

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

Band: 11 (1904)

Heft: 6

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: 23.05.2025

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



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.

N. 6.

XI. Jahrgang.

**Erscheint jährlich in
26 Nummern.**

Zürich, 19. März 1904.

Bittern Gedanken und lust'gen Träumen
Mußt nicht zu viel Raum einräumen,
Kommst keinen Schritt vorwärts damit,
Der Tag bringt Arbeit, mach dir zu tun!
Hast was getan, wirst besser ruhn.

Trojan.



Die grosse Kochkunst-Ausstellung in Berlin.

Eine der schönsten, reichhaltigsten und interessantesten Kochkunst-Ausstellungen ist diejenige gewesen, die vom 6.—14. Februar in der „Neuen Welt“ stattgefunden hat. Ganz hervorragend und überraschend war ihre Vielseitigkeit. Da hatte man vorher Gelegenheit, zu hören: „Ach, derartige feine und feinste Delikatessen, solche komplizierte Gerichte, wie man sie dort zu sehen bekommt, bereitet ja doch keine Hausfrau selbst.“ — Nur gemacht — meine Damen, selbst für den Fall, daß es sich keine einfallen ließe, solche Dinge herzustellen, man kann aus jeder Ausstellung für seinen Haushalt und Bedarf Anregungen und Belehrung mit nach Hause nehmen. Allerdings wird beim Besuch solcher Ausstellung, auf der sich namentlich an erster Stelle Kochkünstler bewähren, ein kleiner

Stachel durch das Herz der Frau gehen. — Ueberall sieht man Mädchen und Frauen im Kampfe um's Dasein erwerbsuchend neben dem Manne stehen, mit dem Manne im Konkurrenzkampf in zahlreiche, bisher ihm vorbehaltene Berufszweige eintreten, während das Urgebiet der Frau, die Küche, in ihrer höchsten künstlerischen Vollendung in den Händen von Männern liegt. Jedenfalls ist die feinste Küche schon seit undenklichen Zeiten auch ein Gebiet des Kochs, aber es scheint festzustehen, daß sie einst den Frauen durch eigene Schuld verloren ging und ebenfalls durch eigene Vernachlässigung noch nicht wiedererobert wurde. Das ist insofern um so rätselvoller, als es sich hier um einen ureigentlich den Frauen zugehörenden Beruf handelt. Auch die neue Zeit mit ihrem vermehrten Interesse für Hauswirtschaft und Kochkunst wird an dieser Tatsache und an der Herrschaft des Kochs nichts ändern können. Denn energisch und treu hat der männliche Kochkünstler sich seines Faches angenommen, so, daß er hier kaum die weibliche Konkurrenz zu fürchten braucht, wie sie z. B. dem Kaufmann erwachsen ist.

Den ersten großen Saal nahmen, auf wunderschön gedeckten, reich mit feinstem Da-

maß, Porzellan-service und Glasgeschirr geschmückten Tafeln, unter Glas oder ohne Bedeckung, die wunderbarsten Prunkgerichte ein. Da war z. B. ein Ballbüffet, welches auf die Bezeichnung „märchenhaft“ Anspruch machen konnte, da waren Pasteten und Aspiz, garnierte Braten aller Art, Fischgerichte, Salate, bei deren bloßem Anblick man Appetit bekam. Und die Kunst des Anrichtens ging ebenfalls in's Fabelhafte. Da waren aber auch einfache Braten, ein solider Kalbsrücken, eine schöne Kalbskeule, der Stolz einer norddeutschen Hausfrau, wenn sie dieselbe auf eine ganze Woche verteilend und doch immer wieder „anders“ auflischen kann, ein treffliches Stück „Hamburger Rauchfleisch“, der schlichte Hering mit der „Bellkartoffel“, der Rollmops, der in Berlin Heimatrecht hat etc. Zu dem Sieg unserer Kochkunst, die sich kaum noch an die Jahreszeiten bindet, tragen ja vor allen Dingen die leichten und schnellen Verbindungen mit dem Auslande bei, welches uns mit Delikatessen aller Art versorgt, die unsere Großmütter nur vom Hörensagen kannten oder die sie kennen lernten, wenn ihr Weg sie einmal zufällig in das betreffende Land führte. — Da war der Frühling scheinbar eingezogen, als wir vor dem schönen Aufbau frischer Gemüse und Früchte standen — Riesenspargel mit schneeweißen Köpfen, Schoten und Karotten, grüne Bohnen, feinsten Kopfsalat, rötliche Radieschen, schlanke grüne Salatgurken, neue Kartoffeln etc. ließen uns vergessen, daß draußen noch Februarstürme toben. Röstliche Ananasfrüchte grüßten zwischen prächtigen blauen Trauben, deren Beeren die Größe kleiner Pflaumen hatten, Gebrülläpfel, Herzoginbirnen (Poiros duchesses), Pflaumen, Aprikosen gaben ein vollendetes herbstliches Bild ab.

Und was die Kunst des Konservierens tut, das sehen wir an einer anderen Stelle: Gemüse aller Art, Früchte des Sommers und Herbstes waren da ausgestellt, die es in Geschmack und Aroma vollständig mit den frischen Waren aufnehmen konnten, so daß wir stolz sein können auf die Erfolge der Konservenfabrikation, die an sich noch so jung ist. Denn noch vor 20 Jahren

konnten die Konserven lange nicht die Rolle auf dem feinsten, wie auf dem einfach bürgerlichen Tisch spielen, die wir ihnen heute gern einräumen.

Eine eigene Sache ist es auch um die neuerdings so vervollkommnete Kunst der Herstellung konzentrierter Würzen und Suppen oder Suppenmehle. In einem auf das vornehmste ausgestatteten Salon wird uns treffliche Bouillon von Maggis Bouillonkapseln in silbernen Schalen, die in ächt zeitgemäßer hygienischer Weise mit Glaseinsätzen versehen sind, gereicht. Nach Belieben können wir diese Brühe, die sich nicht von der aus Fleisch frisch hergestellten unterscheidet, mit Maggimürze nachwürzen. Für die bürgerliche und für die feine Küche hat jene Würze längst größte Bedeutung erlangt, indem sie fade Suppen und Saucen, Gemüse, welches z. B. ohne Brühe oder Fleisch gekocht ist, im Geschmack kräftig und pikant macht. Die Suppenwürfel ermöglichen allen Hausfrauen, besonders denen, welche ebenfalls im Beruf tätig sein müssen, die schnelle Herstellung einer wohlgeschmeckenden, nahrhaften Suppe, sei es nun Erbsen-, Linsen- oder Bohnensuppe, sei es Gemüsesuppe, Reis- oder Tapioka-Julienne etc. Und die Bouillonkapseln sind unzähligen von Arbeitern und Arbeiterinnen, die sonst des wärmenden Frühstückstranks entbehren müßten, zur Wohltat geworden, indem sie eine solche nur mit kochendem Wasser auflösen brauchen, um eine kräftige, wärmende und anregende Brühe zu erhalten. Fertige Gerichte aller Art, sogar Fleischgerichte, wie Gulasch etc. sind ebenfalls ausgestellt. Sie halten sich, luftdicht verschlossen, wie alle andern Konserven und bewähren sich, gleich durch Erwärmung ein fertiges Mal gebend, auf Reisen, in Manövern etc.

Selbstverständlich können wir auch Wild, Geflügel und Schlachtfleisch in kostbarer Beschaffenheit bewundern. Ebenso eine Fülle wunderschöner Dösjenzungen, geräucherter und in Brotteig gebackener Schinken, Rollschinken, große und kleine Spanferkel, Würste aller Art und aller Größen.

Eine große Rolle in der Küche haben von jeher die Fische gespielt. Wir sehen lebende

Fische in reizend erleuchteten Wasserkästen schwimmen, da sind stattliche Karpfen und Hechte neben zierlichen flinken Bachforellen und Seiblingen aus dem fernen Königssee. Daß durch den teuren Transport die Fische immer zu den kostspieligen Gerichten rechnen, steht fest. Deshalb hat die Hausfrau des Binnenlandes es mit Freuden begrüßt, als die deutsche Hochseefischerei-Gesellschaft Nordsee aus Nordenham a. Weser durch direkten Verkauf ihrer Fische an das Publikum wirklich frische Ware zu wohlfeilen Preisen einfuhrte und dadurch die Küche der binnländischen Hausfrau bereicherte.

Die Ausstellung der Nordsee ist hochinteressant durch die Fülle von Fischen so wohl als durch ein Modell des Nordenhamer Hafens und eines ihrer Fischdampfer mit ausgeworfenem Netz.

Im Garten der „Neuen Welt“ waren fleißige Köche und deren Gehilfen beschäftigt, das Mahl, welches der Norddeutsche Lloyd im Verein mit dem General-Vertreter der Fischerei-Gesellschaft Nordsee 500 Gardisten der Berliner Garnison gab, zu bereiten. Man kann sich eine annähernde Vorstellung von diesen Riesentesseln machen, wenn man bedenkt, daß dazu 700 Pfund Schellfisch, 75 Pfund Butter und 50 Pfund Mostschinken notwendig waren. Man sieht: Neben den kostbaren Delikatess-Schaugerichten fehlte die einfache Massen-Speisung nicht.

Natürlich kam auch das „Getränk“ und der „süße Nachschick“ nicht zu kurz. Eine Fülle von Bier, Wein, Limonaden, Fruchtweinen, Mineralwassern, Likören waren ausgestellt und Naschmäulchen wurden entzückt durch die ausgestellten Leckereien, Kuchen, Bonbons, Schokolade, Pralinen, Marzipansachen aller Art. Auch die Kücheneinrichtung mit köstlichem Kupfer-, Email-, Eisen-Geschirr war nicht vergessen, ebensowenig die neumodischen Kühlanlagen mit dem klaren Kunsteis, welches, aus destilliertem Wasser hergestellt, keine Bazillen birgt. Das Eis war so klar, daß die darin gefrorenen Frühlingsblumen wohl erhalten durch die äußere Eishülle schienen, als ob sie hinter Glasscheiben verwahrt seien. „Frauenarbeit“.



• Repetitorien an der Haushaltungsschule Zürich.

„Kommen Sie morgen Vormittag mit an die Gemeindefraße?“ fragte mich gestern Abend meine Nachbarin, eine eifrige „Gemeinnützigkeits“. „Was tun in der Gemeindefraße?“ frug ich zurück, worauf sie mich strafenden Blickes musterte und meinte: „Also das Tagblatt wieder einmal nicht gelesen. Da stand es doch in großen Lettern: Haushaltungsschule Zürich, Öffentliche Repetitorien im Kochen und kleine Ausstellung und Verkauf von Fleischgerichten und Backwerk“. — „Gewiß komme ich“, erwiderte ich, beschämt über meine Unwissenheit, „ich wollte ja schon das letzte Mal hingehen, wurde aber daran verhindert.“ —

Wir stehen im geräumigen Hausflur des Hauses zum „Morgenthal“, wie die Haushaltungsschule so verheißungsvoll sich nennt. Ein junges Menschenkind, mit blütenweißer Schürze angetan, bemüht sich um unsere Garderobe und fragt freundlich: „Zuerst in die Küche oder in die Ausstellung?“ Da guckt aus der offenen Türe ein Blumenstock aus einer ungewissen gelblich-bräunlichen, aber ganz bestimmt nach etwas Leckerem ausschauenden Umgebung heraus und flugs entscheiden wir uns für die Ausstellung.

Zahlreiche Damen, jugendliche und ältere, drängen sich bereits um den reich beladenen Tisch; bewundernde Ausrufe gelten den hübsch ausgestatteten Poulets mit dem klaren Aspik, dem malerischen Kalb in Gelee, den ganz raffiniert ausgedachten feingespickten Sülzchen, dem ächten und dem falschen Salm mit Mayonnaise, den Mokka- und anderen Torten, deren Dekorationen der langgestielten modernen Art alle Ehre widerfahren lassen. Wärschafte Pasteten, Rümmlingstengel, Nibelzetti, Vanillebretzel, Schokoladkugeln und wie sie alle heißen, die großen und kleinen Erzeugnisse der Backkunst stehen gar verlockend da und manch eine Portion trägt schon den Zettel: Verkauft. Wir sichern uns rasch eine — nun, das brauchen wir nun nicht gerade auszulobieren; aber daß sie famos schmeckten alle die erstandenen Speisen, —

dafür ist meine stärkere Hälfte Zeuge und die versteht etwas davon.

Die anwesende Lehrerin erklärt uns, daß jede der 16 Schülerinnen des nun zu Ende gehenden fünfmonatlichen Haushaltungskurses bei diesen Küchen-Resultaten beteiligt sei und zwar je mit einer Fleischplatte, einer Torte und mit einer Portion Kleinbackwerk; es stund auch je der Name der betreffenden Künstlerin dabei. — Und aus dem Nebenraume, da lockten wieder Palmen und zwar inmitten der Prosa des Lebens. Die wenige Zeit, die nämlich für Handarbeiten übrig bleibt, dient hier vornehmlich dem Flickern. Um die Palme anmutig gruppiert schmiegen sich die Flickstücke aller Arten in glatten und gemusterten Stoffen und Verwebekünste und Maschenstücke. Auf einem Nebentischchen, da lagen die „braven“ Strümpfe, wie sie die anwesende hochverehrte Zentralpräsidentin Frau Williger aus Lenzburg nannte. Brav waren sie alle, wenn auch nicht alle das Attribut „schön“ verdienten. Die hausbackene Kunst des Strümpfestrickens ist unserer Jugend abhanden gekommen. Manch eine strickt hier ihren ersten Strumpf und sie strickt wohl allerhand Zukunftsträume hinein, denn der Strickstrumpf ist eine Nebenarbeit. Die Frauenrechtlerinnen von weit links brauchen nicht bange zu sein um die „verlorene“ Zeit.

Nun ist's aber höchste Zeit in die Küche, wenn wir dort noch etwas Interessantes sehen wollen. Auch da wimmelt es von Besucherinnen und die weiß beschürzten und beärmelten Mädchen mit dem roten Band um die Taille, an dem, an Messingkeitschen befestigt, Löffel und Messer baumeln und Topflappen hängen, haben Mühe, sich durchzuschlängeln mit ihren gefüllten Formen und Platten. Mit welcher Sorgfalt sie rühren kneten und spicken und schneiden! Wie die jungen Gesichter glühen im Eifer des Gefechts, bei der Hitze des großen schwarzen Ungetüms mit den glühenden Planken. Wie merkwürdig still aber alles zugeht; kein Kommandieren, kein Raisonnieren! Jede weiß, was sie zu tun hat, denn haarklein wird alles besprochen, bevor es an die Arbeit geht. Es müßte eine geradezu schwachsinnig sein, wenn sie ihre Pflichten nicht genau

kennte. Es sind ja übrigens Repetitorien. Die Jüngerinnen der edlen Kochkunst sollen und wollen beweisen, daß sie wirklich etwas gelernt haben. Der hübsch gespickte Kalbsbraten, die Bratkartoffeln, die Timbale mit den kunstvollen Teigröllchen als Extérieur und dem pikanten Ragout und den feinen Maccaroni als Intérieur, die Charlotte russe und die Käsestangen und anderes mehr erfahren eine so rührende Sorgfalt, daß an ein Mißlingen nicht zu denken ist. — Allen Respekt vor der Haushaltungsschule Zürich! Würde ich meine Jugend zurückholen können, da hinein wollte ich und gäbe es den Kampf mit tausend Hindernissen. Aber an die nächsten Repetitorien gehe ich wieder, wenn mir der liebe Gott das Leben schenkt. — Schönen Dank, Frau Nachbarin!"



Haushalt.



Petroleum, das lange unbenutzt steht, wird wertlos, es zerlegt sich auch in geschlossenem Fassin, wird mißfarbig und übelriechend. Auch brennt es nur noch unvollkommen. Um dies zu verhüten, ist es gut, Lampen, die selten gebraucht werden, nach der Verwendung zu entleeren und den Inhalt in die Tageslampe zu gießen.

Milch ist eine vorzügliche Möbelpolitur, doch muß sie unbedingt frisch verwendet werden, einerseits, weil sich da die wenigsten Fettstoffe abgeschieden haben, andererseits, weil so die sichersten Garantien geboten sind, daß sie noch nicht sauer geworden ist. Die Milch wird mit einem weichen Tuch aufgetragen und bis zum Trockenwerden bzw. zum Politurglanz nachgerieben. Sie zeigt den wachshaltigen und fettartigen Präparaten gegenüber den Vorteil, daß sie nicht Stoffe zurückläßt, die Schmutz ansetzen lassen, sondern daß sie sogar Unreinigkeiten in den Lappen überführt. Ein Vorteil ist auch, daß die Milch geruchlos ist.

Spiegel und Bilder, welche man an feuchte Wände zu hängen genötigt ist, schützt man in der Art, daß man unter vier Ecken — jedoch für den Beschauer unsichtbar — kleine Korkstücke, die man aus alten Flaschenstöpseln herstellen kann, auf die Wände aufnagelt. Natürlich darf man nicht unbeachtet lassen, daß man dann die Tragenägel für die aufzuhängenden Gegenstände erheblich stärker wählen muß, als in solchen Fällen, wo letztere sich unmittelbar an die Wand anlehnen.

Der Niederschlag an den Wänden der Kaffee- und Theekannen macht sich namentlich in metallenen Kannen unangenehm bemerkbar, indem er das Metall angreift und dieses in eine lösliche Form überführt. Sind auch die löslichen

Mengen ganz unbedeutend, so genügen sie doch, dem Getränk einen üblen Beigeschmack zu geben. Die Kannen müssen deshalb innen stets blank gehalten werden. Das geschieht mit heißem Sodawasser oder verdünnter Salzsäure, worauf mit Wasser gut nachgespült werden muß.

Zigarrenasche ist ein gutes Putzmittel für Metalle, Fensterscheiben, Spiegel etc. Vermöge ihres Gehaltes an Pottasche nimmt sie Schmutzflecken und auf polierten Flächen auch Tintenflecken sehr leicht weg. Die Zigarrenasche ist gewöhnlich so fein, daß Schrammen in Metallgegenständen nicht zu befürchten sind.

* * Küche. * *

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: * Weiße Bohnensuppe, Rauchfleisch, bairisch Kraut, gefüllte Omeletten.

Dienstag: Paniermehlsuppe, * Kalbfleisch als Pfefferfleisch, ausgestochene Kartoffeln, * Meerrettigsalat.

Mittwoch: Fleischsuppe, Rindfleisch mit Senfsauce, Schwarzwurzeln, * Eier à la tartare.

Donnerstag: Einlaufsuppe, * Gikragout, Nudeln, * Kompott von dünnen Zwetschgen.

Freitag: Gemüsesuppe, Stodfish mit brauner Butter, Kartoffelsalat, gefüllte Törtchen.

Samstag: Brotsuppe, gebackene Schweinsohren, Spinat, * Eierschott.

Sonntag: Butterkloßsuppe, * Huhn mit Reis, * gedämpftes Schafffleisch, Konservenbohnen, * Osterfladen.

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

Kochrezepte.

Weisse Bohnensuppe. Zeit $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden. Selbstkocher $\frac{1}{2}$ Stunde Vorkochzeit. 250—300 Gr. weiße Bohnen, 2 l. Wasser, Speck oder Rauchfleisch, 2 Eßlöffel Gerste, Suppengemüse. Man weicht die Bohnen abends in reichlich kaltem Wasser ein, dem man eine Messerspitze Natron beifügt, gießt dieses Wasser, weil von laugenartiger Schärfe, weg und setzt die Bohnen mit frischem lauwarmem Wasser zu. Man kocht sie halbweich und fügt die Gerste oder den Reis bei und das Fleisch. Man kann die Bohnen durchtreiben oder ganz zu Fische geben.

Aus „Gritli in der Küche“.

Huhn mit Reis. Zeit $2\frac{1}{2}$ St. Selbstkocher vorzüglich. 2 Hühner, 375 Gr. Reis, 50 Gr. Butter, 1 Kochlöffel Mehl, 1 Prise Paprika, 1 Prise Muskatnuß, Salz, 2 Liter Wasser, Suppengemüse, 1 Zitronen. Die sauber vorbereiteten Hühner werden in das kochende Wasser zugelegt, dem Salz und die Suppengemüse beigegeben wurden, und langsam weich gekocht. Eine halbe Stunde vor Essenszeit wird der gewaschene und blanchierte Reis zuerst mit etwas Wasser auf dem Feuer aufgequollen und nachher Hühnerbrühe und etwas

Butter zugelegt, bis er weich, aber noch körnig und beinahe trocken geworden ist. Inzwischen bereitet man mit der Butter und dem Mehl samt Hühnerbrühe eine weiße Grundsauce, würzt mit Zitronensaft und den übrigen Gewürzen. Nun drückt man den Reis in einen Reiskand. Ist kein solcher vorhanden, so behilft man sich, indem man den Reis rings um die Platte anrichtet, die zerlegten Hühner in die Mitte hübsch aufschichtet und einen kleinen Teil der Sauce darüber gießt und den Rest extra herumreichet. Man kann auch nur etwas Jus über Hühner und Reis geben.

Aus „Gritli in der Küche“.

Kalbfleisch als Pfefferfleisch. 1— $1\frac{1}{2}$ Kilogramm Kalbsbrust zerschneidet man in Stücke, blanchiert diese und kühlt sie in frischem Wasser ab, läßt sie abtropfen, bestreut sie mit Salz, Pfeffer, gehackter Zitronenschale und Zwiebel, wendet sie in Mehl um und dünstet sie eine halbe Stunde in 100 Gr. kochender Butter, füllt $\frac{3}{4}$ l. heißes Wasser hinzu, läßt das Fleisch vollends weich darin werden und schärft die Sauce vor dem Anrichten mit Zitronensaft ab.

Schafffleisch, gedämpft. Das gut geklopfte Fleischstück wird mit einigen Schalotten, einem Stück Zitronenschale, einem Lorbeerblatt, etwas Thymian, Petersilie und Salbei, Pfeffer- und Gewürzkörnern, Salz und soviel Wasser, daß es davon bedeckt ist, in einem wohlverdeckten Kasserol 2 St. lang gedünstet, wonach man das Fleisch herausnimmt, in Stücke schneidet, den Fond im Kasserol mit siedender Fleischbrühe oder Wasser loskocht, durchsiebt und die Fleischstücke vollends weich darin dämpfen läßt, indem man es mit der sehr kurz eingekochten Brühe glaciert. Man gibt das so gedämpfte Fleisch zu beliebigem Gemüse, Reis oder mit einer Sauce auf den Tisch.

Gitzi-Ragout. Die Schulterstücke, Hals, Brust, Leber und Nieren werden in hübsche Stücke zerteilt, in reichlicher Butter mit Scheiben von Zwiebeln und Wurzelwerk sowie dem nötigen Salz halb gar gedämpft, mit Mehl bestäubt und mit $\frac{1}{2}$ l. kräftiger Fleischbrühe sowie $\frac{1}{4}$ l. fettem saurem Rahm oder Milch übergossen, mit einer Messerspitze Paprika gewürzt und unter häufigem Umrühren vollends weichgedünstet. Beim Anrichten gibt man die dickliche, entfettete und durchgeseigte Sauce über dem Fleisch auf.

Kompott von dünnen Zwetschgen. Man gibt die gewaschenen Früchte am Abend vor dem Gebrauch in ein Geschirr, mit reichlichem Wasser übergossen, deckt sie zu und läßt sie so über Nacht langsam aufquellen. Am Morgen nimmt man die Zwetschgen aus der Brühe, richtet sie auf einer Schüssel an und kocht einen Teil der Flüssigkeit mit Weißwein, Zucker, Zimmt, Zitronenschale, nach Belieben auch etwas Johannisbeersaft, zu einer schmackhaften Sauce ein, die man kochend über die Früchte schüttet.

Meerrettig-Salat. Der Meerrettig wird sauber gebürstet, dann rasch am Reibeisen abgerieben oder durch die Mandelmühle getrieben und

mit dem nötigen Essig, Salz, Pfeffer und Del vermischt $\frac{1}{2}$ St. weggestellt. Vor dem Anrichten wird der Salat noch mit 1–2 Löffel Rahm und einem Gläschen „Maggi-Würze“ verfeinert.

Geriebener Meerrettig darf nicht trocken stehen bleiben, da er leicht ein schwärzliches Aussehen erhält.

Eierschott. 1 l. Milch mit 60 Gr. Zucker und einem Kaffeelöffel voll gestoßenem Zimmt wird zum Kochen gebracht; sobald sie siedet, rührt man zwölf Eier, welche man zuvor mit vier Eßlöffeln Mehl und 60 Gr. Butter zerquirlt hat, in die Milch, läßt es unter fortgesetztem Umrühren dick kochen, sticht die Masse dann mit einem Löffel in Stücken auf eine Schüssel und serviert sie mit Zucker und Zimmt bestreut.

Eier à la Tartare. Acht Eier werden fünf Minuten in kochendem Wasser hartgekocht, in kaltem Wasser abgekühlt, geschält, in Hälften zerteilt und zierlich auf einer Schüssel geordnet, worauf man sie mit folgender Sauce übergießt. Einen Eßlöffel voll gehackte Petersilie, Schalotten und Estragon schmeißt man einige Minuten in 40 Gr. Butter, gießt $\frac{1}{2}$ l. braune Coulis hinzu und läßt dies zusammen einigemal aufkochen, worauf man 4 hartgekochte Eidotter durch ein Haarsieb streicht und mit 2 Eßlöffeln Senf nebst dem Saft einer halben Zitrone verrührt und zu der Sauce mischt.

Berner Oster-fladen. 250 Gr. Reis werden gebrüht, in frischem Wasser gekühlt, mit 70 Gr. Butter, einer guten Prise Salz und $1\frac{1}{2}$ l. Milch recht weich und dick ausgequellt, zum auskühlen ausgeschüttet, mit 250 Gr. gestoßenen Mandeln, der abgeriebenen Schale von einer Zitrone, 8 Eidottern, 300 Gr. Zucker, 125 Gr. Rosinen und ebensoviel Korinthen verrührt und mit dem steifen Schnee der Eiweiße vermischt. Hierauf belegt man ein Kuchenblech mit nicht zu dünn ausgerolltem Blätterteig, streicht die Reismasse darauf, bäckt den Kuchen bei mittlerer Hitze und gibt ihn, mit Zucker bestreut, lauwarm zu Tisch. Bisweilen nimmt man anstatt Reis auch in Scheiben geschnittenes und in siedende Milch eingeweichenes Mundeibrot, aus dem man über dem Feuer einen steifen Brei abrührt.



Krankenpflege.



Nach Ablauf einer ansteckenden Krankheit soll die **Desinfektion** besonders gründlich vorgenommen werden. Sie hat sich zu erstrecken auf Patient, Wärterin, Bett, Möbel, Eßgeschirr und Zimmer. Auch wenn die eigentliche Krankheit abgelaufen ist, kann der Kranke noch eine Zeitlang Krankheitskeime absondern und ansteckungsfähig sein, bei Scharlach z. B. noch mehrere Wochen lang. Die End-Desinfektion soll daher erst stattfinden, wenn man annehmen kann, daß der Patient nicht mehr ansteckungsfähig ist. Wann dies der Fall ist, entscheidet der Arzt.

Wäsche, Bettzeug, Möbelüberzüge und dergleichen werden gewaschen und hierbei in Lauge gekocht. Geht dies nicht an, so legt man sie während 12 Stunden in 5% Karbolsäurelösung.

Matrassen, Federkissen, Wolldecken werden im Desinfektionsapparat mit strömendem Wasserdampf desinfiziert, oder umgearbeitet und gewaschen, oder, wenn dies unmöglich ist, 2–4 Wochen unbenützt an trockenem, luftigem Orte stehen gelassen, auch dem direkten Sonnenlicht ausgesetzt.

Das Eßgeschirr wird am besten ausgekocht oder vernichtet, Urinflasche, Bettgeschüssel werden mit Sublimat- oder Karbollösung abgerieben.

Fußboden, Bettstatt und Möbel werden mit 5% Karbolwasser oder 1‰ Sublimatlösung abgerieben und hernach mit Seifenwasser abgewaschen. Ebenso werden Gefäße, Wände mit Delfarbenanstrich oder waschbare Tapeten behandelt. Gewöhnliche Tapeten können mit frischem Brot, das nachher verbrannt wird, abgerieben werden; Kalkwände werden frisch geweißt. Womöglich sollte das Zimmer einige Zeit unbenützt stehen bleiben und unterdessen gut gelüftet werden.

Patient und Pflegerin reinigen sich durch ein oder zwei Bäder oder Waschungen und ziehen frische Kleider und Wäsche an. Die Kleider, die sie während der Krankheit getragen, müssen desinfiziert werden.

Aus „Grundriß der Krankenpflege“,
von Dr. F. Brunner.



Kinderpflege und -Erziehung.



In der blinden Vorliebe für ein Kind haben Eltern oft gar keine Ahnung, oder wollen es nicht verstehen, wie wehe sie ihren andern Kindern tun; sie finden es unbegreiflich, wenn ganz geringe Bevorzugungen, die sie dem einen Kinde gewähren, auch von den anderen gefordert werden. Alle Kinder dürfen gleiches Recht beanspruchen. Wo die Kinder bei immer wiederkehrender Bevorzugung eines Bruders oder einer Schwester in offene Rebellion ausbrechen und sich gegen das Unrecht wehren, kommt es oft zu bösen Folgen; wenn die Kinder aber den Zorn der Eltern fürchten und fühlen, daß es vergebens ist, sich gegen deren Autorität aufzulehnen, dann kommt das Gemüt zu Schaden, und der ganze Neid und Haß wirft sich auf den Bevorzugten und verfolgt denselben oft lebenslänglich; denn bei jeder Gelegenheit werden die alten bitteren Empfindungen wach, die sich unauslöschlich in einer Kinderseele eingepägt haben und oft die traurigsten Verirrungen nach sich ziehen.

Am schlimmsten ist es, wenn in einer Familie nur zwei Kinder sind und eines davon bevorzugt wird. Bei einer größeren Kinderschar hilft eines dem andern sein Leid tragen; aber ein Kind allein fühlt die Bevorzugung des andern als tiefe Demütigung, es schämt sich vor den Eltern und der

Umgebung seiner anscheinenden Minderwertigkeit, mit der es sich in aller Unschuld die blinde Vorliebe der Eltern für das Lieblingskind erklärt.

Bei manchen Eltern spielen auch äußere Vorzüge des Lieblingskindes eine große Rolle, jedoch ist dies eine sehr schwache Entschuldigung. Im Gegenteil, wo die Natur dem einen Kinde etwas versagt und es dem andern gegeben hat, sollte Elternliebe auszugleichen suchen. Nur bei den Eltern kann ein Kind Anerkennung finden, die fremden Menschen sind oft rücksichtslos. Man sei deshalb strenge darauf bedacht, daß alle Kinder, wenn sie auch in Bezug auf Intelligenz, Schönheit und Liebenswürdigkeit oft einander sehr unähnlich sind, nie unter der elterlichen Bevorzugung leiden müssen.

Gartenbau.

Die Entfernung der Hedrichknoten aus dem Hafer. Daß die Unkräuter einen höchst nachteiligen Einfluß auf die Kulturpflanzen ausüben, ist wohl allgemein bekannt. Ursache der schädlichen Wirkungen derselben ist zunächst die Beraubung des Bodens an Pflanzennährstoffen, ferner entziehen sie den Kulturpflanzen Licht und Wärme, drücken auch durch Vermehrung der Verdunstung die Temperatur des Bodens herab, kurzum hemmen in jeder Weise die Kulturpflanzen im Wachstum.

Ueber den Grad der Schädlichkeit machen sich manche Landwirte keine rechten Vorstellungen oder sie sind im Besitz mangelhaft arbeitender Reinigungsmaschinen, sonst würde man nicht so häufig den Knotenhedrich (*Raphanus Raphanistrum*) wuchern sehen. Namentlich im vergangenen Frühjahr hat sich durch die große Masse auf undurchlässigem kalten Lehmboden der Hedrich so üppig entfaltet, daß es sehr schwer ist, aus dem geernteten Hafer eine Verkaufsware herzustellen, noch schwieriger, fast zur Unmöglichkeit wird es, das Saatgut für das Frühjahr aus den geernteten Körnern zu gewinnen.

Die Hedrichknoten, in denen die Samen gewöhnlich noch eingehüllt sind, können durch Röber's Patent-Windsege „Triumph“ mit Siebwerk*) gänzlich abgeschieden werden, kein Trieur oder eine andere Getreidereinigungsmaschine hat gleich günstige Resultate geliefert.

Zu diesem Zweck müssen besondere Siebe mit entsprechend geformten Maschen benutzt werden, die den Hafer, der im Korn etwas schwächer ist, durchfallen lassen. Außerdem übt der durch nichts gehinderte Wind auf die in Hülsen geschlossenen, wie zerhackte Stengel aussehende, aber auch mehrfach gegliederte, perlchnurartig zusammenhängende Hedrichsamen eine vorzügliche Wirkung aus, so daß die verschiedenartig geformten Hülsen, die mit anderen Maschinen nicht herausgebracht werden, vom Hafer abgeschieden werden.

*) Gebrüder Röber, Wutha (Thüringen).

Röber's Windsege „Triumph“ mit Siebwerk ist wohl überall im Betriebe, es ist deshalb nur die Anschaffung zweier Hedrichseie erforderlich, die je nach Größe der Maschine zum Preise von 6. 50 bis 9. 50 Mk. zu beziehen sind, um durch wiederholtes Reinigen das Unkraut gänzlich zu entfernen.

Wenn man nicht im Besitz einer solchen ist oder auf gänzliche Abscheidung dieses Unkrautes nicht so hohen Wert legt und auch billige, geschickte Arbeitskräfte zur Verfügung hat, kann nachstehendes, mit einem gewöhnlichen Scheunensieb erprobte Verfahren Anwendung finden:

Man fülle das Sieb bis zur Hälfte und setze durch Rundsieben den Hafer in rotierende Bewegung. Nach einigen Umdrehungen schon kommen die Hedrichknoten auf die Oberfläche auf einer Stelle zusammen, man nimmt diese mit der Hand fort und wiederholt das Manöver einige Male. Auf diese Weise fällt dann auch noch der übrige Samen durch die Maschen des Siebes nach unten. Ein geschickter Arbeiter macht ungefähr 10 Zentner täglich fertig.

Tierzucht.

Scheintote Bienen. Im Nachwinter kommt es bei kärglich mit Futter versehenen Völkern oft vor, daß Bienen vor Hunger sterben. Ein richtiger Imker, dem es ernst mit der Bienezucht ist, würde dies als eine Tierquälerei schlimmster Art betrachten. Indes kann man jedes Jahr, trotz Belehrung und wohlmeinender Ratschläge solche Fälle konstatieren. Handelt es sich um Völker, die heute noch scheinbar munter und morgen schon vor Hunger erstarrt aufgefunden worden sind, so kann eine Wiederbelebung mit den größten Hoffnungen auf Erfolg in Szene gesetzt werden. Man nehme den Stock in ein lauwarmes Zimmer und stelle ihn so, daß die Öffnung nach oben kommt; die Bienen besprühe man mit lauwarmem Honigwasser; sie werden, wenn sie den Saugrüssel noch nicht von sich gestreckt haben, zum größten Teile wieder aufleben. Die Königin ist eine der ersten, die sich erholt; sie erstarrt zu letzt und lebt am ersten wieder auf. Wieder lebendig gemachte Völker füttere man sofort mit lauwarmem Honig oder Zuckerwasser. Sind Bienen schon länger als zwei Tage erstarrt, ist ein Wiederbelebungsversuch unnütz.

Bei einem Vergleiche der natürlichen und der künstlichen Ausbrütung der Eier kommt man zu dem Schlusse, daß für einen beschränkteren Betrieb die natürliche Ausbrütung unter der Henne größere Vorteile gewährt, während für den Großbetrieb die Benutzung der Brutapparate fast außer Frage steht. Die Vorzüge der letztern Methode bestehen vornehmlich darin, daß man nicht abhängig ist von den Launen der Hennen, die jeweils ihre Nester im Stiche lassen, die Eier zerbrechen u. s. w. Sehr wesentlich ist auch der Umstand, daß die ausgekommenen Küchlein gänzlich

frei von Ungeziefer sind, vorausgesetzt daß die Apparate peinlich sauber gehalten werden und die Hühnchen mit alten Vögeln nicht in Berührung kommen. Außerdem erfordert die Wartung der Apparate ein weniger zahlreiches Personal und sichert damit eine namhafte Ersparnis.

Praktischer Wegweiser.

* Frage-Ecke. *

Antworten.

16. Meine 14jährige Tochter litt an **Fuss-schweiss** und ein heißes Fußbad täglich vor dem Schlafengehen genommen, hat sie davon befreit. Man muß die Bäder eine zeitlang fortsetzen, die guten Folgen machen sich in jeder Weise bemerkbar. Der Kopfschmerz, an dem meine Tochter ebenfalls litt, ist dadurch auch verschwunden, denn durch die Fußbäder wird eine bessere Blutzirkulation bewirkt. Der Fußschweiß entsteht vielleicht gerade durch Blutleere in den Füßen, die Verfallstoffe werden nicht genug weggeschwemmt und lagern sich in den Geweben ab. Erhöht sich der Fuß, so schwindet das Ungefunde aus. Unterdrückt man den Fußschweiß mit Medikamenten oder Einreibungen, Salben etc., so soll das Ungefunde an einer andern Stelle des Körpers zum Ausbruch kommen, an einer Stelle, die uns vielleicht noch weniger gefällt. Die Fußbäder sind sehr heilsam, darum soll man sie auch eine zeitlang fortsetzen. Gut ist es, die Füße mit kühlem Wasser nachzuspülen, wenn man nicht sofort ins Bett kann. Am besten ist jedoch, gleich in's Bett zu gehen, dann dampfen die Füße noch eine Weile nach.

Abonnentin im Süden.

17. Nach meiner Ansicht müßte Ihnen die **Maggibouillon** die allerbesten Dienste leisten. Lesen Sie das 7. Kapitel des Buches „**Gritli in der Küche**“ nach und Sie werden sehen, wie vielseitige Verwendung diese Würze in der Küche finden kann.

Hausfrau in A.

18. Auch bei der Beantwortung dieser Frage weiß ich nichts Besseres, als Sie auf das „**Gritli in der Küche**“ hinzuweisen. Ein sehr gutes **Vol-au-vent-Rezept** steht auf Seite 291.

Wenn Ihnen die Bereitung der Pastete zu umständlich sein sollte, so lassen Sie die Teighülle beim Konditor machen. Die Fülle können Sie aber sehr gut in der eigenen Küche herstellen. Ich habe schon beide Rezepte, das gemischte Ragout Nr. 177 und das Bratkügel-Rezept benutzt und beides geriet famos. Sie sind wohl eine ganz neue Abonnentin, die vom „**Gritli**“ und seinen Kochkünsten noch nichts gehört hat?

Hausfrau in A.

19. Letztes Jahr wurden hier bei einem festlichen Anlaß neue **Mooskränze** für die Kirche verfertigt und in Brillantgrün gefärbt, das von Herrn Bisini, Apotheker in Romanshorn bezogen worden ist. Die Kränze wurden im Brunnenrog gefärbt und sind immer eine prächtige Augenweide

in unserm kleinen Gotteshaus. Besten Gruß und fröhliches Fest! B. D. im Rheinwaldthal.

Fragen.

20. Dürfte ich vielleicht für die nächste Nummer um Angabe von verschiedenem **Backwerk** bitten (Torten oder kleines Backwerk), das ohne Nachteil in Geschmack und Aussehen 10—14 Tage aufbewahrt werden kann? Für kurzgehaltene Rezepte von solch „dauerhaftem“ Gebäck wäre ich von Herzen dankbar und ich erkläre mich auch meinerseits gerne bereit, in „kulinarischen“ Fragen die Erfahrung eines angehenden „**Cordon bleu**“ mitzupreisen zu lassen.

G. L.

21. Im lieben „**Frauenheim**“ und „**Ratgeber**“ wurde S. 3 der sog. **Petrolgasherd** „**Reliable**“ von J. G. Meister in Zürich sehr empfohlen und ich war auch mit der Anschaffung desselben recht zufrieden. Nun ist in unserem Hause das Gas eingerichtet und der Petrolherd, welcher sich noch in sehr gutem Zustand befindet, ist entbehrlich geworden. Der Ankaufspreis war 65 Fr. und ich würde denselben nun um ca. die Hälfte abgeben, wenn sich Abonnentinnen für diesen Apparat interessieren würden. Meine Adresse liegt bei der Redaktion.

22. Ich habe schon gehört, daß ein Gärtner im Kanton Zürich ein kleines Samensortiment für das **Kindergärtchen** verkauft (Blumen). — Wer nennt mir die Adresse? Ich möchte ein paar Nissen und Nichten damit eine Freude machen.

Tante in A.

23. Wer nennt mir eine dankbare **Schlingpflanze** für den Balkon? Sie sollte rasch wachsen und gut beschatten. Besten Dank! Anna.

Schenken Sie

Ihrer jungen Frau Ihrer Braut Ihrer Tochter Ihrer Schwester Ihrer Freundin Ihrem Dienst- mädchen	Gritli in der Küche
--	------------------------------------

von Emma Coradi-Stahl

und Ihr Tisch wird stets tadellos serviert sein, Ihr Magen tadellos verdauen und Ihr Haushaltsbudget eine nur mäßige Belastung erfahren.

Zu beziehen beim Verlag des „**Schweizer Frauenheim**“ in Zürich, sowie in den Buchhandlungen (Preis kartoniert Fr. 2. 80, elegant Leinwand Fr. 3. 80), wo auch der erste Teil

Wie Gritli haushalten lernt

stets vorrätig ist (brochiert Fr. 1. 50, elegant Leinwand Fr. 2. —).