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

Band: 19 (1912)

Heft: 11

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: 02.07.2025

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.

No. 11. XIX. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | Zürich, 8. Juni 1912.

Zähle nicht die bangen Stunden,
Die des Lebens Nacht entsteigen,
Zähle nur, wenn sie entschwunden,
Wie viel Sterne sie dir zeigen!

Zusammenstellung der Speisen und gefälliges Anrichten.

(Nachdruck verboten.)

Wenn unsere Speisen mit der größten Sorgfalt zubereitet sind, aber nicht in richtiger Zusammenstellung auf den Tisch kommen, so verlieren sie an Wert, besonders wenn sie noch in wenig sorgfältiger Weise angerichtet werden. Wir haben also nicht nur dem Gaumen, sondern auch dem Auge Rechnung zu tragen beim Servieren unserer Mahlzeiten.

Beim Braten ist in erster Linie auf gutes und geschicktes Tranchieren zu achten. Die möglichst ebenmäßig zerlegten Stücke ordnet man — die schönste Seite nach oben, die Knochen unten — inmitten einer nicht zu flachen Schüssel und umgibt sie mit einem Kranz von Gemüse, oder man legt die Bratenstücke um das in der Mitte aufgeschichtete Gemüse; auch kann den Rand der Bratenschüssel ein Kranz von gebratenen Kartoffeln, Morcheln, Mixed-Pickles oder Trüffeln zieren. Zu gebratenem Fleisch gibt man kein Kartoffelmus, wohl aber zu Ragout oder geschmortem Fleisch. Zum Braten passen Salzkartoffeln gut. Diese sollen gleichmäßig rund geschält oder in nicht zu große Stücke geschnitten werden. Nach dem Weichkochen soll man das Wasser abgießen, den Topf unbedeckt aufs Feuer stellen und nun die Pfanne so lange schütteln, bis alles Wasser verdampft ist und die Kartoffeln trocken und mehlig geworden sind.

Kartoffelbrei wird bergartig aufgehäuft und mit in Butter gerösteter Semmel bestreut. Zu Kalbsbraten gehört weder Rotkohl noch Sauerkraut, was beides sehr gut zu Schweinefleisch oder Geflügel paßt. Zu Tauben und Hühnchen gibt man am besten Karotten oder Schoten, oder beides zusammen. Kohl, Kabis, Rüben schmecken vorzüglich zu Hammelfleisch. Für Rindfleisch und kalten Aufschnitt sind Petersilie, Radieschen oder gehobelte Meerrettigspäne eine passende Garnitur. Zu kaltem Kalbsbraten gibt man vorzugsweise Kartoffelsalat.

Geflügel richtet man mit der Brust nach oben an. Den Kopf des Fasans steckt man auf ein Hölzchen, umgibt ihn mit einer Papierkrause und legt ihn an den Hals des Vogels. Auch für anderes Geflügel, sowie für Reh-, Hammelkeulen &c. benutzt man Papierkrausen; Hühnerfrikassee erhält einen breiten Reisrand, auch können kleine Würstchen, Kastanien, Klößchen oder Morcheln zur Verzierung verwandt werden. Alle Ragouts und sonstigen Saucengerichte garniert man mit kranz- oder sternförmig gelegten Zitronenscheiben, Gurken, Kapern, hartgekochten Eiern, roten Rüben oder auch Blätterteig. Koteletten sehen hübsch aus, wenn jedes Knöchelchen mit einer kleinen Papierrüsche versehen ist.

Fische dürfen niemals auf der Seite liegen, sondern man stellt sie mit dem Rücken nach oben. Den Fisch belegt man mit gehackten Eiern, Champignons &c. und umrandet ihn mit Endivien- oder Selleriesalat. Gebackene Fische werden mit Zitronenscheiben garniert. Fleisch-, Fisch- und Kartoffelsalat sehen sehr gut aus, wenn man sie mit gerollten Sardellen oder Heringsstreifen verziert. Spinat garniert man mit hartgekochten Eiern, die man in Viertel teilt und mit gebräunter Butter begießt. Grünkohl umgibt man mit Kastanien oder rund ausgestochenen, in Zucker gewälzten und in Butter gebratenen Kartoffeln. Spargel legt man der Länge nach neben- und übereinander. Nach dem Braten werden feine Gemüse ohne Beilage serviert.

Auch die Farbenzusammenstellung soll gebührend beachtet werden. War die Suppe klar oder von heller Farbe, so soll das folgende Gericht eine dunkle Sauce haben, auf eine dunkle Suppe dagegen, z. B. Tomatensuppe, darf man nicht Fisch mit Krebssauce folgen lassen. Zu dunkeln Puddings, warmen oder kalten Schokoladespeisen gibt man eine helle Sauce, z. B. Weinschaum-, Vanille- oder Mandelsauce. Zu hellen Speisen, wie Biscuitpudding oder Griesflammeri, wird Rotwein-, Frucht- oder dunkle Karamelsauce gereicht. Puddings, Cremen &c. gewinnen sehr, wenn man sie in geschmackvoller Anordnung mit eingemachten Früchten belegt. Letztere müssen jedoch vorher auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt werden, weil der Saft sonst die Oberfläche der Speisen erweicht und die Früchte einsinken. Die rundliche Außenseite der Früchte wird nach oben gerichtet. Apfelmus kann man mit feingeschnittenen Mandeln, Rosinen oder Sultaninen belegen. Rohes Beerenobst serviert man in Glasschüsseln ohne Fuß. Man ordnet die Früchte auf einer Unterlage von Blättern, die gleichzeitig den Rand der Schale decken. Zum Aufbau von Äpfeln, Birnen, Trauben, Pflaumen &c. wählt man eine auf hohem Fußgestell ruhende Schale. Zuerst ordnet man auf einer Blattunterlage die schwersten Obstsorten, Äpfel, Birnen, dann Pflaumen und Trauben, dazwischen Blätter und Ranken von wildem Wein, Efeu und Immergrün, die man tief über den Rand der Schale herabfallen läßt. Zur Winterszeit kann auch Moos zur Ausschmückung der Fruchtschale verwandt werden. Man legt es vor dem Gebrauch einige Stunden in Wasser, um ihm ein frisches Aussehen zu geben. Sehr hübsch und malerisch nehmen sich die Früchte in dieser Moosunterlage aus, wenn in die Mitte der Schale eine kleine Pflanze gestellt wird.

Es ließe sich noch vieles über Garnieren und geschmackvolles Anrichten der Speisen sagen, doch wollen wir es nun gerne der Hausfrau überlassen, ihren Schönheitssinn auch im Bereiche der Küche und des Speisezimmers zu betätigen. H.

Die Fleckenreinigung.

Eine tüchtige Hausfrau wird wohl niemals dulden, daß irgend welche Flecke ungetilgt bleiben, gleichviel, wo sie sich befinden und wie sie entstanden sind. Je schneller Flecke entfernt werden, desto einfacher und leichter ist die Arbeit, nur muß man auch immer schnell wissen, welche Mittel in dem besonderen Falle zu der Fleckentilgung anzuwenden sind. Jeden-

falls sollte man sich die Hauptflecken-reinigungsmittel stets im Hause halten; solche sind Benzin, Salmiakgeist und Spiritus. Bei sehr wertvollen Gegenständen, namentlich auch feinen farbigen Kleiderstoffen, muß man immer die Vorsicht anwenden, erst auf der Rückseite oder sonst einem versteckten Teile eine kleine Probe vorzunehmen, damit man nicht durch das Mittel den Fleck noch vergrößert.

Antonie Steimann gibt in der Schrift „Haushaltungslehre und Wirtschaftswesen" (Grethleins praktische Hausbibliothek Nr. 1) folgende Ratschläge:

Gewöhnliche Fett- und Schmutzflecke kann man ohne Bedenken mit Benzin reinigen. Ein anderes Mittel, um alle Arten von Flecken ohne Schaden für die Farbe zu entfernen, ist Bohnenwasser. Hierzu kocht man weiße Bohnen ohne Salz weich, gießt das Wasser ab, läßt es erkalten und wäscht hierin entweder gleich den ganzen Gegenstand oder auch nur die beschmutzte Stelle aus, ohne Seife dabei anzuwenden. Außer Fett- und Schmutzflecken lassen sich durch dieses Mittel sogar frische Tinten- und Rotweinflecke beseitigen.

Anilin-Tintenflecke verschwinden durch eine Mischung von Weingeist (starkem Spiritus) und Essig.

Butterflecke entfernt man mit Benzin. Befinden sich diese Flecke in Fußböden, so streicht man abends mit Wasser zu einem Brei angerührte Tonerde darüber und wischt alles am nächsten Tage mit Wasser fort. Sind aber solche Flecke in Papier vorhanden, so lege man unter und über die Flecke gutes Löschpapier und glätte die Flecke mit einem warmen Glätteisen aus.

Zitronenflecke auf Marmorplatten erfordern ein neues Aufpolieren der letzteren, weil die Politur weggeätzt ist. Zitronenflecke in Kleidern versuche man mit Salmiakgeist und nachherigem Aufglätten über Leinen zu entfernen.

Blutflecke werden, wenn sie frisch sind, mit Wasser entfernt, sind sie bereits getrocknet, so wende man niemals sofort Seife an, sie würden dadurch fast unauslöschlich. Weißzeug weicht man erst einige Zeit in reinem Wasser ein, danach in Sodawasser, und erst hiernach kann man die Flecke leicht mit Schmierseife entfernen. Bei Wollstoffen läßt man das Einweichen im Sodawasser fort. Sind die Stoffe gefärbt, so hilft in der Regel Eintauchen in eine warme Kochsalzlösung, solange, bis das Blut sich löst. Blutflecke in Seide werden mit Spiritus ausgewaschen. Blutflecke in Fußböden scheuert man mit Sodawasser.

Firnisflecke weichen durch Terpentinöl mit Weingeist vermischt, oft auch durch Benzin.

Grasflecke in hellen Kinderkleidern u. s. w. entferne man mit einer schwachen Zinnsalzlösung und spüle sorgfältig nach. Grasflecke in Weißzeug werden mit Seife ausgewaschen und mit kochendem Wasser nachgespült.

Harzflecke lösen sich gut mit Terpentinöl und Benzin auf bezw. mit Alkoholwasser und Seife.

Leimflecke weichen einer einfachen Behandlung mit heißem Wasser.

Laugenflecke müssen baldigst mit Wasser ausgewaschen und mit Essig betupft werden.

Kalkflecke, ebenso Rußflecke werden mit Weinsteinsäure vertrieben.

Rostflecke in Wäschestücken sind schwer zu entfernen, denn die Flecke haben in der Regel schon den Stoff zerstört. Man versuche eine gründliche Auswaschung in einer verdünnten Auflösung von Zinnchlorid und spüle wiederholt mit warmem Wasser nach, dem etwas Salmiakgeist zugesetzt wurde.

Tintenflecke an den Fingern weichen durch Waschen mit Bimsstein oder durch Betupfen mit Zitronensäure. Aus Stoffen entfernt man sie mit Kleesalz oder konzentrierter Zitronensäure oder mit phosphorsaurem Natron. Es kommt hier sehr darauf an, zu wissen, aus was die Tinte fabriziert ist. Meistens hilft Kleesalz aus der Apotheke.

Weinflecke vergehen in sehr heißem Wasser und Milch, auch durch Auftropfen von Zitronensaft.

Wagenschmierflecke: Auf diese wird zunächst Butter gebracht und mit derselben der Fleck aufgelöst; die Butter wird dann mit Benzin entfernt.

Wachs- und Stearinflecke werden mittelst Fließpapier ausgeglättet resp. in heißem Wasser ausgewaschen.

Gesundheitspflege im Sommer.

Von Dr. Otto Schröder.

(Nachdruck verboten.)

„Sonnenschein und frische Luft!" ist jetzt die Parole für alle, die gesund werden und bleiben wollen. Der Italiener sagt: „Dove non viene il sole, viene il medico" („Wohin die Sonne nicht kommt, dahin kommt der Arzt") und ein altes Sprichwort lautet: „Auf der Schattenseite der Straße hält der Leichenwagen dreimal so oft als auf der Sonnenseite." Gehet hinaus in den lachenden Sonnenschein und lernt an den Tieren die Heilkraft der Sonne kennen! Dort auf jenem Bauernhofe liegt behaglich in der Sonne ausgestreckt der Hofhund; nicht weit davon nimmt auch die Katze mit wohlgefälligem Schnurren und zufrieden blinzelnden Augen ein Sonnenbad, und im heißen Sande liegen die Hühner, lüften bald den einen, bald den andern Flügel, drehen und wenden sich, damit die belebenden Sonnenstrahlen sie an allen Körperstellen bescheinen können. Ganz wunderbar ist der Einfluß der Sonne auch auf den menschlichen Organismus. Der noch schwache Rekonvaleszent fühlt bei ihren erwärmenden Strahlen seine Lebenskräfte und -Säfte sich mehren. Wie unter ihrer Einwirkung der grüne Farbstoff der Blätter gebildet wird, so verleiht sie auch dem bleichen Blute, den fahlen Wangen eine gesunde, rote Farbe. Der Stoffwechsel des ganzen Organismus, das Nervensystem und die Gemütsstimmung werden in ganz erheblicher Weise angeregt. Daher sollten diese große Wohltat besonders Kinder und alte Leute, Bleichsüchtige, Nervöse, Rheumatiker, Schwindsüchtige und mit Hautkrankheiten Behaftete sich zu nutze machen. Ihr Städter, verdunkelt nicht in ängstlicher Lichtfeindschaft die Zimmer mit Vorhängen und Fensterläden zu grabgewölbartigen Räumen oder vermeidet gar jeden Gang im Sonnenschein, nur um nicht einige Schweißtropfen zu verlieren. Gerade Schwitzen ist gesund. Die meisten Krankheiten treffen uns nicht plötzlich wie ein Blitz aus heiterem Himmel, vielmehr sammeln sich allmählich gesundheitsschädliche Substanzen, namentlich giftige Stoffwechselprodukte an. Diese müssen immer wieder durch hygienische Maßnahmen ausgeschieden werden. Dazu ist natürliches reichliches Schwitzen, ohne innere schweißtreibende Mittel, besonders geeignet. Deshalb arbeite man körperlich öfter bis zum Schweißausbruch beim Graben, Bergsteigen, Turnen, Hanteln und dergleichen und suche sich auch nicht vor jedem Sonnenstrahl ängstlich unter den Bäumen oder dem Schirme zu verbergen.

Wer noch bei geschlossenen Fenstern schläft, der entschließe sich doch endlich, die Fenster offen zu lassen; tiefer, ruhiger, erquickender Schlaf und morgens ein frisches, munteres Erwachen ohne Schlaffheit und Bleischwere in den Gliedern wird der Lohn sein.

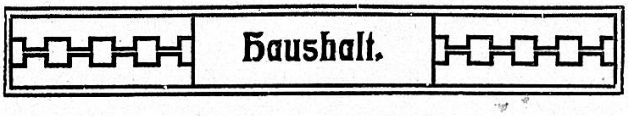
Bei der Ernährung ist der Fleischgenuß einzuschränken und durch Gemüse, Mehlspeisen, Hülsenfrüchte und Obst zu ersetzen. Von letzterem sollte jetzt in jeder Familie stets ein Teller voll auf dem Tisch stehen, da es das beste und angenehmste natürliche Gesundungsmittel für Alt und Jung bleibt.

An Getränken genieße man die erfrischenden und gesunden Limonaden, besonders die von natürlichem Zitronensaft bereiteten. Will man Getränke durch Eis kühlen, so darf man solche nie in die Flüssigkeit hinein, sondern nur um dieselbe herum legen, damit nicht etwa im Eis vorhandene krankheitserregende Bakterien in den Verdauungsapparat gelangen. Dieser besitzt über-

haupt in der heißen Jahreszeit eine größere Reizbarkeit und Disposition zu Erkrankungen (Erbrechen, Diarrhöe), so daß jetzt Vorsicht am Platze ist. Namentlich unter den Kindern fordern die Verdauungskrankheiten oft viele Opfer.

Für Radfahrer, Touristen, Sommerfrischler ist auch die Kleidung in gesundheitlicher Beziehung von Wichtigkeit. Die Oberkleider, am besten von Leinen oder Baumwolle, seien luftig und nirgends beengend, namentlich nicht am Gürtel, Brustkorb oder Hals. Helle, lichte Gewandung nimmt die Sonnenstrahlen und die leuchtende Wärme in geringerem Grade auf als dunkle, erhitzt also den Körper viel weniger. Zur Unterkleidung eignet sich Wolle gut; wer freilich den größten Teil des Tages sich ruhig im Zimmer aufhält, und von dem die Unterkleidung durchnäßenden Schweiß, von Staub und Schmutz fast gar nicht zu leiden hat, möge lieber die kühleren Leinenstoffe oder die weitmaschigen Netzjacken wählen.

Der Sommer bildet die hygienische Gnadenzeit zur Kräftigung des Körpers gegen die Unbilden der rauhen und kalten Jahreszeit. Jetzt können auch die verweichlichten, schlaffen und widerstandslosen Wasser- und Luftfeinde mit Kräftigungs- und Abhärtungskuren beginnen, sich an kalte Ganzwaschungen gewöhnen. Wem es nicht vergönnt ist, über Berg und Tal oder in die Gebirge zu wandern, der stelle sich morgens, mittags und abends ans offene Fenster und atme recht tief ein und aus, zuerst eine Minute lang, später bis 1/4 Stunde, das stärkt die Lunge, weitet die Brust, schafft Sauerstoff ins Blut und verleiht frische, frohe Gesundheitskraft!



Rohseidene Kleider und Blusen kann man auf folgende Weise selbst reinigen: Man kocht in 10 Liter Wasser 50 Gr. gute Kernseife und 20 Gr. Boraxpulver. In dieser lauwarmen Flüssigkeit schwenkt man die Kleidungsstücke kräftig, ohne sie zu reiben und spült sie in lauem Wasser nach. Hierauf werden die Kleider ausgedrückt, nicht gerungen und zuletzt durch eine leichte Lösung von Gummi arabicum gezogen. Noch feucht werden sie mit nicht zu heißem Eisen geglättet.

Durch das Bügeleisen verursachte **Brandflecken** in der Wäsche sind zu entfernen, indem man die versengten Stellen mit Wasser befeuchtet und sie mit Salz einreibt. Hierauf legt man die betreffenden Stücke einige Stunden an die Sonne und wäscht nachher das Salz mit reinem Wasser aus. Wenn die Fasern des Gewebes nicht zerstört sind, so hilft dieses Verfahren sicher.

Gute Staubtücher kann man sich aus altem Barchent anfertigen. Man umsteche den Rand mit Languettenstich und farbiger Wolle. Derartige Tücher nehmen den Staub gut auf und hinterlassen keine Staubfasern auf den Möbeln, wie die fertig gekauften, gewebten oder gestrickten Staubtücher.

Kochrezepte.

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

Gemüsesuppe. Für 3 Personen. 6 Eßlöffel Gemüse, 1 Eßlöffel Butter, 1 1/2 Liter Wasser, 1—2 Eßlöffel Reis, 1/2 Eßlöffel Salz, 1 Ei. Alle Arten Gemüse werden fein geschnitten in süßer Butter gedämpft, mit kaltem Wasser abgelöscht, Salz und nach einiger Zeit der Reis zugegeben, weichgekocht und die Suppe über ein verklopftes Ei und nach Belieben über etwas Parmesankäse angerichtet. Zubereitungszeit 3/4 Stunden.

Schweinsgulasch. Für 3 Personen. 500 Gr. Schweinefleisch, Salz und Paprika, 1/2 Eßlöffel Fett, 1 Zwiebel, 1 Glas Weißwein, 1 Tasse Fleischbrühe, 500 Gr. Kartoffeln. Schweinefleisch vom Läffli oder Hals wird in kleinere Würfel geschnitten und mit Salz und Paprika bestreut. In wenig Fett läßt man die feingeschnittenen Zwiebeln gelb werden, gibt das Fleisch zu und läßt es ebenfalls gelb werden. Nachher gießt man die Fleischbrühe und den Wein zu, legt die in Würfel geschnittenen Kartoffeln obenauf und läßt alles zusammen weich dämpfen. Zubereitungszeit 1 Stunde.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch".

Saurer Kalbsbraten mit feinen Kräutern. Ein zartes Stück Kalbfleisch vom Stotzen wird geklopft, bis es mürbe wird, doch nicht auseinanderfällt. Es wird gut mit Salz eingerieben und in einer eisernen Bratpfanne, mit reichlich Butter (je nach der Größe des Stückes 20 Minuten) unter beständigem Begießen bei mäßiger Hitze gebraten. In die Butter legt man eine Handvoll Champignons.

Ist der Braten (ohne das Fett) etwas erkaltet, wird er in feine Schnitten geschnitten, welche mit einer Mischung von Öl, Essig, Salz und Pfeffer mehrmals übergossen werden. Vor dem Verspeisen wird der Braten noch dick mit viel feingeschnittener Petersilie, Schnittlauch und harten Eiern bestrichen und die Sauce nochmals darübergegossen. Das überflüssige Fett ist zu Suppen und Gemüsen vortrefflich zu gebrauchen.

„Kochrezepte bünd. Frauen."

Maiskolben oder türkischer Weizen. Für 3 Personen. 15 Stück junge Maiskolben, 2 Liter Wasser 1½ Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel süße Butter. Man enthülst die ganz jungen, frischen Maiskolben, legt sie, in kleine Büschel gebunden, in kochendes Salzwasser, kocht sie weich und richtet sie sorgfältig auf eine Serviette oder eine Siebschüssel an. Bei Tisch werden sie mit Salz und Pfeffer bestreut und mit schaumig gerührter Butter wie Spargeln gegessen. Man kann die Maiskolben auch in dem Spargelkocher weichkochen. Zubereitungszeit ½ Stunde.

Reis mit Tomaten. Für 3 Personen. 1 Tasse Reis, 1 Liter Fleischbrühe, 2—3 Tomaten, 1 Tasse Wasser, 2 Eßlöffel Parmesan- oder Sbrinzkäse. Die zerrissenen Tomaten werden mit Wasser und einer Prise Salz aufs Feuer gestellt und weichgekocht. Dann treibt man sie durch ein Sieb, fügt die Masse der Fleischbrühe bei, gibt, wenn sie kocht, den gewaschenen Reis hinzu, kocht ihn darin weich und gibt vor dem Anrichten den Käse bei. Zubereitungszeit ½ Stunde.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch".

Rhabarberschnitten. Zeit ¾ Stunden. ½ Kilo Einback oder Modellbrot, Rhabarberkompott, 150 Gr. Grießzucker, Backfett. Das Brot wird in 1 Cm. dicke Scheiben geschnitten Man bäckt sie rasch in heißem schwimmendem Fett knusperig, läßt sie abtropfen und bestreicht sie noch warm mit Rhabarberkompott, das mit dem Schnee von 1—2 Eiweiß vermischt worden ist. Nach Belieben kann eine kalte süße Weinsauce aus halb Wein, halb Wasser und Zucker bereitet und jede der gebackenen Schnitten vor dem Bestreichen rasch hineingetaucht werden. Die Schnitten werden auf diese Weise sehr delikat. Man braucht für das angeführte Quantum 2½ Deziliter Wein, 2½ Deziliter Wasser, 100 Gr. Zucker.

Aus „Gritli in der Küche".

Erdbeerauflauf. Von einem Liter reifer Erdbeeren werden ¼ Liter mit Zucker bestreut und auf die Seite gestellt; die übrigen durch ein Haarsieb gestrichen, mit 5 Eigelb und 125 Gr. Zucker zu Schaum gerührt. Das fest geschlagene Eiweiß wird darunter gemischt, die Form gefüllt, die ganzen Erdbeeren darüber gegeben und ½ Stunde in mäßiger Hitze gebacken. „Kochrezepte bünd. Frauen".

Gelbrübentorte. 8 Eier, 250 Gr. Zucker, 500 Gr. Gelbrüben, 125 Gr. Mehl, ½ Zitrone. Der Zucker und die Eigelb werden schaumig gerührt, die fein geriebenen Gelbrüben, das Mehl, Zitronensaft und -Schale zugegeben, zuletzt der Eischnee darunter gemischt, in eine ausgestrichene Form gefüllt, im Ofen gelb gebacken und mit Zucker bestreut.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch".

Erdbeer-Essig. Man fülle eine große Flasche zu einem Drittel mit Erdbeeren (womöglich Walderdbeeren) und dann voll mit Weinessig, lasse sie drei Wochen lang an der Sonne stehen und gieße den Essig ab. Dann koche man den Essig (1 Liter davon auf ½ Kilo Zucker), schäume ihn ab und fülle ihn auf Flaschen. Sehr erfrischend.

Pröpper, „Das Einmachen der Früchte".

Gesundheitspflege.

Der Wert des Schwimmens für das weibliche Geschlecht. Daß das Schwimmen einen hohen hygienischen Wert hat, ist zweifellos. Der ganze Körper kommt dabei in Bewegung, die Tätigkeit der Arme beim Schwimmen kommt nicht nur diesen zugute, sondern dem ganzen Oberkörper; die Schultern werden kräftig zurückgedrückt, die Brust dehnt sich aus, die Lunge erhält dadurch mehr Raum und kann sich ihrerseits ausdehnen und kräftigen. Ebenso kommen die Bewegungen der Beine dem ganzen Unterkörper zugute, Nach dieser Richtung ist das Schwimmen besonders für das weibliche Geschlecht von größtem Werte. Die Organe des Unterleibes werden dabei gekräftigt. Eine Frau, die das Schwimmen fleißig gepflegt hat, wird die Niederkunft leichter überstehen, als diejenige, die ihre Glieder nur im Ballsaal geübt hat. Es gibt viele Krankheiten, die lediglich auf gestörte Hauttätigkeit zurückzuführen sind. Dem wirkt das Schwimmen aufs beste entgegen, indem es den Kreislauf des Blutes regelt, die Haut durchblutet, dabei die Poren öffnet und zu stärkerer Ausscheidungstätigkeit anregt. In dieser Vielseitigkeit liegt der hohe hygienische Wert des Schwimmens; es ist mit keinem andern krankheitsverhütenden Mittel zu vergleichen. —r.

Um sich vor Insektenstichen zu schützen, wende man folgendes Mittel an. Für 10 Cts. Lorbeeröl wird mit ebensoviel 90prozentigem Spiritus gemischt, in einem Fläschchen gut umgeschüttelt, verkorkt und zum Gebrauch stehen gelassen. Einige Tropfen dieser Mischung auf Gesicht und Händen eingerieben, genügt, um die Insekten für einen halben Tag von sich fern zu halten.

Kinderpflege und -Erziehung.

Vom Ausschlafen. Sonntags, und allenfalls zu Anfang der Ferien, kann den Kindern morgens etwas mehr Zeit zum Ausschlafen gelassen werden, wozu sie ein Bedürfnis zu haben, und was sie schon wegen der Unterbrechung der strengen Regel als große Wohltat zu empfinden pflegen, besonders wenn der Samstag Nachmittag zu größeren Spaziergängen, ausgiebigeren Bewegungen und Ausflügen benutzt und dadurch die Zeit des Zubettegehens hinausgeschoben ist. Aber auch dann dulde man nicht, daß sie erwacht oder halbschlafend im Bette liegen und faulenzen, was allemal der Gesundheit schädlich ist und die Laune oft für den ganzen Tag verdirbt. Sehr zweckmäßig und wohltätig ist es hingegen, möglichst oft, wenigstens im Sommer, die Frühstunden des Sonntags zu gemeinschaftlichen Spaziergängen der rüstigen Familienglieder anzuwenden.

Dr. Dornblüth.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Die Ernte der Blattstiele des **Rhabarbers** darf nicht übertrieben werden, sonst wird die Pflanze erheblich geschwächt, geht auch zuweilen ganz ein. Jeder Pflanze müssen immer wenigstens drei Blätter erhalten bleiben.

Rosen. Es ist schwer, aus der zahlreichen Familie der edlen Rosen die schönsten und besten zu nennen, deshalb seien hier nur einige aufgezählt, die sich für den Garten des Liebhabers bisher wirklich bewährt haben: Niphetos, weiß; Maréchal Niel, gelb; Perle des jardins, gelb; Gloire de Dijon, lachsgelb; wohl die vier schönsten Theerosen; ferner la France, eine rosa Theehybride; Mistress Bosanquett, fleischfarbig, und Souvenir de Malmaison, fleischfarbig, als Bourbonrosen. Ausgezeichnete Remontantrosen sind: Capitaine Chrysti, fleischfarben; Anna Alexieff, rosa; Baronne Ad. de Rothschild, rosa; Anna de Diesbach, John Hepper, Magna Charta, sämtlich rosa; Paul Neyron, dunkelrosa; Jules Margottin, karmin; Marie Baumann, karmin; General Jacqueminot, rot; Triomphe de l'exposition, rot; Prince Camille de Rohan, dunkelrot; ferner Centifolia major, die schönste Moosrose. Von neuen Sorten seien noch erwähnt: Kaiserin Augusta Viktoria, Frau Karl Druschki, Caroline Testout, The Bride, Deegens weiße Marechal Niel.

Wer Rosen kaufen will außer den hier genannten, die als die schönsten bezeichnet werden dürfen, der besuche im Sommer, während der Blütezeit, eine Rosenschule, und notiere sich die Namen. Es gibt nur diese Möglichkeit, die Königin der Blumen näher kennen zu lernen.

Rosen verlangen einen kräftigen und doch mürben Lehmboden. Sie gedeihen darin am besten und blühen vollkommener als im leichten oder sandigen Boden. —e—

Tierzucht.

Um Hühnern das Eierfressen abzugewöhnen, entziehe man ihnen die Gelegenheit dazu. Dies geschieht durch Anwendung eines automatischen Legenestes oder durch Porzellaneier als Nesteier und tunlichst baldiger Wegnahme der frisch gelegten Eier. Die Hühner können die Porzellaneier von den eigenen nicht unterscheiden und geben die Versuche, die Eier aufzupicken, bald auf. Das Fressen der eigenen Eier gewöhnen sich die Hühner leicht an, wenn sie ganze Eierschalen, wie sie aus der Küche kommen, zum fressen erhalten. Die Eierschalen bekommen den Hühnern allerdings sehr gut, sollten aber nicht anders als zerstampft und unter das Futter gemengt, verabreicht werden. Auch tut man gut, Hühner die mit dieser Unart behaftet sind, zum Legen an einen dunklen Ort zu sperren und die gelegten Eier bald fortzunehmen. Sieht die Henne ihr Ei nicht, kommt ihr die Lust zum fressen weniger an. Es empfiehlt sich daher, verschiedene Kästen mit Schiebedeckeln und Luftlöchern versehen, im Hühnerstall zu haben, um die Tiere womöglich einzeln einsperren zu können. Man wird dann bald die Hauptübeltäterin herausfinden und kann verhüten, daß sie andere das Eierfressen lehrt. Will eine Henne diese Unart nicht lassen, so schlachte man sie. Gewöhnlich fressen die Hühner nur weichschalige Eier. Kommen solche Eier öfter vor, so ist es ein Zeichen, daß es dem Federvieh an kalkartigem Nahrungsstoff fehlt. Man gebe deshalb Gips oder getrocknete kleingehackte Eierschalen unter das Futter und sorge für Mauerputzabfälle etc.

Frage-Ecke.

Antworten.

39. Auf folgende einfache Art koche ich den **Rhabarber** und wir fühlen uns ganz wohl dabei. Ich habe auch schon andere Rezepte benützt, aber mein Mann und meine Kinder ziehen immer wieder diese einfache Art vor. Ich nehme Blattstiele von mindestens Daumendicke, befreie sie von der äußersten Haut, schneide sie in 1 Cm. dicke Rädchen, lege sie mit dem nötigen Wasser in eine Messingpfanne und lasse sie 1/4 Stunde kochen. Dann gebe ich soviel Zucker daran, daß die Säure nicht mehr im Hals beißt, rühre alles

tüchtig durch, lasse das Gericht noch 10—15 Minuten kochen und richte an. Rhabarbermus soll nicht zu heiß auf den Tisch kommen.
Hausfrau.

39. Am besten schmeckt uns der **Rhabarber** immer auf folgende Weise zubereitet. Ein Stück Butter wird mit hartem Weißbrot (2—3 Weggli) geröstet, dann werden die Rhabarberstückchen mit ziemlich viel Zucker, einem Stengel Zimt und 2—3 Tassen Wasser gut zu einem nicht zu dicken Mus verkocht und halb abgekühlt zu Tisch gegeben. Im Winter koche ich den Rhabarber, welchen ich nur mit kaltem Wasser in Flaschen eingemacht habe, auch mit in Butter geröstetem Brot, nur gebe ich noch ungefähr so viel Äpfel dazu wie Rhabarber. Schmeckt sehr gut. Bündnerin.

39. Ein sehr gutes **Rhabarberkompott** bekommen Sie auf folgende Art. Die gewaschenen, ungeschälten Stengel werden mit wenig Wasser zugesetzt, zum Sieden gebracht. Sobald einige „Wälle" darüber gegangen sind (also in 1—2 Minuten) wird das Wasser weggegossen, kein neues, nur Zucker dazu gegeben und je nach Geschmack ein Teiglein von wenig Mehl und Milch. In letzterem Fall soll das Kompott auf kleiner Flamme noch fortkochen. Auf keinen Fall aber dürfen Sie das Gericht noch stehen lassen in der Messing- oder Aluminiumpfanne, sondern sofort nach dem Fertigkochen anrichten. Auf diese Art zubereitet, schadet Rhabarber auch dem empfindlichsten Darm nicht. Frau Martha.

40. **Blutwürste** bereitet man wie folgt (nach dem Rezept von Sus. Müller). Auf 1 Liter mit etwas Essig gut gerührtes und gesiebtes Schweinsblut mische man zwei bis drei Zwiebeln, welche mit 120 Gr. gutem Darmfett aufs feinste gehackt, mit diesem gelblich gedämpft und dann mit 1/4 Liter Rahm und 1/4 Liter Milch oder Fleischbrühe langsam unter fortwährendem Rühren (damit sich das Fett nicht ausscheidet) abgelöscht worden sind. Dann würze man mit hinlänglich Salz, Pfeffer, gestoßenen Nelken und geriebenem Majoran und füge zuletzt noch 1/4—1/2 Kilo feine Würfelchen von gesottenem Halsspeck hinzu. In 1—2 weite Därme — nicht ganz voll — eingefüllt und gut verspießt, legt man die Würste zum Verwellen in laues Wasser, welches man soweit vors Kochen kommen läßt, bis das Blut dick ist. Man hebt sie zum Vertropfen auf ein reines Tuch und gibt sie dann entweder kalt zu Butterbrot oder wie Bratwurst (aber zuerst in heißes Wasser gelegt) mit Zwiebeln und Fett gebraten zu gerösteten Kartoffeln. W.

41. **Weiße Strohhüte** lassen sich mit einer halbierten Zitrone gut reinigen. Auch wird in den Droguerien ein sehr gutes und billiges Waschmittel dafür verkauft. Wenn ich nicht irre, so heißt es Strobin. Abonnentin.

42. Fragen Sie bei der Firma Lang & Schmitt, Lampenfabrik, oberer Hirschengraben, Zürich I, an. In diesem sehr empfehlenswerten Geschäfte bekommen Sie auch **Lampenschirme** oder können solche nach Wunsch anfertigen lassen. Zürcherin.

43. Ich glaube nicht, daß das **Knarren der Fußböden** sich heben läßt. Könnte Ihnen nicht der Architekt, der das Haus erbaute, am besten Rat erteilen? Emmy.

44. Die besten **Fruchtpressen** sind wohl immer noch diejenigen mit einer starken Schraube zum Drehen. Ich besitze eine solche seit langer Zeit und bin sehr zufrieden damit. Damit der Saft klar abläuft, müssen die Beeren in ein Etaminesäckchen gebracht werden, auch tut man gut, nicht zu viel auf einmal einzufüllen. Einen bestimmten Namen für diese Presse kenne ich nicht, sie ist aber in Eisenhandlungen und besseren Haushaltungsgeschäften käuflich, jedoch nicht gerade billig. Die Presse ist aus emailliertem Gußeisen mit Hartholzzylinder hergestellt.
Frau J.

Fragen.

45. Als junge Hausfrau soll ich mir einen **Waschofen** kaufen. Ich habe kein Waschhaus, der Ofen wird im Hofe aufgestellt. Zum waschen benutze ich die Waschmaschine von Flury-Rot. Nun möchte ich gerne von erfahrenen Hausfrauen wissen, ob ich einen Waschhafen mit einem sogen. „Sechter" (ein Rohr, das die Lauge immer über die Wäsche schüttet) oder nur ein „Kessi" anschaffen soll, in dem die Wäsche einfach siedet. Der Fabrikant sagt, beides werde gekauft. Wer gibt einen guten Rat? Unerfahrene.

46. Wäre jemand so freundlich, mir zu sagen, wie ich die lästigen, kleinen, roten **Ameisen** in der Küche loswerden kann; hauptsächlich im Küchenkasten und auf dem Kochherd sind sie zahlreich. Ich kann im Küchenkasten weder Fleisch noch Käse haben oder sonstige Eßwaren, ohne daß sie in einer Stunde voll Ameisen sind. Hausfrau.

47. Ich habe aus unserer Stickerei einige **gestickte Reste** in gelb und weiß, die ich gerne verwenden möchte. Ich habe aber nur Knaben; der ältere ist vierjährig. Kann ich ihm von solchen Resten ein Kleidchen oder Bluse machen? Oder ist es für Knaben wirklich ganz unpassend? Für gütige Auskunft dankt bestens
Junge Mutter.