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

Band: 11 (1904)

Heft: 2

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 30.07.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

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

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 Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

№ 2. | XI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | Zürich, 23. Januar 1904.

Am guten Alten
In Treuen halten,
Am kräft'gen Neuen
Sich stärken und freuen,
Wird niemand gereuen.

Hand in Hand!

Von einer Frau.

Es geht oft die Anschuldigung durch öffentliche Blätter, als sei das Familienleben heutzutage schlechter geworden, als es ehedem gewesen. Das ist nicht wahr! Der Familiensinn ist erstarkt, und das Streben, die Wohlfahrt der Familie zu fördern, hat bei tausenden von Männern und Frauen in unserem Volke zugenommen.

Eine der obersten Aufgaben einer klugen und humanen Staats- und Wirtschaftspolitik muß darin bestehen, es der Frau immer mehr zu ermöglichen und zu erleichtern, Hand in Hand mit dem Mann am Wohlstande des Hauses zu arbeiten.

Insbesondere im Handwerkerstand und bei der bäuerlichen Bevölkerung ist die Frau für das Wirtschaftsleben genau so wichtig wie der Mann. Die Hausfrau unterstützt durch ihre Arbeit den Gewerbetreibenden und den Landmann, wie es keine fremde Arbeitskraft vermag. Die Frau des Handwerkers empfängt und bedient die Kunden, sie versieht zumeist das mit dem Gewerbe verbundene Ladengeschäft, sie nimmt Zahlungen in Empfang und übernimmt die gewerbliche Buchführung. Sie ist also mit der Arbeit des Mannes aufs innigste verwachsen und nimmt darum an der Entwicklung des Gewerbes ihres Gatten den lebhaftesten Anteil. Genau so steht es beim Landmanne. Die Bauersfrau versieht nicht nur die Hauswirtschaft, ihr liegt in der Regel auch die Versorgung des Klein-Viehstandes ob; sie geht auch mit hinaus auf das Feld.

Wir wünschen nicht, daß das jemals anders werden möchte. Wir halten das für einen idealen Zustand gerade in Rücksicht auf das Familienleben. Je mehr gemeinsame Sorgen, Hoffnungen und Interessen überhaupt Mann und Weib durch ihre Wirtschaft verknüpfen, um so unentbehrlicher wird ein Gatte dem anderen, um so enger schließen sie sich zusammen, und die Kinder nehmen an diesem Zusammenschluß teil.

In den gelehrten Berufen ist es ganz anders, ebenso dort, wo die Maschine zur Herrschaft gelangt. Unverstanden gehen oft Mann und Frau neben einander her, beide von verschiedenartigen Interessen in Anspruch genommen.

Ist die Fortbildung der Mädchen der arbeitenden Klassen von ungeheurer Wichtigkeit, damit sie zu wirtschaftlicher Tüchtigkeit und zu verständiger Einsicht in ihre späteren Hausfrauen- und Mutterpflichten emporgebildet werden, so ist es nicht minder für die Kreise des Mittelstandes. Soll die Frau in umfassendem Sinne die „Gehülfin" des Mannes bleiben und immer mehr werden, so bedarf sie einer gesteigerten Ausrüstung für diese Aufgabe, da die Zukunft sicher höhere Forderungen an jedes einzelne Individuum stellt, als die Gegenwart es tut und als die Vergangenheit es nötig hatte.

Je mehr die Frau des Landmannes befähigt ist, über Einnahme und Ausgabe Buch zu führen, ein um so wertvollerer Faktor wird sie für das Gedeihen der Landwirtschaft sein. Um so segensreicher werden gleichzeitig Familiengemeinschaft und Wirtschaftsgemeinschaft mit- und für einander wirken. Dasselbe gilt für das Gewerbe. Wir haben deshalb die unabweisbare Pflicht, mitzuwirken, daß an der Ausbildung des weiblichen Geschlechts in allen Kreisen unseres Volkes nachdrücklich gearbeitet werde. Je tüchtiger die Frau ist, um so besser ist sie befähigt, das Glück ihrer Familie zu gründen und zu bauen, und je inniger und sorgenfreier das Familienleben, um so besser steht es um die Wohlfahr des Vaterlandes.

(„Aarg. Bauernzeitung.")

Das Konservieren von Aepfeln im Winter und Frühjahr.

Die Obstvorräte unserer Hausfrauen zu Stadt und Land vermindern sich durch überhandnehmende Fäulnis im Winter oder Frühjahr oft sehr rasch. Es wird daher viele interessieren, zu vernehmen, auf welchem Wege dem Verderben rechtzeitig Einhalt getan werden kann.

Der Schweiz. Zeitschrift für Obst- und Weinbau wird über diesen Gegenstand folgendes geschrieben:

Ich bin ein großer Obstfreund, und wenn ich im Herbst auf einem Gange einen Bauer beim Pflücken von schönen Aepfeln treffe, so muß ich welche bei ihm bestellen. Es ist meine Freude, wenn die Obstkörbe dann bei mir anlangen, die duftigen Früchte sorgfältig auszupacken und sortiert und etiquettiert auf den Hurden unterzubringen. Da nun auch unser Hausgarten eine hübsche Menge Aepfel liefert, passiert es mitunter, daß wir mehr davon im Keller haben, als unsere Familie mit dem besten Willen und dem besten Appetit zu bewältigen vermag, obgleich Aepfel in irgend einer Form vom Herbst bis Frühjahr täglich auf unsern Tisch kommen. So erging es uns denn auch im verflossenen Winter. Zudem waren die Aepfel infolge regnerischen Sommers und strichweiser Hagelschläge wenig haltbar, und eines schönen Morgens erklärte die Hausfrau nach genauer Revision der Wintervorräte, so könne es nicht weiter gehen, wenn nicht ein beträchtlicher Teil der Lager-Aepfel durch Fäulnis zu Grunde gehen solle. Da wir jedoch mit gedörrten Apfelschnitzen auf gespanntem Fuße stehen, entschloß ich mich kurz, ein tüchtiges Quantum von Aepfeln zu sterilisieren. Wir verfuhren folgendermaßen:

Lockerfleischige Sorten, die beim Kochen ohnehin zerfallen, wurden in Breiform eingemacht. Die Früchte wurden geschält, von etwaigen Hagelflecken und kleineren Faulstellen sorgfältig gereinigt. (Von Fäulnis stärker angegriffene Früchte noch konservieren zu wollen, wäre unzweckmäßig gewesen; solche wurden sofort verbraucht.) Nachdem wir die Aepfel in Stücke zerschnitten und mit wenig Wasser in wohlverschlossenem Kochtopf weichgedämpft, trieben wir sie durch ein feines Sieb aus galvanisiertem Draht.

Ich muß hier einschieben, daß das sonst praktische Verfahren, die Aepfel ungeschält zu dünsten und erst durch das Sieb von Schale, Stiel, Kernhaus und Kelch zu befreien, hier nicht ratsam gewesen wäre, da die unter der Schale liegenden Hagelflecke den Wohlgeschmack der Konserve beeinträchtigt hätten.

Das auf die beschriebene Weise gewonnene Apfelmark wurde nun nach Geschmack mit Zucker vermischt, in Weckesche Konservengläser eingefüllt, und durch 10 Minuten langes Kochen im Wasserbade sterilisiert.

Aepfel dichtfleischiger Sorten, die beim Kochen nicht zerfallen, wie z. B. die Champagner Reinette, die Borsdorfer und andere, wurden geschält, halbiert, von Kernhaus, Stiel und Kelch befreit und diese Hälften, damit sie schön weiß bleiben, sofort in Wasser gelegt. Hernach brachte man sie mit wenig Wasser und Zucker auf schwaches Feuer und dünstete sie behutsam beinahe weich. Nun füllte man die Apfelhälften, wohlgeordnet, heiß in die Gläser, goß so viel Saft darüber, daß die Stücke völlig damit bedeckt waren, und sterilisierte sie durch 10 Minuten langes Kochen im Wasserbade.

Gewürze, wie Zimmt, Nelken, Zitronenrinde, wurden den Aepfelkonserven nicht beigefügt. Ich muß nämlich bemerken, daß ich kein Freund starken Würzens bin, da ich von der Ansicht ausgehe, daß durch solche Zusätze das feine Aroma der Früchte meist verdorben wird und dieselben an Bekömmlichkeit einbüßen. Nur bei etwas fade schmeckenden Früchten pflege ich ein wenig Gewürz beizugeben. Dieses Verfahren bietet auch den nicht zu unterschätzenden Vorteil, daß so eingemachte Früchte auf mannigfachere Weise zu Tisch gebracht werden können als andere, die mit viel Zucker und Gewürz konserviert worden sind. — Ein duftendes kaltes Apfelkompott aus den Gläsern ist auf dem Tische auch in heißen Sommertagen noch willkommen als köstliches Labsal.

Das Verhalten bei Feuersgefahr

hat Herr Branddirektor Reichel, Hannover, zum Gegenstand einer kurzen, aber lehrreichen Besprechung gemacht. Ueberzeugt, daß die werten Leser des Ratgebers — und nicht nur die weiblichen — aus den im Prakt. Wegweiser erschienenen Ausführungen auch Nutzen ziehen werden, geben wir nachstehend die Hauptpunkte daraus wieder.

Bricht in deinem Hause Feuer aus, so bewahre vor allen Dingen Ruhe und Kaltblütigkeit! Das wird dir sicher gelingen, wenn du dich von dem tückischen Feinde nicht überraschen läßt, sondern wenn du auf einen plötzlichen Ueberfall, sei es bei Tage oder bei Nacht, wo immer du dich befindest, wohl vorbereitet bist.

Du bist gut vorbereitet, wenn du dir folgende Hauptregeln merkst:

1. Lege beim Schlafengehen deine Kleider so bereit, daß du dich, wenn auch nur notdürftig, in spätestens einer Minute ankleiden kannst. Gewöhne auch deine Angehörigen und Dienstboten hieran.

2. Halte in greifbarer Nähe deines Bettes stets Licht und Streichhölzer bereit.

3. Bewahre Schlüssel, Wertgegenstände und wichtige Papiere an einem bestimmten Platze auf; Wertgegenstände und Papiere in verschlossenen, leicht zu bergenden Behältern.

4. Wisse genau Bescheid in deinem eigenen Hause. Die Lage der Schlafräume deiner Angehörigen und Dienstboten, die Lage der Treppen, etwaige Rettungswege über Dächer u. s. w. müssen dir bekannt sein. Bist du in einem fremden Hause, in einem Hotel oder dergleichen, so lege dich nie zur Ruhe, ohne dich vorher über die Lage der Treppen u.s.w. unterrichtet zu haben.

5. Sorge dafür, daß in deinem Hause jederzeit Wasser zum Löschen vorhanden ist; ein gefüllter Eimer, ein Krug oder dergl. genügen zur Unterdrückung eines im Entstehen begriffenen Feuers.

6. Befindet sich in deinem Wohnorte eine Feuerwehr, so mußt du unbedingt die deinem Hause zunächst gelegene Feuermeldestelle kennen, auch wissen, wie ein solcher Melder in Tätigkeit gesetzt wird. Liegt dein Haus bezw. dein Besitztum isoliert, so mußt du dir jederzeit darüber klar sein, von wo und auf welche Weise im Brandfalle am schnellsten Hilfe herbeigerufen werden kann. Selbstverständlich müssen deine Angehörigen und Dienstboten in dieser Beziehung ebenfalls genau unterrichtet sein.

7. Denke bei Ausbruch eines Feuers in deinem Hause ausschließlich an die Rettung

deiner Angehörigen; um die Rettung von Mobilien kümmere dich zunächst nicht.

8. In der Nacht mußt du deine Hausgenossen durch fortgesetztes Rufen wecken, dich rasch ankleiden und Art und Ort des Feuers feststellen.

9. Sende sofort jemand nach der nächsten Feuermeldestelle, eventuell melde selbst.

10. Ist dies geschehen und glaubst du, das Feuer noch unterdrücken zu können, so unternimm Löschversuche; andernfalls schließe den brennenden Raum ab und überlasse alle weiteren Maßnahmen der bald eintreffenden Feuerwehr.

11. Ist die Treppe verqualmt, aber noch passierbar, so gehe in gebückter Haltung, eventuell rückwärts, Hand an Hand mit deinen Angehörigen die Treppe hinunter. Ein nasses Tuch vor Mund und Nase gebunden oder gehalten, erleichtert außerordentlich das Atmen in verqualmten Räumen.

12. Ist die Treppe nicht mehr passierbar und ein Entkommen auf anderem Wege nicht möglich, dann versammle deine Angehörigen in einem möglichst nach der Straße zu gelegenen Zimmer, schließe die Türen, öffne ein Fenster und mache dich den nahenden Rettern durch Hilferufe bemerklich.

13. Bleibe auch in dieser Lage ruhig, lasse dich nicht zu unüberlegtem Handeln hinreißen; springe namentlich nicht aus dem Fenster und verhindere hieran deine Angehörigen. Achte nicht auf die Rufe anderer Leute; springe nur, wenn dich die Feuerwehr hierzu auffordert!

14. Wohnst du in oberen Stockwerken und kannst du auf rechtzeitiges Eintreffen von Hilfe nicht rechnen, so halte stets eine gute, starke Leine bereit, an der du zuerst die Kinder, dann Kranke, Frauen und zuletzt dich selbst hinabläßt.

15. Interessiere dich für die Feuerlöschverhältnisse deines Wohnortes. Besteht dort eine freiwillige Feuermehr, so mögen der Hausvater oder die Söhne ihr als Mitglied beitreten. So ist man am besten geschützt, denn für alle Fälle passende Regeln aufzustellen, ist nicht möglich. Als Mitglied einer Feuerwehr erwirbt man sich bald die erforderlichen Kenntnisse.

16. Bewohnt man ein isoliert gelegenes Haus, Bauernhof oder dergleichen und kann man im Brandfalle auf nachbarliche Hilfe nicht oder nicht rechtzeitig rechnen, so setze man sich in Verbindung mit einer geschulten Feuerwehr wegen Beschaffung einer für die jeweiligen Wasserverhältnisse passenden Spritze nebst Rettungsgeräten ꝛc., sowie wegen Ausbildung einiger Leute in der Handhabung der Spritze, der Rettungsgeräte u. s. w. Jede Feuerwehr wird in dieser Beziehung mit Rat und Tat gern zur Seite stehen.

17. Bricht bei einem Nachbar Feuer aus, so verhalte dich so, wie du wünschest, daß er sich dir gegenüber bei einem Feuer in deinem Hause verhalten möge.

Haushalt.

Nasse Pelze darf man nicht bei Ofenwärme trocknen, da hierdurch das Leder hart und die Haare spröde und brüchig werden. Man streicht das Wasser soviel wie möglich mit einer Bürste dem Stricke nach aus den Haaren und läßt den Pelz an der Luft trocknen, anderen Tages wird derselbe leicht geklopft und darauf erst nach, dann gegen den Strich mit breitem Kamme gekämmt, worauf der Pelz wieder wie neu aussieht.

Fensterleder sind gewöhnlich nur in der ersten Zeit weich und geschmeidig, später werden sie dünn und hart. Hieran ist nur die Behandlung Schuld. Wenn das Leder in kalkigem oder heißem Wasser liegengelassen wird oder über dem Herde trocknet, muß es spröde werden. Nach jedem Gebrauche wasche man das Leder in warmem Seifenwasser gut aus, spüle es in reinem lauwarmem Wasser, und trockne es ohne künstliche Wärme.

Zerbrochene Gegenstände, wie Glas, Porzellan ꝛc., bei denen sich das Kitten noch lohnt, sollte man entweder sofort kitten oder in sauberes Papier gewickelt, bis zur Vornahme dieser Arbeit fortlegen. Sobald Schmutz und Fett in die rauhen Bruchflächen gedrungen ist, kann das defekte Stück nicht mehr haltbar ausgebessert werden, weil diese Schmutz- und Fetteile eine innige Verbindung verhindern. Beim Kitten vermeide man jede Berührung der Bruchflächen mit den Händen und streiche den Kitt möglichst dünn und gleichmäßig auf. Der geeignetste Kitt ist der kalt anwendbare, da durch das Erwärmen des Gegenstandes, wenn dieses an einer Flamme geschieht, eine Rußschicht entsteht, welche ebenfalls das Heften des Kittes ausschließt. Nach dem Kitten muß der Gegenstand mit Bindfaden zusammengeschnürt werden. Erst nach dem Trocknen entfernt man die Schnüre.

Emailliertes Kochgeschirr, welches durch längeren Gebrauch innen schwarz geworden ist, wird wieder weiß, wenn man es gut mit Seifenwasser auskocht.

Um Holzflecken aus Wäsche zu vertilgen, die durch Wasser in neuen Bottichen entstanden sind, benutzt man Weinsteinsäure. Zu diesem Zwecke gibt man auf 1 Liter Wasser einen Theelöffel voll Weinsteinsäure, weicht darin die fleckigen Teile ein und läßt sie 24 Stunden darin. Anderen Tages wäscht man das Zeug aus und wiederholt das Verfahren wenn nötig.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: Weiße Mehlsuppe, *Schweinspfeffer, Kartoffelstock, Apfelküchlein.

Dienstag: Leibersuppe, Stockfisch mit brauner Butter, Salzkartoffeln, Gebranntes Apfelmus.

Mittwoch: Paniermehlsuppe, Kalbsbraten, *Kartoffelkoteletten, *Omelette à la neige.

Donnerstag: Reissuppe, *Gebackenes Kuheuter, Schwarzwurzeln in weißer Sauce, Studentenhaber.

Freitag: Gerstensuppe, Schweinscarré, *bairisch Kraut.

Samstag: Luftsuppe, gesottenes Rindfleisch, Rübensalat, *Reisspeise mit Aprikosen.

Sonntag: *Butternockerlsuppe, *Rehrouladen, Schinken mit eingemachten Bohnen, Kartoffelbällchen, *Orangenkuchen.

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

Kochrezepte.

Butternockerl-Suppe. Für 6 Personen. Zeit 40 Minuten. 50 Gr. frische Butter, 1 Prise Salz, 40 Gr. Mehl (3 Eßlöffel) 2 Eier, Grünes, 1 Liter Bouillon. Die Butter schaumig rühren. Mehl, Salz und die Eigelb damit tüchtig vermengen, die Eiweiß zu Schnee schlagen, unter die Masse ziehen und davon kleine Klößchen rasch in siedende Fleischbrühe einlegen. Zugedeckt auf kleinem Feuer langsam 7 Minuten kochen. Im Selbstkocher 1 Stunde.

Aus „Gritli in der Küche".

Gebackene Reh-Rouladen. Man schneidet dünne Scheiben aus einer Rehkeule, klopft sie etwas, bestreut sie mit Salz, legt sie mehrere Stunden in eine Marinade von Provenceröl, Zitronensaft, in Scheiben geschnittene Chalotten, Petersilie, Estragon, ein wenig Basilicum und Thymian, trocknet sie ab, bestreicht sie mit einer Farce aus gehacktem Kalbfleisch, fines herbes, Eidottern, Salz und Pfeffer, rollt sie zusammen, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in heißem Schmalz langsam hellbraun und serviert sie, mit gebackener Petersilie verziert, als Hors-d'oeuvre.

Schweinspfeffer. Zeit 1½ Stunden. 1 Kilo mageres Schweinefleisch, 30 Gr. Fett, 40 Gr. Mehl, 1 Prise Zucker, 1 Zwiebel, 3 Dezil. Fleischbrühe. Das Fleisch wird in gleichmäßige Würfel (Ragoutstücke) geschnitten und mit der heißen Beize übergossen; bei Milchbeize kalt zusetzen. Nach 2 bis 3 Tagen nimmt man die Fleischstücke heraus, trocknet sie gut ab und brät sie in heißem Fett rasch schön gelb an. Im Rest des Fettes röstet man in einer andern Pfanne das Mehl und den Zucker hellbraun, löscht mit Fleischbrühe ab, gibt 2 Deziliter von der Beize dazu und fügt, wenn die Sauce gut kocht, das Fleisch bei. Auf langsamem Feuer zugedeckt weich schmoren und entfetten.

Aus „Gritli in der Küche".

Gebackenes Kuheuter. Da das Kuheuter, wenn man es nicht von einem jungen Tiere bekommt, was wohl selten der Fall ist, sehr lange Zeit zum Weichkochen bedarf, so tut man besser, es schon am Tage vor der eigentlichen Zubereitung abzukochen. Man setzt es, gut gewässert und gebrüht, mit weichem Wasser, Salz, einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt und etwas Wurzelwerk zu, läßt es langsam 4—5 Stunden und länger kochen, bis es genügend weich ist (auch im Selbstkocher), nimmt es dann aus der Brühe, läßt es auskühlen, häutet es ab und läßt es erkalten. Dann wird es in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei und geriebener Semmel umgewendet, oder in einen Ausbacketeig getaucht und in Butter hellbraun gebacken; man gibt es zu Gemüsen, wie Rüben, Spinat, Braunkohl, Sauerkraut oder mit einer Senf-, Sardellen- oder Kräutersauce, auch zu Kopfsalat.

Kartoffel-Koteletten. Gute, mehlreiche Kartoffeln werden in der Schale gekocht, dann abgeschält, nach dem völligen Erkalten gerieben und mit 70 Gr. zu Schaum gerührter Butter, 3 Eidottern, etwas Salz und geriebener Muskatnuß vermischt. Diesen Teig formt man zu fingerdicken, abgerundeten Koteletten, wendet dieselben in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in Butter auf beiden Seiten braun und gibt sie zu Braten, gedämpftem Fleisch und verschiedenen Saucegerichten.

Bairisch Kraut. Zeit 2 Stunden. 2 Köpfe Rotkohl, 30 Gr. Luftspeck, 20 Gr. Fett, 1 Dezil. Weinessig, ½ Kochlöffel Mehl, 1 Apfel, 1 Zwiebel, 1 Dezil. Fleischbrühe. Den Kohl vorbereiten und mit etwas Essig befeuchten, damit er die rote Farbe behält, dann den würflig geschnittenen Speck und die Zwiebel in heißem Fett braten. Nun fügt man das Kraut hinzu, spritzt noch den Rest des Essigs darüber und gibt ganz wenig Wasser dazu, deckt zu und läßt ein wenig dünsten. Dann kommt ein geschnitzelter saurer Apfel, das Mehl und die Fleischbrühe, event. eine Prise Kümmel und eine Prise Pfeffer dazu. Das Rotkraut darf keine Sauce mehr haben; sie muß gänzlich eingekocht sein. Im Selbstkocher sehr gut.

Aus „Gritli in der Küche".

Reisspeise mit Aprikosen. Nachdem man 250 Gramm Reis wie gewöhnlich gewaschen und

blanchiert hat, dämpft man ihn in Milch oder Rahm mit einer Prise Salz und etwas Zitronenschale oder ganzem Zimmt weich, mischt ein Stück frische Butter, etwas Zucker und 3—4 Eier darunter, streicht eine glatte Form mit Butter aus, besiebt sie mit Semmel oder Zwieback, legt eine fingerdicke Schicht Reis hinein, darauf eine Lage getrocknete, aber mit Zucker saftig weichgekochte Aprikosen, und fährt mit dem Einlegen solcher abwechselnder Schichten von Reis und Aprikosen fort, bis die Form zu drei Vierteln gefüllt ist. Die oberste Reisschicht bestreut man mit Zucker, legt einige Butterstückchen darauf und bäckt die Speise fast drei Viertelstunden bei gelinder Hitze; man gibt sie ohne Sauce auf.

Omelette à la neige. 6 Eidotter, 100 Gr. Zucker und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone werden eine Viertelstunde zu Schaum gerührt, worauf man den sehr steif geschlagenen Schnee der Eiweiße nebst einem Eßlöffel Kartoffelmehl daunter mischt und die ganze Masse in eine ziemlich tiefe, heißgemachte und mit Butter ausgestrichene Omelettenpfanne oder in eine kleine Mehlspeisenform schüttet, eine Vietelstunde bei sehr mäßiger Wärme bäckt und auf eine Schüssel stürzt, so daß die braune Seite nach oben kommt. Man träufelt Zitronensaft darauf, streut Zucker darüber und glasiert denselben mit einer glühenden Schaufel. Wünscht man diese Omeletten für eine etwas größere Personenzahl zu bereiten, so nimmt man 12 Eidotter, 200 Gr. Zucker, das Abgeriebene von einer ganzen Zitrone, sowie den Schnee der sämtlichen Eiweiße und 1½–2 Löffel Kartoffelmehl dazu, bäckt auf schwachem Feuer 4—6 Omeletten aus der Masse auf beiden Seiten, legt je drei und drei übereinander, beträufelt sie mit Zitronensaft, bestreut sie mit Zucker und läßt sie in einem gelind warmen Ofen noch eine Viertelstunde aufgehen und backen.

Orangenkuchen. 70 Gramm süße Mandeln werden gebrüht, geschält und mit etwas Eiweiß in einem Mörser gestoßen, worauf man sie mit 70 Gr. Zucker, 2 zerquirlten frischen Eiern und den durch ein Sieb gestrichenen Dottern von 2 hartgekochten Eiern vermischt. Nun schneidet man 125 Gr. frische harte Butter in 200 Gr. feines Mehl, mengt beides untereinander, gibt die Mandelmasse und 2—3 Löffel Milch hinzu und verarbeitet das Ganze rasch zu einem festen Teig, den man zu einem 1 Centimeter dicken, runden Kuchen ausrollt und mit einem aufgebogenen Rand versieht. Der Kuchen wird auf gebuttertem Papier auf ein Blech gelegt, in einem mäßig heißen Ofen hellbraun gebacken und nachdem er beinahe ausgekühlt ist, mit folgender Mischung bestrichen: 1 ganzes Ei und 4 Dotter werden mit 70 Gr. gestoßenem Zucker, auf dem man zuvor die Schale von zwei Orangen abgerieben hat, zu Schaum geschlagen, mit dem durchgeseihten Saft der Orangen vermischt und über gelindem Feuer verrührt, bis die Masse dick zu werden beginnt; dann läßt man sie auskühlen, streicht sie über den Kuchen, überzieht denselben mit dem versüßten Schnee von zwei Eiweißen, belegt denselben mit Orangenstückchen, siebt noch etwas Zucker darüber und läßt ihn im Ofen nochmals überbacken, so daß der Schnee eine feste, glänzende Oberfläche bekommt.

Kinderpflege und -Erziehung.

Vergrösserte Mandeln. Bei Kindern, die häufig an Schlundkatarrh gelitten haben, entwickelt sich oft eine Vergrößerung der Rachenmandeln. Merkwürdigerweise findet man eine solche Vergrößerung fast noch häufiger bei solchen Kindern, die sehr selten oder niemals an einer Halsentzündung erkrankt gewesen sind, die Ursache der Mandelanschwellung in derartigen Fällen kennt man nicht. Bei Katarrhen wird die Vergrößerung durch den entzündlichen Reiz bewirkt, wie ja auch an anderen Körperstellen infolge von häufigen Entzündungen, Geschwulstbildungen entstehen können. Eine Anschwellung der Mandeln entwickelt sich sehr langsam. Verhindern oder aufhalten kann man diese Entwicklung nicht, auch machen sich krankhafte Erscheinungen erst dann bemerkbar, wenn die Mandeln schon eine ziemlich bedeutende Größe erreicht haben. Das erste Zeichen ist eine Veränderung der Stimme, die einen näselnden Klang annimmt. Bald bemerkt man auch ein auffallend starkes Schnarchen während des Schlafes und häufig auch noch ein geräuschvolles Atmen bei Tage. Sieht man solchen Kindern in den Hals, so erkennt man ohne weiteres die vergrößerten Mandeln, die als zwei Wülste hervorragen, oft so stark, daß sie in der Mitte hinter dem Zäpfchen sich berühren. Später entwickelt sich noch eine immer mehr zunehmende Schwerhörigkeit. Auch die nächtlichen Angstanfälle der Kinder sind sehr häufig durch vergrößerte Mandeln bedingt. Dagegen verursachen diese an sich auffallenderweise gar keine Schluckbeschwerden. Doch empfinden trotzdem solche Kinder sehr oft mehr oder weniger erhebliche Schmerzen beim Schlucken, weil vergrößerte Mandeln stark zu katarrhalischen Entzündungen neigen, die bei den geringsten Anlässen auftreten und wonach jedesmal die Mandeln an Umfang zunehmen. Man soll sie daher so frühzeitig wie möglich herausschneiden lassen, was völlig schmerzlos und, wenn von geschickter Hand ausgeführt, auch durchaus gefahrlos ist.

Gesundheitspflege.

Redende Zahlen. Der vom Stadtarzt der Stadt Basel herausgegebene amtliche Bericht über die Todesursachen und die ansteckenden Krankheiten im Jahre 1900 stellt u. a. die Todesfälle infolge oder unter Mitwirkung von Alkoholismus zusammen. Daraus ergibt sich, daß von den Todesfällen von Männern durch den Alkohol direkt oder indirekt verursacht sind:

im Alter von	30—40 Jahren	15 %
" " "	40—50 "	18 %
" " "	50—60 "	20 %

In der Altersklasse zwischen 30 und 40 Jahren stirbt also jeder siebente Mann als Alkoholiker, zwischen 40 und 50 Jahren jeder sechste, zwischen 50 und 60 Jahren gar jeder fünfte Mann! Die Zahlen sind Jahr für Jahr erschreckend hoch, aber so furchtbar waren sie schon seit vielen Jahren nicht mehr. Und dabei redet man immer noch davon, daß es „immer besser" werde und die Trunksucht abnehme!

Der Alkohol reißt aber nicht nur den Vater allzufrüh von den Seinen, sie verwitwet und verwaist in Not zurücklassend, sondern der vom Vater genossene Alkohol wirkt auch noch in den Kindern nach. Diese müssen nun, so unschuldig sie sind, die Alkoholsucht ihrer Väter und Mütter büßen mit Epilepsie, Schwachsinn und Nervenschwäche. Nur 2 Beweise:

Der Kinderarzt Dr. Cassel untersuchte im Auftrage des Magistrats die in besonderen Hülfsklassen unterrichteten 129 geistig minderwertigen Kinder des 9. Berliner Schulkreises. Unter den in Frage kommenden ursächlichen Faktoren des Schwachsinns erwies sich der Alkoholgenuß der Väter als ganz besonders in die Waagschale fallend. In 23 % sämtlicher Fälle wurde Trunksucht als vorhanden zugestanden; doch glaubt Dr. Cassel, daß der Prozentsatz als ein noch erheblich höherer angenommen werden muß, da die Mütter bezw. die Väter hierüber nur zögernd Auskunft zu geben bereit waren.

Auch in der Stadt Zürich wurde eine solche Untersuchung unternommen. Der Stadtarzt, Dr. Kraft, fand unter 56 Fällen als Ursache des Schwachsinns: Alkoholismus des Vaters mit Sicherheit bei 8 Kindern, der Mutter bei 2, zusammen bei 10 Kindern, oder 18 % der untersuchten Kinder. In 8 weitern Fällen ist Alkoholismus der Vorfahren zwar nicht sicher nachzuweisen, aber doch wahrscheinlich.

Größere Gemeinwesen und gemeinnützige Vereine haben sich in neuerer Zeit der Schwachsinnigen liebevoll angenommen, Anstalten und Spezialklassen für sie errichtet, um durch individuelle Erziehung und Ausbildung ihnen den Lebensweg weniger dornenvoll zu gestalten. Dadurch wird aber die Zahl der Schwachsinnigen nicht vermindert werden, weil die Ursachen bestehen bleiben. Als eine Ursache des Schwachsinns haben wir den Alkohol erkannt. Diese Ursache können wir sofort beseitigen. Man schaffe den Alkohol fort, würde auch hier Professor Bunge sagen. Fällt der Alkoholgenuß weg, so fällt auch sofort 1/4 der Schwachsinnigen weg. **W.**

Gartenbau.

Zum Bezug von Gemüsesamen. Um die Zeit des Jahreswechsels pflegen sich bei den Gartenbesitzern die Samen- und Pflanzen-Kataloge einzustellen, nicht selten in so großer Zahl, daß der Interessent oft nicht weiß, bei welcher Firma er seinen Samenbedarf decken soll.

Was die Wahl der Firma betrifft, so dürfte es klar sein, daß jeder auf sein Renommee bedachte Handelsgärtner zur eigenen Erhaltung sich bemühen muß und wird, seine Kundschaft reell zu bedienen, denn strenge Reellität bildet gerade in diesem Fache die allererste Gewähr einer gesunden Existenz. Aus verschiedenen Gründen ist es geraten, den Samenbedarf wenn irgend tunlich, stets von ein und derselben Quelle, welche man als reell und leistungsfähig erkannt hat, zu beziehen. Dann gebe man die Bestellung nicht zu spät auf. Im Januar, Februar und März sind die Samenlager meist noch vollständig, und man erhält sicherer die gewünschten Sorten, oftmals eine vom Handelsgärtner selbst schon genügend geprüfte Ware. Gegen das Frühjahr häufen sich beim Händler die Bestellungen sehr an und können nicht sogleich ausgeführt werden, sodaß man durch verspätetes Eintreffen der Sendung leicht in Verlegenheit kommen kann. Zudem sind später viele gangbare Sorten bereits vergriffen, und man erhält das Gewünschte nicht mehr oder eine geringere Qualität.

„Der Gemüsefreund".

Die härteren Pflanzen, **Oleander, Lorbeer, Evonymus etc.** sind in den Winterquartieren öfters zu besichtigen und darauf zu achten, daß die Pflanzen nicht zu sehr austrocknen. Ein sicheres Erkennungszeichen sind die Blätter; sobald sie sich derb und steif anfühlen, sind die Pflanzen feucht genug, zeigen sie sich aber welk, lederartig und biegsam, dann kann man sicher sein, daß der Pflanze Wasser fehlt. Verkehrt wäre es nun, dieselbe durch übermäßiges Begießen retten zu wollen, was bei lange dauernder Trockenheit oft nicht mehr möglich ist; vielmehr begnüge man sich mit einer mäßigen, aber gründlichen Durchfeuchtung und reichlichem Ueberspritzen der ganzen Pflanze. Diese Arbeit wird der Frostgefahr wegen am besten an einem mäßig warmen Tage vorgenommen.

Zu lang gewordene Gummibäume kann man bequem durch einen beliebig tief ausgeführten Rückschnitt verjüngen. Dieser Rückschnitt wird jetzt mit Vorteil ausgeführt; die Pflanze ist nur sparsam zu gießen, bis sich wieder neuer Trieb zeigt. Die abgeworfene Spitze kann zur Vermehrung benutzt werden, doch gelingt die Bewurzelung nur im Warmhause. Die sich aus dem Stumpf entwickelnden neuen Triebe läßt man entweder alle stehen oder entfernt sie bis auf den kräftigsten.

Tierzucht.

Zur **Pflege des Kanarienvogels.** Um einen Kanarienvogel zu zähmen, stelle man ihn niedriger als das menschliche Auge und so, daß man sich

zwischen dem Licht und ihm befindet, auch muß man ihn immer gleichmäßig ruhig und freundlich behandeln, niemals durch plötzliches Herantreten erschrecken, ferner liebevoll und sanft mit ihm sprechen, ihm ohne heftige Bewegung einen Leckerbissen, ein kleines Stückchen Obst, Löffelbiscuit, auch wohl Zucker oder Grünkraut reichen.

Stellen sich bei einem Kanarienvogel Atmungsbeschwerden ein, und ist Erkältung die Ursache hiervon, auch Lungenentzündung noch hinzugetreten, so ist der Vogel in gleichmäßig warmer, etwas feuchter Luft deren Temperatur namentlich auch über Nacht nicht zu weit herabsinken darf, zu halten, auch möglichst der Sonne auszusetzen. Sollten die Nasenlöcher verstopft sein, so reinige man diese öfters mit einer in verdünntes Glyzerin getauchten kleinen Feder.

Frage-Ecke.

Antworten.

1. Wenn Ihnen das **Gurgeln** nur momentan hilft, ist wohl ein chronisches Leiden vorhanden, zu dessen Behandlung Sie den Arzt in Anspruch nehmen sollten. Wenn Ihnen Ihr Hausarzt nicht helfen kann, so wenden Sie sich an einen Spezialisten. In Zürich praktizieren z. B. Dr. med. Suchanek, Bahnhofstraße 88, Dr. med. Haag, Bahnhofstraße 58, Dr. Hegetschwiler, Thalgasse 39, Dr. Laubi, Bahnhofstraße 35.

Abonnentin in Z.

2. Ein einfaches, gutes Rezept zu **Risotto**, wie wir ihn gerne essen, ist folgendes: Für uns 5 Personen braucht es ungefähr 350 Gr. Reis glacé. Ein gutes Stück Butter oder nach Belieben halb Butter und halb Schweinefett wird in einen Kochtopf zum Schmelzen gebracht; darauf wirft man den Reis, ohne ihn zu waschen in das Fett mit etwas feingeschnittener Zwiebel und röstet dieses unter beständigem Rühren, bis die Reiskörner durchsichtig werden. Alsdann wird mit ein wenig Wasser abgelöscht. Sobald dieses eingekocht ist, was sehr rasch geschieht, wird gute Fleischbrühe aufgegossen, ungefähr 1 Liter und das nötige Quantum Salz beigemengt. Nötigenfalls noch einmal etwas Bouillon beigeben und einige Minuten vor dem Anrichten guten, fetten, kleingeschnittenen Käse darunter mischen. Die ganze Kochzeit darf höchstens 35 bis 40 Minuten dauern.

M. J. in B.

3. Sämtliche Bestandteile für **Kravatten** erhalten Sie bei Hans Fehr, Strehlgasse 11, Zürich I.

Abonnentin in Z.

4. Wickeln Sie Ihr **Waschseil** über ein Brett länglich auf, dann binden sie es 2 Mal zusammen, damit sich die einzelnen Lagen nicht in einander verwickeln können. Die Einlage nimmt man vor dem Waschen fort. In gut warmen Seifenwasser wird das Seil nun tüchtig hin und hergeschwungen und 1—2 Stunden darin liegengelassen. Wenn das Seil sehr schmutzig ist, wechseln Sie das Wasser nochmals. Zum Schluß schwenken Sie es gut in reinem lauwarmem Wasser und spannen es zum trocknen auf.

B.

Fragen.

5. Wer kann mir sagen, wer der Fabrikant des dochtlosen **Petrol-Gasherdes „Helvetia"** ist? Und wie bewährt sich derselbe? Ist er geruchlos? Welches ist der Preis für einen zweilöcherigen? Für gütige Antwort dankt bestens

Frau E. B. in Ch.

6. Hat vielleicht eine Mitabonnentin die **Drahtbürste** von Dietschi in Zürich, die letztes Jahr im Ratgeber empfohlen wurde, probiert und gebraucht? Die Bürste soll aufreiben und plochen. Ich interessiere mich sehr dafür, und würde deshalb gerne vernehmen, ob sie sich bewährt. Für gütigen Rat meinen besten Dank.

J. B.-St. in W.

7. Ist das gußeiserne **Kochgeschirr** nach allen Richtungen zu empfehlen? Man rät meiner jungen Nichte, solches in die Aussteuer anzuschaffen; wir möchten jedoch zuerst noch von erfahrenen Hausfrauen vernehmen, ob es sich bewährt.

Tante Marie.

8. Wie kann man **graugewordene Konfitüre** wieder wohlschmeckend machen? Ich habe fast jedes Jahr das gleiche Mißgeschick: das Eingemachte verliert schon in ganz kurzer Zeit den angenehmen Geschmack und bekommt eine Pelzkappe. Wie kuriere ich diese süßen Sachen am besten?

Junges Hausmütterchen.

Wir machen die werten Hausfrauen, Berufsgärtner, Landwirte auf den kürzlich in schönster Ausstattung erschienenen **Samenkatalog** der Firma **E. Müller & Co.** in Zürich (Detailgeschäft, 16 Storchengasse, Engroslager 64 Waffenplatzstraße) aufmerksam. Der sehr reichhaltige, mit zahlreichen Illustrationen versehene Katalog umfaßt die verschiedenen Grasarten, Futterpflanzen, Gemüse- und Blumensamen, Geflügel- und Vogelfutter, Ziergräser, Coniferen, Laubhölzer, Beerenobstsamen, Zierfrüchte, die diversen Knollengewächse 2c. Die Firma führt auch Gartenwerkzeuge. Der gute Ruf des Hauses bürgt für reelle Bedienung.

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