

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

Band: 12 (1905)

Heft: 21

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.10.2024

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



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.

Nr. 21. XII. Jahrgang.

Er scheint jährlich in
 24 Nummern.

Zürich, 11. November 1905.

Ein grober Stein scheint oft das Wörtlein Pflicht,
 Jedoch er will aus tiefem Schacht gefördert sein.
 Ist er gehoben erst ans Tageslicht,
 So strahlt er diamantenklar und rein.



Aus dem
Examen der Haushaltungslehrerinnen
 im Wolfbachschulhause Zürich.

Wie dem passiven Militäroffizier, der sich aus den aktiven Reihen seiner Brigade in den Ruhestand zurückgezogen, nachdem er lange Jahre mit Leib und Seele dem Soldatenstand seine Dienste gewidmet, jetzt noch in seiner Zurückgezogenheit jede Gelegenheit willkommen ist, die ihn wieder einmal zurückführt zu den schmetternden Trompeten seiner früheren Truppen, ebenso geht es dem Pädagogen, der freiwillig demissionierte, wenn er sich aus altem Interesse wieder einmal verirrt in irgendwelche Schulräume: er fühlt sich plötzlich verjüngt um etliche Jahrzehnte, er durchlebt in wenigen Stunden noch einmal den Inhalt einer arbeitreichen Epoche seines Daseins.

So drängte es mich jüngst mächtig, wieder einmal passiv teilzunehmen an den Examen der Aspirantinnen der Zürcher Haushaltungsschule. Zwar kam ich etwas spät, aber doch noch früh genug, um einen hinreichenden Einblick in die Lehrproben der nunmehr flügge gewordenen Lehramtskandidatinnen werfen zu können. — Wie sie mich anlachte, die freundliche Schulhausküche der Volksschule im Wolfbachschulhaus! Da saßen von den zu prüfenden 13 noch 6 der Kandidatinnen in Hangen und Bangen harrend der Viertelstunde, die sie examinieren sollten. Und die gemessene Zahl der kleinen Köchinnen, die sich aus jungen, lernbegierigen Mädchen der Volksschule zusammenstellte, antwortete recht frisch und in erheiternder Jungmannschaftslogik auf die sorgfältig überlegten Fragen der sie prüfenden Aspirantinnen. Mir war, als hörte ich das geheime, wenn auch tapfer ignorirte Herzklopfen jeder einzelnen dieser jungen Lehrkräfte. Examen sind eben doch immer Examen, so beschlagen die Aspiranten auch sein mögen, man freut sich, wenn sie gut vorbeigegangen sind. — Und doch, wie gut haben es heutzutage diese Töchter, wie vielseitig erweitert und fertig

aufgebaut liegt das zu erringende Ziel klar vor ihnen! Sieben Jahre der steten Verbesserung, des unaufhörlichen Fortschrittes auf dem Gebiet der Lehrmethode! Welch eine Fülle neuer, bereits wieder bewährter Einschaltungen eröffnete sich diesen Studentinnen der Hauswirtschaft im Vergleich zu früher! Da gibt es kaum mehr ein zeitraubendes Zaudern über das Wie und Wo und Was der einzuschlagenden Richtung, alles ist bereits erprobt und ergründet, es muß nur gut aufgenommen und richtig verwertet werden. Die Schwere des Anfangs liegt weit, weit zurück. Die Organisation ist eine vorzügliche, die obersten Befehlshaber sind im Felde der Arbeit zu Musteroftizieren erstarkt und ihre Truppen fühlen sich sicher und wohl unter der umsichtigen, zielbewußten Leitung.

Wie reich ausgestattet mit Wissen werden diese Geprüften jetzt ausziehen in die Praxis! Und doch auch sie müssen, um sich auf der Höhe erhalten zu wollen, dem Flug der Zeiten folgend, weiter lernen, weiter studieren, weiter streben. Auch ihnen wird das freiwillige Sichvertiefen in wieder Neuere, Bessere nicht erspart bleiben, auch sie werden mit der Zeit manches wieder abschütteln, was sie heute als unantastbar, als durchaus fix gelten lassen. Möge ihnen das Sichanpassen in allerlei oft eigenartige Verhältnisse und Umgebungen, fern vom Mutterinstitut, nicht schwer fallen, möge ihr Wirken ein recht frohes, hingebendes sein, dann wird auch die Ernte nicht ausbleiben, dann wird die Saat keimen und über allerlei kleinern oder größern Mißerfolgen die Freude am Beruf nicht erlahmen.

Und euch, ihr Mütter solch kleiner Köchinnen der Volksschulküche möchte ich zurufen: Freuet euch über die reichen Früchte der Belehrung, die euern jungen Töchtern da zu teil werden. Soll ich euch einige der Fragen wiederholen, die da gestellt wurden? Zum Beispiel:

Frage.

Womit kann das Mädchen seinen Eltern beweisen, daß es ihnen für alle elterliche Fürsorge auch dankbar ist?

Antwort.

1. Indem es sucht, seiner Mutter bei allem froh an die Hand zu gehen.
2. Indem es die kleinen vorkommenden Hausgeschäfte gut und exakt selbst auszuführen sucht.
3. Indem es lernt, mit billigen Mitteln einen einfachen, wohlschmeckenden Mittagstisch herzustellen.
4. Indem es versucht, die Sonntage zu kleinen Freudentagen zu gestalten, an solchen seinen Eltern ihre Lieblingspeise recht schmackhaft aufstellt.
5. Indem es der Eltern Geburtstage zu Festtagen gestaltet und durch erhöhten Fleiß und vielleicht kleine, bescheidene, aber ja nicht kostspielige Ueberraschungen Vater oder Mutters Ehrentag auch wirklich ehrt.

Sagt, ihr Mütter, sind das nicht gute Samenkörner, die da oft ganz ohne euer Wissen ausgestreut werden in die Herzen eurer Kinder? Wollt ihr nicht acht haben auf sie? Und wenn euere kleinen Mädchen dann mit irgend einer Bitte an euch gelangen, wenn sie daheim dann wirklich versuchen wollen, etwas selbst zu kochen oder euch wirklich eine Arbeit abzunehmen und wenn der erste scheue Versuch mißlingt — o so habt doch etwas Geduld mit ihnen, sagt nicht so schnell: „Ach, laß das dumme Zeug!“ oder: „Was willst du jetzt da für neue Müsterli einführen?“ freut euch über den guten Willen und gönnt dem zarten Keim williger Aufopferung die Lebenslust, daß er, euch zum Segen, mächtig erstärke.

Und ihr alle, die ihr noch befangen in althergebrachtem Vorurteil ziemlich mißtrauisch bei Seite steht und sagt: „Nein, dahin schicke ich mein Kind nicht“, kommt und seht zu oder probiert's doch einmal, schickt es und dann urteilt selbst, ob ihr nicht Nutzen daraus ziehen könnt. Und ihr begüterten, tatenlustigen Frauen aller Städte und Städtchen der Schweiz, die ihr über freie Zeit und Einfluß verfügt, schart euch doch zu den Scharen derer, die dies löbliche Werk begonnen und so rüstig erweitert haben, damit es immer mehr an Boden gewinne.

Dies waren die Gedanken und Wünsche einer zurückgetretenen Haushaltungslehrerin auf dem Heimweg, aus einem Examen; möchten sie ein Echo finden in vielen Herzen und einer guten Sache zu weiterem Nutzen und Frommen dienen.

H. Stanger-Meyer.



Ueber den

gesundheitlichen Nutzen des Gartenbaus,

wie ihn der Schweiz. Gemeinnützige Frauenverein in seinem Gründungsprogramm einer Schweiz. Gartenbauschule darstellt und über die bezügl. Erfahrungen, die eine vielbeschäftigte deutsche Ärztin mit ihren Dienstboten gemacht hat, wird uns von befreundeter Seite folgendes mitgeteilt:

Die Dame bemerkte bei ihren Dienstboten, welche ausschließlich Hausarbeiten zu verrichten hatten, daß dieselben immer mehr unter dem Einfluß einer mangelhaften Blutzirkulation und darniederliegendem Stoffwechsel zu leiden hatten. Die ersten Anzeichen des herabgesetzten Allgemeinbefindens ihrer Mädchen zeigten sich in ihren auffallend blässer werdenden Wangen, dem geringern Appetit und dem sichtlichen Rückgang ihrer Arbeitslust.

Zur Hebung der geschwächten Gesundheit ihrer Dienstboten erwarb sie zunächst für dieselben ein kleines Hausgärtchen, welches anfangs bloß als Luftkurort in Aussicht genommen wurde. Der einfache Aufenthalt im Garten genügte jedoch nicht, eine wirksame Verbesserung der Körperkräfte und der Arbeitslust herbeizuführen.

Unsere Ärztin wußte, daß die gesamte sichtbare Welt für ihre Lebensbetätigung aus der Sonne ihre Kräfte schöpft und uns als lebendige Kraft die erste Anregung der Wärmeentwicklung (Blutzirkulation), Arbeitsleistung und elektrische Lebenserscheinung dient. Nach diesem Naturgesetze wußte sie Luft- und Arbeitskur segensreich mit einander zu verbinden und verwendete zur Einleitung in eine praktische Arbeitskur ihr Hausgärtchen zum Anbau ihres nötigen Küchengrüns und Gemüse und siehe,

die Gartenarbeit hatte bei ihren Mädchen geradezu Wunder getan.

Jeden Morgen von $1/27$ —9 Uhr war die eine, abends von 5— $1/29$ Uhr die andere im Garten beschäftigt. Bald wurden die Backen rot, die Augen leuchtend und als die treue Marie ihrer Herrin den ersten selbstgezogenen Blumenkohl brachte, fiel sie ihr damit um den Hals, so selig war sie.

Noch einen Vorteil brachte das Gärtchen. Da es ein Stück Vereinsgarten ist, wo kleine Beamte u. s. w. auch ihre Gemüse ziehen, so knüpften sich Beziehungen an zu anständigen Familien, als Sonntagsverkehr für die Mädchen.

Die Ärztin erklärt, sie habe die „Dienstbotenfrage“ glücklich gelöst und wenn, wie das bei ihr so ab und zu passiert, eine Madame, die ihre Sprechstunden besucht, die Mädchen für sich gewinnen will, so bekommt sie die stolze Antwort: „Ich bin hier nicht im Dienst, ich bin hier zu Hause.“



*** Ueber das Heizen. ***

(Nachdruck verboten.)

Der Winter rückt mit schnellen Schritten heran; die Holz- und Kohlenvorräte sind, allen Seufzern der Hausfrauen ob der großen Rechnung zum Trost, in Keller und Estrich versorgt, um uns im Laufe der nächsten Monate behagliche Wärme zu spenden. Hast du, liebes Hausmütterchen, aber schon bedacht, daß du sparen, viel sparen kannst, wenn du beim Heizen mit Ueberlegung zu Werke gehst oder die dienstbaren Geister anhälst, der Heizarbeit volle Aufmerksamkeit zu schenken? Unsummen ziehen tatsächlich mit dem Rauch zum Kamin hinaus, da, wo man gedankenlos drauflos heizt. Das Brennmaterial, Holz und Kohlen, sei recht trocken und nicht zu sehr ausgekühlt. Halte dir immer einen Vorrat davon im Zimmer, das Holz in passendem Körbchen, die Kohlen in lackiertem Kessel. Das Anfeuern werde ich dich nicht erst noch lehren müssen! Nimm auf alle Fälle kein Petrol, sondern benütze einen der praktischen Anzündker, die überall käuflich sind. Ist bei-

Holz schön trocken, so kannst du die auf sauberem Koft hübsch aufgeschichteten Späne und Holzstücke auch mittels eines Bäuschchens Papier in Flammen setzen. Ist das Holz in voller Glut, dann lege gleichmäßig über den ganzen Koft aus die Kohlen auf und wenn diese in hellen Flammen stehen und rot zu werden beginnen, ist der richtige Augenblick gekommen, die Ofentürchen zuzuschrauben. So brennen die Kohlen langsam weiter und entwickeln eine behagliche Wärme. Wartest du aber mit dem Schließen, bis die Kohlen schon dunkelrot sind, so ist die größte Heizkraft dahin und du brauchst bedeutend mehr Kohlen, um das Zimmer zu erwärmen, als es sonst der Fall gewesen wäre. Das Nachmachen der Glut, wie es aus Sparfamkeitsgründen oft geschieht, ist nicht zu empfehlen, die Heizkraft der Kohle wird dadurch vermindert und die sich entwickelnden Dünste sind ungesund. Hat man Kohlen nachzulegen, so breite man die glühende Schicht über die ganze Koftfläche aus und lege das neue Heizmaterial auf den vordern und mittleren Teil des Koftes. Der sich entwickelnde Rauch streicht dann über den hinteren Teil der Kohlen-
glut hinweg, gerät dabei in Brand und setzt sich also noch nutzbringend in Wärme um. Die Kohlenschicht, darf nie zu dick aufgelegt werden, sonst hindert sie den Zutritt der Luft und den Durchzug derselben; es entwickelt sich zu viel Rauch; die Schicht darf aber auch nicht zu dünn sein, sonst streicht die Luft zu rasch hindurch und es findet keine rechte Wärmeausnutzung statt. Daß man nach dem Neuauflegen von Kohlen jeweilen kurze Zeit die Türchen aufschrauben muß, brauche ich wohl nicht besonders zu betonen.

Damit ist deine „Heizpflicht“ aber noch nicht erfüllt, liebes Hausmütterchen! Nicht nur was unbenutzt zum Rauchfang hinauswandert, sondern was der Abfuhrwagen mit sich nimmt, macht Jahr für Jahr in manchem Haushalt ein hübsches Sümchen aus; wie manche noch brauchbare Kohle fällt durch den Koft in den Aschenbehälter und wird mit dessen Inhalt entfernt. Benutze doch zum Sieben deiner Asche den so

praktischen Linde'schen Aschentessel oder wenn dein Geldbeutel dafür zu klein ist, nimm eine bodenlose Kiste, über welche du ein Drahtgeflecht nageln läßt und siebe die erkaltete Asche durch. Du wirst staunen, wie viel brauchbares Heizmaterial du von einem Tage zum andern retten kannst.

Wenn auch ein wirklich zweckentsprechender Ofen nicht nur heizen, sondern auch zugleich das Zimmer ventilieren soll, so vergiß doch das Lüften in diesen geheizten (natürlich ebensowenig in den ungeheizten!) Räumen nicht! Es ist falsche Sparsamkeit, wenn man meint, durch hermetisch verschlossene Fenster die Wärme „zusammenzuhalten“ und recht auszunützen. Abgesehen von dem Schaden, den diese Gewohnheit für die Gesundheit der Bewohner mit sich führt, ist auch zu bedenken, daß reine Luft sich viel rascher erwärmt als verdorbene! Also frühmorgens und auch im Laufe des Tages, besonders da, wo viele Menschen in engen Räumen zusammen wohnen müssen: die Fenster auf!

Und nun noch etwas „Wissenschaftliches“ über die Ofen! Weißt du, warum du oft im warmen Zimmer kalte Füße hast? Sicherlich liegt die Heizfläche des Ofens zu hoch über dem Fußboden! Die Temperatur jedes Wohnraumes ist am Fußboden stets niedriger als an der Decke; bei sehr hohen Räumen kann der Unterschied 10—15° C. betragen. Da nun die warme Luft, weil sie leichter als die kalte ist, immer nach oben steigt, ist es klar, daß die am Boden lagernde nicht erwärmt werden kann, wenn die Feuerstelle hoch über diesem angebracht ist. Weißt du auch, warum die Kachelöfen, die wir ja in vielen Mietwohnungen antreffen, keine so behagliche Wärme entwickeln, wie du sie vielleicht aus Großvaters Zeiten und Großvaters Stube noch in Erinnerung hast? Die meisten Kachelöfen werden heutzutage zu klein gebaut. Die heißen Verbrennungsgase streichen dann zu schnell durch sie hindurch und finden nicht genügend Zeit, ihre Wärme an die Kacheln abzugeben, sie kommen in viel zu hoher Temperatur in den Schornstein und ins Zimmer dringen nur ca. 30% der

ihnen innewohnenden Wärme. Gute Ofen sollen aber 80—90% Wärmeausnutzung geben. Kachelöfen müssen für gleiche Wärmemengen etwa drei Mal so groß sein wie eiserne Ofen.

Ich habe schon oben gesagt, daß ein guter Ofen auch ventilieren soll; durch die Ofentüre wird die unreine Luft in den Schornstein geleitet. Deshalb haben Ofen, deren Heizvorrichtung in Korridoren sich befindet, wenn sie auch zur Reinhaltung des Zimmers viel beitragen, auf die Zimmerluft nicht so günstigen Einfluß, wie die, welche im Zimmer geheizt werden. Daß Petroleumöfen und solche, auf denen gar noch Mahlzeiten bereitet werden, zur Luftverbesserung auch nichts beitragen, wird man mir wohl ohne weiteres glauben.

Weil wir nun gerade bei der Luftbeschaffenheit angelangt sind, so möchte ich dem Hausmütterchen noch ans Herz legen: vergiß nie ein mit Wasser gefülltes Gefäß in die Ofenröhre oder auf den Ofen zu stellen. Das verdunstende Wasser gibt Feuchtigkeit an die Luft ab, die in geheizten Räumen leicht zu trocken wird und namentlich empfindliche Schleimhäute reizt.

Die Wärme, die in den Zimmern herrschen soll, kann nicht genau angegeben werden. Wer eine sitzende Beschäftigung hat, bedarf 14—15° R.; 13° genügen für Leute, die bei der Arbeit viel Bewegung haben.

So, werter Hausmütterchen, nun habe ich meine „Heizweisheit“ ausgekratzt. Wirft du daraus Nutzen ziehen für dich und dein Haus?
Frau W.

Haushalt.

Das Gefrieren der Fensterscheiben zu verhindern. Das so lästige Gefrieren der Fenster und namentlich der Schau Fenster, kann erfahrungsgemäß auf folgende Art verhindert werden: Man mischt 1 Liter Spiritus mit 50 Gr. Glycerin und schüttelt das Gemisch tüchtig. Die Flüssigkeit läßt man nun mindestens 48 Stunden ruhig stehen, damit sich dieselbe vollständig klären kann. Hierauf tränkt man einen reinen Schwamm in dieser Mischung und reibt damit die innere, das heißt, die dem Zimmer oder Ladenlokale zugekehrte

Seite der Fensterscheibe vollständig ab. Nicht nur das Gefrieren, sondern auch das lästige Schwitzen der Fenster wird dadurch vermieden und gefrorene Fenster werden durch Behandlung mit obiger Mischung in kürzester Frist eisfrei und sauber.

-r.

Zum Ausbessern von Gummischuhen bedient man sich folgenden Mittels: Kleine Guttaperchaabschnitte werden in eine Flasche getan und mit Benzin übergossen. Die Flasche wird zuweilen tüchtig geschüttelt, bis die Mischung sirupartig erscheint, was meist in 4—5 Tagen geschieht. Mittelfst dieses Kittes klebt man kleine Stückchen Gummi auf die betreffenden Löcher oder dünnen Stellen.

Eine gute Politur für dunkles Holz. Man befeuchtet ein Wollläppchen mit Weingeist, streut feingepulvertes Indigo darauf und schließlich einige Tropfen Del. Dann legt man einen leinenen Lappen über den angefeuchteten wollenen Lappen und reibt die zu polierende Fläche gleichmäßig und energisch ein.

Bleistiftzeichnungen schützt man vor dem Verwischen, wenn man sie, so lange sie sich noch auf dem Reißbrett befinden, mit abgerahmter Milch übergießt. Das Brett muß natürlich schräg gestellt werden. Auch wählt man ein Glas, keine Flasche, um gleich eine größere Fläche benehzen zu können. Ebenso kann man die Zeichnungen mit Kolloidum, dem 2% Stearin zugefetzt wurde, übergießen. Nach zwanzig Minuten ist die Zeichnung trocken und erscheint mattglänzend. Bei dem Verfahren mit Kolloidum verträgt sie sogar das Abwaschen.

Rostige Eisen- und Stahlgegenstände kann man reinigen, indem man sie zuerst mit Paraffinöl einreibt und einige Tage liegen läßt. Hierauf reibt man sie mit einem in pulverisierten ungelöschten Kalk getauchten Kork blank.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: *Selleriesuppe, *marinierter Hammelrücken, weiße Rüben mit Kartoffeln.

Dienstag: Griesuppe, Kalbsragout, Macaroni, *Birnenkompott.

Mittwoch: Erbsensuppe, *gebackene Sardellen, Schwarzwurzeln, Endivien Salat.

Donnerstag: Maismehlsuppe, Leberwurst, Sauerkraut, *Käseauslauf.

Freitag: Gemüsesuppe, gedämpfte Schellfische, Kartoffelsalat, gefüllte Omeletten.

Samstag: Klare Fleischbrühe, Rindfleisch mit Selleriesauce, *gedörrte Kastanien, Apfelmüchlein.

Sonntag: Marktflöschensuppe, *gebratene junge Gans, *Fleischsulz, Rotkraut, *Reis à la Trautmannsdorf.

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

Kochrezepte.

Alkoholphaltiger Wein kann zu süßen Speisen mit Vorteil durch alkoholfreien Wein oder wasser- verdünnten Sirup und zu sauren Speisen durch Zitronensaft ersetzt werden.

Selleriesuppe. In etwas heißer Butter werden zwei Löffel voll Mehl hellgelb geröstet, mit ein wenig kaltem Wasser glatt angerührt, mit dem nötigen Quantum heißem Wasser oder Brühe verdünnt, aufgekocht, 1—2 zerkleinerte Sellerie- wurzeln beigegeben und so lange mitgekocht, bis sie weich sind. Dann streicht man alles durch ein Haarsieb, kocht die Suppe einmal auf und richtet sie über 1—2 verklopfte Eier, etwas gehacktes Grünes und wenige Tropfen „Maggis Suppen- würze“ an.

Gebratene junge Gans. Zeit 2—3 Stunden. 1 Gans, 1 Liter Wasser, Salz, 500 Gr. Kartoffeln oder Kastanien. — Die gut gereinigte und dressierte Gans wird innerhalb und außerhalb mit Salz eingerieben und mit halbweich gedünsteten Kar- toffelchen oder Kastanien gefüllt, die Deffnung zu- genäht und mit siedendem Wasser begossen. Dann schiebt man die Bratpfanne in den heißen Brat- ofen (Brust nach oben) und brät die Gans unter öfterem Begießen und Entfetten gar.

Marinierter Hammelrücken mit Tomaten. Zeit 1½—2 Stunden. 1 Kilo Hammelrücken, ½ Liter Wein, ¼ Liter Essig, ¼ Liter Wasser, Lorbeerblatt, 6 Wachholderbeeren, 2 Zwiebeln, 4 Nelken, 100 Gr. Fett, 100 Gr. Speck, 2 Dezi- liter saurer Rahm, Salz. — Die Flüssigkeiten werden mit den Zutaten zur Beize aufgekocht und über den vorbereiteten Rücken gegossen. 2—4 Tage läßt man das Fleisch marinieren, spickt es nach dem Herausnehmen und bringt es in die Bratpfanne, begießt es mit dem rauchheiß gemachten Fett und brät es abgedeckt im heißen Bratofen unter öfterm Begießen nur im Fett ohne weitere flüssige Zutaten; ½ Stunde vor dem Anrichten gießt man das Fett ab, gibt 10—12 kleinere feste Tomaten dazu und läßt sie mit dem Braten gar werden, indem man jetzt etwas kochendes Wasser und den Rahm löffelweise dazu gibt. Der Braten wird herausgenommen, mit den Tomaten garniert und die Sauce durchgeseiht und extra serviert. Statt Rahm kann auch Milch verwendet werden. Keule oder Laffe können ebenso mit oder ohne Tomaten zubereitet werden.

Aus „Gritli in der Küche“.

Fleischsulz. Bei der Ernährung von Rekon- valeszenten, bei der Garnierung von Fleischplatten oder bei andern Gelegenheiten, macht sich oft das Bedürfnis nach Fleischsulz geltend. Wie umständ- lich und kostspielig ist es aber für die Hausfrau, will sie demselben auf die meist übliche Art ge- nügen. Es dürfte daher lebhaft begrüßt werden, wenn hier auf eine ebenso einfache als billige Methode, Fleischsulz zuzubereiten, aufmerksam ge- macht wird. Man löst in einer Schüssel ein inneres Röhrchen von Maggis Bouillon-Kapseln (Sorte Kraft-Brühe) in zirka ¼ Liter heißem

Wasser auf und fügt ein Gäßchen Essig, sowie drei Blatt in kaltem Wasser gewaschene Gelatine bei. Sobald letztere sich in der Kraftbrühe auf- gelöst hat, kann die Gallerte kaltgestellt werden. Jede Läuterung ist überflüssig. Diese Fleischsulz ist sehr rein im Geschmack und kommt per ¼ Liter nur wenig über 10 Rappen zu stehen.

Gedörrte Kastanien. Zeit 1½ Stunden. 500 Gr. Kastanien, 50 Gr. Butter, ½ Liter Fleischbrühe, 1—2 Löffel Milch oder Rahm, Salz. — Die abends eingeweichten Kastanien werden mit Fleischbrühe zugelegt und langsam weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen oder fein zerstoßen (sie können auch durch eine Fleischhackmaschine gelassen werden), in die Pfanne zurückgegeben und mit der Butter und der Milch gemischt. — Man kann die Kastanien auch ganz lassen und sie nur in der Butter einigemal schwenken und verdünnte Maggi- Würze zufügen.

Gebackene Sardellen. Aus 500 Gr. Mehl, 1 Ei, 3 Eigelb, 1 Eßlöffel Del und etwas Milch, bereite man einen glatten Teig, tauche darin ge- waschene halbierte Sardellen und backe sie hell- gelb. Gute Beilage zu Gemüse.

Birnenkompott. Die Birnen werden geschält, halbiert, vom Kernhaus befreit und 10 Minuten lang in kaltes Wasser gelegt, dann tut man sie mit etwas frischer Butter in ein Kasserol, bestreut sie stark mit Zucker und dämpft sie unter häufigem Umschütteln, bis sie ganz weich und braun ge- worden sind, worauf sie ein treffliches Kompott bilden.

Käseauflauf. 1 Löffel Mehl rührt man mit kalter Milch glatt an, mischt 2—3 Eigelb, etwas Salz und Muskat, 1 Tasse Rahm und 2 Tassen Milch, 120 Gr. geriebenen Käse und den Eier- schnee zu, gibt dies in eine gut bestrichene, feuer- feste Platte und läßt es im heißen Ofen gelb und dick werden.

Reis à la Trautmannsdorf. (Kalte Speise.) Dieses Gericht ist am besten im Winter zu machen, wenn man den Reis in der Form in Schnee, Eis oder auch nur an die Kälte stellen kann. — 100 Gramm gewaschener Reis werden in ½ Liter siedender Milch, der man einen Stengel Vanille beigegeben hat, während 20 Minuten sorgfältig gekocht, damit der Reis ganz bleibt. In einer Schüssel anrichten, nach Belieben gestoßenen Zucker darunter mengen und erkalten lassen. Dann ¼ Liter festgeschlagenen Rahm darunter ziehen, eine Puddingform mit kaltem Wasser ausspülen, noch feucht die Masse einfüllen und 2½ Stunden an einem kalten Orte stehen lassen. Vor dem Stürzen wird die Form in heißes Wasser getaucht. Frucht- sauce, Himbeerfirup zc. sind gut dazu.

Himbeerlimonade als Sauce zu obigem Pudding. Man nimmt ½ Liter Wasser, ⅛ Liter Himbeersaft, sowie den Saft von 1 Zitrone und süßt diese Limonade mit dem etwa noch fehlenden gestoßenen Zucker. ß.



Kindernpflege und -Erziehung.



Auf einen neuen Pasteurisir-Apparat für Säuglingsmilch, konstruiert nach den Angaben von Dr. von Freudenreich, Vorstand des bakteriologischen Laboratoriums, Steberfeld und Dr. Jensen, Vorstand der milchwirtschaftl. Versuchsanstalt möchten wir heute hinweisen und die besondern Vorzüge desselben kurz hervorheben.

In einer jüngst erschienenen Arbeit hat Herr Dr. Jensen gezeigt, daß eine Milch, die man behufs Abtötung der darin enthaltenen gesundheitsgefährlichen Bakterien einer hohen Temperatur aussetzt, eines Teiles ihrer Eigenschaften beraubt wird. Insbesondere wird das für die Ernährung des Kindes so wichtige Albumin total ausgefällt. Die nach Soghlet bloß aufgekochte, sowie sterilisierte Milch ist daher eine bereits stark veränderte Milch.

Der Apparat bezweckt nun, alle schädlichen Bakterien in der Milch abzutöten, ohne daß letztere wesentlich alteriert wird. Dieses wird erreicht, indem sie einer Temperatur von 68—69° genügend lange ausgesetzt sind. Wie Versuche auf dem bakteriologischen Laboratorium der schweiz. landwirtschaftlichen Versuchsanstalt zeigten, werden durch die Behandlung der Milch in diesem Apparate die Coli- und Aerogenes-Bakterien, sowie die Typhus-, die Pyocyanusbazillen und die Staphylococcen abgetötet. Die Tuberkelbazillen werden ebenfalls durch diese Prozedur sicher vernichtet, wie Bang's bekannte Versuche gezeigt haben.

Die pasteurisierte Milch ist freilich — das gleiche gilt aber von der gekochten Milch — nicht dauernd haltbar und soll daher innerhalb 24 Stunden gebraucht und auch während dieser Zeit nach Angabe der Erfinder dieses Apparates bei einer Temperatur aufbewahrt werden, die 14° C. nicht übersteigt. Die Konstruktion des Apparates ist höchst einfach und die Handhabung ohne weiteres für jedermann verständlich. Eine Gebrauchsanweisung liegt jedem Apparate bei.

Zu beziehen ist derselbe bei der Firma M. Schärer A.-G., Sanitätsgeschäft, Bern.



Gartenbau und Blumenzucht.

Hübsche Hänge-Ampeln kann sich jeder ohne Mühe und Kosten dadurch herstellen daß man über einen umgestülpten, mit starkem Papier umhüllten Topf einen dicken Zement- oder Gipsbrei aufstreicht und in die noch weiche Masse Tuffsteinstückchen, Steinkohlenschlacken, Kieselsteine oder ähnliches eindrückt; der untere, bezw. nach dem Umdrehen obere Teil wird dreieckig und in die Ecken werden Löcher zum Durchziehen der Aufhängeschnur gemacht.

Hängeampeln eignen sich sehr gut zur Ausschmückung des Zimmers, aber auch die Pflanzen gedeihen in denselben vorzüglich, weil Luft und Licht ihnen in reichem Maße zukommen und die Temperatur in der Höhe nicht so leicht Schwankungen unterworfen ist, wie in der Nähe des Fensters. Hängende, Kletternde und Ausläufer bildende Pflanzen eignen sich besonders für Hängeampeln; aber auch andere sich buschig aufbauende Pflanzen können in dieselben gepflanzt werden. Als gute Hängepflanzen nennen wir u. a. den Zierspargel, Hängfuchsia, Geuegeranium.

Tierzucht.

Kurieren von Krankheiten bei Stubenvögeln. Dies ist eine üble Sache. Die Hauptschwierigkeit liegt darin, daß der Late die Krankheit nur überaus selten richtig erkennen kann.

Das Wichtigste ist die Fernhaltung übler Einflüsse, als Witterungswechsel, Zugluft und ungeeignetes Futter, sowie die Vermeidung aller schroffen Uebergänge in Pflege und Fütterung.

In der Schrift „Unsere in- und ausländischen Singvögel“ empfiehlt A. Wulf als das einzige gut anzuwendende und einigermaßen zuverlässige Heilmittel bei den meisten Krankheiten unbedingte Ruhe und gleichmäßige, ziemlich hohe Wärme. Der Vogel ist allein zu setzen und recht sorgfältig zu verpflegen.

Bei Katarrhen, die sich durch Heiserkeit, Keuchen, schnelles Atmen mit aufgesperrtem Schnabel kennzeichnen, hilft in leichteren Fällen ein wenig Malzzucker oder Auflösung von Emser oder Sodener Pastillen im Trinkwasser.

Zeigt der Vogel starken Durchfall, so gebe man dünnen Haferschleim oder 2—3 Choleratropfen ins Trinkwasser und setze dem Futter Mohnsamen zu, wenn der Vogel ihn frißt. Kein Grünfutter.

Gegen Verstopfung hilft ein Klystier mittels eines in erwärmtes Rizinusöl getauchten gläsernen Nadelkopfes, den man vorsichtig in den Mastdarm einschiebt. Bei hartnäckiger Verstopfung gibt man ein paar Tropfen Rizinusöl in dünnem Haferschleim als Getränk.

Andere Mittel sind dem Liebhaber nicht anzuraten, gewöhnlich läuft das ganze Kurieren auf Tierquälerei hinaus und der Erfolg ist meist gering.

* Frage-Ecke. *

Antworten.

74. Seit Jahren verwende und genieße ich **Brombeerblätterttee**, gemischt zur Hälfte mit Schwarztee. Die Blätter oder jungen Zweige werden gut gewaschen, klein zerschnitten oder was einfacher ist, mit dem Hackmesser verwiegt, an guter reiner Luft auf weißem Papier oder alten Servietten gedörrt und in Gläsern oder Büchsen aufbewahrt. Es gibt einen herrlich aromatisch schmeckenden Haushee. Aber der Schwarztee muß von besserer Sorte sein.
Frau A.

80. „Speckig“ und glänzend gewordene **Herrenkleider** läßt man am besten chemisch reinigen. Wenn man die Mühe des Umwendens nicht scheut, so lassen sich alte Herrenkleider noch sehr gut für jüngere Knaben verwenden. Ich bin im Begriffe, einen feinen alten Herrenrock, welcher auch Spuren von Motten trägt, zu zertrennen und das noch Brauchbare zu einem Paar **Ridicules** und einer Hausmütze zu verwenden. Aus den kleinen Resten kann ich vielleicht noch Formen ausschneiden zu einer Unterrockgarnitur oder einen gesteppten Streifen zum gleichen Zweck bekommen.
Frau J.

81. Bei J. H. Waser, Quincailierwaren-Geschäft Nr. 68 70 **Limmatquai**, Zürich, können Sie jedenfalls Ihre **Portemonnaies** reparieren lassen. Das Geschäft hat eine eigene Buchbinderwerkstatt und besitzt guten Ruf.
Zürcherin.

82. Lesen Sie den Artikel „**Ueber das Heizen**“ auf Seite 163.
Die Red.

83. Billig sind die **Schokoladegerichte** selten; immer werden Sie Eier, Zucker und andere Zutaten mit verwenden müssen, die das Portemonnaie in Anspruch nehmen. Vielleicht sind Ihnen folgende Gerichte noch nicht bekannt:

Schokolade-Klöße. 1/2 Liter Milch wird mit 60 Gr. Butter zum Kochen gebracht, worauf man zehn gestoßene Zwiebacke und 125 Gr. geriebene Schokolade hineinschüttet und unter fortgesetztem Umrühren zu einem dicken Brei verkocht, bis derselbe sich vom Kasserol ablöst. Während der Brei auskühlt, reibt man 70 Gr. Butter schaumig, fügt zwei ganze Eier, zwei Eidotter, eine Prise Salz, 80 Gr. mit etwas Vanille gestoßenen Zucker und den Schnee von zwei Eiweißen hinzu, sticht mit dem Löffel Klößchen davon ab und kocht dieselben in Milch; auch gibt man sie als Mehlspeise mit einer Rahm-Sauce.

Schokolade-Küchlein. 250 Gr. gestoßener Zucker werden mit zwei ganzen Eiern, sechs Eidottern, 125 Gr. geriebener Schokolade, einem Theelöffel voll Zimmt und ebensoviel Vanillezucker eine halbe Stunde lang gerührt, worauf man 125 Gr. Kartoffelmehl und den Schnee der sechs Eiweiße dazu mischt und eigroße Häufchen von dem Teig auf ein mit geriebener Semmel überstreutes Blech setzt, die man mit dem Löffel

zu kleinen, flachen runden Kuchen formt und bei gelinder Hitze eine Viertelstunde bäckt.

Schokoladen-Makronen. Man stößt 500 Gr. ungeschälte Mandeln mit vier Eiweißen, vermengt sie mit 625 Gr. gestoßenem Zucker, 300 Gr. geriebener Schokolade und acht Eiweißen, formt Makronen daraus, setzt sie auf Oblaten und bäckt sie bei gelinder Hitze.
Frau B.

Fragen.

84. Wir möchten zwei von den Malern arg befleckte **Zimmerböden** (tannene), die sehr begangen werden, mit irgend einer Substanz imprägnieren, daß sie weniger Arbeit beim reinigen erheischen und doch nett und sauber werden. Mit Leinöl und auch ein ander Mal mit Schellack, in Sprit gelöst, waren wir nicht zufrieden. Stark begangene Böden werden bald schwarz und unansehnlich. Von einer Hausfrau, die nun schon vor längerer Zeit eines der vielen empfohlenen, neuen Produkte im Gebrauch hat, möchte ich gerne erfahren, was zu empfehlen ist, wie man die Sache an Hand nimmt und wie teuer die Geschichte kommt.
Hausfrau,

die ihr Mädchen schonen möchte.

85. Läßt sich **Rosenkohl** ebenfalls wie Blumenkohl im Keller überwintern, d. h. können die Köbchen auch im Keller noch weiter gegeben? Für guten Rat dankt bestens
Eine Abonnentin.

86. Wie lassen sich aus Buch Einbänden **fettflecken** entfernen?
G.

87. Wie kocht man eigentlich ein ganz feines **Sauerkraut**? Mein Bruder ist als Feinschmecker aus der Fremde heimgekommen und hat nun hier und da an meiner Kocherei etwas auszufehen, so z. B. behauptet er, er habe das Sauerkraut dort viel feiner gegessen, fast gar nicht sauer, glänzend, von größtem Wohlgeschmack. Wer kommt mir zu Hülfe, damit ich diesen unverbesslichen Herrn Bruder befriedigen kann?
Etseli.

88. Wie behandelt man das **Schuhwerk** im Winter recht zweckmäßig? Ich muß sehr sparen, damit dieses lange aushält. Es dünkt mich aber, man gehe in den meisten Haushaltungen gerade mit diesem kostbaren Artikel nicht sehr sorgfältig um. Vielen Dank zum voraus für gute Räte.
Junge Frau.

Haus- u. Küchengeräte

emallirt, verzinnt, poliert,
Spezialität: feuerfeste Geschirre.

Emallirte Schilder jeder Art,
Molkereigeschirre, verzinnt,

Alles in vorzüglichster Ausführung
Liefert zu billigsten Preisen prompt die

Metallwaren-Fabrik Zug A.-G.

Stanz- und Emallirwerke, Verzinnerei.

Zu beziehen in allen Geschäften
für Haushaltsartikel.

Höchste Auszeichnungen an ersten Ausstellungen.