

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. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 25.05.2025

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



Redaktion:
E. Coradi-Stahl
Zürich
unter Mitwirkung
tüchtiger
Mitarbeiter.

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

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

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

Nr. 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;
Umbräust 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.



Gritli in der Küche.

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

(Nachdruck verboten.)

Achtes Kapitel.

Das Backen der Torten erfordert 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 werden, es sollte überhaupt der Ofen 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 Hitze vorhanden ist. Gas- und Petrolbratöfen sind in dieser Hinsicht besser zu regu-

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

Auch an dem Kleinbackwerk hatte Gritli einmal sein Lehrgeld bezahlt. Es hatte nicht gewußt, daß man für die meisten Arten nur gelinde Wärme braucht und da waren ihm „Chocolathäufchen“ anstatt in die Höhe in die Breite gegangen und zu einem Kuchen zusammengesmolzen, obgleich es ganz genau nach Rosinens Rezept vorgegangen war und nur Rosinens Geistesgegenwart hatte die „Mailänderli“ vor dem sichern Verderben gerettet. Schon waren einige am Boden schwarzbraun, als sie das Blech mit raschem Griff herauszog und den Ofen erst ein wenig auskühlen ließ zum Fertigbacken. Daß Gritli bei solchen Vorkommnissen nach Noten ausgezinkt wurde, war selbstverständlich, es nahm den Tadel, auch wenn er etwas derb war, als verdient stillschweigend hin und zum zweiten Mal begegnete ihm das Malheur nicht wieder.

Das heutige Festessen nun schloß mit allerlei Kleinbackwerk und frischen Früchten. Das erstere hatte man meist schon vorher bereitet und auch eine Käseplatte „für die Herren“ wunderhübsch arrangiert. Da lagen zierliche Schnittchen von Tilsiter-, Emmentaler-, Eidam- und Rocfort-Käse auf und zwischen feinen Schwarzbrot- und Weißbrotschnitten. Butterkügelchen guckten aus den tütenförmigen Höhlen einer Serviette hervor und rosige Radieschen halfen dem Ganzen zu malerischem Reiz. Gritli war nicht wenig stolz auf das Erzeugnis seines angeborenen Schönheitssinnes und selbst Rosine gab sich schmunzelnd zufrieden.

Das Festessen verlief denn auch zu voller Zufriedenheit 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 ebenfogute Köchin zu werden wie Rosine. Dazu gehörte auch, daß die verschiedenen Gänge rechtzeitig aufgesetzt und rechtzeitig fertig wurden, damit keine Pausen entstünden während dem Essen.

Neuntes Kapitel.

Gritli lernt Pasteten- und andere Teige machen.

Gritli durfte sich nun schon an Puddings, Aufläufe, Crêmen, Torten und Kleinbackwerk verschiedener Art ganz allein heranwagen und sein Rezeptbuch zeigte immer mehr beschriebene Blätter, die es oft abends oder in seinen Freistunden mit großer Freude betrachtete und durchlas. Zu einem Pastetenteig war es aber noch nie gekommen, das hatte ihm Rosine immer noch vorenthalten. Nun schien sie doch den Augenblick für passend zu halten, um ihre Lehrtöchter auch in die Geheimnisse eines richtigen Pastetenteiges einzurweihen. Sie band eine blütenweiße Schürze vor und hieß Gritli ein gleiches tun. Dann stülpte sie die Ärmel zurück und wusch nochmals Hände und Ärmel. „Man kann zum Teig kneten nie rein genug und nie kühl genug sein“, sagte sie.

In Professors Küche war eine Marmorplatte auf einem Block aufgelegt, wo alle Teige geknetet und ausgerollt wurden. Das ist die vorzüglichste Einrichtung, die es für das Herstellen 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 veräumen, seine Küche mit diesem köstlichen Hilfsmittel auszustatten, weil die Teige sich auf der kühlen und festen Unterlage noch einmal so leicht und lustig bearbeiten lassen.

Nun ging die Teigfabrikation los. Rosine erläuterte, daß sie nun den ganz prima Blätterteig zuerst unternähmen. Dazu brauche man gleich schwer Butter wie Mehl. Man könne allerdings auf 500 Gr. Mehl auch nur 400 Gr., ja bis zu 250 Gr. hinunter Butter nehmen und immer noch einen Blätterteig zu stande bringen. Auch könne, wer auf das Sparen angewiesen sei oder wer nicht mit der leichtern Verdaulichkeit des Gebäcks zu rechnen habe, Schweinesett oder Margarine anstatt Butter verwenden. Manche Leute werden den Unterschied nicht herausfinden. Im Konditorei- und Bäckereigewerbe wird heutzutage meistens dergleichen Ersatz für Butter verwendet. Aber in der feinern Privatküche sollte man bei Butter bleiben, denn die Pasteten oder die daraus zubereiteten Kuchen sind nicht nur lustiger und deshalb leichter verdaulich und also zuträglicher, der Teig selbst ist auch ausgiebiger.

„Eine Hauptsache ist, daß im Gegensatz zu Hefenteig hier alles ganz kalt sein muß. Man bringe also die Butter schon einige Zeit vorher in frisches Wasser oder in den Eisschrank, wo ein solcher vorhanden ist, knete sie dann gut aus und hülle sie, zu einem platten Ballen gedrückt in ein feuchtes Tuch ein und stelle sie nochmals kalt. Dann nimmt man $\frac{2}{3}$ des Mehls auf den Marmor oder das Wirfbrett und gibt in eine Vertiefung in der Mitte die nötige Flüssigkeit (genaue Angaben bei den Rezepten) und mengt nun dies untereinander, knetet möglichst behutsam, d. h. ohne viel zu drücken, den Teig zusammen, indem man ihn immer etwas zieht und wendet, damit Luft hineingewirkt wird, die ihn dann beim Backen auseinanderreibt und

lustig macht. Ist der Teig glatt und zähe, so bringt man ihn auf die Seite in ein feuchtes Tuch eingeschlagen. Nach $\frac{1}{4}$ 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 Wallholz etwas zu vermengen und dann wird er messerrückendick ausgewallt. Man schlägt ihn übereinander, wie man z. B. eine Serviette zusammenlegen würde und läßt ihn dann $\frac{1}{4}$ Stunde ruhen. Dann wallt man ihn nochmals aus und legt ihn zusammengefaltet auf die Seite und wiederholt diese Prozedur 3—4 Mal.

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

Der geriebene Teig ist zu Früchtchen und Timbales am schmackhaftesten. Das Verhältnis ist wie oben, nur wird die Hälfte von dem Mehl mit der zerpfückten Butter fein 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 diese Teige wirkte und drehte. Man konnte ihr nicht genug zusehen. Und wie das Gebäck im Bratofen aufging! Das war eine Freude, die goldenen Pastetchen zc. herausnehmen und kosten zu dürfen.

(Fortsetzung folgt.)



Die schlimmsten Feinde in unseren Gemüsegärten und ihre Bekämpfung.

(Nachdruck verboten.)

Raum 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

oder nicht selten das ganze Saatbeet vernichten.

Bei den Kohllarten sind es kleine Käferchen, die sogenannten Erbflöhe. Man unterscheidet deren mehrere Arten, wie stahlblaue, graugrüne und gelbgestreifte. Besonders im vergangenen Monat Mai haben dieselben an den Blättern der jungen Kohlpflänzchen, aber auch an den Reifigen großen Schaden angerichtet; auf trockenen sonnigen Beeten zeigte sich der Schaden am größten. Um die Saat von diesen Schädlingen zu bewahren, bestreue man öfters im Tau die Pflanzen mit gesiebter Holzasche oder Kalkpulver, auch das Bespritzen mit Tabakwasser leistet gute Dienste. 150 Gramm Tabakabfall werden mit wenig Wasser abgekocht und mit 10 Liter Wasser verdünnt. Das Bespritzen oder vielmehr Bestäuben geschieht am erfolgreichsten mit einer Nebenspritze oder Tauspender mit feinem Verteiler. — Ein weiterer Feind unserer Kohllarten ist der Kohlweißling, ein weißer Schmetterling, dessen Hauptflugzeit auf den Monat Juli und August fällt. In dieser Zeit legt der Kohlweißling ganze Häufchen gelbliche kleine Eier auf die Unterseite der Kohlblätter, aus denselben entwickeln sich die lästigen Kohltraupen. Wer diese Eier nicht alle 3—4 Tage aufsuchen und vernichten mag, dem bleibt in manchen Jahrgängen der traurige Anblick seiner bis auf die Blattrippen abgefressenen Kohlpflanzen nicht erspart. Es ist das das einzig wirksame Bekämpfungsmittel. Die Anwendung von raupentötenden Spritz- und Betäubungsmitteln dürfen wegen dem nachherigen Genuß der Blätter keine Beachtung finden.

Die Kohlleule, etwas seltener vorkommend als die beiden erstgenannten, ist ein braungrauer Schmetterling; er legt seine Eier an die Kohl-, Salat- und Endivienblätter ab. Die daraus entstandenen Raupen, auch Herzwurm genannt, fressen die Herzblätter dieser Gewächse aus und verunreinigen die übrigen Blätter. Auch hier kann nur das Absuchen befallener Pflanzen oder das rasche Abernten derselben als praktisches Gegenmittel gelten.

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

Schmarozer; kaum sind im Saatbeet die Seklinge aller Kohllarten einigermaßen erstarkt, so kommt das Weibchen des Kohlgallenrüßlers 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 Kohllarten welken. Solche Pflanzen geben nur wenig, oft gar keinen Ertrag.

Die Bekämpfung erfolgt, indem man schon bei der Auswahl der Seklinge, bei der Selbsterziehung oder beim Ankauf derselben sämtliche Kohlpflänzchen mit warzenförmigen Auswüchsen am Wurzelhals wegwirft und verbrennt. Alle Kohlstrünke, ob krank oder gesund, dürfen nach der Ernte nicht wieder eingegraben, auch nicht auf den Komposthaufen gebracht werden, sondern man macht sie durch Verbrennen unschädlich, wenn der Kohlgallenrüßler in den nächsten Jahren nicht wieder oder sogar in bedeutend verstärktem Maße auftreten 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 hervorgerufen durch die Maden der Möhrenfliege; dieselbe gehört zu den schlimmsten Wurzelzerstörern. Vermindert läßt sich dieses Insekt durch sofortige Verwendung der heimgesuchten Rüben, ferner, indem man Rüben und Karotten nicht auf frischgedüngten Boden kultiviert und die Aussaaten nicht zu dicht macht, damit Luft und Licht zum Boden Zutritt haben. 10 Gr. gute Qualität Samen genügen für ein 10 m. langes Beet vollständig.

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

und unbrauchbar werden. Die Bekämpfung ist die gleiche wie bei der Möhrenfliege.

In besorgniserregender Weise haben in den letzten Jahren unser Lieblingsgemüse, die Spargeln von der Spargelfliege zu leiden. Es ist deshalb für den Spargelliebhaber wohl notwendig, daß er mit dem Aussehen, der Lebensweise und dem Schaden, den diese Fliege verursacht, bekannt wird. Man unterscheidet zwei Arten von Spargelfliegen, welche aber in Größe und Farbe einander sehr ähnlich sind und gleichzeitig an den Spargeln große Verheerungen verursachen. Das sind die orangenrote und die punktierte Spargelfliege, die während des Sommers, am stärksten aber während den Monaten Mai und Juni auftreten. Deren Weibchen legen ihre kleinen Eier, sobald die Spargelstengel den Boden durchbrechen, zwischen die Schuppen des oberen Teiles der Spargeln. Ist zu dieser Zeit die Witterung warm und feucht, so bilden sich bis in 2—3 Wochen daraus schneckenartige, schmutzig graugrüne Maden, welche sich an den zarten Blättchen des Spargels satt weiden. Der Schaden, den diese Fliegen und ihre Maden anrichten, indem sie sich ausschließlich von den zarten Blättern der Spargelpflanzen ernähren, ist doppelt groß, wenn man bedenkt, daß während der Spargelernte durch das gewaltsame Eingreifen mit dem Herausstechen der Spargelstengel die wertvolle Pflanze so wie so nicht unbedeutend geschwächt wird.

Die Bekämpfung der Spargelfliege kann nur dann von Erfolg sein, wenn dieselbe frühzeitig schon mit dem ersten Auftreten im Monat Mai auf folgende Art erfolgt. Man kann die Beobachtung machen, daß zur Zeit, da die Spargeln aus dem Boden wachsen, diese Schädlinge ganz flach über den Boden herfliegen, um die aussprossenden Stengel aufzusuchen. Um dieselben abzufangen, steckt man auf Entfernungen von 5 Meter kleine Stäbe, welche Ähnlichkeit mit jungen Spargeltrieben haben und bringt sie so in die Spargelbeete, daß sie 5 Cm. über den Boden ragen. Man bestreicht sie noch mit Raupenschleim, welcher ebenfalls zum Wegfangen von schädlichen Insekten an Obstbäumen angewendet wird. Die Spargel-

fliegen machen sich nun, in der Meinung, Spargelpflänzchen gefunden zu haben, an diese Fangstellen heran und gehen zu Grunde.
G. L.

Haushalt.

Entfernung von Obst- und Rotweinflecken. Man taucht den Fleck, und zwar möglichst frisch, in brausend kochendes Wasser, welches am besten auf dem Feuer stehend weiter kocht. In 1–2 Minuten verschwindet der Fleck vollständig, der Gegenstand braucht nicht ganz gewaschen zu werden. Das Verfahren eignet sich ebensowohl für bunte wie für weiße Wäsche. — Rotweinflecken entfernt man auch sehr gut durch kochende Milch. Der mit der heißen Milch begossene Fleck bleicht sofort; je nachdem Farbstoff enthalten ist, muß der Ausguß wiederholt werden. Man reibe den Fleck mit einem Lappchen. Veraltete Flecke entfernt man mittelst Seife, indem man erst den Fleck einreibt und ihn durchziehen läßt, um ihn alsdann herauszuwaschen.

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

Zum Auffrischen von Farben in der Wäsche ist der Essig ein gutes Hilfsmittel. Guter, starker Essig zur Waschbrühe gegeben, erhält blaurote und grüne Farben und zum letzten Wasser gegeben, 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, bis das Fleisch ganz von der Flüssigkeit bedeckt ist. Dann schüttet man Öl 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 vollständig trocken werden, aber grün bleiben.

Zur Wanzenvertilgung. Versuche, auf welche Weise die lästigen Tiere am besten zu vertreiben seien, haben ergeben, daß z. B. das oft angepriesene Insektenpulver nur betäubend, nicht tödend auf sie einwirkt. Petroleum dagegen hat eine sofort

vernichtende Wirkung. Terpentinöl wirkt fast so intensiv wie Petroleum. Bei Formalin ist die Wirkung tödlich. Wasserstoffsuperoxyd wirkt nur betäubend. 1 Teil Seife und 15 Teile Wasser mit einem geringen Zusatz von Natronlauge haben sofort tödliche Wirkung. Man bringt die Flüssigkeit mit einer Spritze in die Schlupfwinkel der Wanzen.

* * Küche. * *

Kochrezepte.

Kartoffelmehlsuppe mit Käse. Für 6 Personen werden 1–2 gehäufte Eßlöffel Kartoffelmehl mit 1–2 gut verklopften Eiern, 1 bis 2 Eßlöffeln geriebenem Käse und einigen Eßlöffeln Rahm oder Milch vermergt, in 2–2½ Liter siedende Fleisch- oder Knochenbrühe gegeben, 5 Minuten kochen gelassen und angerichtet.

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

Rinderzunge wie Essigfleisch zubereitet. Eine mittelgroße schöne Rinderzunge brüht man mit kochendem Essig, fügt Zwiebelscheiben, ein Lorbeerblatt, Gewürz- und Pfefferkörner 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 aufgesetzt und halbweich gekocht, sodann gehäutet. Indessen bräunt man in einer Kasserole reichlich Butter mit etwas geriebenem Brot, legt die Zunge hinein und läßt sie, wie Essigbraten, langsam fertig dämpfen und quirlt zuletzt etwas Wasser dazu. Auf diese Weise zubereitet, schmeckt die Rinderzunge vortrefflich.

Sauerampfer als Gemüse. Sauerampfer, Korbkraut, Spinatblätter und nach Belieben größere Lattichblätter werden erlesen, gut gewaschen, in siedendem Salzwasser gebrüht, angerichtet, mit kaltem Wasser abgespült und zum Vertropfen gestellt; dann wird das Gemüse nicht zu fest ausgedrückt, sehr fein vermiegt, in frischer Butter gedünstet, mit wenig Sauce veloutée vermischt oder mit Mehl bestäubt, gewürzt und mit der nötigen Fleischbrühe oder Wasser 10–15 Minuten unter gutem Rühren aufgekocht. Beim Anrichten werden einige Tropfen „Maggi's Würze“ und 1–2 Eigelb unter das Gemüse gemischt und letzteres mit hartgekochten Eiern, Brotcroutons oder passendem Fleisch serviert.

Geröstete Kartoffeln mit Petersilie. In Scheiben geschnittene gefottene und erkaltete, oder rohe Kartoffeln werden in reichlich Butter mit dem nötigen Salz geröstet. Vor dem Anrichten gibt man je nach der Quantität der Kartoffeln eine kleine oder große Handvoll feingehackte Petersilie darüber, rührt alles noch einmal um und richtet an. Beliebtes Gericht, namentlich bei den Herren.

Specksalat. Recht fester und weißer Speck wird in kleine Würfel geschnitten (zu einer größeren Schüssel Salat nimmt man 70 Gr. Speck), bei gelinder Hitze unter fleißigem Umrühren gelbgebraten und zum Auskühlen bei Seite gestellt; hierauf gießt man den erforderlichen Essig in den Speck, vermischt beides gut und gießt es über den bereits ein wenig gesalzenen, gut gelesenen, gewaschenen und trocken ausgeschwemmen Kopf Salat oder eine Schüssel mit Kapünzchen, die man nun gehörig durcheinander mischt. Eine Hauptsache bei dieser Art, den Salat anzumachen, besteht darin, den Speck weder zu warm noch zu sehr ausgekühlt zu dem Salat zu tun; im ersten Falle fällt der Salat dadurch zusammen, wird unschmackhaft und unansehnlich, im letzteren Falle mischt sich der halbgeronnene Speck nicht mehr gut mit dem Salat. Kopf Salat und Kapünzchen schmecken vortrefflich als Specksalat, den sehr viele dem mit Del argemachten Salat bei weitem vorziehen.

Gekochte Heidelbeeren. 1 Kilogramm erlesene (gewaschene) Heidelbeeren werden mit wenig Wasser und circa 150—250 Gr. Zucker, je nach Qualität und Reifegrad der Beeren und etwas Zimmt gekocht, hierauf bringt man in Butter geröstete Brotwürfelchen dazu und läßt alles zusammen dick einkochen. Kochzeit 1 Stunde. Nach Belieben gibt man die Brotwürfel erst nach dem Kochen zu.

Erdbeer-Gallerte. Für 6 Personen. 1¹/₄ Liter reife Walderdbeeren, 280 Gr. Zucker, 6 Deziliter Wasser, 15 Gr. Hausenblase oder 20 Gr. Gelatine. Man kochte den Zucker mit einem Deziliter Wasser unter öfterem Abschäumen zum Faden, gieße ihn, wenn er kalt ist, über die Erdbeeren, lasse sie 3—6 Stunden zugebedt stehen, dann tue man die Erdbeeren auf ein Sieb, ohne sie zu zerdrücken, schütte nach einer halben Stunde den durchgeflossenen Saft unter Zurücklassung des Saftes unter die 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. Zucker mit 9 Eibotteln zu Schaum, mischt nach und nach die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, einen Eßlöffel voll gestoßenen Zimmt, drei gestoßene Nelken, 90 Gr. geriebene Chocolate, 270 Gr. hellbraun geröstetes, feingestoßenes Schwarzbrot, den festgeschlagenen Schnee der Eiweiße und 1 Kilogr. ausgeteinte, auf einem Sieb abgetropfte Sauerkirschen hinzu, füllt alles

in eine fettgebutterte, mit Brot ausgefiebte Form und bäckt die Speise bei gelinder Hitze fast zwei Stunden.

Eingemachte Früchte.

Erdbeerkonfitüre. Auf 1 Kilogr. Gartenerdbeeren rechnet man 1 Kilogramm Zucker. Man spült die Erdbeeren leicht ab und läßt sie auf einem Siebe abtropfen; die minder ansehnlichen Früchte, etwa den vierten Teil der ganzen Menge, sucht man aus und streicht sie durch ein feines Sieb, die fehlerfreien drei Viertel legt man in eine Schüssel. Zu den durchgestrichenen Erdbeeren gibt man den Zucker und kocht ihn zur kleinen Perle, schäumt ihn dabei fleißig ab und giebt ihn etwas verkühlt, über die Erdbeeren in die Schüssel. Am andern Tage gibt man die Erdbeeren nebst Saft auf ein Sieb und läßt letzteren rein ablaufen; kocht ihn etwas ein und gibt ihn abermals verkühlt über die Früchte. Am dritten Tage läßt man die Erdbeeren in dem Saft über schwachem Feuer langsam heiß werden, aber nicht kochen, hebt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, worauf man sie in die Einmachgläser füllt und mit dem nochmals eingedickten und wieder erkalteten Saft übergießt. Die Gläser überbindet man auf gewöhnliche Weise mit Pergamentpapier oder Blase und verwahrt sie an einem trockenen, kühlen Orte.

Marmelade von Süßkirschen. Zu 1 Kilogramm recht dunkelfarbiger Kirschen nimmt man 125 Gr. Zucker. Die Kirschen werden abgestielt und ohne Zusatz von Wasser auf einer mäßig heißen Herdstelle unter beständigem Rühren im eigenen Saft so lange gekocht, bis sich das Fruchtfleisch ganz von den Kernen gelöst hat. Alsdann streicht man sie durch ein Sieb, vermischt den Fruchtbrei mit dem Zucker und kocht ihn unter fortgesetztem Rühren zu einer geschmeidigen Marmelade ein, welche man recht heiß in vorher erwärmte Gläser füllt und nach dem Erkalten mit Pergamentpapier überbindet.



Gesundheitspflege.



Reine Luft im Schlafzimmer. Die einfachste und fast überall leicht ausführbare Vorsichtsmaßregel gegen die Ansammlung verdorbener Luft während des Schlafes ist die Offenhaltung eines oder mehrerer Fensterflügel auch während der Nacht. Tausende von Unerfrorenen haben die wohlthätigen Folgen dieses naheliegenden Luftverbesserungsrezeptes bereits an sich erfahren. Sie sind von der giftig sein sollenden Nachtlust im Bette noch nicht umgebracht worden, würden im Gegenteil das Schlafen im gut gelüfteten (ventilierten) Zimmer nie mehr gegen die Einschachtelung in einer oft recht stark mit Kohlenäure und übelriechenden Zerfallsstoffen parfümierten Atmosphäre vertauschen. Sie fühlen sich am Morgen beim Erwachen frischer, der Kopf ist nicht eingenommen, der Schlaf war ein wirklicher Sauerstoffschmaus und hat das Blut mit neuer, munterer

Spannkraft für die mancherlei Pflichten des Tagesberufes versehen. Je mehr sich Alengstliche allmählich durch zuerst ganz vorsichtiges, dann immer lecheres Öffnen einer Fensterspalte bis zu einem ganzen Flügel — es richtet sich dieses nach Witterung und Jahreszeit — an ein gut gelüftetes Zimmer auch während der Nachtstunden gewöhnen, desto gesunder und wohlthätiger werden sie eine solche Gewohnheit finden. Die bequemen, in ihrem Oberteil beliebig stellbaren Klappfenster erleichtern eine möglichst wenig fühlbare Ventilation; auch ist etwas stärkere Luftbewegung in einem bewohnten Raum noch nicht immer gleichbedeutend mit krankmachendem, erkältendem Durchzug, wie so viele Lufthasenfüße voll Schrecken meinen. Das beste Mittel gegen Erkältung ist fortwährende Erkältung, sagt Hufeland in seinem klassischen Büchlein: „Die Kunst, das menschliche Leben zu verlängern“. Eine solche Luftabhärtende, dadurch aber gerade Erkältungs- = Krankheiten verhütende oder seltener machende Lebensweise ist nur möglich durch Aufenthalt in beständig frischer Luft bei Tag und Nacht, auch innerhalb der vier Wände.

Kinderpflege und -Erziehung.

Wie wendet man Arzneimitteln bei Kindern an? In der Zahl der täglichen Gaben wird vielfach gelehrt. Hat der Arzt z. B. „zweistündlich einen Eßlöffel voll“ verordnet, so bekommt ein Kind sechs, das andere acht, das dritte gar zwölf Mal seine Medizin per Tag. Das kann sehr unbeabsichtigte Wirkungen haben. Man beherzige daher, daß, wo nichts besonderes in dieser Beziehung verordnet ist, die Nacht niemals mitgerechnet wird. Man gibt die erste Dosis um 8 Uhr früh, die letzte um 10 Uhr abends oder, wenn der Patient früh zur Ruhe gebracht werden soll, um 8 Uhr abends. Ist „dreimal oder viermal täglich ein Eßlöffel oder Theelöffel“ vorgeschrieben, so müssen diese, falls nichts anderes angemerkt ist, gleichmäßig über die genannte Tageszeit verteilt werden. Niemals aber darf das kranke Kind zum Einnehmen aus dem Schlafe geweckt werden. Niemals auch soll die Arznei gleichzeitig mit einer Mahlzeit gegeben werden. Vielmehr muß eine Pause von mindestens einer halben Stunde dazwischen liegen. Ob sie vor oder nach dem Essen gegeben werden soll, darüber wird der Arzt, wo es nicht gleichgiltig ist, seine Vorschriften machen. Ebenso wenig dürfen ohne besondere Anordnung zwei oder mehrere Medikamente unmittelbar hintereinander genommen werden. Auch hier ist eine halbe Stunde die geringste Zwischenzeit.

Von den festen Arzneimitteln müssen die Pulver für Kinder stets in Wasser oder Zuckerwasser gelöst oder, falls sie nicht löslich sind, mit demselben gemischt werden. Meist genügt dazu ein Eßlöffel voll Wasser. Das Verühren darf aber nicht mit dem Finger geschehen, sondern mit einem reinen Glas- oder Metallgegenstande, am einfachsten mit einem Theelöffelstiele. Pillen dürfen nie bei

Halschmerzen gegeben werden. Kleinere Kinder sollen dieselben überhaupt nicht erhalten.



Gartenbau.



Mohnblumen sind prachtvolle Stauden, die in den letzten Jahren an Farbenpracht und Größe der Blumen ungemein zugenommen haben. Namentlich der orientalische Mohn, *Papaver orientale*, mit den großen scharlachroten Blumen ist für Dekorationszwecke sehr gut geeignet. Außer dieser Sorte gibt es noch einige prächtige englische Varietäten, wie Blush-Queen, zart rosa mit schwarzem Fleck, *P. bracteatum*, dunkelscharlachrot mit schwarzen Flecken im Zentrum und verschiedene andersfarbige gefüllte Sorten. Die Kultur der fremdländischen Papavergewächse ist nicht so schwierig als man glaubt. Sie verlangen nur eine freie sonnige Lage, etwas nährreichen Boden und in großer Sommerdürre reichlich Wasser, damit die Knospen nicht stecken bleiben und der Blumenstiel verkürzt wird. Die abgeschnittenen Blumen halten sich lange im Wasserglase.

Das Anbinden der krautartigen Ranken des wilden Wein muß so geschehen, daß der Saftlauf nicht durch ein zu enges Schnüren gehemmt wird. Auch soll das Anheften nie in Büscheln geschehen, weil hierdurch das in der Mitte sitzende Blattwerk gelb und zur Herberge für Ungeziefer wird.



* Frage-Ecke. *



Antworten.

53. **Guter Kaffee** ist leicht zu erkennen und zwar schon am Geruche. Man nimmt eine Handvoll davon und riecht daran. 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 Kaffee brauen, so nehme man 1 Pfund grünen, etwa Campinos, oder wenn es sein muß Santos, und röste ihn. Dann nehme man 1 Pfund 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 Kaffeemischung, die die Ausgiebigkeit und Feinheit vereint zu einem Mittelpreis. — Vielleicht wird auch beim Anbrühen des Kaffees nicht siedendes Wasser genommen, dann ist er nie gut. Frau M. L. in B.

56. Ich kann Ihnen ebenfalls Anleitung zur Herstellung eines **Rheumatismuskitts** aus **Roskastanienblüten** geben. Es ist zwar leider 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 Treberbranntwein oder feinen Spiritus (nicht Brennspritus).

nimmt man eine gut aufgeblühte Roßkastanienblüte, die man in den Brantwein legt. Alles außer dem Stiel in der Mitte wird verwendet. Die Flasche muß mehr als 1 Liter halten, oder dann ist ein wenig von der Flüssigkeit auszugießen, damit die Blume Platz hat. Man läßt das ganze im Schatten sechs Wochen stehen. Ich setze immer eine Etikette auf die Flasche mit dem Datum, wann die Flüssigkeit filtriert werden soll. Ist die Zeit versprochen, so gießt man die Flüssigkeit durch ein Sieb und drückt die Blume noch mit den Händen aus, weil sonst zu viel Saft darin bleibt. Dieser Brantwein, dem man zur Stärkung noch eine Handvoll Rochsalz beifügen kann, ist zum einreiben ausgezeichnet gegen Rheumatismus, selbst in veralteten Fällen. Natürlich je älter der Brantwein ist, desto wirksamer ist er; deswegen ist's gut, gleich einen Liter anzusetzen. Ich brauche alle Jahre 1 bis 2 Liter in der Armenpflege.

Frau M. L. in B.

58. **Champignons**, Schwämme überhaupt wollen frisch genossen werden. Einzige in Betracht kommende Konservierungsart wäre das Dörren, aber auch dies nur zum Schaden von Güte und Wohlgeschmack.

F.

59. Wir bereiten unsern Essig nach dem Rezept in Susanna Müllers „Hausmütterchen“. Dort heißt es: „Man säuert ein Essigfaß oder eine Strohflechte mehrere Male mit gutem Essig durch und läßt's wieder eintrocknen. Dann gießt man $\frac{1}{2}$ Liter guten scharfen, warmen, weißen oder roten Weinessig hinein, füllt bis auf den vierten Teil der 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 ($15-18^{\circ}$ R.), wirft aber vorher noch ein Stück warmes weiches Brot, mit ein paar Pfefferkörnern bestreut, hinein, um eine Essigmutter zu erhalten. Schneller wird der Essig fertig, wenn man den Wein nicht auf einmal, sondern täglich eine Flasche, wenn möglich zuvor an der Sonne erwärmt, hinzugibt. So kann der Ansatz auch ohne Essig gemacht 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 Essigmutter sorgfältig gereinigt werden, wenn man immer einen guten Essig haben will.

Obsteßig -- aus sog. Most -- wird auf die nämliche Art bereitet wie Weinessig. (Ebenso Bieressig.) In einem Steintopf oder Fäßchen gibt man so viel zerquetschtes Steinobst oder Kernfrüchte, daß das Gefäß zu $\frac{3}{4}$ damit gefüllt ist. Man stellt es in einen warmen Raum, so daß es nicht unter 15° Wärme hat. Darauf gießt man $25-30^{\circ}$ R. warmes Wasser daran und läßt den Inhalt gut ausgären. Sodann wird er abgezogen und filtriert. Auf je 5 Liter wirft man 5 Gr. Preßhefe und ein kleines Stückchen warmes Schwarzbrot hinein. Aus dem soll sich nach und nach die Essigmutter bilden. Das Gefäß wird so

bedeckt, daß noch etwas Luftzutritt möglich ist. In 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 schön aufgehen, nach dem Backen aber zusammenfallen, so mag der Fehler darin liegen, daß das Gebäck zu rasch der Kühle oder gar dem Luftzug ausgesetzt wird. Lesen Sie nach, was für gute Ratschläge in dieser Beziehung die „Rosine“ dem „Britli“ erteilt! Eine eifrige Leserin.

Fragen.

61. Wie trocknet man Blumen in Sand? Ich hörte kürzlich, daß sie auf diese Weise sich viel besser in der Farbe konservieren als beim Pressen. Ich wäre für gültigen Rat sehr dankbar.

Louise.

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

Hausfrau.

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

64. Wer wäre so freundlich, mir einige vegetarische Mahlzeiten zusammenzustellen, nur aus 2-3 Gerichten ohne Suppe bestehend, und wer gibt eventuell die detaillierten Rezepte dazu? Wo sind diesbezügliche Kochbücher zu haben (d. h. nur eine kleine billige Ausgabe, da ich nicht ausschließlich vegetarische Küche führe)? Für jede Auskunft danke herzlich.

Eine Abonnentin.

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

Blumenmütterchen.

In jedem sparsamen Haushalt unentbehrlich!



Brauns'sche Stofffarben
zum Auffärben verbläuter Kleider etc.

Brauns'sche Blusenfarben
zum Auffärben von Blusen, Waschkleidern,

Brauns'sche Crémefarben
für Gardinen, Vorhänge, Spitzen,

Brauns'sche Handschuhfarben
f. alte Glacéhandschuhe, Schutzhüllen.

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).