

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

Band: 15 (1908)

Heft: 23

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: 30.01.2025

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 Bächerstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

No. 23. XV. Jahrgang.

Er erscheint jährlich in
 24 Nummern.

Zürich, 5. Dezember 1908.

Nur vorwärts! Sehnen, suchen, streben!
 Es gilt kein ander Gottgebot;
 Aus künft'gen Zielen sprüht dir Leben,
 Doch im Vergang'nen wohnt der Tod.
 Die Zukunft haucht mit Götterstärke
 Wie frischer Waldesduft dich an,
 Und Millionen guter Werke,
 Sie harren dein noch ungetan.



Das Einküchenhaus.

(Nachdruck verboten.)

Dem Vorbild Kopenhagens folgend ist man endlich auch in Berlin an die Errichtung von Einküchenhäusern gegangen. Eines ist bereits in Charlottenburg in Betrieb, ein zweites wird im Frühling in Friedenau eröffnet und ein drittes ist für Groß-Lichterfelde geplant. Für die Großstadt ist damit einer dringenden Notwendigkeit abgeholfen worden, denn in ihr kommen zuerst und am intensivsten neue Lebensforderungen und Formen zum Ausdruck. Eine solche Hauptforderung ist auch die, daß die irgendwie beruflich arbeitende Frau von der Hauswirtschaft befreit wird.

Seit die Frage der Heiratsmöglichkeiten immer problematischer geworden, geht die Tendenz der Eltern dahin, ihren Töchtern eine berufliche Ausbildung zu teil werden zu lassen, die sie befähigt, auch ohne Ehe ihren Lebensunterhalt zu finden. Aus der Notwendigkeit solcher Vorbedingungen entwickelte sich aber bald eine andere Tendenz, das bewußte Streben der Frau nach außerhäuslicher Tätigkeit, da durch die kapitalistische Aera fast alles produktive Schaffen dem Hause entzogen und dem Großbetrieb überantwortet wurde. Wirklich tätige jugendliche Frauen finden neben einer Mutter im städtischen Haushalt kaum mehr eine ordentliche Befriedigung der Arbeitslust und drängen von selber hinaus. Dazu kommt noch, daß das Berufsleben der Frau mehr Freiheit ermöglicht und daß sie durch berufliche Schulung nun selber differenzierter wurde und nicht mehr jede Arbeit, die ihr auferlegt und angelernt wird, gleichmäßig gut und gern betreibt. Es gibt hunderte von Frauen, die ruhig eingestehen, daß sie der Hauswirtschaft jede andere Arbeit vorziehen. — Nun beruht aber anderseits ein großer Teil des Familienglücks auf

der zweckmäßig betriebenen Führung des Haushalts und ein großer Teil der modernen Ehen ist darum in die Brüche gegangen, weil das Grundgesetz „Ehe ist Ordnung“ nicht erfüllt werden konnte, weil zwei gleich intensiv arbeitende Menschen sich nicht um die Nichtigkeiten des Alltags so kümmern konnten oder wollten, daß das ruhige Behagen gedeihen konnte, das jede Arbeit braucht. Es wäre aber ein Verbrechen, insolgedessen die arbeitende Frau vom Glück der Ehe und Mutterschaft ausschließen zu wollen.

Von den drei Forderungen, die heute an die Berufsfrau herantreten, daß sie Beruf, Ehe und Mutterschaft und Hauswirtschaft vereinigen soll, eine Dreieinigkeit, die übermenschliche Kräfteanstorderungen bedeutet, kann nur die Hauswirtschaft von ihr auf andere Kräfte abgeschoben werden, da sie heute nicht mehr mit ihren wesentlichsten Charaktereigenschaften verwebt ist. Die Einfügung einer geschulten Haushälterin innerhalb der Intimität des Hauses ist immer ein gewagtes Experiment und so kann eine Erlösung nur durch das Einküchenhaus kommen, das der Familie bei weitestgehender Wahrung ihrer Individualität doch die Segnungen des Großbetriebs zuführt.

Wie arbeiten nun die Einküchenhäuser? In Gebäuden, die wie jedes gewöhnliche Mietshaus aussehen, nur daß auf solidere Durchführung neuer Geschmacksmotive gesehen wird, sind so und so viele Wohnungen verschiedener Größe zu vermieten, die sich in nichts von andern Mietwohnungen unterscheiden, als daß nur ein kleiner Raum mit Gaslocher statt der großen Küche eingerichtet ist, damit man sich einmal zwischen der Zeit irgend etwas event. selbst bereiten kann. Von jeder Wohnung aus geht ein Aufzug in die Zentralküche, von der aus die Speisen hinaufgeschickt werden, die man auf seinem eigenen Geschirr verzehrt. Jeden Abend wird ein Speisezettel in die Familien geschickt; wonach das Menu des folgenden Tages, inkl. erstes und zweites Frühstück, Mittagskaffee etc. bestimmt werden kann,

so wie auch die Zeit, in der die Mahlzeiten fertig serviert werden müssen. Bei Besuchen kann man sich mittels Haus-telephons ohne weiteres Extraportionen bestellen und für Gesellschaften macht man einfach einen Küchenzettel und ungefähren Kostenvoranschlag und die Hausfrau kann ohne vorher ermüdet zu sein, liebe Gäste froh bewirten.

Es liegt auf der Hand, daß hundert Dinge im Großbetrieb schmachhafter bereitet werden können, als im Einzelhaushalt. Jede Hausfrau weiß, wie vielfache Variationen in den Gerichten möglich sind, wenn man ordentlich ins Zeug gehen darf, wie leicht das Kochen wird, wenn man große Vorräte aufzuspeichern vermag. Daß das im industriellen Betrieb leichter möglich ist, als im Privatbetrieb, ist nur natürlich. Zudem werden in den Einküchenhäusern die Leute, die die Wirtschaft besorgen, ihr Geschäft gründlich besorgen und meistens wohl besser verstehen, als ungeübte Hausfrauen, oder Frauen, deren Kopf voll anderer Interessen ist, die dann als Hilfe ebenso ungeschultes Dienstpersonal haben. Für Frauen mit besonders hauswirtschaftlichen Talenten dagegen wird das Einküchenhaus ein wertvolles Arbeitsfeld werden.

Selbstverständlich befindet sich in den Häusern Zentralheizung, Wasserversorgung etc., doch das ist noch nicht das Wesentliche. Durch Vacuumreiniger wird die Reinigung vorgenommen, Kleiderreinigen etc., sowie jede andere Art Reinigung kann ebenfalls von der Zentralleitung aus besorgt werden, eigene Waschküchen und Flickstuben mit gewissenhaften leitenden Kräften nehmen der Hausfrau auch noch diese Sorgen ab und das schönste ist, daß in das Einküchenhaus in Friedenau auch eine Schule für die Kleinsten und Kleinen eingefügt ist, die unter der Leitung der Gründerin der Reformschule, Frä. Rathi Lok steht. Das „Kleinzeug“ ist so in den besten Händen, die man sich denken kann. Eine Turnhalle, Spielplätze etc. dürfen nicht fehlen und auch in den Nachmittagsstunden sind die Kinder unter der Obhut

dieser Dame. Natürlich ist keinerlei Zwang vorhanden, die Kinder hinzuschicken, aber so manche Frau, die wohl eine liebende Mutter, aber eine schlechte Pädagogin ist, wird dem Himmel danken, daß sie ihre Kinder gut versorgt weiß und sie nicht durch Versuche mit untauglichen Mitteln verdirbt, statt sie zu erziehen.

Mit unermüdblicher Energie hat sich der Hauptvertreter der Einküchenhausidee, oder des „Neuen Heim“, wie er es selber nennt, Dr. jur. Koch der Sache angenommen, nachdem frühere Versuche in dieser Richtung von Frau Lilli Braun und Frau Rosita Schwimmer aus verschiedenen Gründen mißglückten. Daß in Charlottenburg bereits eröffnete Haus entspricht freilich nicht ganz den Wünschen des Dr. Koch, da wegen der hohen Bodenpreise die Mietpreise zu hoch gestellt werden mußten, während doch die neuen Einrichtungen nicht den Reichen, die sich so wie so schon leichter helfen können, sondern dem gebildeten Mittelstand, in dem sich die meisten überarbeiteten Frauen befinden, zu gute kommen sollen. Natürlich entspricht auch die Zentralisierung in einem einzelnen Haus noch nicht den letzten Zielen der Bewegung. Es sollen auch Wohnungsanlagen mit Zentralküchen in der Weise angelegt werden, daß viele Einzelhäuser sich um Zentralküchen gruppieren und daß sich ganze Stadtviertel nach diesem Systeme zusammensetzen. In dieser Tendenz trifft sie dann wieder mit der Gartenstadtbewegung zusammen. Ein weiteres Ziel ist, daß der Segen des Einküchenhauses auch in die Arbeiterkreise ausgedehnt werden soll.

Um vorderhand mit dem Bestehenden zu rechnen, kann man die Vorteile des Einküchenhauses folgendermaßen zusammenfassen:

Durch die Zentralisierung der Arbeit wird die einzelne Hausfrau von dem größten Teil der bis dato mühsam und unrationell geleisteten Hausarbeit befreit und kann ihre Zeit entweder mehr der Kindererziehung, einer beruflichen Tätigkeit oder irgendwelcher sie frisch erhaltender

Liehaberei widmen. — Der Großbetrieb des Kochens kann billiger und hygieinischer gestaltet werden, ohne daß es notwendig ist, die monotone Wirtschaftsküche erdulden zu müssen.

Die Zentralisation führt eine Menge einzelner Ersparnisse mit sich, Kohlen, Gas, Elektrizität &c.

Die Frau wird nicht mehr mit dem Gut, das ihr keiner wirklich gönnt, mit der Zeit, schachern müssen, sie wird nicht mehr mit dem niedrigsten Arbeitslohn vorlieb nehmen müssen, der darin besteht, daß sie, um einige Pfennige zu ersparen, Stunden ihrer Zeit opfern muß.

Familienleben und Geselligkeit werden durch die Frische und die unverbrauchte Kraft der Frau wieder unendlich bereichert werden und sie kann auch da, wo ihr irgend eine berufliche Tätigkeit besonders zusagt, ruhig Mann und Kind in den Stunden ihrer Abwesenheit dem Hause überlassen.

Die immer dringender werdende Dienstbotennot wird gehoben, denn die Angestellten des Einküchenhauses werden wie die Beamten anderer Betriebe, ihre fest eingeteilte Arbeits- und Ruhezeit, gleichmäßig guten Lohn und bedeutend mehr persönliche Freiheit haben, als jetzt.

Schon jetzt sind die noch nicht absolut festgelegten Preise (die der Einzelne nun für seine Verpflegung zu entrichten hat) nicht hoch, die Wohnung berechnet sich nach dem ortsüblichen Satz, für Kinder werden halbe Portionen abgegeben. Allerdings müssen sich die Mieter für zwei Mahlzeiten pro Tag verpflichten, es ist aber außerordentlich angenehm, wenn der Monatsverbrauch der Familie so genau festgesetzt werden kann, daß man über sein Einkommen viel klarer zu disponieren vermag, als bis heute.

Es ist nun abzuwarten, wie sich die praktischen Versuche gestalten; die Notwendigkeit für solche Betriebe ist da, also wird ihnen auch der Erfolg nicht fehlen.

J. Eug. Häny.



Zur Kuchen- und Tortenbereitung.

Der Kuchen ist ein aus den ältesten Zeiten herstammendes, aus Mehl, Butter, Eiern, Milch, verschiedenen Gewürzen und anderen Zutaten hergestelltes Backwerk, welches in der verschiedenartigsten Weise bereitet wird; man unterscheidet runde und eckige, flache oder breite, auf einem Blech gebackene und hohe, in einer Form gebackene Kuchen. Dann teilt man sie nach den dazu verwendeten Teigen in solche aus Hefenteig, Butter- oder Blätterteig, mürbem Teig, abgerührtem Teig u. s. w. oder nach den auf die Oberfläche gelegten Dingen in Obst-, Zucker-, Rosinen-, Mandel-, Käse-, Mohn-, Quark-, Grieß-, Streußel-, Speck-, Zimmt-Kuchen u. dergl., ebenso nach den Hauptbestandteilen oder besonderen hinzugekommenen Gewürzen. Auch hat man in Butter gebackene Kuchen, wie Pfann- und Spritz-Kuchen &c. Es waltet eine solche Reichhaltigkeit in der Zubereitungsweise ob, daß wir keine allgemeinen Regeln dafür angeben können, als die, stets nur die besten Bestandteile dazu anzuwenden, wie feines und völlig trockenes Mehl, das gehörig gesiebt werden muß; wohlschmeckende, frische Butter, frische oder doch wenigstens sehr gut erhaltene Eier; feinen Raffinadezucker, den man stößt oder reibt und dann durchsiebt; frische Milch oder Rahm; gut gewaschene, gelesene und völlig abgetrocknete Rosinen und Korinthen, die man am besten Tags zuvor wäscht, damit sie gut trocken werden; sehr gute und frische Hefe oder auch Backpulver; möglichst große und frische Mandeln, unter denen sich keine zerbröckelten oder wurmstichigen befinden dürfen. Hat man bei Verwendung der besten Zutaten etwas mehr Ausgaben, als bei dem Ankauf von weniger guten, so hat man dafür desto mehr Chancen zum Gelingen des Kuchens und die Freude an dem bedeutend größeren Wohlgeschmack desselben. Freilich ist es nicht mit der Anschaffung guter Zutaten allein getan, sondern man muß auch genau alle Angaben der verschiedenen Rezepte befolgen, da das Ge-

lingen eines Backwerks oft von anscheinend geringfügigen Dingen abhängt. Ebenso gehört außerordentliche Sauberkeit und Sorgfalt bei Bereitung des Teiges und Behandlung des Ofens dazu, denn die meisten Kuchen verlangen eine gemäßigte Hitze, andere, wie z. B. die von Butterteig, einen ziemlich heißen Ofen, wieder andere bloß eine ganz gelinde Wärme.

Die Sorte ist ein feines, etwa 4—8 Centimeter hohes oder, falls die Sorte aus mehreren Platten besteht, auch noch höheres Backwerk von runder Form, aus den verschiedenartigsten Teigen zusammengesetzt und oben darauf meist mit einer Glasur und eingemachten Früchten verziert, bisweilen auch, wie bei den Obst-Sorten, mit einem Gitter von Teigstreifen bedeckt. Sie wird gewöhnlich in einer mit geklärter Butter bestrichenen und mit gestoßenem Zwieback ausgefiebten blechernen oder kupfernen Form, dem Tortenblech oder der Tortenpfanne, gebacken. Die gewöhnlichsten Teige zu den mit Füllen aller Art belegten Sorten sind: Biscuit-, Blätter-, Brot-Sorten-, Brösel- oder Mürbteig, Genueser-, Linzer-, Mandel-, Portugieser- und Sand-Teig, doch gibt es außerdem noch durch mannigfaltige Zutaten veränderte zahlreiche andere Teige, zu denen die Vorschriften in den vielen Sorten-Rezepten unserer Kochbücher enthalten sind.



*** Kunstwäscherei. ***

Die Fleckenvertilgung und das Waschen von Kleidern, Wollgegenständen aller Art, Bändern &c. machen der sparsamen Hausfrau viel Kopfzerbrechen und nicht immer gelingen die ohne die nötigen Vorkenntnisse vorgenommenen Versuche.

Eine kurz gehaltene Anleitung zu diesen verschiedenen Verrichtungen, die den Vorteil hat, daß sie gut orientiert, sehr billig ist (35 Cts.) und leicht in das Koch- oder Haushaltungsbuch eingeklebt werden kann, ist die „Fleckenreinigungskunst“, zusammengestellt von Dr. Rudolf Bernhart (Verlag Tempelky, Wien). Hören wir, was der

Verfasser in aller Kürze z. B. über „Kunstwäscherei“ sagt.

Das Waschen wollener Stoffe geschieht durch warme Seifenlösung, der man etwas Borax zusetzt. Solche Stoffe dürfen nicht ausgerungen werden, sondern man drückt sie allenfalls zwischen reinen trockenen Handtüchern aus. Das Trocknen darf nicht in der Sonne geschehen. Bei zarten Farben wird statt Seifenlösung eine Abkochung von Seifenwurzeln verwendet.

Weißes Wollschaf reinigt man dadurch, daß man feingeschabte Kreide mit Wasser zu dünnem Brei anrührt und die Gegenstände darin einige Zeit liegen läßt; dann gut mit lauem Wasser nachspülen. Statt Kreide kann auch Weizenmehl, besser noch Weizenkleie (1 Löffel für einen Liter) verwendet werden. Sind die Stoffe gelb geworden, ist Bleichen nötig. Hierzu löst man unterschwefeligsäures Natron in Wasser und läßt die Stoffe in dieser Lösung einige Stunden weichen; ohne sie auszuwinden, legt man sie in eine Lösung von Weinsäure, wodurch schwefelige Säure entsteht; dann gut auswaschen, allenfalls noch „bläuen“. Rascher und energischer wirken verdünnte Bisulfitlauge sowie Wasserstoffsuperoxyd.

Feine Bänder, Atlas, Damast u. s. w. reinigt man durch Waschen in Seifenwasser, eventuell unter Zusatz von Ochsen-galle, danach zieht man sie durch dünne Tragant-, Stärkestrup- oder Dextrinlösung, damit sie Glanz bekommen, trocknet sie und bügelt sie zwischen zwei Papierbogen.

Seidene Borten legt man durch 24 Stunden in geronnene Milch, wäscht dann mit Seifenwasser, rollt sie zwischen reinen Tüchern glatt und läßt sie mit Gewichten beschwert hängend trocknen.

Silberne oder goldene Borten legt man zur Reinigung über Nacht in ganz verdünnten Essig.

Seidene Zeuge und Gewebe wäscht man in einer Abkochung von Seifenwurzeln, in Kleienwasser oder Teeabguß. Seifenwasser darf man, namentlich bei zarten Farben, nicht anwenden.

Gut reinigt Salmiakgeist (1 Teil in 10 Teilen Wasser), doch muß man vorher versuchen, ob die Farbe diese Behandlung verträgt.

Vor dem Bügeln bestreicht man die Stoffe mit Dextrinlösung oder schwacher Tragantlösung.



Haushalt.



Fleisch von zäher Beschaffenheit, z. B. das sehnige Stück am Unterschenkelknochen der Rinder, altes Geflügel etc. kann mit Glas vollkommen weichgekocht werden. Hierzu benützt man einen Glasteller. Auf den Boden des Kochtopfes stellt man zunächst einen alten Teller, darauf erst den Glasteller, weil letzterer sonst, unmittelbar auf den Topfboden gestellt, zerspringen würde. Hierauf legt man das Fleisch und wendet es einmal in der halben Zeit des Siedens.

Das Fleisch verschiedener Tiere. Wildbret und Geflügel haben nur wenig Fett anzuweisen; das Fleisch gemästeter Tiere ist fettreich. Kalb- und Hammelfleisch sind am leichtesten zu verdauen, während durchwachsenes Rindfleisch und in noch höherem Grade das Schweinefleisch einen kräftigen Magen voraussetzen. Das letztere darf deshalb manchem Kranken nicht verabfolgt werden. Das Pferdefleisch, wenig genossen, steht dem Rindfleisch zwar an Nährwert sehr nahe, ist aber sehr arm an Fett und von süßlichem Geschmack. Dagegen erfreut sich das Fleisch des Kaninchens einer immer größeren Aufnahme. Seine Vorzüge bestehen in der großen Nährhaftigkeit, leichten Verdaulichkeit und in dem billigen Preise. Mehr Aufmerksamkeit sollte den Fischen gezollt werden, die eine an und für sich leicht verdauliche und nahrhafte Speise sind. Das Fleisch ist wasserreicher als das unserer Haustiere, aber aus dem sehr schwankenden Fettgehalt dem Haustierfleisch in der Zusammenfassung ähnlich. Es gibt fettreiche und fettarme Fische; die letzteren werden gewöhnlich mit Butterzusatz genossen. Am fettreichsten sind der Aal, Hering und Lachs: zu den fettarmen Fischen gehören Schellfisch, Stockfisch, Hecht, Barsch und Karpfen.

Das Petroleum darf wegen seiner Feuergefährlichkeit niemals zum Anzünden des Feuers verwendet werden. Am allerwenigsten darf es in schlecht brennendes Feuer geschüttet werden. Da es leichter als Wasser ist, schwimmt es darauf. Man darf daher brennendes Petroleum nicht mit Wasser löschen, sondern muß die Flamme mit einer Decke ersticken. Der Luft ausgesetzt, wird Petroleum dickflüssig und harzig, weil es Sauerstoff aufnimmt. Auf Papier verursacht es Fettflecken, die aber mit der Zeit verschwinden, da es verdunstet. Das Petroleum gehört deshalb zu den flüchtigen Ölen.

• • Küche. • •

Kochrezepte.

Alkoholphaltiger Wein kann zu süßen Speisen mit Vorteil durch alkoholfreien Wein oder wasser- verdünnten Strup und zu sauren Speisen durch Zitronensaft ersetzt werden.

Grüne Kartoffelsuppe. Für 6 Personen. 1 Kilo Kartoffeln, 50–60 Gr. Butter, 1 Teller voll Spinat, Lauch, Sellerie, Petersilie, einige Karotten, Salz, Wasser. — Die Kartoffeln und Suppengemüse, Spinat bleibt zurück, werden entsprechend zugerüstet, fein geschnitten, mit 1 Liter Wasser und Salz weichgekocht, fein zerrieben oder passiert, mit dem noch nötigen Wasser verdünnt. Der feingehackte Spinat wird in der Butter 2–3 Minuten gedünstet (es können demselben auch Zwiebelröhrchen und Petersilie beigefügt sein), mit der Suppe vermengt 5–6 Minuten mitgekocht. Die Suppe kann über Käse, Ei, Rahm oder geröstete Brotwürfel angerichtet werden.

Fischgallerte. 1 Kilo Fisch beliebiger Art, 1 Liter Wasser, Saft von $\frac{1}{2}$ –1 Zitrone, 1 Theelöffel Magg's gekörnte Fleischbrühe, 15 Gramm Gelatine, 1 grobgeschnittene Gelbrübe, etwas Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, 1 Messerspitze Zucker, das noch nötige Salz. — Die gereinigten Fische werden in Stücke geschnitten, mit dem kalten Wasser, Rübe, Zwiebel, Pfeffer, Lorbeer auf Feuer gesetzt, langsam erwärmt, wenn kochend $\frac{1}{2}$ Stunde zum Ziehen in den Selbstkocher gesetzt oder auf kleinem Feuer 10–15 Minuten kaum merklich gekocht, abgeschäumt, durch ein ausgespanntes Tuch passiert, wenn nötig mit Eiweiß geklärt. In die kochende Brühe werden die gekörnte Fleischbrühe, Zitronensaft und die in wenig heißem Wasser aufgelöste Gelatine, Zucker und Salz eingerührt. Die Fischstücke (die Köpfe bleiben weg) werden in eine tiefe Schüssel geordnet, mit der Brühe übergossen und zum Erkalten gestellt.

Vorzüglich ist, billigere Fischarten nur für den Sulz zu verwenden, gut auszulaugen, einen feinem Fisch ganz im Sud, in diesem Falle gleich in der kochenden Gallerte mit Gewürzen blau zu fieden, diesen ganz auf die Schüssel zu legen und die klare Gallerte darüber zu gießen.

Ausstrichte Reform-Küche.

Gedämpfte Gans. Zeit 2–3 Stunden. 1 Gans, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein, 1 Lorbeerblatt, je 1 Zweiglein Thymian, Estragon, Basilikum, 1 Zwiebel, 1 Karotte, Salz, Pfeffer. — Die gut gereinigte und dressierte Gans wird innerhalb und außerhalb mit Salz eingerieben und mit halbweich gedünsteten Karöffelchen oder Kastanien gefüllt, die Deffnung zugenäht, dann in einer länglichen tiefen Bratpfanne mit Deckel mit der stehenden Flüssigkeit begossen, die Zutaten beigegeben und zugedeckt unter fleißigem Begießen

weich gedünstet. Zuletzt läßt man sie abgedeckt noch etwas anbraten. Diese Art der Zubereitung empfiehlt sich bei älteren Tieren oder wo das Alter schwer festzustellen ist.

Aus „Gritli in der Küche“.

Kalbfleischplätzchen à la crème. Ein Kalbsfilet wird gehäutet, in feine Plätzchen geschnitten, leicht geklopft, gewürzt, in heißer Butter angebraten, mit Mehl bestäubt und schön braun fertig gebraten. Wenn sie dunkel sind, wird ein wenig Rahm oder Milch hinzugefügt, die Sauce eingekocht, mit einem Gäßchen Magg's Würze auf die Höhe des Geschmacks gebracht und die Plätzchen damit glaciert.

Gefülltes Kraut. Von schönem, festem Kraut werden die mittleren Blätter an den Rippen etwas dünner geschnitten, in einer Schüssel liegend, mit heißem Wasser übergossen, dann angerichtet. Zur Fülle dämpft man Zwiebeln und Petersilie (feingewiegt) in Butter, gibt 4 in Wasser geweichte, fest ausgebrückte Milchbrote dazu, etwas Salz, 500 Gr. gekochte, geriebene Kastanien und 4–5 ganze Eier. Das Auslaufblech wird gut mit Butter bestrichen und der Boden mit Blättern belegt. Darüber kommt die erste Hälfte der Fülle, hierauf Blätter, auf diese die zweite Hälfte der Fülle und diese wird mit zwei Lagen von Blättern bedeckt. Die obere Blätterlage wird, weil sie meist zu braun wird, vor dem Servieren weggenommen. Zwischen diese zwei Blätterlagen wird etwas Butter geschnitten. Der Auslauf wird in den Ofen geschoben und aufgezoogen. Man gibt gute Buttersauce dazu.

Aus „Veget. Küche“ von M. Rammelmeyer.

Äpfel und Kartoffeln. Gekochte kalte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, gesalzen und in Fett kurze Zeit gedünstet. Dann werden feingehackte saure Äpfel im gleichen Quantum darauf gelegt, mit Zucker bestreut und nach 5 Min. mit den Kartoffeln vermengt. Das Gericht ist fertig, sobald die Äpfel ganz weich und mit den Kartoffeln gut vermischt sind.

Zwetschgen-Auflauf. 375 Gr. schöne, reingewaschene, getrocknete Zwetschgen werden am Abend zuvor mit etwas Zitrone und Zucker weichgekocht und ausgesteint. 5 Milchbrote werden in dünne Schnittchen geschnitten und in eine Schüssel getan; 125 Gr. Butter in Stückchen aufgelegt und schwach $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch hinzugegossen. Alsdann gibt man 6–7 Eßlöffel Zucker, etwas feingehackte Orangen- oder Zitronenschale, 1 ganzes Ei und 5–6 Eigelb zu der Masse und rührt dieselbe kurze Zeit; zuletzt wird der Schnee der Eiweiße darunter gezogen. In eine gut bestrichene Form wird die Hälfte des Teiges eingefüllt, die Zwetschgen gleichmäßig darauf verteilt, die andere Hälfte der Masse darüber gebracht, eine Handvoll gewiegte Mandeln darauf gestreut und die Speise im Backofen gebacken. Statt Zwetschgen kann irgend eine andere eingemachte Frucht oder frische Früchte dazwischen gelegt werden.

Aus „Vegetarische Küche“.

Weihnachtsgebäck.

Hausleckerli. 500 Gr. Bienenhonig, 500 Gr. Zucker, 150 Gr. Mandeln, 2 Zitronen, 5 Gr. Zimt, 1 Kilo Mehl. — Honig, gestoßener Zucker, fein gemahlene Mandeln, Zimt, Abgeriebene und Saft der Zitronen werden zusammen auf dem Feuer $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, bis die Masse beinahe kocht. Dann wird das Mehl, bis auf 2 Tassen voll, welche zum Ausrollen zurückbehalten werden, tüchtig hinein gerührt. Der Teig wird vom Feuer genommen, auf dem gut mit Mehl bestreuten Werkbrett glatt geknetet und sogleich, noch warm, $\frac{1}{2}$ Zentimeter dick ausgerollt. Beim Ausrollen streut man viel Mehl. Dann schneidet man den Teig in 4 Zentimeter breite und 6 Zentimeter lange Vierecke, oder benützt die Lederliform zum Ausstechen, legt die Lederli auf eingefettete Bleche und backt sie in schwacher Hitze langsam bräunlich, was bei einem Blech voll etwa $\frac{1}{4}$ Stunde dauert. Die Bearbeitung des Teiges und das Ausrollen muß schnell geschehen, da sonst der Teig zu fest wird. Man bekommt von diesem Quantum 2 Kilo 150 Gr. Wenn die Lederli etwa 14 Tage alt sind, schmecken sie noch feiner, als ganz frisch. Verschllossen aufbewahrt bleiben sie hart, offen, an kalter Luft, werden sie weich.

Haselnusskonfekt. 500 Gr. Haselnußkerne, 500 Gr. Zucker, 200 Gr. Mehl, 4 Eier. — Die Kerne werden fein gemahlen, der gestoßene Zucker mit dem Eigelb tüchtig gerührt, das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß mit den gemahlene Haselnüssen dazu gemengt und nach und nach das Mehl hineingearbeitet. Von diesem Teig macht man kleine Häufchen auf ein eingefettetes Blech und backt sie in mäßiger Hitze hellbraun. Ergibt 1 Kilo Konfekt.

Aus J. Spühlers „Reformkochbuch“.

Weisse Pfeffernüsse. 250 Gr. Mehl, 250 Gramm Zucker, 2 Eier, 50 Gr. Zitronat, $\frac{1}{2}$ geriebene Muskatnuß, $\frac{1}{2}$ abgeriebene Zitronenschale, 2–3 Gr. gereinigte Pottasche. — Zucker und Eier rührt man $\frac{1}{4}$ Stunde lang, gibt dann die Gewürze dazu und knetet das Mehl und die Pottasche darunter. Aus der Masse haselnußgroße Kügelchen drehen, auf ein gefettetes Blech legen und sofort backen.

Stuttgarter Hutzelnbrot. $1\frac{1}{2}$ Kilo feines Mehl, 25 Gr. Preßhese, 1 Liter dürre Birnenschnitz, 1 Liter dürre Zwetschgen, 250 Gr. Sultaninen, 250 Gr. Rosinen, 250 Gr. abgezogene, grob geschnittene Mandeln, 250 Gr. Nußkerne (über Nacht in kaltes Wasser gelegt), die feingeschnittene Schale von 1 Zitrone, 125 Gr. grob geschnittene Feigen, 50 Gr. grob geschnittenes Zitronat, 50 Gr. grob geschnittenes Orangat, 20 Gr. Zimt, 4 Gr. gestoßene Gewürznelken. — Birnen und Zwetschgen werden zuerst jedes für sich in Wasser weichgekocht, die Zwetschgen entsteint und die Brühe, von der 1 Liter da sein soll, aufbewahrt. Dann wird das Mehl warmgestellt und von der Hese und der lauwarmen Obstbrühe ein Vorteig gemacht. Ist dieser gut gegangen, so knete man den Teig wie anderes

Brot, füge den Rest der lauen Brühe bei und lasse den Teig wieder gut gehen. Jetzt kommen alle die übrigen erwähnten Zutaten hinein und werden tüchtig damit verarbeitet. Man läßt den Teig nochmals eine Stunde gehen und formt 6 Brote daraus, die man wie anderes Brot bäckt.
Aus „Gritli in der Küche“.

**Krankenpflege.**

Einfaches Mittel gegen Halsweh. Desteres Guraeln mit Salzwasser, 1 Ebelöffel voll auf ein Glas Wasser und ein mehrfach zusammengelegtes Handtuch in Salzwasser getaucht, um den Hals geschlungen und ein wollenes Tuch darüber, leistet vorzügliche Dienste gegen dieses lästige Uebel.

**Kinderpflege und -Erziehung.**

Vom Stillen. Die Mutter, die ihr Kind selber stillen will, verzage ja nicht, falls die Milch sich nicht schon in den ersten Tagen reichlich einstellt. Nach langsamer, mühsamer Geburtsarbeit und starkem Blutverlust kommt die Milchabsonderung oft erst am dritten oder vierten Tag recht in Gang, bei Erstgebärenden überhaupt langsamer als bei Frauen, die schon gestillt haben. Unterdessen soll aber das Kind doch regelmäßig angelegt werden, so oft es hungrig ist; denn das Saugen an der Warze befördert die Milchbildung und ist unter allen Umständen unschädlich. Nur daß dem Kindelein, falls es zu wenig zu schlucken bekommt, gleich nach dem Saugversuch Milch — nicht Wasser! mit der Flasche gereicht werden muß. Ich habe einen Fall erlebt, wo die Milch sich erst am siebenten Tage einstellte, um dann sieben Monate auszureichen! Hebammen und Pflegerinnen verlieren gewöhnlich zu früh die Geduld; da ist es an der Mutter, energisch auf den Versuchen zu beharren. Häufig kann das zweite Kind gestillt werden, auch wenn für das erste keine Milch vorhanden war.

Aus „Pflege des Kindes im ersten Lebensjahr“, von Frau Dr. med. Marie Heim. (Preis 15 Cts.)

**Frage-Ecke.****Antworten.**

110. Die Antwort von E. B. veranlaßt mich, auch noch ein Wörtlein zu sagen. Ich besitze einen „altmodischen“ Backofen, ohne Doppelwände und kann doch alles darin backen, und zwar gut backen. Mein Junge machte mir aus einer alten Kiste eine Umhüllung, welche knapp über den Backofen gestülpt wird, zurecht. Innen unter das Backblech lege ich einen Asbeststeller und backe so die feinsten Kuchen. Erst lasse ich den Backofen (früher mit Petrol, nun mit Gas) recht heiß werden,

natürlich mit der darüber gestülpten Umhüllung, dann schiebe ich das Backwerk hinein, schließe gut und schraube unten das Feuer ziemlich zurück, nur kleine Flamme. Probieren Sie nun nochmals.

Distel.

111. Die ranzige Butter lassen Sie nochmals zergehen und zwar, je nach Quantum, mit Beigabe von 2—3 grob zerschnittenen Zwiebeln. Beim Anrichten passieren Sie die Butter durch ein Sieb, damit die Zwiebeln zc. zurückbleiben.

Distel.

114. Anstatt des Petrol-Gaskochherds könnte ich Ihnen einen vortrefflichen Spiritus-Gaskocher empfehlen, wie ich solchen seit etwa 2 Jahren täglich benütze. Derselbe ist ein wirklicher Ersatz für den Gaskocher, läßt sich nach Bedarf groß und klein regulieren, brennt ohne Docht mit blauer intensiver Gasflamme und jede Explosionsgefahr ist ausgeschlossen. Rußen sowie übler Geruch fallen vollständig weg. Der Apparat ist zu beziehen von A. Drifstein, Stadelberg 18, Basel.

Langjährige Abonnentin.

114. und 118. Ich besitze seit einiger Zeit, den in diesem Blatt empfohlenen Petrolgasherd „Reliable“ von Herrn J. G. Meister, Zürich und bin damit vorzüglich zufrieden. Aus diesem Grund möchte ich Ihnen dieses System empfehlen.

Hausfrau am Rheinfluss.

115. Erwärmen Sie die Milch im bain-mario, d. h. nehmen Sie eine große Pfanne oder sonst ein Kochgeschirr, geben wenig Wasser hinein und stellen das Kochgeschirr mit der Milch hinein. So brennt sie nicht an. Sehr gut bewährt sich auch ein Abbesteller, unter das Kochgeschirr gelegt.

Distel.

115. Nehmen Sie zum Kochen der Milch immer eine Messing- oder Aluminiumpfanne und spülen Sie solche vorher mit kaltem Wasser aus? Diese Vorschriften sollten auf alle Fälle befolgt werden. Haben Sie noch nie versucht, die Milch im bain-mario zu erhitzen? Hausfrau in Z.

117. Ihren Sammethut, welcher vom Regen gelitten hat, können Sie wohl auf keine andere Weise auffrischen, als folgendermaßen: Die Garnitur, der Sammt, muß abgenommen und auf der linken Seite über ein warmes Bügeleisen gezogen werden. Sollten Sie den Hut nicht wieder selbst garnieren können, so werden Sie sich einfach damit an eine Modistin wenden müssen, welche Ihnen den Schaden wieder gut machen wird. C. W.

120. Kupfer ist und bleibt heutzutage noch, wie vor alter Zeit, das vornehmste, praktischste und haltbarste aller Metalle als Kochgeschirr; es rostet nicht und springt nicht ab. Was die Reinigungsmethode anbelangt, ist gutes Abwaschen mit reinem, oder auch Sodawasser für die Außenseite das Beste. Inwendig ist das Geschirr, wenn nötig, bei einem richtigen Kupferschmied verzinnen zu lassen. Dann ist es wieder wie neu, die Speisen schmecken wieder so gut und appetitlich, wie aus keinem andern Geschirr. Und schauen Sie sich einmal in eine Hotel- oder Anstaltsküche um, wie

heimelig und effektiv sticht das Kupfergeschirr heraus, so daß es mit Recht das Gold in der Küche genannt werden darf. Wenn auch das Kupfer teurer ist, als jedes andere Metall, so wiegen doch seine Dauerhaftigkeit und guten Eigenschaften, die Kosten zweimal auf.

Eine, die das Kupfer kennt und zu schätzen weiß.

120. Kupfergeschirr ist auch jetzt noch das feinste und dauerhafteste Kochgeschirr, nur ist der Preis ein derart hoher, daß manche Hausfrau vor der Anschaffung zurück schreckt. Dann ist das Verzinnenlassen an vielen Orten etwas umständlich und es wird oft nicht sehr gewissenhaft besorgt. Seit Nickel und Aluminium zu haben ist, die beide keine besondern Reparaturen erfordern, ist Kupfergeschirr auch deswegen weniger begehrt. Ferner gibt das Instandhalten von Kupfergeschirr recht viel Arbeit, für die nicht jede Hausfrau oder Köchin stets Zeit hat.

Distel.

121. Fragen Sie den Arzt in der Angelegenheit; ich glaube nicht, daß Hafersbrot gerade das richtige Mittel ist, eher Reis- oder Grießbrot. Von 4 Uhr an ja kein Obst mehr, nichts dünnflüssiges, dann nachts so lagern, daß der Kleine die Beine etwas höher hat. Gut ist's, wenn Sie den Jungen zum Aufstehen herausnehmen, bevor Sie zu Bett gehen und dann wieder hinlegen, ohne ihn zu wecken. Ich hatte lange mit einem Jungen die gleiche Kalamität, welche der Arzt als Schwäche bezeichnet.

Distel.

Fragen.

122. Ist der Selbstkocher von Susanna Müller wirklich so vorteilhaft wie ich Sie und da sagen höre? Wer aus dem Leserkreis, der einen solchen im Besitz hat, gibt mir Aufschluß?

Junge Hausfrau.

123. Kürzlich wurde das Waschmittel Persil zum Gegenstand einer eingehenden Erörterung gemacht. Ueber „Bonum“ wurde vor einiger Zeit, als die Frage nach dessen Vor- und Nachteilen gestellt wurde, keine Stimme laut. Ich wäre nun sehr dankbar, wenn die Hausfrauen sich doch noch darüber aussprechen würden. Taube.

Sei die Nachahmung von Grolichs Heublumenseife von wem immer, es ist stets nur laienhafte Fälschung.



Preis Fr. 1.30 - Überall erhältlich

oder direkt bei

KAISER & Co • BERN