Zeitschrift: Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung,

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

Gartenbau und Tierzucht

Band: 17 (1910)

Heft: 24

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

Grafisbeilage zu Ar. 52 des "Schwetzer Frauenheim",



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

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

Abonnements nehmen die Expedition, Schöntalgasse 27, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

No. 24. XVII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 24 Aummern.

Zürich, 24. Dezember 1910.

Auf das, was dir nicht werden kann, Sollst du den Blick nicht kehren. Oder ja, sieh recht es an, So siehst du gewiß, du kannst es entbehren. fr. Rückert.

.VE

= Englische Küche. ===

Plauderei von M. Koffat.

(Nachbrud berboten.)

Es gibt kein zivilifiertes Land auf Erben, in bem man nach bem Geschmad anderer Nationen so wenig gut kocht wie in England — dies dürfte wohl feststehen. Es ist aber keineswegs richtig, wenn man benn Geschmad ber Engländer allein bafür verantwortlich macht, benn die Ursache liegt in viel höherem Grade an der Verständs nislosigkeit, mit ber man in bem britischen Inselreiche tocht. Die Englander beachten die feineren Regeln der Rochkunst zu wenig. fie wissen nicht, daß man die eine Rleisch= sorte länger hängen lassen muß, um fie murbe zu machen, welcher Braten ein stärkeres und welcher ein schwächeres Feuer braucht; sie wissen nicht, welche Gewürze sich mit diesem ober jenem Speisematerial vertragen. Daher ist ihr Fleisch stets gab und den Gerichten fehlt jeder feinere Reiz. Selbst Beefsteaks und Roastbeefs, die von England aus ihren Siegeszug durch die ganze Welt gemacht haben, sind in ihrer Heimat für die Zungen Fremder fast unsgenießbar.

Wenn ich bessen ungeachtet hier über englische Rüche schreibe und eine Anzahl englischer Rezepte mitteile, so geschieht es, weil ich bei öfterem Aufenthalt in Eng-land auch einige recht gute Rezepte sammeln konnte. Da aber die Verwendung von Talg, die der Engländer so liebt, uns unerträglich ist, so habe ich in den folgenden Rezepten dies fast durchgängig durch Butter ersett.

Iber die englischen Fleisch- und Gemüsegerichte gehe ich kurz hinweg, denn die Braten sind, wie schon erwähnt, in der Regel zäh. Rompliziertere Fleischspeisen, wie Ragouts und Frikasses gibt es dort kaum. Um schmackhaftesten sind Hammeltoteletten und gebratene Ralbsmilch, die man unpaniert brät. Das hat manche Vorzüge, insofern, als der Geschmack des Fleisches besser erhalten bleibt. Letzteres wird einsach in kleine, dünne Scheiben geschnitten, gesalzen und sehr rasch in wenig Fett gebraten, worauf man es sofort auf den Tisch bringt. Es hat bann einen sehr aromatischen, fraftigen Geschmad, während etwas längeres Stehen es ungenießbar macht. Auch die Ralbsmilch wird in England selten vorher abgeschredt, geschweige benn abgetocht. Was die Gemuse anbelangt, so hat man bafür zwei Bereitungsarten, entweder kocht man sie nur wenige Minuten und gießt das Wasser bann ab, worauf sich jeder bas halbrohe Reug mit verschiedenen kalten Saucen anrührt, ober man tocht sie so lange, daß fast ein Brei entsteht, der mit viel Mehl und Zuder gemischt wirb. Die Gemuse haben dann Ahnlichkeit mit sußen Mehlspeisen.

Sehr praktisch erscheint mir die in einzelnen Gegenden Englands perbreitete Gewohnheit, Speisenreste für Aspiks zu verwerten. überbleibsel von Braten, gekochtem und geräuchertem Fleisch, werden in möglichst große Stücke zerschnitten und mit ein paar Löffeln kleingeschnittenen Mired-Pidles und Gurken vermengt. Darauf macht man eine bunne Brühe aus Rleischertratt, tut etwas Effig und soviel aufgelöste Gelatine, als nötig ist, um fie zu steifen, dazu und gießt sie über bie Fleischstüde. Das Ganze wird nun in eine hübsche Korm geschüttet und vor dem Gebrauch ausgestürzt. Hat man einige, nicht zu weich gekochte Gemufereste, so werden sie, hübsch zurechtgeschnitten, auf ben Boben ber Form gelegt. Ein solches Uspik fieht nett aus und schmedt zweifellos besser, als die kalten oder aufgewärmten Speisenreste für sich. Wenn man eine pikante Sauce und geröstete Rartoffeln ober Brötchen bazu reicht, so hat man ein vorzügliches Gericht für den abendlichen Tisch. Chenso lassen sich Fischreste verwerten. Wenige Reste reichen, wenn man fie zusammen verwendet, für ein großes Aivit.

In Folgendem will ich ein paar Rezepte zu brauchbaren Saucen für den Zweck geben.

1. Man macht aus einem Eßlöffel | Weizenmehl und 30 Gr. Butter eine helle |

Mehlschwize, rührt, nachdem sie halb erkaltet ist, einen Eglöffel Öl tropsenweise und 6 Eglöffel Essig, ½ Theelöffel Soya, eine Prise weißen Pfesser, ½ Thelöffel Zuder und eine Messerspize Muskatnuß dazu und verdünnt die Sauce nach Belieben mit kalter Fleischbrühe.

2. 2 Eigelb werben mit 3 Eßlöffeln Öl und 5 Eßlöffeln Essig in bekannter Manier zu einer Remoulabensauce verrührt und mit einigen Tropsen Soya, einer Prise Zuder und 1 Theelöffel Tomatenpüree gewürzt, worauf man die Sauce mit Weißwein ober Bouillon verdünnt.

Statt einer Sauce gibt man häufig auch Orangen-, Rräuter- ober Sarbellenbutter zu den Aspiks. Ich lasse die Rezepte solgen:

- 1. 80 Gr. Butter werden glatt verrührt. Darauf rührt man $^{1/2}$ Theelöffel Zuder, 1 Eigelb, die abgeriebene Schale einer halben Orange und eine Prise roten Psesser dazu.
- 2. 80 Gr. zu Rahm gerührte Butter werden mit 5 Eglöffeln dickem saurem Rahm und 3 Eglöffeln feingehackten grünen Rüchenkräutern, sowie einer Prise Pfeffer vermischt.

Diese verschiedenen Buttersorten schmeden auch sehr gut zukaltem Braten und Suppensseisch, oder auf geröstetes Brot gestrichen. Wie man dieses röstet, ist bekannt, doch will ich nur bemerken, daß man durch Rösten Semmelbrötchen vom Tage zuvor recht schmachaft machen kann.

Daß zu den Speisekammervorräten jeder englischen Hausfrau einige Töpfe mit Mince-meat zum Füllen von Pies, Ruchen, Pasteten und Omeletten gehört, dürste gleichfalls bekannt sein. Man verwendet sür Mince-meat im wesentlichen Rostbeef, Nierentalg, Apfel, Rosinen, Rorinthen, Bachpslaumen, Zitronen- und Orangen-schalen und Zitronat, doch kann man auch andere gedörrte Früchte, sowie geräuchertes Fleisch dazu nehmen. All dies wird in winzige Würsel geschnitten und mit Rum in einen Steintopf geschüttet, worauf man die Masse täglich umrührt und nach 8—14 Tagen in Gebrauch nimmt. Wenn man

das gebratene Fleisch wegläßt, hält es sich monatelang und wird bann erst recht gut.

Charakteristisch für die englische Rüche find verschiedene Ruchen, die zu jeder Mahlzeit frisch bereitet werden. Ferner empfehle ich meinen Leserinnen eine eigentümliche Urt, namentlich in Schottland sehr beliebter Omeletten, die auch kalt gegessen werden. 250 Gr. Butter werden zu Rahm gerührt und mit 6 ganzen Giern, 80 Gr. Zuder, 250 Gr. Mehl und einer halben Obertasse Milch oder Rahm vermischt. Dann badt man in einem Gifen - man kann ein Waffeleisen dazu benuten — bei offenem Berdfeuer Ruchen. die beiß zusammengerollt werben. Nachdem sie erkaltet sind, reicht man sie zum Thee oder zu Früchten und Eingemachtem. Sie lassen sich bei unerwartetem Besuch in wenigen Minuten bereiten.

علا

Influenza. =

Bu den Krankheiten, die vorzugsweise im Winter auftreten, wird die Influenza gezählt. Dr. B. Leick schreibt darüber in der "Krankenpflege":

Bei ber Influenza handelt es sich um Infektionskrankheit, hervorgerufen durch außerordentlich kleine Bazillen, die von den Atmungsorganen, besonders ber Nase aus in ben Körper einbringen. Die Unstedung erfolgt meistens birekt von Mensch zu Mensch, was um so leichter ift, als die Bazillen sich auch nach Beendigung ber Erfrankung noch häufig im Nasensetret finden. Außerdem verlaufen manche Falle so leicht, daß die betreffenden Kranken ihren Geschäften ruhig weiter nachgeben, wodurch naturgemäß einer Weiterverbreitung der Krankheit außerordentlich Vorschub geleistet wird. Da die Disposition zur Erkrankung eine fast allgemeine ift, seben wir die Influenza-Epibemien oft eine sehr große Ausbehnung annehmen, wenngleich burchaus nicht alles, was heute als Influenza bezeichnet wird, auch tatfächlich Influenza ift. Unter Rieber, Shüttelfrost oder mehrmaligem Frösteln, allgemeiner Mattigkeit, Rreuz- und Gliederschmerzen und Ropfweh treten Schnupfen. Augenbindehautentzündung, Rötung bes Rachens, Schwellung der Mandeln, Reizhusten und Bronchialkatarrh auf. Wäh= rend in ben leichteren Rällen biefe Erscheinungen im Laufe von 1—2 Wochen zurüdgeben, tommt es in ben schwereren Fällen zu ernsteren Lungenerfrankungen, namentlich Lungenentzündungen, die für ältere Personen oft verhängnisvoll werben. Auch stellen sich nicht selten schwere nervöse Störungen, 3. B. Delirien ober ernstere Magen= und Darmerfrankungen, unter Umständen auch frankhafte Erschein= ungen von seiten der Zirkulationsorgane ein. Die Rekonvaleszenz kann recht lang= wierig sein. Eine schon bor ber Erfrantung vorhanden gewesene Lungentuberkulose zeigt nicht selten eine schnell fort= schreitende Verschlimmerung.

Die Behandlung erfordert Bettrube, so lange Fieber besteht, und eine leicht verdauliche, aber kräftige Diat. Priegnitsche Umschläge um den Hals und Gurgelungen find bei stärkeren Salsbeschwerben gu em-Oft bringt stärkeres Schwigen, vfehlen. hervorgerufen durch heißen Flieder-, Linbenblüten- ober Ramillenthee, Erleichterung. Bei Gehirnerscheinungen wird man eine Eisblase auf den Ropf legen. medikamentose Behandlung liegt in ben Banben bes Argtes. Rebenfalls sollte Uspirin, Phenazetin, Antiphrin und bergleichen nicht ohne ärztliche Verordnung. wie es heutzutage leider so häufig geschieht, genommen werden. Notwendig ift bei den schweren Fällen von Influenza eine sorgsame Kontrolle bes Pulses.

Um die Weiterverbreitung der Krankheit zu verhüten, wäre Jsolierung der Kranken, Desinfektion des Auswurfes (etwa durch Chsollösung und namentlich der benutzen Saschentücher dringend notwendig. Leider lassen sich diese Maßregeln sehr häusig bei der oft außerordentlich großen Zahl der Infizierten nicht durchführen. Jedenfalls aber sollte man darauf achten, ältere Personen von Influenzakranken möglichst fernzuhalten.

Das Einsalzen und Räuchern des Schweinefleisches

beschreibt E. Villiger-Straßer in ber "Illustrierten Reformküche" wie folgt:

Das Fleisch muß nach bem Schlachten ganz erkaltet sein. Größere Stücke, wie Schinken, müssen länger gebeizt werben als kleinere und dünnere. Die geeignetste Zeit zum Einsalzen und Räuchern im Haushalt ist der Winter. Im Sommer verdirbt das Fleisch leicht.

Auf 1 Rilo Fleisch samt Anochen ist zu rechnen: 80-100 Gr. Salz, 10 Gr. Zuder, 2 Gr. zerdrückte Pseiserkörner, 1 Gr. Gewürznelken, 3-4 gequetschte Wacholberbeeren, 1 kleines Stück Lorbeerblatt, 1 Perlzwiebel, 3 Deziliter Wasser, 2-4 Gr. Salpeter.

Das Salz wird zerrieben, mit dem Salpeter gemischt, das Fleisch tüchtig damit eingerieben und in einen reinen Holzzuber gelegt, das übrig gebliebene Salz wird mit dem Gewürz und Wasser aufgesocht und völlig abgekühlt, dann über das eingeschichtete Fleisch geschüttet und dieses mit Bretichen beschwert, damit alles von der Beize gedeckt ist. Jest bleibt das Ganze 1—4 Wochen je nach Größe der Stücke (ein Schinken von 7—8 Kilo bedarf bis 5 Wochen) ruhig stehen. Durch Bewegen und Aufrühren verdirbt die Lake.

Zum Räuchern wird das Kleisch mit Schnüren versehen. Bevor basselbe ins Ramin gehängt werben kann, muß es an der Luft getrocknet werden. Das Ramin zum Räuchern sei weit. Das Fleisch muß wenigsten 4-5 Meter über ber Reuerstätte aufgehängt werben. Bum Brennmaterial foll Wacholberreifig gemischt werden, dies verleiht dem Fleisch einen befonbern Wohlgeschmad. Es barf währenb bem Räuchern nie zu start gefeuert werben und es follen nicht Lumpen, Rehricht ec. verbrannt werden. Fleisch, das bem Reuer zu nahe hängt ober zu starkem Rauch ausgesett ist, wird außen troden, spähnig und unschmachaft und ist leichter bem Verderben ausgesett, weil die Ruffruste den Rauch nicht mehr ins Innere dringen läßt. Fleisch zum Aufbewahren und Rohessen, wie auch Spickspeck ist länger zu börren, als solches, bas zum Kochen balbige Verwendung sindet. Ganz große Stücke verlangen 4—6 Wochen, während bei kleinen und dunnen eine Woche und weniger schon genügt.

Als Aufbewahrungsort ist ein kühler, luftiger, trodener Raum zu wählen. Der Feuerraum mit geöfsnetem Zug der großen, ehrwürdigen Rachelösen versieht auch da im Sommer gute Dienste.

∰ ∰ ⊕ Haushalt. ⊕ ∰ ∰

Berner Haferflocken. Die Hafermühle Lügel= flüb stellt als Spezialität eine besondere Art Hafer= floden ber, bie in handlichen Schachteln zu einem Bfund gu haben find. haferfloden zeichnen fic neben anregenden Eigenschaften gang besonders als ein allfeitiges Nahrungsmittel aus, indem biefes Nahrungsprobutt in febr reichem Mage alle biejenigen Stoffe enthält, welche ber Körper zu feiner Ernahrung bedarf. Diefe Lügelflüher Bafer floden find in 15 Minuten zubereitet, mabrend die früheren Brobutte zwei Stunden Rochzeit erforberten. Die Berbefferung bes Probuttes in biefer Richtung wird eine allgemeinere Einführung erlauben, na= mentlich auch, ba fich ber Preis ber Schachtel auf nur 45 Rp., gleich anberthalb Rappen die Bortion ftellt. Bei ben gegenwärtig hoben Preifen ber elementarften Nahrungsmittel ift es angezeigt, auf biefes gefunde einheimifche Brobutt bingumeifen. "Bund".

Aeber das Rühren bei der Bereitung von Backwerk schreibt H. Bebler in der "Konditorei im Haushalt":

Ich empfehle womöglich steis mit einem Rührsbesen zu rühren und nicht mit Spatel oder Kochlöffel; erstens wird die betr. Masse ausgiebiaer und zweitens gehts viel schneller. Zucker und Eizgelb werden in eine Schüssel getan und zwar wird immer nur eine kleine Portion Eigelb zuerst zusgerührt, gerade genug, um dem Zucker die nötige Feuchtigkeit zu geben, dann ein Eigelb nach dem andern und immer rühren, die die Masse schamig ist. Schaumig ist die Masse erst, wenn sie nur langsam vom Spatel läuft und auf der in der Schüssel besindlichen Masse die Beichen des Tropsens beutlich zurückbleiben. Die Wasse sieht dann schön hellgelb aus,

Auch Butter wird mit dem Besen gerührt, babei versährt man auf folgende Weise: In die irdene oder Email-Schüssel (niemals verzinnte, Weising- oder Kupserschüssel) legt man das betr. Stück Butter, stellt die Schüssel einen Augenblick in den warmen Osen, die Butter leicht angesichmolzen, und fängt dann sofort an zu rühren. Wenn die Butter schaumig ist, kommt der Zucker

hinein und bann Eigelb um Eigelb ober Ganz-Ei nach Ganz: Ei, bis die Masse schön schaumig ist. Das in vielen Rezeptbüchern gebräuchliche Angeben der Zeit, z. B. man rührt eine halbe Stunde, ist unrichtig, denn die eine Person rührt schnell, die andere langsam, die eine braucht daher 20 bis 25 Minuten, dis die Masse schaumig ist, mährend die andere nur 10 Minuten benötigt.



Kodirejepte.

Alkoholhaltiger Wein kann zu füßen Speisen mit Borteil burch alkoholfreien Wein ober wasserverbünnten Sirup und zu fauren Speisen burch Litronensaft ersetzt werden.

Butternockerlsuppe. Zeit 40 Minuten. 50 Gramm frische Butter, 1 Prise Salz, 40 Gramm Mehl (3 Eßlöffel), 2 Eier, Grünes, 1 Liter Bouillon. — Die Butter ist schaumig zu rühren, Mehl, Salz und die Eigelb damit tüchtig zu vermengen, die Eiweiß zu Schnee zu schlagen, unter die Masse zu ziehen und bavon kleine Klößchen rasch in siedende Fleischrühe einzulegen. Zugedeckt auf kleinem Feuer langsam 7 Minuten kochen. Im Selbstlocher 1 Stunde.

Mus "Gritli in ber Ruche".

Gebratener Truthahn. Für 7-10 Berfonen. 1 Truthahn, 1 Eglöffel Fett, 11/2 Eglöffel Salz, Bratengemufe, Sped, 1 Taffe Bouillon. - Der Truthafin wird ausgenommen, flambiert und breffiert wie ein hubn, bann in und auswendig mit Sals eingerieben und in Speckicheiben gesbunden. Dit bem Bratengemuse und beißem Fett wirb er in ben beißen Bratofen geftellt und unter fleißigem Begießen gebraten, bis ber Fonb und bas Bratengemufe eine gelbe Farbe ange= nommen haben. Nun gießt man etwas beiße Fleischbrühe nach und bratet ben Trutbahn weich (2-3 Stunden je nach ber Größe). Den Trut= babn befreit man von ben Faben und Spedicheiben, tranchiert ihn und richtet ihn hubsch auf eine Platte an, wobei bie Schentel mit Papiermanichetten verfeben werben. Die Sauce wird entfettet und burdvassiert zum Truthahn serviert. Zubereitungsseit 31/2—4 Stunden.

Aus "Großes Schweizer Kochbuch".

Kalbsleber à la ménagère. Von schöner Kalbsleber schneibet man bunne Tranchen, gibt diese mit Butter und den Gewürzen auf starkes Feuer und läßt sie kurz anbraten. Sobald die Tranchen weich sind, richtet man sie an und stellt sie warm. In der zurückgebliebenen Butter rührt man einen Kochlöffel Mehl bräunlich, sügt 1/4—1/2 Glas Weißwein und ebensoviel Bouillon, 1 Löffel gehackte Schalotten und Petersilie dei, läßt alles kurz austochen, schmeckt dann mit wenig "Maggis» Würze" ab und richtet es über die Leber an.

fleischvögel. Zeit 1 St. 1 Kilo Kalbfleisch vom Stoken, 40 Gr. Fett, Salz, Pfeffer, Farce:

2 fleine Brotchen, 1 Löffel gehadte Beterfilie, 1 geriebene Zwiebel, etwas Bitronenfaft, 20 Gr. frifche Butter, 2 Gier, 1 Deziliter Milch, etwas Salz, Gewürz, 2 Deziliter Fleischbrühe ober Milch. Mus bem Fleisch werben handgroße Scheiben ge= schnitten, mit einem breiten Deffer geklopft, leicht gefalzen und gepfeffert und die Füllung so barauf gestrichen, daß rings ein 11/2 Ctm. breiter Rand frei bleibt. Man rollt bie Stude gufammen und bindet fie treuz und quer mit Bindfaden zu einer Rolle. Die Farce follte nirgenbs austreten und muß eventuell entfernt werben. Dann wendet man bie Fleischvögel in etwas Mehl um, bringt fie nebeneinander in das beiße Fett und braunt fie raich ringsum, gießt bie Fluffigteit beiß zu und bunftet fie zugebectt 1/2 Stunde. Bor bem Servieren bie Binbfaben entfernen und bie Sauce darüber passieren. Im Selbstkocher und im Bieler Dampftocher werben fie febr gut.

Aus "Gritli in ber Ruche".

Kartoffelauflauf. Man rührt 100 Gramm Butter schaumig, gibt 3—4 Eibotter, 800 Gramm mehlige Kartoffeln, die am Tage vorher abgekocht wurden, geschält und gerieben dazu. Ein Kochslöffel voll Beißmehl wird mit knapp 1/4 Liter Wilch glatt gerührt, in die Wasse gemischt, etwas Salz und Muskatnuß und den Schnee der Eier leicht darunter gearbeitet. Der Auslauf wird in einer gut gestrichenen Auslaufsorm etwa 3/4 St. gebacken. Sehr seine Zuspeise zu Fleischvögeln und Voressen.

Saure Linsen. Zeit ber Bereitung 3 St. 500 Gr. Linsen weicht man über Nacht in weichem Wasser, kocht sie breimal nach einander mit weichem Wasser, kocht sie breimal nach einander mit weichem Wasser ab und dann in Salzwasser gar. Indeß schneibet man 60 Gr. Speck würfelig, entsent die Grieben, schwitzt eine zerschnittene Zwiedel nebst 25 Gr. Wehl darin braun, gibt 1/3 Liter kochendes Wasser, 1 Löffel Esst, ein wenig Zuder, etwas Pfesser und 5 Gr. Liedigs Fleischertraft dazu und kocht davon eine Sauce, in der man die weichen Linsen erhist. Man bestreut sich dem Anrichten mit den zurückgestellten heißgehaltenen Grieben.

Ebenso wie Linsen tann man auch Bohnen bereiten.

Orangengelee. Eine Stange Agar-Agar wird in ½ Eiter Wasser geweicht und klar gekocht. Den Saft von 4 Orangen und ½ Zitrone kocht man mit etwas Schale und 125 Gr. Zuder auf, cießt ihn durch, vermischt ihn mit dem Agar-Agar und läßt es erkalten. Wird mit salschem Schlagzahm und Orangenscheiben verziert.

Falscher Schlagrahm. Einen guten Ersats für Schlagrahm bereitet man, indem man ½ Liter frische Wilch zum Kochen bringt und alsdann 2 start gehäuste Theelössel cornslour oder Eiweißpulver und 1 Theelössel Zider, welche man vorwer mit etwas kalter Wilch angerührt hat, unter stetem Kühren hinzusügt und einmal auskochen läßt. Diese heiße Wasse gießt man langsam unter sortwährendem Kühren über ein zu steisem Schnee geschlagenes Eiweiß. Das Ganze wird dann noch

einige Minuten gelocht, bis es bie gewünschte Dide erreicht hat und solange gerührt, bis es ansfängt sich abzukühlen.

M. Brandenburg, I,Die harnfäurefreie Roft".

Kalte Bowle. Sie wird icon am Morgen für den Abend zubereitet und folgendes bazu verswendet: 500 Gramm ganzen Zuder, 2 Flaschen alkoholfreien Rotwein, 1 Flasche alkobolfreien Weißwein und 3 schöne Orangen. Die Orangen werden in Räber geschniten, und zwar samt der Schale, mit 1 Flasche Rotwein und dem Zuder angesetzt. Dies läßt man zugedeckt einige Stunden stehen, hierauf wird der weitere Wein zugegossen und später mit den Orangen serviert.

Wer die Bowle fehr fein machen will, gebe 1 Flasche alkoholfreien Schaumwein turz vor dem Servieren hinzu. M. R.

Warmer Milchpunsch. Man übergießt in einer Tycekanne eine halbe Tasse auten Thee, 1 Eßlöffel Gerste, 1 Prise Safran, 6 Nelken, etwas Muskatblüte und ein Stüd Zimt mit kochenbem Wasser, verstopst die Röhre mit etwas weißem Papter und läßt alles 1 Stunde an warmer Stelle ziehen. Dann kocht man 1½ Liter frische Milch auf, gibt die durch ein Sieb gegossene Flüssteit aus der Kanne hinzu, nimmt die Milch vom Feuer, verquirlt das Getränk mit 3—4 Eidottern und gibt es in starken Gläsern zu Tisch.

Weihnachtsgebäck,

Zuckerwaffeln. Zutaten: 375 Gr. Butter (zu Rahm gerührt), bazu 500 Gr. Zuder, 8 Eier, eine halbe Stange Banille eine halbe Stunde gerührt, und 500 Gr. Mehl barunter gemischt. Die Masse muß eine Nacht stehen und wird anderen Tages gebacken. Das Eisen braucht nur bas erstemal gesettet zu werben. Diese Waffeln sind sehr haltbar.

Geduld-Küchlein. Zutaten: 250 Gr. Mehl, 250 Gr. Zuder, Banille, 7 Eibotter, 1 Eiweiß. Man rührt alle Zutaten eine halbe Stunbe lang gut burcheinander, sest Häuschen bavon auf ein bestrichenes Blech und bact sie langiam.

Schokoladenschnitten. Zutaten: 250 Gr. Schokolade, 250 Gr. Zuder, 125 Gr. geriebene Manbeln (worunter einige bittere), 125 Gr. in kleine Scheibchen und 100 Gr. in kleine Würfel geschnittenes Zitronat, 5 Eßlöffel Wasser. — Man kocht Zuder und Wasser auf, gibt dies in eine Schüff I und mengt alle Zutaten darunter. Die Masse füllt man in eine mit Mandelöl gestrichene länglich=viereckige Form, läßt sie kalt dis zum andern Tage stehen, worauf man sie führzt. Beim Servieren werden seine Scheiben geschnitten. — Wohlschmedend und haltbar!

Sierbrezeln. Zutaten: 125 Gr. Mehl, 125 Gramm Zuder, 125 Gr. Butter, 4 hartgekochte Eibotter. Man vermengt die angegebenen Zutaten zu einem Teig, rollt ihn aus und teilt ihn in längliche Streifen, aus benen man kleine Brezeln formt, sie mit Ei bestreicht, mit Zuder, Zimt und

Manbeln bestreut und rasch badt. Die Brezeln find lange baltbar.

Belgrader Brötchen. Zutaten: 280 Gr. Mehl, 280 Gr. Zuder, 230 Gr. geriebene Mansbeln, 80 Gr. Suffade, 30 Gr. kaubierte Orangensschalen, 6 Gr. Zimt, 3 Gr. Gewürznelken, 3 Eier. Wan verarbeitet dies alles zu einem festen Teig, rollt ihn nicht zu bunn aus, schneibet ihn in Szentimeter lange und $2^1/2$ Zentimeter breite Stücke. Diese backt man zu schöner Farbe, taucht sie in heißen, dis zum Bruch gekochten Zucker und läßt sie trocknen.

"Bausliche Konbitorei" von 2. Bropper.

00000000

Gesundheitspflege.



Die Luftverderbnis, die im alltäglichen Leben durch Ansteigen des Kohlensäuregehaltes der Luft in übersüllten Räumen sich einstellt, ersordert unsere ernsteste Beachtung. Es ist allerdings richt lediglich der Gehalt an Kohlensäure, der die Luft zu einer schädlichen macht, so daß Uebelkeit, Kopfsweh und Schwindelgesühl eintritt, sondern das Vorhandensein noch anderer gassörmiger Beimengungen zur Zimmerlust. Der Kohlensäuregehalt gibt aber auch hiersür einen Gradmesser ab: eine Zimmerlust mit einem Gehalt von 0,1% Kohlenssäure ist als eine unbedingt schlechte und verdordene zu bezeichnen.

Von ben schäblichen Beimengungen zur Atemluft, die sich gelegentlich auch im Alltagsleben bemerkbar machen können, ift vor allem das Rohlenoryd zu nennen. Das Rohlenoryd, eine geringere Orybationsftufe als bie Roblenfaure, ift ein Gas, welches bei unvolltommener Verbrennung der Roble 3. B. in ichlecht brennenden Defen enifteht. Es mischt fich namentlich bann ber Zimmerluft bei, wenn durch eine Rlappe am Ofenrohr ber Abzug ber Verbrennungsgase in ben Schornstein gehindert ift. Eine übel angebrachte Sparsamkeit — benn bas Bufdieben ber Ofentlappe hat icon manches Menschenleben geloftet. In teinem Saufe follten noch Rlappen im Abzugsrohr eines Ofens gebulbet werben! Auch im Leuchtgas bilbet bas Roblenorph einen wesentlichen — und den gefährlichsten Beftanbteil.

Das Kohlenoryd ist äußerst giftig und um so tückscher, als es weber durch Farbe noch Geruch seine Anwesenheit in der Zimmerlust verrät. Singeatmet, wird es äußerst leicht ins Blut ausgenommen. In geringen Wengen erzeugt es Kopfweh und Nebelbefinden; bei längerer Einwirkung gefährbet es direkt das Leben.

00000000

Krankenpflege.



Medizinische Bader. In kleineren Ortsichaften, wo keine gut eingerichteten Babeanstalten bestehen, wird man von nachfolgenber Anleitung zur Herrichtung von verschiebenen medizinischen Babern gerne Gebrauch machen.

Die Herrichtung von Kohlenfäurebäbern geschieht in ber einfachten Weise, indem man nach Dr. Sandow zunächst Soda im Wasser auslöst und unmittelbar vor dem Baden auf dem Boden der Banne Platten aus doppelt-schweselsaurem Natrium verteilt. Statt solcher Platten kann man auch rohe Salzsäure verwenden. Die Semistalien zur Bereitung kohlensaurer Bäder sind in allen Apothesen zu haben. Einfacher und sauberer lassen sich Kohlensäurebäder mittelst Einleitung flüssiger Kohlensäure in das Badewasser herrichten, in ähnlicher Weise, wie dem Bier, um es frisch zu erhalten. künstlich Kohlensäure zugeführt wird.

Zusammenziebende Bäder bereitet man

Bulammenziehende Badewassers mit einer Abstochung von Sichenrinde (500 Gr. auf 5 Liter Wasser) ober Tannin, von dem je nach Bedarf 20 bis 100 Gr. genommen werden. Statt dieser Zusätze kann man sich auch der Gerberlohe, der Walnußblätter, des Alauns oder der essiglauren Tonerde bedienen. Die Konzentration wird vom

Arate vorgeichrieben.

Einhüllenbe Bäber nennt man solche, benen Abkochungen von Kleie, Stärkemehl ober Malz zugesetzt wirb. 250-1250 Gr. Weizenkleie ober 125—500 Gr. Stärkemehl beziehungsweise Gerstenmalz werben in einigen Litern Wasser etwa 30 Minuten gekocht und burch ein Tuch in das Badewasser geseiht. Die Mehlabkochung kann burch eine solche von Leim (500—1000 Gr.) er-

fest werben.

Hautreizende Bäber werben haupisächlich als ableitende Bäber gebraucht in Gestalt von Fußbäbern mit Laugen- ober Senfzusak. 20—50 Gramm Pottasche ober 50—100 Gr. Aetstalt genstgen, ebenso 15—50 Gr. Sensmehl (auch 6—10 Gramm Sensspiritus). Zu Vollbäbern ist die zehnsache Menge am Zusak erforberlich. Zu bersselben Gattung gehören die Sublimatbäber (die Menge ist jedesmal zu verordnen) und Mineralsäurebäber. Als Zusak dient Salpetersäure (50 bis 120 Gr.) oder je die Hälfte rohe Salpetersäure und Salzsäure.

Sool baber muffen, um einige Wirksamkeit zu entfalten, ziemlich kräftig sein. Gin Bollbab

beansprucht 5—10 Kilo Salz.

Kinderpflege und -Erziehung.



Die Kleider des Kindes müssen einsach, praktisch und gesund sein. Sie dürfen nicht so besichaffen sein, daß sie die Bewegungsfreiheit hemmen ober irgendwie beengen können. Das Kind will sich kräftig bewegen, will springen, laufen und spielen. Und es hat ein Recht darauf, das ihm nicht verkümmert werden darf. Wenn sehr warme Kleidung nötig ist aus irgend einem Grunde, so ist doch dahin zu streben, sie nach Möglichkeit pords zu gestalten. Schwächliche, blutarme oder nervöse Kinder müssen im allgemeinen wärmer gekleidet sein, als starke und vollblütige. Schon der Lebensbrang der letztgenannten bringt es mit

sich, daß durch kräftigere und länger andauernbe Bewegung mehr Eigenwärme erzeugt wirb; außer= bem ift bei ftarterer Ronftitution die Ro:permarme größer, weil alle Teile bes Organismus, burch reichlich vorhandenes gefundes Blut genährt, traftiger arbeiten. Wenn im allgemeinen nach Abbaitung, befonbers auch burch nicht zu marme Rleidung, geftrebt werben foll, fo ift boch in jebem einzelnen Falle burch Ermagen ber in Betracht tommenden besonderen Umftande zu ermitteln, was zuträglich sein tann für bas Kind und was nicht. Es ift febr wichtig, besonbers auf Warmhaltung ber Buge und bes Unterleibes ju achten, fonft entfteben leicht Ertaltungen. Raffe Ruge find die Urfache mancher Rinderkrantheit. Raffe Rleiber find immer gleich ju wechseln; fie burfen auch bei fraftigen Rinbern nicht am Leibe trodinen. Ebenso schädlich ift ber Aufenthalt in tühlen, seuchten Räumen. Jeber starte Temperaturwechsel ift überhaupt nach Möglickkeit zu vermeiben ober burch Bermehren ober Berminbern ber Rleibung auszugleichen.

Der Mumps (Ziegenpeter) ist eine burch einen noch unbekannten Erreger verursachte Infektions-krankheit des Kindesalters. Unter mäßiger Temperatursteigerung kommt es zur entzündlichen Ansicwellung der Ohrspeichelbrüse einer Seite, zu der sich bald auch die der andern hinzugesellt. Nach $1-1^{1/2}$ Wochen tritt fast stets völlige Heilung ein. Bettruhe während des Fieders, kühlende Umschläge, Einreibungen mit Oel oder Lanolin, sind zu empsehlende Wasnahmen.

Gartenbau und Blumenzucht.



Die Behandlung des Gummibaumes. Tropbem die Behandlung des Gummibaumes ein= fach ift, wird boch häufig über bas Gingeben ber Bflanze ober bas Bertummern ber Blatter getlaat. Biel tommt es auf die Beschaffenheit der Erbe im Topfe an. Der Gummibaum verlangt nabrhafie, bumusreiche Erbe, am beften eine Mifchung von Baub-, Beibe- und Miftbeeterbe, ber man etwas Behm und Fluffand gufett. Babrend ber Bachstumsperiobe verlangt bie Aflange reichliche Bemäfferung und bellen Stanbort, mabrend ber Rubezeit etwas bunkleren Stand bei sparsamerem Giegen. Das öftere Bafchen ber Blätter gibt ihr ein ftets frisches, lebhaftes Aussehen. Sobalb ber Stamm fleine Blatter bilbet, muß er fofort mit möglichfter Schonung bes Wurzelballens verpflanzt werben. Die geeignete Berpflanzzelt ist ber Monat Mai. Im Sommer kann man ben Gummibaum sehr wohl im Freien an einem halbicattigen Plate aufftellen, ber gegen Bugluft gefont ift. Man bat babei ben Borteil, bag Stamm und Blatter abgehartet werben und baburch bie Ueberwinterung beffer vertragen. Gibt man bem Gummibaum eine zu warme Stelle im Zimmer, fo gefdieht es häufig, daß die Blatter üppig treiben aber febr flein bleiben. Gine Temperatur pon zirka 12 Grad Reaumur bekommt ihm am besten. Eines der Hauptübel des Baumes besteht darin, daß dle Blätter anfangen, schwarz zu werden. In diesem Falle sorge man für baldige Umtopsung und Entsernung der meist sauer gewordenen Erde. Interessant ist die Auszucht neuer Gummidäumchen. Man entsernt die kleinen, am Stamm austreibens den Nebenzweige, steckt sie in eine mit Wasser gefüllte Flasche und verkledt deren Dessenng. In wenigen Wochen zeigen sich die ersten Wurzelspizen. Sobald sie 10 Cm. lang geworden sind, zerschlägt man die Flasche und setzt den Pflänzling in einen Tops.



lleber die Lasurmeise wird in den "Schweiz. Blättern für Ornithologie und Kaninchenzucht" gesichrieben: "Die Laiurmeise wird als die schönste aller Meisen bezeichnet, wozu ihr zartes Lasurblau neben dem schneeigweißen Grund wesentlich beisträgt. Der Oberkops, die Kopsseiten, Kehle, Hals und Unterseite sind weiß, die Oberseite blau; der Flügel ist mit einer weißen Binde geziert. Bom Schnabel zieht sich durchs Auge gegen den Hinterkops ein schmaler, blauer Streisen, von der Brustmitte gegen den Unterleib tritt ebenfalls ein blauer Streis herver. Der Schwanz ist sehr lang, hellsblau, mit deutlicher weißer Ouerbinde am Ende.

Die Lasurmeise hat viel Aehnlichkeit mit unserer Blaumeise, der sie auch in der Größe entsprechen mas, nur ist ihr Schwanz länger und die Rückensfarbe frei von jedem grünlichgelben Schimmer.

Aus ben Berichten verschiedener Bogelfreunde geht bervor, baß bie Eingewöhnung biefes Bogels Schwierigkeiten bieten kann. Wichtig ift, daß ihm ein geräumiger Räfig geboten wirb, in welchem er sich Bewegung machen und auch klettern kann. Ferner barf man fie anfänglich nicht in bobe Warmegrabe bringen, weil bie Bogel an Kalte gewöhrt find und biefe ihnen weniger schabet als bie Barme. Die Bogel werben von unfern Bogel. freunden oft als weichlich bezeichnet; sie sind dies aber nicht von Natur aus, sondern werden es leicht durch längeren Transport, durch mancherlei Sibrungen mahrend der Reise aus dem Norden, wie auch burch ben Mangel an lebenden Infekten, die ihnen noch lange geboten werben muffen. Der Liebhaber muß fomit bei ber Gewöhnung an ein geeignetes Ersatfutter die größte Borficht walten lassen und auch dann noch hin und wieder einen Lederbiffen in Form lebenber Insetten zu bieten suchen. In Ermangelung solcher v rfieht auch ein kleiner Mehlmurm ben Dienst, Gerne frift fie auch ölhaltige Samereien und bie Kerne verschiebener Beerenfructe.

Ein anderer Bogelpfleger weist noch auf die Notwendigkeit hin, der Lajurmeise zu jeder Jahresz zeit Babegelegenheit zu bieten, denn es sei ihr wie allen Meisen ein Bedürfnis."



Antworten.

120. Ein gutes fleischpudding-Rezept ift bas nachstebenbe. Unter seingewiegte Risten fleisch rührt man 1/4 in Milch eingeweichtes, ausgebrücktes und zerriebenes Weißbrot, seingewiegte Zwiebel, Salz, Muskatnuß, Pf. sfer und 3—6 Eigelb. Wan arbeitet alles gut durch und zieht dann den steisen Eischnee darunter, füllt die Masse in eine bestrichene und ausgestreute Form und siedet sie zuzugebeckt 3/4 Stunten im dain-mario. A. B.

121. Cischtücher, Servietten und Vorhänge verwebt die mechanische Berweberei und Kunftsfickerei C. A. Christinger, Wil (St. Gallen).

Abonnentin. 122. Ich habe über ben Petrolgasherd Reliable immer nur günftig urteilen gehört. Da wir felber Gas haben, kann ich aus eigener Erfahrung nicht sprechen. Das Fabrikat Haab ist mir nicht bekannt.

123. Wenden Sie sich zum Bezuge eines Selbstkochers an die Firma Hartwig, Freyasitraße 21, Zürich III. Dort werden die Sus. Müllerichen Selbstkocher verlauft. Die Preise sind, je nach innerer Ausstattung, verschieden. Wir haben für einen Selbstkocher mit 4 Emailsgeschirren, für 6 und mehr Personen berechnet, vor Jahren ca. 43 Fr. bezahlt. Verlangen Sie Prosp kte. Die Speizen sind meiner Aussicht nach schwackzafter, da das Aroma, das sich auf dem offenem Feuer verstücktigt, in dem geschlossenen Kocher viel bester erhalten bleibt. Sie werden die Anschaffung nicht bereuen.

124. Zu gutem Senf vermischt man 250 Gr. weißes und 125 Gr. schwarzes Sersmehl mit 250 Gr. Zucker, 7 Gr. gestoßenem Zimt, 5 Gr. gestoßenen Nelken und 5 Gr. Cortanber, rührt dies mit gutem Weineisig an und stellt die Mischung in einem Steingutgefäß 1—2 Tage offen an einen warmen Ort. Man bewahrt den Senf dann in verkorkten oder mit sessschließenden Deckeln verssehenen Bücksen auf.

125. Ein harmloses Mittel gegen Rostflecken ist Zitronensaft, ber in einem emaillierten kleinen Gesaftr auf das Feuer gebracht mirb. Vor bem Kochen taucht man den Fleden öfter hinein und reibt ihn tüchtig.

Fragen.

126. Ift bie Kaffeemaschine Mokka-Quell praktisch und für einfachen Haushalt zu empfehien? Sie wird von A. Roggenmoser in Zürich in ben Handel gebracht.

127. Gibt mir jemand Anleitung zum Selbsts backen von Brot aus Weizen-Schrotmehl? Ich möchte einen Versuch bamit machen, ba mir bei Bekannten solches vorgesist wurde. Emmy.

128. Wer gibt mir ein paar gute Rezepte von Cassersuppen? Im voraus bankt

Sparfame Bausfrau.