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

Band: 10 (1903)

Heft: 14

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. 28 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.

№ 14. X. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | Zürich, 11. Juli 1903.

Zufriedenheit, stets unverdrossen,
Mache zum ständigen Hausgenossen,
Frohsinn lade dir oft zu Gast,
Halt ihn zurück zu heiterer Rast.
Tritt aber die Freundschaft über die Schwelle
Gieb ihr des Hauses freundlichste Stelle.

Putlitz.

Gritli in der Küche.

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

(Nachdruck verboten.)

Neuntes Kapitel.

Gritli lernt Pasteten- und andere Teige machen.

Rosine konnte nicht genug darauf hinweisen, wie wichtig bei der Herstellung aller gewirkten Teige das leichte Anfassen und das Bestreben, durch das Kneten Luft hineinzubringen und wie jedes Ankleben zu vermeiden sei. Als sie aber einmal Gritli dabei traf, daß es eine währschafte Hand voll Mehl auf das Wirkbrett streute, da ging das Schelten nicht schlecht los.

„Da schau mir einer diese Köchin an! Na, das wird ein nettes Gebäck werden, das wird sich kauen wie Strohhalme.“ Mit raschen Bürstenstrichen wischte sie alles überflüssige Mehl zusammen und warnte die Lehrtochter wiederholt eindringlich vor reichlichem Mehlstreuen während des Wirkens. „Lieber eine Minute ruhen lassen, inzwischen die Hände wieder einmal waschen und leicht in Mehl tauchen, als neuerdings Mehl hineinkneten, wenn die Zutaten anfänglich richtig abgewogen waren.

Nachdem von den gewirkten Teigen auch der Strudel- und der Nudelteig und der Eierküchli- oder Oehrliteig durchgenommen worden, welche dieselben Handgriffe erfordern und nur in der Mischung und Menge der Bestandteile verschieden sind, nachdem Gritli das Wallholz so leicht und rasch über die Teigflächen gleiten ließ, daß selbst eine Rosine zufrieden war, da ging es weiter in der Teigfabrikation.

„Die Hefenteige werden eigentlich bei uns in der Schweiz viel zu wenig, auch im einfachen Haushalte zubereitet. Und doch ist Hefenbackwerk so billig und nahrhaft. Es fehlt nur am Können unserer Hausfrauen und oft auch an der Lust, etwas Neues und Ungewohntes auf den Tisch zu bringen. Und doch liegt gerade in einer richtigen Abwechslung das ganze Geheimnis des Appetiterregens. — Zu Hefenteigen kaufe

man stets frische Preßhefe und hüte sich vor dem Zuviel. Du kannst dich genau an meine Rezeptangaben halten; aber im allgemeinen gilt der Grundsatz, daß man auf 1/2 Kilo Mehl bei Verwendung kleinerer Buttermengen 15—20 Gr. Hefe rechnet. Ist das zu bereitende Gebäck fettreicher, so bedarf es einer größern Menge, also 20 bis 30 Gr. Hefe. Immer aber wird man gut tun, einen Vorteig davon zu machen, wobei man einerseits die Triebkraft der Hefe beurteilen kann und anderseits durch den gehobenen Vorteig ein schnelleres Steigen, „Gehen" des ganzen Teiges hervorbringt, was eine Hauptbedingung zur Schmackhaftigkeit ist.

Alle Zutaten zum Hefeteig müssen lauwarm (24° R.), aber ja nicht heiß sein. Auch das Teigbecken sei gewärmt. Nimmt man z. B. zu heiße Milch zum Auflösen der Preßhefe, so werden die Hefepilze zerstört und die Gärung, welche eben das „Heben" oder „Gehen" des Teiges bewirkt, verhindert. Sowohl der Vorteig wie der Gesamtteig müssen in einer Wärme von ca. 30° R. mit einem Tuche zugedeckt stehen. Man kann die Gefäße auch in warmes Wasser stellen, das auf der gleichen Temperaturhöhe zu erhalten ist. Der Vorteig sollte in 1 1/2—2 Stunden, der Teig in 4—5 Stunden sich genügend, d. h. um das Dreifache gehoben haben. Aber auch in der Ofenwärme wird der Hefenteig noch aufgehen, weshalb genügend Raum zu schaffen ist, sei er in einer Form untergebracht oder komme er als Kranz oder Stolle oder „Züpfe" in den Ofen. Ueber das Backen habe ich schon einmal gesprochen. Vergiß nie, daß Hefebackwerk vor Luftzug geschützt werden muß und daß in der ersten Viertelstunde der Backofen nicht geöffnet werden darf. Hefebackwerk verträgt eine mäßig starke Hitze."

Auch die gerührten Teige bedürfen gewisser bestimmter Bedingungen und Handgriffe, wenn das Gebäck gelingen soll.

Vor allem denke an den Zweck des Rührens. Er besteht darin, Luft hineinzuschaffen, welche durch das spätere durch die Wärme erzeugte Bestreben derselben, sich auszudehnen, eben das Gebäck lockert. Deshalb heißt es aufpassen, daß wir die Luft nicht etwa wieder hinausjagen, die wir von der einen Seite hineingebracht haben, indem wir rückwärts rühren. Immer nach der gleichen Seite ist die Losung. Zu gerührten Teigen empfiehlt es sich stets, das Mehl zu sieben, weil es dadurch viel lockerer liegt, also auch schon von Luft durchdrungen ist. Das gilt sowohl bei Tortenteigen als auch bei Pfannkuchen und Mehlspeisen jeder Art.

Denselben Zweck der Lockerung will man auch durch das Schaumigrühren der Butter und das Schlagen der Eiweiß zu Schnee erreichen. Butter wird zuerst auf dem warmen Herd etwas erweicht, aber ja nicht flüssig gemacht und dann mit einem kleinen Holzkochlöffel gerührt, bis sie ganz weiß und dickflüssig geworden wie Rahm. Wie man den Eischnee bereitet, hast du früher schon gelernt: An kühlem Orte mit einer kleinen Prise Salz versetzt und so steif gequirlt, daß man die Schüssel stürzen kann, ohne daß er herausfällt. Daß Eischnee stets zuletzt, unmittelbar vor dem Backen nur leicht unter die Masse gezogen wird, weißt du.

Nun sollst du auch gleich noch von dem gebrühten Teige die Hauptregel erfahren, müssen wir dann doch bald einmal an's Backen in Fett gehen. Die nötige (in den Rezepten stets genau angegeben) Flüssigkeit, Milch oder Wasser, wird siedend gemacht und dann das Mehl auf einmal in raschem Sturz unter gutem Rühren hineingebracht und zwar auf gelindem Feuer. Wenn sich der Teig von der Pfanne löst, gießt man ihn zum Erkalten in eine Teigschüssel, klopft noch einige Minuten weiter und bringt dann ein Ei oder auch nur ein Eigelb nach dem andern unter fortwährendem Klopfen hinein und läßt ihn vor dem Backen wo möglich eine halbe Stunde ruhen.

Zehntes Kapitel.

Von den Fetten und vom Backen in Fett.

„Der Verbrauch von Fetten in der Küche ist von großer Wichtigkeit und dessen richtige Anwendung inbezug auf Menge, Art

und Mischung sowohl für den Geldbeutel wie für die Gesundheit durchaus nicht gleichgiltig. Es herrscht indessen darüber noch unendlich viel Vorurteil, namentlich in der ländlichen Bevölkerung, weil man die Zusammensetzung der verschiedenen Fette nicht kennt und nicht weiß, wozu das Fett im Haushalt des Körpers bestimmt ist", begann Rosine zu erläutern, als auf dem Küchentische eine währschafte „Ankenballe", einige Speckseiten und ein Häuflein Nierenfett lagen und des Auskochens harrten. „Manche Köchin oder Hausfrau, die alle Ursache hat, mit dem kleinen Haushaltungsgeld sparsam umzugehen, erlaubt sich den Luxus, mit reiner Kuhbutter zu kochen, während sie einen Drittel bis zur Hälfte ersparen könnte und weder den Geschmack ihrer Leute beleidigen, noch deren Gesundheit gefährden würde, wenn sie eine richtige Mischung vornähme oder für besondere Gerichte sich der Pflanzenbutter, des Palmin oder der Palmbutter bedienen würde. Es ist auch eine durchaus irrige Ansicht, daß reines Schweinefett als Speisefett verwendet, „ungesundes oder unreines Blut" erzeuge. Nur ein Uebermaß des Fettes kann nach dieser Seite hin verderblich wirken, weil es dann die Verdauung stört und infolge dessen die Blutmischung verändert. Alle Vorsicht ist mit der Verwendung der käuflichen Margarine dagegen geboten, weil sie oft Beimischungen von schwer- oder unverdaulichen Substanzen enthält und das Ochsenfett, aus welchem Margarine in der Regel hergestellt ist, so wie so schwer zu verdauen ist.

In unserm Haushalt stellen wir stets eine Mischung von den drei Fetten: Butter, Schweinefett und Nierenfett her und zwar nehme ich auf 5 Kilo Butter 5 Kilo Schweinefett und 3½ Kilo Nierenfett und koche jedes für sich aus.

Nun paß aber auf, wie das zugeht, denn das Fett ist, wie gesagt, ein teurer Artikel und wir können nicht sorgfältig genug damit umgehen. Die Butter muß immer ein paar Tage im Keller oder an einem kühlen Orte gelagert sein, bevor man sie einsiedet; daß wir nur ganz prima Butter kaufen, ist selbstredend. Wir sind auch einmal auf „billige Einsiedebutter" tüchtig hineingefallen. Als wir die gewonnene eingesottene Butter wogen, da hatten wir beinahe die Hälfte des Gewichts eingebüßt. Dabei war das Einsieden wegen der Menge des Milchgehalts langweilig und überdies schmeckte das fertige Produkt schlecht. Also nur beim Einkauf von frischer Butter nicht sparen wollen, sondern sich an einem bewährten, vertrauenswürdigen Orte bedienen und dann kaufen, wenn die Preise niedrig stehen.

Wir kochen in einem Topfe, dem großen ehernen (ein eiserner oder gut verzinnter kupferner tun's auch) die Butter, in einem zweiten das Schweinefett aus. Die Butter kommt in großen Stücken in den Topf auf gelindes Feuer, das Schweinefett (Speck ist schmackhafter, aber weniger ergiebig als Schmer) in kleinen Würfeln. Die Butter darf den Topf nur etwas über die Hälfte füllen, weil sie während des Einsiedens steigt. Eine alte Bauernregel sagt, daß die Butter nach dem zweiten Steigen und Fallen den richtigen Kochgrad erreicht habe. In der Tat ist sie alsdann klar und der Bodensatz schön gelb. Hebt man die Butter, die noch längere Zeit leise fortkocht, alsdann vom Feuer weg, so wird sie zum Aufbewahren gerade recht sein.

Aber verlaß mir die Butter keinen Augenblick", schloß Rosine, „und wenn sie allenfalls überkochen wollte, so decke rasch mit einem trockenen, gut schließenden Deckel und nehme sie sorgfältig vom Feuer weg. Es können durch siedendes Fett entsetzliche Brandwunden und wenn es ins Feuer läuft, große Feuersgefahr entstehen.

(Fortsetzung folgt.)

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

(Nachdruck verboten.)

II.

Hocherfreut wird gegenwärtig der Gartenliebhaber durch die gute Entwicklung der Zwerg- und Stangenbohnen, aber betrachtet er dieselben etwas näher, so läßt sich an den jungen Trieben und Blättern auch schon eine

Menge schwarzer Blattläuse beobachten. Es entziehen diese Schädlinge, von welchen ähnliche Arten auch auf Rosen- und Obstbäumen vorkommen, den zarten Trieben und Blättern durch ihr Saugen viel Saft, wodurch die Triebe verkümmern und die Blätter sich zusammenrollen.

Wenn man bedenkt, daß eine einzige Blattlaus während des Sommers über eine Million Nachkommen auf die Welt zu setzen vermag, so ist wohl zu begreifen, daß der dadurch verursachte Schaden ganz erheblich werden kann. Es muß deshalb deren Bekämpfung, wenn ein Erfolg nicht ausbleiben soll, schon bei dem ersten Auftreten kleinerer Kolonien stattfinden. Die Blattläuse haben freilich auch Feinde, es sind dies die Blattlausfliegen, kleine Schlupfwespen, ferner das Marienkäferchen (Herrgottskäferchen), welches sich von Blattläusen ernährt.

Von den erprobten Bekämpfungsmitteln dürften folgende Erwähnung finden:

1. Schmierseifenlösung. ½ Kilo Schmierseife wird in 15 Liter warmem Wasser aufgelöst.

2. Tabakwasser. Man kocht in 20 Liter Wasser 1 Kilo geringen Tabak (Tabakrippen). Nach dem Erkalten werden die fraglichen Pflanzen mit der einen oder andern Lösung öfters bespritzt. Auch das Bespritzen mit verdünnter Bordeauxbrühe leistet gute Dienste, nicht allein nur zur Bekämpfung der Blattläuse, sondern es bewahrt dieselbe auch viele unserer Gewächse in Garten und Feld vor dem Auftreten gewisser Blattkrankheiten.

Zur Herstellung von verdünnter Bordeauxbrühe bringtman 2 Kilo reines Kupfervitriol in ein gut durchlässiges Säckchen, hängt dasselbe in ein Holzgefäß mit 50 Liter Wasser und läßt alles ruhig stehen; in einer Stunde wird das Kupfervitriol aufgelöst sein. Nun löscht man gleichviel fetten Kalk mit wenig Wasser und gießt in einem andern Gefäß nach und nach 50 Liter Wasser dazu. Dieser so entstandenen Kuhmilch wird langsam unter beständigem Umrühren die Kupfervitriollösung beigemengt; das ist verdünnte Bordeauxbrühe.

Bei Anwendung dieser Spritzmittel ist darauf zu achten, daß zur Bespritzung nicht heißes, sonniges Wetter ausgewählt wird, sondern Tage mit bewölktem Himmel.

Der Schaden, den die Ameisen durch ihr massenhaftes Auftreten verursachen, ist auch ziemlich groß. Durch das Anfressen der Blütenknospen an den Zwergbirnbäumen machen sie sich im frühen Frühling zuerst bemerkbar. In den Monaten April und Mai machen sich diese Schädlinge mit Vorliebe an die Stengel der jungen Gemüsepflanzen und nähren sich von deren Saft, bis die zarten Pflänzchen zerstört sind. Einen indirekten Schaden verursachen die Ameisen, indem sie die Blattläuse hätscheln, um sich an deren honigartigen Ausscheidungen zu erlaben, was dann die Läuse zu nur noch eifrigerem Saugen anregt.

Stets ist zu beobachten, wo sich Blattläuse aufhalten, finden sich auch die Ameisen vor, letztere schützen geradezu ihre Lieblinge und verteidigen sie im Kampfe gegen ihre Feinde, unsere nützlichen Insekten. Zu der Zeit, wo an unseren vielversprechenden Rosenbäumchen die Blumenknospen anschwellen, machen sich die schlimmen Nager auch an diese, sie fressen die zarten Knospen an. Auch die reifenden Aprikosen und Pfirsiche an den Spalierbäumen lassen sie nicht unversehrt. Nach der Einmachzeit, nachdem die besorgte Hausfrau die Früchte in der Speisekammer gut aufbewahrt zu haben glaubt, zeigt sich zum großen Aerger eine kleine, dunkle Ameisenart, die aus dem Freien durch die Mauerritzen oder Fenster eingedrungen ist, um sich an den Süßigkeiten zu erlaben. Die Vernichtung dieser kleinen Tierchen geschieht wie folgt: Im Garten suche man ihren Bau auf und begieße denselben, wenn nicht gerade Baumwurzeln in unmittelbarer Nähe sich befinden, mit siedendem Wasser oder mit Eisenvitriollösung. Ein Kilo Eisenvitriol in 8 Liter Wasser aufgelöst, tötet die Insekten sofort. Ameisen, nur vereinzelt vorkommend, werden durch aufgestellte Teller mit Honig- und Hefenmischung angelockt und vernichtet. Durch dieses Vorgehen lassen sich die schädlichen Tiere zwar nicht vollständig vertilgen, aber man kann doch ihrer

weiteren Vermehrung entgegentreten, so daß kaum mehr wesentlicher Schaden durch dieselben angerichtet wird.

Die Maulwurfsgrille, Werre oder Erdkrebs genannt, beginnt schon im April und Mai durch das Graben von Gängen und Abfressen von zarten Wurzeln, die Saat- und Pflanzbeete teilweise oder ganz zu zerstören. Im Juni vermag das Weibchen dieses Schädlings in selbstgegrabenen, faustgroßen Höhlen im Boden 200—300 Eier abzulegen, woraus nach 3 Wochen die Jungen ausschlüpfen. Werden also beim Zurüsten der Gartenbeete (Umgraben) solche Nester mit Insaßen beobachtet, dann vernichte man sie sofort. Auf diese Weise ist mehr auszurichten als durch das Wegfangen einzelner Schädlinge, wenn diese schon ihr Nest verlassen haben. Sehr gute Resultate erzielten wir bei Anwendung von folgendem einfachen Mittel: Es wurden nach warmen Maitagen am Abend die heimgesuchten Stellen im Garten mit Wasser tüchtig begossen und mit Tüchern (leichtem Emballage) bedeckt. Während den folgenden heißen Mittagsstunden pflegen sich die Werren unter diesen feuchtwarmen Tüchern gerne aufzuhalten; nimmt man dann rasch die Tücher weg, so kann man eine große Anzahl zusammenlesen und sie töten. G. L.

Haushalt.

Schildpatt-, Elfenbein- oder Altsilberkämme und Bürsten dürfen nicht mit Seifenwasser gewaschen werden. Man reibt sie mit heißem Kraftmehl ab, wobei man jedesmal sehr wenig nimmt, da das Mehl oft erneuert werden muß.

Rostflecke aus Nickelgegenständen entfernt man, indem man sie mit Petroleum befeuchtet und dann mit einem in Holzkohlenpulver getauchten Lederläppchen abreibt.

Unsere Hausfrauen machen nicht selten selber den Maler im Haus, wissen aber oft nicht, wie die Ueberbleibsel von Farbe aufbewahrt werden. Man geht dabei sehr einfach vor:

Uebrig gebliebene Oelfarbe übergießt man mit etwa fingerhoch Wasser, damit sich keine Haut bildet; beim Gebrauch wird das Wasser abgegossen. Man bewahrt sie im Keller auf.

* * Küche. * *

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: Suppe mit verlorenen Eiern, Schweinsfilet. Bohnen, *Heidelbeerkaltschale.
Dienstag: Spinatsuppe, Netzwurst, Griesknöpfli, Rhabarberschnitten.
Mittwoch: Reissuppe, Leberragout, *Kohlrabi, Salzkartoffeln.
Donnerstag: Gemüsesuppe, *gebratener Kalbsrücken, Risotto, gemischter Salat, *Kirschsoufflé.
Freitag: Mehlsuppe, Beefsteaks, gefüllte Spinatblätter, gebratene Kartoffeln.
Samstag: *Grünkernschleimsuppe, Rindsbraten, Maccaroniauflauf, Erdbeercrême.
Sonntag: Falsche Schildkrötensuppe, Backhühnchen, Bratkartoffeln, Kopfsalat, Kirschkuchen.

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

Kochrezepte.

Grünkernschleimsuppe. Für 6 Personen. 1 Kilogramm Ochsenfleisch oder ein Huhn (ganz oder in Stücken), 200—250 Gr. gewaschener Grünkern, Suppengewürze, Salz, nach Belieben geröstete Brotwürfel. — Grünkern (unreifer Roggen) wird über Nacht in laues Wasser eingeweicht, Tags darauf samt dem Einweichwasser und so viel weiterem Wasser, daß es 4—4½ Liter Wasser ausmacht, samt den Knochen und allfälligen Fleischabfällen auf schwaches Feuer gesetzt und langsam zum Kochen gebracht. Dann werden die Suppengewürze, Salz und das Fleisch oder Huhn beigegeben und alles 3—3½ Stunden gekocht, dann durchs Suppensieb über Brotwürfel angerichtet. Sehr verfeinert kann der Schleim durch die Beigabe eines Stückleins Butter oder einiger Löffel Rahm werden. Sollte der Schleim nicht dick genug sein, so wird ein Mehlteiglein eingerührt.

Gebratener Kalbsrücken. Der Rücken eines gutgemästeten Kalbes wird in Form eines Rehrückens vom zweiten Nackenwirbel bis zu den Keulen zugehauen; nachdem er gehörig mürbe gelegen ist, verstutzt man die Rückenwirbel und Rippenknochen, schneidet alle sehnigen und lappigen Teile ab, legt ihn eine Nacht in abgenommene Milch, häutet und spickt den Rücken, bestreut ihn mit Salz und brät ihn in reichlicher Butter unter fleißigem Begießen, wobei man nach und nach etwas Wasser in die Pfanne nachschüttet, recht saftig und nicht zu weich, wozu beinahe 1½ St. erforderlich sind; sehr gut schmeckt dieser Braten, wenn man ihn gegen Ende der Bratzeit mit saurem Rahm bestreicht, auch pflegt man ihn häufig neben den Speckstreifen noch mit Sardellenstreifchen zu spicken, was ihm einen besonders pikanten Geschmack verleiht. Man gibt entweder Salat und Kompott oder auch mit Parmesankäse vermischte Maccaroni dazu und überstreicht in letzterem Fall den Kalbsrücken meist mit Fleisch-Glace.

Braungedünstete Kohlrabi. Die geschälten und in beliebige Stückchen zerschnittene Kohlrabi werden mit kochendem Wasser gebrüht, abgegossen und in ein Kasserol getan, worin man zuvor ein reichliches Stück Butter oder abgeschöpftes Rindsfett nebst einem Stückchen Butter hellbraun gemacht hat. Man schwenkt sie häufig damit um und läßt sie darin weich dünsten, stäubt dann etwas Mehl darüber, schüttet Fleischbrühe an, salzt sie ein wenig, läßt sie gehörig damit verkochen und gibt sie mit gekochtem Fleisch, Koteletten, Fricandellen und dergleichen zu Tisch.

Kirsch-Soufflé. 1¼ Kilogramm schöne Sauerkirschen werden ausgekernt, die Kerne gestoßen und mit ein wenig Flüssigkeit ausgekocht, dann durchgeseiht und über die Kirschen gegossen, die man mit 250 Gr. Zucker, etwas ganzem Zimmt und Zitronenschale langsam weichdünstet. Die eine Hälfte davon streicht man durch ein Sieb, verrührt dieses Mus mit 50 Gr. Zucker, den man mit sechs Eidottern und zwei ganzen Eiern zu Schaum gerieben hat, mischt einen Kaffeelöffel voll Zimmt, zwei Eßlöffel geriebenen Zwieback und den festgeschlagenen Schnee der sechs Eiweiße hinzu, legt die andere Hälfte der weichgedämpften Kirschen in die Soufflésorm, schüttet die Masse darüber, bestreut sie dick mit Zucker und bäckt das Soufflé 15—20 Minuten, worauf man es sofort zu Tisch gibt.

Heidelbeer-Kaltschale. Man kocht die gut gelesenen und gewaschenen Heidelbeeren (zu einer Kaltschale für 4—6 Personen etwa 2 Liter) mit ein wenig Wasser, 125 Gr. Zucker, etwas Zitronenschale und ganzem Zimmt, rührt sie durch einen Durchschlag und vermischt diesen Saft mit der nötigen Menge Rahm oder Milch, stellt die Mischung kalt und richtet sie dann über zerbrochenem Zwieback, geriebenem Schwarzbrot oder mit Schneeklößchen an. Das Verfahren, die Beeren zuvor zu kochen, macht die Kaltschale bedeutend wohlschmeckender und angenehmer, als wenn man die ganzen Beeren mit Zucker und Zimmt bestreut und mit der Milch übergießt.

Eingemachte Früchte.

Eingemachte Kirschen. Gute Sauerkirschen werden vorsichtig ausgekernt, auf 1 Kilogramm derselben 500 Gr. Zucker in einer Obertasse Wasser geläutert, zu dünnem Sirup gekocht und gut abschäumt; man legt die Kirschen nach und nach in den Sirup, kocht sie darin weich, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, und tut sie in eine Terrine. Die aufgeschlagenen Kirschkerne bindet man in ein sauberes Leinwandläppchen und kocht sie so lange mit in dem Saft, bis dieser genügend dicklich ist, legt sie dann heraus, gießt den heißen Saft über die Kirschen, schwenkt sie einigemale damit um, tut sie in die Gläser und überbindet sie nach dem Erkalten.

Erdbeeren in Dunst. Reife, aber noch feste auserlesene Garten-Erdbeeren werden von den Stielen gepflückt und in die Blechbüchsen oder Konservengläser auf eine vorher eingestreute fingerdicke Schicht gestoßenen Zucker gelegt; ist die Büchse fast bis zur Hälfte gefüllt, so schüttet man zwei gehäufte Eßlöffel voll Zucker darüber, rüttelt die Büchse, damit keine leeren Zwischenräume bleiben, füllt die Büchse dann vollends und streut wieder einige Löffel Zucker oben darauf. So läßt man die Büchsen eine halbe Stunde stehen, füllt den etwa entstandenen leeren Raum noch mit Zucker aus, läßt die Büchsen fest verlöten oder schließt die Gläser luftdicht, bringt sie in einem Kessel mit Wasser allmählich zum Kochen, nimmt den Kessel vom Feuer, wenn er eine Viertelstunde gekocht hat, und läßt die Büchsen darin erkalten.

Heidelbeermarmelade. 1 Kilogr. Früchte, 750 Gramm Zucker, 1 Glas Wasser. Der Zucker wird mit dem Wasser gekocht, bis er Faden zieht, dann gibt man die erlesenen Früchte zu, kocht sie bis sie zusammenfallen wollen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft zur Geleedicke ein, gibt die Beeren noch einige Minuten zu und füllt dann alles in reine Gläser.

Gesundheitspflege.

Fremdkörper im Auge. Es ist ein Fehler, der immer wieder begangen wird, das Auge zu reiben, in das irgend ein Gegenstand hinein geraten ist. Erfolgreich ist dagegen ein mäßiges Reiben des anderen, unbeeinflußten Auges in drehender Bewegung und von oben her nach dem Nasenbein zu, dabei soll man mit dem schmerzenden Auge nach auswärts sehen. Durch das Reiben wird die Tränenabsonderung auch im anderen Auge gesteigert, wodurch der Fremdkörper nach dem inneren Augenwinkel geschwemmt wird, von wo er sich leicht entfernen läßt.

Frisches Brot ist von außerordentlich nachteiligem Einfluß auf die Gesundheit; nicht nur Verdauungsstörungen sind die gewöhnliche Folge, sondern auch Kopfschmerzen, Blutandrang nach dem Kopfe, Schlaganfälle, Krämpfe können in dem gewohnheitsmäßigen Genuß frischen Brotes ihre Ursache haben. Schwarzbrot ist, da es im Magen noch schwerer zusammenklumpt als Weißbrot, noch gefährlicher als dieses.

Gegen Insektenstiche empfiehlt es sich, sofort Salmiakgeist anzuwenden und die Stichstelle damit durch Auflage sauberer Blätter (Kohl oder dergleichen) zu kühlen. Wer sich mit einer Abkochung von Quassiaholz (in der Apotheke erhältlich) Hände und Gesicht einreibt, ohne abzutrocknen, wird übrigens von Insektenstichen nicht zu leiden haben. Das Holz muß gut ausgekocht sein und die Flüssigkeit soll erkaltet zur Anwendung kommen. Auch soll das Waschen mit leicht gesalzenem Wasser (eine Prise auf das verwendete Waschwasser) sehr zu empfehlen sein; die Mückenstiche bleiben danach aus. Salmiakgeist an den unbedeckten Stellen (Hände und Gesicht) eingerieben, soll die Insekten auch vom Körper abhalten.

Gartenbau.

Arbeitskalender für den Monat Juli.

In diesem heißen Sommermonat muß dem Gießen, Düngen, Jäten, der Lockerung des Bodens volle Aufmerksamkeit geschenkt werden, wenn man schönes Gemüse einheimsen will. Auf leer werdende Beete pflanzt man Oberkohlraben, Randen, Sellerie, Blätterkohl, Rosenkohl 2c., auch besorge man die Aussaat der Herbstrüben, Endivien, Monatsrettige, Nüßlisalat, Winterrettige, Zwiebeln 2c.

Sämtliche Gemüse mit starker Blätterentwicklung, wie z. B. die Kohlarten, Blumenkohl, Lauch, Sellerie und Oberkohlraben, müssen häufig mit nicht zu scharfem, flüssigem Dünger begossen werden und zwar am besten nach einem Regen oder bei trockenem Wetter nach vorherigem Gießen mit Wasser. Es bedarf hier der Erwähnung, daß man noch nicht angewurzelte Pflanzen nicht mit Jauche begießen darf. Zur Vernichtung der Schädlinge an diesen Gemüsearten befolge man die bezüglichen Vorschriften im Ratgeber der letzten und dieser Nummer.

Von Erdbeerpflanzen, die nun ihre Ernte geliefert haben, entfernt man alle Ranken und hackt und düngt die Beete. Schon vier- und mehrjährige Pflanzen, die keine oder nur noch verkümmerte Früchte getragen haben, werden entfernt.

Im Ziergarten wässere man bei trockener Witterung und halte Blumenbeete und Wege in unkrautfreiem Zustand. Den Rasen mäht man einmal wöchentlich. An den Rosen werden wilde Triebe und verblühte Blumen entfernt. Man senkt Nelken und verteilt und verpflanzt abgeblühte Staudengewächse wie Aurikeln, Primeln 2c.

Das Ausschneiden der verblühten Geranien-, Rhododendron-, Hortensien-, Salvien-, Agapanthus- und Verbenenblütenstengel muß sofort nach dem Verblühen geschehen, damit die Nahrung nur den knospen-, blatt- und stengeltreibenden Organen zugute kommt.

Die Zimmertannen (Araucarien) können gegenwärtig sehr gut in's Freie in halbschattiger Lage gestellt werden, aber nicht vor eine nach Süden gelegene Mauer. Jeden Abend sind sie mit abgestandenem Wasser zu bespritzen. Auch der Rasen und das in der Nähe stehende Gesträuch muß, um Tau hervorzurufen, abends bespritzt werden. Der Tau legt sich auf die Blätter der Zimmertannen, wodurch deren Gedeihen gefördert wird.

Frage-Ecke.

Antworten.

60. Ich mache meine **Kuchen** alle mit Backpulver (Reese, rosa Päckchen) und es sind mir bisher alle schön geraten und hoch aufgegangen; auch blieben sie lange frisch, wenn ich die Backform jeweils darüberstürzte. Der Fehler liegt bei Ihnen wohl in der Behandlung des Kuchens beim Backen; wahrscheinlich öffnen Sie vor einer Viertelstunde schon den Ofen, um nachzusehen, da kommt kalte Luft dazu und der im Steigen begriffene Kuchen fällt zusammen, oder Sie bringen den Kuchen nach dem Backen zu rasch an die kalte Luft, statt ihn langsam bei geöffnetem Ofen abkühlen zu lassen. A. Sch.

61. Das Verfahren, **Blumen in Sand zu trocknen** ist folgendes: 1 Liter feiner, weißer, staubtrockener Sand wird sorgfältig gesiebt und in einer tiefen Schüssel mit reichlich Wasser gewaschen. Dann läßt man ihn sich setzen, gießt das Wasser ab und wiederholt das Verfahren ungefähr 5—6 Mal, bis alle Lehm- und Staubteile entfernt sind und das Wasser ganz klar bleibt, worauf man ihn in der Sonne oder im Ofen trocknet. Nun erwärmt man 100 Gr. Spiritus, löst 3 Gr. Salizylsäure, 3 Gr. Stearin und 3 Gramm Paraffin darin auf, vermischt diese Lösung mit dem Sande, trocknet diesen bei 50—60 Grad Celsius und siebt ihn noch einmal. In den so präparierten Sand werden die frischen Blumen vorsichtig eingebettet und an einem warmen Orte, etwa dem Backofen, bei einer Temperatur von 30 - 40 Grad getrocknet. Je nach Dicke und Saftreichtum der Pflanzen dauert dies 12—24 Stunden, in der Sonne noch etwas länger. Um die Blumen beim Herausnehmen nicht zu beschädigen, legt man sie zum Trocknen am besten in einen Kasten, dessen Boden durchlöchert ist. Man kann dann den Sand auslaufen lassen, ohne die Blumen herausheben zu müssen Die einzige Farbe, die sich etwas verändert, ist Grün, doch kann man sie sehr gut durch Anilinfarbe auffrischen, und zwar mit Methyl-Grün und Anilin-Gelb, das man in Spiritus löst und mit Schellack vermischt. Will man Blumen oder Gräser kräftiger und verschiedenartig färben, so geschieht dies am leichtesten mit sämtlichen Anilin-Farben. H. W.

62. Ich gebe Ihnen nachstehend einige **Polenta-Rezepte,** die aus Volkarts Koch-, Haushaltungs- und Gesundheitsbüchlein stammen. Hoffentlich finden sie Gnade vor den Augen des gestrengen Ehemannes. Wir essen viel Polenta in unserm Haushalt und benutzen dazu die nachstehenden Angaben.

Polenta (für 3—4 Personen). 500 Gr. Maisgries, prima Qualität, 50 Gr. Butter, 25 Gramm Salz, 1½ Liter Wasser. Man setze in einer Pfanne das Wasser auf gutes Feuer und gebe gleich 50 Gr. frische Butter dazu. Wenn dies kocht, so kommt das nötige Salz, 25 Gr., und zugleich das Maismehl auf einmal hinzu, worauf man dies eine Weile ungestört kochen läßt, zirka 1 Minute. Nun rührt man es mit einem hölzernen Kochlöffel leicht und so, daß die Masse immer umgekehrt wird, von unten nach oben. Wenn nach etwa 15 Minuten die Polenta gehörig durchgekocht ist, immer bei gutem Feuer, wird sie sich von der Pfanne und vom Kochlöffel lösen.

Dann soll sie gleich serviert werden, nicht mehr lange stehen. Zu gefälligerem Aussehen drücke man die Polenta in eine mit Butter bestrichene Blechform und stürze sie dann auf eine Schüssel.

Polenta-Ribbel. 500 Gr. Maisgries, 50 Gramm Butter, 25 Gr. Salz. Man kocht eine Polenta wie in vorstehendem Rezept, nur ohne Butter und etwas dicker. Dann wird sie in der Bratpfanne in heißer Butter, unter beständigem Zerkleinern mit der Bratschaufel, geröstet, bis die Masse ganz fein geworden ist.

Geröstete Polenta (zum Frühstück). 500 Gramm Maisgries, 60 Gr. Butter, 25 Gr. Salz. Man bereitet eine Polenta wie im ersten Rezept, am besten schon am Vorabend. Am Morgen schneidet man sie in dünne Scheibchen wie Kartoffeln zum Rösten und bratet sie in 60 Gramm Butter gut durch. Alte Hausfrau.

63. Sie sagen nicht, ob Sie einen **Linoleumläufer** im Korridor haben. Ich setze dies voraus und rate Ihnen, denselben mittels Seifenwasser gründlich aufzuwaschen, trocknen zu lassen und dann mit Milch einzureiben. Dieses Verfahren ist sehr empfehlenswert, und braucht nur von Zeit zu Zeit wiederholt zu werden — je nachdem der Läufer begangen wird. Wollen Sie kein Wasser verwenden, so versuchen sie die Reinigung mit Terpentin. — Nicht waschbare **Tapeten** würde ich mit einem Besen, der mit einem weichen Tuch umwunden ist, strichweise abreiben. Ein Abreiben mit weichem Brot, das natürlich oft erneuert werden müßte, ist ebenfalls zu empfehlen. Wie man Oel- und Fettflecken aus Tapeten entfernt, sagt Ihnen eine diesbezügliche Notiz in Nr. 9 des Ratgebers unter „Haushalt". L. O.

64. Ich besitze ein **vegetarisches Kochbuch,** das ich Ihnen gerne einige Zeit zur Verfügung stelle, da es hier nicht benutzt wird. Sie können alles Wissenswerte daraus entnehmen.

Treue Abonnentin.

65. Ein durchaus empfehlenswertes **Blumendüngmittel** ist das Pflanzennährsalz von Alfons Hörning, Bern, genannt „Fleurin", das auch in jeder Droguerie und Samenhandlung erhältlich ist. Es hat seinerzeit an der bernisch kantonalen Ausstellung in Thun den ersten Preis erhalten und hat auch die Auszeichnung verdient. Der Erfolg ist unverkennbar. Das Düngmittel läßt die Pflanzen sich zu ungeahnter Größe und Schönheit entfalten und hilft auch bis dahin nur kümmerlich wachsenden Pflanzen wieder zu gutem Gedeihen. Wagen Sie zum mindesten eine Probedose, die ja laut Inserat im Frauenheim, schon zu 60 Cts. erhältlich ist. Sie werden es gewiß nicht bereuen.

R.

Fragen.

66. Wir haben eine Unmasse **Motten,** die besonders abends so zahlreich umherfliegen, daß wir alle auf die Jagd gehen müssen. Gibt es kein Universalmittel, das die lästigen Dinger vertreibt? Ich wäre sehr dankbar für guten Rat.

Frau E. R. in K.

67. Könnte mir jemand, der sich in ähnlich mißlicher Lage befunden, einen Rat erteilen, wie man helle Seidenblousen und hellfarbene wollene Jupons von **Regenflecken** befreien könnte? Oder gibt es wirklich kein Mittel, solche Flecken wenigstens einigermaßen zu entfernen? Für diesbezügliche Auskunft danke ich verbindlichst.

Treue Abonnentin in W.

68. Wie weiß man, daß diese oder jene **Pflanze genug gegossen** worden ist? Wir sind ein junges Pärchen, das darüber nie einig werden kann! Ich behaupte, die Erde müsse sich ganz trocken anfühlen, ehe man wieder gießt; mein Mann ist nicht zufrieden, wenn der Pflanzenboden nicht immer naß ist! Wer gibt nun Rat in dieser allerdings nicht hochwichtigen Angelegenheit?

Junge Leutchen.

69. Hat jemand die **Ernst'schen Konservengläser,** die im „Frauenheim" annonciert sind, schon erprobt und wie bewähren sie sich? Sind sie wirklich einfacher zu handhaben und ebenso solid, wie die bis jetzt gebräuchlichen?

Hausfrau.

70. Ich bin Mutter eines zweijährigen munteren Knäbleins. Leider leidet letzterer immer noch stark an **Verdauungsstörungen,** er hat einen sehr schwachen Magen. Was ist wohl am besten dagegen? Für guten Rat bin ich sehr dankbar.

Frau Sch.

71. Wie behandelt man **Fingernägel,** die ganz aus der Form kommen und spröde werden? Es sieht so häßlich aus, wenn ein Frauenzimmer so breite Nägel hat. Ist wohl mein Beruf schuld daran? Ich bin Glätterin und wasche auch viel. Für ein gutes Mittel bin ich sehr dankbar.

Berufsfrau.

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.