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

Band: 11 (1904)

Heft: 3

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: 27.07.2025

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.

№ 3. XI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | Zürich, 6. Februar 1904.

Sanfter könnte wohl das Schicksal sein!
Aber dank auch seinen rauhen Griffen!
Hell und herrlich glänzt der Edelstein
Erst, wenn ihn des Meisters Hand geschliffen.

Blumen im Zimmer.

Vom Palast bis zur Hütte herab kennt und liebt man bei allen Kulturvölkern keinen reizendern und natürlichern Schmuck für die Wohnungen als blühende und immergrüne Gewächse. Auch der Aermste liebt einige Blumen an seinem Fenster: mit einem Blick zärtlicher Sorge nimmt er Abschied von ihnen, wenn er hinausgeht zur Arbeit; mit einem Blick der Freude begrüßt er sie, wenn er abends in sein Heim zurückkehrt.

Dieselbe Sympathie für Zimmerpflanzen empfindet auch der Wohlhabende; er widmet ihnen Mühe, Sorgfalt, Zeit und Geld. Vor seinen Fenstern tragen zierliche Gestelle eine prangende Fülle von blühenden Gewächsen und zwischen den Doppelfenstern hält er einen sorgfältig ausgewählten Flor von Blumen. Auch der Reiche bleibt dieser Vorliebe für die Kinder Flora's treu und schmückt damit Haus und Feste.

Im allgemeinen handelt es sich bei dieser Neigung für Blumen im Zimmer nicht um eine Kultur der Pflanzen, über welche wir eine reichhaltige Literatur besitzen, es handelt sich dabei meist lediglich um einen lebensvollen Schmuck des Heims, dessen Pflege der Frauenwelt ganz besonders nahe steht.

Die Hauptelemente des Lebens und Gedeihens unserer Zimmerpflanzen bestehen in erster Linie in der jeder Art zusagenden Erde und in einem gewissen Grad von Feuchtigkeit derselben, in der fortwährenden Erneuerung der atmosphärischen Luft ringsumher und deren naturgemäßen hygrometrischen Abwechslungen, im freien Genuß des Lichts, mit den jeder Gattung eigentümlichen Bedingungen von Sonne und Schatten, in einem gewissen Grad von Wärme, stärker am Tag als bei Nacht. Die Beseitigung aller äußern Ansätze von Staub 2c., welche die Respiration der Pflanzen hemmen und damit den Lebensprozeß derselben gefährden oder gar vernichten, gehört ebenfalls zu rationeller Blumenpflege. Für diese „Reinigung" sorgt draußen die Natur durch Winde und Regen. Endlich wird die Gesundheit der

Pflanzen auch bedingt durch die Ruhezeit, den sogenannten „Schlaf", welcher gewöhnlich nach vollendeter Reife des Samens eintritt. Es geht schon daraus hervor, daß wir unseren Zimmerpflanzen nach Möglichkeit die Lebenselemente zukommen lassen müssen, welche die Natur im Freien und auf dem angestammtem Boden ihnen bietet.

Wer in der Lage ist, jahraus jahrein nur blühende Gewächse zum Zimmerschmuck anzuschaffen und solche, wenn sie abgeblüht haben oder unscheinbar werden, zu beseitigen und durch neue zu ersetzen, der wird sich wenig darum kümmern, was aus den Pflanzen werden mag; die große Mehrzahl der Frauen will aber nicht nur blühende Gewächse momentan in ihren Wohnräumen aufstellen, sondern findet einen Genuß darin, die Pflanzen nach dem Verblühen dankbar zu erhalten, sie sorgsam zu pflegen und im kommenden Jahr wieder erblühen zu sehen.

Schädlich wirkt auf alle Pflanzen, ohne Unterschied, schlechte verdorbene Luft in den Wohnräumen. Zu Staub, Rauch ꝛc., welche in Zimmern die Luft nicht selten verunreinigen, kommt meist noch durch Heizung eine schädliche Austrocknung der Atmosphäre, und es gibt in der Tat nur sehr wenige Pflanzen, welche bei solcher Luftbeschaffenheit gesund bleiben und ihre Schönheit erhalten. Sie vegetieren allerdings, führen aber ein recht armseliges Dasein, wenn nicht der Mensch um seiner eigenen Gesundheit willen ihnen zuweilen Trost bereitet und Hülfe bringt. Worin aber besteht diese naturgemäße Hülfe? Ganz einfach in der öftern Erneuerung der Zimmerluft durch Oeffnen der Fenster, im Winter natürlich nur in den wärmern Sonnenstunden. Wo derart öfters gelüftet wird, sind besondere Vorkehrungen zur Milderung der Trockenheit der Zimmerluft kaum noch nötig, weil das Eindringen frischer atmosphärischer Luft feuchte Lebensstoffe mit hereinführt und so die übeln Folgen der Trockenheit für einige Zeit neutralisiert. Da solche Lüftung jedoch im Winter nicht oft genug erfolgen kann, sind andere Maßnahmen notwendig für die Gesunderhaltung der menschlichen Bewohner wie der Pflanzen. Unerläßlich ist das Aufstellen flacher Gefässe mit reinem Wasser an irgend einer Stelle des Ofens, wo dasselbe durch Erwärmung nach und nach verdunstet, mithin von Zeit zu Zeit erneuert werden muß. Besprengungen mit reinem lauem Wasser tun in geheizten Zimmern den immergrünen Pflanzen sehr gut, doch darf dieses Mittel im Winter nur sehr mäßig angewendet werden.

In geschlossenen Räumen leiden die Pflanzen oft an Lichtmangel. Zwischen der großen Mehrheit der Pflanzen und dem Licht besteht eine eigentümliche Sympathie, deren Störung oder gänzliche Hemmung einen nachteiligen Einfluß auf das Pflanzenleben ausübt, ja manche Pflanzen bald gänzlich ruiniert. Dabei muß man indessen unterscheiden zwischen Tageshelle und den unmittelbaren Sonnenstrahlen. Das Licht, im allgemeinen Sinne des Wortes, ist eine unerläßliche Lebensbedingung, während die unmittelbaren Sonnenstrahlen den Topfpflanzen mitunter sehr lästig, ja gefährlich werden, mindestens aber das Blühen und Verblühen der meisten Pflanzen ungemein fördern und beschleunigen. Es ergibt sich daraus der einfache Satz: Man stelle Topfpflanzen nur da in Wohnräumen auf, wo sie das Tageslicht möglichst voll genießen, weil ein beständiges Dunkel oder Halbdunkel der Mehrzahl derselben zuwider ist. Wer eine Mittagsseite bewohnt, mithin seine Blumen der vollen Mittagssonne ausgesetzt sieht, versäume nicht, dieselben, besonders in wärmerer Jahreszeit, von 10 bis 3 Uhr in den Schatten zu stellen und so gegen die unmittelbare Einwirkung der Sonnenstrahlen zu schützen. Die hinter Fensterscheiben aufgestellten Topfpflanzen leiden von der direkten Einwirkung der Sonnenstrahlen in der Regel mehr als jene, die in freier Natur der Sonne preisgegeben stehen. Die Morgen- und Abendsonne wirkt wohltätig auf die Mehrzahl der Pflanzen. Ein Vorurteil ist es auch, wenn man glaubt, daß Zwergobstbäumchen in Töpfen, wenn sie ihre Blätter abgeworfen haben, mit dem ersten besten dunkeln Winkel sich begnügen. Sie gehen dabei allerdings nicht gerade vollständig zu grunde, erkranken aber doch sichtlich.

Schädlich für Topfpflanzen in Wohnungen sind wie schon erwähnt, die Ansätze von

Staub, Rauch ꝛc. Diese Ablagerungen verstopfen die Poren der Blätter und verhindern dadurch die Respiration der Pflanzen. Hier helfen sorgfältige Abwaschungen der Blattflächen, Zweige und Stengel mittelst lauwarmen Wasser. Man verrichtet diese Arbeit am besten morgens, wenn die Pflanzen von der Nachtkühle her noch weniger empfindlich sind. —r.

Der Stockfisch.

Auch in den Haushaltungen, wo leider allzuselten die gesunden und nahrhaften Fische auf den Familientisch kommen, schenkt man in gegenwärtiger Zeit dem Stockfisch einige Aufmerksamkeit. Es wird deshalb die Hausfrauen zu Stadt und Land interessieren, näheres über den Kabeljau, der erst in getrocknetem Zustand Stockfisch getauft wird, zu vernehmen.

Der Kabeljau gehört zur Familie der Schellfische, wird meist 60—90 Centimeter lang und bis 10 Kilogramm schwer, hat drei Rücken- und zwei Schwanzflossen und einige Bartfäden am Unterkiefer, ist oben aschgrau, mit gelblichen Flecken, am Bauche weiß. Er zählt zu den Raubfischen, frißt andere Fische, Krabben und Gewürm und kommt während der Laichzeit, Ende Januar bis März, in ungeheuren Scharen an die Küsten von Island, Norwegen, Schottland, und Nordamerika; die Hauptfangorte sind an den Sandbänken von Neufundland, Neuschottland und Labrador. Nur ein kleinerer Teil des Fanges wird frisch versendet und als Kabeljau zubereitet und verspeist; dagegen salzt man viele gleich am Fangort ein, packt sie in Fässer und verkauft sie unter dem Namen Laberdan. Der bei weitem überwiegende Teil jedoch wird sofort ungesalzen an der Luft getrocknet und heißt dann Stockfisch, wird er erst gesalzen und dann getrocknet, so nennt man ihn Klippfisch. Aus der Leber des Kabeljau gewinnt man trefflichen Lebertran, der gleich dem Dorsch-Lebertran als Heilmittel verwendet, aber auch zur Lederbereitung viel benützt wird. Die Schwimmblase liefert guten Leim und die Abfälle (Kopf, Eingeweide u. s. w.) dienen als Material zur Bereitung von Fisch-Guano. Frischer Kabeljau ist am besten von Anfang Oktober bis Mitte Januar und während des April und Mai. Man kocht gewöhnlich nicht den ganzen Fisch auf einmal, da der obere Teil desselben bedeutend breiter und dicker ist, als der untere Teil und der Schwanz, so daß letztere zu Brei werden müßten, bevor ersterer weich genug ist. Sein Fleisch ist sehr schmackhaft und zart, nur ist es notwendig, sich beim Einkauf erst zu überzeugen, ob der Fisch auch noch frisch genug ist, indem man durch einen Druck mit den Fingern versucht, ob das Fleisch noch fest und steif ist.

Beim Einkauf von Stockfisch sehe man darauf, daß der Fisch weiß und nicht gelblich aussieht; gewöhnlich bekommt man ihn schon aufgeweicht und ausgewässert zu kaufen, will man ihn aber lieber selbst aufweichen, so verfahre man auf folgende Art: zunächst legt man ihn 4—5 Minuten in Wasser, klopft ihn ziemlich derb mit einem hölzernen Hammer, um ihn mürbe zu machen, wässert ihn dann 24 Stunden in weichem Wasser mit einem Löffel Pottasche und am folgenden Tage übergießt man ihn mit weichem Wasser, in dem man ihn unter öfterem Wechseln des Wassers an einem kühlen Ort 3—4 Tage einweicht, bis er völlig weiß geworden ist. Viele lieben eine Zugabe von Milch. Zur weiteren Zubereitung löst man nun das Fleisch aus Haut und Gräten, teilt es in fingerlange Stücke, tut dieselben in ein Kasserol mit kaltem Wasser und stellt letzteres zwei Stunden vor dem Anrichten in die Nähe des Feuers, wo der Fisch allmählich warm, aber ja nicht heiß werden darf. Um den unangenehmen Geruch des gekochten Stockfisches zu vermeiden, wirft man einige Stückchen glühender Holzkohlen in das Wasser, worin der Fisch dicht vor dem Anrichten flüchtig zum Aufkochen gebracht wird, zieht nach dem Aufkochen das Gefäß vom Feuer, nimmt den Schaum und die Kohlen sorgfältig von der Oberfläche ab, läßt den Fisch auf einem Sieb ablaufen, salzt ihn leicht und gibt ihn mit Senf und brauner Butter oder irgend einer Sauce, wie Senf-, Zwiebel-,

Sardellen- oder Béchamel-Sauce, zu Tisch. Stockfisch braucht zur Zubereitung viel Fett.

Stockfisch kann auf verschiedene Art zubereitet werden. Nachstehend folgen noch einige Rezepte:

Stockfisch au Béchamel. Man dünstet einige feingehackte Zwiebeln in 125 Gramm Butter und gießt 1/2 Liter Rahm oder Milch zu; hierauf läßt man den zuvor nach obiger Angabe vorbereiteten Stockfisch eine Viertelstunde leise in dieser Sauce dämpfen, würzt ihn mit Salz und Muskatnuß, legt ihn mit dem Schaumlöffel auf eine erwärmte Schüssel, legiert die Sauce mit zwei Eidottern und richtet sie über den Fisch an.

Stockfisch mit Butter und Kartoffeln. Der gargekochte Stockfisch wird auf einer Schüssel mit 100 Gramm zerlassener Butter übergossen, die man mit dem Saft einer Zitrone vermischt hat, mit Salz bestreut und mit Salzkartoffeln garniert. Oder man gießt braungemachte Butter über den Fisch und verziert ihn mit gebackener Petersilie.

Stockfisch mit Butter und Zwiebeln. Der gut ausgewässerte, von Haut und Gräten befreite Fisch wird mit einer Mischung von kochendem Salzwasser und Milch übergossen und eine Viertelstunde an eine nicht zu heiße Stelle gesetzt, wo er ziehen kann, ohne zu kochen, bis er sich blättert, worauf man ihn zum Abtropfen auf ein Sieb legt. In reichlicher Butter werden zwei feingehackte Zwiebeln braun geröstet; dann legt man den Stockfisch hinein, läßt ihn unter mehrmaligem Umwenden eine Weile darin dünsten, richtet ihn samt Butter und Zwiebeln auf einer Schüssel an, bestreut ihn mit ein wenig Pfeffer und Salz und gibt ihn mit Kartoffeln zu Tisch.

Stockfisch, gebraten. Der ausgewässerte Fisch wird 5—6 mal hintereinander in siedendes Salzwasser eingetaucht und jedesmal sofort wieder herausgezogen, dann auseinandergeschnitten, von Haut und Gräten befreit, in nicht zu kleine Stücke zerteilt, in zerlassene Butter eingetaucht, mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß bestreut und auf dem Rost gebraten. Man richtet ihn mit einer Senfsauce an.

Stockfisch à la maître d'hôtel. Der gekochte, gut abgelaufene, in Stücke zerteilte Fisch wird auf eine Schüssel gelegt, welche reichlich mit Butter à la maître d'hôtel, d. h. frischer, mit gehackter Petersilie, Schnittlauch, Pfeffer, Muskatnuß und einem Löffel Weinessig durchgearbeiteter Butter, bestrichen ist; man läßt den Fisch damit heiß werden, schwenkt ihn um und serviert ihn.

Haushalt.

Die **Gummiringe**, die nach dem Entleeren der Weck'schen Konservengläser zur Seite gelegt werden, um in der wärmeren Jahreszeit wieder gute Dienste zu leisten, verlangen eine sorgfältige Behandlung. „Die Frischhaltung" schreibt darüber: „Als erster Feind, den es zu bekämpfen gibt, nennen wir den Schmutz. Wir haben schon Gummiringe aufbewahrt gefunden in irgend einem staubigen Kästchen, oder in einem zweifelhaften Winkel einer Schublade. An einzelnen haftete noch eine förmliche Kruste, die in unrühmlicher Weise von ihrer Tätigkeit Kunde gab. Hier eingetrockneter schwarzer Kirschensaft und dort ein winziges Stücklein einer Bohnenschale. Woher dies? Man nahm sich beim Oeffnen der Gläser der armen Gummiringe nicht weiter an und ungereinigt wanderten sie zu ihren Leidensschwestern. Wenn die Reinlichkeit die Grundbedingung des Sterilisierens ist, so laß diese Wohltat auch dem Gummiring zu teil werden. Ganz besonders gilt es, sie zu bewahren vor einer Berührung mit Aether, Chloroform, Petroleum, Benzin 2c. Wenn ein Tropfen davon aus Unachtsamkeit auf den Gummi fällt, so quillt er alsbald an dieser Stelle stark auf und zersetzt sich rasch.

Ein weiterer Feind des Gummi's ist das grelle Tageslicht. Von den Strahlen der Sonne getroffen, beginnt er zu arbeiten und es geht eine chemische Veränderung in ihm vor. Er wird vor der Zeit alt, indem er mürbe wird und kleine Risse und Runzeln bekommt. Man bewahre daher die Gummiringe stets an einem dunkeln Orte auf, am besten in einem gelüfteten Keller. Auch die Luft greift den Gummi an. Um dies zu verhindern, bestreicht man ihn mit Glycerin, das bekanntlich der Gesundheit völlig unschädlich ist. Da es sich aber im Wasser sehr leicht löst, so muß man die Gummiringe, so oft sie gewaschen werden, immer wieder damit einfetten. Auf diese Weise behandelte Gummiringe erhalten ihre natürliche Weichheit und Elastizität erstaunlich lange.

Freilich, wenn die Gummiringe infolge unrichtiger Behandlung bereits vor der Zeit hart,

spröde und rissig geworden sind, dann hilft auch das Glyzerin, das nur ein Schutzmittel ist, nicht mehr. In diesem Falle hat uns ein diplomierter Chemiker folgendes Verfahren angeraten. Man gießt in eine Schüssel Wasser ein wenig Salmiak und legt die Ringe über Nacht hinein. Nützt auch dies nichts, indem die Ringe hart bleiben, so ist es eben schon zu spät und man werfe die Ringe weg. In den meisten Fällen werden diese weicher und brauchbarer werden. Jedenfalls schadet ein derartiger Versuch dem Gummi in keiner Weise."

Der **Salmiakgeist** findet im Haushalt auf mannigfache Weise Verwendung. Um z. B. graue Filzhüte zu reinigen, nimmt man 4 Eßlöffel voll Weingeist, 4 Eßlöffel voll Salmiakgeist und 1 Eßlöffel voll Salz, schüttelt dieses in einem Gefäß tüchtig durcheinander und reibt dann mit einem Schwamm oder wollenen Lappen die Flüssigkeit ein. Hat man sich die Hände beim Sammeln oder beim Schälen von Nüssen beschmutzt, so sind sie durch Einreiben mit Salmiakgeist und nachheriges Abreiben mit Bimstein sofort rein zu bekommen. Silber, das für gewöhnlich gewaschen und nur etwa alle 3 Wochen geputzt werden soll, bestreicht man über und über mit Salmiakgeist, läßt es etwa ½ Stunde liegen und reibt es sodann mit einem Lederlappen oder Flanell-Lappen blank. Es wird wie neu. Auch kann man mit Vorteil in das tägliche Abwaschwasser des Silbers einige Tropfen Salmiakgeist gießen. Schwämme reinigt man ebenfalls in schwachem Salmiakwasser. Kämme und Bürsten, welche verschmutzt sind, legt man eine Stunde in 9 Teile Wasser und 3 Teile Salmiakgeist. Sie werden wie neu herausgenommen und brauchen nur noch mit reinen Leinen-Tüchern trocken gerieben zu werden. Nur die Politur der Bürsten leidet, wenn man sie ganz in die Mischung legt, daher nimmt man für diese ein flaches Gefäß, in dem nur die Borsten die Flüssigkeit berühren.

Ameisen sind durch starke Gerüche zu vertreiben. Folgende Mittel wendet man an, indem man sie in einem Gefäße aufstellt oder ausstreut 2c. Alaun, Alaunwasser, Fischwasser (worin Fische gekocht wurden), Guano, Kampher, Moschus, Insektenpulver, Naphtalin, Ofenruß, Petroleum, Tabakblätter (Abkochung), Tran auf Löschpapier. Auch mit Schlemmkreide und Terpentinöl dick gezogene Striche überschreiten Ameisen nicht.

Küche.

Kochrezepte.

Biscuitsuppe. Für 6 Personen. 60 Gr. süße Butter werden schaumig gerührt, 3 Eigelb, Salz und nach Belieben etwas Muskatnuß beigefügt, 60 Gr. feines Mehl darunter gesiebt und zuletzt der steife Eierschnee leicht darunter gezogen, die Masse in eine kleine Torten- oder Wähenform gestrichen und bei mittlerer Hitze zu einem kleinen Kuchen gebacken. Ist derselbe erkaltet, so wird er in kleine Würfel geschnitten und vor dem Auftragen mit klarer Fleischbrühe übergossen und sofort serviert, da die Biscuitstückchen nicht weich werden sollen. -- Die Biscuits können zu beliebigem Gebrauch in einer Blechbüchse aufbewahrt werden.

Basler Kochschule.

Kalbsgekröse. Wenn es vom frischgeschlachteten Kalbe kommt, wird es mit heißem Wasser mehrmals übergossen und in kaltem Wasser abgespült, scharf mit Salz abgerieben und bis zum nächsten Tag eingewässert. Dann schneidet man es in fingerlange Stücke, setzt es mit Wasser, Salz, einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern, einem Lorbeerblatt, etwas Wurzelwerk und einem Stengel Thymian zu, schäumt während des Kochens öfters ab und siedet es langsam in 2 bis 3 Stunden weich (auch im Selbstkocher). Ein Eßlöffel Mehl wird in 70 Gr. Butter gelb geschwitzt, die Brühe von dem Gekröse durchgeseiht und mit der Mehlschwitze tüchtig verkocht, mit zwei in Rahm zerquirlten Eidottern legiert und mit dem Gekröse zu geschmorten Kartoffeln aufgegeben.

Leberknödel (bayrisch). Zeit 1 Stunde. 500 Gr. Rindsleber, 30 Gr. Rindermark oder gehacktes Nierenfett, 2 kleine altbackene Brötchen (zirka 100 Gr.), 30 Gr. Fett, 1 Zwiebel, 2 Kochlöffel Mehl, 2 Eier, Grünes, Majoran, 2 Liter Wasser, Salz. — Die Leber wird enthäutet und zweimal durch die Fleischhackmaschine gelassen, das Brot in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt und in dem heißen Fett mit den Zwiebeln gedünstet, zuletzt das Grüne und der Majoran noch ein wenig mitgedünstet und etwas erkalten lassen. Die Eier, das Mehl und diese Farce wird gut mit der Leber gemischt, von der Masse Klöße geformt und in das siedende, etwas gesalzene Wasser eingelegt, ¼ Stunde gekocht, herausgezogen und mit gerösteten Zwiebeln oder Brosamen bestreut und sofort serviert.

Aus „Gritli in der Küche".

Gerollte Hammelbrust. Eine von den Knochen befreite Hammelbrust wird mit Salz bestreut, mit feingeschnittenen Zwiebelscheiben und Sardellenstreifen belegt, zusammengerollt, mit Bindfaden umschnürt und erst eine Viertelstunde in Butter gedünstet, worauf man soviel Fleischbrühe zugießt, daß das Fleisch davon bedeckt wird, Wurzelwerk und Gewürz hinzutut und die Hammelbrust gut zugedeckt langsam darin weichdämpft: man gibt die entfettete Braise ohne weitere Zutaten oder zu einer Kapern- oder Pilz-Sauce verkocht dazu.

Sellerie-Gemüse. Der geschälte, in dünne Scheiben geschnittene Sellerie wird in Wasser mit Salz und einigen Löffeln Essig weichgekocht und auf ein Sieb zum Ablaufen geschüttet; zu gleicher Zeit kocht man nicht zu mehlige Kartoffeln in der Schale halb weich, schält sie, schneidet sie in Scheiben, vermischt sie mit dem Sellerie, etwas gehackter Zwiebel und Petersilie, dünstet alles erst eine Zeitlang unter öfterem Umschütteln in Butter

durch und dann mit hinzugegossener Fleischbrühe vollends weich.

Blumenkohl mit Rahm und Käse. Wenn der Blumenkohl im Salzwasser weichgekocht und abgetropft ist, legt man ihn auf eine Schüssel, verrührt 1/2 Liter süßen Rahm oder Milch mit 150 bis 200 Gr. geriebenem Parmesankäse, gießt ihn über den Kohl und läßt denselben noch eine Viertelstunde lang im Ofen damit durchziehen.

Gedämpfte Kartoffeln auf französische Art. 8—10 große Kartoffeln werden gewaschen, mit sehr wenig Wasser zugesetzt und langsam halbweich gekocht, geschält und in dicke Scheiben geschnitten; man zerläßt 30—40 Gr. Butter, rührt einen Kochlöffel Mehl daran, fügt Pfeffer, Salz, drei feingehackte Zwiebeln, einen Eßlöffel gehackte Petersilie und 1/2 Liter kochende Fleischbrühe hinzu, läßt die Zwiebeln in der Sauce weichkochen, legt dann erst die Kartoffeln hinein und dünstet sie vollends weich, ohne daß sie zerfallen dürfen, worauf man sie in der Sauce anrichtet.

Elsässer Gugelhopf. 500 Gr. Mehl, 200 Gramm Butter, 4 Deziliter Milch, 25 Gramm Preßhefe, 4 Eier, 50—60 Gr. ausgekernte Weinbeeren, die feingehackte Schale von 1 Zitrone, 150 Gramm Zucker, 1 Liqueurgläschen Kirsch, Salz. — Zu 125 Gr. Mehl wird in die Teigschüssel die in 1 Deziliter Milch aufgelöste Preßhefe hineingeseiht und zu leichtem Brei verrührt. Etwas Mehl darüberstreuen und aufgehen lassen. In dem Rest des Mehls in einer zweiten Schüssel eine Vertiefung machen, die Butter hineinbröckeln, die laue Milch, Eier, Zucker und Salz dazugeben, und mit der Hand gut durcheinanderkneten. Den Teig dann mit beiden Händen bearbeiten, bis er sich von den Händen und der Schüssel löst. Der Vorteig muß inzwischen zu dreifacher Höhe gestiegen sein. Er wird mit gewaschenen Weinbeeren, Zitronenschale und Kirsch dazugegeben und noch 2—3 Minuten alles miteinander verarbeitet. Die Teigmasse bis zur Hälfte in gut ausgestrichene, mit Mehl bestreute Gugelhopfform geben, an warmem Orte steigen lassen bis zum Rand und dann 40—50 Minuten lang bei guter Hitze backen. Ausstürzen und sofort mit Zucker bestreuen.

Aus „Gritli in der Küche".

Geschwungener Rahm. 8 Deziliter dicken, ganz süßen Rahm schwinge man in einer großen irdenen Schüssel mit dem Schneebesen an einem kühlen Ort, menge dann 60 Gr. mit Vanille gestoßenen Zucker darunter, fülle davon ein Papierkornet oder Spritzsack mit engem Röhrchen, gebe das Uebrige in eine Cremeschüssel und spritze mit ersterem eine beliebige Verzierung über den Rahm.

Basler Kochschule.

Krankenpflege.

Nichts ist wünschenswerter bei der **Nachtpflege der Kranken,** als daß dieser einen möglichst großen Teil der Nacht in ruhigem, stärkendem Schlafe verbringe. Es muß daher die Umgebung des Kranken möglichst so gestaltet werden, daß Störungen seiner Nachtruhe vermieden werden. Deshalb wählt man als Krankenzimmer gern ein solches nach dem Garten hin, damit der am frühen Morgen beginnende Straßenlärm abgehalten wird; jedenfalls sind bewegliche Fensterladen nützlich, die den Schall abdämpfen und zugleich verhüten, daß die Sonne allzufrüh ins Zimmer strahlt, was sonst durch leinene Vorhänge verhindert wird. In mancher Hinsicht helfen auch Bitten bei den Nebenbewohnern zu größerer Ruhe. Im Krankenzimmer selbst ist jedes unnötige Geräusch, jedes unnütze Hin- und Herlaufen zu meiden. Auch Gespräche mit dem Kranken sollen nachts in der Regel nicht stattfinden; am besten für den Kranken ist es, wenn „Gute Nacht" die letzten Worte sind. Aber keine Regel ohne Ausnahme; manche Kranke, die gerade zur Nachtzeit sehr beunruhigt und geängstigt sind (z. B. manche Herzkranke), werden bisweilen durch freundlichen Zuspruch, auch durch eine kurze Ablenkung in Form einer Erzählung ruhiger. Lange Gespräche, Diskussionen, Vorlesen und dergleichen sind jedoch nicht am Platze.

Kinderpflege und -Erziehung.

Das Betragen der Kinder gegen Dienende. Der Ausspruch eines bekannten Pädagogen, daß die Erziehung des Kindes im zweiten Lebensjahre beendet sein müsse, wird häufig nicht verstanden. Es ist hier aber auch nicht die Erziehung in Wort und Lehre gemeint, sondern jene, welche durch das Vorbild, den Einfluß erreicht wird. Die moralische Erziehung ist es, die schon am ersten Tage beginnt.

Für einen Kinderfreund bleibt das Schönste allezeit: ein liebes, junges, vergnügtes Menschenkind, das bei aller Fröhlichkeit von dem guten Ton Kunde gibt, der im Elternhause herrscht, und den es als herrlichste Mitgabe in die Zukunft hinübernimmt.

Deshalb gewöhne man Kinder von dem Augenblick, wo sie imstande sind, selbst ihre Wünsche zu äußern, an ein höfliches Bitten und Danken gegen jedermann, vor allem gegen Dienende. Unterlassen sie es, so ist mit Ernst oder nötigenfalls mit Strenge darauf zu dringen. Da es aber andererseits Pflicht der Eltern ist, durch das Beispiel zu wirken, so dürfen sie natürlich selbst nicht versäumen, ebenfalls allen mit Höflichkeit zu begegnen, und in jedem Untergebenen zuerst den Mitmenschen zu sehen. Nichtachtung der Bedienten eines fremden, wie des eigenen Hauses zeugt von keiner guten Erziehung.

Bringen es die Verhältnisse mit sich, daß man seine Kinder einer Wärterin überlassen muß, so wählt man wohl selbstverständlich nur zuverlässige Personen, diesen muß aber unbedingt eine gewisse Autorität eingeräumt werden. Es ist für den verantwortlichen Erwachsenen ein höchst peinliches

Gefühl, dem unmündigen Kinde gegenüber rechtlos zu sein. Wem die Verantwortung anvertraut wird, der hat auch das Recht, Gehorsam zu fordern. Darin müssen verständige Eltern die Untergebenen unterstützen; Kinder bleiben Erwachsenen gegenüber Kinder, mögen jene Erwachsenen auch von den Eltern abhängig sein. Das Kind hat in aller Bescheidenheit seine Wünsche zu äußern und kein Recht, gegen andere unhöflich zu sein. Durch solche scheinbare Kleinigkeiten wird die Harmonie des häuslichen Herdes gefördert und das Kind brauchbar fürs Leben gemacht. W.

Vom Schreien der Allerkleinsten. Nicht immer, wenn das Kind schreit, fehlt ihm etwas; das natürliche Schreien ist ihm ein Bedürfnis, es äußert darin das Bestreben, seine Lebenskraft zu betätigen. Aber das Schreien wird ihm zur Sprache und die sorgsame Mutter merkt bald, welchem Gefühl dasselbe entspringt, sie hat am besten Verständnis dafür. Schreit es und sucht mit geöffnetem Mündchen umher, dann hat es gewiß Hunger, zieht es die Beinchen dabei an den Leib, bedeutet es Leibschmerzen und greift es nach dem Munde, dann kündigen sich mit Schmerzen die Zähnchen an. Solch ein Schreien ist immer von schmerzvollen Gesichtsverzerrungen begleitet und die Erfahrung lehrt die Mutter, es sehr bald von dem gewöhnlichen Schreien zu unterscheiden. Bei diesem genügt oft eine andere Lage des Kindes, ein Entkleiden, wobei man findet, daß ein Band oder eine Falte das zarte Körperchen gedrückt haben, auch kann ein lästiges Insekt die Ursache gewesen sein. Ist bei dem Kindchen alles in Ordnung, dann liegt es auch ruhig, doch sorge man dafür, daß ihm das Licht nicht in die Augen scheine.

Gartenbau.

Arbeitskalender im Monat Februar. Im Februar werden die frühtreibenden Obststräucher die Stachel-, Himbeer-, Johannisbeeren, dann die Aepfel- und Birnen, die Zwerg- und Formenbäume, zuletzt Aprikosen und Pfirsiche, diese beiden wenn die Knospen angeschwollen sind, geschnitten und angepfählt. Neuanpflanzungen können bei gutem Wetter vorgenommen werden.

Ist der Boden genügend durchwärmt und abgetrocknet, kann bei günstiger Witterung die erste Saat der Frühgemüse gelegt werden. In feuchten schweren Boden zu säen, hat keinen Zweck, Mißernten würden dabei nicht ausbleiben. Man sät in erster Linie Spinat, Petersilie, Karotten, Fenchel, Dill, Kerbel, Kresse, Früherbsen, Zwiebeln.

Ende Februar können überwinterte Kohlsetzlinge eingepflanzt werden. Frühbeete, die frisch angelegt worden sind, bestellt man mit Salat, Radieschen 2c., dann werden auch Blumenkohl, Lauch, Kohl, Sellerie gesät und Ende des Monats Bohnen und Gurken in Töpfe gesteckt. Frühbeete sollen immer gleichmäßig warm gehalten und regelmäßig gelüftet werden. Knollen und Zwiebeln von Begonien, Gloxinien, Lilien, Caladien, die überwintert worden sind, pflanzt man in frische Erde und Azaleen, die noch nicht in Blüte stehen, stellt man warm, damit die Knospen sich noch vor dem Erwachen der Natur entwickeln können.

Tierzucht.

Eine regelmässige Fütterungszeit für Tauben muß strenger innegehalten werden, als für irgend eine andere Geflügelart. Die Morgenmahlzeit sollte stets um 6½ Uhr im Sommer und um 7 oder 7½ Uhr im Winter gegeben werden, das Nachmittagsfutter um 4 Uhr im Sommer und um 3 Uhr im Winter. Es ist ratsam, sich zumal an die Nachmittagsstunde genau zu binden, um den Vögeln ausgiebige Gelegenheit zu geben, sich selbst zu sättigen und auch ihre Jungen vor Einbruch der Dunkelheit zu füttern. Man tut wohl, sich selbst davon hinlänglich zu überzeugen. Jedoch gehe man allein und nehme niemals einen Fremden mit, denn die Tauben werden scheu werden und vielleicht gar ihre Nester verlassen, so daß die Bruteier ihre Wärme verlieren und Schaden nehmen könnten. Beim Eintreten in den Schlag vermeide man jedes Geräusch und alle hastige Bewegung; nach der Futteraussteilung lasse man die Tauben eine volle Stunde allein, damit sie ungestört selber fressen und ihre Jungen füttern können.

Frage-Ecke.

Antworten.

4. Wir sieden alte **Waschseile** in guter Lauge aus und spülen sie gut durch. Dieses Verfahren aber wendet man nur bei alten Seilen an, da sie ihre natürliche Farbe verlieren und grau werden. Wissen Sie auch, daß von zu langem Hängenlassen die Wäsche Streifen bekommt?

Pfarrfrau.

5. Ich würde Ihnen empfehlen, von der Firma J. G. Meister, Zürich V, Merkurstraße 35, Prospekte kommen zu lassen. Dieses empfehlenswerte Spezialgeschäft für **Koch- u. Heizapparate** für Gas und Petrol führt verschiedene Systeme und wird Ihnen gewiß einen Petrolgasherd nach Wunsch liefern können. Zürcherin.

7. Ich habe das **gusseiserne Kochgeschirr** als in jeder Beziehung praktisch und empfehlenswert gefunden und möchte mich gar nicht mehr ohne dasselbe behelfen. Nicht nur, daß sich in demselben wie in keinem andern Kochgeschirr sieden, braten und backen läßt, es ist auch ungemein leicht zu reinigen und in Ordnung zu halten. Ich habe dasselbe sogar dem viel kostspieligeren Kupfergeschirr vorzuziehen gelernt; es ist nur zu beachten, daß man dasselbe nicht fallen läßt, da es

brechen würde. Auch solche mit Emailbezug inwendig sind sehr zu empfehlen, sie sehen sehr appetitlich aus, auch springt das Email bei dieser Art Kochgeschirr nicht leicht ab. E. E.

8. Um grau gewordene **Konfitüre** wieder gut zu machen, nehmen Sie sorgfältig die Pilze weg, geben das Eingemachte mit ein wenig geläutertem Zucker noch einmal auf's Feuer und mischen ein kleines Theelöffelchen voll doppeltkohlensaures Natron bei. Nach ein paarmaligem Aufkochen schütten Sie die Konfitüre noch heiß in die Gläser, in die Sie je einen silbernen Löffel gegeben, um sie vor dem Zerspringen zu hüten und decken nach dem Erkalten mit in Rum getauchtem Pergamentpapier zu. Zu beachten ist auch, daß die Konfitüre nur an trockenem Ort aufbewahrt und luftdicht verschlossen werde.
E. E.

Fragen.

9. Ist es wahr, daß das Auerlicht den **Zimmerpflanzen** schadet? Meine Freundin behauptet es und wir stehen eben im Begriffe, unsere Petrolbeleuchtung an „Auerlicht" umzutauschen! Wir sind aber so große Blumenfreunde, daß wir uns nicht entschließen könnten, unsere Blumentische der neuen Einrichtung zu opfern. Wer gibt mir nun ganz wahrheitsgetreuen Aufschluß aus eigener Erfahrung heraus? Tantchen.

10. Ich es wirklich möglich, daß man mit Hülfe eines **Selbstkochers** den Haushalt für vier Personen allein besorgen kann, wenn die Hausfrau auch mit verdient? Ich bin Schneiderin und sollte notwendigerweise ein Mädchen für die Hausarbeit engagieren; nun macht mir mein Mann den Vorschlag, einen Selbstkocher zu kaufen, für die groben Arbeiten eine Putzerin zu bezahlen und keinen fremden Menschen in's Haus zu nehmen. Wer kann mir aus Erfahrung einen guten Rat geben? Frau Marie.

11. Gibt es nicht **kleine Waschmaschinen,** die in der Küche verwendet werden könnten? Wir haben leider keine Waschküche und so muß ich mich alle drei Wochen mühsam mit einer „Küchenwäsche" plagen. Mein Mann wäre gerne bereit, mir eine kleinere Maschine zu kaufen, aber wo solche finden? Die bis jetzt in den Blättern ausgeschriebenen könnte ich unmöglich in meiner kleinen Küche aufstellen. Ich wäre herzlich dankbar für guten Rat! Junge Hausfrau.

12. In unserm sonst sehr sonnigen Hause ist der **Mosaikboden** der nach Nordwest gelegenen Küche immer feucht. Da der Raum doch Abendsonne hat und luftig ist, so weiß ich nicht, wie das Uebel zu beseitigen ist. Wir nehmen jeden Mittag feucht auf, was wohl nicht schuld sein wird? Für guten Rat besten Dank.
Hausfrau.

Im Verlage des „**Schweizer Frauenheim**" ist erschienen und durch alle Buchhandlungen zu beziehen:

Gritli in der Küche

Von Emma Coradi-Stahl.

Vollständiges Lehrbuch der Küche in anregender Form in 14 Kapiteln mit einem Anhang von über 500 erprobten Kochrezepten.

Kartonniert . . . . . Fr. 2.80
Elegant Leinwand mit Goldpressung zu Geschenkzwecken „ 3.80

Wie Gritli haushalten lernt.

Erster Teil.

Anleitung zur Führung eines Haushaltes in 10 Kapiteln

von Emma Coradi-Stahl

ist stets vorrätig beim Verleger und im Buchhandel.

Broschiert zu Fr. 1.50,
Elegant Leinwand mit Goldpressung zu Fr. 2. —

Soeben neu erschienen Kaiser's Haushaltungsbuch frs 1.30 ! bietet grosse Vorzüge. Ueberall erhältlich oder direkt durch Kaiser & Co. Bern

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