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

Band: 31 (1924)

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: 15.07.2025

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. 11. XXXI. Jahrgang. Erscheint jährlich in 24 Nummern **Zürich,** 8. Juni 1924.

Pfingsten strahlt aus Himmelshöhen
weit in der Täler Schattengründen,
in jedem Herzen, jedem Haus
den Geist der Liebe anzuzünden.
Auf, schmücke festlich ihm die Bahn!
Von steinig rauhen Erdenwegen
drängt es mit Macht dich himmelan
dem Segensgruß, dem Licht entgegen.

Frida v. Kronoff.

Schmücket das Fest mit Maien!

(Nachdruck verboten.)

Unsere Festtage bekommen einen besondern Reiz, wenn wir ihrem Zusammenhang mit dem Leben in der Natur in unserm Heim Ausdruck zu geben verstehen. An Weihnachten ist es der ernste Tannenbaum mit seinem glitzernden Schmuck, an Ostern sinds die freundlichen Veilchen und Schlüsselblümchen, welche den Sinn für die eigenartige Schönheit ringsum in uns wecken wollen.

An Pfingsten, da beglückt uns das junge Grün, das an allen Sträuchern frisch und freudig zum Leben sproßt. Je enger man zwischen grauen Mauern lebt, um so größer ist das Verlangen, wenigstens einen kleinen belebenden Ausschnitt aus der freien Natur in sein Zimmer zu bringen. Früher war es mancherorts üblich, kleine Birkenbäumchen in Wasserkübeln vors Haus und in die Zimmer zu stellen. Räumliche Enge hat wohl diesen Brauch verdrängt, vielleicht auch die Rücksicht auf das Leben der vielorts ebenfalls verarmenden Natur. Auf ganze Bäume verzichten wir gerne, aber einige Zweige, die vielleicht bald würden weichen müssen, dürfen wir uns wohl gestatten. Auf dem weiß gedeckten Tisch mit dem lila Crêpeläufer, der unter durchbrochener Stickerei frisch hervorsieht, wirken die Birkenblättchen gar zierlich, wenn die Zweige in hohen Tonvasen oder gelben Krügen stehen. Sie brauchen reichlich Wasser, wenn sie nicht bald welken sollen. Man kann aus den Zweigen auch kleine Kugelbäumchen bilden, wenn man ihrer mehrere zusammenbindet, ihre untern Zweige entfernt und durch Zurechtstutzen eine runde Krone formt. Sie nehmen sich in runden oder viereckigen Töpfen mit nassem Sand gefüllt eigenartig aus. Gar freundlich wirken einzelne Zweige über den Bildern lieber Angehöriger angebracht oder vom Leuchter herabhängend. Damit sie nicht so rasch welken, muß man sie etwa 15 Cm. weit von der Rinde befreien, mit feuchter Watte oder Moos fest umwickeln und Guttaperchapapier oder Stanniol darüber binden. — Blütenzweige von Flieder, Goldregen, Rot- und Schwarzdorn gehören ebenfalls zur Zimmerdekoration an Pfingsten.

Wenn das Frühstück oder der Nachmittagstee im Garten oder auf der Veranda inmitten blühender Sträucher und Bäume eingenommen werden kann, dann muß auch dort unter den Versammelten der freudige und beglückende Pfingstgeist Einzug halten! H.-E.

Das Waschen von Vorhängen und Decken.

(Nachdruck verboten.)

Die Wäsche beeinträchtigt die Lebensdauer von Vorhängen und feinen Decken am meisten. Darum muß sie in möglichst schonender Weise vorgenommen werden. Wenn man bei der Zimmerreinigung jeweilen Decken und Vorhänge gut ausschüttelt, so läßt sich eine gründliche Wäsche auch längere Zeit hinausschieben.

Vor dem Waschen sind sie gut auszuschütteln. Dünne Vorhänge aus Mull, Tüll oder Voile heftet man mit wenigen großen Stichen so aufeinander, daß der mittlere, von der Sonne am meisten hergenommene Teil zwischen die noch stärkeren obern und untern Teile zu liegen kommt. Kleine dünne Brise-bises und feine Decken werden am besten auf alten Stoff (Leintücher, Taschentücher) der ihnen Halt gibt, befestigt. Mehrere kleinere auf ein größeres Stück geheftet, verlieren sich weniger leicht im Waschtrog oder Kessel.

Am Tag vor der Wäsche legt man sie in reichlich kaltes Wasser, das man 2—3 Mal erneuert, die Gegenstände dabei leicht an die Wand des Gefäßes drückend. Am andern Tag hebt man sie auf einen mit einem Tuch belegten Tisch oder in eine gleicherweise vorbereitete Waschzeine, die über einem leeren Gefäß steht, sofern man nicht eine Waschküche benutzen kann, läßt sie während ungefähr einer halben Stunde abtropfen, und legt sie nachher in lauwarmes Seifenwasser. In diesem drückt man sie leicht durch, hebt sie wieder zum Abtropfen heraus und gibt sie noch zweimal in gleicher Weise, jedesmal in etwas wärmeres Seifenwasser. In den meisten Fällen werden nach diesen Vorgängen die Gardinen und Decken rein sein, sodaß sie mit gleicher Sorgfalt noch zweimal in sauberes warmes und einmal in kaltes Wasser gegeben werden können. Zwischenhinein läßt man sie jedesmal auf dem Tisch abtropfen, wobei man durch leichtes Aufdrücken etwas nachhilft.

Wenn die Gegenstände aber im Seifenwasser noch nicht klar geworden sind, so muß man sie kochen. Man seift sie sorgfältig ein, wickelt ihrer mehrere in ein großes dünnes Tuch und legt sie am besten obenauf in einen Kochkessel, darin andere Wäsche, am besten Leintücher, schon etwa 5 Minuten gekocht hat. Ist dies nicht möglich, bereitet man eine gute Lauge aus milder Seife und eventuell etwas mildem Waschpulver, verrührt dies gut, läßt es einmal aufkochen und gibt die eingewickelten Vorhänge hinein. Das Wasser soll sie 2—3 Mal übersprudeln (2—3 Wälle darüber gehen lassen), dann nimmt man sie vorsichtig heraus und läßt sie noch 10 Minuten in halb Kochlauge und halb warmem Wasser liegen. Durch Ausziehen des Zapfens an der Stande läßt man das Wasser abfließen, gibt noch zweimal reines warmes und nachher kaltes Wasser daran. Weiße Vorhänge sollen leicht geblaut werden; man muß sie dazu durch reichlich Bläuewasser ziehen. Auch das Stärken empfiehlt sich; denn bei der folgenden Wäsche wird der Staub mit der Stärke aus dem Gewebe fallen, während er sich sonst tiefer in die Fasern hinein setzt.

Die Stärke wird mit wenig kaltem Wasser angerührt, rasch heißes Wasser zugegossen unter tüchtigem Rühren mit einem langen Kochlöffel. Wenn die Stärke „bricht“, d. h. wenn sie, statt milchig weiß, durchsichtig grau erscheint, ist sie richtig aufgequollen. Für feine Vorhänge darf man aber noch etwas mehr Wasser zugeben. Ein kleines Stückchen Wachs in der heißen Stärke verrührt, vermag das Bügeln zu erleichtern; etwas Salz verhindert die Bildung einer starken Haut auf der Oberfläche; gleichwohl muß aber die Stärke während des Erkaltens öfter umgerührt werden. Von der ganzen

Menge Stärke nimmt man jeweilen den Bedarf für ein einzelnes Stück in ein besonderes Gefäß, damit nicht die letzten Stücke in weniger starke Lösung kommen. Für gelbliche Gewebe, Etamine, Leinen verwendet man in gleicher Weise Crêmestärke, entweder rein oder nur zu einem Teil der weißen beigemischt, je nach dem gewünschten Farbton. Für graues Leinen gibt man zur Stärke etwas graue Farbe, die wie das Waschblau in Beutelchen käuflich ist. Die feuchten Gegenstände werden in die noch warme Stärke eingetaucht, auf dem Tisch liegend ausgedrückt, ausgeschüttelt und lose in den Korb gelegt. Rohseide steift man am besten mit aufgelöster Gelatine. Auf 1 Liter Wasser werden etwa 2 Blätter Gelatine klein zerschnitten, mit heißem Wasser angerührt und durch ein Sieb zum übrigen warmen Wasser gegossen; der Stoff muß in die warme Lösung getaucht werden.

Das Aufhängen zum Trocknen hat wiederum mit großer Sorgfalt zu geschehen. Man legt am besten über zwei in etwa 1/2 Meter Entfernung von einander gleichlaufend gespannte Seile ein dünnes Leintuch und legt die Vorhänge und Decken glatt und gerade darauf, in ihrem Längsfaden hängend. Selbstverständlich wird man einen sonnigen Tag für die Vorhangwäsche wählen. Doch ist es dann besser, sie am Vormittag oder gegen Abend zu trocknen; die heiße Sonne schadet dem Gewebe und rasches Trocknen macht es hart.

Bei bunt bestickten oder mit Bordüren benähten Leinenvorhängen und -Decken hat man während der ganzen Wäsche besonders darauf zu achten, daß sie stets lose in viel Wasser liegen. Man darf sie auch nicht in warmem Seifenwasser liegen lassen, sondern sie nur rasch durch solches ziehen und sie nachher in viel kaltem Wasser, dem man Essig und Salz zufügt, gut spülen. Damit nicht bei langsamem Trocknen die Farben ineinander fließen, wickelt man solche Decken und Vorhänge in große trockene Tücher, drückt gut darauf, nimmt sie rasch wieder heraus, schüttelt sie aus und hängt oder legt sie in bereits angegebener Weise auf die Leine, dabei vor allem beachtend, daß nicht etwa noch vorhandenes Wasser nach der farbigen Bordüre hin abfließt. Natürlich wird die Rückseite nach außen gehängt, eventuell zur Schonung der Farben noch ein dünnes Tuch darüber gelegt. Etwas Wind ist für solche Decken und Vorhänge wünschenswerter als viel Sonne.

Vorhänge und Decken sollen vor dem Plätten ganz ausgetrocknet werden, sonst sind leicht die Säume und einzelne andere Stellen noch zu feucht. Man legt sie dann glatt zusammen, spritzt und rollt sie ein und läßt sie 5—6 Stunden, am besten über Nacht, zu gleichmäßigem Durchfeuchten liegen. Bunte Vorhänge dürfen eingefeuchtet nur 1—2 Stunden liegen und müssen in ganzer Länge und Breite in ein reines Tuch, nicht auf sich selbst gerollt werden, sonst drücken nicht ganz gute Farben sich gegenseitig und auf das leere Gewebe ab.

Beim Bügeln soll man immer den zu bügelnden Teil genau glatt und gerade auf den Tisch herrichten, damit man nicht mehr ziehen und streichen muß, während das heiße Eisen darüber fährt. Die gebügelte Partie läßt man in einen unter den Tisch gestellten Korb oder auf den mit Stoff oder Papier belegten Boden fallen. Es ist gut, wenn man die Vorhänge aufmachen kann, solange sie noch etwas feucht sind; im Notfall kann man sie irgendwo über eine Stange oder wie beim Trocknen über zwei Seile legen. Es ist besser, als sie flach über ein Bett zu legen.

Stickereien, sowohl auf Voile wie auf Leinen werden linksseitig gebügelt; bei Tüll beschreibt man mit dem Bügeleisen leicht aufdrückend kleine Rundungen, damit die Löchlein nicht in die Länge gezogen werden. E.

Reizvolle Garnituren für belegte Brötchen.

(Nachdruck verboten.)

Nichts wirkt appetitlicher, als eine Platte mit belegten Brötchen, die reich verziert und zierlich angerichtet ist. Man kann die Brötchen so mannigfaltig garnieren, daß das Erstaunen der Gäste kein Ende finden will. Die Hausfrau muß nur die Mühe nicht scheuen, die damit verbunden ist.

Reizvolle Garnituren lassen sich aus geräuchertem Lachs, Radieschen, Kaviar, Petersilie, Schnittlauch, kleinen Essiggurken, Eigelb, Kapern, Karfiol und roten Rüben herstellen.

Auf die mit Butter bestrichenen Brötchenscheiben setzt man Monatsröschen mit grünen Blättchen. Zu diesem Zweck sticht man mit einem silbernen Fingerhut aus dünnen Lachsscheiben je fünf runde Blättchen ab, setzt sie sternartig auf das Brötchen, gibt als Mittelpunkt etwas gehacktes Eigelb und umgibt das Röslein mit zarten Petersilienblättchen.

Brombeeren am Stengel erstehen auf folgende Weise. Die schwarzen Beeren werden aus Kaviar reliefartig auf der Semmelscheibe angerichtet und mit zackig geschnittenen Gurkenscheiben, die das Blätterwerk darstellen, umgeben.

Eine dritte Art Schmuck besteht in Kirschen. Man schneidet ein kleines Radieschen in zwei Teile und legt sie mit der roten Seite nach oben auf das Brötchen. — Zwei zusammenlaufende Schnittlauchstengel ergeben den Stiel der Doppelkirsche.

Sterne oder andere Figuren werden aus feingehacktem, erhaben aufgetragenem Eigelb hergestellt und mit halbierten Kapern eingefaßt.

Auch Schneeglöckchen auf weißem Grund wirken anmutig. Die Blüten werden aus hartgekochtem Eiweiß geschnitten, das Innere der Blüte wird durch ein wenig Eigelb markiert und der gebogene Stiel aus Schnittlauch angefertigt. Dünne Gurkenstreifen bilden die spitzen, langen Kelchblättchen. Diese Brötchen werden am besten mit Kräuterbutter bestrichen, da die Verzierung nur aus Ei und Gurke besteht. Es gehört allerdings eine geschickte Hand dazu, um die kleinen Blüten täuschend ähnlich auf die Brötchen zu zaubern.

Der erfinderischen Hausfrau steht hier noch ein weites Arbeitsfeld offen; mit Geschick und Geschmack kann sie ihren Brötchen die eigenartigsten Verzierungen geben.

M. T.

Haushalt.

Röstmehl oder geröstetes Weizenmehl.

Bei der Aufstellung des Speisezettels kommt der Hausfrau manches gute Gericht in den Sinn, das sie dann aus dem einen oder anderen Grunde wieder verwirft. Entweder fehlt eine notwendige Zugabe dafür in der Küche oder es paßt nicht zu einer Speise, die vielleicht schon vorhanden ist, oder man sagt sich, das gibt zu viel zu tun. Aus diesem letzteren Grunde wird gewiß manchmal die Bereitung einer braunen Mehlsuppe, eines guten braunen Ragouts vermieden, weil das Mehlrösten wirklich eine zeitraubende Arbeit ist. Und mehr noch, die ungeübte Köchin ist dabei manchmal ängstlich, weil es gar nicht so einfach ist, das gewünschte schöne und wohlschmeckende Braun des zu röstenden Mehles zu treffen. Zu Unrecht. In meinen Küchenvorräten befindet sich seit langer Zeit immer ein Paket fertig geröstetes Weizenmehl, wie es die Hellmühle Wildegg in ihrer guten Marke „Pfahlbauer" seit vielen Jahren in den Handel bringt. Dieser gute, praktische, wirtschaftlich sehr vorteilhafte Küchenvorrat erleichtert mir die Bereitung der zur Abwechslung so sehr beliebten verschiedenen Suppen, Saucen und Speisen so, daß ich jeder Hausfrau angelegentlich raten möchte, mit fertig geröstetem Weizenmehl einen Versuch zu machen. Bei der Bereitung der Speisen verfahre ich genau, wie wenn ich Mehl rösten wollte, d. h. ich erhitze gutes Fett in der Pfanne, gebe dann aber anstatt weißes braunes Mehl dazu, dämpfe es nur kurz mit dem Fett, event. mit Zwiebeln, wenn solche zu der betr. Speise gehören. Je nach Geschmack, ob man die Sauce oder Suppe mehr oder weniger braun liebt, kann man noch etwas weißes Mehl dazu nehmen. Die Speisen sind natürlich schneller bereitet, brauchen also weniger Brennmaterial und Zeit und schmecken ebenso gut — in ungeübten Händen leicht besser — als die mit selbstgeröstetem Mehl.

Der Spinat behält beim Kochen seine frischgrüne Farbe,

wenn er in wallendes, ungesalzenes Wasser gegeben und 2—3 Minuten aufgekocht wird. Dann wird er fein gewiegt und in üblicher Weise fertig gekocht. Er behält seine grüne Farbe auch unvermindert, wenn er in rohem Zustande fein gewiegt und der inzwischen ausgequollenen Mehlschwitze beigefügt wird. K.

Zinkwannen zu reinigen.

Die meisten Hausfrauen greifen zu Salzsäure, um ihre Zinkwanne, wenn sie ein unsauberes Aussehen angenommen hat, wieder herzurichten. Das ist falsch, denn Salzsäure frißt sich in das Zink hinein und schadet der Wanne viel mehr, als sie nützt. Freilich, die Säuberung mit Salzsäure ist rasch vonstatten gegangen, aber jede Hausfrau wird die Erfahrung machen, daß eine Zinkwanne, die öfters mit Salzsäure gesäubert wird, bald leckt. Zum reinigen verwende man kochendes Wasser, in dem man Soda auflöst, und weißen Sand. Man bereitet sich eine ziemlich scharfe Sodalauge und bedient sich einer Bürste, um die Hände zu schonen. Die Bürste taucht man in den weißen Sand und bearbeitet darauf die Wanne. Es wird nicht lange dauern, bis die unsauber aussehende Zinkwanne wie neu hergerichtet ist und kann obendrein noch beruhigt sein, daß auf diese Weise das Zink der Wanne nicht angegriffen worden ist. M. T.

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.

Milchsuppe, saure.

1/2 Liter saure, 1/2 Liter frische Milch, 1 Liter Wasser, 100 Gr. Mehl, 1/2 Zwiebel, Petersilie, 60 Gr. Fett, Salz. Das Mehl wird im Fett hellgelb geröstet, die fein geschnittene Zwiebel damit gedämpft, mit Wasser und frischer Milch angerührt und 30 Minuten gekocht. Nun rührt man die saure Milch und die fein geschnittene Petersilie dazu und richtet die Suppe an. Es können auch Eier und Käse verwendet werden. J. Spühler, „Reformkochbuch".

Schüsselfisch.

1 Kilo Fisch, 2 Portionen Béchamelsauce, 3 Löffel Zitronensaft, nach Belieben Pilze, 2 Löffel Parmesankäse. Der Fisch, am besten Schellfisch, wird gereinigt und im kalten Salzwasser aufgesetzt. Nach dem Aufkochen läßt man ihn noch einige Min. ziehen, sodaß er eben gar ist, was man an der Kopfflosse probieren kann; dann nimmt man ihn vorsichtig aus dem Wasser, löst ihn in möglichst großen Stücken aus Haut und Gräten und schichtet ihn in eine feuerfeste Schüssel. Zwischen jede Schicht kommt Parmesankäse, etwas Salz und Zitronensaft; zuletzt überzieht man den ganzen Fisch mit einer dicken Béchamelsauce, nach Belieben kann man auch zwischen den Fisch von der Sauce geben, besonders wenn keine Sauce extra serviert wird. Im Ofen wird die Speise leicht überbacken. Vor dem Anrichten kann man sie mit Pilzen garnieren.

Gefüllter Kaninchenbraten.

Ein vorbereitetes Kaninchen wird von den Rippen befreit, und das Innere mit Salz ausgerieben. Dann dämpft man eine in Wasser eingeweichte, ausgedrückte Semmel in 1 Eßlöffel Fett mit ebensoviel kleingeschnittener Zwiebel und ein Teelöffel feingehackter Petersilie solange, bis sich die Masse von der Pfanne löst. Nun mischt man sie gut mit 1 Ei, 1 Prise Muskatnuß, Salz und Pfeffer nach Geschmack, füllt die Masse in das Kaninchen und näht es mit großen Stichen zu. Im heißen Fett wird das Kaninchen von allen Seiten angebraten, worauf man es unter Zusatz von Wasser und einer nelkenbesteckten Zwiebel, 1 Rübe, Petersilienwurzel und 1 Scheibe Sellerie weich schmoren läßt. Vor dem Anrichten verdickt man die kräftige Sauce mit etwas verrührtem Kartoffelmehl und würzt eventuell mit Zitronensaft. F.

Kartoffelpüree mit Hachee.

Ein Rest Kartoffelbrei wird je nach der Quantität mit 2—3 Eiern und etwas Mehl vermischt und mit dem Spritzsack in schöner Form als Kranz auf eine eingefettete Kochplatte dressiert. Diesen Kranz läßt man backen, bis er Farbe angenommen hat. Inzwischen bereitet man ein feines Haschee, gibt es vor dem Anrichten in die Mitte des Kranzes, bestreut das Ganze mit geriebenem Käse und einigen Butterflöckchen, läßt es noch 2—3 Minuten backen und serviert in der Form. Aus „Bruschga".

Bohnen in Butter.

Von den Bohnen werden die Spitzen abgeschnitten und zugleich die Fäden abgezogen. Dann gibt man sie in kochendes Salzwasser und kocht sie, damit sie eher grün bleiben, ungedeckt weich. Man zieht sie mit dem Schaumlöffel heraus, richtet sie an, belegt sie mit süßer Butter und serviert sie sogleich. S.

Überraschungsgemüse (de surprise)

nennt man verschiedene gekochte Gemüsestückchen, die in einen dicken Omelettenteig getaucht, in geriebenem Brot gewälzt und in schwimmendem Fett gebacken werden. Für diese

Zubereitungsart eignen sich allerlei Reste, die dadurch wieder an Ansehen gewinnen.

Kartoffeln mit Ei.

Man bereitet eine ziemlich dicke Rahm- oder Senfsauce und richtet sie in einer passenden runden Schüssel an; in die Mitte häuft man einige hartgekochte, gehackte oder in Viertel oder Achtel geschnittene Eier und gibt rundherum einen Kranz von gebratenen Kartoffeln (Rösti).

Milchreis mit Schlagrahm und Früchten.

1/2 Liter Rahm wird zu Schnee geschlagen. Mit einem kleinen Teil davon vermischt man übriggebliebenen Milchreis und fügt etwas Vanillezucker bei. Diesen Reis bringt man in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Ringform und läßt ihn 1 Stunde bis zum Servieren erkalten. Dann stürzt man ihn auf eine große, runde Platte, gibt den geschlagenen Rahm in die Mitte des Ringes, und verziert den Reis mit Ananasscheiben, Äpfelkompott oder sonst einer eingekochten Frucht. Ein feines Dessert.

Aus „Bruschga", v. F. Wiget.

Rhabarberbiskuit.

4 Eier, 200 Gr. geschmolzene Butter, 200 Gr. Zucker, 200 Gr. Mehl, 1 Prise Salz, Schale von 1 Zitrone — 500 Gr. Rhabarber, 100 Gr. Zucker. Die Eier werden geklopft, die Butter und die andern Zutaten hineingerührt und so lange gearbeitet, bis ein schöner Teig entsteht. In einer vorbereiteten Tortenform wird der Teig gleichmäßig verteilt und mit 3 Cm. langen Rhabarberstückchen belegt. Man bestreut diese mit dem Zucker und bäckt den Kuchen zirka 1 Std. im schwach heißen Ofen. (Anstatt Rhabarber können auch Apfelschnitzchen verwendet werden.)

„Kochbuch der Koch- u. Haushaltungsschule Winterthur."

Erdbeerkonfitüre.

(Seit Jahren erprobtes Rezept.) Die Beeren werden leicht gewaschen, dann mit gleichschwer Zucker über Nacht zusammen in einen Topf geschüttet. Am Morgen koche ich sie vom Siedepunkt an unter beständigem Rühren 7—10 Minuten. Nachher schäume ich die Konfitüre ab und rühre sie, bis sie vollständig kalt ist, also zirka 1 Stunde, je größer das Quantum ist, umso länger soll gerührt werden. Für Erdbeerkonfitüre verwende ich mit Vorliebe irdenes Geschirr, das oben keine Kante hat, und verschließe die Töpfe luftdicht mit flüssigem Paraffin. Dies ist unerläßlich zur Sicherung der Haltbarkeit. Wir essen stets im Frühjahr die letzte Erdbeerkonfitüre und sie ist immer gleich fein in Aroma und Farbe wie ganz frisch eingekochte. Nach Belieben kann zum strecken etwa 1/3 Rhabarber dazu gegeben werden, doch soll jede Frucht extra eingekocht und erst vor dem Umrühren miteinander vermischt werden. Fr. K., St. G.

Gesundheitspflege.

Wie verhalten wir uns in der Sommerhitze?

Die Sonnenhitze ist vielen Menschen sehr lästig und beeinträchtigt ihre Gesundheit. Sie schwitzen unaufhörlich und es bemächtigt sich ihrer eine große Erschlaffung; ihre Stimmung, Eßlust und Denkkraft wird durch die Hitze wesentlich herabgesetzt. Derartige Leiden können nur durch eine naturgemäße Lebensweise gelindert und beseitigt werden. Vor allen Dingen ist es notwendig, nur leicht verdauliche Speisen aus Milch, Mehl und Obst zu genießen, denn Fleisch und Fett erhöhen die Körperwärme beträchtlich. Alkoholische Getränke und Kaffee tragen ebenfalls zur Erhöhung der Körperwärme bei und sollten daher ganz gemieden werden. Überhaupt ist es ratsam, so wenig wie möglich zu trinken. Da es aber nun ein unabänderliches Naturgesetz ist, daß alle Stoffe, die der Körper ausscheidet, wieder ersetzt werden müssen, so ist es auch notwendig, das Wasser, das durch den Schweiß verloren geht, wieder zu ersetzen. Das kann natürlich nur geschehen durch Trinken. Aber die Natur, die selbst auf Erhaltung ihrer Gebilde bedacht ist, zeigt auch an, wenn es Zeit ist zum Trinken, durch den Durst. Wer Durst hat, muß trinken, aber er darf nur wirklich durstlöschende Getränke zu sich nehmen. Als solche sind zu empfehlen: Wasser, Fruchtsäfte, Limonaden und gute alkoholfreie Getränke. Im übrigen sind noch zur Erhaltung des Wohlbefindens und der Gesundheit von Körper und Geist Wanderungen in der Morgenfrühe zu empfehlen, namentlich nervösen Personen. Kalte Waschungen tragen viel dazu bei, die Hitze des Sommers erträglicher zu machen. Zur Erhaltung der Spannkraft des Körpers sind auch Luft- und Flußbäder dienlich. B.

Kinderpflege und -Erziehung.

Soll ein Kind am Tage schlafen?

Viele Mütter bleiben der Gewohnheit treu, ihr Kind, auch wenn es längst dem Säuglingsalter entwachsen ist, nach Tisch zur Mittagsruhe zu Bett zu legen. In der Meinung, daß dieser Tagesschlaf, auch wenn er oft stundenlang ausgedehnt wird, dem Wohlbefinden des Kindes dienlich sei, vermeiden sie alles, was ihren Liebling vorzeitig wecken könnte. Merkwürdigerweise sind aber alle jene Kinder

— besonders solche, die sich dem schulpflichtigen Alter nähern — die noch immer regelmäßig am Tage schlafen müssen, meist recht blaß und sehr selten in harmonischer Gemütsverfassung. Im Gegenteil, sie sind nach dem Erwachen meist mürrisch und unlustig und finden erst allmählich das gestörte Gleichgewicht wieder. Alle derartigen Zustände ihres Kindes sollten jeder Mutter ein Zeichen sein, daß der Tagesschlaf dem Kinde nicht wohl tut, sondern direkt schädlich ist. Soll ihr Kind bei Anzeichen von Müdigkeit auch wirklichen Nutzen von dem Tagesschlaf haben, so muß es 1 bis 1½ Stunde vor dem Mittagessen niedergelegt werden, vorausgesetzt, daß es nicht älter als vier Jahre ist. Später sorge man dafür, daß es abends möglichst früh und möglichst regelmäßig zu Bett geht, damit es genügend Zeit zum Ausschlafen hat und am Tage keine Müdigkeit zeigt. Anders ist es natürlich mit einem nervösen, abgespannten, erschöpften Schulkind. Dieses sollte jedoch ebenfalls vor dem Mittagessen ein Stündchen der Ruhe in verdunkeltem Raume pflegen. Nach dem Erwachen schmeckt dann auch das Mittagessen besser, als wenn es dieses vor dem Schlaf im Zustand seelischer Erschöpfung zu sich genommen hätte. D. W.

Gartenbau und Blumenkultur.

Zwei Gemüseschädlinge.

Zur Zeit häufen sich die Klagen über das starke Auftreten zweier Schädlinge im Garten. Es handelt sich um:

1. Den Erbsenblattrandkäfer. Der 2—3 mm lange, graue Käfer benagt den Blattrand der jungen Erbsenpflanzen.

2. Die Erdflöhe. Die 1—1½ mm langen, schwarzen, auf dem Rücken gestreiften Käferchen befressen die Blätter der jungen Kohlsetzlinge derart, daß sie siebartig durchlöchert erscheinen.

Bekämpfung. 3—4maliges Bespritzen mit einer Lösung von Schmierseife und Nikotin. Die Bespritzung hat bei trockenem Wetter am Morgen zu geschehen. Herstellung der Spritzbrühe: Auf 50 Liter Wasser nimmt man ½ Kilo Schmierseife und 1 Kilo Nikotin. Nikotin ist von den Tabakfabriken zu beziehen. Man kann an Stelle des Nikotins auch Tabakabfälle (billiger Tabak) verwenden; ca 5 Kg. Tabak werden tüchtig aufgekocht und 12 Stunden stehen gelassen, dann gesiebt und der einprozentigen Schmierseifenlösung (50 Liter) zugesetzt.

Das Unkraut im Garten

ist eine ständige Plage auch da, wo die Beete fleißig umgegraben und nach jeder Ernte neu bestellt werden. Man hüte sich möglichst davor, das Unkraut blühen zu lassen. Trägt es schon Samen, so muß es verbrannt werden. Den Motthaufen zünden wir bei trockenem Wetter an, wenn keine Wäsche in der Nachbarschaft hängt, da sich der durchdringende Rauchgeruch darin festsetzt. Man jäte immer genau bis an den Zaun und lasse nicht dort einen Streifen Hahnenfuß, Taubnesseln, Gundelrebe wuchern, blühen und absamen. Der Nachbar wird diese Vorsicht zu schätzen wissen. Gr.

Tierzucht.

Das Rupfen von Hühnern und anderem Hausgeflügel.

1. Um gute und möglichst rasche Arbeit zu liefern, muß das Rupfen der Hühner und des andern Schlachtgeflügels gleich nach dem Töten geschehen, solange die Tiere noch warm sind, ist einmal ihr Körper erkaltet, gehen die Federn schwerer aus.

2. Hat man dem Tier den Kopf abgeschnitten, dann hülle man den blutigen Halsstumpf in einen Lappen Tuch ein, damit beim Rupfen die Federn und die Person, die dies besorgt, nicht vom nachfließenden Blute beschmutzt werden.

3. Die Federn müssen stets nach der ihrem Wachstum entgegengesetzten Seite ausgezogen werden und zwar mit scharfem Ruck, aber doch so, daß die Haut nicht zerreißt. Um letzeres zu verhüten, halte man mit Daumen und Zeigefinger der andern Hand stets die Haut zurück. Ein Nachreißen der Haut ist besonders bei jungem Geflügel und bei fetten Tieren an Brust, Bauch und Flügeln zu befürchten.

4. Bei Gänsen und Enten (besonders ältern Tieren) bleiben nach dem Rupfen häufig noch Stoppeln zurück, diese müssen dann über einem Kerzenlicht abgesengt werden, doch muß dies rasch geschehen, damit die Haut selbst nicht verbrannt wird.

5. Schon beim Rupfen sortiere man die Federn nach Größe und Feinheit, indem man die gröbern Flügel- und Schwanzfedern, auch die von Hals, Brust und Unterleib, sowie die von Rücken und Flanken je in ein besonderes Gefäß wirft; nachher geht das Sortieren nicht mehr so gut.

6. Für den Verkauf sehen die Tiere viel ansehnlicher aus, wenn man den Kopf am Körper läßt und auch die Federn an Kopf und Hals nicht ausrupft. Auch sieht es besser aus, wenn der Rumpf der Tiere in eine schöne Form gedrückt wird mit eng am Körper anschließenden Flügeln. -r.

□

Frage-Ecke.

Antworten.

27. Die nach folgenden Rezepten hergestellten Gerichte werden Ihnen als „**ungebackene Kuchen**" munden. Sie lassen sich nach eigenem Geschmacke inbezug auf die Gewürze etc. abändern. Der Grundgedanke stammt von meiner Mutter, einer echten Bündnerin.

Brotpudding. 200 Gr. geriebenes Brot, 250 Gr. Rosinen, 100 Gr. fein geschnittene, sterilisierte Quittenschnitze, etwas Zitronat oder Cedrat, etwas Nelken- und Zimtpulver und 250 Gr. feinen Zucker, 100 Gr. frische Butter, 5 mit der Butter tüchtig gequirlte Eigelb werden mit der Masse gut vermengt, das zu Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter gezogen, die Puddingform gut mit Butter oder feinem Öl ausgepinselt, leicht alle Wände und Deckel mit feinem Grieß bestreut. Der Pudding wird im Wasserbad 2½ Stunden andauernd gekocht. Nach dem Herausnehmen läßt man die Form kurze Zeit stehen, stürzt den Pudding dann sorgfältig auf eine bereitstehende Platte und läßt erkalten. Mit einer Weinschaumsauce aus alkoholfreiem Wein schmeckt er ausgezeichnet. Es lassen sich aber auch andere einfachere Saucen und Cremen dazu servieren.

Dieses Rezept läßt sich verschiedentlich variieren, indem man z. B. fein geriebenes Schwarzbrot verwendet, 125 Gr. gewiegte Mandeln, 5 Eigelb, 250 Gr. Zucker, etwas Zimt, 2 Löffelchen Kartoffelmehl und den Eierschnee gut mit der Masse vermengt und zwei Stunden im Wasserbade kochen läßt. Oder man befeuchtet in Scheiben geschnittene Brötchen mit Milch und verrührt sie, wenn sie weich geworden, gut und mengt 50 Gr. Butter, 200 Gr. Zucker, etwas Zimt und Zitronat, 4—5 Eier darunter. 1½—2 Stunden kochen im Wasserbade. Mit Vanillesauce servieren.

Zerstoßener Zwieback, Mandeln, Zitronenschale, etwas Milch, Eier, bis sich die Masse fein zerrühren läßt, ergibt ebenfalls einen ausgezeichneten Kuchen, den man mit Zusatz von Weinbeeren wieder abändern kann.

Die Herren lieben oft das „süße Zeug", wie sie es nennen, nicht, und ziehen den gesalzenen Kuchen vor. Hiefür auch noch ein Rezept:

Maismehl, ganz feines, und ebenso viel Weißmehl mit Salz, Weinbeeren, schaumig gerührter Butter und Eiern gut vermengt, im Wasserbad gekocht. Nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten, mit frischer Butter serviert. Hr.

28. Im Laufe dieses Sommers wird ein Kochbuch erscheinen, das alles Wünschenswerte für die **Küche der Alleinstehenden** und des kleinen Haushaltes enthalten wird, sowohl für die Einrichtung wie für die gesundheitsgemäße und praktische Zusammenstellung einer einfachen Ernährung mit Speisezetteln und Kochanleitung für Gesunde und Kranke, Vegetarier und Rohköstler. Verlag und Bezugsquelle werden noch bekannt gegeben. M.

32. Ich glaube, daß kleine **Vertiefungen** leicht mit Ölfarbe, die mit der Farbe des Teppichs genau übereinstimmt, ausgefüllt werden könnten. Vorher muß aber wohl eine gründliche Säuberung des Bodens mit Sodawasser stattfinden und erst nach dem Trocknen der Farbe der Boden wieder gewichst und das Zimmer benutzt werden. Machen Sie zuerst an einer Stelle einen Versuch. D.

33. Fragen Sie in einem **Glaswarengeschäft** nach diesen Fäßchen. Möglicherweise könnten solche als neuer Artikel in die einschlägige Fabrikation aufgenommen werden. E.

34. Aus Bindfadenresten, die schwerlich alle in der gleichen Dicke vorhanden sein werden, lassen sich kaum **Hängematten** von gutem Aussehen machen. Sie werden dazu schon ein gutes Material aus dem Seilergeschäft selbst beziehen müssen. Ein Muster bekommen Sie leicht und die Filetarbeit werden Sie wohl verstehen? E.

35. Mir ist auch schon aufgefallen, daß man **Würste** so wenig intensiv reinigt. Meiner Ansicht nach sollten ganz besonders die Rauchwürste durch längeres Liegen in warmem Wasser die beizende Schärfe und was sie sonst noch im Kamin und in der Hand des Verkäufers und Käufers annehmen, verlieren. Ich koche alle Würste, die man sonst in Gemüse oder Suppen kocht, aus dem vorgenannten Grunde separat, denn eine Geschmacksverbesserung ist davon nicht zu erwarten und eine nennenswerte Quantität Fett geben sie auch nicht an die Gerichte ab. Hausfrau.

Fragen.

36. Lassen sich **Zeitschriften** auch auf eine einfache, billige Art selbst binden? Für guten Rat dankt Sparsame.

37. Wir bitten erfahrene Hausfrau um Rat, wie schwarz poliertes **Klavier und Sessel** bei der gründlichen Reinigung zu behandeln sind. M. S. W.

38. Ist die **Beerenkultur** rentabel? Man hört so viel sich widersprechende Äußerungen. Wahrscheinlich werden kompetente Persönlichkeiten sich darüber an dieser Stelle aussprechen. F.

39. Kann man in der vorgerückten Jahreszeit die **Kartoffeln** durch ein besonderes Verfahren wieder schmackhaft machen? Bei den hohen Preisen darf man sich den Ankauf der neuen nicht zu früh erlauben. J.

40. Wüßte mir jemand **Waffel-Rezepte** zum Backen im Waffeleisen? Besten Dank. G. D.-M.

□