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

Band: 16 (1909)

Heft: 7

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 20.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Redaktion:
E. Coradi-Stahl
Zürich
unter Mitwirkung
tüchtiger
Mitarbeiter.

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- u. Krankenpflege, Gartenbau und Blumenkultur, Tierzucht.

Expedition, Druck und Verlag von W. Coradi-Maag, Zürich III.

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. 7. XVI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | Zürich, 27. März 1909.

Freue dich, daß du zu ringen hast!
Nur auf den Bergen blüht Edelweiß!
Je steiler der Pfad, je schöner der Preis,
Je härter das Tagwerk, je süßer die Rast.
Freue dich, daß du zu ringen hast!

Frida Schanz.

Hygienische Betrachtung über das Petroleum.

Von Dr. Schröder.

(Nachdruck verboten.)

Gasbeleuchtung und elektrisches Licht haben durch ihre Lichtfülle und die Einfachheit der Behandlung die Petroleumlampen in den vornehmeren Wohnungen der Großstädte vielfach verdrängt. Aber in der einfacheren Hauseinrichtung besonders der mittleren und kleineren Städte und auf dem Lande spendet die Petroleumlampe an den langen Winterabenden noch in gewohnter Weise ihr stets ruhiges Licht.

Gerade das gleichmäßige ruhige Brennen des Petroleumlichtes ist ein großer Vorzug vor dem oft flackernden Gaslicht. Auch dem Auge ist es zuträglicher. Nach den Untersuchungen des Augenarztes Dr. Starkle in Basel wächst die Schädlichkeit der Lichtquellen für das Auge mit ihrem Gehalt an kurzwelligen Strahlen. Petroleumlicht besitzt nun die wenigsten dieser Strahlen, dann kommen Gaslicht, elektrisches Glühlicht und zuletzt das Azetylenlicht.

Ein weiterer Vorteil besitzt die Petroleumbeleuchtung in ihrer Billigkeit. Alle diese Vorzüge bieten die Petroleumlampen jedoch nur bei richtiger Behandlung und sorgfältiger Reinigung. Schlecht gereinigt, zu hoch oder zu niedrig geschraubt, macht man sie zu gesundheitsschädlichen und gefährlichen Leuchtkörpern.

Es ist eine höchst verwerfliche, viel verbreitete Unsitte, den Docht weit herabzuschrauben, wenn man nicht das volle Licht braucht. Dadurch spart man gar kein Petroleum, sondern erreicht nur, daß die Verbrennung unvollkommen stattfindet. Die Gase, in welche sich das Petroleum bei der Erhitzung zerlegt und welche die unterste dunkle, unmittelbar über dem Docht liegende Schicht bilden, können nebst den Kohlenteilchen nicht vollständig verbrennen, weil die niedrige Flamme nicht genug Hitze entwickelt. Die unverbrannten Gase und Kohlenteilchen gelangen nun in die Zimmerluft und verpesten die Atmungsluft ganz bedeutend. Daß in der Flamme sich

wirklich viele feste Kohlepartikeln befinden, kann man leicht ersehen, wenn man mit einem Blättchen weißen Papiers durch die Flamme fährt: ein schwarzer Streifen bleibt auf dem Papier zurück, welcher als „Ruß" solche Kohlenteilchen enthält. Bei zu hoch geschraubter, „blakender" Lampe ist wieder die Menge der Kohlenteilchen zu groß, als daß sie alle verbrannt werden können; dicker, schwarzer Qualm steigt aus dem Zylinder empor, ein langsam, aber sicher wirkendes Gift für die Lungen.

Große Mengen solcher Lichtgase in konzentrierter Masse können betäuben, sogar augenblicklich den Tod herbeiführen.

Eine andere gefährliche Eigenschaft falsch behandelter Petroleumlampen ist das Explodieren. Aber nur bei schlechter Reinigung oder falscher Handhabung der Lampen findet dies statt. Wenn der Ölbehälter weit ausgebrannt ist, so kann der leere Raum durch Erwärmung des Öls mit Gas gefüllt sein. Ist nun der Docht im Brenner zu schmal und füllt die Röhre nicht vollständig aus, so drückt man beim Ausblasen der Lampe von oben die Flamme durch den offenen Raum hinunter, das Gas fängt Feuer und der Ölbehälter explodiert. Daher ist es durchaus nötig, daß der Docht dick genug ist, um die Röhre ganz auszufüllen. Überhaupt bildet mangelhafte Dochtbeschaffenheit eine Hauptursache von Lampenexplosionen. Vor dem Ausblasen drehe man den Docht bis auf die Höhe der Röhre herunter (aber nicht tiefer) und blase dann mit einem Male recht tüchtig. Noch sicherer ist es aber, von unten auszublasen.

Eine Entzündung der Gase im Behälter kann auch stattfinden durch Heraustreiben derselben beim Eingießen von frischem Petroleum. Daher darf man nie während des Brennens der Lampe Petroleum nachgießen, sondern muß sie stets vorher auslöschen. Selbst beim raschen Hin- und Herbewegen der Lampe, wenn man sie z. B. von einem Zimmer ins andere trägt, kann die Flamme nach unten schlagen und eine Explosion verursachen. Also auch hierbei verfahre man vorsichtig.

Beim Putzen fallen meist Docht-Partikelchen auf die Brandrohrplatte hinab. Diese sind stets mit Papier oder einer Feder zu entfernen, da sie sich sonst durch einen Funken entzünden und den Petroleumbehälter mit seinen Gasen erhitzen, was wieder zur Explosion führen kann.

Ebenso müssen die Luftlöcher in dem durchbrochenen oberen Teile stets sauber geputzt werden, weil durch ihre Verstopfung eine gefährliche Erhitzung der oberen Brennerteile eintritt.

Eine sorgfältige Reinigung ist der beste Schutz vor schädlicher Gasentwickelung und vor Explosionen. Die Reinigung ist täglich vorzunehmen, nicht nur, wenn Petroleum nachgegossen werden muß. Auch ist es von Vorteil, jeden Tag Petroleum nachzufüllen, da die Leuchtkraft des im Bassin verbleibenden allmählich abnimmt, indem die leichter flüchtigen Bestandteile anfänglich reichlicher verbrennen und die schwerer flüchtigen im Bassin zurückbleiben.

Sitzt man an den langen Winterabenden mehrere Stunden im Zimmer bei künstlicher Beleuchtung, so muß man von Zeit zu Zeit die Binnenluft durch Zufuhr guter Außenluft erneuern und verbessern. Die Beleuchtung verbraucht fortwährend Sauerstoff, verzehrt also den wichtigsten Bestandteil der Atmungsluft. Nach den Untersuchungen von Dr. Erismann zehrt schon ein einziges großes Stearinlicht an der Luft halb soviel wie ein atmender Mensch. Aber gerade Petroleum teilt bei guter Konstruktion der Lampen (großer Rundbrenner) der Atmosphäre nicht nur weniger Kohlensäure mit, sondern, was viel wichtiger ist, auch weniger Produkte der unvollkommenen Verbrennung als die übrigen Beleuchtungsarten.

Außerdem trägt jede Beleuchtung zur Austrocknung der Luft und zur Überheizung der oberen Luftschichten bei. Sie vermehrt daher die Plage des heißen Kopfes und der kalten Füße, bewirkt auch bei längerer Dauer Übelbefinden und Kopfweh, wenn man nicht gelegentlich lüftet.

Aus den oben angegebenen Gründen stellen die Petroleumlampen bei richtiger

Handhabung und peinlicher Reinigung eine unschädliche Beleuchtungsart dar und bilden auch in hygienischer Beziehung mit Recht immer noch eine viel gebräuchliche Lichtquelle für den bürgerlichen Familien- und Arbeitstisch.

Eine Reform im Kochen.

Man ist nachgerade daran gewöhnt, daß neue Kochgeschirre, neue Kochmethoden und Apparate aller Art auftauchen, um oft ebenso rasch wieder in irgend einem Winkel der Küche der Vergessenheit anheimzufallen. Alle haben den ausgesprochenen Zweck, Ersparnisse herbeizuführen, Ersparnisse an Brennmaterial und an Zeit, also wirkliche Ersparnisse am Haushaltungsgeld. Denn bekanntlich ist ja Zeit auch Geld. Gewöhnlich wird als weiterer Vorzug auch Schmackhaftigkeit der Gerichte gerühmt. Bei Susanna Müller's Original-Selbstkocher trifft dies auch zu und wer im Besitze eines solchen ist, der wird den Bieler Sparkocher kaum anschaffen. Aber nicht jedermann kocht ohne Feuer sein Essen gar, weil viele vor der einmaligen größern Ausgabe zurückschrecken. Auch das Prinzip des Garkochens direkt unter dem Siedepunkt will manchem nicht einleuchten, obgleich Tatsachen sprechen. Ein neues Prinzip — neu ist es eigentlich nur in der Küche — ist die Verwertung des überflüssigen Dampfes. Der Bieler Sparkocher besteht aus einem etwas größern Topf — sagen wir dem Suppentopf. Auf diesem wird nun eine ganze Etage von niedrigern Töpfen aufgesetzt, die genau ineinander passen. Der Dampf steigt von unten herauf durch einen luftleeren Raum zwischen den eigentlichen Kochtöpfen und einen diese umgebenden Mantel, der oben ringsum ein kleines, etwa 1 Cm. breites, mit Löchern versehenes Rändchen aufweist. Kocht die Flüssigkeit im Suppentopf und man hat seine weitern Töpfe — ich sah deren fünf aufgesetzt — so kocht es nach höchstens fünf Minuten in allen gleichzeitig. Welch enorme Ersparnis daraus an Gas oder Petroleum resultiert, muß jedem einleuchten und welche ungeahnten Vorzüge aus dem Kochen mancher Speisen ohne Wasserzusatz hervorgehen, läßt sich leicht ausrechnen. Man denke nur an die Gemüse.

Doch, ich will zum leichtern Verständnis von meinen Kochproben erzählen. Vorausschicken muß ich aber, daß der Apparat aus mattem Aluminium besteht, daß also geradezu alles darin zubereitet werden kann. In den Suppentopf bringe ich Knochen mit kaltem Wasser und Suppengemüse. Sobald Dampf aufsteigt, setze ich meinen ersten Topf auf, in welchem ich, ohne jede Flüssigkeit einen zerteilten Blumenkohlkopf lege, ich nehme meinen zweiten Topf, bringe ihn, mit Kartoffeln in der Schale gefüllt, obenauf. Nun habe ich nach zwei Minuten bereits Dampf und schraube die Gasflamme ganz klein. So lasse ich etwa eine halbe Stunde kochen; es kann auch unbeschadet der Güte der Gerichte länger geschehen. Dann bringe ich meinen Schweinebraten, den ich in heißem Fett ringsum braun gebraten habe, mit etwas Fett, aber ohne jeden weitern Zusatz, als etwas Bratengemüse, also gar keine Flüssigkeit, als dritte Etage obenauf und füge gleich den vierten Topf mit halben Äpfeln und Zuckerzusatz als obersten bei. Nach wiederum kaum zwei Minuten, während deren ich die Flamme höher schraube, kocht es auch in meinen beiden obersten Töpfen. Auf ganz kleinem Feuerchen lasse ich den ganzen „Turm" nun ruhig 1½—2 Stunden stehen und gehe meinen Geschäften nach. — Ich hebe den Deckel des obersten Topfes zur Essenszeit ab — meine Äpfel liegen prächtig weich mit etwas vom Dampf erzeugter Sauce und gar nicht zerfallen da und können ohne weiteres angerichtet werden. Der Braten liegt ebenfalls in einer kurzen Sauce, die nach Belieben mit etwas „Maggi-Würze" oder aufgelöstem Fleischextrakt noch verbessert werden kann. Ich stelle den Topf zugedeckt noch etwas beiseite. Dann kommen die Kartoffeln an die Reihe. Welch Wunder! Unsere Kar-

toffeln, die gar nicht mehr platzen wollten bei der alten Kochmethode, liegen aufgesprungen und höchst verlockend da. Der Blumenkohl ist butterweich und kann nun entweder noch im gleichen Topf mit Butter, Käse und Brosamen im Bratofen „au gratin“ fertig gemacht oder mit einer weißen Sauce begossen werden, zu der auch der Saft verwendet wird, der sich im Topfe angesammelt hat. Die Knochenbrühe ist äußerst kräftig geworden; ich verwende sie zu einer Einlaufsuppe. So habe ich, seit ich Versuche anstelle, schon die mannigfachsten Menu's zusammengestellt, immer mit dem gleichen, nie versagenden Erfolge. Das überraschendste Resultat waren trocken eingelegte ganze gelbe Erbsen, die ohne vorheriges Einweichen in zwei Stunden ganz zerfallen und tadellos weich waren. Ich habe auch mit Rosenkohl, Spinat, Bayrisch Kraut, Rüben und Reis als Gemüse vorzügliche Gerichte erzielt. Die Nährsalze, das wertvollste an den Gemüsen, bleiben eben darin erhalten. Die nötigen Zutaten an Fett, Mehl und Gewürzen scheinen mir wirksamer, wenn sie erst am Schlusse beigefügt werden. Ich habe meine Versuche noch nicht abgeschlossen, aber heute kann ich schon behaupten, daß der Bieler Sparkocher ein eminenter Sparer an Heizmaterial und Zeit ist und daß er uns in den Speisen, namentlich in den Gemüsen den größtmöglichen Nährwert erhält. Fabriziert wird das Wundergeräte in der neuen Aluminiumwarenfabrik von Küng, Sigg & Cie. in Biel.

Ostereier.

(Nachdruck verboten.)

Endlich geht der Winter zur Neige und mit den „linden Lüften,“ die erwacht sind, erquickt auch die Osterhoffnung unser Herz.

Das schöne Fest stellt aber verschiedene Anforderungen an die Hausfrau, denen sie sich nicht entziehen darf, ohne die Ostertage ihres poetischen Zaubers zu entkleiden. Zu diesen mit der Festzeit verknüpften Arbeiten gehört auch das Färben der Ostereier.

Mit geringem Aufwand an Kosten und Mühe läßt sich das Färben ausführen. Mit Kaffeepulver, Safran, Brennesselwurzeln, Zwiebelschalen &c., jedes für sich dem Kochwasser zugefügt, werden die Eier entweder zitronengelb, oder in verschiedenen braunen Tönen gefärbt. Will man die Eier zum Beispiel in Zwiebelschalen einbinden, so empfiehlt es sich, Gräser und Blüten vorerst darauf anzuordnen. Diese heben sich dann von dem dunkeln Grunde in helleren Tönen ab.

Schöne tiefblaue Töne erzeugt die Blauholzabkochung mit Indigo. Fernambukholz färbt die Eier rot. Durch Essig, der Blauholzabkochung zugesetzt wird, wird ein hellviolettter Ton erzeugt.

Junger Spinat gibt grüne Eier, eine dunkelgrüne Farbe bringt die Abkochung getrockneter Malven hervor. Krapp färbt rosa. Werden auf die mit Fernambukholz zu färbenden Eier Figuren aus Zwiebelschalen aufgeklebt, so heben sich später diese Stellen gelb vom roten Grunde ab.

Am meisten gebräuchlich sind wohl die giftfreien Anilinfarben, die in jeder Spezereihandlung und Drogerie erhältlich sind. Auch werden verschiedene Farbblätter in den Handel gebracht, die die Eier in bunten Farben erstrahlen lassen. Überklebt man die Eier, ehe sie in die Farbbrühe gebracht werden, kreuzweise mit gummierten Markenbändchen, so dringt der Farbstoff nicht ein und der weißgebliebene Raum kann mit dem Namenszug des Empfängers, mit Sprüchen u. s. w. ausgefüllt werden. Mit Abziehbildern, die man auf die in reinem Wasser gekochten Eiern anbringt, läßt sich auch eine hübsche Wirkung erzielen. Wer die hartgekochten Eier mit Gummiwasser oder Eiweiß bestreicht, kann sie nachher mit Gold oder Silber bronzieren. Blaue Eier kann man mit einer in Essig getauchten Feder verzieren; die Züge werden dann rot hervortreten. Scheidewasser ätzt Farben weg und ermöglicht das Anbringen von Schriftzügen und Zeichnungen, die dann auf dem Farbgrunde weiß hervortreten.

In der Regel werden die hartgesottenen Eier kürzere oder längere Zeit in die Farbrühe gelegt, die man mit dem Farbstoff zirka fünf Minuten gekocht hat. Viele ziehen aber vor, die rohen Eier direkt in die Farbbrühe zu legen und sie darin hartzusieden (5—7 Minuten).

Wer regelmäßig zu Ostern Eier färbt, tut gut, eine ausgediente Pfanne zu dem Zwecke bereit zu halten. Der Farbbrühe entnommene Eier werden mit Speckschwarte eingerieben, um ihnen Glanz zu verleihen.

Sehr beliebt, namentlich bei der Jugend, sind die aus süßem Material hergestellten oder gefüllten Ostereier: die Schokolade-, Zucker-, Mandel-, Praliné- und Marzipaneier. Die Beschreibung solcher Erzeugnisse der Kochkunst findet sich unter den Kochrezepten der vorliegenden und der nächsten Nummer. H.

Haushalt.

Noch einmal zur **Behandlung der Möbel.** Ein sehr billiges, einfaches Mittel, um alle Möbel, Nußbaum, Eichen 2c. (weiß lackierte ausgenommen) nicht nur bei Anlaß des großen Reinmachens im Frühling und Herbst, sondern das ganze Jahr hindurch in tadellosem Zustand zu erhalten, besteht in Abreiben mit Salz und Olivenöl. Man bindet einwenig feingeriebenes Salz, in dem sich gar keine Körnchen vorfinden dürfen, in einen Wolllappen, befeuchtet denselben in Olivenöl und reibt damit die Möbel ab; am besten abends, da sie einige Stunden zum Trocknen brauchen. Das Oel soll aber nicht dick aufgetragen werden, da es sonst auf senkrechten Flächen als Bächlein herunterläuft. Sobald das Holz ganz trocken ist, wird es mit einem weichen, wollenen Lappen ein wenig poliert und man wird staunen, wie alle Flecken verschwunden sind und die Möbel „wie neu" aussehen. Das Verfahren braucht sehr wenig Zeit. Gegenstände, die viel unter dem Gebrauch zu leiden haben, wie Büffets, Serviertische, Waschkommoden und anderes lassen sich sehr gut von Zeit zu Zeit auf diese Weise auffrischen. H. Sch.-D.

Um Staubflecke aus altem Porzellan zu entfernen, empfiehlt es sich, in 1½ Liter kochendes Wasser für 5 Cts. Chlorkalk, eine Prise Soda und für 5 Cts. Kleesalz zu schütten und das Ganze einige Male aufkochen zu lassen. Dann befeuchte man mit dieser Flüssigkeit das unansehnlich gewordene Porzellan, läßt sie längere Zeit einwirken, um nötigenfalls das Verfahren zwei bis drei Mal zu wiederholen. Man bürstet zum Schlusse mit einer weichen Bürste über die Flecken, spült das Geschirr mit heißem Wasser nach und poliert es mit einem weichen Tuche. Die Flecken werden verschwunden sein. 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.

Krautsuppe nach Berner Bauernart. Für 4 Personen. Ein Stück Butter wird in der Pfanne heiß gemacht, eine kleine Kelle Mehl darin verrührt und bevor das Mehl gelb ist, eine große Handvoll geschnittener Spinat (am besten ist natürlich junger) dazu gegeben und weiter gerührt. Sobald der Spinat weich ist, wird das nötige Quantum kochendes Wasser (besser ist Fleischbrühe) beigegeben und nach dem Aufkochen die Suppe über ein zerklopftes Ei angerichtet. Salz und Muskatnuß nach Belieben. Eine Beigabe von gewiegter, frischer, junger Münze macht die Suppe sehr schmackhaft. E. G.

Falsche Austern. Für 10—12 Stück Austernmuscheln braucht man etwa 250 Gr. Fisch, welcher von den Gräten sorgfältig gereinigt und fein zerstoßen wird. Mit 50 Gramm Butter, ebensoviel Mehl, 1—1½ Tasse warmer Milch wird eine Sauce gut angerührt und mit ein wenig Muskatnuß, Salz und Pfeffer gewürzt. Nachdem sie etwa ¼ Stunde gekocht hat und dicker wird, ist der feingestoßene Fisch beizufügen und das Ganze nochmals 15 Minuten zu kochen. 10—12 Muscheln werden indessen mit Butter bestrichen und die Fischsauce, die ziemlich dick sein soll, hineingefüllt, einen Tropfen flüssige Butter über jede gegossen, diese Masse mit feingeriebenem Käse und Paniermehl bestreut und etwa 20—30 Minuten im Ofen gebacken, bis sie bräunlich sind. Eine runde Platte wird mit einer Serviette bedeckt, die Muscheln darauf gestellt und sofort heiß serviert. Diese Platte wird als Entree serviert; sie ist sehr beliebt, sowohl als Gericht wie auch des billigen Preises wegen. Die Kosten für 10—12 Austern belaufen sich auf etwa 70 Cts. Man kann die Austern aus Resten von Meerfisch oder Süßwasserfisch herstellen, die aber nicht mehr als einen Tag alt sein dürfen. Hat man keine Resten, so verwendet man 250 Gr. frischen Kabliau, siedet ihn 10 Minuten in Wasser, dem 1 Schalotte, ein wenig Weißwein und Salz beigegeben wird und verfährt nachher damit wie oben. H. Sch.-D.

Hühnerragout. Junge Hähne oder ein Poulet werden in Stücke geschnitten, gesalzen, in Butter gelb überbraten, ein Löffel Mehl darüber gestäubt, lichtgelb oder gelbbraun geröstet, mit heißer Fleischbrühe abgelöscht Zitronensaft, Zwiebel,

Gelbrübe, ganz wenig Lorbeerblätter und Gewürznelke beigegeben und gedeckt auf kleinem Feuer weichgedämpft. Die Sauce kann mit Eigelb abgezogen werden. Feine Schwämme eignen sich auch als Beigabe. Die Platte kann mit Croutons oder Blätterteigfleurons garniert werden.
Illustr. Reformküche.

Gebackenes Kalbshirn. Zeit 2 Stunden. 1 Kalbshirn, 1 Ei, Brösel, Backfett, Salz, Zitronensaft. — Das Hirn wird enthäutet und vom Blut befreit, etwas gesalzen, in kleineren Stücken in Mehl getaucht, in Ei und Brosamen gewendet und in halbschwimmendem Fett, am besten in der Drahtschaumkelle, gebacken, mit Zitronensaft beträufelt und mit Zitronenscheibchen garniert aufgetragen. Aus „Gritli in der Küche".

Löwenzahn. 1 Kilo ganz junger Löwenzahn, 150 Gr. Fett, 50 Gr. Mehl, 3 Deziliter Milch, 50 Gr. Zwiebeln und Knoblauch, Salz. — Der gut gewaschene Löwenzahn wird ohne Wasser, zugedeckt auf kleinem Feuer unter öfterem Schütteln 1/4 Stunde gedämpft. Dann gibt man ihn auf ein Sieb. Hat man ihn fein gewiegt, so dämpft man die geriebenen Zwiebeln und den Knoblauch samt dem Mehl im heißen Fett, rührt die Milch dazu und gibt, wenn die Sauce kocht, den Löwenzahn samt Salz hinein. Man läßt ihn noch 10 Minuten kochen und verdünnt ihn, wenn nötig, mit Milch oder Rahm. Reformkochbuch.

Ostereier mit Mandelfüllung. Man entleert so viel Hühnereier wie man braucht, und verwendet den Inhalt zu Rührei oder dergleichen. Zu 10 Eiern stößt man 125 Gr. süße und 8 Stück bittere Mandeln fein und vermischt sie mit 1/2 Liter gewärmter Milch. Nach einiger Zeit preßt man die Mandeln durch ein Tuch und rührt 75 Gramm Zucker und 15 Gr. aufgelöste Gelatine zu der Mandelmilch, welche man in drei Teile teilt. Den einen Teil läßt man weiß, den andern färbt man mit Schokolade braun, den dritten mit Cochenille oder roter Gelatine rot, füllt die Eierschalen, bei denen man die untere Seite verklebt hat, damit unb läßt sie auf Eis fest werden. 250 Gramm harten Zucker kocht man zu Bruch, spinnt ihn, nachdem er etwas erkaltet ist, zu Fäden, von denen man auf einer runden Schüssel ein Nest formt. Die Eier taucht man in warmes Wasser, entfernt die Schalen und richtet sie in dem Nest an.

Osterkladen. Für 6 Personen. Brei aus 60 Gr. Gries oder Reis (Reis wird blanchiert), 1/2—3/4 Liter Milch, Salz, 50—60 Gr. Zucker, 40—50 Gramm frische Butter, 40—50 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, 50 Gr. Sultaninen, 50 Gr. Rosinen oder entkernte Weinbeeren, ein wenig Zitronenschale oder Vanille oder Zimmt, 3—4 Eier, Blätterteig. — Der dünn ausgewallte Teig wird in eine Springform gebreitet. Die Butter wird glatt gerührt, der Zucker beigegeben, ebenso Eigelb und die Mandeln, schaumig gerührt, der ausgekühlte Brei und die Gewürze damit vermengt, zuletzt der steife Eierschnee darunter gezogen, in die teigbelegte Form gefüllt, in mäßig warmem Ofen 40—50 Minuten gebacken und beliebig mit gewürztem Zucker servieri.

Entfeuchteter Weizen-, Reis- und Maisgries werden in gleicher Weise verwendet. Die Breie hievon brauchen nur 10—12 Minuten Kochzeit; diese Fladen sind sehr schmackhaft.
Illustrierte Reformküche.

Krankenpflege.

Ein **Mastfettherz** ist heilbar, aber für die Dauer nicht durch Medizin und Brunnenkuren, sondern durch vernünftige Nahrung und Lebensweise. Die Menge der Nahrung muß so bemessen werden, daß sie durch die Tätigkeit des Körpers aufgebraucht wird. Nahrungsmittel, welche die Fettbildung begünstigen, müssen vermieden werden; es ist demnach namentlich vor dem Genuß von Mehl- und zuckerhaltigen Speisen zu warnen. Der Genuß von Fett dagegen, beispielsweise von Sahne, Butter, Schinken, Leberwurst, Blutwurst, Lachs und ähnlichem darf in mäßiger Menge gestattet werden, denn Fett beschränkt den Appetit und das Durstgefühl und an beidem pflegen Fettleibige in hohem Grade zu leiden. Alkoholika namentlich Bier, Champagner und Süßweine gehören zu den verbotenen Getränken. Dazu kommt noch als eine sehr wichtige Verordnung hinzu, daß der Kranke sich täglich ausreichende körperliche Bewegung mache, was am besten durch Spaziergänge von 1—2 Stunden Dauer geschieht.
Aus „Hygiene des Herzens in gesunden und kranken Tagen", von Prof. Dr. med. Eichhorst.

Kinderpflege und -Erziehung.

Die Eltern müssen **Achtung vor dem Eigentum des Kindes** haben, indem sie dieses in seinem Besitzrechte schützen. Und dieser Schutz muß sich sogar auf das Kleinste erstrecken: Nicht einmal der Tischplatz, der Teller, der Löffel und dergleichen dürfen dem Kinde beim Essen bestritten oder willkürlich genommen werden, damit sein Rechtsbewußtsein nicht verletzt werde. Erst dann, wenn das Kind den Verlust seines Eigentums nicht mehr zu befürchten braucht, wird es willig sein, auch das Eigentum anderer zu achten. Erst dann wird es auch willig werden, anderen von seinem Eigentum abzugeben, ihnen zu leihen und zu schenken, was ihm allein gehört. Der Eigentumstrieb wird sich allmählich von der Selbstsucht losringen und zur Freigebigkeit entfalten.

Wer nicht selbst erzogen ist,
Kann auch andre nicht erziehn,
Und studiert er auch mit Fleiß
All' Erziehungstheorien. Enslin.

Gartenbau und Blumenzucht.

Die Radies oder Monatrettige können als Zwischenpflanzen zwischen fast alle Gemüse gepflanzt werden. Die Samen werden einzeln in Abständen von ca. 8—10 Cm. gesteckt. Alle 8 bis 14 Tage wird eine Aussaat vorgenommen. Die übrigen Rettige zerfallen in Sommer- und Winterrettige. Zu den Sommerrettigen zählt auch der sogenannte Zweimonat- oder Mairettig. Die Sommerrettige werden im April mit dem Rettigstöpsel in Düppelsaat ausgesäet, die Winterrettige im Juni-Juli. Die Rettige verlangen viel Wasser und recht lockern Boden. Darum ist mehrmaliges Behacken und Behäufeln, sowie öfteres Gießen zum Gedeihen absolut notwendig.

In der Nähe von Städten oder größern industriellen Ortschaften lohnt sich die Kultur der Rettige sehr gut, während man anderorts für sie kaum Absatz findet.

Frage-Ecke.

Antworten.

22. Schon seit etlichen Jahren benütze ich für Gugelhopf, Kuchen 2c. anstatt des abgeriebenen Zitronengelbs von Früchten fein gehackte Zitronen- und Orangenschalen, die ich nach einfachster Methode konservierte. Zu dem Zwecke habe ich zwei kleinere Glasdosen mit sehr gut schließendem Deckel. Die eine der Dosen wird mit der fein, nur in kleinere Stückchen abgeschnittenen (es darf nichts Weißes mehr daran sein) Zitronenschale halb angefüllt, die andere Dose auf dieselbe Weise mit Orangenschale und beide Dosen werden mit gutem Staubzucker aufgefüllt, fest verschlossen und bei Seite gestellt. Nach einigen Tagen bildet sich am Boden etwas Saft, der sich mit der Zeit vermehrt und schließlich die Schalen durchweicht und haltbar macht. Nach ca. 14 Tagen können solche konservierte Schalen verwendet werden und verleihen dem Backwerk, feingewiegt, einen feinen aromatischen Geschmack. Ich verwende oft beiderlei Schalen für einen Teig. Man kann immer wieder Schalen und Zucker nachfüllen, nur ist darauf zu achten, daß die Schalen möglichst fest im Glas liegen und immer von einer ca. 2 Cm. hohen Zuckerschicht bedeckt sind. Für einen großen Gugelhopf oder Kuchen braucht es höchstens 6—8 kleine Stückchen (Größe eines 20 Cts.-Stückes) der Schalen, um ihm einen feinen Geschmack zu geben. Und nun frisch ans Werk! Cici.

23. Aus Ihrer Frage ist nicht ersichtlich, ob Ihr **Seidenstoff** eine Auffrischung durch die Wäsche nötig hat. In diesem Falle greifen Sie am besten auch zur Quillayarinde-Abkochung, in die Sie den Seidenstoff einweichen. Man wäscht ihn dann sehr sorgfältig, indem Stelle für Stelle leicht gerieben wird, und spült dann mit reinem Wasser nach. Die Seide darf nicht ausgerungen werden. Sie wird naß aufgehängt, halb trocken in ein sauberes weißes Tuch geschlagen und auf der linken Seite mit einem mäßig warmen Eisen fadengerade geglättet. Naß darf der Stoff aber nicht mehr sein! Hilda.

24. Was Sie zitieren, gehört eben zu einem guten **Bett**, man kann Ihnen also, ohne die Füllung zu sehen, nicht leicht sagen, ob Sie etwas daraus nehmen sollen! Möglicherweise haben Sie tatsächlich zu gut gestopft. Manchem Gaste dürfte namentlich im Hochsommer eine Steppdecke statt des Flaumdeckbetts willkommener sein, wieder andere wären damit aber gar nicht zufrieden. Mir scheint, es sei gewagt, das kleine Kissen wegzunehmen, denn viele liegen gern hoch und fühlen sich geradezu unglücklich, wenn sie es sich auswärts nicht so bequem machen können wie zu Hause. Ich finde, Sie tun gut, die Betten zu lassen wie sie sind und den Gästen zu überlassen, ob und was sie für die Nacht zur Seite legen wollen.

Eine treue Leserin.

24. **Falscher Salm** wird einfach und schmackhaft nach folgendem Rezept hergestellt. Zutaten: Schönes Kalbsnierenstück, von Haut und Knochen befreit, eine Flasche ordinären weißen Küchenwein, ein Glas (2—2½ Deziliter) weißen, guten, wenn möglich Burgunderessig, eine gelbe Rübe und Zwiebel in Scheiben geschnitten, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Nelken. Das Stück Fleisch soll wenn möglich überall gleich dick sein (darum dient Nierenstück am besten dazu). Es wird tüchtig mit Salz und Pfeffer eingerieben und 2—3 Stunden liegen gelassen. In einer länglichtiefen Schüssel lasse man es 2—3 Tage marinieren, zweimal, morgens und abends, ist das Stück zu wenden. Man läßt es alsdann mit der Marinade weich kochen, was je nach Größe des Stückes (1 Kilo 250 Gr. bis 1½ Kilo) 1½—2 Stunden dauert. Dann läßt man es im Sude erkalten. Am besten kocht man das Fleisch in einer Email- oder verzinnten kupfernen Kasserole. Nach dem Erkalten wird es in schöne Tranchen geschnitten und auf eine lange Platte gelegt. Man macht eine gute Mayonnaise und schüttet sie darüber oder je nach Geschmack ringsherum. Kleine Essiggurken werden in Scheibchen geschnitten und die Platte kranzförmig damit garniert. Das Fleisch hat eine schöne rötliche Farbe, ähnlich dem Salm, und ist auch im Geschmack dem Salm ähnlich. Köchin in B.

26. Zu **Spritzglasuren** können Sie ganz einfach einen Löffel von der Masse in eine kleine, sehr fest zusammengedrehte Düte von steifem Papier geben. Die Düte wird dann oben fest geschlossen und unten die äußerste Spitze abgeschnitten. Man nimmt sie nun in die rechte Hand, drückt mit dem Daumen daran und bespritzt die Torte mit dem unten aus der Oeffnung hervorgehenden Schaumfaden in glatten oder punktierten Kreisen oder man bringt ein Muster an. Mimmy.

27. Sortieren Sie Ihre **Wäsche** immer gut, treffen Sie auch sonst alle nötigen Vorbereitungen, ehe die Waschfrau die Arbeit beginnt. Wenn Sie

beim Sortieren Stück um Stück zur Hand nehmen, um es in Körbe oder Bündel zu verteilen, finden Sie doch wohl heraus, was einer besondern Sorgfalt bedarf. (Empfindliche Farben zum Beispiel.) Solche Stücke müssen rasch, jedes einzeln, mit lauwarmem Wasser, milder Fettseife (nie Soda) ausgewaschen, wenig gerungen in den Schatten gehängt und noch feucht gebügelt werden. (Wollwäsche überhaupt immer.) Sie glätten vielleicht „elektrisch", dann geht es um so leichter. Regenwasser mit etwas Salmiakzusatz dient vorzüglich für wollene Sachen. Es bedarf weder Seife, noch braucht es gewärmt zu werden. Schmutzige Sachen, namentlich dunkle, stark befleckte, z. B. Schürzen, Röcke, wollene Blusen, Herrenkleiderstoffe werden wie neu in einem warmen Abguß von Panamarinde, sie werden dann warm geschwenkt und im Schatten getrocknet und hernach abgedämpft, das heißt, unter feuchtem Tuch gebügelt. Ich wasche mit Wassermotor, das erspart mir die Waschfrau. Sie müssen diese Ihre Unkenntnis nicht zu sehr merken lassen und helfen Sie zur Uebung einige Mal tüchtig mit. Viola.

27. Probieren Sie „Becks Wollseife". Seit 8 Jahren bewährt sich diese glänzend in meinem Haushalt für **wollene und farbige Wäsche.** Weiße Kindersachen bleiben viel schöner als sonst und alles wird geschmeidig und bleibt weich. Natürlich spüle ich alles in kaltem Wasser nach, denn das ist eine Hauptsache und gerade darin wird viel gefehlt. Damit mir nicht am Wäschetag das Wollzeug oberflächlich behandelt und verdorben wird, wasche ich diese und das meiste Farbige jahraus, jahrein selbst (für zwei Erwachsene und zwei Kinder) und dabei ist viel Militär- und Touristenwäsche. Ich darf mir daher ein Urteil zutrauen. Ein materielles Interesse an der Wollseife habe ich keines, nur den Wunsch, sie möchte recht vielen Hausfrauen so gute Dienste leisten, wie mir. Falls Ihr Spezierer die Seife nicht führt, lassen Sie sich von der Fabrik Beck & Cie. in Basel eine Ihnen naheliegende Verkaufsstelle angeben. E. G.

Fragen.

29. Wer gibt mir ein gutes Rezept zur Bereitung von **gedörrten Kastanien**? Besten Dank zum voraus. Frau J.

30. Kann mir eine Hausfrau sagen, warum mein **Backfett** zu schäumen anfängt, wenn ich Berliner Krapfen backe? Von Herzen dankt für Auskunft Eine Abonnentin.

31. Kann mir eine Abonnentin sagen, ob **Spiritusbügeleisen** vorteilhafter sind, als Kohleneisen? Für gefl. Auskunft dankt J. W.

32. Wir eröffnen im Sommer ein kleines Berghotel, das 30—35 Personen beherbergen kann. Nun bin ich aber sehr ängstlich wegen der Zusammenstellung der **Menus.** Wir gedenken, mittags Suppe, zwei Fleisch und Gemüse oder ein Feisch und ein Entree zu geben und Dessert; abends dann Suppe oder Thee, 1 Fleisch mit Gemüse oder Eierspeise mit Kompott 2c. Wären die werten Leserinnen so freundlich, mir Menus zusammenstellen zu helfen, eventuell ein Buch zu bezeichnen, das uns Rat gibt? Auf was muß ich punkto Essen das Hauptgewicht legen, um alle Gäste zu befriedigen? (Bei Fr. 4.20—5 Pensionspreis kann man natürlich auch wieder nicht allzu viel bieten.) Hoteliersfrau.

33. Wie bereitet man die **Berliner Pfannkuchen,** daß sie schön hoch und rund werden? Die meinigen sind in der Regel schön luftig, werden aber immer eher breit als hoch. Zum voraus besten Dank. H.

Toilette-Angelegenheit, In unserer Zeit der zunehmenden Verfeinerung, in welcher nicht nur die wohlhabenden Klassen, sondern alle Schichten der Bevölkerung auf eine die Gesundheit und Schönheit fördernde Hautpflege Wert legen, haben sich die speziell hiefür in Betracht kommenden Toilettemittel **„Kaiser-Borax"** und **„Kaiser-Borax-Seife"** so vortrefflich bewährt, daß sie nunmehr für den Kulturmenschen und insbesondere für die Damenwelt zu den Bedürfnissen des täglichen Lebens gehören und nahezu in jedem Haushalt zu finden sind. Sie verbürgen bei täglichem Gebrauch im Waschwasser und im Bad am sichersten die Möglichkeit einer gesunden Hauttätigkeit und die Erlangung eines reinen und schönen Teints, sowie wohlgepflegter, zarter, weißer Hände. Weit über die Grenzen Europas, von Aegypten bis hinunter zur Südspitze Afrikas, in Amerika und im fernen Osten, im Palast des indischen Rajas, wie im Schlafgemach der zierlichen Japanerin, überall ist der wohlbekannte rote Carton von Kaiser-Borax zu finden, der teils als Toilette-, teils als Hausmittel hoch geschätzt und beliebt ist.

Die kürzlich von derselben Firma in den Handel gebrachte **„Kaiser-Borax-Shampoing"**, ein vortreffliches antiseptisches Kopfwaschpulver, erfreut sich gleichfalls zunehmender Beliebheit.

Das Haar mit Grolichs Heublumenseife gewaschen, wird voll, glänzend u. lockig. Preis 65 Cts. Ueberall erhältlich.

Koffeïnfreier Kaffee
(echter guter Bohnen-Kaffee)
das Getränk der Zukunft!
Unschädlich, auch für Kinder!
Pakete à 70, 75 und 90 Cts.
Drogerie Wernle
17 Augustinergasse 17
Zürich.