

Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **18 (1911)**

Heft 17

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



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

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, Schöndalgasse 27,
 und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

Nr. 17. XVIII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
 24 Nummern.

Zürich, 9. September 1911.

Die Vorsicht geht zu sacht,
 Die Zuversicht zu fest;
 Vorsicht mit Zuversicht
 Vereint gelangt zum Zweck.



Bakteriologie und Küche.

Von M. May, Elberfeld.

(Nachdruck verboten.)

Oft habe ich mich schon vergeblich gefragt, warum man so selten und meist erst spät die theoretischen Ergebnisse der Wissenschaft in die Praxis des täglichen Lebens umsetzt und sie dort nutzbar macht. Man wird mir die Technik oder die chemischen Industrien entgegenhalten, aber das ist nicht, was ich meine! Die Wissenschaft sollte direkt für das Leben des einzelnen Nutzen bringen, nicht erst auf dem Umweg durch die Gesamtheit. Man müßte ihre Ergebnisse bis in die kleinsten Umstände hinein verwenden und alles, was getan und gelassen würde, müßte durch sie bestimmt sein. Unsere Küche beispielsweise. Wer kocht nach chemischen Grundsätzen? Kaum jemand! Und doch ist die Chemie der Küche ein so wichtiges Kapitel für die Gesundheit der Menschen.

Von unsern Kochtöpfen will ich heute plaudern. Warum macht man für ihren Bau nicht die Ergebnisse modernster Forschung nutzbar? Die Wissenschaft selbst baut ihre Apparate und Geräte schon längst danach. Warum nicht auch das tägliche Leben? Der springende Punkt ist der Deckel. Er soll die zu bereitenden Speisen vor Verunreinigungen schützen, also vor dem Herabfallen von Keimen, und er soll auch den geschlossenen Raum herstellen, in dem die Umsetzung der organischen Stoffe ungestört vor sich gehen kann. Erfüllt der Deckel unserer Kochtöpfe diese Bedingungen? Nein! Zunächst schließt er überhaupt nicht dicht, denn meist ist er schlecht gearbeitet. Dann aber haben alle unsere Deckel den Fehler, daß sie nicht den Topfrand übergreifen, sondern in eine schmale Rinne am oberen Topfrand einfallen. Was das schadet? Wenn man den Deckel abnimmt und ihn beiseite legt, so ist nur eins möglich: entweder lege ich ihn mit der Innenseite nach oben, dann fallen sicher Keime auf das Deckelinnere und gelangen nachher in die Speise, die vielleicht gerade durch langes Kochen keimfrei war und sich in diesem Zustand lange

gehalten hätte, während sie nun in wenigen Tagen verdirbt. Oder aber, ich lege das Deckelinnere nach unten, etwa auf die Tischplatte oder den Anrichteschrank. Dann belädt es sich ebenfalls sicher mit Bakterienkeimen, die beim Wiederauflegen in die Speisen gelangen und sie ebenso infizieren wie vordem. Das alles würde vermieden, wenn man sich bei der Deckelkonstruktion eine kleine Erfahrung zunutze machte. Die Bakteriologen benutzen nur Deckel mit überfallendem Rande. Man denke an die Pasteurschen Schalen! Hätte der Deckel des Kochtopfs auch diesen Bau, man könnte ihn ruhig überall mit der Innenseite nach unten hinlegen. Er wird stets nur mit der schmalen Kante des übergreifenden Randes den Tisch berühren, und es ist ganz unmöglich, daß von den daranhängenden Keimen beim Wiederauflegen etwas in die Speisen gelangt, denn der Rand bleibt ja stets außerhalb des Kochgeschirrs. Auch in anderer Hinsicht würde die Verwendung des überfallenden Deckels einen Vorteil gegenüber dem einfallenden bedeuten. Für die Erhaltung der Temperatur ist der erstere dem zweiten weit überlegen. Dahingehende Versuche Prof. Jägers haben ergeben, daß die nach oben steigende Wärme am Rande des einfallenden Deckels direkt entweicht, während die Abbiegung des überfallenden Deckels der Luft einen U-förmig gekrümmten Weg vorschreibt. Das aber genügt, um beim übergreifenden Deckel in jeder Minute einen Grad Celsius mehr festzuhalten. Es würde sich also die Speise in viel kürzerer Zeit bereiten lassen oder aber sie würde in der gleichen Zeit viel besser sterilisiert werden wie vordem!

Gebäulich ist heute diese Form, außer bei irdenen Töpfen, wie man sie in Bayern herstellt, nur beim Kupfergeschirr der französischen Küche. Aber der übergreifende Deckel müßte den einfallenden ganz verdrängen. Dann würden unsere Speisen bei der Zubereitung auf die vorderhand vollkommenste Art vor Keimen geschützt werden und das wiederum würde unserer Gesundheit sicherlich zum Heil gereichen.

Die Abhaltung der Luftkeime ist für die Erhaltung unserer Lebensmittel von größter Wichtigkeit, denn bei vollkommenem Schutze würden wir unsere Speisen unbegrenzt lange erhalten können, während heute fast alles in wenigen Tagen — in den heißen Sommermonaten schon in wenigen Stunden — verdirbt. Im bakteriologischen Laboratorium benutzt man Wattepfropfen, um den Abschluß der Gefäße gegen die äußere Luft und eine Filtration der Luft zu erzielen, die sie nachher für die Nährlösungen oder die sonstigen Stoffe, die man keimfrei erhalten will, unschädlich macht. Hat sich die Hauswirtschaft diese Erfahrung zu nutze zu machen gewußt und sie in zweckmäßiger Weise für den Verschluß der Geräte, in denen Speisen aufbewahrt werden, angewandt? Nein! Wir benutzen heute noch Fliegenschränke oder Fliegendeckel, die zwar durch engmaschige Drahtgeflechte die Speisen vor den größten Verunreinigungen schützen, zum Beispiel Insekten verhindern, ihre Eier abzulagern, aber sie lassen den Staub mit den Bakterienkeimen ruhig durchtreten.

Ist das vernünftig? Kann man nicht Fliegenschränke und Fliegendeckel mit einer Lage keimfangender Watte versehen, und so auch die kleinsten Keime unschädlich machen? Das wäre das Zweckmäßigste. Die Siebdeckel müßten dem Wattefilter oder dem Luftfiltertuch weichen, der Fliegendeckel dem luftdurchlässigen, aber bakterien-dichten Deckel, und beim Fliegenschrank sollte man beides vereinigen, um einen Schrank zu bekommen, der allen Anforderungen genüge. Es gibt schon solche Schränke aus Luftfiltertuch, aber sie werden nicht gekauft, denn sie sind teurer als die gebräuchlichen. Darf das ein Hindernis sein? Sind wir unserer Gesundheit nicht schuldig, für sie zu sorgen, wo es nur angeht? Gewiß sind diese Schränkchen teurer. Sie müssen es auch sein, denn sie erfordern weit mehr und weit sorgfältigere Arbeit, als das Gerät, das heute den Markt beherrscht. Sie müssen vor allem an der Tür staubdicht schließen. In unsern Häusern, bei unsern Möbeln

verlangen wir, daß das der Fall ist. Bei unsern Fliegenschranken ist oft nur ein einziger Haken da, der den Holzrahmen der Türe lose auf den Holzrahmen der Wände preßt!

Also Wattelagen zwischen das Drahtgeflecht oder Luftfiltertuch an seiner Stelle und genaue sorgfältige Arbeit. Dann werden wir einen Speiseschrank haben, der wirklich das ist, was er sein soll. Der unsere Speisen vor dem Verderben schützt, das sicher eintritt, sobald Luftkeime und Fäulniserreger hineingelangen!

Das preußische Kultusministerium hat kürzlich verfügt, daß alle öffentlichen Anstalten, Wirtschaften und dergleichen ihr Geschirr mit Sodalösung zu reinigen haben, bevor sie es wiederum benutzen! Hat diese Maßregel nicht auch Bedeutung für die Hauswirtschaft? Worauf ist sie zurückzuführen? Bekannt ist ja, daß alle Gegenstände um uns her mit Bakterienkeimen überladen sind, die wir auf diese und jene Weise mit unserem Munde in Berührung bringen. Das ist nun weiter nicht gefährlich, denn die meisten dieser Keime sind unschädlich. Wäre es anders, so wäre wohl die Erde längst entvölkert. Und wie die Bakterien von außen in unseren Mund gelangen, gehen sie auch von Mund zu Mund mit dem Ruß, oder sie gelangen von den Lippen an das benutzte Eß- und Trinkgeschirr. Auch das ist ganz harmlos, wenn es sich nicht um pathogene Bakterien handelt, also um solche, die nicht krankheitsregend sind. Aber wie wissen wir, ob der, der in einer Wirtschaft vor uns ein Glas, ein Messer oder einen Teller benutzte, nicht vielleicht an einer übertragbaren Krankheit litt? Wir wissen es nicht! Doch das Geschirr wird ja gereinigt! Gewiß, aber genügt diese Reinigung?

Professor v. Esmarck stellte darüber Versuche an, die nicht nur zeigten, daß Eß- und Trinkgeschirre Keime in Menge enthalten, sondern auch, daß sie durch das gebräuchliche Spülen in kaltem oder warmem Wasser nicht beseitigt werden. Selbst das Nachtrocknen mit einem reinen

Suche nützte nichts. Nicht einmal Abspülen in Wasser von 50 Grad Wärme. Trinkgläser wurden in der üblichen Weise gespült und abgetrocknet. Sie sahen äußerlich ganz rein aus! Drückte man aber den Rand auf kurze Zeit in Nährgelatine, so entwickelten sich Bakterienkolonien, die deutlich zeigten, wie wenig das Spülen genügt hatte.

Wie oft kommt es nun im täglichen Leben vor, daß ein Gesunder das Geschirr benutzt, das eben noch einem Kranken gebient hat? Der gemeinsame Gebrauch der Eß- und Trinkgeräte in der Familie — selbst wenn Infektionskrankheiten vorgekommen sind — ist so die Regel, daß man nur auf verständnisloses Staunen stößt, wenn der Arzt es anders verlangt.

Die Möglichkeiten krank zu werden, liegen tausendfach! Und an uns Menschen liegt sicherlich nicht, wenn wir gesund bleiben. Wir tun gerade das Gegenteil von dem, was wir tun sollten, und wenn die Wissenschaft uns die Mittel gibt, uns zu schützen, so ist zehn gegen eins zu wetten, daß wir sie nicht anwenden. Doch die Frage ist zu ernst, um darüber zu spotten. Selbst wenn der Zustand nicht gefährlich ist, so ist er doch zum mindesten so unappetitlich, daß er nach Abhilfe geradezu schreit.

Die obengenannten Behörden schreiben nach v. Esmarck's Vorschlägen für alle öffentlichen Anstalten, für Wirtschaften und dergleichen beim Reinigen der Eß- und Trinkgeschirre zunächst die Benutzung von 1prozentigem 50 Grad heißem Sodawasser vor. Darauf das Abspülen in heißem Wasser, wie es vordem gebräuchlich war. Sollte sich diese geringfügige Mehrarbeit im Haushalt nicht auch lohnen? Ist unsere Gesundheit nicht soviel wert?



Heißt dein Herz dich Gutes tun,
Tu' es rein um deinetwillen;
Läßt das Schöne dich nicht ruhn,
Bild es, deinen Trieb zu stillen;
Doch das lasse dich ungeirrt,
Was die Welt dazu sagen wird.

Die wirksamsten Hausmittel zur Blutstillung.

Von Dr. Schröder.

(Nachdruck verboten.)

Das erste Verlangen eines jeden, der sich eine Wunde zugezogen hat, ist natürlich die Stillung der Blutung. Deshalb sagt schon Christophorus Wirsung in seinem Arzneibuche vom Jahre 1588: „Es trage sich nun das Verwunden zu, wie es wolle, aus Hauen, Stichen, Geschossen, Gefallen, so ist erstlich vonnöten, das Blut zu stillen.“ Unzählig sind daher die Mittel, welche zu diesem Zweck von jeher verwandt wurden.

In älteren Zeiten waren namentlich die oft keineswegs unschädlichen Salben gebräuchlich. So lesen wir schon bei Homer, daß dem Ures lindernder Balsam auf die Wunde gelegt wurde:

„Schnell wie die weiße Milch von Feigenlabe
gerinnet,
Also schloß sich die Wunde sofort dem tobenden
Ures.“

Wenn nun im täglichen Leben, draußen oder in der Häuslichkeit, eine Verwundung vorkommt, so soll man folgende Hinweise wohl beachten. Zusammenziehung der verletzten Blutgefäße und eine Gerinnung des austretenden Blutes bewirken verschiedene verdünnte Säuren, sowie Alaun. Das letztere ist namentlich bei Barbieren beliebt. Sind sie beim Rasieren ungeschickt gewesen, so wird auf die kleine Schnittwunde ein wenig Alaun getupft, was die Blutung augenblicklich stillt.

Eine andere Klasse von Mitteln bilden mit dem Blute eine teigige, klebrige, kittartige Masse und trocknen dann zu einem Schorfe ein. Dazu gehören Stärkemehl, Kreide, Gips und vor allem Kolophonium, welches sich stets gut bewährt. Man streut die Stoffe am zweckmäßigsten dick auf ein Wattebäuschchen und bindet sie auf der blutenden Stelle fest.

Ähnlich wirken poröse Körper, welche das Blut in sich aufsaugen, an ihrer Oberfläche trocknen und mit der Wunde verkleben. Derartige Mittel sind lose Scharpie, welche aber von ganz sauberer Leinwand sein muß, und Watte. Auch

der Feuerschwamm oder Löschpapier kann im Notfalle von Nutzen sein. Diese Mittel müssen einige Zeitlang mit Druck auf der Wunde festgehalten werden.

Ebenfalls blutstillend wirken kalte Einflüsse. Die Kälte beschleunigt einerseits die Blutgerinnung und reizt andererseits die Gefäße zur Zusammenziehung. In der Häuslichkeit ist es daher das Einfachste und Beste, eine Wunde sogleich unter die Wasserleitung zu halten und längere Zeit hindurch einen energischen kalten Wasserstrahl darüber rieseln zu lassen. Dadurch wird die Wunde gut gereinigt, die Gefäße ziehen sich zusammen, und das Blut steht meist sehr bald. Nachher muß man natürlich noch einen kleinen Schutzverband auflegen. In noch stärkerem Maße kann man die in dieser Beziehung günstige Wirkung der Kälte ausnutzen, wenn man sich zur Winterzeit im Freien eine Verwundung zugezogen hat. Man legt dann Eisstückchen auf die Wunde oder bedeckt sie mit dem in einen Schnebeutel verwandelten reinen Taschentuche. Freilich ist Vorsicht nötig, da gar zu lange Einwirkung der Kälte auch Nachteile bringen kann.

Bei schwereren Verletzungen, besonders bei Verletzungen der großen Gefäße, läßt aber die Stillungskraft aller dieser Mittel im Stiche. Und gerade hier ist schnelle Hilfe umso notwendiger, weil bis zur Ankunft des Arztes oft schon eine Verblutung eingetreten ist. In Samariterkursen werden die Mitglieder auch in der Behandlung solcher Wunden durch Druck und Druckverband unterrichtet. Wenn bei einer solchen schweren Verletzung kein Sachverständiger zur Stelle ist, so wende man als ein sehr gutes und augenblicklich wirksames Hilfsmittel den Fingerdruck an. Er wird so ausgeführt, daß man das blutende Gefäß durch starken Fingerdruck gegen seine Unterlage, womöglich gegen den Knochen, verschließt, oder daß man es zwischen den Fingern zusammenpreßt. Die letztere Art ist nur möglich bei Lappenwunden, bei Wunden der Lippen, Wangen Ohren. Der Fingerdruck muß natürlich

ununterbrochen ausgeübt werden, bis der Arzt kommt. Bei Verletzungen der Arme oder Beine müssen diese hoch gelagert werden. Durch schnelle, energische Ausübung dieser Maßnahmen kann man verhängnisvolle Blutverluste verhüten und sogar Menschenleben retten.



Gut ausgereifte Tomaten sind ein wirksames Mittel, um Obst-, Wein-, Rost-, ja sogar Tintenflecke zu entfernen.

Sellerie legt man vor dem Kochen einige Stunden in Essig, wenn man Wert darauf legt, daß der Salat schön weiß aussehe.

Um Suppen für Kranke besonders kräftig zu bereiten, gibt man das dazu gehörige Fleisch und Wurzelwerk fein geschnitten mit kaltem Wasser zum Feuer, läßt eine Stunde langsam kochen und fügt das Salz erst vor dem Anrichten bei.

Gingerostete Schrauben zu lösen, ist oft eine schwierige Arbeit; dagegen gelingt sie meistens, wenn auf die Verbindungsstellen Terpentinöl gebracht wird. Dasselbe durchdringt in kurzer Zeit die kleinsten Ritzen. Durch Klopfen mit einem Hammer an diese Schrauben werden sie dann bald lose und lassen sich leicht aufschrauben. In hartnäckigen Fällen bringt die Einwirkung von Hitze auf die so behandelten Verbindungsstellen den gewünschten Erfolg.



Speisezettel für die bürgerliche Küche.

- Montag: *Grüne Milchsuppe, †Schmorbraten, *gedämpfte Tomaten, Pflaumenkompott.
 Dienstag: †Zwiebelsuppe, Rutteln, †Kartoffelsalat mit Gurken, gefüllte Omeletten.
 Mittwoch: Gerstensuppe, †gefüllte Karpfen, †Artischofenpüree, Pommes de terres frites, †Pflaumenmüsterle.
 Donnerstag: Peterzilensuppe, *gespickter Filetbraten mit Gemüse, *Nockenmehlspeise mit Käse, †Pflaumschale.
 Freitag: Fleischsuppe, Rindfleisch m. *Mayonaisseartiger Beigabe, *gebäckener Kürbis.
 Samstag: Brotsuppe, Beefsteak, gemischter Salat, Bratkartoffeln.
 Sonntag: Gemüsesuppe, *Forellen auf Schweizerart, Schaffschlegel, Rohrollen, *Makronenschauktorte.

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.

Grüne Milchsuppe auf russische Art. Junge Spinatblätter wäscht man mehrmals, kocht sie in siedendem Wasser weich und läßt sie auf ei. em Sieb ablaufen, nachdem man sie mit kaltem Wasser abgespült hat. Hierauf hackt man den Spinat möglichst fein, kocht ihn mit 1½ Liter Milch, 50 Gramm Butter, etwas Salz und drei Eßlöffelvoll geriebener Semmel ungefähr 10 Minuten lang, gießt ⅓ Liter süßen Rahm zu und richtet die Suppe mit verlorenen oder auch hartgekochten, geschälten und halbierten Eiern an. In Rußland gibt man Schinken, geräucherte Fische oder geräucherte Wurst dazu.

Forellen auf Schweizerart. Man setzt 1 Liter Weißwein und ebensoviel Fleischbrühe mit einer Handvoll Salz, einem Stück braun geröstetem Schwarzbrot, einigen Schalotten, einem Bündelchen Petersilie, zwei Zitronenscheiben, einem Blättchen Macis und etlichen Pfefferkörnern zum Feuer. Sobald dieser Fischsud kocht, legt man die sauber gereinigten, gekrümmten Forellen hinein, deckt das Gefäß zu, läßt die Fische eine Viertelstunde darin kochen, nimmt sie heraus, seigt die Brühe durch, verdickt sie mit einer hellen Mehlschwitze und richtet sie über die Forellen an.

Gespickter Filetbraten mit Gemüse (à la jardinière). Zeit 1 Stunde. 1 Kilo Filet, 3 Deziliter Fleischbrühe, 30 Gr. Speck oder Butter, Zwiebeln, Karotten, Salz, Blumenkohl, Bohnen, Erbsen, ausgekochene Kartoffeln. Das Filet ist zu spicken. Man bringt es mit der Bratengarnitur in die Bratpfanne und begießt es mit dem auf dem Herde heißgemachten Fett und bringt alles in den heißen Bratofen, wo es rasch unter öfterem Begießen mit dem Fett braun gebraten wird. Dann gießt man in kleinen Mengen die Fleischbrühe an der Seite zu und brät ohne weiteres Begießen fertig. Die Gemüse werden einzeln in Salzwasser gekocht, in Butter gedünstet und auf der Platte hübsch nach Farben sortiert um das Fleisch gelegt, die Sauce während des Bratens schon losgepinselt und mit Rahm oder Weißwein verlängert.

Aus „Gritli in der Küche“.

Gedämpfte Tomaten auf portugiesische Art. 6 große, reife Tomaten werden in Scheiben geschnitten, in ein Kasserol gelegt, mit Pfeffer und Salz, nebst 2 feingehackten Zwiebeln bestreut und mit kleinen Butterflöckchen belegt. Man deckt das Gefäß fest zu, dämpft die Früchte ¼ Stunde lang, gießt ⅓ Liter Fleischbrühe zu, rührt alles öfters um und dünstet es vollends weich. Inzwischen quillt man 125 Gr. Reis dick und körnig aus, schüttet ihn zu den Tomaten und verrührt

ihn gut damit. Man serviert noch etwas mit Mehlschwitze verdickte Fleischbrühe dazu.

Gebackener Kürbis auf englische Art. Die Kürbisstücke werden in Salzwasser weichgekocht, zum Ablaufen auf einen Durchschlag geschüttet, mit Salz und Pfeffer bestreut und in einen Ausbacketeig von Mehl, Salz, Wasser, etwas Speiseöl, einem Eidotter und dem Schnee von zwei Eiweißen eingetaucht und in zerlassenem Speck oder heißem Öl hellbraun gebacken. Beim Anrichten bestreut man sie mit gehackter Petersilie und gibt sie entweder als selbständiges Gericht oder zu Fleisch und Geflügel.

Nockenmehlspeise mit Käse. 200 Gr. Butter werden schaumig gerührt, mit 2 ganzen Eiern, 4 Eidottern, 180—200 Gr. Mehl und etwas geriebenem Parmesankäse vermischt, Nocken aus dem Teig abgestochen, in siedender Milch langsam gar gekocht und auf einem Siebe abgetropft. Man bestreicht dann eine Porzellan-Backform mit Butter, legt erst eine Schicht von Nocken hinein, überstreut sie mit feingehacktem, gekochtem Schinken oder Pökelszunge und geriebenem Parmesankäse und fährt so fort, bis die Form beinahe gefüllt ist. Man quirlt dann die Milch, worin die Nocken gekocht worden sind, mit 6 Eidottern, 1 ganzen Ei, etwas Salz und Muskatnuß ab, gießt sie über die Nocken und bäckt diese eine reichliche Stunde bei mittlerer Hitze. Vor dem Anrichten überstreut man die Mehlspeise mit Parmesankäse, und bräunt die Oberfläche mit einer darübergehaltenen glühenden Schaufel.

Mayonnaiseartige Beigabe zu kaltem Fleisch, Fisch etc. Vorbereitungszeit $2\frac{3}{4}$ St. Zutaten: 250 Gr. weiße, eingeweichte Bohnen, 1 Eßlöffel Salatöl, 1 Eßlöffel Essig, 1 Eßlöffel Tomatenpüree, 1 Eßlöffel saurer Rahm, 10 Gr. Liebigs Fleischextrakt, 1 Messerspitze geriebene Schalotte, 5 Gr. Salz, 1 Prise feiner, weißer Pfeffer. — Die weichgekochten Bohnen werden durch ein Sieb gerührt. Das Püree wird mit Öl, Essig, Tomatenpüree, Salz, Pfeffer und Schalotte vermischt. Dann verrührt man den in zwei Eßlöffeln Wasser gelösten Liebigs Fleischextrakt und den Rahm mit der Masse.

Makronen-Schaumtorte. Man belegt das Tortenblech mit einem dünn ausgerollten Boden von Mürbteig, bestreicht diesen dick mit einer Makronenmasse aus 375 Gr. süßen und 15 Gr. bitteren, mit Eiweiß gestoßenen Mandeln, 300 Gr. gestoßenem Zucker, dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Zitrone und dem Schnee von 5—6 Eiweißen. Man legt einen 6—7 Centimeter hohen Teigrand um die Torte und bäckt sie bei schwacher Hitze hellgelb. Nachdem sie aus dem Ofen genommen ist, überstreicht man sie mit Johannisbeer-, Kirsch- oder Himbeer-, nach

Belieben auch Aprikosen- oder Reineclauden-Marmelade, schlägt 6 Eiweiß zu festem Schnee, den man mit 125 Gramm Zucker und etwas gestoßener Vanille vermischt und über das Eingemachte breitet, und läßt die Torte nochmals im Ofen übertrocknen.

Eingemachte Früchte.

Mixed pickles zum schnellen Gebrauch. Man schneidet gleiche Quantitäten von Zwiebeln, Gurken, Sellerie und grünen, säuerlichen Frühpäpfeln nach dem Schälen in dünne Scheiben, tut sie in einen unglasierten irdenen Topf oder eine Büchse, welche etwas über 1 Liter Flüssigkeit faßt. Man bestreut dann die Gemüse mit einem knappen Eßlöffel Salz und einem Theelöffel Cayennepfeffer, schüttelt sie gut durcheinander, gießt vier Eßlöffel Soja darauf und füllt das Gefäß vollends mit Essig, rührt alles gehörig um und deckt es fest zu, worauf man schon nach wenigen Tagen die Pickles in Gebrauch nehmen kann.

Pflaumenmarmelade mit Birnen auf französische Art. Von guten, saftigen Birnen und recht reifen Pflaumen nimmt man gleiche Teile, je 4—5 Liter, schält erstere und beseitigt das Kernhaus, kernt die Pflaumen aus und gibt sämtliche Früchte untereinander gemischt in ein großes Kasserol. Man gießt $\frac{1}{2}$ Liter guten Mostessig hinzu, streut 8 Gr. gestoßene Nelken dazwischen und läßt alles unter fortwährendem Umrühren über gelindem Feuer zu einem steifen Brei kochen, den man in Töpfe füllt. Nach dem Erfalten wird dies mit Papier bedeckt und mit Pergamentpapier überbunden.

Gelee aus Falläpfeln. Fallobst wird überall weit billiger verkauft als tadellos gepflücktes, und eignet sich zu mancherlei Konserven recht gut.

Apfelgelee wird aus Falläpfeln viel besser als aus ausgereiften Früchten. Folgendes Rezept ist als vorzüglich zu empfehlen:

Die Falläpfel werden ungeschält in vier Teile geschnitten, alles Wurmstichige entfernt sauber gewaschen und mit soviel Wasser zum Feuer gegeben, daß die Frucht davon bedeckt ist. Etwas Zitronenschale erhöht den erfrischenden Geschmack. Man kocht die Äpfel, bis sie ganz zerfallen, dann läßt man den Saft durch ein leinenes, lose gewobenes Tuch oder durch ein Haarsieb ablaufen, ohne die Früchte zu drücken. Auf 500 Gr. Saft rechnet man 750 Gr. bis 1 Kilo Zucker und kocht es zusammen unter Abschäumen bis zum Breitlauf. Nach dem Abkühlen wird das nun fertige Gelee in die dazu bestimmten Gläser gefüllt und diese noch 24 Stunden offen stehen gelassen; hierauf gibt man eine dichte Schicht Staubzucker darauf und verbindet luftdicht.

Der Rückstand im Sieb kann noch zu einer guten Marmelade verwandt werden. Man treibt ihn durch ein grobes Sieb (die bekannte

Frucht- oder Kartoffelpresse eignet sich hiezu vortrefflich), rechnet auf 500 Gr. Masse 400 Gr. Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale oder Vanille, sowie einige gemahlene bittere Mandeln. Unter fortwährendem Umrühren wird die Masse auf schwachem Feuer gekocht, bis ein Löffel darin stecken bleibt. Abgekühlt füllt man die Marmelade ein, verbindet sie nach gänzlichem Erkalten luftdicht und verwahrt sie an kühlem Orte.

Will man ein feineres Gelee herstellen, so verwendet man zum Aufkochen der zugerüsteten Falläpfel halb Wasser und halb leichten Weißwein oder Obstsaft, gibt einige Traubenbeeren dazu, sowie ein wenig ganzen Zimt, den Saft einer ganzen und die Schale einer halben Zitrone. Im übrigen bleibt sich das Verfahren ganz gleich.

Gesundheitspflege.

Zu schnelles, aber auch zu langsames Essen ist ungesund. Beim hastigen Essen wird im Verhältnis zur Zeit eine zu große Menge Nahrung aufgenommen, die den Magen belastet und nur in geringem Grade verwertet wird. Zudem wird beim allzu raschen Essen zu wenig Rücksicht genommen auf die Temperatur der Speisen; besonders der gierige Genuß heißer Speisen kann schwere Schädigung der Magenschleimhaut hervorrufen. Aber auch zu kalte Getränke können akute Magenstörungen bewirken. Sonderbarerweise wird aber auch manchmal allzulanges Essen beobachtet, hauptsächlich bei Leuten, die ihren Magen verwöhnt haben und ihm nur wenig zumuten. Auch diese Art des Essens ist zu verwerfen, denn auch sie schädigt den Körper.

Krankenpflege.

Blähungen oder Kolik sind Störungen im Darmapparat, die verschiedene Ursachen haben. Sie entstehen durch Diätfehler oder auch durch Erkältungen. Durch Abhstiere suche man den Darm zu entleeren, durch Enthaltbarkeit jeder festen Nahrung den krankhaften Zustand abzukürzen. Zur Linderung der Schmerzen mache man heiße Umschläge auf den Leib, täglich zweimal, und in der Zwischenzeit kühle Leibumschläge von zwei Stunden Dauer. Warme Sitzbäder haben ebenfalls günstigen Einfluß. Vor allen Dingen ist Bett-ruhe zu empfehlen; durch die ruhige Lage und gleichmäßige Wärme wird die Krankheit am schnellsten gehoben.

Sicht entsteht oft durch reichliche Fleischnahrung und alkoholhaltige Getränke, sowie durch den Genuß zu scharf gewürzter Speisen. Die Sicht besteht in einer unvollkommenen

Verbrennung der Harnsäure. Die harnsauernden Salze lagern sich in die Gelenke und rufen dort eine Verdickung hervor. Die Krankheit tritt anfangs anfallsartig auf. Nach einem solchen fühlt sich der Patient wieder munter, bis ein erneuter Anfall auftritt. Nach und nach leidet das Allgemeinbefinden, die verdickten Gelenke machen jede Bewegung unmöglich, so daß der Kranke hilflos wird. Durch die Sicht entstehen leicht Herz- und Nierenleiden. Zu empfehlen sind milde Dampfbäder, warme Wannenbäder, Massage, Dampfkompresen auf die schmerzhaften Gelenke, reizlose Diät, Schroth'sche Trockenkost, Bewegung und Arbeit in frischer Luft.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Spinat wird für den Herbst und Winter im September gesät und dauert auch für das Frühjahr aus. Für letzteres sind Aussaaten noch im März-April auf frischgedüngtes Land zu machen. Für breitblättrige Sorten wird breitwürfig gesät, für spitzblättrige reihenweise. Behacken und flüssige Düngung ist, besonders bei öfterem Schnitt, sehr angezeigt.

Um Beilchen im Winter zu haben, werden die Pflanzen der Monatsbeilchen im Herbst in Töpfe gesetzt und in einen leeren Mistbeetkasten oder in eine ausgeworfene Grube gestellt. Im November stellt man die ersten Töpfe ins Zimmer zwischen die Fenster. Abgeblühte Pflanzen werden stets durch frische ersetzt. Auf diese Weise kann man sich den ganzen Winter an frischen Beilchen erfreuen.

Tierzucht.

Warnung für Hunde-Liebhaber. Die Übertragung von Hundewürmern auf den Menschen kann schwere Gesundheitsstörungen zur Folge haben. Als *Tania Echinococcus* hat dieser nur wenige Millimeter lange Bandwurm seinen Wohnsitz beim Hunde. Geraten die Eier auf irgend eine Weise in den Körper des Menschen, so entwickelt sich der das Leben gefährdende Blasenwurm — *Echinococcus*. Vorzüglich setzt er sich in der Leber an, aber auch im Gehirn und nicht selten im Auge. Die Sehkraft des betreffenden Auges ist dann für immer verloren, während er im Gehirn und in der Leber schwere Störungen veranlaßt, die meist zu einem langsamen, qualvollen Tode führen. Deshalb sind ganz besonders Kinder zu warnen, den vierbeinigen Freunden keine Zärtlichkeiten zu gestatten. Alles Lecken der Hände oder gar des Gesichtes ist streng zu verhüten.

	Frage-Ecke.	
--	--------------------	--

Antworten.

59. Da keine der eingegangenen Antworten befriedigen konnte, so bin ich gerne bereit, Ihnen mitzuteilen, wie ich seit Jahren mit bestem Erfolg beim Waschen von **Wollsachen** verfare. Ich stehe für jede wünschenswerte Auskunft zu Ihrer Verfügung. Um hier nicht zu weitläufig zu werden, sende ich meine Adresse der Redaktion ein.

Weißwollene Kleidungsstücke, wie alle Woll-sachen sehen nach dem Waschen wieder sehr schön und frisch aus. Sämtliche Gegenstände (Normalwäsche, Strickwaren, Flanell, Wolldecken etc.) erhalten sich viel länger weich und elastisch als gewöhnlich. Das Verfahren ist äußerst einfach. Hausfrau.

65. Ein **elektrisches Glätteisen** wird heiß genug zum Glätten der Herrenhemden und zudem braucht man für die einfache Wäsche, Masttücher etc. kein heißeres Eisen als zu Herrenhemden. M. B.

69. Genaue Anleitung zum Herstellen sehr feiner **Brezeln** finden Sie in der „Illustr. Reformküche“, sowie in der „Rationellen Gas-küche“ (à Fr. 1. 25), beide im Verlag von Emil Wirz in Marau erhältlich. Abonnentin.

69. Ein altbewährtes und stets neu beliebtes **Bricolet**-Rezept ist folgendes: 250 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, 250 Gr. geriebene Haselnüsse, 250 Gr. Mehl, 4 Eier, eine Prise Salz, Zitrone, Zimt oder Vanille. Zucker, Eier und Salz werden gequirlt, die geschmolzene Butter langsam hineingegeben, alles untereinander $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt und mit Zitrone, Zimt oder Vanille abgeschmeckt. Hierauf werden kurz Haselnüsse und Mehl beigefügt. Man formt nun, so gut sich dies tun läßt, den Teig zu nußgroßen Kügelchen, belegt damit alle Abteilungen des mit Butter oder Speckschwarte abgeriebenen Eisens, klappt zu und wendet nach kurzer Zeit das Eisen. So werden die Bricolets hellbraun gebacken, was jeweilen, wenn der Wärmegrad des Eisens richtig ist, nur kurze Zeit dauern soll. Auf Gasfeuer können wohl nur die Stangeneisen verwandt werden. Die in sich selbst drehbaren gehören auf Holz- oder Kohlenfeuer. F. B.

71. Den Rahmen der **spanischen Wand** können Sie selbst herstellen. Für die Beanspruchung können Sie einen billigen, hübschen Stoff wählen, der zu der Schlafzimmereinrichtung paßt. Auch lassen sich z. B. ausgeschnittene Ansichtskarten sehr gut als Schmuck verwenden; in diesem Falle muß aber die Unterlage aus Karton bestehen. U. F.

72. **Panamarinde** ist ein vorzügliches Waschmittel, doch eignet es sich nicht für jede Farbe. Um Ihnen genaue Angaben machen

zu können, müßte Farbe und Art des Stoffes genannt werden. S.

73. Es verhält sich so, wie Sie sagen. Solche **Bratpfannen**, die den Braten mittelst einer sinnreichen Vorrichtung selbsttätig be-gießen, wurden von einer Marauer Firma aus-gestellt; sie eignen sich aber meines Erachtens mehr für den Hotelbetrieb. Der Preis ist für Hausfrauen, die sparen müssen, etwas hoch. Unny.

Fragen.

74. Wie kann ich, ohne den Stoff zu be-schädigen, **Siegellackflecken** aus grauem Satin entfernen? Für gütigen Rat dankt herzlich Eine Abonnentin.

75. Wer erteilt mir Auskunft, welcher **Entstaubungsapparat** sich für Privathaushalt (ganzes Haus) am besten eignet? Welche Marke besitzt die meisten anwendbaren Teile, um mög-lichst viele Haushaltungsgeschäfte zu verrichten. Elektrische Leitung sowohl als Wasseranschluß könnten in Frage kommen. Lieb wäre mir auch gleich eine Antwort auf die Frage, welcher Betrieb der zweckmäßigste ist. Für Ansichten von erfahrenen Hausfrauen wäre eine Haus-frau sehr dankbar, die leider wegen Rheu-matismus ihren Obliegenheiten nicht immer vorstehen kann, wie sie möchte und von dem betreffenden Apparat einige Entlastung er-hofft. B.

76. Ist die Mischung von einer Tafel Pal-min und $\frac{1}{2}$ Kilo eingesottener Butter als **Rochfett** für das Kochen, Braten und Backen der Gesundheit nicht schädlich? Ich koche schon seit Jahren mit dieser Mischung. In letzter Zeit hatte ich hie und da Magen- und Darm-störungen, wenn auch nicht gerade in starkem Grade, und glaubte die Ursache vielleicht diesem Rochfett zuschreiben zu müssen. An den Speisen spürt man gar nie einen Beigeschmack und ich bin sonst sehr mit diesem Fett zufrieden. Für gütigen Meinungsaustausch dankt bestens

Abonnentin,

77. Gibt es ein Mittel, um an einem **Sessel**, der infolge darauffstellens eines nassen Blumentopfes einen großen weißen Fleck er-halten hat, die braune Farbe wieder herzu-stellen, ohne Firnis anwenden zu müssen?

Hausfrau in L.

	Reeses
	Backwunder
	macht Kuchen
	größer
	lockerer
	verdaulicher
	Prakt. Gratis-Rezepte