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

Band: 13 (1906)

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: 10.07.2025

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. XIII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern | Zürich, 15. September 1906.

Genieße mäßig Füll und Segen,
Vernunft sei überall zugegen,
Wo Leben sich des Lebens freut;
Dann ist Vergangenheit beständig,
Das Künftige voraus lebendig,
Der Augenblick ist Ewigkeit. Göthe.

Die Aufgabe und die Bedeutung der Koch- und Haushaltungsschulen.

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

(Nachdruck verboten.)

Doch, verweilen wir noch einige Augenblicke bei der praktischen Arbeit selbst. Da ist ja selbstredend das Kochen das beliebteste und gesuchteste Fach der Haushaltungsschule. Das liegt im innersten Wesen der menschlichen, sagen wir der weiblichen Natur begründet. Hier werden wir nicht nur die äußern Handgriffe, nicht nur die Mischung und den eigentlichen Kochprozeß zu erfassen haben, hier kommen auch die eingangs erwähnten „häuslichen Tugenden" zu ihrem Recht. Achtsamkeit und Sorgfalt, Reinlichkeit und Pünktlichkeit, sparsamer Sinn, das sind die Grundpfeiler der Küche. Wie ich bereits andeutete, hat man nicht bloß davon zu sprechen, sondern jede, auch die kleinste und unbedeutendste Handlung im Zeichen dieser Eigenschaften auszuführen. Da sei die Lehrerin streng und unerbittlich. Das Kochen muß indessen schulgerecht und nicht dilettantenhaft und gedankenlos betrieben werden. Die richtige Kochlehrerin wird an jede Hantierung die notwendigen Belehrungen knüpfen. Sie wird z. B. beim Sieden der Milch das Steigen derselben erklären, oder das Gerinnen, ihren Wert für die Kinderernährung, von der Butter- und Käsebereitung sprechen. Sie wird beim Rösten des Mehls nicht nur erläutern, daß durch diesen Prozeß die Verdaulichkeit des Mehls erhöht wird, indem durch diese Manipulation dem Magen vorgearbeitet und hier schon Pflanzengummi entwickelt wird, sie wird auch verschiedene weitere Gerichte bekannt geben, zu welchen geröstetes Mehl verwendet werden muß. Sie wird erklären, daß wir Teige rühren und wirken, um Luft hinein zu bringen die sich ausdehnen will in der Hitze und deshalb unser Gebäck steigen macht und so weiter, u. s. w.

An das Kochen selbst reiht sich selbstverständlich auch die Reinhaltung des Kochgeschirrs und des Herdes, wie überhaupt der ganzen Küche. Auch hier wird die Arbeit erläutert, wir begründen weshalb zu dieser oder jener Putzerei Soda verwendet wird, weshalb bei der andern Salmiakgeist. Wir lehren die Mädchen die Putzmaterialien in ihrer Zusammensetzung und in ihrer Wirkung kennen.

Wir pflegen den Schönheitssinn, indem wir sie zu zierlichem Anrichten anleiten, auch zum hübschen Decken des Tisches veranlassen. Sie sollen auch lernen, das Speisezimmer rein und schmuck zu erhalten, sollen Besen und Staublappen so zu führen wissen, daß der gesundheitschädliche Staub nicht herumwirbelt, sollen die Fensterscheiben blank erhalten, die Möbel durch Sorgfalt schonen. Steht uns eine ganze Wohnung oder ein Haus zur Verfügung, so werden wir sie zu aller und jeder Arbeit anleiten, welche dessen Instandhaltung erfordert, stets unter der notwendigen Begründung dieser oder jener Arbeitsform und im Hinblick auf die Forderungen der Hygieine.

Einen wichtigen Platz im Hauswesen beansprucht die Wäsche. Also wird auch der hauswirtschaftliche Unterricht deren Behandlung nicht ausschließen. Wir werden die Lösung von Schmutz und Staub mit den richtigen Gegenmitteln vornehmen, wir wissen, wie wir für weiße Stoffe, für zartfarbige, für wollene ꝛc. vorzugehen haben, aber wir wissen auch, weshalb so und nicht anders vorgegangen werden darf, wenn die Stoffe geschont werden sollen. Wir kennen den bleichenden Einfluß der Sonne für weiße ihren verderblichen auf bunte.

Die Wäsche will aber nicht nur rein, sie will auch glatt und glänzend werden und so gebührt auch dem Glätten in der Haushaltungsschule Raum. Auch hier gibt es ein methodisches Vorwärtsschreiten, gibt es bestimmte Regeln, die nicht außer Acht gelassen werden dürfen, soll das Werk gelingen.

Auch die Erhaltung der Kleider und Schuhe ist nicht nebensächlich. Wir wissen, daß Schmutz und Staub die Gewebefasern zerstören, wenn sie längere Zeit darauf haften, deshalb dringen wir auf möglichst schnelle Entfernung. Wenn wir die Natur dieser oder jener Flecken kennen, so werden wir auch das richtige chemische Lösungs- und Reinigungsmittel finden, immerhin wieder unter Berücksichtigung der Stoffart oder der Farbe. Das ist alles so fest und sicher wissenschaftlich bewiesen und praktisch erhärtet, daß Fehler hierin nicht vorkommen sollten. Das Leder unserer Schuhe ist uns nach seiner Zusammensetzung und nach seinen Eigenschaften bekannt; danach wissen wir auch, daß es fett- und luftbedürftig ist, werden also dessen Erhaltung in richtiger Weise vornehmen.

Und nun komme ich noch zu einer Seite des hauswirtschaftlichen Unterrichts: zum Rechnungswesen im Haushalte. Dazu sind unsere Mädchen unter allen Umständen anzuhalten. Sie sollen sich gewöhnen, alles, was sie ausgeben und was sie einnehmen, einzutragen, sollen sich gewöhnen, die Bilanz zu machen und dafür besorgt sein, daß die Rechnung stimmt. Am leichtesten führt man diesen Unterricht so durch, daß die Schülerinnen bei der Lehrerin oder einer Mitschülerin die Bezüge an Rohprodukten und Nahrungsstoffen machen, sie dort bezahlen und darüber Rechnung führen. Auf diese Weise werden sie zum Nachdenken angehalten und die Gefahr einer mechanischen Eintragung ist beseitigt. Reicht die Zeit, kann diese allereinfachste Rechnungsführung etwas erweitert werden durch Annahme eines Kleingewerbes, durch Abrechnungen mit Lieferanten und Arbeitern. Das Steuerwesen, die Versicherungen, die naheliegendsten Paragraphen des Zivilgesetzes, welche jedes Mädchen kennen sollte, können in den Kreis des Unterrichts gezogen werden.

Das ist in großen Zügen die Aufgabe des hauswirtschaftlichen Unterrichts. Ueber dessen Bedeutung braucht man nicht mehr viel Worte zu verlieren.

Ich pries eingangs diejenigen glücklich, denen eine gebildete und dabei praktisch tüchtige Mutter Führerin und Leiterin in der Vorbereitung für den Hausfrauenberuf

sei, ob aber die häusliche Erziehung, die in den meisten Fällen nur Praxis treibt, dieselbe Sicherheit gewähren und dasselbe Wissen vermitteln kann, welches die Arbeit in der Haushaltungsschule befruchtet, das wage ich dennoch zu bezweifeln. Die Lehrmethode, der systematische Unterricht, die stets wiederkehrende Gelegenheit, zu sehen, zu beobachten, mit einem Wort die Belehrung in Verbindung mit der Uebung, sie verleihen dem hauswirtschaftlichen Unterricht die Würde und die Bedeutung jedes andern Schulfachs. Dieses Fach bildet eine feste Brücke zwischen Schule und Haus. Die Elemente des hauswirtschaftlichen Unterrichts gehören unbedingt in die Volksschule. Der Zeit nach dem Schulaustritt sei der weitere Aufbau vorbehalten.

Wir Frauen wissen, daß manche Lehrerkreise dem Fach noch etwas mißtrauisch und reserviert gegenüberstehen und die Hauswirtschaft als frechen Eindringling im Schulwesen betrachten. Mögen sie sich überzeugen, daß es ein ebenbürtiger Genosse ist, der richtig, d. h. mit Ernst und Gründlichkeit betrieben, sich wohl einreihen darf in die übrigen Disziplinen. Die Haushaltungsschulen sind die Pflanzstätten für ein gesundes Familienleben und damit für das wirtschaftliche und sittliche Gedeihen des Volkes, sie sind nicht nur eine Quelle des Wissens und Könnens, sie sind eine Quelle sittlicher Kraft, die ausströmt über das Land, sich ergießt in die Familien und befruchtend wirkt jetzt und für die nächste Generation. Die Gesinnung und die Arbeitstüchtigkeit unserer Töchter werden in der Haushaltungsschule Grund und Boden, sie werden die Richtschnur finden für das Leben.

Noch einmal „Zum Sterilisieren".

Man hat unsere Zeit schon das Jahrhundert des Kindes, des Dampfes und der Druckerschwärze genannt. Aber mit demselben Rechte könnte man sie das Jahrhundert der Konserve nennen. Ist sie doch das sinnige „Tischlein deck dich", von dem unsere Großmütter träumten und als solches berufen, eine Verbesserung, Verbilligung und Vereinfachung der Küche herbeizuführen. Kein Wunder, daß sich die Konserve längst vom Tisch des Reichen in die Haushaltung des Mittelstandes eingebürgert hat und von da aus auch immer mehr in die tiefen Schichten der Bevölkerung eindringt. Es ist zu wünschen, daß alle Menschen, und ganz besonders die Armen und Kranken, der Wohltat des Sterilisierverfahrens teilhaftig werden, denn nur sie ermöglicht eine wirklich rationelle Ernährung.

Es ist zur Genüge bekannt, daß die Gesundheit und Leistungsfähigkeit des einzelnen Menschen wie eines ganzen Volkes in einem ganz bestimmten Verhältnisse, vor allem zu dessen Ernährung steht. Je besser, d. h. je rationeller der Mensch ißt, desto leistungsfähiger wird er sein. Was gehört zu einer rationellen Ernährung? In erster Linie eine richtige Zusammensetzung und gute Zubereitung der Speisen; dies bedingt wieder einen öfteren Wechsel der Gerichte und endlich sollten Obst und grüne Gemüse das ganze Jahr hindurch nie auf unserem Tische fehlen. Die frischen Gemüse, Obst und Beeren liefern uns nämlich eine ganze Reihe von wertvollen organisierten Mineralverbindungen, die wir auf die Dauer nicht ohne Schaden entbehren können. Unsere Knochen brauchen beständig Kalksalze, die Nerven Phosphor, der Atmungsprozeß Eisen und Natron, die Gewebe Kali, Chlor u. s. w. Dazu wirkt das Obst durch die in ihm enthaltenen Säuren wohltätig auf Magen und Därme ein, regt den Appetit an und schützt gegen Verfettung. Wo daher Obst und Gemüse längere Zeit, wie z. B. im Winter fast ganz fehlen, wird die Ernährung eine einseitige, die notwendig zu einer Blutentmischung führt. Aus diesem Grunde macht sich bei den meisten Menschen gegen das Frühjahr ein Bedürfnis nach Blutreinigung geltend. Wer keinen Thee oder Fischtran trinken mag, freut sich auf die ersten Kirschen. Und es ist eine Tatsache, daß gute Kirschen-

jahre auch auffallend gesunde Jahre sind. Obst und Gemüse pflanzen eben ein gesundes Blut und malen die Wangen der Kinder rot. Was so Winter und Frühjahr verderben, machen Sommer und Herbst wieder gut. Wir müssen daher darnach trachten, die Jahreszeiten besser auszugleichen, um auch im Winter und Frühjahr Obst und Gemüse zur Hand zu haben. Das ist aber nur möglich durch die Konserven. Darum ergeht an jede denkende Hausfrau die Mahnung: „Sterilisieren Sie recht viel Obst und Gemüse, wenn Ihnen die Gesundheit Ihrer Familie am Herzen liegt!"

„Unnötig!" tönt es vielleicht von da oder dorther zurück. „Wir sparen uns die Mühe, kaufen die Konserven im Laden!" Diesen geben wir zu bedenken: Konserven, die man selbst erstellt hat, sind nicht blos billiger, sondern auch besser als die gekauften, wenn sie vielleicht auch etwas weniger schön aussehen.

Das Jahr 1906 ist ein sehr obstreiches. Da können sich die allerorten leer gewordenen Kästen und Schränke wieder erholen und wer klug ist, tut wie Josef im Aegyptenland ein übriges und sammelt Vorräte für kommende Fehljahre. Wie viel geht doch gerade in guten Jahren in Garten und Keller zu Grunde, das in Konservengläsern eine reiche Ausbeute einbrächte! Kleinigkeiten, denkt mancher und doch machen sie zusammengenommen große Summen, Hunderttausende von Franken aus, die der Volkswirtschaft verloren gehen.

Last not least ist ein mit allerlei Herrlichkeiten gefüllter Konservenschrank auch außerordentlich praktisch und bequem. Es gibt so viele Anläße in einem Haushalte: Waschtage, unerwarteter Besuch, Zügleten, Ausflüge, Ferien u. s. w. Das sind nach Falb „kritische Tage erster Ordnung", wo man sich am liebsten ums Kochen drücken möchte. Da wird die Hausfrau recht froh über ihr Tischlein deck dich", dem sie im Nu die verlockendsten Früchte entnimmt, um sie nur rasch aufzuwärmen. Solche „Verlegenheiten" der Hausfrau sind für den Konservenschrank willkommene „Gelegenheiten", um Ehre einzulegen. Wir können darum nur wiederholen: „Hausfrau, sterilisieren Sie, wenn Sie Ihren Vorteil wollen."

Da erhebt sich die wichtige Frage: Wie soll ich sterilisieren? Für welches System soll ich mich entscheiden? Was verdient den Vorzug, Blech, Glas oder Email? Was nun die diversen Systeme oder Konservierungsverfahren betrifft, so ist ihre Verschiedenheit nicht groß, denn sie alle beruhen ausnahmslos auf dem Prinzipe des Pasteurisierens und Sterilisierens, d. h. die Gefässe werden samt Inhalt in einem Wasserbade nach und nach erhitzt, bis die Gärung und Fäulniserreger abgetötet sind. Zugleich werden sie beim Erkalten durch einen federnden Druck auf den Deckel unter Luftabschluß automatisch geschlossen. Auf Grund von mehr als zehnjähriger Praxis und zwar im Großen (jährlich ca. 300 Gläser) kann Schreiber dieser Zeilen das Sterilisieren nur in Gläsern, nicht in Büchsen, empfehlen.

Die alten Blechbüchsen, die so gerne rosteten, wurden durch die schönen und sauberen Gläser rasch aus dem Felde geschlagen. Erst in neuerer Zeit wagen sie sich mit einem neuen Kleide angetan, als Emailbüchsen wieder aus der alten Rumpelkammer hervor. Es gibt eben nichts Neues unter dem Monde, spricht Ben Akiba. Und was wollen die Emailbüchsen vor den bewährten Gläsern für einen Vorteil haben? Man lobt die einfache Art der Konservenbereitung, aber dies trifft hauptsächlich für Flüssigkeiten und Mus zu. Will aber jemand Zwetschgen, Aprikosen, Mirabellen u. s. w. sterilisieren, so entsteht durch das Kochen im Topf und Einfüllen in die Gläser ein Mus, das nachher als Konfitüre noch dient, aber als Kompottfrüchte nicht mehr in Betracht kommt. Als einen weiteren Vorzug macht man geltend, daß Emailbüchsen weniger leicht brechen, als die Gläser. Wir bestreiten dies in keiner Weise, aber wir befürchten, daß Email beim raschen Wechsel von Wärme und Kälte stückweise abspringt. Bei häufigem gründlichem Reinigen mit

Soda und Bürste leidet das Email und in den Falten am Boden setzt sich früher oder später Rost an. Es ist eine nicht zu bestreitende Tatsache, daß Emailgeschirre ausnahmslos ein böses Alter erreichen. Zudem liegt die Möglichkeit einer Vergiftung nahe, sei es durch Bleigehalt, den das meiste Email enthält, sei es durch Emailsplitter, wenn sie mit dem Inhalt in Berührung kommen.

Ein großer Nachteil bei den Emailbüchsen ist ferner, daß man den Inhalt absolut nicht kontrollieren kann. Hast du zu gleicher Zeit verschiedenes sterilisiert und kommen die Büchsen untereinander oder hast du in der Eile vergessen, dieselben anzuschreiben, so weist du gar nicht, was darin ist und du erlebst wunderbare Ueberraschungen. Die Gärung merkst du natürlich auch immer zu spät, d. h. wenn der Deckel von selbst aufgeht und der Inhalt verdorben ist. Böse Erinnerungen steigen in mir auf, wenn ich an die alten Blechbüchsen denke, die mir manchen Aerger und Verlust zuzogen.

Wie gesagt, wir sind für jeden guten Fortschritt zu haben, aber noch lange nicht für jede Neuerung, auch wenn sie mit marktschreierischer Reklame auftritt. Darum bleiben wir bei den vorzüglichen, über die ganze Welt verbreiteten tausendfach bewährten Weck'schen Gläsern. P. R.

Haushalt.

Haar- und Kleiderbürsten, Kämme etc. lassen sich am besten reinigen, wenn man sie in Salmiakgeist, mit Wasser gemischt, einlegt, so daß das Holz nicht in die Flüssigkeit zu liegen kommt. Die Anwendung dieses Mittels ist einfacher und sicherer, als das oft empfohlene mühsame Abstreichen der Bürsten auf Papier. Staub und Schmutz lösen sich vorzüglich in Salmiak.

Ledertaschen, schwarze und gelbe, die für die diesjährige Reise-Saison ausgedient haben, kann man wieder gut in Stand stellen, indem man sie von Staub und allfälligen Flecken befreit und mit Schuhcreme überstreicht. Mit einem wollenen Tuche wird nachgerieben. Lederlack, der für Ledergegenstände jeder Art verwendbar, in den Droguerien und Apotheken vorrätig gehalten wird, verleiht diesen Sachen einen intensiveren Glanz.

Steppdecken, die man vor dem Winter noch einer Reinigung unterwerfen möchte, nimmt man am besten an einem sonnigen Tage vor. Nachdem man die Decken ausgeklopft und ausgebürstet hat, weicht man sie in kaltem Wasser, das man einige Male erneuert, einen Tag und eine Nacht ein. Dann bereitet man von weißer Seife eine recht fette Seifenlauge, legt die Decke auf einen Tisch und reibt sie mit einer Bürste, die man in die Lauge taucht, von beiden Seiten gründlich ab. Ist die Decke sauber, so spült man sie wiederholt in frischem Wasser ganz rein aus, drückt sie am besten in einer Wringmaschine recht trocken aus, schlägt sie aus, streicht sie glatt, hängt sie ganz gerade auf und läßt sie im Schatten trocknen.

Wer in seinem Haushalt Bananen verwendet, hat in deren Schale ein gutes Mittel zum **reinigen gelber Schuhe.** Wenn solche mit einem Schwamme von Staub und Schmutz befreit worden sind, reibt man sie mit der Innenseite einer Schale gut ein und poliert mit wollenem Lappen nach. Auf diese Weise behandelt, konserviert sich das Leder länger, als bei Verwendung von Schuhcreme. —r.

Wer Moos färben will, um es später bei festlichen Anlässen zu Kränzen zu verwenden, benutzt dazu lösliche dunkelgrüne Anilinfarbe, die mit etwas Gelb vermischt werden kann. Mit Löschpapier macht man eine Probe; ist die Farbe zu lebhaft, so kann die Flüssigkeit mit Wasser verdünnt werden. Das frische Moos wird in die Lösung getaucht und langsam getrocknet. (Im Schatten, wenn die Sonne zu grell scheint.)

Geronnene Speisen. Crême, Sauce oder dergleichen wird wieder gebunden, wenn man an den Rand des Kochgeschirres etwas kaltes Wasser schüttet und dann von dort aus mit dem Besen tüchtig rührt.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: *Kümmelsuppe, Lungenragout, gedämpfte Gurken, *roter Reismehlpudding.

Dienstag: Kartoffelsuppe, *Schmorbraten, Reis mit Käse, *Birnenkompott.

Mittwoch: Brotsuppe, Schweinsfilet, *Mischgemüse, Apfelküchlein.

Donnerstag: Gerstensuppe, gebackene Kalbsfüße, Kohlrollen, Salzkartoffeln.

Freitag: Fleischsuppe, Rindfleisch mit Selleriesauce, Bohnen, Pflaumenkuchen.

Samstag: Einlaufsuppe, Rindsbraten, *Makkaroni mit Tomaten, Apfelcharlotte.

Sonntag: Grüne Suppe, Fleischpastetchen, *Rehkoteletten mit Kartoffelstock, Gurkensalat, *französische Fruchtschale.

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.

Kümmelsuppe mit Gemüse. 10 Gramm Kümmel, 500 Gr. Wirsing, 2 Sellerieknollen, Petersilie, Lauch, 70 Gr. Butter, 2½ Liter Wasser, 50 Gr. Mehl, Salz. — Wirsing und Sellerieknollen werden geputzt, fein geschnitten und mit dem gesalzenen Wasser aufs Feuer getan. Den Kümmel bindet man in ein sauberes Tüchlein und kocht ihn so in der Suppe. Im heißen Fett wird das Mehl hellbraun geröstet, der fein geschnittene Lauch mit Petersilie darin kurz gedämpft und der Suppe beigegeben. Sie wird ½ Stunde gekocht, dann nimmt man den Kümmel heraus und richtet an. Aus „Reformkochbuch" von J. Spühler.

Rehkoteletten. Zeit ½ Stunde. 1 Kilo Koteletten, 1 Ei, Brosamen, 200 Gramm Fett (Schweinefett), Salz, 2 Deziliter Fleischbrühe. — Die Koteletten werden paniert wie Kalbskoteletten, rasch in halbschwimmendem Fett gebacken, das Fett abgegossen, die Fleischbrühe heiß zugegossen und zugedeckt weich gedünstet. Man serviert gerne Tomatensauce dazu.

Aus „Gritli in der Küche".

Schmorbraten. Bereitungszeit 3 Stunden. Für 5 Personen. Zutaten: 2 Pfund Ochsenfleisch (Huft), 100 Gr. Speckfäden, 100 Gr. Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel geriebenes Schwarzbrot, ½ Theelöffel Salz, ½ frische Gurke, Petersilie und Sellerieknolle, Kohlrabi, Rüben, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, 3 Eßlöffel Rahm. — Das tüchtig geklopfte Fleisch durchziehe man reich mit Speckfäden, überstreue mit Salz, bestäube es mit Mehl und lege es in der vorher gebräunten Butter in die Pfanne, um es bei starker Glut unter Begießen rasch zu braten. Die verschiedenen geschnittenen Gemüsestückchen schmort man in der Pfanne mit, füllt kochendes Wasser auf, gibt das mit Mehl vermengte, mit dem Fleischextrakt und Rahm verrührte Brot dazu, läßt es sämig kochen, begießt recht oft und seiht die Sauce durch.

Makkaroni mit Tomaten (auf italienische Art). 375 Gr. Makkaroni werden in Salzwasser nicht ganz weichgekocht und zur Seite gestellt. Dann wird Olivenöl in der Pfanne heiß gemacht, 1 geschnittene Zwiebel und 2—3 geschälte und von den Kernen befreite, recht reife Tomaten darin gedämpft, wobei man letztere gut zerdrückt. Dann werden die Makkaroni aus dem Wasser gezogen, mit der daran haftenden Flüssigkeit in die Pfanne gegeben, gut mit dem übrigen gemischt und gedämpft, bis sie völlig weich sind. Nach Belieben wird noch Pfeffer zugefügt.

Mischgemüse. 750 Gr. Kartoffeln, 500 Gr. Kürbis, 500 Gr. Tomaten, 250 Gr. Lauch, 80 Gramm Fett, Salz, 20 Gr. Salzgurken. — Im heißen Fett wird der fein geschnittene Lauch 5 Minuten gedämpft, die geschälten, klein geschnittenen Kartoffeln darauf gegeben, Salz dazwischen gestreut, dann die in Scheiben geschnittenen Tomaten und zu oberst den klein geschnittenen Kürbis. Man streut wieder ein wenig Salz, deckt gut zu und dämpft das Gemüse auf kleinem Feuer ¾ St.

Aus „Reformkochbuch" von J. Spühler.

Birnenkompott. Zeit 1½ Stunden. 1 Kilo Kochbirnen von festem Fleisch, 100 Gr. Zucker. 1 Stück Zimmetrinde, 2 Nelkenköpfe, 1 Deziliter Rotwein, Himbeer- und Preißelbeersaft, 1 Messerspitze voll Kartoffelmehl, 1 Deziliter Wasser. — Die geschälten, geviertteilten Birnen werden mit Zucker, Wasser und den übrigen Zutaten weichgekocht, dann hübsch, die runde Seite nach oben, auf die Kompottschale geordnet und mit dem zurückgebliebenen Saft übergossen. Die Sauce kann nach Belieben vor dem Anrichten mit einer Messerspitze voll Kartoffelmehl gebunden werden.

Kleine Birnen von festem Fleisch wie Zimtbirnen, Roseletten 2c. bleiben ganz. Man entfernt den Butzen, stutzt den Stiel ein wenig, schabt ihn, schält die Frucht und kocht wie oben.

Aus „Gritli in der Küche".

Roter Reismehlpudding. Man lasse ½ Liter frischen Johannisbeer- oder Himbeersaft, ½ Liter Rotwein und Zucker nach Geschmack aufkochen, streue 150 Gr. Reismehl hinein und koche es darin gar. Dann fülle man die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form, stürze sie, wenn erkaltet und gebe Rahmschnee mit Vanille und Zucker dazu.

Französische Fruchtschale (Macédoine). Man nehme so vielerlei Obst, als man nur in dieser Jahreszeit erhalten kann: Brombeeren, Aprikosen, Pfirsiche, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschgen, Birnen, Melonen, Trauben. — Die Trauben werden abgebeert, Pfirsiche und Birnen geschält und in Stücke geschnitten, desgleichen Melonenscheiben; Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen und Zwetschgen werden halbiert und entsteint. Dann legt man die Früchte in ein Gefäß, bestreut jede Lage reichlich mit Zucker, gibt den Saft von 2—3 Orangen darüber und das Ganze nun in eine große, weite Kompottschale, welche man einige Stunden lang in den Keller und wo möglich auf Eis stellt und mit feinem Backwerk oder einer in Stücke zerteilten Torte serviert. Sehr gut.

Eingemachte Früchte.

Weintrauben-Gelee. Man kocht recht große, schöne Weinbeeren in einem Porzellantopf im Wasserbade, bis aller Saft herausgeflossen ist, den man, ohne zu pressen, durch ein aufgespanntes Tuch laufen läßt. Nun läutert man zu 1 Kilo Saft 1 Kilo Zucker ziemlich dick, fügt den Saft hinzu, kocht es unter öfterem Umrühren und Abschäumen bis zur Probe, und füllt das Gelee noch gut warm in die Gläser.

Apfelgelee von Fallobst. Sobald die Aepfel nicht mehr zu klein und unansehnlich sind, kann man alle Falläpfel zu Gelee verwenden. Man wäscht sie mehrmals, bis das Wasser ganz

klar ist, schneidet die Aepfel in Stücke, entfernt Stiel, Blüte und alles, was schlecht oder madig ist, schüttet die Aepfel in ein Kochgeschirr und tut soviel Wasser dazu, bis sie bedeckt sind. Man läßt sie weich kochen und schüttet dann die Masse durch einen gröberen Durchschlag. Die dicke Apfelmasse kann noch zu Apfelmus bereitet werden, während man die durchgelaufene Flüssigkeit auf ein ausgespanntes Tuch schüttet. Der durchgelaufene Saft bleibt stehen bis zum nächsten Tag, wird dann vom Bodensatz gegossen und mit feinem Zucker zu Gelee gekocht (auf 1 Pfund Saft 375 Gr. Zucker). Man schäumt sehr sorgfältig ab und läßt stark kochen, schöpft immer mit einem großen silbernen Löffel und läßt zurück in den Kessel fallen, bis es dicklich herunterrutscht; dann gießt man das Gelee ganz schnell in Porzellantöpfe und heiß in Gläser, die ganz gefüllt werden.

Pflaumen in Essig. Man wischt große, reife Pflaumen sauber ab und befreit sie von den Stielen; zu 2 Kilo Pflaumen nimmt man 1 Kilo Zucker und 3/4 Liter Weinessig, setzt den Essig mit dem Zucker, Zimmet und Nelken aufs Feuer und gießt alles, so bald es kocht, über die Pflaumen, welche man zugedeckt über Nacht stehen läßt. Am anderen Tage wird der Essig abgegossen, aufgekocht und wieder über die Früchte gegossen; den dritten Tag gibt man die Pflaumen in den kochenden Essig, kocht sie bis zum Weichwerden darin und legt sie in Gläser. Man läßt den Essig dicker einkochen und gießt ihn über die Pflaumen.

Pflaumenmarmelade mit Orangen. Man nehme 2 gelbe Orangen, koche sie in Wasser weich, nehme das Innere heraus und wiege die Schale nicht allzufein, vermische alles mit 1 1/2 Liter geschälten und entsteinten Pflaumen und 750 Gr. Zucker und koche davon eine Marmelade.

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

Gartenbau und Blumenzucht.

Zur Obsternte. Das Obst soll nicht von den Bäumen geschüttelt, sondern möglichst mit der Hand abgenommen werden, wenn es sich lange in gutem Zustande erhalten soll. Eine Ausnahme machen nur Zwetschgen, Pflaumen, Aepfel und Birnen, die gleichen Tags genossen werden. Sind die Bäume niedrig und der Boden locker, so wird das auf diese Weise geerntete Obst weniger beschädigt. Die richtige Zeit zum pflücken erkennt man daran, daß die ersten, meistens von der Obstmade befallenen Früchte vom Baume fallen. Frühes Sommerobst soll 5—6 Tage in dunkelm Raume lagern und wird dann erst den richtigen Reifegrad erreicht haben. Man nehme beim ersten Male nur die Hälfte oder einen Drittel der Früchte ab und lasse den Rest noch reifen. Herbstbirnen werden Mitte und Ende September, Herbstäpfel Ende September und im Laufe des Monats Oktober gepflückt. Alles Obst soll nur bei ganz trockenem Wetter abgenommen werden und zwar morgens früh, da es um diese Zeit viel aromatischer ist und das Aroma auch länger behält, als wenn es in der Mittagshitze geerntet wird. Edles Tafelobst wird nur in einen Korb gepflückt, der mit Holzwolle ausgepolstert ist. Jede Frucht ist einzeln sehr vorsichtig einzulegen. Früchte, die tadellos versandt werden sollen, werden in Seidenpapier gewickelt, dann in flache, niedrige Kisten dicht nebeneinander gelegt und die Zwischenräume mit Papierschnitzeln oder Holzwolle ausgefüllt. Das Obst darf sich nicht bewegen, sonst wird es beim Transport beschädigt. Die Deckelbretter sollen mit Luftlöchern versehen sein. Das Verpacken muß 2—3 Tage vor der vollen Reife geschehen.

Frage-Ecke.

Antworten.

64. Ich kann der werten Abonnentin mitteilen, daß die Kasserolen aus Ton zum Kartoffelbraten, die sogenannten **Feuerteufel** oder **Diable Rousse,** hier in Lausanne erhältlich sind: im Bazar Lausannois, bei Louis Bamblanc, Rue Haldimand. Preise der Nummern für 2 Personen 1 Fr., für 3 Personen Fr. 1.60, für 5—6 Personen 2 Fr. Diese Kochgeschirre sind sehr empfehlenswert und werden auch viel gekauft; sie dienen gut zum braten von Kastanien. Für weitere Auskunft steht zu freundlichen Diensten

H. R. in L.

67. Ich bin noch nie in den Fall gekommen, **Moderflecken** aus Handschuhen entfernen zu müssen, da wir eine sehr sonnige Wohnung haben. In meinem „Hausfreund", der auf allerlei hauswirtschaftliche Fragen Auskunft gibt, steht aber über diesen Punkt folgendes zu lesen: In eine möglichst luftdichte Büchse wird etwas Hirschhornsalz (kohlensaures Ammon) geschüttet, worauf man die fleckigen Handschuhe recht locker darüber legt, sodaß das aus dem Salze entweichende Ammoniakgas sie ganz durchdringen kann. Die Büchse wird fest verschlossen. Je nach dem Alter und der Größe der Flecken ist das Handschuhleder schon nach einem oder zwei Tagen oder auch schon nach mehreren Stunden fleckenfrei.

Ist Ihnen nicht bekannt, daß Kalk, auch Salz, die Feuchtigkeit aus Kellern und Wohnräumen anzieht? Leserin in A.

68. Wenn Sie **Aufläufe** machen wollen, so bedürfen Sie, im Gegensatz zu den Puddingen, die im Wasserbad gekocht werden, eines Backofens, da diese Gerichte Oberhitze haben müssen. Sie können die feuerfeste Form zwar auch auf Kohlenfeuer stellen und darüber ein Eisenblech mit glühenden Kohlen legen. Wie lange ein Auflauf backen oder „aufziehen" muß, steht gewöhnlich in den Rezepten verzeichnet (wenigstens in dem mir so lieb gewordenen „Gritli in der Küche"). Aufläufe werden sofort nach dem Backen aufgetragen

und dürfen nicht etwa in Zugluft gestellt werden, damit sie nicht zusammenfallen. — Ein paar sehr gute Auflauf-Rezepte finden Sie auch im „Gritli".
Treue Abonnentin.

69. **Pflanzen,** welche Schatten, aber wenig Wasser bedürfen, sind gar nicht so häufig. Eine Anpassung an die Natur bedingt, daß schattige Orte stets feuchter sind, weil die Hitze des Sonnenlichtes das Wasser verdunsten läßt. Die für trockenes Klima bestimmten Gewächse, bedürfen meist der Sonne. Es kann sich hier nur um relative Trockenheit handeln. Fast alle Tropenpflanzen sind heikel. Da ist nun wirklich der Efeu die beste Pflanze, denn er bedarf fast gar keiner Pflege; auch braucht er minder stark gegossen zu werden, hingegen müssen die Blätter mit einem Schwamm öfters gereinigt werden. Eine Aucuba kommt Ihnen wie von selbst, wenn der Schößling einmal wurzelt. Araucarien können auch noch ziemlich Schatten und Trockenheit vertragen. Am besten wäre es, Sie stellten zwischen Ihre Blattpflanzen hübsch bemalte, aber ganz flache Schalen mit Wasser, etwa in die Mitte des Blumentisches eine solche. Sie können allenfalls Tuff darum legen. Das Verdunsten des Wassers wird den Pflanzen, zumal den tropischen, Feuchtigkeit durch die Luft liefern und die Gewächse atmen durch die breiten Blätter den Wasserdampf ein. Natürlich darf das Zimmer im Winter nicht kalt werden, d. h. nicht unter 4° R. Tropische Farne, Zapfenpalmen, Aroideen, Spargel werden bei dieser Pflege gewinnen. Auch besprengen mit einem Borstenwisch kann nützen, doch ja nicht in ganz kaltem Zimmer. Tante will vielleicht das Rinnen der Töpfe nicht dulden?

Von Blumenpflanzen ist das Cyklamen (Alpenveilchen) sehr genügsam. Im Sommer gießt man fast gar nicht mehr, es hat auch ein sehr schönes Blatt. Aucuba können Sie gefleckt bekommen; hübsch ist auch rotblättriger Lorbeer (Laurus), rotblättrige Buche (für Kübel). A. Th.

70. Einverstanden! Verschwören wir uns zusammen gegen die schablonenmäßige **Samstagsputzerei!** Bei uns zu Haus wird gereinigt, wenns schmutzig ist, oft am Montag schon, wenn der Sonntag mit allerlei Gästen auch Unordnung und Staub gebracht hat. Ich stecke den ganzen Tag im Bureau, daneben ist aber doch die Küche mein Revier, und weil ich da trotz wenig freier Zeit sauber haben will, nehme ich jeden Tag einen Teil, so bleibt für den Samstag nicht viel mehr als das Messing und die Fensterscheiben. Wenn ich Frau wäre, machte ichs mit der ganzen Haushaltung so, dann könnte mein Mann am Samstag mit mir ausgehen, statt daß er wegen der Rumorete mittags und abends zum Jaß läuft.
Auch eine Buchhalterin.

70. Ein geordneter, kleiner Haushalt soll immer so in stand gehalten werden, daß man am Samstag nicht ein besonderes „Putzfest" feiern muß. Jeden Tag wird neben der allgemeinen Arbeit ein Raum der Wohnung gründlich gereinigt, am Samstag sollen noch Eßstube, Korridor, Abort und Treppen übrig bleiben. Etwas anderes ist es in einem Haushalt, wo die Hausfrau die Hausgeschäfte ganz allein macht und Samstags eine Putzfrau engagiert. Da wird gewöhnlich an dem einen Tag die ganze Wohnung rein gemacht. Bei guter Einteilung der Arbeit, soll aber auch hier niemand unangenehm davon berührt werden.

Wirklich schön ist es in Häusern, wo Samstag Abend für Familie und Gesinde früh Feierabend gemacht und wo schon zum Sonntag Morgen vorbereitet wird und nicht wie an Stätten der Unordnung, bis Mitternacht Teppiche geklopft und Zimmer geputzt werden. Das ist oft eine Not für die armen Dienstmädchen, wenn es die Hausfrau aus lauter Bequemlichkeit nicht anders anordnen will, selbst wenn sie es könnte. E. G.

Fragen.

71. Was halten die Leserinnen für den besten Ersatz für Bodenwichse? Ich darf aus Gesundheitsrücksichten nicht blochen und muß nun darauf ausgehen, meinen Böden auf andere Weise zu Glanz und Glätte zu verhelfen. Wer nennt mir ein wirklich empfehlenswertes **Imprägnierungsmittel?** Hausfrau in R.

72. Kürzlich wurden im „Ratgeber" Mittel zur Vertreibung der **Ameisen** in den Wohnräumen angegeben. Heute möchte ich fragen, wie sich solche im Garten vertreiben lassen. Es hausen solche dort seit einiger Zeit; trotz allen möglichen Versuchen lassen sie sich aber nicht abschrecken. Könnte mir jemand ein bewährtes Mittel zur Vertilgung dieses Ungeziefers nennen? Herzlich dankbar wäre dafür ein besorgtes Mütterchen, das ihre Kinder gerne von dieser Plage befreien möchte.
A. G.

73. Im bin im Begriffe, eine neue **Waschmaschine** anzuschaffen. Ist vielleicht eine werte Leserin in Zürich oder Umgebung im Besitze einer wirklich guten Waschmaschine und würde mir gestattet, solche anzusehen? Vielen Dank im voraus.
Eine langjährige Abonnentin.

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.