Zeitschrift: Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung,

Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur,

Gartenbau und Tierzucht

Band: 10 (1903)

Heft: 13

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



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

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

Infertionspreis: Die einspaltige Betitzeile 25 Cts., bei Bieberholungen Rabatt.

№ 13.

X. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 26 Nummern.

Zürich, 27. Juni 1903.

folg' meinen Worten und laß wohlgemut Dein Schiff hinaus ins Meer des Lebens fahren; Umbraust dich dann auch manches Sturmes Wut — Du magst getrost die Ueberzeugung wahren, Daß du dir selbst nie kannst verloren geh'n, Wenn unverlöschbar dir im Herzen stehn Drei Worte: Edel, tätig und besonnen Vollende stets, was mutig du begonnen. Friedrich Hoff.

3

Gritli in der Küche.

II. Teil von: "Wie Gritli haushalten lernt."
——— (Nachdruck verboten.)

Hchtes Kapitel.

Das Backen ber Torten erforbert übrigens auch besondere Vorsicht. Die Torte darf anfänglich nicht in große Hitze kommen; sie soll in den ersten 20 bis 30 Minuten weiß bleiben aber aufgehen; während dieser Zeit muß sie ruhig am gleichen Platze stehen bleiben, darf nicht gerückt oder gedreht wers den, es sollte überhaupt der Osen während dieser Zeit gar nicht geöffnet werden. Wenn möglich, steigere man die Hitze nach den ersten 20 Minuten ein wenig, so daß in der zweiten Hälfte der Backzeit eine stärkere Sitze vorhanden ist. Gass und Petrolbratsöfen sind in dieser Hinsicht besser zu requs

lieren, als die von der Hitze des Kochherdes abhängigen Bratöfen. Ist hier die Bodenshipe zu groß, so läßt sich dadurch abhelsen, daß man die Backsorm in ein mit Sand dicht bestreutes Eisenblech stellt. Ist die Oberhipe zu groß, so bedeckt man das Backwerk mit weißem Papier, das von Zeit zu Zeit zu erneuern ist.

Auch an bem Rleinbackwerk hatte Gritli einmal sein Lehrgelb bezahlt. Es hatte nicht gewußt, bag man für die meiften Arten nur gelinde Barme braucht und ba maren ihm "Chocolathäufchen" anstatt in die Sobe in die Breite gegangen und zu einem Ruchen zusammengeschmolzen, obgleich es ganz genau nach Rosinens Rezept vorgegangen mar und nur Rosinens Geistesgegenwart hatte bie "Mailanderli" vor dem sichern Verderben gerettet. Schon maren einige am Boben schwarzbraun, als sie bas Blech mit raschem Griff herauszog und ben Ofen erft ein wenig austühlen ließ zum Fertigbacken. Daß Gritli bei solchen Vorkommnissen nach Noten ausgezankt murbe, mar selbstverftanblich, es nahm ben Tabel, auch wenn er etwas berb mar, als verdient stillschweigend hin und zum zweiten Mal begegnete ihm bas Malheur nicht wieber.

Das heutige Festessen nun schloß mit allerlei Rleinbackwert und frischen Früchten. Das erstere hatte man meist schon vorher bereitet und auch eine Rafeplatte "für bie Herren" munderhübsch arrangiert. Da lagen zierliche Schnittchen von Tilfiter=, Emmen= thaler=, Gibam= und Rocfort=Rafe auf und zwischen feinen Schwarzbrot= und Weißbrot= Butterkügelchen gudten aus ben schnitten. tütenförmigen Söhlen einer Serviette hervor und rofige Radieschen halfen bem Gangen zu malerischem Reiz. Gritli mar nicht wenig stolz auf bas Erzeugnis seines angeborenen Schönheitssinnes und selbst Rofine gab sich schmunzelnd zufrieden.

Das Festessen verlief benn auch zu voller Zusriedenheit und die Serviertochter kam einige Male mit beinahe geleerten Platten in die Küche und verkündete mit strahlendem Gesicht, wie sehr die Herrschaften zusprachen und teilweise auch mit lautem Lob nicht kargten. Gritli nahm bescheidenermaßen den kleinsten Teil für sich, — es war ihm aber ein neuer Sporn — eine ebensogute Köchin zu werden wie Rosine. Dazu gehörte auch, daß die verschiedenen Gänge rechtzeitig aufgeseitig vursden, damit keine Pausen entstünden während dem Essen.

Neuntes Kapitel.

Gritli lernt Pasteten= und andere Teige machen.

Gritli burfte sich nun schon an Pubbings, Aufläufe, Crêmen, Torten und Kleinbackwerk verschiedener Art ganz allein heranwagen und sein Rezeptbuch zeigte immer mehr be= schriebene Blatter, die es oft abends ober in seinen Freistunden mit großer Freude betrachtete und burchlas. Bu einem Paftetenteig mar es aber noch nie gekommen, bas hatte ihm Rosine immer noch vorenthalten. Run schien sie boch ben Augenblick für passend zu halten, um ihre Lehrtochter auch in die Geheimniffe eines richtigen Bafteten= teiges einzuweihen. Sie band eine blütenweiße Schurze vor und hieß Gritli ein gleiches tun. Dann stülpte sie die Aermel zurück und musch nochmals Sanbe und Arme. "Man tann zum Teig kneten nie rein genug unb nie kuhl genug sein", sagte fie.

In Professors Küche war eine Marmorsplatte auf einem Block aufgelegt, wo alle Teige geknetet und ausgerollt wurden. Das ist die vorzüglichste Einrichtung, die es für das Heistellen derjenigen Teige gibt, die mit den Händen zu kneten und auszurollen sind. Nicht jeder kann sich den Marmor leisten, aber wer es irgendwie vermag, der sollte nicht versäumen, seine Küche mit diesem köstelichen Hülssmittel auszustatten, weil die Teige sich auf der kühlen und sesten Unterlage noch einmal so leicht und luftig bearbeiten lassen.

Run ging die Teigfabrifation los. Rosine erläuterte, baß sie nun ben gang prima Blätterteig zuerst unternähmen. brauche man gleich schwer Butter wie Mehl. Man könne allerdings auf 500 Gr. Mehl auch nur 400 Gr., ja bis zu 250 Gr. hin= unter Butter nehmen und immer noch einen Blätterteig zu stande bringen. Auch könne, mer auf bas Sparen angewiesen sei ober wer nicht mit der leichtern Verdaulickkeit des Gebacks zu rechnen habe, Schweinefett ober Margarine anstatt Butter verwenden. Manche Leute merben ben Unterschied nicht herausfinden. Im Konditorei= und Backerei= gewerbe wird heutzutage meistens bergleichen Aber in der Erfat für Butter verwendet. feinern Privattuche sollte man bei Butter bleiben, benn bie Pafteten ober bie baraus zubereiteten Ruchen sind nicht nur luftiger und beshalb leichter verdaulich und also zu= träglicher, ber Teig selbst ist auch ausgiebiger.

"Eine Sauptsache ift, bag im Gegensatz zu Befenteig hier alles gang talt sein muß. Man bringe also die Butter schon einige Zeit vorher in frisches Baffer ober in ben Gisschrank, wo ein solcher vorhanden ist, knete sie bann gut aus und hulle sie, zu einem platten Ballen gebrückt in ein feuchtes Tuch ein und stelle sie nochmals kalt. Dann nimmt man 2/3 des Mehls auf den Marmor ober bas Wirkbrett und gibt in eine Vertiefung in ber Mitte bie notige Fluffigfeit (genaue Angaben bei ben Rezepten) und mengt nun bies untereinander, knetet möglichst behutsam, d. h. ohne viel zu brücken, den Teig zusam= men, indem man ihn immer etwas zieht und wendet, damit Luft hineingewirkt wird, die ihn bann beim Backen auseinandertreibt und

luftig macht. Ist der Teig glatt und zähe, so bringt man ihn auf die Seite in ein feuchtes Tuch eingeschlagen. Nach 1/4 Stunde wird der Teig ausgerollt, die Butterballe darauf gelegt und der Teig couvertartig darüber geschlagen. Nun beginnt man den Teig und die Butter vorerst durch Drücken mit dem Walholz etwas zu vermengen und dann wird er messerrückendick ausgewallt. Wan schlägt ihn übereinander, wie man z. B. eine Serviette zusammenlegen würde und läst ihn dann 1/4 Stunde ruhen. Dann wallt man ihn nochmals aus und legt ihn zusammengefaltet auf die Seite und wieders holt diese Prozedur 3—4 Wal.

Der einfache Butterteig ist von dem Pastetenteig verschieden herzustellen. Einmal kommt nur halb so viel Butter wie Mehl bazu, dann wird die Butter mit den Eiern und Wasser verksopft, 1 Löffel Rum oder Kirsch dazu gegeben, das Ganze leicht geswirkt und dann wie beim Pastetenteig nach 3-4 Pausen je wieder fertig gemacht.

Der geriebene Teig ist zu Früchtekuchen und Timbales am schmachaftesten. Das Berhältnis ist wie oben, nur wird die Hälfte von dem Mehl mit der zerpflückten Butter sein gerieben, die andere mit Wasser angerührt und für sich ausgewallt und dann zuletzt das geriebene Mehl mit Butter darunter gemengt und etwas ruhen lassen. Nachher nur einmal auswallen."

Es war merkwürdig, wie leicht Rosine biese Teige wirkte und brehte. Man konnte ihr nicht genuz zusehen. Und wie das Gesbäck im Bratofen aufging! Das war eine Freude, die goldenen Pastetchen 2c. heraussnehmen und kosten zu dürfen.

(Fortsetzung folgt.)

3

Die schlimmsten Feinde in unseren Gemüse-Gärten und ihre Bekämpfung.

(Rachbrud berboten.)

Kaum haben die der Mutter Erde anvertrauten Samen ihre ersten Blätter gebildet, so machen sich daran auch schon Feinde bemerkbar, die die zarten Blättchen der Pflanzen

ober nicht felten bas ganze Saatbeet ver-

Bei ben Roblarten sind es kleine Rafer= chen, die sogenannten Erdflöhe. Man unterscheidet deren mehrere Arten, wie stahlblaue, graugrune und gelbgestreifte. Besonders im vergangenen Monat Mai haben dieselben an ben Blättern der jungen Kohlpflänzchen, aber auch an ben Rettigen großen Schaben angerichtet; auf trockenen sonnigen Beeten zeigte sich der Schaden am größten. Um die Saat von diesen Schädlingen zu bewahren, be= streue man öfters im Tau die Pflanzen mit gesiebter Holzasche ober Kalkpulver, auch bas Bespriten mit Tabakmaffer leistet gute Dienste. 150 Gramm Tabakabfall werden mit wenig Wasser abgekocht und mit 10 Liter Wasser verdünnt. Das Bespriten ober vielmehr Bestäuben geschieht am erfolgreichsten mit einer Rebensprite oder Tauspender mit feinem Berteiler. — Gin weiterer Feind unserer Rohlarten ist ber Rohlweißling, ein weißer Schmetterling, bessen Hauptflugzeit auf ben Monat Juli und August fällt. In Dieser Zeit legt ber Kohlmeifling ganze Saufchen gelbliche kleine Gier auf die Unterseite ber Rohlblätter, aus benselben entwickeln sich die lästigen Kohlraupen. Wer diese Gier nicht alle 3-4 Tage aufsuchen und vernichten mag, bem bleibt in manchen Sahrgangen ber traurige Anblick seiner bis auf die Blattrippen abgefressenen Rohlpflanzen nicht erspart. Es ist bas bas einzig wirksame Bekampfungs= mittel. Die Anwendung von raupentöten= ben Spritz und Betäubungsmitteln bürfen wegen bem nachherigen Genuß ber Blätter teine Beachtung finden.

Die Kohleule, etwas seltener vorkomsmend als die beiden erstgenannten, ist ein braungrauer Schmetterling; er legt seine Eier an die Kohls, Salats und Endivienblätter ab. Die daraus entstandenen Raupen, auch Herzwurm genannt, sressen die Herzblätter dieser Gewächse aus und verunreinigen die übrigen Blätter. Auch hier kann nur das Absuchen befallener Pslanzen oder das rasche Abernten derselben als praktisches Gegensmittel gelten.

Nicht nur an den Blättern, sondern auch an den Wurzeln finden wir die schlimmen

Schmaroher; kaum sind im Saatbeet die Setzlinge aller Kohlarten einigermaßen erstarkt, so kommt das Weidchen des Kohlsgallenrüßlers und legt seine Eier an den Wurzelhals ab. Die daraus entstandenen Larven bohren nun im Innern der Wurzeln und es entstehen faustgroße, wulstige Anschwellungen (Kröpfe). Die Wasseraufnahme solcher kranken Wurzeln wird dadurch wesentlich beeinträchtigt, was sich während heißen Nachmittagen leicht erkennen läßt, indem die Blätter der befallenen Kohlarten welken. Solche Pflanzen geben nur wenig, oft gar keinen Ertrag.

Die Bekämpfung erfolgt, indem man schon bei der Auswahl der Setzlinge, bei der Selbsterziehung oder beim Ankauf derselben sämtliche Kohlpstänzchen mit warzenförmigen Auswächsen am Wurzelhals wegwirft und versbrennt. Alle Kohlstrünke, ob krank oder gessund, dürfen nach der Ernte nicht wieder eingegraben, auch nicht auf den Komposthausen gebracht werden, sondern man macht sie durch Verbrennen unschädlich, wenn der Kohlgallenrüßler in den nächsten Jahren nicht wieder oder sogar in bedeutend versstärktem Maße austreten soll.

Bei Wurzelgewächsen findet man sehr häufig, daß z. B. Karotten und Rübli bei der Ernte durchbohrt und madig aussehen, wodurch deren Qualität sehr gering wird. Dieser Zustand wird hervorgerusen durch die Waden der Möhrensliege; dieselbe gehört zu den schlimmsten Wurzelzerstörern. Vermindern läßt sich dieses Insett durch sofortige Verwendung der heimgesuchten Küben, serner, indem man Küben und Karotten nicht auf frischgedüngten Boden kultiviert und die Ausssaaten nicht zu dicht macht, damit Lust und Licht zum Boden Zutritt haben. 10 Gr. gute Qualität Samen genügen für ein 10 m. langes Beet vollständig.

Eine ähnliche Krankheit an den Selleriestnollen wird verursacht durch die Selleriesfliege. Es ist das eine 3—4 mm. lange stahlblaue, rotköpfige Fliege, die im Laufe des Sommers an den Wurzelhals der Selleriespflanzen ihre Eier ablegt. Die daraus entstandenen Maden bohren Gänge in die Selleriewurzeln, wodurch diese unansehnlich

und unbrauchbar werben. Die Befämpfung ift die gleiche wie bei ber Möhrenfliege.

In besorgniserregender Weise haben in ben letten Sahren unfer Lieblingsgemufe, bie Spargeln von ber Spargelfliege zu leiben. Es ist beshalb für ben Spargellieb= haber wohl notwendig, daß er mit dem Aussehen, ber Lebensweise und bem Schaben, ben biefe Fliege verurfacht, bekannt wird. Man unterscheidet zwei Arten von Spargel= fliegen, welche aber in Große und Farbe einander fehr ähnlich sind und gleichzeitig an ben Spargeln große Berheerungen berur= Das sind die orangenrote und die punktierte Spargelfliege, die mahrend bes Sommers, am ftartften aber mahrend ben Monaten Mai und Juni auftreten. Deren Weibchen legen ihre kleinen Gier, sobald bie Spargelstengel ben Boben burchbrechen, zwischen die Schuppen bes oberen Teiles ber Spargeln. Ift zu dieser Zeit die Witterung warm und feucht, so bilben sich bis in 2-3 Wochen baraus schneckenartige, schmutig graugrune Maben, welche sich an ben garten Blattchen bes Spargels fatt weiben. Schaden, ben biefe Fliegen und ihre Maden anrichten, indem sie sich ausschließlich von ben garten Blättern ber Spargeluflangen ernähren, ift boppelt groß, wenn man bebentt, daß mährend ber Spargelernte burch bas gewaltsame Gingreifen mit bem Beraus= stechen der Spargelstengel die wertvolle Pflanze so wie so nicht unbedeutend geschwächt wird.

Die Bekämpfung ber Spargelfliege kann nur bann bon Erfolg fein, wenn biefelbe frühzeitig icon mit bem ersten Auftreten im Monat Mai auf folgende Art erfolgt. Man kann die Beobachtung machen, daß zur Zeit, ba bie Spargeln aus dem Boben wachsen, diese Schädlinge ganz flach über ben Boben herfliegen, um bie aufspriegenben Stengel aufzusuchen. Um dieselben abzu= fangen, steckt man auf Entfernungen von 5 Meter kleine Stabe, welche Aehnlichkeit mit jungen Spargeltrieben haben und bringt sie so in die Spargelbeete, daß sie 5 Em. über ben Boben ragen. Man bestreicht sie noch mit Raupenschleim, welcher ebenfalls zum Wegfangen von schädlichen Insetten an Obstbäumen angewendet wird. Die Spargelfliegen machen sich nun, in ber Meinung, Spargelpflänzchen gefunden zu haben, an biese Fangstellen heran und gehen zu Grunde.

♦♦३३३ Faushalt. €€€€

Entfernung von Obst- und Rotweinflecken. Man taucht den Fleck, und zwar mögslich frisch, in brausend kochendes Wasser, welches am besten auf dem Feuer stehend weiter kocht. In 1—2 Minuten verschwindet der Fleck vollsständig, der Gegenstand braucht nicht ganz geswaschen zu werden. Das Versahren eignet sich ebensowohl für dunte wie für weiße Wäsche. — Notweinslecken entsernt man auch sehr aut durch kochende Milch. Der mit der heißen Milch dezgossen Fleck bleicht sosort; je nachdem Fardstoff enthalten ist, muß der Aufguß wiederholt werden. Wan reibe den Fleck mit einem Läppchen. Versaltete Flecke entsernt man mittelst Schmierseise, inden man erst den Fleck einreidt und ihn durchziehen läßt, um ihn alsdann herauszuwaschen.

Obstflecken an den Händen, die beim Borsbereiten der Früchte zum Einkochen sich zahlreich einzustellen pflegen, entsernt man sehr einsach mittelst Zitrone. Man nimmt dazu eine frische Frucht, die man zerschneibet und auf den besleckten Stellen zerreibt. Die Flecken verschwinden dabei sehr bald. Die Rinde der Zitrone mit dem noch anhaftenden, wenn auch ausgepreßten Fruchtsleisch, kann auch ganz gut zur Reinigung verwendet werden.

Zum Auffrischen von farben in ber Wäsche ist ber Essig ein gutes Hülfsmittel. Guter, starker Essig zur Waschbrühe gegeben, erhält blaurote und grüne Farben und zum letzen Wasser geseben, frischt er hochrote Farben wieder auf. Auch das laue Salzwasser erhält rote Farben frisch, wenn man sie nach dem Waschen hineinlegt.

Fleisch im Sommer aufzubewahren. An Orten, wo der Fleischbedarf nicht nach Belieben gedeckt werden kann, sucht man größere Stücke während der Sommerhitze frisch zu erhalten, indem man sie in eine Porzellanschüssel legt, mit kochendem Wasser übergießt, dis das Fleisch ganz von der Flüssigkeit bedeckt ist. Dann schüttet man Del darauf, das den Inhalt der Schüssel ganz von der Außenluft abschließt.

Petersilie zu trocknen. Man streift die grünen Blätter von den Stielen ab, trocknet sie in einem nicht zu warmen Bratofen und bewahrt sie in Blechbüchsen auf. Die Petersilie muß vollsftändig trocken werden, aber grün bleiben.

Zur Canzenvertilgung. Bersuche, auf welche Weise die lästigen Liere am besten zu vertreiben seien, haben ergeben, daß z. B. das oft angepriesene Insektenpulver nur betäubend, nicht tötend auf sie einwirkt. Betroleum dagegen hat eine sosort

vernichtende Wirkung. Terpentinöl wirkt fast so intensiv wie Betroleum. Bei Formalin ist die Wirkung tötlich. Wasserstoffsuperoxyd wirkt nur betäubend. 1 Teil Schmierseise und 15 Teile Wasser mit einem geringen Zusatze von Natronslauge haben sofort tötliche Wirkung. Man bringt die Flüssigkeit mit einer Sprize in die Schlupsswinkel der Wanzen.



Kochrezepte.

Kartoffelmehlsuppe mit Käse. Für 6 Bersonen werben 1-2 gehäufte Eßlöffel Kartoffels mehl mit 1-2 gut verklopsten Eiern, 1 bis 2 Löffeln geriebenem Käse und einigen Löffeln Rahm ober Wilch vermergt, in $2-2^{1/2}$ Liter siedende Fleischs oder Knochenbrühe gegeben, 5 Minuten kochen gelassen und angerichtet.

Karpfen mit Meerrettig. Der Karpfen wird nicht geschuppt, sondern nur die Eingeweide und Kiemen entsernt, dann der Länge nach gespalten und jede Hälfte in drei Stücke geschnitten, mit kaltem, gesalzenem Wasser und einem Guß Essig aufgesett, geschäumt, etwa 10 Minuten schwach gekocht und dis zum Anrichten zurückgestellt. — Man gibt klare Butter, die aber nicht draun werden darf, und geriebenen rohen Meersrettig dazu, die jeder erst auf seinem Teller zussammenrührt. Milch und Rogen des Karpsen werden mit serviert und schmecken sehr sein. — Auch Hecht ist ausgezeichnet auf diese Art.

Rinderzunge wie Essigfleisch zubereitet. Eine mittelgroße schöne Rinderzunge brüht man mit kochendem Essig, fügt Zwiebelscheiben, ein Lorbeerblatt, Gewürze und Pfesserkörner dazu und läßt sie 6—7 Tage an kühlem Orte stehen. Der Essig muß stets über das Fleisch reichen. Dann wird die Zunge herausgenommen, mit Wasser aufgesett und halbweich gekocht, sodann gehäutet. Indessen bräunt man in einer Kasserole reichlich Butter mit etwas geriedenem Brot, legt die Zunge hinein und läßt sie, wie Essigbraten, langsam fertig dämpsen und quirlt zulezt etwas Wasser dazu. Auf diese Weise zubereitet, schmeckt die Rinderzunge vortrefflich.

Sauerampfer als Gemüse. Sauerampfer, Kerbelkraut, Spinatblätter und nach Belieben größere Lattichblätter werden erlesen, gut gewaschen, in siedendem Salzwasser gebrüht, angerichtet, mit kaltem Wasser abgespült und zum Vertropsen gestellt; dann wird das Gemüse nicht zu sest außegedrückt, sehr sein verwiegt, in frischer Butter gesdünstet, mit wenig Sauce veloutée vermischt oder mit Mehl bestäudt, gewürzt und mit der nötigen Fleischbrühe oder Wasser 10—15 Minuten unter gutem Rühren aufgekocht. Beim Anrichten werden einige Tropsen "Waggi's Würze" und 1—2 Gizgelb unter das Gemüse gemischt und letzteres mit hartgesottenen Giern, Brotcroutons oder passendem Fleisch serviert.

Geröstete Kartoffeln mit Petersilie. In Scheiben geschnittene gesottene und erkaltete, ober rohe Kartoffeln werden in reichlich Butter mit dem nötigen Salz geröstet. Vor dem Anrichten gibt man je nach der Quantität der Kartoffeln eine fleine ober große Sandvoll feingehadte Beterfilie darüber, rührt alles noch einmal um und richtet an. Beliebtes Gericht, namentlich bei ben Serren.

Specksalat. Recht fester und weißer Speck wird in fleine Burfel geschnitten (zu einer größeren Schüssel Salat nimmt man 70 Gr. Speck), bei gelinder Hige unter sleißigem Umrühren gelbzgebraten und zum Auskühlen bei Seite gestellt; hierauf gießt man ben erforderlichen Effig in den Speck, vermischt beibes gut und gießt es über ben bereits ein wenig gefalzenen, gut gelefenen, ge= waschenen und troden ausgeschwenkten Kopfsalat ober eine Schuffel mit Rapungchen, die man nun gehörig burcheinander mischt. Eine Hauptsache bei bieser Art, ben Salat anzumachen, besteht barin, ben Speck weber zu warm noch zu fehr ausgefühlt zu dem Salat zu tun; im ersteren Falle fällt der Salat dadurch zusammen, wird unschnachhaft und unansehnlich, im letzteren Falle mischt sich der halbgeronnene Speck nicht mehr gut mit dem Salat. Kopfsalat und Rapünzchen schwecken nortrefslich als Specksalat der feknicht schmecken vortrefflich als Specksalat, ben sehr viele bem mit Del angemachten Salat bei weitem vorziehen.

Gekochte Heidelbeeren. 1 Kilogramm er: lesene (gewaschene) Heidelbeeren werden mit wenig Wasser und zirka 150—250 Gr. Zuder, je nach Qualität und Reifegrab ber Beeren und etwas Zimmt gekocht, hierauf bringt man in Butter ge= röftete Brotwurfelchen bazu und läßt alles zu= sammen did einkochen. Rochzeit 1 Stunde. Nach Belieben gibt man die Brotwürfel erft nach bem Rochen zu.

Erdbeer-Gallerte. Für 6 Bersonen. 11/4 Liter reise Walberdbeeren, 280 Gr. Zuder, 6 Deziliter Waffer, 15 Gr. Haufenblase ober 20 Gr. Gelatine. Man toche ben Zuder mit einem Dezi= liter Waffer unter öfterem Abschäumen jum Faben, gieße ihn, wenn er kalt ist, über die Erdbeeren, lasse sie 3—6 Stunden zugedeckt stehen, dann tue man die Erdbeeren auf ein Sieb, ohne sie zu zers brücken, schütte nach einer halben Stunde ben burchgeflossenen Saft unter Zurücklassung bes Sates unter bie geläuterte Gelatine nebst obigem Wasser, gieße die flüssige Gallerte in eine Form, stelle sie zum Festwerden an einen kühlen Ort und stürze sie um.

Kirsch-Mehlspeise mit Schwarzbrot. Man rührt 625 Gr. Zuder mit 9 Eidottern zu Schaum, mischt nach und nach die auf Buder abgeriebene Schale einer Zitrone, einen Eglöffel voll gestoßenen Zimmt, brei gestoßene Nelken, 90 Gr. geriebene Chocolabe, 270 Gr. hellbraun geröstetes, feinsgestoßenes Schwarzbrot, ben festgeschlagenen Schnee ber Eiweiße und 1 Kilogr. ausgesteinte, auf einem Sieb abgetropfte Sauerkirschen hinzu, füllt alles

in eine fettgebutterte, mit Brot ausgesiebte Form und badt bie Speise bei gelinder Sige fast zwei Stunden.

Eingemachte Früchte.

Erdbeerkonfitüre. Auf 1 Kilogr. Gartenserbbeeren rechnet man 1 Kilogramm Zucker. Man spült die Erdbeeren leicht ab und läßt fie auf einem Siebe abtropfen; bie minber ansehnlichen Früchte, etwa ben vierten Teil ber ganzen Menge, sucht man aus und streicht sie burch ein feines Sieb, bie fehlerfreien brei Viertel legt man in eine Schüffel. Bu ben burchgestrichenen Erbbeeren gibt man ben Buder und tocht ihn zur fleinen Berle, schäumt ihn babei fleißig ab und giebt ihn etwas verfühlt, über die Erdbeeren in die Schuffel. Um andern Tage gibt man bie Erbbeeren nebft Saft auf ein Sieb und läßt letteren rein ablaufen; kocht ihn etwas ein und gibt ihn abermals verstühlt über die Früchte. Am britten Tage läßt man die Erdbeeren in dem Safte über schwachem Feuer langsam heiß werben, aber nicht kochen, hebt fie bann mit bem Schaumlöffel heraus, wo= rauf man fie in bie Ginmachglafer füllt und mit bem nochmals eingebickten und wieber erkalteten Safte übergießt. Die Glafer überbindet man auf gewöhnliche Weife mit Vergamentpapier ober Blafe und verwahrt sie an einem trodenen, fühlen Orte.

Marmelade von Süsskirschen. Bu 1 Rilo: gramm recht bunkelfarbiger Kirschen nimmt man 125 Gr. Zucker. Die Kirschen werden abgestielt und ohne Zusat von Wasser auf einer mäßig heißen Herbstelle unter beständigem Rühren im eigenen Saft so lange getocht, bis fich bas Frucht= fleisch ganz von den Kernen gelöst hat. Alsbann streicht man sie durch ein Sieb, vermischt den Fruchtbrei mit dem Zucker und kocht ihn unter fortgesettem Rühren zu einer geschmeibigen Marmelade ein, welche man recht heiß in vorher er= wärmte Gläser füllt und nach dem Erkalten mit Bergamentpapier überbindet.

Gesundheitspflege. | €: €: €



Reine Luft im Schlafzimmer. Die ein: fachste und fast überall leicht ausführbare Borsichtsmaßregel gegen die Ansammlung verdorbener Luft während des Schlafes ist die Offenhaltung eines oder mehrerer Fensterflügel auch während ber Nacht. Tausende von Unerschrockenen haben bie wohltätigen Folgen biefes naheliegenben Luft= verbefferungsrezeptes bereits an fich erfahren. Sie sind von der giftig sein sollenden Nachtluft im Bette noch nicht umgebracht worden, würden im Gegenteil bas Schlafen im gut gelüfteten (venti= lierten) Zimmer nie mehr gegen die Einschachtel= ung in einer oft recht ftart mit Kohlensaure und übelriechenden Zeisetzungsstoffen parfümierten At= mosphäre vertauschen. Sie fühlen fich am Morgen beim Erwachen frischer, ber Kopf ist nicht eins genommen, ber Schlaf war ein wirklicher Sauersstoffschmaus und hat das Blut mit neuer, munterer

Spannkraft für die mancherlei Aflichten des Tages: berufes versehen. Je mehr sich Aengstliche all= mählich burch zuerst ganz vorsichtiges, bann immer teckeres Deffnen einer Fensterspalte bis zu einem ganzen Flügel — es richtet fich biefes nach Witter= ung und Sahreszeit - an ein gut gelüftetes Zimmer auch mährend ber Nachtstunden gewöhnen, besto gesunder und wohltätiger werden sie eine solche Gewohnheit finden. Die beguemen, in ihrem Oberteil beliebig stellbaren Rlappfenfter erleichtern eine möglichst wenig fühlbare Bentilation; auch ist etwas stärkere Luftbewegung in einem bewohnten Raum noch nicht immer gleichbedeutend mit frankmachendem, erkaltendem Durchzug, wie so viele Luftshasenfüße voll Schreden meinen. Das beste Mittel gegen Ertältung ist fortwährende Ertältung, fagt Haffischen Grantleiten gerättlichen Büchlein: "Die Kunst, das menschliche Leben zu verlängern". Gine solche luftabhärtende, dadurch aber gerade Erstältungs = Krankheiten verhütende ober seltener machende Lebensweise ift nur möglich burch Aufenthalt in beständig frischer Luft bei Tag und Nacht, auch innerhalb ber vier Wände.



Kinderpflege und -Erziehung.



Mie wendet man Arzneimittel bei Kindern an? In ber Zahl ber täglichen Gaben wird viels fach gesehlt. Hat ber Arzt z. B. "zweistündlich einen Eplöffel voll" verordnet, so bekommt ein Rind fechs, bas andere acht, bas britte gar zwölf Mal feine Medizin per Tag. Das fann fehr unbeabsichtigte Wirkungen haben. Man beherzige daher, daß, wo nichts besonderes in dieser Begieh: ung verordnet ist, die Nacht niemals mitgerechnet wirb. Man gibt bie erfte Dofis um 8 Uhr fruh, die lette um 10 Uhr abends ober, wenn ber Patient früh zur Ruhe gebracht werden foll, um 8 Uhr abends. Ist "dreimal oder viermal täglich ein Eglöffel oder Theelöffel" vorgeschrieben, so muffen biefe, falls nichts anderes angemerkt ift, gleichmäßig über die genannte Tageszeit verteilt werden. Niemals aber darf das franke Kind zum Einnehmen aus dem Schlafe geweckt werden. Niemals auch soll die Arznei gleichzeitig mit einer Wahlzeit gegeben werden. Vielmehr muß eine Paufe von minbeftens einer halben Stunde bazwischen liegen. Ob sie vor ober nach bem Effen gegeben werden foll, barüber wird der Arzt, wo es nicht gleichgiltig ift, seine Borfchriften machen. Ebenfo wenig dürfen ohne besondere Anordnung zwei ober mehrere Medikamente unmittelbar hintereinander genommen werden. Auch hier ist eine halbe Stunde die geringste Zwischenzeit.

Bon den festen Arzneimitteln müssen die Bulver für Kinder stets in Wasser oder Zuckerwasser geslöst oder, falls sie nicht löslich sind, mit demselben gemischt werden. Meist genügt dazu ein Eßlöffel voll Wasser. Das Berrühren darf aber nicht mit dem Finger geschehen, sondern mit einem reinen Glass oder Metallgegenstande, am einsachsten mit einem Theetöffelstiele. Pillen dürfen nie bei

Halsschmerzen gegeben werben. Rleinere Kinder sollen bieselben überhaupt nicht erhalten.



Mohnblumen find prachtvolle Stauden, die in den letten Jahren an Farbenpracht und Größe ber Blumen ungemein zugenommen haben. Namentslich ber orientalische Mohn, Papaver orientale, mit den großen scharlachroten Blumen ift für Deforationszwecke fehr gut geeignet. Außer diefer Sorte gibt es noch einige prächtige englische Barietaten, wie Blush-Queen, gart rosa mit ichwarzem Fleck, P. bracteatum, bunkelscharlach: rot mit schwarzen Flecken im Zentrum und verichiebene andersfarbige gefüllte Sorten. Die Rultur ber frembländischen Bapavergewächse ist nicht so schwierig als man glaubt. Sie verlangen nur eine freie fonnige Lage, etwas nährreichen Boben und in großer Sommerburre reichlich Baffer, bamit die Anospen nicht steden bleiben und ber Blumenflor verkurzt wird. Die abgeschnittenen Blumen halten fich lange im Bafferglafe.

Das Anbinden der krautartigen Ranken des wilden Wein muß so geschehen, daß der Saftlauf nicht durch ein zu enges Schnüren geshemmt wird. Auch soll das Anhesten nie in Büscheln geschehen, weil hierdurch das in der Witte sigende Blattwerk gelb und zur Herberge für Ungezieser wird.



Antworten.

53. Guter Kaffee ist leicht zu erkennen und zwar schon am Geruche. Man nimmt eine Handvoll bavon und riecht baran. Die gelben Sorten sind feiner im Geruch und Geschmack, geben aber weniger gut aus und sind gewöhnlich teurer als die grünen. Will man sich einen guten Kassee brauen, so nehme man 1 Pfund grünen, etwa Campinos, ober wenn es sein muß Santos, und röste ihn. Dann nehme man 1 Pstund gelben Java, und röste ihn auch und mische dann erst die zwei Sorten. Es muß jeder für sich geröstet werden, denn der gelbe und grüne rösten sich nicht gleich. Dies ist eine gute Kasseemischung, die die Ausgiebigkeit und Feinheit vereint zu einem Mittelspreis. — Vielleicht wird auch beim Andrühen des Kassees nicht siedendes Wasser genommen, dann ist er nie gut.

56. Ich kann Ihnen ebenfalls Anleitung zur Herstellung eines Rheumatismusmittels aus Rosskastanienblüten geben. Es ist zwar leiber zu spät für die frischen Blumen, doch kann man sie, wie ich sicher annehme, auch in der Apotheke kaufen. Für 1 Liter guten Drusenbranntwein oder in Ermangelung dessen guten Treberbranntswein oder feinen Spiritus (nicht Brennspiritus).

nimmt man eine gut aufgeblühte Roßkaftanienblute, die man in den Branntwein legt. Alles außer dem Stiel in der Mitte wird verwendet. Die Flasche muß mehr als 1 Liter halten, ober bann ist ein wenig von ber Fluffigkeit auszugießen, bamit bie Blume Plat hat. Man läßt bas ganze im Schatten sechs Wochen stehen. Ich setze immer eine Etikette auf die Flasche mit dem Datum, wann die Flüssig= teit filtriert werden soll. Ift die Zeit verstrichen, so gießt man die Flüffigteit burch ein Sieb und brückt die Blume noch mit den Händen aus, weil sonst zu viel Saft barin bleibt. Dieser Brannt= wein, bem man zur Stärkung noch eine Handvoll Rochfalz beifügen kann, ist zum einreiben ausge= zeichnet gegen Rheumatismus, felbst in veralteten Fällen. Natürlich je älter der Branntwein ist, besto wirksamer ist er; beswegen ist's gut, gleich einen Liter anzusehen. Ich brauche alle Jahre 1 bis 2 Liter in ber Armenpflege.

Frau M. L. in B. 58. Champignons, Schwämme überhaupt wollen frisch genossen werben. Einzige in Betracht tommenbe Konservierungsart mare bas Dörren, aber auch bies nur jum Schaben von Gute unb Wohlgeschmad.

59. Wir bereiten unsern Essig nach dem Re= jept in Susanna Müllers "Hausmütterchen". Dort heißt es: "Man säuert ein Essigfaß ober eine Strohflasche mehrere Male mit autem Essig burch und läßt's wieder eintrocknen. Dann gießt man 1/2 Liter guten scharfen, marmen, weißen ober roten Weinessig hinein, füllt bis auf ben vierten Teil ber Flasche mit ordinärem, warmem, weißem oder rotem Landwein und stellt sie, mit einem Pfropf von eingebundenem Salz versehen, an die Sonne, im Winter aber in die Nähe des Ofens (15-18° R.), wirft aber vorher noch ein Stück warmes weiches Brot, mit ein paar Pfefferkornern bestedt, hinein, um eine Effigmutter zu erhalten. Schneller wird ber Effig fertig, wenn man ben Wein nicht auf einmal, sondern täglich eine Flasche, wenn möglich zuvor an der Sonne erwärmt, hin= zugibt. So kann der Ansatz auch ohne Essig ge= macht werden, besonders wenn man einen Teil von einer guten frischen Essigmutter hiefür bekommen kann. — Zum Gebrauche zieht man von Zeit zu Zeit in Flaschen ab und füllt wieder warmen Wein nach. Alljährlich muß die Essigs mutter forgfältig gereinigt werben, wenn man immer einen guten Effig haben will.

Obstessig - aus sog. Most — wird auf die nämliche Art bereitet wie Weinessig. (Etenso Bier= effig.) In einem Steintopf ober Fäßchen gibt man so viel zerquetschtes Steinobst ober Kernfrüchte, daß das Gefäß zu 3/4 bamit gefüllt ift. Man ftellt es in einen warmen Raum, fo bag es nicht unter 150 Warme hat. Darauf gießt man 25-30° R. warmes Waffer baran und läßt ben Inhalt gut ausgären. Sodann wird er abgezogen und filtriert. Auf je 5 Liter wirft man 5 Gr. Preßhefe und ein kleines Stücken warmes Schwarzbrot hinein. Aus dem soll sich nach und nach die Effigmutter bilben. Das Gefäß wird fo bedeckt, daß noch etwas Lufzutritt möglich ift. An warmem Orte wird in Zeit von 3-4 Wochen ein guter Essig gebildet, welcher in Flaschen abgezogen wird.

60. Wenn Ihre Kuchen im Ofen immer icon aufgehen, nach bem Backen aber zusammenfallen, so mag ber Fehler barin liegen, daß bas Gebäck zu rasch der Kühle oder gar dem Luftzug ausgesett wird. Lesen Sie nach, mas für gute Ratschläge in dieser Beziehung die "Rosine" dem "Gritli" erteilt! Gine eifrige Leferin.

Fragen.

61. Wie trocknet man Blumen in Sand? Ich hörte kürzlich, daß sie auf diese Weise sich viel beffer in der Farbe konfervieren als beim Preffen. Ich wäre für gütigen Rat sehr dankbar.

62. Wie bereitet man die richtige Polenta? Mein Mann war lange Jahre in Italien und hat eine gewisse Borliebe für dieses Gericht beis behalten. Er findet aber, ich verstehe nicht, das= selbe zu kochen wie die Staliener. Wer giebt mir Anleitung dazu? Besten Dank zuvor?

Hausfrau.

63. Wie kann man helle Korridorläufer und Capeten (nicht waschbare) gründlich reinigen ohne Anwendung von Waffer? Frau R.

64. Wer ware so freundlich, mir einige vegetarische Mahlzeiten zusammenzustellen, nur aus 2-3 Gerichten ohne Suppe bestehend, und mer gibt eventuell die detaillierten Rezepte dazu? Wo find diesbezügliche Rochbücher zu haben (b. h. nur eine kleine billige Ausgabe, ba ich nicht ausschließ: lich vegetarische Küche führe)? Für jede Auskunft bankt herzlich. Eine Abonnentin.

65. Welches Blumendüngmittel ist für Zimmerpflanzen zu empfehlen? Ich hörte kurzlich Hörnings Pflanzennährfalz lobend ermähnen. Hat jemand damit Erfahrungen gemacht und wo ist das Mittel zu beziehen?

Blumenmütterchen.

