

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

Band: 21 (1914)

Heft: 16

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>



Redaktion:
Lina Schläfli
Zürich.

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

Expedition, Druck und Verlag von W. Coradi-Maag, Zürich 4.

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

N^o. 16. XXI. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
26 Nummern.

Zürich, 11. August 1914.

Proben gibt es zwei, darinnen
Sich der Mensch bewähren muß:
Bei der Arbeit recht Beginnen,
Beim Genießen rechter Schluß. Vöthe.



Unser Schweizergebäck an der Landesausstellung.

(Nachdruck verboten.)

Viele unserer Schweizergebäcke sind verschwunden, sind mit den Festen und Anlässen, die sie schufen, untergegangen. Allerdings sind andere, in Geschmack und Aussehen vielleicht feinere, an ihre Stelle getreten. Aber der Hauch alter Poesie liegt auf diesen nicht. Die Schweizerische Landesausstellung zeigt einige dieser alten Gebäcke, und neben ihnen solche, die sich erst in neuerer zum eigentlichen Schweizergebäck herauskristallisiert haben. Wohl die eigenartigsten unter den alten, ja uralten sind die Urner Spezialitäten. Ein Gemisch von kindlicher Einfachheit, Patriotismus, alte Glaubens-Uberkömmlinge, einer ethnologischen Studie wert. Wer deutet genau den Sinn der Weihnachtsspezialitäten, des bemalten Fisches, seiner Form

nach ein Karpfen, der friedlich auf einem ausgezackten Tortenpapier ruht, oder des Wickelkindes, nach altitalienischem Muster gewickelt, so daß auch die Arme unter der Binde liegen, auch dieses von den Spitzen und Zacken des Kuchenpapiers umgeben? Und weiter das Landsgemeindegebäck! Auch hier das Wickelkind, nur in kleiner Form, dazu der Urstier, das Lamm Gottes, ein Herz, entweder mit dem Lamm oder mit der Flamme, und weitere Formen (alle, wie wir glauben, aus Anisteig ausgestochen), sind teilweise mit den naiven Sprüchlein einer längst verschwundenen Zeit verziert. Nicht wenig originell sind auch die Einsiedlergebäcke. Neueren Datums dürfte die Entstehung des großen, runden Kuchens mit dem Bildnis des Klosters sein. Aber das Lamm Gottes auf dem breiten Teigrand, von der tellergroßen bis zur talergroßen Form, das war seit langer, langer Zeit dem Pilger ein zwar sehr vergänglichliches Andenken an die fromme Stätte.

Den Christbaum schmuck könnte die neuere Zeit als ihre Schöpfung beanspruchen. Aber auch die Neuzeit hat ihn nur wieder zu Ehren gezogen, denn er ist alt, sehr alt sogar. Es mögen wohl zwei

oder drei Generationen unter dem Christbaum gestanden sein, die ihn nicht mehr sahen. Denn goldglänzende Kugeln haben all diese Gebilde verdrängt: den Schlitten, das Pantöffelchen, das Beil usw., deren naive Bemalung sich auf dem weißen Teig recht charaktervoll ausnimmt.

Alt ist auch das Moosbruggerli. In der deutschen Schweiz kennt man es als Badener Kräbeli oder Nonnenfüßchen. Denken wir an unsere Altvordern: nie kamen sie von einer Badener Kur ohne diese Kräbeli heim, und sie wiederum haben von ihren Familienangehörigen erfahren, daß man im Kloster Fahr einen Blick in das Antlitz einer Nonne tun kann, wenn man am Schalter „Nonnenfüßli“ kauft.

Die Konstanzer Triätschnitten haben sich bis in unsere alkoholfreie Zeit unverändert erhalten. Sie werden auch noch lange nicht dem Untergang geweiht sein, denn sie sind zu gut.

Der „Sucre de Lausanne“, das wissen wir bestimmt, spielte mit seinen schönfarbenen, leichtschmelzenden Stangen im Taschengeld unserer Urgroßmütter eine bedeutende Rolle.

Wie alt wohl die Zürcher Honigtirgeli sein müssen? Ihre Sprüche weisen nicht selten auf den Geist des Hans Sachs hin. — Über die Zürcher Hausleckerli schwebt eine hübsche Sage, also sind sie alt, recht alt.

Und wie alt mögen wohl die St. Galler und Appenzeller Biber und unsere Bärenmuizen sein?

Wenn einem Schweizergebäck ein recht hohes Alter, ja sogar Unsterblichkeit beschieden ist, so sind es gewiß diese letztgenannten. Denn kein zweites Gebäck bietet der Geschicklichkeit und der Phantasie des Konditors ein so reiches Arbeitsfeld und kein anderes kommt ihnen an Popularität gleich.

Wie beim Dörfli, so auch bei den Zuckerbäckern wandelt der Heimatschutz nicht ausschließlich alte Bahnen, er ist im Gegenteil bemüht, Neues, Wertvolles anzustreben. Daß die Zürcher Mandelweggli sich bald

vollständiges Heimatsrecht erwerben, die Luzernerli als Bestandteil des kulinarischen Luzern, die Rapperswiler Kräpfli als etwas Gutes, das jeder mit nach Hause nehmen muß, gelten werden, daran zweifeln wir keinen Augenblick. Und auch den „Herrenweggli“ prophezeien wir, daß sie bald zu Kerzers gehören werden, wie die Bärenmuizen zu Bern.

Hedwig Correvon.



Tomatengerichte.

(Nachdruck verboten.)

Der Fragestellerin 63 und andern Hausfrauen, die die Tomate im Haushalt auf verschiedene Weise verwenden möchten, werden nachstehende erprobte Rezepte dienen.

1. Tomaten-Suppe (zwei Arten).

1. Während man 4—5 frische Tomaten weich dünstet und durch ein Sieb streicht, läßt man in einem andern Topf 125 Gr. Reis in Wasser mit Salz und einem Stückchen süßer Butter aufkochen, fügt hierauf das Tomatenmus dazu, läßt es mit dem Reis nochmals aufkochen und richtet die Suppe über 1—2 Eidotter und etwas gehacktes Grünes an. Kochzeit 20—30 Minuten.

2. Man röstet 125 Gr. Reis in 60 Gr. süßer Butter gelblich, gießt 1¹/₂—2 Liter Wasser oder Fleischbrühe daran, läßt es ¹/₂ Stunde kochen, fügt zwei Kaffeelöffel voll Tomatenpüree bei und serviert die Suppe mit Parmesankäse.

2. Tomatensauce au naturel (ital. Rezept). 500 Gr. Tomaten werden mit einem Tuche abgerieben, in vier Teile geschnitten und mit einer in Rädchen geschnittenen Zwiebel und etwas gehackter Petersilie in einem Pfännchen weichgekocht (aber ohne Wasser), dann durchgetrieben. In einer kleinen Kasserole wird etwas süße Butter flüssig gemacht, das durchgetriebene Mark darin gedämpft, gesalzen und gepfeffert, angerichtet und serviert. Zu Rindfleisch, Maffaroni, Reis etc.

3. Gefüllte Tomaten (zwei Arten). 10—12 schöne reife Tomaten werden auf

der obern Seite, gegenüber dem Stiel, rund herum aufgeschnitten und nachdem die Kerne und wässerigen Teile mit einem Löffel herausgenommen sind, leicht gesalzen, worauf man sie bis zum Gebrauch umgekehrt austropfen läßt. Alles Ausgehöhlte und Abgeschnittene wird in einem Pfännchen auf schwachem Feuer weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen und in beide Füllen verwendet.

1. Fülle. Eine kleine Zwiebel wird mit Petersilie fein gehackt und in Butter gedämpft, 100 Gramm feingeschnittener Schinken und etwas Champignons, ein gehacktes Milchbrötchen, wovon die äußere Rinde entfernt worden ist, werden mit 1—2 Eigelb, Pfeffer, Salz und Muskatnuß gut gemengt, mit den gedämpften Zwiebeln &c. vermischt, in die Tomaten gefüllt, Paniermehl darüber gestreut, auf jede Tomate ein Stückchen Butter und gehackte Petersilie gelegt, in eine mit Butter ausgestrichene Kochplatte dicht nebeneinander rangiert und im heißen Ofen 40—60 Minuten gebacken. Nach $\frac{1}{4}$ Stunde wird etwas Fleischbrühe daran geschüttet zur Sauce.

2. Fülle. Mit einem Stück schaumig gerührter Butter wird ein gehacktes, zuerst geschältes Milchbrötchen, feingewiegte Champignons und 80 Gr. geriebener Käse, Salz und Pfeffer vermengt, in die Tomaten gefüllt und gebacken, wie oben angegeben.

4. Tomaten mit Spiegeleiern. Für vier Personen 6—8 Tomaten; im Winter können im Salzwasser eingemachte verwendet werden. Diese werden in vier Teile geschnitten und ohne Flüssigkeit im eigenen Saft so lange gekocht, bis man sie durch ein Sieb streichen kann. Unterdessen bereitet man folgende Masse: Zwei Brötchen werden geschält und fein gehackt, 100 Gr. Schinken fein geschnitten, 50 Gr. geriebenen Käse, 40 Gr. gerührte Butter darunter vermengt, eine kleine Zwiebel und Petersilie gehackt und gedämpft, ein Ei, Pfeffer und Salz beigelegt, das Tomatenmus darunter gemischt, alles in eine ausgestrichene, feuerfeste Platte getan, 10 bis

15 Minuten in den warmen Ofen gestellt und vier Spiegeleier darauf gelegt, welche in einer Omelette-Pfanne gemacht wurden; frisch serviert.

5. Tomaten, roh. (In England üblich). Abgeriebene Tomaten werden tranchiert, mit Salz und Pfeffer zu Butterbrot gegessen. — Probiert's!! E. H.



Was kann geschehen, um das Kochen mit Gas bekannter zu machen?

Nachdruck verboten.

Seit Jahren gewohnt, über hauswirtschaftliche Angelegenheiten Auskunft zu geben, bemerkte ich oft, daß sich unsere Hausfrauen teilweise sehr mißtrauisch gegenüber den Neuerungen, die Küche betreffend, verhalten, oder, daß sie für solche wenig Verständnis haben, auch allzu sparsam sind. Es heißt wohl bei der einen: „Mein Mann wird mir kaum den nötigen Kredit gewähren, er wird finden, es sei bis jetzt auch gegangen! Die andere überlegt im Stillen ihre Einnahmen und entdeckt, daß das verfügbare Geld wohl reichen würde, aber dann — müßte vielleicht der neue Wintermantel ungekauft bleiben! Der Einwände sind viele — triftige und lächerliche, aber schließlich gelingt es doch, die eine oder andere Frau zu der Ansicht zu befehlen, daß Ausgaben, wie die Anschaffung eines Gasapparates oder Gasherdes, von passendem Geschirr und von Einrichtungen, die den sparsamen Verbrauch von Gas zur Folge haben oder eine Arbeitserleichterung bedeuten, durchaus berechtigt sind.

Hausfrauen, die selbst kochen, suche man zur Verwendung von Gas zu bestimmen; das Kochen damit ist sehr vorteilhaft, zeitsparend, zuverlässig und, wenn mit Umsicht vorgegangen wird, auch nicht teurer als eine andere Feuerung. Man mache darauf aufmerksam, daß Küche und Köchin von Ruß und Rauch verschont bleiben, daß jederzeit Feuer und Licht zur Verfügung stehen, daß nicht erst Holz und Kohlen zugeschleppt werden müssen. Man rate bei der Anschaffung zu sogenannten

Sparherden, wo die Kochzeit vielleicht etwas länger dauert, aber die Kochart angenehmer ist. Man weise auch auf die Vorrichtungen hin, welche das Kochen vereinfachen und sparsamer gestalten, wie Kochkisten, Aufsätze, die den Deckel ersetzen und heißes Wasser liefern &c. &c.

Den Gaswerken und den Geschäften, die Gasherde und Apparate liefern, brächte es gewiß geschäftlichen Vorteil, wenn sie kurze Kurse abhalten ließen, um das Kochen, Braten und Backen mit Gas praktisch vorzuführen, auch auf die Heizvorrichtungen, Gasbadeöfen &c. hinweisen würden. Auf Weihnachten und Umzugstermine hin würden solche Veranstaltungen und kleine Ausstellungen, die frei besichtigt werden könnten, großem Interesse bei den Hausfrauen begegnen. Es wäre auch von Vorteil, wenn solche Geschäfte sich noch mehr für Neuerungen interessieren, eine möglichst große Auswahl von Kochgeschirren halten und auch praktisch raten würden. Vielleicht erklären sich auch Hausfrauen, die zweckmäßige Einrichtungen im Gebrauch haben, den Geschäften zu weiterer Auskunft bereit. Nicht jeder Hausfrau kann das Gleiche als gut und brauchbar angeraten werden. R. Guterjohn.



Warum darf man Silberlöffel nicht längere Zeit in sauren Speisen stecken lassen? Weil die silbernen Löffel kupferhaltig sind. Alle silbernen Gebrauchsgegenstände enthalten Kupfer, weil reines Silber zu weich sein würde. Kupfer aber wird von Säuren leicht angegriffen und es bilden sich dabei sehr giftige Stoffe, z. B. Grünspan. Solche Kupferverbindungen würden sich auch bilden, wenn man einen silbernen Löffel längere Zeit in einer sauren Speise stecken ließe. Die freien Säuren, die in der Speise enthalten sind, würden das Kupfer im Silber angreifen und auflösen, und die auf diese Weise gebildeten Kupferverbindungen würden die Speisen vergiften. Haase, „Allerlei Küchenweisheit“.

Der Selbstkocher oder die Kochkiste als Eisschrank. In den letzten Jahren hat sich der Gebrauch des Selbstkochers und der Kochkiste bei uns immer mehr eingebürgert, denn sie leisten der Hausfrau, die wenig Zeit hat, und besonders der erwerbstätigen Frau un-

schätzbare Dienste. Weniger bekannt ist, daß sie auch den Eisschrank ersetzen können. Gut gekühlte Speisen und Getränke, die in den Selbstkocher gestellt werden, behalten infolge der sie umgebenden schlechten Wärmeleiter stundenlang ihre niedrige Temperatur. Ja, jede Hausfrau kann selbst in der heißen Jahreszeit das so beliebte Speiseeis ohne Eismaschine mit Hilfe der Kochkiste herstellen. In den in die Kiste genau passenden Topf stellt man einen kleineren Topf, der mit der nötigen Vanille- oder Fruchtcreme gefüllt ist. Den Raum zwischen den beiden Töpfen füllt man mit Eisstückchen aus, die mit Salz vermischt sind. Dann wird die Kochkiste fest verschlossen. Alle Viertelstunden öffnet man den kleinen Topf, stößt die bereits gefrorene Creme von den Wänden ab und mischt die Masse gut durch. In einer Stunde ist das Eis fertig und kann bis zum Anrichten in der Kochkiste stehen bleiben. Ebenso läßt sich auch Eis für die Krankenpflege aufbewahren.

Rüchenträuter für den Winter aufzubewahren. Petersilie, Estragon, Bohnen- und andere Kräuter hackt man wie zum Gebrauch fein, dann gibt man sie in eine Flasche oder ein Glas und streut Tafelsalz dazwischen. Ist das Glas gefüllt, verkorkt man es gut und hebt die wie frisch schmeckenden Kräuter an einem kühlen Orte auf. Nur muß man beim Gebrauch vorsichtig sein, daß man die Speisen nicht versalzt. Benutzt man z. B. Estragon zum Salat, darf man außerdem nur wenig Salz nehmen. Petersilie und Schnittlauch können auch fein geschnitten gedörrt und in Gläsern gut verbunden aufbewahrt werden.



Speisezettel für die bürgerliche Küche.

- Sonntag:** †Julienesuppe, †Al auf russische Art, *Hammelkeule mit Kräutern, †Artischocken à la crème, *Himbeerkuchen.
- Montag:** Hafersfloeden-Suppe, Fleischkuchen, Makkaroniauslauf, Karottensalat.
- Dienstag:** Zwiebelsuppe, *Rutteln auf dem Rost, †Eierpflanze mit Tomatensauce, Kartoffelwürstchen.
- Mittwoch:** Grünkernsuppe, Schweinsbraten, Bohnen, *Steinpilzschnebel, *Melonensalat.
- Donnerstag:** Grüne Kartoffelsuppe, Rindfleischroulade, *Kürbisbrei, *Johannisbeeren mit Sago.
- Freitag:** Luftsuppe, †Grüne Erbsen mit Stockfisch, *Eier mit Tomatensauce, †Aprikosentorte.
- Samstag:** *Gurkensuppe, Rindsniere mit Zwiebelsauce, Kartoffelgemüse, †Kräutersalat.

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

Rohrezepte.

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

Gurkensuppe. Die geschälten, in Scheiben geschnittenen Gurken werden gesalzen eine Stunde hingestellt, worauf man den Saft wegschüttet und die Gurken in kräftiger Bouillon fast drei Viertelstunden dämpft. Dann gießt man das nötige Quantum Fleischbrühe zu, tut etwas gehackten Sauerampfer, Salz und Cayennepfeffer hinzu, rührt einige Löffel in kaltem Wasser zerquirktes Reismehl hinein und legiert die Suppe mit Eidotter.

Hammelleule mit Kräutern. Aus einer tüchtig geklopften Keule löst man die Knochen, schneidet zwei Eßlöffel gehackte Schalotten, ebensoviel Champignons und Petersilie nebst etwas Estragon und Schnittlauch in Fett, füllt dies in die durch das Herausnehmen der Knochen gebildeten leeren Räume, umschnürt die Keule mit Bindfaden, dämpft sie in Butter und etwas Fleischbrühe braun und weich, und gibt eine Champignon-Sauce dazu.

Rutteln auf dem Rost gebraten. Aus gleichen Teilen gehackter Petersilie und Schnittlauch, etwas Pfeffer und Salz, zerlassener Butter und Zitronensaft bereitet man eine Mischung, mit der man die weichgekochten und in 8—10 Cm. lange, viereckige Stücke geschnittenen Rutteln bestreicht, worauf man sie mit geriebener Semmel überstreut und über hellem Feuer auf dem Rost hellbraun brät. Sie werden mit Tomaten- oder Meerrettig-sauce serviert.

Kürbisbrei auf französische Art. Man schält den Kürbis, schneidet ihn in Stücke und läßt diese mit sehr wenig Wasser und etwas Salz gut zugedeckt weich dünsten und auf einem Sieb abtropfen; hierauf schneidet man 1—2 Zwiebeln in dünne Scheiben, bräunt sie in Butter, vermischt sie mit dem durchgestrichenen Kürbisbrei, fügt Salz und Pfeffer hinzu, dämpft den Brei noch ein wenig durch und richtet ihn an. Man kann auch etwas Milch und 1—2 Löffel Mehl darunter rühren, in welchem Falle der Brei noch eine Stunde verkochen muß.

Eier in Tomatensauce. In langsam wallendem Salzwasser kocht man die gewünschte Anzahl Eier, indem man die Schale aufschlägt und das Ei, dicht über das Wasser gehalten, vorsichtig hinausgleiten läßt (sie müssen ganz bleiben, und das Gelbe völlig vom Weißen umschlossen sein). Mehr als 4—5 Stück sollte man nicht auf einmal kochen; die Eier läßt man 3 Minuten im Wasser, hebt sie vorsichtig heraus und legt sie auf eine erwärmte Schüssel. Inzwischen macht man eine helle Mehlschwitze, kocht sie mit guter Bouillon sämig, fügt gekochte und durch ein Sieb gestrichene Tomaten

hinzu, schmeckt die Sauce mit Pfeffer und Salz ab und gibt sie über die Eier.

„Tomatenbuch“ von J. Böttner.

Steinpilzschnitzel. Zu diesem sehr schmackhaften Gericht kann man nur schöne, große, auf der Rehrseite noch weiße Steinpilze verwenden. Der Hut von den Pilzen wird gut abgewaschen und in 1 Cm. dicke, schräge Scheiben (damit sie etwas größer ausfallen) geschnitten; diese wendet man in Mehl mit etwas Salz vermischt, dann in geschlagenem Ei und zuletzt in geriebener Semmel. Nun bäckt man die Schnitzel in Butter schön braun und gibt sie als Beilage zu Gemüse (Blumenkohl, Bohnen u. s. w.) oder zu Kartoffelpüree. Die Stiele kocht man mit drei Löffel Haferflocken und einem Stück Butter zu einer Suppe und fügt zuletzt gewiegte Petersilie bei.

„Unsere ehbaren Pilze“ von C. Schüler.

Johannisbeeren mit Sago. Eine Auflaufform streicht man mit Butter aus, streut dann 1 Cm. hoch besten Perl-sago hinein, dann eine doppelt so hohe Lage schöner, gewaschener, entstielter Johannisbeeren und vier Löffel Zucker darüber, wiederholt dieses, bis die Form gefüllt ist, gibt $\frac{1}{2}$ Liter Zuckerwasser darüber und stellt die Masse 1 Stunde in den heißen Backofen. Die Speise soll vor dem Genuß etwas abkühlen.

Briegleb: „Die Vegetarische Küche“.

Melonensalat. Man schneidet eine geschälte und entkernte Melone der Länge nach in Scheiben und diese dann der Quere nach wieder in Scheibchen, bestreut sie mit Zucker, drückt den Saft von einigen Zitronen darauf und schwingt sie eine Weile, wonach man sie mit dem durch das Schwingen erzeugten Saft in einer Kompottschale zierlich anrichtet.

Simbeerkuchen. Man belegt eine flache Form mit Mürbteig, bestreut den Boden mit Stoßbrot und gibt dann eingezuckerte Himbeeren recht dicht darauf. Man vermischt nun etwas Stoßbrot mit einer Handvoll Zucker, 90 Gr. gestoßenen, nicht abgezogenen Mandeln und der abgeriebenen Schale einer Zitrone und streut es über die Himbeeren, gibt noch kleine Butterstückchen darauf und läßt den Kuchen $\frac{3}{4}$ Stunden lang in guter Hitze backen.

Aus Pröpper: „Das Obst in der Küche“.

Eingemachte Früchte und Gemüse.

Heidelbeermarmelade. 5 Kilo Heidelbeeren werden mit $2\frac{1}{2}$ Kilo feinem Zucker steif eingekocht, in einen großen Steintopf gegossen und, wenn erkaltet, zugebunden.

Kirschenbrot. Man kocht 2 Kilo ausgesteinte, saure Kirschen mit 1 Kilo feinem Zucker, 90 Gr. abgezogenen, länglich geschnittenen Mandeln, etwas gestoßenem Zimt und der fein geschnittenen Schale einer Zitrone und rührt davon mit dem Holzlöffel eine dicke

Marmelade. Nun macht man von starkem, weißem Papier eine viereckige, längliche Kapsel, bestreut sie stark mit gesiebttem Zucker, stellt sie auf ein Backblech und gießt die ein wenig abgekühlte Masse hinein, streicht sie oben glatt, läßt sie an einem mäßig warmen Orte abtrocknen, nimmt sie alsdann aus der Kapsel und schneidet sie in Scheiben, die zwischen Papier an einem trockenen Orte aufbewahrt werden.

Dultshaza — Rumänische Konfitüre. Diese beliebte Fruchtconserven wird hergestellt von Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren (womöglich ausgefernt) und Weichseln (saure Rirschen), letztere natürlich entsteint. Auf 500 Gr. Frucht nimmt man 500 Gr. Zucker, der zum Faden gekocht werden muß. Dann läßt man die Früchte einigemal darin aufkochen, nimmt sie heraus und kocht den Saft noch ganz dicklich ein, gießt alles in ein größeres Porzellangefäß und schüttelt, bis die Früchte füllen und ihr glattes Aussehen wieder erhalten und füllt sie in Gläser.

Pröpper, „Das Einmachen der Früchte“.

Birnen in Dunst. Auf 1 Literglas 150 bis 200 Gr. Zucker, 2 Dezil. Wasser. Kleinere Birnen läßt man ganz, entfernt den Bußen, kürzt den Stiel und schält sie. Mit einem gerippten Messerchen erzielt man einen hübschen Effekt. Größere Birnen werden in Hälften oder Viertel geschnitten. Damit sie schön weiß bleiben, wirft man sie beim Zurüsten in kaltes Wasser, in dem etwas Alaun oder Weinstein-säure (auf 1 Liter eine Haselnuß groß) aufgelöst worden. Man schichtet in gewohnter Weise fest ein, begießt mit Zuckersirup und sterilisiert 25–30 Minuten. — Äpfel werden ebenso zubereitet.

Aus „Gritli in der Küche“.

Bohnen in Essig. 1 Kilo Bohnen, 3 Eßlöffel Salz, 3 Liter Wasser, 8 Deziliter Essig. Junge Bohnen werden von Spizen und Faden befreit, in schwachem Salzwasser einige Minuten, am besten in einem Sieb, blanchiert, abgetropft und in ein Tuch gewickelt. Der Essig wird mit dem Rest des Salzes siedend gemacht und die Bohnen 10–15 Minuten darin auf starkem Feuer aufgekocht. Man zieht die Bohnen heraus, schichtet sie in Töpfe oder Gläser und gießt den Essig etwas ausgekühlt darüber. Ein Büschel Estragon oben auflegen. Der Essig muß über den Bohnen stehen.

Aus „Gritli in der Küche“.

Gesundheitspflege.

Die innerliche Anwendung der Heilkräuter. Gewöhnlich werden diese Kräuter nicht gesotten, sondern nur mit kochendem Wasser übergossen. Je nach der Sorte läßt man sie 5–10 Minuten ziehen. Die meisten

Kräuter enthalten außer den ihnen besonderen Säften, auch noch gemeinsam Gerbsäure, diese braucht zu ihrer Lösung längere Zeit und da die Wirkungen dieser Gerbsäure selten erwünscht sind, läßt man die Kräuter nicht zu lange brühen. Wichtig ist es auch, die Menge des zu verwendenden Wassers festzustellen. Das Wasser hat nur den Zweck, die trockenen Kräuter zu erweichen und deren Säfte herauszuziehen, jede zu große Flüssigkeitsmenge belästigt den Magen und gibt dem Herzen Arbeit.

Frau Dr. Lucci schreibt in ihrem Buche „Wie heilen wir unsere Frauenleiden“: Ich gebe selten die Verordnung, mehr als einen Drittelliter Flüssigkeit für die an einem Tage zu verbrauchende Teemenge zu nehmen. Wenn großer Durst vorhanden ist, wenn ein durch Fasten leerer Magen beschwichtigt werden soll, oder wenn irgendwelche Steine und Ablagerungen im Körper aufzulösen sind, kann nach Bedarf etwas mehr Teewasser genommen werden. Den Tee lasse ich am Morgen früh bereiten und entweder in zwei Teilen (nüchtern und vor dem Schlafengehen), oder in drei Teilen vor den Mahlzeiten trinken, oder ich rate auch alle zwei Stunden einen Löffel voll zu nehmen; er wirkt so am besten. Wenn möglich, soll er ohne Zucker genommen werden und wo das nicht angeht, ist etwas Honig erlaubt.

Die Wurzeln soll man vor dem Brühen stark zerkleinern oder zu Pulver reiben. Beeren soll man zerdrücken oder die abgeseihten noch aussaugen. — Innerlich kann man die Kräuter auch noch roh genießen, zum Beispiel als Salat: Löwenzahn, Sundermännli usw.; man kann die getrockneten Beeren einfach zerkauen und aussaugen, ohne sie vorher zu brühen, und man kann aus den Beeren auch Eingemachtes bereiten, indem man sie mit wenig Zucker oder Honig eindickt. Vor einer Art innerlichen Gebrauches der Kräuter ist aber zu warnen, nämlich vor deren Auflösung in Wein oder Brantwein; Wasser tut's auch, wir brauchen den Alkohol nicht. —

Krankenpflege.

Die mannigfaltigsten, zuweilen den epileptischen ganz ähnliche Krampfformen, auch Starrkrampf, kommen bei hysterischen vor; doch kann man bei ihnen meist eine Reaktion der Pupillen, d. h. ein Größer- und Kleinerwerden derselben bei Lichteinfall bemerken, was bei Epileptischen nie der Fall ist.

Dr. Witthauer schreibt: Sie werden oft eine Kranke von den Ärzten als hysterisch bezeichnet hören und werden sehen, daß es sich meist um launische Patienten handelt, die mit förmlichem Behagen von ihren Leiden erzählen

und die ihre Beschwerden sehr übertreiben. Sie werden auch merken, daß die Ärzte solchen Leuten zuweilen etwas energisch und kurz gegenüber treten und werden hören, daß die Kranken sich vieles nur einbilden.

Da die Hysterischen, wie man zu sagen pflegt, Schauspielern, da gewisse Beschwerden, Krämpfe, Schmerzen, Erbrechen u. a. auf gutes Zureden sich bessern, ist man wohl geneigt, sie für Simulanten und eingebildete Kranke im ungünstigen Sinn des Wortes zu halten und doch müssen Sie sich stets vor Augen halten, daß Sie es mit Kranken und zwar sehr bedauernswerten Kranken zu tun haben. Die Hysterie besteht in einem krankhaften Verlust der Willenskraft, in einer Reizbarkeit und einer Überempfindlichkeit der Organe. Hysterische empfinden ihre Beschwerden in viel größerem Maßstab wie Gesunde. Bei der Behandlung und Pflege solcher Kranken muß man zwischen Strenge und Güte den goldenen Mittelweg halten, man muß durch Anteilnahme ihr Vertrauen zu gewinnen versuchen, aber auf ihre übertriebenen Klagen nicht zu sehr eingehen und ihnen nötigenfalls mit ernstesten Worten begegnen, die dabei nicht grob zu sein brauchen.

Kinderpflege und -Erziehung.

Der Turnunterricht in und außerhalb der Schule kann nicht warm genug empfohlen werden. Vor allem muskelschwache Kinder, wie sie gerade in den besser situierten Ständen oft anzutreffen sind, sollten schon vor der Schulzeit zu gymnastischen Übungen angehalten und jedenfalls nur aus triftigen Gründen in der Schule vom Turnunterricht dispensiert werden. Man hat nicht mit Unrecht darauf aufmerksam gemacht, daß die Kinder der gut situierten Volksklassen, während sie im Längenwachstum über ihnen stehen, in dieser Hinsicht gegenüber den Kindern der weniger bemittelten Kreise im Nachteile sind. Der Umstand, daß diese an den häuslichen Geschäften sich mitbetätigen müssen, verschafft ihnen durchschnittlich eine besser entwickelte Muskulatur des Rückens, der Schultern und der Arme, als sie jene besitzen. Für die körperliche Betätigung der städtischen Schuljugend dürfte noch mehr geschehen, als dies bisher der Fall ist. Wenn auch neuere Untersuchungen gezeigt haben, daß nicht die schlechte Stellung beim Schreiben in der Schule die auslösende Ursache der Wirbelsäulen-Verkrümmungen ist, welche man mit jeder höheren Klasse in einem stärkeren Prozentsatz findet, sondern eine konstitutionelle oder erworbene Schwäche des Knochengestüßes und seiner Bänder und der Muskulatur, oder eine angeborene Ungleichheit der Wirbelkörper, so verstärkt sie doch sicherlich den schon vorher vorhandenen Fehler.

Die Schule hat daher allen Grund, den durch zu langes Sitzen erzeugten Schädigungen durch eine zielbewusste Körper- und Muskelpflege entgegenzuarbeiten. Aber auch die Eltern sollten von Zeit zu Zeit entweder selbst oder durch ihren Hausarzt die Haltung der Wirbelsäule kontrollieren. Denn wenn eine Verbiegung im Beginne entdeckt wird, hat man viel eher Aussicht, sie zu heilen, als später. Namentlich während der Schuljahre ist, wie aus dem eben Gesagten hervorgeht, besonders häufig danach zu fahnden.

Aus „Gesundheitspflege des Kindes“
von Dr. J. Bernheim.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Canna (Blumenrohr). Mit seinen großen Blättern und aufrechtstehenden Stengeln, an deren Enden die Blumen in Ährenform stehen, ist das Blumenrohr eine sehr dekorative Pflanze. Es gibt verschiedene Sorten und Varietäten, die sich sowohl durch die Farbe der Blätter als auch die der Blüten unterscheiden. Sie lieben einen fetten Boden und während der Vegetation viel Wasser. Man erzieht und vermehrt sie aus Samen, mehr aber durch Zerteilung der Wurzelknollen. Vor dem Eintritt des Winters nimmt man die Knollen aus der Erde und überwintert sie an einem trockenen, frostfreien Orte, daß sie weder erfrieren noch verfaulen. Um Canna bald in Blüte zu haben, empfiehlt es sich, die Wurzelknollen im Frühbeet oder in Töpfen, die man warm stellt, anzutreiben.

Durch die in den letzten Jahren fortgesetzte künstliche Befruchtung der Canna wurden die alten Blättersorten bereits ganz verdrängt. Die neuen, großblumigen Canna bilden eine ganz neue Klasse, welche sich durch außerordentlichen Blütenreichtum auszeichnet, meist aber niedrigen Wuchs hat. Sie sind eine wahre Zierde des Gartens. Als die schönsten Sorten von Canna gelten die Crozy'schen großblumigen Züchtungen. Empfehlenswerte Sorten sind: Wilhelm II., Madame Crozy, Stadtrat Heidenreich, Goliath, Königin Charlotte, Andenken an Krelage, Wilhelm Bofinger, feurigrot; Herzogin Vera, gelb, Reichskanzler Bülow, blutrot &c.

Aus „Krauts Haus- und Gemüsegarten“
von Fr. Heinzlmann.

Tierzucht.

Die Hunde haben ein großes Bedürfnis nach frischem, reinem Wasser. Die Unmöglichkeit, ihren Durst zu befriedigen, ruft Krankheiten hervor. Das Gleiche ist der Fall, wenn sie, vom Durst gepeinigt, abgestandenes Wasser

von Pfützen und Lämpeln zu sich nehmen. Stellt darum saubere Trinkgefäße, gefüllt mit reinem Trinkwasser, an zugänglichen Stellen der Wohnung oder des Hofes auf! Denkt namentlich auch an die Kettenhunde, und erneuert, unter Auswaschung des Napfes, ihren Wasservorrat täglich mehrmals!



Antworten.

54. „Alphanzion“ ist ein vorzügliches Mittel, Flecken aus allen Arten von Stoff zu entfernen und greift auch die feinsten Gewebe und Farben nicht an. Es ist eine Pasta in Tuben; davon wird etwas auf den Flecken gestrichen und nach einigen Minuten die getrocknete Masse weggebürstet. In den meisten Fällen ist der Flecken verschwunden, andernfalls wird das Verfahren wiederholt. R.

57. In allen größeren Schuhhandlungen in Zürich, z. B. bei Dosenbach, und wohl auch in Droguerien bekommen Sie Reinigungsmittel für Segeltuchschuhe. Ich benütze „Esra“, das mit einem feuchten Schwämmchen aufgetragen wird; in 15–30 Minuten, je nach der Witterung, sind die Schuhe trocken und sehen aus wie neu. R.

59. Persil verwende ich seit einigen Jahren und fahre gut damit. Immerhin möchte ich bemerken, daß ich weniger große Mengen, als in der Gebrauchsanweisung angegeben, der Wäsche zusetze. Bekannte von mir verwenden auf mein Anraten hin seit längerer Zeit Persil und äußern sich sehr befriedigt darüber. Resa.

62. Die in letzter Nummer erschienenen Antworten betr. **Selbstkocher** kann ich nur bestätigen. Ich verfuhr gleich, besorgte den Haushalt allein, der nicht sehr einfach war. Es gab stets für 5–6 Personen zu kochen, daneben mußte Zeit gefunden werden für Flicker, Schneidern, Lesen und Schreiben. Daß es ging, habe ich viel der Kochweise mit dem Selbstkocher zu verdanken, aber auch — meinem guten Willen. Resa.

63. **Tomaten** finden zu Saucen an Macaroni, Nudeln &c. gute Verwendung. Tomaten-Salat ist sehr durststillend, kann auch mit Gurkensalat vermengt werden. Tomaten, wie Kohlrabi, mit Fleischfarce gefüllt und in Butter gedämpft, werden gerne genossen. Rührei mit Tomatensauce bildet ein schmackhaftes Abendgericht, das schnell bereitet ist und hübsch aussieht. Tomaten in Kartoffelsuppe geben dieser einen feinen Geschmack. Gedämpfte, in Scheiben geschnittene Tomaten und darauf Risotto angerichtet, werden gerne genossen. Resa.

64. Für Rissen, seien es Sopha-, Stuhl- oder Toilette-Rissen, verwende ich Rapof

(Pflanzendaunen), erhältlich in Bettwaren-Geschäften und bei Tapezierern zu Fr. 1.75 per 500 Gr., das für etwa drei Rissen reicht. In die Rissenecken stopft man etwas Watte. Das Einfüllen ist leicht und sauber. Die fertigen Rissen werden geklopft, nicht geschüttelt. Emmy.

Fragen.

65. Eine vielgeresste Schweizerin hat sich an dem Wort „Schweizerkäse“ gestoßen. Was ist das für eine Käseorte? Ich kenne wohl Emmentalerkäse, Appenzellerkäse, Bündner Ziegenkäse, aber „Schweizerkäse“ kenne ich nicht. Kann mir eine werthe Abonnentin vielleicht über diesen Punkt Auskunft geben?

Frau H.

66. Man sagt oft, was für Mittel zur **Auffrischung der Möbel** zu empfehlen seien, aber man erhält selten Aufschluß, wie diese Bemalung sachgemäß vorgenommen wird. So weiß ich z. B. nicht, wie stark Holzbeize verdünnt wird und wie man mit dem Pinsel, sei es bei Spirituslack oder Ölfarbe hantieren muß, um eine völlig glatte Fläche zu bekommen. Bei mir gibt es neben schönen Stellen immer matte, denen man ansieht, daß eine unkundige Hand hier gewaltet hat. Ich weiß auch nicht, soll man von rechts nach links oder von oben nach unten streichen. Wer gibt Aufschluß einem unerfahrenen Haustöchterchen.

67. Ungeregt durch die Frage betr. **Selbstkocher** möchte ich nun unsern außer Funktion gestellten auch brauchen. Wer gibt mir nun ein paar Speisezettel für die „Selbstkocherfüche“ an, dessen Gerichte wenig Vorbereitungszeit erfordern, mittags zur Vervollständigung des Essens auch wenig Zeit beanspruchen und doch recht nähren (mit und ohne Fleisch)? Für guten Rat danke sehr

Bureauangestellte.



Bernerleinwand

beste Adresse für Private:

Walther Gyax, Fabrikant
Bleienbach.