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

Band: 13 (1906)

Heft: 17

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.

№ 17. XIII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern | Zürich, 1. September 1906.

Hast du das Deine recht getan,
Was gehen dich der Leute Reden an.
Wer für alles gleich Dank begehrt,
Der ist selten des Dankes wert.
Laß sie nur spotten, laß sie nur schelten,
Das von Gold ist, das wird schon gelten.

Trojan.

Die Aufgabe und die Bedeutung der Koch- und Haushaltungsschulen.

(Nach einem Vortrag von E. Coradi-Stahl.)
(Fortsetzung.)

(Nachdruck verboten.)

Eine zweite Hauptforderung im hauswirtschaftlichen Unterricht nenne ich die Kenntnis des menschlichen Körpers, seines Baues und seiner seelischen, geistigen und leiblichen Funktionen. Die Gesundheitslehre, die Ernährungslehre, die Krankenpflege, sie alle haben teil an der „Wissenschaft vom Menschen". Sie sollte wohl die populärste Doktrin sein, denn was liegt näher, als daß der Mensch seinen eigenen Körper kennen lernt? So selbstverständlich dies klingt, so bleibt doch in dieser Hinsicht noch viel zu tun übrig. Da muß schon die Schule mit der Verbreitung von Kenntnissen einspringen. Sie kann auf jeder Schulstufe vom fünften Schuljahre an damit beginnen und in der siebenten und achten Klasse wird sie den Erläuterungen und Belehrungen, die alle durch Anschauungsmittel das Verständnis der Schülerinnen zu unterstützen haben, auch die Praxis der Ernährung durch Kochen beigesellen. Doch sprechen wir zunächst von der theoretischen Behandlung des Lehrstoffes. Mein Standpunkt ist freilich der, daß bloße theoretische Belehrungen ohne sichtbare Beweise für deren Richtigkeit nichts taugen. Der hauswirtschaftliche Unterricht darf nicht, wenigstens auf der Elementarstufe, und dazu rechne ich zur Stunde noch jede Fortbildungs- und jede Haushaltungsschule in unserm Lande, bloß doziert werden. Die Lehrerin muß den Stoff so beherrschen, daß sie an der Hand von Anschauungsmitteln Ursache und Wirkung in ihrer Wechselbeziehung dartun kann. Am geeignetsten zur Demonstration ist stets das Leben selbst, die Natur, die Umgebung. Sie liefern uns die Angriffspunkte; wo dies ausgeschlossen ist, wie z. B. bei

der Behandlung der innern Organe des Menschen, da bediene man sich der jetzt so vervollkommneten typographischen Vorlagen und Tabellen. Wie unendlich wichtig ist doch die Kenntnis alles dessen, was unsern Organismus aufbaut und erhält, was ihn widerstandsfähig macht gegen Krankheit. Jeder Mensch sollte sich bewußt werden, welche wichtige, verantwortungsvolle Folgen seine Lebenshaltung für sich und für die Umgebung hat. Wie viel ist gesündigt worden und wird noch täglich gesündigt durch die Unwissenheit der Frauen und Mütter, die von einer richtigen Gesundheitspflege auch nicht die leiseste Ahnung haben. Verheerende Volkskrankheiten, wie Tuberkulose würden niemals diesen Charakter und diese Verbreitung angenommen haben, wenn nicht die Unwissenheit ihr Tür und Tor geöffnet hätte. Die Bekämpfung derselben setze hier in erster Linie ein mit Belehrung. Bleichsucht, Nervenleiden, überhaupt ein ganzes Heer von modernen Krankheiten verdanken ihr Dasein dem Mangel an richtiger Lebensweise, vorab an gesunder Ernährung. Wohl sind sie Kinder unserer Zeit, der Zeit des Jagens und Hastens, aber auch wir stehen mitten drin, wir sollen die Waffen zu deren Bekämpfung erkennen und maßvoll und ruhig unser Lebensschifflein hindurchlenken. „Arbeit, Mäßigkeit und Ruh, schließt dem Arzt die Türe zu". Dieses alte Sprüchlein hat noch immer seinen Wert. Es sei die Richtschnur im hauswirtschaftlichen Unterrichte.

Der Segen einer zielbewußten und wohldurchdachten Arbeit, heiße sie nun, wie sie wolle, werde bewiesen, nicht nur mit Worten darauf hingewiesen, sondern in Praxis vorgezeigt. Den Begriff Mäßigkeit werden wir dahin erweitern, daß wir an Speise und Trank und andern Genüssen das Zuträgliche erkennen, daß wir wissen, daß nicht allen dasselbe frommt, daß Menge und Mischung der Nahrung zum Beispiel je nach Alter, Beschäftigung, Konstitution und Klima wechseln, daß Gesunde und Kranke nicht die gleiche Nahrung vertragen, daß unter den Krankheiten selbst wieder große Verschiedenheiten in der Ernährung stattzufinden haben. — Und wenn wir von der Ruhe sprechen wollen, die auch Teil hat an der Prophylaxis, so meinen wir wohl zunächst das unbedingte Ausruhen nach getaner Arbeit, wir meinen den gesunden Schlaf, die erquickenden Mußestunden. Zu einer richtigen Ruhe gehört aber auch ein behagliches Heim, gehören gut gelüftete Wohn- und Schlafräume, gehören alle die äußern Bedingungen zu innerer Ruhe.

Daß auch die Lehre von den Nahrungsmitteln von großem Interesse und für die Ernährung selbst von eminenter Bedeutung ist, liegt auf der Hand. Wir entnehmen die Nahrungsmittel dem Tier- und Pflanzenreich. Die chemische Zusammensetzung dieser Rohprodukte soll uns bekannt werden und damit auch ihre Rolle und ihr Zweck in unserm Organismus. Da darf kein planloses Zusammenstellen von Gerichten mehr stattfinden und oft unbewußt eine einseitige und daher unvollständige Ernährung herbeigeführt werden. Wir werden auch mit den Gefahren bekannt gemacht, welche unsern Nahrungsmitteln durch verschiedene äußere Einflüsse drohen, wir lernen die verdorbenen oder gefälschten von den reellen, guten unterscheiden, lernen die Verheerungen kennen, die jene in unserm Körper anrichten. Wir erfahren, welche Produkte aus dem Tier- und Pflanzenreich dieselben Bedingungen erfüllen inbezug auf Nährwert, wir lernen Unterschiede kennen punkto leichterer und schwerer Verdaulichkeit; wir stellen Vergleiche an in der Preislage verschiedener Nahrungsmittel im Hinblick auf ihren Wert für den Körper, die Nahrungsmittellehre erschließt uns auch den Blick in die Herkunft, die Zucht oder die Erzeugung unserer Nahrungsmittel und verhindert so ein gedankenloses Verschlingen dessen, was wir genießen. Wie und wann dieser Unterricht zu erteilen ist, ob als selbständiges Fach oder im Anschluß oder in Verbindung mit der Zubereitung der Gerichte ist eine Frage äußerlicher Natur und wird mehr oder weniger mit der für den hauswirtschaftlichen Unter-

richt verfügbaren Zeit zusammenhängen. Eins aber sollte unbedingt festgehalten werden: Der Unterricht in Ernährungs- und Nahrungsmittellehre liege in derselben Hand, wie der Koch-Unterricht. Denn nur, wenn hier ein inniger Kontakt stattfindet, wenn bei jeder Gelegenheit Anknüpfungspunkte gesucht werden, sowohl beim Kochen auf die Nahrungsmittellehre und umgekehrt bei jener auf die Gepflogenheiten der Praxis hingewiesen wird, können diese Lehren den Schülerinnen zum Bewußtsein kommen und deren dauerndes Eigentum werden. Diese müssen nicht nur wissen, sondern auch verstehen, nicht blos auswendig gelernt haben, sondern von diesen Tatsachen und Wahrheiten überzeugt worden sein.

Und damit gelangen wir zum vierten Teil der Aufgabe, zu den technischen Kenntnissen und Fertigkeiten. — Wir haben die Ziele kennen gelernt, die der hauswirtschaftliche Unterricht zu erstreben hat. Er soll uns aber auch den Weg dazu weisen, er soll uns ausrüsten mit den nötigen Requisiten. Leider verwechseln so viele diesen Teil, die eigentliche Praxis mit der Gesamtleistung der Schule. Sie suchen und wollen nichts anderes, als nähen, allenfalls glätten oder kochen lernen. Sie alle haben den Geist und das Wesen und die Ziele des Haushaltungsunterrichts nicht erfaßt. Man erwidert mir oft, daß Leute mit wenig Vorbildung, daß Kinder in Fabrikorten oder in landwirtschaftlichen Kreisen für jede geistige Entwicklung unempfänglich seien, daß ausschließlich die praktische Betätigung sie zu fesseln vermöge, daß von allem, was man ihnen an Belehrung in Ernährungslehre und Gesundheitspflege beizubringen suche, nichts, gar nichts haften bleibe und daß nur die manuelle, die mechanische Arbeit, namentlich wenn sie noch den Reiz der Neuheit besitzt oder dem Gaumen schmeichelt, Eingang finde in den Ideenkreis der Schülerin.

Erlauben Sie, daß ich in dieser Hinsicht etwas ungläubig bin, daß ich wohl an eine gewisse Abstumpfung des Intellekts durch eine fortwährende mechanische Arbeit, oft in schlechtventilierten Räumen glaube, daß ich aber nicht begreifen kann, daß es unmöglich ist, diesen Leuten das Verständnis zu öffnen für diese so hochwichtigen und tief in das Leben eingreifenden Belehrungen. Freilich hat die Lehrerin hier den Unterricht anders anzufassen, als bei der höhern Tochter oder auch nur der der Sekundar- oder Bezirksschule entlassenen Maid. Sie muß hinabsteigen zum Begriffsniveau dieser Schülerin, sie darf nicht mit gelehrten Brocken um sich werfen und Fremdwörter gebrauchen, mit denen jene nichts anzufangen weiß. Wohl gebe ich zu, daß gerade diese Aufgabe den „Unmündigen und Einfältigen", um mich eines biblischen Ausdrucks zu bedienen, Weisheit zu predigen und beizubringen die schwierigste ist. Es ist deshalb eine ganz verkehrte Ansicht, zu glauben, auf dem Lande komme man mit weniger gründlich vorgebildeten Lehrkräften aus. Gerade hier ist eine umfassende theoretische und fachliche Vorbildung am allernotwendigsten, wenn der hauswirtschaftliche Unterricht wirklich seine Aufgabe richtig und nicht blos in einseitiger Weise erfüllen soll. Wenn wir Aufklärung hinaustragen wollen in die breiten Schichten des Volkes, so bedürfen wir berufener Lehrkräfte, wahrhaftiger Jüngerinnen Pestalozzis, Nachfolgerinnen seiner Gertrud, die die größte Lebensweisheit in der einfachsten Form lehrte, die wichtigsten Erziehungsprobleme gleichsam spielend an und mit ihren Kindern löste.

(Schluß folgt.)

Die Speisepilze.

In ihrem Werke „Die Ernährungslehre" kommt Lina Morgenstern auch eingehend auf die Pilze zu sprechen. Sie sagt darüber:

Eine besondere Gruppe der Gemüse bilden die Pilze oder Schwämme, die im Geschmack und Nährwert dem Fleisch fast gleich kommen. Wir würden sie als vorzügliche Nahrung betrachten, wenn sie nicht

schwer verdaulich wären und es so viele giftige Arten gäbe, die von dem Laien oft schwer von den guten unterschieden werden. Zu ihnen gehören die Trüffeln, welche kugelförmig sind und bis 1 Fuß tief im lockern Boden des Waldes schwarz und weiß gefunden werden. Der feinste und schmackhafteste Pilz ist der Champignon, ein kugeliger Blätterschwamm, von außen fleischig, weißgelblich oder grau. Die innern feinen fächrigen Blätter des Hutes sind anfangs rosa, dann rot, wenn er älter ist schwarz; die jungen, noch geschlossenen, sind die wertvollsten; auch die Morcheln sind ein beliebtes Gemüse, von denen man ebenso den runzligen, walzenförmigen Strunk, als auch den faltigen, krausen, gelbbraunen Hut verzehrt. Sehr wohlschmeckend ist der Steinpilz, der einen kurzen, knolligen Strunk, einen halbkugelförmigen, fleischigen Kopf, ein kastanienbraunes und schneeweißes Fleisch hat; die schwammigen Fächer auf der Kehrseite des Hutes sind anfangs weiß, dann gelblich. Auch hiervon sind die jungen, noch geschlossenen vorzuziehen; madige Exemplare sollten nicht genossen werden. Die dottergelben Pfefferlinge, ein unregelmäßig geformter Pilz, mit fleischigem, in der Mitte vertieftem Hut und dicken Falten auf der untern Seite, sind auch sehr wohlschmeckend, wenn auch minder fein als die andern. Muserons, kleine, nach Knoblauch riechende Pilze eignen sich zum würzen der Suppen und Saucen. Fast überall zu finden sind die Eierschwämme.

Alle Schwämme und Pilze können für die Gesundheit verhängnisvoll werden, wenn man sie aufwärmt. Jede Hausfrau sollte sich mit dem Studium der Pilze beschäftigen, um beim Einkaufen nur wirklich eßbare Pilze zu wählen. Die geeignete Jahreszeit zum ernten der Pilze sind Frühling, Spätsommer und Herbst. Die reichsten Ernten sind nach warmem Regen zu erwarten, doch darf man sie erst sammeln, wenn die Sonne den Boden wieder getrocknet hat, da sie naß gesammelt schnell verderben. Man findet sie in Nadelholzwäldern, auf Wiesen und Grasplätzen. Beim Sammeln hüte man sich, die Wurzel mit herauszureißen, am besten ist, sie abzuschneiden. Pilze, die von Insekten durchlöchert sind oder Maden haben, sollte man nicht essen. Champignons und Steinpilze sind, wie schon erwähnt, am besten, wenn sie noch geschlossen sind. Bei der Verwendung der Pilze ist zu beachten, daß sie leicht und rasch verderben und deshalb entweder gleich zubereitet oder konserviert werden müssen. Dies geschieht entweder durch Trocknen an der Luft, indem man sie auf Faden reiht und an einen luftigen Ort hängt oder man kocht sie in Salzwasser oder Essig und gießt etwas Oel oder Fett darüber, um sie aufzubewahren. Von den beim Schälen gewonnenen Abfällen bereitet man einen Extrakt zum Würzen der Saucen. Im Handel heißt ein solcher Extrakt Ketschup. Die Pilze sind verdächtig, deren Fleisch, wenn man sie durchschneidet oder zerbricht, blau anläuft oder überhaupt die Farbe ändert.

Eßbare Schwämme haben derbes Fleisch, während die giftigen poröses, blasiges Fleisch haben.

Die Pilze enthalten nicht unbedeutende Mengen von Eiweiß, Traubenzucker und Mannazucker, auch Pilzzucker genannt, fettes Oel, Pflanzenfaser, organische Säuren, Salze, Extraktivstoffe und Farbstoffe. Gute Pilze haben einen eigentümlich angenehmen Geruch, während giftige Pilze widerlich riechen. Da die Pilze sehr hohen Wassergehalt haben, schwinden sie ungemein beim Trocknen. Beim Kochen braucht man ihnen kein Wasser zuzufügen, sondern man dämpft sie im eigenen Saft.

Was im Falle einer Vergiftung mit Pilzen zu geschehen hat, sagt B. Studer, Apotheker in Bern in seiner empfehlenswerten Schrift „Die wichtigsten Speisepilze der Schweiz“ (Verlag A. Francke, Bern). Wenn einige Stunden nach dem Genuß der Pilze sich Erbrechen, Durchfall, Leibschmerzen oder Krämpfe in den Gliedern einstellen, ist vor allen Dingen dem Arzt Anzeige zu machen. Je nach der Art der genossenen Giftschwämme treten die Erscheinungen der Vergiftungen früher oder

später auf. So sind Fälle bekannt, wo erst sechsunddreißig Stunden nach dem Genuß eines Gerichtes Knollenblätterschwämme Vergiftungserscheinungen aufgetreten sind. Sollte aus irgend einem Grunde der Arzt nicht bald kommen können, so suche man durch Brechen den Magen zu entleeren, indem man, wenn das Brechen sich nicht von selbst einstellt, durch Kitzeln im Schlunde mit dem Finger oder einer Federfahne oder durch Trinken von Oel und lauem Wasser es herbeizuführen sucht. Ist dies genügend erfolgt, so empfiehlt es sich, kleine Eisstücke zu verschlucken, um den Magen wieder zu beruhigen. Nachher trinke man langsam starken Kaffee oder Tee in kleinen Zügen. Saure Getränke, wie Essigwasser, Zitronensaft u. s. w., wirken eher schädlich als nützlich und sind deshalb zu vermeiden, auch wenn der Kranke sie sehnsüchtig begehrt.

Haushalt.

Das Nichtschliessen der Gläser beim Sterilisieren hat seinen Grund nicht selten in dem mangelhaften Zustand der Bügel und Federn. Namentlich sind es die Bügel, welche durch den Gebrauch und ungeeignete Behandlung Not leiden.

Ueberraschend ist es, in welchem Zustande sich die Federn und Bügel manchmal befinden, mit denen nach langjährigem Gebrauch noch ein Verschluß erzwungen werden soll. Es ist doch nicht mehr als selbstverständlich, daß Federn, die keine Spannkraft mehr haben, daß Bügel, die von Rost zerfressen, lahm geworden sind, einen Glasverschluß unmöglich machen.

Man kann die Prüfung der Federn und Bügel leicht vornehmen, der Federn, indem man ein Glas in den Apparat einstellt, die Feder lüpft und feststellt, ob sie auf den Deckel drückt oder nicht, der Bügel, indem man die Innenfedern nach oben drückt und sieht, ob sie wieder in die alte Lage zurückgehen, weiterhin durch Zusammendrücken der Außenenden des Außenbügels nach der Mitte hin und zusieht, ob der Bügel wieder die alte Gestalt annimmt. Die Behandlung der Metallteile ist vielfach eine zu wenig sorgfältige. Auch jetzt bei den verzinkten Bügeln und Federn empfiehlt es sich, solche nach dem Gebrauch zu trocknen und bei längerer Pause in der Benutzung einzufetten. Das gleiche Verfahren empfiehlt sich beim Apparat.

Kann nun das Nichtschließen der Gläser gleich nach dem Abkühlen an der nicht sorgfältigen Prüfung des Materials liegen, so liegt es doch sicher in den meisten Fällen an der unrichtigen Handhabung der Geräte. Es ist erforderlich, daß der Federdruck die Mitte des Deckels trifft und genügend stark ist. Hiergegen wird aus Bequemlichkeit sehr oft gefehlt.

Will man Eis im Sommer aufbewahren, so wickelt man es in Ermangelung eines Eisschrankes in Zeitungspapier; es müssen hiezu mindestens 5—6 Blätter auf einander gelegt werden. Nachher schlägt man noch ein Tuch oder eine wollene Decke darüber.

Ein neues und vielleicht das beste **Mittel gegen Insektenstiche** ist acide phénique, erhältlich in den Apotheken.

Das beste Mittel zum **reinigen des Silbers** sind ausgediente Auerstrümpfe. Man nimmt einen wollenen Lappen, feuchtet ihn etwas an und tupft auf den Strumpf, um damit die Sachen zu putzen. Hierauf gut abreiben. Die Löffel werden wie neu.

Weisse Spitzen, weiße Schleier 2c. wäscht man mit Benzin. Man legt die Spitzen in ein kleines Gefäß mit dieser Flüssigkeit, drückt sie aus, legt sie auf ein weißes Tuch, mit einem andern Tuche sachte reibend. Wenn sie noch nicht rein sind, macht man die Prozedur noch einmal und spannt dann die Stücke mit Stecknadeln auf ein Kissen. Sie werden wie neu.

Lage und Beschaffenheit der Speisekammer haben den größten Einfluß auf die Haltbarkeit der Speisen. In einer hellen, mäßig warmen, demnach auch trockenen Kammer sind die Speisen mehr denn anderswo vor dem Verderben geschützt. Warum öffnen wir die Fenster der Schlaf- und Wohnräume? Doch im Hinblick darauf, die Krankheitserreger und Zerstörer organischen Lebens, die Bakterien, durch die desinfizierende Kraft einflutenden Sonnenlichtes und eindringender warmer trockener Luft zu töten. Dunkle, feuchte Speisekammern sind einfach Brutstätten dieser kleinsten Lebewesen, wo sie zu Milliarden in der Luft wimmeln und dort ihre Zerstörungsarbeit und ihr Schmarotzerleben beginnen, sobald sie hier den geeigneten Nährboden in den Speisen gefunden haben. Darum auch der Speisekammer möglichst viel Licht, Luft und angemessene Wärme. Wo allerdings bei südlicher, sonniger Lage der Speisekammer übermäßige Wärme-Entwicklung stattfindet, ist Abschwächung der Sonnenstrahlen durch Anpflanzung wilden Weins an der Mauer empfehlenswert. Die Fenster sind in solchen Fällen tagsüber geschlossen, nach Sonnenuntergang werden sie geöffnet, um erst am frühen Morgen geschlossen zu werden. Wird trotz dieser Vorkehrungen ein Herabmindern der Temperatur nicht erreicht, mag man zu einer einfachen Vorrichtung Zuflucht nehmen. Hoch oben, wohin bekanntlich die warme Luft steigt, setzt man auf Gestelle größere, mit Wasser gefüllte Töpfe, in die man lange, recht poröse Flanellappen hineinhängt. Das Wasser wird aufgesogen und durch die Berührung mit der warmen Luft verdunstet es in großer Menge. P. W.

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. 500 Gr. Gurken, 250 Gr. Kartoffeln, 100 Gr. Lauch oder Zwiebeln, 100 Gramm Mehl, 60 Gr. Fett, 1½ Liter Wasser, Salz. — Die geschälten Gurken und Kartoffeln werden mit Wasser und Salz aufs Feuer gebracht. Das Mehl röstet man im Fett braun, dämpft darin die feingeschnittene Zwiebel und den Lauch, gibt alles in die Suppe und läßt diese ¾ Stunden kochen.

Aus „Reformkochbuch" von J. Spühler.

Crevettes à la poulette. Von 80 Gramm Butter, 50—60 Gr. Mehl und der nötigen Fleischbrühe wird eine feine weiße Sauce bereitet, 15 Minuten gekocht, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, die gereinigten Crevetten zugefügt und langsam in der Sauce gar gekocht. Beim Anrichten wird mit 2 Eigelb gebunden und mit einem Güßchen Maggis Würze abgeschmeckt. Die feine Speise wird mit gebackenen Brotschnitten garniert.

Kalbfleisch auf polnische Art. Ein 2—3 Pfund schweres Stück Kalbfleisch von der unteren Schale wird lange geklopft, mit Sardellen und Speck gespickt, gut gesalzen und mit einer festen Schnur umwickelt. Man legt das Stück mit Zwiebeln in steigende Butter und begießt es oft mit dem Fett. Ist es schön gelb, schüttet man die Butter ab, füllt etwas Wein oder Wasser nach und kocht das Stück bis es schön weich ist. Es schmeckt vorzüglich und ist besonders zu kaltem Aufschnitt geeignet.

Hammelkeule wie Wildbret. Zeit 3 St. 1 Keule, ⅔ Liter Wasser, ⅓ Liter Wein, ¼ Liter Essig, Bratengemüse, 6 Wachholderbeeren, Majoran, Thymian 2c., 50 Gr. Speck, 2 Dezil. Rahm oder Milch, 60 Gr. Fett, Pfeffer und Salz. — Aus Wasser, Essig und Gewürzen wird eine Beize aufgekocht und über das Fleisch gegossen. Nachdem es für drei Tage in die Beize gelegt worden mit allen Zutaten, wird es getrocknet, gespickt und in heißem Fette angebraten und fleißig damit begossen, vorläufig ohne weitere Zutaten. Wenn die Keule bald gar geworden sein muß, d. h. nach 2 Stunden, wird etwas Rahm beigegeben und vollends weich gebraten. Aus „Gritli in der Küche".

Bohnen mit Schweinefleisch. Zeit 2 St. 1 Kilo kleine Bohnen, 1 Kilo frisches oder geräuchertes Schweinefleisch, 50 Gr. Fett, ½ Liter Fleischbrühe. — Die Bohnen werden am Bohnenhobel oder von Hand fein geschnitten, in das heiß gemachte Fett gebracht und tüchtig durchgeschüttelt, dann etwas von der Flüssigkeit zugegossen und das Fleisch zwischen hinein gelegt und gut zugedeckt. Von Zeit zu Zeit rütteln und etwas Fleischbrühe nachgießen. Auf schwachem Feuer dünsten.

Im Selbstkocher vorzüglich. ½ Stunde Vorkochzeit. 3 Stunden Kocher.

Aus „Gritli in der Küche".

Feiner Gelberübensalat. Bereitungszeit 1¼ Stunden. Für 5 Personen. Zutaten: 1 Pfund Rüben, 1 Deziliter saurer Rahm, 3 Eßlöffel Tafelöl, 5 Gr. in etwas Wasser gelöster Liebig's Fleischextrakt, ½ Theelöffel Senf, Salz, Pfeffer. — Die sauber geputzten, gekochten Rüben werden in Scheibchen geschnitten, obige Zutaten zu einer pikanten Sauce zusammengerührt, übergossen; umgeschwenkt und zum Durchziehen hingestellt. Diesen Salat kann man tags vorher schon herrichten, ohne den Geschmack zu beeinträchtigen. An Stelle des Rahms kann auch feiner Essig verwendet werden.

Esdragon-Essig. Streife Esdragonblätter in eine Flasche feinen Essig, lasse ihn an der Sonne acht Tage lang destillieren und ziehe ihn auf Flaschen ab.

Gebackene Apfelstücke. Mache aus 5 Löffel Mehl, 2 Deziliter süßem Rahm oder Milch, 1 Eßlöffelvoll Weißwein, etwas Salz einen Teig. Tauche geschälte Apfelstücke (Schnitze) in den Teig, backe sie in Schmalz und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

Gerührter Zwetschgenkuchen. 1 Kilo Zwetschgen, 5 Eier, 150 Gr. gedörrtes Brot, 250 Gr. Zucker und Zimmt, 100 Gr. Mandeln, 50 Gr. Butter, 50 Gr. Mehl. — Eigelb, Zucker mit Zimmt, Butter, Mehl, das fein gemahlene Brot und die geriebenen Mandeln werden tüchtig gerührt und die gewaschenen, entsteinten, in Viertel geschnittenen Zwetschgen dazu gemischt. Zuletzt rührt man das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß zu der Masse und füllt sie in ein dick mit Butter bestrichenes, mit Mehl und Brosamen ausgestreutes Tortenblech und backt sie in mäßig heißem Ofen 1½ Stunden.

Aus „Reformkochbuch" von J. Spühler.

Eingemachte Früchte.

Kürbis (dem ostindischen Ingwer täuschend ähnlich). Man wähle dazu eine grüne Sorte, schneide den Kürbis in Würfel, koche dieselben in Wasser halb gar und lasse sie abtropfen, lege den Kürbis in eine Schüssel, bestreue ihn stark mit sehr feinem weißen Pfeffer und ebenso feinem Ingwer und lasse ihn so über Nacht stehen. Am andern Tage nehme man auf 1 Kilo Kürbis 1 Kilo Farinzucker mit etwas Wasser und gebe den Kürbis hinein: wenn er einmal übergekocht, nehme man ihn heraus und gieße den Saft durch ein Haarsieb. Hierauf wird der Saft mit 1 Kilo weißem Zucker abermals aufgekocht und dieses soviel Tage wiederholt, bis er dick wie Sirup ist. Der Kürbis wird in Gläser gelegt und der Sirup darüber gegossen. Er hält sich gleich dem echten Ingwer vorzüglich und wird je älter je besser.

Pflaumenmarmelade mit Blutpfirsichen. Man bringe 1 Kilo schöne, recht reife geschälte

Pflaumen und 1 Kilo geschälte Blutpfirsiche, beide entsteint, mit 1 Kilo feinem Zucker aufs Feuer, rühre fleißig und koche das Ganze zu einer dicken Marmelade, welche vorzüglich ist. Wer Gewürz liebt, kann Zimmet und Gewürznelken beifügen.

Tomaten mit Zitronen. Durchsteche die abgezogenen roten Tomaten mit einer Stopfnadel mehrmals, läutere auf 500 Gr. Tomaten 500 Gr. Zucker, nimm den Saft von 2 Zitronen und ein wenig Schale dazu und übergieße damit die Tomaten; den folgenden Tag desgleichen. Zuletzt muß der Zucker so dick wie Sirup heiß übergegossen werden.

Reineclauden-Gelee. Man bringt recht reife, geschälte, entsteinte Reineclauden auf gelindes Feuer, so daß der Saft langsam auszieht, den man dann klar abgießt und mit vorher geläutertem dicken Zucker (180 Gr. für 500 Gr. Saft) zu Gelee kocht.

Brombeeren-Gelee. Man koche recht reife Brombeeren einmal auf, gieße den Saft durch ein Tuch und lasse 1 Kilo Saft mit 500 Gr. Zucker zu Gelee einkochen.

Aus „Das Einmachen der Früchte"
von L. Propper.

Krankenpflege.

Im **Krankenzimmer** sollen nur die notwendigsten Möbel stehen, es darf keine Polstermöbel, keine Uebervorhänge und Portièren, keine großen, festliegenden, staubfangenden Teppiche enthalten.

Zu grelles Licht dämpft man durch cremefarbene Vorhänge und stellt auch an das Bett des Kranken einen Schirm, so daß dieser nicht direkt vom Licht getroffen werden kann. Die oberen Fenster muß man bequem öffnen können, damit frische Luft einströmt; direkter Luftzug auf das Bett muß vermieden werden, doch ist es dem Kranken sehr dienlich, wenn er, in warme Decken gehüllt, die kühle Morgen- oder Abendluft einatmen kann. Der Fußboden muß peinlich reingehalten werden (feucht aufwischen!).

Das Bett soll womöglich freistehen, also nur mit dem Kopfende an der Wand. Soll der Kranke von einem Bette ins andere gehoben werden, so ist ein zweites Bett, das auf Rollen geht, so aufzustellen, daß es beim Umbetten herangeschoben werden kann. Die Kissen und Decken des Ersatzbettes bringt man nach der Benutzung in einen andern Raum, wo sie gründlich gelüftet, womöglich gesonnt und erst bei Wiederbenutzung geordnet werden.

Kleiderschränke sollten im Krankenzimmer besonders bei ansteckenden Krankheiten nicht benutzt werden. In Wäschebehältern darf man nur die für den Kranken notwendige reine Wäsche aufbewahren; auch soll man die Schubkästen gut verschlossen halten.

Der Nachttisch muß alle zwei Tage innen mit Sodawasser ausgewaschen werden, in keinem Toilettengefäß darf irgend welcher Inhalt auch nur kurze Zeit stehen bleiben. Die Gefäße sind nach jeder Benutzung mit starkem Sodawasser gründlich zu reinigen.

Gartenbau und Blumenzucht.

Spargelkraut (Asperagus). In seiner Schrift „Die Balkongärtnerei" läßt sich J. Mülders über das Spargelkraut folgendermaßen vernehmen: Die am meisten als Zimmerpflanzen gebräuchlichen Arten sind Asperagus plomosus nanus, mit dem zierlich, feingefiederten Wedel. Asperagus robustus, „Marktbeherrscher", eine gröbere Art, die als ältere Pflanze rankend wird; A. deflexus scandens, neu, mit ganz eigenartig feinem Grün, welches fast immer mit kleinen weißen Blütchen und späterhin mit roten Beeren geziert ist. Diese Art ist auch rankend und dient eigentlich als Hänge- oder Ampelpflanze. Durch Aufbinden der Wedel respektive der Ranken an einen Stab oder an entsprechende Gestelle, wird die Pflanze zu einer schönen, dekorativ wirkenden, besonders bei Licht effektvollen Topfpflanze. Ihr schönes Grün erweist sich bei feinen Dekorationen besonders wertvoll.

Asperagus gehören in den Blumentisch, auch in Nippsachen auf Etageren gestellt oder in Jardinieren gepflanzt; allein oder in Verbindung mit anderen entsprechend blühenden Pflanzen tragen sie viel zum Zimmerschmuck bei. Sie verlangen im Sommer viel Feuchtigkeit und Nahrung, im Winter feuchte Wärme und überhaupt sandige, leichte Erde.

Die abgeschnittenen Wedel, respektive das Grün der Asperagus-Arten sind jetzt in allen besseren Bindereien, wie auch in Blumenarrangements zu sehen. Zu diesem Zwecke werden in manchen Gärtnereien die Pflanzen zu hunderten ausgepflanzt und in Töpfen kultiviert.

Asperagus werden durch Teilung der Pflanzen und durch Aussaat aus Samen vermehrt; sie keimen in möglichst geschlossener Wärme in 4—5 Wochen.

Tierzucht.

Die **Kettenhunde** haben sehr oft unter der Einwirkung der Hitze zu leiden. Häufig hat ihre Hütte einen Standort, daß sie fast den ganzen Tag den Sonnenstrahlen ausgesetzt ist. Da müssen dann die Tiere fast verschmachten. Es genügt nicht allein, sie mit Futter zu versehen, eine Hauptsache ist auch, ihnen des Tages mehrmals frisches Wasser zu geben und einen Platz im Schatten einzuräumen; solche Plätzchen gibt es überall. Ferner ist darauf zu achten, daß den Hunden das

Halsband nicht zu eng anliegt, denn gerade durch eine Beengung des Halses wird den treuen Wächtern viel Beschwerde verursacht. Hitzschläge sind zumeist auf erstickende Luft und Mangel an kühlem Wasser zurückzuführen. Wer noch mehr tun und den Kettenhunden ab und zu ein erfrischendes Bad zu teil werden lassen will, handelt noch besser. Den Kettenhunden fehlt es zumeist auch an der notwendigen Bewegung. Wo es sich ermöglichen läßt, löse man sie abends von der Kette.

Goldfische sollen alle zwei Tage womöglich Flußwasser bekommen und kein anderes Futter, als das käufliche Goldfischfutter, auf 2—3 Fische täglich eine Messerspitze voll. Volles Licht, besonders von Lampen, soll abends nie auf die Fische fallen. So erhält man die Tierchen jahrelang.

Frage-Ecke.

Antworten.

63. Die **Gasbratöfen** von J. Sigrist in Luzern, Kapellgasse, (Preis 7½—10 Fr.) bewähren sich zum backen ausgezeichnet.
Frau R. G.

64. Die Firma Ganter & Cie. im Neu-Seidenhof, Zürich I kann Ihnen gewiß mit einem Fabrikate dienen, das Ihnen (das mir nicht bekannte) **Lyoner-Geschirr** ersetzt, wenn dieses dort nicht zu haben wäre. Zürcherin.

65. **Pitch-Pine-Böden** behandeln Sie wie Parkettböden; Sie reiben sie mit Stahlspänen auf und gebrauchen die gewöhnliche Bodenwichse, vielleicht etwas mit Terpentin verdünnt. Dann blochen Sie den Boden, der in mancher Hinsicht viel weniger „empfindlich" ist, als ein gewöhnlicher Parkettboden. Der Verbrauch von Bodenwichse bei Pitch-Pine-Böden ist geringer, als bei Parkett; ich weiß das aus eigenster Erfahrung.
R. G.

66. Man rechnet auf 3 Kilo Zwetschgen 1 Kilo Zucker, ¼ Liter Essig, 10 Gr. Zimmet, 10 Gr. Nelkengewürz. Die **Zwetschgen** werden gut abgerieben in einen Steintopf gelegt. Dann kocht man den Essig und Zucker mit Zutaten auf und schüttet die Flüssigkeit kochend über die Zwetschgen und wiederholt dies am zweiten Tag. Am dritten Tage macht man die Brühe wieder siedend und kocht die Zwetschgen 5 Minuten darin und zwar in kleinen Portionen, damit die Früchte nicht springen. Dann läßt man den Essig noch 20 Minuten einkochen und schüttet ihn dann halb erkaltet über die Zwetschgen und bindet den Topf gut zu. Die Früchte müssen groß und reif sein.
Frau E. W.-K.

Fragen.

67. Ich wußte, daß man für fleckig gewordene Glacehandschuhe **Hirschhornsalz**, welches man in die Schachtel legt, mit Erfolg anwenden kann. Nun ist mir aber leider die Anwendung nicht bekannt und ich bitte um Aufschluß darüber, wie und wie lange man das Salz benutzt und welches die Maximalquantität ist, die man nehmen darf. Mir wird das Salz immer zu schnell naß. Könnte dieses eventuell besser dienen, um Schränke und Kommodenkasten vorher zu desinfizieren, damit nichts darin grau wird? Oder gibt es ein anderes Mittel zum trocknen derselben und verbessern der muffigen Luft, die von der Nähe eines dunkeln Kellers herrührt? Für guten Rat dankt im voraus Abonnentin.

68. Ich habe große Vorliebe für **Aufläufe**, wie ich solche kürzlich bei Verwandten aß. Würde mir jemand ein paar billige Rezepte angeben und mir gleichzeitig sagen, auf was man bei der Zubereitung achten muß, wenn die Aufläufe gelingen sollen? Ich bin noch eine recht unerfahrene Köchin und danke daher für guten Rat recht freundlich.
Lieseli.

69. Welche **Blattpflanze** verlangt wenig Pflege, Sonnenlicht — und Wasser? Mein hausführendes Tantchen hat die Blumen lieb, gibt ihnen Tag für Tag gewissenhaft ihre Portion Wasser, läßt sich aber nicht bewegen, mehr als was sie für gut findet, zu verabfolgen, wenn schon die eine oder andere Pflanze durch gelbe Blätter oder sonstige Anzeichen kund tut, daß sie eben zu wenig Nahrung bekommt. Ich möchte dieser Eigenheit Rechnung tragen und Blattpflanzen beschaffen, die wirklich mit wenig zufrieden sind. Wer gibt guten Rat? Luise.

70. Kann man die Hausarbeit denn wirklich nicht so einteilen, daß die Freitag- und Samstag-**Putzarbeit** fortfällt? Warum muß denn an diesen Tagen alles aus Rand und Band kommen? Kann man nicht jeden Tag die Arbeit gründlich machen und dann den Samstag ohne große „Rumorete" vorübergehen lassen? Ich bin Buchhalterin und so behauptet man auf meine Bemerkungen, ich verstehe halt nichts vom Haushalt, sonst würde ich nicht so reden. Die Samstagputzerei sei immer Usus gewesen und werde es auch bleiben! Ihr tüchtigen Hausfrauen, vor mit euern Erfahrungen! Ich lasse mich gerne belehren. Emma.

Hausfrauen!

Das beste Emailgeschirr der Welt

ist das mit dieser Schutzmarke versehene

Neue Amberger Gesundheits-Kochgeschirr

aussen und innen grau, aussen braun, innen granit. Es bewährt sich als das **beste, billigste und schönste Geschirr** für alle Zwecke des Haushaltes. — **Garantie für Feuer- und Säure-Beständigkeit.** Zu haben in allen Küchen- und Haushaltungsgeschäften. Wo nicht erhältlich, werden Adressen nachgewiesen.

Alleinverkauf für die Schweiz:
Ernst Walcker & Cie., Zürich.