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

Band: 10 (1903)

Heft: 11

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. 22 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.

№ 11. X. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | Zürich, 30. Mai 1903.

Wer weiß zu leben? wer zu leiden weiß;
Wer zu genießen? der zu meiden weiß;
Wer ist der Reiche? der sich beim Ertrag
Des eignen Fleißes zu bescheiden weiß.

Gritli in der Küche.

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

(Nachdruck verboten.)

Achtes Kapitel.

Gritli macht Bekanntschaft mit Fischen, Wildpret, Geflügel und einem Festessen.

Am Montag war ein großes Familienfest bei Professors. Rosine hatte schon die ganze Woche vorher mit dem aufhorchenden Gritli allerlei Maßnahmen und Vorbereitungsarbeiten besprochen: über die Zusammenstellung der Gerichte, über deren Zubereitung, das Garnieren der Platten, die Reihenfolge der Gänge und vieles andere mehr. Sie war merkwürdigerweise ganz ruhig bei der Sache, denn so ein feines Essen mit vier oder fünf Gängen, das paßte ihr, da war sie in ihrem Element. Dem in solchen Dingen unerfahrenen Gritli ward das Herz schon schwerer und das große Essen stand wie ein unüberwindlicher Berg vor seinen Augen. „Wie werden wir rechtzeitig mit so vielen Gerichten fertig werden?“ meinte es. Diesmal mußte es auf Frau Professors ausdrücklichen Wunsch in der Küche helfen; zum Servieren ward eine andere Person ausersehen. „Gritli muß einmal mitten ins Treffen“, sagte sie. „Ueber kurz oder lang wird es vielleicht ganz selbständig eine reichhaltigere Mahlzeit herrichten müssen und da ist's gut, wenn es orientiert ist.“

Seitdem Gritli bei seinem ersten Marktgang die Dummheit passirt war, einen Brachsmen für einen Karpfen einzukaufen, hatte es in der Fischkunde schon bedeutende Fortschritte gemacht; es ließ sich vom Fischhändler nicht mehr ein X für ein U machen und kannte die meisten der bei uns zu Lande auf den Markt kommenden Fische: Von den Süßwasserfischen den Aal, den Hecht, die Felchen, Forellen, Karpfen, Zander, Egli, Barben, Schleien und den edeln Rheinsalm und von den Meerfischen den Schellfisch, den Kabliau, den Dorsch, die Seezunge, den Steinbutt 2c.

Das Abschuppen und Ausnehmen, welches ihm in den ersten Zeiten seines Aufenthaltes so viel Grauen einflößten, ging nun ganz

gut, nachdem ihm Rosine erläutert hatte, daß man den Fisch am Schwanz mit einem Tuche halte und ihn dann auf einem feuchten Brett von hinten nach vorn streichend mit einem scharfen Messer abschuppe. Freilich gab es anfänglich einige gelinde Gewitter, wenn Gritli in seiner raschen Art die halben Küchenwände mit Fischschuppen garnierte und sich selbst an Kleidern und Haaren damit schmückte. Der kleine Handgriff war bald gelernt und auch der Einschnitt in den Bauch, der zuerst immer zu lang ausfiel, wurde kurz genug. Es vergaß auch nicht mehr, den Darm am Ende und Anfang zu lösen, bevor es die Eingeweide herauszog und entfernte stets sorgfältig die innere dunkle Haut und das Blut und spülte innen und außen mit klarem Wasser aus, ohne den Fisch im Wasser liegen zu lassen, was ihm strengstens untersagt war. Die Flossen nnd den Schwanz stutzte es mit der Schere zierlich zurecht und legte eine lange Gelbrübe in den Fisch, um ihm während des Kochens die schöne Form zu erhalten.

Es wußte auch einen Fisch regelrecht zu sieden, setzte Meerfische mit kaltem Wasser, etwas Milch und reichlich Salz zu und Süßwasserfische in einen etwa eine Viertelstunde vorgekochten und mit einem Güßchen kalten Wassers „abgeschreckten" Fischsud aus Wasser, mit Essig, Salz, Zwiebel, Zitronenscheibe, Petersilienbüschel und einigen Pfefferkörnern gewürzt, ließ keinen der Fische je eigentlich sieden, sondern nur auf ganz schwachem Feuer ziehen, je nach der Größe 5 bis 20 Minuten. „Sobald sich die Gräten zu lösen beginnen, ist jeder Fisch gar. Wird er zu lange gekocht, ist er trocken und unschmackhaft, während zu wenig gekochte Fische nicht nur fade schmecken, sondern auch wegen der nicht getöteten Eingeweidewürmer gesundheitsschädlich wirken", lehrte Rosine. Bei Professors hatte man die sehr bequemen Fischwannen zur Verfügung, längliche Kasserollen aus Weißblech mit einem durchlochten Einsatz und einem Deckel. So kommt der Fisch mit dem Fischsud nicht in Berührung und kann leicht herausgehoben werden. Auch der Selbstkocher tat beim Fischkochen ausgezeichnete Dienste.

Heute gab es gedämpften Hecht; Rosine unterließ es nicht, auf die besondere Zubereitungsart des Dämpfens hinzuweisen. „Größere Fische schneidet man zum Dämpfen entweder in Stücke oder macht Einschnitte zu beiden Seiten des Rückgrates; dann brät man den Fisch, nachdem man ihn gesalzen, mit Zitronensaft eingerieben und wieder abgetrocknet hat, in Butter auf beiden Seiten gelb, löscht mit einem Glase Weißwein oder Fleischbrühe ab, würzt mit zerschnittener Zwiebel, Senf und Pfeffer, deckt die Kasserolle gut zu und dämpft den Fisch 20—40 Minuten je nach Größe und Qualität. Die Sauce muß passirt werden, kann mit Kartoffelmehl oder gebräuntem Mehl sämig gemacht werden. Man kann den Fisch auch im Bratofen dämpfen, setzt ihn in diesem Falle mit Wein oder Fleischbrühe und den genannten Würzen in einer verschließbaren Fischpfanne zu und schiebt alles in den heißen Ofen. Unter fleißigem Begießen wird der Fisch so gar gedünstet.

Zum Backen in schwimmendem Fett eignen sich namentlich die kleinern Fischsorten, doch schmecken auch 1—1½ Cm. dicke Schnitten von Hecht, sowie Felchen und Forellen, gebacken sehr gut. Hier ist das Einsalzen und Marinieren (Beizen) mit Zitronensaft eine Stunde vor dem Backen sehr vorteilhaft. Man wendet die Fische nun in Mehl oder einem dünnen Teiglein von Mehl, Ei, Oel und Milch und legt sie mit dem Schaumlöffel ein. Sie müssen knusperig werden und sind auf einer sehr heißen Platte zu servieren. Zu allen Fischarten werden Zitronenschnitze oder -Scheibchen und Petersilienbüschelchen als Garnitur auf den Fisch mitgegeben.

Du wirst einige besondere Zubereitungsarten von bestimmten Fischen noch in Dein Rezeptbuch eintragen", schloß sie.

Die Rehkeule, welche diesmal die festliche Tafel zu schmücken hatte und dem Gaumen der Geladenen munden sollte, gab Rosinen wiederum Veranlassung, einige allgemeine Regeln für die Zubereitung des Wildbret zu geben. „Es gibt zwei Arten Wild", erörterte sie, „das Haarwild und das Federwild. Ueberdies unterscheiden wir wieder zwei Gattungen: das Hoch-

wild und das niedere Wild. Das Hochwild setzt sich aus Haar- und Federwild zusammen und umfaßt die Hirschgattungen mit dem Rot- und Damwild, das Schwarzwild (Wildschwein) und die männlichen Rehe, ferner die Auer- und Birkhühner, Fasanen 2c., auch die Raubtiere: Bären, Luchse, Adler. Zum niedern Wild gehören die kleinen Rehe, die Hasen und alles übrige Federwild, wovon die Rebhühner und Schnepfen die gesuchtesten sind. Das Wildbret gehört um seines hohen Preises willen in die Luxusküche und kann seiner leichten Verdaulichkeit und seines hohen Nährwertes halber auch als Krankenkost verwendet werden. — Das Hauptaugenmerk ist darauf zu richten, bei der Zubereitung den eigentlichen Wildgeschmack zu erhalten, den Saft durch zu langes Braten nicht eintrocknen zu lassen, weshalb hier der Rost und der Spieß mit besonderm Vorteil angewandt werden. Man läßt alles Wild vor dem Gebrauch im Fell oder den Federn ausgeweidet einige Tage hängen, doch ist es im Winter vor Frost zu bewahren, weil es an Wohlgeschmack dadurch einbüßt. Die Schußwunde ist mit pulverisierter Holzkohle zu bestreuen, um die Zersetzung zu verhindern. Saure Milch oder Buttermilch, in welche das Wild vor dem Zubereiten noch einige Tage gelegt wird, tragen ungemein zur Entwicklung von Zartheit bei und sind einer Beize aus Wein und Essig vorzuziehen. Wild darf nie gewässert werden, sondern ist nur rasch abzuspülen und sofort abzutrocknen. Bei der Wildbretbereitung ist Speck und saurer Rahm unerläßlich."

Obschon Gritli sich das Mitleid mit den geschlachteten Tieren so nach und nach abgewöhnt hatte, konnte es sich der Vorstellung nicht entziehen, das lustige Rehböcklein, dessen muskulöse Keule mit dem zierlichen Hufe vor ihm lag, in weiten Sätzen über Stock und Stein setzen zu sehen und vorwurfsvoll blickten ihm die braunen, todestraurigen Augen entgegen. „Was stehst denn so und schaust in in die leere Weite? Heute ist wahrhaftig keine Zeit zum Grillen fangen", tönte da Rosinens scheltende Stimme. Gritli ermannte sich und begann, die durch die viele Bewegung des Reh's hart gewordenen Muskelbüschel in der richtigen Weise in einen zarten Braten umzuwandeln.

Heute mußten aber nicht nur des Sees Tiefe und des Waldes Gründe der Menschheit ihren Tribut entrichten, auch der Hühnerstall und zwar war es einer in Frankreichs sonnigen Gefilden, gab seine Beute her. Ein fetter Kapaun mit fleischigen, weichen Knieen und dicken Klauen war als Opfer ausersehen und harrte seiner Metamorphose in einen delikaten Braten. „Unser Federvieh ist bereits gerupft und ausgenommen", sagte Rosine. „Aber merke Dir, daß man zahmes Geflügel am besten gleich warm nach dem Schlachten rupft und zwar im Gegensatz zu dem wilden, welches von unten nach oben gerupft wird, von oben nach unten oder von vorn nach hinten. Nachher ist das Absengen der noch stehen gebliebenen Haare über einem starken Feuer, am besten einer Spiritusflamme, angezeigt, wobei jedoch jegliche Verletzung der Haut zu vermeiden ist, und dann folgt das Ausnehmen d. h. das Entfernen der Eingeweide. Da macht man unterhalb des Halses mit einem scharfen Messer einen Querschnitt und zieht vorsichtig den Schlund und die Gurgel heraus; nachher wird vom Steiß aus ein kleiner Einschnitt gemacht, damit man mit drei Fingern hineingreifen und die Eingeweide herausholen kann. Aber paß auf, daß Du mir die Gallenblase nicht zerdrückst, damit ihr Inhalt nicht dem ganzen Innern einen bittern Geschmack verleihe. Wird das Geflügel gleich gebraucht, so kann es mit Wasser ausgespült werden, soll es aber einige Zeit aufbewahrt werden, so ist es nur mit einem trockenen Tuche auszureiben. Und nun das Dressiren! Da schau her! Die Keulen werden zurückgedrückt, um die Brust mehr in die Höhe zu bringen und nun führe ich diesen dünnen Holzspieß hier bei der einen Keule ein und an derselben Stelle bei der andern wieder heraus und dann befestige ich die Füße mit Bindfaden durch eine Packnadel gezogen, am Hinterteil. Die Flügel werden auf den Rücken gebunden und der Kopf unter einen Flügel gesteckt und festgespießt. Kleineres Geflügel wird ohne Holzspieße, sondern nur mit Bindfaden dressirt. Die Zubereitung der Geflügel-

braten ist bei jeder Gattung wieder etwas verschieden und beruht auf den Grundsätzen, die ich beim Braten aufgestellt habe. Als Hauptregel gilt hier, daß starke Gewürze weggelassen werden, um den spezifischen Geschmack des Geflügels nicht zu verdecken. Das Einbinden mit dünnen Speckscheiben ist sehr vorteilhaft."

Die alkoholfreien Weine im Haushalt.

Schon längst sind die letzten Früchte aufgebraucht und manche Hausfrau gerät in Verlegenheit, denn es geht noch Monate, bis diese köstlichen Gaben wieder frisch auf den Tisch gelangen. Neben den Früchten aus dem Süden, deren Wohlgeschmack aber nicht im entferntesten an denjenigen hiesiger Früchte heranreicht, ist man nun auf allerlei Gedörrtes oder Eingemachtes angewiesen. Wenn es auch eine große Wohltat ist, daß man auf diese Weise die leicht verderblichen Früchte für lange Zeit haltbar machen kann, so haben doch solche Konserven den Nachteil, daß dieselben von ihrer ursprünglichen Schmackhaftigkeit viel verloren haben und der herrliche Fruchtgeschmack einem Dörr- oder Kochgeschmack gewichen ist. Da das liebliche Aroma frischer Früchte natürlich leicht flüchtig sein muß, soll es überhaupt von unserm Riechorgan wahrgenommen werden können, so ist leicht ersichtlich, daß beim Dörren oder Einkochen gerade diese leicht flüchtigen Substanzen zuerst fortgehen. Um diesen Uebelstand zu umgehen, sind schon tausende von Versuchen gemacht worden, doch erst dem Eingreifen wissenschaftlich geleiteter Versuche ist es zu verdanken, daß mit Hülfe der sog. Pasteurisation oder Sterilisation bessere Konservierungsmethoden aufgefunden worden.

Die Pasteurisation oder Sterilisation bietet als Erwärmungsprozeß eigentlich keine allzugroßen Schwierigkeiten, wird doch diese Methode im Haushalte öfters zum Haltbarmachen ganzer Früchte, speziell von Beeren angewandt. Im allgemeinen sind aber die erzielten Resultate nicht immer erfreuliche, wohl deshalb, weil wegen mangelnder Einrichtung die Kontrolle über die nötige Erwärmungstemperatur zu oberflächlich oder gar nicht gemacht wird. Schwieriger als das Sterilisieren ganzer Früchte, wo das Aussehen der Konserven keine so große Rolle spielt, ist die Sterilisation von hellen, frischen Fruchtsäften, da man von denselben neben guter Haltbarkeit auch eine glänzend klare Durchsichtigkeit verlangt. Zum Erwärmungsprozeß kommt eben auch noch das Filtrieren hinzu, wozu im Haushalt gewöhnlich jede Einrichtung fehlt. Da es zudem großer Erfahrung bedarf, um Nachtrübungen zu vermeiden, so ist man für konservirte Fruchtsäfte ganz von zweckmäßig eingerichteten industriellen Betrieben abhängig. Glücklicherweise besteht nun schon seit mehreren Jahren in Meilen am Zürichsee ein solches Etablissement, dessen Spezialität in der Herstellung reiner konservierter Fruchtsäfte aus frischen weißen und roten Trauben, Aepfeln und Birnen besteht. Diese Fruchtsäfte sind auch unter dem Namen alkoholfreie Weine bekannt und werden dieselben nun in solcher Reinheit und Güte auf den Markt gebracht, daß sie von ganz frischen Fruchtsäften kaum zu unterscheiden sind. So ist denn die Hausfrau das ganze Jahr hindurch in der Lage, sich frische Fruchtsäfte beschaffen zu können, was wegen der leichten und angenehmen Verwendbarkeit derselben in der Küche sehr zu begrüßen ist. So lassen sich z. B. die alkoholfreien Weine mit Vorteil überall da verwenden, wo säuerliche Säfte als Zutaten zu süßen Speisen begehrt sind und kann man von solchen Speisen unbedenklich kleinen Kindern zu essen geben, ohne befürchten zu müssen, daß eine berauschende Wirkung, wie bei Zusatz von gewöhnlichem Wein, eintreten könnte. Wem das Wohl der Kinder am Herzen liegt, der wird diese Eigenschaft nicht genug zu schätzen wissen, ist es doch bekannt, wie leidenschaftlich gern die Kinder süße Speisen haben und es hat nicht jede Mutter das Herz, den dringenden Bitten ihrer Kinder zu widerstehen.

Ebensogut eignet sich der alkoholfreie Wein zur Herstellung von Glühwein und Eierglühwein und rühmen speziell an Katarrhen Erkrankte deren vorzüglichen Geschmack und heilsame Wirkung. — Der schon im Altertum als Heilmittel so hochgeschätzte Birnen-

und Traubenhonig läßt sich leicht und billig aus dem Saft einer Flasche der entsprechenden Sorte unter Zusatz von ca. 500 Gr. Zucker herstellen, indem man das Gemisch einfach zur Sirupkonsistenz einkocht. Es ist dies auch eine gesunde. nahrhafte und billige Konfitüre. Schon viele, sehr schmeichelhafte Urteile von erfahrenen Hausfrauen über diese praktische Verwendung der alkoholfreien Weine im Haushalt sind uns zu Ohren gekommen und können wir die Verwendung derselben nicht genug empfehlen.

Haushalt.

Wie Frühjahrseier am besten sich für den Winter aufbewahren lassen. Bis jetzt hielt man es für vorteilhaft, die im August gelegten Eier für den Winter aufzubewahren. Da aber um diese Zeit die frischen Eier bekanntlich schon wieder erheblich teurer sind, als im Frühjahr, so ist es für alle diejenigen, die aus der Eierkonservierung möglichst großen Nutzen ziehen wollen, durchaus zu empfehlen, im Frühling einen Wintervorrat an Eiern anzulegen. Natürlich muß in diesem Falle, wo es sich um Aufbewahrung und Guterhaltung der Eier auf 9—12 Monate handelt, um so mehr nur ein Konservierungsmittel in Anwendung kommen, das voll und ganz seinem Zwecke dient und also nicht nur einfach und billig, sondern auch zuverlässig ist. Ein solches Mittel ist nach meiner Erfahrung gutes Wasserglas. Sofern nur frische, unverdorbene Eier, die nicht über 6—8 Tage alt und gleich nach dem Legen entfernt wurden, zur Verwendung gelangen, lassen sich die in Wasserglas eingelegten Eier ein Jahr lang und noch darüber aufbewahren, ohne daß sie im geringsten schlechter würden. Unter 100 von mir letztes Jahr in Wasserglas eingelegten Eiern waren höchstens 3—4 Eier nicht mehr ganz tadellos, aber doch noch genießbar. 1 Liter Wasserglas wird zu diesem Zwecke in 10 Liter Wasser aufgelöst und diese 11 Liter Wasserglaslösung reichen aus zur Konservierung von 150—160 Eiern. Die zuvor nötigenfalls von Schmutz reingewaschenen und wieder getrockneten Eier werden in irdene glasierte oder noch besser in Steinguttöpfe gelegt, die Wasserglaslösung darüber gegossen und die Töpfe einfach mit mehrern Lagen Zeitungspapier überbunden. Größere Mengen lassen sich auch in reinen Holzgefässen entsprechender Größe und frei von üblen Gerüchen, einlegen, die man nachher mit einem gut schließenden Holzdeckel zudeckt. Die Lösung muß aber unbedingt stets über den Eiern zusammenfließen, damit ein luftdichter Verschluß hergestellt werde. —r.

Korallen reinigt man durch kurzes Einlegen in lauwarmes Sodawasser, worauf man sie mit lauem Wasser und Seife sorgfältig abwäscht und durch Abreiben mit Sägespänen trocknet. Leicht zerbrechliche Arbeiten legt man in erwärmte Sägespäne und bürstet diese nachher mit einem weichen Bürstchen ab.

Küche.

Kochrezepte.

Suppe mit Kräuterklöschen. Estragon, Petersilie, Majoran, Thymian, Spinat und Schnittlauch, von jedem eine Hand voll, wird ganz fein gewiegt und in 50 Gr. süßer Butter gedämpft, in einer Schüssel mit 1 Ei und 1 Eigelb, dem nötigen Salz und etwas Muskatnuß recht tüchtig durchgearbeitet, ein in Milch eingeweichtes, fest ausgedrücktes 5 Cts. Brötchen und das zum Zusammenhalten nötige Mehl daruntergerührt, mit nassen Händen Klöschen von schwach Nußgröße geformt und diese in siedendem Salzwasser zugedeckt gekocht bis sie aufsteigen. Man hebt sie dann in die Schüssel uud begießt sie mit der nötigen klaren Fleischbrühe.

Gespickter Hecht im Ofen. Der Hecht wird geschuppt, gereinigt und auf beiden Seiten mit Spickspeck gespickt; nachdem er gesalzen und gepfeffert, setzt man ihn mit gebräunter süßer Butter in eine verzinnte, emaillierte oder gewöhnliche Fisch- oder Bratpfanne in den heißen Ofen, nachdem man ihn noch mit gestoßenem Brot bestreut mit Zitronensaft beträufelt und noch hie und da auf den Fisch ein Stückchen süße Butter gelegt hat. Er muß öfters mit der Sauce übergossen werden. — Da der Fisch nur mit dieser Sauce serviert wird, muß er mit viel Butter zugesetzt werden. — Man garniert die Platte mit Zitronenschnitzen. — Für einen zirka zweipfündigen Fisch kann man $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden Bratzeit je nach der Hitze des Ofens rechnen. Die Fische über $2^1/_2$ Pfund sollte man zuerst vom Gräten spalten, sie werden dann nur auf der Hauptseite gespickt und neben einander gelegt; diese brauchen dann nur $^1/_2$ Stunde.

Rindfleischvögel. Für 6 Personen 1—$1^1/_4$ Kilogramm vom Nierstück, Huft oder Mittelbäckli. Man schneide hievon zweifingerdicke Tranchen, klopfe sie zu großen, 1 Centimeter dicken Stücken, bestreue Sie auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer und bereite folgende Fülle: Eine fein geschnittene Zwiebel wird in 50 Gr. ebenfalls feingeschnittenen Speckwürfelchen gedämpft. Nun wird 50 Gr. eingeweichtes, gehacktes Brot, 1—2 Eier, Salz und Pfeffer beigegeben, die Fülle gut untereinander gemengt, die Tranchen damit bestrichen, aufgerollt, mit Bind- oder gewöhnlichem Faden umbunden, in Speckscheiben und Butter auf allen Seiten gelb gebraten, Mehl darüber gestreut und so viel Wasser daran gegossen, daß es über den Vögeln zusammengeht. Hernach werden sie unter jeweiligem Umdrehen etwa $1^1/_2$—2 Stunden auf

schwachem Feuer gekocht, bis die Brühe auf ein kleines Quantum zu einer dicken Sauce eingekocht ist. Dann werden die Vögel angerichtet, die Fäden abgelöst und die etwas dickflüssige Sauce darüber passiert. — Es kann auch nur 100 Gr. Speck, 1—2 Zwiebeln, Salz und Pfeffer zur Fülle verwendet werden. Basler Kochschule.

Gefülltes Kalbsherz. Man reinigt ein gelagertes Kalbsherz, schneidet die gegenseitigen Kammern auf und spült sie gut aus; dann wird das Herz abgetrocknet, nach Belieben mit Speckstreifchen gespickt, in- und auswendig mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit feiner Brotfüllung gefüllt und zugenäht. Hierauf wird es in etwas heißem Fett rasch angebraten, mit Garnitur versehen, mit ziemlich viel Fleischbrühe oder heißem Wasser übergossen und im heißen Bratofen in 1½ Stunden unter fleißigem Begießen weichgebraten. Etwa eine halbe Stunde vor Essenszeit fügt man einen Schöpflöffel braune Sauce und etwas Wein dazu und kräftigt beim Anrichten das Ganze mit einigen Tropfen „Maggi"-Würze.

Zuckererbsen. 1—1½ Kilogr. für 6 Personen erfordert 1½ Stunden Kochzeit. Zuckererbsen werden samt den Schoten gekocht. Man ziehe wie bei den Bohnen, an beiden Seiten den Faden ab, indem man Spitze und Stiel wegschneidet; setze sie in 40 Gr. flüssig gemachter süßer, oder in 30 Gr. eingekochter heißer Butter zum Feuer, streue Salz darüber, wanne sie recht untereinander, gieße etwas Fleischbrühe oder Wasser daran und lasse sie zugedeckt weich dämpfen (nicht gelb braten). Die eingekochte Flüssigkeit ergänze man von Zeit zu Zeit und mische einige Minuten vor dem Anrichten geröstete Brotwürfelchen von 30 Gr. Wecken oder Hausbrot unter die Erbsen. Man serviere beliebiges gebratenes Fleisch dazu, gieße nach Belieben einige Eßlöffel voll von dem betreffenden Bratenjus oder Sauce über die Erbsen.

Rhabarberschnitten. Einbackschnitten (es kann auch Zwieback Verwendung finden) werden auf der einen Seite in heißer Butter gebacken. Nach dem Erkalten werden sie mit zu Mus verkochtem Rhabarber auf einer Seite überstrichen. Zur Herstellung der Rhabarber nimmt man zu den in 2 Centimeter lange Stückchen geschnittenen Stengeln, gut die Hälfte des Gewichts Zucker, gibt nach Belieben auch etwas dünn abgeschälte Zitronenrinde dazu und rührt die weichgewordenen Stückchen zu Mus. Die Masse muß dicklich sein und wird auch nach dem Erkalten aufgestrichen. Beliebtes Dessertgericht; wird auch zum Thee gerne gereicht.

Käsestangen. 5 große Eßlöffel Butter werden lauwarm mit 6 Eßlöffeln geriebenem Parmesankäse, 12 Eßlöffeln trockenem Mehl und 1 Löffel Wasser, einem halben Theelöffel Salz und einer Messerspitze feinstpulverisiertem weißen Pfeffer vermischt. Es wird daraus ein glatter Teig gemacht, der in kleinfingerdicke Strähne gerollt, dann in handlange Stücke geschnitten wird. Die Stangen werden auf mit weißem Papier belegten Backblechen bei mäßiger Hitze strohgelb gebacken, kalt auf einer Serviette liegend zum Thee serviert. Sie sind besonders bei den Herren beliebt.

Erdbeertorte. Ein Blech mit abnehmbaren Scharnierrand wird mit Blätterteig belegt, dieser gestupft und dann gebacken. 250 Gr. gemahlene Mandeln und 250 Gr. Zucker werden mit 6 Eiern dick geschwungen. Zirka ¾ davon werden auf den Butterteig gestrichen, sodann streut man eine dicke Lage Erdbeeren hinein und gibt die übrige Masse darauf. Die Torte wird im Ofen bei mäßiger Hitze so lange gebacken, bis sie oben gelb ist.

Vanille-Glace. Man bereitet eine Vanillecrême aus 8 Deziliter Milch oder Rahm, 8—10 Eigelb, 100—125 Gr. Zucker und einem gespaltenen Vanillestengel. Rahm, Zucker und Vanille gibt man aufs Feuer und sobald dieses kocht, wird es zu den Eigelb, welche unterdessen mit einigen Löffeln kalter Milch verklopft worden sind, unter gutem Rühren gegossen. Dann bringt man die Crême, wieder gut rührend, bis zum Kochen, nimmt sie vom Feuer und schüttet sie durch ein feines Sieb. Diese Crême gibt man erkaltet bis zur halben Höhe in eine hohe Büchse (wo keine Maschine vorhanden ist) und deckt sie fest zu, stellt sie in Eis mit Salz vermischt, dreht sie fortwährend um, öffnet die Büchse von Zeit zu Zeit und rührt in der Crême; doch wird solche Glace nie so fest gefrieren als in der Maschine bereitete.

Maitrank. Der von Mitte Mai bis gegen Mitte Juni blühende Waldmeister (Asperula odorata) wird behufs Herstellung eines guten gesunden Maitrankes gepflückt bevor er völlig verblüht ist, die Pflanze besitzt nämlich dann am meisten Kraft und Aroma. Damit der Waldmeister den ihm eigentümlichen, herben Geruch und Geschmack verliere, muß man ihn zuerst ein paar Stunden liegen lassen. Dann zerschneidet man die Pflanze samt den Blüten und setzt auf je 30 Gr. Waldmeister 1 Liter guten Weines zu, ferner 250 Gr. Zucker und die Schalen von zwei Orangen. Das Ganze läßt man ¾—1 Stunde stehen, gießt den Wein dann ab und trinkt ihn sofort. Durch längeres Stehen büßt er an Kraft und Aroma ein.

Gesundheitspflege.

Zur Pflege des Haares des weiblichen Geschlechts. Dr. J. Pohl gibt in seiner interessanten Schrift „Das Haar, die Haarkrankheiten, ihre Behandlung und die Haarpflege" mancherlei Wegleitung, die besonders von der Frauenwelt gewürdigt zu werden verdient. Es heißt dort u. a.:

„Falsche Unterlagen (sie seien aus eigenem ausgefallenem Haar, aus fremdem Haar oder einem andern Material zusammengestellt), rate ich bei schwachem Haar, bei Neigung zu Kopfkongestionen oder zu nervösen Kopfbeschwerden ganz und gar zu meiden. Sie bedingen eine Zerrung und eine

Belastung, es sammelt sich Staub und Ausdünstung in ihnen an: es werden dadurch die vorhandenen Beschwerden gesteigert und das Haar wird noch mehr verschlechtert. Bei gutem Haar und gesunden Kopfnerven habe ich indes von der Anwendung der Unterlagen niemals Schaden beobachtet. Aber auf Grund der Gesetze der Gesundheitslehre erkläre ich mich ganz entschieden gegen die schweren falschen Zöpfe, die auf die Mitte des Kopfes als ein belastender Kranz aufgesetzt werden und ebenso gegen die großen Chignons; diese schaden immer, auch dem besten Haar und den kräftigsten Kopfnerven.

Spangen, Kämme, Haarnadeln, sei es als Kopfschmuck, sei es zur Stütze für die Frisur, sollten etwas weniger ausgiebig benutzt werden, als neuerdings üblich ist. Oft kann man aus dem Kopfhaar einer Dame ein Häuflein dieser Dinge herausziehen von ansehnlichem Gewicht, das zum Teil an den Haaren zerrt, zum Teil auf der Kopfhaut lastet. Außerdem bewirkt die Anwendungsweise vielfach eine starke Zerrung (so die neuen, aus zwei scharnierartig verbundenen Kämmen bestehenden Zopfhalter). Beides, Druck wie Zerrung, ist dem Haarwuchs außerordentlich schädlich.

Krankenpflege.

Im Gespräch mit Kranken beachte man folgendes: Man soll dem Kranken nicht widersprechen, sondern so viel als möglich seine Wünsche erfüllen und seinen Ansichten beipflichten. Man muß seiner Krankheit gar manches zu Gute halten und oft nachgeben, wo man einem Gesunden gegenüber sich erlauben würde, anderer Meinung zu sein. Je nach der Art der Krankheit werden manche Kranke launisch, mißmutig, ja sogar böswillig. Da ist Geduld und Nachsicht sehr am Platze; man lasse dann den Patienten, wenn es ohne Nachteil für sein Leiden geschehen kann, seinen Willen durchsetzen und zanke sich nicht mit ihm. Ganz besonders soll man gleichsam jedes Wort abwägen, wenn man über den Zustand des Kranken in seiner Gegenwart spricht. Man stelle ihm den Zustand und die Gefährlichkeit seiner Krankheit stets eher günstiger vor, als es wirklich der Fall ist. Der Kranke hat meist den Trieb, mit seinen Besuchern oder Wärtern sich über seinen Zustand zu besprechen, was man ihm nicht abschlagen darf. Man bespreche sich ruhig hierüber, jedoch nicht allzu lange und gehe unvermerkt dann auf einen andern Gegenstand über, erzähle ihm aber nichts vom Sterben, von Mord, Totschlag, Brand und derartigen Unglücksfällen. Man beruhige den Kranken so gut es geht, wenn ihn etwas beängstigt, man tröste ihn, man verheimliche aber nichts Wissenswertes, sofern der Kranke darauf dringt, davon zu hören (mit Ausnahme von Todesnachrichten von nahen Verwandten, Bekannten u. s. f.) Man hat schon oft beobachtet, daß nach einer solchen Mitteilung der Zustand des Kranken sich stets verschlimmert.

Kinderpflege und -Erziehung.

Eine Abart der **gedankenlos verzogenen Kinder** sind diejenigen, die man aus Liebe zu gut erziehen will und vor denen das Erziehungsprogramm fortwährend erörtert wird. Es ist unglaublich, wie solche Kinder sich selbst analysieren, von ihren Empfindungen reden, ihrer Artigkeit sich bewußt sind, fortwährend begutachten, was ihnen zum Essen und Trinken nützlich oder schädlich sein könnte, von gelüfteten Zimmern und vom Spazierengehen zum Zweck ihrer Gesundheit genau so sprechen wie die Erwachsenen. Die Mutter, die von ihrem Kind, wenn es schlechter Laune ist, sagt, es sei verstimmt, statt unartig oder es solle sich beherrschen, ist genau so unklug wie die Mutter, die die Tränen ihres Kindes durch Versprechungen trocknet. Ein Kind, welches schon in früher Jugend selbst auf seinem Spaziergang besteht, weil Bewegung und frische Luft gesund sind, muß unzweifelhaft ein Pedant oder Hypochonder werden. Man soll und muß für die Kinder denken, aber sie dürfen nicht wissen, daß man sich immer mit ihrem Wohle beschäftigt, sie dünken sich zu wichtig und nehmen sich zu ernst. Im späteren Leben kommt nicht so viel auf den einzelnen Menschen, er kann sich nicht immer die Sorgfalt angedeihen lassen, die Eltern für ihre Kinder haben. Wenn sie die Vorteile einer sorgfältigen Pflege und guten Erziehung unbewußt genießen, müssen unbefangene, natürliche Menschen aus ihnen werden, wenn man aber die Details vor ihnen bespricht, werden sie kleinlich und egoistisch werden. Man muß Kinder auch ein wenig zur Entbehrung erziehen und zur Opferfähigkeit, da man sie ja für das unbekannte Leben vorbereiten muß, in dem nicht wie im Elternhause alles geregelt wird. Wenn der Mensch schon in früher Jugend unglücklich darüber ist, wenn er blaß aussieht oder wenn er im Schlaf gestört wurde, weil dies doch nicht gesund ist, was soll aus solchen Kindern werden, wenn sie erwachsen sind? H. H.

Gartenbau.

Beste Unterlage für Blumentöpfe. Gewöhnlich benützt man als solche Unterlage in Blumentöpfe kleine Ziegel- oder Topfscherben. Einen viel bessern Wasserabzug erhält man aber, wenn man anstatt der Scherben Stücke von zerschlagenen Knochen verwendet. Zudem enthalten die Knochen wertvolle Pflanzennährstoffe, die sich die Wurzeln der Topfpflanzen zu Nutzen ziehen, wovon man beim Umsetzen der Pflanzen sich leicht überzeugen kann. Es zeigt sich auch ein merklicher Unterschied. Das Wachstum der Topfpflanzen mit Knochenunterlage ist ein viel kräftigeres und üppigeres, als bei Pflanzen mit Scherbenunterlage und einer namhaften Düngung bedürfen die Pflanzen im erstern Falle nicht.

Frage-Ecke.

Antworten.

46. Ich hörte neulich, daß in den Apotheken **Kataplasmenpapier** fertig zum Auflegen zu haben sei, das ganz den gleichen Dienst leiste, wie selbst bereitete Kataplasmen. H.

47. Wie kann man mit Appetit frühstücken, wenn die **Kleinen** ungewaschen und mit unordentlichen Haaren am Tische sitzen? Die Kinder müssen so früh wie möglich an Ordnung und Reinlichkeit gewöhnt werden; dies tut man zu ihrem Wohle. Ein ungewaschenes Kind ist gewöhnlich unartig beim Essen, weil es sich nicht so wohl fühlt, wie ein gewaschenes. Gänseblümchen.

48. Vielleicht haben Sie nicht richtig operiert, ich will Ihnen sagen, wie ich **Tintenflecke** mit Erfolg beseitige, auch aus zarten Stoffen. Ich nehme eine frische Zitrone, drücke sie aus, betupfe die Flecken mit dem Safte und lege den Stoff an die Sonne zum trocknen. Wenn die Flecken nicht verschwunden sind, wiederhole ich die Prozedur; in dreimalen ist alles fort, ohne daß die Farbe leidet. Frische Walderdbeeren sind auch sehr gut, um Tintenflecke aus Baumwollstoff zu beseitigen; man zerdrückt die Beeren auf den Flecken und läßt sie zwei Stunden liegen. Nachher wäscht man mit lauem Seifenwasser nach. Gänseblümchen.

49. **Wolldecken** kann man am besten auf folgende Art reinigen. In 15 Liter lauwarmes Wasser gibt man 125 Gr. weiße Seife und drei Löffel Borax und drückt die Decke so lange in der Brühe bis sie weiß erscheint. Man spült sie darauf in reinem heißen Wasser und trocknet sie im Schatten. Bei Wolldecken, wie bei Wollwäsche überhaupt, darf die Seife nicht auf den zu waschenden Gegenstand g e r i e b e n werden, sonst wird er filzig; das Wasser muß mit der Seife gesättigt werden. Hausfrau.

50. **Farbige Wollmousselinekleider** lassen sich am besten mit einer Zugabe von 1 Eßlöffel Salmiak auf zirka 5 Liter warmem Wasser reinigen. Man schwenkt den Gegenstand tüchtig darin durch, spült in reinem lauwarmem Wasser und schließlich in kalten, dem man zur Auffrischung der Farbe einen Guß Essig beigibt. Nicht auswinden, nur leicht ausdrücken, im Schatten trocknen lassen und feucht ausbügeln! Auf diese Weise behandeln wir unsere Mousselinekleider immer mit Erfolg. B. A.

51. Warum sollte nicht alkoholfreier Wein einen ganz vortrefflichen **Maitrank** abgeben? Namentlich wenn Sie die Vorsicht üben, die Waldmeisterblüten allein, oder höchstens samt den zwei obersten Blättchen einzulegen. F.

Fragen.

52. Wer könnte mir mitteilen, wie man **Harzflecken** aus einem roten wollenen Kleid entfernt? Zum voraus besten Dank. Eine Abonnentin.

53. Kann mir jemand sagen, woran man beim Einkauf den **guten Kaffee** erkennen kann? Wir haben dem Preise nach schon viele Sorten geprüft und müssen leider dennoch sagen, daß wir beim Genusse desselben gar nicht wissen, was wir eigentlich trinken, trotzdem wir keinen „Lürekaffi" machen und das gehörige Quantum Pulver nehmen. Zum voraus dankt für Auskunft Eine Abonnentin.

54. Was für verschiedenartige Gerichte lassen sich aus **Rhabarber** herstellen? Ich möchte gerne, da ein paar Stauden in unserm Garten üppig wachsen, dieselben vielseitig verwerten. Für freundliche Auskunft dankt sehr Luise.

55. Ist es nicht vorteilhafter, die Zuckerlösung bei den **Weck'schen Konserven** recht stark gesättigt zu machen, um dann die Früchte beim Gebrauch nicht mehr versüßen oder aufkochen zu müssen? Ich habe die Erfahrung gemacht, daß unsere Früchte, die wir nach Vorschrift mit Zuckerlösung übergossen, sehr starken Kerngeschmack hatten und nicht süß genug zum sofortigen Genuß waren. Eine Nachbarin aber hat viel feinere Früchte, da sie eine starke Zuckerlösung beigefügt hatte. Ich denke, ob mehr oder weniger dicken Zuckersaft hat keinen Einfluß auf die Haltbarkeit der Früchte und glaube, es ist besser dem Beispiel meiner Nachbarin zu folgen. Vorher hole ich mir aber doch gerne Rat bei erfahrenen Hausfrauen. Frau A. R. R.

56. Man hat mir gesagt, die **Rosskastanienblüten** seien sehr gut gegen Rheumatismus. Bestätigt sich das und wenn ja, wie stellt man das Mittel her? Rheumatiker.

52. Gibt es ein gutes Vertilgungsmittel gegen die **Erdkrebse** (Werren), die unser Land immer so zahlreich heimsuchen? Vielen Dank zuvor. Gemüsebäuerin.

In jedem sparsamen Haushalt unentbehrlich!

Brauns'sche Stoffarben zum Auffärben verblaßter Kleider 2c.
Brauns'sche Blusenfarben zum Auffärben von Blusen, Waschkleidern,
Brauns'sche Crêmefarben für Gardinen, Vorhänge, Spitzen,
Brauns'sche Handschuhfarben f. alte Glacéhandschuhe, Schnitzereien,
Dr. Weller's Antipluvius (Schutz gegen Durchnäßung bei Regenwetter) zum porös-wasserdicht-machen aller Art Gewebe, auch unzertrennter Kleidungsstücke.

Käuflich in
Apotheken, Drogen- und Farbenhandlungen.

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

Alleiniger Fabrikant:
Wilhelm Brauns, Quedlinburg (Harz).

Reese's Backpulver
f. Kuchen, Gugelhopf, Backwerk, etc.
anerkannt vorzügl. Ersatz für Hefe.
in Drogen-, Delikatess- u. Spezereihandlungen.
Fabrikniederlage bei Carl F. Schmidt, Zürich.

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