Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **12 (1905)**

Heft 3

PDF erstellt am: **02.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

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

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

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.

№ 3. XII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | Zürich, 11. Februar 1905.

Wisse: Glück ist nicht das mächt'ge Leuchten,
Nach dem all die Menschen sehnend spähen,
Ist nicht eine unverdiente Spende,
Die das Schicksal jedem gütig reichte;
Glück ist „Treusein" nur und Glück ist „Schaffen".

E. Zahn.

Aus Grossmutters Küchen-Praxis.

(Nachdruck verboten.)

VIII.

„Ah, Frau Nachbarin, Sie! Na, was führt Sie zu mir in so früher Stunde?"

„Ach, verehrte Frau, ich bin wieder in allerlei Nöten und da ich weiß, daß Sie mir helfen können und auch zu helfen bereit sind, so stehe ich halt wieder hier mit meinem Anliegen. Ihre frühern Anweisungen und das „Gritli in der Küche" haben mir im allgemeinen sehr viel genützt und in unserm Hauswesen manche Wandlung zum Bessern hervorgebracht, aber . . ."

„Nun, so rücken Sie heraus mit Ihren Sorgen. Was ist denn wieder los?"

„Ja, sehen Sie, da ist vor allem der Käse ein Stein des Anstoßes bei uns geworden. Sie rieten mir, möglichst viele Gerichte mit Käse zu würzen und ihren Nährwert damit zu erhöhen. Nun verwendete ich dazu Magerkäse, der sehr stark riecht, und meine Leute schimpften weidlich über das „Gestänke". Ich versuchte es dann mit Parmesankäse, der aber viermal teurer ist, und nun war eitel Lob im Hause. Der ist mir nun aber wirklich zu teuer zu täglichem Gebrauch und jetzt möchte ich Sie fragen: Gibt es denn nicht einen milden und doch würzigen Kochkäse, der den Parmesaner ersetzt?"

„Parmesan-Käse ist allerdings unersetzlich inbezug auf Feinheit des Geschmacks und auch auf Ausgiebigkeit; inbezug auf den Nährwert freilich können wir ganz gut billigere Sorten verwenden. Da sind z. B. die Urnerkäse, die Thurgauer und auch die Walliser Käse in der Regel mild gesalzen; es gibt kein besseres Mittel, als die Probe. Gehen Sie zu einem Käsehändler, dem Sie Vertrauen schenken, und tragen Sie ihm ihr Anliegen vor. Er wird Ihnen raten und Sie kosten lassen. Freilich, wenn Sie Ihre Hausgenossen zu Feinschmeckern erzogen haben, so ist das Rückwärtskrebsen immer eine mißliche Geschichte. Ich würde an Ihrer Stelle zuerst die Hälfte Par-

mesaner und die Hälfte eines billigern Käse gemischt verwenden; das nächste Mal nehmen Sie 3/4 vom billigern und das dritte Mal lassen Sie den Parmesaner ganz weg. — Uebrigens, liebes Frauchen, wenn Ihr Herr und Ehewirt eben was Feines haben will, so soll er das Haushaltungs-Budget erhöhen."

„Und nun habe ich punkto Käse noch eine Frage. Wie reibt man den Käse am besten und schnellsten? Ich benutzte die Reibmaschine (Mandelmühle), aber das ist so umständlich, die Reinigung nimmt so viel Zeit in Anspruch, so daß es sich kaum lohnt, für kleine Portionen die Maschine aufzumachen. Dann versuchte ich, größere Quantitäten auf Vorrat zu reiben. Ich bewahrte ihn in einem Glas mit Glasstöpsel auf — er wurde trotzdem schimmlig und unbrauchbar. Dann kaufte ich zur Abwechslung geriebenen Käse. Aber der ist so wenig ausgiebig und infolge dessen stellt er sich sehr hoch im Preise. Es ist ein wahrer Jammer mit diesem Käse."

„Na, so schlimm ist die Geschichte nicht. Weichen Käse können Sie niemals im Vorrat gerieben aufbewahren, weil sich in der Feuchtigkeit Schimmelpilze entwickeln; da müssen Sie eben ganz harten Käse benutzen für diesen Zweck. Kleine Portionen reibt man am zweckmäßigsten auf dem gewöhnlichen Reibeisen, wenn man keine „Käseraffel" mit Schublade besitzt, wie ich sie z. B. im Gebrauch habe. Das ist ein ganz primitives hölzernes Kästchen von ca. 25 Cm. Länge, 12 Cm. Breite und 7 Cm. Höhe. Eine Schublade füllt den ganzen Raum aus und ist auf der schmalen Seite herauszuziehen. Statt eines Deckels liegt oben ein Reibeisen, das auf die denkbar einfachste Art befestigt ist und leicht herausgenommen werden kann. Es wird nämlich zu beiden Seiten wenig unter das Holz geschoben. So reibt man mit Leichtigkeit seinen Käse; bei täglichem Gebrauch ist nicht einmal jedesmal eine Reinigung erforderlich und auch Resten können unbeschadet in der Schublade bleiben. Die Käseraffel ist wohl in den Haushaltungsgeschäften zu beziehen. Ich kaufte die meinige in Lugano und bin gerne bereit, Ihnen ein solches Ding zu besorgen, falls Sie sie hier nicht finden sollten."

„Besten Dank, vielleicht werde ich von Ihrer Güte Gebrauch machen müssen. Nun sagen Sie mir aber, bitte, noch, ob nicht für das Rüsten der Gemüse, für das Schälen von Aepfeln und Kartoffeln, das Schneiden von Zwiebeln 2c. Hülfsmaschinen zu haben sind. Mir scheint immer, es werde viel zu viel Zeit für diese nebensächlichen Dinge vergeudet. Freilich werde ich mit meiner Mina noch einen harten Stand haben, wenn ich etwas neues in die Küche zu verpflanzen gedenke. Was machte sie nur für Geschichten, bis sie an den Selbstkocher glauben wollte! Und nun benutzt sie ihn jeden Tag, benutzt ihn für die unglaublichsten Dinge und ich muß sagen, sie weiß ihn musterhaft zu behandeln."

„Also Küchengehilfen möchten Sie haben. Sehr vernünftig! Und verlegen sind wir auch nicht heutzutage. Es ist ja nicht alles neue probat, aber es gibt viel gutes darunter. Sie kennen doch wohl den Patent-Gemüseschäler, das Messer, das so konstruiert ist, daß es ganz unmöglich ist, eine dicke Schicht abzuschneiden, das wir für Aepfel, Birnen, Karotten, Rüben, Kartoffeln 2c. gebrauchen. Uebung macht freilich auch hier den Meister; hat man den richtigen Handgriff einmal, so geht es nicht nur sehr rasch, sondern man betreibt durch den Gebrauch dieses Messers auch eine große Sparsamkeit. Es gibt freilich auch kleine Schälmaschinen zum Anschrauben am Küchentisch, wobei durch Drehen eines Hebels zwei und mehr Messerchen in Bewegung gesetzt werden. Für größere Haushalte sind diese Schälmaschinen sehr empfehlenswert. Was aber auch in einem kleinen nicht fehlen sollte, das ist eine Zwiebelreibe; es ist nämlich für die meisten Gerichte viel besser, wenn die Zwiebel möglichst fein zerteilt hineingelangt. Das kleine Glasgefäß mit den spitzen Zacken ist in jedem Haushaltungsgeschäfte erhältlich. Dann haben wir auch den neuen Patent-Blitzschneider, der ähnlich wie eine Ackerwalze konstruiert ist und durch hin- und herbewegen an einem Stiel mit zahlreichen

Messerchen arbeitet. Es soll das Wiegemesser ersetzen und bewährt sich namentlich bei Küchenkräutern und kleinern Portionen von Kohl, Rüben u. dgl., sowie zum Schneiden von Nudeln. Er wird von Ernst Klaus in Langenthal in der Schweiz vertrieben, kann aber auch in den meisten Haushaltungsartikelgeschäften bezogen werden. Die Kartoffelbohrer und Aepfelbohrer kennen Sie doch! Die können wir auch nicht entbehren. Für Schnittbohnen existiert ein recht praktischer „Bohnenhobel", eine kleine Maschine zum Drehen, ähnlich wie die Aepfelschälmaschine. Recht vorteilhaft ist auch ein Zitronenschäler, ein ganz kurzes Messerchen, das mit vielen scharfen Zäckchen die Schale abstreift, so daß man schnell und leicht eine „fein gewiegte Zitronenschale" erlangt. Von den Zitronenpressen habe ich die gußeisernen, innen emailliert, als die vorteilhaftesten und solidesten erfunden. Ich setze voraus, daß Sie eine Fleischhackmaschine besitzen. Die neuern Systeme liefern ein viel feineres Gehäck als die frühern, wo das Fleisch mehr zerdrückt als zerschnitten wurde. Vor allem, liebe Frau, halten Sie in der Küche auf eine Auswahl guter und gut geschliffener Messer; da ist die halbe Arbeit schon gemacht. Sie müssen unbedingt verfügen über: 3 kleine Küchenmesser verschiedener Größe, 1 schmales und 1 breites Tranchiermesser 1 Knochenmesser, 1 Küchenbeil, eine Schere und wenn möglich über eine Geflügelschere, nicht zu vergessen einen Messerschärfer. Dann sollen Sie auch ein Futteral mit Spicknadeln besitzen, damit man stets die Nadel in der richtigen Stärke zur Verfügung hat. — Und nun, was wollten Sie weiter noch wissen?"

„Danke, für heute habe ich nun genug erfahren. Es fehlt mir allerdings noch mancherlei, um perfekt ausgestattet zu sein. Ich will mir nun zunächst von den genannten Gegenständen das notwendigste beschaffen und dann darf ich wohl wieder einmal kommen. Ich möchte so gerne auch inbezug auf die Bratpfanne einmal Ihren bewährten Rat haben. Aber vorläufig muß ich das Gehörte erst verdauen."

Der Spargel.

Zu den besten und köstlichsten Gewächsen von allen Gemüsearten gehört ohne Zweifel der Spargel. Die alten Römer und Griechen kannten den Spargel schon und schätzten ihn als gesundes, feines Gemüse. Vielerorts herrscht stets noch der Glaube, der Spargel könne nur mit einem großen Aufwand von Mühe und Geld angebaut werden, währendem derselbe doch, wenn einmal gepflanzt, so wenig Arbeit erfordert und ganz als Feldgewächs behandelt werden kann.

Als vorzügliche Sorten wären folgende zu bezeichnen: Erfurter Riesenspargel, Schneekopf, eine neuere Sorte, starke Stengel bildend; Früher von Argenteuil ist sehr frühtreibend.

Bezüglich Klima und Lage ist der Spargel überaus anspruchslos, er gedeiht fast überall. Wo das Frühjahr zeitig eintritt und mithin eine frühzeitige Bodenerwärmung stattfindet, ist der Einfluß auf die Spargelkultur, insofern günstig, als das Gewächs hier zum frühen Treiben angeregt wird. Speziell für den Verkauf haben die frühen Spargeln, wie alle Frühgemüse, am meisten Wert. Als Boden ist für dieses Gemüse nur ein warmer, sandiger gut genug. Schwere, bindige Bodenarten hat man zuerst für die Spargelkultur durch Mischen mit Flußsand, Torfmull, Asche und Bauschutt 2c. geeignet zu machen. Ebenso hat der Anlage eine tüchtige Bearbeitung des Bodens voranzugehen, was durch 40—50 Cm. tiefes Graben (Rigolen) schon im Winter bewerkstelligt werden kann.

Mit dieser Vorarbeit wird eine reiche Düngung mit Kompost oder Stallmist, der in Zersetzung begriffen ist, verbunden. Die Düngung ist aber in der oberen Erdschicht unterzubringen; zu tief im Boden vergraben, hat der Dünger für die oberflächlich wurzelnden, noch jungen Spargelpflanzen wenig Wert. In den ersten Tagen im April, sobald der Boden etwas abgetrocknet ist, hat die Pflanzung der einjährigen starken Spargelsetzlinge zu erfolgen. Letztere sollen neben einer reichen Anzahl von weißen,

kräftigen Hauptwurzeln mit daran haftenden Faserwurzeln die Anlage zu starken Trieben besitzen. Sie können aus Handelsgärtnereien oder Samenhandlungen bezogen werden.

Schreitet man zur Ausführung der fraglichen Anlage, so ist zuerst das hiezu ausgewählte Grundstück in Reihen einzuteilen. Wenn es tunlich ist, so werden die Reihen wegen der intensiveren Sonneneinwirkung von Norden nach Süden angelegt. Die erste Reihe erhält einen Abstand von 60 Cm. vom Rande weg, jede weitere, mit der ersten paralellaufende Reihe 1,20 Meter. Der Anfang und das Ende der vorgesehenen Reihen werden mit Pfählen bezeichnet. — Hierauf wird auf jeder Seite der beiden Endpfähle 20 Cm. links und rechts abgemessen und die Punkte mit weiteren Stäben bezeichnet.

Nun wird von einem Ende zum andern auf beiden Seiten die Feldschnur gesteckt und somit ein 40 Cm. breiter und 20 Cm. tiefer Graben ausgeschaufelt, wobei die Erde auf beiden Seiten des Grabens zu verteilen ist.

Sind alle Gräben ausgegraben, so wird in die Mitte derselben eine Reihe Holzstäbe 80 Cm. von einander gestellt, zur Bezeichnung der Stelle, welche jede Spargelklaue einnehmen soll. Die Stäbe der verschiedenen Reihen sind im Verband (Dreieck) anzubringen. Jetzt wird mit dem Handspaten jedem Stab etwas gute Erde, am besten Komposterde, zugebracht und damit ein 6—8 Cm. hohes Hügelchen gebildet. Hierauf wird die Spargelklaue mit allseitiger Verteilung der Wurzeln gesetzt, leicht angedrückt und 4—6 Cm. hoch mit Erde bedeckt. Wenn alle Spargelsetzlinge gepflanzt sind, wird der Graben zwischen den Hügelchen wieder geebnet.

Betreffs der Stäbe möchte ich empfehlen, nur kräftige und dauerhafte zu verwenden, damit das Spargelkraut, wenn dasselbe iene Länge von 40—50 Cm. erreicht hat, daran angebunden werden kann.

Die Spargelpflanzung wäre nun angelegt und bedarf jetzt einer jährlich sich wiederholenden regelmäßigen Pflege. Dazu gehört außer der Bodenlockerung und Düngung, namentlich auch die energische Vertilgung der Spargelfliege.

Ueber die Lebensweise und Bekämpfung dieses Schädlings ist in Nr. 13, Jahrgang 1903 dieses Blattes, das Wissenswerteste gesagt worden. G. Landolt.

Ratschläge für das Glätten eines Herrenhemd's.

(Von einer Schülerin der Glättekurse an der Frauenarbeitsschule Basel.)

Schülerinnen, gebt wohl acht,
Wie mit Herrenhemd man's macht!
Erstlich kommt das Göller dran,
Legt es an die Tischkant' an,
Bis es völlig trocken ist,
Dann den Rücken auf den Tisch,
Drauf man die Manschetten legt,
Steif sie glättet unentwegt;
Rund und schön sie sollen sein;
Auch die Ärmel glatt und fein;
Dann das Krägli letz und recht,
Ja fein trocken, sonst wird's schlecht,
Glättet halb den Rücken auch,
Zieht alsdann, wie es der Brauch,
Viele hübsche Fältchen klein,
Die auch trocken müssen sein.
Und nun kommt des Herren Stolz:
Dazu braucht's ein Brett von Holz,
Das man schiebt bis oben an,
Feuchtet alles tüchtig dann,
Glättet sachte nun ohn' Eil
Erst des Einsatz's obern Teil,
So lang bis er trocken ganz,
Dann gibt man ihm schnell noch Glanz,
Auch den untern ebenfalls;
Eine Guf kommt an den Hals,
Und behutsam, fein und sacht
Wird jetzt alles glatt gemacht,
Dann die Kanten fest geglätt't
Und das Ganze umgedreht.
Soll das Hemd nun liegen fein,
Müssen recht die Aermel sein:
Grad-schräg, schräg und grad gelegt,
Göller übereinand gesteckt,
Umgeschlagen dann ein Teil,
Eingeschoben ganz mit Weil.
Nun macht, bitte, mal die Prob,
Ob ihr so nicht erntet Lob!

Haushalt.

Glaspfropfen zu lockern. Festsitzende Glaspfropfen lockert man auf folgende Weise: Man dreht den Hals der Flasche rasch über einer Spiritusflamme, er dehnt sich durch die Erwärmung eher aus, als der dicke Stöpsel und letzterer kann leicht herausgezogen werden. In hartnäckigen Fällen bereitet man heißes Seifenwasser und stellt die Flasche, den Hals nach unten, zur Hälfte hinein. Dies Mittel ist unfehlbar, man hat nur darauf zu achten, daß der Pfropfen nicht schon im Wasser losgeht und der Inhalt ausläuft. Uebrigens verhindert man das Ankleben, wenn man die Stöpsel vor dem Gebrauche etwas erwärmt und mit Paraffin einreibt.

Weisse Pelzsachen zu reinigen. Ganz sauberen weißen Sand erwärmt man auf dem Herd, dann zieht man einen ledernen Handschuh an und reibt das Pelzwerk mit dem heißen Sande tüchtig ab. Wollene Kinderpelze, Imitationen, reinigt man mit Kartoffelmehl; man reibt dasselbe mit der Hand in die Sachen ein und klopft dann das Mehl heraus.

Schwarzen Marmor zu behandeln. Der schwarze Marmor an Kaminen und Fensterbrettern wird wie weißer Marmor mit reinem heißem Wasser abgewaschen und mit einem weichen Tuche trocken gerieben. Einige Tropfen Salatöl auf ein wollenes Läppchen getan, den Marmor damit eingerieben und danach so lange trocken gerieben, bis man einen Fingerdruck nicht mehr sieht, geben ihm einen sehr schönen Glanz.

Um **Eisen- und Stahlgegenstände** vor Rost zu schützen, bestreicht man sie mit einer aus Wachs und Terpentin zu gleichen Teilen bereiteten Mischung. Hierauf wickelt man die Sachen in Papier und bewahrt sie an einem trockenen Orte auf.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: *Reissuppe auf italienische Art, Wienerschnitzel, Blumenkohl mit Käse.

Dienstag: Mehlsuppe, *Stockfisch mit Butter und Zwiebeln, Kartoffelsalat, gefüllte Omeletten.

Mittwoch: Gerstensuppe, *Farcekoteletten, Rosenkohl, Bratkartoffeln.

Donnerstag: Suppe mit gebackenen Mehlerbsen, *Münchener Schweinebraten, *gefüllt. Sellerie.

Freitag: Einlaufsuppe, Hammelsbrust, Randenschnitten, Griesschnitten.

Samstag: Paniermehlsuppe, *Ochsenmaul, gedörrte Bohnen, Aprikosenkompott.

Sonntag: Suppe mit Markklöschen, blaugesottener Karpfen mit Kartoffeln, Roastbeef, Kopfsalat, *Aspic, Auflauf von gedörrten Pflaumen.

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

Kochrezepte.

Alkoholhaltiger Wein kann zu süßen Speisen mit Vorteil durch alkoholfreien Wein oder wasserverdünnten Sirup und zu sauren Speisen durch Zitronensaft ersetzt werden.

Reissuppe auf italienische Art. Zwei Zwiebeln werden in kleine Würfel geschnitten und in 100 Gr. Butter oder Fett 10 Minuten lang geschwitzt; dann fügt man 250—300 Gramm blanchierten und sorgsam abgetrockneten Reis, etwas Salz, Pfeffer und eine Prise gestoßenen Piment hinzu, verrührt alles 4—5 Minuten über gelindem Feuer, gießt 1½ Liter Wasser hinzu, läßt den Reis darin ausquellen, ohne daß er weich wird, tut ihn in die Suppenschüssel, übergießt ihn mit kochend heißer Fleischbrühe und reicht geriebenen Parmesankäse zu der Suppe.

Stockfisch mit Butter und Zwiebeln. Der gut ausgewässerte, von Haut und Gräten befreite Fisch wird mit einer Mischung von kochendem Salzwasser und Milch übergossen und ¼ Stunde an eine nicht zu heiße Stelle gesetzt, wo er ziehen kann, ohne zu kochen, bis er sich blättert, worauf man ihn zum Abtropfen auf ein Sieb legt. In reichlicher Butter werden zwei feingehackte Zwiebeln braungeröstet; dann legt man den Stockfisch hinein, läßt ihn unter mehrmaligem Umwenden eine Weile darin dünsten, richtet ihn samt Butter und Zwiebeln auf einer Schüssel an, bestreut ihn mit ein wenig Pfeffer und Salz und gibt ihn mit Kartoffeln zu Tisch.

Farcekoteletten. Von 2 Eiern macht man in Butter ein lockeres Rührei, nimmt Kalbsbratenreste und wiegt sie mit diesem recht fein. Dann gibt man etwas geschabten Speck, Salz und einige gewiegte Sardellen und Zwiebeln dazu, nebst 1 bis 2 rohen Eiern und soviel geriebenes Brot, daß sich die Masse zu runden Scheiben wie Koteletten formen läßt. Diese werden in Ei gewälzt, paniert und in steigendem Fett braun gebacken. Sind warm und kalt zu empfehlen.

Kristallhelles Aspic. 3—4 Kalbsfüße, 500 Gramm Rindfleisch, Wurzelwerk aller Art, werden unter Zugabe von Salz, Zitronensaft in 1½ Liter Wasser ganz weich gekocht, die Brühe filtriert und wieder aufs Feuer gegeben. Dann drückt man 2 ganze rohe Eier in die siedende Flüssigkeit, damit sie klar wird, lasse diese mit der Brühe eine Zeit lang kochen und stelle das ganze unberührt ½ Stunde lang neben das Feuer. Man gibt die Flüssigkeit dann durch den Geleebeutel und verwendet sie nach Belieben.

Gute kräftige Fleischsuppe kann auch mit Zitronensaft vermischt und mit Liebigs Pflanzengelee gesteift, sehr gut als Aspic zu Fisch, Wurst oder beliebigem Fleisch Verwendung finden. H.

Ochsenmaul. Zeit 2—3 Stunden. 1 Ochsenmaul, 2 Liter Wasser, 40 Gr. Fett, 2 Kochlöffel Mehl, 1 Zwiebel, Salz. — Das Ochsenmaul wird gut gereinigt und gebrüht und mit dem heißen Wasser zugesetzt. Nach 2 Stunden Kochzeit (im

Selbstkocher 3/4 Stunden vorkochen und 3 Stunden Kocher) wird es herausgenommen und in Vorlegstücke geschnitten und in einer braunen Grundsauce, die nach Belieben mit Essig und Zitronensaft etwas gesäuert wird, aufgekocht.

Münchener Schweinebraten. Zeit 1 1/2 St. 1 Kilo Schweinsrücken, 3 Deziliter Bier, 1 Theelöffel Kümmel, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, 3 Löffel Rahm. — Das geklopfte Fleischstück wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit dem Bier, der blättrig geschnittenen Zwiebel und dem Kümmel in den Schmortopf gebracht und 1 Stunde unter öfterm Begießen geschmort. Dann wiederholt mit Rahm bestrichen und abgedeckt im Bratofen noch 1/2 Stunde gebraten.

Aus „Gritli in der Küche".

Gefüllte Sellerie. Große Knollen werden geschält und möglichst rund zugeschnitten, worauf man von oben eine dicke Scheibe abschneidet, die Knollen aushöhlt, 1/4 Stunde in siedendem, schwach gesalzenem Wasser kocht und gehörig ablaufen läßt. Man füllt sie nun mit einer guten Kalbfleischfarce, legt die oben abgeschnittene Scheibe als Deckel darauf, bindet sie kreuzweis fest, damit die Farce nicht herausdringen kann und setzt die gefüllten Sellerieknollen in ein Kasserol, wo sie in heller, mit einer Mehlschwitze verkochten Fleischbrühe noch 1/2 Stunde wohl zugedeckt gedämpft und schließlich mit der Sauce angerichtet werden.

Griesschnitten. 1 Liter Milch wird mit 50 Gramm Butter, 2 Eßlöffeln Zucker, 1 Messerspitze Salz, einem Stück Zimmt und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer halben Zitrone einmal aufgekocht, mit 200 Gr. Gries verrührt und zu einem dicken Brei gekocht, den man noch heiß mit 2—3 Eidottern vermischt und fingerdick auf flache, mit Mehl bestäubte Schüsseln streicht. Nach dem Erkalten schneidet man den Brei in länglich-viereckige Schnitten, die man mit etwas Mehl bestäubt, in geschlagenen, mit Zucker versüßten Eiern umwendet, mit geriebener Semmel überstreut, auf beiden Seiten in Butter gelbbraun bäckt und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Auflauf von gedörrten Pflaumen. 375 Gramm gedörrte Pflaumen werden gewaschen, in Wasser ziemlich weichgedünstet, ausgekernt und in der Brühe, worin sie gekocht worden, mit etwas Zucker, Zimmet, Zitronenschale und Weißwein in einem offenem Kasserol unter häufigem Umrühren noch so lange gekocht, bis die Brühe völlig hineingezogen ist, worauf man sie durch ein Sieb streicht und erkalten läßt. Nun schlägt man 100 Gr. Butter zu Schaum, mischt allmählich zwei ganze Eier, 4 Dotter, 6 gestoßene Zwiebacke, den Schnee der 4 Eiweiße und die durchgestrichenen Pflaumen hinzu und bäckt den Auflauf eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Sultanine (rumänisches Rezept). Zeit 1 St. 250 Gr. Mandeln, 250 Gr. Haselnuß, 250 Gr. Sultaninen, 250 Gr. Zucker, 8—9 Eier. — Der Zucker und die Eier werden gerührt, die abgeriebenen Mandeln und Haselnüsse gemahlen und mit den gereinigten Sultaninen darunter gemischt und in mäßiger Hitze in einer länglich-viereckigen Biscuitform, die vorher mit Butter ausgestrichen wurde, gebacken. Aus „Gritli in der Küche".

Zitronensirup. 2 Kilogramm Stockzucker, 6 Zitronen, 3 Liter Wasser. Die Zitronen werden dünn geschält; es darf ja nichts weißes an den Schalen haften bleiben. Zucker und Wasser auf das Feuer gesetzt und wenn es siedet, der Zitronensaft hineingegeben und auf raschem Feuer gekocht, bis es nicht mehr schäumt. Diesen Sirup an die Zitronenschalen gießen, einen Tag zugedeckt stehen lassen und dann in Flaschen filtrieren. Gut verkorken und aufrecht stehend aufbewahren.

Reiswasser. 100 Gr. Karolinenreis, 1 Ltr. Wasser, Zucker und Zitronensaft nach Belieben. Der Reis wird mit kaltem Wasser zugesetzt, vom Kochen an gerechnet 10 Minuten gekocht und durchgeseiht. Das Wasser mit Zucker und Zitronensaft gewürzt.

Gesundheitspflege.

Besondere Beachtung verdient das **Waschwasser** für das Gesicht, Hals, Arme und Hände bei Frauen, welche auf guten Teint und glatte, weiche Haut Gewicht legen. Das Wasser soll frei von Kalksalzen sein. Am besten eignet sich hierzu Fluß- oder Regenwasser. Da dieses jedoch nicht immer und überall zu haben ist und die meisten Menschen auf den Gebrauch des Brunnenwassers angewiesen sind, welches im Gegensatz zu dem weichen Fluß- und Regenwasser hart genannt wird, so muß dasselbe entweder längere Zeit gekocht werden oder man muß einer Waschschüssel Wasser einen gestrichenen Theelöffel gute Soda oder Pottasche hinzusetzen, um das Wasser von seinem Kalkgehalt zu befreien.

Ein Zusatz von pulverisiertem Borax in dem gleichen Maße ist noch besser, wenn die Haut eine Neigung zur Röte zeigt, es empfiehlt sich in diesem Falle noch dem Waschwasser einen Theelöffel Kampherspiritus hinzuzusetzen.

Manche Menschen mit zarter Haut bedienen sich besser des erwärmten Wassers zum Waschen als des kalten. Man benutze zum Waschen der Hände und des Gesichtes nur die beste Seife aus guten Handlungen. Es gibt auch Leute, welche Seifen an der Haut schlecht vertragen, solche können zum Waschen die sog. Mandelkleie benutzen, noch besser ist die präparierte Mandelkleie. Sie besteht aus

Mandelkleie	40,0 Gramm
Marseillerseife, pulverisiert	7,5 „
Kohlensaures Natron	5,0 „
Gepulverte Irisswurzel	5,0 „
Bergamottöl	4— Tropfen.

Dieses Pulver mit Wasser verrührt, schäumt wie Seife und ist der Haut sehr wohltuend.

Dr. med. v. Thilo.

Krankenpflege.

Kalte Einwickelungen spielen in der Krankenpflege eine große Rolle, sie leisten Vorzügliches zur Herabsetzung der erhöhten Körpertemperatur. Man macht sie um den ganzen Körper mit Ausnahme des Kopfes oder nur um den Rumpf, wobei man die Arme mit einwickeln oder frei lassen kann. Das Anlegen derselben erfordert Uebung, man überlege vorher, was man machen will, halte alles bereit und sorge für genügende Hilfe.

Am einfachsten ist es, wenn man den Patienten aus dem Bett nehmen kann. Man legt auf das Bett ein wollenes Tuch oder eine Wolldecke, darauf ein einfaches, besser ein doppelt zusammengelegtes, in Wasser von 12—20° C = 10—15° R genetztes und ausgewundenes Tuch, das oben und unten handbreit vom Rande des wollenen absteht. Dann legt man den Patienten darauf, schlägt schnell das nasse und hernach das wollene Tuch um ihn herum, so daß die Tücher dem Körper überall gut anliegen und steckt das wollene Tucht mit Sicherheitsnadeln fest. Beim vollständigen Körperwickel werden die Tücher von oben her über die Schultern nach vorn geschlagen und unten um jedes Bein besonders herumgewickelt; sollen die Arme mit eingewickelt werden, so wird das nasse Tuch in die Falte zwischen Arm und Rumpf hineingeschoben.

Man muß den Wickel auch anlegen können, ohne den Patienten aus dem Bett zu nehmen. Zu diesem Zwecke legt man ein trockenes und ein nasses Tuch bereit, so daß man sie schnell unter den Patienten legen kann und läßt denselben im Bette aufheben. Oder man legt wollenes und nasses Tuch in richtiger Weise aufeinander, rollt sie der Länge nach bis zur Hälfte der Breite zusammen, legt den Patienten auf die Seite, schiebt die zusammengerollten Tücher an seinen Rücken, dreht ihn über dieselben auf die andere Seite, rollt die Tücher auf und schlägt sie um ihn herum.

Soll nur der Rumpf gewickelt werden, so setzt man den Kranken auf, legt die Wickeltücher hinter ihn aufs Bett, zieht das Hemd ganz in die Höhe, legt den Patienten auf den Wickel nieder und hüllt ihn ein. In dem Wickel bleibt der Kranke ½—1 Stunde liegen; oft müssen mehrere hintereinander gemacht werden.

Aus „Grundriß der Krankenpflege"
von Dr. Fr. Brunner.

Kinderpflege und -Erziehung.

Wie schützt man Kinder vor der Scharlachgefahr? Da der Ansteckungsstoff des Scharlach auf verschiedenen Wegen, unter anderen auch durch Nahrungsmittel, zum Beispiel Milch, verschleppt werden kann, so wird man also selber seine Kinder nach Möglichkeit gegen die Gefahr der mittelbaren, ebenso wie der unmittelbaren Ansteckung zu schützen suchen, also jeden Verkehr mit Familien, wo ein Scharlachfall vorkommt, so lange abbrechen, bis die Krankheit vollständig vorüber und eine ordentliche Desinfektion der Wohnung, Kleidung und sonstigen Gebrauchsgegenstände vorgenommen ist. Ferner wird man Nahrungsmittel, wenigstens solche, die roh genossen werden, nicht aus Scharlachhäusern beziehen und namentlich jede Milch, wenn man ihrer gesunden Beschaffenheit nicht ganz gewiß ist, nur in gekochtem Zustand oder nach vorausgegangener Sterilisation oder Keimtötung im Dampfapparat genießen lassen, so lange in dem Bezirk des Bauernhofes oder der Milchhandlung und dergleichen mehr Scharlachfälle vorkommen.

Aus der großen Uebertragbarkeit des Scharlach folgt, daß Eltern, Geschwister, Pfleger und Lehrer von Scharlachkranken sich von ansteckungsfähigen Kindern nicht nur, wie es gesetzlich ist, in Schulen, sondern überhaupt fernhalten sollten und endlich, daß man bei vorhandenem Scharlach die so empfänglichen und gefährdeten Kleinen von Kinderschulen und anderen Versammlungsorten vieler und unbekannter Kinder fernhält.

Die Behandlung des Scharlach erfordert immer einen Arzt, weil auch eine scheinbar leichte Erkrankung jeden Augenblick eine schlimme Wendung nehmen und weil auch eine scheinbar tadellose Genesung durch gefährliche Nachkrankheiten unterbrochen werden kann. Ernste Zeichen sind hohes Fieber, große Hitze, schweres, das Schlucken und Atmen hinderndes Halsleiden, tiefes Ergriffensein des Nervensystems, das durch geistige Benommenheit, tiefes Darniederliegen oder Aufgeregtheit, sowie durch allgemeine Zuckungen oder Krämpfe die schwere Blutvergiftung anzeigt.

Dr. Dornblüth.

Gartenbau.

Die Kakteen sind wegen ihrer Widerstandsfähigkeit die dankbarsten Pflanzen für den Liebhaber. Auch jetzt im Winter beweisen sie ihre Unempfindlichkeit und nehmen keinen Schaden, wenn sie nur vor Frost geschützt sind und nicht übermäßig begossen werden. Junge, d. h. ein- bis zweijährige Pflanzen lieben etwas mehr Wärme bei der Ueberwinterung als alte Kakteen. Außerdem bedürfen sie einen hellen, aber nicht der Sonne ausgesetzten Standort.

Das Fangen der Wespen zur Zeit da die Früchte reifen, ist nicht rationell. Man fahnde deshalb vor allem nach den Wespen, welche sich gegen Ausgang des Winters zeigen. Das sind die Mutterwespen, aus deren Eiern die große Zahl der lästigen Insekten hervorgeht. Durch Flaschen mit Fruchtsirupwasser werden sie angelockt. Dann aber zerstöre man die Wespennester. Es heißt also, schon jetzt aufpassen und bekämpfen, um der einstigen Wespenplage zu entgehen.

P. W.

Tierzucht.

Als Nahrung für die Singvögel, denen jedes mitleidige Herz gerne Futter streut, am Fenster und auf Futterplätzen, sind Kerne und Samen allerlei Art sehr geeignet. Nicht jedermann hat Vorrat für den ganzen, langen Winter an Nüssen und dergleichen, da darf wohl darauf hingewiesen werden, daß auch die Vögel recht gerne eine Abwechslung in ihrem Menu haben. Spiegel-, Kohl- und Blaumeisen lieben außer dem Fleisch und Fett auch die kleinen Apfelkerne, sowie die Samen von Kürbis, Sonnenblumen u. s. w. — Amseln und Drosseln, die sich lieber am Boden als auf den Futtertischen ihre Nahrung holen, lassen sich ganz weiche Aepfel, die oft schon im Keller platzen, von innen faulen und in der Küche ohnehin keine Verwendung mehr finden, trefflich schmecken. Man kann die Aepfel ganz oder halbiert auf den frischgefallenen Schnee legen. Wenn man bei strenger Kälte zu der Zeit, wo die Vögel ihre Mahlzeit zu halten pflegen, warme halbierte Kartoffeln in der Schale zu ihrem Futter legt, finden auch diese ihre Abnehmer. Im übrigen sind, besonders bei großer Kälte, kleingeschnittenes fettes Fleisch, aufgehängte Knochen u. s. w. das beste für die frierenden Tierchen. -e-

Frage-Ecke.

Antworten.

4. Aus eigener Erfahrung kann ich Ihnen sagen, was auch die Ansicht meiner Bekannten ist, daß Kleiderstoffe, die man sich aus **Wollresten** herstellen läßt, fast so teuer zu stehen kommen als andere neue Stoffe; was aber die Schwere und Dauerhaftigkeit anbetrifft, sind sie den letzteren gewiß in manchen Fällen vorzuziehen. Je nach Art und Farbe der aufgetrennten Wollkleidungsstücke sind es meist dunkelmelierte, warme Stoffe, die man von der Fabrik erhält, also mehr praktische als schöne. In der Schweiz gibt es nun allerdings auch Fabriken, die sich für das Umarbeiten empfehlen, doch habe ich besonders mit deutschen Firmen gute Erfahrungen gemacht. Es existieren von solchen deutschen Fabriken da und dort Ablagen in der Schweiz, die ich Ihnen empfehlen kann. Ich fand den gelieferten Stoff gut. Nach den Bedingungen müßten Sie sich selber genau erkundigen. R.

5. Ich rate Ihnen unbedingt, ein **Haushaltungsbuch** zu führen. Selbst wenn Ihr Mann und Sie nicht finden, daß zu viel gebraucht werde, ist es doch sehr gut, wenn man schwarz auf weiß sieht, wozu man das Geld verwendet hat. Nicht selten muß man sich bei solcher Lektüre sagen, daß man da und dort noch mehr hätte sparen können. Vielleicht würden Sie diese Erfahrung auch machen. Ueberhaupt gehört das Haushaltungsbuch zum Inventar eines geordneten Haushalts und ich begreife Ihren Mann, der als Buchhalter an stramme Ordnung gewöhnt sein wird, ganz gut, wenn er energisch darauf dringt, daß ein solches geführt werde. Also nur frisch voran. Frau Gertrud.

5. Ihr Mann hat Recht! Sie scheinen doch noch nicht zu den tüchtigsten Frauen zu zählen, sonst würden Sie eine solche Frage gar nicht gestellt haben! Lisy.

Fragen.

6. Könnte mir vielleicht jemand aus dem Leserkreise sagen, wie man **Marienglas** reinigt und wo man solches am Stück abgepaßt kaufen kann? Zum voraus besten Dank. J.

7. Wo bezieht man am besten **Gemüse- und Blumensamen?** Ich wohne auf dem Lande und bin beim Ankauf von Samen mehr als mir lieb ist, auf die Hausierer angewiesen. Ich möchte nun eine gute Bezugsquelle ausfindig machen und bitte die Leser um Auskunft. Frau A.

8. Wer könnte mir Auskunft geben, ob **Petrol-Gasherde** wirklich vorteilhafter und praktischer sind, als gewöhnliche Petrolherde? Und welches ist das beste System? Herzlichen Dank zum voraus. Eine Abonnentin.

Haus- u. Küchengeräte

emaillirt, verzinnt, poliert,
Spezialität: feuerfeste Geschirre.
Emaillirte Schilder jeder Art,
Molkereigeschirre, verzinnt,
Alles in vorzüglichster Ausführung
liefert zu billigsten Preisen prompt die
Metallwaren-Fabrik Zug A.-G.
Stanz- und Emaillirwerke, Verzinnerei.
Zu beziehen in allen Geschäften für Haushaltungsartikel.
Höchste Auszeichnungen an ersten Ausstellungen.