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

Band: 16 (1909)

Heft: 16

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. 16. XVI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | Zürich, 7. August 1909.

In wenig Stunden, die vorüberfließen,
Kann so viel liegen — Glück und Lust — und Leid —
Wir armen Menschen sind fürwahr ein Spielball
Des Zufalls und der Dinge und der Zeit.

Das Zerschlagen.

Eine Hausfrauenfrage von Marie Lang, Wien.

(Nachdruck verboten.)

„Glück! Das bringt Glück!“ pflegte einer meiner Freunde stets auszurufen, wenn klirrend etwas in Scherben ging. Damit entwaffnete oder beschwichtigte er fast stets die entsetzten Hausfrauen, deren entsetzte Augen durch diese Beschwörungsformel wieder normal wurden. Ein uralter Volksglauben, der auch im „Polterabend“, vor der Hochzeit, an dem in vielen deutschen Gauen vor der Tür der Braut ein Haufen Scherben zerschmettert wird, seinen Ausdruck findet. Wohl ein Symbol, daß aus Trümmern neues Glück aufsteigt.

„Aber was zum Kukuk soll mir all das, wenn das Dienstmädel mein Geschirr dezimiert und ärger als der Feind darin wütet! Wie schützen wir armen Hausfrauen uns vor der Gefahr?“ Die Frage ist der Mühe wert, gestellt zu werden. Umzingeln wir sie einmal von allen Seiten.

Was sind die Hauptursachen des Zerschlagens? Ich glaube, man könnte sie in zwei große Gruppen teilen: im Nichtumgehenkönnen mit den Dingen und in der Hastigkeit. Diese beiden Faktoren müßte eine feldherrngleiche Hausfrau vor allem ins Auge fassen. Sie zu besiegen, dazu gehört viel, viel Strategie und Kriegslist. Einer einfachen Dirn vom Lande, die voll guten Willens ist, beizubringen, wie sie mit den Dingen umgehen soll, kommt der jahrelangen Belagerung einer Stadt ziemlich gleich. Der Feind, das ist beileibe nicht die Dirn, sondern deren Ungeschicklichkeit, darf nicht aus dem Auge gelassen werden, jede Bewegung muß verfolgt und dann entsprechende Vorkehrungen und Maßnahmen getroffen werden. Man darf nie ermüden, nie erlahmen, nie ablassen — „das kann man ja doch um Gotteswillen nicht“ — natürlich nicht, aber die Folge tritt ebenso naturnotwendig wie das Müdewerden ein, ein Ausfall der Belagerten und — Scherben! Mit den

Dingen umgehen zu können, ist das Resultat großer Einsicht, die nur selten durch angeborenes Talent unterstützt wird, ist die Folge systematischer Kultur!

Diesen Satz können wir aufrecht halten, was immer für Dinge wir dabei ins Auge fassen. Sei es die Schleppe einer eleganten Dame, ein Racket, Silber oder Porzellan, Kochtöpfe, Petroleumlampen, ein Präsentierbrett oder Visitenkarten.

Es ist für unsere jungen Hilfskräfte nicht leicht, sich in Räumlichkeiten sicher zu bewegen, die ihnen bis zur Stunde fremd waren.

Wir dürfen von einem kleinen Vorstadtkind oder Landmädel, dessen Milieu bisher Stall und Scheune, oder eine dumpfe Hofwohnung war — wenn es nicht am Ende noch schlimmere Keller- und Dachräume oder elende Schlupfwinkel der Armut gewesen sind — nicht erwarten, daß es sich gleich bei uns zurechtfinde, auskenne und anfassen könne. Und dabei ist der Sprung in letzterem Falle wahrhaftig noch tausendmal größer. Abgesehen von allem anderen, allein was die Reinlichkeit betrifft.

Wenn wir nun dieses Verständnis für die Dinge, mit denen hantiert werden soll, beizubringen suchen, werden wir entdecken, daß wir selbst ihnen oft recht verständnislos begegnen. Man stellt zum Beispiel eine Lampe oder eine große Vase auf einen kleinen Tisch vor ein Sofa, hinter den man dann mühsam und vorsichtig schlüpfen muß, um sich niedersetzen zu können; man stellt Nippes an den Rand von Etageren, an die man anstreifen kann; Tintenfässer, Teller, Gläser in den Bereich von Kinderhänden. Aufgepaßt, strategietreibende Hausfrauen, da sind viele Hindernisse wegzuräumen, deren Beseitigung nur ein Beweis von Kultur sein wird. Die unzweckmäßige Verstauung des Hausrates in unseren Kasten, ist tausendfacher Anlaß zu allen möglichen Unfällen. Handlich sollen die Gebrauchsgegenstände aufgestellt oder eingeräumt sein. Zweckmäßigkeit muß als ein oberstes Gesetz dafür betrachtet werden, dem noch ausgesuchteste Akkuratesse hinzugefügt werden sollte. Bei einem Segelboot herrscht strengste Ordnung, alle Taue müssen „klar" sein, sonst könnte man nicht manövrieren und liefe Gefahr, zu kentern. Leider springt uns nicht die Gefahr, die jede „Schlamperei" birgt, gleich so ins Auge, wir selber fallen dadurch nicht immer gleich ins Wasser, aber soviele Freuden, soviel Behaglichkeit — wirkliches Lebensglück.

Im engsten Zusammenhang mit dem Wissen, der Kenntnis von den Dingen und ihrer zweckmäßigen Behandlung, steht das Tempo, der Rythmus, in dem wir leben. Die meisten hasten und hetzen ihre Tage durch, ohne zur Besinnung zu kommen. Diese Nervosität teilt sich allen Verrichtungen mit und überträgt sich auf sämtliche Hausgenossen. Weise Zeiteinteilung und genügende Zeit zum Vollbringen jeder Arbeit ist die Hauptsache. Dadurch werden zahllose Gläser und Tassen vor dem Zerschlagenwerden bewahrt bleiben. Ruhepausen, völliges Ausspannen ist notwendig, wenn Tüchtiges geleistet werden soll. Je verbrauchter man ist, desto weniger intensiv, desto weniger aufmerksam kann man arbeiten. Um gut und schön arbeiten zu können, bedarf man eines wundervollen Gleichmutes, eines Gleichgewichtes von Körper- und Seelenkräften. Darum raste, liebe Hausfrau, und laß die anderen rasten.

Trotz alledem ist das Unheil des Zerschlagens nicht ganz zu bannen. Alles geht einmal zugrunde; wir selber werden abgenützt und beschädigt; wie kann man nur glauben, daß die gläsernen und porzellanenen Herrlichkeiten davor gefeit sind. Die täglichen Gebrauchsgegenstände werden sogar naturgemäß in einem nahezu voraus zu bestimmenden Prozentsatz zu grunde gehen, und vernünftigerweise setzt ihn die kluge Hausfrau, die unnützen Aufregungen vorbeugen will, schon im vornherein in ihr Budget als besonderen Posten: „Inventarabnützung", ein.

Gute Hausfrauen haben schon oft über das Verhalten gegenüber diesem Übelstande debattiert. Eine sehr tüchtige meinte unlängst mir gegenüber, nach Abzug des eben konstatierten notwendigen Ausfalles,

sollte das Dienstmädchen für leichtfertige oder böswillige Beschädigung verantwortlich gemacht werden und Schadenersatz bis zur Hälfte des Wertes leisten. Ich selbst bin der Ansicht, daß auch dieses Plus noch vergeben werden soll, und habe nur angeordnet, daß mein Mädchen mir Mitteilung davon macht, wenn ihr ein Malheur passiert ist, das mir, wie ich annehme, ebenso hätte zustoßen können. Nur was von dem übergebenen Inventar zerschlagen ist, ohne daß man sich deshalb bei mir entschuldigte, kann ich logischerweise nicht entschuldigen.

Das schrecklichste an der Sache scheint mir aber das Geschrei und der Spektakel mancher Frauen im Augenblick der Katastrophe selbst.

Schreien und Schimpfen einer unabänderlichen Tatsache gegenüber gehört zu dem „weibischen" Benehmen, durch das die Frauen so viel von ihrem Ansehen im Vergleich zum Manne einbüßen, der das Unabwendbare mit viel mehr Haltung erträgt.

Etwas Humor auch im Mißgeschick zu bewahren, ist weise und hilft über manches Ungemach hinweg. Freilich besitzt ihn nicht jeder; er ist ein Talent, wie ein anderes, wie Schönheit oder musikalischer Sinn, nur nicht anerkannt genug. Manche junge Frau erschrickt, wenn ihr das Lachen kommt, in solchen hauswirtschaftlich-tragischen Momenten, und schämt sich ihrer „Leichtfertigkeit". Leichtsinn und leichter Sinn sind aber zweierlei. So unerfreulich der eine, so hold ist der andere. Man muß nur den Mut dabei haben, unversehens wird das ganze Leben dann leichter. Laßt euch das Herz mit Scherben nicht beschweren! Lieber als deshalb häusliche Sorgen ist mir noch, wenn ihr meint, „das bringt Glück!"

Trage dein Übel, wie du magst,
Klage niemand dein Mißgeschick;
Wenn du dem Freunde ein Unglück klagst,
Gibt er dir gleich ein Dutzend zurück.

Haltbarkeit der Wäsche einst und jetzt.

(Nachdruck verboten.)

Wir leben nicht mehr in der guten alten Zeit! Soll man „leider" sagen oder „Gott sei Dank"? Weil nämlich alles, was vergangen ist, im Laufe der Jahre mit einem Glorienschein umwoben wird, hat auch die Menschheit der Zeit von anno dazumal den Mantel der christlichen Liebe umgedängt und ihr den Beinamen „Die gute" gegeben. Gewiß waren in früheren Zeiten die allgemeinen Erwerbsverhältnisse günstiger und die Menschen nicht so nervös wie heute; das Hasten und Jagen war noch nicht zur Rücksichtslosigkeit gegen die Mitwelt ausgeartet. Anderseits aber entsteht bei einem Blick auf die Häuser unserer Vorfahren die Frage, ob sebst der Minderbemittelte der Gegenwart wieder in diese alten Höhlen zurück möchte, und ob er sich das Wasser, anstatt den Leitungshahn aufzudrehen, wieder wie einst aus dem nächsten Fluß holen und seine abendlichen Mußestunden beim rußigen Kienspan verbringen möchte, anstatt sein Gasglühlicht oder die elektrische Lampe zu entzünden.

Man lobt gedankenlos die alte Zeit, ohne der großen Vorteile zu gedenken, die uns die Neuzeit brachte. Man vergißt, daß ein jeder in seiner Sphäre heutzutage ganz andere Ansprüche stellt, und daß gemäß dieser Ansprüche, die modernen Verhältnisse sich gegen früher wesentlich geändert haben. So auch die Ansprüche der Hausfrau inbezug auf ihre Wäsche. Zwar gedenkt sie noch sehnsüchtig der Urgroßmutters-Zeiten, da der Wäschebestand als teueres Erbe auf Kind und Kindeskinder überging, auf der andern Seite aber stellt sie an den Wäschefabrikanten und an die Wäscherin heute Anforderungen, von denen sich ihre Ahnen nichts träumen ließen, und vergißt dabei ganz, daß eben diese modernen Ansprüche sich nicht mit der früheren langen Haltbarkeit der Gewebe in Einklang bringen lassen.

Auf diese Zeiten wo man selbst spann wollen wir, da zu weit zurückliegend, gar nicht erst eingehen. Großmutter ging hin und erstand so und so viel Ellen Leinwand, die

Elle zu einem Taler, die Enkelin dagegen will für den Meter heute nicht mehr als einen Franken zahlen, trotzdem der Wert des Geldes früher ein viel höherer war als heute. Welch himmelweiter Unterschied aber, ungeachtet des Preises, war zwischen der einstigen Leinwand und der jetzigen. Großmutter kaufte für ihren Taler ungebleichtes, derbes Gewebe, welches ohne jede Appretur sich wie ein Brett anfühlte; die moderne Frau würde schaudern bei dem Gedanken, dieses rauhe Gespinst mit ihrer verwöhnten Haut in Berührung zu bringen. Sie verlangt für ihren Franken ein schneeiggebleichtes, weißes Gewebe, welches einen angenehmen Griff aufweist, stellt also bei erheblich geringerem Entgelt wesentlich höhere Ansprüche. Dem Fabrikanten erwächst dadurch die Aufgabe, nicht nur billigere, sondern auch gleichzeitig feinere Ware zu liefern, und das zu einer Zeit, wo Löhne, Materialien, Miete, kurz alle Unkosten höher sind als früher. Diesen Ansprüchen kann der Fabrikant nur auf Kosten der Güte und Haltbarkeit des Gewebes gerecht werden. In erster Linie wird die Leinwand behufs Verbilligung oft gefälscht und mit Baumwolle durchsetzt. Sodann wird die natürliche gelbe Farbe des Gespinstes durch mehrfache Chlor- und Säurebäder beseitigt, und daß diese Bäder nicht gerade milde sein können, da bei dem billigen Verkaufspreis die Bleichprozedur schnell vor sich gehen muß, vermag sich auch der Laie selbst zu sagen. Weiter aber muß der Leinenfabrikant darauf sehen, mit möglichst wenig Rohmaterial ein recht großes Stück fertigen Stoffes herzustellen; der bewilligte billige Preis zwingt ihn dazu. Das Gewebe wird also möglichst lose und weitfädig hergestellt und wird diese Minderwertigkeit durch entsprechende Appretur oder Schlichte durch den Waschprozeß entfernt, so verbleibt ein dünner, loser Stoff, der nach öfterem Waschen dann sehr leicht zerreißt. Bleiche und Appretur schädigen also von vornherein das Gewebe.

Großmutter fertigte die Hemden sehr vollkommen an, denn sie wußte sehr wohl, daß der Stoff sich bei heißer Behandlung bedeutend zusammenzog und einlief. Mochte die Magd das Hemd auch noch so sehr walken, schlagen, klopfen, oder mit den schwieligen Fäusten bearbeiten, es litt nicht sehr darunter. Wollte die heutige Wäscherin so handeln, so behielte sie nur Fetzen zur Ablieferung zurück. Läuft jetzt die erworbene Leinwand stark ein, so klagt die Hausfrau herzbeweglich über den unreellen Fabrikanten.

Aber weiter. Unsere Großmutter schnitt aus ihrer Leinwand das Hemd schlicht und gerade zusammen, und wenn es hoch kam, wurden Ärmel und Ausschnitt mit selbstgehäkelter, derber Kante versehen. Die einzelnen Teile wurden alsdann mit festem Zwirn und mit der Hand Stich an Stich zusammengenäht. Allerdings solch ein Hemd hielt ewig! Die heutige Hausfrau aber geht zum Wäschelieferanten und verlangt für wenige Franken ein mit vielen koketten Fältchen und reicher Spitze zierlich ausgestattetes Wäschestück. Kann die Frau wirklich nicht beurteilen, wieviel als Preis noch für den Stoff selbst übrig bleibt, wenn sie Ausstattung und Arbeitslohn abrechnet? Wird der Stoff dann in den Falten brüchig, zerreißt die leichte billige Maschinenspitze, sind die weitstichig hergestellten Nähte nach kurzer Zeit schadhaft geworden, so wird nicht der Fabrikant dafür verantworlich gemacht, sondern die Wäscherin oder die Waschanstalt.

Die Hausfrau bedenkt nicht, daß sie für geringes Geld auch nur geringwertige Ware und Zutaten erhalten kann, sondern sie schiebt alle Schuld auf die angeblich schlechte Behandlung, die das Wäschestück bei der Reinigung hat erdulden müssen. Man sagt nicht, die Fabrikate seien schlechter geworden, sondern die Wäscherinnen; das ist nämlich bequemer. Man will nicht zugeben, daß das Wäschestück für billiges Geld erstanden ist, sondern man macht für dessen unvermeidlichen Verschleiß die Wäscherei verantwortlich.

Infolge des beschränkten und teuren Wohnraumes und infolge der wechselnden Mode wird gegenwärtig kein so großer Wäschebestand angeschafft, wie früher, da man seinen Stolz darauf setzte, nur alle

3—6 Monate die große Wäsche zu veranstalten; die einzelnen Stücke werden also heute öfters gewaschen und häufiger gebraucht, daher auch schneller abgenutzt.

Auch mit dem Ausbessern der Wäsche, ehe dieselbe zur Reinigung gelangt, ist das so eine Sache, Großmutter stopfte und flickte sorgsam; bei der heutigen billigen Wäsche lohnt sich das nicht mehr, und die Wäscherin erhält die beschädigten Stücke, die bei der Reinigung unvermeidlich weiterreißen.

Jede Hausfrau ist in der Lage, sich von der Richtigkeit des vorstehend Gesagten zu überzeugen. Sie lasse sich ihre Wäsche aus derben Stoffen anfertigen und stelle an ihre Wäscherin keine übermäßigen Anforderungen, so wird ihr Bestand genau so lange, wenn nicht noch länger halten, als in früheren Zeiten.

Die moderne Wäscherei bietet ihre Vorzüge und Bequemlichkeiten — man denke nur an die kostenlose Abholung und Rücklieferung — wie sie unsere Vorfahren nicht im Entferntesten auch nur ahnten, und es sollten bei einem Vergleich keine Tatsachen aus der guten, alten Zeit herangezogen werden, die der Neuzeit nicht mehr entsprechen; denn Waschanstalt und Fabrikant passen sich nur den gegebenen Verhältnissen, den bewilligten Preisen und den Wünschen der Kundschaft an.

Haushalt.

Schnittlauch frisch zu erhalten. Man schneidet den Schnittlauch, so klein wie man ihn zu verwenden wünscht, legt denselben in ein Tellerchen und bestreut ihn mit Salz. Auf diese Weise bleibt er einige Tage recht frisch. Ich decke das Gewürz, um den Geruch zu erhalten, immer zu.

Frau W. Sch.

Fingerschutz bei Hausarbeiten. Beim Pressen von Früchten (Himbeeren, Johannisbeeren), beim Entkernen von Kirschen und vielen anderen Verrichtungen werden die Finger, besonders aber die Nägel angegriffen und fleckig, so daß die Hände der Damen, die bei dieser Arbeit helfen, oft für Wochen entstellt bleiben. Für derartige Arbeiten wird nun empfohlen, Gummifinger überzuziehen. Man stellt diese gegenwärtig von dünnem Paragummi in jeder Größe her, so daß sie jedes Glied fest umschließen. Sie sind, da das feine Tastgefühl der Fingerspitzen durch sie nicht verloren geht, bei keinerlei Arbeit hinderlich und schützen die Finger der Hand vollständig. In Zürich bei Hausmann erhältlich.

Um Gobelindecken, farbige Stickereien und ähnliche Sachen zu waschen, ohne daß die Farben angegriffen werden, löst man 50 Gr. Borax in 2½ Liter lauwarmem Fluß- oder Regenwasser auf. In dieser Flüssigkeit ist der betreffende Gegenstand vorsichtig auszudrücken, bis er sauber geworden ist. Dann wird er in kaltem Wasser nachgespült, dem man auf 2½ Liter 50 Gr. Kochsalz zugesetzt hatte, man nimmt den Stoff dann heraus und läßt ihn ablaufen. Schließlich wird er noch ins Wasser getaucht, das stark mit echtem Weinessig versetzt ist. Nach dem Herausnehmen klopft man das Gewebe zwischen den Händen trocken, so weit das möglich ist, breitet es glatt zwischen zwei Leinentüchern aus und rollt es, ohne jedoch starken Druck anzuwenden.

Pfefferminzöl als Vertreibungsmittel für Mäuse. Steckt man Lappen oder Watte, die mit wenigen Tropfen Pfefferminzöl beträufelt sind, in die Mäuselöcher und legt gleiche Wattebausche in die von den kleinen Nagern aufgesuchten Schränke usw., so verlassen die Tiere die Löcher und suchen die gewohnten Stellen nicht mehr auf.

Küche.

Kochrezepte.

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

Leberknödel-Suppe. Zutaten: 3 alte Semmeln, 2 Eier, Salz, eine Tasse kalte Milch, 250 Gr. Leber, verschied. Gewürz, für 10 Cts. Mark, 2 Kochlöffel Mehl, 10 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt und Suppenkraut, Zwiebel, Zitronenschale, Ochsenmark. — Man schneidet alte Semmeln fein, tut Salz, 2 Eier und eine Tasse kalte Milch dazu, läßt das Brot ordentlich durchziehen und bereitet so einen ziemlich weichen Brei. Unterdessen schabt man 250 Gr. Leber fein, entfernt alle Sehnen (die Sehnen kann man in die Suppe legen), tut eine kleine Zwiebel, etwas Knoblauch, wenig Majoran, ein kleines Stück Zitronenschale, das Ochsenmark daran und wiegt alles recht fein. Ist dies geschehen, so vermischt man die oben angegebene Masse mit der Leber und 2 kleinen Kochlöffeln Mehl, wenn man es liebt, Pfeffer und Muskatnuß zufügend, mengt mit dem Kochlöffel alles recht gut durcheinander und formt mit der Hand daraus mittelgroße Klöße. Man kocht sie, wenn sie nicht zu groß sind, 20 Minuten in Salzwasser, dem man eine halbe Sellerieknolle, Suppenkraut, die Lebersehnen und etwas Liebig's Fleisch-Extrakt zusetzt. Vorzüglich zu Sauerkraut!

Hammelfleisch mit grünen Bohnen. 6 Personen. Bereitungsdauer 1¼ Std. 1 Kilo grüne Bohnen werden gründlich abgefädelt, einmal durchgebrochen und gewaschen. 2 Zwiebeln, etwas Petersilie und Bohnenkraut hackt man fein, röstet dies in Butter in einer Kasserolle leicht an, gibt die Bohnen nebst dem nötigen Salz und Pfeffer und 1—1½ Kilo in passende Stücke geschnittenes Hammelfleisch dazu, füllt mit Wasser auf und läßt alles, gut zugedeckt weichdämpfen. Kurz vor dem Anrichten werden die Bohnen leicht mit Mehl bestäubt, noch einige Minuten durchgedünstet und mit Maggi-Würze angenehm abgeschmeckt. Dann gibt man das Gericht sofort recht heiß zu Tisch.

Teltower Rüben. Bereitungszeit 1½ Std. Für 2 Personen. Zutaten: 375 Gr. Rüben, 50 Gr. Butter, 2 Löffel Zucker, 15 Gr. Mehl, ¼ Liter Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extrakt (15 Gr.). — Die Rüben werden geputzt, heiß gewaschen und mit kochendem Wasser gebrüht. Die Butter läßt man mit dem Zucker braun werden, tut 15 Gr. Mehl hinzu, rührt es glatt und gießt allmählich Bouillon hinzu, läßt die Sauce durchkochen, gibt die etwas gesalzenen Rüben hinein und läßt sie auf kleinem Feuer langsam weich kochen.

Petersilienkartoffeln. 1½ Kilo neue und recht gleichmäßige Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in Salzwasser weichgekocht, abgegossen und mit folgender Sauce zubereitet: 75 Gr. Butter verrührt man mit 2 Eßlöffeln feingeschnittener Petersilie und 3 Eßlöffeln Fleischbrühe oder Kartoffelwasser in kleinem Pfännchen auf offenem Feuer, bis die Sauce dicklich erscheint, schmeckt sie mit einer Prise weißem Pfeffer, ein wenig Muskatnuß und etwas Maggi-Würze angenehm ab und gießt diese Sauce über die in der Gemüseschüssel angerichteten Kartoffeln.

Hecht verdämpft. Der Hecht wird geschuppt, gereinigt, 3 bis 4 mal quer über den Rücken eingeschnitten, gesalzen und gepfeffert, und mit heißer ausgesottener oder mit süßer hellgebräunter Butter in einer Omelettepfanne aufgesetzt; man läßt ihn dann auf einer Seite schön braun werden, kehrt ihn um, und gibt, länglich, oder in Würfel zerschnittene Zwiebeln hinzu.

Sind Fisch und Zwiebeln gelb, so gibt man ungefähr 1 Schöpflöffel Fleischbrühe hinzu, (in Ermangelung von letzterer nimmt man Wasser) und läßt beides noch ein paar Minuten kochen. Das Feuer muß am Anfang stark sein und die Pfanne muß einige Male gerüttelt werden, damit die Haut sich nicht an der Pfanne festsetzt. Die Bratzeit eines 1—2 pfündigen Fisches ist zirka 30 Minuten. Ist der Fisch angerichtet, so rührt man die Sauce noch mit etwas Fleischbrühe auf, und gießt sie über den Fisch. — Wer die Zwiebeln nicht liebt, kann die Sauce auch durch's Sieb geben.

Feines Zungen-Ragout. Bereitungszeit 2½—3 Stunden. Für 6 Personen. Zutaten: 2 Kalbszungen, 250 Gr. Kalbsmilch, 1 Gehirn, 200 Gr. Maronen, 1 bis 2 Glas Madeira oder Rotwein, Zucker, Cayennepfeffer, Salz, 15 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt, 3 Eier, 8 Blätterteig-Halbmonde, 125 Gr. roher Schinken, 2 Zwiebeln, Kartoffelmehl. — Die Zungen, die Kalbsmilch, das Gehirn, alle diese Fleischteile werden gewaschen (gewässert) und jedes apart in Salzwasser abgekocht, auf Porzellanteller (nicht auf Holzbretter) gelegt. Dann wird alles gehäutet und in gleiche Stücke (etwa wie eine Wallnuß groß, nicht zu klein) geschnitten.

Die Maronen werden eingekerbt, gekocht und von der Haut befreit. Inzwischen wird die Sauce bereitet: Man schwitzt den in Stücke geschnittenen Schinken mit den Zwiebeln weich, gießt etwa ½ Liter von der Kalbsmilchbrühe durch ein Sieb hinzu, läßt die Sauce aufkochen, fügt nach Geschmack Salz, Zucker, Cayennepfeffer, 1—2 Glas Madeira oder Rotwein hinzu, bindet die Sauce mit klar gerührtem Kartoffelmehl recht glatt, vermischt sie sorgsam mit den Fleischstücken und den Maronen und läßt sie auf kleinem Feuer heiß werden.

Man garniert dies sehr schmackhafte Ragout mit harten, halben Eiern und kleinen Blätterteig-Stückchen.

Kirschenbrot auf englische Art. 1 Kilo Sauerkirschen werden von den Stielen befreit, gewaschen und samt den Kernen im Mörser zerstampft, worauf man sie nebst ½ Liter Portwein und 375 Gramm Zucker in einem glasierten Topf zum Kochen bringt, abschäumt, nach einer Viertelstunde durch ein Sieb reibt und in eine Porzellanform schüttet. Inzwischen schält man von einem Dutzend Mundbrötchen die Rinde ab, schneidet sie eiförmig zu und bäckt sie in geklärter Butter hellbraun, läßt sie abtropfen und legt sie rundherum dicht nebeneinander in den Kirschbrei, streut Zucker und Zimt darüber, stellt die Form auf einem Backblech oder einem Dreifuß in den Ofen, läßt das Kirschenbrot eine halbe Stunde langsam durchziehen und gibt es zu Tisch.

Johannisbeerkuchen. Man rollt einen nicht zu dünnen Kuchen von Blätterteig aus, legt ihn auf ein butterbestrichenes Blech, bestreut ihn mit geriebenem Mundbrot, belegt ihn dicht mit abgestielten Johannisbeeren, die man zuvor gewaschen, gut abgetropft und mit reichlichem Zucker vermischt hat, streut ein Gemengsel von geriebenem Weißbrot, gestoßenem Zucker, gestoßenen Mandeln und abgeriebener Zitronenschale darüber, welches man dicht mit Butterstückchen belegt, und bäckt den Kuchen ¾ Stunden bei ziemlicher Hitze. Anstatt obige Mischung über den Kuchen zu streuen, kann man ihn auch einige Minuten bevor er aus dem Ofen kommt, mit steifgeschlagenem und mit Zucker versüßtem Eiweißschnee bestreichen.

Aprikosen-Bavaroise. 12—15 schöne, sehr reife Aprikosen werden geschält, durch ein Sieb gestrichen oder, falls sie nicht weich genug hiezu sind, vorher mit Zucker und wenig Wasser weich gedünstet; das durchgestrichene Mus vermischt man mit 250 Gr. gestoßenem Zucker, 30 Gr. aufgelöster Hausenblase oder Gelatine, rührt die Mischung eine Viertelstunde lang gut durch einander, vermengt sie dann rasch mit dem steifen Schaum von ¾ Liter Rahm und stellt sie auf Eis.

Eingemachte Früchte.

Einfache Aprikosenmarmelade. Hiezu nimmt man am besten sehr reife und weiche Früchte, auch fleckige lassen sich dazu verwenden, wenn man sie gut ausschneidet. Auf 500 Gramm Früchte läutert man 250 Gr. Zucker zu Sirup, tut die Früchte dazu und kocht sie unter fortwährendem Umrühren zu einem dicken Brei, der sich vom Löffel löst, worauf man die abgeschälten Kerne einmal mit aufkochen läßt und die Marmelade nach dem Auskühlen in die Gläser füllt.

Birnen mit Senf. Die Birnen werden ungeschält in Wasser so lange gekocht, bis sie sich leicht durchstechen lassen; sind sie dann in dem Wasser, worin man sie gekocht, wieder ausgekühlt, so legt man sie in einen Steintopf, bestreut sie lagenweise mit Meerrettigscheiben, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Nelkenpfeffer und Nelken, zuletzt übergießt man sie mit Essig, der mit gemahlenen Senfkörnern angerührt ist (auf 3 Liter Birnen nimmt man etwa 180 Gr. Senfkörner), so daß die Birnen damit bedeckt sind, bindet den Topf zu und stellt ihn in den Keller. Solche Senfbirnen schmecken zu kaltem Fleisch ganz vortrefflich.

Erdbeermarmelade. Die einfachste Methode zu deren Herstellung ist, die frischgepflückten Walderdbeeren durch ein Haarsieb zu streichen, auf je 500 Gr. solches Mark ebensoviel feingestoßenen Zucker hinzuzumischen, die Masse einigemal unter beständigem Umrühren aufzukochen, abzuschäumen, in die Gläser zu füllen und nach dem Erkalten gut zu überbinden. — Man kann dieselbe noch vorzüglicher herstellen, wenn man die Beeren zuerst eine halbe Stunde allein kochen läßt, das Gefäß vom Feuer nimmt und auf je 500 Gr. Beeren 250 Gramm kleingeschlagenen Hutzucker hinzutut, mit dem man die Marmelade noch eine weitere halbe Stunde kocht. An Haltbarkeit wie an Wohlgeschmack gewinnt die Marmelade durch Hinzufügung von Johannisbeersaft; man nimmt zum Beispiel auf 2 Kilogramm Erdbeeren den ausgepreßten Saft von 1 Liter reifen weißen Johannisbeeren, kocht beides zusammen, schäumt ab und fügt 2 Kilo Hutzucker hinzu, mit dem die Marmelade vollends eingekocht wird.

Herzkirschen mit Essig und Vanille einzumachen. Ungefähr 4—5 Liter große schöne Herzkirschen werden von den Stielen und nach Belieben auch von den Kernen befreit, in einer Terrine mit 1/2 Liter feinem, nicht zu scharfem Weinessig übergossen, durcheinandergeschüttelt und zwei Tage unter öfterem Umschütteln im Kühlen stehen gelassen; am dritten Tage gießt man den Saft ab, siebt 500 Gr. gestoßenen Zucker über die Kirschen und läßt sie 24 Stunden damit durchziehen, dann siedet man den Saft mit 500 Gr. Zucker auf, läßt die Kirschen darin weichkochen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus, tut eine halbe Schote kleingeschnittene Vanille zu dem Saft, siedet ihn zu einem dicken Sirup ein, seiht ihn durch und gießt ihn nach dem Erkalten über die Kirschen in die Büchsen, legt ein mit Rum getränktes Papier oben darauf und bindet die Büchsen gut zu.

Himbeeren ganz einzumachen. Große, nicht überreife, bei trockenem Wetter gepflückte Garten-Himbeeren werden vorsichtig gelesen, ohne daß man sie zu viel mit den Händen anfaßt, und sofort nach dem Pflücken eingemacht, indem man auf je 500 Gr. Beeren, 500 Gr. Zucker mit 1/4 Liter Wasser läutert und zu einem gut abgeschäumten Sirup einsiedet, in den man die Beeren legt, die man über gelindem Feuer einigemale darin aufwallen läßt, worauf man sie in eine weite Schüssel ausschüttet, die man mit einem Stück Gaze oder einem Siebe überdeckt, damit die Beeren bis zum folgenden Tag auskühlen können. Hierauf nimmt man sie vorsichtig heraus, legt sie in die Gläser, seiht den Sirup durch ein Sieb, kocht ihn noch so lange ein, bis er breit und gallertartig vom Löffel tropft, läßt ihn etwas auskühlen und gießt ihn dann über die Beeren in die Gläser, die man später gehörig zubindet und aufbewahrt.

Ungekochte Johannisbeergelee. Möglichst reife Johannisbeeren, zur Hälfte rote, zur Hälfte weiße, werden von den Stielen gepflückt, durch ein Tuch ausgepreßt und der Saft mehrere Stunden ruhig hingestellt, worauf man ihn klar vom Bodensatz abgießt, auf je 500 Gr. Saft 625 Gr. feingestoßenen und gesiebten Zucker rechnet, den man löffelweise nach und nach zu dem Saft rührt, welcher auf diese Art in einer Porzellanschüssel mit einem Holz- oder Porzellanlöffel zwei Stunden ununterbrochen nach einer Seite hin umgerührt werden muß; dann füllt man ihn in Gläschen, wo er nach einigen Tagen zu Gelee erstarrt. Das auf diese Art bereitete Gelee zeichnet sich durch besonders feinen Fruchtgeschmack aus, hält sich aber nicht so lange als das gekochte und muß deshalb bald verbraucht werden.

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 L. 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.

Die äußere Reinlichkeit
Ist der innern Unterpfand.

Kinderpflege und -Erziehung.

Für Kinderfrühstück ist das beste eine Hafermilchsuppe. Diese enthält alle Nährstoffe der Vollmilch im Ueberfluß und kostet nur die Hälfte. Man kann 1 Liter abgerahmte Milch nehmen und 50 Gr. entfeuchtetes Hafermehl. Dieses kostet in kleinsten Portionen 10 Rp., bei Engroskauf die Hälfte, 5 Rp., Milch 7 Rp., zusammen 12 Rp. In den 50 Gr. Hafermehl ist so viel Fett enthalten, als in 1 Liter Vollmilch.

Tierzucht.

Im August sind die Geflügelställe nochmals gründlich zu reinigen und mit Kalkmilch zu weißeln. Die Hühner müssen wegen der herannahenden Mausei besonders kräftig gefüttert werden. Meist beginnen sie jetzt noch einmal fleißiger zu legen als im Juni und Juli. Diese Eier eignen sich gut zum Konservieren, weil sie wenig befruchtet sind. Aus demselben Grunde nimmt man hiezu auch gern Eier von Hühnern, die ohne Hahn gehalten werden. Das Wasserglas, als Konservierungsmittel, hat nur Wert für Eier die bei der Speisebereitung benutzt werden sollen. Das Einlegen in Kalkwasser ist noch weniger zu empfehlen, da dasselbe dem Ei seinen Geschmack gibt. Gut bewährt haben sich bei der Konservierung Antisabrolin und Garantol. Am einfachsten ist die Behandlung der Eier nach Dr. med. Hanika. Die sauber gewaschenen Eier, deren Schale aber keinen Sprung zeigen darf, werden, immer eine Anzahl zusammen, in ein weitmaschiges Netz getan und dieses dann 5 Sekunden, jedoch nicht länger, in einen Topf mit kochendem Wasser eingetaucht. Hierdurch gerinnt die direkt unter der Eihaut befindliche oberste Schicht Eiweiß und schließt alle Poren luftdicht ab, so daß die Fäulniserreger, Bakterien und Spaltpilze nicht in das Ei eindringen zu können.

Sollte ein Huhn sich etwa selbst zum Brüten hingesetzt haben, und plötzlich mit Kücken erscheinen, so sind diese nur zum Schlachten aufzufüttern, nicht um als Zuchttiere Verwendung zu finden. Auch junge Tauben, die im August noch geboren werden, haben nur Wert für die Küche. Zuchtgeflügel muß so früh erbrütet sein, daß es bei Eintritt der rauheren Witterung vollständig ausgewachsen ist. Augustkücken kosten mehr Futter als andere und legen erst, wenn die Eierpreise am niedrigsten sind. B.

Frage-Ecke.

Antworten.

67. Das **Kandieren** kommt wohl daher, daß Sie zu viel Zucker verwendeten beim Einmachen. Der Zuckerüberschuß strebt hinaus, in die Höhe. Verwenden Sie weniger Zucker und sterilisieren Sie nachher die Konfitüre in Weckgläsern. Ich mache es seit Jahren so und meine Früchte zeichnen sich durch hochfeines Aroma aus. Zürcherin.

68. Probieren Sie es einmal mit Käsestangen oder gesalzenen **Bretzeln**. Auch „Schenkeli", „Hörnli", „Grasswürm" was ein und dasselbe ist, eignen sich gut zu Bier, wenn man sie nicht allzu süß macht.

Gesalzene Bretzeln. Von 375 Gr. Mehl, 2 Eidottern, 2 ganzen Eiern, 100 Gramm Butter, 1 Löffel Salz, 1 Löffel Kümmel, macht man einen lockeren Teig, wallt ihn messerrückendick aus, sticht mit einem kleinen Glas runde Plätzchen aus und bäckt sie auf butterbestrichenem Blech bei mäßiger Hitze.

Kümmelstengel. Blätterteig wird ziemlich dick ausgewallt, dann schneide man beliebig große Stengel davon, bestreiche sie mit E., bestreue sie mit Kümmel und Salz und backe sie in heißem Ofen.

69. Ich habe noch immer gefunden, daß das Kochen der **Wäsche** oder auch das aus der Mode gekommene „Buuchen" oder „Sechten" für Weißwäsche unerläßlich ist. Man kann wohl eine zeitlang mit allerlei Hilfsmitteln auskommen; aber dann wird die Wäsche nach und nach gelb oder vielmehr grau. Auch ist es schon aus gesundheitlichen Gründen ratsam, Leib- und Bettwäsche zu kochen; denn nur durch die Siedehitze werden die Schmutzteile und Ausdünstungsprodukte zerstört und allfällige Krankheitskeime damit. Also, vor der Umständlichkeit nur nicht zurückschrecken, wenn Sie tadellos reine Wäsche erzielen wollen.

Alte Hausfrau.

Fragen.

70. Wer von den geehrten Hausfrauen würde einer unerfahrenen Anfängerin verraten, wie ein guter **Essig** selbst herzustellen ist. Ich bekam sog. „Mutter" von einer Nachbarin und goß dann Wein darauf, den ich in einem Steinkrug an die Sonne stellte. Aber es ist nur eine fade, trübe Brühe und kein Essig daraus geworden. Mein lieber Mann neckt mich immer, ich sei viel zu sanftmütig, denn er sagt:

„Nur böse Frauen
Können guten Essig brauen."

Ist das wahr? Dann werde ich mich bemühen, recht böse zu werden. Marietta.

71. Als Ostschweizerin im Kanton Bern wohnend, kann ich mich leider mit der hier üblichen Waschmethode nicht befreunden, umso weniger, da ich noch nie weiße Wäsche erhielt. Es fehlt uns eine Waschküche, wie genügend Platz in der Küche, um die Wäsche daheim zu besorgen. Um den Aerger und Jammer los zu werden, möchte ich die Wäsche einer tüchtigen, exakten und zuverlässigen Waschfrau aufs Land vergeben. Welche Hausfrau hat hierin Erfahrung und nennt mir diesbezügliche Adressen? Adresse bei der Redaktion.

Frau F. in B.