

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

Band: 11 (1904)

Heft: 4

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>



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 Pettizelle 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

N^o. 4.

XI. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
 26 Nummern.

Zürich, 20. Februar 1904.

Wer lust'gen Mut zur Arbeit trägt
 Und rasch die Arme stets bewegt,
 Sich durch die Welt noch immer schlägt.
 Der Träge sitzt, weiß nicht wo aus,
 Und über ihm stürzt ein das Haus.
 Mit frohen Segeln munter,
 Fährt der Frohe das Leben hinunter.

Tieck.



Allzu praktisch.

Wer den „Fragelasten“ verschiedener Zeitschriften aufmerksam durchgeht, kann die Beobachtung machen, daß viele Hausfrauen immer bestrebt sind, möglichst jeden Schaden im Haushalt, wenn nicht selber, so doch mit möglichst geringen Kosten innerhalb des Hauses ausbessern zu lassen. Die eine verlangt Rat und Auskunft, wie man Tinten-, Kaffee-, Champagnerflecke zc. aus den zartesten Geweben entfernt, die andere, wie man Wolle und Seide, Blumen und Federn tadellos färbt, die dritte, wie man Glas- und Porzellangeschirr, zerbrochene Figuren kunstgerecht zusammenkittet, und andere Dinge mehr.

Alle Achtung vor der Sparsamkeit — aber nur da, wo sie am rechten Ort praktiziert wird! Es gibt aber Fälle, wo die Hausfrau besser tut, wenn sie für kunstgerechte Wiederherstellung beschädigter Gegenstände sich zu einer Gelbtausgabe entschließt, statt allerhand Proben vorzunehmen, die schließlich doch nicht befriedigen. Einer geschickten Hand, die sorgfältig arbeitet, wird es z. B. leicht gelingen, Flecken aus verschiedenen Stoffen zu entfernen; aus zarten, hellen, seidenen Stoffen aber Flecken wegzubringen, fällt selten gut aus; besser ist also, solche Gegenstände, ehe man Geld und Zeit damit vergeudet, der chemischen Waschanstalt zu übergeben.

In andern Familien ist das Färben an der Tagesordnung und man glaubt dabei, manch hübsches Stückchen zu ersparen, bedenkt aber nicht, daß nur gute Stoffe diese Prozedur vertragen, daß minderwertige rasch unansehnlich werden und zusammenfallen. Gefärbte Kleider verlangen auch zur Neuaufarbeitung gleiche Zutaten, Macherlohn zc., ja unter Umständen noch mehr Auslagen als neue und befriedigen doch nur in den wenigsten Fällen und auf kurze Zeit. So wird vergeudet, statt gespart. Auch gute

Stoffe, die das Färben vertragen, übergebe man der Färberei, wo die Einrichtungen zweckmäßigere sind, als im Haushalt. Seide zu färben oder färben zu lassen, ist nicht empfehlenswert. Auch das Selber-Färben von Straußensehern gelingt den Unkundigen selten gut und das Resultat steht in keinem Verhältnis zu der angewendeten Mühe. Darum auch da keine übel angebrachte Sparsamkeit!

Manche Hausfrau leimt und kittet auch selber alle die gebrochenen Gegenstände zusammen, die der Haushalt im Laufe des Jahres aufweist. An einfachen Gegenständen gelingt auch die Prozedur gut, aber man lasse sich nicht verleiten, Wertvolles selber herstellen zu wollen. Allzuleicht wird durch ungeschickte Vornahme ein kostbares Stück gänzlich verdorben.

Es ist bezeichnend, daß viele Frauen in manchen Fällen die kleinen Auslagen scheuen, welche die Instandstellung dieser Dinge erfordern, dabei aber übersehen, daß sie etwas viel kostbarereres, die Zeit, dabei unnütz verschleudern. Besser und praktischer ist es unter allen Umständen, Zeit und Aufmerksamkeit im geeigneten Moment auf die Schäden, die wirklich der emsigen Frauenhand bedürfen, zu richten, auf die fließbedürftigen Wäsche- und Kleidungsstücke aller Art. Wie oft wird bei solcher „Färberei“ und „Chemischen Wäsche“ im Hause weit wichtigeres versäumt, vielleicht noch ein gutes Kleidungsstück ruiniert, ein Handwerkzeug verdorben.

Praktisch sein im Haushalt, nichts zu grunde gehen lassen, rechtzeitig alle Schäden ausbessern, sei wohl die Parole der Hausfrau, aber sie übersehe dabei nicht, daß die Neigung, „alles selbst machen zu wollen“, zum Nachteil der Haushaltungsklasse ausfallen kann — sie sei deshalb nicht allzu praktisch!



Auch die scheinbar niedrigste Beschäftigung kann durch den Geist, der sie belebt, geedelt werden.

D. v. Redwitz.

*

*

*

Arbeit und Fleiß, das sind die Flügel,
Die führen über Strom und Hügel.
Fischart.

Die Küche im Februar.

Von A. Burg.

(Nachdruck verboten.)

Der Februar ist der Fastnachtsmonat, in den sich Geselligkeitsfreuden und Fastenzeit teilen, der unter den Wintervorräten schon gehörig aufzuräumen und allerhand kleine, eigentlich dem Frühling zugehörnde Genüsse von fern zu zeigen beginnt! Man sollte meinen, daß da reichlich für die Küche, die einfache sowohl, als auch die opulente gesorgt wäre. Aber gerade solch ein Uebergang kann sehr schwierige Probleme bringen, weil mittlerweile das Wintergemüse knapper zu werden beginnt. Die Gemüse, auch die stellvertretenden, z. B. Mehlpräparate und Gräserfrüchte wie Reis und Hirse, haben während der letzten zwanzig Jahren eine ungleich größere Rolle zu spielen begonnen, als ihnen sonst zugeteilt war, — nicht zum wenigsten durch die Hygieniker, welche die große Bedeutung des Gemüsegenusses für die Gesundheit feststellten. Ehedem scheint man vielmehr von „Saucen“ als von Gemüse gehalten zu haben, eine Beigabe, die von manchen Leuten, besonders Damen, aber streng gemieden werden aus Rücksicht für die Zartheit des Teints. Dennoch sind die Saucen eine Notwendigkeit.

Als man im Anfang aller Kultur als erste Hilfe, das rohe Fleisch oder das erlegte Wildbret mittelst Feuer schmackhaft machte, gewann man auch die erste Sauce, d. h. den Saft, der aus dem an den Jagdspieß gesteckten Fleisch troff. Wahrscheinlich aber hat man ihn damals nicht sonderlich geschätzt und beachtet. Und es verging lange Zeit, ehe sich zu dieser ältesten Art der Fleischbereitung die des Kochens gesellte. Denn dazu mußte ein Gefäß vorhanden sein. Mit dem Gebrauch des Kochens, welches man wahrscheinlich kennen lernte, indem man Flüssigkeiten im Trinkgeschirr am Feuer erhitzte, kam dann die Brühe und so sehen wir in der fortschreitenden Kochwissenschaft sich schließlich Brühe und Bratenlast zu Saucen einen, die dann nach Belieben gewürzt wurden. Weil als Würze zunächst das Salz in Frage kam, so benannte man diese flüssige Beigabe Salza, d. h. Gesalzenes,

daraus wurde im Lauf der Zeiten die „Sauce“.

Noch heute, wie vor Zeiten, gilt es als Grundzug der Saucenbereitung, sie möglichst analog dem Gericht herzustellen, zu dem sie gereicht werden. Wenn aber der feste Stoff, dessen Beigabe sie bilden, keine Brühe hergibt, so setzt man die Sauce aus möglichst gleichartigen Bestandteilen zusammen, gibt z. B. zu Mehlspeisen Saucen von Eiern, Milch, Rahm, Zucker, süßen Gewürzen u. s. w. Man würzt weiße Saucen mit Trüffeln, Champignons, feinem Zitronensaft, man dünstet zarte Gemüse, Spargeln u. s. w. in weißer Sauce, kräftige, wie Rüben u. s. w., gern in brauner.

Zur Zeit, wo die Gemüsevorräte sehr zusammenschrumpfen, sind wir ganz besonders darauf angewiesen, unsere Gerichte mit wohl-schmeckenden Saucen herzustellen, welche wiederum die Einförmigkeit der Kartoffelzugabe weniger empfinden lassen. Deshalb finden wir vorzugsweise im Februar die Art, Fleisch aller Art nicht bloß zu braten, sondern auch auf die verschiedenste Weise zu dämpfen, zu kochen, zu schmoren, in der „Braise“ zu bereiten, wie der Kunstausdruck lautet. Man legt das Fleisch (Fisch oder Geflügel) dazu in eine Kasserole, die mit Scheiben von fettem Speck ausgelegt ist, fügt einige zerschnittene Mohrrüben, Zwiebeln, einige Selleriescheiben, 1—2 Lorbeerblätter, Nelken, Gewürz- und Pfefferkörner, ein Bündchen Würzkräuter: Basilikum, Thymian und Petersilie dazu, gießt eine Obertasse Brühe oder Wasser zu, beträufelt das Fleisch mit etwas Zitronensaft, deckt die Kasserole gut zu und läßt Fleisch, Fisch oder Geflügel darin gar werden. Die Brühe wird nachher durch ein Sieb gegossen und nach Belieben mit etwas Mehl gebunden, gewürzt und zum Fleisch gereicht.

Da die Jagd bald geschlossen ist, wird das Wildbret dadurch knapper, dagegen ist alles Schlachtfleisch von guter Beschaffenheit und vor allen Dingen stehen die gut gemästeten Kälber in hoher Gunst für die Küche.

Auch der Zubereitung des Schweinefleisches kommt der immerhin noch winterliche Februar

sehr zu statten. Mastpouarden, Kapauze u. bilden feine Braten für die Festtafel, während einfache Brathühnchen oder ein gutes Huhn im Reisrand, dessen Brühe noch eine willkommene Suppe gibt, mehr für den Familientisch in Frage kommen.

Wer es mit Gemüse hält, muß meist zu Konserven oder Dörrgemüse greifen, ebenso ergeht es uns mit dem Kompott. Frisches Kompottobst ist sehr knapp und teuer. Die Äpfel der letztjährigen Ernte haben sich sehr schlecht gehalten, waren im allgemeinen unansehnlich und faulten schnell. Allerdings kann man auch aus Dörräpfeln (Ringäpfeln und Bohräpfeln) ein wohl-schmeckendes Apfelmus bereiten, es sieht aber nicht schön aus, wie das aus rohen Äpfeln und muß meist zuletzt mit etwas Zitronensaft im Geschmack gekräftigt werden. Die aus Dörrobst hergestellten Kompotte haben den Vorzug, nicht kostspielig zu sein. Manche Hausfrauen lieben es, zweierlei Obst zu mischen. Namentlich für Ringäpfel, die oft eine etwas dünne Sauce hergeben, ist diese Art vorteilhaft. Man mischt am besten die Äpfel mit Aprikosen oder Prünellen. Der etwas kräftigere Geschmack kommt den mehr faden Äpfeln sehr zu statten.

Ein beliebtes Kartoffelgericht dieser Jahreszeit bildet auch der Kartoffel-Puffer, d. h. der aus geriebenen rohen Kartoffeln nebst etwas Salz, Ei und Mehl zusammengerührte flache Kuchen, der in kochend-heißem Fett (Rahm und Butter) in der Pfanne recht knusprig gebacken wird. Um gut zu schmecken und gut zu bekommen, muß der Kartoffel-Puffer möglichst frisch von der Pfanne weg verzehrt werden. Als Beigabe zu Kartoffel-Puffern gibt man oft Preiselbeeren und Johannisbeeren. Von frischem Kompott kommt einzig der Rhabarber in Frage. Die neue Küche verbindet ihn gern mit Orangen und kocht eine sehr pikante, angenehm schmeckende Marmelade aus dieser Mischung. Der Rhabarber wird geschält, in kleine Stückchen geschnitten und gewogen. Auf $\frac{1}{2}$ Kilogramm nimmt man drei süße, schöne Orangen und 380 Gramm feinsten Hutzucker. Die Orangen schält man dünn und schneidet die kleinere Hälfte der Schale in schmale Streifen, ent-

fernt die weiße Haut von den Früchten, schneidet sie in dünne Scheiben, entfernt die Kerne, tut die Rhabarberstücke nebst den Orangenscheiben, dem zerschlagenen Hutzucker und den Schalenstreifen in eine Kasserole und kocht alles unter fortwährendem Rühren und Abschäumen über gelindem Feuer, bis ein auf einen Teller geträufelter Tropfen sofort zu Gelee erstarrt. Dann füllt man die Marmelade noch warm in Gläser, bedeckt sie nach dem Erkalten mit Kumpapier und bindet Pergamentpapier oder Blase darüber. — Auf dem Fisch- und Schalliermarkt gibt es Austern, Hummern; Kaviar ist in bester Beschaffenheit immer eine kostspielige Delikatesse. Wenn schon die Jahreszeit dem Versand und Verbrauch der Seefische günstig ist, so richtet sich auch außerdem nach Fastnacht ein besonderes Interesse auf den Fischmarkt. Denn die Fastenzeit bringt die Hochsaison guter Fischgerichte, die selbstverständlich auch nicht alle zu gleichmäßig sein dürfen. Neben Schellfisch und Kabliau kommen alle andern Seefische, Seehecht, Seebarsch, Austernfisch, sowie die Menge der Butt- oder Plattfische in Betracht. Als Königin der Süßwasserfische gilt die Forelle, sie ist aber immer so kostspielig, daß sie für die einfache Küche nicht in Frage kommen kann. Lachs und Lachsforelle sind gleichfalls nicht billig.



Haushalt.



In manchen Kochbüchern finden sich einer Fremdsprache entlehnte Ausdrücke, die den Hausfrauen und Köchinnen oft unverständlich sind. Wir führen deshalb nachstehend einige davon mit den nötigen Erläuterungen an.

Eifeliren. Mit diesem Ausdruck bezeichnet man das Verfahren, an einem Fisch auf beiden Seiten nicht zu tiefe Einschnitte anzubringen, damit er während des Kochens nicht zerreiße.

Consommé ist eine Kraftbrühe, die als Stärkungsmittel für Schwache und Kranke, wie zur Bereitung von Suppen und Saucen in der feinen Küche dient.

Coulis oder Grund-Sauce, Kraftbrühe. Die Coulis bilden die sogenannten Grund- oder Stammsaucen, welche man in jedem größeren Haushalt im Vorrat hält, um mit deren Hilfe rasch alle nötigen Saucen zu Fleisch-Speisen jeder Art bereiten zu können; zu allen hellen Saucen, wie

Champignon-Sauce, weiße Austern-, Trüffel-, Kapern-, Sardellen-Sauce, Fricassée-Saucen etc. bedient man sich der weißen Coulis, zu allen dunkeln Saucen der braunen.

Entremets. Leichte Gerichte oder Zwischengerichte der verschiedensten Art, welche nach dem Vrat und vor dem Dessert aufgetragen werden, als z. B. 1. Gemüse-Entremets, feine Gemüse ohne Fleisch-Beilagen, wie Spargel, Blumenkohl, gebacken oder au gratin, Carden und Artischocken, gebacken oder als Püree mit Garnierung von Semmel-Scheiben, Morcheln, Champignons, Trüffeln, junge grüne Erbsen, junge Bohnen, Gurken, Endivien, Lattich in verschiedenartigster Zubereitung; 2. Entremets von Eiern, wie Omeletten mit Trüffeln, mit Niere, aux fines herbes, mit Käse, Rühreier und verlorene Eier, sowie Spiegeleier mit Käse, mit Champignons, Trüffeln, Spargelspitzen, Geflügel- oder Wildbret-Essenz, Eier au gratin etc.; 3. süße Entremets, worunter die Puddings, Aufläufe, Charlotten, Beignets, kurz die Mehlspeisen aller Art, ferner die Cremes und Gelees gehören.

Escalopes sind kleine, möglichst rund zugeschnittene Scheiben von Wildpret, Geflügel, Fisch, Kalbfleisch, Rindsleber u. s. w., welche gedämpft oder gebraten und mit irgend einer Sauce, kräftigförmig, und immer eine Fleischscheibe zum Teil auf der anderen liegend, auf der Schüssel angerichtet werden, so daß sie gleichsam eine Treppe (escalier) bilden, woher ihr Name rührt.

Verwertung von Orangenschalen. Von der Orangenschale läßt sich die gelbe aromatische Oberhaut mit den Delzellen, die sich bekanntlich beim Zusammendrücken unter Spritzen entleeren, auf mancherlei Weise im Haushalt verwenden. So kann man die Schalen auf Stückchen Zucker abreiben und diesen dann als Zusatz für Backwerk, Mehlspeisen oder in Wasser aufgelöst zu Limonade verwenden. Eine Limonadenessenz kann man sich auch bereiten, indem man die Oberhaut von dem pelzigen Teil der Schale abschneidet und mit gutem Essig ansetzt.

Aus Sammet entfernt man fettflecken mittelst eines reinen Stückchens Baumwolle, das mit gereinigtem Zitronenöl befeuchtet wurde und auf den Fleck gelegt wird, ohne den Sammet niederzudrücken. Dieses ist so lange zu wiederholen, bis der Fleck verschwunden ist. Nachher büstet man mit einer weichen Sammetbürste oder man befeuchtet ein weiches Tuch mit Terpentinspiritus und reibt vorsichtig nach dem Strich.

Rost von nickelplattierten Gegenständen zu entfernen. Die Rostflecken werden gehörig eingefettet, dann nach einigen Tagen unter Benutzung von Ammoniak mit einem Tuch tüchtig abgerieben. Der Ammoniak löst den Rost völlig ab, ohne der Plattierung zu schaden. Hat dieses Verfahren nicht gründlich gewirkt, so betupfe man die Flecken, aber nur diese, mit verdünnter Salzsäure und reibe sofort tüchtig ab. Die Sachen sind dann abzuwaschen und nach erfolgtem Trocknen zu polieren.

* * Küche. * *

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

- Montag: *Linsensuppe, *gebratenes Kaninchen, Kartoffelpüree, Randensalat.
 Dienstag: Sagosuppe, Kalbskoteletten, Stachis in weißer Sauce, Reiskwürstchen.
 Mittwoch: Einlaufsuppe, *grillierte Rinderbrust, *gedämpfte Endivien, Salzkartoffeln.
 Donnerstag: Reissuppe, gebackenes Kalbsgemiße, Bohnen, *kalte Bratenreste mit Mayonnaise.
 Freitag: Tapiokasuppe, Froschschenkel, konservierte Erbsen, Kopfsalat.
 Samstag: Weiße Mehlsuppe, Roastbeef, Maccaroni *Aprikosenkompott.
 Sonntag: Eiergerstensuppe, *Lachskoteletten, Nüßlisalat, gefüllte Hammelbrust, Kartoffelkügelchen, *Fastnachtküchli.

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

Kochrezepte.

Linsensuppe. Die gut gelesenen und gewaschenen Linsen werden mit kaltem Wasser, einer feingehackten Zwiebel und einer Zehe Knoblauch zugelegt und weichgekocht, die Brühe mit einer hellbraunen Mehlschwitze verdickt und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Lachskoteletten mit Chalotten-Sauce. Die Fisch-Scheiben werden ein wenig geklopft, in ovale Form gebracht, gesalzen, in Olivenöl getaucht und 12—15 Minuten unter mehrfachem Umdrehen wenn möglich auf einem Rost gebraten, wobei man sie mit Del beträufelt. Inzwischen bereitet man die Sauce, indem man zwei Eßlöffel voll feingehackte Chalotten und vier Löffel Weinessig in eine Kasserolle tut und kochen läßt, bis der Essig zur Hälfte eingekocht ist; dann nimmt man das Gefäß vom Feuer, läßt den Inhalt auskühlen, fügt vier zerquirte Eidotter und sechs Löffel Provençeröl hinzu und verrührt dies über gelindem Feuer zu einer dicklichen Sauce, die man mit etwas gehackter Petersilie und Estragon nebst ein wenig Salz und dem Saft einer halben Zitrone würzt und über den Koteletten anrichtet.

Gebratenes Kaninchen. Man schneidet Kopf, Vorderbeine und Bauchhaut des Kaninchens ab, spickt den Rücken wie einen Hasenrücken, bestreut ihn mit Salz, legt ihn in eine Pfanne mit hellgelb gemachter Butter und einigen Speckscheiben, brät ihn unter öfterem Begießen mit Butter und saurem Rahm eine Stunde lang, bis er saftig, mürbe und braun ist, und gibt ihn mit seiner eigenen Sauce, nebst Salat oder Kompott zu Tisch; zuweilen rührt man auch einen Eßlöffel voll Senf in die Sauce oder serviert eine Champignonsauce zu dem Braten.

Gedämpfte Froschschenkel. Die gut gereinigten Froschschenkel werden eine Stunde ein-

gesalzen hingestellt, dann nochmals gewaschen, abgetrocknet, in ein Kasserol mit heißer Butter gelegt, kurze Zeit darin geschmort, mit kräftiger Fleischbrühe übergossen und mit gehackten Chalotten, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuß unter öfterem Umdrehen weichgedämpft.

Grillierte Rinderbrust. Ein schönes Stück Brustfleisch von beliebiger Größe wird entweder in siedendem Wasser mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Salz und Kräutern weichgekocht oder in der Bräse gedämpft, herausgenommen, abgetropft, mit zerlassener Butter bestrichen, mit geriebener Semmel bestreut, nochmals mit Butter beträufelt und ganz oder in Stücke zerlegt auf beiden Seiten auf dem Rost gebraten und mit geschmorten Kartoffeln und Kapern- oder Sardellen-Sauce zu Tisch gegeben.

Leicht verdauliche Mayonnaise. Das Del wird bei dieser Mayonnaise weggelassen, daher ist sie leicht verdaulich. 4 Eier, 6 kleine Löffel guter Estragonenf, 6 Löffelchen Mehl, nach Belieben etwas Zucker, das nötige Salz, 40 Gr. frische Butter, 2 Deziliter guten Weinessig, sowie einige Tropfen „Maggi-Würze“ werden in einem hohen, engen Kochgeschirr ins Wasserbad gestellt und so lange mit dem Schwingbesen geschlagen, bis die Sauce bindig ist, und alsdann sofort serviert oder auch kalt aufgetragen.

Gedämpftes Endiviengemüse. Man entfernt etwaige zähe oder unreine Blätter, schneidet ganz wenig von der Wurzel ab, daß kaum noch so viel daran bleibt, daß die Blätter nicht auseinanderfallen, durchsuche sie genau der Schnecken wegen, wasche sie im kalten Wasser und binde sie zusammen, jeden Kopf besonders. Man belegt dann den Boden einer Bratpfanne mit süßer Butter, Speckscheiben, eintaen Zwiebelscheiben und Pfefferkörnern, lege die Endivienköpfe dicht zusammen darauf, streue Salz darüber, bedecke sie mit einem mit Butter bestrichenen Papier und lasse sie im heißen Ofen weich dämpfen. Inzwischen begieße man sie fleißig mit dem sich daran befindlichen Fett, füge, sobald sie etwas zu braten anfangen, Zitronensaft bei; man kann die Köpfe auch einmal umwenden, darf sie aber nicht gelb braten lassen. Beim Anrichten schneide man den Bindfaden sorgfältig los und stelle das Gemüse zur Wärme bis die Sauce fertig ist. — Liebt man eine weiße Sauce, so gieße man etwas Fleischbrühe zum Fond, in dem das Gemüse gedämpft worden, koche ihn auf und passiere ihn, dann verrühre man 30 Gr. Mehl in 30 Gr. flüssig gemachter süßer Butter, rühre es mit dem passierten Fond und etwas Rahm zu einer Sauce an, und gieße dieselbe, sobald sie kocht, über das Gemüse.

Basler Kochschule.

Aprikosen - Kompott. Die getrockneten Früchte brüht man einen Moment mit kochendem Wasser, legt sie dann über Nacht in genügend kaltes Wasser. Am andern Tag nimmt man auf 500 Gr. Aprikosen 250 Gr. Zucker zu der Flüssigkeit, dämpft die Früchte langsam darin weich, damit sie nicht zerfallen, nimmt sie heraus und läßt

den Saft kochen, bis derselbe sich verdickt hat, worauf man ihn auf die Früchte gießt.

Fastnacktküchli. Zeit 2 Stunden. 1 Kilo Mehl, 10 Gr. Salz, 1 Kaffeelöffel Backpulver, 8 Deziliter Milch, 80 Gr. Butter, Backfett. — Das gewärmte Mehl, Salz und Backpulver werden gemischt und mit der lauwarmen Milch, in der die Butter aufgelöst worden ist, zu einem elastischen luftigen Teig gewirkt. Dann auswollen, in 10 Centimeter große Vierecke schneiden und in rauch-heißem schwimmendem Fett backen. Mit Zucker bestreuen. Aus „Gritli in der Küche“.

Eierküchli (Dehrli). Zeit 2 Stunden. 700 Gramm feines Mehl, 8 Eier, 1 Deziliter Rahm oder statt dessen 50 Gr. frische Butter, 1 Eßlöffel Salz, 50 Gr. Staubzucker, Backfett. — Die Eier und der Rahm werden zusammen schaumig gerührt, dann das Mehl darunter gewirkt, das feine Salz dazugegeben und auf dem Wirkbrett ein zarter luftiger Teig daraus gearbeitet. Ganz dünn auswollen, mit dem Backrädchen oder Messer runde oder viereckige Stücke daraus schneiden, in der Hand noch ausziehen bis die Teigstücke fast durchsichtig werden. Sind zwei Personen mit der Arbeit beschäftigt, kann man gleich mit dem Backen beginnen, andernfalls empfiehlt es sich, die Küchli auf einen großen, mit reinem, mehlbestäubten Tuch belegten Tisch auszulegen und nachher zu backen. Das Fett muß vor dem Einlegen rauch-heiß geworden sein. Mit Zucker bestreuen. Haupterfordernis ist ein gut gewirkter, elastischer Teig. Aus „Gritli in der Küche“.

Gesundheitspflege.

Zur Schönheitspflege der Hand. Eine große Hand läßt sich nicht verkleinern, doch gibt es eine Reihe von Hilfsmitteln, um sie weniger auffallend und unschön zu gestalten. Hauptsächlich sehe man auf peinlichste Sauberkeit und erhalte die Hand so weich als es die Verhältnisse gestatten. Dabei können Mandel- und Haferkleie, Hafermehl, Honig, Nachthandschuhe in Anwendung gebracht werden, wenn man es nicht vorzieht, die Hand über Nacht in einen feuchten Umschlag mit trockener Wollpackung zu hüllen. Große Sorgfalt beanspruchen die Nägel, die immer in zierlichen Bogen geschnitten und gerieben sein müssen. Krallenartige Spitzen an den Nägeln sind, so sauber sie auch poliert sein mögen, ebenso unschön, wie unsaubere, schmutzunterlaufene Nagelränder. Steife, enge Manschetten, feststehende Armbänder und Pulswärmer lassen die Hand größer aussehen, als sie wirklich ist. Dasselbe tun Ringe, sobald man sie auf einem andern als dem vierten Finger trägt. In betreff der Ringe kann überhaupt viel guter und schlechter Geschmack entwickelt werden. Perlen sehen auf kurzen, fleischigen Händen gut aus, auf magern, langen dagegen nicht. Perlen und Diamanten machen rötliche Hände noch röter, dagegen stehen Rubinen und schwarze Perlen solchen

Händen gut. Edige, magere Hände sind am schönsten ohne jeden Schmuck.

fremdkörper im Auge. Um Fremdkörper aus dem Auge zu entfernen, empfiehlt ein englischer Augenarzt, Olivenöl hineinzuträufeln. Dieses Mittel ist nach eigener Erfahrung sehr probat, um eingedrungene Körper, wie Körnchen, Asche, Kalk zc. zu entfernen.

Gegen Hartleibigkeit nehme man sowohl morgens als abends in kurzen Zwischenräumen einen Eßlöffel voll erwärmten Honig ein.

M. M.



Krankenpflege.



Gegen Magenkrampf gebraucht man mit gutem Erfolg Hagebuttenthee. Eine Handvoll Kerne läßt man in 4 Deziliter Wasser sieden und trinkt in kleinen Zwischenräumen von der Flüssigkeit. Es ist gleichbedeutend, ob die Kerne gedörrt oder frisch vom Strauch sind, aber gut reif müssen sie sein.

Die Kerne der Hagebutten, sind auch ein ausgezeichnetes, blutbildendes Mittel für bleichsüchtige, blutarme Personen. 1 Liter Kerne werden in 3 Liter Wasser gesotten, bis auf 1 Liter Saft eingekocht, dann morgens und abends eine Tasse voll warm getrunken, aber ohne Zucker. Die Erfolg ist überraschend, aber selbstverständlich muß die Kur einige Zeit fortgesetzt werden. M.

Wie werden Priessnitz'sche Einwicklungen gemacht? Ein drei- bis vierfach zusammengelegtes Tuch von passender Weite und Breite wird in lauwarmes oder kühleres Wasser getaucht, ausgerungen und um den betreffenden Teil (Hals, Brust) glatt angelegt, darüber kommt eine Lage Guttaperchapapier (aus der Apotheke) oder Wachsstück, und zwar so, daß es oben und unten etwas übersteht, und schließlich ein Flanell- oder wollenes Tuch. Dieser Umschlag bleibt bei Tag und Nacht liegen und wird zweckmäßig drei- bis viermal in 24 Stunden erneuert. Angewandt werden die Priessnitz'schen Einwicklungen vorzüglich bei Entzündungen im Halse, bei Lungen- und Rippenfell-Entzündungen. Dr. Barth.



Kinderpflege und -Erziehung.



Zur Säuglings-Ernährung. Die praktische Erfahrung zeigt, daß ein leichter Brei ungefähr von der zehnten Woche an, anfänglich einmal täglich als letzte Tagesmahlzeit, später ein zweites mal nach dem Bad und nebst der Vollmilch von kräftigen Kindern nicht nur vortrefflich vertragen wird, sondern daß sich dabei die Gewichtszunahme sofort erheblich steigert. Die Kinder liegen bei der festern Nahrung viel weniger naß, ein großer Vorteil für den nächtlichen Schlaf; auch hilft die reichliche Sättigung auf die Nacht hin über die Qual der erzwungenen nächtlichen Nahrungsver-

weigerung hinweg. Uebrigens würden Kinder, die in den ersten zwei Monaten Meuronat-Hafermehlschleim bekommen haben, durch völligen Entzug dieses Nährmittels eine starke Einbuße an Eiweißstoffen erleiden. Deshalb lasse ich meinen Pfleglingen den Brei von dem nämlichen Mehl bereiten, das bedeutend weniger Stärkemehl enthält als Gries, Zwieback, Semmelmehl zc.

Anfänglich wird ein Theelöffel Meuronat-Hafermehl mit einem Stückchen Zucker auf zwei Deziliter Milch und $\frac{1}{2}$ Dezil. Wasser 20 Minuten lang auf schwachem Feuer gekocht. Allmählich wird das Wasser weggelassen und der Brei dicker gegeben, doch immer noch so flüssig, daß er durch ein größeres Loch im Gummizapfen getrunken werden kann.

Was den Preis des Krafthafermehls betrifft, so kann man wohl sagen, daß er verhältnismäßig für den Wert niedrig ist. Eine Pfundbüchse kostet Fr. 1. 50. $2\frac{1}{2}$ Büchsen reichen für zwei Monate Schleimbereitung aus. Der Brei erfordert 20 bis 40 Gr. täglich, also für 10 Monate ungefähr 18 Büchsen, demnach im Jahr eine Gesamtausgabe von ungefähr 30 Fr. Doch ist auch diese Ausgabe für manche Familie noch zu viel. Für diese möchte ich raten, offenes feinstes Hafermehl zu kaufen, staubfeines Meuronatmehl zu beziehen: (das Kilo kostet 2 Fr.) und die Mischung, 3 Teile Hafermehl auf 1 Teil Meuronat, selbst herzustellen. Daraus ergibt sich eine weitere beträchtliche Preisverminderung.

Aus „Die Pflege des Kindes“
von Dr. Marie Heim (Preis 20 Cts.)

Gartenbau.

Die Cinerarien mit ihren verschiedenen Formen und Farben sind die ersten eigentlichen Frühjahrsblüher und lösen die Blumenzwiebeln, Alpenveilchen und Primeln ab. Unangenehm werden diese hübschen Blütenpflanzen aber dadurch, daß sie häufig die Herberge zahlloser Blattlauskolonien bilden, die besonders dann entstehen, wenn die Pflanzen im trockenen, geheizten Zimmer stehen. Ein weiteres, im Zimmer sich jedoch höchst selten zeigendes Uebel ist der Mehltau, der in dämpfen, der Sonne wenig zugänglichen Kästen oder Gewächshäusern gern auftritt. In beiden Fällen sind derartig erkrankte Pflanzen nicht mehr viel wert und müssen alsbald von den gesunden isoliert werden. Selten lohnt sich das Reinigen derselben und sie wandern deshalb am besten auf den Komposthaufen, ehe die andern ebenfalls angesteckt sind. Die gesunden Pflanzen werden im Gewächshaus oder Kasten fleißig gelüftet und die Luft genügend feucht gehalten. Im Zimmer aufgestellte Pflanzen sind bei günstigem Wetter vor das Fenster zu stellen; sie müssen abends aber wegen den Nachtfrösten wieder hereingenommen werden. Das Zimmer ist am besten ungeheizt. Bei einiger Aufmerksamkeit wird man hübsche Pflanzen er-

zielen und dieselben vor Krankheiten und Ungeziefer bewahren.

Bei der Aussaat von feineren Blumen-samen, welche seitens des Blumenfreundes in flachen Kästchen oder Schalen erfolgt, geschieht es oft, daß, trotz vorsichtiger Behandlung, manche Samen nicht aufgehen wollen. Wo dieses der Fall ist, sind dieselben entweder zu hoch mit Erde bedeckt oder durch starkes Ueberbrausen oder Gießen zu tief eingeschlemmt worden. Alle Sämereien sollten in eine lockere, nahrhafte, recht sandige Erde, welche nicht zu fest in ein mit gutem Wasserabzug versehenes Gefäß gefüllt wird, dünn ausgestreut werden. Zum Bedecken sibt man entweder feine Erde oder besser noch Sand u. s. w. darüber. Angefeuchtet wird der Same nur mittelst ganz feiner Brause, in der ersten Zeit weniger, nach dem Aufgehen entsprechend mehr.

Tierzucht.

Gegen die Kalkbeine der Hühner wird eine Salbe aus 2 Eßlöffeln Fett, 1 Eßlöffel Glycerin, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Schmierseife und 8—10 Gramm Schwefelleber empfohlen. Die Mischung wird auf die Beine der Hühner eingerieben und darüber ein schmales Leinwandstreifen gewickelt, welches einige Tage liegen bleibt. Darnach wäscht man die Beine mit lauem Salzwasser ab und bestreicht sie noch einmal mit etwas Del oder Fett. Die Heilung erfolgt gewöhnlich nach einmaliger Anwendung. Der Stall und die Stützstangen müssen selbstverständlich gründlich gereinigt und desinfiziert werden.

Ratten sind die schlimmsten Feinde des Geflügels, deshalb sollte gleich bei der Anlage der Geflügelbehäufungen darauf Rücksicht genommen werden, daß denselben ein Einnisten unmöglich gemacht wird. Der liebste Aufenthalt dieses Ungeziefers ist unter dem Fußboden der Ställe, wo sie warm und trocken sitzen. Der Boden, der in den meisten Fällen aus der natürlichen Erde besteht, muß deshalb mit einem engmaschigen Drahtgeflecht gegen das Eindringen der Ratten geschützt werden; man hebt denselben $\frac{1}{2}$ Meter tief aus, füllt eine 10—15 Centimeter hohe Schicht Scherben und Backsteinbrocken hinein und deckt die ausgehobene Erdschicht wieder oben auf.

* Frage-Ecke. *

Antworten.

9. Schon 3 Mal sind mir blühende Pflanzen, trotz sorgsamster Pflege, unter dem Einfluß von „Auerlicht“ zu Grunde gegangen; bei Blatt-pflanzen habe ich keine Erfahrung, doch werden die auch keine Ausnahme machen. Rigorosa.

10. Der Selbstkocher ist gerade wie geschaffen für Verhältnisse, wie sie in dieser Frage

geschildert sind. Ich habe selberzeit, gewiß 10 Jahre lang, meinen Haushalt von 6 Personen ohne Magd, ganz allein besorgt, mit Hilfe des Selbstkochers. Der hat mir treu und gut gedient in den schwierigsten Fällen. Ich habe allerdings nicht, wie man sagt, „mitverdient“, aber miterpart. Beim Selbstkocher war es mir möglich, oft selbst am Vormittage nebst der Besorgung der Wohnung und des Kochens meistens noch 2 Stunden, im Sommer oft 3, hinzusetzen und für meine 3 Kinder, mich und meinen Mann die notwendige Leibwäsche, den erstern auch sämtliche Schulkleider, selbst anzufertigen. Die Wäsche besorgte ich mit einer Waschfrau und glättete, bis an die Hemden meines Mannes, alles selbst. Freilich strickte mir Großmütterchen alle Strümpfe. Alle 14 Tage hatte ich eine Putzfrau, half aber streng mit, bis auch aus allen Ecken, von allen Dielen das hinterste Stäubchen weg war. Damals war ich so glücklich, ohne Diensthote. Heute bin ich durch besondere Verhältnisse gezwungen, mich mit einer Magd zu behelfen und zu ärgern. — Der jungen Hausfrau Schneiderin möchte ich noch die finanzielle Seite ein wenig beleuchten. Auch der geringsten Magd muß man wenigstens 20 Franken pro Monat bezahlen, macht jährlich

Fr. 240.—
dann für 365 Tage Kost, Logis und Wäsche, billig gerechnet pro Tag à 1 Fr. „ 365.—
Total Fr. 605.—

Die Unbequemlichkeit, den Verdruß, das verdorbene Essen, das zerbrochene Geschirr etc. etc. nicht in Zahlen ausgedrückt, weiß unzählbar.

Nun muß die Frau mit ihrer Schneiderei schon wacker dran sein, wenn sie die 600 Franken noch mehr heraus schlagen will, um wirklich sagen zu können, sie helfe mitverdienen. Gar oft ist solches Mitverdienen nur eine Illusion. Ich finde immer noch, eine Hausfrau verdient schon viel, wenn sie den eigenen Haushalt gut besorgt, dem Manne eine umsichtige Gattin, den Kindern eine liebevolle und doch ernste Erzieherin ist. Langt dann die Zeit zu andern noch, gut. Aber eine Magd nehmen, um etwas mehr nebenverdienen zu können, ist töricht; ich bin fest überzeugt, daß hier der Mann den richtigern, weitem Blick hat.

Ferner ist eine sitzende Lebensweise, wie sie eine Schneiderin führen muß, die ihrem Berufe ganz leben will, nicht so zuträglich. Da wäre es für die junge Frau viel vorteilhafter, die Hausgeschäfte zu besorgen und nur zu arbeiten auf dem Berufe, was noch an Zeit übrig bleibt. Mit einem Selbstkocher zu arbeiten, ist wirklich herrlich. Es kann nicht nur an Zeit, sondern auch an Brennmaterial gespart werden. Neben einem Petrolapparat mit 2 Löchern, 4 flammia, habe ich im Monat nicht mehr als für 8 Fr. Petrol verbraucht; allerdings einfache, bürgerliche Kost zubereitet und nie unnützerweise brennen oder Wasser kochen lassen.

Ich würde der jungen Frau raten, den Vorschlag ihres Mannes anzunehmen und mit Aufnahme einer fremden Person in den intimen Haushalt wenigstens so lange zuzuwarten, bis der Ver-

dienst der Schneiderei mindestens auf das doppelte herauslaufen würde. Sonst ist von mitverdienen keine Rede.

Treue Abonnentin in S.

10. Ein **Selbstkocher** ersetzt Ihnen natürlich keine Magd, da er nicht rüstet und das Geschirr nicht abwäscht. Gleichwohl würde ich Ihnen zur Anschaffung eines solchen raten, da wirklich viel Zeit und Brennmaterial damit erspart wird. Auch werden einzelne Speisen auf dem Kochherd nie so gut, wie im Selbstkocher. Nachdem ich seit 18 Jahren einen der ersten, die Fr. Sus. Müller angefertigt (Korb), im Gebrauch gehabt, habe ich mir in letzter Zeit einen neuen, verbesserten, geliefert und bin sehr zufrieden damit. Wir sind 5 Personen; ich wählte Nr. 6 mit 3 Aluminium-Kochgeschirren. Gewöhnlich habe ich das ganze Mittagessen im Kocher. Gleich nach dem Frühstück wird vorgekocht, in $\frac{3}{4}$ St. ist alles veriorgt. Je nach den Gerichten muß $\frac{1}{4}$ St. oder 10 Min. vor Essenszeit ausgepackt und ev. fertig gekocht werden. Um Sonntags ruhig zur Kirche gehen zu können, stellen sie das Essen Samstag abends ein.

Abonnentin.

11. Ja, junge Hausfrau, solche **kleine Waschmaschinen** gibt es seit einiger Zeit! Sie werden fabrikt von Flury-Roth, Birmensdorferstr. 203, Zürich III, der seit einigen Jahren auch die treffliche größere Waschmaschine mit Kugellager herstellt. Diese kleinen Maschinen sind herrlich praktisch für die Küche. Sie halten (einmalige Füllung) 3 Hemden und 20 Taschentücher oder ein entsprechendes Quantum anderer Wäsche. Der Gang ist ganz geräuschlos, ein Kind könnte die Maschine handhaben. Die Wäsche wird, wenn nach Vorschrift gewaschen, tadellos weiß. Da der Preis nur Fr. 36 beträgt, wird sich die Maschine da, wo der Raum für die große fehlt, oder wo man viel Kinderwäsche zu waschen hat, gewiß bald einbringen. Ich rate Ihnen, in Ihrem eigenen Interesse, sich die hübsche und praktische Maschine anzuschaffen.

Frau A.

11. Die gewünschte kleine **Waschmaschine** für **Küchengebrauch** erhalten Sie bei Herrn Flury-Roth, Zürich III, Birmensdorferstr. 203. Ich habe eine solche im Gebrauch und finde sie außerordentlich praktisch und sehr empfehlenswert.

Frau M. N.

Fragen.

13. Könnte mir vielleicht eine der werten Leserinnen des Ratgebers angeben, wie **Tuberosen** behandelt werden müssen? Für guten Rat besten Dank!

Blumenfreundin.

14. Würde mir jemand ein erprobtes Mittel anzugeben, mit welchem man Flecken, von Petrol oder Del herrührend, aus harthölzernen **Parkettböden** entfernt? Zum voraus dankend.

Frau E. N., Luzern.

15. Kann mir jemand aus Erfahrung sagen, wie man **Rohrsessel** behandelt, damit das Geflecht wieder rein und weiß aussieht, die Sessel sind sonst noch recht schön. Für gütige Auskunft besten Dank.

Abonnentin.