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

Band: 11 (1904)

Heft: 14

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: 25.07.2025

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.

№ 14. XI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | Zürich, 9. Juli 1904.

Des Lebens Rätsel . . .

Des Lebens Rätsel wird kein Wissen lösen,
Des Lebens Last hebt keine Menschenhand,
Es ringt das Gute ewig mit dem Bösen,
Es schlägt kein Herz, das dauernd Ruhe fand.

Doch dieses kannst du: Dich vor Schuld bewahren,
Des Schicksals Sturm mit sanftem Mut bestehn,
Nur Liebe spenden, wo du Haß erfahren
Und wie ein Kind zu deinem Vater gehn.

Charlotte Blennerhasset.

Ein Wort an die Hausfrauen!

In ihrem Buche „Du und deine Hausgenossen" wendet sich die Verfasserin, Tony Schumacher, auch an die Hausfrauen und gibt diesen für die richtige Behandlung ihrer Dienstboten treffliche Winke. Wir können uns nicht enthalten, zu Nutz und Frommen mancher Dienstleute und ihrer Untergebenen einiges davon zum Abdruck zu bringen.

Sage nie und nimmer: „Meine Dienstboten gehen mich nichts an, — sie sollen ihre Pflicht tun und im übrigen sind sie bezahlt!" Sie werden, wenn du so sprichst, ihre Pflicht nie völlig tun, sie können sie nicht ganz tun, weil du das Beste in ihnen, ihr Herz und ihre Anhänglichkeit nicht verstehst wachzurufen! Geld macht viel, sehr viel aus und ich bin auch gewiß nicht gegen guten Lohn bei solchen, die es vermögen, ihn zu geben, aber es ist nur eine äußere Gabe und Entschädigung, die uns von der innern Pflicht der Gegenseitigkeit nicht entbindet!

Beginne nicht ein Dienstverhältnis irgend welcher Art, ohne daß du dir von dem neugewonnenen Hausgenossen hast erzählen lassen, wer er ist, woher er kommt, und wie er sein Leben zu gestalten gedenkt! Lerne dabei ein wenig seine Denkweise und Eigenart kennen, ein jeder Mensch, der mit uns lebt, hat das Recht, auch hierin ein bischen berücksichtigt zu werden, denn wir selbst wollen, daß man uns nach unserer Individualität behandelt, wenigstens im Rahmen des Hauses.

O, wenn wir Frauen doch alle mehr von dieser Klugheit und Selbstbeschränkung hätten, wie viele Szenen könnten wir vermeiden, wie vielem eine andere Wendung geben! Würden wir uns im Zusammenleben doch immer zuerst klar machen, ich habe Fehler, mein Nebenmensch hat die seinen! Ich darf

nicht sagen: Er soll sich eben ändern, so lange ich selber weiß, wie schwer solches Aendern ist!

Aber ebenso, wie jedes in deinen Dienst Eintretende seine bestehenden Fehler mitbringt, so hat es auch seine guten Eigenschaften und denen komm mit warmem Vertrauen entgegen und sieh, was du mit ihnen anfangen kannst. Mit warmem Vertrauen überhaupt! Ach wie so oft fehlt dies und alle guten Eigenschaften können nicht heraus und bleiben unentwickelt!

„Ich traue dir zu, daß du heute Abend zur rechten Zeit von dem Vergnügen nach Hause kommst, — bist ja ein anständiges Mädchen!"

„Ich traue dir zu, daß du mit der Arbeit allein fertig wirst, ich kann dir ja heute nicht helfen."

„Ich baue auf dich, daß dir nicht einfällt, die Kinder heute Abend allein zu lassen, wenn wir ausgehen!"

„Ich vertraue fest auf deine Ehrlichkeit, deshalb schließe ich auch nichts vor dir zu!" Ich habe die Erfahrung gemacht, daß das Mädchen im ersten Falle pünktlich nach Hause kam, daß sie im zweiten sich aufs äußerste anstrengte, um fertig zu werden, daß die andere treu und gewissenhaft bei den Kindern sitzen blieb und daß die letztere sich nie die kleinste Untreue erlaubte. Ebenso fest bin ich überzeugt, daß die selben Mädchen, die durchaus keine Charaktere und Tugendhelden waren, bei einem strengen Befehle oder einem mißtrauischen Ton trotzig geworden und den betreffenden Versuchungen vielleicht unterlegen wären. Sagt aber nie: „Ich vertraue euch", nur als Redensart, sondern laßt's eure Ueberzeugung sein, — nur dann wirkt es!

„Ach was, meine Frau kann mich doch nicht ausstehen, da bin ich lieber, wie ich mag!" sagt manches junge Mädchen.

„Wie kann ich solch ungutes Ding gern haben, wenn sie den ganzen Tag lang mich nur ärgert und alles verkehrt macht", sagt manche Frau.

Hast du ihr denn von Anfang an auch alles ordentlich gezeigt? Hast du dich in Gedanken hingestellt, was es ist, in ein ganz fremdes Haus zu kommen? Du kennst den Inhalt deiner Schränke und deiner Schubladen, du hast natürlich die kleinsten Details des Tischdeckens u. s. w. in deinem Kopf, du weißt genau, wie die tausend Luxusgegenstände auf deinen Möbeln gruppiert sind, nach welcher Regel die Kinder angezogen werden und du gekämmt wirst! Und ein solch neues Mädchen! Da kommt sie, abgehetzt von der letzten Stelle, wo noch alles reingemacht werden mußte, oder halb heimwehkrank von irgend einem Abschied, meist in der Dämmerung. Es treten ihr völlig neue Menschen entgegen, mehr oder weniger freundlich. Stelle dir da vor, bis sie nur die verschiedenen Türen kennt und die Benennung der Zimmer, Küche, Küchengerätschaften, Mitdienstboten, alles ist ihr fremd; vielleicht hat sie auch kein schnelles Auffassungsvermögen und ist dabei doch tüchtig! — Ich bitte dich, habe Geduld! Nicht nur in den ersten Tagen, sondern habe auch Geduld, wenn es länger währt, wenn es scheint, als würdet ihr nicht zusammenpassen, manchmal geht es dann plötzlich doch.

Daß du auch besorgt bist, daß deine Dienstboten ihren Gottesdienst besuchen können, ist selbstverständlich und wird nur das Band zwischen euch befestigen. Sei doch gewiß nicht dagegen!

Und noch eine Bitte! Mache den Dienenden dann und wann ein Vergnügen, auch nicht nur, indem du sie zur festgesetzten Zeit ausgehen läßt! Solch junges Menschenherz verlangt danach und ist empfänglich dafür. Schicke die Dienstboten auch einmal in eine gute Vorstellung, zu einer Sehenswürdigkeit, zu einer Freundin oder Bekannten, von denen du weißt, daß sie nichts Schlimmes bei ihnen lernen und sie werden nachher wieder viel frischer arbeiten! Es schadet dir nichts, auch wenn du eine verwöhnte Dame bist, wenn du in diesem Falle einmal eintrittst, den Kaffee oder Thee machst und den Tisch deckst!

Was das Kapitel des Scheltens und Zankens anbelangt, so möchte ich am liebsten diese zwei Wörter ganz aus deinem Hauslexikon gestrichen sehen, auf die Gefahr hin, für eine Idealistin gehalten zu werden. Sage

den Dienstboten stets deutlich und genau, was und wie du die Sache haben willst, und ich habe gefunden, daß in den meisten Fällen die Ausführung der Art des Auftrags entspricht.

„Das hätte ich nicht von meiner Rike gedacht!" in betrübtem Tone gesagt, oder: „Versuch es doch morgen auf eine andere Weise, es sieht nicht hübsch aus", oder: „Ich kann dich nicht zwingen, aber ich bin überzeugt, du hast dich nur vergessen und machst's das nächste Mal besser" — solche und ähnliche Bemerkungen verfehlen selten ihre Wirkung. Ist dir's gegeben, so kannst du's auch mit Humor versuchen.

Liebe und Humor! Ja, wenn wir die immer bei der Hand hätten! Mit den beiden würden wir im Hause unendlich mehr erreichen, als mit Ernst und Strenge! Und die Liebe muß auch ganz besonders walten, wenn ich noch zum Schluß von ein paar äußern Dingen spreche! Laß die Wohnung deiner Dienstboten möglichst gesund und luftig sein. Unterstütze sie darin, daß sie dieselbe hübsch und behaglich sich gestalten und vergiß nie, daß du ihnen die Heimat zu ersetzen hast! Sorge, daß sie an den Freistunden und am Abend einen warmen Platz haben und bekümmere dich darum, was sie lesen. Laß dir auch erzählen, wo sie ihre freien Nachmittage zubringen! Ja nicht aus Neugierde oder gar in inquisitorischem Tone, denn dazu hast du kein Recht, sondern aus Teilnahme und Interesse. Zeige ihnen auch diese beim Ankauf und Wählen ihrer Kleidungsstücke und rate ihnen mütterlich zu Sparsamkeit und Einfachheit,

„Das lassen sich die jetzigen Mädchen nicht mehr gefallen!" sagte mir neulich eine Dame mit großer Bestimmtheit. Und ebenso bestimmt anwortete ich darauf: „Die Dienstmädchen sind im großen Ganzen auch nicht anders als wir! Gerade so viel, als wir selbst gesteigerte Ansprüche im Laufe der Zeiten machen, im selben Grade tun dies die niedern Klassen und wer von uns dürfte sie darob verdammen? Andere Zeiten, andere Verhältnisse! Aber das Innere der Menschen bleibt sich gleich, ein gutes Wort finder stets eine gute Statt, wo Friede und Freundlichkeit herrscht, da ist einem wohl, und wer es versteht, einem Menschenkinde das Herz zu erwärmen, der bekommt in den meisten Fällen Wärme und Liebe dafür zurück!"

Wie behandelt man seine Möbel?

(Nachdruck verboten.)

Unsere Möbel können, je nach der Art und Weise, wie sie behandelt werden, ein Menschenalter aushalten und auch wenn sie der herrschenden Mode nicht mehr entsprechen, doch noch durch ihren tadellosen Zustand unser Auge erfreuen. In vielen Fällen finden wir aber die eleganten Ausstattungsstücke einer jungen Frau ein paar Jahre nach der Gründung des Hausstandes in einem wenig schönen Zustande und man frägt sich dabei, ob da für das aufgeworfene gute Geld minderwertige Ware geliefert worden sei. Diese Möglichkeit ist nicht ausgeschlossen; vielleicht haben die jungen Leutchen aber mit Absicht, dem äußern Schein zulieb um wenig Geld Geringwertiges erworben. Hier wollen wir aber von den guten Möbeln reden, die aus der Hand eines tüchtigen Schreiners hervorgegangen sind und ihr so bald verändertes Aussehen nur der unwissenden Hausfrau, dem unordentlichen Dienstmädchen oder ungezogenen Kindern verdanken.

Der Staub ist der ärgste Feind der Möbel; wer diesen täglich gründlich und sachgemäß mit Pinsel und Staublappen entfernt, leistet den Möbeln den besten Dienst.

Wo die polierten Möbel bald den schönen Glanz verlieren, kann man mit dem Aufpolieren, das übrigens immer von Zeit zu Zeit vorgenommen werden sollte, nachhelfen. Man nimmt zu diesem Zwecke zwei Lederlappen, einen feuchten, aber ganz gut ausgerungenen, der keine Nässe mehr abgibt und einen trockenen. Mit ersterem werden die gut abgestaubten Flächen gründlich abgerieben, den trockenen benutzt man zum Nachpolieren. Stehen einige alte Seidenstücke ohne Naht zur Verfügung, so leisten sie noch bessere Dienste als das trockene Leder. Die Möbel können auch statt mit Wasser mit guter fetter Milch nachpoliert

werden, man benetze dabei das Leder aber nur wenig.

Sehr zum Schaden der Möbel wird von vielen Hausfrauen das Petroleum als Poliermittel benutzt. Petroleum erzeugt wohl, wie übrigens jede Anfeuchtung, auf den Möbeln einen flüchtigen Glanz, der Staub schlägt sich aber bald an den öligen Flächen nieder und klebt dort fest, während das Petroleum verdunstet.

Terpentinöl hat eine harzlösende Eigenschaft und führt daher beim Ausschwitzen der Möbel harzige Substanzen, Staub 2c. in den Polierlappen über. Es ist deshalb empfehlenswerter als Petroleum, kann aber nur bei polierten Möbeln Anwendung finden. Bei lackierten würde es nach und nach die Lackschicht angreifen. Auch bei Eichenholz und den farbig gebeizten modernen Möbeln, ist es nicht zweckdienlich. Benzin hat auf polierte Flächen die gleiche Wirkung wie Terpentin. Sehr oft werden wachshaltige Möbelpolituren, Wachsverseifungen 2c. gebraucht; dabei wird ein neuer politurähnlicher Glanz erzeugt, der aber leider auf die Dauer nicht hält, weil in dem klebrigen, wachshaltigen Ueberzug der Staub sich festsetzt. Auch bei lackierten Möbeln sind diese Polituren nicht zu empfehlen, da dadurch die Harze des Lackes bei wiederholter Anwendung gelöst werden; bei rohem und mattpoliertem Naturholz sind sie eher angebracht.

Will man diese Wachspolituren, die übrigens bedeutend weniger Zeit und Kraft in Anspruch nehmen als das Aufpolieren mit feuchtem Lederlappen, doch anwenden, so trage man die Wachsschicht nur ganz dünn auf und reibe mit einem trockenen Woll- oder Seidenlappen bis zum Entstehen des Glanzes. Man gehe dabei nur stückweise vor; unzweckmäßig wäre, eine größere Fläche aufzutragen und dann erst glänzend zu polieren. Fette Oele, wie Oliven- oder Baumöl sollen nie zur Anwendung kommen. Leinöl auf bereits polierten oder lackierten Möbeln anzuwenden, ist ebenfalls zweckwidrig. Mischungen von Spiritus und Schellack, die so vielerorts zum Auffrischen matt gewordener Möbel gebraucht werden, sind ebensowenig zu empfehlen. Muß das Möbelstück gelegentlich doch dem Schreiner zur Wiederherstellung übergeben werden, so erwächst ihm durch diese aufgetragene Schicht bedeutend größerer Zeitverlust und dem Auftraggeber eine vermehrte Ausgabe.

Wer die Möbel dauerhaft erhalten will, hat aber noch andere Regeln zu befolgen. Polierte und lackierte Möbel dürfen nie in der Nähe eines heißen Ofens stehen, sonst verbrennt die Lackschicht oder es entstehen Risse und Blasen. Heiße Gefäße direkt auf polierte oder lackierte Möbel gestellt, schaden ebenfalls. Es werden dadurch die sogen. Brandringe erzeugt, die nur vom Schreiner wieder beseitigt werden können. Daß auch das Wasser, direkt in Berührung mit der Politur und Lackschicht gebracht, weiße Flecken erzeugt, wird schon manche Hausfrau erfahren haben. Sind diese Flecken frisch, so weichen sie der Behandlung mit wenig Salatöl, das man darauf verreibt, auch angefeuchtete Cigarrenasche sorgfältig darauf verrieben, bringt sie zum Verschwinden. In Schlafzimmern sorge man immer für sorgfältiges Abtrocknen der mit Seifenwasser bespritzten Waschtische.

Feuchte Wände sind den Möbeln ebenfalls schädlich. Die Feuchtigkeit macht sich zuerst in der rohen Rückwand bemerkbar; Schimmel und Schwamm kann dadurch hervorgerufen werden. Erst nach und nach pflanzt sich die Feuchtigkeit im Innern der Holzteile der Möbel fort und wird dem Auge durch fleckige Stellen sichtbar. Hier kann nur der Schreiner Abhülfe bringen.

Spirituöse Flüssigkeiten, Parfümerien, Zahn- und Kopfwasser, medizinische Tinkturen, Salmiak 2c. sind direkte Lösungsmittel für Lacke und Polituren, also auch da ist Vorsicht geboten!

Möbel werden natürlich auch durch unsanfte Berührung mit Schuhen, mit der ungeschickt gehandhabten Plochbürste 2c., durch spielende Kinder beschädigt. Hier ist es Sache der Hausfrau, durch geeignete Vorkehrungen und Belehrung die Möbel und sich selbst vor Schaden zu bewahren. J.

Haushalt.

Blumen, die zur Parfüm-Fabrikation dienen, müssen zu einer bestimmten Stunde gepflückt werden. Nelken strömen ihren Wohlgeruch erst aus, nachdem sie zwei oder drei Stunden lang im vollen Sonnenschein standen. Rosen dagegen müssen, sobald sie sich öffnen, Jasminblüte sogar vor Sonnenaufgang gepflückt werden.

Gummiringe, wie man sie bei Konservengläsern gebraucht, werden durch unrichtige Behandlung oft hart und brüchig. Man kann sie wieder weich machen, wenn man sie in Ammoniakwasser (1 Teil Ammoniak zu 2 Teilen Wasser) legt. Manchmal brauchen die Ringe in diesem Bade nicht länger als 5 Minuten zu bleiben, meistens ist aber eine halbe Stunde nötig, um ihnen wieder die alte Elastizität zu verleihen.

Fettflecken aus Stoffen zu entfernen. Man nimmt dreifach zusammengelegtes Löschpapier, auf welches der Stoff mit der Fleckenstelle glatt ausgebreitet und gehörig mit Benzin befeuchtet wird, hierauf kommt eine zweite Lage Löschpapier, welche man mit der Hand oder einem anderen Gegenstand fest aufdrückt. Der Fettfleck wird auf diese Weise gelöst und von dem Papier aufgesogen, so daß keine Spur mehr verbleibt.

Obstflecken zu entfernen. Der fleckige Stoff wird straff über ein Gefäß gespannt und kochendes Wasser auf jeden einzelnen Flecken so lange gegossen, bis er nicht mehr sichtbar ist, was kurze Zeit beansprucht. Rascher verschwinden die Flecken, wenn sie noch frisch sind, doch dürfen dieselben vorher nicht mit kaltem Wasser befeuchtet werden.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: *Körbelsuppe, falscher Hase, Maccaroni mit Tomatensauce.

Dienstag: Brotsuppe, *Leberragout, Blumenkohl, gebratene Kartoffeln.

Mittwoch: Reissuppe, *gedünstetes Schweinefleisch, Wachsbohnen, Erdbeerschnittchen.

Donnerstag: Gerstensuppe, Kalbszunge, Erbsen und Rübli, *gefüllte Tomaten.

Freitag: Luftsuppe, Sauerbraten, Knöpfli, *Aprikosencharlotte.

Samstag: Weiße Mehlsuppe, Hirn in Sauce, *Käseschnitten, Kirschkompott.

Sonntag: Suppe à la reine, *Tauben à la crapaudine, Kohlrabi, Kalbsbraten, Kopfsalat, *Götterspeise.

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

Kochrezepte.

Körbelsuppe. Zutaten: Für 6 Personen einige Handvoll Körbelkraut, ein Stückchen Hausbrot, 50 Gr. Reis oder Gerste, ein Stück süße Butter oder ein Löffel Fett. Brot und Reis oder Gerste werden mit kaltem Wasser und Salz aufgestellt, der siedenden Suppe Butter oder heißes Fett beigefügt, 1½—2 Stunden gekocht, das gehackte Körbelkraut hineingegeben, höchstens zwei Minuten mitgekocht, die Suppe angerichtet und sofort serviert.

Tauben à la crapaudine. Die Tauben werden so gespalten, daß der Rücken ganz bleibt. Klopfe sie platt, salze, pfeffere und streue inwendig fein gehackte Zwiebeln und Petersilie darüber, bestreiche sie dann mit Olivenöl oder Ei, tauche sie in Paniermehl und lasse sie während 30 Minuten auf sehr schwachem Feuer braten. — Man serviere die Tauben mit einer Mayonnaise, der man feingehacktes Grün, Cornichons und einen Löffel Senf beifügt.

Gedünstetes Schweinefleisch (auf österreichische Art). 1—1½ Kilogramm nicht zu fettes Schweinefleisch wird in längliche Stücke geschnitten und nebst 1—2 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, Salz, 1 Messerspitze Kümmel, 2 Nelken und 2 Pfefferkörnern in einer Kasserole eine Weile unter beständigem Umrühren im eigenen Safte gedünstet. Sobald der sich bildende Saft wieder eingesogen ist, wird ¼ Liter Wasser und 1—2 Löffel Essig dazugegossen und das Fleisch bis zum vollständigen Weichwerden auf schwachem Feuer geschmort. Beim Anrichten wird das Fett abgenommen und das Fleisch mit der Sauce aufgetragen.

Leber-Ragout. Die Leber wird gewässert, von Haut und Adern befreit, in dünne Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl umgewendet und auf beiden Seiten braun und gar gebraten, worauf man sie aus dem Kasserol nimmt und auf eine gewärmte Schüssel legt. In der Butter, worin die Leber gebraten worden, schwitzt man einige feingehackte Zwiebeln und Borretschblätter, stäubt 1 Löffel Mehl darüber, das man ebenfalls eine Weile röstet, verkocht dies mit ¼ Liter kräftiger Bouillon oder Jus nebst einigen Löffeln Weinessig zu einer dicksämigen Sauce und gibt sie dann über der Leber auf.

Bohnen (Hausmannskost). 1½ Kilogramm für 6 Personen. Gelbe, fleischige Bohnen koche man in siedendem gesalzenem Wasser ungedeckt weich, spüle sie mit frischem Wasser ab und ziehe die Fäden davon. Dann lasse man 40—60 Gr. Butter, Bratenfett oder Speckwürfel flüssig werden, rühre feingeschnittene Zwiebeln dazu, tue die weichgekochten Bohnen nebst Pfeffer und etwas ganz feingeschnittenem Knoblauch hinein. Um das Anbrennen zu verhüten, gieße man einige Eßlöffel Fleischbrühe oder Bratenjus daran und lasse sie 15—20 Minuten zugedeckt dämpfen, indem man sie öfters untereinander wannt, und wenn es nötig ist, wieder ein wenig Brühe zugießt.

Basler Kochschule.

Gefüllte Tomaten. Große schöne Tomaten werden geschält, oben ein Deckel abgeschnitten und ausgehöhlt. Resten von Braten, Schinken, Brat-

würsten 2c. werden mit Schalotten, Zitronenschale, Petersilie auch Champignons fein gewiegt, in Butter etwas gedämpft und mit Fleischbrühe und wenig Zitronensaft angefeuchtet. Ein flaches Email- oder Porzellangeschirr streicht man mit süßer Butter aus, die Tomaten werden hineingesetzt und gefüllt. Hart gesottene Eier in runde Rädchen geschnitten werden obenauf gelegt, dann etwas geriebener Parmesankäse und ein Stückchen Butter. Im heißen Bratofen 1/2 Stunde braten und sogleich servieren.

Käseschnitten. 1 Löffel Mehl verrühre man mit kalter Milch, füge 2 Eier, 2 Tassen Milch, 1 Prise Salz, zirka 80—100 Gr. geriebenen Käse zu und koche dies unter beständigem Rühren auf mäßigem Feuer zur dicklichen feinen Masse; bestreiche damit dünne Brotscheiben auf einer Seite und backe sie in heißer Butter auf beiden Seiten gelb.

Aprikosen-Charlotte. 12—15 schöne, nicht zu reife Aprikosen werden geschält, halbiert und mit 80 Gramm Zucker nebst einem kleinen Stück frischer Butter eine Viertelstunde lang unter öfterem Umschütteln gedämpft. Dann streicht man die Form mit geschmolzener Butter aus, taucht Scheiben von Milchbrot oder Einback erst in geschmolzene Butter, dann in Zucker, legt die Form auf dem Boden und an den Seiten dicht damit aus, schüttet die Aprikosen hinein, bedeckt dieselben mit ebensolchen Milchbrotscheiben, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie in einem heißen Ofen eine halbe bis drei Viertelstunden lang.

Götterspeise. 25—30 Gr. fein gestoßener Zucker wird mit 3—4 Eiweißen recht fest geschlagen, zuletzt ein großes Weinglas voll Fruchtgelee (am besten Himbeer- oder Erdbeer-Gelee) darunter gemischt und in Gläser gefüllt, serviert.

Eingemachte Früchte.

Gerührte Erdbeermarmelade. 1 Kilo Erdbeeren, 1 Kilo Grieszucker. Die Erdbeeren werden mit einem Holz- oder Porzellanstößel gequetscht und durch das Haarsieb getrieben, der Zucker langsam unter fortwährendem Rühren darunter gemischt, eine Stunde lang die Masse nach einer Seite gerührt und dann in Geleegläschen gefüllt und in gewohnter Weise verbunden.

Aus „Gritli in der Küche".

Gelee von roten und weissen Johannisbeeren. Auf 1 Kilo Früchte 3/4 Kilo gestoßenen Zucker und 2 Deziliter Wasser. — Die Früchte werden mit dem Wasser zugesetzt, erhitzt und gekocht bis sie platzen. Dann quetscht man sie ein wenig und gießt sie durch ein Haarsieb oder ein Tuch, welches an den vier Beinen eines umgekehrten Stuhls befestigt wurde. In der Messingpfanne rührt man nun den Zucker, bis er sich zu ballen beginnt, fügt den Saft bei und kocht vom Zeitpunkte des Siedens an noch 5—10 Minuten auf starkem Feuer. Beim Zugießen des Saftes zum Zucker bilden sich kleine Stücke Zucker, die sich jedoch rasch wieder auflösen. Auf obige Weise zubereitete Gelee ist ausgiebig, fest und hat eine schöne Farbe. — Auf gleiche Weise können Stachelbeeren, Brombeeren und Himbeeren zu Gelee gekocht werden. Aus „Gritli in der Küche".

Himbeerkonfiture. Auf 1 Kilo Früchte 1 Kilo Zucker. Es können zu dieser Art Eingemachtem nur ganz tadellose Früchte verwendet werden; auch empfiehlt es sich, nicht mehr als 1 1/2 Kilo in derselben Kasserolle zu kochen. Der Zucker wird mit Wasser (auf 1 Kilo 6 Deziliter Wasser) zugesetzt und zu einem dicken Sirup gekocht. Dann schüttet man die Früchte hinein, rührt mit einem silbernen Löffel fortwährend und schäumt fleißig ab. Vom Augenblicke des Kochens an nur 5—10 Minuten kochen. Nach dem Anrichten in eine tiefe Schüssel gießen, mit Rühren fortfahren bis die etwas zusammengefallenen Früchte sich mit Saft füllen und wieder rundlich werden. Man erhält auf diese Weise eine prachtvolle Konfitüre, der Saft ist eine kristallhelle Gelee geworden, die beim Aufbewahren öfter den untern Teil des Glases füllt, während oben die Früchte schwimmen. Aus diesem Grunde empfehlen sich zur Aufbewahrung kleinere Gläser, damit vor dem Gebrauch rasch aufgerührt werden kann. Man schrecke vor dem großen Zuckerverbrauch nicht zurück. Er bezahlt sich durch größere Ausgiebigkeit und Wohlgeschmack. — Brombeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren 2c. können auf gleiche Weise zubereitet werden. Aus „Gritli in der Küche."

Um **Erdbeeren** ebenso auch **Gartenhimbeeren** haltbar und versandfähig zu machen, kocht man sie am besten als **Schüttelfrüchte** ziemlich fest ein, sie verlieren dadurch die Form und Farbe am wenigsten und den frischen Geschmack behalten sie auch auf längere Zeit. Erdbeeren, die nicht rechtzeitig vom Boden aufgenommen und mit Holzwolle vor der Reife gegen Erde und Ungeziefer geschützt werden konnten, darf man ohne Sorge vor dem Einkochen mit kaltem Wasser mehrmals abspülen; sollten sie hernach mehr zerfallen, so sind sie zu Erdbeer- bezw. Himbeerschnitten noch gut verwendbar. Bei Schüttelfrüchten gilt die Regel, daß man nur 1 Pfund Früchte auf 1 Pfund Zucker auf einmal in die Messingpfanne nimmt. Wer die Früchte nicht so süß liebt, oder wegen den Aufbewahrungsorten alles fest einkochen muß, nimmt zwei Drittel oder drei Viertel Zucker zu einem Pfund Früchte. Man gibt Zucker und Früchte lagenweise in die Pfanne und schüttelt diese fortwährend über dem Feuer. Wenn der Inhalt am Rand zu kochen beginnt, so fährt man noch 5 - 6 Minuten fort zu schütteln und richtet in erwärmte Gläser an. R.

Kinderpflege und -Erziehung.

In den **Ferien** ist die sonst genau zu regelnde Tagesordnung weniger strenge einzuhalten, damit auch in dieser Beziehung die Kinder sich entlastet fühlen: fällt doch alles hinweg, was die Schule

an Zwang in das Leben hineinbringt. Das sollte auch nicht durch Ferien- oder Arbeitsstunden beeinträchtigt werden, die den Kindern ebenso wenig nützen wie die von allen guten Schulen mit Recht verlassenen Ferienaufgaben. Dagegen darf man auch keine Verlotterung zulassen, weder in Bezug auf Langschlafen und im Bette liegen, noch auf die Mahlzeiten, auf Reinlichkeit und Hautpflege, wozu gerade die Sommerferien die meiste Gelegenheit bieten.

Stets, sowohl in der Schulzeit wie in den Ferien, muß man sich von dem Gedanken leiten lassen, daß gute Gewöhnung eine Hauptaufgabe der Erziehung ist, und daß Gesundheit ohne Gewöhnung an Ordnung nicht errungen, noch erhalten werden kann; aber man soll auch nicht vergessen, die freien Stunden, Tage und Wochen wirklich freie sein zu lassen und dafür zu sorgen, daß in ihnen die schulmüden Leiber und Geister zu neuen Arbeiten sich kräftigen und erfrischen, damit der Wiederbeginn der Schule nicht mit Jammer und Widerwillen, sondern mit wirklicher Freudigkeit von den Kindern begrüßt werde.

Dr. Dornblüth.

Gartenbau.

Arbeitskalender im Monat Juli.

Im Juli ist fortwährend für reichliche Bewässerung, fleißiges Behacken, Behäufeln, Jäten, Ausdünnen der Gemüsepflanzen zu sorgen. Kohlarten werden bei trübem Wetter mit flüssigem Dünger begossen. Wenn der Blumenkohl sich zu entwickeln anfängt, werden die äußeren Blätter nach innen geknickt und die Blume damit bedeckt. Die Farbe bleibt dann schön weiß. Leergewordene Beete können mit Winterrettig, Teltowerrüben, Feldsalat und Winterspinat, Endivien-, Rosen- und Krauskohl bepflanzt werden. Perl- und andere Zwiebeln werden vor dem Gelbwerden der Erde entnommen. Beim Zwerg- und Spalierobst fährt man mit dem Pikieren, Heften und Anspalieren fort.

Im Blumengarten halte man Beete und Rosen unkrautfrei und bewässere bei trockenem Wetter. Teppichpflanzen halte man im Schnitt. Rosenwildlinge können noch anfangs Juli auf das schlafende Auge veredelt werden; auch das Senken der Nelken nimmt man in diesem Monat vor. Primeln und Aurikeln, wie andere abgeblühte Staudengewächse, werden geteilt und verpflanzt.

Unsere Gartenerdbeeren. Um sich der als mühsam und zeitraubend bekannten Kultur der so beliebten Gartenerdbeeren mit einigem Erfolg zu widmen, empfiehlt es sich, sie alle 3 Jahre in ein ganz neues Beet mit gutem Erdreich zu verpflanzen. Im vierten Jahre sind der Boden und die Pflanzen nicht mehr ertragsfähig. Im August oder September besorgt man gewöhnlich das Anpflanzen der neuen Beete, die über den Herbst fleißig begossen und im Winter gedüngt werden. Im ersten Jahre ist die Ernte keine nennenswerte, die beste erhält man immer im zweiten und dritten Sommer, zumal in einem so fruchtbaren, wie der gegenwärtige ist. Bei regenarmem Frühjahr hat man trotz vielem Begießen über schlechte Ernten zu klagen. R.

Tierzucht.

Das Sammeln der Eierschalen lohnt sich in jeder Landwirtschaft. Die Schalen werden, wenn sie getrocknet sind, fein gestoßen und entweder zur Bildung der Eierschalen dem Hühnerfutter beigemengt, oder den jungen Haustieren, Kälbern, Fohlen, Ferkeln 2c. in kleinen Portionen unter das Futter gemischt als Ersatz für phosphorsauren Kalk, der zur Bildung des Knochengerüstes notwendig ist.

Frage-Ecke.

Antworten.

49. Lassen Sie sich Prospekte der Gasapparatefabrik Solothurn kommen. Sie finden dort sicher einen Ihren Verhältnissen und Wünschen entsprechenden **Gasherd.**

Nickelpfannen sind sehr zu empfehlen. Wenn Ihnen Ihr Portemonnaie für Ihre Küche solche Anschaffungen gestattet, so greifen Sie nur wacker zu! Eine Abonnentin.

50. Seit vielen Jahren bewährt sich bei mir folgendes Rezept zu **Limonade:** Auf 7 Liter Wasser 750 Gr. Kandiszucker, 1—2 Zitronen, 2—3 Hollunderblüten und 1 Glas Weinessig. Den Zucker löse ich auf dem Feuer mit dem Wasser und gieße dann mit den übrigen Zutaten alles in eine entsprechend große Flasche und lasse dies zweimal 24 Stunden unter öfterm Schütteln an der Sonne oder Ofenwärme stehen. Dann wird die Flüssigkeit filtriert, in Flaschen gefüllt und stehend in kühlem Raume aufbewahrt. Nach 3—4 Tagen kann die Limonade verwendet werden. Am besten bewährten sich Flaschen mit Patent-Verschluß. Frau R. in L.

50. Den Fehler begehen Sie bei der Zubereitung der **Hollunderlimonade,** indem Sie das Gemisch abkochen! Probieren Sie es und lassen Sie die gleiche Zusammenstellung, wie Sie angegeben, 2—3 Tage in einer Strohflasche an der Sonne stehen, seihen Sie nachher die Flüssigkeit durch, füllen Sie dieselbe alsdann in die Bierflaschen und legen Sie dieselben noch 1—2 Tage, oder nur so lange, bis Sie davon gebrauchen, in den Keller. Sie werden sehen: „Champagner" ist nichts dagegen! Eine, die es so probiert hat.

50. Wir machen seit Jahren eine feine **Limonade** auf folgende Weise: Wir geben 10 Liter Wasser in ein Kupfergefäß, 12 Hollunderblumen, 2 Zitronen ohne Schalen; in zwei Hälften ge-

schnitten, 1 Kilo Zucker und 1 Glas weißen Weinessig. Einen Tag und eine Nacht lassen wir das Gemisch stehen, dann wird es gut durcheinander gerührt und über ein Stück Tüll in einen Milchtopf durchgeseiht und in Bierflaschen abgefüllt. Dann wird die Limonade gut verschlossen in den Keller gestellt; in 10 Tagen ist sie trinkbar. Wir stellen sie also nicht mehr weder an die Sonne noch auf den Ofen. Wie uns die Erfahrung zeigte, wird die Limonade dennoch vorzüglich und brausend. Eine Limonade-Verehrerin.

51. Beziehen Sie die **Konservengläser** von J. Weck, Badenerstraße, Zürich oder J. Ernst, Küsnacht (Zürich). Fabriken geben gewöhnlich keine Gläser an Private ab. A. G.

52. Wäre es nicht das einfachste, die Firma, von der Sie den **Gaskochherd** bezogen haben, anzufragen, wie dem gerügten Uebelstand des Ausschwitzens abzuhelfen wäre? Es liegt gewiß im Interesse jenes Geschäftshauses, Abhülfe zu schaffen oder Sie auf allfällige Fehler in der Behandlung des Herdes aufmerksam zu machen. Zürcherin.

53. Eiserne **Bettstellen,** wenn sie schön sind und hübsch ausgarniert in rot oder blauem Stoff, sind, nach meiner Ansicht, so empfehlenswert wie hölzerne. Da können andere Leute hundertmal anderer Meinung sein! Wenn Sie selber unschlüssig sind, ist es wohl besser, zu hölzernen zu greifen, denn die eisernen würden Ihnen sicherlich später durch Ihre Bekannten und Freunde „verleidet". Drahtmatratzen haben den Vorteil, daß sie gut zu reinigen sind im Vergleich zu den Stahl-Federmatratzen. Ich finde aber, die Betten sehen nicht sehr schön aus mit ersteren, da sie nicht auftragen. Man kommt also viel tiefer zu liegen, als in gewöhnlichen Betten. Ich würde an Ihrer Stelle eiserne Betten wählen oder dann hölzerne mit Stahlfedermatratzen. Marion.

54. Ich kann Ihnen die **Konservengläser** von J. Weck, Badenerstraße, Zürich und J. Ernst, Küsnacht (Kt. Zürich), aus eigener Erfahrung empfehlen. Wählen Sie folgende Größen der Gläser: 1/3 Liter haltende sind passend für Beeren, 1/2 Liter für Gemüse, 3/4 für Stein- und Kernobst. Zürcherin im Bündnerland.

55. Dem Hausmütterchen sei mitgeteilt, daß es wirklich **Kochbücher** speziell für die Gasküche gibt, nämlich „Gaskochschule" für die gute bürgerliche Küche von L. Herzog. Basel, Verlag und Druck von Ad. Geering. Dann ein weniger umfangreiches „Die Gasküche" von J. M. Bodemer in Zürich. (Eine Ergänzung zu allen Kochbüchern.) Verlag von Cäsar Schmidt, Zürich. Die Preise beider Kochbücher sind mir nicht bekannt, aber namentlich letzteres, eine Broschüre von 65 Seiten, wird keine große Ausgabe erfordern. Luise.

56. Sie kochen die Gemüse zu wenig lang im Wasserbad. **Bohnen** und **Erbsen** werden 3—7 Minuten im Salzwasser gekocht oder über kochendem Salzwasser in einem Tuch oder Sieb gedämpft. (Man erhält auch sogenannte Gemüsedämpfer.) Dann werden dieselben abgekühlt in die Gläser gefüllt, Salzwasser zugegossen und 1 1/2 Stunden sterilisiert. Nach 3—4 Tagen werden die Erbsen nochmals 1/2 Stunde im Wasserbad gekocht. Seit ich letztere zwei Mal sterilisiere, ist von den 20—30 Gläsern, welche ich jährlich einmache, keines mehr verdorben. A. G.

Fragen.

57. Wie könnte ich Tuch- und andere Flickresten mit Stickwollresten verwenden zu einem **Bodenteppiche** oder sonst zu nützlichen oder Phantasie-Gegenständen für einen Haushalt (mit Kindern)? Es sollte dies auf wenig zeitraubende Weise geschehen können; unser 10jähriges Töchterchen möchte mithelfen in den Ferien. Wenn möglich, sollte auch die Nähmaschine mitunter benützt werden können. Das Einstricken von kleinen Stoffstreifchen zu Teppichen ist mir bekannt, ich fürchte aber, es nehme viel Zeit in Anspruch. Oder täusche ich mich? Ich habe es nämlich noch nicht probiert. Für gütigen Rat dankt herzlich

Eine Hausfrau, die Freude hat an selbstgemachten Arbeiten.

58. Da die Einmachzeit schon da ist, wage ich mich auch einmal mit einer Frage in den Ratgeber. Wie schützt man die **eingekochten Früchte** am besten vor dem „Grauwerden"? Ich habe jedes Jahr eine Anzahl Gläser, die sich nicht halten wollen, trotzdem ich Rumpapier auflege und gut mit Pergamentpapier verbinde. Was legen andere auf die gekochten Früchte? Vielmals dankt für gute Auskunft Ein Hausmütterchen.

59. Kann man wirklich im Selbstkocher auch saftige **Braten** herstellen? Wenn ja, so wäre ich herzlich dankbar für das Rezept.

Eine Verehrerin des Selbstkochers, die immer gerne wieder etwas neues lernt.

Zur Einmachzeit.

Bei

Gritli in der Küche

lernt man das Einmachen und Konservieren von Früchten jeder Art.

Dieses vorzügliche **Kochlehrbuch** ist beim Verleger **W. Coradi-Maag** in Zürich sowie in jeder Buchhandlung zu beziehen.

Preis steif brosch. Fr. 2. 80, elegant gebunden Fr. 3. 80.

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