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

Band: 10 (1903)

Heft: 6

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 20.08.2025

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

Gratisbeilage zu Nr. 12 des „Schweizer Frauenheim“.

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

Abonnementspreis: 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 Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

№ 6. X. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | Zürich, 21. März 1903.

Fester Grund sei deinem Ich:
Nie dein Wort zu brechen,
Drum vor allem hüte dich
Großes zu versprechen.

Aber auf dich selbst gestellt.
Handle groß im Leben,
Gleich als hättest du der Welt
Drauf dein Wort gegeben.

Julius Hammer.

Gritli in der Küche.

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

(Nachdruck verboten.)

Sechstes Kapitel.

Gritli macht weitere Kochstudien.

„Ich merke schon, Kleine, das Ding geht nicht ganz so, wie ich meinte. Du bist ja nicht ungeschickt, aber im Grunde — weißt du eigentlich sehr wenig oder gar nichts vom Kochen. Da kann ich lange predigen und immer wieder bei jeder Suppe wiederholen, was du eigentlich schon wissen solltest. Ich muß dir einmal allerlei wichtige Dinge ganz extra erklären. Dann schreibst du sie in dein Rezeptbuch ein und nachher werden sie auch besser in deinem Köpfchen haften und ich muß nicht immer wieder auf das Gleiche zurückkommen.

Schon bei den Suppen kommen gar mancherlei Kochregeln zur Anwendung, die ein für allemal zu beachten sind, so z. B. die Grundformen des Dünstens und Röstens von Mehl für weiße und braune Saucen oder Tunken und das Binden oder Legiren mit Eigelb. Willst du eine gute weiße Grundsauce herstellen, so brauchst du vor allem frische Butter und feines Weizenmehl, nach Geschmack auch eine Zwiebel. Man rechnet gleichschwer Butter wie Mehl, also auf 20 Gr. Butter 20 Gr. Mehl (ein gehäufter Eßlöffel) und 1/2 Liter Flüssigkeit. Die Butter läßt man in einem kleinen irdenen oder gut emaillierten Pfännchen zergehen, aber ja nicht heiß werden, dann dünstet man das Mehl so lange, bis das Gemenge weiß wird und schäumt. Erst dann darf man langsam und unter beständigem Rühren die Flüssigkeit und zwar vorerst kalt beigießen. Man rühre immer wieder glatt, bevor neue Flüssigkeit dazu kommt. Für dieses erste Zugießen kann Milch, Wein, Wasser oder Fleischbrühe und für den Nachguß heiße Flüssigkeit, z. B. Gemüsebrühe, Fischabsud u. drgl. verwendet werden, je nach dem für

die Sauce bestimmten Zweck. Ebenso kann die geschälte Zwiebel unzerschnitten, je nach Geschmack mitgedünstet und mitgekocht werden. Eine Hauptbedingung zum Gelingen aller weißen Saucen ist langes und langsames Kochen. Die geringste Kochzeit ist eine halbe Stunde. Die Sauce wird durch längeres Kochen nur feiner, sie darf aber nur „ziehen", wie der technische Ausdruck heißt, und ja nicht stark kochen. Man gebe im Anfang so viel Flüssigkeit dazu, daß sie auf die Hälfte einkochen darf. Ein Nachgießen oder späteres Verdünnen sollte nicht vorkommen; es verdirbt den feinen Goût. Man koche diese Saucen und Suppen stets abgedeckt und würze mit Salz und weißem Pfeffer."

Gritli's Erstaunen war nicht gering, als es diese eingehende Abhandlung über eine, wie ihm schien so unbedeutende Sache vernahm und es begann ihm die Erkenntnis aufzudämmern, daß es noch viel, sehr viel zu lernen haben werde und daß das Kochen am Ende eine größere Kunst sei, als es sich hatte träumen lassen. Immerhin war es unverzagt und vom besten Willen beseelt, unter Rosinens Führung eine rechte Jüngerin der Kochkunst zu werden.

„Und nun die braune Grundsauce"! fuhr Rosine zu erläutern fort. Hier braucht es nun nicht gerade Butter zu sein, sondern jedes Kochfett eignet sich zum Rösten oder Schwitzen des Mehls. Auf 15 Gr. Fett rechnet man 20 Gr. Mehl und 1/2 Liter Flüssigkeit. Das Fett wird in einer Eisenpfanne rauchheiß gemacht und das Mehl darin hellbraun geröstet (etwas Zwiebel und Speck- oder Schinkenstückchen mitgeröstet, machen die Sauce pikanter); das sogenannte „Ablöschen", d. h. das Zugießen von kalter Flüssigkeit geschieht auf dieselbe Weise wie bei der weißen Sauce, langsam und unter fortwährendem Rühren. Haben sich die Ingredienzen zu einem dicken, glatten Brei vermengt, so kann heiße Flüssigkeit beigegeben werden. Zu braunen Saucen verwendet man gerne Rotwein oder starke Bouillon zum Ablöschen; fehlt letztere, so bereitet man sie mit Maggi's Bouillonkapseln oder mit Fleischextrakt. Maggi's Suppenwürze sollte nie mitgekocht, sondern erst beim Anrichten verwendet werden. Dieses so außerordentlich schätzenswerte, ja geradezu unentbehrliche Hülfsmittel bei der Zubereitung verliert von seinem Aroma, wenn es gekocht wird. Nun wirst du auch eine gute Mehlsuppe bereiten können, denn nun kennst du das Geheimnis der Herstellung. Aber wehe dir, wenn du ein einziges Knöllchen darin zu Tisch bringst! Weniger als eine Stunde darf aber die Mehlsuppe nicht kochen. Im Selbkocher wird sie vorzüglich und durchseihen wollen wir sie auf alle Fälle. — Man kauft jetzt auch geröstete Mehle; sie eignen sich sehr gut zum Verdicken von Saucen und Suppen, ersetzen aber die schmackhafte, selbstbereitete braune „Mehlschwitze", den „Roux" nie." —

Gritli machte sich während dieses Vortrags am Herde zu schaffen und wollte in einen Topf, in welchem Wasser brodelte, kaltes nachgießen. So sehr Rosine innerlich erfreut war, daß das Gritli nicht sehen konnte, wenn Wasser zwecklos kochte, so angebracht hielt sie eine kleine Strafpredigt über die Art seines Vorgehens. „Da schau mir einmal einer diesen Schmierfink an! Kannst du denn den Deckel nicht so halten, daß die Dampftropfen drin bleiben, anstatt die Herdplatte und den Fußboden damit zu betupfen! O, diese Deckelmisère! Entweder lassen die leichtfertigen Dinger die Dampftropfen in schmackhafte Gerichte fallen, wenn sie die Deckel abheben und verderben sie damit, oder dann, wie Figura zeigt, sonst auf Stellen, wo sie nicht hingehören. Da, sieh zu, eine rasche Wendung mit dem Deckel und das fade, destillierte Wasser bleibt drin. Hast du eine Speise im Topf, so gießest du es weg, kocht aber Wasser in der Kasserole, so kannst du ihn geschickt wieder auflegen mit samt dem kleinen Bächlein. Denk' stets daran, wenn du einen Deckel abhebst. Holst du Wasser zum Nachgießen, so sieh zu, daß auf den Fußboden keine Tropfen fallen und halte wieder den Deckel unter das Gefäß, falls dasselbe naß sein sollte. Ueberhaupt halte mir den Boden, Tische, Herdplatte und Abwaschbrett rein während des Kochens. Verhüten ist auch hier besser als heilen und Sorge tragen ist nur eine Gewohnheit und

zwar eine gute, die uns viel Mühe und Zeit erspart. So sollst du auch beim Gemüserüsten die Abfälle nie auf den bloßen Tisch, sondern stets in die extra dafür bestimmten, mit Wachstuch ausgelegten Körbchen legen oder auf einen Teller. Hast du Zeit, so wasche vorweg das während des Kochens beschmutzte Geschirr auf, damit nach Tisch um so rascher aufgeräumt ist. Das ist nicht die beste Köchin, in deren Küche eine Menge gebrauchter Schüsseln, Kochlöffel und Maschinen herumliegen. Die gefällt mir zehnmal besser, deren Küche stets wie ein aufgeräumtes Schmuckkästchen aussieht."

„Und nun werde ich dir noch zeigen, wie man eine Suppe oder Sauce „legirt" oder „bindet". In der feinen Küche verwendet man dazu nur die Eigelb, während die bürgerliche Küche ohne Nachteil ganze Eier gebraucht. Eine Hauptbedingung ist gutes Klopfen mit etwas Rahm oder Milch und einer Prise Salz in einem tiefen Topf. Nun gießt man langsam einen Kochlöffel kochender Sauce oder Suppe an das Ei unter fortwährendem Rühren, zieht den Kochtopf mit der Sauce vom Feuer zurück und giebt nun die Mischung unter Schlagen mit dem Schneebesen in den Kochtopf zurück. Das Gericht darf nicht mehr kochen, wird jedoch durch minutenlanges Schlagen dicklich, „gebunden". Hört man mit dem Schlagen zu frühe auf, so entstehen Flocken, was nie vorkommen sollte.

Für heute schließen wir unsere Kochlektion mit dem Schlagen des Eiweiß zu Schnee. Da, nimm dieses tiefe Schüsselchen und bringe mir das sorgfältig vom Gelben getrennte Eiweiß hinein, gieb eine Prise Salz dazu und nun marsch mit dir hinaus in die kühle Speisekammer. In der heißen Küche geht's viel zu lange, bis wir Schnee bekommen. Hier der Schneebesen aus Draht und nun schwinge tapfer, stets nach einer Seite hin. Ist der Schnee so fest geworden, daß er nicht mehr aus der Schüssel läuft, wenn du sie umwendest, so ist er steif genug und gebrauchsfertig." —

Repetitorien an der Haushaltungsschule Zürich.

Als dieser Tage an der Haushaltungsschule Zürich ein Haushaltungskurs zu Ende ging, öffneten sich in gewohnter Weise an zwei Vormittagen, am 2. und 3. März, die Pforten des Hauses für alle diejenigen, welche ein Interesse daran haben, die Schülerinnen bei der Arbeit zu sehen, um sich ein Urteil zu bilden über das Maß von praktischer Tüchtigkeit, das sich in 5 Monaten eifrigen Lernens erreichen läßt.

Die „Interessenten" sind, neben den Kommissionsmitgliedern, zumeist Mütter gegenwärtiger und zukünftiger Zöglinge, frühere und zukünftige Schülerinnen selbst. Daß sich gelegentlich auch einmal ein Vater derart für die Kochkünste seines Töchterleins interessierte, daß er den Weg in die Haushaltungsschule unternähme, scheint nicht vorzukommen.

Man hat durchaus den Eindruck, daß die jungen Mädchen durch die vielen auf ihnen ruhenden Blicke nicht eingeschüchtert werden, sondern im Bewußtsein, vor denselben wohl bestehen zu können, nachdem sie so lange unter den kritisierenden Augen der lieben gestrengen Lehrerinnen gearbeitet, fröhlichen Mutes ihr Bestes leisten. Kaum, daß das schlanke Mädchen, dessen Apfelkuchen um einige Schattierungen zu dunkel geraten, denselben in etwas beschleunigtem Tempo in's Office trug. —

Als wir, nachdem wir einen Blick in das Lehrzimmer geworfen, in welchem die im Kurse angefertigten Handarbeiten ausgestellt worden, in das Office, wo prächtige Platten mit Aspic und garniertem Poulet von dem Können der Schülerinnen Kenntnis ablegten, die Küche betraten, waren die jungen Köchinnen schon in vollster Tätigkeit.

An der schwarzen Wandtafel prangte der Küchenzettel, dessen eingehende Besprechung dem Kochen vorausgegangen war. Wir haben uns sagen lassen, daß derselbe für die beiden Tage zwei Wochen zuvor schon zusammengestellt worden, bei welchem wichtigen Geschäft zwei Schülerinnen als Beisitzerinnen fungierten.

Während am ersten Tage die jungen Mädchen ihre frisch erworbene Geschicklichkeit an klarer Gemüsesuppe, Huhn mit Reisrand, holländischer Sauce und Nüßchensalat erprobten, Apfelkuchen mit Mürbeteig und Vanilleteig backten, lautete die Speisefolge des zweiten Tages auf Fleischbrühe mit Marklößchen, Roastbeef am Spieß, Schwarzwurzeln mit Buttersauce, Stachis und „Pommes frites“. Damit auch für die Leckermäulchen gesorgt sei, wurden daneben Tabakrollen und Chocolademakkaronen fabriziert. Sollen wir sagen, daß wir uns ganz leise darüber verwunderten, daß in der Haushaltungsschule, wo „agneau de pré salé“ unter dem Namen „Salzlamm“ serviert wird, „Pommes frites“ gegessen werden?

Es ist eine wahre Freude, die jungen Mädchen in der Küche an der Arbeit zu sehen. Da werden auf die appetitlichste Weise Marklößchen geformt, während im Topf daneben die zu ihrer Aufnahme bestimmte Brühe brodelt; dort wird das Roastbeef von allen zähen Häutchen befreit und kunstgerecht am Spieße befestigt; flinke Hände schälen Kartoffeln und putzen unverdrossen die große Portion Schwarzwurzeln, worauf vorsichtig darauf Bedacht genommen wird, daß dieselben hübsch weiß bleiben; hier wird man in die Kunst des Tabakrollens eingeweiht, dort sieht man wie eine tadellose Sauce gerührt wird.

Da, wie allgemein bekannt sein dürfte, an der Zürcher Schule nach der bewährten Kasseler Methode tagtäglich von mehreren Paaren zugleich das ganze Essen in kleineren Portionen gekocht wird, herrscht den ganzen Morgen in der Anstaltsküche ein vergnügliches, abwechslungsreiches Treiben, bei welchem den Zuschauern die Stunden im Fluge vergehen. Sogar dem kleinen, blonden Mädchen, das mit Mutter und Großmutter die Repetitorien besuchte, schien die Zeit nicht lang zu werden. Es guckte mit so ernster und verständnisvoller Miene zu, wie der Teig für die Tabakrollen um die Hölzchen gewickelt wurde, daß man unwillkürlich auf den Gedanken kommen mußte, es dämmere in dem kleinen Köpfchen schon eine Ahnung von der Wichtigkeit hausfraulichen Waltens.

Besonderen Wert wird in der Haushaltungsschule auf das schöne und gefällige Anrichten der Speisen gelegt, nach dem Grundsatze, daß das, was dem Auge gefällt, dem Gaumen noch einmal so gut mundet.

Nachdem wir uns überzeugt, daß die Mädchen auch in diesem Punkte dem genossenen Unterricht Ehre zu machen im Stande sind, lenkten wir unsere Schritte heimwärts. Meine junge Begleiterin — sie ist die älteste von fünfen, das Kind einer einfachen, tüchtigen Frau, welche ihr Mädchen ohne viel Worte durch ihr eigenes gutes Beispiel zur Arbeitsamkeit, zur Sparsamkeit und Ordnungsliebe erzogen hat — hatte den Kopf voll neuer Eindrücke und das Herz voller Dankbarkeit für die Mutter, welche ihr an Stelle des „Welschlandjahres“ einen Aufenthalt in der Haushaltungsschule gewähren will in der durch reiche Erfahrung gezeitigten Erkenntnis von dem hohen Wert einer sorgfältigen umfassenden Ausbildung zu hauswirtschaftlicher Tüchtigkeit. — Der nächste Haushaltungskurs beginnt Mitte Mai. J. J.

Haushalt.

Eine hübsche Neuheit für Ostern ist zur Zeit schon in den Droguenhandlungen vorrätig. Es ist dies das **Ostara-Papier,** mittels welchem sich die Oster-Eier sehr schön färben lassen. Die Eier werden damit marmoriert, erhalten aber auch bunte, drollige Figuren, Schmetterlinge und Blumen zum Schmuck. Bei der Verwendung dieses Materials werden die gekochten, aber abgetrockneten Eier in das Papier eingeschlagen, recht fest mit einem Läppchen umwickelt und wenige Minuten in heißes Essig-Wasser gelegt. Der Erfolg ist ein überraschender.

Verfälschten Essig zu erkennen. Man kocht eine Essigprobe eine halbe Stunde lang mit einem Eßlöffel Stärke. Wird diese blau, so ist der Essig mit Schwefelsäure verfälscht, welche Fälschung am häufigsten vorkommt; bleibt sie weiß, so ist er rein.

Stärkeglanz. Zwei oder drei Würfel Zucker der für den Haushalt gebräuchlichen Menge gekochter Stärke zugefügt, machen die Wäsche steifer und glänzender.

Porzellan reinigt man mit scharfem Salzwasser oder reibt es mit angefeuchtetem Kochsalz so lange, bis alle Flecken verschwunden sind. Porzellangeschirr, welches längere Zeit nicht gebraucht wird, bekommt oft Staubflecken, die sich so festsetzen, daß sich dieselben selbst mit Soda-

wasser nicht entfernen lassen. Diese entfernt man dann auf dieselbe Weise oder mit pulverisierter Kreide.

Die Behandlung des Klaviers. Das Klavier darf vor allem nie starkem Temperaturwechsel ausgesetzt werden; aus dem Grunde stelle man es weder zu nahe dem Ofen, noch an eine Außenwand. Man stelle es möglichst an eine Längswand, aber nicht zu nahe an ein Fenster oder eine Tür, weil sonst viel vom Ton verloren geht. Von großer Bedeutung ist es auch, das Klavier stets, besonders zur Sommerzeit, zu schließen, damit es vor Staub geschützt ist. Im Staube gedeihen die Motten, welche die im Instrumente vorhandenen Filze und Tuchstreifen zerfressen. Auch kommt es zuweilen vor, daß Mäuse im Klavier nisten und großen Schaden anrichten. Man achte daher darauf, daß nirgends eine Oeffnung sich befindet. Weiter ist es nützlich, die Tasten oft, wenigstens täglich einmal, d. h. wenn das Klavier täglich benutzt wird, mit weichem Rehleder abzureiben. Sie halten sich dann lange weiß und schön. Was das Stimmen anbelangt, soll man bei fleißiger Benutzung dasselbe alle drei bis vier Monate vornehmen lassen. Länger damit zu warten, ist nachteilig, weil es sonst derart aus der Stimmordnung kommt, daß das Stimmen mehr Mühe und Kosten macht. Die übertriebene Benutzung des Pedals beschleunigt das Verstimmen.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: Luftsuppe, gesottenes Rindfleisch in Zwiebelsauce, dürre Bohnen, *saure Kartoffelstückchen.

Dienstag: Weiße Mehlsuppe, *Schellfisch auf englische Art, Salzkartoffeln, Zitronenauflauf.

Mittwoch: *Geröstete Reissuppe, Schweinsbraten, *Soissongemüse, konservierte Pflaumen.

Donnerstag: Brotsuppe, Kalbskoteletten, Spinat, *Eier in Schnee gebacken.

Freitag: Spinatsuppe, Leber in Netz, Schwarzwurzeln in weißer Sauce, gebackene Kartoffeln.

Samstag: Braune Kartoffelsuppe, Kutteln an saurer Sauce, Reiskroquetten, Apfelmus.

Sonntag: Ribelisuppe, *Fricandeaux mit Maccaroni, *Fleischsalat, gebackener Blumenkohl, *Kabinetspudding.

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

Kochrezepte.

Geröstete Reissuppe. Für 6 Personen. 50 Gr. Butter oder Fett, 50 Gr. Reis, 1 kleine geschälte Zwiebel, 1 Löffel feingeschnittene Selleriewürfelchen, 30 Gr. Mehl, 2½—3 Liter Wasser, Salz, 1 Eigelb. — Das Fett wird rauchheiß gemacht, der Reis mit der halben Zwiebel samt den Selleriewürfeln leicht geröstet, das Mehl ebenfalls noch mitgedämpft, das Wasser samt Salz und nach Belieben ein wenig Suppengewürze beigegeben, die Suppe 1 Stunde gekocht und über das Eigelb angerichtet. Basler Kochschule.

Gebackener Schellfisch auf englische Art. Der Fisch wird ausgenommen, gesäubert und geschuppt, abgewaschen, in- und auswendig mit einem Tuch abgetrocknet und mit einer guten Kalbfleischfarce gefüllt, zugenäht, mit Mehl und Salz überstreut und in eine mit Butter ausgestrichene oder mit Butterflöckchen bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Löffel Sardellenessenz begossen, mit Semmelkrumen besiebt und eine Stunde bei mäßiger Hitze gebacken. Hierzu bereitet man eine Sauce, indem man zwei Pfeffergurken, einen Eßlöffel Kapern und drei Chalotten fein zerhackt, mit einer Prise Pfeffer in ¼ Liter brauner Sauce langsam zum Kochen bringt und dann mit einem Theelöffel Sardellenessenz nebst einem Eßlöffel Essig vermischt. Der Fisch wird auf einer gewärmten Schüssel angerichtet, mit Zitronenscheiben und Petersilie garniert und die Sauce besonders dazu gereicht.

Fricandeaux mit Maccaroni. Zu diesem, sowohl für den guten Familientisch wie als Entree bei größeren Mittagessen sehr beliebten Gericht nimmt man, je nach Bedarf ein Stück oder drei, vier bis fünf große Fleischstreifen aus einer Kalbskeule (eine große Keule gibt fünf Fricandeaux), häutet und spickt dieselben, tut sie in ein großes Kasserol mit 125—250 Gramm Butter, Salz, kleingeschnittenem Wurzelwerk, einigen Chalotten, zwei Zitronenscheiben, einem Lorbeerblatt, Pfeffer- und Gewürzkörnern und brät sie unter häufigem Begießen saftig und hellbraun, nimmt sie heraus, verrührt einen Kochlöffel voll Mehl und ein Glas Weißwein mit dem Fond, läßt ihn damit aufkochen, seiht ihn durch und gibt diese Sauce zu den Fricandeaux, welche auf einer Unterlage oder mit einem Schüsselrand von weichgekochten Maccaroni aufgegeben werden; man kann die Maccaroni auch inmitten der Schüssel bergartig aufhäufen, die Fricandeaux in zierliche Scheiben zerlegen und ringsherum garnieren.

Fleischsalat. Uebrig gebliebenes Fleisch wird in sehr feine Scheiben geschnitten. Dann kocht man zwei Eier hart, reibt das Gelbe mit etwas Essig ganz fein, gibt 2 Löffel sauren Rahm, 2 Löffel gutes Oel, 2 Löffel Essig, etwas in Wasser gelösten Fleischextrakt, 1 geriebene Zwiebel, Salz und Pfeffer dazu, so daß man eine sehr dicke Sauce hat, die man einige Stunden vor dem Gebrauch mit dem Fleisch mischt. Vor dem Anrichten mischt man alles gut durch, gibt das Fleisch in eine Glasschüssel, hackt die Eiweiße sehr fein, untermengt sie mit feingehacktem Schnittlauch und streut dies auf den Fleischsalat.

Eier in Schnee gebacken. 8—10 Eier, je nach der Menge, die man bedarf, werden vorsichtig aufgeschlagen, sodaß man das Eiweiß in einen Topf gleiten läßt, die Dotter jedoch in der einen Hälfte der Eierschale behält und bis zur Verwendung in Eiernäpfen oder Obertassen stellt. Das Weiße schlägt man nun zu sehr festen Schnee,

vermischt ihn mit etwas Salz und einem knappen Löffel Estragonessig, legt etwas von dem Schnee auf einen in kaltes Wasser getauchten silbernen Eßlöffel, tut eins der Dotter darauf, bestreut es mit ein wenig Salz und weißem Pfeffer, belegt es mit einer weiteren Schicht von dem Schnee, schüttet das so vorbereitete Ei in ein Kasserol mit 125 Gr. hellgelb gemachter Butter, läßt es auf beiden Seiten rasch gelb backen und fährt damit fort, bis alle Eier gebacken sind, worauf man dieselben mit einer Senfsauce aufgibt.

Feines Soissongemüse. Franz. Soisson-Bohnen werden einige Stunden lang in weiches Wasser eingelegt, alsdann mit diesem und noch ziemlich weiterem Wasser sowie einer Prise Salz und einem Stücklein frischer Butter langsam weichgekocht, wobei man, wenn nötig, noch weitere Flüssigkeit beifügt. Dann bereitet man eine kleine Schweitze oder eine Buttersauce, gießt dieselbe samt 1/3 Glas gutem Weißwein sorgfältig zu den Soissons, vermischt alles miteinander und läßt das Gemüse noch gar werden. Es soll nicht zu dicklich sein und kräftig, wenig säuerlich schmecken und wird daher mit Vorteil mit einigen Tropfen „Maggi-Würze" und etwas saurem Rahm verfeinert.

Saure Kartoffelstückchen. Man röstet 1 bis 2 feingehackte Zwiebeln in Butter oder würflig geschnittenem Speck, schwitzt auch 1 Löffel Mehl darin gelb, fügt reichliche Fleischbrühe oder auch nur Wasser, etwas Essig, Salz und Pfeffer hinzu, verkocht alles zu einer dünnsämigen Sauce und dämpft entweder die roh geschälten und zerschnittenen Kartoffeln darin weich oder läßt frischgekochte, geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln nur kurze Zeit damit durchdünsten. Zu frischer Wurst, Bratwurst, Fleischklößchen und dergleichen bildet dies eine beliebte Zuspeise.

Kabinetspudding (von Biscuit). In eine mit Butter bestrichene Puddingform legt man eine Schicht von Biscuitscheiben, darauf eine Lage von eingemachten Kirschen oder Aprikosen, würflig geschnittenem Zitronat, zerbröckelten Maccaronen, Sultanrosinen und Korinthen, die man mit einem Löffel Rum oder Wein begießt, dann wieder Biscuits, und so fährt man fort, bis die Form zu drei Vierteln gefüllt ist. Hierauf kocht man einen halben Liter Rahm mit etwas kleingeschnittener Vanille, läßt ihn auskühlen, quirlt 125 Gramm Zucker, 6 Eier und eine Prise Salz hinein und gießt ihn über den Pudding, läßt das Biscuit eine halbe Stunde damit durchziehen und stellt die Form dann eine Stunde lang wohlverdeckt in das bain-marie mit kochendem Wasser, bis der Pudding durch und durch fest geworden ist.

Orangen-Gelee. 20 Gr. Hausenblase schneide man klein und lasse sie in 1 Liter Wasser kochen, bis dieses zur Hälfte eingekocht ist, dann füge man 375 Gr. Zucker, an dem man die Schalen von vier kleineren Orangen abgerieben, sowie den Saft von sechs Orangen hinzu, rühre alles über dem Feuer gut durcheinander, lasse es jedoch nicht kochen, seihe es durch ein Tuch und stelle es an einen kühlen Ort.

Gesundheitspflege.

Die Temperatur unserer Speisen und Getränke. Die angemessenste Temperatur der Nahrung ist die Blutwärme, also 37° C. oder gegen 30° R. Man gewöhnt sich leider nur zu schnell an viel höhere Temperaturen und merkt dann gar nicht, wie schädlich sie den Organen sind. Für durstlöschende Getränke ist zwischen 10 und 20° C. die richtige Mitte. Man soll weder allzu heiße noch allzu kalte Getränke und Speisen zu sich nehmen. Die untere Grenze ist 7,5° C., die obere 55° C. Spürt man infolge der Temperatur Schmerzen im Munde, an den Zähnen, im Schlunde, so ist die Temperatur unpassend gewählt. Es ist darum besser, den genannten Grenzwerten überhaupt nicht zu nahe zu kommen. Warme Speisen genießt man am besten bei einem Wärmegrad von 35—45° C. Man kann sich zur Messung der Temperatur sehr wohl eines Thermometers bedienen: die Handhabung desselben ist äußerst einfach: Man bringt es in die betreffenden Speisen und Getränke, läßt es eine halbe Minute darin und liest den Wärmegrad, den das Thermometer erreicht hat, ab.

Für Trinkwasser ist die beste Temperatur 12° C., wobei es kühlend und erfrischend schmeckt, während eine niedrigere Temperatur oft schon als unangenehm empfunden wird. Mehr als 21° C. darf Trinkwasser, wenn es nicht fade schmecken soll, nicht haben. Die kohlensauren Wasser (Selterwasser) müssen höher temperiert sein als das Trinkwasser, da sie bei gleicher Temperatur wesentlich kälter erscheinen. Noch bei 12,5° C. schmeckt Selterwasser außerordentlich kühl; es wird am besten bei 14—16° C. genossen. Auch Bier sollte nicht kälter als 15° C. genommen werden.

Die Milch wirkt kühler als Wasser von der gleichen Temperatur; noch bis 10° C. oder selbst bei 12,5° C. erscheint sie recht kalt. Soll sie als kühlendes und erfrischendes Getränk genossen werden, so sind 16—18° C. am angemessensten. Wird die Milch, frisch von der Kuh, warm getrunken, so hat sie eine natürliche Temperatur von 34 bis 35° C.; so wird sie am besten vertragen und schmeckt auch am besten. Nimmt man warme Milch in einer Temperatur von 45° C. zu sich, so erregt sie Schweiß. Von Suppen ist die Fleischbrühe warm bei einer Temperatur von 37—45° C. zu genießen, da sie abgekühlt nicht schmeckt und das in ihr enthaltene Fett dann gerinnt.

Die angenehmste Temperatur für Kaffee liegt bei 40 bis höchstens 45° C.

Die Temperatur von 37—40° C. ist für Breie die angemessenste.

Auch für Braten und gekochtes Fleisch ist die Temperatur des Blutes (37° C.) die richtige.

Krankenpflege.

Die **Blutvergiftung** wird mit Recht im Volk gefürchtet, wenn auch nicht, wie oft angenommen wird, jeder Fall tötlich enden muß. Vielerorts versteht man das sogenannte „ungesunde Blut", die schlechten Säfte unter „Blutvergiftung" und nicht jenes Krankheitsbild, wo ein Gift auf anderm Weg als durch den Magen in den Körper gelangt ist. Hier ist überdies noch zu bemerken, daß Giftstoffe (Bakterien), die in eine offene Wunde gelangen, eine schwere Vergiftung zur Folge haben können, durch den Magen zugeführt aber durchaus keine Störungen hervorrufen. Daß offene Wunden der Entstehung von Vergiftung des Blutes in erster Linie Vorschub leisten, ist bekannt. Aber nicht die Größe einer Wunde, sondern ihre Behandlung ist ausschlaggebend für die Entstehung der Blutvergiftung. Da gerade die kleinen Wunden meist ohne Behandlung und ohne Schutz bleiben, so geht die Infektion zu allermeist von ihnen aus. In leichten Fällen oder in solchen, die bald in sachgemäße Behandlung kommen, bildet sich eine Entzündung von der Wunde aus mit Rötung und Schmerzhaftigkeit der angrenzenden Haut-Gebiete. Schreitet der Prozeß weiter fort, so kommt es zu einer Entzündung der Lymphgefäße und Lymphdrüsen — diese zeigen sich als bohnen- bis haselnußgroße schmerzhafte Anschwellungen, jene als rote, leicht erhabene Stränge unter der Haut. Mit diesen Veränderungen ist gewöhnlich auch Fieber und Beeinträchtigung des Allgemeinbefindens verbunden, ein Ausdruck der allgemeinen Vergiftung oder Infektion. Weiterhin kommt es oft zu Eiterungen, die leicht einen bedrohlichen Umfang annehmen und ferner Komplikationen herbeiführen, Man faßt alle diese Prozesse unter dem Namen der septischen zusammen und ist ängstlich darauf bedacht, Gesunde, namentlich aber Kranke mit noch nicht verunreinigten, frischen (Operations-) Wunden vor der Berührung mit den septischen Kranken zu schützen, da eine Infektion leicht möglich ist. Dies gilt besonders von einem Teil der sogen. Wundinfektionskrankheiten, (z. B. Rose, Hospitalbrand, Wundstarrkrampf), die früher, in der vorantiseptischen Zeit, in den mit Verwundeten angefüllten Lazaretten häufig vorkamen und schwere Verheerungen anrichteten. Gegen diese Infektionen von Lazaretten und Hospitälern können wir uns heutzutage durch Absonderungs- u. Desinfektionsmaßregeln schützen. Vereinzelte Fälle derartiger Krankheiten werden sich natürlich weder im Kriege noch im Frieden vermeiden lassen, da man nicht jeden Hautriß kunstgerecht verbinden kann — aber das läßt sich wohl erreichen, daß bei jeder Wunde, die durch irgend welche Ursache in Entzündung gerät, rasch ärztliche Hilfe aufgesucht wird, um einer Verschlimmerung vorzubeugen und die drohende Blutvergiftung abzuwenden. Nach Dr. Sobotta.

Gartenbau.

Die Einrichtung des Gemüsegartens erfolgt mancherorts alljährlich in derselben Weise. Die eingewurzelte Gewohnheit läßt Fehler und unbequeme Einteilung immer aufs neue wiederholen, ohne daß daran gedacht wird, daß man auf andere Weise nicht nur eine bessere Ausnutzung erzielt, sondern auch viel Arbeit erspart. So ist es z. B. unpraktisch, die Beete alljährlich in derselben Richtung zu graben und mit Wegen zu versehen. Eine bessere Ausnutzung und Durcharbeitung des Bodens erzielt man, wenn die Richtung der Beete querlaufend zur vorjährigen Anordnung gelegt wird. Auf diese Weise werden auch die sonst unbenutzt gebliebenen Pfade zweckmäßig ausgenutzt. Schrägliegende Grundstücke sollte man möglichst durch Böschungen u. s. w. zu terrassieren suchen, damit die einzelnen Teile ziemlich eben liegen und das Wasser nicht so schnell abfließen lassen.

Tierzucht.

Gegen den Pips. Es werden so viele Mittel angepriesen, um Hühner, die den Pips haben, zu kurieren, aber alle sind mehr oder weniger kompliziert und der Erfolg läßt oft sehr zu wünschen übrig. Ueber ein sehr einfaches Heilverfahren berichtet ein Leser des „Praktischen Wegweiser". Er schreibt: Ich halte seit 10 Jahren 40—50 Minorkahühner und wußte mir anfangs keinen Rat bei dieser Erkrankung. Gestützt darauf, daß Kneipp bei innerer Hitze Speiseöl als linderndes Mittel rät, versuchte ich das auch bei den Hühnern und seitdem ist mir keines mehr eingegangen. Da man das kranke Huhn an dem röchelnden, lauten Atmen leicht erkennt, so kann man schnell helfen. Ich gebe dem kranken Huhn einen Kaffeelöffel voll Speiseöl und pinsle die Nasenlöcher gut ein, bei großer Hitze bepinsle ich auch die kahlen Stellen um die Augen u. s. w. Das kranke Huhn wird in einen Korb (Kiste oder dergleichen) auf Heu gesetzt und in ein temperiertes Lokal gebracht (bei mir in die Küche) und mit einem Sieb zugedeckt. Wenn das Uebel schlimm ist und das Huhn laut röchelt, so pinsle ich jede halbe, dann jede Stunde, später jede zweite Stunde Rachen, Nasenlöcher 2c. mit Oel ein. Der Zustand bessert sich schon nach einigen Stunden und im Sommer kann man das Huhn wieder zu den andern lassen; im Winter bei großer Kälte läßt man es etwas länger abgesondert In den zehn Jahren habe ich wegen dieser Krankheit keine Henne verloren, alle besserten sich rasch, obschon es oft recht schlimm war. An dem grausamen Loslösen der harten Zungenspitze, das mancherorts praktiziert wird, gehen sehr viele Hühner zu Grunde.

Frage-Ecke.

Antworten.

21. Wählen Sie doch **Volkarts „Lehre von den Nahrungs- und Genussmitteln“**, die Sie zum Preise von Fr. 1.40 brosch. und Fr. 1.70 gebunden vom Verlage des „Frauenheim“ (W. Coradi-Maag, Zürich III) beziehen können. Mir hat das Büchlein die besten Dienste geleistet, und ich bin überzeugt, daß es auch Ihnen nützen wird.
Einfache Frau.

23. Sie können mit verhältnismäßig sehr wenig Geldauslagen und Zeitverlust Ihre **Ostereier hübsch färben,** wenn Sie die in jedem Spezereiladen und Droguerie erhältlichen giftfreien Anilinfarben verwenden. Die Eier werden nach dem Kochen in die Farbbrühe gelegt und kürzere oder längere Zeit darin gelassen. Wollen Sie die Eier nur einfach braun, so kochen Sie dieselben in Kaffeewasser auf. Eine sehr hübsche Färbung erzielt man auch durch das Einwickeln in Zwiebelschalen. Umwickelt man die Eier zuerst mit feinen Gräsern, allerlei zierlichem Grün, Blümchen 2c., und bindet erst dann die Zwiebelschalen drauf, so entstehen oft ganz reizende Gebilde. Die Eier müssen mit der Hülle kochen. — Mit dem Ostara- und Mikadopapier kann man auch prächtige, in allen Farben schillernde Eier herstellen. Beide sind in Droguerien und Apotheken erhältlich; Gebrauchsanweisung liegt in der Regel bei. — Vergessen Sie nie, die Eier nach dem Färben mit Speckschwarte glänzend zu reiben. Wie lange es geht, bis ein Ei hartgekocht ist, das brauche ich einem Hausmütterchen wohl nicht zu sagen? Und nun Glück zu!
Isabelle.

24. **Praktikol** hält wirklich, was es verspricht und ich kann Ihnen dasselbe für nicht zu stark begangene Lokale aus Erfahrung bestens empfehlen. Bei Anwendug des farblosen Präparates bleiben die Böden schön hell. Ausgezeichnet bewährt es sich auch für die Behandlung von Linoleum. Der erstmalige Anstrich scheint zwar etwas teuer, er bezahlt sich aber reichlich durch Ersparnis an Stahlspähnen, Wichse und namentlich an Zeit und Mühe. Vor etwa sechs Wochen muß er nicht erneuert werden. Das Plochen fällt weg, da Praktikol ein Lack ist. Im Gegensatz zu ähnlichen Präparaten harzt es aber nicht und sieht der Glanz täuschend dem durch Wichsen und Plochen erzielten gleich. Aber an die Gebrauchsanweisung muß man sich genau halten und ja nicht Praktikol auf den noch etwas feuchten Boden auftragen — sonst gibts weiße Flecken. Guten Erfolg zu einem Versuch wünscht Ihnen
Eine junge Frau.

25. Gegen die **Ameisenplage** gibts mancherlei Mittel, so zum Beispiel wurde schon früher empfohlen, einen alten großlöchrigen Badeschwamm mit Zucker zu bestreuen oder mit Honigwasser zu bestreichen, und ihn in der Nähe der Ameisennester auszulegen. Die Tierchen sammeln sich so stark an, füllen die Löcher aus und der Schwamm wird darauf in kochendes Wasser gelegt. Auf diese Weise gehen die braunen Dinger in großer Anzahl zu grunde. Man kann ferner in die Schränke, welche von Ameisen aufgesucht werden, mit Lavendelöl getränkte Stücke Löschpapier auslegen. Die Tiere können den Geruch nicht ertragen. Ferner ist Honig und Hefe ein wirksames Mittel. Honig oder Zuckersirup wird mit flüssiger Hefe vermischt und in flachen Schalen ausgestellt. Für die Ameisen ist die Hefe Gift und sie gehen nach dem Genusse der Flüssigkeit zu grunde. Zuckerpulver mit Brechweinstein vermischt, vertreibt die Tiere auch.

Ich denke, das eine oder andere der angegebenen Mittel wird Sie gewiß von den Plagegeistern befreien.
Eine Hausfrau.

Fragen.

26. Wo bezieht man **landwirtschaftliche Geräte** am vorteilhaftesten? Landwirt in K.

27. Wo bezieht man gute **Korbwaren,** „Zeinen“ 2c. für die Wäsche? Ich habe gehört, daß man in Strafanstalten in der Regel gut und billig bedient wird. Stimmt das? Und wer gibt mir gute Adressen an? Frau A. B. in W.

28. Mit was können **flecken** wahrscheinlich **von rotem Wein** herrührend, aus einer Plüschtischdecke entfernt werden? Junge Hausfrau.

29. Kann mir jemand unter den werten Mitabonnentinnen mitteilen, wie man **Crême-Vorhänge reinigt,** und auf welche Art das **Stärken** vorzunehmen ist? Wie erhält man die Vorhänge auch gut in der Farbe? Eine Unerfahrene.

30. Wer gibt mir ein paar hübsche, raschwachsende **Schlinggewächse** an, die ich zur Belaubung unseres Balkons ziehen könnte? Ich hätte gerne eine Pflanze, die möglichst früh gut beschattet, da der Balkon im Sommer tagsüber immer benutzt werden soll. Für guten Rat dankt herzlich
Junge Hausfrau.

31. Es soll eine **aromatische Pflanze** geben, die die Mäuse gründlich aus den Gärten vertreibt. Wüßte mir jemand aus dem Leserkreise dieselbe zu nennen? Ich wäre sehr dankbar dafür. Ist es vielleicht Pfeffermünze? Eine Mäusegeplagte.

Etwas Neues für die Osterzeit!
Interessant für Jung und Alt!

Ostara-Papier

D. R. P. No. 133381.

Unstreitig schönste Zierde für Ostereier. Leicht anwendbar.

Zu haben in Apotheken, Drogen- und Farbenhandlungen.

Man achte auf die Bezeichnung: „Ostara-Papier“.

Alleiniger Fabrikant:
Wilhelm Brauns, Quedlinburg (Harz).

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