Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **15 (1908)**

Heft 13

PDF erstellt am: **30.04.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

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

http://www.e-periodica.ch

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.

No. 13. XV. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern | **Zürich,** 11. Juli 1908

Wenn du durchaus nur die Wahl hast zwischen einer Unwahrheit und einer Grobheit, dann wähle die Grobheit; wenn jedoch die Wahl getroffen werden muß zwischen einer Unwahrheit und einer Grausamkeit, dann wähle die Unwahrheit.

Marie v. Ebner-Eschenbach.

Etwas zur Dienstmädchenfrage.

Ganz außer sich kommt meine junge Nachbarin zu mir und klagt über ihr Dienstmädchen.

„Liebe Frau Z., erst ein Jahr bin ich verheiratet und habe nun schon das sechste Dienstmädchen; es ist nicht mehr zum Aushalten, die Mädchen verbittern mir das Leben, ich werde krank von all dem Ärger. Wie kommt es nur, daß Sie so selten Wechsel haben, und doch ist Ihr Haushalt größer als der meine; bitte, sagen Sie mir doch, ob ich wirklich so im Fehler bin oder ob die Mägde so gar nichts mehr taugen? Dienstag hatte ich Wäsche, für den Abend hatten wir drei Freunde meines Mannes zum Nachtessen geladen, ist denn da was dabei, daß meine Minna mir den ganzen Tag ein mürrisches Gesicht schneiden mußte? Und letzthin, es war Samstag, hatten wir Bekannte zum Mittagessen eingeladen. Minna mußte nun die Samstagsputzerei bis Mitternacht besorgen, und da schimpfte sie gehörig. Vorgestern mußte Minna am Morgen dreimal in die Stadt, um Einkäufe zu besorgen und da erklärte sie mir, daß es ihr so nicht möglich sei, das Essen bis zwölf auf den Tisch zu bringen und kündigte mir einfach den Dienst. Ist denn das ein Benehmen, liebe Frau Z., besonders da ich meinem Mädchen nie ein böses Wort gebe und sie ja alles hat, was sie braucht, und doch ist sie nicht zufrieden. Bitte, raten Sie mir, was soll ich tun?“

„Meine junge, kleine Frau, es ist sonst nicht meine Gewohnheit, mich in andere Haushaltungen zu mischen, aber da Sie so vertrauensvoll zu mir kommen und mich in Ihrer Not um Hilfe bitten, so will ich Ihnen sehr gerne Ihre Fragen beantworten.

Die Zeiten sind anders geworden, das gebe ich gerne zu und die guten Dienstmädchen sind selten geworden, aber nicht

deshalb sind sie „selten“, weil es nur schlechte geben soll, nein, die guten Dienstmädchen sind „seltener geworden“, weil viele Töchter, die früher Dienste angenommen hätten in guten Häusern, sich nun eher für Bureaux oder Ladentöchter ausbilden. Die Industrie nimmt ebenfalls eine große Zahl Mädchen in ihren Dienst und da ist es begreiflich, daß die Auswahl unter den sogenannten „guten Mädchen“ eine geringere geworden ist. Früher wurden in einem Haushalt untüchtige Mädchen einfach nicht angestellt. Ich bin aber überzeugt, daß unter den Mädchen von heute noch viele tüchtige und brave zu finden sind, daß mit Geduld und Nachsicht vieles erreicht werden kann. Viele junge Frauen haben sehr guten Willen, aber sie denken sich zu wenig in die Lage des Dienstmädchens hinein.

Nehmen Sie, liebes Fraueli, es mir nicht übel, wenn ich nun offen mit meiner Meinung herausrücke. Daß Ihre Minna ein mürrisches Gesicht machte, da Sie am Wäschetag eine Herreneinladung veranstalteten, kann ich ihr nicht so sehr verargen, ebenso begreife ich, daß der Samstag ihr nicht geeignet zu einer Einladung schien und sie übelgelaunt die Putzerei bis Mitternacht besorgte. Auch das dreimalige „in die Stadt laufen müssen“ an einem Morgen berechtigte die Minna, zu erklären, daß sie das Essen nicht auf 12 Uhr fertig bringe. Da das Mädchen es sonst bei Ihnen gut hat, so hätte es allerdings nicht so schroff auftreten und gleich kündigen sollen. Wie ich die Sache beurteilen kann, ist der Fehler auf beiden Seiten, würde sich aber mit Einsicht auf der einen und gutem Willen auf der andern Seite wieder gut machen lassen.

Sie fragen mich, wie ich es halte, daß mein Mädchen so lange bleibt. Das kann ich Ihnen eigentlich nicht so recht erklären, aber ich will Ihnen sagen, wie ich in Ihrem Falle gehandelt hätte. An einem Wäschetag, wo das Mädchen so wie so mehr Arbeit hat, hätte ich keine Herren eingeladen und am Samstag Mittag keine Bekannten, oder eine Putzfrau für den Nachmittag gehalten, um dem Mädchen die Nachtarbeit zu ersparen. Und dreimal hätte ich mein Mädchen auch nicht in die Stadt geschickt zum Ersatz meines Gedächtnisses, sondern am Morgen hätte ich alles ausgedacht, was ich für den ganzen Tag brauche, das erspart gewiß viel Zeit und auch viel Ärger. Es darf ja Ausnahmen geben, aber ich spreche jetzt nur vom ewig treibenden Rad der Haushaltung, wie es in gewöhnlichen Tagen gehen soll. Wir müssen denken, kleine Nachbarin, und so wird sich das Mädchen viel lieber den gerechten Forderungen fügen und wird, wenn auch am „Wäschetag“ einmal unerwarter Besuch kommt, kein mürrisches Gesicht machen, sondern der Hausfrau eifrig mit Rat und Tat beistehen.“

„Wie sehr danke ich Ihnen, liebe Frau Z. für Ihre guten Ratschläge, ich werde mir alle Mühe geben, sie zu befolgen; aber mit der Minna wird es nun wohl aus sein; sie hat mir ja gekündigt!“

Da beruhigte ich das erschreckte Fraueli und meinte: die Minna wird sich gewiß noch halten lassen, besonders da sie sonst nichts zu klagen hat. Sprechen Sie noch mit ihr und kommen Sie in acht Tagen wieder zu mir und erzählen Sie, ob mein einfaches Rezept seine Wirkung getan hat.

Nur noch kurz will ich berichten, daß es meiner jungen Nachbarin gelungen ist, die Minna zum Bleiben zu bewegen und daß die kleine Frau auf dem besten Wege ist, eine tüchtige, einsichtsvolle Hausfrau zu werden. Mich freut es ganz besonders, daß ich dem Fraueli, das einen guten Willen, aber wenig Erfahrung hatte, geholfen habe; viel Ärger bleibt nun der jungen Haushaltung erspart.

Eine alte Tante.

Willst du genau erfahren, was sich ziemt,
So frage nur bei edlen Frauen an,
Denn ihnen ist am meisten dran gelegen,
Daß alles wohl sich zieme, was geschieht.

* * *

Ein edler Mensch zieht edle Menschen an
Und weiß sie fest zu halten. Göthe.

Küche im Juli.

(Nachdruck verboten.)

Es gibt Hausfrauen, die noch der alten Art des Einmachens im eigenen Hause huldigen, solche, die es praktischer finden, ihren Bedarf im Winter durch fertige Konserven zu decken. Letztere wohnen natürlich in der Mehrzahl in Großstädten, während durch den Kauf der rohen Früchte und Gemüse die kleinstädtischen und ländlichen Hausfrauen besser wegkommen, da die Konserve doch oft teuer wird und das Einmachen noch besondere Mühe und Arbeit verursacht. Wenn dann die Konserven sich nicht halten, so hat man sich umsonst bemüht, und das Geld für Früchte und Zubehör fortgeworfen. Da man seit ungefähr dreißig Jahren sich der Massenherstellung guter Konserven mehr und mehr mit gutem Erfolge widmet, so kauft man auch zur Winterzeit eingemachte Gemüse, Früchte, Obst-Marmeladen vorteilhaft ein. Obstsäfte dagegen sind meist bei eigener Herstellung weit aromatischer und besser.

Während früher das Einkochen der Früchte in Zucker oder Essig allein üblich war, hat man neuerdings auch eine andere Art, die Früchte au naturel, d. h. ohne Zucker oder Essig, also im eigenen Safte zu konservieren (sterilisieren), und es gibt genug Hausfrauen, denen diese Konserven aufs beste geraten. Andere aber ziehen die alte Art, Essig und Zucker gleich dazu zu verwenden, vor.

Für genügende Auswahl in Gemüsen und Salatgewächsen ist im Juli gesorgt. Sowohl Kopfsalat, als Gurken pflegen pflegen billig zu sein, ersterer erscheint oft in seinen Außenblättern härtlich, so daß man fast nur die inneren hellgrünen und gelblichen Blätter verwenden kann.

Bei der Zubereitung von Salat, besonders Kopfsalat, sei daran erinnert, daß dieser nach dem Waschen vollständig trocken ablaufen muß, ehe er angemacht wird, denn die wassernassen Blätter nehmen die zu verwenden Ingredienzen nicht an. Außerdem muß er dann zunächst gefettet werden, man muß also das Öl, den Speck oder das Speckfett darauf tun, ehe man Essig daran gibt. Viele lieben es, Kopfsalat mit Zucker zu bestreuen, er wird dadurch nahrhafter. Da diesen Geschmack aber nicht alle Menschen haben, so tut man besser, Zucker nebenher aufzustellen, damit jeder Tischgenosse sich selbst damit versorgen kann.

Neben Bohnen, Schoten, Mohrüben, Kohlrabi, dem ersten neuen Blumenkohl tritt auch der erste neue Wirsingkohl in Erscheinung, der von vielen Menschen um diese Jahreszeit besonders gern gegessen und dem holländischen bedeutend vorgezogen wird.

Besonders wohlschmeckend ist Hammelfleisch dazu. Rehwildbret ist noch teuer, da das hohe Korn im Monat Juli dem Wild guten Schutz gewährt. Geflügel ist, weil es ein leichteres Gericht für heiße Tage liefert, als Schlachtfleisch sehr begehrt und in Folge dessen nicht billig. Auch die Fische pflegen nicht wohlfeil zu sein. Auf Eisfische ist nicht zu rechnen, da die Küche sie während der heißen Zeit gern vermeidet, dagegen sind Aale, Forellen, auch Schleie und, sofern man sie frisch haben kann, Schollen oder Flundern sowohl in frischem als geräuchertem Zustande sehr beliebt. Wer jetzt Gelegenheit hat, an der Küste frisch geräucherte Fische, seien es nun Aale, Bücklinge oder Flundern, „frisch aus dem Rauch“ zu verzehren, wird feststellen können, wie ungleich wohlschmeckender diese sind, als solche, die erst nach tagelanger Reise in das „Binnenland“ kommen. Darum wird der Versand der Räucherfische besonders in der kälteren Jahreszeit betrieben.

v. Burg.

Was uns der Holunderbaum schenkt.

Von K. Fay.

Im Monat Juni und Juli entfaltet der Holunderbaum seine gelblich-weißen, stark duftenden Blütendolden. Da der anspruchslose Geselle leicht gedeiht, sehen wir ihn überall; in der Ecke des Hofes, auf dem Schuttwinkel und am Gartenzaun leuchten uns die weißen Dolden entgegen.

Die meisten Menschen gehen achtlos an dem reichblühenden Busche vorüber. Sie ahnen gar nicht, daß er ihnen eine Menge gesunder und wohlschmeckender Gerichte zu bieten vermag, und meinen, er sei ein gar unnützer Bursche. Dem ist nicht so.

Wir wollen einmal Großmütterchen fragen, die außer dem Holunderthee, den sie sich selbst sammelt, noch gar vielerlei mit den Blüten und Früchten des Holunderbaumes anzufangen weiß.

Die alte Frau im blütenweißen Häubchen nickt auf unsere Frage und berichtet:

„Wenn wir die duftenden Blüten von den Stengeln streifen, guten Fruchtessig darüber gießen und die Mischung an einem warmen Ort — womöglich sonnigen Platz — einige Tage stehen lassen, erhalten wir einen gar köstlich mundenden Essig, der von Feinschmeckern sehr gerühmt wird. Wir benutzen ihn als Zusatz nach Geschmack und Belieben, um unseren Gerichten ab und zu eine besondere Würze zu geben. Um den Essig haltbarer zu machen, ist es ratsam, ihn im Wasserbade aufzukochen.

In vielen Gegenden bilden die „Holunderbäusle“ ein gar beliebtes Essen. Als Nachtisch mit Zucker und Zimt bestreut, oder als Beilage zu Fleisch, Salat oder Gemüse, sind sie eine gesunde Speise, die eine wohltätige Abwechslung in unseren Küchenzettel bringt.

Man bereitet die Bäusle, indem man die sauber verlesenen Dolden (Achtung vor Käfern!!) in dicken Pfannkuchenteig tunkt und sie in Butter schön kroß backt.

Aus den Beeren kann man auch allerlei gute Gerichte bereiten. Zum Beispiel nimmt man die grünen Beeren unter die Mixed Pickles. Man kann sie auch allein in Essig und Wasser einmachen und zum Garnieren von kalten Schüsseln verwenden.

Von den reifen Beeren bereitet man Kompott, Mus, Saft und Gelee, oder man trocknet und bewahrt sie in sauberen Leinenbeutelchen für den Winter auf.

Man nimmt 150—200 Gr. Zucker auf das Pfund Beeren zum Kompott oder Mus. Zum Gelee bedarf es jedoch eines Pfundes Zucker auf je einen Liter Saft. Die recht reifen Früchte werden hiezu etwas erwärmt und dann ausgepreßt. Ganz besonders empfehlenswert ist es, halb Kandis, halb gewöhnlichen feinen Zucker zu nehmen.

Man kocht den Kandis mit dem Safte auf, schäumt die Flüssigkeit gut ab und gibt den feinen Zucker unter stetem Umrühren hinzu, bis die Masse die nötige Steifheit hat. Um dies zu erproben, läßt man von Zeit zu Zeit einige Tropfen auf einem Porzellanteller erkalten.

Wer es liebt, kann mit dem Gelee auch etwas Zimt und Gewürznelken aufkochen, die den eigenen Wohlgeschmack des Holunders noch erhöhen.

Den Liebhabern eines kräftigen Stärkungsschluckes sei noch der Holunderschnaps empfohlen, den man aus Blüten und Früchten des Holunders herstellen kann. Man zieht erst die Blüten mit Branntwein oder Cognac ab, indem man sie — von den Stengeln befreit — ebenfalls einige Tage im Warmen ziehen läßt. Den Abguß schüttet man später über die mit Zucker etwas angekochten Früchte und setzt ebenfalls etwas Gewürz dazu. Nach zirka acht Tagen wird der Schnaps abgegossen und gut filtriert und wenn er schmeckt, dann ruft Großmütterchen ein herzliches „Prosit“ zu.“

Haushalt.

Polierer für Schuhwerk. Die feineren Stiefel und Schuhe, namentlich die aus Chevreau oder Lackleder, vertragen es nicht, wenn man sie mit der Bürste blank putzt. Das dünne Leder wird dann sehr bald rissig und bricht. Um nach den Eincremen den erforderlichen Glanz des Leders zu erlangen, bedient man sich weicher Putztücher, die aber den Nachteil haben, daß die Hand sehr schnell ermüdet. Die Apparate zum Einspannen der Tücher, die man deshalb erfunden hat, sind auch nicht besonders praktisch, da die das Tuch straff haltenden Federn oder Bügel sehr bald nachlassen und man sie fortwährend neu einstellen muß. Viel praktischer und angenehmer zu handhaben ist ein Polierer, den man sich, wie nachfolgend beschrieben, selbst herstellt. Aus alten Zeugflecken wickle man einen recht festen, wurstförmigen Ballen

von etwa 12 Cm. Länge und 4 Cm. Durchmesser und beziehe ihn mit einem Restchen Samt oder Plüsch. Es genügt auch, wenn man nur eine Fläche des Polierers mit Samt benäht, falls man keine größeren Reste besitzt. Sodann nähe man ein 3 bis 4 Cm. breites, strammes Gurtband von einem Ende zum andern Ende des Polierers, das so lang sein muß, daß man die Hand gerade noch bequem einschieben kann, daß es diese aber so straff umspannt, daß ein Abrutschen des Polierers während des Blankputzens nicht vorkommen kann. Mit diesem einfachen Polierer kann man den schönsten Hochglanz auf dem Leder der Stiefel erzeugen, ohne daß die Hand ermüdet oder das Leder angegriffen wird. Für hellfarbige Schuhe muß man selbstverständlich auch hellfarbigen Samt verwenden. Ist er abgenützt oder schmutzig geworden, läßt er sich leicht wieder ergänzen.

Sonntagszeitung.

Küche.

Kochrezepte.

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

Gesundheitssuppe. In Butter verdämpfe eine Handvoll Spinat, etwas Petersilie, Schnittlauch, Sellerie, Körbelkraut, Lauch, Kresse und junge Brennnesseln, alles fein gehackt, streue 2 bis 3 Löffel voll Mehl darüber und wenn letzteres gut mit den Kräutern vermengt ist, gieße unter beständigem Rühren Wasser daran und lasse es 1/2 Stunde kochen. Vor dem Anrichten, rühre man in der Suppenschüssel ein Ei mit etwas Milch an und schütte die Suppe darüber.

Fisch au gratin. Hiezu eignen sich am besten Sole, Merlan, Barsch, Gründlinge und Rotzunge. Da der Sole sich nicht abschuppen läßt, zieht man ihm die Haut von beiden Seiten ab. Um sie auszunehmen, mache man nur eine kleine Spalte ganz oben. Mit einem Stück Butter wird so viel Mehl als möglich verbunden; breite die Masse auf einer feuerfesten Platte aus, streue gehackte Petersilie und Champignons darüber, lege den Fisch darauf und bestreue ihn mit Paniermehl. Begieße ihn dann mit einigen Löffeln voll Weißwein und koche ihn 15—20 Minuten im Ofen. Vor dem Anrichten begieße ihn noch mit heißer Butter und Zitronensaft.

Spiessleber. Man schneide breite und dünne Tranchen von fettem Speck, lege auf jede eine Tranche Kalbsleber, pfeffere und salze sie, streue gehackte Petersilie, Zwiebeln und Champignons daran und füge nach Belieben noch ein Salbeiblatt bei, rolle den Speck, so daß die Leber eingeschlossen ist und stecke ein Spießchen hindurch, an das man 3—4 Tranchen anreiht, und auch mehr, je nach Länge der Spießchen. Dann lasse man sie 8—10 Minuten backen und serviere sie mit Spinatkraut, Sauerampfer oder dürren Erbsen.

Rinderzunge wie Essigfleisch zubereitet. Eine mittelgroße schöne Rinderzunge brüht man mit kochendem Essig, fügt Zwiebelscheiben, ein Lorbeerblatt, Gewürz- und Pfefferkörner dazu und läßt sie 6—7 Tage an kühlem Orte stehen. Der Essig muß stets über das Fleisch reichen. Dann wird die Zunge herausgenommen, mit Wasser aufgesetzt und halbweich gekocht, sodann gehäutet. Indessen bräunt man in einer Kasserole reichlich Butter mit etwas geriebenem Brot, legt die Zunge hinein und läßt sie, wie Essigbraten, langsam fertig dämpfen und quirlt zuletzt etwas Wasser dazu. Auf diese Weise zubereitet, schmeckt die Rinderzunge vortrefflich.

Schinken mit Eiern. Für sechs Personen werden 6 Cm. dicke Scheiben roher Schinken mehrere Stunden in Milch gelegt, hierauf abgetrocknet, mit dem Messerrücken auf beiden Seiten geklopft, mit wenig gestoßenem Pfeffer bestreut und verdeckt gebraten. Hierauf bereitet man 6 Spiegeleier. Man richtet je eins auf eine Schinkenscheibe auf flacher Platte an und legt Scheiben gerösteten Weißbrots ringsum.

Kirschsoufflé. 1 1/4 Kilogramm schöne Sauerkirschen werden ausgekernt, die Kerne gestoßen und mit ein wenig Flüssigkeit ausgekocht, dann durchgeseiht und über die Kirschen gegossen, die man mit 250 Gr. Zucker, etwas ganzem Zimt und Zitronenschale langsam weichdünstet. Die eine Hälfte davon streicht man durch ein Sieb, verrührt dieses Mus mit 50 Gr. Zucker, den man mit 6 Eidottern und 2 ganzen Eiern zu Schaum gerieben hat, mischt einen Kaffeelöffel voll Zimt, 2 Eßlöffel geriebenen Zwieback und den festgeschlagenen Schnee der 6 Eiweiße hinzu, legt die andere Hälfte der weichgedämpften Kirschen in die Souffléform, schüttet die Masse darüber, bestreut sie dick mit Zucker und bäckt das Soufflé 15—20 Minuten, worauf man es sofort zu Tisch gibt.

Verlorene Eier. In einem Kasserol bringt man 1 Liter Wasser mit einer Obertasse voll Essig, und einem Löffel voll Salz zum Sieden, schlägt immer nur 2—3 Eier auf einmal behutsam dicht über dem Kasserol in das Wasser und zieht mit einem Löffel oder einem kleinen Theesieb das Eiweiß möglichst zusammen, so daß die Eier rund bleiben. Sowie das Eiweiß fest geworden ist, hebt man das Ei mit dem Schaumlöffel heraus, legt es einen Moment in kaltes Wasser nnd dann auf ein Sieb zum Abtropfen, worauf man diese verlorenen Eier gleichmäßig beschneidet und entweder in Suppen einlegt oder Gemüse damit garniert oder auch mit einer Sauce aufträgt. Ganz auf dieselbe Weise kann man die Eier in siedende Schmelzbutter oder in Zuckersirup einlegen.

Erdbeerbowle. 500 Gr. oder auch mehr Erdbeeren, 1 Liter alkoholfreier Wein, 1/2 Liter Wasser, 200 Gr. Zucker. — Beeren, Wasser und Zucker werden dem Wein beigemischt und in den Keller gestellt oder sofort serviert.

Auf diese Weise kann man Himbeer-, Pfirsich- und Aprikosenbowle zubereiten; große Früchte werden in Scheiben geschnitten.

Johannisbeertorte. 500 Gr. Mehl, 250 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, etwas Wein, 1 Prise Salz. — Mit diesen Zutaten macht man an kühlem Ort einen mürben Teig, welchen man mehrmals auswellt und über Nacht an einem kühlen Ort stehen läßt. Sodann wellt man den Teig dünn aus, belegt eine Form damit, macht einen schönen Rand daran und bäckt ihn in mäßiger Hitze hellgelb. 4—6 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, man gibt diesem, wenn er steif ist, 125—250 Gr. Zucker und 1 Kilo Johannisbeeren zu und mengt alles gut durcheinander. Dann wird die Masse auf den Kuchen gegeben und stellt man diesen noch 10—15 Minuten in den Backofen.

Eingemachte Früchte.

„Chriesimus". Zu 1 Kilo recht dunkelfarbigen Kirschen nimmt man 125 Gr. Zucker. Die Kirschen werden abgestielt und ohne Zusatz von Wasser auf einer mäßig heißen Herdstelle unter beständigem Rühren im eigenen Safte so lange gekocht, bis sich das Fruchtfleisch ganz von den Kernen gelöst hat. Alsdann streicht man sie durch ein Sieb, vermischt den Fruchtbrei mit dem Zucker und kocht ihn unter fortgesetztem Rühren zu einer geschmeidigen Marmelade ein, welche man recht heiß in vorher erwärmte Gläser füllt und nach dem Erkalten mit Pergamentpapier überbindet.

Marmelade von Beerenfrüchten und Steinobst aller Art. Auf je 1 Kilo Früchte, 6 Deziliter Wasser, 600 Gr. Stockzucker, 200 Gr. Grieszucker. — Die Früchte werden lagenweise mit dem Grieszucker in eine tiefe Schüssel gebracht und über Nacht in den Keller gestellt (Aprikosen, Pflaumen ꝛc. halbiert und entsteint). Will man die Früchte zusetzen, so wird zuerst der Stockzucker mit dem Wasser zur großen Perle gekocht, dann die nun im Safte schwimmenden Früchte mit dem allenfalls noch anklebenden Zucker hinzugefügt und die Marmelade unter öfterem Umrühren vom Zeitpunkte des Kochens an zirka 10 Minuten gekocht. Diese Art der Zubereitung ist vorzüglich. Sie erhöht das Aroma der Früchte.

Gelee von Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren etc. Die Beeren werden mit 1—2 Deziliter Wasser per 500 Gr. Früchte aufs Feuer gesetzt, gut gekocht, dann in eine Serviette, die über vier Stuhlbeine gebunden wird, getan und über Nacht ablaufen lassen, ohne auszudrücken. Der Saft wird dann ohne Zucker in der Pfanne auf ein kleines Feuer gebracht, bis er kocht, dann steigen gelassen bis zum Rand. Nun wird auf 1/2 Liter Saft 500 Gr. gestoßener Zucker auf einmal hineingeworfen und wieder auf kleinem Feuer unter beständigem Rühren bis zum Kochen gebracht. Man läßt es steigen, tut alles in eine Schüssel und läßt es stehen, bis sich eine Haut gebildet hat. Diese wird abgenommen und die Masse warm in Geleegläser gefüllt. Die zurückbleibenden Beeren verwendet man zu Kuchen oder Marmelade. Diese Gelee ist ausgezeichnet im Geschmack und sehr ergiebig.

Sirup von Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren. 1 Liter Beeren, 1/2 Liter Wasser, 10 Gr. Weinsteinsäure. Auf 1 Liter Saft, 1 Kilo Zucker. — Die Weinsteinsäure wird im Wasser aufgelöst, dann gibt man die zerdrückten Beeren hinein und läßt dies über Nacht stehen. Am folgenden Tag gießt man den Saft durch ein Tuch, fügt den Zucker bei und füllt den Sirup, wenn der Zucker vollständig aufgelöst ist, in Flaschen oder Gläser, die nicht fest verschlossen werden dürfen.

Kirschen in Essig. Hiezu nimmt man 1 Kilo saure Kirschen, welche vorher mit Nadeln durchstochen wurden, damit der Essig besser durchdringen kann und deren Stiele etwas abgeschnitten sind. Dann kocht man 500 Gr. Zucker auf 3/4 Liter Wasser klar, tut 1/4 Liter scharfen Essig dazu und kocht dies, bis es klar ist. Auf 1 Kilo Kirschen nimmt man 6 Nelken und ein Stückchen Zimmt. Nun wird die vollständig erkaltete Flüssigkeit darüber gegossen. Die Masse bleibt dann 1 oder 2 Tage stehen, worauf man den Essig abgießt, ihn noch einmal aufkocht, dann erkalten läßt und wieder übergießt. Die Kirschen dürfen nicht kochen, sie bleiben roh. Nun bindet man die Gläser, in welche die Kirschen getan wurden, mit Pergamentpapier oder Blase zu.

Gesundheitspflege.

Der Kampf gegen den Staub. Im Sommer wird die Staubplage besonders fühlbar. Der sich im Freien massenhaft entwickelnde Staub übt auf die Atmungsorgane des Menschen eine höchst nachteilige Wirkung aus, indem er die feinen Luftkanäle verstopft. Dazu tritt noch die Gefahr der Infektion, wenn der Staub durch die Beimengung von Abfall und Auswurfsstoffen verseucht ist. Außer der Sauberhaltung der Straßen und Wege, die eine öffentliche Angelegenheit ist, kommt für die Bekämpfung der Staubgefahr eine geeignete Wohnungspflege vornehmlich in Betracht. Der Staub bringt von außen in die Wohnungen ein und gesellt sich hier zu dem Staub, der sich infolge der Abnutzung und Zersetzung des Baumaterials, der Möbel und Einrichtungsstücke bildet. Ein ängstliches Zuhalten der Fenster verringert die Gefahr nicht, vergrößert sie vielmehr durch den Ausschluß der frischen Luft, einer sehr schätzenswerten Bundesgenossin gegen den Staub. Das einzige Mittel ist nur eine beständige Reinhaltung der Wohnräume, soweit eine solche überhaupt möglich ist. Denn der Staub erscheint nicht nur in der bekannten grauen Schicht, die sich auf lange nicht gereinigten Fußböden und Möbeln findet, in feinster Zerteilung umschwebt er uns beständig, mit jedem Atemzuge ziehen wir Millionen von Staubteilchen in die Lunge. Diese uns in der

Luft umlauernde Gefahr auf ein Minimum zu beschränken, dient die tägliche Reinigung unserer Wohnräume. Nun muß gesagt werden, daß das Entfernen des Staubes nur zu oft in der unzweckmäßigsten Weise geschieht. Viele Hausfrauen beschränken sich auf ein tägliches Fegen und trockenes Staubwischen, während die Fußböden wöchentlich nur ein- bis zweimal feucht aufgenommen werden. Demgegenüber muß betont werden, daß im Interesse der Bekämpfung des Staubes alle Reinigungsarbeiten, soweit angängig, auf nassem Wege bewirkt werden müssen. Die Oelung der Fußböden vermindert wohl die Staubbildung, bietet aber keinen Ersatz für die gewöhnlichen Reinigungsarbeiten, sondern unterstützt sie nur. Bei der täglichen Reinigung sind insonderheit diejenigen Ablagerungsstätten des Staubes in Betracht zu ziehen, die sich schwer erreichen lassen, wie Oefen, Spinde, Heizungsanlagen, Beleuchtungkörper u. a. m. Von allen Verfahren, den Staub aus Wohnräumen zu entfernen, vedienen diejenigen den Vorzug, die den Staub beseitigen, ohne ihn aufzuwirbeln. Das sind insbesondere die neuzeitigen Aufsaugeapparate, die sich mit ihrem vermehrten Verbrauch auch verbilligen werden.

Krankenpflege.

Gegen Gicht hat sich folgendes Mittel gut bewährt: Eschenblüte und Hollunderblüte vermischt drei Stunden lang in Wasser kochen und dieses Wasser zu Fußbädern gebrauchen. Es wird versichert, daß hierauf die Gicht in 3—4 Tagen gänzlich verschwindet. Oder: Man nimmt gewöhnliches Kochsalz, füllt es in Säckchen und legt es gut erwärmt auf die kranke Stelle. So oft das Säckchen kalt wird, ist das Salz wegzuschütten und frisches einzufüllen. Frau Dr. M.

Frage-Ecke.

Antworten.

53. Vorausgesetzt, daß Sie eine Waschmaschine haben oder eine solche sich anschaffen wollen, diene Ihnen meine einfache **Waschmethode** zur Kenntnis. Am Morgen früh wird ein gutes Seifenwasser kochend gemacht, das nötige Quantum in die Maschine gelan, die trockene schmutzige Wäsche hineingebracht, nach Vorschrift (Maschine von Flury-Roth) und sofort 7 Minuten die Hebel bewegt. Nun wird ausgerungen, wenn die nötige Menge gewaschen ist, in den Waschhafen zum Kochen gebracht in leichteres Seifenwasser und 1/2 Stunde gekocht. Unterdessen wird weiter gewaschen und alles so behandelt. Dann wird die gekochte Wäsche herausgenommen, mit kochendem Brühwasser gebrüht und dieses daran gelassen bis nach dem Essen und Abwaschen (2—3 Stunden). Nun lasse ich das Brühwasser ablaufen und spüle noch recht tüchtig mit frischem Wasser; dann wird ausgerungen und nachher gebläut. Um 3 Uhr hängt meine Wäsche blendend weiß am Seil und bei schönem Wetter ist abends schon alles trocken. Wer Luft hat, kann gleichen Tags noch bügeln! In dieser kurzen Zeit mache ich, resp. die Maschine allein ohne Waschfrau die Wäsche von 4 bis 5 Wochen. Im Minimum 8 Maschinen voll à 8 Hemden macht ineinander gerechnet 64 Hemden. Die Magd oder ein Knabe bringen die Maschine in Bewegung, was mir erlaubt, das Mittagessen in keiner Weise zu vernachlässigen. Um 11 Uhr oder spätestens 11 1/2 Uhr ist die ganze Wäsche am Brühwasser. Mit Waschen bin ich fertig um 9 bis 9 1/2 Uhr. Also immer noch genügend Zeit zum kochen! Hausfrau.

59. Zum Auffrischen gelber **Lederstiefel** verwende ich Fleckenwasser, das man in jedem feinern Schuhgeschäft kaufen kann (z. B. David Surber, Münsterhof, Zürich). Das Mittel heißt „Dandy Whittemore"; es reinigt gelbe Schuhe vorzüglich.

60. **Johannisbeer-Sirup** von schwarzen und roten Johannisbeeren.

1 Kilo Johannisbeeren, 1/2 Liter Wasser, Zucker so schwer wie Saft. Die Johannisbeeren werden gewaschen, dann abgestielt und mit dem Wasser zwei Minuten gekocht. Zwischen einem umgekehrten vierbeinigen Stuhl befestigt man ein sauberes Tuch, unterstellt ein Gefäß und gießt die Beeren in das Tuch. Der ablaufende Saft wird für Sirup verwendet. Man wiegt den Saft, gibt damit gleichschwer Zucker aufs Feuer und kocht ihn zwei Minuten. Dann wird er in erwärmte Flaschen gefüllt, welche man verkorkt und verpicht im Keller aufbewahrt. Wenn man wenig Beeren hat, kann man auch auf 1 Kilo 1 Liter Wasser nehmen, besonders wenn man den Saft nicht zu Gelee verwenden will.

61. Für die Entfernung **weisser Flecke** in Parkettböden gibt es kein besseres Mittel, als Abkratzen und nachheriges Wichsen. Die Flecken verschwinden aber erst nach und nach.

62. Sie werden wahrscheinlich Ihre **Eieröhrli** nicht gut abbürsten vor dem Backen und dann bildet das im heißen Fett verbrannte Mehl den braunen Satz. Also die Eieröhrli mit einer kleinen Bürste auf beiden Seiten bürsten und Sie werden viel weniger Satz haben. Das Fett läßt sich auch reinigen, wenn man dasselbe etwas ausgekühlt in eine Schüssel mit Wasser gießt und erstarren läßt. Der Satz hat sich beim Erstarren auf der unteren Seite des Fettes angehängt und läßt sich leicht abschaben. Nötigenfalls kann das Verfahren wiederholt werden. Das Fett muß nach dem Reinigen etwas eingedampft werden, da es sonst bei Gebrauch spritzen würde.
Haushaltungslehrerin.

62. **Fett**, welches zum Backen verwendet wurde, auch abgenommenes Braten- und Bouillonfett wird in einem breiten Kochtopf mit ebensoviel Wasser zum Kochen gebracht, wobei man es mit dem Schöpflöffel fortwährend hochzieht. Nach 20 bis 30 Minuten Kochzeit und einiger Abkühlung gießt man die ganze Masse durch ein Sieb in eine

weite Schüssel und läßt sie erstarren. Am folgenden Tag hebt man den saubern Fettkuchen von der Oberfläche ab, schabt die untere schwarze Schicht mit dem Messer weg und läßt das Fett in einer eisernen Backpfanne oder einem Topf einschmelzen. Ein paar getrocknete Erbsen und ein Stück Ingwer oder in Ermangelung dessen eine eingeschnittene Zwiebel saugen die Feuchtigkeit auf und verhindern das lästige Spritzen. Guten Erfolg wünscht H.

63. **Wasserglas** ist eben doch das passendste. Oel und Kalk geben schlechten Geschmack, ersteres wird ranzig. Kollodium hält gegen Wasser nicht stand. Man kann die Eier allerdings auch mit arabischem Gummi bestreichen oder mit einer feinen Eiweißlösung, doch dürfen solche Eier nicht naß werden, da der Ueberzug zu dünn ist. Versuchen Sie es einmal mit milchdickem Gipswasser und erwärmen nachher die Eier an der Sonne, damit der Gips fest wird. Die Lösung muß weiß sein. Es müssen Stoffe genommen werden, die die Poren verkleben. Freundin.

64. **Zitronen** hebt man in aufgestelltem möglichst frischem Birkenbesen gut auf. Man steckt die Zitronen hinein und stellt den Besen an einen kühlen, aber nicht feuchten Ort.

Fragen.

65. Wie werden **Linoleumläufer u. -Teppiche** behandet, damit sie nicht so schnell die Farbe verlieren? Für Antworten dankt bestens

Frau Marie.

66. Letztes Jahr haben wir den ersten Versuch gemacht mit dem **Sterilisieren von Gemüse.** Die Bohnen schmeckten vortrefflich, während einige Gläser Erbsen, Rübli und Blumenkohl einen widerlichen Beigeschmack hatten. Es kam uns vor, als hätte das Gemüse den Geruch des Gummiringes, zudem hatte der Blumenkohl eine unansehnliche Farbe. Wo liegt da wohl der Fehler? Wir haben das sauber gerüstete Gemüse kurz gebrüht, so warm wie möglich in die Flaschen gefüllt, Salzwasser bis 3/4 Höhe beigefügt und die gut geschlossenen Weck-Gläser im Sterilisierhafen mit Thermometer nach Angabe sterilisiert. Die Erbsen haben wir noch ein zweites Mal 1/2 Stunde gekocht. Gerne würden wir auch dieses Jahr in dieser Weise für den Winter sorgen und bitte daher im Sterilisieren erfahrene Leserinnen um gütige Wegleitung. Im voraus dankt bestens

Erna.

67. Ich habe letzten Herbst ein größeres Quantum **Zwetschgen** in Sirup eingemacht und leider dazu auch etwas verdorbenen Zucker genommen, so daß die Früchte einen unangenehmen Geschmack, wie von Stearin bekommen haben. Wüßte mir jemand ein Verfahren, wie sie wieder genießbar gemacht werden könnten. Mit bestem Dank.

M. M.

68. Kann mir eine geschätzte Hausfrau einen gütigen Rat erteilen, wie ich einen **Linoleumteppich,** dessen Dessin abgelaufen ist, welcher aber noch sehr gut ist, wieder ansehnlich machen kann? Könnte man denselben eventuell mit einer Farbe anstreichen, wie Böden, oder würde es nicht zu teuer kommen durch einen Maler? Für gütige Auskunft wäre sehr dankbar Frau W.-Sch.

69. Ich beabsichtige, einen **Petrolgaskocher** zu kaufen. Da nun im „Schweizer Frauenheim" zwei verschiedene Systeme angeboten werden („Reliable" und „Favorit"), so vermöchte ich die verehrten Hausfrauen, die den einen oder andern Herd besitzen, um ihre diesbezüglichen Erfahrungen bitten. Im voraus besten Dank. Frau C.

70. Sollen oder dürfen dürre Blattspitzen an breitblättrigen **Palmen** abgeschnitten werden und darf das vielleicht nur im Winter geschehen? Welchen Standort verlangen sie zum guten Gedeihen? Unsere Palme stand seit Weihnachten, da ich sie erhielt, in einem mäßig geheizten Zimmer, seit Frühling auf einem Balkon gegen Norden, wo immer ein wenig Luftbewegung ist und Sonne von morgens 6—10 Uhr. Für gütige Antwort dankt zum voraus Frau W.

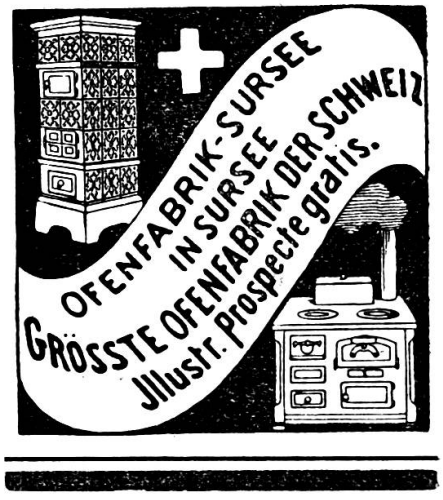
71. Welches ist das einfachste Verfahren, **Heidelbeeren** für den Winter möglichst in ihrem frischen Zustand aufzubewahren? Rhabarber z. B. probierte ich auf zwei Arten, roh und mit kaltem Wasser in Weinflaschen verkorkt zu sterilisieren. Erstere, die mir weniger Mühe machten, blieben frischer und besser. Müssen Heidelbeeren sterilisiert werden? Besten Dank. Viola.

72. Kann mir jemand ein sicheres Mittel zur Vertilgung von **Ameisen** in der Speisekammer angeben? Besten Dank zum voraus.

J. F. B. in P.

73. Wer nennt mir ein erprobtes Rezept für „**Viachi**"? Werden solche nicht auch aus Kartoffeln zubereitet? Frau M. R.

74. Wer nennt eine Bezugsquelle für süßen **Rahm** in Flaschen oder Büchsen? Für gütigen Rat zum voraus besten Dank.

Treue Abonnentin.

Der einzige Erfinder der echten Heublumenseife ist Herr Joh. Grolich in Brünn. Preis 65 Cts. Überall käuflich.