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

Band: 12 (1905)

Heft: 7

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

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.

№ 7. XII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | Zürich, 8. April 1905.

Es sei dir allzeit rechter Ernst,
Was du auch tust, treibst, sinnst und lernst,
Die Halbheit taugt in keinem Stück
Und tritt noch hinters Nichts zurück.

Klaus Harms.

Aus Grossmutters Küchen-Praxis.

(Nachdruck verboten.)

X.

Die böse Influenza hielt ihren Einzug im Nachbarhause sowohl wie bei mir und ich war froh, daß meine Ratschläge nicht gewünscht wurden. Heute fand sich aber Frau Lucie ein und jammerte: „Nun kaufte ich vor Wochen schon so hübsche Kochgeschirre und habe mich so darauf gefreut, sie bald in Gebrauch zu nehmen. Da kam die Krankheit und warf eins ums andere bei uns aufs Krankenlager. Ich kam nicht einmal zum auspacken. Es liegt und steht noch alles, wie es der Laufbursche des Haushaltungsartikel-Geschäftes herbrachte. Bevor ich nun aber an die Verwendung gehe, möchte ich doch noch Ihren Rat haben. Sie ließen damals eine Bemerkung fallen, als ob es vor dem Gebrauche des Kochgeschirrs noch einiges zu beachten gäbe und ich habe meine Geduld nun auf eine so harte Probe stellen müssen, solls mir auf ein paar Stunden mehr Zeit auch nicht ankommen. Der Mina allein wollte ich die Neuheiten doch nicht anvertrauen."

„Daran taten Sie wohl gut, liebe Frau; denn eine richtige Behandlung des Kochgeschirrs von anfang an kann ihm die doppelte Dauerhaftigkeit gewähren und bei einigen Arten ist ein sorgsames Auslaugen vom gesundheitlichen Standpunkte aus geboten. Für Kupfergeschirr verwende ich stets Krüsch- oder Kleiewasser. Man gibt in das neue Geschirr je nach der Größe 1/2 bis 1 Liter Kleie, füllt mit kaltem Wasser auf, bringt es zum kochen und läßt das Geschirr zwei Stunden auf ganz kleinem Feuer unter allfälligem Nachgießen von Wasser, damit der Inhalt leise kocht und das Gefäß stets gefüllt ist. Ist Kleie nicht leicht erhältlich, so kann auch eine Aschen- oder Sodalauge darin gekocht werden. Will man später das Kupfergeschirr blank erhalten, scheuert man es außen mit einem in Salmiakgeist und dann in Wienerkalk getauchten Lappen. Verzinntes Geschirr darf auf der innern Seite nicht allzuviel geputzt werden, da sonst die Verzinnung leidet;

man bedient sich des Sodawassers zum Auswaschen.

Neues Emailgeschirr ist ebenfalls auszukochen. Man gibt auf einen Liter Wasser drei Eßlöffel Salz und zwei Eßlöffel Essig und füllt den Topf mit dieser Mischung, die eine Stunde gekocht werden muß. Eiserne Kochgeschirre, sowohl die dünnwandigen wie die gußeisernen, können mit Kartoffelschalen von rohen Kartoffeln oder mit Krautblättern ausgekocht werden; auch die beim Email genannte Salz- und Essiglösung ist angebracht. Man nehme zwei Stunden Zeit dafür, spüle und trockne gut aus und bringe es leer nochmals aufs Feuer, indem man es mit einem Fettläppchen oder einer Speckschwarte einreibt. Auch dem Nickelgeschirr schadet ein Auskochen mit Soda- und Essigwasser nichts, macht es im Gegenteil rein, während das Aluminium beileibe nicht mit Soda in Berührung kommen darf, weil diese beiden eine chemische Verbindung eingehen, die sich durch schwärzlichen Anlauf äußert. Will man das Aluminium blank haben, taucht man ein Wollläppchen in Benzin und scheuert dasselbe damit. Hat man Gelegenheit, die Geschirre mit Sägespänen zu umhüllen, so wird man über die Wirkung erstaunt sein. Ich halte mir zu diesem Zwecke eine Kiste mit Sägespänen gefüllt, bereit und stecke die mit Benzin gereinigten Aluminiumtöpfe einfach dort hinein für etwa eine Stunde. Sie wissen ja, ich habe einen Susanna Müller'schen Selbstkocher mit Aluminiumtöpfen.

Nun haben wir aber vom irdenen Kochgeschirr und vom Kochporzellan nicht gesprochen und doch sind gerade diese beiden besonders aufmerksam zu behandeln. Sie dürfen nie auf starkes, am besten gar nicht auf offenes Feuer gebracht werden. Die gleiche Lösung wie für Email besorgt auch hier während einer Stunde das Auskochen und macht allfällige in der Glasur enthaltene Bleibestandteile unschädlich. Merken Sie sich aber für die gute Erhaltung aller Kochgeschirre folgendes: Man trockne sie nach jedesmaligem Gebrauch gut aus und lasse sie auf offenen Gestellen. In Schränken aufbewahrt, nehmen sie leicht einen muffigen Geruch an. Auch bleiben Kochtöpfe am besten ohne Deckel aufbewahrt. Für die Deckel habe ich ein besonderes Gestell, wo sie pyramidenartig aufgesteckt werden. Das ist sehr bequem. Dann hüten Sie sich bei allem, nicht blos bei irdenem und Emailgeschirr, wo es selbstverständlich ist, vor dem raschen Wechsel von heiß und kalt. Das ist jedem Kochtopf schädlich. Daß in Messing- und auch in Kupfergeschirr weder fette noch saure Speisen stehen bleiben dürfen, das wissen Sie, nicht wahr? Es entsteht durch die Verbindung dieser Substanzen mit Kupfer ein giftiges Kupfersalz, das essigsaure Kupferoxyd oder der Grünspan. Größte Vorsicht ist da von nöten."

„Haben Sie Dank für Ihre guten Ratschläge, verehrte Frau, ich werde alle getreulich befolgen. Für heute sagen Sie mir nur noch das eine, bitte: Gibt es keinen Ersatz für frischen Schlagrahm? Mein Mann liebt ihn so sehr, namentlich gemischt mit Früchten; aber er ist so schwer zu bekommen. Ich habe mich schon mit Eischnee beholfen, aber da bin ich schlecht angekommen; er ließ mir das Gericht einfach unberührt."

„Das begreife ich; wer wird auch Eischnee anstatt Rahm servieren? Ein bischen strecken allenfalls, wie es der Konditor meistens tut, d. h. den geschlagenen Rahm mit geschlagenem Eischnee vermischen, das können Sie. Ich weiß nun aber einen ganz guten Ersatz für frischen Rahm und das ist der kondensierte. Er läßt sich leicht steif schlagen, vorausgesetzt, daß sie ihn vorher kühl stellen und ist selbst im Hochsommer vor Säurebildung geschützt. Er ist etwas teurer als der frische. Lassen Sie ihn aber direkt, zum Beispiel aus der Milchsiederei der Berneralpenmilchgesellschaft in Stalden, Emmental, kommen, so werden Sie nicht nur wenig Preisunterschied finden (der Liter kostet 2 Fr.), sondern auch frische Ware bekommen. Ich finde, dieser kondensierte Rahm ist ein prächtiges Aushülfsmittel; er leistet mir oft die besten Dienste bei Gebäck, Saucen und sogar als Beigabe zu Thee, wenn unerwartete Gäste kommen.

Ich möchte ihn nie mehr missen in der Speisekammer."

„Na, das ist ja herrlich! Wie froh bin ich, zu Ihnen gekommen zu sein. Ich werde mir sofort einige Flaschen kommen lassen und Ihnen dann rapportieren, wie es gegangen ist. Adieu!"

Beim Osterhasen.

(Nachdruck verboten.)

Trotz grauen Wolken und kalten Winden zieht draußen der Frühling ins erwachende Tal. Am Bache blühen die goldgelben Dotterblumen, die sogen. Osterblumen, am Waldrande und am Wiesenhang grüßen lichte Himmelsschlüssel und die zarten Sterne der Anemonen. Fröhliche Kinder sammeln die Frühlingsherrlichkeit, gilt es ja, dem Osterhasen ein „Hauptnest" mit frischem Grün und Blumen zu zieren.

Nach dem alten Kinderglauben ist der Osterhase der Spender der bunten Ostereier und erfreut sich deshalb bei der jungen Welt eines hohen Ansehens. Wie er zu dieser Ehre gekommen ist — die ihm nur in einigen Gegenden durch den Kuckuck streitig gemacht wird — wollen wir hier nicht erörtern, sondern ihm lieber ein wenig über die Schulter sehen und etwas vom Geschäftsgeheimnis erlauschen.

Da alle die weißen Eier eine poröse Schale besitzen, die leicht etwas Farbstoff durchziehen läßt, so gilt als oberstes Gesetz, daß nur unschädliche, giftfreie Farben zur Verwendung kommen.

Ein Korb mit frischen, weißen Hühnereiern und ein paar ältere Kochtöpfe sind rasch zur Stelle. Nun will Mütterchen dem Osterhasen helfen, wie sie ihm schon oft geholfen hat, denn sie steht mit ihm auf vertrautem Fuße.

Jetzt wird ein Topf mit Wasser zum Feuer gesetzt und 6—8 Eier hineingelegt und eine Handvoll braune Zwiebelschalen beigefügt. Nach 10 Minuten sind die Eier schön goldgelb und wir sehen, wie zwei herausgenommen und noch warm mit einer Speckschwarte abgerieben werden, wodurch sie einen frischen Glanz erhalten. Nach weitern 5 Minuten kommen wieder zwei Eier aus dem Bade und werden rasch auf gleiche Weise poliert. Sie sind bereits braun; die letzten jedoch, die dem Bade entsteigen, zeigen eine tiefbraune Farbe.

Jetzt wird eine andere Farbbrühe bereitet, indem man aus einem Droguengeschäft bezogenes Blauholz (auch Campeche- oder Jamaikaholz genannt) und Rotholz (sog. Fernambukholz) in zwei verschiedenen Kochtöpfen in Wasser kocht, das Holz aus der Brühe nimmt und Eier einlegt. Auch hier werden die Eier, je länger sie in der Farbe kochen, desto dunkler gefärbt. Blauholz färbt tief dunkelblau, fast schwarz. Zwischen hell gefärbten Eiern nimmt sich diese Farbe sehr gut aus. Nun legt man eines der vorhin gefärbten gelben Eier einen Augenblick in die Blauholzbrühe, worauf es schön dunkelgrün wird. Das Rotholz liefert rote Eier. Gibt man schließlich die Brühe der beiden Farbholzarten zusammen, erhält man ein schönes Violett, während das Einlegen eines gelben Eies in die Rotholzbrühe diesem ein tiefes Orange verleiht.

Wenig umständlich ist das Färben der Eier mit den sog. giftfreien Eierfarben in Pulverform. Die Hauptsache ist, daß das Farbpulver mit kochendem Wasser (1/2 Ltr. auf ein Päcklein) recht gut aufgelöst und mit einem Stäbchen gut gerührt wird, daß keine Knöllchen entstehen. Dann nimmt man je 2—3 zuvor im Wasser hartgekochte weiße Eier, dreht sie in der Farbbrühe um und poliert sie noch warm. Bei dieser Farbart kann man jedoch nicht verhindern, daß auch die Hände etwas Farbe bekommen. Sie läßt sich zwar wieder entfernen, jedoch angenehm ist die Sache nicht, weshalb Mütterchen die Hände in alte Glacehandschuhe steckt. Auch hier lassen sich durch Mischen von zwei Farbbrühen neue Farbennüancen selber herstellen: Grün aus blau und gelb, violett aus rot und blau, lila aus blau und rosa 2c.

Einfach ist das Verfahren mit sog. „Mikadopapier". Je ein in Wasser gekochtes Ei wird in Mikadopapier gewickelt, daß die farbig bedruckte Seite nach innen kommt. Dann legt man ein Stück eines alten leinenen

Tuches fest um das Ei und taucht es einige Minuten in heißes Wasser, das man mit Essig gemischt hat. Dann wird die Umhüllung abgelöst und das Ei mit Speck abgerieben.

Ein wenig Mühe macht das Verzieren der farbigen Eier. Am leichtesten geht das Beschreiben derselben mit violetter Tinte, ehe man die Eier kocht. Nach dem Kochen kann man die Eier auch noch mit sog. Scheidewasser beschreiben, das die Farben an den betr. Stellen vollständig wegäzt.

Einfarbige Eier verzieren wir gerne, indem wir mit einem feinen, scharfen Messerchen eine Zeichnung hineinkratzen. Durch schwächeres oder stärkeres „Schaben" werden die Striche heller oder dunkler erscheinen. So lassen sich leicht ganz anmutige Bildchen (Osterhasen, Inschriften) mit Pauspapier auf die Eier übertragen und eingraben.

Sehr schön lassen sich die leeren Schalen von ausgeblasenen Eiern verzieren. Nachdem sie im Innern vollständig getrocknet sind, bekleben wir die leeren Eierschalen teils mit gepreßten Blümchen, mit Moos, mit kleinen farbigen Abziehbildchen. Farbige seidene Bändchen werden nun durch die Eier hindurch gezogen, ein ganz schmales unten zu einer Schleife zusammengenäht, damit das Ei nicht abgleiten kann und oben mit einer Schlinge versehen.

Um Eier mit erhöhten Inschriften herzustellen, verfährt man folgendermaßen: Man schreibt mit gutem Firnis oder geschmolzenem Talg Namen, Widmungen, Verse u. dgl. auf das Ei und läßt dasselbe einige Stunden in Weinessig oder in mit Wasser verdünnter Salzsäure liegen. Ich ziehe jedoch Weinessig vor. Eine sehr gute „Tinte" zum Beschreiben der Ostereier erhält man, indem man von einer Stange guten Siegellacks mit einem Messer soviel abschabt, wie in einer halben Nußschale Platz hat, gibt dann halb so viel von einer Kerze geschabtes Stearin dazu, füllt beides in ein trockenes Gläschen und gießt so viel recht starken Spiritus dazu, daß die Masse eben nur bedeckt ist. Man schüttelt gut um und kann die Flüssigkeit schon nach einer halben Stunde zum schreiben benützen. Man bedient sich dabei einer neuen, spitzigen Stahlfeder.

Eine hübsche Verzierung von Ostereiern geben die frisch gesammelten Maßliebchen und die feinen Blätter des sog. „Leiterlikrautes", die man mit feinem Faden fest um die Eier bindet, ehe man dieselben in einer Farbbrühe kocht.

Färbt man die Eier in einer Farblösung, nachdem sie schon gekocht sind, so klebt man erst auf dieselben gepreßte kleine Farnkräuter, zierliche Blümchen und Gräser, indem man sie in flüssiges Wachs oder Eiweiß taucht und festdrückt. Auch kann man aus Papier ausgeschnittene Figuren, Häschen, Vögel, Blumen 2c. aufkleben. Nach dem Färben erscheinen dann die Zeichnungen in hübschen Silhouetten und es ist ein leichtes, mit etwas schwarzer Tusche den Zeichnungen etwas Leben und auch einen lustigen Zug zu verleihen.

Neben den wirklichen Ostereiern sehen unsere Kleinen heute auch nach Schokolade-Eiern und Zucker-Eiern aus. Der Osterhase hat dieselben beim Konditor nicht rechtzeitig bestellt und macht sie nun kurzerhand selbst. Erst werden einige kleine Hühnereier ausgeblasen, indem man am spitzen und stumpfen Ende eine kleine Oeffnung macht. Dann wird mit vollen Backen in die kleinere Oeffnung geblasen und bei dem größern und kaum erbsengroßen Löchlein fließen das Eiweiß und der Dotter aus. Die Schale wird ausgespült und getrocknet. Dann geben wir in ein Krüglein mit kleinem „Schnabel" eine oder zwei Tafeln fein zerbröckelte Schokolade und stellen das Geschirr in einen Topf mit kochendem Wasser, bis die Schokolade im Kruge dünnflüssig ist. Man gießt sie nun, nachdem man an der Eierschale eine Oeffnung mit Wachs oder Eiweiß verklebt hat, in das leere Ei. Dasselbe muß stehen bleiben, bis die Schokoladenmasse fest geworden ist. Solch ein massives Schokoladen-Ei braucht viel Schokolade und deshalb werden auch hohle Schokolade-Eier hergestellt, indem man in jede Schale nur wenig von der Masse gießt, etwa zur Hälfte voll und durch Drehen und Wenden dafür

sorgt, daß die Schale überall von der Schokolade gleichmäßig berührt wird.

Ganz gleich geht es mit der Herstellung von Zuckereiern, indem man, je nachdem man hohle oder massive Eier will, mehr oder weniger Zuckerguß in die Eierschale gießt. Den Zuckerguß stellt man aus feingestoßenem Zucker, in den man Eiweiß oder Rosenwasser einrührt, her. Den Zucker färbt man mit Himbeersaft rötlich, mit Safran gelb, mit Preiselbeeren hochrot, mit Heidelbeersaft violett 2c.

Mandeleier stellt Mütterchen selber her, indem sie hartgekochte Eier der Länge nach teilt, das Ei aus den beiden Schalenhälften nimmt und diese mit Mandelfülle füllt. Sie röstet in einer gelben Pfanne Mandeln und Zucker gelb und gibt dies noch heiß in die Eischalen, klebt nach dem Festwerden zwei Hälften zusammen. Diese Eier ersetzen vollständig die teuren Krokande-Eier der Konditoreien, besonders wenn man die „Fugstellen" mit Zuckerguß überzieht. Ein Schokolade- oder ein Zuckerhäschen darf begreiflich im Osterneste nicht fehlen und zum Mittagstische erscheint vielorts ein größerer oder kleinerer Osterhase aus Biscuitteig gebacken. Ein richtiger Osterhase bringt auch den Eltern kleine Geschenke in hübschen Atrappen. Dieselben sind heute überall billig zu haben und lassen sich mit etwas Geschick auch leicht selber herstellen. Hauptsache aber ist, daß die echte, frische Osterstimmung einziehe in Herz und Haus.

H.

Haushalt.

Einen sehr guten Kitt für zerbrochenes und irdenes Porzellangeschirr kann sich jedermann auf folgende Weise selbst herstellen: Man stellt von etwas Gummi arabicum und Wasser eine dünne Auflösung her und rührt dann langsam soviel Baugips hinein, bis die Mischung ungefähr die Dichtigkeit von Rahm hat. Mittelst eines kleinen Pinsels trägt man hierauf dieses Präparat auf die zuvor am Feuer oder auf dem warmen Ofen angewärmten Bruchteile, bringt die auf einander passenden Bruchstücke wieder genau zusammen und drückt sie recht fest gegen einander, bis der Kitt vollkommen trocken geworden ist. Was von letzterm über die Bruchstellen hinausgedrungen ist, wird dann mit einem Messer abgeschabt und dann abgewaschen. Man muß aber für jede Kittung wieder frischen Kitt herstellen und solchen rasch anwenden, da der Gips eben schnell erhärtet und nachher keine Bindekraft mehr besitzt.

Feuchtigkeit in Zimmern zu verhindern. Man stelle Gefässe mit Salz unter Möbelstücke, auch unter Betten. Das Salz zieht alle Feuchtigkeit an sich und kann nach dem Trocknen wieder benutzt werden zum gleichen Zweck.

Fettflecken entfernt man aus Tapeten, wenn man dieselben mit in Wasser aufgelöster Magnesia bestreicht. Den Magnesiabrei läßt man 24 Stunden auf den Fettflecken liegen und bürstet ihn dann mit einer weichen reinen Bürste ab. Wenn der Erfolg beim ersten Mal ausbleibt, muß man das Verfahren wiederholen.

Weisse, wollene Halstücher u. Kapuzen, die während des Sommers weggeräumt werden, können, wenn sie nicht stark beschmutzt sind, mit feinem Weizenmehl gereinigt werden. Zu diesem Zwecke legt man das Tuch oder die Kapuze in in eine größere Schüssel und reibt sie sorgfältig mit Weizenmehl ab, wie wenn man sie waschen wollte und schüttelt darauf das Mehl gut aus. Dieses Verfahren muß mit frischem Mehl wiederholt werden. Diese trockene Reinigungsmethode macht die Wolle schön weiß und ist bei nicht stark schmutzigen Sachen sehr zu empfehlen.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: Ribelsuppe, *Rindsbraten aus halbweichgesottenem Rindfleisch, Bratkartoffeln, Schwarzwurzeln.

Dienstag: Maissuppe, Grieskroketten, Wienerschnitzel, *Rhabarber als Gemüse.

Mittwoch: Mehlsuppe, Stockfisch, Kartoffelsalat, *Orangenküchlein.

Donnerstag: Tomatensuppe, Schweinsbraten, Spinat, *Rührei er.

Freitag: Suppe mit verlorenen Eiern,* Bratwürste, Stachis, gedämpfte Kartoffeln.

Samstag: Braune Hirnsuppe, Schafsragout, dürre Bohnen, *Flammeri von Reis.

Sonntag: *Suppe mit Käsekroutons, *gebackene Forellen, *Lammsteaks mit Spargeln, *Osterfladen.

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.

Suppe mit Käsekroutons. Man schneidet ein Semmelbrötchen in dünne Scheiben von beliebiger Form, taucht sie in zerlassene Butter und bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse, röstet sie auf einem Blech im Ofen hellbraun und richtet die klare, braune Bouillon darüber an.

Gebackene Forellen. Kleine Fische werden geschuppt, am Kopf ausgenommen, gewaschen, auf beiden Seiten mehrmals eingekerbt, mit Salz eingerieben und eine halb Stunde an einen kühlen Ort gestellt. Dann trocknet man sie mit einem Tuche ab, wendet sie in Mehl, in zerquirlten Eiern und zuletzt in geriebener Semmel, bäckt sie in heißer Schmelzbutter schön hellbraun, bekränzt sie beim Anrichten mit ausgebackener Petersilie und gibt sie mit grünem Salat, jungem Gemüse oder Zitronenvierteln zu Tisch.

Englische Lammsteaks. Aus einer gut abgelegenen Lammkeule oder beiden Keulen schneidet man fingerdicke Steaks, klopft sie ein wenig, taucht sie in geschlagenes Ei und hierauf in geriebenes Weißbrot, welches mit Salz, etwas weißem Pfeffer geriebener Muskatnuß, gehackter Petersilie und Zitronenschale gewürzt ist. Dann bäckt man die Steaks in heißem Schmalz oder brät sie auf dem Rost und serviert sie mit einer Champignon-Sauce oder einem Champignon-Ragout, grünen Erbsen, gedämpften Gurken, Spargel und dergleichen.

Bratwürste. Die Bratwürste werden kurze Zeit in heißes Wasser gelegt (damit sie weniger platzen), dann abgetrocknet, nach Belieben in Mehl umgewendet und in nicht zu heißem Fett in der Omelettenpfanne schön goldgelb gebraten, was etwa 8—10 Minuten Zeit erfordert. Nachdem sie angerichtet sind, wird im zurückbehaltenen Fett eine in feine Riemchen geschnittene Zwiebel und etwas Mehl gedünstet, ein Löffel gehackte Petersilie und ein halbes Glas Wein beigefügt, alles 2—3 Minuten aufgekocht und unmittelbar vor dem Anrichten mit einigen Tropfen „Maggis Suppenwürze" gekräftigt.

Rindsbraten aus halbweich gekochtem Rindfleisch. Zeit 2½ Stunden. 1 Kilo Riemen-, Huftfleisch oder Hohrücken, 50 Gr. Fett, 2 Eßlöffel geriebenes Brot, 1 Kochlöffel Mehl, 2 Deziliter Fleischbrühe, 2 Deziliter Weißwein, Petersilie, Zwiebel und nach Belieben 2 Löffel geriebenen Käse. — Wo man eine kräftigere Suppe haben will, als sie aus Knochenbrühe herzustellen ist, wird das Fleisch oft halbweich darin gekocht und nachher auf folgende Weise zu einem schmackhaften Braten zubereitet: Man bestreicht das abgetropfte, dem Suppentopf entnommene Fleich mit folgender Farce: Feingewiegte Zwiebeln, Petersilie, frisch geriebene Brotkrumen und eventuell geriebener Käse werden mit einem Ei zu einem Teiglein verrührt, das Fleisch rings darin gewendet und in die Bratpfanne gelegt, mit dem rauchheiß gemachten Fett begossen und in einer halben Stunde im Bratofen gar gebraten unter Hinzufügung von etwas Fleischbrühe und Wein. Man serviert dazu eine Tomaten- oder Madeirasauce.

Aus „Gritli in der Küche".

Rhabarber als Gemüse. Zeit ¾ Stunden. 500 Gr. Rhabarberstengel, 250 Gr. Zucker, 2½ Liter Wasser. — Die geschälten Rhabarberstiele werden in fünf Centimeter lange Stäbchen geschnitten, mit dem siedend gemachten Wasser zugesetzt und auf ganz kleinem Feuer 10 Minuten belassen. Dann wird das Wasser, das ihnen einen Teil der Säure entzogen hat, abgegossen (manche fügen ihm gleich eine Messerspitze Natron bei) und die Stengelchen nun in einem Zuckersirup vollends weich gekocht, der 10 Minuten lang vorher aus den 250 Gr. Zucker und 4 Deziliter Wasser gekocht worden. Etwas Zitronenschale oder Zimmet mitgekocht, verleiht einen angenehmen Geschmack.

Rühreier. Zeit 5 Minuten. Pro Person 2 bis 3 Eier, 2 Eßlöffel Milch, Wasser oder Rahm, 10 Gr. Butter, Salz. — Eier und Milch, Wasser oder Rahm werden mit dem nötigen Salz gequirlt. Die Butter wird geschmolzen, darf aber nicht braun werden, dann gießt man die geschlagenen Eier zu und rührt auf mäßigem Feuer mit einer Holzgabel vom Rand gegen die Mitte zu so lange, bis sich die Eier in eine flockige, aber nicht harte Masse verwandelt haben und trägt sie dann sofort auf. Schinken, Schnittlauch, Sardellen, geräucherte Fische, Wurst 2c. dienen als Beilage. Rührei in Muschelschalen (Coquilles) mit ausgebackener Petersilie garniert, lassen sich auch als Vorgericht sehr gut verwenden.

Orangenküchlein. Man reibt die Schale von zwei Orangen an 250 Gr. Zucker ab, stößt dann den Zucker mit 100 Gramm abgeschälten Mandeln, verrührt ihn mit 2 Eiweißen, 35 Gr. Mehl und einem Kaffeelöffel voll Zimmt, setzt von dieser Masse kleine Häufchen auf Oblaten und bäckt sie bei gelinder Hitze.

Flammeri von Reis. 180 Gr. guter Reis werden mit siedendem Wasser blanchiert und in 1 Liter Milch mit etwas fein abgeschälter Zitronenschale, 80 Gr. Zucker und 30 Gr. Butter bei sehr mäßiger Hitze langsam eine halbe Stunde ausgequellt, bis der Reis weich, aber ja nicht zu Brei gekocht ist. Wenn er beinahe weich ist, fügt man eine Prise Salz und 70 Gr. feingestoßene, süße nebst etlichen bitteren Mandeln hinzu, füllt in eine mit kalter Milch benetzte Form zuerst eine Lage von dem Reis, bestreut denselben mit 4—5 zerbröckelten oder gestoßenen Makronen (süße und bittere zu gleichen Teilen), legt darauf wieder eine Schicht Reis und fährt so fort, bis die Form gerüttelt voll ist. Dann stellt man sie über Nacht in den Keller, stürzt am folgenden Tage den Flammeri, verziert ihn mit Fruchtgelee und gibt eine kalte Vanille- oder Obstsauce dazu.

Basler Osterfladen. Aus 1½ Liter Milch und 250 Gries wird ein dicker Griesbrei gekocht, den man in eine Schüssel ausschüttet, nach dem Erkalten mit 250 Gr. süßen und 30 Gr. bitteren, geschälten und gestoßenen Mandeln, 8 Eidottern, etwas Salz, 300 Gr. Zucker, 125 Gr. Rosinen, 125 Gramm Korinthen und dem Schnee der Eiweiße verrührt, auf ein mit Butterteig belegtes Kuchenblech streicht und ¾ Stunden bei gleichmäßiger Ofenhitze bäckt.

Gesundheitspflege.

Einfluss der Wohnung auf die Erkrankung an Tuberkulose. Romberg und Hadicke fanden bei ihren statistischen Untersuchungen über das Vorkommen von Tuberkulose (Schwindsucht) je nach der Beschaffenheit der Wohnungen, daß die hohe Ziffer von Erkrankungen an jener Volkskrankheit unter der armen Bevölkerung und die Häufung von Tuberkulose-Fällen in bestimmten Häusern namentlich auf die Kleinheit und Unsauberkeit der Wohnräume zurückzuführen sei. Dadurch werde eine große Möglichkeit wiederholter Ansteckung mit den Tuberkulosekeimen geschaffen. Nach ihrer Ansicht könne es wohl als sicher gestellt gelten, daß eine einmalige Infektion mit Tuberkel-Bazillen nur selten zu ausgebildeter Schwindsucht führe, während den mehrmaligen Anstrengungen in dieser ursächlichen Beziehung eine hervorragende Rolle zukäme. Sie halten die Tuberkulose demnach für eine Wohnungskrankheit. In der Stadt Marburg wollen die beiden obgenannten Forscher die Tuberkulose in reinlichen Häusern und in sauberen Wohnungen nie gefunden haben.

Kinderpflege und -Erziehung.

Ueber die **Impfung** spricht sich Frau Dr. Heim-Vögtlin in ihrer Schrift „Die Pflege des Kindes im ersten Lebensjahre" folgendermaßen aus: Du tust gut, dein Kindlein nicht mitten im Zahnen und nicht während der größten Sommerhitze impfen zu lassen. Ich habe meine Kinder immer im Anfang des zweiten Vierteljahrs geimpft, vor Beginn des Zahnens und bevor sie durch Kratzen die Entwicklung der Impfpusteln stören konnten. Sollten jedoch Pockenfälle in deiner Nähe vorkommen, so laß das Kindlein sofort impfen, und wäre es auch in den ersten Lebenswochen. Je jünger ein von Pocken befallenes Kind ist, desto geringer seine Aussicht auf Genesung. Säuglinge mit Drüsenanschwellungen, Ausschlag, verdächtiger Lungenerscheinungen, sollen nur bei dringender Pockengefahr während der Dauer der Krankheitserscheinungen geimpft werden. Nähe gleich von Anfang an ein feines, leinenes Aermelchen in das entsprechende Hemdchen oder Schlüttchen, da die Reibung von Wolle auf den Pusteln schädlich ist.

Das geimpfte Kleine kannst du sowohl ins Freie bringen, als auch nach dem ersten Tage baden, bis die Impfschnitte sich lebhaft zu röten anfangen. Dann setze das Baden und Spazierengehen aus und verbinde das Aermchen sorgfältig mit Verbandwatte und Gazebinden, täglich neu, bis die Pusteln eingetrocknet sind. Rötet sich die Haut zwischen den Pusteln und gegen den Rücken hin stark, so bestreiche sie öfter mit einprozentiger Carbolvaseline nicht aber die Pusteln selbst. Mißtäglich die Temperatur und mache bei Fieber und Unruhe lauwarme Wickel. Im Winter darfst du das Kleine von der ersten Rötung bis zur Eintrocknung der Pusteln nicht ins Freie bringen; auch wird das Baden ausgesetzt, bis die harte Kruste abgefallen ist. Zu frühes Baden bewirkt vorzeitige Lockerung der Krusten und stört die Heilung in der Tiefe der Narbe.

Gartenbau.

Gartenbaukalender im April.

Im April, dem eigentlichen Säe- und Pflanzmonat, muß die Gartenarbeit energisch an hand genommen werden, namentlich wenn ungünstige Witterung im März davon abhielt. Doch muß der Boden gut abgetrocknet sein. Im Gemüsegarten werden alle Beete umgegraben und gedüngt. Ins freie Land können ausgesäet werden: mittelfrüher Blumenkohl, sämtliche Kabissorten, mittelfrühe und späte Kohlsorten. Ende des Monats werden Rosenkohl, Bodenkohlraben, Randen und Gurken angesäet, auch Oberkohlraben, Mangold, Pflück- und Kopfsalat, Karotten und Feldrübli, Schwarzwurzeln, Radieschen, Zwiebeln, Spinat und die verschiedenen Küchenkräuter, Schotenerbsen und Pois-verts.

Die im Mistbeet oder sonst an geschützter Stelle gezogenen Gemüsepflanzen, werden Mitte des Monats auf die hergerichteten Beete des Freilandes gesetzt und Frühkartoffeln und erste Buschbohnen gelegt. Auch Erdbeerbeete können in diesem Monate angelegt werden.

Im Blumengarten sind die Rabatten herzurichten und mit Frühlingsblumen, Stauden, Gladiolen zu bepflanzen. Harte Sommerblumen wie Reseda 2c. werden direkt auf Rabatten gesät und Kübelpflanzen ins Freie gebracht. Die Blüten der Spalierobstbäume sind vor Frost zu schützen.

Frage-Ecke.

Antworten.

15. Sie meinen wohl **Sigrists Sparkochtopf,** den ich Ihnen aus eigener Erfahrung sehr empfehlen kann. Der Sparkochtopf ist aus Email und kann auf jede Pfanne oder jeden Topf (also nicht aufs Feuer selbst) gesetzt werden. Wenn Sie Speisen, die lange kochen müssen, z. B. Fleischsuppe auf dem Feuer haben, so setzen Sie den Sparkochtopf auf den Suppentopf, statt daß Sie den letztern nur mit einem Deckel schließen. Erst können Sie Wasser in den Sparkochtopf tun, das bald vom Dampfe der Suppe warm geworden, zum Abwaschen des Morgengeschirres 2c. Verwendung findet. Später geben Sie Kartoffelstückli, gesalzen, ohne jede Wasserzugabe, in den Spartopf und Sie werden finden, daß Dampf und Wärme Ihnen die Kartoffeln weichkochen. Blau-

kraut, Kabis, Sauerkraut brauchen auf dem Feuer nur gut vorgekocht zu werden, um dann im Sparkochtopf (ohne Anbrennen!) weich gedünstet und kräftig schmeckend, gar zu werden. Statt daß der Dampf von lange kochenden Speisen Küche und Gang durchdringt, wird er durch das Aufsetzen des Sparkochtopfes nutzbringend verwertet. Auch Spinat, so vorgedünstet und dann gehackt, schmeckt sehr gut. Der Preis 5—7 Fr. ist nicht hoch, die Verwendung des Sparkochtopfes aber vielfach und praktisch. G.

16. Die **Spreu** ist anerkanntermaßen die beste Füllung für das Bett eines Kindes im ersten Lebensjahre. Auch Frau Dr. Heim empfiehlt in ihrer Schrift solche Spreusäcke für die Allerkleinsten. A. B.

17. Hier ein alter **Säerspruch**, der Ihnen vielleicht Wegleitung gibt:

Ist der Boden warm und feucht,
Oben abgetrocknet leicht,
Das Wetter windstill, freundlich schön,
So kann man an das Säen gehn.
Auf „Zeichen" lege kein Gewicht,
Doch allzufrühe säe nicht! B.

18. **Alabastervasen** werden am besten mittelst Terpentinöl von Flecken gereinigt. Darauf werden sie längere Zeit in Wasser gelegt, damit der anhaftende Schmutz sich auflösen kann. Dann nimmt man den Gegenstand heraus und reibt ihn bis zum Trockenwerden mit einem weichen trockenen Pinsel ab. Zum Schlusse fährt man mit gepulvertem Gips darüber.

Zum Kitten von Alabastergegenständen nimmt man Alabastergips — der beim Gipsfigurenhändler käuflich ist — macht denselben mit aufgelöstem arabischem Gummi zu einem Brei an und trägt ihn auf die schadhaften Stellen so sorgfältig auf, daß nichts überfließt. Dann wird das abgebrochene Stück damit angeklebt. Vielleicht können Sie mit diesem Brei auch die Risse in Ihrer Vase kitten und nach dem völligen Trocknen wie oben verfahren. Hausfrau in S.

19. Wenn Sie in der Stadt wohnen, so tun Sie am besten, sich Antwort auf Ihre Frage betreffend **Thibetkragen** in einer chemischen Waschanstalt und Kleiderfärberei zu holen. Man gibt Ihnen gewiß gerne zuverlässige Auskunft. Das Geschäft wird, wenn es sein Renommee beibehalten will, den Auftrag nur dann übernehmen, wenn eine gute Ausführung zugesichert werden kann. Lisa.

20. Um Fett- und andere Flecken aus **Marmorplatten** zu entfernen, mischt man gelöschten Kalk mit Ton zu gleichen Teilen zu einem Brei, trägt denselben mittelst Pinsel auf und läßt ihn 1—2 Tage liegen, indem man den Bezug sobald er trocknet, wiederholt mit Wasser besprengt. Nach dem völligen Trockenwerden reibt man die Masse mit einem Lappen ab und poliert nach. Auch Petroleum soll ein gutes Mittel sein, um z. B. gelb gewordene Marmorplatten zu reinigen. Man läßt die Flüssigkeit eine Zeitlang darauf stehen reibt sie dann gut ab, seift tüchtig nach und putzt den Marmor nachher trocken und blank. Hausmütterchen.

20. Machen Sie einen Versuch mit Eau de Javelle, um die Flecken von Toiletteessenzen in Ihrer **Marmorplatte** auszubringen. Aber vorsichtig! Das Bleichwasser nimmt den Glanz, macht den Marmor stumpf. Sie können den Glanz dann eventuell mit etwas Oel, das Sie darau verreiben, wieder einigermaßen herstellen. Marie.

Fragen.

22. Kann **Asche** von Koks und Anthracit, worunter sich ein wenig Holzasche befindet, im Garten Verwendung finden, oder würde dieselbe die Erde eher auslaugen und verderben? Für Aufklärung dankt bestens A. R.

23. In einem hellen, graublauen, wollenen Kleide befinden sich **Rotweinflecken.** Könnte mir nun eine erfahrene Frauenheimleserin mitteilen, wie dieselben zu entfernen sind, ohne daß das Kleid chemisch gewaschen werden muß? Für gütigen Rat wäre sehr dankbar Bertha.

24. Ist es zweckmäßig, im Haushalt statt des teueren Zuckers **Saccharin** zu verwenden? Ist dieser der Gesundheit nicht schädlich? Lehrerin mit Haushalt.

Die Broschüre:
„Das unreine Blut
und seine Reinigung mittelst innerlicher Sauerstoffzufuhr" versendet gratis E. R. Hofmann, Institut für Naturheilkunde in Bottmingermühle bei Basel.

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.

Lose
Ziehung 13. Mai
der Lotterie für eine **See-Badanstalt Oberhofen** sind noch erhältlich à **Fr. 1** durch **Frau Blatter,** Lose-Versand, **Bern.** Haupttreffer im Wert von Fr. 2000, 1000. Total 1032 Gewinne. Ziehungslisten 20 Cts. Nur 15000 Lose.