

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

Band: 18 (1911)

Heft: 13

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: 04.12.2024

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



Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- u. Krankenpflege,
Gartenbau und Blumenkultur, Tierzucht.

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

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2. —, halbjährlich Fr. 1. —. Abonnements nehmen die Expedition, Schöntalgaße 27,
und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

No. 13. XVIII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
24 Nummern.

Zürich, 8. Juli 1911.

Und so dir jemand Liebe gibt,
O, acht es ja nicht klein!
Es gibt nichts Schöneres in der Welt,
Als treu geliebt zu sein.
Das kleinste Liebeszeichen nur,
O, woll' es nicht verschmähn,
Es gibt nichts Süß'eres in der Welt,
Als Liebe tief verstehen.
Und weißt du, was die Liebe weckt?
Es ist dein eignes Herz:
Nur wenn du selber Liebe hast,
Erleuchtet sie dich anderwärts.



Gastgeber und Gäste.

(Nachdruck verboten.)

I.

Pflichten der Gastgeber.

Wenn du Gäste empfängst und Freude,
nicht bloß Mehrarbeit davon haben möchtest,
so gib es von vornherein auf, mehr scheinen
zu wollen als du bist, deinen Haushalt
auf einen vornehmeren Fuß stellen zu
wollen, als es den Verhältnissen nach
möglich ist. Das geht für ein paar Tage,
auf die Länge läßt sich das nie ohne große
Opfer an Zeit, Geld und Arbeit durch-

führen. Wer dich lieb hat, fühlt sich bei
dir wohl und geborgen, ob es nun auch
etwas Kleinbürgerlicher zugeht, als dein
Gast es gewohnt ist von Haus aus; steht
er, daß man feinetwegen den Haushalt
fast auf den Kopf stellt, so kann er sich
auch nicht wohl fühlen. Eine kleine Er-
weiterung des täglichen Menüs ist natür-
lich immer gestattet.

Richte das Gastzimmer recht behaglich
ein; die Bettwäsche sei tabellos, ein be-
quemer Sessel oder Liegestuhl, ein Tisch
zum Schreiben, mit einem frisch gefüllten
Tintenfaß soll nicht fehlen. Ein Servier-
brett mit einer Karaffe frischen Wassers,
einer Deckelbox mit Zucker, Glas und
Theelöffel sind oft auch erwünscht. Er-
kundige dich, ob bei kühlerem Wetter das
Bett durchwärmt werden soll.

Sieh nach, ob das Dienstmädchen das
Zimmer gut besorgt und pünktlich die
geputzten Stiefel ohne Gepolter vor die
Türe stellt. Bringe einen Haken an der
Außenseite der Türe an, damit Herren und
ältere Damen ihre Kleider zum Reinigen
aufhängen können. (Das junge Volk soll
diese Arbeit selbst besorgen.) Will die zu
Gast geladene Dame ihr Zimmer selbst

besorgen, so dürfen Staub- und Toiletten-
tuch &c. nicht fehlen. Sieh nach, ob das
Türschloß in Ordnung ist, ebenso die
elektrische Klingel und das elektrische Licht;
ist letzteres nicht vorhanden, so vergiß die
Lampe, den Lichtstock und die Streichhölzer
nicht. Denke daran, die Handtücher zu
erneuern. Braucht der Gast warmes
Wasser, so lasse es ihm aufs Zimmer
bringen oder stelle eine kleine Spiritus-
lampe hin. Besprich die Haushaltungs-
geschäfte nicht vor dem Gast mit dem
Dienstmädchen, rüge letzteres wenn immer
möglich auch nicht vor dem Gaste. Jammere
nicht über viel Arbeit, das ist nicht takt-
voll. Erkundige dich, ob dein Gast aus
Gesundheitsrücksichten dies oder jenes ver-
meiden muß: Zugluft, feuchte Füße, Rinder-
lärm, fette Speisen, erhitze Getränke,
spätes Ausbleiben, und suche dich so viel
wie möglich nach seinen Wünschen zu
richten.

II.

Pflichten des Gastes.

Füge dich so viel wie möglich in die
Hausordnung deiner Gastgeber; halte die
Essenszeiten ein und verspäte dich nicht,
wenn du allein ausgehst. Zum Frühstück,
wenn dieses sehr früh angefetzt ist, brauchst
du nicht zu erscheinen; ist nur ein Dienst-
bote da oder gar keiner, so soll ein intimerer
Hausbesuch den Frühstückstisch selbst wieder
in Ordnung bringen. Viele Hausfrauen
lieben Mithilfe im Haushalte nicht; es ist
dies oft ein Zeichen eines etwas autoritären
Charakters und nicht ganz zu billigen.
Es ist doch hübsch, wenn man leichtere
Hausarbeit gemeinschaftlich verrichtet; eines
kann vom andern etwas lernen. Einem
an geregelte Tätigkeit gewöhnten Besuch
gibt solche Arbeit Befriedigung.

Der Gast soll die Kinder des Hauses
nicht tadeln oder gar erziehen wollen, das
ist Sache der Eltern; für Unterhaltung
und das Erzählen von Geschichten ist die
kleine Welt aber stets dankbar. Unfällige
Bemerkungen über das Essen dürfen dir
nicht entchlüpfen; sagt dir eine Speise
nicht zu, so ist das kein großes Unglück.
Nach Tisch überlasse die Tageszeitung

dem Hausherrn; ziehe dich nach dem Essen
auf dein Zimmer zurück, die Familie ist
trotz aller Liebe und Freundschaft für den
Gast, gerne ein wenig allein.

Sei nicht zu anspruchsvoll im Mitmachen
von Vergnügen; zeige dich für das Ge-
botene empfänglich und dankbar. Bist du
geschickt in Handarbeiten, so stelle deine
Kunst auch in den Dienst der Familie;
bist du musikalisch und hört man dich
gerne singen oder spielen, so willfahre ohne
Ziererei. Sei freundlich gegen die Dienst-
boten; verlange nicht zu viel Dienstleist-
ungen von ihnen und knausere nicht mit
dem Trinkgeld.

Stich in deiner Toilette nicht zu sehr
von deinen Gastgebern ab. Bist du besser
gestellt als sie, so proze nicht mit deinen
eleganten Toiletten, sondern trage deine
einfacheren Sachen; bist du weniger gut
gestellt, so trachte durch geschmackvolle,
einfache, stets peinlich geordnete Toilette,
tadelloses Schuhwerk, saubere Handschuhe
dennoch gut und „ladylike“ auszufehen.

Liebst du die Tiere nicht, und besitzen
deine Gastfreunde irgend einen vierfüßigen
oder zweiflügeligen Liebling, so zeige,
wenn auch keine Mitfreude und Mit-
bewunderung, so doch keine Antipathie.
Trage Sorge zur Einrichtung des Gast-
zimmers; mache nichts unnötig schmutzig,
besonders da nicht, wo wenig Bedienung
vorhanden ist. Gibt es Meinungsver-
schiedenheiten, sogar Streit — das kommt
in den besten Familien vor — so trachte
unauffällig das Zimmer zu verlassen; das
kleine Gewitter verzieht sich wieder. Be-
rühre die Sache nachher nicht mehr; es
fallen leicht ungeschickte Worte.

Mußt du dennoch einmal deine Ansicht
abgeben, so suche zu vermitteln, taktvoll
und leidenschaftslos; wenn immer möglich
stelle dich auf die Seite der Hausfrau,
besonders wenn du ein junges Mädchen
bist, und die Hausfrau deine Freundin
ist. Hast du durch längeres Verweilen
in einer Familie einen tieferen Einblick
in ihre Verhältnisse und Charaktereigen-
tümlichkeiten erhalten, so behalte die Früchte
deiner Beobachtungen für dich und klatsche

nicht mit Dritten, sogenannten guten Freunden, über deine freundlichen Wirte. Ein solches Benehmen ist herz- und taktlos, und verrät weder Gemüts- noch Geistesbildung.

Willst du deinen Gastgebern deine Dankbarkeit beweisen, so bezeuge sie durch eine größere Handarbeit, einen hübschen Gebrauchsgegenstand und — dadurch, daß du ihnen Freundschaft bewahrst und hier und da einen lieben Brief schreibst.

Und nun Herzenstüren und Haustüren auf, liebe Gäste und Gastgeber!

G. H.



Gesundheitsregeln für das Schlafzimmer.

Von Dr. Thranhart.

(Nachdruck verboten.)

Das Schlafzimmer hat auf unsern körperlichen und geistigen Gesundheitszustand sehr großen Einfluß, da wir mehr als den dritten Teil unseres ganzen Lebens darin zubringen, in Krankheiten oft wochenlang hintereinander. Es ist ein bedeutender Unterschied, ob wir morgens körperlich gekräftigt und geistig erfrischt, arbeitsfreudig und lebensfroh erwachen, oder ob Bleischwere uns in den Gliedern liegt und schmerzender Gehirndruck den Flug unserer Gedanken darniederhält.

Das Schlafzimmer soll hoch und geräumig, luftig und trocken sein. Die Lage nach Osten ist die beste.

Die Betten dürfen nie dicht neben einander und nur mit der Kopfseite an einer Innenwand, nicht an einer äußeren kalten Hauswand stehen. Ist letzteres durchaus nötig, so stelle man eine Holzwand zwischen Bett und Mauer.

Tag und Nacht stets Lüftung! Je nach der Jahreszeit mehr oder weniger.

Vormittags läßt man längere Zeit den vollen Sonnenschein das Zimmer durchfluten zur Reinigung der Luft von Bakterien und Dünsten, wobei Fenster und Türen weit geöffnet werden, damit der Durchzug alle Luft erneuere, auch in den Ecken und Winkeln. Während dieser Zeit bleiben die Betten aufgedeckt.

Im Winter möge man sie hier und da heizen, damit Betten, Wände und Mobilier gut austrocknen.

Außerst reinlich müssen stets alle Geschirre sein; je intimer dieselben, um so reinlicher.

Blumen gehören nicht ins Schlafzimmer; Blattpflanzen nur bei steter Lüftung.

Nachtlampen jeder Art verbrauchen einen großen Teil des wichtigsten Bestandteiles der Atmungsluft: Sauerstoff, und verunreinigen die Luft durch schädliche Verbrennungsgase.

Das Schlafzimmer enthalte nur die notwendigen Möbel: es sei keine Kumpelkammer, kein Stapelplatz für alte Schuhe und Kleider.

Die Nachtkleidung soll am Tage nicht ins Bett gelegt, sondern zur Auslüftung ausgebreitet werden.

Schmutzige Wäsche darf nie im Schlafzimmer aufbewahrt werden, da sie die Luft verunreinigt.

Auch nasse Schuhe, Kleider oder Wäsche sollen wegen der feuchten Ausdünstung nicht im Schlafzimmer zum Trocknen aufgehängt werden.

Das Ausklopfen oder Ausbürsten der Kleider darf nie im Schlafzimmer geschehen; Staub und Schmutz setzen sich auf Betten und Decken nieder und verunreinigen die Atmungsluft.

Hunde oder andere Lieblingstiere gehören wegen Luftverschlechterung und Ungeziefer nicht ins Schlafzimmer, noch weniger ins Bett.

Wer diese einfachen, eigentlich ganz selbstverständlichen Gesundheitsregeln gewissenhaft befolgt, dem wird das Schlafzimmer zu einer Stätte der allnächtlichen körperlichen Erholung und geistigen Auffrischung, zu einer unersetzlichen Reparaturwerkstätte für die täglichen Abnutzungen und Schädigungen des Organismus im Kampfe ums Dasein.



Man sollte niemand ein geringeres Feingefühl zutrauen, als man selbst zu besitzen glaubt, dann würden weniger Taktlosigkeiten begangen.

U. M. Witte.

Ueber das Geschirrwaschen.

(Nachdruck verboten.)

Das Geschirrwaschen ist ein sehr prosaisches Geschäft; darin sind wir alle einig, die diese Arbeit Tag für Tag zu besorgen haben. Aber man kann sich solche doch auch angenehmer machen, wenn man nach einem bestimmten Plan vorgeht. Bevor ich aber diesen näher beschreiben will, muß ich den lieben Leserinnen bekennen, daß mir das Geschirrwaschen schon in meinen Kindheitstagen ein Greuel war. Ich ließ mich aber doch damals durch den Rat einer schalkhaften, älteren Schwester dazu bewegen, in einem Neujahrswunsch an meine lieben Eltern das feierliche Versprechen: „Ich will in Zukunft gerne Geschirr waschen,“ schriftlich niederzulegen.

Im Laufe der Zeit bin ich jedoch zu der Einsicht gekommen, daß diese Beschäftigung nicht so unangenehm ist, als es den Anschein hat, wenn man die Arbeit richtig angreift und einteilt.

Bevor man an das Reinigen des Geschirres geht, entferne man alle darin noch etwa vorhandenen Speisereste. Das noch Brauchbare wird in kleinen Tellern oder Schüsselchen zur Wiederverwendung aufbewahrt. Unbrauchbares kommt in den Abfalleimer, wenn nicht Haustiere vorhanden sind. Hühner zum Beispiel vertilgen alle Überreste aus der Küche, und das Schwein ist noch weniger wählerisch. Werden Teller und Töpfe von allen Resten befreit, so beugt man einem zu starken Verbrauch von heißem Wasser vor. In Kochtöpfe, wo sich Speisereste angelegt haben, gibt man ein Stückchen Soda mit heißem Wasser und läßt dies stehen. Das Angesezte ist dann nach einiger Zeit leicht zu entfernen, ohne Kraken und Scheuern. Bei Aluminiumpfannen darf allerdings keine Soda zur Anwendung kommen. Man gewöhne sich überhaupt, in jeden geleerten Kochtopf sofort heißes Wasser zu gießen und ihn zuzudecken. Die Speisereste trocknen dann nicht an und das Reinigen geht bedeutend besser vor sich.

Teller, Schüsselchen, Gläser, Töpfe stelle man nun, jede Art für sich, zusammen.

Das ist nicht unnütze Zeitverschwendung, sondern es fördert eine rasche, saubere Arbeit wesentlich.

Die Bestecke werden in einen Topf mit warmem Wasser so eingestellt, daß die Griffe trocken bleiben. Für gewöhnlich genügt einfach heißes Wasser zum Abwaschen. Von Zeit zu Zeit kann man ein kleines Stückchen Soda dem ersten Wasser beifügen. Ist das Geschirr besonders fett, so ist es ratsam, heißes Seifenwasser zu verwenden oder ein Gäßchen Milch dem Wasser beizufügen. In einer zweiten Schüssel mit klarem, heißem Wasser wird das gewaschene Geschirr nachgespült; in Ermangelung desselben kann auch lauwarmes oder kaltes genommen werden. Aus diesem Wasser kommt das Geschirr nun entweder auf ein Ablaufbrett oder in eine große Schüssel oder auf ein Blech mit hohem Rand zum Abtropfen. Nun werden die Bestecke gewaschen, Messer und Stahlgabeln mit Puzstein- oder anderem feinen Sand gepuzt, gewaschen und sogleich mit dem hiefür bestimmten Tuch abgetrocknet. Dann kommen die Kochtöpfe und Pfannen an die Reihe. Sie werden mit dem sich darin befindlichen Wasser zuerst ausgewaschen und dann noch mit dem Spülwasser vollends rein gemacht und gut abgetrocknet. Eisenpfannen, worin in Fett gebacken wurde, werden nicht ausgewaschen, sondern vor jedem Gebrauch mit reinem Papier ausgerieben.

Beim Geschirrwaschen muß eine gewisse Reihenfolge beobachtet werden. Zuerst kommen die Gläser und Gläsern an, für die man ein besonderes Tuch zum Abtrocknen verwendet. Dann folgen die Tassen, Thee- und Kaffeekannen, die Milch- und Schüsselchen, hierauf die Teller, Platten und Schüsselchen, das schmutzigste Geschirr zuletzt. Nachdem alles gut abgetropft, wird abgetrocknet und jedes Stück an seinen bestimmten Ort gebracht, der Rükchentisch abgewaschen und das Abwaschtuch ausgewaschen und zum Trocknen aufgehängt. War das Wasser besonders fett, so ist ein Auswaschen des Tuches mit Seife notwendig.

Besorgt man das Abwaschen täglich in dieser Reihenfolge, so wird diese Arbeit bald nicht mehr so unangenehm empfunden, besonders wenn etwa eine hilfsbereite Schwester, Tochter oder ein anderer guter Geist das Abtrocknen übernimmt. H.

Haushalt.

Um in Vasen gestellte Blumen lange frisch zu erhalten, setze man dem Wasser etwas Kochsalz zu.

Kalten Aufschnitt frisch zu erhalten. Ist man genötigt, Aufschnitt längere Zeit stehen zu lassen, so spanne man ein in kaltes Wasser getauchtes, ausgerungenes Tuch darüber, doch so, daß es die Speisen nicht berührt. Bei einem Tragbrett mit Rand und Griffen läßt sich dies gut bewerkstelligen, sonst muß man eine andere Vorrichtung treffen. Das Tuch muß fest über dem Gefäß liegen, sich gleichsam wie ein feuchter Schirm darüber spannen.

Badewannen aus Zink werden leicht unansehnlich, wenn man sie nicht auf richtige Weise putzt. Um sie zu reinigen, gibt man in einen Eimer heißes Wasser $\frac{1}{4}$ Liter Salmiakgeist undbürstet die Wanne mit dieser Mischung. Mit Zinnkraut gerieben, wird sie besonders schön.

Blechgeschirr wird am besten auf folgende Weise geputzt: Man gibt heiße Aschen- oder Sodalauge in ein Gefäß. Das zu putzende Geschirr wird hineingetaucht, hierauf mit einem Wisch Zinnkraut, das man mit gewöhnlicher Seife einschmiert, gut abgerieben, dann in warmem Wasser abgespült und an der Wärme getrocknet und nachher leicht abgerieben. Auf diese Art wird das Geschirr sehr schön und nicht zerkratzt.

Um Teppiche aufzufrischen, reibe man sie nach gründlichem Klopfen und Bürsten strichweise mit einem Tuch ab, das mit lauwarmem Wasser, dem etwas Salmiakgeist beigefügt wurde, angefeuchtet wird. Man läßt die Teppiche vollständig trocknen, bevor man sie wieder braucht.

Das Aufspringen der Bratwürste kann verhütet werden, wenn man diese anstatt sie wie sonst üblich vor dem Anbraten in warmes Wasser zu legen, in ein wenig kalter Milch umwendet: es wird dann selten vorkommen, daß eine in der Pfanne platzt.

Fettflecke aus zartfarbigen Stoffen lassen sich durch Bestreichen mit Eigelb entfernen. Sobald dies vollständig hart geworden ist, schabt man es mit einem stumpfen Messer ab und wäscht die Stelle mit lauwarmem Wasser aus. W.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: †Meerrettigsuppe, †Hammelrücken mit †Strunkgemüse, *Weichselfemmeln.

Dienstag: Mehlsuppe, *Bratwurst ohne Darm, Bohnen, Rirschküchlein.

Mittwoch: *Gerstensuppe mit Erbsen, Beefsteak, Bratkartoffeln, Kopfsalat, †Erdbeerauflauf.

Donnerstag: Luftsuppe, Kalbsragout, *Lattich in der Serviette, *Polenta auf griechische Art.

Freitag: Gemüsesuppe, Leber im Netz, Karottenselbstlöse, *Heidelbeer- und Johannisbeerkompott.

Samstag: Sagosuppe, Rindsbraten, †gedämpfte Pilze, †Kirschtorte.

Sonntag: Einlaufsuppe, †Huhn mit Reis, Nierenbraten, Kopfsalat, *Fruchteis.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden, die mit † bezeichneten in der letzten.

Kochrezepte.

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

Gerstensuppe mit grünen Erbsen. $\frac{1}{2}$ L. Fleischbrühe, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, etwas Salz, 3 Eßlöffel Perlgerste, 3 Eßlöffel Erbsen. — In Fleischbrühe mit Wasser verdünnt gibt man die Perlgerste, kocht sie langsam weich und fügt am Schlusse die in Salzwasser weichgekochten grünen Erbsen (pois-verts) bei. Man kann auch übrig gebliebene Erbsen verwenden. Zubereitungszeit 1 Stunde.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch“.

Krebse. Zeit $\frac{1}{2}$ Stunde. 2 Duzend Krebse, 1 Gelbrübe, 1 Zwiebel, Petersilie, 50 Gramm Butter, 2 Deziliter Weißwein — Man dünstet die in kleine Würfel geschnittene Zwiebel und Karotte in wenig Butter, fügt dann die gewaschenen Krebse mit dem Weißwein bei, salzt, deckt das Pfännchen und läßt etwa 15 Minuten kochen. Die Krebse dann herausheben; eine braune Sauce bereiten (zu der das Krebswasser verwendet wird), und zuletzt den Rest der Butter, sowie eine Prise Cayennepfeffer und 1 Theelöffel feingehackte Petersilie begeben. Aus „Gritli in der Küche“.

Bratwurst ohne Darm. Bereitungszeit 25 Minuten. Zutaten: 375 Gramm frischer Schinken, 125 Gramm durchwachsender frischer Speck, Wein, Zwieback, Salz und Pfeffer, 60 Gr. Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Messerspitze Liebig's Fleischextrakt. — Schinken und Speck werden zusammen durch die Fleischmaschine getrieben. Es werden dann 3 Eßlöffel Weißwein, 3 Eßlöffel gestoßener Zwieback, Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzugegeben.

Das Ganze wird gut mit einem Holzlöffel durchgeknetet und nochmals durch die Maschine getrieben. Aus der Masse werden Würstchen geformt, diese in Zwieback gewendet und in gebräunter Butter gebraten. Man lege nun die Würstchen auf eine flache Schüssel, lasse gleichzeitig das Fett mit einem gehäuften Eßlöffel Mehl nochmals braun werden, verrühre es mit kochendem Wasser und füge Salz nach Geschmack, sowie eine Messerspitze Liebig's Fleischextrakt hinzu.

Polenta auf griechische Art. Man nimmt dazu grobkörniges Maismehl, läßt in einer großen Kasserole Wasser mit etwas Salz siedend werden und schüttet, wenn es recht siedet, unter beständigem Rühren mit einem möglichst großen Rührlöffel so viel Mehl hinein, daß es einen lockeren Brei gibt, denn das Mehl schwillt sehr an. Man fährt dann mit dem Rühren ohne Unterlaß fort, bis nach einer Viertelstunde die Polenta so fest und dick ist, daß sie sich nicht mehr rühren läßt. Man stürzt sie jetzt auf eine flache Schüssel und schneidet sie in kleine Stücke. Zugleich hat man entsteinte Kirschen (oder Zwetschgen) mit gestoßenem Zucker, Zitronenschale und etwas gestoßenem Zimt und Gewürznelken eine Viertelstunde lang gedämpft, gießt nun $\frac{1}{4}$ L. Weißwein daran und gibt die Polenta hinzu. Man läßt alles zusammen noch 5 Minuten lang kochen, richtet gehäuft an, überstreut das Gericht mit abgezogenen, klein geschnittenen Mandeln und serviert es recht heiß.

Heidelbeer- und Johannisbeer-Kompott. Man nimmt zu 500 Gr. Heidelbeeren 125 Gr. rote Johannisbeeren, kocht dann 125 bis 180 Gr. geklärten Zucker ganz kurz ein und die Beeren so lange darin, bis sie weich, aber nicht verkocht sind. Dann hebt man die Beeren heraus, läßt den Saft noch gut einkochen und gesondert erkalten. Nun legt man in die Kompottschale einige geröstete Weißbrotstücken, gibt einen Teil des Saftes darüber, hierauf die Beeren und den Rest des Saftes.

„Das Obst in der Küche“.

Weichsemmeln. Ausgesteinte Kirschen werden mit Zucker, Zitronensaft, Mandeln und Brotsamen in wenig Wasser gedünstet. Man schneidet von Semmeln die untere, harte Rinde etwas weg und oben einen Deckel ab, nimmt das Weiche heraus und bäckt Semmeln und Scheiben in heißem Fett knusperig. Dann füllt man die Kirschen hinein, legt die Deckel darauf, überzieht sie mit Eierschnee, streut Zucker darauf und läßt den Guß im Ofen Farbe nehmen, oder man reicht eine süße Sauce dazu. — Auch kann man Pflaumen statt Kirschen verwenden.

Aus Brandenburg „Die harnsäurefreie Kost“.

Lattich in der Serviette. Zeit $1\frac{1}{2}$ St. 3—4 Lattichköpfe, 250 Gr. Speck, Salz, 2 L. Wasser. — Die feinste Zubereitungsart für

Lattich ist die folgende: Die Lattichköpfe der Länge nach halbieren, den Strunk ausschneiden und zwischen hinein eine dünne Speckscheibe in der Größe des Lattichs legen und etwas Salz hineinstreuen. Man legt alle Köpfe fest aufeinander und wickelt sie in eine Serviette, die mit Bindfaden gebunden und auf den Boden einer Kasserole in siedendes Salzwasser gelegt wird. Auf raschem Feuer halb abgedeckt kochen, und wenn sie weich sind, enthüllen und sofort servieren.

Aus „Gritli in der Küche“.

Fruchteis. Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Pfirsiche, Aprikosen etc. verwendbar. Für 3—5 Personen: 500 Gr. durchgetriebene Früchte, 200 Gr. Zucker. Man entferne die Steine aus den Früchten und treibe diese durch ein feines Haarsieb. Harte Früchte werden einen Augenblick mit kochendem Wasser übergossen und dann durchgetrieben. Nun mengt man den recht feinen Zucker darunter und nach Belieben etwas Zitronensaft, füllt die Masse in die Gefrierbüchse und bringt sie zum Gefrieren.

Aus „Großes Schweizer Kochbuch“.

Beeren-Limonade. 500 Gr. Johannis- oder Himbeeren werden ausgepreßt, zum Saft 3 Liter Wasser und 500 Gr. Zucker gegeben, mit einem Tuche bedeckt, etwa einen Tag hingestellt, dann in Flaschen abgefüllt und gut verkorkt. Auch dies gibt ein erfrischendes und moussierendes Getränk.

„Die Konditorei im Haushalte“.

Eingemachte Früchte.

Roher Fruchtast aus jeder Art Obst. Auf $1\frac{1}{2}$ Kilo tadellose Früchte werden $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser gegossen, in dem man zuvor 35—40 Gr. kristallisierte Zitronensäure gelöst hatte. Dies muß 24 Stunden stehen, während dessen aber öfter umgerührt werden. Dann läßt man es über Nacht durch ein Tuch laufen und rührt den so gewonnenen Saft mit dem gleichen Gewicht Zucker 1 Stunde mit silbernem Löffel stets nach einer Seite. Nachdem er noch 2—3 Stunden gestanden hat, schäumt man ihn ab, füllt ihn vorsichtig in Flaschen, so daß der Bodensatz im Topfe bleibt, und bindet die Flaschen nur mit einem Mullläppchen zu. Kühl und dunkel aufbewahrt, hält sich dieser Saft jahrelang unverändert und schmeckt wie frischer. Er darf aber nie gekocht werden. (Für Magenranke nicht ratsam.)

Aus Brandenburg, „Die harnsäurefreie Kost“.

Kirschen-Gelee mit Johannisbeeren. Man koche Kirschen und Johannisbeeren zu gleichen Teilen im Bain-Marie, bis aller Saft herausgekocht ist, und lasse diesen durch ein Tuch laufen; auf 1 Kilo Saft nimm $1\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, bringe ihn mit dem Saft auf

Feuer und kochte ihn unter fleißigem Abschäumen zu Gelee, das man sofort einfüllt.

Rübenkonfitüre. Man schneide schöne gelbe Rüben recht fein, kochte 500 Gr. davon mit der feingeschnittenen Schale von 3 Zitronen halb weich, läutere dann 500 Gr. Zucker, dazu den Saft der Zitronen, schütte die abgetropften Rüben hinein und lasse das Ganze gut durchkochen.

Aus „Das Einmachen der Früchte“.

Gelee von unreifen Stachelbeeren. Zutaten; Noch nicht gereifte Stachelbeeren und Zucker; auf 1 Kilo durchlaufenen Saft 1 Kilo Zucker. Die Stachelbeeren werden von Blüten und Stielen befreit, gewaschen und mit etwas Wasser, auf 1 Kilo Beeren $\frac{1}{4}$ Liter, vollständig zerfacht. Dann seigt man den Saft durch ein Tuch, vermischt ihn mit dem Zucker, kocht ihn zu Geleedicke ein und füllt ihn in kleine, erwärmte Geleegläser.

Kinderpflege und -Erziehung.

Wie unterhalten wir unsere Feriengäste? Bei schöner Witterung brauchts kein langes Nachdenken, da ziehen die Kinder hinaus in Feld und Wald und bringen mit Blumen, Kränzen und Früchten zu den Mahlzeiten den von der Gastgeberin herzlich gewünschten guten Appetit mit nach Hause.

Anderes verhält es sich bei Regenwetter. Da ertönt die Frage: „Was sollen wir heute anfangen?“ Die Hausfrau hat schon früher für derartige vor auszusehende Fälle sich ihren Plan gemacht. Sie übergibt ihren Gästen den Schlüssel zur Bodenkammer, wo in Kästen und Truhen sich allerlei Material vorfindet, das für Aufführung von Charaden verwendbar ist. Sehr hübsch ist es auch, bei anhaltend ungünstiger Witterung ein ganzes Märchen zur Aufführung zu bringen. Für die Kinder ist derartige Zeitvertreib nicht nur von großem Interesse, sondern gleichzeitig auch lehrreich, und wenn ein erwachsenes Glied der Familie die Leitung übernimmt, so bereitet die Aufführung auch Nachbarn und anderen Eingeladenen eine angenehme Unterhaltung. Auch Gesellschaftsspiele, sowie das Lesen von Dichtungen mit verteilten Rollen können manchen Regentag ausfüllen. Zur Abwechslung wird auch etwas Musik getrieben oder Handarbeiten gemacht oder auch beim Obst- und Gemüsekräften geholfen. Bei dieser Beschäftigung sollte die Hausfrau auch bei schönem Wetter, wo sie im Freien vorgenommen werden kann, die Hilfe der jungen Gäste sich gefallen lassen. Große Freude haben die Kinder auch daran, wenn sie beim Gras- und Kornmähen mit ins Feld hinausfahren dürfen. In Städten aufgewachsene Kinder haben oft keine Ahnung,

was die verschiedensten Betriebe gehört, und werden für die vorkommenden Arbeiten großes Interesse zeigen. Jüngere Kinder vertreiben ihre Zeit gerne auf dem Spielplatz bei Schaukeln, Turngeräten und Sandhaufen.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Die Staudengewächse oder perennierenden Blütenpflanzen, die vom Frühjahr bis zum Herbst in reicher Farbenpracht und in den verschiedensten Formen blühen, sind für den kleinen Garten die dankbarsten und billigsten Pflanzen. Sie erfordern fast keine Pflege, kommen alljährlich wieder in unverminderter Schönheit und sind nur im Winter durch Überdecken etwas zu schützen. Die zweijährigen Arten, wie die Campanula medium, die Bartnelken und die Gartennelken etc. müssen jedoch alljährlich angesät werden. Da aber die Saat ins Freie während des Sommers erfolgt, so bereitet die Anzucht keine besonderen Schwierigkeiten.

Die sehr große Familie der Schwertlilien (Iris) ist leider noch viel zu wenig bekannt. Es gibt wenig Pflanzen, die sich so vorzüglich allen Verhältnissen anpassen wie diese. Einige eignen sich für steinig und trockenen Boden, zu Felspartien und Steingruppen, andere geben hübsche Einfassungen für Gartenwege und Gruppen, bringen herrlich geformte, teils wohlriechende Blumen und sind dabei anspruchslos und winterhart.

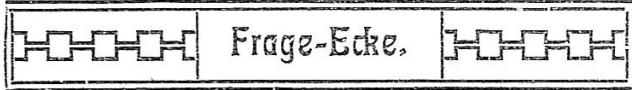
Die prächtigsten Blumen hinsichtlich der Farben und Größe bringt der orientalische Mohn. Er ist vollständig winterhart und die schönste Zierde jedes Gartens, gleichviel, ob davon eine ganze Gruppe oder nur einzelne Pflanzen zur Verwendung kommen.

Der Gartenphlox (Phlox decussata) nimmt wohl die hervorragende Stelle unter den Blütenpflanzen des freien Landes ein. Der farbenprchtige Flor, der alle Nuancen von Weiß, Rosa, Lila, Violett, Scharlach und Purpur aufweist, zweifarbige, mit Auge versehene Blumen bringt, dauert von August bis in den Oktober. Selbstverständlich kann er sich nur bei guter Pflege, sonnigem Standort und in gut gedüngtem Boden zur höchsten Vollkommenheit entwickeln.

Tierzucht.

Bei Hunden empfiehlt sich zur Beseitigung von Ungeziefer auf nassem Wege als wirksames Mittel eine Abkochung des häufig wildwachsenden bitteren Beifußes (Wermut, Artemisia amara L.). In 3-4 Litern Wasser kocht man eine Hand voll Wermut tüchtig

aus, worauf man den Kochtopf fest zudeckt und die Abkochung einige Stunden stehen läßt. In der Flüssigkeit badet man dann den Hund, spült ihn nachher zuerst mit lauem, schließlich mit kaltem Wasser ab und kämmt ihm die Haare gründlich durch. E. R.



Antworten.

51. Ich glaube, Sie könnten es nicht verhüten, daß der neugefärbte Überzieher abfärbt. Dabei wird es nicht darauf ankommen, ob die Auffärbung in dieser oder jener Färberei vorgenommen worden ist. Ist das Kleidungsstück schon etwas abgetragen, so tritt dieser Fehler doch bald wieder hervor. Dies meine Ansicht! Ernestine.

52. Sie können die Motten nur durch fleißiges Lüften und Klopfen aus Ihrem Plüschmöbel vertreiben. Andere Mittel nützen nicht viel. Wenn das Klopfen nicht mehr hilft, so wird eine Neuaufarbeitung der Polstermöbel nötig sein. Hausfrau.

53. Fliegenpapier wirkt durch seinen klebrigen Überzug, das diese Insekten einem qualvollen Tode überliefert, ganz unästhetisch, und ich finde, es sollte solches im Heim einer gebildeten Frau nicht geduldet werden. Fliegen lassen sich durch Luftzug vertreiben, überhaupt durch möglichst reine Luft. Vielleicht wenden Sie dieses Mittel an. Hausdchter.

Fragen.

54. Ich komme in die Lage, Betten neu anzuschaffen. Erfahrene Leserinnen bitte ich um gütigen Rat, ob sich die **Stahldrahtmatrizen** in jeder Beziehung bewähren. Zum voraus viel Dank! Frau Anna.

55. Wie kann man **Erdbeeren** sterilisieren, daß sie ihre schöne Farbe beibehalten? Für gütige Antwort besten Dank. Eine Abonnentin.

56. Vor einiger Zeit wurde von einer Mitabonnentin um Mitteilungen über Erfahrungen an **Grudeherden** gebeten, und ich war erstaunt, daß sich unter den vielen Leserinnen nicht eine befand, die solche geben konnte. Ist wirklich unter den Abonnentinnen niemand, der die betreffenden Herde kennt und ihrer Sparsamkeit wegen empfehlen kann? Im Bündnerlande wohnend, bezahlen wir für den Transport der Kohlen dasselbe, wie für diese selbst und möchten uns gerne einen Herd anschaffen, der recht sparsam im Kohlenverbrauch ist. Für allfällige Auskunft besten Dank. Frau Dr. W.

57. Wie behandelt man **Raninchenfelle**? U. B.

58. Wie würde tüchtige, erfahrene Hausfrau unbemüht und darum heikle **Inlaid**

— in einer Anstalt, wo dieselben sehr begangen werden — reinigen? Ich möchte gerne ordentliche Böden haben, und doch scheint mir das tägliche Blochen der vielen Zimmer, müsse sehr ermüdend wirken auf das Dienstpersonal. Um viele Meinungsäußerungen bittet Anstaltsmutter.

59. Wie wasche oder reinige ich am besten ein weißwollenes, gestricktes **Damenjackett**? Für gütigen Rat herzlichen Dank. U.

Ein vollwertiger Ersatz für Butter.

Eine sparsame Hausfrau verwendet **Ambrosia-Öl**, welches sich vorzüglich zum Zubereiten von Backwerk eignet, das schwimmend gebacken werden muß, wie Apfelfüchli, Schenkeli, Eieröhrli, Tabakrollen etc. **Ambrosia-Öl** wird ferner zu allen Fleischgerichten, Gemüsen, für Salat statt Olivenöl, überhaupt überall da verwendet, wo man bis heute glaubte, Butter verwenden zu müssen. Die Speisen erhalten nicht den geringsten Ölgeschmack, nur soll das **Ambrosia-Öl** immer in recht heißem Zustande gebraucht werden, natürlich nicht bei Salat und Mayonnaise.

Ambrosia-Öl ist gesünder, ausgiebiger und billiger als Butter und das mühsame Buttereinsieden bleibt der Hausfrau erspart.

Wer einmal sein Vorurteil überwunden hat und das **Ambrosia-Öl** probiert, läßt schon der Bequemlichkeit halber nicht davon.

Ambrosia-Öl ist gesetzlich geschützt. Man achte genau auf die Schutzmarke.

Pilz-Suppe. Die Fabrik von Maggi's Nahrungsmitteln in Rempttal bringt unter der Bezeichnung „Maggi's Pilz-Suppe“ eine neue Extra-Suppe in den Handel. Sie ist aus auserlesenen Pilzen hergestellt, sehr kräftig und fein im Geschmack und dürfte eine angenehme Bereicherung der Küche bedeuten. Auch die Verpackung ist neu, indem Maggi's Pilz-Suppe nicht in der bekannten Rollenform, sondern in Stangen von 5 rechteckigen Würfeln verkauft wird, wie nun auch die bisherigen Extra-Sorten: Maggi's Mockturtel, Londonderrh- u. Ochsenchwanz-Suppe.

