Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **12 (1905)**

Heft 15

PDF erstellt am: **27.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Redaktion:
E. Coradi-Stahl
Zürich
unter Mitwirkung
tüchtiger
Mitarbeiter.

Expedition, Druck und Verlag von W. Coradi-Maag, Zürich III.

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

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition Bäckerstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

№ 15. XII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | Zürich, 12. August 1905.

Etwas träumen, etwas hoffen
Und ersehnen muß das Herz;
Sonst erstarrt sein warm Pulsieren,
Wandelt sich in Stein und Erz.
Fort drum mit des Pessimisten
Trostesbarem, weisem Spruch:
„Eitel ist dein Tun und Streben!"
Aus dem Lebens-Wörterbuch!

Sei es auch, daß unerfüllt bleibt,
Was erhofft, erträumt du hast,
Glück und Freude war derweil doch
Stundenlang bei dir zu Gast.
Und das kann dir niemand rauben,
Ob es auch nur kurz gewährt.
Bleiben wir darum nur Kinder,
Denen Leben — lebenswert.

Der Petrolteufel.

(Nachdruck verboten.)

„Schon wieder eine!" hört man ausrufen bei der Nachricht, daß eine junge Mutter beim Bereiten des Nachtessens für ihren Mann beim Verwenden des Petroleums ihr Leben lassen mußte. Und nach nicht gar langer Zeit wird es wieder heißen: „Schon wieder!" und wenn die Fälle sich häufen, wird man endlich in gewissen Kreisen sich aufraffen und den Brunnen zu decken suchen, wenn das Kind ertrunken ist.

Wenn wir nach den Mitteln suchen, um die „Petrolsucht" wirksam zu bekämpfen, so wollen wir zuerst nach den Ursachen forschen, welche die Frauen und Töchter zwingt, die Petrolkanne beim Anfeuern zur Hand zu nehmen.

Es scheint, als ob in Frauenkreisen die Gefährlichkeit des Petrols gar nicht genug gewürdigt werde. In unserm vorgeschrittenen 20. Jahrhundert scheint man der Ausbildung der Töchter zu tüchtigen Hausfrauen doch immer mehr Wert beizulegen. Eine tüchtige Hausfrau wird zu jeder Zeit dafür sorgen und nimmt sich Zeit dazu, stets für die folgenden Mahlzeiten das rechte Anfeuerungsmaterial bereit zu halten und wird, wenn sie ihr saumseliges Töchterchen mit der Petrolkanne am Herde antrifft, demselben eine Lehre geben, an die es zeitlebens denkt.

Früher war es wohl Sitte, daß die Hausfrau sich mehr um die Küche bekümmerte, dort war ihr Regiment; jetzt hat jede bessere Hausfrau oder Dame, wie sie sich zu nennen beliebt, ihre Magd oder Köchin und überläßt dieser die Arbeiten in der Küche, die

Bereitung der Mahlzeiten, läßt sich etwa den Morgenkaffee ins Bett bringen und kümmert sich um die Küche in der Regel keinen Pfifferling. Wo sollen da die heranwachsenden Töchter einen richtigen Haushalt führen lernen?

In gar vielen Fällen ist Gleichgültigkeit die Ursache, wenn ein Unglück geschieht. Man verschläft sich oder man plaudert zu lange am Brunnen oder hat einen spannenden Roman oder ein Zeitungsfeuilleton zur Hand und mit Schrecken gewahrt man, daß man eigentlich schon lange hätte anfeuern sollen. Scheiter sind wohl da, aber lauter grobe, kein reingespaltenes Holz, kein Reisig oder Hobelspäne, das Papier verkohlt nur — geschwind die Petroleumkanne zur Hand und ins Feuer geschüttet — bumm — ist der Klapf da und einer brennenden Fackel gleich wälzt sich die Unglückliche am Boden.

Oft, gar oft aber auch trifft das Unglück auch arme Leute, die zu wenig Zeit haben, sich mehr um die Küche zu bekümmern: Arbeiterfrauen, die vielleicht soeben aus der Fabrik kommen und für ihre Familien noch geschwind etwas kochen müssen, Frauen, deren Männer für alles andere eher Geld haben, als für einen Asbestanzünder oder für dürres Holz, und die, um ihre Kinder und sich ernähren zu können, von früh bis spät in die tiefe Nacht hinein arbeiten müssen; dann kann es passieren, daß sie in der Eile, um Zeit mit dem Anfeuern zu ersparen, zur gefährlichen Kanne greifen. Oder wieder müssen gar oft unerwachsene Kinder das Essen bereiten und haben solche einmal das Anfeuern mit Petrol begonnen, können sie davon wohl kaum mehr lassen.

Um wirksam die Sucht des Anfeuerns mit so gefährlichen Mitteln zu bekämpfen, gibt es nach meiner Ansicht nur folgende Mittel:

1. Man sorge vor allem aus für das richtige Anfeuerungsmaterial, z. B. klein gespaltenes, dürres Holz, Reisig, Hobelspäne, dürre Tannenzapfen, Kienspäne, besonders aber lasse man sich die kleine Ausgabe für Asbestanzünder nicht reuen, verzichte lieber auf ein Vergnügen oder einen Genuß und schaffe sich zuerst das Notwendige an, um sicher zu sein, daß beim Kochen keine Menschenleben gefährdet werden.

2. In jeder Haushaltung wird oder soll die Hausmutter oder irgend jemand Erwachsener sich überzeugen, daß gefährliche Explosivstoffe aus dem Bereiche der Küche und des Herdfeuers verbannt sind; soll ferner dafür sorgen, daß nach jeder Mahlzeit sofort das Anfeuerungsmaterial für die nächste Mahlzeit parat gehalten wird.

3. Ist es Pflicht der sog. Feuerschaukommissionen, dafür zu sorgen, daß obigem Verlangen in jedem Haushalte nachgelebt wird.

4. Wenn endlich die Männer, sei es aus Bequemlichkeit oder aus andern Gründen sich ihrer Pflicht, für die Sicherheit der Angehörigen zu sorgen, entziehen wollen, so sollen die Frauen und Töchter selber die Initiative ergreifen und in jeder Ortschaft aus ihrer Mitte eine Kommission bestimmen, die von Zeit zu Zeit die Küchen zu inspizieren hätte. Dem scharfen Frauenauge entgeht es wohl kaum, wenn irgendwo etwas nicht klappt und es würde an gar manchen Orten und in mancher Küche mit dem Anfeuerungsmaterial besser bestellt sein, würde auch bessere Ordnung herrschen, wenn die das Kochen besorgenden Personen etwa gelegentlich den Besuch einer Petrolliese gewärtigen müßten, es würde mancher Hausvater, der zu viel dem Alkoholteufel oder Spielteufel huldigt, sich vor einer Inspektion der Pfannen und Töpfe, der Speisevorräte genieren und etwas mehr beitragen zu Gunsten des Haushaltes.

Darum nochmals: Frauen und Töchter vor! Tretet zusammen und bekämpft ganz energisch den Petroleumteufel, Ihr helft damit auch andere Teufelchen bezwingen, welche das Glück und Wohlergehen der Menschen gefährden. Wenn durch diese, aus einem warmen Herzen kommenden Worte eine Aenderung veranlaßt wird, wenn dadurch einem Unglück kann vorgebeugt werden, wenn kleinen Kindern ihre Mütter erhalten bleiben, so ist ihr Zweck erreicht.

Armand.

Kühle Getränke.

Bei andauernd heißen Tagen ist ein Vorrat kühler Getränke im Haushalt etwas höchst Angenehmes und kann in einer regulär geführten Wirtschaft auch leicht und ohne erhebliche Mehrkosten hergestellt werden. Eis-Tee, -Kaffee und -Schokolade bereite man stets gleich morgens früh. Der kühle Tee empfiehlt sich besonders für solche, die angestrengt geistig zu arbeiten haben und dabei selbstverständlich, Bier, Wein oder sonstige alkoholhaltige Getränke in größeren Mengen nicht vertragen. Man gieße den Tee in bekannter Weise auf, lasse ihn ziehen, gieße ihn dann ab, lasse ihn abkühlen und bringe ihn dann in den Eisschrank oder -Kasten. So viel als möglich vermeide man es, Eis in die Getränke zu mischen; wo dies die Vorschrift erfordert, bediene man sich des künstlich erzielten Eises, da das Natureis oft Dinge enthält, die nicht rein, also gesundheitsschädlich sind. Man kann aber Getränke gut kühlen, wenn man ein hohes zylindrisches, nicht zu enges Glasgefäß mit Eisstückchen füllt und in die Getränke hineinstellt. Den kühlen Tee serviere man nach Bedarf und Geschmack rein oder gebe Zitronensaft und gemahlenen Zucker dazu.

Zum Eis-Kaffee macht man sich erst eine Portion recht starken Kaffee, erhitzt dann halbsoviel Milch oder Sahne (kocht sie aber nicht), mischt beides zusammen und süßt nach Geschmack, worauf der Kaffee in den Eisschrank gestellt wird. Soll der Eiskaffee als reguläre Mahlzeit etwa Gästen vorgesetzt werden, so besorgt man sich Schlagsahne, bringt auch diese aufs Eis, füllt zum Servieren den Kaffee in Gläser, gibt Sahne darauf und sendet die Gläser mit einem Teelöffel darin auf den Tisch. Strohhalme oder feine Glasröhren werden vielfach zum schlürfen der Eisgetränke bevorzugt, damit diese direkt über die Zunge zur Speiseröhre geführt werden und den Zähnen nicht schaden können. Eis-Schokolade erzielt man, indem man feingeriebene Schokolade auf langsamem Feuer mit wenig Wasser schmilzt und dann unter beständigem Rühren nach und nach so viel Wasser beifügt, bis man die erwünschte Dickflüssigkeit des Getränks erreicht hat, das man auf Zucker abschmeckt. Im übrigen verfährt man mit dem Kühlen wie oben, kann auch der Eisschokolade nach Belieben geeiste Schlagsahne beigeben.

Außerordentlich beliebt ist die fast unerschöpfliche Reihe der Limonaden, zu denen aber eigentlich stets kleine Eisstückchen gehören, die man von Kunsteis nehmen sollte. Sehr zu empfehlen ist eine Mischung von Eis, Zucker, Pfefferminzessenz und Selterswasser, — ebenso dieselbe Mischung mit Ingweressenz an Stelle des Pfefferminzgeschmacks. Von den fertig zu beziehenden Essenzen genügen etliche Tropfen für ein Wasserglas. Ganz genau kann das Quantum nicht bestimmt werden, da einmal der persönliche Geschmack maßgebend, anderseits auch die Größe der Gläser verschieden ist.

Sehr beliebt bei Kindern und ihnen auch zuträglich ist Fruchtmilch gekühlt, zu deren Bereitung man ganz gut eingemachte vorjährige Früchte, wie Aprikosen oder Pfirsiche, verwenden kann. Man streicht dazu die Früchte nebst ihrem Saft durch ein ganz feines Sieb und läßt den erhaltenen Brei auf Eis auskühlen. Bei Bedarf wird dann mit kühler Milch oder Sahne verrührt und auf Zucker abgeschmeckt. Zur Bereitung von Mandelmilch reibe man gut gebrühte und gehäutete süße Mandeln fein und mische sie mit dem gleichen Quantum gemahlenen Zuckers zu einem gut haltenden Teig, den man auskühlen läßt. Ein voller Teelöffel davon in einem Glase reinen kühlen Wassers verrührt, gibt das schöne milchartige Getränk, das doch ohne Milch bereitet ist. Es ist auch Magenleidenden zu empfehlen, da das feine Oel der Mandel sehr heilend wirkt.

Die Tugend ist kein leerer Schall,
Der Mensch kann sie üben im Leben;
Und sollt' er auch straucheln überall,
Er kann nach der göttlichen streben.
Und was kein Verstand der Verständigen sieht,
Das übet in Einfalt ein kindlich Gemüt.

Einfachste Art Gemüse zu konservieren.

Nicht jeder Hausfrau steht ein Weck-Apparat oder sonst eine Sterilisierungs-Einrichtung zu Gebote. Einfach und dabei billig ist das folgende Verfahren, bei dem man weiter nichts braucht, als gut gereinigte Patentverschlußflaschen oder wo auch diese fehlen, sonst ganz saubere Flaschen oder Gläser, in heißem Wasser gelegene Schweinsblase oder Schellack und Siegellack zum luftdichten Verschluß. Tadellose Reinlichkeit ist auch hier Hauptbedingung. Alle Gemüse, auch feingeschnittene Kohlrabi, Karotten 2c. können wie Blumenkohl und Bohnen eingemacht werden.

Blumenkohl zerteilt man in kleine Röschen, gibt diese zum besseren Herausnehmen in weite Gläser, füllt mit gekochtem, aber wieder erkaltetem gesalzenem Wasser nicht ganz voll, verbindet sie mit Schweinsblase und kocht sie im Wasserbade 1/2 Stunde.

Erbsen füllt man ohne Wasser in Flaschen, verkorkt und verbindet sie gut. Sie werden 1/4 Stunde im Wasserbade gekocht, erkaltet herausgenommen und gut versiegelt.

Bohnen halten sich ausgezeichnet und sind im Winter wie frische, wenn man sie feingeschnitten (mit dem Bohnenhobel) in gut gereinigte Flaschen mit Patentverschluß füllt, gekochtes und wieder erkaltetes Salzwasser darüber gibt und die Flaschen im Keller verwahrt. Busch- oder Strauchbohnen taugen nicht zum Einlegen. Leere, sauber gereinigte Bierflaschen eignen sich dazu.

Tomaten oder Liebesäpfel kann man nach den beiden folgenden Methoden längere Zeit frisch erhalten. Man nimmt dazu feste, nicht überreife Früchte, wäscht sie ab und gibt sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Dann legt man sie reihenweise in einen weiten, nicht zu hohen Steintopf, gibt 2 Teile Weißwein und 1 Teil Essig darüber, bedeckt sie mit einem reinen Tuch und legt einen beschwerten Deckel darauf. Vor dem Gebrauch läßt man sie eine Weile wässern. Oder man legt eine Anzahl gut abgewischter Tomaten in einen Steintopf, übergießt sie mit einer gekochten und abgekühlten Salzlake, die stark genug ist, ein Ei zu tragen, deckt sie mit einem beschwerten Deckel zu und wässert die Früchte vor dem Gebrauch.

Gurken bewahrt man für den Winter, indem man schöne lange Exemplare derartig abpflückt, daß der Stiel daran bleibt. Dann bürstet man die Gurken mit einer weichen Bürste und Wasser, daß jeder Schmutz aus den Rinnen entfernt wird. Sodann überzieht man die Gurken mit Eiweiß, das man mit einem Pinsel aufträgt, so daß auch kein Fleckchen freibleibt. Das Eiweiß hält die Luft ab, und die Gurke erhält sich frisch und gut. Sie wird am Stiel aufgehängt.

Pilze lassen sich durch Einsalzen konservieren. Auf etwa ein Liter geputzte Pilze nimmt man 4 Eßlöffel Salz und läßt die Schwämme damit über Nacht stehen. Am folgenden Morgen kocht man die Pilze in dem Saft, den sie reichlich gezogen, füllt sie in Gläser, Kruken oder Büchsen, verschließt luftdicht und verwendet die Pilze mit der Brühe als pikante Zutat zu Fleischspeisen.

Haushalt.

Wie bereite ich einen wirklich guten Kaffee?

Schwarzer Kaffee soll schön kastanienbraun, kräftig und von feinem Geschmack sein. Dieses erreicht man am besten mit einer Mischung von gelben oder braunen Kaffeesorten, mit guten grünen, wie Ceylon, blau Java, Guatemala, Costarica 2c.

Zutaten. Feinschmecker nehmen zu 500 Gr. Kaffeepulver 50—100 Gr. Kandiszucker-Essenz „Succès“ und ca. 50—100 Gr. echten Feigenkaffee. Dadurch wird der Kaffeegeschmack in keiner Weise beeinträchtigt, sondern dessen Aroma wird vielmehr erhöht. Feine Hotels und bessere Restaurants verwenden fast ausschließlich diese Mischung, je nach Liebhabergeschmack mit Feigenkaffee oder unter Weglassung desselben.

Milchkaffee. Für denselben kann eine etwas schwächere Mischung verwendet werden und auch etwas billigere Zutaten, die jedoch kräftig sein sollen, zum Beispiel rot Löwen Cichorien Helvetia oder für nerven- oder magenschwächliche Personen homöopathisches Gesundheitskaffee-Surrogat der Helvetia, mit einem beliebigen Zusatz von Kaffee-Extract „Succès“. Eine sehr kräftige Zutat ist

Schweizer Kaffee-Gewürz, ein Produkt aus Cichorien und Zucker; dieser Zusatz wird ohne Extrakt verwendet. Für Hausfrauen, die den Kaffee nicht kochen, sondern durch Kaffeesiebe anschütten, empfiehlt sich als Beigabe Gries-Cichorien, welche der Kern der Cichorie ist und weil absolut mehlfrei, einen klaren Kaffee gibt.

Allgemeine Regeln. Um Kaffee zu bereiten, werde derselbe nun einige Minuten gekocht oder in Kaffeemaschinen durch Siebe oder Säcke angeschüttet, muß das Wasser siedend heiß sein. Zu wenig heißes Wasser zieht sowohl aus Kaffee wie aus den Zutaten die löslichen Stoffe nicht aus und gibt einen faden Kaffee ohne Aroma.

Die Milch. In den schwülen Tagen des Sommers ist das Sauerwerden der Milch eine wahre Plage für die sparsame Hausfrau. Nicht nur, daß sie oft genug kurz vor der Mahlzeit die betrübende Entdeckung machen muß, wie das Hauptgetränk der Kinder, die Milch, ungenießbar geworden ist und sich vielleicht nicht einmal mehr rasch genug durch frische ersetzen läßt, auch die vermehrte Ausgabe, das „weggeworfene Geld" bereitet viel Aerger und Verdruß. Bei schweren Gewittern und an übermäßig heißen Tagen läßt sich wohl wenig gegen das Gerinnen der Milch tun. In vielen Fällen trägt aber die unrichtige Behandlung schuld an diesem Mißgeschick.

Am leichtesten läßt sich die Milch konservieren, wenn sie direkt aus dem Kuhstall bezogen werden kann, eine Annehmlichkeit, die leider namentlich in großen Städten nicht immer zu ermöglichen ist. Dort ist man auf den Milchhändler angewiesen, der die Milch in seinen Blechkannen auf dem Wagen von Haus zu Haus befördert. Durch den oft recht langen Weg in der Sommerhitze, durch das Rütteln des Wagens gelangt die Milch schon meist in nicht mehr ganz frischem Zustande an den Abnehmer. Sie hat nicht selten bereits einen kleinen „Stich" ins Säuerliche erhalten, ehe sie in die Küche kommt.

Damit sich die Milch nun recht lange hält, muß sie sofort aufgekocht werden. Steht zu befürchten, daß sie beim Kochen gerinnen könnte, tut ein Zusatz von Natron oder Kochsalz gute Dienste. Auch darf die Milch nicht sogleich vom Feuer gezogen werden, wenn sie aufwallt. Man läßt sie besser einige Zeit sieden, damit durch des Feuers Macht alle schädlichen Keime ertötet werden.

Nach dem Aufkochen gilt das Hauptaugenmerk dem möglichst raschen Abkühlen, da gerade das langsame Sinken der Temperatur das Sauerwerden begünstigt. Soll die Ausgabe für das immerhin teure Eis vermieden werden, so wird der Milchtopf in kaltes Brunnenwasser gestellt, das öfter erneuert werden muß. Die ungekochte Milch aber, die man in diesem Zustand belassen möchte, wird an kühlem Ort auf Eis oder im Wasserbade aufbewahrt und darf nicht etwa gar unzugedeckt in der heißen Küche stehen. Vor allem aber ist auf peinlichste, ja fast übertriebene Sauberkeit zu achten. Der Kochtopf, in dem die Milch gekocht wird, darf für andere Speisen nicht benutzt werden und muß stets ganz rein sein, ehe die Milch hineingegossen wird. Die geringste Unsauberkeit kann das „Käsen" der Milch herbeiführen.

Manche „perfekte" Köchin huldigt wohl dem Verfahren, der Milch, der sie längere Haltbarkeit verleihen will, ein wenig Soda beizugeben. Hiervon ist entschieden abzuraten, da dieser Sodazusatz namentlich bei Kindern gesundheitlich sehr nachteilig wirken und zu ernsten Erkrankungen führen kann.

Der Ueberfluß an saurer, wohlverstanden nicht geronnener Milch läßt sich zu einer wohlschmeckenden Speise verwenden, die gewiß eine angenehme Abwechslung des Menus bietet, wenn man allmählich beginnt, sich die „Satte dicke Milch" überzuessen, die im Sommer beim Abendessen selten auf dem Tisch zu fehlen pflegt.

1 Liter saure Milch wird gut gequirlt. Vorher wurden bereits 4 Blätter rote Gelatine in kaltes Wasser gelegt; sobald diese weich genug sind, drückt man sie aus und löst sie in etwas kochendem Wasser auf. Nun gibt man unter beständigem Rühren zu der gequirlten Milch etwas Arrak, Zucker und ein wenig Vanille, sowie die aufgelöste Gelatine. Dann läßt man die Speise steif werden und richtet sie mit kleinen Biscuitplätzchen als Zugabe an.

„Die praktische Offiziersfrau".

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: Haferflockensuppe, *Schmorbraten mit Reis, Blumenkohl au gratin, Gurkensalat, Aprikosentorte.

Dienstag: Grünkernsuppe, Brätkügelchen, *Kartoffeln mit Majoran, Pflaumenkompott.

Mittwoch: Kartoffelsuppe, *Französische Schnitzel, Karotten mit Buttersauce, Salat.

Donnerstag: Panade-Suppe, Schweinebraten, Bohnen, *Omelette soufflée.

Freitag: Weiße Mehlsuppe, kleine Bratwürstchen mit gehacktem Kohl, *Zwetschgenknödel.

Samstag: Dünklisuppe, gesottenes Rindfleisch mit Tomatensauce, *Gebackene Mohrrüben.

Sonntag: Butterknödel-Suppe, Rührei er mit *Schweinsniere in Madeirasauce, Kalbsnuß, Pommes frites, Salat, Pfirsich-Kaltschale.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden.

Kochrezepte.

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

Schmorbraten mit Reis. 6 Personen. 3 Stunden. Ein schönes Stück Rinderschmorfleisch von 3 bis 4 Pfund wird geklopft, gehäutet, abgerieben, mit feinem Salz bestreut und mit feinen Speckstreifen gespickt. Dann belegt man den

Boden eines Schmortopfes mit geschnittenem Wurzelwerk und einigen zerschnittenen Tomaten, legt das Fleisch darauf, gießt etwas leichte Brühe oder Wasser und 1 Glas Rotwein darüber und läßt es unter öfterem Schütteln auf gleichmäßigem Feuer gar dämpfen. Ungefähr ½ Stunde vor dem Anrichten fügt man 150 Gramm gebrühten und abgegossenen Reis dazu, läßt ihn mit ausquellen, schmeckt das Gericht ab, würzt mit 10 Tropfen Maggis Würze und richtet es auf einer tiefen Schüssel an.

Schweinsniere in Madeirasauce. Mehrere gut gewässerte Schweinsnieren werden mit feinem Salz bestreut und ein Weilchen in hellbraun gemachter Butter gedünstet, dann gießt man ein Weinglas Madeira und einen Löffel braune Sauce dazu, fügt etwas Zitronenschale und eine Messerspitze Zucker bei, dämpft die Nieren darin langsam weich, kocht die Sauce noch ein wenig ein und serviert sie, über die Nieren gegossen, sofort.

Französische Schnitzel. Man schneidet aus einem Kalbsfrikandeau dicke, etwa 4 Cm. starke Scheiben, die gut geklopft werden müssen und die fein mit in Pfeffer und Gewürzpulver gewälztem Speck zu spicken sind. Dann dreht man die Schnitzel in Mehl um und brät sie in einer Kasserolle in steigender Butter auf beiden Seiten hellbraun, salzt sie, gießt kochende, sehr kräftige Fleischbrühe (man kann auch Extraktbrühe machen) hinzu und dämpft die Schnitzel darin weich. Dann werden sie herausgehoben; man entfettet die Sauce, träufelt Zitronensaft und noch Brühe hinzu, gibt ein paar Löffel voll kleine, eingemachte Perlzwiebelchen, Champignons und Kapern hinein und füllt diese Sauce zu den Schnitzeln, die mit Bratkartoffeln und Salat serviert werden.

Feiner Fleischsalat. Ein kleiner Teller voll Bratenreste, die man in Streifchen geschnitten hat, geräucherte Zunge, Schinken und feinere Wurst wird mit ein wenig Wein beträufelt und zugedeckt bei Seite gestellt. Nun werden einige Eier hart gesotten, das Eiweiß fein gewiegt, Cornichons in Scheibchen geschnitten, 2—3 Schalotten fein gewiegt und ebenso ein Sträußchen Petersilie. Dann löst man ein Löffelchen Estragonsenf mit gutem Weinessig auf, fügt die harten Eigelb zerdrückt hinzu und rührt sie glatt; schließlich gibt man noch das nötige Olivenöl und später die übrigen vorbereiteten Zutaten dazu, mengt alles gut durch; hebt den Geschmack noch mit einigen Tropfen gutem Rotwein und „Maggis Würze" und richtet den Salat hübsch erhöht und mit ausgegräteten, aufgerollten Sardellen und Gurkenstückchen garniert an.

Gebackene Mohrrüben (französische Vorschrift). Die nötigen Mohrrüben werden geputzt, gewaschen und in schwach gesalzenem Wasser halb weich gekocht. Dann schneidet man sie in Scheiben, schüttet diese nach und nach in geschlagenes Ei, dann in feingeriebene, gesiebte Semmel und bäckt sie in heißer Butter oder heißem Speckfett gelbbraun. Dieses Gericht muß so heiß wie möglich angerichtet werden, da es sehr schnell abkühlt.

Gedämpfter Kohl. 1½ Kilo Kohl, 3 Dezil. Wasser, 100 Gr. Fett, 20 Gr. Mehl, Salz, Zwiebel. Der fein gehobelte Kohl wird mit Salz ins heiße Fett, worin die Zwiebel gedämpft wurde, gegeben, gut durchgeschüttelt, das Wasser zugegossen und ½ Stunde zugedeckt gekocht. Dann streut man das Mehl darüber, schüttelt öfters und dämpft den Kohl noch ½ Stunde.

Aus J. Spühlers Reformkochbuch.

Kartoffeln in Majoransauce. Geschälte, gut gewaschene Kartoffeln werden mit Fleischbrühe oder mit einem gehäuften Löffel Butter und heißem Wasser, etwas Salz und 1—2 Löffel geriebenem Majoran zugedeckt aufs Feuer gestellt und ohne daß man sie umrührt, langsam weich gekocht, dann macht man einen Theelöffel voll Mehl mit Butter und kochendem Wasser zurecht, gießt es zu den Kartoffeln und kocht sie damit durch. Die Kartoffeln müssen roh in Scheiben geschnitten werden.

Italienische Eier. Sechs bis acht Eier kocht man hart, kühlt sie ab, schneidet sie in Hälften, legt sie in eine Kasserolle, belegt sie mit zwölf bis vierzehn gewaschenen, entgräteten und zerteilten Sardellen, streut Salz, weißen Pfeffer, geriebene Muskatnuß, einen Eßlöffel fein zerschnittene und in Butter gedünstete Schalotten und einen Eßlöffel fein gehackte Petersilie darüber, übergießt das Ganze mit ½ Liter kochendem, saurem Rahm, läßt es einmal aufkochen und richtet die Eier (möglichst in demselben Geschirr von feuerfestem Ton) an.

Omelette soufflée. 1 Theelöffel Reismehl wird mit etwas Milch glatt angerührt, dann kommen 4 Eigelb dazu, koche das rasch auf dem Feuer wie eine Crême. Wenn die Masse erkaltet, gib noch 4 Eigelb dazu nebst Zucker (an einer Zitrone abgerieben), und zuletzt den Schnee der 8 Eier; ziehe es in gebutterter Form auf.

Zwetschenknödel. Man befreie ½ Kilo dieser Früchte von den Steinen, schmore erstere mit Zucker und Zimmet kurz ein und lasse sie abkühlen. Darauf füge man die abgeriebene Schale einer Zitrone, 2—3 ganze Eier, 2—3 Löffel geschmolzene Butter, sowie etwas Salz, Zucker nach Belieben und soviel geriebene Semmel hinzu, daß ein steifer Teig entsteht. Daraus formt man runde Klöße oder sticht solche mit dem Löffel ab, kocht sie in schwach gesalzenem Wasser gar und bringt sie gleich, mit Zucker und Zimmt bestreut, zu Tisch. Eine Weinschaumsauce schmeckt dazu sehr gut.

Aprikosenkompott. Recht schöne Aprikosen werden geteilt, die Steine entfernt, mit viel Zucker und ein wenig Wein und Wasser behutsam weich gekocht, wobei man jedoch Acht geben muß, daß sie nicht zerfahren. Sie werden dann herausgenommen, zierlich in die Schüssel gelegt und der zurückgebliebene Saft noch stärker eingekocht und dann darübergegossen.

Krankenkost.

Fleischgallerte für Magenkranke. Vier Kalbsfüße, 2 Pfund Rindfleisch und ein altes Huhn werden mehrere Stunden in 5 Liter Wasser mit 15 Gr. Kochsalz gekocht und häufig abgeschäumt. In den letzten Stunden des Kochens setzt man noch einen kleinen Hecht hinzu. Nachts wird dann die Masse zum Erkalten hingestellt. Am folgenden Morgen schöpft man das Fett ab, stürzt die Gallerte aus, klärt sie mit einigen Eiweiß und läßt das Ganze kochen, bis sich größere Eiweißflocken ausscheiden. Dann wird sie durch eine vorher angefeuchtete Serviette filtriert. Man kann zur Verbesserung des Geschmacks noch etwas Zitronensaft hinzugeben.

Brotwasser für fieberkranke. Gutes Schwarzbrot wird in dünne Scheiben geschnitten und geröstet, dann gießt man kochendes Wasser darüber, läßt dies auskühlen und fügt etwas Zitronensaft und Wasser dazu.

Gesundheitspflege.

Grüner Zahnbelag. Außer dem Zahnstein kommt noch ein grüner Ansatz, besonders an den oberen Schneidezähnen jüngerer Individuen, vor; er ist von hellgrüner bis schmutzig dunkelgrüner, zum Teil ins Braune übergehender Farbe. Ueber seine eigentliche Natur herrscht noch keine Klarheit, nach einer Ansicht soll er durch Pilze hervorgerufen werden. Er haftet den Zähnen fester an als der Zahnstein und läßt sich nur mit großer Mühe entfernen. Säuren sollen aus den bekannten Gründen nicht angewendet werden; allenfalls empfiehlt sich eine Ueberpinselung mit Jodtinktur und darauffolgendes Bürsten mit Pulver. Als Pulver ist hier fein pulverisierter Bimsstein am besten. Derselbe wird mit Wasser zu einem Brei verrührt, in den man ein schräg zugeschnittenes Holzstäbchen (noch besser Meerrohrstäbchen) taucht und damit am Zahnfleischrand entlang den grünen Belag fortscheuert. Ist das gelungen, so kann derselbe nur durch ein äußerst sorgfältiges, tägliches Bürsten der Zähne mit Zahnpulver (Schlemmkreide) für die Zukunft ferngehalten werden.

Krankenpflege.

Unbemittelten Kranken machen wir die Mitteilung, daß das dritte der **Krankenbetten mit Hebeapparat,** welche infolge gütiger Beiträge edler Menschenfreunde, zu unentgeltlicher Benützung gestellt worden ist, gegenwärtig freisteht. Man wende sich umgehend direkt, mit genauer Angabe der Familienverhältnisse, Zustand des Kranken ꝛc. an Frl. de Püry, Rotwandstraße 40, Zürich. — Auskunft über diese Betten wurde schon in früheren Jahrgängen des Frauenheims erteilt. Siehe Ratgeber 1902 Nr. 22 und 1905 Nr. 12, wo einige Auszüge von Briefen von solchen, die das Bett benützt, erschienen.

Im Frauenheim Nr. 10, Jahrgang 1904 Seite 118 erschien schon einige Auskunft über die Resultate, welche mit Hilfe dieser Erfindung zur Linderung der Leiden der Kranken und zur Erleichterung der Aufgabe der Pflegenden erzielt worden sind.

Infolge der gemachten Mitteilungen ging eine Summe von 100 Fr. von einer der geehrten Leserinnen dieses Blattes in Sargans (St. Gallen) wohnhaft, ein. Die Erfinderin des Bettes spricht der Dame hier ihren warmen Dank dafür aus, und benützt diese Gelegenheit auch, um ihr, sowohl wie andern, die sich für ihre schwer leidenden Mitmenschen interessieren, mitzuteilen, daß diese Summe nun einen Anfang bilden wird, zum Ankauf eines dieser Betten für die Ostschweiz.

Für die französische oder Westschweiz konnte die letzten Tage ein solches Krankenbett ebenfalls aus freiwilligen Gaben gekauft werden, um es solchen Kranken zur Verfügung zu stellen, deren Verwandte sie gerne zu Hause pflegen. Es ist da angebracht, wo Lähmung, Gicht ꝛc. durch Wundliegen manchmal noch verschlimmert, diese Aufgabe äußerst schwierig macht und der Kranke selbst, trotz aller Anstrengungen seiner Pfleger den größten Qualen ausgesetzt ist.

Auch wurde in einer Anstalt von Lausanne, für alte Frauen, bei welchen das Wundliegen eingetreten war, durch Frl. de Püry eine Einrichtung getroffen, die große Erleichterung für solche Fälle verschafft, ohne große Auslagen zu verursachen. Für eine solche Einrichtung, die, je nach Umständen von 25 Fr. bis auf 40 Fr. zu stehen kommt, kann man sich ebenfalls an Frl. de Püry, Rotwandstraße 40 wenden.

Kinderpflege und -Erziehung.

So wenig man durch **Leckereien** aller Art den Kindern Zähne und Magen verderben darf, so nützlich, ja unentbehrlich ist ihnen der Zucker als Nahrungsstoff an Stelle der meisten Mehlstoffe und süßen Bäckereien, und zwar gibt man ihn deshalb nicht in Gestalt von Bonbons und Konfitüren, oder wenigstens nur ausnahmsweise, noch zwischen den Mahlzeiten, sondern in Speisen und Getränken oder als Nachtisch, wo er leichter verdaut wird und bei gehöriger Mundpflege weder den Zähnen, noch bei mäßigem Gebrauche dem Magen schadet. Sehr zweckmäßig ist in derselben Weise Obst, roh und gekocht; von Gemüsen aber sind besonders die leichteren und zuckerhaltigen (Karotten, Möhren, gelbe Rüben oder Wurzeln, junge Erbsen) zu empfehlen. Dr. Dornblüth.

Gartenbau.

Ein plötzliches **Welkwerden** und **Absterben** einzelner Pflanzen kann durch ein Insekt hervorgerufen werden. Wenn wir die Pflanzen ausheben, so finden wir hier faulende Wurzeln und

Maden daran. Die Kohlfliege hat ihre Eier an die Wurzelstengel der Kohlpflanze gelegt. Daraus entstehen die Maden, welche die Wurzeln zerstören. Es ist nun eine alte Erfahrung, daß das Madigwerden der Gemüsewurzeln bei guter Kultur selten auftritt. In der Regel werden die Gemüse madig, wenn der Boden ungeeignet ist. Zum Beispiel der anspruchsvolle Erfurter Zwergblumenkohl wird an vielen Orten madig. Das gleiche findet bei anderen Kohlarten statt, wenn man sie in ein rohes Stück Land setzt, das einseitig mit Jauche, Geflügelmist oder frischem Stallmist überdüngt wurde, also überall, wo Dünger in übermäßigen Mengen vorhanden und nicht genügend verrottet und mit dem Boden durchmischt ist. Wenn diese Kohlmade auftritt, so vermeide man scharfe Düngmittel und baue das Gemüse in Zukunft nur auf altgedüngten Beeten, dann haben die Maden keine Gewalt mehr. Weiterhin ist die Madenplage zuweilen eine Folge von Trockenheit. Dagegen hilft Wasser. Schließlich hilft in vielen Fällen eine Kalkdüngung.

Im übrigen wird man die kranken Pflanzen vorsichtig ausheben und mit den daran sitzenden Maden den Hühnern, die man wohl bei jedem Garten hat, vorwerfen. Wer ein Stück Land besitzt, in dem viel derartiges Ungeziefer vorhanden ist, wird überhaupt im Herbst und im Winter die Hühner in den Garten lassen, sie werden unter anderem die kleinen Tonnenpüppchen der schädlichen Kohlfliege fleißig ausscharren und so eine große Zahl der nächstjährigen Schädlinge vernichten.

Tierzucht.

Ob aller Sorgfalt, die für die ausgeschlüpften **Küchlein** verwendet wird, vergißt man oft ganz und gar die Mutter der Jungen, die Gluckhenne. Diese hat meist durch das lange Sitzen und die unregelmäßige Nahrungsaufnahme an ihrer Gesundheit gelitten und muß daher wieder gekräftigt werden. Man gebe ihr viel frisches Wasser und gute Gerste, so viel sie fressen mag. Auch gönne man ihr einige Tage getrost etwas von dem Futter für die Jungen. Gegen die durch das Brutgeschäft naturgemäß eingetretene Verstopfung ist junges, saftiges Grün, besonders Salat, Löwenzahn u. dergl. zu empfehlen.

Frage-Ecke.

Antworten.

48. Der **Haarausfall** Ihrer Kinder wird wahrscheinlich eine Folge starken Schwitzens sein und da kann ich Ihnen die Tormentill-Haarwuchs-Essenz von F. Reinger-Bruder in Basel aus eigener Erfahrung als ganz vorzügliches Mittel gegen Haarausfall, zur Stärkung und Beförderes Haarwuchses bestens empfehlen. Auch zur Beseitigung von Schuppen, welche vielfach auch Ursache des Haarausfalles sind, ist die Tormentill-Haarwuchsessenz ein Radikalmittel und dabei völlig giftfrei. Preis Fr. 2. — die Flasche.

Eine Abonnentin.

49. **Palmin** wird im Hause einer Bekannten jahraus jahrein verwendet, aber nur mit gesottener Butter vermischt. Nachteile werden dabei keine verspürt. Ob sich solche da zeigen, wo das Produkt ohne andere Beimischung zum kochen verwendet wird, vermag ich nicht zu beurteilen.

Lisa.

50. Blind gewordene **Spiegel** reinigt man mit Magnesia und Benzin. Man nimmt einen Eßlöffel voll gebrannte, pulverisierte Magnesia und rührt sie mit einem Eßlöffel voll Benzin an, taucht ein Wattebäuschchen in den Brei und reibt den Spiegel damit ab. Trocknet die Masse ein, so gießt man wieder Benzin nach. Dieses Mittel hilft aber nur dann, wenn der Queckfilberbelag nicht verletzt ist. B. W.

51. Verwenden Sie die **Berndorfer Bestecke.** Wir haben solche jahrelang im Gebrauch und sie bewähren sich vorzüglich. Wir bezogen die Bestecke durch die Firma Kofmehl, Bijouteriegeschäft, Bahnhofstraße Zürich. Hausfrau in B.

Fragen.

52. Welche **Fruchtpresse** bewährt sich am besten? Ich habe schon gehört, daß es mehr zu empfehlen sei, die Früchte durch ein Tuch zu drücken, bei Benützung der Presse werde der Saft leicht trüb. Ich wäre erfahrenen Hausfrauen sehr dankbar für gütige Auskunft.

Junge Köchin.

53. Wie kann man auf dem Lande das **Fleisch** am besten längere Zeit aufbewahren, wenn man sich ohne Eisschrank behelfen muß? Ich muß immer größere Quantitäten zusammennehmen, da in unserem Dorfe kein Metzger etabliert ist, und da weiß ich oft nicht, wie ich die Stücke frisch erhalten kann. Frau Elise.

54. Ich sammle eifrig **Eier** für den Winter, möchte aber noch zu erfahren suchen, wie man sie am besten aufbewahrt, ob in Wasserglaslösung oder in Kalkwasser? Wer weiß guten Rat?

Haustochter.

Haus- u. Küchengeräte

emaillirt, verzinnt, poliert,

Spezialität: feuerfeste Geschirre.

Emaillirte Schilder jeder Art,

Molkereigeschirre, verzinnt,

Alles in vorzüglichster Ausführung

liefert zu billigsten Preisen prompt die

Metallwaren-Fabrik Zug A.-G.

Stanz- und Emaillirwerke, Verzinnerei.

Zu beziehen in allen Geschäften für Haushaltungsartikel.

Höchste Auszeichnungen an ersten Ausstellungen.