

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

Band: 10 (1903)

Heft: 3

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: 18.03.2025

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



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.

Insertionspreis: Die einspaltige Pettzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 3.

X. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
26 Nummern.

Zürich, 7. Februar 1903.

Denken, was wahr,
Und fühlen, was schön,
Und wollen, was gut,
Darin erkennt der Geist das Ziel
Des vernünftigen Lebens.



Gritli in der Küche.

II. Teil von: „Wie Gritli haushalten lernt“.

(Nachdruck verboten.)

Drittes Kapitel.

Gritli hört allerlei vom Kochen, den Kochgeschirren und dem Selbstkocher.

„Weißt du eigentlich auch, warum man kocht und weshalb so viel Zeit, geistige und körperliche Arbeit auf dieses Gebiet verwendet wird“, fragte Rosine das lernbegierige Gritli. „Damit die Speisen besser schmecken“, antwortete dieses prompt. „Ja, das ist aber nur eine Seite des Zweckes. Es soll uns allerdings das, was wir genießen, auch munden; aber vor allem soll es uns erhalten. Durch das Kochen nun werden verschiedene, roh absolut ungenießbare Produkte schmackhaft und zuträglich. Ich erinnere dich nur an die Kartoffeln.“

Dann gibt es auch wieder Nahrungsstoffe in den Speisen, welche erst durch das Kochen aus unlöslichen und unverdaulichen in lösliche und verdauliche umgewandelt werden. „Das Kochen ist der Anfang der Verdauung“, sagt immer Frau Professor und darum will sie auch, daß dem richtigen und ausreichenden Kochen so viel Aufmerksamkeit geschenkt wird. In den Nahrungsmitteln hat es eine Menge von tierischen und pflanzlichen Keimen, die unserm Organismus schaden. Diese kleinen Wesen können uns sogar den Tod bringen; ihr geheimnisvolles Wirken im menschlichen Körper veranlaßt mancherlei Krankheiten. Deshalb ist eine sorgfältige Köchin die Hüterin der Gesundheit. Auf Sorgfalt, Pünktlichkeit, Findigkeit, Wachsamkeit und Genauigkeit auch in den kleinsten Dingen beruht überhaupt die ganze Kochkunst. Das vergessen so viele und hantieren gedankenlos und nachlässig in ihrer Küche herum. „Sie essen's ja doch“, sagte mir einmal Base Luise bei Doctors drüben, als ich mich über ihre Kocherei entsetzte. Ja, ja, sie essen's, weil sie gerade nichts anderes hatten, aber — wenn manche Herrschaft wüßte, wie es ihr Mädchen mit der Reinlichkeit nimmt, wie

es mit der Gesundheit der Familienglieder umspringt!

Es kommt auch die zweckmäßige Verwendung und die Reinhaltung des Kochgeschirrs dabei in Betracht und das nicht wenig. Gebrauchte Kasserolen und Pfannen reinige man, wenn immer möglich sofort, hüte sich aber, in das heiße Gefäß etwa gleich einen kalten Wasserstrahl fließen zu lassen. Das ist namentlich für das Emailgeschirr verderblich, weil das Email durch den raschen Wechsel von Hitze und Kälte Risse bekommt und nachher abspringt. Dies kann geradezu eine Lebensgefahr bedeuten, wenn die kleinen Emailstückchen verschluckt werden und in die Gedärme gelangen. Nebenbei ist es auch nicht hausälterisch, die Zerstörung des Geschirrs durch Unachtsamkeit zu befördern, denn Emailgeschirr mit von Email entblößten Stellen muß als zum Kochen durchaus untauglich erklärt werden. Reparaturen sind nicht leicht auszuführen, neue emaillierte Böden beinahe so teuer wie das ganze Gefäß. Auch das Abstellen in den kalten und nassen Schüttstein direkt vom heißen Herde weg ist allem Kochgeschirr sehr schädlich. Ich hoffe, ich werde dich nie bei einer solchen Unachtsamkeit treffen.

Du siehst, wie blank meine Kupferkasserolen sind und zwar innen und außen. Das verdanke ich der jeweiligen nach Gebrauch vorgenommenen Reinigung. In diesem Schälchen halte ich stets ganz feinen Sand, mit etwas Mehl und einem Tropfen Essig vermischt, vorrätig und reibe damit das zuerst mit Sodawasser gereinigte Kupfergeschirr, aber nur auf der äußern Seite. Die innere soll nur mit Sodawasser ausgewaschen und gut ausgespült werden. Die Soda ist überhaupt ein ganz unentbehrliches Hilfsmittel zu jeglicher Reinigungsarbeit in der Küche; doch muß auch sie mit Vorsicht angewandt werden. So darf sie nie zu lackierten oder bemalten Holz- oder Blechgegenständen genommen werden, weil sie weiße Flecken erzeugt. Dagegen ist sie wohlangebracht bei allen Reinigungsarbeiten, wo Schmutz und fettige Ablager-

ungen an unbemalten Gegenständen und ungefärbten Stoffen aufgelöst werden müssen. Man rechnet auf einen Liter heißes Wasser etwa eine Wallnuß groß Soda zu derartigen Reinigungszwecken. Angebrannte Speisen oder auch nur Krusten, die beim Zubereiten mancher Gerichte nicht zu umgehen sind, krake man ja nie trocken ab, sondern lasse sie stets mit Sodawasser, das man am besten in dem betreffenden Geschirr erhitzt, aufweichen. Dies gilt für alle Arten von Kochgeschirr.

Die schwarzen Eisenpfannen aus Blech, die zum Backen und Fettzerlassen gebraucht werden, wäscht man so selten als möglich aus, sondern reibt sie noch heiß mit reinem Papier und Salz aus. Eiserner Bratpfannen dagegen werden mit dem Reiskischerchen oder dem altrenommierten „Harnischplätz“ und mit Sodawasser rein gewaschen und nachher mit etwas Vaseline, auch Speckschwarte gefettet. Weiße Blechgeschirre werden am schönsten und erhalten sich am längsten glänzend mit getrockneten Schachtelhalmen (Katzenschwanz) in heißem Sodawasser abgerieben und in reinem Wasser nachgespült und an der Sonne getrocknet. Es ist dies ein altes Verfahren, das schon unsere Großmütter für das in frühern Zeiten viel gebrauchte Zinn-Eischgeschirr verwendeten. Die Industrie hat uns eine ganze Menge von Pasten, Seifen und Putzpulvern beschert und ich will gar nicht behaupten, daß darunter nicht manches bequem und probat ist. Für die Messinggeräte z. B. verwende ich gerne die rotbraune Putzpaste, nur muß mit Wasser nachgespült und mit trockenem Leder nachgerieben werden, bevor man die Geschirre endgültig auf die Seite bringt. Messing, Kupfer und Email liefern die gefährlichsten Kochgeschirre. In den beiden erstern kann durch längeres Stehen von säuerlichen Gerichten (Obst, Essig- oder Wein-Saucen, Sauerkraut etc.), sowie von fettreichen Speisen der sehr giftige Grünspan entstehen.

Ist Kupfer gut verzinnt, so ist diese Gefahr ausgeschlossen. Man hat deshalb das Kupfergeschirr stets untadelhaft verzinnt zu erhalten. We-

niger gefährlich, solid und billiger ist das aus England importierte verzinnte Eisenblechgeschirr. Es erfordert allerdings ein ebenso häufiges Verzinnen, will man es zur Bereitung auch von säuerlichen Gerichten untadelhaft erhalten. — Die gußeisernen Kasserolen und Töpfe sind ein sehr vorteilhaftes Geschirr, wo man auf Holz- oder Kohlenfeuer und größere Mengen zu kochen hat, während sie für Petrol- und Gasfeuerung sich deshalb weniger eignen, weil ihre Erhitzung mehr Zeit und also auch mehr Brennmaterial erfordert. Viel vorteilhafter ist das ähnliche leichtere Gußstahlgeschirr, das sowohl zum Kochen, Braten und Dünsten Verwendung findet, jedoch beim Ankauf ziemlich teuer ist.

Willst du aber wissen, welches das allerbeste Kochgeschirr ist nach allen Richtungen — Preislage und Zerbrechlichkeit ausgenommen — so nenne ich dir das Kochporzellan. Wir haben uns nach und nach eine ganze Batterie davon angeschafft und befinden uns vorzüglich dabei. Manche Gerichte bringt man auch darin auf den Tisch; der Herr Professor hat für solche „Plättchen“ eine besondere Vorliebe. Hoffentlich bringst du mir mit deinem jugendlichen Ungeßüm keine Bresche in meine wohlbehüteten Schätze. — Auch mit irdenem feuerfestem Geschirr koche ich gerne und mit Vorteil: Milch, Obst, einzelne zum Dünsten vorbereitete Gemüse, Breie kochen sich ausgezeichnet im irdenen Geschirr und wenn ich für die Fleischbrühe nicht den Selbstkocher gebrauchte, der leider kein irdenes Geschirr aufweist, so würde ich meinen Suppentopf nur „irden“ wählen. Da guck einmal meine irdenen Töpfe an. Sie sind freilich unscheinbar, aber probat. Und sieh hier die Schutzvorrichtung am Boden. Die hat Frau Professor einmal in irgend einer Haushaltungsschule entdeckt. Ein ganz gewöhnliches schwarzes Eisenblech schmiegt sich mit seinem 2 Cm. hoch umgebogenen Rand ganz genau dem Gefäß an und ist durch starken Draht an dem sich nach oben etwas verengernden Topf befestigt. So kann ich dieses Geschirr auf jedem hellen Feuer von Gas oder Petroleum oder auf der heißen

Herdplatte und dem Kohlenfeuer benutzen. Der Spengler hat zwar ein bißchen die Nase gerümpft, als ich ihm mit einem Korb voll irdener Töpfe in die Werkstatt trat und etwas von lumpiger Konkurrenz gefaselt; er hat mir aber diese wahrhaftigen Böden doch hergestellt und erst noch fabelhaft billig, zu 30 Cts. per Stück.

Nickel- und Aluminium-Pfannen und Kasserolen, sowie jene kleinern Kochplatten aus versilbertem Metall (Bernsdorfer) sind Kinder der Neuzeit und zwar recht respectable, die aber wahrscheinlich, wenn sie nicht billiger werden, nur in den Küchen der obern Zehntausend Eingang finden, weil sie bei der Anschaffung ein großes Loch im Portemonnaie hinterlassen. Immerhin werden sie nach und nach das ebenfalls teure und mühsam zu unterhaltende Kupfer verdrängen, schon um ihrer gesundheitlichen Vorteile willen und durch ihre Dauerhaftigkeit sind sie schließlich doch wieder zu den billigsten zu zählen.

Bevor du mir aber die erste Suppe kochst, Kleine, sollst du noch in die Geheimnisse meines lieben Küchengehülfen, genannt Selbstkocher eingeweiht werden. Der hat mir schon manche Stunde gewonnen, so daß ich zwischen dem Kochen hinein Zimmer reinigen, den Markt „machen“, waschen oder glätten oder im Garten arbeiten konnte, zu größter Bewunderung meiner Nachbarinnen. Und erst bei Besuchen, wenn ich mehrere Gänge zu bereiten habe — na, du wirst ihn schon noch kennen lernen, den braven Gesellen. Selbstkocher ist zwar die ganz genaue Bezeichnung nicht, denn alle Speisen müssen zuerst auf dem Feuer vorgekocht sein und können nicht etwa ohne weiteres kalt hineingestellt und ihrem Schicksal überlassen werden. Aber anstatt zwei oder drei Stunden auf dem offenen Feuer zu kochen, genügt je nach der Beschaffenheit des Gerichts ein Vorkochen von ein paar Minuten bis zu drei Viertelstunden und ein Garkochen im Selbstkocher von 1—4 Stunden. Gewisse Speisen, wie Obst, namentlich Dörrobst, Gemüse, Suppen können unbeschadet ihrer Güte kürzere oder längere Zeit drin bleiben. Die Tätigkeit des Selbstkochers — merke dir aber,

daß es ein Originalselbstkocher von Susanna Müller sein muß; für die Funktionen eines andern garantiere ich nicht — besteht also darin, die Speisen unter dem Siedegrad durch die in denselben eingeschlossene Hitze gar zu kochen. Herr Professor hielt mir eine ganze Abhandlung über den Gegenstand und sprach viel von physikalischen Gesetzen, von schlechten Wärmeleitern und von physiologischen Vorzügen. Mein alter Kopf kann so gelehrtes Zeug nicht immer aufnehmen, aber ich habe noch immer gefunden, daß man mit der Wissenschaft gar nicht schlecht fährt, wenn man die verfluchten Namen auch nicht alle behält. Das meint auch Frau Professor und sie erklärt sich befriedigt, wenn ich die Wissenschaft in den Fingern habe und nur so viel davon behalte, daß mir alles gelingt, was ich in Küche und Haus unter dem Regiment der Wissenschaft beginne und ausführe. Du bist noch jung und wirst manches leichter begreifen und verstehen lernen, was in der Tat von großem Vorteil für das Haushalten ist. Ich werde dir später beim Kochen selbst die nötigen Anleitungen zur Behandlung exakter geben können.

So, jetzt geht's an die erste Suppe; vom Abwaschen reden wir dann ein andermal noch.



Gebt den Kindern keinen Alkohol!

Von Dr. Max Kassowitz,

Professor der Kinderheilkunde an der Wiener Universität.

Alle geistigen Getränke, Wein, Bier, Most, Branntwein, Rum und Cognac enthalten eine giftige Substanz, den Alkohol oder Weingeist, auf deren Gehalt ihre berauschte Wirkung beruht.

Auch die Krankheiten, denen die Gewohnheitsrinker ausgesetzt sind, wie Säuerwahn-sinn, Herzverfettung, Leber- und Nieren-schrumpfung, werden nur durch die Giftwirkung des Alkohols hervorgerufen.

Kinder zeigen aber eine besondere Empfindlichkeit gegen dieses Gift, denn es genügt schon eine geringe Menge desselben, um sie zu berauschen. Während Todesfälle, die direkt durch die schwere Berauschung herbei-

geführt werden, bei Erwachsenen nur selten vorkommen, sind solche bei Kindern schon häufig genug beobachtet worden.

Diese besondere Empfindlichkeit der Kinder äußert sich aber auch darin, daß selbst mäßige Quantitäten von Bier, Most, Wein oder von Rum und Cognac, wenn sie von Kindern durch längere Zeit regelmäßig getrunken werden, schwere Krankheitserscheinungen, wie Säuerwahn-sinn, epileptische Anfälle, kolossale Anschwellung der Leber, Nierenentzündung mit Wassersucht usw. hervorrufen können. Solche schrecklichen Folgen des sogenannten mäßigen Genusses geistiger Getränke bei Kindern habe ich selbst mit vielen andern Ärzten zu wiederholten Malen beobachtet.

Wer also seine Kinder diesen Gefahren nicht aussetzen will, muß es unterlassen, ihnen täglich oder auch nur häufig geistige Getränke irgend welcher Art zu geben, wie es leider in vielen Familien gebräuchlich geworden ist.

Gegen eine solche Mahnung wird gewöhnlich eingewendet, daß die geistigen Getränke nicht ausschließlich schädliche, sondern auch nützliche und heilsame Wirkungen entfalten, daß man den Most, das Bier als Nahrung, als „flüssiges Brot“ angepriesen hat, daß der Wein stärkt, daß der Cognac die Verdauung befördert, daß die alkoholhaltigen Getränke den Geist anregen usw.

Darauf kann man nur sagen, daß selbst dann, wenn dies wahr wäre, kein gewissenhafter Vater und keine liebende Mutter es darauf ankommen lassen dürften, daß sich ihre Kinder eine schwere Krankheit an den Hals trinken, um dieser gerühmten Vorteile teilhaftig zu werden.

In der Wirklichkeit existieren aber diese Vorteile nicht und diejenigen, die dem Alkohol diese heilsamen Wirkungen zuschreiben, befinden sich in einem vollkommenen und bedauerlichen Irrtum.

Vor allem wirkt der Alkohol niemals nährend, sondern immer nur giftig. Eine Nahrung schützt den Körper und verhindert den Schwund desselben, ein Gift aber zerstört den Körper und beschleunigt seinen Schwund. Der Alkohol ist aber sicher ein Gift, denn

man kann durch ihn jeden Menschen, jedes Tier und selbst jede Pflanze töten; und zahlreiche Versuche, welche die Gelehrten mit dem Alkohol zu wiederholten Malen schon angestellt haben, führten immer zu demselben Ergebnis, daß man nämlich nicht den geringsten Teil der Nahrung eines Menschen oder Tieres durch Alkohol ersetzen kann und daß selbst die geringste Alkoholmenge die Abnahme der eigentlich lebenden Substanz im Körper beschleunigt.

Damit stimmt es aber vollständig überein, daß Kinder, die seit ihrer frühesten Jugend mit diesem vermeintlichen Nahrungsstoff bedacht werden, häufig in ihrem Wachstum und in ihrer Entwicklung zurückbleiben, was von einer wahren Nahrung selbstverständlich niemals bewirkt werden könnte.

Genau so verhält es sich auch mit der angeblichen Erleichterung der Verdauung. Auch hier haben Experimente mit Menschen und Tieren genau das Gegenteil ergeben. Die Verdauung wurde nämlich niemals befördert, sondern immer nur verlangsamt und geschwächt und die Beobachtung an Kindern stimmt auch damit vollkommen überein. Denn häufig leiden Kinder nur deshalb an Appetitlosigkeit, weil sie Bier oder Wein oder Most oder Cognac bekommen und erlangen ihre frühere Eßlust wieder, sobald man sie von dem verdauungsstörenden Alkohol befreit.

Auch die angeblich stärkende Wirkung des Alkohols ist eine Fabel. Stärken kann man sich nur durch eine wirkliche Nahrung, durch Fleisch, Fett, Mehl oder Zucker, niemals aber durch ein Gift. Durch ein solches kann man höchstens die Müdigkeit für kurze Zeit betäuben, aber nach dieser Betäubung kehrt die Müdigkeit und die Schwäche nur noch in stärkerem Maße zurück. Eine schwere körperliche Leistung wird daher ohne Alkohol immer besser vollbracht, als mit demselben und deshalb vermeiden Ringkämpfer, Rennfahrer und Bewerber um einen Regattapreis aufs strengste die Stärkung durch den Alkohol, weil sie wissen, daß ihnen diese Stärkung zu einer sicheren Niederlage verhelfen würde.

Wie mit der Stärkung des Körpers, verhält es sich auch mit derjenigen des Geistes.

Auch hier haben zahlreiche Experimente den sicheren Beweis erbracht, daß der Alkohol die geistige Fähigkeit gar nicht oder nur ganz vorübergehend und unbedeutend steigert, aber in jedem Falle später in sehr bedeutendem Maße herabdrückt; und diese Schwächung der geistigen Fähigkeiten ist keine vorübergehende, sondern sie kann stunden- und selbst tagelang anhaften. Bei Kindern aber genügen geringe Mengen, z. B. ein Deziliter Wein oder zwei Deziliter Most, um eine deutliche Verschlechterung ihrer Aufmerksamkeit und Vernunftigkeit herbeizuführen; und so darf man sich auch nicht wundern, wenn eine Nachforschung in einer Wiener Volksschule ergeben hat, daß die Kinder, die gewohnt waren, Wein oder Bier zu trinken, meistens zu den schlechteren Schülern gehörten.

Wer also will, daß seine Kinder geistig und körperlich gesund und leistungsfähig bleiben, der gebe ihnen keine geistigen Getränke und suche es so einzurichten, daß diese so lange als möglich von ihnen ferngehalten werden.



Haushalt.



In Gärung geratene Konfitüre soll, wie ein erfahrenes Hausmütterchen mitteilt, am besten herzustellen und wieder genießbar zu machen sein, wenn man diese wieder aufkocht und auf jeden Liter eine Messerspitze voll gereinigte Pottasche beifügt.

Entfernung unangenehmer Gerüche an den Essbestecken. Den Eßbestecken haftet nach dem Genuße von geräucherten, besonders aber von gesalzenen Fischen oft ein recht unangenehmer Geruch an; derselbe wird schnell entfernt, wenn man einen Brei von Lauge und Asche bereitet und die Messer und Gabeln damit abreibt. — Der unangenehme Geruch, der dem Messer nach dem Zerschneiden von Zwiebeln anhaftet, pflegt schwer zu weichen und allen Speisen, die aus Versehen von der eiligen Hausfrau mit diesem Messer zerteilt werden, einen leisen aber doch bemerkbaren Beigeschmack von Zwiebeln mitzuteilen. Zum Befreien dieses Geruches braucht man bloß die Messer mit trockenem Salz abzureiben.

Gummi-, Luft- und Wasserkissen aufzubewahren. Man bewahre das Kissen, nachdem es gut getrocknet, desinfiziert und in ein wollenes Tuch eingeschlagen worden, an einem trockenen Orte auf bei einer Temperatur von 8 bis 16° R., es darf nie der Hitze, der Kälte, der

Zugluft und der Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Gummi- und Kautschuk-Pfropfen, Schläuche und Rissen u. s. w. bewahrt man, um sie vor Hartwerden zu schützen, am besten in großen, festschließenden Glasgefäßen auf. Man stelle in dieses Gefäß ein offenes Flächchen mit Petroleum, auch die Verdunstung des Benzin wirkt erhaltend auf Gummisachen.

Einige Ratschläge zur Behandlung des Schuhwerks. Schuhe und Gummizug stelle man nicht ins helle Licht, weil dieses dem Gummizug die Elastizität nimmt. Lacklederne Schuhe oder Stiefel dürfen ebenfalls nicht in die Sonne oder große Wärme gestellt werden, da der Lack dann springt. Rotgeriebenes Leder erhält durch das Auftragen von Lederappretur die Farbe wieder. — Feine Lederschuhe reibe man zuweilen mit Eiweiß oder einer Speckswarte ab, sie werden glänzend und weich dadurch. Bei Faltenstiefeln lege man nach dem Ablegen die Falten wieder in dieselbe Ordnung, Sorge dafür, daß der Schaft nicht umfällt und ziehe die Falten nicht auseinander. Herrenstiefel erhält man weich, wenn sie alle acht Tage abends mit Fett eingerieben werden.

Einfaches Rezept zur Herstellung roter Tinte. Man nehme für 10 Gts, Delosin, schütte dies in eine Flasche, gieße $\frac{1}{4}$ Liter reines Wasser darauf und schüttle dies tüchtig. Die Tinte ist dann gebrauchsfertig.



Kochrezepte.

Durchgetriebene Kalbfleischsuppe. Will man eine besonders wohlgeschmeckende Kalbfleischsuppe bereiten, ohne das Fleisch als Nachgericht zu betrachten, so schneidet man 1 Kilogramm derbes Kalbfleisch in kleine Stücke, setzt es nebst etwas kleingeschnittenem Wurzelwerk, 1 Zwiebel und 125 Gramm Butter zum Feuer und dämpft es eine Stunde lang, worauf man etwa 3 Liter Fleischbrühe oder 2 Liter siedendes Wasser zugießt, 2 bis 3 altbackene Mundbrötchen hineinschneidet und alles 2 Stunden kochen läßt, durch ein Haarsieb streicht und mit etwas Fleischbrühe verdünnt. Man richtet die Suppe zuletzt, nachdem man sie noch mit 2 Eidottern abgezogen hat, über Semmelkroutons an.

Englische Pastetchen. Ein guter Blätterteig aus 500 Gr. Mehl, ein wenig Salz, $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser, einem Eidotter und dem Saft einer halben Zitrone nebst 375 Gr. Butter wird einen halben Centimeter stark ausgerollt und mit einer Form oder einem Weinglase zu kleinen runden Kuchen ausgestochen. Man bereitet nun eine Farce aus 200 Gr. Kalbsbraten und 360 Gr. gekochtem Schinken, hackt das Fleisch nebst einem hartgekochten Ei möglichst fein, würzt es mit ein wenig Pfeffer, Salz, gehackter Zitronenschale und Muskatnuß, feuchtet es mit einem rohen Eidotter, einem Eßlöffel fetten Rahm und einem Löffel

brauner Coullis oder Bouillon an, füllt zwischen je zwei der Teigrollungen ein Häufchen von dieser oder sonst einer pikanten Farce, bestreicht die Ränder der kleinen Kuchen mit geschlagenem Ei, drückt sie fest zusammen, legt die Pastetchen einzeln in ein Drahtsieb, taucht sie in siedendes Schmalz und bäckt sie schön goldgelb, worauf man sie entfettet und serviert.

Gedämpfter Ochenschweif. Ein frisches, schönes Ochenschwanzstück wird gut gewaschen, gliedweise in den Gelenken auseinandergeteilt, in etwa 5 Centimeter lange Stücke zerschnitten, eine Viertelstunde in siedendem Wasser blanchiert, eine Stunde in frischem Wasser abgekühlt und mit einem Tuche abgetrocknet. Hierauf tut man die Fleischstücke in ein Kasserol, übergießt sie mit 2 Liter schwacher Fleischbrühe oder Wasser, fügt eine große, mit drei Nelken besteckte Zwiebel, drei in Scheiben geschnittene Rüben, ein Bündelchen Petersilie mit ein wenig Thymian und Basilicum sowie etwas Pfeffer und Salz hinzu und läßt das Fleisch so lange dämpfen, bis es sich leicht von den Knochen ablöst, was 3—4 Stunden dauert. Nun nimmt man das Fleisch heraus, kocht die Brühe ein, seigt sie durch, macht das Fleisch nochmals darin heiß und gibt sie über dem Fleisch auf, nachdem man sie mit etwas Zitronensaft abgeschärft hat. Oder man garniert den so gedämpften Ochenschweif um Spinat, grüne Erbsen oder Teltower Rüben, Linsenpüree, gedämpftes Kraut u. s. w.

Beefsteaks von geschabtem Fleisch. Ein Stück Ochensfleisch vom Hinterviertel schneidet man in Scheiben und schabt es mit dem Stiel eines starken Blechlöffels ganz fein aus allen Häuten und Sehnen, fügt Pfeffer, Salz und einige Löffel voll kaltes Wasser zu dem geschabten Fleisch, formt fingerdicke, runde Beefsteaks daraus und brät sie sehr rasch in brauner Butter.

Gesalzener Schweinsrücken. Der Rücken eines zarten, nicht zu fetten Schweines wird zierlich zugehackt, mit Salz und ein wenig pulverisiertem Salpeter nebst einer guten Prise Zucker von allen Seiten tüchtig eingerieben, in ein zugedecktes Gefäß gelegt und so 8—10 Tage unter täglichem Umwenden gepökelt, worauf man ihn mehrmals mit frischem Wasser abwäscht und bloß mit Wasser in der Pfanne bei mäßiger Ofenhitze brät, um ihn zu Sauerkraut und Kartoffeln oder Kartoffelklößen zu geben.

Weisse Bohnen. Die getrockneten weißen Kerne der grünen Bohnen geben ein ziemlich nahrhaftes, aber nicht leicht verdauliches Gemüse, welches man namentlich zu fettem Hammelfleisch oder Rindfleisch, aber auch zu geräuchertem oder frischem Schweinefleisch, Wurst und dergleichen bereitet. Man tut am besten, sie schon abends zuvor in Wasser einzuquellen, dann setzt man sie früh mit kaltem, weichem Wasser zu und läßt sie langsam etwa drei Stunden kochen, bis sie weich genug sind, worauf man das Wasser abgießt und sie mit fetter Fleischbrühe noch eine halbe Stunde

locht, die Brühe mit einer Mehlschwitze verdickt und nach Belieben mit etwas Essig säuert. Doch muß man darauf sehen, daß die Bohnen ganz bleiben und nicht zu Brei gerührt werden. Viele lieben es, anstatt die Bohnen mit Fleischbrühe fertig zu kochen, dieselben nach dem Abkochen in Wasser mit zerlassenen Speck, Butter oder Rindsfett und Petersilie oder gehackten Zwiebeln vollends weich zu dämpfen.

Orangen-Gelee. Man nimmt hierzu 6 große reife und süße Orangen, eine Zitrone und eine kleine bittere Pomeranze, löst die gelbe Schale von drei der süßen Orangen, einer halben Zitrone und der Hälfte der bitteren Pomeranze möglichst dünn ab, tut sie in ein Porzellangefäß, überdeckt sie mit $\frac{1}{8}$ Liter siedendem Wasser und läßt dieses gut zugedeckt eine halbe Stunde ziehen. Hierauf löst man 30 Gr. Hausenblase oder Gelatine in knapp $\frac{1}{2}$ Liter Wasser auf, gießt das durchgeseigte Orangenschalenwasser hinzu, tut 160 Gr. ganzen Zucker hinein und verrührt alles unter fleißigem Abschäumen über dem Feuer, bis die Flüssigkeit den Punkt des Kochens erreicht; nun schüttet man noch den sorgsam filtrierten Saft sämtlicher Früchte zu, verrührt das Gelee abermals über dem Feuer, nimmt den Schaum ab, läßt es 2–3 Minuten in einer nur mäßig warmen Stelle stehen, seigt es nochmals durch, füllt es in eine Form und läßt es auf Eis erstarren. Wünscht man Orangestückchen in das Gelee mit einzulegen, so schält man eine größere oder zwei kleinere, recht reife Orangen behutsam ab, befreit sie vollständig von jedem Teilchen der inneren weißen Schale, ohne die dünne, durchsichtige Haut zu verletzen, teilt sie nach ihren Fächern in einzelne Stückchen, kocht diese in dünnem Zuckersirup einmal auf und läßt sie auf einem Sieb ablaufen. Man gießt nun einen Teil des Gelees in die Form, läßt es stocken, ordnet die Orangestückchen darauf, schüttet den Rest des Gelees darüber und stellt es zum Starrwerden auf Eis.

Mehlaufauf. 250 Gramm Mehl rührt man mit 3 Deziliter Milch zart an, rührt dies in 4 Deziliter siedende Milch und kocht es unter tüchtigem Rühren gut auf, verrührt dann mit der Masse 40 Gr. Zucker und 4 ganze Eier, füllt die Masse in eine bebutterte Auflaufform und backt sie bei guter Hitze. (Bei Aufläufen dürfen die Formen nur zur Hälfte gefüllt sein.)

Mandelmilch-Sirup. 500 Gr. Zucker werden mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser bis zum Faden geläutert, dann rührt man nach und nach 500 Gr. süße und 45 Gr. bittere, feingestößene Mandeln darunter, läßt sie einige Male unter fortbauern dem Umrühren mit aufkochen und preßt das Ganze noch warm durch ein gut ausgepültes Tuch, füllt den Sirup in Flaschen, pflöpft sie fest zu und bewahrt sie im Keller auf, um den Sirup bei Bedarf zur Bereitung von Mandelmilch zu benützen. Häufig fügt man beim Kochen des Zuckers zwei Eßlöffel Orangenblütenwasser bei, was den Wohlgeschmack des Sirups vermehrt.

* Kinderpflege und -Erziehung. *

Wegen der großen Gefahren der Diphtherie im kindlichen Alter, ist auch bei dieser Krankheit das Hauptgewicht auf ihre Verhütung zu legen. Dabei handelt es sich zunächst darum, die Empfänglichkeit für die Ansteckung zu vermindern und die Widerstandskraft zu vermehren. Dies geschieht durch vernünftige Abhärtung und zwar der Haut durch dem Alter angemessene kühle Abwaschungen und Bäder, der Rachenschleimhaut aber durch Gurgelungen mit kaltem Wasser, zu denen die Kinder so früh wie möglich angelernt und gewöhnt werden müssen. Ferner durch gute Ernährung mit leichtverdaulicher, aber eiweißreicher Kost, wobei wiederum gute Milch die Hauptrolle spielen muß, während vom zweiten Lebensjahr an nach und nach auch Eier und Fleisch hinzutreten müssen. Auch in dieser Beziehung kommt es nicht auf die Erzeugung schweren Gewichts durch Fett (und Wasser), sondern auf kräftiges Blut und festes Fleisch an, welche letzteren nicht durch gute Nahrung allein, sondern nur unter Mitwirkung von guter Luft und reichlicher, allerdings aber nicht übermäßiger Bewegung nebst ausreichender Ruhe, sowie durch die übrige verständige Körperpflege erzielt werden können.

Wenn schon auf solche Art durch Verminderung der Empfänglichkeit und Vergrößerung der Widerstandskraft ein gewisser Schutz erzeugt oder eigentlich anezogen werden kann, so ist dieser Schutz doch keineswegs ein sicherer, noch sind die Gefahren der Krankheit dadurch aufgehoben. Erleben wir es doch nur zu häufig, daß auch gesunde und kräftige Kinder von der tödlichen Krankheit überfallen und hinweggerafft werden.

* Gartenbau. *

Arbeitskalender im Monat Februar.

Im Gemüsegarten kann man im Februar schon mit der ersten Saat der Frühgemüse beginnen, jedoch nur, wenn der Boden genügend abgetrocknet und erwärmt ist. Wird der Boden bepflanzt, wenn er noch naß und schwer ist, so steht eine Mißernte bevor. In erster Linie sät man Spinat, Karotten, Petersilie, Kerbel, Fenchel, Kresse, Dill, Früherbisen, Zwiebeln. Ueberwinterte Kohlsetzlinge kann man gegen Ende des Monats setzen. Frühbeete, die frisch angelegt worden sind, bestellt man mit Radieschen, Salat zc.; man sät auch Blumenkohl, Kohl, Lauch und Sellerie. Bohnen und Gurken zc. legt man gegen Ende des Monats in die Töpfe. Selbstverständlich muß man in den Frühbeeten für gleichmäßige Wärme sorgen; auch unterlasse man das fleißige Lüften bei warmer Witterung nicht. Die überwinterten Knollen und Zwiebeln von Begonien, Gloxinien, Lilien, Caladien pflanzt man in frische Erde und behandelt sie sachgemäß. Azaleen, die noch nicht in Blüte

stehen, werden warm gestellt, damit die Knospen vor dem Erwachen der freien Natur zu treiben beginnen.

Im Obstgarten muß der Schnitt der Sträucher und Bäume in diesem Monat beendet werden. In erster Linie werden die frühtreibenden Obststräucher, wie Stachel-, Johannis- und Himbeeren, dann die Weinrebe, die Apfel-, Birn-, Zwerg- und Formbäume geschnitten und die Pfirsiche und Aprikosen erst dann, wenn deren Knospen schon sichtbar sind. Neupflanzungen sollen auch bei dauernd guter Witterung stattfinden, da der Saftumlauf im Märzmonat beginnt.

* Frage-Ecke. *

Antworten.

7. Zur Verhütung des **Handschweisses** empfiehlt Dr. Fürst täglich früh und abends vorzunehmende kalte Waschungen, wobei man dem Wasser pro Liter einen Eßlöffel einer 3%igen Lösung von essigsaurer Thonerde beigibt. Man pudre nach diesen Waschungen, wenn die Hände gut abgetrocknet sind, die schweißabsondernden Stellen mit Dermatol-Streupulver ein. Damen, die an Handschweiß leiden, sollten keine Glacehandschuhe tragen. F. P.

8. Ob **Gipsbüsten und -Statuen** in speziellen Geschäften zur Reinigung übernommen werden, ist mir unbekannt. Doch dienen Ihnen, wenn Sie das Werk selber vornehmen wollen, vielleicht nachstehende Details. Von Staub reinigt man Gipsgegenstände und solche von Elfenbeinmasse, indem man sie mit dickem Stärkekleister einpinselt. Nach dem Trocknen springt dieser ab oder kann leicht abelöst werden. Der Staub haftet darin. Dieses Verfahren kann aber nur da angewendet werden, wo die Figuren noch keinerlei Ueberzug erhalten haben. Man darf staubige Gipsfiguren nie feucht abwischen oder mit feuchten Händen anfassen. Ueberhaupt dürfen derartige Figuren nie mit bloßen Händen angefaßt werden. Es drückt den Staub ein. Den losen Staub entfernt man durch Abblasen oder Abstäuben mit trockenem Gipsmehl und einem weichen Pinsel. Figuren, die noch keinen Ueberzug erhalten haben, kann man mit kaltem Wasser reinigen. Man lege oder stelle sie ganz unter Wasser, bohre, wenn sie hohl sind, auf der Hinterfläche ein Loch hinein, damit das Wasser eindringen kann, und spüle nachher den Schmutz mit Wasser und einem Pinsel ab. Dann läßt man das Wasser ablaufen und die Figur in der Nähe des Ofens trocknen. Sollten sich gelbe Flecken zeigen, so betupfe man dieselben wiederholt mit in Wasser gelöstem Chlorkalk oder dämpfe sie in Schwefel. Dazu stellt man die Figuren in eine Kiste, zündet Schwefel auf einem Untersatz an und deckt die Kiste zu. Auch kann man Gipsfiguren mit einer Mischung von Permanentweiß und leichtem Leimwasser überstreichen, oder mit Bleiweiß in Milch aufgelöst. Frau C.

9. Wo Sie Ihre **Billardkugel** absetzen können, sagt Ihnen vielleicht ein Drechsler. Machen Sie wenigstens den Versuch. M. R.

10. Eingehende Kaufofferten für den **Petrol-Casher** werden der Fragestellerin direkt übermittelt. D. R.

12. Es stimmt; die **Hardangerstickereien** sind nicht solid im Waschen. Es bleibt nichts anderes übrig, als sie zum Reinigen einer chemischen Waschanstalt zu übergeben.

Eine, die's erfahren hat.

Fragen.

13. Als ganz besondere Liebhaberin von **Mehlspeisen**, bitte ich die werten Abonnentinnen um einige nicht allzu teure Rezepte. Vielen Dank zum voraus. Hausmütterchen.

14. Kann eine werte Leserin ein erprobtes Mittel angeben, wie man **Katzen vom Hause fernhalten** könnte, welche sich die Haus- und Terrassentüren, sowie Kellerlöcher zur Verunreinigung ausersuchen haben? Der abscheuliche Geruch zieht sich in Gang und Zimmer und ist fast nicht wegzubringen. Schwefelstreuen nützt nichts. Die Uebelthäter erscheinen nachts, sind also nicht zu verzagen. Wir haben keine Katze im Haus, auch keinen Hund. Frau F.

15. Wäre vielleicht eine der werten Abonnentinnen in der Lage, mir mitzuteilen, wo ich ein Buch zur Anleitung im **Obst- und Gemüsebau** erhalten könnte? Fragerin dies ist nämlich in diesem Fach noch gar nicht bewandert. Herzlichen Dank für gütige Auskunft. Junge Frau.

16. Ein Teil meiner Hühner fressen die frischgelegten **Eier**. Kann mir eine Mitabonnetin ein Mittel zur Abgewöhnung dieser Untugend angeben? Eine Abonnentin.

In jedem Spar samen Haushalt unentbehrlich!



Brauns'sche Stofffarben
zum Auffärben verblaster Kleider etc.

Brauns'sche Blütenfarben
zum Auffärben von Blusen, Waschkleidern,

Brauns'sche Cremefarben
für Gardinen, Vorhänge, Spitzen,

Brauns'sche Handschuhfarben
f. alte Glacehandschuhe, Schuhschneiderei.

Dr. Weller's Antipluvius (Schutz gegen Durchnässung bei Regenwetter) zum porös-wasserdicht-machen aller Art Gewebe, auch unzertrennter Kleidungsstücke.

Käuflich in

Apotheken, Drogen- und Farbenhandlungen.

Schutzmarke: **Schleife mit Krone, auf die man achten wolle.**

Alleiniger Fabrikant:
Wilhelm Brauns, Quedlinburg (Harz).



Reese's Backpulver

f. Kuchen, Gugelhopf, Backwerk, etc.
anerkannt vorzügl. Ersatz für Hefe.
In Drogen-, Delikatess- u. Spezereihandlungen.
Fabrikniederlage bei Car' F. Schmidt, Zürich.