

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

**Band:** 10 (1903)

**Heft:** 2

**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:** 25.05.2025

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



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

Abonnementpreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition, Bäckerstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

Insertionspreis: Die einspaltige Pettzelle 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 2.

X. Jahrgang.

Erscheint jährlich in  
26 Nummern.

Zürich, 24. Januar 1903.

### Gritli in der Küche.

II. Teil. von: „Wie Gritli haushalten lernt“.

(Nachdruck verboten.)

#### Zweites Kapitel.

Von Schürzen, Küchentüchern, Schüttstein und Abfallkessel.

Der große Tag war angebrochen, da Gritli als zunftmäßige Kochlehrtöchter unter Hofinsens Regiment in der Küche erschien. „Nun paß aber auf, Gritli, du weißt, meine Geduld hängt an einem sehr dünnen Faden, der leicht reißt und ich sage dasselbe nicht gerne zweimal. Bevor wir aber an's Kochen gehen, habe ich noch einiges auf dem Herzen, das herunter muß. Sonst werde ich mich später immer wieder darüber ärgern. Da ist einmal das Kapitel von den Schürzen, Hand- und Wischtüchern. Du bist nicht just besonders genau in diesem Stücke. Ich sehe dich noch immer vor mir, wie du im Anfange deines Hierseins beim Putzen der Fußböden jeweilen pudelnaß erschieonest und auch seither — Schürzen lange sauber zu erhalten — das ist entschieden dein schwacher Punkt. Wie sollte es aber erst in der Küche werden, wo die Gelegenheit, sie zu beschmutzen, viel größer ist. Mit nassen

oder beschmutzten Händen soll man die Schürze nicht berühren oder sie gar als Wischtuch oder als Topflappen für heiße Pfannen benutzen. Die Regel gilt in der Küche, wie überall in der Welt, daß jeder Gegenstand seinen besonderen Zweck und in der Regel nur diesen hat. Die Schürze hat als Schutz für das Kleid zu dienen und ist weiter zu gar nichts da. Zum Abtrocknen der Hände ist das Handtuch bestimmt, das dicht neben dem Schüttstein hängt. Laß dir auch nie einfallen, eines der Tücher, die zum Abtrocknen des Geschirrs bestimmt sind, als Handtuch zu gebrauchen. Deshalb hängt das Handtuch ganz allein für sich, damit ja keine Verwechslung vorkomme. An der Holzleiste dort mit den Emailschildern ist ja alles genau vorgemerkt, wozu jedes der Tücher bestimmt ist. Da ist das Gläser- tuch, das vor allem keine Stofffaserchen abgeben darf, damit die Gläser kristallhell werden; dann kommt das Tassentuch, das Tellertuch, das Messertuch und das Wischtuch.

Es ist sehr gut, daß diese verschiedenen Zwecke auseinandergehalten werden, denn es würde ein einziges Abtrocknungstuch viel zu rasch naß und beschmutzt und schon für einen

zweiten Gebrauch untauglich. Wir haben also durch die Arbeitsteilung der verschiedenen Tücher nicht nur keinen Mehrverbrauch darin, sondern pflegen dazu noch eine viel größere Reinlichkeit. Aber nur keine Verwechslungen, Kleine, und namentlich nicht etwa das Messertuch für Tassen oder Teller verwenden! Siehst du, deshalb ist auch ein Unterschied in der Musterung der Gewebe; hier sind rote Carreaux eingewebt, dort breite, dort schmale Randstreifen; man braucht also nur die Augen ein wenig offen zu halten. Frau Professor ist auch nicht für das „Nachbrauchen“, d. h. sie will z. B. nicht, daß das Gläser Tuch, das naturgemäß am reinsten bleiben kann, für Teller u. dgl. verwendet werde, wenn es für die Gläser nicht mehr taugt oder das Tassentuch noch zum Abtrocknen der Messer, wenn es für jene zu schmutzig ist. Dieses letztere wird neben dem Wischtuch am schnellsten unbrauchbar und muß fleißig erneuert werden. Das sog. Wischtuch ist das Küchenbrödel unter allen Tüchern in der Küche, dient zum Nachtrocknen der Pfannendeckel und aller derjenigen Geräte und Geschirre, denen stets ein wenig Fett anhaftet. Das Wischtuch darf also niemals paradieren und wird gewöhnlich in einem unbemerkten Winkel der Küche aufgehängt oder in einem Nebenraume.

Weil ich nun aber gerade bei diesen Hülfsmitteln in der Küche verweile, sei auch dem Abwaschlappen, diesem so oft vernachlässigten Stiefkinde der Küchenfeen noch Erwähnung getan. Wenn du mir den nicht rein erhältst, Britli, dann hast du's für alle Zeiten mit mir verdorben. Es gibt nichts Unappetitlicheres, als einen grauschwarzen, wo möglich noch ausgefranzten, stinkenden Waschlappen. Du weißt, daß wir für Tassen und Töpfe den bequemen Pinsel, d. h. diesen aus Baumwollfasern an einem Stiel befestigten Büschel verwenden. Auch dieser muß nach jedem Gebrauch erst in reinem heißem Seifenwasser und dann in kaltem Wasser nachgespült und zum Trocknen aufgehängt werden. Dann halte ich stets neben dem Abwaschtuch noch einen zweiten Lappen zum Abwaschen von Tischen, Ab-

tropfbrett u. dergl.; ich kann's nicht leiden, wenn dasselbe Tuch für das Eßgeschirr und die Geräte und Möbel verwendet wird. Merk dir, daß es eine kleine Mühe ist, diese Tücher rein zu erhalten, wenn sie täglich gut ausgewaschen und ja nicht zu vergessen, in kaltem Wasser nachgespült werden. Ein bißchen Soda ist da nicht zu verworfen. Dann ist das richtige Trocknen nicht unwesentlich. Man hänge die Rippen ausgebreitet auf und lasse sie nie etwa feucht zusammengeballt herumliegen. Sonst nehmen sie einen übeln Geruch an und sind überhaupt ekelhaft. Nicht wahr, du machst mir das Vergnügen, da recht genau zu sein, du wirst damit auch Frau Professor erfreuen, denn sie hat mir eigentlich diese gute Gewohnheit der reinen Küchentücher und Waschlappen so nachdrücklich beigebracht.

Da will ich gerade vom Schüttstein auch noch ein Wörtchen sagen. Auch der ist in mancher Küche nichts weniger als appetitlich. Kennst du das alte Sprüchlein:

„Wer seinen Schüttstein nicht hält rein,  
Der muß fürwahr ein „Grüsel“ sein.

So blank und sauber seh' er aus,

Daß man mit Lust kömmt' speisen draus.“

Siehst du, dazu gehört vor allem, daß dieser so unentbehrliche und schätzbare Gefelle in der Küche nach jedem Abwaschen mit Seife und Bürste behandelt und gut nachgespült werde. Bei Sandstein nimmt man statt Seife geriebenen Sand zu Hülfe. Immer aber halte man die Seite recht rein und trocken, wo das Abtropfbrett den Schüttstein berührt. Man hebe das Brett täglich auf und wische darunter gut ab, sonst entsteht hier ein Sumpf mit Zersetzungsprodukten und du weißt ja, daß derartige Zeug höchst ungesund ist und dazu noch übel riecht.

Und da ich gerade an die Nase, unser Riechorgan denke, so will ich gleich noch vom **A b f a l l k ü b e l** sprechen. Wir haben hier einen lackierten Blechkeffel mit Deckel. Das ist allerdings das beste, weil er leicht zu reinigen ist. Sehr oft verwendet man für diesen Zweck auch Holzklübel oder -Kisten, oft sogar ohne Deckel. Das letztere ist nun ganz verwerflich aus zwei Gründen. Einmal wieder wegen der Ausdünstung faulender Stoffe und dann soll unser Auge nicht durch den

Unblick häßlicher Dinge verletzt werden. Am allerrationellsten ist freilich die Verbrennung sämtlicher Abfälle und des Kehrichts. Es gibt Kochherde, deren Konstruktion es gestattet, daß alles derartige in ein hinteres Loch gebracht wird, dort durch die Hitze von vorn zuerst getrocknet, gedörrt und schließlich verbrannt wird. Wer die Abfälle auf diese beste Weise entfernen kann, der tue es ja, denn er fördert damit die Reinlichkeit und die Gesundheit im Hause. Wer aber noch darauf angewiesen ist, die Abfälle aufzubewahren, der Sorge wenigstens für deren Entfernung im Sommer alle zwei, im Winter alle drei Tage. Und dann nach jedesmaliger Leerung werde das Gefäß einer gründlichen Reinigung unterzogen. Seife, Soda, heißes Wasser und Bürste treten da in Funktion. Erleichtern kann man sich die Reinigung, wenn das Gefäß nach jeder Leerung mit mehrfach zusammengelegtem Papier ausgelegt wird. In dem Zeitalter der dickleibigen Tagesblätter hält dies nirgends schwer und schade ist's auch nicht drum — na, das geht uns eigentlich nichts an."

Gritli paßte bei diesen Erläuterungen gut auf und nahm sich vor, Rosinens Lehren getreulich zu befolgen. Lieber wäre es nun freilich einmal hinter das Kochen gegangen, obschon es ja einsah, daß diese scheinbar untergeordneten und nicht gerade lieblichsten Dinge der Küche eben auch beachtet werden mußten, wenn alles klappen sollte.



## Die Beschaffung der Samen für den Hausgarten.

(Nachdruck verboten.)

Bald ist die Zeit wieder da, wo die tätige Hausfrau für die richtige Bebauung des Hausgartens zu sorgen hat. Von nicht geringer Bedeutung ist dabei die Auswahl und Beschaffung der Samen; es dürften deshalb hier einige praktische Winke wohl am Platze sein.

Vor allen Dingen sei man bestrebt, nur guten Samen aus bestempfohlenen Samenhandlungen oder von den in nächster Umgebung ansässigen Samenzüchtern, deren Zuverlässigkeit zweifellos ist, zu beziehen. Der

Bezug der Samen von herumziehenden Händlern ist nicht zu empfehlen, obwohl deren Anpreisungen oft sehr verlockend sind. Man wähle beim Ankauf nur die besten Qualitäten aus, selbst wenn solche Samen etwas teuer erscheinen, denn schon im Samenkorn liegt das spätere gute Gedeihen der Pflanzen. Ferner kaufe man jährlich frischen Samen ein, da für die richtige Aufbewahrung derselben die entsprechenden Räume öfters fehlen und viele Samen im zweiten Jahre nur mangelhaft und im dritten Jahre gar nicht mehr aufgehen. Niemals bestelle man vielerlei einzelne Gemüsesorten, sondern man nehme mit bewährten Sorten, die der Gegend angepaßt sind, vorlieb. Das Erproben neuer Sorten überlasse die sparsame Hausfrau den landwirtschaftlichen und Gartenbaukschulen etc.

In den Samenverzeichnissen, die wir je weilen im Januar von den Samenhandlungen zugeandt erhalten, sind jedoch so viele Sorten angepriesen, daß es der gartenbesorgenden Hausfrau öfters schwer fällt, die richtige Auswahl zu treffen.

Gestützt auf meine Versuche bei mehreren Gemüsebaukursen dürften nachstehende Kohlarten allgemeine Verbreitung finden. Beim Blumenkohl wäre der „Erfurter-Zwerg“, der für frühen und mittelfrühen Anbau sich eignet, die bewährteste Sorte. Es bildet derselbe eine robuste Pflanze mit kräftigem Blattwerk, das den Angriffen der lästigen Erdföhe widersteht. Der Blumenkohl „Schneeball“ ist ebenfalls eine niedere Sorte, die viel Hitze ertragen kann und bei guter Kultur sehr schöne Erträge liefert; nur lasse man sich nicht durch den hohen Preis der Samen (1—2 Fr. per Portion) abschrecken.

Von den Rabisorten liefert der „Braunschweiger“ und „Gerauer“, sowie der schwäbische „Filder“ (letztere Sorte besonders gut geeignet zum Einmachen zu Sauerkraut) sehr befriedigende Resultate. Beim Rolkabis sind die „Zittauer Riesen“ vor allem aus zu empfehlen. Unter den zahlreich angebauten Wirsingarten übertrifft der „Eisenkopf“, eine frühe, neuere Sorte, die einen runden, festen Kopf bildet und dunkelgrüne Blätter hat, die übrigen Sorten. Nebenbei dürfte auch der Wirsing „Vertuz“ und „Chou marcelin“

als bewährte alte Sorten bestens empfohlen sein. —

Von den Oberkohlraben, die uns im Frühjahr die ersten Gemüse liefern, hat sich „Wiener Glas“, weiße, I. Qualität, für den Anbau im Frühjahr und „Wiener Glas“, blaue, für den Anbau im Sommer bewährt.

Bei den angepflanzten Rosenkohlsorten möchte ich besonders dem „Zürcher-Markt“ und dem „Aigburth“, beides beste Sorten, dicht mit festen Rosen besetzt, das Lob geben.

Die genannten Sorten müssen jedoch schon im April ausgefät und frühzeitig 60 Cm. weit verpflanzt werden, wenn gute Ernten erzielt werden sollen.

Sehr häufig zeigte sich auch im vergangenen Sommer wieder die Kropfkrankheit der Kohlgewächse (kropfartige Auswüchse an den Wurzeln der Kohlpflanzen), wodurch die weitere gute Entwicklung der befallenen Pflanze verhindert wird. In solchen Fällen müssen die von dieser Krankheit heimgesuchten Pflanzen möglichst bald eingeerntet und deren Strünke und Wurzeln sofort verbrannt werden. Meistens tut man aber schon besser, wenn man solche kranke Pflanzen gar nicht zur Entwicklung gelangen läßt und dieselben gleich entfernt, sobald die Krankheit an ihnen gewahr wird. Ein Mittel zur Bekämpfung, welches nie außer acht gelassen werden darf, ist ferner, daß man auf dem betreffenden Stück Land, wo sich die Kropfkrankheit zeigte, einige Jahre keine kohlarartigen Gewächse anbauen darf.

Diese kurzen Notizen über die Auswahl der Kohlpflanzen für heute; ein ander Mal werde ich über die weiteren Gartengewächse Aufschluß geben.  
G. L.

### Haushalt.

Das Fensterreinigen im Winter kann man sich bedeutend erleichtern, wenn man, um reines Glas zu erhalten, nur die äußeren Scheiben mit klarem Wasser wäscht, die inneren Flächen aber auf trockenem Wege rein zu bekommen sucht. In ein Stück Gaze gibt man gesiebte Schlemmkreide, bindet das Tuch zusammen und reibt damit die Scheiben gut ab. Mit einem trockenen Leinentuche wird nachgeputzt; die Scheiben werden dabei vollkommen sauber.

Um Räucherwaren vor Schimmelbildung, die sich beim Eintritt milderer Tage gerne einstellt, zu bewahren, wendet man die Leberpinselung mit Salzwasser an. Man übergießt zu diesem Zwecke gewöhnliches Kochsalz mit so viel Wasser, daß man eine breiartige Lösung erhält, mit welcher man die Räucherwaren dünn und gleichmäßig bestricht. Wo schon Schimmel eingetreten ist, verschwindet er sofort. Wo keiner vorhanden, wird der Ueberzug vorbeugend wirken.

Glänzende Holzschnitzereien lassen sich leicht wieder in den ursprünglichen schönen Zustand versetzen, wenn man dieselben mit einem Tuch und weicher Bürste gründlichst vom Staube reinigt und darauf mit einem durchsichtigen Lack dünn überzieht. Das Trocknen muß in einem staubfreien Raume geschehen, auch wenn ein schnell-trocknender Lack verwendet wurde, weil sich sonst Staub auf den Anstrich setzen und diesen unansehnlich machen würde.

Tintenflecken auf polierten und lackierten Gegenständen lassen sich sehr leicht entfernen, wenn man Asche etwas anfeuchtet und mit einem wollenen Lappchen auf der fleckigen Stelle verreibt. Der gute Erfolg bleibt nicht aus. Sollte die Stelle etwas matt werden, so wird ein Tropfen Del, nach der Prozedur darauf verrieben, den Glanz wieder herstellen.

Filzhüte aller Art, die ihren Zweck nicht mehr versehen, kann man zu Sohlen in die Schuhe immer noch gut verwenden. Man zeichnet die Sohle nach dem Schuh ab und schneidet den Filz danach aus. Unsere Hausmütterchen können sich auf diesem Wege das Geld für Filzsohlen ersparen, da diese Eisahsohlen, wenn sie nicht aus sehr altem und dünnem Filz hergestellt sind, die Füße gut warm halten.

### \* \* Küche. \* \*

**Speisezettel für die bürgerliche Küche.**

Montag: Weiße Mehlsuppe, gebackenes Kalbshirn, Nüßlsalat, \* Grieschnitten, Kompott aus getrockneten Aprikosen.

Dienstag: Rummelsuppe, \* Hammelfleisch-Ragout, gefüllter Kohl, Bratkartoffeln.

Mittwoch: Tapiokasuppe, Bratwürste mit Senfsauce, eingemachte Bohnen, Salzkartoffeln.

Donnerstag: Klare Fleischsuppe, Rindfleisch mit Schwarzwurzeln, \*gebackene Schnecken, \*Kastaniencrème.

Freitag: Gerstensuppe, \*Fleischflügel mit Buttersauce, Nudeln mit Käse, konservierte Heidelbeeren.

Samstag: Selleriesuppe, Hasenbraten, Kartoffelpüree, Apfelpompott.

Sonntag: \*Kartoffelköschenuppe, \*gedämpfte Schleien, Salzkartoffeln, Wiener Schnitzel, \*Rosensalat, \*Brotschnittenpudding.

Die mit \* bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden.

### Kochrezepte.

**Kartoffelklösschensuppe.** Für 6 Personen. 4—5 große Kartoffeln, 30 Gr. süße Butter, 3 Eigelb, Salz, Muskatnuß, Schnittlauch, 1½—2 Liter sehr kräftige klare Fleischbrühe. — Die Kartoffeln werden im Ofen samt der Schale gebraten, mitten entzwei geschnitten, mit einem Löffel das Mark herausgenommen, und so lange es noch warm ist, mit Butter, Salz und Muskatnuß im Mörser gestoßen, nach und nach die Eigelb beigefügt, wobei aber jedes Ei sich mit der Masse verbunden haben muß, ehe das nächste hinzukommt. Dann läßt man die Masse erkalten, formiert mit Hilfe von Mehl kurze, dünne, runde Stengel, schneidet hievon kleine Stückchen und rollt sie zu Kügelchen, legt sie in kochendes gesalzenes Wasser oder besondere Fleischbrühe und läßt sie auf schwachem Feuer einige Minuten kochen; bei zu schnellem Kochen zerfahren sie. Beim Anrichten gießt man die heiße Fleischbrühe in die Schüssel und lege die fertiggelochten Klößchen, welche man mit dem Schaumlöffel aus der Brühe genommen, hinein. Es ist gut, wenn man, ehe man sie rollt, mit einem Klößchen die Probe macht, ob der Teig im Wasser zusammenhält, sonst müßte mehr Eigelb genommen werden. Eier und Mehl machen die Klößchen fest, Butter und Flüssigkeit dagegen locker.

Basler Kochschule.

**Gedämpfte Schleien.** Das Blut derselben wird mit etwas Essig verrührt und bis zum Gebrauch bei Seite gestellt. Dann wird der geschuppte mit Essig und Salz gereinigte und nach Belieben in Stücke geschnittene Fisch, samt in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, grünen Kräutern und Salz in eine Kasserolle gelegt, etwas zerbröckelte Butter darauf gegeben, mit halb Wein und halb Wasser beinahe bedeckt und in 20—30 Minuten zugebedeckt langsam gekocht. Nun wird noch geriebenes Brot, gestoßenes Gewürz (Pfeffer, Muskatnuß und Nelken), hinzugegeben, das Ganze noch eingekocht, der Fisch angerichtet und die mit Blut vermischte und mit etwas „Maggi-Würze“ gekräftigte Sauce rasch darüber angerichtet.

**Gebackene Schnecken.** Man wirft die Schnecken, wenn der Deckel auf dem Gehäuse noch geschlossen ist, in kochendes Salzwasser, bis sich der Deckel auf einer Seite gelöst hat, schüttet sie dann auf ein Sieb, bricht das Deckelchen auf, holt mit der Spiznadel die Schnecke heraus, zieht die schwarze Haut ab, schneidet das Harte an Kopf und Schwanz weg, reibt die Schnecken nochmals gut mit Salz und Wasser ab, um alles Schleimige zu entfernen, trocknet sie ab, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebenem Brot und bäckt sie in heißem Schmalz; man garniert sie dann um Maccaroni, Teltower Rübchen, Spinat, Spargel, Rosenkohl etc.

**Fleischkügel mit Butterauce.** 500 Gr. Rindfleisch, 500 Gr. Kalbfleisch, 500 Schweinefleisch, werden mit einer großen Zwiebel und einer Handvoll grünem Gewürz, roh verhackt, dann mit 2 Löffeln Salz, 2 starken Prisen Pfeffer und

ebensoviel Muskatnuß, mit 3 Eiern gemischt, nach Belieben noch für 5 Ets. Brot in Milch eingeweicht, ausgedrückt und darunter gemischt. Aus der Masse werden mit nassen Händen kleine Kügelchen geformt, in kochendem Salzwasser oder Fleischbrühe aufgekocht, herausgenommen, gut abgetropft, auf eine gewärmte Platte gelegt und mit weißer Buttersauce übergossen. — Zur Buttersauce werden 70 Gr. frische Butter und 3 Löffel Milch zusammengedünstet, dann mit 3 Schöpflöffeln klarer Fleischbrühe aufgelöst, das nötige Salz und Pfeffer, Muskatnuß, 2 Lorbeerblätter und ½ Glas Weißwein zugefügt, die Sauce wenigstens ¼ Stunde gekocht, durch ein Sieb passiert und verwendet.

**Rosenkohlsalat.** Der in siedendem Salzwasser ziemlich weichgekochte Rosenkohl wird abgegossen, mit frischem Wasser gekühlt, abgetropft und mit Salz, Pfeffer, Essig und Del oder einer Salat-Sauce von zerrührten hartgekochten Eidottern, feinem Del, etwas Senf, Essig, Salz und Pfeffer angemacht.

**Hammelfleisch-Ragout.** Das von Haut und Knochen befreite Fleisch wird in 2 Centimeter große, viereckige Stücke geschnitten, in wenig Wasser mit Salz, Zwiebeln, zwei Lorbeerblättern, einigen Pfefferkörnern, Nelken und Pimentkörnern, sowie einem Kräuterbündelchen halbweich gekocht und aus der Brühe genommen, worauf man letztere entfettet, durchsieht, mit einer braunen Mehlschwitze sämig kocht und das Fleisch nebst etlichen Zitronenscheiben, eingemachten Perlzwiebeln, feingeschnittenen Salz- oder Essiggurken und einigen Löffeln Estragon-Essig hineinlegt, um es in der Ragoutauce vollends weich zu dünsten. Man gibt dieses Ragout zu Kartoffelrei, Salzkartoffeln, geschmorten Kartoffeln oder Klößen.

**Griesschnitten.** Für 3 Personen. ¾ Liter Milch, 125 Gr. (1 Tasse) Gries, 1 Theelöffel Salz, 1 Ei, 2 Eßlöffel Fett. Man rührt den Gries in die kochende Milch ein, salzt, kocht ihn zu einem dicken Brei, der sich von der Pfanne löst, richtet ihn auf ein nasses Brett an und läßt ihn erkalten. Nun schneidet man schöne Vierecke davon, wendet sie in verklopftem Ei um und bäckt sie in heißem Fett schön gelb. Nach Belieben kann man sie mit Zucker und Zimmt bestreuen. Zubereitungszeit 1 Stunde.

**Kastanien-Crème.** 250 Gr. geschälte, blanchierte und abgehäutete Kastanien werden in 1 Liter Milch mit etwas ganzem Zimmt und Zitronenschale oder feingeschnittener Vanille eine Stunde langsam gekocht, durchgeseiht und mit 180 Gr. Zucker versüßt, worauf man 6 Eidotter und 2 Löffel feines Mehl in ¼ Liter Rahm zerquirt, zu den Kastanien gießt und unter fortgesetztem Umrühren zu einer dicklichen Crème verkocht, die man in eine Schale schüttet und nach dem Erkalten serviert.

**Brottschnittenpudding.** Eine Puddingform wird gut mit Butter ausgestrichen, dann eine Lage in Milch getauchte Brottschnitten eingelegt, Zucker

und gestoßener Zimmt darübergestreut, auch müssen gehackte Mandeln oder Nußkerne und einige Weinbeeren zugefügt werden, dann wieder Brotschnitten und so abwechselnd, bis  $\frac{2}{3}$  der Form voll sind. Hierauf werden 2—3 Eier mit einer großen Tasse Milch vermischt, über das Brot gegossen, fest zugedeckt und eine Stunde im Wasserbad gekocht, dann gestürzt und mit einer beliebigen Obst- oder Milchsauce serviert.

### Gesundheitspflege.

Die **Ueberheizung der Wohnräume** im Winter hat für die Bewohner derselben viel Unangenehmes zur Folge. Kein Zimmer sollte mehr als 14—15° R. Wärme aufweisen. Wird die Temperatur noch erhöht, so kann man die Beobachtung machen, daß auch das eigene Wärmebedürfnis sich beständig steigert und es kann in der Folge vorkommen, daß man schließlich bei 18—20 Grad noch friert. Der Grund liegt nach Prof. Reclam hauptsächlich darin: Bei andauernd starkem Heizen trocknen die Wände, sowie die in dem Zimmer befindlichen Gegenstände aus. Je mehr sie ihre Feuchtigkeit verlieren, um so mehr saugt die trockene Luft die Feuchtigkeit da auf, wo sie dieselbe fast nur noch allein findet, nämlich beim — Menschen. Die unmerkliche Ausdünstung der Haut und der Lungen wird gesteigert. Da nun die Verdunstung von Feuchtigkeit uns viele Wärme entzieht, so wird durch die gesteigerte Ofenwärme allmählich auch das Wärmebedürfnis gesteigert. In der warmen Luft atmen wir unser notwendigstes Lebensbedürfnis, den Sauerstoff, weniger ein, der Stoffwechsel wird dadurch langsamer und geringer; der Appetit mindert sich, es tritt mürrische Stimmung ein, der Schlaf wird kurz und unruhig, alle Verrichtungen des Tages lassen zu wünschen übrig. Da haben wir das betrübende Bild vieler Menschen im Winter. Nur diejenigen, die ihrem Ofen niemals gestatten, die Luft über 15 Grad zu erwärmen, sind diesem Leiden nicht unterlegen.

### Krankenpflege.

**Bruchleidenden** gibt das „Rote Kreuz“ den Rat, sich von ihrem Uebel durch eine chirurgische Operation befreien zu lassen. Diese bezweckt, durch eine solide Naht die schwache Stelle im Bauch zu verschließen und so den Austritt des Bruches zu verhüten.

Die Unterleibsbrüche sind in allen Gesellschaftskreisen und Lebensaltern zu finden, kommen jedoch meistens bei Arbeitern vor, die angestrengt arbeiten und schwere Lasten heben müssen. Die Brüche treten hauptsächlich in zwei Gegenden des Körpers auf, der im Bau schwache Stellen aufweist, so daß eine Darmschlinge sich leicht vordrängen kann: es ist die Leistengegend und der Nabel.

Die Brüche bilden kleinere und größere Geschwülste und sind für den Menschen eine dauernde

Gefahr, da eine starke Anstrengung, ein Hustenanfall zc. den Darm so heftig in den Bruch treiben kann, daß er nachher nicht mehr zurückgebracht werden kann (eingeklemmter Bruch). Schmerzen, Erbrechen und noch schlimmere Folgen stellen sich ein, die oft auch den Tod mit sich führen, wenn es nicht möglich ist, die Einklemmung zu lösen.

Ein häufig angewendetes Mittel gegen den Bruch ist das Bruchband; dieses kann jedoch, wenn es nicht gut angepaßt ist und gut sitzt, für den Tragenden geradezu eine Gefahr werden. Eine Heilung können auch die besten Bruchbänder nur in seltenen Fällen und dann nur im jugendlichen Alter hervorbringen. Deshalb darf, wie schon eingangs erwähnt, die Operation als beste Behandlungsmethode des Bruches gelten. Wo sie nicht mit eingeklemmtem Bruch ausgeführt werden muß, soll sie leicht und gefahrlos sein und dem Patienten dauernde Heilung in Aussicht stellen.

**Rheumatische Zahnschmerzen** werden gebessert, wenn man auf die Wangen heiße Hafer- oder Krütschäckchen legt. Der geröstete heiße Hafer wird in handliche Säckchen gefüllt, die so warm als möglich anzuwenden und nach Bedarf zu wechseln sind.

### Kinderpflege und -Erziehung.

**Stammeln und Stottern.** Beim Sprechlernen der Kinder wird viel gefördert, indem manche Eltern bei verstümmelnden Wortbildungen, Silbenverdrehungen zc. die Kinder nicht belächeln, sondern sie womöglich, weil es ihnen Spaß macht, noch darin bestärken. Das Stottern und Stammeln entsteht nicht selten aus diesen Ursachen. Wie verbreitet dieses Uebel z. B. in Deutschland ist, hat eine Statistik dargetan, laut welcher von 8,000,000 Schulkindern 100,000 mit solchen Sprachgebrechen behaftet sind. Man bedenke, daß Kinder, die an solchen Sprachübeln leiden, scheu, ängstlich und verschlossen werden müssen, daß sie infolge dessen geistig auch zurückbleiben, weil sie sich z. B. beim Unterricht nicht deutlich genug ausdrücken können und weil auch in der Regel in der Schule wenig Rücksicht auf sie genommen werden kann. Es ist hier genau zu unterscheiden: das Kind stottert nicht infolge mangelhafter, geistiger Begabung, sondern es ist letztere die Folge des erstgenannten Uebels. Geradezu verhängnisvoll wird das Gebrechen dann, wenn das Kind in das praktische Leben treten soll. Es ist deshalb dringend anzuraten, in frühester Jugend beim Sprechlernen der Kinder nichts zu versäumen, keine Nachlässigkeiten und scherzhaften Verstümmelungen zu dulden und mit Nachdruck darauf zu halten, daß das Kind lieber weniger, aber was es spricht, klar, deutlich und zusammenhängend vorbringt. Ist jedoch das Uebel schon da, so veräume man nicht, das Kind so früh als möglich in eine Sprachheilanstalt zu bringen, wo der gute Erfolg in der Regel bald eintritt.

## Gartenbau.

**Entfernt abgeblühte Blumen u. Samenbildungen!** Von blühenden Pflanzen müssen die abgeblühten Blumen und die Samenbildungen immer entfernt werden. Beides verunziert sie und Samenbildungen zehren sehr, so daß die Hauptkraft in diese geht, die nachfolgenden Blüten in der Entwicklung zurückbleiben und unansehnlich werden, oftmals auch gar nicht mehr zur richtigen Entfaltung kommen. Primeln und Alpenveilchen neigen bei günstigem Standort besonders leicht dazu, Samen anzusetzen, weshalb man gut tut, die Pflanzen öfters daraufhin nachzusehen, wenn man andernfalls die Blüte nicht beeinträchtigen will.

**Bei nassem Wetter** ist es nicht ratsam, im Garten zu rigolen, denn dadurch bleiben die Schollen, welche durch das beim Bearbeiten nicht zu umgehende Daraufherumtreten dicht werden, in großen und zusammenhängenden Klumpen, die dann im Sommer gewöhnlich steinhart werden. Auf diese Weise schadet man sich mehr, statt zu nützen. Es ist beim Rigolen besonders darauf zu achten, daß die Erde möglichst zerkleinert wird, denn nur dadurch wird ein lockerer Boden bis zur rigolten Tiefe erzielt. Bei schwerem bindigen Boden ist es auch sehr zweckmäßig, demselben etwas zerfallenen Mist zuzusetzen, dadurch wird der Boden mürbe, locker und aufgeschlossen, sonst ist das Beste immer, wenn das Land ordentlich mit Kompost und kurzem Mist durchsetzt wird.

## Tierzucht.

**Heiserkeit.** Bei den Kanarienvögeln entsteht in der jetzigen Jahreszeit sehr leicht Heiserkeit, was sie natürlich auch am Singen hindert. Man muß nun die Tierchen recht warm halten, ihnen abgekochtes, mit etwas Malz- oder Geisteszucker versetztes Wasser geben, sowie etwas Mohn und angefeuchtete Biscuits.

**Sobald man erfrorene Kämme oder Bartlappen beim Geflügel wahrnimmt,** wasche man die erfrorenen Teile mit Wasser oder reibe sie mit Schnee, bis der Frost herausgetreten ist. Zirkuliert das Blut wieder regelrecht, so salbe man reichlich mit karbolisierter Vaseline und setze dies täglich fort, bis alles wieder in normalem Zustande ist. Vorsicht ist auch weiter geboten, denn einmal erfrorene Körperteile erfrieren leicht wieder von neuem. Während des Tages, wenn die Hühner sich fleißig bewegen, ist die Gefahr nicht so groß, als in kalten Nächten. Bartlappen erfrieren zuweilen dadurch, daß sie beim Trinken eiskalten Wassers angegriffen werden. Bei kaltem Wetter stelle man daher die Wassergefäße niemals im Freien auf.

**Die Ernährung des Hundes** sei im ersten Jahres besonders sorgfältig und reichlich, damit

sich ein gutes Knochengeriüst und kräftige Muskulatur entwickeln kann. Von vornherein sei man jedoch darauf bedacht, die Tiere an bestimmte Mahlzeiten zu gewöhnen. Morgens genügt etwas Milch und Brot, Mittags Suppe, insbesondere Hafergrütze. Reis mit Brot und guten Fleisch- und Gemüse-Abfällen, welche jedoch nicht scharf gewürzt sein sollen, ferner weiche Knochen, Hundekuchen und etwas Fleisch. Abends genügt wieder etwas Brot mit Milch oder Küchen-Abgängen. Stark gewürzte Speisen verursachen leicht Erkrankungen; jedoch sollen sie immer leicht gesalzen und lauwarm sein. Wasser soll den Hunden zu jeder Zeit rein und frisch zur Verfügung stehen.

## Frage-Ecke.

### Antworten.

112. Ich wasche schon längere Zeit mit Schmidt's Patent-Waschmaschine, welche ich leihweise von Frau Sommer erhielt, und bin in jeder Beziehung damit zufrieden. Auch die schwarzen, fettigen Ueberkleider, welche ich mit einer Reibbrett-Waschmaschine fast nicht sauber brachte, werden schnell und mühelos gewaschen. (Nicht gerieben, sondern geschleudert.) Trotzdem habe ich nun eine Globus-Waschmaschine von Frau Sommer in Ulten gekauft, und zwar aus dem einzigen Grund, weil diese Maschine bedeutend billiger ist, als die Schmidt'sche. Die Größe ist die gleiche, die Konstruktion ganz ähnlich, auch in Eichenholz. Was die Leistungen anbelangt, sind die beiden Maschinen gleichwertig und beide zu empfehlen. Ich bin froh, daß ich nicht mehr auf Wäscherinnen angewiesen bin. Frau J.

1. Wir haben **Auflernschalen** gründlich gereinigt und dann von der Hand einer malkundigen Bekannten hübsch bemalen lassen. Sie dienen nun dem starken Geschlechte als Aschenbehälter für Zigarren. Vielleicht können Sie auch ähnliche Verwendung dafür finden!

Eine, die alles verwendet.

2. Ich bin nicht der Ansicht, daß die Frauen alle möglichen Reinigungs- und FärbeprozEDUREN zc. allein vornehmen sollen, weil ich finde, man braucht dabei an Zeit und Zutaten oft mehr, als man der Färberei und chemischen Waschanstalt dafür bezahlt. Ich rate Ihnen deshalb, Ihre **Straussenfedern** zur Wiederherstellung abzugeben. Abreisen von guten chemischen Waschanstalten, können Sie dem Inseratenteil des Frauenheim entnehmen.

Hausfrau in A.

2. **Weisse Straussenfedern** reinigt man wie folgt: Man bereitet sich ein Bad von weißer Seife, im Verhältnis von 10 Gr. Seife zu 165 Gramm Wasser, welches man auf 30 Grad Celsius erwärmt, taucht die Federn hinein, faßt sie sodann mit der linken Hand am Stiel und streicht behutsam mit Daumen und Zeigefinger der rechten Hand an ihnen herunter. Hat man auf diese Weise die Federn eine nach der anderen gereinigt, so

taucht man sie in frisches Wasser, spült sie darin sorgfältig ab und stärkt sie, indem man sie in etwas Wasser taucht, worin man einen Eßlöffel Reisstärke aufgelöst hat, die mit ein wenig Methylviolett gefärbt wird. Nachdem die Federn gestärkt sind, werden sie auf ein reines Leinentuch gelegt und müssen im Sommer in der Sonne, im Winter in der Nähe des Feuers trocknen. Ehe sie noch völlig trocken sind, nimmt man die Federn zwischen die Hände und reibt sie so lange, bis sie ihr früheres Aussehen wieder erlangt haben. Zum Kräuseln nimmt man eine Brennschere oder die Scheren- spitze.

3. Das **Schnarchen** ist nicht selten eine Folge der Rückenlage im Bett. Oft ist auch eine Entzündung und Anschwellung der Respirationswegeschuld daran. Man ist dann gezwungen, durch den Mund zu atmen und es entsteht dabei das wenig angenehme Geräusch. In diesem letzteren Falle, wenn das Schnarchen nicht bloß ein vorübergehendes ist, empfiehlt es sich, ärztlichen Rat einzuholen und die Grundursache zu bekämpfen.

F. H.

4. Wenn Sie im Kanton Zürich wohnen, so wenden Sie sich für **Blumen- und Gemüselamen** an die bekannte Samenhandlung E. Müller, Storchengasse 16, Zürich, wo Sie gewiß aufs beste bedient werden. Das Geschäft existiert schon seit 1868 und genießt sehr guten Ruf. Zürcherin.

4. **Blumen- und Gemüselamen** beziehen Sie sehr vorteilhaft aus dem Samendepot Udtigen- schwyl, Kanton Luzern. Sie tun gut, wenn Sie den Bedarf bei guten Firmen decken, statt bei herumziehenden Händlern, denen es nicht immer so sehr darum zu tun ist, die Leute gewissenhaft und reell zu bedienen.

L. in Z.

4. Sie werden immer gewissenhaft bedient werden von der **Samenhandlung** Haubensack, Sattelgasse, Basel. Treue Abonnentin.

5. Geben Sie Ihre Farbendrucke einem Bilder- einrahmungs-Geschäft, das die Entfernung der **Stockflecken** besorgt. Ist nur der weiße Rand mit Flecken besät, so können Sie diese Bilder wieder frisch auf reinen Karton aufziehen lassen.

Mary.

6. Eine vollwertige **Apfel-Gelee**, wie Sie solche im Herbst aus gutem Obst erhalten, werden Sie jetzt kaum mehr herstellen können. Ich würde Ihnen eher raten, die Äpfel zu Marmelade zu kochen. Immerhin sollen Sie nachstehend, da Sie doch darum ersuchten, ein Rezept für Apfel-Gelee erhalten.

Die sauren, gewaschenen Äpfel werden geschält, halbiert, die Kerngehäuse ausgeschnitten und letztere mit den Schalen in reichlich Wasser gut ausgekocht. Der Saft wird durch ein Sieb ange- richtet, wieder in die ausgespülte Pfanne gegossen, die zu Schnitzchen zerkleinerten Äpfel zugefügt und ohne darin zu rühren, 10-15 Minuten gekocht. Dann wird alles nach und nach durch ein Haarsieb angerichtet, der Saft abgewogen und mit der Hälfte oder  $\frac{3}{4}$  seines Gewichts Zucker zum Feuer gebracht. Wer es liebt, kann den Saft von

1-2 Zitronen dazu geben. Alles wird nun zu Gelee dick eingekocht und noch warm in die Gläser gefüllt.

Frau E.

### Fragen.

7. Mein Schwager leidet schon längere Zeit an einem lästigen **Handschweiss**. Da er von Beruf Bahnkondukteur ist und als solcher viel mit den Leuten verkehren muß, ist ihm die Sache begreiflicher Weise unangenehm. Würde vielleicht ein Abon- nent ein gutes Mittel dagegen? Zum voraus herzlichen Dank.

Eine Abonnentin.

8. Wo werden **Gipsbüsten** und **Statuen** gereinigt? Oder gibt es ein Verfahren, mittels dem man diese Arbeit selbst vornehmen kann? Für gütige Antwort dankt zum voraus

E. H.

9. Ich bin im Besitz einer einzelnen **Billard- kugel**. Wie ich höre, sollen solche Kugeln einen ziemlichen Wert repräsentieren. Kann mir jemand mitteilen, wie ich meine Kugel verwerten kann oder wo ich dieselbe absetze?

J. E.

10. Wäre vielleicht jemand unter meinen Mit- abonnentinnen im Falle, mir einen nur  $1\frac{1}{2}$  Jahre gebrauchten, vorzüglich bewährten amerikanischen **Petrolgasherd**, Reliable, mit zwei Brennern abzukufen? Wir sind kürzlich durch Stellenände- rung vom Lande in die Stadt gekommen und haben Gasflühe. Der erwähnte Herd ist also „kaltgestellt“ und würde sehr billig abgegeben (neu Fr. 85). Offerten an die Redaktion erbeten

Basler Abonnentin.

11. Eine Hausfrau in Zürich lobt die Hüners- dorff'sche **Haushaltungsbuttermaschine** und sagt, je nach dem Fettgehalt der Milch könne man mit  $1\frac{1}{2}$  Liter Milch 50-80, ja sogar 100 Gr. Butter machen. Dürfte ich nun fragen, ob man die ganze Milch, nicht nur den abgenommenen Rahm in die Maschine tun muß?

Frau H.

12. Weiß mir eine werthe Mitabonnentin zu sagen, ob **Hardangerstickereien** wirklich so un- solid im Waschen sind, wie man es ihnen nach- sagt, auch wenn man zu den Arbeiten Hardanger- Stamme verwendet?

Frau H.

**In jedem sparsamen Haus- halt unentbehrlich!**



**Brauns'sche Stofffarben**  
zum Auffärben verblakter Kleider etc.

**Brauns'sche Blusenfarben**  
zum Auffärben von Blusen, Wasch- kleidern,

**Brauns'sche Crémefarben**  
für Gardinen, Vorhänge, Spitzen,

**Brauns'sche Handschuhfarben**  
f. alte Glacéhandschuhe, Schnitzereien.

**Dr. Weller's Antipluvius** (Schutz gegen Durchnä- ung bei Regenwetter) zum porös-wasserdicht-machen aller Art Gewebe, auch ungetrennter Kleidungsstücke.

Käuflich in

**Apotheken, Drogen- und Farbenhandlungen.**

**Schutzmarke:** Schleife mit Krone, auf  
die man achten wolle.

Alleiniger Fabrikant:  
**Wilhelm Brauns, Quedlinburg (Harz).**