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

Band: 12 (1905)

Heft: 18

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: 21.08.2025

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.

№ 18. XII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | **Zürich,** 23. September 1905.

Ein Herz, aus dem der Liebe Ströme fließen,
Ein Wille, der des Fleisches Trieb regiert,
Ein Drang, in göttlich Tun sich zu ergießen,
Ein Streben, das im Höchsten sich verliert,
Ein Sinn, der das Vollkommene nur schätzet:
Dies ist das Ziel, dem Menschen vorgesetzet.

Schreiber.

Von der Suppe.

Von Elsa Rema.

(Nachdruck verboten.)

Der Nährwert der Suppen ist im Laufe der letztvergangenen Jahrzehnte vielfach bestritten worden, man hält sie für keinen notwendigen Bestandteil der menschlichen Nahrung mehr und den zur Fettsucht neigenden Leuten hat man den Genuß von Suppen bis auf die Fleischbrühen sogar gänzlich untersagt. Alle Anfeindungen haben indessen nicht vermocht, die Suppe aus dem Reich der Gastronomie zu verdrängen; sie erscheint mit wenig Ausnahmen auf dem einfachen, alltäglichen Tisch und als erster Gang der luxuriösen Speisenfolge des Festmahls, denn den meisten Menschen ist die Suppe eine angenehme Einleitung, gewissermaßen eine appetiterregende Vorbereitung auf die nachfolgenden Genüsse der Speisenfolge.

Daß unsere Altvordern dem Genuß von Suppen huldigten, ist zweifellos, denn Küchenzettel aus dem Mittelalter zählen sie als „Füressen" (Voressen), oft auch als Mittelgang oder am Schlusse der Mahlzeit, immer aber als Bestandteil derselben auf. Eine Speisenfolge aus dem vierzehnten Jahrhundert, mit welcher der Magistrat von Weißenfels gelegentlich der Einweihung der Pfarrkirche den Bischof von Zeitz bewirtete, erwähnt als erstes Gericht eine „Eyersope mit Safran, Pfefferkörnern und Honig" darin. Die Zusammenstellung der Gewürze sagt unserem Geschmack wenig zu. Die mittelalterliche deutsche Küche verwendete überhaupt eine große Anzahl von Gewürzen zur Bereitung der Speisen, die nicht wenig dazu beigetragen haben mögen, den Durst zu reizen.

Merkwürdig ist die Suppe, die ein aus dem fünfzehnten Jahrhundert stammendes Menu von der Tafel eines einfachen englischen Edelmannes nennt, welche erst nach dem gespickten Schweinskopf, dem Rind-

fleisch, den gebratenen Kaninchen und den süßen Torten auf der Tafel erschien. Das Rezept lautete: Nimm Mandeln, brühe sie ab und stoße sie, mische sie mit guter Fleischbrühe und tue sie in einen Topf, dann hacke Zwiebeln, brate sie in frischem Fett und tue sie zu den Mandeln. Dann nimm kleine Vögel, koche sie und tue sie in die Brühe mit Zimmet, Gewürznäglein und etwas „schönem" Fett, dann koche nochmals das Ganze.

Da die Franzosen von jeher auf allen Gebieten, wo die Kunst zu leben und zu genießen in Frage kommt, an der Spitze der anderen Völker marschierten, so dürfen sie auch den Ruhm der schmackhaftesten Suppen für sich in Anspruch nehmen. Die „Potage" Frankreichs reicht weit in frühere Zeiten zurück. Die Chronik erzählt, daß Gregor von Tours bei dem König Chilperich eine sehr schmackhafte Geflügelbrühe vorgesetzt erhielt und von dem tapfern Streiter Du Guesclin heißt es, daß er sich zum Zweikampf mit dem englischen Ritter Wilhelm von Blancbourg durch den Genuß von drei Tellern Weinsuppe stärkte. Warme Suppen galten schon damals in Frankreich als notwendige Grundlage aller Mahlzeiten, man aß sogar zweimal im Tage Suppen, denn das Sprichwort sagt: Soupe le soir, soupe le matin, c'est l'ordinaire du bon chrétien.

Neben den sorgfältig zubereiteten Fleisch-, Käse-, Kohl- und Kressesuppen, der Potage von trockenen Erbsen und den in der Fastenzeit üblichen Suppen von geräuchertem Walfisch gab es auch ganz einfache, die man in den Tavernen für rasch vorüberziehende Ritter aus den im Augenblick gerade vorhandenen Zutaten bereitete. Die Bezeichnung Potage blieb jedoch im Laufe der Zeiten nicht nur auf Suppen beschränkt, man verstand später Fleisch- und Gemüsespeisen darunter, die mit Suppe keinerlei Aehnlichkeit hatten. So entsprach die berühmte vergoldete Suppe vom Meister Trillevent, dem Kochkünstler Karls VII. erfunden, wenig dem eigentlichen Begriff von Potage. „Man muß Brotschnitten bähen, sie in eine Mischung von Zucker, weißem Wein, Eidotter und Rosenwasser werfen; wann sie gut durchweicht sind, werden sie gebacken, nochmals in Rosenwasser getaucht und mit Zucker und Safran bestreut." Hier birgt sich unter der Bezeichnung der Potage eine kuchenähnliche Speise, aus der sich mit der Zeit die verschiedenen Sorten von Kuchen und Pasteten entwickelten. — Zur Zeit Franz I. wurde die Fleischbrühe im Topf, in dem man sie gekocht hatte, serviert; auf diesen setzte man die Schüssel mit einer Fleischspeise und darüber wieder eine solche mit Gemüse gefüllt. Damals schon gab man den Kranken Kraftsuppen zu essen, zu deren Bereitung man destilliertes Wasser verwendete, gegen welches Bernhard Palisiy als etwas absonderliches kämpfte. Aus Frankreich stammt auch die Sitte, die Suppe in verschließbaren Kochtöpfen zu kochen.

Die Vorliebe der Franzosen für ihre Potages und die gewichtige Rolle, die sie auf der Tafel von Reich und Arm spielten, gab der populärsten Bühnenfigur vergangener Zeiten, dem Hanswurst in Frankreich, den Namen Jean Potage, so wie man ihn in England Jack Pudding, in Holland Pickelhering nannte, je nach der Nationalspeise des betreffenden Landes.

Unter der Regierung Ludwigs XIV., der zum Aufschwung der französischen Kochkunst, aber auch durch seine übertriebene Feinschmeckerei zur Verschwendungssucht seines Landes beitrug, widmete man auch der Bereitung von Suppen, die unter möglichst hochtrabenden Namen auf der Tafel erscheinen mußten, große Sorgfalt. Aus jener Zeit stammt eine Unzahl Potages, die Minister, Künstler und Gelehrte zu Erfindern haben. Merkwürdigerweise widmet der französische Geschmackskünstler Brillat-Savarin, welcher die Tafelfreuden im allgemeinen verherrlichte und dem im besonderen der Fasan und die Trüffel begeisterte Loblieder abrangen, der Suppe wohl Worte des Lobes, in denen sich jedoch nichts von dem dichterischen Schwung seiner Phantasie verrät, die er sonst an gastronomische Genüsse verschwendet. Brillat-Savarin nennt die Suppe eine gesunde, leichte und nahr-

hafte Speise, die aller Welt zusagt, aber auch er rät den Personen, die zur Fettsucht neigen, an, nur Fleischbrühen zu genießen.

Eine gute Suppe zu bereiten, ist durchaus nicht so einfach, wie es aussieht; gerade hier werden die größten Fehler gegen den Geschmack begangen. Die sogenannten falschen oder legierten Suppen finden wir in den Restaurants meist recht annehmbar vertreten, wenn auch ihr eigentlicher Charakter nicht immer herauszukennen ist; eine gute, kräftige Fleischbrühe jedoch gedeiht nur im Haushalt und ganz besonders unter der Aufsicht einer von Liebe zur Sache erfüllten Hausfrau, die mit Sorgfalt und Bedacht kocht. Die französischen Suppen sind mehr oder minder kompliziert in der Zubereitung, dafür aber auch schmackhafter und pikanter als unsere deutschen Suppen, deren Herstellung einfacher und leichter ist.

Wohnungspflege.

Es ist immer noch zu wenig bekannt, daß eine licht- und sonnenreiche, geräumige Wohnung auf den Gesundheitszustand ihrer Insaßen großen Einfluß ausübt. Oft kann man aber auch die Beobachtung machen, daß in Wohnungen, die in Bezug auf Größe und Lage den Anforderungen der Hygiene entsprechen, doch krankmachende Einflüsse sich geltend machen, vorzugsweise dann, wenn eine richtige Lüftung und rationelle Benutzung und Instandhaltung der Räume versäumt wird.

Im Nachstehenden teilen wir nun unsern Lesern einige „Winke aus der Wohnungspflege“ mit, die eine deutsche Mieterzeitung s. Z. veröffentlicht hat. Sie scheinen uns beachtenswert, namentlich im Hinblick auf die herannahende kalte Jahreszeit.

I. Einteilung der Wohnung.

1. Das kleinste Zimmer zum Salon gewählt — wenn sich dieser Luxusraum nicht vermeiden läßt; die größten Zimmer zu Wohn- und Schlafzimmern.

2. Das Wohnzimmer soll Sonne haben — am besten Mittags- oder Abendsonne. — Morgensonne nützt im Winter nicht viel und wird im Sommer leicht lästig.

3. Wer einen nach Norden gelegenen Raum hat, halte sich diesen zum Gebrauch in den heißen Monaten frei.

4. Das Schlafzimmer soll vor allem gut zu lüften sein. — Abendsonne ist für die Sommermonate lästig.

5. Das Schlafzimmer soll mit einem heizbaren Nebenzimmer in Verbindung stehen, damit im Winter bei Krankheit oder über Nacht von hier vorgewärmte frische Luft zugeführt werden kann.

6. Jedes Zimmer sollte entweder mittelst der eigenen Fenster oder mittelst der Fenster des Nebenzimmers durch Gegenzug gelüftet werden können.

II. Benützung der Wohnung.

1. Vermeide Kochen, Wäschetrocknen oder gar Waschen im Zimmer; auch in der Küche soll nicht gewaschen werden.

2. Während gekocht wird, lasse die Küchentüre geschlossen, sonst dringt zu viel Wasserdampf in die Wohnung.

3. Vermeide tunlichst alles, was Staub oder Schmutz in die Wohnung bringt. Reinige stets die Stiefel vor Betreten des Hauses sorgfältig.

4. Vor allem vermeide man peinlich jede Bodenbeschmutzung in Räumen, in welche kleinere Kinder kommen.

5. Stiefel und Kleider bewahre nicht — mindestens nicht unverschlossen — im Zimmer auf; sie verschlechtern die Luft.

III. Lüftung und Beleuchtung der Wohnung.

1. Lüfte die Wohnräume morgens während der Reinigung gründlich und auch tagsüber häufig — womöglich durch Gegenzug. Dabei wird die Luft vollständig erneuert und es geht weniger Wärme verloren, als beim Lüften auf einer Seite.

2. In dem Schlafzimmer öffne man mit dem Verlassen die Fenster und lasse die Betten aufgedeckt liegen.

3. Lüfte Zimmer, in welchen gegessen wird, sofort nach der Mahlzeit.

4. Sorge für Lüftung des Ganges und des Abortes, da die Luft dieser Räume in die Zimmer dringt.

5. Sperre deshalb nicht unnütz die Zimmertüren auf.

6. Lüfte die Küche nach dem Kochen gründlich.

7. Laß der Sonne Zutritt. Verhänge nicht die Fenster durch dunkle Vorhänge.

8. Laß vor allem in Räumen, in denen gearbeitet wird, das Licht vom obersten Teil der Fenster ungehindert einfallen.

9. Im Sommer schütze dich vor zu viel Sonne und Wärme durch zeitiges Schließen der Jalousien und durch Gegenzug.

IV. Reinigung.

1. Reinige die Wohnung sorgfältig vor Bezug, die Wände durch Abreiben mit Brot, die Holzteile durch Abwaschen — soweit angängig — mit Seife und Bürste.

2. Sorge, daß die Ritzen und Fugen zwischen den Brettern sorgfältig verschlossen werden, damit der Fehlboden abgeschlossen bleibt.

3. Kehre möglichst wenig und nur bei offenen Fenstern.

4. Soweit möglich, reinige den Boden feucht.

5. Nach jeder Krankheit reinige die Wohnung sorgfältig.

Anhang:
Wohnungs-Desinfektion.

1. Die einfachste Form siehe unter IV 1; die Holzteile sollen noch mit Lysollösung, 1 Kaffeelöffel auf 1 Liter Wasser, nachgewaschen werden.

2. Für Diphterie, Scharlach, Masern, Tuberkulose, Influenza, Keuchhusten genügt Formalindesinfektion.

3. Bei Kindbettfieber und anderen septischen Erkrankungen sind außerdem Betten und Matratzen im Dampfapparat zu desinfizieren.

4. Für Typhus kommt in erster Linie die Dampfdesinfektion der Betten, Wäsche und Kleider und die Desinfektion des Abtrittes in Betracht.

Technische und fremdländische Ausdrücke in der Küche.

Jedes Kochbuch weist eine Reihe von technischen und fremdländischen Ausdrücken auf, deren Sinn namentlich den Anfängerinnen auf dem Gebiete der Kochkunst nicht immer klar ist. Wir lassen deshalb heute eine Anzahl solcher Benennungen mit den nötigen Erklärungen folgen.

Abfetten, entfetten oder degraissiren. Das Fett von Fleischbrühe oder Saucen abschöpfen, was vorsichtig mit einem zinnernen Löffel geschehen muß.

Abflammen, absengen des Geflügels geschieht, indem man einige Stücke Papier auf dem Herd verbrennt und das gerupfte Tier an einem Beine und dem entgegengesetzten Flügel rasch über der Flamme hin und her wendet und auf diese Art alle kleinen Haare absengt; auch über einer Spiritusflamme läßt sich dies gut bewerkstelligen. Erst nach dieser Prozedur wird das Geflügel gewaschen und ausgenommen.

Abhäuten. Das Entfernen der dünnen Häute an Hasen und anderem Wild, Lendenbraten, Kalbfleisch u. s. w., wobei man die Hautseite auf den Boden eines naßgemachten Wiegebrettes legt, mit einem scharfen, feinen Messer zwischen Haut und Fleisch fährt und, mit der Fläche des Messers an das Brett drückend, weiter durchfährt.

Abliegen oder mortifizieren. So nennt man das Aufhängen von Fleisch, Wild und Geflügel an einem trockenen, luftigen Ort, da kein Fleisch schmackhaft und mürbe ist, wenn es gleich nach dem Töten des Tieres verwendet wird; die Dauer dieser Aufbewahrungszeit ist jedoch nach der Art des Fleisches und der Temperatur verschieden. Kalbfleisch darf im Sommer nur höchstens drei Tage hängen, Schweinefleisch nur 1—2 Tage, Rindfleisch und Wild können 4 Tage abliegen, großes Geflügel ebenfalls, während Hühner und Tauben am besten den Tag nach dem Schlachten verbraucht werden. Auerhühner, Birkhühner, wilde Gänse und wilde Tauben gräbt man sogar acht Tage lang an einem

schattigen Ort in die Erde, um sie gehörig abliegen zu lassen, da ihr Fleisch sonst hart und ungenießbar sein würde.

Anlaufen lassen nennt man es, wenn man Mehl, feingeschnittene Zwiebeln, Kräuter, Pilze und dergleichen einige Minuten in heißer Butter mit dem Löffel verrührt und völlig damit durchziehen läßt, ohne daß es jedoch eine gelbliche Farbe annehmen soll.

Ausbeinen. Desossiren nennt man das Auslösen der Knochen aus Fleisch und Geflügel, was namentlich bei letzterem nicht ganz leicht ist, da man der Form dabei nicht schaden darf. Nachdem das Tier gerupft oder gesengt, aber nicht ausgenommen ist, hackt man die Flügel, die Beine und den Hals ab, durchschneidet mit einem scharfen, spitzigen Messer die Rückenhaut, nimmt den Kropf und die Gurgel heraus und löst die Haut und das Fleisch vom Rückenknochen ab. Das Fleisch der Keulen schiebt man mit dem Messer ohne Verletzung der Haut bis an das obere Gelenk zurück, durchhaut dasselbe und zieht die Knochen heraus; am obern Teil der Keulen, wo dieselben mit dem Rückenknochen zusammenhängen, durchhaut man sie vorsichtig und fährt mit dem Ablösen des Fleisches von dem Gerippe auf beiden Seiten fort. Dann löst man die Flügelknochen aus, durchschneidet den Hinterknochen und zieht das Gerippe beim Halse behutsam heraus, worauf man das ausgebeinte Geflügel wäscht, mit einer beliebigen Farce füllt und zusammennäht.

Grilliren. Das Braten von Fleisch 2c. auf dem Bratrost.

Haushalt.

Ein erprobter Verschluss für Einmachgläser. Ich möchte ein gutes Mittel verraten, das die Früchte und Säfte vor dem Schimmel, dem ärgsten Feind aller Gelees und Marmeladen, schützt. Statt mit einem in Rum getränkten Papier, bedecke ich das Eingemachte mit einer dünnen Schicht von Paraffin. Ich lasse hierzu Paraffin über dem Feuer zergehen und gieße es, nachdem ich vorher noch einmal das Glas geschwefelt habe, vorsichtig auf die erkalteten Früchte. Sobald die Paraffindecke erstarrt ist, wird das Glas mit Pergamentpapier zugebunden. Seitdem ich die Einmachgläser in dieser Weise schließe, ist mir noch nichts verdorben. Soll ein Einmachglas angebraucht werden, so nimmt man die Paraffindecke behutsam ab und hebt sie auf, bis man mehrere beisammen hat, die man dann wieder zusammenschmelzen läßt, um sie bei nächster Gelegenheit nochmals zu verwenden. Vielleicht versucht eine oder die andere der Leserinnen mein erprobtes Mittel. E. v. B., Prakt. Off. Frau.

Um Flecken aus seidenen Kleidern zu entfernen, reibt man sie fest und schnell mit einem in Spiritus getauchten Schwamm. Das Mittel ist vorzüglich.

Filzhüte zu reinigen. Man mischt 5 Eßlöffel Salmiakgeist, 5 Löffel starken Weingeist mit 1½ Löffel Kochsalz und schüttelt die Mischung so lange, bis das Salz gelöst ist. Nun taucht man einen wollenen Lappen in die Flüssigkeit und reibt die Flecke damit, bis der Hut rein ist. Dann trocknet man ihn mit einem Leinwandtuche ab. Oder man reinigt den Hut mit einer Mischung von ⅛ Spiritus und ⅞ Wasser mittelst eines Filz- oder Leinwandläppchens. Dann bürstet man den ganzen Hut, bis er zum Teil getrocknet ist.

Verhindern der Russbildung in Oefen und Herden. Man nehme eine Hand voll frische Kartoffelschalen und werfe dieselben auf das im Ofen brennende Feuer, wobei man jedoch die Türen des Ofens sofort fest schließen muß. Die Dämpfe, welche sich aus den brennenden Kartoffelschalen entwickeln, lösen den Ruß, welcher sich in den Zügen festgesetzt hat und entführen denselben durch den Schornstein ins Freie. Eine häufigere Anwendung dieses Verfahrens wird die Notwendigkeit des Reinigens von Oefen und ähnlichen Anlagen wesentlich beschränken.

Reinigen von Petroleumflaschen. Nachdem man die Flaschen vollständig hat auslaufen lassen, gießt man so viel Benzin hinein, daß deren Wandungen vollständig damit bespült werden können. Man verschließt hierauf die Flaschen, schüttelt während 4—5 Tagen häufig um, gießt das Benzin mit dem darin gelösten Petroleum aus und wiederholt das Verfahren noch einmal. Darauf läßt man die Flaschen geöffnet an einem warmen Orte stehen, damit das nicht abgelaufene Benzin verdunste und spült einigemal mit kleinen Mengen fuselfreien Spiritus nach.

Theekannen von Britannia-Metall zu reinigen. Man löse ein Stückchen Soda mit kochendem Wasser in der Kanne auf. Steht die Lauge einige Stunden darin, so macht sie das Innere derselben wie das Aeußere. Auch Britannia-Kaffeekannen können auf diese Weise inwendig gereinigt werden.

Küche.

Kochrezepte.

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

Gurkensuppe. 2—3 große Gurken werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten und in etwas zerlassener Butter weich gedünstet, dann streut man zwei Löffel Mehl darüber, füllt die nötige Fleischbrühe dazu und verkocht sie 1—1½ Stunden mit den Gurken. Dann rührt man die Suppe durch ein Sieb, gibt Salz und geriebene Muskatnuß dazu, zieht sie mit zwei Eigelb ab und richtet sie über geröstete Semmelwürfel an. Wenn statt der Fleischbrühe nur Wasser zugegossen wird, kann der Suppe noch ein Güßchen Maggiwürze beigegeben werden.

Gebratener Schellfisch. Der gesäuberte und geschuppte Fisch wird gewaschen, abgetrocknet, in Oel oder geklärte Butter getaucht, mit Mehl bestreut und unter mehrmaligem Umwenden auf dem Rost gebraten, wonach man ihn mit Sardellen-Sauce aufgibt. — Oder man schneidet den Fisch in Stücke, taucht sie in geklärte Butter und Mehl oder geriebene Semmel und brät sie auf dem Roste oder in der Pfanne. Mit Kapernsauce anrichten.

Gedünstete Rindfleischschnitten (Rumsteaks). Zeit 1 Stunde. 750 Gr. Rindfleisch, Mocken oder Schwanzstück, 1 Kochlöffel Mehl, 30 Gr. Fett, 1 Zwiebel, 1 Karotte, 3 Deziliter Wasser, Salz und Pfeffer. — In dem heißgemachten Fett brät man die gutgeklopften und wieder zusammengeschobenen Fleischstücke rasch auf beiden Seiten gelb und legt sie auf eine erwärmte Platte auf den Herd. In dem zurückgebliebenen Fett röstet man die feingeschnittenen Zwiebeln, die in Scheibchen geteilte Karotte und das Mehl, löscht mit Wasser oder Fleischbrühe ab und bringt die gebratenen Fleischstücke wieder in die Sauce zurück, wenn sie kocht und läßt ganz langsam noch etwa ½ Stunde gut zugedeckt schmoren.

Aus „Gritli in der Küche".

Schweinsohren auf Schweizer Art. Zeit 2 Stunden. 4 Schweinsohren, 1 Liter Wasser, Salz, 50 Gr. Butter, 30 Gr. frische Brösel, Petersilie, Thymian, Majoran, Estragon, je eine Prise und Muskatnuß. — Die Schweinsohren werden in siedendem Salzwasser weichgekocht (Selbstkocher vorzüglich) und abtropfen gelassen. Man bestreicht sie mit zerlassener Butter und wendet sie in dem Gemisch von Brosamen und Küchenkräutern und brät sie auf dem Rost. Wenn kein Rost zur Verfügung steht, backt man sie in halbschwimmendem Fett in der Pfanne. Eine Kapernsauce dazu servieren. Aus „Gritli in der Küche".

Tomaten als Zwischenspeise. Man zerläßt ein Stückchen frische Butter und dünstet darin junge, ausgekernte Erbsen 15—20 Minuten lang. Die abgeriebenen Tomaten werden quer durch halbiert, doch so, daß die untere Hälfte größer ist und an einer Stelle an der oberen festhält (Deckelchen). Man höhlt die Tomaten mit einem Löffelstiel aus, d. h. entfernt die Kerne und den überflüssigen Saft und stellt letzteren bei Seite. Nun bestreut man die Tomaten inwendig mit Salz und weißem Pfeffer, füllt die Erbsen hinein, deckt mit dem Deckelchen zu, stellt die Tomaten hübsch nebeneinander in eine feuerfeste Platte, gibt etwas Fleischbrühe oder obigen Saft bei, bedeckt sie mit Butterstückchen und läßt sie im heißen Ofen gar werden. Beim Anrichten kocht man den Saft ein, schmeckt ihn mit einigen Tropfen „Maggis Suppenwürze" ab und serviert ihn mit den Tomaten. Letztere bilden, so zubereitet, auch eine hübsche und feine Garnitur auf Fleisch- oder Gemüseplatten.

Kohlrollen. Ein Kohlkopf wird zerpflückt, die Blätter gewaschen und die Hälfte der dicken Rippen weggeschnitten. Dann rollt man die Blätter leicht in Salzwasser, breitet sie aus und füllt sie mit beliebigem, fein zubereitetem Haschee, rollt sie auf und legt die Rollen nebeneinander auf eine dick mit Butter bestrichene feuerfeste Platte und gibt sie in das Bratrohr. Die Rollen müssen von Zeit zu Zeit mit Bratenjus oder Fleischbrühe begossen werden. H.

Käsebälle. Mit einem Glase Wasser wird ein Glas voll Mehl glatt angerührt, aufs Feuer getan, 250 Gr. geriebenen Käse dazugegeben, auf dem Feuer fest abgerührt und die Masse angerichtet. Wenn sie erkaltet ist, kommen 3 gut verklopfte ganze Eier und drei Eigelb darunter. Man sticht mit dem Löffel runde Bälle aus und bäckt sie in schwimmendem Fett. H.

Schokoladebecherchen. In ½ Liter guter Milch oder Rahm kocht man 75 Gr. Schokolade mit 75 Gr. feinem Zucker auf, gibt 5 ganze festverklopfte Eier zu, quirlt das Ganze lange und schüttet die Masse in kleine nasse Töpfchen, die man im Marienbade 10—15 Minuten kocht. Man stürzt sie auf die Servierplatte, die mit Schlagrahm garniert wird. H.

Apfelweinkaltschale. 50 Gr. Reis werden dreimal gebrüht, dann mit Wasser und einer Prise Salz weich, aber trocken eingekocht. 2 Eßlöffel gereinigte Rosinen werden angebrüht und dazu getan. Dann kocht man eine Flasche Apfelwein mit Zucker und Zitronenschale, gießt dies darüber und stellt alles kalt.

Eingemachte Früchte.

Kürbis mit Vanille einzumachen. Man schält und putzt den Kürbis, schneidet ihn in viereckige Stücke, übergießt sie mit Essig und läßt sie so zwölf Stunden stehen. Am folgenden Tage siedet man auf je 1 Kilogramm Kürbis 1 Kilogramm Zucker in ½ Liter Essig klar, schäumt gut ab, tut die Kürbisstücke nebst einer halben Schote Vanille hinein, kocht die Stücke bis sie

durchsichtig aussehen, legt sie in die Gläser, übergießt sie mit dem dicklich eingekochten, erkalteten Essig und bindet die Büchsen gut zu.

Gelbe Zwetschgen-Marmelade. 1 Kilogramm entsteinte Früchte, 1 Kilogramm Zucker. Die Zwetschgen werden mit kochendem Wasser übergossen, zugedeckt, einige Minuten stehen gelassen und geschält und entsteint. Dann gibt man den Zucker bei und kocht alles unter Umrühren zu Marmelade ein.

Apfel-Gelee. Am besten eignen sich hierzu Reinetten, die man schält, in Viertel schneidet, vom Kernhaus befreit, in einen irdenen glatten Topf tut und mit soviel kaltem Wasser begießt, daß es mit den Aepfeln gleichsteht. Die Aepfel werden in einem heißen Ofen rasch zum Kochen gebracht, zu Brei zerkocht und über Nacht stehen gelassen. Am folgenden Tage seiht man den Saft durch einen Geleebeutel oder ein ausgewaschenes Tuch, drückt zu je 1/2 Liter Aepfelsaft den Saft einer Zitrone und wiegt 250 Gr. Zucker dazu ab, den man klärt, dick einkochen läßt und dann mit dem Saft zusammen unter fleißigem Umrühren so lange kocht, bis das Gelee gallertartig vom Löffel fällt, worauf man es abkühlen läßt und in Steintöpfe oder Glasbüchsen füllt, die gut zugebunden aufbewahrt werden.

Birnen einzumachen mit Zucker. Man rechnet auf jedes Kilogramm reife, aber noch feste Birnen, am besten Muskateller-Birnen, 1 Kilogramm Zucker, schält und halbiert die Früchte, läßt sie in Wasser ziemlich weich kochen und wirft sie dann in kaltes Wasser. Man läutert den Zucker zu einem dünnen Sirup, siedet die Birnen darin vollends weich, legt sie in die Gläser, kocht den Saft dick ein und gießt ihn nach dem Erkalten darüber, was man am dritten Tage wiederholt, bevor man die Gläser zubindet.

Krankenpflege.

Wie ist das **Durchliegen** möglichst zu verhüten? Zunächst durch andauernde Reinigung und gute Lagerung. Der Kranke soll zudem nicht beständig die gleiche Körperlage innehaben, sondern dieselbe fleißig wechseln, vom Rücken auf eine der beiden Seiten, bald rechts, bald links und wieder zurück. In Seitenlage darf der Körper ebenfalls keine in sich gesunkene Stellung annehmen und ist daher beim Umlagern immer durch Kissen und dergleichen gehörig zu stützen. Sodann muß die Pflegerin beim Waschen und Umbetten die gefährdeten Körperstellen immer genau besichtigen, um gleich das erste Anzeichen zu erkennen und nicht durch die eingetretene Tatsache überrascht zu zu werden. Droht die Gefahr des Durchliegens, so werde täglich außer der sonstigen Reinigung Rücken, Gesäß und Hüften ein oder mehrere Mal mit gutem Weinessig oder zur Hälfte mit Wasser verdünnten Franzbranntwein (sog. Vorlauf) oder Lösung von essigsaurer Tonerde ohne starkes Reiben — zweckmäßig mittelst Verbandwatte — tüchtig gewaschen und dann sorgfältig getrocknet. Nach diesem Waschen wird diese schon gerötete Hautstelle mit Eiweiß oder mit elastischem Kollodium bestrichen, wodurch sich eine dünne Schutzdecke bildet. Gute Dienste leistet auch das Bestreichen mit einer frischen Zitronenscheibe, das Einfetten mit Byrolin oder das Einpudern mit Dermatolstreupulver.

Schwindet trotzdem die Gefahr nicht, so ist der Kranke auf einer schützenden, den schädlichen Druck vermeidenden Unterlage zu lagern. Diesem Zweck dienen die Luftkissen, Hirsespreu- und Wasserkissen. Letztere sind am besten, jedoch sehr teuer und daher in der Privatkrankenpflege weniger im Gebrauch.

Kinderpflege und -Erziehung.

Bei schwächlichen, weniger gedeihenden Kindern, insbesondere in Bezug auf die Knochenbildung zeigt sich oft der sogenannte **Stimmritzenkrampf,** wobei die Kinder durch krampfhaften Verschluß der Stimmritze plötzlich einen eigentümlich ziehenden Ton ausstoßen, zuerst blaß, dann blau werden und nach Atem ringen. Bei schlimmen Anfällen können sie ersticken. Solche Kinder soll man sofort aufrichten, in der Nase mit einer in gestoßenem Zucker getauchten Feder kitzeln und obenher mit kaltem Wasser bespritzen und abreiben, um durch tiefe Atembewegungen den Verschluß der Stimmritze bald zu lösen. Zur Vermeidung häufiger Anfälle ist eine eingehende ärztliche Behandlung dieser Kinder erforderlich.

Gartenbau.

Das Einwintern der Topfpflanzen. Sobald die Nachttemperatur regelmäßig kühler wird, ist es Zeit, die Warmhauspflanzen in den Schutz der Wohnungen zu bringen. Tagsüber kann man sie noch vor das Fenster stellen, nachts aber kommen sie hinter die Fenster oder man lasse sie im Zimmer auf Blumentischen, Pflanzentreppen 2c. stehen, öffne aber während des Tages die Fenster. Die Kalthauspflanzen bleiben noch im Freien, sie ertragen ja meist auch ein vorübergehendes Sinken der Temperatur bis auf den Gefrierpunkt; erachtet man aber den Zeitpunkt für gekommen, auch sie einzuwintern, so empfiehlt es sich, jede Pflanze vorher einer gründlichen Reinigung zu unterziehen. Die Abzugslöcher werden geöffnet, die locker obenauf liegende Erde entfernt und durch neue, die festzudrücken ist, ersetzt und die Töpfe gewaschen; sind die Stäbe oder die Bänder schlecht geworden oder bedarf die größer gewordene Pflanze einer Stütze, so muß auch hier, ehe dieselbe ins Haus kommt, abgeholfen werden; einzelne zu lang gewordene Triebe können zurückgeschnitten werden. Ferner suche man die Pflanzen gründlich nach

Raupen und Schnecken ab, damit diese nicht mit eingewintert werden. Oleander, Lorbeer, Granatbaum, Feigenbaum und dergleichen bleiben im Freien, bis es schneit oder kälter wird, sie sind ja doch meist zu Dunkelhaft verurteilt, die sie noch lange genug haben können, und vorübergehende Kälte schadet ihnen noch nicht. In den Räumen, wo die Kalthauspflanzen jetzt aufgestellt werden, öffne man die Fenster so lange wie möglich oder stelle die Pflanzen vor die Fenster; auf den Fenstergesimsen bleibt die Temperatur immer noch über dem Gefrierpunkt, wenn es auch draußen schon 1 Grad unter Null hat.

Frage-Ecke.

Antworten.

58. Nehmen Sie sorgfältig mit einem silbernen Löffel das Graue weg, kochen Sie die **Kirschen** mit etwas Zucker 20 Minuten auf und diese werden sich halten, jedoch darf man die Gläser erst nach zwei Tagen verschließen.

Mary in Gl.

59. Wir behandeln unsern **Linoleumteppich** wie den Parkettboden, mit Bodenwichse und Blochbürste. Bekannte von uns behaupten zwar, die Blochbürste trage dazu bei, das Muster des Teppichs rascher zu zerstören, und sie reinigen den Bodenbelag deshalb täglich mit einem feuchten Tuche. Samstags wird er dann mit Milch eingerieben. Louise.

61. Ich habe auf den Gasherd einen kleinen **Backofen** gekauft bei Sigrist, Haushaltungsgeschäft in Luzern, Kapellgasse, und bin damit zufrieden. Zuerst fehlte es auch an der Oberhitze, seit ich aber ein dickes Tuch darüber lege, hält das die Hitze besser beisammen und befriedigt jetzt. Die untere Hitze läßt sich ja auf Petrol und Gas beliebig regulieren. Der Ofen kostet nur Fr. 7. 50 und leistet gute Dienste. Frau W.

Fragen.

62. Wie werden die **Passionsblumen** (Passiflora) am besten gepflegt? Zum voraus herzlichen Dank für gütige Auskunft.

Blumenfreundin.

63. Eine Bekannte von uns hat einen vierzehnjährigen Knaben, welcher immer an **Bettnässen** leidet. Da ich der Frau selber keinen guten Rat geben kann, bitte ich die lieben Leser und Leserinnen, mir recht viele Ratschläge zukommen zu lassen, wie obiges Leiden zu beseitigen wäre. Blondine.

64. Gibt es ein Mittel, damit gelblich gewordene **Beingriffe** an unsern Tischmessern wieder ihre reine Farbe erhalten? Zum voraus besten Dank für guten Rat. Blondine.

65. Wir haben einen 4½ Jahre alten Knaben, welcher seit bereits zwei Jahren — nach Aussage des Arztes — **Drüsen im Magen** hat und sich demnach einer gewissen Diät unterziehen soll. Er darf keine Mehlspeisen wie Brot, Maccaroni, Kartoffeln 2c. essen; meistens soll er nur Milch bekommen. Nicht zu viel Eier und Honig (wie viel aber der Herr Doktor unter dem „nicht zu viel" versteht, weiß ich leider nicht). Die Haferprodukte sollen ihm aber zuträglich sein. Leider liebt der Knabe seit einiger Zeit diese Art Breie nicht mehr, auch ißt er kein Fleisch und nur wenig Gemüse, so daß ich oft nicht weiß, was ich ihm geben soll. Er ist auch sehr mager aber dabei noch ziemlich lebhaft. Wir geben ihm auch „Dr. Wanders Malzextrakt", welches sehr gut anschlägt. Würden sich unter den verehrten Lesern vielleicht solche Eltern, resp. Mütter befinden, die aus Erfahrung einer besorgten Mutter mit einigen guten Ratschlägen zu Hilfe kommen würden? Zum voraus meinen verbindlichen Dank. Frau M.

66. Wer könnte mir mitteilen, wie man einmal geölte, nun abgelaufene, tannene **Fussböden** wieder herstellen kann, mit Oelfarbe oder einer Art Lack? Was ist das beste und billigste? Oelen möchten wir sie lieber nicht mehr. Frau G.

67. Wir haben gegenwärtig neben einem Selbstkocher einen gewöhnlichen **Petrolapparat** im Gebrauch, müssen ihn aber nächstens erneuern. Ich hörte schon von einer Art „Primus". Wer weiß mir mitzuteilen, ob derselbe sich bewährt, oder gibt es noch etwas besseres auf diesem Gebiete?

Hausfrau.

68. Wer hat schon **Rhabarber** in Flaschen nur mit Wasser eingemacht? Ich ließ mir sagen, daß sie so sehr gut bleiben, beim Gebrauch wie frisch sind und einem das Sterilisieren ersparen. Zum voraus besten Dank.

Zürcherin auf dem Lande.

69. Stehen der **Holzwurm** und die **Obstmaden** in einem Verwandtschaftsverhältnis zu einander und kann mir jemand näheres über dieselben sagen? Wie bekämpft man die lästigen Tierchen? Für Aufklärung dankt eine

Unwissende.

70. Wie kann man für den Winter **Schnittlauch** und **Petersilie** zum Gebrauch fertig und haltbar präparieren? Für freundliche Auskunft ist dankbar 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.