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

Band: 21 (1914)

Heft: 18

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: 15.07.2025

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 4.

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. 18. XXI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | Zürich, 3. Oktober 1914.

Du ziehst hinein, du ziehst hinaus,
Ein flücht'ger Gast im eignen Haus;
Drum wird die Liebe zum Geleit,
Sie legt ins Haus die Ewigkeit.

Wenn Gasherde nicht funktionieren.

Ich erwache an einer Reihenfolge von Geräuschen, die mein schlafbefangenes Ohr für fernen Geschützdonner hält; zwischen Schlaf und Wachen kombiniert der Geist ja die unglaublichsten Dinge. Wie ich deutlicher horche, kommen die sonderbaren Explosionslaute aus der Küche, wo, wie mir bewußt wird, Sofie um diese Stunde die Vorbereitungen zum Frühstück trifft.

Was da wohl wieder los ist? In der übrigen Wohnung herrscht noch die friedliche Ruhe der Morgenfrühe; aber aus der Küche dringt jenes kratzende Geräusch, das entsteht, wenn Streichhölzer hartnäckig an einer Fläche entzündet werden sollen, an der sie sich nicht entzünden. Unwillig höre ich diesen Versuchen zu — nun scheints endlich zu gelingen. — —

Nanu — — —?

Pfupp! Nu — — —??

Pfupupp! Das scheint der Gasherd zu sein. Alle Wetter, das Mädchen wird doch den Gasherd anzünden können! Pause. Wieder kratzt so ein Streichholz.

Pfupp! Ja da soll doch gleich... ich eile zur Türe und rufe hinaus: „Sofie, passen Sie doch ordentlich auf, was Sie tun, Sie verfeuern mir ja ein ganzes Paket Streichhölzer, und mit dem teuern Gas gehen Sie um, als wenns Brunnenwasser wäre!"

Es wolle einfach nicht brennen, versichert mir Sofie mit einer Stimme, die halb Wut halb Weinen verrät; die Gasflamme schlage beständig zurück. „Ja, dann machen Sie doch einfach den Hauptahn ganz auf." Der sei schon ganz offen, alles sei ganz offen. Hm. „Warten Sie 'mal, ich komme sofort hinaus."

Wie ich nach fünf Minuten in die Küche trete, brennt unter dem Milchtopf lustig ein Kranz strahlend blauer Flämmchen, und der Gasherd funktioniert wie in seinen besten Tagen. „Was wollen Sie denn mehr," sage ich erstaunt, „es brennt ja famos." — Das sei „nachher immer so" behauptet Sofie mit der ganzen Einfalt,

die ihr in solchen Augenblicken zur Verfügung steht, aber vorher schlage die Flamme in der letzten Zeit immer zurück, und daher brauche man eine Masse Zündhölzer und Zeit, bis es endlich brenne. Von der Richtigkeit dieser letzten Behauptung hatte ich mich durch Augenschein überzeugen können, und da Zeit und Zündhölzchen, auch wenn Sofie sie verbraucht, für mich Geld bedeuten, mache ich mich nach dem Frühstück sofort daran, die Ursache dieses ganz unangebrachten Güterverschleißes zu ermitteln.

Nach einer Reihe von Versuchen, die zu einer durchgreifenden Veränderung des Gasmesserstandes geführt haben, und denen annähernd eine Schachtel schwedischer Sicherheitshölzer zum Opfer gefallen ist, gewinne ich die beruhigende Überzeugung, daß mein Gassparherd im Grunde ganz intakt ist. Was ihm fehlt, ist das Anpassungsvermögen an die etwas verminderte und zuweilen stoßweise Gasnahrungszufuhr, wie sie in diesen Zeiten des allgemeinen Sparens eingetreten ist. Auch Gasherde leiden unter dem Druck der Verhältnisse.

Sofie aber triumphiert sichtbar angesichts der verpufften Streichhölzer, die da an einem Haufen liegen. Ich lasse sie diesen Überschuß an Lebenskraft sogleich praktisch anlegen und sende sie zu einer Reihe von Hausfrauen bei denen sie ermitteln soll, ob sie auch solch ungefügige Kochherde hätten. Hierauf stellt sich heraus, daß $^2/_3$ der in meinen Untersuchungskreis gezogenen Apparate sich dem Anzünden, besonders früh morgens und mittags, durch Knallen und Puffen widersetzen, während nur $^1/_3$ diese Unart nicht zeigt. Die Sache ist nun so:

Es gibt Gasherde, die dort, wo der Brenner in die Leitung übergeht, eine „Saugöffnung“ haben, durch die beim Brennen Luft angesaugt wird, was die Hitze der Flamme erhöhen soll. Strömt nun das Leitungsgas nicht mit genügend Wucht in den Brenner, so wird das Mischungsverhältnis von Gas und eingesogener Luft, solange der Brenner nicht erhitzt ist, ein ungünstiges; statt Heizgas entsteht ein leicht entzündbares Knallgas, das zu den erwähnten „Explosionen“ und zum Zurückschlagen oder Verlöschen der Flamme führt.

Wer also gegenwärtig durch solche Betriebsstörungen an Gasherden und auch -Lampen um die Ruhe seines Gemütes gebracht wird, der nehme einen unverbrennbaren Gegenstand (Blech, Eisen, Kittklümpchen u. s. w.) und verkleinere damit, so gut es geht, jene Saugöffnung vor dem Brennerrohr, und er wird sehen, wie gefügig sich zu jeder Stunde so ein Herd anzünden läßt. Einsatz bei diesem Unternehmen: 5 Minuten Zeit, ein Stück Blech, Eisen oder Kitt u. s. w.; Gewinn: täglich eine Schachtel Streichhölzer, 15 bis 20 Minuten Zeit, eine heitere Laune, eine reduzierte Monatsrechnung, mehrere Gasstrümpfe u. a. m. Victor Zwicky.

Was sollen wir tun?

All die Vorräte, die manche in allzu großer Eile angeschafft haben, sollen möglichst geschont werden, um in schlimmen Zeiten davon Gebrauch machen zu können. Zweckmäßige Aufbewahrung sei unsere Sorge, und jenen, die allzu große Quantitäten eingekauft haben (man holte bei uns 50 und 100-kiloweise Ware), möchte ich raten, an eine kinderreiche Familie, eine weniger gut gestellte Nachbarin jetzt oder später davon zum Selbstkostenpreise abzugeben; ja dort, wo die Verhältnisse es gestatten und auch erfordern, soll man noch mehr entgegenkommen.

Vorderhand verwende man Frühobst und Gemüse, koche letzteres auf rationelle Weise, schwelle Bohnen, Erbsen &c. nicht erst in Salzwasser ab, sondern dämpfe sie in Fett, lösche sie mit Fleischbrühe oder Wasser und koche sie so weich. Man soll die Gemüse gut waschen, gut abtropfen lassen, sie dann aber möglichst kräftig kochen, damit sie als Nahrungsmittel ihren Zweck erfüllen. Fallobst verwende man zu Kompott oder verschenke es der Nachbars-

frau, die für mehrere Mäulchen zu kochen hat und vielleicht nicht so bemittelt ist, daß sie ihren Kindern viel Obst kaufen könnte. Den Zucker dazu schenken, heißt die Freude der Empfangenden erhöhen.

Um Gas oder Petrol zu sparen, koche man Gerichte, die nur auf einer Feuerstelle zubereitet werden können. Jehle- und Bieler-Sparkocher &c. werden da am Platze sein. Die verschiedenen Schwierigkeiten, die der Mangel an Petrol, Kohle &c. verursacht, werden die Techniker zu neuen Proben anregen. Das Kochen und Heizen mit Elektrizität wird Fortschritte machen; versucht man doch, billigere Heiz-, Koch- und Dörrapparate zu erstellen.

Wir sollen aber auch, was speziell die Lebensmittel anbetrifft, nicht wegen jedem Rappen Aufschlag in Aufregung geraten. Wir haben gute Milch, große Vorräte an Käse, damit können wir uns gut ernähren. Käse an Kartoffelgerichte getan, macht diese schmack- und nahrhafter, Käse in Suppen kräftigt auch diese usw. Wir haben noch viel aus Obst- und Gemüsegärten zu erwarten, stehen also vor keiner „Aushungerung"!

Wir dürfen nicht drängen, wir müssen auch zuwarten, und uns in die gegenwärtige Lage, die noch viel, viel schlimmer sein könnte, zu fügen suchen. Zucker und Petrol werden in absehbarer Zeit erhältlich sein, also dürfen nicht die, welche besser gestellt sind, diese Vorräte erschöpfen. Wenn Kaffee im Preise in die Höhe gehen sollte, so ersetze man ihn durch Hafersuppe am Morgen oder durch Milch. Je schneller wir uns der Lage anpassen, je leichter wir alten Gewohnheiten entsagen, desto erträglicher gestalten wir uns und unsern Angehörigen das Leben, desto weniger kann uns die Not der Zeit entmutigen. Man bleibe nicht müssig, man benutze jede Gelegenheit, sich auch der Umgebung nützlich zu erweisen, ohne darob die eigenen Pflichten zu versäumen. Was die nächsten Wochen noch bringen, wissen wir nicht; wenn wir aber jetzt schon kopf- und mutlos jammern und klagen wegen Teuerung, wegen Unbequemlichkeiten, wegen Opfern, die zu bringen sind — was soll dann werden? Das Sparen, das Rechnen, die Arbeit, die Sorge um andere, zu der uns die Not der Zeit zwingt, wird auch ihr Gutes haben. So lange eines dem andern helfen darf und kann, sollen Mut und Zuversicht die Begleiter im Alltagsleben bleiben. Unser Können und Wissen soll sich nun bewähren!

R. G.

Das Anfeuchten der Glättwäsche.

Eine noch so gut gewaschene Bluse ist unansehnlich, wenn sie schlecht geglättet ist. Glätten ist ein kleines Kunststück an sich und manche bringen es trotz aller Mühe nicht recht fertig. Besonders die gestärkte Wäsche ist das Schmerzenskind mancher Hausfrau. Es ist daher nötig, daß man schon vor dem Glätten die Wäsche richtig behandelt und dazu gehört auch das Anfeuchten oder Einsprengen. Auch das muß ausprobiert werden, die einzelnen Stücke dürfen nicht zu trocken und nicht zu feucht sein. Es ist ratsam, die zum Glätten bestimmte Wäsche am Abend vorher einzusprengen. Wer einen sogen. Wasserzersprenger besitzt, kann ihn zum Einspritzen der Wäsche gut verwenden. Wer keinen hat, der nehme eine Schüssel mit Wasser neben sich, stecke die ganze Hand hinein und besprenge nun von oben herab das neben ihm ausgebreitete Wäschestück. Es ist durchaus nicht nötig, daß jeder Zentimeter einen Tropfen Wasser bekommt, denn dadurch, daß nun die Wäsche ganz fest zusammengerollt wird und bis zum nächsten Morgen liegen bleibt, zieht die Feuchtigkeit durch den Stoff und man findet am kommenden Tag das Wäschestück gleichmäßig durchzogen vor. Aber wohlgemerkt, das Stück muß recht fest, mit aller Kraftanstrengung zusammengewickelt worden sein, und darum herum muß ein trockenes, sauberes Tuch geschlagen werden. Es ist ratsam, zum einsprengen ziemlich warmes Wasser, kein kaltes zu nehmen, dadurch erleichtert man sich das Glätten am nächsten Tage ganz bedeutend.

Das Gesagte bezieht sich natürlich nur auf weiße Wäsche. Bunte Wäsche, die eventuell färben könnte, ist natürlich erst kurz vor dem Glätten anzufeuchten. Auch sind bunte Stücke, von denen man ganz genau weiß, daß sie nicht färben, niemals mit den weißen Stücken zusammen einzuwickeln. Das bunte Zeug muß immer für sich allein liegen.

Ist man am nächsten Tage zum glätten bereit, so nimmt man nur ein Stück nach dem andern heraus und läßt die noch nicht zum glätten bestimmten ruhig in dem Tuch eingewickelt.

Hat man aber am Abend die Wäsche eingesprengt und eingewickelt, und steht am nächsten Morgen, daß man durch irgend welche Umstände am glätten verhindert ist, so darf man die Wäsche nicht noch den ganzen Tag über in den Tüchern liegen lassen, man muß sie auswickeln, zum trocknen aufhängen und dann am Abend wieder aufs neue anfeuchten und zusammenrollen. Durch tagelanges Liegen in angefeuchtetem Zustande können leicht Stockflecke entstehen, die ja, wie jede Hausfrau weiß, nur schwer zu entfernen sind.

Finden sich dennoch an der eingesprengten Wäsche ganz trockene Stellen, so sind diese mit einem feuchten, weißen Läppchen, das gut ausgewunden wurde, zu bestreichen. Ein richtiges Anfeuchten der Wäsche erleichtert die Glättearbeit ungemein und verleiht auch der Wäsche ein wohlgefälliges Aussehen. T.

Haushalt.

Die Vorteile des Selbstkochers und der Kochkiste sind an dieser Stelle schon oft hervorgehoben worden. Es wurde auch wiederholt Anleitung zur Anfertigung der letzteren gegeben. Eine Kochkiste einfachster Konstruktion, die sozusagen keine Anschaffungskosten erfordert, beschreibt auch Ida Spühler in ihrem „Reformkochbuch“ wie folgt:

„Jede beliebige Holzkiste, wie man sie in jedem Haushalt findet, oder wie sie in jeder Spezereihandlung für 30-50 Cts. zu bekommen ist, kann dafür benutzt werden, wenn sie so groß ist, daß man ein oder zwei Töpfe oder Pfannen mit oder ohne Stiel hineinstellen kann. Die Kiste wird mit feiner Holzwolle oder Papierschnitzeln gefüllt, in welche die Kochtöpfe hineingestellt werden. Zum Zudecken verwendet man gewöhnlich Zeitungspapier, wickelt schon, wenn der verschlossene Topf noch auf dem Feuer steht, eine Zeitung oben darüber und bringt ihn so schnell als möglich mit dem kochenden Inhalt in die Holzwolle, bedeckt ihn von allen Seiten schnell mit mehreren Lagen Zeitungspapier und gibt schließlich den Deckel der Kiste darüber. In Ermangelnng eines solchen kann man wiederum Zeitungen oder ein Tuch verwenden. Man kann natürlich auch zwei Töpfe übereinanderstellen; die Hauptsache dabei ist, daß das Einstellen und Zudecken rasch und gut gemacht wird. Die Deckel der Pfannen sollten gut schließen, sonst muß man, solange die Speisen noch auf dem Feuer kochen, mit Zeitungspapier den Dampf gut abschließen.

Reis, Gries, Mais und Mehlspeisen, die auf dem Herd ein beständiges Rühren erfordern, stellt man, sobald sie kochen, in die Kiste und kann sie nach 1—1½ Stunden fertig gekocht und wohlschmeckend herausnehmen. Sie können auch ohne Schaden länger in der Kiste verbleiben. Hülsenfrüchte aller Art, die auf dem Herd ein zweistündiges Kochen verlangen, kocht man, nachdem sie über Nacht eingeweicht wurden, ½ Stunde, und setzt sie dann 3—4 Stunden oder länger in die Kiste. Gemüsesuppen werden 10—20 Minuten vorgekocht und wenigstens 2—3 Stunden hineingesetzt. Sind die Speisen eingestellt, so darf natürlich die Verpackung bis zum Gebrauch nicht mehr geöffnet werden. Schon gleich nach dem Morgenessen kann man die Speisen mit allen Zutaten vorkochen und einstellen, denn es schadet nichts, wenn sie auch bis zur Mittagszeit in der Kiste stehen. Die Töpfe sollen aber ziemlich voll sein; die Kochkiste eignet sich auch viel besser für große Portionen, ganz kleine Mengen kühlen sich zu stark ab. Für große Haushaltungen ist die Kiste also von ganz besonderer Wichtigkeit. Diese einfache Kochkiste hat den großen Vorteil, daß man jede beliebige verschließbare Pfanne dazu gebrauchen kann und daß man das Stopfmaterial nach Belieben erneuern kann. Zum Warmhalten der Speisen und zum Aufquellen von Dörrobst und Dörrbohnen leistet die Kiste ebenfalls gute Dienste.“

Gegen Zugluft an nicht dicht schließenden Fenstern schützt man sich durch folgenden praktischen Verschluß. Man schneidet weiße Watte in 2 Cm. breite Längsstreifen, leimt diese in den Fugen und an den Holzleisten des Fensters an und drückt die Wattestreifen mit einem Messer fest. Dieser Verschluß ist sehr billig und praktisch.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Sonntag: Gerstensuppe, *gedünsteter Hase, Rotkohl, *Kartoffelklöße mit Speck, Nußtorte.

Montag: Mehl-Suppe, †Eierschwämme, †Maisauflauf mit Käse, Birnenkompott.

Dienstag: *Schafstötzli mit Reis und Kohl (mit Suppe) †Zwetschgentorte.

Mittwoch: †Gesottenes Rindfleisch mit Tomaten und Kartoffeln, Gebackenes Apfelmus.

Donnerstag: Brotsuppe, Kutteln, †Krautkräpfli, †Kartoffeln nach Freiburger Art.

Freitag: †Bataillesuppe mit Schweinsfüßen, Reis mit Äpfeln.

Samstag: Erbssuppe, †Gesalzenes Schweinefleisch, Bohnen, *Türkenpult.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden, die mit † bezeichneten in der letzten.

Kochrezepte.

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

Gemüsesuppe von grünen Bohnen. 1 Kilo grüne Bohnen werden in Stücke geschnitten, in 3 Liter kochendem Wasser aufgesetzt, Salz, 1/2 Tasse feine Gerste, ein paar gelbe Rüben und einige Kartoffeln in kleine Stücke geschnitten und eine im Fett gedämpfte Zwiebel hinzugegeben und weich gekocht. Statt der Zwiebel 500 Gr. Schafslaffe mitgekocht, ist ausgezeichnet.

„Flugbl. d. Schw. gem. Frauenvereins".

Schafstötzli mit Reis und Kohl. Ein Schafstötzli wird gut geklopft und im Wasser weichgekocht. Inzwischen schneidet man etwas Kohl ziemlich fein, doch müssen die Rippen entfernt werden. Dann legt man ihn in siedendes Salzwasser und läßt ihn einigemal aufkochen; richtet ihn in kaltem Wasser an, zieht ihn wieder heraus, legt ihn in die Brühe zu dem Fleisch und läßt ihn weiter kochen. 20 Minuten vor dem Anrichten wird der Reis beigegeben, (auf jede Person eine Handvoll), und mitgekocht. Wenn man den Reis hineingibt, nimmt man den weichen Stotzen heraus, würzt ihn mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, streut ein wenig Mehl darüber und bratet ihn schön gelb. Sind die 20 Minuten vorüber, zieht man Reis und den Kohl heraus, gibt Parmesankäse dazwischen und darüber und gießt zuletzt heiße, zerlassene Butter darüber. Etwas von dem Reis und Kohl läßt man zurück und gibt es mit der Brühe als Suppe auf den Tisch.

Aus „Kochrezepte bündn. Frauen".

Gedünsteter Hase. Hiezu verwendet man gewöhnlich ältere Hasen. Der Rücken samt den Hinterläufen wird abgehäutet und einige Tage in eine Beize gelegt, wodurch das Fleisch etwas mürbe wird. Beim Gebrauch trocknet man das Fleisch gut und überspickt den Rücken und die Läufe; worauf es gesalzen, mit Speck und Bratengemüse in den heißen Ofen gegeben und so lange gebraten wird, bis der Fond und das Bratengemüse eine gelbe Farbe angenommen haben. Nun gießt man 1/2 Tasse Beize und bald 1 Tasse sauren Rahm darüber und dünstet das Fleisch unter öfterem Begießen weich. Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden.

Aus „Gr. Schweizer. Kochbuch".

Gefülltes Schweinsohr. Das gut gebrühte und gereinigte Ohr wird zur Hälfte sackartig zusammen genäht. Dann werden 200 Gr. Fleisch, 50 Gr. Speck, eine Schalotte, ein Sträußchen Petersilie zusammen fein gehackt, mit Salz, Muskatnuß, 1—2 Eiern und ein paar Löffel voll Rahm gemischt, ins Ohr gefüllt und dieses vollens zugenäht. Das Ohr wird nun in ein reines Tuch gewickelt, im Suppentopf weich gekocht und hernach mit brauner Sauce serviert. Das Ohr kann auch zwischen zwei Brettchen gepreßt, in Scheiben geschnitten und kalt gegeben werden.

Rübli mit Kartoffeln. Für 6 Personen wird ein gehäufter Teller geschnittene Rübli zurecht gemacht. Dann wird in einer Pfanne 1 Löffel voll gutes Fett zerlassen, die Rübli werden mit dem nötigen Salz und 1/2 Tasse Wasser hinein gegeben und 1/4 Stunde gekocht. Hernach wird ein gehäufter Teller voll Kartoffelstückli dazu gegeben, alles gut durcheinander gerüttelt und zusammen weich gekocht. Darauf wird von 1 Löffel Mehl und 1/2 Tasse Milch, Rahm oder Fleischbrühe ein flüssiges Teiglein gemacht, über das Gemüse gegossen und zusammen eingekocht. Ein Stück Speck oder Fleisch mitgekocht, macht die Speise recht gut. Hat man junge Rübli, so können sie mit den Kartoffeln aufs Feuer gebracht werden. Aus „Bürgerliche Küche".

Türkenpult. (Prätigau) Man bedient sich dazu des besten Maismehles, „Bramata" genannt. In siedendes Wasser rührt man davon so viel, bis man einen weichen Brei hat, der sich während einer halben Stunde dicklich kocht, doch ja nicht zu dick sein darf. Kleine Weinbeeren oder getrocknete Kirschen kocht man mit. Unterdessen bereitet man ein flüssiges, gelbbraunes Mehlröstchen, belegt damit den Boden der Platte, auf welcher man servieren will, richtet den Pult gleichmäßig darüber an, bestreut ihn reichlich mit geriebenem guten Käse und überschmelzt ihn mit heißer Butter, je mehr, desto besser.

Aus „Kochrezepte bündn. Frauen".

Kartoffelklöße mit Speck. 120 Gramm Speckwürfeli werden heiß gemacht, 250 Gr.

würfelig geschnittenes Brot darin gelb geröstet, dann in eine Schüssel angerichtet, 3/4 Kilo gesottene und kalt geriebene Kartoffeln, 3 bis 4 Eier und das nötige Salz damit gemischt. Von dieser Masse werden mit Mehl Klöße geformt, in kochendem Salzwasser 5 Minuten gekocht, angerichtet und mit gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt. Die Brühe wird zu Suppe verwendet. Statt sie in Salzwasser zu sieden, können die Klöße auch gleich in Butter gebacken werden.

Kartoffeltorte. Zeit 1 1/4 Stunden. 250 Gr. Zucker, 6 Eier, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, der Saft einer Zitrone, 100 Gr. geschälte, geriebene süße Mandeln, 10 Gr. bittere Mandeln, 250—200 Gr. kalte, gesottene, geriebene Kartoffeln (mehlige Sorte). Der Zucker, die Eigelb und die Zitronenschale werden 30 Minuten gerührt, die Mandeln, der Zitronensaft und die Kartoffeln zugefügt und zuletzt der Eierschnee leicht darunter gezogen. Die Masse in eine ausgestrichene und ausgestreute Form füllen und bei mittlerer Hitze 3/4—1 Stunde backen. Die Torte kann nach dem Erkalten entweder glasiert oder nur mit Zucker bestreut werden; sie ist andern Tags besser als ganz frisch.

Aus „Gritli in der Küche".

Eingemachte Früchte und Gemüse.

Holundergelee. Die Holunderbeeren werden mit einer Gabel von den Trappen abgebeert, mit wenig Wasser weichgekocht und noch heiß durch ein Tuch gedrückt oder durch die Beerenpresse laufen gelassen. Am besten läßt man nun den Saft über Nacht stehen und kocht ihn am folgenden Tag unter Zugabe von gleichschwer Zucker zur Geleedicke ein. Gut eingekocht hält das Holundergelee zwei Jahre ohne an Geschmack und Güte einzubüßen. Man kann auch Holundersirup zubereiten, auf die gleiche Art wie Gelee, nur muß man ihn nicht so lange kochen lassen. Der Sirup wird in Flaschen gut verkocht aufbewahrt. K.-B.

Feine Marmelade aus grünen Tomaten. 3 Kilo grüne Tomaten schneide man in Stücke und kocht sie ohne Wasserzusatz, bis sie weich sind. Dann streiche man sie durch ein grobes Sieb, um die Schalen zurückzuhalten, die wertlos sind. Die durchgestrichene Masse wird mit 1 1/2 Kilo ungebläutem Zucker, dem Saft von 2 Zitronen und je nach Wohlgeschmack mit etwas gestoßenem Ingwer vermischt. Diese Mischung koche man unter beständigem Umrühren bei lebhaftem Feuer zu einer dicken Marmelade ein, die eine schöne blaugrüne Farbe haben muß. Diese Marmelade hat einen zum Genuß einladenden feinen Duft, den denkbar köstlichsten Wohlgeschmack, ist jedermann bekömmlich und erinnert in keiner Weise daran, daß sie aus den streng riechenden und unangenehm sauer-bitter schmeckenden grünen Tomaten bereitet wurde. Zum Einkochen nimmt man einen Aluminium- oder neuen Tontopf, nicht etwa einen alten eisernen Kessel oder Topf mit stellenweise abgesprungener Glasur.

Gedörrte Tomaten. Man übergießt die Früchte mit kochendem Wasser, nimmt die Haut davon ab, schneidet sie in Stücke und entfernt die Kerne. Dann werden sie mit ganz wenig Wasser weich gekocht, durch ein Sieb getrieben, das Mark ohne jede Zutat unter fortwährendem Rühren zu einer dicken Marmelade eingekocht. Diese streicht man 1/2 Cm. dick auf flache Porzellanteller und läßt sie langsam eintrocknen. Ganz trocken wird sich die Masse sehr gut vom Teller abnehmen und zusammenrollen lassen. In Säckchen aufbewahrt, löst man zu Suppen oder Saucen einfach ein beliebiges Teil in Fleischbrühe auf.

„Tomatenbuch" von J. Böttner.

Gedörrte Rübli. Gut gereinigte Rübli werden in Scheibchen geschnitten, in einem Beutel in kochendes Salzwasser getaucht, abgekühlt und auf Hurden möglichst schnell getrocknet.

Gedörrte Bohnen. Noch junge Bohnen werden schräg in Stückli geschnitten oder gehobelt und wie die Rübli gebrüht und gedörrt. Wird ein wenig Natron oder ein Stückli Soda dem Wasser zugefügt, so hält die Farbe besser.

Aus „Bürgerliche Küche"
von Frau Wyder-Ineichen.

Gesundheitspflege.

Die Holunderbeeren verdienen viel mehr Beachtung und Verwertung, als dies bisher bei uns geschehen ist, namentlich diesen Herbst sollten sie in größeren Mengen eingemacht werden um unsern Winterbedarf an Obst decken zu helfen. Die Holunderbeeren sind im Ankauf ziemlich billig und leicht erhältlich; zweitens sind sie sehr ausgiebig bei der Verwertung, da sie viele Gelierstoffe enthalten und drittens ist das Holundergelee im Winter ein ausgezeichnetes Mittel gegen Husten und Katarrh. In keiner Haushaltung, hauptsächlich wo Kinder sind, sollten die Holunderbeeren fehlen. Allerdings haben die Holunderbeeren und deren Erzeugnisse einen etwas eigentümlichen Geschmack, den nicht alle Leute lieben, aber Kinder sind gewöhnlich bei Süßigkeiten nicht sehr wählerisch, wenn man sie nicht zum voraus darauf aufmerksam macht. Holundersirup mit heißem Lindenblütenthee ist ein wirksames Mittel gegen Erkältungen. Die Beeren können auch gedörrt aufbewahrt werden.

(Rezepte zu Holundergelee und -sirup siehe unter „Eingemachte Früchte.)

Krankenpflege.

Vergiftung durch Einatmen schädlicher Luftarten. Die häufigste Vergiftung mit gasförmigen Stoffen ist die Kohlendunst- oder Kohlenoxydvergiftung. Sie entsteht dadurch, daß sich in einem Ofen, dessen Abzug nach dem Schornstein gesperrt ist, Kohlenoxydgas entwickelt, welches, von den im Zimmer Schlafenden eingeatmet, Erstickung hervorruft. Als früher noch die Ofenklappen im Gebrauch waren, kam diese Vergiftung noch öfter vor; jetzt sind die Klappen polizeilich verboten.

Leichte Grade dieser Krankheit können bei Plätterinnen vorkommen, welche mit glühenden Kohlen gefüllte Plätteisen in Gebrauch haben, wenn die Arbeitsstube nicht gut gelüftet wird.

Leuchtgas vergiftet die Zimmerluft, wenn es einem nicht geschlossenen Gashahn entströmt, oder wenn es aus einer geplatzten Gasröhre unter dem Boden eines im Erdgeschoß befindlichen Zimmers in dieses eindringt.

Gewöhnlich ist der Gang der Dinge so, daß die Bewußtlosen in ihrem Schlafzimmer vorgefunden werden. Wird man zur Hilfeleistung geholt, so denke man daran, daß man zuerst die verdorbene Zimmerluft verbessern muß, um selbst darin atmen zu können. Man schlägt zu diesem Zweck von außen die Fenster ein oder öffnet die Stubentür, geht rasch mit angehaltenem Atem nach dem Fenster und öffnet es, damit Durchzug entsteht. (Bei Leuchtgasvergiftung darf man natürlich nicht mit brennendem Licht eintreten!) Dann eilt man zu den Bewußtlosen, fühlt nach Puls und Herzschlag und sieht zu, ob sie noch atmen; ist dies der Fall, so behandelt man die Kranken wie Ohnmächtige, bringt sie in gute Luft, löst alle beengenden Kleidungsstücke u. s. w. Hat Puls und Atmung aufgehört, so wird unverzüglich künstliche Atmung eingeleitet, während eine zweite Person die Haut des Kranken tüchtig reibt. Auch Einatmungen mittelst Sauerstoffapparates, wie ihn die Feuerwehr führt, sind sehr empfehlenswert. Auf solche Weise gelingt es zuweilen, auch schwer Bewußtlose zum Leben zu erwecken.

Ganz gleich ist auch die Behandlung von Leuten, welche mit Kohlensäure vergiftet sind.

Aus „Leitfaden für Krankenpflege".

Kinderpflege und -Erziehung.

Die zehn Gebote der Kindererziehung. 1. Gebot (Recht des Kindes): Stelle dein Kind nicht über dich und nicht unter dich, sondern lasse es neben dir gelten und achte seine Eigenart. 2. Gebot (Beispiel der Eltern): Erziehe dich für das Kind, sei ihm ein Vorbild und lege selbst die Fehler ab, die du an ihm rügst. 3. Gebot (Wahrheit): Lehre dein Kind Lügen verachten, sei wahr zu ihm und gestehe auch eigenes Unrecht ein. 4. Gebot (Gerechtigkeit: Du sollst jedem Kinde sein Recht geben und nicht eines dem andern vorziehen, des Kindes Vertrauen nie täuschen und ihm nur versprechen, was du auch halten kannst. 5. Gebot (Lob und Tadel): Lobe mit Maß, tadle selten, schlage nie. Strafe nicht in der Erregung, sondern erst, wenn du über deinem Zorn stehst, und lerne Verzeihen vom Kinde. 6. Gebot (Dankbarkeit): Verlange seine Liebe und Dankbarkeit nicht als etwas Selbstverständliches, denn Kindesliebe ist nicht angeboren wie Mutterliebe und will verdient sein. 7. Gebot (Gesundheit): Erhalte deiu Kind gesund an Leib und Seele, gib ihm Licht, Luft und Sonne, Frohsinn, Güte und Liebe. 8. Gebot (Sinn für Natur): Lehre dein Kind die Schönheit sehen in allem, was die Natur erschuf, wecke sein Mitgefühl und wehre seinem Zerstörungstriebe. 9. Gebot (Kindlichkeit): Sei Kind mit dem Kinde und bewahre seine Kindlichkeit, so lange du vermagst. 10. Gebot: Du sollst deinem Kinde ein Wegweiser sein, aber kein Pfadfinder. Diese Grundsätze enthalten in Kürze alle wichtigen Punkte der Erziehungslehre.

B. Z.

Gartenbau- und Blumenzucht.

In der Regel läßt man die **Pflanzen**, die im Herbst die Kasten der Balkons schmückten, erfrieren, um im Frühjahr neue zu kaufen. Für den Winter pflanzt man dann wohl kleine Tannenbäumchen ein, die sehr lange schön grün aussehen, und erst mit beginnendem Frühjahre die Nadeln werfen und absterben. Viele Pflanzen lassen sich mit dem Kasten im Keller überwintern. Das Überwintern der Pflanzen im Keller ist verhältnismäßig leicht, wenn die Pflanzen das Gefäß, in dem sie stehen, gut durchwurzelt haben. Hingegen sind die Pflanzen, die man aus dem Gefäß herausnimmt, deren Wasser- und Nahrungsaufnahme also gestört ist, viel empfindlicher. Ist auch die Nahrungsaufnahme zur Ruhezeit der Pflanzen im Winter ganz gering, so findet doch auch in der Ruhezeit ein Stoffwechsel statt. Darum dürfen die Pflanzen im Herbst nicht gestört werden, sondern ihre Wurzeln müssen mit der umgebenden Erde in Verbindung bleiben. Eine Pflanze mit losen Wurzeln ist in ihrer Ernährung gestört und geht viel schneller zugrunde.

Es ist notwendig, daß wir die Pflanzen, die wir überwintern wollen, vom Herbst bis zum nächsten Frühjahr in dem Kasten lassen, in dem sie den Sommer über gestanden haben.

Erst im Frühjahr, wenn die Vegetation wieder beginnt, ist das notwendige Umpflanzen in neue Erde vorzunehmen.

Jährliches Umpflanzen ist nötig, denn die Erde des Kastens ist meistens verbraucht, und es ist durchaus wünschenswert für die Pflanzen, daß sie für ihr neues Wachstum neue Erde bekommen. J. B.

Frage-Ecke.

Antworten.

65. Man empfiehlt zu gegenwärtiger Zeit die allgemeine Verwertung von **Käse**. Ich bin auch überzeugt, daß er für uns ein wertvolles Nahrungsmittel ist. Aber warum bekommt man in den Läden selten ein wirklich gutes Fabrikat? In der Regel ist er fad und süßlich, also nicht im richtigen Reifegrad auf den Markt gebracht. Wäre es nicht auch zeitgemäß, über den Käse, seinen Nährwert, die Eigenschaften, die er besitzen muß, um als Kochkäse oder zum Genusse wirkich gut zu dienen, Kenntnisse zu verbreiten?

Hausmütterchen.

68. Wenden Sie sich an eine landwirtschaftliche Schule im Bündnerland wie Plantahof. Im Bündnerland wird viel **Geißkäse** bereitet. Adresse: Direktion der landwirtschaftlichen Schule Plantahof bei Malans, Ktn. Graubünden. Wettertanne.

68. Wenden Sie sich an die Molkereischule Rüti-Zollikofen, diese wird Ihnen gewiß mit Rezepten für **Ziegenkäse** dienen können.

Leserin.

69. Es lohnt sich nicht, die ganzen **Kleider** selbst zu schneidern, wenn man keinen Vorbegriff hat. Entweder besuchen Sie einen Kurs für Hausschneiderei an einer Frauenarbeitsschule oder Sie nehmen einen Kurs bei einer tüchtigen Schneiderin, die Ihnen vielleich nachher in der Weise an die Hand geht, daß sie Ihnen anprobiert und weitere Anleitung gibt. Sie würden als Gegenleistung die Zeit bezahlen. Auf diese Weise lernen Sie viel und werden auch Freude an der eigenen Arbeit haben. Wer etwas lernen will, muß eben auch Lehrgeld bezahlen! Eine gute, einfache Modenzeitung wird Ihnen weiter manche Anleitung geben. Resa.

70. Die **Cornelkirsche** (Cornus mas) ist ein baumartiger Strauch, der unserm „Hartriegel" gleicht. Die ovalen Blätter sind bogennervig etwas zugespitzt; sie kommen nach den Blüten. Die Blüten sind lebhaft gelb, vierblätterig und erscheinen in so großer Zahl, daß die Bäumchen gelb sind. Die Früchte, sogenannte „Tierli" sind länglich mit ebensolchem, härtlichem Stein. Der Baum stammt aus den Mittelmeerländern und ist leicht zu ziehen; im Herbst muß die Wurzel mit etwas Stroh bedeckt werden, auch stäube man den Schnee von den Zweigen, wo er gar zu dick liegt, da sonst ganze Äste abbrechen; man kann dafür Hauptäste mit etwas Stroh einbinden. Leserin.

70. Die **Cornelkirsche** heißt in manchen Gegenden auch „Tierli", sie ist rot, kleiner als Sauerkirschen und etwas länglich. Man sieht sie selten an Gartenhäuschen oder Mauern. Die aus Cornelkirschen zubereitete Konfitüre schmeckt kräftig und angenehm. G.

Fragen.

71. Durch zu große Hitze ist **Alpenbutter** beim Einsieden braun geworden; kann diese nun durch irgend ein Verfahren noch verbessert werden? Lehrerin.

72. Warum gehen die Deckel von **Obstgläsern** einige Tage oder Wochen nach der Sterilisation immer auf? Sollte man jedes Mal neue Gummiringe brauchen? Für gütige Auskunft von erfahrener Frau dankt bestens

Abonnentin.

73. Kennt jemand aus dem Abonnentenkreis die Fabrikation der **Papierbrikette** und bewähren sich solche? Sammelt sich durch verbrennen solcher selbstfabrizierter Briketts nicht viel Ruß in den Öfen und Kaminen an? Für allfällige Ratschläge dankt zum voraus

Eine alte Abonnentin.

74. Wären nicht die **Grudeöfen** für den kommenden Winter zu empfehlen? So viel mir bekannt, ist der Materialverbrauch sehr gering und da die Öfen viel Wärme abgeben, würden sie den Raum heizen, in dem sie aufgestellt sind. Frau E.

75. Läßt sich Porzellan- und anderes weißes, gewöhnliches **Geschirr** auch abfeilen und wie? Wir haben beschädigte Stücke (die sogen. Ausgußteile wurden z. T. abgeschlagen), die man noch sehr gut brauchen könnte, wenn die Bruchstelle gleichmäßig wäre, so aber sehen sie unschön aus; zum Fortwerfen sind sie aber zu gut. Für guten Rat dankt J. S.