Heizring nicht auch verwenden? Frau J.

20. Ich möchte meine **Küche**, welche bis dahin nur geweißelt wurde, renovieren lassen. Wüßten mir vielleicht die l. Leserinnen Rat inbezug auf das zu verwendende Material? Die Küche ist klein, mit Holzfeuerung, so daß man noch mit Dampf und Rauch rechnen muß. Küchen, mit Ölfarbe gestrichen, sollen sich unter diesen Umständen nicht gut bewähren. Wer weiß aus Erfahrung, ob diese Befürchtungen zutreffen? Für gütigen Rat dankt herzlich E.

21. Anstatt Parmesankäse wird **Sbrinzkäse** für die Küche empfohlen. Dieser soll in Ob- und Nidwalden hergestellt werden und gehaltreicher, billiger und besser sein. Kann mir jemand mit Angabe einer Bezugsquelle dienen? Leserin.

22. In unserer Gemeinde wird das **elektrische Licht** eingeführt. Ich möchte es auch gerne zum Kochen verwenden. Könnte mir vielleicht eine der werten Leserinnen aus Erfahrung Auskunft geben über Einrichtung und Kostenpunkt? Für gütige Auskunft dankt zum voraus bestens Anna.