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

Band: 28 (1921)

Heft: 19

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: 13.07.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

Schweiz. Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Gartenbau und Blumenkultur, Tierzucht ::

Beilage zum „Schweizer Frauenheim".

Redaktion: Lina Schläfli, Zürich .·. **Verlag: W. Coradi-Maag, Zürich**

Abonnementspreis:
Jährlich Fr. 4.—, halbjährlich Fr. 2.—. Abonnements nimmt die Expedition, Schöntalstraße 27, entgegen.

Nr. 19. XXVIII. Jahrgang. Erscheint jährlich in 24 Nummern **Zürich,** 1. Oktober 1921.

O Mensch, wie göttlich wirst du erst,
Wenn du bescheiden wirst und nur ein Mensch,
Den jener schöne reine Geist bewohnt,
Der hoch den Äther füllt und hier die Erde
Mit jeglichem Gebilde — und auch dich!
Und dies Gefühl urreinen, höchsten Lebens
Rings um dich her in allem, was da webt
Ist seliger gewiß, als all dein Tun —
Es ist ja dein Gefühl, dein göttlich Wissen!

Leopold Schefer.

□

Die hauswirtschaftliche Dienstlehre.

Das Zürcherische Amt für Berufsberatung schreibt uns:

Bekanntlich nimmt die Lust unserer schulentlassenen Mädchen, die Hausgeschäfte gründlich erlernen zu wollen, von Jahr zu Jahr mehr ab. Während wir im Frühjahr ganze Seiten voll Adressen von Bewerberinnen für Bureau- und Verkäuferinnenstellen hatten und die Handelsklassen an der Höhern Töchterschule die höchste Schülerinnenzahl seit ihrem Bestehen aufweist, sind die Schwierigkeiten, die jungen Mädchen für die Hausgeschäfte zu interessieren, um ihnen die Einsicht über die Zweckmäßigkeit eines weiblichen Dienstjahres beizubringen, außerordentlich groß. Fragt man den Gründen dieser bemühenden Erscheinung nach, so vernimmt man unter anderm mit teilweisem Recht die Furcht vor Ausbeutung, weil das Dienstmädchen bisher noch wenig rechtlichen Schutz hinsichtlich ihrer Arbeitszeit, Belöhnung, Ausbildung erfahren durfte wie ihre Altersgenossinnen in den gewerblichen und kaufmännischen Berufslehren und in industriellen Betrieben. Um diesen entschiedenen Mängeln planvoll entgegentreten zu können, nahm das Zürcherische Amt für Berufsberatung die aus Frauenkreisen stammende Idee der hauswirtschaftlichen Dienstlehre mit Lehrvertrag in ihr Arbeitsprogramm auf und suchte sowohl durch die Presse, durch Zirkulare, Referate, wie bei der Einzelberatung Propaganda hiefür zu machen. Der Erfolg war — aller Anfang ist ja schwer — noch ein verhältnismäßig recht bescheidener. In der Zeit vom April—September 1921 konnten 30 Mädchen bei Hausfrauen plaziert werden, welche sich vertraglich verpflichteten, ihre Lehrtochter im Laufe eines Jahres in allen Zweigen der Hauswirtschaft ausbilden und die Bedingungen betr. Freizeit, Lohn, Ausbildung etc. erfüllen zu wollen. Für die in Zürich wohnhaften Dienstlehrtöchter wurde an der Gewerbeschule ein besonderer hauswirtschaftlicher Kurs (wöchentlich 4 Stunden) eingeführt, der von den Mädchen gerne besucht wird. Wegen Krankheit, Uneinigkeit etc. traten drei Mädchen wieder aus der Lehre; fünf Mädchen sind auswärts plaziert. Alle wurden gegen Unfall versichert. Die Erfahrungen, die mit dieser Dienst-

lehre bisher gemacht wurden, sind wie die Kontrollbesuche und eine Aussprache mit den betr. Hausfrauen bestätigen, durchaus gute.

Das frühverdiente Geld, das manche Tochter aus dem Bureau, aus der Fabrik &c. heimbringt, wiegt die mannigfachen Vorteile einer gründlichen Ausbildung in der Hauswirtschaft noch lange nicht auf. Das Amt für Berufsberatung, Amtshaus III Zürich, vermittelt das ganze Jahr hindurch kostenlos solche Plazierungen in eine hauswirtschaftliche Dienstlehre und nimmt jederzeit Anmeldungen tüchtiger Hausfrauen und Mädchen entgegen.

□

Zur Braut-Ausstattung.

Von H.-E.

(Nachdruck verboten.)

3. Küchen-Einrichtung.

Wohnungsnot und Wohnungsteuerung haben vielorts der Einrichtung von Wohnküchen gerufen. Diese zeigen unbestreitbar ökonomische Vorteile. Doch, um einen Kochraum auch als Wohnraum jederzeit gut in Stand zu halten, braucht es viel Mühe und einen stark ausgeprägten Ordnungssinn und Ordnungswillen bei der Hausfrau oder dann geringe Ansprüche an Behaglichkeit auf Seite der Familienglieder. Die kleinste, aber für sich abgesonderte Küche verdient den Vorzug. Und ohne Not, vielleicht nur um die besseren Wohnzimmermöbel zu schonen, sollte die Küche auch nicht zur Einnahme der Mahlzeiten benutzt werden.

Die Braut wird vor allem sich wohl überlegen, wie ein kleiner Kochraum möglichst praktisch eingerichtet wird. Die Haushaltungsgeschäfte offerieren vollständige Küchen-Einrichtungen schon zu scheinbar billigem Preis. Eine Menge kleiner Gestelle, hübscher Dosen fallen dabei ins Auge, weniger das solide Kochgeschirr. Gar manches Schmuckstück erweist sich aber als überflüssig und zeitraubend im Gebrauch. In die Küche gehört nur das Nützliche und Notwendige, und was hinein kommt, soll einen guten Platz erhalten, wo es bequem zur Hand und gut vor Staub geschützt ist: Pfannen, Kochlöffel, alles so gut als möglich in Schränke verwahrt, anstatt ringsherum an die Wände gehängt. Und hat man seine Freude an einer sog. Küchen-Garnitur, dann wähle man eine solche mit Schubfächern. Doch werden Kaffee, Mehl, Gerste &c. ebensogut in ganz gewöhnlichen und vor allem besser schließenden Weißblechbüchsen mit Etiketten versehen im Küchenschrank verwahrt. Dort müssen sie nicht wenigstens einmal jede Woche abgewaschen werden. Das Küchenbüffet soll in einfacher Bauart möglichst viel Innenraum bieten, der untere Teil mit einem von hellem Inlaid bedeckten Gestell zur Aufnahme von allerlei kleinen Vorräten, die Platte ebenfalls mit Inlaid bedeckt und mit zwei Auszügen versehen. Wenn das täglich gebrauchte Geschirr nicht im Aufsatz des Küchenkastens versorgt wird, so kann dieser zur Aufnahme von Vorräten und der untere zum Aufheben von Kochgeschirren, Haushaltungsmaschinen u. dergleichen benutzt werden. Als Ergänzung dient vorteilhaft ein niederes Schränkchen mit zwei Türen und seitlich kleinen Schubladen. An eine Wand in die Nähe des Herdes plaziert, kann es den Dienst des Arbeitstisches versehen, der, in der Mitte stehend, leicht zu viel Raum wegnimmt. Auf der fein gehobelten weißen Platte, die gewöhnlich ganz mit Tischinlaid bedeckt ist, können Teige geknetet und ausgewellt werden.

Das Spülbrett, mit Rinnen und zwei bis drei Querstäbchen versehen, kommt auf ein Schränkchen zu liegen, auf und unter dessen Gestell Putzgeschirre und dergleichen Platz finden. Mit wenig Kosten lassen sich an diesem, sowie an dem Tischschränkchen seitlich Vergrößerungen anbringen in Form eines durch Scharniere befestigten und mittels eines starken, langen Schraubenhakens ge-

stützten Klappbrettes. Zum Aufstellen von gebrauchtem Geschirr vor dem Aufwaschen leistet es gute Dienste, ohne viel Raum zu beanspruchen.

Früher tat man sich etwas darauf zugute, alles Kochgeschirr in glänzendem Kupfer zu besitzen, später begeisterte man sich mit Recht für Aluminium und Nickel. Doch handelt es sich nicht darum, die Kochgeschirre alle aus einheitlichem Material zu haben wie etwa die Möbel eines Zimmers, sondern aus solchem, das sich am besten für eine spezielle Verwendungsart eignet. So wenig hübsch ein gußeiserner schwarzer Topf aussieht, so dient er zum Rösten von Mehl, zur Herstellung von Braten doch viel besser, als eine blendend weiße Aluminiumpfanne und wenn auch eine Eisenpfanne schwerer rein zu scheuern ist als eine solche aus Aluminium, so erweist sie sich doch als vorteilhafter zum Backen von Pfannkuchen, zum Braten geschnetzelter Leber und anderem. Zum Kochen von Suppen, Gemüsen, Obst, Milch sind die Aluminiumgeschirre tadellos; ein besonderes halten wir nur zum Kochen von Milch und ein anderes zum Einkochen von Früchten bereit. Reichen die Mittel, so legen wir gerne einen größeren Kupfertopf zu zum Einkochen größerer Mengen Butter; ein solcher aus Aluminium kann aber auch dienen. Bei allen Aluminiumgeschirren halte man auf bestes dickes Material, das sich nicht leicht verbiegt. Zur Benutzung auf elektrischen Platten braucht es ganz besonders dickes Geschirr mit flachen Böden.

Zum Erhitzen von Wasser kann gewöhnliches Emailgeschirr dienen; Aluminium wird davon häßlich gefärbt. Bei der Auswahl der Form der Kochgeschirre erwäge man auch, ob sie sich eignen zum Einstellen in eine Kochkiste, die man für dieselben herrichten will. Empfehlenswert sind die zylinderförmigen fertigen Selbstkocher mit den dazu gehörenden Geschirren. Sie beanspruchen wenig Raum und sind leicht rein zu halten.

Verschiedene Haushaltungsmaschinen, solche zum Fleischhacken, Mandelreiben, zum Durchpressen von Suppen u. Musen, zum Putzen der Messer sind entbehrlich; doch erleichtern sie die Arbeit in der Küche und später, wenn der Haushalt noch gar manche andere Ausgabe erfordert, muß die Küche meist zurückstehen, besonders wenn der Ehemann kein Verständnis für die Berechtigung solcher Bedürfnisse zeigt. Die Anschaffung des Kochherdes richtet sich nach den örtlichen Verhältnissen. Kohlen- und Gasherde, elektrische Platten müssen von bester, heizstoffsparender Konstruktion sein. Die Grudeöfen verdienten größere Aufmerksamkeit. Darüber in einem besonderen Kapitel.

□

Auge und Beleuchtung.

(Nachdruck verboten.)

Mancher Hausfrau drängt sich bei Betrachtung alter, feiner Handarbeiten die Frage auf: „Würden wir wohl heute noch imstande sein, unsern Augen auf die Dauer die Leistungen zuzumuten, die ihnen unsere Großmütter aufbürdeten?“ Umsomehr müssen uns diese Leistungen in Erstaunen setzen, wenn wir der Beleuchtungsarten jener Zeiten gedenken: Kienspan, Talglicht, wenn's hoch kam, Öllampe! Ob diese starke Inanspruchnahme der Augen unserer Vorfahren den Grund gelegt haben mag zu den mancherlei Beschwerden, über die unsere heutige Generation zu klagen hat, die bei dem Bedürfnis, viel zu lesen, durchaus keine Gelegenheit zur Schonung des Augenlichts (kleiner Buchdruck, schlechter, matter Zeitungsdruck) zu haben glaubt? — Die unleugbare Tatsache der Zunahme von Augenerkrankungen aller Art, vor allem aber die große Zahl der Brillenträger unter Männern, Frauen und Kindern sollten uns mahnen, mehr als bisher einer vernunftgemäßen Pflege der Augen uns zuzuwenden.

Eine der wichtigsten hierfür in Betracht kommenden Fragen ist die der Beleuchtung, die besonders während den Herbst- und Wintermonaten in den Vordergrund tritt. Es handelt sich bei der Augenpflege in Beruf und Haus sowohl um die natürliche Beleuchtung, als auch um deren Ersatz, die künstliche Beleuchtung.

Ein plötzlicher, schroffer Übergang von Dunkel und Hell ist schädlich. Als Schlafraum ein nach Osten gelegenes Zimmer zu wählen, ist deshalb unpraktisch; ist dies nicht zu vermeiden, so wehre man den zeitig einfallenden Morgensonnenstrahlen; graue oder blaue Vorhänge eignen sich für diesen Zweck gut. Man zwinge auch die Augen nicht, nachts plötzlich in grelles Licht zu schauen; die elektrische Lampe des Schlafzimmers soll deshalb abgeblendet sein. Auf diese Weise gestaltet sich die Schlafzimmerbeleuchtung weniger schädlich als das Anstecken eines Lichtes mittelst Streichholz, wobei man nicht vermeiden kann, direkt in die Flamme zu schauen.

Die Mahnungen, nicht in grelles Sonnenlicht zu sehen, nicht bei zu greller Beleuchtung, bei Dämmerung oder Zwielicht zu lesen, zu schreiben oder feine Handarbeiten anzufertigen, sind uns wohl noch aus unserer Schulzeit in Erinnerung. Aber weniger beachtet wird die Mahnung, nicht bei unstetem, d. h. in seiner Stärke oft wechselnden Lichte, wie es unter sonnenbeschienenen Bäumen oder während der Fahrt im Automobil oder Eisenbahnwagen zu finden ist, zu lesen.

Wichtig für die Schonung unseres Augenlichtes ist auch die Richtung, von welcher aus die Beleuchtung einfällt. Von schräg links oben kommendes Licht ist immer das beste. Befindet sich die Lichtquelle rechts von uns, so wirft die am Schreibtisch oder -pult arbeitende Hand einen Schatten auf die Schreibfläche. Die Lichtverhältnisse sollen jedoch so geregelt sein, daß die Lichtquelle nicht zu viel Strahlen direkt ins Auge wirft, wohl aber die Arbeitsfläche genügend beleuchtet. Das gilt sowohl für die natürliche, als auch für die künstlichen Lichtquellen. Die Augen des sich im Freien Aufhaltenden müssen durch gehörig breite Mützenschilder oder Hutkrempen den nötigen Schutz empfangen.

Die künstlichen Lichtquellen sollen so niedrig angebracht sein, daß der über ihnen befindliche Schirm den direkten Einfall von Lichtstrahlen ins Auge des Arbeitenden verhindert. Die Schirme sollen aber nicht undurchsichtig, sondern durchscheinend sein. Die früher üblichen durchbrochenen Lampenschirme aus undurchsichtigem Papier, die man über die Milchglasschirme hängte, sind zu verwerfen. Ist ein höheres Anbringen der Lampen nicht zu umgehen, so soll das Licht nach unten durch matte Gläser gedämpft werden. Noch wohltuender für die Augen wirkt das künstliche Licht, wenn es durch geeignete Vorrichtungen an die weißgetünchte Decke und von dieser auf die Arbeitsfläche zurückgeworfen wird. Allerdings setzen derartige Beleuchtungs-Anlagen eine entsprechende Stärke der Lichtquelle voraus.

Den direkt einfallenden Lichtstrahlen gleichen in ihren schädlichen Wirkungen die durch Eis-, Schnee- oder Wasserflächen, durch grellweiße Wandflächen, Spiegel, Möbel und weißes oder glänzendes Papier zurückgeworfenen Lichtstrahlen. Der letzte Fall kommt hauptsächlich für denjenigen in Betracht, der viel schriftliche Arbeiten zu erledigen hat. Es wird aber ein Leichtes für ihn sein, Lichtquelle, Arbeitsfläche und Auge in eine solche Stellung zu einander zu bringen, daß die Belästigungen seiner Augen durch reflektierte Lichtstrahlen ausgeschlossen werden.

Welcher Art die künstliche Lichtquelle ist, ist für unsere Augen dann von geringer Bedeutung, wenn die allgemeinen Forderungen — nicht zu grell, nicht zu dunkel, nicht unstet und flackernd — erfüllt sind. Bei Einrichtung der Beleuch-

tungs-Anlagen ist besonders zu beachten, daß die Lichtstärke im Quadrat der Entfernungszahlen abnimmt, und daß fehlerhaft angelegte Einrichtungen für elektrisches Licht und Gasbeleuchtung vielfach ein unruhiges und darum den Augen schädliches Licht liefern.

S. H.

Haushalt.

Wie vermeidet man Fleckenränder beim Anwenden von Benzin?

Bekanntlich hat Benzin die Eigenschaft, Fettflecke rasch aufzulösen und zum Schwinden zu bringen. Als Übelstand wird dabei aber immer das Bilden von Rändern an der gereinigten Stelle empfunden, die dadurch entstehen, daß ein Teil des aufgelösten Fettes sich hier festsetzt und natürlich von neuem gelöst und ausgerieben werden muß. Man vermeidet eine derartige Randbildung, wenn man Benzin in ein Tropffläschchen füllt und es nun außen herum, rings um den Fettfleck auftropft, sodaß der Fleck von außen nach innen gehend, statt wie früher von innen nach außen beträufelt wird. Das Benzin löst nun in gewünschter Weise auf. Mit einem Läppchen (möglichst aus gleichartigem Stoff, ständig gewechselt) verrieben, wird der Fettfleck spurlos verschwinden.

K.

Den modernen Spitzen-, Mull-, Batist- und Tüllkragen, Jabots etc.

gibt bekanntlich gekochte Stärke meist einen harten „Stand" und beim Rohstärken ist viel Bügelarbeit notwendig, da sie naß gebügelt werden müssen. Wird dagegen weiße Gelatine (2 Gr. auf 2 Liter Wasser gerechnet) zum Steifen dieser Gewebe verwendet und werden diese nach dem Trocknen leicht eingesprengt, nach halbstündigem Trockenwerden gebügelt, dann erhalten sie wieder ein völlig neues Aussehen.

S.

Salz

bewahre man nie in Behältern von Steingut auf. Das Steingut wird von ihrem Inhalt „angefressen", d. h. sowohl die Innen- wie Außenglasur zeigt nach einiger Zeit Sprünge, die sich rasch vermehren und schließlich absplittern. Gerade diese feinen Glasursplitter können sehr leicht in das Essen geraten und unheilvolle Verletzungen der inneren Organe, wie Magen, Darm usw. herbeiführen. Daher gebe man für Salzaufbewahrung Porzellan- oder Glasbüchsen den Vorzug, da bei ihnen der erwähnte Übelstand nicht zu befürchten ist.

Küche.

Koch-Rezepte.

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

Hafermilchsuppe.

25 Gramm Fett, 60 Gramm Haferflocken, 15 Gramm Mehl, 2 Deziliter Wasser, 8 Deziliter Magermilch, Salz, Muskatnuß. Die Haferflocken und das Mehl werden im Fett leicht geröstet und mit dem kalten Wasser und der Hälfte Milch abgelöscht. Nach dem Aufkochen wird die Suppe gesalzen und auf kleinem Feuer eine Stunde gekocht. Kurz vor dem Anrichten gibt man die übrige Milch dazu, läßt sie nochmals aufkochen und würzt sie mit etwas Muskatnuß.

B.

Essigfleisch oder Beef.

1½ Kilo Rindfleisch, vom Stotzen oder Schwanzstück, wird mürbe geklopft, in ein passendes Geschirr gelegt, das nötige Salz, 3 Lorbeerblätter, einige Gewürznelken, ½ Kaffeelöffel ganzer Pfeffer, ½ Löffel voll Wacholderbeeren, 2 geschnittene Zwiebeln und gelbe Rüben werden darüber gestreut. Dies alles wird mit nicht zu scharfem Essig übergossen, mehrere Tage zugedeckt in die Kühle gestellt und einige Mal umgewendet. 3 Stunden vor Essenszeit wird das Fleisch zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt, dann schnell in heißem Fett auf allen Seiten gelb gebraten und in einen gut verschließbaren Topf oder in die Bratpfanne gegeben. Im zurückgebliebenen Fett werden 2 Löffel voll Mehl und ½ Löffelchen Zucker braun geröstet, mit einem Teil des Beizessigs aufgelöst, noch eine Tasse heißes Wasser dazu gegossen, die kochende Brühe über das Fleisch geschüttet und darin weich gekocht.

Wienerschnitzel.

Vom Kalbsschlegel werden quer über die Fasern handgroße Scheiben abgeschnitten, sorgfältig mürbe und auseinander geklopft, mit feinem Salz und ein wenig Pfeffer bestreut, im Mehl umgewendet und in heißer Butter schnell auf beiden Seiten gelb gebraten. Hernach werden ein paar Löffel Fleischbrühe dazu gegossen, das Ganze etwa 5 Minuten zugedeckt gedämpft und auf warmer Platte serviert. Wyder „Die bürgerliche Küche".

Gebratener Kürbis.

Von einem fleischigen Kürbis werden fingerlange, 2 Cm. dicke Schnitten gemacht, diese auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer bestreut und in heißem Fett in der Bratpfanne goldgelb gebraten.

Weißkohl.

1 Kopf Kohl, 50 Gr. Fett, eine kleine Zwiebel, 4 Tomaten, Wasser, Salz, 1 Eßlöffel Zitronensaft. Die feingeschnittene Zwiebel schmort man nebst den in Scheiben geschnittenen Tomaten mit dem Fett an, gibt dann den feingehobelten Kohl dazu und läßt alles solange dünsten, bis das Fett eingesogen ist. Dann erst fügt man etwas Wasser bei, salzt das Gemüse und schmort es langsam gar; vor dem Anrichten wird der ganz kurz eingekochte Kohl mit dem Zitronensaft geschärft. Geröstete Kastanien oder Kartoffeln sind eine passende Beilage. „Fleischlose Küche."

Wiener Omeletten.

Aus gewöhnlichem Omelettenteig (ungefähr von 200 Gramm Mehl und 2 Eiern) bäckt man möglichst dünne Omeletten, legt die erste davon auf den Boden einer Springform, bestreicht sie mit der unten angegebenen Fülle, deckt wieder eine Omelette darauf und wieder Fülle, abwechselnd bis alles aufgebraucht ist. Auf die oberste Omelette gibt man einige Butterstückchen, einige Löffel Milch und etwas feinen Zucker. Dann wird die Form 10—15 Minuten in den heißen Ofen gestellt. Dieses sehr schmackhafte Gericht kann als Dessert allein oder mit Kompott serviert werden. Fülle: 200 Gramm Weißbrot weicht man in warme Milch ein und verrührt es fein, dann mischt man 80 Gramm Zucker, 100 Gramm geschälte, geriebene Mandeln, 50 Gramm aufgequollene Rosinen, 1/2 geriebene Schale einer Zitrone und 1 Ei tüchtig darunter.
„Diätet. Speisezettel".

Birnen und Klöße.

Die geschälten Birnen werden halbiert, mit Wasser, Zucker und Zimt in einem irdenen Kochtopf zugedeckt geschmort, damit sie eine schöne rote Farbe erhalten. Nicht bei jeder Sorte erreicht man das, man kann dann mit Preißelbeersaft gut nachhelfen. Sind die Birnen gar, wird etwas aufgelöstes Kartoffelmehl mit aufgekocht und die Birnen über inzwischen bereitete Kartoffelklöße angerichtet. Geräucherter Speck schmeckt sehr gut dazu.

Amerikanischer Äpfelstrudel.

Aus 1/2 Liter gesiebtem Mehl, einem Ei, einer Prise Salz und einer halben Tasse lauwarmem Wasser, arbeite man einen Teig bis er Blasen wirft, und lasse ihn unter einer erwärmten Schüssel eine Stunde lang ruhen. Breite dann eine große Serviette über einen Tisch, bestebe sie mit Mehl und lege den Teig darauf, treibe ihn mit dem Rollholz ein wenig aus und ziehe ihn nun mit den Händen so dünn wie Papier auseinander. Hierauf bestreicht man den Teig leicht mit Butter, streut geriebenes Brot darüber, dann in feine Scheibchen geschnittene Äpfel, Zucker, Zimt, Korinthen und abgezogene, fein gehackte Mandeln, hebt jetzt das Tuch auf einer Seite mit beiden Händen in die Höhe und rollt den Teig leicht zusammen, dreht ihn schneckenförmig, bestreicht ihn mit Butter und backt ihn auf einem Backblech drei Viertelstunden lang.
Pröpper, „Das Obst in der Küche."

Obsttörtchen.

Aus einem guten Kuchenteig sticht man kleine, runde Kuchen aus, umgibt sie mit einem Teigrand und bäckt sie in nicht zu starker Hitze. Man kann auch kleine Förmchen mit dem Teig auskleiden und backen. Wenn die Törtchen erkaltet sind, füllt man sie mit beliebigen, zu Kompott gekochten Früchten, deren Saft man mit aufgelöster Gelatine verdickt und ihn, wenn er halberstarrt ist, auf die Törtchen garniert.

Eingemachte Früchte.

Usteräpfelhonig.

Die Äpfel werden in vier Teile geschnitten und nur wurmige Stellen ausgeschnitten, sonst nichts. Mit soviel kaltem Wasser oder süßem Most, daß diese vollständig bedeckt sind, kommen sie zum Feuer und werden beinahe weich gekocht darin, doch darf der Saft nicht getrübt werden; er wird nur durch ein Tuch geseiht, nicht ausgedrückt. Auf einen Liter von diesem Saft nehme man 500 Gr. Zucker und koche ihn bis zur Sirupdicke, was nicht viel Zeit erfordert.

Most oder Saft alkoholfrei aufzubewahren.

Man holt sich Saft von der Presse weg (er darf nicht länger als zwei Stunden stehen bleiben), filtriert und kocht ihn bis zum Siedepunkt. Wenn kein Thermometer vorhanden ist, so läßt man ihn auf dem Feuer, bis es auf der Seite Bläschen gibt, nimmt ihn dann weg und füllt ihn in Flaschen, die kurze Zeit vorher in ganz heißem Wasser gespült worden sind, ein, und verkorkt sie sofort; umgestürzt in einem Korbe läßt man sie stehen bis zum Erkalten. Nachher taucht man die Flaschen in Lack oder Paraffin ein. Sie sollen liegend im Keller aufbewahrt werden.

Quittensaft.

Reife Birnquitten werden abgewischt, zerschnitten, die Kerne entfernt. 1 Kilo Fruchtstückchen mit 3/4 Liter kaltem Wasser in einen Steintopf gegeben und im Wasserbade fest zugedeckt ganz weichgekocht. Am folgenden Tage preßt man den Saft aus, filtriert ihn, läutert zu 500 Gr. Saft 250 Gr. Zucker und läßt den Saft damit klar kochen. Man füllt ihn in geschwefelte Flaschen, verkorkt sie und versiegelt sie erst am nächsten Tage. R. G.

Nußessig.

(Wallnüsse, zu Saucen verwendbar.)

Auf 50 grüne zerschnittene Nüsse gießt man 2 Liter Weinessig, gibt 400 Gr. Salz dazu und rührt dies täglich um. Nach 8 Tagen preßt man den Essig aus, kocht ihn mit 60 Gr. gehackten Sardellen, 15 Gr. Pfeffer und einigen Nelken gut durch, gießt ihn durch ein Tuch, füllt ihn erkaltet in Flaschen, verkorkt und versiegelt sie und stellt sie in den Keller. R. G.

Quitten-Würstchen.

Man vermische recht steif gekochte Quitten-Marmelade mit Mandeln, welche man von der Schale befreit und in Streifchen geschnitten hat, stopfe die Masse dann in Därme, binde immer einen Finger lang ab und hänge die Würstchen zum Trocknen an den warmen Ofen oder Herd. Die Würstchen werden zwischen Papier aufbewahrt.

Gesundheitspflege.

Mittel gegen rauhe Hände.

Zur Behandlung von aufgerissenen Händen ist öfteres, sorgsames Waschen und Baden mit lauwarmem Boraxwasser (1 gestrichener Theelöffel voll in 1 Liter Wasser aufgelöst) zu empfehlen. Nach dieser Prozedur müssen sie mit Zitronensaft von frischen Früchten gründlich eingerieben und nachts mit wildledernen Handschuhen bedeckt werden. Der Zitronensaft glättet die durch Borax erweichte Haut.

Kinderpflege und -Erziehung.

„Du sollst dies nicht tun."

Wie oft im Laufe der Woche, des Monats, des Jahres sagen wir dies zu unseren Kindern. Jedes ist so oft anders als wir meinen, daß es sein sollte oder besser gesagt: ein jedes faßt die Dinge anders auf, als wir sie auffassen. Wir machen uns einen Plan darüber, wie das Kind denken und handeln, wie es sich entwickeln und sein Leben führen soll nach unserer Auffassung von den Dingen, vom Leben. Und so oft tadeln wir ohne Erfolg. Manche Mutter hat mir schon geklagt, ihr Kind werde geradezu verstockt. Verstockt? Ein gesund angelegtes Kind? Das gibts doch gar nicht: wenn wir es nicht selbst da hinein treiben!

Es gibt Ungezogenheiten und Fehler, die wir an ihm nicht dulden können und dürfen: Die Lüge, Neid, Schadenfreude, Ungüte gegen andere Menschen, krasser Eigennutz — um nur einige Untugenden anzuführen — sind an sich schlecht. Wenn wir in Reden, in der Gesinnung und im Handeln des Kindes dergleichen finden, müssen wir sehr ernst belehren, tadeln und verbieten und für solches Verbot auch unbeugsamen Gehorsam fordern, denn an solchen Dingen verdirbt, wenn sie weiterwuchern, des Kindes Charakter. Unlustig und mißtrauisch wird das Kind, wenn wir es nicht freudig nehmen, wie es ist. Einem erwachsenen uns halbfremden Menschen gestehen wir zu, daß er auf eine andere Weise als wir selbst im Leben tüchtig und menschenfreundlich sein kann. Unser Kind aber tadeln wir, wenn es uns nicht gleicht. Und ein Kind hat doch so viel Freude, uns zu zeigen, was es kann, im Handeln und Denken und Gefühl. Es zeigt uns damit unbewußt, wie es sich voll Lebendigkeit entwickelt. Da aber sagen wir: du sollst nicht und löschen damit seine Freudigkeit aus. Es hängt sich dann um das Kind wie eine schwere Wolke, ohne daß uns klar ist, welch Unrecht wir ihm antun. Liebe Mütter, überlegt es euch, wie viel Gutes ihr in eurem Kinde unterdrückt. Wie viel Freude und Glück dadurch euch und dem Kinde verloren gingen! Und versucht euch mit liebendem Herzen mehr in seine Wesensart zu versenken! D. Sch.

Gartenbau und Blumenkultur.

Herbstarbeiten im Blumengarten.

Unter den Herbstblühern stehen die Dahlien vielfach obenan und sie sind keine zu verachtenden Gäste. Nach einem heißen Sommer zeigen sie im Herbst erst volles Leben. Wem viel an ihren Blüten liegt, der achte des Abends sorglich auf das Thermometer, um eine leichte Hülle gegen Nachtfröste überhängen zu können. Der Rasen wird gegen Ende Oktober nochmals abgemäht. Tritt die Kälte früh ein, so werden nach dem ersten Frost die Knollen oder Zwiebeln der Dahlien, Canna, Gladiolen, Wunderblumen (Mirabilis), Begonien, Sauerklee (Oxalis) usw. aus der Erde gehoben und an einen frostfreien, luftigen Ort gebracht, wo sie abtrocknen. Dann schlägt man sie an mäßig warmer Stelle in Sand ein. Viele Stauden erhalten eine Laub- oder Reisigdecke, vor allem auch Lilien. Die mit einjährigen Blütenpflanzen oder Topfgewächsen besetzten Beete werden umgegraben und, soweit nötig, mit Stiefmütterchen, Vergißmeinnicht, Silenen, Primeln, Veilchen und dergleichen für das Frühjahr bepflanzt. — Alle Hyazinthen, Tulpen, Chionodoxa, Scilla, Crocus werden gepflanzt, sobald es gefroren hat, nachdem die Beete entsprechend vorbereitet worden waren. — Manche, noch in voller Blüte stehende Staude kann, sobald der Frost sie zu zerstören droht, mit Ballen herausgehoben und eingetopft werden. Sie erfreut uns dann im kühlen Zimmer oft noch lange. Außerdem geben die herbstlich gefärbten Laubzweige oder Früchte einen schönen Zimmerschmuck.

Tierzucht.

Das Futter junger Schweine

soll in der Hauptsache aus Grünfutter bestehen, jungem Klee, zartem Gras, Abfällen aus dem Garten, Saudisteln u. dergl. Alles Grünfutter muß aber kleingeschnitten werden, es darf nicht welk und abgelagert sein und soll in möglichst großer Abwechslung gegeben werden. Außerdem sind als Ersatz für das fehlende Eiweiß im Weichfutter kleine Mengen Fisch-, Fleisch- oder Blutmehl notwendig. Die Kleie, ebenso frische Malztreber aus Brauereien, Rüben gibt man meistens zum Weichfutter, das zum größten Teil aus Küchenabfällen und dickem Spülicht besteht. Kleine Zugaben von Futterkalk und von ganz wenig Salz dürfen auch da nicht fehlen. Da man selten genügend Küchenabfälle aus dem eigenen Haushalt erhält, ist das Sammeln aus anderen Haushaltungen anzuraten, weil ja die Küchenabfälle meistens nutzlos verloren gehen, wenn sie nicht selbst durch Kleintierhaltung nutzbar gemacht werden.

Vor dem Spülicht und Speiseresten aus Gasthäusern, Anstalten &c. ist zu warnen, wenn nicht eine sorgfältige Trennung der rohen und gekochten Abfälle möglich ist. Meistens wird gar nicht darauf geachtet, daß derartige Abfälle zu scharf gesalzen, vielfach bereits infolge ungeeigneter Aufbewahrung in Gärung übergegangen sind und leicht zu Verdauungsstörungen der Tiere führen können. Es sollte überhaupt alles Futter nach Möglichkeit gekocht oder gedämpft werden, um die vorhandene Gärung zu vernichten und für die Verdauung unschädlich zu machen. Außerdem empfiehlt sich, bei derartigem Futter stets etwas Futterkreide beizufügen, um die Säurebildung im Magen zu verhindern. J. Sch.

Krankheiten des Geflügels

kann der Züchter in der Regel selbst behandeln. Nachstehende Ratschläge seien der Beachtung empfohlen.

Schnupfen, Pips, Zipf. Kennzeichen: Entzündete, geschwollene Nasenschleimhaut, Ausfluß, Atemnot. Ursache: Erkältung, zugiger Stall, naßkaltes Wetter. Behandlung: Trockener, warmer Stall, warmes Futter, Einpinseln mit 3 %iger Alaunlösung.

Kammgrind, weißer Kamm. Kennzeichen: Schimmelartiger Belag des Kammes, Federnausfall bei Ausbreitung auf Kopf und Hals, Durchfall, Tod. Ursache: Ansteckung durch Übertragung eines Pilzes. Behandlung: Wiederholtes Abwaschen mit warmer 2 %iger Formalinlösung; Desinfektion der Futtergefäße, Ställe, Ausläufe.

Frage-Ecke.

Antworten.

65. **Yoghurtpilze** sind meines Wissens in der Apotheke erhältlich, auch im Verkaufsmagazin der Vereinigten Molkereien Zürich 3 (Schweiz. Kefir- und Yoghurtanstalt) an der Feldstraße 42. P.

66. Ich verfeinere manches **Gericht** mit Rahm von gekochter Milch, den ich süß oder angesäuert den Speisen beimenge. Einige Suppen, auch Salate, z. B. Tomatensalat, Saucen &c. bekommen durch diese kostenlose Beigabe einen sehr angenehmen Geschmack. Hausfrau.

66. Der feine charakteristische Geschmack einzelner **Gerichte** tritt bei sorgfältigem Kochen hervor, ohne vielerlei Beigaben. Ich beobachte aber, daß in manchen Küchen sehr nachlässig gekocht, zu spät angefeuert, dann mit zu starker Flamme gekocht, halbroh serviert wird. Wenn man mit Liebe am Werke wäre, würde mancher Tisch besser besetzt, dadurch auch eine bessere Stimmung in der Familie erzeugt und die Auslagen würden dabei kleiner sein als da, wo eine unzuverlässige Köchin ihres Amtes waltet. S. in A.

67. Mir ist keine Broschüre bekannt, die über rationelles **Heizen** Aufschluß gäbe. Seit Jahren fahnde ich nach einer solchen und wundere mich sehr, daß man uns Frauen immer vorwirft, wir verstünden nicht rationell zu heizen, uns aber keine richtige Anleitung, keine sachliche und fachliche Belehrung vermittelt! Haustochter.

68. Sie sind wahrscheinlich nicht richtig vorgegangen. Wenn das Fleisch richtig vorgekocht worden ist und gut in der Brühe liegt, muß auch der **Braten** im Selbstkocher gelingen. Ich brate wenig Fleisch, lege aber gerne ein Stück in die Suppe und es ist bei richtigem Innehalten der Vorkochzeit immer sehr saftig geworden — besser als auf offenem Feuer. C. in Z.

Fragen.

69. Ist es vorteilhafter ältere **Kleider** zu waschen als solche aufzudämpfen? Ich möchte gern den Rat einer erfahrenen Berufsfrau hören. Junge Leserin.

70. Wer nennt mir einige **feine Käse- und Eierspeisen.** H. K.

71. Wie verleidet man den **Spinnen** den Aufenthalt in den Häusern? Abonnentin.

72. Wie hoch darf die **Gasrechnung** für einen Haushalt von zwei Frauen steigen, die einfach leben (drei Mahlzeiten)? Ist 19 Fr. pro Monat nicht zu viel? Es handelt sich um einen Haushalt in der Stadt Zürich. Hausfrau.