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

Band: 11 (1904)

Heft: 23

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: 22.07.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

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

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

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.

№ 23. XI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | Zürich, 12. November 1904.

Nach der Zukunft dunkler Ferne
Blicke nicht in lassem Traum;
In der Stunde wirke, lerne,
Denn aus ihrem kleinsten Kerne
Wächst dir deiner Zukunft Baum.

O. Sutermeister.

Aus Grossmutters Küchen-Praxis.

(Nachdruck verboten.)

III.

Meine kleine Nachbarin von links war seit einigen Wochen unsichtbar. Gestern traf ich sie zufällig auf der Straße. Sie lachte schon von weitem, als sie mich erblickte und sagte dann freudestrahlend: „Denken Sie, nun gehts bei uns ganz vorzüglich. Ich habe mir auf Ihren Rat hin auch das Buch „Gritli in der Küche" angeschafft und nun studieren meine Mina und ich um die Wette darin. Wir haben aus den allgemeinen Belehrungen mindestens so viel Nutzen gezogen, wie aus den Kochrezepten. Mein dienstbarer Geist will nicht mehr ohne diesen Talisman in der Küche amten und zieht sogar bei den einfachsten Dingen das „Gritli" zu Rate. Mir ist's ganz recht, hat sie nun doch einsehen gelernt, daß Genauigkeit und Sorgfalt unerläßlich sind, wenn die Mahlzeit gelingen soll und daß gedankenloses Arbeiten nichts taugt. So eine Rosine, die alles kann und auf so klare und überzeugende Weise zu belehren und gelegentlich auch zu schimpfen und zu poltern weiß, die tut meiner Mina gut und würde allen Dienstmädchen von unschätzbarem Nutzen sein. — Aber, nicht wahr, ich darf gelegentlich doch wieder kommen, wenn ich ratbedürftig bin?"

Ich sprach ihr meine Befriedigung aus über den guten Fortgang in ihrem Hauswesen und lud sie ein, zu mir zu kommen, wann es ihr beliebte. Dann wandte ich meine Schritte gegen die Vorstadt, wo ich eine vor einigen Wochen hieher gezogene Verwandte vom Lande zu besuchen gedachte. Bertha war seit zwei Monaten an einen Eisenbahnarbeiter verheiratet. Er verdient monatlich hundertachtzig Franken und galt deshalb bei den Eltern und Verwandten Berthas als eine gute Partie. Die Tochter war in sehr bescheidenen Verhältnissen aufgewachsen und bis zu ihrer Verheiratung in die Fabrik gegangen, wie die meisten Mädchen ihres industriereichen Heimats-

dorfes. Es war so in der Mitte des Vormittags, als ich in der kleinen aber hellen Mietswohnung eintrat. Bertha war offenbar auf so frühen Besuch nicht eingerichtet, denn das Wohnzimmer war nicht aufgeräumt, auf dem Tische standen noch die Ueberreste des Frühstücks und durch die offene Türe blickte ich in das Schlafzimmer, wo die Betten noch ungemacht waren. Die einfachen tannenen Möbel sahen schon recht abgenutzt aus, in den Rinnen und auf den Leisten der Verzierungen lag der Staub und der Fußboden war nichts weniger als rein.

Bertha errötete, als sie meine verwunderten Blicke sah und entschuldigte sich, sie wäre heute etwas länger als gewöhnlich im Bette gelegen; ihr Mann hätte schon um fünf Uhr weggehen müssen, er bereite sich dann selbst eine Tasse Kaffee und dann empfehle er ihr immer, auszuschlafen. Das hätte sie nun heute gründlich getan, sie habe ja weiter nichts zu besorgen am Vormittag, als die kleine Wohnung aufzuräumen. „Und das Mittagessen zuzubereiten", ergänzte ich. „O, da mache ich nicht viel Umstände. Heinrich ist nicht verwöhnt und wir holen meistens für jedes eine warme Wurst und ein Glas Bier. Hie und da koche ich etwas Kartoffeln dazu und zur Abwechslung nehmen wir auch einmal Kaffee und Wähen oder Kuchen oder etwas Süßes. Wir sind so ganz zufrieden." „So, und was kochst du denn abends? Dein Mann kommt doch erst abends zurück?" — „Ja, da nehmen wir nur kaltes Abendbrot. Eine Cervelatwurst oder ein wenig Käse zum frischen Brot und natürlich Bier; das ist ja so erfrischend und nahrhaft. Ich mache mir zwischenhinein am Nachmittag meinen Kaffee und mein Mann nimmt sein Bier in der Nähe seines Arbeitsplatzes." —

Nun konnte ich nicht länger an mich halten. „Jetzt sag mir aber ums Himmelswillen, hast du noch niemals etwas von einer richtigen Ernährung gehört? Habt ihr denn nicht auch eine Mädchenfortbildungsschule in euerm Dorf? Weißt du denn nicht, daß ihr bei dieser einseitigen und grundfalschen Ernährungsweise über kurz oder lang krank werdet?" —

Mit maßlosem Erstaunen blickte Bertha mich an. Endlich fand sie Worte. „Ja, ist denn das möglich! Wir meinten immer, wir lebten sehr gut, denn wir geben doch für die Nahrung und Getränke viel aus. Wie viel weiß ich nicht, ich habe noch nie zusammengerechnet, aber Heinrich sagt immer, wir wollten recht leben und deshalb kaufen wir so viele Würste. Das ist doch auch Fleisch und man sagt ja immer, das Fleisch sei das beste und gesundeste Nahrungsmittel. In die Fortbildungsschule bin ich übrigens nicht gegangen; ich glaube auch kaum, daß der Schullehrer den Mädchen etwas über die Nahrung gesprochen hat."

„So mußt du halt nachholen; es ist nie zu spät zum lernen und wenn du willst, so wird es schon gehen. Das sage ich dir aber, Bertha, eine solche Schlamperei, wie du sie in der kurzen Zeit deiner Ehe bei euch einreißen ließest, die hätte ich nicht bei dir zu finden geglaubt. Deine Wohnung ist ja in einem jämmerlichen Zustande. Unordnung und Unsauberkeit, Unpünktlichkeit und Gleichgültigkeit führen zum Ruin. Noch ist dein Heinrich blind für deine Untugenden. Aber glaube es mir, die Augen werden ihm bald genug aufgehen. Und wenn gar noch der Storch bei euch Einkehr halten sollte, wie würdest du da mit der Arbeit nachkommen, wie alle die Anforderungen an die richtige Pflege eines Kindes noch neben denen an den Haushalt erfüllen können? Ich will dir gerne behülflich sein, euer Hauswesen in Ordnung zu bringen, will dir helfen, diese mißliche Ernährungsweise zu beseitigen, aber du mußt mit Vertrauen und festem Willen an das Werk gehen und meine Anordnungen strikte befolgen."

Sie versprach alles und ich begann, ihr nun auseinanderzusetzen, wie eine junge Frau sich nicht so gehen lassen dürfe, wie es ihre heilige Pflicht sei, ihr Haus in Ordnung zu halten und daß sie vor allem die Hüterin der Gesundheit der Familie sei. Wie wichtig dabei die Reinlichkeit in der Wohnung, an Kleidern,

an Betten, am Körper und vor allem die richtige Zusammenstellung und Zubereitung der Nahrung sei, darauf legte ich besonderes Gewicht. Bertha war ganz zerknirscht und meinte: „Da hätte ich ja eigentlich gar nicht heiraten dürfen. Denn von alledem habe ich nichts gewußt. Meine Mutter weiß es auch nicht. Auch sie ging bis vor kurzem noch in die Fabrik und alle Geschäfte wurden nur so nebenbei, möglichst rasch und mühelos getan. Wir hatten auch immer sehr viele Krankheiten und wenn wir uns über ein wenig Ersparnisse freuen wollten, da verschlang das Doktorkonto und die mit Krankheit verbundenen Extra-Ausgaben wieder alles."

Siehst du! Manche Krankheit wäre vielleicht durch eine vernünftige Lebensweise ausgeblieben. Also merke wohl, was ich dir jetzt inbezug auf die Ernährung sage. Wenn wir essen, so sollen wir damit nicht nur den Magen füllen und das Gefühl des Sattwerdens bekommen, sondern wir haben dafür zu sorgen, daß das dem Körper Zugeführte seine Aufgabe erfüllt, nämlich die, die verbrauchten Stoffe wieder zu ersetzen. Unser Körper ist in beständiger Arbeit. Leben bedeutet eine fortwährende Bewegung in uns. Es sterben eine ganze Menge von Stoffteilchen ab, sie werden aufgelöst und vom Blute an Stellen getragen, wo sie ausscheiden: Lungen, Leber, Nieren, Hautporen ꝛc. Dieser fortwährende Abgang muß ersetzt und zwar vollwertig ersetzt werden. Eine einseitige, wenig Abwechslung bietende Nahrung kann das nicht vollbringen. Einmal streikt der Magen, wenn wir ihm täglich dasselbe zumuten und dann enthalten die Speisen eben die verbrauchten Bestandteile nicht in richtiger Mischung. Wenn ihr also täglich zwei Mal Würste eßt, ohne Zusatz von Gemüse, Obst und Getreidemehlen, so ist das eben eine unrichtige Zusammensetzung, ganz abgesehen davon, daß die Würste in der Regel noch scharfe Gewürze und oft Salpeter enthalten, also mit der Zeit den Magen mit Sicherheit ruinieren und das Blut entmischen. Daß Bier nicht nahrhaft ist und nur in ganz geringer Menge nährende Stoffe enthält, das ist durch die Wissenschaft längst festgestellt, ebenso der Umstand, daß die Erfrischung nur eine augenblickliche ist, der eine Erschlaffung auf dem Fuße folgt.

Für heute muß ich dich verlassen; komme bald einmal zu mir, dann sprechen wir eingehend über eure Ernährung. Fürchte nicht, daß ich euer Einkommen nicht zu berücksichtigen weiß. Ihr sollt nicht teurer, aber besser, d. h. gesundheitszuträglicher leben."

Einfache Erwärmungsmittel für kalte Füsse.

Von Dr. Max Winter.

Der schädliche Einfluß kalter Füße auf den Gesundheitszustand des ganzen Körpers ist ein sehr großer, weil dadurch die Temperatur des gesamten Blutkreislaufes herabgesetzt wird. Sehr anschaulich hat dies Professor Winternitz durch folgendes Experiment bewiesen: Er führte beim Gebrauch eines kalten Fußbades in das Ohr ein Thermometer ein und dieses zeigte schon nach zehn Minuten ein Sinken der Temperatur um reichlich einen halben Grad. Daher ist es gar kein Wunder, daß kalte Füße sehr häufig die direkte Ursache von vielen Katarrhen, rheumatischen Leiden und chronischen Erkältungskrankheiten, ja sogar von Rückenmarksschwund sind (Professor v. Leyden). Man muß also stets darauf bedacht sein, eine Erkältung der Füße zu verhindern und sich zum Beispiel vor nassen Strümpfen, engen oder undichten Schuhen hüten. Aber trotz aller Vorsichtsmaßregeln werden viele Personen fast beständig von diesem Leiden heimgesucht. Welche Mittel können diese nun zur sofortigen Erwärmung anwenden?

Das erste und beste ist, sofort die Strümpfe zu wechseln. Freilich geht das nur, wenn man sich zu Hause befindet. Wer viel an kalten Füßen leidet, sollte im Winter stets ein Paar frische, warme Strümpfe vorrätig haben, um jedesmal sofort beim Heimkommen und vor dem Ausgehen wechseln zu können, auch wenn er augenblicklich warme Füße hat, denn besonders die schweißige

Feuchtigkeit eines längere Zeit getragenen Strumpfes erzeugt Kälte. Kann man keine warmen Strümpfe haben, so tun es zur Not auch trockene, frische. Beamte und Bureauangestellte mögen daher ein Paar solcher morgens mitnehmen und während ihrer Dienststunden im Nebenraume gelegentlich anziehen.

Das gebräuchlichste und erfolgreichste Mittel gegen kalte Füße sind heiße Fußbäder. Man muß dazu neben der Wanne mit warmem noch ein Gefäß mit kaltem Wasser stehen haben. Die Anfangstemperatur sei so warm, als man sie eben vertragen kann. Darauf schütte man ungefähr alle fünf Minuten heißes Wasser nach, damit nicht nur die Anfangstemperatur erhalten bleibt, sondern das warme Bad allmählich ein heißes werde. Dies ist für einen wirksamen Erfolg durchaus notwendig. Während der ganzen Badedauer bereitet man von den Knieen bis über das Gefäß ein Tuch (Rock, Mantel). Zuletzt taucht man die Füße ganz kurze Zeit in das kalte, dann wieder zurück in das warme Wasser und so vier- bis fünfmal in rascher Reihenfolge abwechselnd. Das allein sichert einen wirklich großartigen Erfolg. Erwähnt sei noch, daß Fußbäder am besten abends unmittelbar vor dem Schlafengehen genommen werden.

Will man bestimmte Glieder des Körpers erwärmen, so muß man diese tüchtig bewegen. Wer daher beim stundenlangen Schreiben, Nähen u. s. w. still sitzen muß und kalte Füße bekommen hat, stehe gelegentlich einmal auf, erhebe sich auf die Zehenspitzen so hoch wie möglich und nehme allmählich wieder die natürliche Stellung ein. Dies wiederhole man 30 bis 50 Mal, dann wird die Arbeit, welche die Zehen tun müssen, um das Gewicht des Körpers zu heben, den Blutlauf hinreichend beschleunigen, um die Füße warm zu machen. Wer dies der Störung wegen (z. B. im Bureau) nicht ausüben kann, möge im Sitzen zuerst mit dem einen Fuß, dann mit dem andern, je ungefähr 80 Mal, folgende Bewegungen vornehmen: die Fußspitze wird möglichst vollständig gehoben und gesenkt (gestreckt und gebeugt); die Bewegung geschieht einzig und allein im Knöchelgelenk. Namentlich werden die Zehen mit gestreckt und gebeugt. Oder: man rollt jeden Fuß 30 bis 40 Mal um seine Axe. Dabei wird bei straff gestrecktem Bein die erhobene Fußspitze besonders nach außen kräftig gerollt, indem die Fußspitze einen Kreis beschreibt. Alle diese Bewegungskuren sind überall leicht ausführbar und sehr wirksam.

Bei langem Sitzen werden die Füße namentlich dann kalt, wenn man die Kniee übereinander schlägt, wodurch die Adern in der Kniekehle zusammengepreßt werden und der Blutkreislauf stockt. Dies ist also zu vermeiden.

Wer nachts an kalten Füßen leidet, die ein sehr unangenehmes Schlafhindernis bilden, möge abends ein Fußbad nach oben angegebener Art anwenden. Kann er das nicht, so muß er seine Zuflucht zur Wärmflasche nehmen, welche schon eine halbe Stunde vorher ins Bett an das Fußende gelegt wird. Denselben Dienst tun mit heißem Wasser gefüllte, fest verkorkte steinerne Krüge, über die ein Strumpf gezogen wird, damit sie nicht an den Füßen brennen. Sehr günstig wirken auch umwickelte Mauersteine, die man in der Ofenröhre erwärmt hat. Diese saugen nämlich infolge ihrer Porosität eine Stunde vorher ins Bett gelegt, alle Feuchtigkeit in demselben auf, was in einem ungeheizten Schlafzimmer während der nassen kalten Jahreszeit von großem Vorteil ist.

Dies sind die einfachsten und empfehlenswertesten Mittel zur sofortigen Erwärmung kalter Füße. Möge sich davon jeder das ihm am meisten zusagende auswählen, um dann aber im nächsten Sommer durch fleißiges Gehen, energische Bewegung und hygieinische Lebensweise sich für immer vor der Wiederkehr dieses höchst lästigen Leidens zu bewahren. Prakt. Wegweiser.

Wir gehen alle in unsichtbaren Geschirren und wenn wir uns bäumen, tun wir uns empfindlich wehe und bekommen die Peitsche zu spüren.

M. Herbert.

Ueber die Verwendung des Hasen in der Küche.

Der Hase läßt sich in der Küche auf verschiedene Art zubereiten und bringt in den Speisezettel des Herbstes und Winters eine sehr willkommene Abwechslung. Will man aber einen guten Hasenbraten haben, so lasse man sich beim Einkauf nicht übervorteilen. Ein sicheres Zeichen für die Jugend des Tieres ist, wenn die Ohren (Löffel) sich leicht einreißen lassen. Für die Küche empfehlen sich besonders die noch nicht ausgewachsenen sogenannten Dreiviertelshasen. Bei alten Tieren sind die Zehen an den Hinterläufen ziemlich abgelaufen, bei den jungen dagegen scharf und spitz. Ein weiteres Kennzeichen, ob der Hase noch jung ist, sind die paar zwischen den Ohren stehenden weißen Haare; wo diese fehlen, kann sicher angenommen werden, daß das Tier alt ist. Bei frischgeschossenen Hasen stehen auch die Augen noch fest und rund im Kopfe. Der Hase darf überhaupt nicht zu sehr durchschossen sein, wenn das Fleisch von guter Qualität sein soll; es geht überdies dadurch viel Fleisch verloren.

Um die Häsin vom Rammler zu unterscheiden, gibt es folgende Merkmale: der Hase ist kürzer und breiter als das Weibchen, auch sind bei ersterem Schwanz und Bart länger. Das Rückenfell der Häsin und junger Tiere ist grauschwarz, an den Seiten etwas heller gefärbt, der Rammler ist mehr rötlichbraun gefärbt. Das Fleisch alter Hasen ist immer trocken und zäh.

Der Hase muß, wie alles Wild, einige Tage an einem kühlen, luftigen Orte hangen. Bei warmem Wetter ist das Tier auszunehmen, bei kühler wird es sich aber längere Zeit halten, wenn es nicht schon nach der Jagd ausgenommen worden ist. Durch das Herausnehmen der Eingeweide dringt Luft und eine Unzahl Mikroorganismen in den Tierleib und dieser nimmt infolge dessen bald einen unangenehmen Geruch an. Der bei vielen so beliebte sogenannte Hautgout des Wildes ist aber für die Gesundheit nicht zuträglich; er ist nicht selten die Ursache von Blutvergiftung.

Wenn die Schußwunde beim nicht ausgenommenen Hasen Feuchtigkeit absondert, ist es höchste Zeit, das Tier in der Küche zu verwenden.

Will man den Hasen ausweiden, so hängt man das Tier an einen der Hinterläufe auf, schneidet den Bauch bis zu den Rippen auf und nimmt die Eingeweide heraus. Von der Leber ist die Galle loszulösen; Fett und Nieren kann man nach Belieben sitzen lassen. Lunge, Herz und Leber werden zum Hasenpfeffer auf die Seite gelegt. Das Blut, das jedoch nur zur Verwendung kommen darf, wenn es absolut nicht riecht, ist mit Essig zu verrühren. Das Fell wird nun vom Bauche gelöst, die Haut rings um die Pfötchen weggeschnitten; dann schlägt man das Fell zurück, hilft wo nötig mit dem Messer nach und zieht es über den ganzen Rücken und die Keulen ab. Dann werden die Ohren weggeschnitten und das Fell heruntergezogen. In der Regel hackt man vor der Zubereitung die Vorderläufe mit Hals oder Kopf ab und legt erstere dann gebraten beim Anrichten auf die beiden Seiten der Platte. Sonst kann man sie auch zu Leber, Lunge und Herz, Rippen und Bauchlappen legen und Hasenpfeffer daraus bereiten.

Vor dem Braten des Hasen entfernt man die Häute mit spitzem Messer, knickt die Schlußknochen ein und entfernt die Hinterläufe. Wo man den Hasenbalg gerne ganz behält, wird beim Abziehen an den Hinterläufen begonnen, diese der Länge nach aufgeschlitzt und, immer mit dem Messer nachhelfend, dem Hasen das Fell direkt über die Ohren gezogen. Das Hasenfleisch ist vor dem Braten zu spicken; will man es vor der Verwendung noch einige Tage aufbewahren, so schlägt man dasselbe in ein mit Essig getränktes Tuch ein, das wiederholt befeuchtet wird, und hängt es auf. Das ebenso schmackhafte als leichtverdauliche Hasenfleisch wird vorzugsweise als Braten oder „Pfeffer“ zubereitet. Doch gibt auch die Leber, für sich gebraten, ein sehr gutes Gericht. Hasenreste geben eine schmackhafte Wildsuppe. Beliebt ist auch der Topfhase und die Hasenpastete. Unter

Rubrik „Küche“ bringt der „Ratgeber“ alljährlich verschiedene Rezepte zur Bereitung des Hasen. B.

Haushalt.

Blindgewordene Fensterscheiben. Blindgewordene Spiegel- und Fensterscheiben werden wieder blank durch Putzen mit folgender Mischung: 30 Gr. kölnische Kreide, 25 Gr. Tripel und 8 Gr. Bolus, zu feinem Pulver gerieben. Beim Gebrauch wird das Glas angefeuchtet, ein leinenes Läppchen in das Pulver gedrückt und das Glas so lange gerieben, bis es rein ist.

Verzieren der Obstschalen. Im Winter, wenn man keine grünen Blätter mehr hat, nimmt man zum Verzieren der Obstschalen, wie ich es in Belgien gesehen, ganz krausen grünen Kohl. Man schneidet die Blattrippe durch und legt die schmalen geteilten Blätterstreifen kranzförmig ringsum und zwischen die Früchte, was sehr hübsch aussieht. J.

Pelzsachen, gedrückte, zu behandeln. Pelzsachen, die lange eingepackt gelegen haben, sehen häufig sehr unansehnlich aus, wenn man sie dem Aufbewahrungsort entnimmt, und zeigen, falls sie nicht sehr sorgfältig fortgelegt waren, stark gedrückte Stellen, die wie eingepreßt erscheinen. Man nehme einen nassen Schwamm und feuchte die Haare tüchtig an, bürste die nassen Haare in ihre natürliche Lage, hänge das Stück auf und lasse es trocknen. Danach aufgeschüttelt, werden die Sachen wieder tadellos sein.

Fettflecken aus Teppichen entfernt man mittelst pulverisiertem Töpferton, den man dicht aufträgt und einige Zeit liegen läßt. Das Fett wird davon aufgesaugt.

Auch Fettflecken in Fußböden, Tischplatten, Lampenglocken lassen sich sehr leicht durch Ton entfernen, indem man die in Droguerien erhältlichen Tonkugeln mit einem Messer pulverisiert (je nach Bedarf) und die fleckigen Stellen gut damit bestreut. Es ist nach der Entfernung des Tons mit einem Lappen noch gut nachzureiben.

Fettflecken auf Tapeten werden mittelst Wattebäuschchen mit Talkum betupft. Man stäubt nach einigen Stunden ab und wird den Fleck nicht mehr vorfinden.

Um Fettflecken aus Büchern zu entfernen, mischt man gebrannte Magnesia mit Benzin, bis sich eine krümelige Masse bildet, und reibt den Fleck sorgfältig damit ein. Die Krümchen werden wieder weggeklopft. Frische Flecken weichen sofort, ältere bei wiederholter Anwendung.

Fettflecken aus Papier lassen sich mit gepulverter Kreide entfernen. Man streut diese dick auf und setzt das Papier 24 Stunden einem gleichmäßigen Drucke aus. Dann bürstet man die Kreide ab. Auch pulverisierter Speckstein leistet gute Dienste; man belegt den frischen Flecken auf beiden Seiten damit. Nach 24 Stunden wird dieser verschwunden sein.

Nähmaschinenölflecken weichen der Behandlung von Aether mit Magnesia, die in breiartiger Mischung aufgetragen werden. Wenn die Magnesia getrocknet und der Aether verflüchtigt ist, wird abgebürstet.

Küche.

Kochrezepte.

Alkoholhaltiger Wein kann zu süßen Speisen mit Vorteil durch alkoholfreien Wein oder wasserverdünnten Sirup und zu sauren Speisen durch Zitronensaft ersetzt werden.

Gelbe Erbsensuppe. 150—200 Gr. gelbe Erbsen (ganz oder gebrochen), 2 Liter Wasser, 1 Löffel Fett, 1 Löffel Mehl, 1 Zwiebel, 1 Kartoffel und Sellerie. — Die Erbsen werden gewaschen und über Nacht in lauwarmes (25° R) Wasser eingeweicht, am Morgen mit dem gleichen Wasser aufs Feuer gebracht und die Kartoffel in zwei Stücken dazu gegeben, ebenso allfälliges Suppengemüse, Sellerieknolle. 1/2 Stunde vor Essenszeit wird die Suppe durch ein Sieb getrieben, in dem Fett die feingehackte Zwiebel und das Mehl gelb (nicht braun) geröstet, daruntergemengt und noch etwa 20 Minuten mitgekocht. Viele lieben es, Wurst oder Rauchfleisch mitzukochen. Hiebei sollen Wurst oder Rauchfleisch extra in lauwarmem Wasser zugesetzt und bis zum Siedepunkt gebracht und erst dann der Suppe beigegeben werden und zwar erst 1 1/2 Stunden vor Essenszeit.

Anstatt dem gedünsteten Mehl wird oft Sago, Tapioka oder Reis mitgekocht.

Hasen-Salmis. Etwa 16—20 geputzte Champignons werden in feine Scheibchen zerschnitten, mit Zitronensaft beträufelt und mit 60 Gramm frischer Butter weichgedünstet; inzwischen hackt man vier Schalotten, röstet sie in 70 Gr. Butter gelb und schwitzt auch zwei Eßlöffel Mehl damit gelblich, verkocht dies 1/4 Stunde mit 1/2 Liter kräftiger Fleischbrühe, seiht dieselbe dann durch, vermischt sie mit einem Glase Weißwein, einem Löffel Estragon-Essig, einem halben Eßlöffel Senf und einem Kaffeelöffel gestoßenem Zucker, verkocht diese Sauce nur kurze Zeit mit den gedünsteten Champignons, legt die in feine Scheiben geschnittenen Ueberreste eines Hasenbratens hinein und läßt sie darin heiß werden, ohne daß sie kochen.

Gebratene Hasenleber. Die Lebern von ganz frisch geschossenen Hasen, welche womöglich noch nicht erkaltet sein dürfen, werden abgehäutet, in große, federkieldicke Scheiben zerschnitten, mit ein wenig Salz und Pfeffer bestäubt, in Mehl gewendet und in sehr heißer Butter gebraten, oder in geschlagenes Ei und geriebene Semmel getaucht und dann gebacken, worauf man sie zu Sauerkraut, feinem Gemüse oder mit einer Kapernsauce, auch bloß mit Zitronenvierteln serviert: sie sollen

auf diese Art zubereitet ebenso fein wie Gänseleber schmecken.

Kalbszungen mit Blumenkohl. Kalbszungen nach Bedarf kocht man in Salzwasser beinahe weich, häutet sie ab, schneidet sie zierlich zu und dünstet sie in reichlich Butter vollends gar; inzwischen kocht man eine große Rose oder zwei kleine Stauden Blumenkohl in Salzwasser weich, richtet sie entweder ganz in der Mitte einer Schüssel an und garniert sie mit den Kalbszungen oder zerteilt sie und ordnet die einzelnen, nicht zu kleinen Röschen zwischen die ganz gelassenen Zungen. Einen Teil der Blumenkohlbrühe gießt man zu der Butter, in der die Zungen gedämpft wurden, nachdem man einen Kochlöffel Mehl damit verrührt hat, würzt die Sauce mit gestoßener Muskatblüte und gehackter Zitronenschale und zieht sie mit drei Eidottern ab, worauf man sie über den Blumenkohl schüttet.

Rindsbraten auf polnische Art. 2 Kilogramm gut abgehängtes Fleisch werden geklopft, gespickt und 2—3 Tage in guten, nicht zu scharfen Essig oder verdünnten Weinessig gelegt. Man gießt nun den Essig ab, trocknet das Fleisch mit einem Tuch, brät es in einer Pfanne mit Butter über raschem Feuer schnell auf beiden Seiten braun, gießt heißes Wasser zu, fügt das nötige Salz bei und läßt den Braten halb weich schmoren, fügt hierauf einige Löffel Essig, Lorbeerblätter, Pfeffer- und Gewürzkörner, ein Stückchen Ingwer und etliche Zitronenscheiben zu der Sauce, begießt den Braten fleißig damit, seiht sie vor dem Anrichten durch, verdickt sie mit ein wenig Mehl und reicht sie zu dem Braten.

Sauerkraut. Zeit 2—3 Stunden. Selbstkocher 1/2 Stunde Vorkochzeit, 3 bis 4 Stunden Kocher. — 1 Kilo Sauerkraut, 100 Gr. Schweinefett, 1 Zwiebel, 1 Glas Most oder Weißwein oder Fleischbrühe nach Belieben, 1 Kochlöffel Mehl. — Das Sauerkraut wird, wenn es sehr sauer ist, gewaschen und gut abgetropft. In dem heißen Fett werden die feingeschnittenen Zwiebeln weich, aber nur weiß, nicht gelb gedünstet, das Kraut in das Fett gegeben, gut umgerührt und die Flüssigkeit warm dazugegossen. Auf langsamem Feuer zugedeckt halb weich dünsten. Wer Speck oder Schweinefleisch zulegen will, tue es nun und bringe das Fleisch in die Mitte des Sauerkrauts. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten streut man das Mehl sorgfältig darüber, rührt um und kocht vollends fertig. Das Sauerkraut muß schön weiß und sämig sein und nicht in einer Brühe schwimmen. In irdenem Geschirr gekocht wird es vorzüglich.
Aus „Gritli in der Küche."

Petersilieneier. In 75—80 Gr. heiß gemachter Butter röstet man ein fein geriebenes Milchbrot, fügt 1 Eßlöffel gehackte Petersilie dazu und verkocht dies mit 1/2 Liter saurem Rahm zu einer Sauce. Zuletzt gibt man 5-6 hartgekochte, in Scheiben geschnittene Eier hinein, läßt sie in der Sauce etwas anziehen und gibt das Gericht sofort zu Tisch.

Zimmtstrudel. Nachdem man einen Strudelteig aus 250 Gr. feinem Mehl, 30 Gr. Butter, 1 Ei, 1 Prise Salz und 1/2 Tasse lauwarmem Wasser bereitet, rollt und zieht man ihn möglichst dünn aus, überstreicht ihn erst mit Butter, dann mit einer Fülle aus drei mit 90—100 Gramm Zucker schaumig gerührten Eidottern, 20 Gramm gestoßenem Zimmt, 125 Gr. feingehackten Mandeln, etwas abgeriebener Zitronenschale und dem Schnee der Eiweiße, rollt den Strudel zusammen, legt ihn in eine fett gebutterte Backform, überpinselt ihn mit Eigelb, fettem Rahm oder Butter, bäckt ihn schön hellbraun, bestreut ihn mit Zucker und Zimmt und serviert ihn mit einer Rahm- oder Obst-Sauce.

Schokolade-Birnen. Zeit 1—1 1/2 Stunden. 1 Kilo Birnen, 100 Gr. Zucker, 1 Zimmtstengelchen, 2 Nelken, etwas Zitronenschale, 1 Deziliter Wein oder Wasser, 1 Deziliter Rahm. — Nur ganz feine Birnensorten sollten für dieses delikate Gericht verwendet werden. Kleinere läßt man ganz, schneidet den Butzen aus und kürzt den Stiel, größere werden halbiert. Die Schalen von den gewaschenen Birnen 1/4 Stunde mit 8 Deziliter Wasser kochen. Inzwischen den Zucker braun rösten wie zu einer Crême brûlée, mit dem durchgeseihten Schalenwasser ablöschen und die übrigen Zutaten beifügen. Man kocht je nach der Birnensorte 3/4—1 Stunde zugedeckt und gießt etwa 10 Minuten vor dem Anrichten den Rahm zu und läßt abgedeckt noch weiter schmoren. Anstatt Rahm kann Milch oder ein Theelöffel Maizena mit Wasser aufgelöst, verwendet werden. Im Selbstkocher vorzüglich. Aus „Gritli in der Küche".

Gartenbau.

Wo sich **Blattläuse an den Zimmerpflanzen** vorfinden, ist dies immer ein Beweis von unrichtiger Behandlung der betr. Topfpflanzen. Vertilgungsmittel helfen meist nur vorübergehend, so lange aber in der Behandlung der Zimmerpflanzen eine wesentliche Besserung nicht erfolgt, tritt solches Ungeziefer immer wieder auf. In den meisten Fällen bilden zu hohe Temperatur Mangel an Luft und Licht, zu trockene, staubige Luft oder unregelmäßiges Begießen die Hauptursache der Entstehung von Blattläusen und dergleichen Ungeziefer. —r.

Frage-Ecke.

Antworten.

75. Ich kann nicht umhin, Ihnen aus der Ferne noch Antwort auf Ihre Frage betreffend **Neubau** zu geben. Wir bauten unser Haus im Winter, im September wurde es angefangen und im Januar zogen wir ein. Ein Ofen war einige Wochen vor dem Einzug aufgestellt worden. An den entfernteren Stellen, wo die Wärme des Ofens

nicht hinkommen konnte, war Eis an den Wänden. Als wir einige Wochen dort waren, bemerkte ich Rostflecken auf dem ganzen Ueberzug der Matratzen. Die Flecken rührten von der Drahtmatratze her, gewiß ein Zeichen, daß es feucht war. Wir hatten aber alle nicht den geringsten Schnupfen noch sonst eine Krankheit während des ganzen Winters. Heizen Sie also tüchtig und halten Sie sich die Furcht vor Krankheiten energisch vom Halse; das ist alles, was es braucht.

Abonnentin in Amerika.

83. Wenden Sie sich an das Tapisseriegeschäft Zulauf-Ott, Kramgasse, Bern. Man wird Ihnen dort gewiß mit gutem Rat an die Hand gehen und Material für hübsche billige **Rahmen** für Photographien 2c. zur Verfügung stellen. R.

85. Ein empfehlenswertes Geschäft zum Bezuge guter **Waschleder-Handschuhe** ist die Firma Böhny, Weinplatz, Zürich. Machen Sie dort einen Versuch. R.

85. **Waschleder-Handschuhe** reinigt man folgendermaßen: Dieselben werden ganz einfach in einer Seifenlauge, die man sich von weißer Kernseife und lauwarmem Wasser bereitet, gewaschen. Dies geht am besten, wenn man die Handschuhe anzieht und so lange zwischen den Händen reibt, bis sie ganz rein sind. Darauf drücke man sie zwischen sauberen Tüchern aus und ziehe sie in Fasson. Damit sie weich bleiben, müssen sie langsam im Schatten trocknen, sie dürfen weder in die Sonne noch an den heißen Ofen gehängt werden, weil sie dadurch hart werden und verderbt würden. Fast trocken reibe man sie nochmals mit den Händen, dehne sie mit einem Handschuhstock und reibe sie mit dem Tuche vollends trocken. Man kann zuletzt ein wenig Talkum auf dasselbe nehmen.

86. Ich kann Ihnen das **Reform-Kochbuch** von Frau J. Spühler als Kochbuch für Vegetarianer auf's beste empfehlen. Dasselbe umfaßt die ganze vegetarische Küche und enthält gegen 1000 Rezepte. Es hat andern Kochbüchern gegenüber den Vorzug, daß es eine genaue Maß- und Gewichtsangabe aller Rezepte enthält und so der Hausfrau das Kochen erleichtert. Das Buch ist zum Preise von Fr. 4. 80 gebunden in allen Buchhandlungen vorrätig. Abonnentin in Th.

86. Ich kann Ihnen sagen, daß das vegetarische **Kochbuch** von E. Starker bestens empfohlen werden kann. Dasselbe stammt aus der Küche des „Weißen Hirsch", Dr. Lahmann in Dresden und wurde von E. Starker herausgegeben.

F. H.

86. Das **vegetarische Kochbuch** von Frau Rammelmeyer in Sarnen soll ausgezeichnet sein.

H.

Fragen.

87. Es wurde kürzlich in diesem Blatte der **Viktoria Bodenglanz** empfohlen. Ich möchte die werten Leserinnen nun anfragen, ob schon eine unter ihnen einen Versuch damit gemacht hat? Ich bin sonst den Bodenwichse-Ersatzmitteln nicht hold, möchte aber doch einmal meinem Dienstmädchen zu lieb, das das Wichsen nicht erträgt, eine Probe veranstalten. Für Auskunft vielen Dank. Hausfrau in F.

88. Könnte jemand aus Erfahrung über Verwendbarkeit und Dauerhaftigkeit von **Aluminium- und Nickelgeschirr** Auskunft geben? Dasselbe wird uns für beabsichtigte Neuanschaffungen sehr empfohlen, scheint uns aber so dünn, daß wir uns fragen, ob bei Kohlenfeuerung die Speisen darin nicht leicht anbrennen und ob es überhaupt so haltbar sei wie Kupfergeschirr? Zu welchem Gebrauch eignet sich Gußstahlgeschirr am besten?

E.

89. Die Konstruktion des **Schaufensters** unseres Verkaufsmagazins ist derart beschaffen, daß Luftlöcher zum Ausgleich der Temperatur nicht angebracht werden können. Gibt es vielleicht andere Mittel gegen das lästige Anlaufen (Schwitzen der Scheiben) im Winter? Für guten Rat dankt zum voraus Eine Abonnentin.

Haus- u. Küchengeräte

emaillirt, verzinnt, poliert,

Spezialität: feuerfeste Geschirre.

Emaillirte Schilder jeder Art,

Molkereigeschirre, verzinnt.,

Alles in vorzüglichster Ausführung

liefert zu billigsten Preisen prompt die

Metallwaren-Fabrik Zug A.-G.

Stanz- und Emaillirwerke, Verzinnerei.

Zu beziehen in allen Geschäften für Haushaltungsartikel.

Höchste Auszeichnungen an ersten Ausstellungen.

Urner-Museums-

Lose

versendet à 1 Fr. per Nachn. **Frau Emma Blatter,** Lose-Versand, **Altdorf.** Erste Treffer Fr. 10,000, 5000, letzter Fr. 5. Gewinnliste 20 Cts. Nur 80.000 Lose.