**Zeitschrift:** Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung,

Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur,

Gartenbau und Tierzucht

**Band:** 16 (1909)

Heft: 8

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



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

Expedition, Drud und Derlag von W. Coradi-Maag, Zürich III.

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2. --, halbjährlich Fr. 1. --. Abonnements nehmen die Expedition, Bäderftraße 58, und jedes Boftbureau (bei ber Boft bestellt 10 Cts. Beftellgebühr) entgegen.

No. 8.

XVI. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 24 Aummern.

Zürich, 10. Upril 1909.

Schick nicht ins Leben spähend deine Blicke, Das Glück erwartend mit der Sehnsucht Pein; Ban dir zum Glück mit eigner Hand die Brücke, Beglücke du, so wirst du glücklich sein.

3

## hauswirtschaft in Amerika.

Don Unna Naeff-Bfell.

(Rachbrud berboten.)

Was ist die Ursache, daß die Besorgung der Hausarbeit unsern europäischen Hausfrauen so viel schwerer fällt, als ihren Schwestern in Amerika?

Die Baumeister und Architekten sind wohl in erster Linie dafür verantwortlich zu machen, wenn sie Gebäude mit unspraktischer Sinrichtung erstellen. Aber auch das vielverbreitete Vorurteil unserer Gesellschaft, welches jede gröbere Hausarbeit verpont, ist zum größten Teil schuld daran.

"Arbeit hatte sie geadelt und sie abelte die Arbeit", sagt Asmus Semper von seiner Hilbe. In Amerika herrscht nun die vernünftige Ansicht, daß keine Arbeit schändet. Tropdem die Frau des Mittelstandes dort alle häuslichen Verrichtungen

selber vornimmt, bleibt sie die geachtete Herrin des Hauses. Wie ist es aber mögslich, stets ladylike zu bleiben, trot aller Arbeit, seine Gesundheit zu erhalten, vor allem, nicht neurasthenisch zu werden?

"Gut eingerichtet, ist halb gearbeitet", sagt ein altes Sprichwort. Auf die zwed= mäßige Einrichtung kommt es auch im Haushalt hauptsächlich an. In allen amerikanischen Häusern liegt das Efzimmer neben der Rüche. In größern Häusern sind zwei Rüchen nebeneinander zu finden. Sommer steht der erste Rochraum neben dem Efzimmer leer, um dasselbe fühler zu lassen. In der zweiten, der sog. Sommerkuche, steht ber Gasherd; in Einfamilienhäusern führt von dort eine Türe direkt in den Hof. Aber auch ohne Ga8= einrichtung im Hause ist es leicht und angenehm zu kochen, 3. B. auf dem Rohlen= herd, der immer zum Gebrauch bereit ist und auf dem das Feuer nie ausgeht. Jeden Abend vor dem Zubettgehen wird auf das vorhandene Feuer ein Eimer Rohlen geschüttet, die auf der Herdplatte einen Berg bilben. Um nächsten Morgen sind die Rohlen eingesunken und das schönste Reuer ist bereit, um das Frühstück zu kochen:

man muß also mit bem täglichen Reueranmachen keine Zeit verlieren. Beikes Wasser ist auch stets in der Wohnung vorhanden. Hinter oder neben dem Rochherd befindet sich ein großer, zylinder= förmiger Behälter, der mit Wasser automatisch gefüllt und durch das Kerdseuer erwärmt wird. Aus diesem Behälter wird das Badewasser mittelst Röhren ins Badezimmer geleitet. Um Wäschetag werben die an der Wand in der Rüche sich befindenden, mit Deckel versehenen Waschtröge aufgeklappt und mit Waffer gefüllt. Sind die Tröge geschlossen, so können sie als Tisch dienen. Jede Woche, am Montag, wird in ber amerikanischen Saushaltung gewaschen, jeden Dienstag geplättet. So ist die Arbeit des Waschens und Plättens nicht gefürchtet und balb erledigt. Viele amerikanische Hausfrauen besorgen ihre Wäsche ohne Hilfe. Weil sie Wasch= und Rocheinrichtung beiein= ander haben, können fie beides überwachen und ermüden sich nicht durch das Trepp= auf= und Treppabgehen.

Punkt 12 Uhr ist Lunchzeit. Dann kommt der Hausvater, wenn sein Bureau nicht zu weit entfernt ist, nach Sause und die Kinder aus der Schule. Im Efzimmer, das keinem andern Zwede bienen muß, ist der Tisch immer gedeckt. Nach jeder Mahlzeit wird er aufs neue in Ordnung gebracht, alles Nötige barauf gestellt und mit einem Tarlatanschleier zugebeckt. Es fieht hübsch aus, wenn das Glas- und Silbergeschirr unter dem duftigen Gewebe hervorblikt. — Eine Viertelstunde vor der Essenszeit zieht die Hausfrau ein sauberes Haustleid an, um den Gatten zu empfangen.

Nach der Mahlzeit wird die Rüche aufsgeräumt, dann entweder nötige Einkäufe besorgt oder auch eine Handarbeit vorgenommen.

Um 6 Uhr ist die Zeit des Dinners, welches wiederum die Familie gemütlich um den Tisch vereint. Beefsteaks, Cier, Thee sind bald zubereitet, einige Kartoffeln oder irgend ein Büchsengemüse munden herrlich dazu.

Nach dem Dinner bleibt der Hausherr in der Regel zu Hause. Für die Familie kommt jett die Zeit der Erholung und geselligen Vereinigung. Im anstoßenden Parlour oder Besuchszimmer, wo bequeme Schaukelstühle zum Nichtstun einladen, verstreichen bei Musik oder Lektüre im Nu die Abendstunden. Dadurch, daß die Hausfrau jett nicht mehr arbeitet, sondern sich erholt und ausruht, sammelt sie Kräfte für die Arbeit des solgenden Tages.

Um nächsten Morgen gehis frisch und munter ans neue Tagwerk. Bevor der Hausvater an die Arbeit geht, besorgt er den Fleischeinkauf für das Mittagsmahl. Er wird sicherlich vom Metger bessent, als wenn ein Kind oder ein dienstbarer Geist das Fleisch einholen würde. Vor dem Frühstud sind schon Väcker und Milchmann erschienen und haben ihre Produkte in dazu bestimmte Gesäße vor der Haustüre, die auf eine Veranda geht, untergebracht.

Zwischen 8 und 9 Uhr kommt täglich ber "Grocer" (Spezereihändler), um Bestellungen für den Tag aufzunehmen. Im Zeitraum von einer Stunde wird die Ware ins haus geliefert, so bak fie zur rechten Reit für die Mittagsmahlzeit eintrifft. Alles geht am Schnürchen. Die ameris kanische Hausfrau muß nicht hasten und jagen und ihren Ropf übermäßig anstrengen, da sie an den Händlern selbst Gehilfen hat, die sie an alles Nötige erinnern. Wie schwer ist es oft für uns Schweizerhausfrauen, alle Ingredienzen zu einer Mahlzeit bereit zu halten. Wenn man keinen dienstbaren Geist zur Verfügung hat, kommt man leicht in Verlegen= heit. In Amerika hat jedes größere Geschäft seinen Wagen ober Fourgon, ber bereit ist, auch ein zweites Mal zu fahren, falls man etwas vergessen hat.

Eine Arbeit, mit der hierzulande zu rechnen ist, ist die Besorgung der Böden. Parkettböden brauchen, so schön sie sind, große Sorgfalt. Manches junge Mädchen hat schon beim Blochen Schaden an seiner Gesundheit genommen. Diese ermüdende Arbeit bleibt der Amerikanerin erspart,

benn ihre Böben sind burchwegs mit Seppichen belegt, die Rüche mit Linoleum. Jeben Sag werden mit der leicht zu handshabenden Seppichbürste, die in neuester Zeit auch bei uns Eingang gefunden hat, die Seppiche bearbeitet. Jährlich einmal werden sie aufgenommen und einer Reinigungsanstalt übergeben.

Noch ein Wort über die Heizung im Winter. Man findet in Amerika meistens, auch in Einfamilienhäusern, die Zentralbeizung. Im Reller oder Erdgeschoß ist ein großer Ofen angebracht, der mit Steinkohlen gespeist wird. In der Wohnung darüber wird, je nachdem ein Zimmer warm sein soll, der Schieder geöffnet, um die warme Luft einströmen zu lassen. Auch hier muß man es lernen, das Feuer zu erhalten; die Mühe des Heizens ist dann gering.

Außer ber eingangs erwähnten unpraktischen Wohnungseinteilung und dem vickerorts herrschenden Vorurteil gegen die Hausarbeit möchte ich zum Schluß noch ein drittes Hemmnis nennen, das die leichte Erfüllung unserer häuslichen Pflichten erschwert. Es sind die Vesucher, welche um 11 Uhr, wenn es Rochzeit ist, oder gleich nach Tisch erscheinen, wenn das Aufräumen noch nicht beendet ist.

Die Besuche werden in Amerika am Abend gemacht. Nach vollendetem Tage-werk ist man gerne bereit, Freunde zu empsangen und hat Zeit genug, sich mit ihnen zu unterhalten. In dem angenehmen Bewußtsein, nichts zu versäumen, ist man dem Besuche gegenüber liebenswürdiger als am Tage. Es bewahrheitet sich dabei so recht der Spruch: "Nach getaner Arbeit ist gut ruhn!"

### **3**

### → Der Zimmet. →

Der echte ober feine Zimmet, Kaneel, ist die innere, von der Oberhaut befreite Kinde des Zimmetbaumes, eines 6 bis 9 Meter hohen, auf Ceylon heimischen, neuer-dings auch auf Java und in Südamerika angebauten Baumes mit glatten, leder-

artigen, 10—12 Cm. langen und 5 Cm. breiten, gewürzhaft riechenden Blättern. Er hat sehr wohlriechende Blüten und braunschwarze, weißgefleckte Früchte von der Größe einer Eichel, die viel ätherisches Öl enthalten und ein wohlriechendes, festes Fett liefern, das von den Eingeborenen zu Salben und Pflastern benütt wird.

Schon seit längerer Zeit bringt man von Ceylon und Nava aus nur die Rinde junger Schöklinge bes sorgsam kultivierten Baumes in den Handel, die sich durch feines und fraftiges Aroma auszeichnet. Die jungen, aus Samen oder Absenkern gezogenen Pflanzen werden reihenweise in loderen, sandigen Boden eingesetzt und im dritten Jahre schneidet man die Spike der Stämmchen ab, wodurch die Entwicklung von Schößlingen veranlaßt und große Büsche erzogen werden. Zweimal im Nahr, zur Zeit der lebhaftesten Saftströmung, werden die stärkeren Schöftlinge abgeschnitten, die Rinde mit dem Messer in bestimmten Abständen geringelt, dann der Länge nach aufgeschlitt und vom Holz abgelöst. Man schabt nun von diesen röhren= förmigen Rindenstücken die obere Haut ab und schiebt die Röhren der verschies denen Zweige ihrer abnehmenden Dicke nach derartig in einander, daß Röhrens stücke von 120—140 Cm. Länge entstehen, die an der Sonne getrocknet und in Bundeln zu 100 Stück in Leinwand eingenäht und versandt werden.

Die einzelnen Rindenstücke haben die Dide von starkem Papier, find außen hell bräunlich, gelb bis bräunlich rot gefärbt, mit zarten, etwas helleren Längsstreifen. während die Innenseite eine dunkler braune Färbung zeigt. Sie sind spröde, leicht zerbrechlich, auf dem Bruch splitterig und faserig. Der starke, lieblich aromatische Geruch des Zimmets tritt besonders beim Berbrechen oder Zerstoßen hervor; der Geschmad ist süßlich gewürzhaft, schwach brennend. Je stärker und dunkler der Zimmet ist, besto wertloser ist er, da diese geringeren Sorten auch einen viel weniger angenehmen, herben, stechenden und brennenden Geschmack besiken.

Unter den verschiedenen in den Handel kommenden Sorten des echten Zimmets ist der Ceylonzimmet der beste; nach ihm kommt der Javazimmet, der nur ein wenig schwächer in Geruch und Geschmack ist. Der Capennezimmet ist zum Teil noch mit der Außenrinde bedeckt, riecht und schmeckt stark und aromatisch, aber etwas schleimig und sieht mehr rotbraun aus. Der brassilianische Zimmet ist dunkel zimmetbraun, schmeckt scharf und schleimig und bildet meist slache  $2^{1/2}-5$  Cm. breite, längserunzelige Rindenstücke.

Der Zimmet ist, in gehörigem Maß angewandt, eines der feinsten und angenehmsten Gewürze an Mehlspeisen, Backwerk, Saucen, Rompotten, Crêmes, Gelees, Liqueuren und Schokoladen &c. Auch findet das ätherische Zimmetöl in der Parfümerie und Liqueurfabrikation ausgedehnte Verwendung. Die Zimmet-Tinktur wie die Zimmetrinde werden in der Arzneikunde benütt. Man kaufe zum Rüchengebrauch den Zimmet von bester Sorte in ganzen Röhren und stoße ihn nach Bedarf selbst, da der gekaufte gestoßene oder gemahlene Zimmet häufig mit geringen Sorten und anderen wertlosen Bestandteilen verfälscht ist. — Neben dem echten Cenlonzimmet kommen noch verschiedene andere Zimmetsorten in den Handel, vor allem die Zim= metcassia oder der Cassienzimmet, braune dinesische ober indische Zimmet. Röhren sind einfach eingerollt, hart, dider als der echte Zimmet, dunkel zimmetbraun, länggrunzelig und herbortretenden helleren, schieflaufenden Streifen, innen dunkler gefärbt, im Bruch eben und korkartig. Der Geruch ist schwächer als beim echten Zimmet, der Geschmad stark gewürzhaft, aber mehr herb als süklich. In Europa wird der Cassiazimmet wegen seines billigen Preises weit mehr verbraucht, als der echte Cenlonzimmet.

Außerdem gibt es noch den sog. Mutterzimmet, sowie den Malabarzimmet, auch den schwarzen oder Nelkenzimmet von dunkelkastanienbrauner Farbe und nelkenartigem Geruch und beißend gewürzhaftem Geschmack, den weißen Zimmet oder Raneel.

### Blumenschmuck für die Festtafel.

Wie reizende, gefällige Tafel-Arrangements lassen sich für alle festlichen Gelegenheiten aus selbstgezogenen, und wo dies nicht angängig, aus den in Gärtnereien erhältlichen frischen Blumen herstellen. Auch Wald und Wiese liesern uns schon früh im Jahr Material dazu. Zwei Faktoren sind aber unerläßlich: Schönheitssinn und Geschicklichkeit müssen zusammenwirken. Mit den einsachsten Blüten und Zweigen lassen sich dann aber geradezu aparte künstlerische Wirkungen erzielen.

Blumen künstlerisch geschmadvoll arransgieren heißt, sie diskret verwenden. Des halb wähle man einfardigen, höchstens zweifardigen Blumenschmud. Die jetige Moderichtung bevorzugt flache Safelsurrangements, doch wird man sich nie recht mit diesen befreunden können, besons ders in großen Räumen sehen solche Aussichmudungen verloren, kompakt, ungraziös und gedrüdt aus.

Wer praktisch ist, lasse sich beim Schreiner ungefähr 40 Cm. lange, 8 Cm. breite und 7 Cm. hohe Holzrinnen anfertigen, die beim Spengler mit Zinkeinsatz versehen werden. Man streicht diese Kinnen mit weißer Lackfarbe an und tönt das Ganze mit Goldbronze ab.

Auf diese Weise hat man moderne Gejässe, die den Vorzug haben, daß die mit Wurzeln ausgepflanzten Blumen sich darin vorzüglich halten, auf der Tafel wenig Plat und für die Füllung wenig Blumenmaterial beanspruchen und auch, zwischen Doppelsenster gestellt, den ganzen Winter hindurch, unser Auge erfreuen. Diese Rinnen mit je einer Reihe gleichmäßig hoher roter Tulpen ausgepflanzt und in gefälliger Anordnung auf die Tafel gestellt, sind sehr effektvoll. Je zwei Schmetterlingsschleisen in Farbe der Blumen seitlich angebracht, erhöhen die Wirkung.

Für den Schmuck der Ostertafel kommen in erster Linie die Veilchen und himmelsschlüsselchen, Leberblümchen, Weidenkähren und blühende und knospende Zweige zur Verwendung, wenn man nicht frühzeitig Maiglöcken dafür angetrieben hat. — Sträußchen aus diesen Blumen auf der Tasel in regelmäßigen Zwischenräumen hingelegt oder in kleinen Vasen neben jedes Gedeck gestellt, nehmen sich reizend aus. Der Tischläuser soll in der Farbe mit den Blüten harmonieren. Die Zweige ordnet man in hohen Vasen gefällig an und leitet schmales rosa oder grünes Band von den schlanken Blumengefässen zum Ende der Tasel.

Ganz besonders hübsch nehmen sich die Maiglödchen als Tafelschmud aus. Hier ein Arrangement:

Eine mit Maiglödchen und zartem Haarfarn gefüllte Kristallvase bient als Mittelpunkt, von welcher rechts und links zwei zierliche Farnranken ausgehen, deren Enden zwei auf die Vase zusteuernde große weiße Schwäne im Schnabel halten. Der hohle Rumpf der Schwäne wird mit Waldmoos gefüllt und aus biesem heraus wachsen Maiglöcken. Zu beiden Seiten stelle man wieder kleinere, wie oben gefüllte Basen, die wieder durch Farnranken verbunden werden, und fahre nun abstufend fort, bis am Ende der Tafel die Vasen nur noch 12 Cm. Höhe aufweisen. Über das Tafeltuch graziös verstreute Farnranken vervollständigen das Ganze.

Rote ober auch rosa langstielige, gefüllte Aelken, Flieder, Margarethen und Rosen erzielen gleichfalls, einheitlich in Vasen geordnet, reizende Effekte. Bei Verwendung von roten Rosen empsiehlt es sich, jeder Vase ein vierediges, kantiggelegtes rotes Plüschdecken zu unterlegen. Auch elektrische Glühlampen in Farbe der Blumen dürsen diskret verwandt werden.

Auch in den einsachsten Verhältnissen sollte man es sich zur Pflicht machen, wentigstens an hohen Feiertagen durch Blumenschmuck unserm Tisch ein besonders sest-liches Gepräge zu geben. Die Natur bietet uns, zumal im Sommer, in verschwensderischer Fülle das Material dazu; wir brauchen es nur zweckmäßig zu verwerten.

Ein sehr sinniges Arrangement von weich gekochten Siern für die Ostertakel ist solsgendes: Man nimmk eine flache runde Schüssel, stülpt auf diese eine umgestürzte Untertasse, auf beren Witte ein Osterhäschen ober ein Kelchglas mit einem Strauß Frühlingsblüten prangt. Dann bestreut man Untertasse und Schüssel mit einer Salzschicht und steckt in diese die nur weiß ober hübsch dunt gekochten Gier terrassensighten, die Lücken werben mit krauser Beterfilie ausgefüllt.

Im haushalte wird verdunnte Schwefelsäure (mit Weizenschalen vermengt) zum Rei= nigen von metallenen Gefäßen benutt. Die Saure löft die dunne Schicht des Oryds auf, welches bie Oberfläche ber Gefäße bebeckt und beren Glanz beeinträchtigt hat. Wasserflaschen, in benen sich mit der Zeit eine weiße Schicht von toblenfaurem Ralk angesetzt hat, laffen sich sehr leicht mit etwas verbunnter Schweifelsaure reinigen. Die Mörtel= flecken auf neugelegten Platten werden durch An= wendung von Schwefelfaure entfernt. Die Schwefel= fäure finbet außerbem in ber Mebizin und gang besonders in der chemischen Industrie eine aus-gedehnte Verwendung; ohne sie ware heutzutage die herstellung vieler Stoffe überhaupt unmöglich. — Schwefelfaurefleden muß man fofort mit Ammoniat behandeln, sonst verursachen fie später Löcher in ben Kleibern.

Fälschungen der Muskatnüsse sind leicht nachzuweisen, wenn man sie ins Wasser legt. Die gute Ware sinkt wegen ihrer Schwere zu Boben; die wurmstichigen Nüsse schwimmen auf dem Wasser und die künstlichen Nüsse, aus Ton und Gips nachgemacht, verlieren ihre Farbe.

# **→→→→** • • Küche. • • **€€€•**

## Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: †Krautsuppe, \*Ralbsragout auf franzöfische Art, gebämpfter Reis, konservierte Heibelbeeren.

Dienstag: Mehlsuppe, falsche Austern, \*Brunnentressegemüse Grieskroketten, Orangensalat. Mittwoch: Erbssuppe, Essigleisch mit Knöpfit,

gedunftete Birnen.

Donnerstag: Suppe mit verlorenen Giern, †ge= badenes Kalbshirn, †Löwenzahn, Ofterpubbing. Freitag: Paniermehljuppe, \*Kartoffelfleischpastete, Ropfsalat, Rosinenschnitten.

Samstag: Ribelisuppe, Schafsbraten, gebörrte Bohnen, Apfelmus mit einer Krufte.

Sonntag: \*Arautersuppe, \*Salm mit hollanbischer Sauce, +Hubnerragout, \*Brunnentresseslat, Brattartöffelchen, +Osterslaben.

Die mit \* bezeichneten Rezehte find in biefer Rummer gu finden, die mit † bezeichneten in ber letten.

### Rodirejepte.

Altoholhaltiger Wein kann zu süßen Speisen mit Borteil durch alkoholfreien Wein ober wassers verdünnten Strup und zu sauren Speisen durch Zitronensaft ersetzt werben.

Kräutersuppe. Für 6 Versonen. Zutaten: 1 gehäufter Teller frische Kräuter, diese können beliebig zusammengestellt ober jedes allein verwendet werden. Es eignen sich Spinat, Körbelskraut, Sauerampser, junge Brennessell, Hopsensprossen, als Zugade, Vetersilie, Zwiedelröhrchen, Schnittlauch, 30—40 Gr. süße Butter, 20—30 Gramm entseuchtetes Mehl, geröstete Brotwürsel,  $1^{1/2}-2$  Liter gute Fleischrühe, Muskat, 1-2 Eigelb, nach Geschmad mit Rahm. — Das Grüne wird sein gehackt, Hopsensprossen nur kurz gesschnitten, das Mehl wird in der flüssig gemachten Butter nehst dem Grünen einige Minuten gesdämpst, mit der Fleischrühe abgelöscht, 3—5 Minuten durchgekocht, unter Kühren an das versklopste Eigelb gegossen und mit gelb und hart gerösteten Brotwürseln übersät.

Gedämpfter Salm. Der Fisch wird gewürzt, ein wenig frische Butter, Fleischbrübe, Zitronenssaft, ein Stüd Gelbrübe, eine Schalotte werden tochend gemacht, der Fisch hineingelegt und unter sleißigem Begießen, je nach Größe ½—3/4 Stunden gedünstel. Größere Fische werden über dem Rücken mit Querschnitten versehen. Zu geringen Fische arten werden mehr Gewürze, wie Nelken, Pfefferstörner, Peterfilie, Lordeerblätter gelegt, bei mageren Fischen wird mehr Butter beigegeben, bei setten bleibt dieselbe ganz weg. Die kurz eingekochte Fischsauce wird duch ein Sieb auf die Platte darüber gegossen. Ausstrierte Resormküche.

Holländische Sauce. Zeit 20 Minuten. 20 Gr. Mehl, 2 Eibotter, 50 Gr. Butter, 4 Pfefferstörner, 2½ Deziliter Fleischrübe, Zitronensaft, Müskatnuß. — Man rührt das Mehl mit etwas kaltem Waffer glatt, gibt die weichgemachte Butter hinein und die übrigen Zutaten, zuletzt die warme Fleischbrühe. Man wählt gleich von Anfang dazu ein Emails oder Kochporzellansköpfchen, das man nun auf das Feuer bringt. Auf kleinem Feuer und unter bestä digem Schwingen mit dem kleinen Schneebesen läßt man die Sauce dis ans Kochen kommen. Kann sie nicht sofort serviert werden, stellt man sie in ein größeres Gefäß mit heißem Wasser (dain-marie). Feine Sauce zu jeder Art von Fischen.

Kartoffel-fleischpastete. Zubereitungszeit 11/2 Stunden. Für 6 Personen. Zutaten: 500 Gramm gelochte, kalte, mehlige Kartoffeln, 100 Gramm Fett, 2 Eier, Salz, Muskatblüte, 130 Gramm Mehl, 500 Gramm fein gehadter Kalbsbraten, etwas gestoßener Pseffer, geriebene Zwiedel und 1/4 Liter von den Kaldsknochen und Knorpeln gekochte, mit 20 Gr. Liebigs Fleisch-Ertraft gekräftigte Bouillon. — Zuerst reibt man die Kartoffeln und knetet sie mit den Eiern, etwas Salz, 1 geriedene Zwiedel, 100 Gr. Mehl, 50 Gramm

Hett, Tetwas gestoßener Mustatblüte mit ben Händen zu einer guten Kloßmasse. Dann werben, je nachdem der Braten sett ober mager ist, 50 Gr. Fett mit etwas Zwiedel und 30 Gr. Mehl auf dem Feuer geschwitzt, die Bouillon aus Liedigs Fleisch-Extract hinzugerührt und der seingehackte Braten mit etwas Pfesser, gestoßener Muskatblüte und Salz durchgearbeitet, so daß er eine nicht zu weiche Fleischfarce gibt. Nun gibt man in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufsorm die Hälfte der Kartosselmasse, dann die Fleischfarce und darauf den Rest der Kartosselm. Zulezt bestreicht man die Pastete mit etwas geschmolzener Butter, bäckt sie im Ofen etwa 1½-1½ Stunden und stürzt sie auf eine heiße slache Borzellanschüssel.

Bu diefer Paftete schmecken Möhren ober Spinat fehr gut, ebenso eine Kapern= ober Sarbellensauce.

Kalbsragout auf französische Art. 1 Kilo Kalbsbruft oder Bug wird in 4 Centimeter große Würfel geschnitten, diese in etwa 100 Gr. heißem Fett schön angebraten und dann herausgenommen. Im zurückbleibenden Fett werden 50—70 Gramm Wehl bräunlich geröstet, mit Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht und aufgelocht. Das Fleisch wird wieder beigegeben, nebst Salz und Pfesser, und mit 10—12 blanchierten kleinen Karotten oder einigen in Städchen geschnittenen gelben Küben, einem Duzend glacierter Zwiedelchen und einem Sträußchen Petersilie, zugedeckt in 3/4 St. auf mäßigem Feuer gar gesocht. Beim Anrichten entsernt man die Petersilie und schmeckt mit einem Glöchen Maggi-Würze ab.

Brunnenkressezemüse mit Milch. Aus Butter und Mehl macht man eine helle Mehlsschwitze, löscht diese mit ½ Liter Milch, würzt mit Salz und Muskatnuß und läßt dies zu einer wohlschmeckenden Sauce auslochen. Die Blätter der Brunnenkresse werden von den dicken Stielen gepflückt, tüchtig gewaschen und in der Sauce gedämpst. Zulezt würzt man mit Zitronensast und quirkt 1—2 Eigelb an das Gemüse.

Brunnenkressesalat. Ueber die gut gereinigte Kresse drückt man etwas Zitronensast (eine halbe Zitrone genügt für 3—4 Personen), schwenkt darin die Kresse und läßt den Salat etwa 1/2 Stunde stehen. Bor dem Servieren gibt man etwas Taselöl und Sala, nach Belieben etwas Zucker, aber ja keinen Essig darüber.

Vexierostereier. Man macht in ber Witte einer Anzahl von Hühnereiern eine kleine Deffnung und läßt den Inhalt der Sier auslaufen. Die völlig leeren Schalen werden rein ausgespült. Hierauf bereitet man ein steifes Blancmanger, spült die Sierschalen nochmals aus und füllt sie gleich barauf mit der noch warmen Masse. Die Deffnungen der Schalen werden hierauf mit Stückhen von Pergamentpapier, welche an den Rändern gummiert sind, verklebt, und die Sier auf ein Sierbreit gestellt, wo man sie ab und zu umdreht. Am solgenden Tage schält man sie ab und serviert sie auf einer Schüssel, wo sie die Täuschung wirklicher, geschälter Gier hervorrusen

Eine Banilles ober Fruchtfauce kann bazu gereicht werben.

Osterpudding. 8 Eier, 150 Gramm Mehl, 100 Gr. Butter, 100 Gr. Buder mit Banillegefcmad, 1/2 Liter Mild. — Das mit Buder vermischte Mehl wird mit ber Milch forgfältig angerührt und in einer Bfanne, in welcher vorber bie Butter gerlaffen murbe, auf bem Feuer gequirit, bis ein fteifer Brei entfteht. Dann lagt man ibn austüblen, rührt ein Eigelb um bas anbere gleich= mäßig bagu und gulett bas gu fteifem Schnee geschlagene Eiweiß. Nun wird biese Masse in eine ober zwei bereit gemachte Formen gegeben, welche aber nur halb voll sein burfen und im Wafferbab eine Stunde gekocht. Wenn alles in einer Form ist, so muß ber Pubbing 11/2 Stunden tochen. Der Teig tann auch mit Zitronenschale ober Zimt gewürzt werben. Der Bubbing wirb warm gefturgt und fofort mit fuger Sauc ferviert. Reformtochbuch von J. Spühler.



So wobltätig bie meiften Würz- und Gewürzstoffe auf die Verdauung und das Nerveninftem im allgemeinen wirken, so find fie nicht unter allen Umftanden barmlofer Natur, fonbern muffen immer mit gewiffer Borficht und Auswahl. in einem bem Organismus angepagten Mage angewendet werben. Denn Inbividuen mit empfinb: lichem, reizbarem Magen und Rervenfuftem burfen fte entweder gar nicht ober nur in febr beschränktem Grabe in ihrer Diat verwenden. Auch ein relativ gefunder, fraftiger Magen tann burch Migbrauch berfelben allmählich schwer geschädigt und trant gemacht werben. Denn burch bie fortwährenbe Ueberreizung ber Magenschleimhaut muß nach turgerer ober langerer Beit eine Erfchopfung bes Drufenapparates, sowie eine Erschlaffung ber Magenmustulatur entstehen und als weitere Folge werben abnorme demische Zersehungen bes Magen-inhaltes, Magentatarrh, Magenatonie, Magener-weiterung, nervöse Berbauungsftörung (Dyspepsie) mit allen ihren farbenreichen Bilbern nicht aus: bleiben. Außerbem verurfacht bie mit Gimeiß und Fett, fowie icarfen Gemurgen überladene Roft intenfiven Durft, weil ihre demiiche Umfetung im Stoffwechsel fehr viel Baffer erforbert, bas bann meift in Form geiftiger Getrante, Bier, Wein eingeführt wirb, ein Umstand, ber nicht selten zum chronischen Alloholismus verleitet.

Dr. H. Eötscher "Wie erhalt man feinen Magen gesund".

# Kinderpflege und -Erziehung.



Die Windpocken. Diese häufige sonst aber ungefährliche Kinderkrankheit ist gekennzeichnet burch kleine rote Fleckhen, die zuerst am Rücken,

am Kopfe, bann im Gesichte und später am ganzen Körper vereinzelt auftreten. Auf diesen roten Fleden bilden sich Bläschen, die zuerst einen hellen, bann trüben Inhalt haben, die zuerst einen hellen, bann trüben Inhalt haben, die fie abtrocknen und abfallen. Zumeist zeigt diese Erkrankung keine besonderen Anzeichen. Die erkrankten Kinder bleiben lustig, haben guten Appetit und kaum Fieber. Wenn solches auftritt, so steigt es auf 38°C und dauert höchstens einen Tag, um dann wieder zu verschwinden.

Man bringe die Kinder bis zum Abtrocknen und Abfallen der vertrockneten Pusteln ins Bett, verhüte das Krazen der juckenden Pusteln, wobei es gut ist, gegen den Juckeiz Reismehl auf die Haut zu stauben und gebe leichte Diät. Nach überstandener Krankheit soll das Kind 2—3 mal gebadet werden. Ungeimpste Kinder sollen isoliert werden, da bei solchen die Windpocken, auch "Schafblattern" genannt, einen schweren Verlauf

nehmen tonnen.

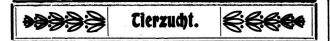
# 🎾 Gartenbau und Blumenzucht.



3. Böttner schreibt in "Ballongartnerei und Borgarten": Fuchsien lassen sich als Ampel pflanzen auf Ballonen, Beranden 2c. sehr gut ver wenden. Man kann bazu die gewöhnliche Fuchst nehmen, die man nicht direkt in eine Ampel, son bern in einen aus Draht gefertigten Ballon pflanzt

Diese Ballonkultur der Fuchsien ist vorbildlich für die Kultur von Umpelpflanzen überhaupt. Wir beschaffen uns im Frühjahr kräftige Fuchsien mit Copfballen, füllen zunächst in unsere Drabtgestelle eine Lage halbverrotteten Dünger (Kuhdunger ober auch alten Pferbebunger), legen bie Wurgeln ber Pflanzen barauf und füttern die Wurzeln in gut verrottetem Dunger ein, bann tommen wieber Pflanzen barauf und fo fort, bis ber Ballon ge= füllt ift. - Die Fuchfien, Die für biefen 3med gut vorbereitet fein muffen, gebeihen in ber Dunger= padung, wenn fle ftets feucht gehalten werben. Ein Berfauern ber Wurzeln, wie es fonft in feuchter Dungerpackung eintritt, wird burch bie luftige Beschaffenheit bes Ballons verbutet und die Bflanzen werben mit einem Reichtum bluben, wie wir ihn in anberen Berbaltniffen taum fin= ben, benn fie genießen felten so viel Luft, Licht und Nahrung, vereint mit einer ftets gemäßigten Feuchtigkeit.

Es empfiehlt sich, für die Kultur von sämtslichen Ampelpstanzen, soweit es irgend angängig ist, eine Erde zu verwenden, die größtenteils aus balbverrottetem, speckigem, seuchtem Dünger besteht. In diese werden die Wurzeln leicht und fröhlich eindringen und wir haben nur noch für tägliches Gießen zu sorgen. Bei der Kultur der Ampelpstanzen müssen wir jedenfalls viel aufmertslamer sein, als bei der Kultur im Kasten.



Die Aufzucht der jungen Gänse. junge Brut wird mit gefrumeltem Brote, feingehadten Reffeln und hartgetochten Siern gefüttert. Nach und nach geht man zu gröberer Nahrung, wie geschälten und gerbrudten, getochten und gefalzenen Kartoffeln, mit Grunem, Rleie ober Milch vermengt, über. Bei warmem Sonnenschein läßt man die kleine Schar auf gute Weibe, wo fie mit Luft die Grasspigen abrupft. Man schütze die Jungen in ber erften Zeit vor Räffe und Regenguffen; wenn ihr Flaum burdnagt wirb, ertalten fie fich und gehen ein. Ebenso icablich find ben jungen Ganschen bie jungen Körner bes abge= blübten Roggens, die fie febr lieben. Reichliches Waffer ift ben Ganfen Bedarfnis, aber erft wenn sie Febern bekommen, burfen fie basselbe auf-juchen. Sobalb fie bie Flugel schließen, ist keine besondere Pflege mehr nötig, man versäume aber nicht, sie morgens und abends noch zu füttern.



### Antworten.

24. Aus wärmern Zonen kommenden ober sonst vollblütigen Personen bienen unsere Federbetten nicht. Anstatt der Federbetten gibt man Steppbeden und an Stelle der Federkissen sertige man solche aus Roßhaar an und legt darüber mehrere Lagen Baumwollwatte, die man mit einigen Stichen festheftet (wie die Kopspolster von Seegras). Diese Roßhaarkissen überzieht man wie die Federkissen; sie erzeugen weniger Size im Kopf und gewähren angenehmern Schlaf.

Abonnentin in L.

29. Gedörrte Kastanien werden über Nacht eingeweicht, am Morgen geschält, mit kaltem Wasser und Salz aufgesetzt und 2—3½ Stunden gekocht. Wenn nicht ein Stück Fleisch beigelegt wird, bes darf es natürlich einer Zugabe von Fett. Gießen Sie so viel Wasser an, daß es bei ruhigem Kochen eingelocht ist, wenn die Kastanien weich sind. Im Selbstocher werden sie sehr aut.

Selbstlocher werben sie sehr gut, Martha.
30. Vielleicht enthält Ihr Bratfett Bobensat, was das Fett sehr gerne zum Schäumen bringt beim Einlegen des Backwerks. Bringen Sie solches möglichst trocken in das Fett. Das Fett muß rauchheiß gemacht werden, bevor z. B. Fische eingelegt werden; wo dies nicht beachtet wird, kommt das Fett sehr gern zum schäumen.

Röchin in B.

31. Wie ich höre — wir selber machen bas Gas nußbar — ist bas Glätten mit Spiritus insofern empfehlenswerter als bas Glätten mit Rohlen, als bie Handhabung sauberer ist, aber ber lepiritusgeruch ist nicht viel angenehmer und gesünder für die Glätterin, als die Ausbünstung der Rohlen. Emmy.

32. Ich nenne Ihnen nachstehend einige Menüs, bie mir aus meinen letzten Ferien erinnerlich sind und fast durchweg Anerkennung bei den Gästen sanden: 1. Einlaufsuppe, Rindsbraten, Kartosselscroquettes, Käsepastetchen, Splnat, Brotpudding. 2. Gerstensuppe, Zunge in Sauce, Maccaroni, Beefsteats, gebratene Kartosseln, Kopssalat, Erdbeertorte. 3. Gemüsesuppe, Fische mit Mayonnaise, Schweinsbraten, Bohnen, Kirschsoufsle. Geben Sie so viel als möglich Obst, frisches gedämpstes und Dessert in Verbindung mit Beeren und Früchten. Nur nicht zu viel schweres Backwerk, namentlich am Abend. Ich hosse, Sie werden von anderer Seite bessere Auskunst erhalten, als von

32. Das Lexikon ber Küche, herausgegeben vom Verlag Weber in Leipzig, umfaßt in seinen zwei Bänden nicht nur alle Gerichte, die in der bürgerlichen und seinen Küche gekocht werden, sondern es gibt auch Menüs für alle Lage des Jahres. Die Bücher kosten meines Wissens 20 Mark, dürsten sich aber bald bezahlt machen.

33. Wenn Ihre Berliner Ofannkuchen breit und wie Sie sagen doch luftig werden, ist wohl der Grund darin zu suchen, daß sie zu dünn außzgewallt sind. Ich walle den Teig dis zu einer Dicke von 2 Cm. auß. Dann steche ich die Kuchen mit einem kleineren Weinglase auß. Wenn sie schon aufgegangen sind, so sange ich an zu backen. Daß die Pfanne während dem Einlegen vom Feuer genommen und erst wieder auß Feuer gesieht wird, wenn sie obenauf schwimmen, werden Sie wissen?

### Fragen.

34. Kann man Parkettböden wirklich uns beschabet einmal im Jahr aufwaschen?

Abonnentin in B.

35. Schon oft hörte ich vom Selbstkochers bekam aber noch nie einen zu Gesicht. Wäre eins Abonnentin so freundlich, mir benselben zu beschreiben (Preiß 2c.) und zu sagen, ob einer Hausschaltung von 2-4 Personen damit gedient wäre? Unterzeichnete ist Lehrerin, hat einen weiten Schue, weg und somit ist die Möglichkeit ausgeschlossen in so kurzer Zeit (1½ Stunden) ein gehöriges Essen zubereiten zu können. Gas ist nicht vorsbanden.

36. Meine Freundin, ein junges Frauchen, hat ihre letzte Wäsche nach ber vielgerühmten neuen Methobe mit Perfil gewaschen, ganz nach Borschrift, nur daß sie sie vorher in gutes Seisenswasser einweichte, was nach ihrer Meinung doch unmöglich schaben konnte. Als sie aber die Wäsche aus dem Kessel zog, o weh! da waren die Flecken ganz eingebrannt. Was gibt es nun für Mittel, die, ohne die Stosse zu sehr anzugreisen, sie wiesder rein machen? Für gütigen Kat ist sehr danksbar

Frauen u. Mädchen sind von der wirk. ung von Grolichs Heublumenseife überzeugt