

Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **18 (1911)**

Heft 1

PDF erstellt am: **29.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

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



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, Schönthalgasse 27,
 und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

No. 1. XVIII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
 24 Nummern.

Zürich, 7. Januar 1911.

Bittern Gedanken und lust'gen Träumen
 Mußt nicht zu vielen Raum einräumen,
 Kommt keinen Schritt
 Vorwärts damit!
 Der Tag bringt Arbeit, mach' dir zu tun!
 Hast was geschafft, wirst besser ruhn.

Trojan.



Sollen wir sparen?

Von Dr. E. v. Jilef.

(Nachdruck verboten.)

Viele sind der Ansicht, daß derjenige sparsam ist, der sich persönlich nichts oder sehr wenig gönnt, jeden Koppen in die Sparkasse trägt, seine Kleider immer und immer wieder zusammenslickt, bis sie schließlich gleichsam von seinem Leibe fallen, im Winter beim schlecht geheizten Ofen friert und im Sommer in dem glühenden Dunst der Stube schwitzt, um die Auslage für eine Fahrt ins Grüne zu vermeiden. Der gleichen Außerungen eines übel angebrachten Spartriebes sind in Fällen äußerster Not entschuldbar, sie wären aber oftmals nicht nötig, wenn der Betreffende bei Zeiten an anderen Dingen gespart hätte. Sparsamkeit bedeutet vor allem richtige Aus-

nützung der vorhandenen Mittel zur Erzielung des höchsten Effektes. Das ist der Grund, warum in einem großen Fabrik-etablissement mit den ungeheuren Maschinenkräften billiger gearbeitet werden kann als im Kleinbetrieb; so erklärt sich, warum der landwirtschaftliche Ertrag eines großen Besitzes sich auch heutzutage noch immer rentiert, während der kleine Bauer oft zugrunde geht. Wer also, um auf das ideale Gebiet zu kommen, seine gesamte Kraft einem einzigen, großen Unternehmen widmet, der wird sie sparsamer, d. h. nützlicher anwenden, wird somit auch mehr Vorteil davon haben, als wenn er in mehreren, zum Teil sich gegenseitig hemmenden Richtungen dieselbe vergeudet und zersplittert.

Ein Blick auf die Kulturgeschichte der Menschheit zeigt uns die enorme Bedeutung eines richtig verstandenen Sparsystems. Der Nomade, der mit seiner Herde über die ungeheuren Grasflächen der jungfräulichen Länder hinzog, bald da, bald dort sein leichtes Zelt bauend, hatte kein Interesse am Sammeln von Vorräten, an der Konservierung der Lebensmittel, mit einem Wort am Sparen; sein Vieh fand



überall Nahrung; wenn die eine Gegend kahl gefressen war, so wurde es einfach in eine andere getrieben. Und waren die Zeiten schlecht, so litt eben der ganze Stamm Hunger. Ähnliche Verhältnisse zeigen sich bei den auf der Stufe der Jäger- und Fischervölker noch heute zurückgebliebenen Eskimos, die man nicht mit Unrecht mit den Menschen der Eiszeit verglichen hat. Ist die Jagdbeute reichlich, hat der Fischfang günstige Ergebnisse geliefert, so schwelgen sie im Überfluß und verschwenden die Nahrungsmittel, um später wieder bittere Entbehrungen leiden zu müssen.

Erst im Lauf ungezählter Generationen hat die Menschheit in sich neben andern auch die Fähigkeit zur Sparsamkeit entwickelt. Wir wollen auch gerne glauben, daß es die Frau war, die zuerst die Kunst erfand, von dem Überfluße der reichlichen Jagdbeute einiges für Zeiten der Not zurückzulegen; sehr leicht mag es auch geschehen sein, daß die Frauen, deren Sorge für die Kinder sie meist an die Wohnstätte gefesselt hielt, schon in der Urzeit durch tausende von Beobachtungen auf den Gedanken gebracht wurden, gewisse körnertragende Pflanzen anzubauen und deren Früchte zu sammeln, also wiederum: zu sparen. Damit mußte sich aber ein großer Kulturfortschritt vollziehen; sobald man Getreide in größerer Menge anpflanzte, bedurfte das Feld eines Hüters, dieser aber eines fest gebauten Hauses mit Vorratskammern und verschiedenen Bequemlichkeiten. Der Acker war gleichsam die Sparbüchse, die das in sie gesteckte Kapital an Fleiß und Arbeitskraft mit Zinsen zurückbezahlte.

Wenn also heute das Sparen als eine der wichtigsten häuslichen Tugenden bezeichnet wird, so klingen da vergessene Töne einer uralten Kulturentwicklung mit, und es ist kein Zufall, daß man von der Hausfrau zunächst diese Eigenschaft verlangt und an den Mann in dieser Hinsicht geringere Anforderungen stellt.

Aber nicht nur auf die bessere Verwertung der materiellen Güter, sondern auch auf den persönlichen Charakter nimmt das

Sparen einen richtigen Einfluß. Man kann geradezu behaupten, daß es ein Hauptmittel zur Bildung und Förderung sittlicher Kräfte darstellt. Denn der einzelne spart ja doch immer zu einem ganz bestimmten Zweck; die Frau legt von ihrem Wirtschaftsgelde zurück, um irgend ein Kleidungsstück anschaffen zu können, der Mann trachtet mehr zu erwerben, damit ein kleine Reise ermöglicht wird, selbst der kleine Junge kargt sich die Rappen von seinem Taschengeld ab, denn er möchte sich gerne neue Schlittschuhe kaufen. Nun besteht aber kein Zweifel, daß in der Anspannung aller wirtschaftlichen Kräfte zur Erreichung eines bestimmten Ziels ein ethisches Moment von höchster Bedeutung liegt. Darum halte ich es auch für sehr wünschenswert, die Jugend beizeiten auf den Wert des ehrlich erworbenen oder ersparten Geldes aufmerksam zu machen und zum Sparen anzuleiten. Frühere Generationen fanden es unpassend, mit Kindern über dergleichen zu sprechen; es kann aber nicht geleugnet werden, daß die unglaubliche Verschwendungssucht, der gänzliche Mangel an Verständnis für Geldangelegenheiten, den wir noch heute bei so vielen jungen Leuten der sogenannten gebildeten Familien finden, auf solche grobe Unterlassungssünden bei der Erziehung zurückzuführen ist.

Dadurch unterscheidet sich ja die Sparsamkeit vom Geiz, daß sie auf einen klar erkannten Zweck gerichtet ist, während der Geizige nur den Mammon als solchen zusammenschart und alle seine Schätze an Lebensfreude, Gesundheit und Kraft sinnlos verschwendet, um totes Kapital anzuhäufen, dessen Nutzen doch nur den lachenden Erben zufällt.

Man hört oft das Schlagwort, daß die persönliche Sparsamkeit eine überflüssige Sache sei und durch das System gewisser Massenersparnisse, durch Zwangsversicherung und dergleichen ersetzt werden müsse. Ich weiß nicht, ob auf diese Weise nicht wertvolles Kulturgut verloren geht. Denn der Ansporn des einzelnen, mit seinen geistigen und materiellen Gütern Haus zu

halten, muß naturgemäß schwinden, wenn er die Gewißheit hat, daß andere für ihn sorgen und daß er bloß dafür eine bestimmte Geldleistung zu bieten hat; das große Freiwillige, das im Sparen liegt, damit aber auch die ethische Kraft der Einzelpersönlichkeit geht der Gesamtheit verloren, wenn man die Betätigung des individuellen Spartriebes einschränkt.



Die Chemie im Dienste der Fleckenreinigung.

Von Dr. f. K.

(Nachdruck verboten.)

Die Chemie ist erst in neuerer Zeit zum Zwecke der Fleckenreinigung herangezogen worden. Früher kannte man nur ein einziges Reinigungsmittel, das gleichmäßig sowohl für die Wäsche wie für die Kleider erhalten mußte, nämlich das Waschen mit Seife. Mancher Stoff vertrug es, mancher vertrug es wieder nicht und wurde dabei heller und immer heller; das hing sowohl vom Stoff wie von der Seife ab, die sich die Hausfrau aus Pottasche und Fett vielfach selbst bereitete. Gegenwärtig ist die Seife als Reinigungsmittel, soweit es sich um Kleider handelt, ziemlich in den Hintergrund getreten, und dafür ist eine ganze Anzahl anderer Stoffe aufgetaucht, die die Chemie im Laufe des vorigen Jahrhunderts hervorgebracht hat, und die uns in den Stand setzen, zu behaupten, daß es überhaupt keine Flecke gibt, die man nicht entfernen kann.

Die häufigsten aller Flecke sind die Fettflecke, zu deren Entfernung man sich fettlösender Mittel, in erster Linie des Benzins bedient, das bei der Reinigung des Petroleums als Nebenprodukt erhalten wird. Es hasten dem Benzin aber zwei Fehler an: Zunächst ist es außerordentlich feuergefährlich, und man muß deshalb sorgfältig darauf sehen, daß man nicht in der Nähe offener Flammen damit hantiert. Eine Reinigung mit Benzin sollte immer nur bei Tageslicht vorgenommen werden. Der zweite Fehler, der dem Benzin anhaftet, ist der, daß es bei manchen Flecken, sowie auf manchen Stoffen

und Farben Ränder hinterläßt. Diese Ränder rühren daher, daß die Stoffe mit einer Appretur versehen werden, die den Zweck hat, sie „griffester“ zu machen und ihre Verspinnbarkeit zu erhöhen. Betupft man einen Stoff mit Benzin, so löst dieses nicht nur die Flecke, sondern auch einen Teil der Appretur, und dieser ist es, der sich am Rand der behandelten Stelle oftmals in Form eines dunkeln Streifens absetzt. Deshalb sieht man in den großen chemischen Wäschereien von einem Behandeln der einzelnen Flecke mit Benzin überhaupt ab und bringt die ganzen Stoffe und Kleider, selbst wenn sie nur wenig befleckt sind, in große Gefäße, die mit Benzin gefüllt sind. Dann durchtränkt sich der ganze Stoff gleichmäßig, und beim Trocknen verdunstet auch das Benzin wieder gleichmäßig von ihm, so daß Flecke und Ränder nicht entstehen können.

Ein Reinigungsmittel, das keine Ränder hinterläßt, bietet sich in dem uns viel zu wenig bekannten „Tetrachlorkohlenstoff“, einem dem Chloroform verwandten Produkt. Dieser Tetrachlorkohlenstoff hat vor dem Benzin eine Anzahl von Vorteilen voraus. Zunächst ist er nicht feuergefährlich, dann hinterläßt er keine Ränder. Allerdings ist seine Reinigungskraft eine geringere als die des Benzins; doch ist sie immerhin so groß, daß durch Behandlung mit Tetrachlorkohlenstoff die meisten Flecke verschwinden, soweit sie von fettigen Substanzen herrühren. Aber auch das Benzin läßt in dem Maße an Reinigungskraft nach, wie es verunreinigt wird. Wer deshalb glaubt, daß er mit einem Fläschchen Benzin, an dessen geöffneten Hals er den beschmutzten, zum Reinigen dienenden Lappen immer wieder hinhält, sehr gute Ergebnisse in bezug auf Reinigung zu erzielen vermöge, der befindet sich entschieden im Irrtum. Die Reinigung mit Benzin muß vielmehr in der Weise vorgenommen werden, daß man eine kleine Menge davon auf den Stoff tropft und diesen dann mit einem sauberen Lappchen, eventuell unter neuem Zutropfen, so lange reibt, bis der Fleck verschwunden ist.

Gegen manche Arten von Flecken hilft aber, wie schon angedeutet, das Benzin durchaus nicht, und hier ist es wieder das Verdienst der Chemie, fast für jeden einzelnen derselben erforscht zu haben, durch welche Mittel sie sich entfernen lassen. So zum Beispiel gehen Seerflecke nur dadurch heraus, daß man sie mit dem schon erwähnten Tetrachlorkohlenstoff tüchtig abbürstet. Flecke, die von Blut herrühren, lassen sich dadurch entfernen, daß man den Stoff einfach in lauwarmes Wasser einlegt und ihn darin so lange liegen läßt, bis auch die letzten Spuren des Blutfarbstoffes herausgezogen und in das Wasser übergegangen sind. Eventuell wechselt man das Wasser mehrere Male. Flecke, die von Säuren herrühren, müssen möglichst bald entfernt werden, da sie sonst mit der Zeit Löcher in den Stoff fressen.

Die Art und Weise der Säure ist an der Farbe des Fleckes leicht zu erkennen. Salzsäure verändert die meisten Farben überhaupt nicht. Schwefelsäure gibt stets rote, Salpetersäure stets gelbe Flecke.

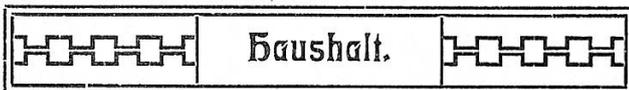
Gegen alle diese Arten von Flecken hilft das in Wasser gelöste Ammoniakgas, das unter dem Namen „Salmiakgeist“ in jeder Drogenhandlung oder Apotheke erhältlich ist. Man betupft damit den Fleck, wodurch die Säure neutralisiert und in eine unschädliche Verbindung übergeführt wird, so daß sie keine Löcher mehr in den Stoff zu fressen vermag. Zugleich verschwindet auch der Fleck, sofern er von Schwefelsäure oder von Salzsäure herrührt, von denen die letztere, wie schon erwähnt, in der Regel keine, bei manchen sehr heiklen Farben aber zuweilen doch Farbenänderungen hervorbringt. Die von der Salpetersäure herrührenden gelben Flecken verschwinden hingegen nicht, doch ist die Säure nach dem Betupfen mit Salmiakgeist abgestumpft, so daß sie wenigstens keine Löcher mehr fressen kann. Da aber die von ihr hervorgebrachten gelben Flecken sehr schlecht aussehen, so empfiehlt es sich, sie auf schwarzen Stoffen mit schwarzer, auf blauen Stoffen mit blauer Tinte u. s. w. zu überstreichen, damit sie dem Auge

entzogen werden. Auch hier hilft die Chemie in ihrer Eigenschaft als Reinigungsmittel. Sie stellt uns fast für jede Stoffnuance entsprechende Farbstoffe in Gestalt von farbigen Tinten oder leicht in Wasser löslichen Eierfarben, wie sie zum Färben von Ostereiern überall erhältlich sind, zur Verfügung, so daß man schließlich immer das geeignete findet, womit man den gelben Fleck überstreichen kann. Sobald der Farbstoff von der Faser angenommen ist, bleibt er dann auch darin, so daß er also durch Regen oder dergleichen nicht herausgewaschen wird. Er hat sich fest mit der Faser verbunden, und die Färbung ist fast stets eine dauerhafte.

Nun kann es aber vorkommen, daß ein Stoff durch frische Ölmalen verunreinigt wird. Diese lösen sich fast alle in Terpentin. Man braucht die betreffende Stelle nur mit Terpentinöl einzureiben, und wird vom Erfolg fast stets befriedigt sein. — Rührt der Fleck aber von Harz her, so muß man das Terpentin mit Spiritus mischen, wenn man einen zufriedenstellenden Erfolg erzielen will. Rostflecke gehen, da sie eisenhaltig sind, und da sich, wie die Chemie lehrt, Eisenverbindungen leicht in Kleesalz lösen, alle mit Kleesalz heraus. Man darf jedoch dieses letztere nicht allzulange einwirken lassen, da es sonst den Stoff beschädigt. Obst- und Weinflecke werden am besten durch das jetzt zum Gelbfärben der Haare so sehr beliebte Wasserstoffsuperoxyd entfernt, das man nur aufzutropfen braucht, worauf man gut nachwaschen muß.

So stellt uns also die Chemie fast für jede Art von Flecken geeignete Reinigungsmittel zur Verfügung, die man aber nie anwenden darf, ohne eins zu beachten: dieselbe Chemie, die diese Reinigungsmittel schafft und ihr Verhalten zu den verschiedenen Arten von Flecken ermittelt und festgestellt hat, bringt auch unzählige Farbstoffe hervor, mit denen die Kleider gefärbt werden. So mancher dieser Farbstoffe verträgt das eine oder andere Reinigungsmittel nicht. Deshalb muß

man es sich zur Regel machen, niemals an die Entfernung eines Fleckens zu gehen, ehe man nicht vorher an einer unsichtbaren Stelle des Stoffes, also zum Beispiel am Umschlag einer Naht oder dergleichen, ausprobiert hat, ob der Stoff, respektive seine Farbe, das betreffende Reinigungsmittel auch verträgt. Nur wenn diese Vorprüfung zufriedenstellend ausgefallen ist, und wenn man vorsichtshalber auch noch durch einen kleinen künstlichen Fleck an der gleichen Stelle ermittelt hat, wie Farbstoff, Fleck und Reinigungsmittel zusammenwirken, ist es angebracht, die eigentliche Reinigung an der sichtbaren Stelle vorzunehmen.



Ein erprobtes Skischmiermittel teilt ein erfahrener Skifahrer der „N. Z. Z.“ mit:

Vor Beginn der Skisaison schabe man mit Glascherbe und Glaspapier die Gleitfläche des Ski tadellos glatt. Den vollkommen trockenen Ski wärme man auf der Gleitfläche mit aufgelegtem Glätteisen, ohne daß das Holz braun wird. Die erhitzte Stelle reibe man tüchtig mit einem Stück Stearin (Kerzenstück) ein. Die Hauptsache ist, daß die Gleitfläche an der betr. Stelle gehörig durchwärmt ist und den Stearin stark aufsaugt. Den überflüssigen Stearin, Tropfen &c. schabe man weg. Nun nimmt man eine Bodenbürste (wie man sie zum Scheuern von Parkettböden braucht) und wischt die Gleitbahn in der Fahr- richtung, bis sie Glanz annimmt. Ich fahre schon seit zehn Jahren Ski und habe allerlei probiert, nichts hat aber so geholfen wie dieses Mittel. Paraffin, Wachs, Speck, Öl &c., alles versagte, und auch der Skiwachs. Wenn der Ski naß ist, hilft kein Mittel. Es gilt daher, denselben erst zu trocknen. Obiges Mittel reicht bei schlechtem Schnee für ein bis zwei Touren aus, dann muß die Anwendung wiederholt werden, wenn man bei schlechten Verhältnissen sicher sein will. Im Frühling reibe man die Skier mit Baumöl ein und spanne sie vor dem Versorgen (was an trockenem Ort geschehen soll). Beim Trocknen der Skier am Ofen sei man vorsichtig, sonst werden die Dinger windschief.

Um naß gewordene Rockfäume vor dem Krauswerden zu schützen, gibt es ein sehr einfaches Mittel. Man hängt den feuchten Rocksaum des Kleides auf einen Kleiderhaken, so daß der Saum senkrecht abfällt, und legt unten in den Saum einen schweren Gegenstand.

Auf diese Weise wird der Saum ganz straff gezogen und nach dem Trockenwerden zeigt er keine Falten mehr. *Fm.*

Falten aus Kleidungsstücken entfernt man in sehr einfacher Weise, indem man sie in feuchte Tücher einschlägt und an kühlen Orten, etwa im Keller aufhängt. *Fm.*

Weißer Schleier aus solidem Gewebe lassen sich recht gut waschen. Man löst in warmem Wasser Borax auf und legt den Schleier hinein, der ungefähr eine Stunde darin ziehen kann. Dann drückt man ihn vorsichtig zwischen den Händen aus, ohne ihn zu reiben. Nachdem er etwas angetrocknet ist, stärkt man ihn in Zuckerwasser, drückt ihn nur schwach aus und spannt ihn sorgfältig auf ein Plättbrett, indem man ihn mit Stecknadeln befestigt. Bei einiger Übung kann man auf diese Weise gute Schleier wieder hübsch auffrischen. *Fm.*



Speisezettel für die bürgerliche Küche.

- Montag: Erbsuppe*, Kalbsleber à la ménagère, Maccaroni, ungekochte Zitronencreme.
- Dienstag: Brotsuppe, Nudelpudding*, saure braune Kartoffeln*, Kompott aus gedörrten Pfirsichen.
- Mittwoch: Rahmsuppe, Fleischvögel†, Rartoffelauslaufs†, Randensalat.
- Donnerstag: Grüne Suppe, diätetisches Beefsteak*, saure Linsen†, Allerlei-Sauce*, falscher Schlagrahm.
- Freitag: Mehlsuppe, gebratenes Huhn†, Risotto, konservierte Zwetschgen.
- Samstag: Reissuppe, Schweinsfilet, dürre Bohnen, Sultanine*.
- Sonntag: Butternockerlsuppe†, gebratener Truthahn†, russischer Salat, eingemachte Spargel, Kartoffelbällchen, Orangengelee†.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden, die mit † bezeichneten in der letzten.

Kochrezepte.

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

Erbsuppe. 150 Gr. Witschis Erbsenmehl oder Erbsengrieß, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, Petersilie, 50 Gramm Butter, $2\frac{1}{2}$ Liter Wasser, Salz. — Das mit 1 Liter kaltem Wasser angerührte Erbsenmehl wird dem übrigen Wasser beigegührt, sobald dies kocht. Dann gibt man die feingeschnittene, in der Butter gedämpfte Zwiebel, Petersilie und Salz hinein, rührt, bis alles kocht und läßt die Suppe auf kleinem Feuer $\frac{1}{4}$ Stunde weiter kochen. Gibt man zum Erbsenmehl zirka 30 Gr. Witschis Milchpulver, so schmeckt die Suppe noch feiner.

Auch geriebener Käse, geröstete Brotwürfel und Schnittlauch sind gute Zugaben.

Gebratenes Huhn (Poulet). Zeit 40 bis 50 Minuten. 1 $\frac{1}{2}$ Kilo Huhn, 50 Gramm Fett, 2 Deziliter Fleischbrühe, Salz. Man dressiert das Huhn, salzt es innen und außen, legt es in die Bratpfanne und begießt mit dem heißen Fett. Nach und nach etwas warme Fleischbrühe unter das Fleisch gießen. Die Sauce wird erst verlängert, nachdem das Huhn derselben entnommen ist. Für Hühner eignet sich das Braten am Spieß vorzüglich. Aus „Gritli in der Küche“.

Diätetisches Beefsteak. Man wiegt 125 Gramm Rindskende fein, gibt ein nußgroßes Stück Butter, etwas Salz und 1 Eigelb dazu und schiebt die Masse zu einem großen Beefsteak von 1—1 $\frac{1}{2}$ Centimeter Dicke zusammen. Dieses gibt man in kochend heiße, steigende Butter und brät es, während man beständig mit dem Messer durch die Masse sticht, auf jeder Seite 1 $\frac{1}{2}$ Minuten. Vorher muß man die zu dem Beefsteak gehörende Sauce bereiten, zu der man $\frac{1}{3}$ Liter kräftige Fleischbrühe, 1 Eßlöffel Rahm, 1 Eigelb, 1 Prise Salz und einen Tropfen Zitronensaft im Wasserbade dick rührt. Das Beefsteak, das innen rosa und saftig sein muß, wird beim Anrichten mit der Sauce übergossen und auf erwärmter Schüssel angerichtet. F.

Restengericht aus Fleisch und Blumenkohl. Man siedet einen Blumenkohl und bereitet eine gelbe Buttersauce dazu. In eine feuerfeste Form, die gut mit Butter ausgestrichen ist, gibt man einen Teil der ziemlich dicken Sauce, legt die Fleischwürfel (Resten) in die Mitte, den zerteilten Blumenkohl darum, reibt über das Ganze Parmesankäse und gießt den Rest der Sauce darüber. Obenauf streut man wiederum Käse und kleine Butterstückchen. Das Ganze muß im heißen Bratofen zirka eine halbe Stunde lang hellbraun braten. M.

Allerlei-Sauce. Jeder beliebige Fleischrest wird mit Zwiebeln, Sengurken, Essigurken, übrig gebliebenen Kartoffeln sehr fein gewiegt und mit folgender Sauce vermengt: Mehl und Butter wird zu gleichen Teilen geschwitzt, mit Bouillon abgelöscht, Pfeffer, Salz, etwas Majoran und Bratensauce dazu gegeben. Das alles wird mit Brühe aufgefüllt und gut gekocht, dann durch ein Haarsieb gegossen. Man kann auch ein hartgekochtes Eigelb durchpassieren. Die so gewonnene Sauce gibt man kalt zu Tisch. Man verbessert sie nach Belieben durch Kapern, Zitronensaft, Morcheln, Champignons und feinen Senf. M.

Braune, saure Kartoffeln. Für 4 Personen. Bereitungszeit: 1 Stunde, 15 Min. Zutaten: 1 Kilo Kartoffeln mit der Schale gekocht, 40 Gr. Schweinefett, 50 Gr. Grieben

oder 80 Gr. Speckwürfel, 50 Gr. Zwiebelwürfel, 40 Gr. Mehl, $\frac{1}{5}$ Liter Wasser, 1 Deziliter Essig, 15 Gr. Salz, 15 Gr. Zucker, $\frac{1}{2}$ Gr. Pfeffer, 12 Gr. Liebigs Fleischextrakt. — Die Kartoffeln werden in der Schale weich, aber nicht länger gekocht, damit sie nicht zerfallen. Während die Kartoffeln kochen, bereitet man die Sauce. Man gibt Fett, Mehl und die Zwiebelwürfel zugleich in einen irdenen oder eisernen Topf und läßt dies miteinander braun werden. Dann gießt man das Wasser langsam dazu und quillt das Mehl 10 Min. durch Kochen aus. Der Fleischextrakt, der Zucker und das Salz werden in der Sauce aufgekocht, die dann mit Essig und Pfeffer gewürzt wird. Die abgedampften Kartoffeln werden geschält, in 3 Millimeter starke Scheiben geschnitten und noch heiß in die bereitstehende Sauce gelegt. Vor dem Anrichten wird das etwas abgekühlte Gericht noch heiß gemacht.

Nudelpudding. Wassernudeln (Fideli), wie sie jede Hausfrau kennt, werden in Salzwasser weichgekocht und auf einen Durchschlag geschüttet. Dann gibt man sie in eine Schüssel, mischt etwas grob gehackten, gekochten Schinken darunter, würzt mit etwas Salz und Muskat, gibt 125 Gr. frische Butter, 4 Eier und Semmelmehl dazu und kocht diesen kräftigen Pudding etwa 1 Stunde. Eine Pilzsauce schmeckt vorzüglich dazu. M.

Angekochte Zitronencreme. Zeit $\frac{1}{2}$ St. 7 Eier, 250 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale und der Saft von 1 Zitrone, 15—20 Gramm Gelatine. — Die Eidotter werden mit dem Zucker eine halbe Stunde lang schaumig gerührt, dann fügt man Saft und Schale der Zitrone und die in lauwarmem Wasser aufgelöste Gelatine dazu und zieht zum Schluß den Eierschnee darunter. In einer Glaschale mit konservierten Früchten belegt, servieren.

Sultanine (rumänisches Rezept). Zeit 1 Stunde. 250 Gr. Mandeln, 250 Gr. Haselnuß, 250 Gr. Sultaninen, 250 Gr. Zucker, 8—9 Eier. — Der Zucker und die Eier werden schaumig gerührt, die abgeriebenen Mandeln und Haselnüsse gemahlen und mit den gereinigten Sultaninen darunter gemischt und in mäßiger Hitze in einer länglich viereckigen Biscuitform, die vorher mit Butter ausgestrichen wurde, gebacken.

Aus „Gritli in der Küche“.

Orangenmarmelade. 1 Duzend kleine, noch recht saure Orangen werden gut gewaschen; dann schneidet man die gelbe Haut so dünn als möglich ab und zerhackt sie ganz fein. Die dicke weiße Haut wird abgelöst und weggeworfen. Die Orangen werden nun in kleine Stücke zerschnitten, in ein Gefäß gelegt und 3 Liter kaltes Wasser darüber gegossen. Die Kerne werden in 4 Deziliter kaltes Wasser gelegt. Mit der dünnen Rinde der Orangen

wird auch noch die sehr dünne Rinde von 2 Zitronen zerschnitten und alles mit den Orangen und dem Wasser vermischt. Das Ganze wird zugedeckt und für wenigstens 24 Stunden an einem kühlen Orte stehen gelassen. (Auch 36 Stunden oder mehr schaden nichts.) Nachher wird alles 2 Stunden langsam gesotten, dann gemessen. Auf jeden Liter wird 1 Kilo Stöckzucker gegeben, die Flüssigkeit von den Kernen wird beigefügt und der Saft der beiden Zitronen. Dann wird das Ganze noch 2 Stunden langsam gesotten, das heißt, bis es nicht mehr ganz wasserdünn ist.

Gesundheitspflege.

Gegen den üblen **Mundgeruch** empfiehlt Dr. Orłowski in seiner Schrift „Die Schönheitspflege“ das 3% Perhydrowasser. Wo krankhafte Prozesse, so stockige Zähne, Magenleiden, Nasen- und Rachenerkrankungen vorkommen, ist eine ärztliche Behandlung nötig. Glaubt man auch da, wo kein Mundgeruch besteht, dem Wasser, mit dem man Mund und Rachen ausspült, ein antiseptisches Mittel zusetzen zu sollen, so löse man eine Federmeßerspitze Kochsalz darin auf oder tue ein Stück Thymol in eine Flasche Wasser, in dem das Thymol sich nur schwach löst, und schütte von dieser Lösung dem Mundspülwasser etwas zu. Ein ähnliches, wohlriechendes Mundwasser ist Thymol 1 g, Benzoesäure 2 g, Eucalyptol 3 g auf 100 g Spiritus, tropfenweise dem Wasser zugefetzt. Ist die Schleimhaut des Mundes und des Rachens etwas gereizt, so verwende man als Spül- und Gurgelwasser warmen Salbeiblätterttee, ein Eßlöffel voll auf eine Tasse; und bei empfindlichem Zahnfleisch pinselse man täglich Myrrhen- und Kathaniatinktur zu gleichen Teilen mit einem Pinsel ein.

Krankenpflege.

Bei **Rauchvergiftungen** verfährt man ebenso wie bei Kohlendioxidvergiftungen aus einem schlecht schließenden Ofen. Man trägt den Kranken rasch aus dem rauch- oder gaserfüllten Zimmer (nachdem man nur dann möglichst schnell die Fenster geöffnet hat, wenn der Betäubte fern vom Eingang nahe dem Fenster ist) und muß eventuell Wiederbelebung, besonders künstliche Atmung anwenden, falls Puls und Atmung versagen. Die meisten Apotheken führen Sauerstoff in Bomben, den man in solchen Fällen mit Vorteil durch eine Maske einatmen läßt. Wer Hilfe bringen will, soll rasch ein feuchtes Tuch vor Mund und Nase binden, wenn er voraussichtlich einige Zeit in raucherfüllten Räumen verweilen muß.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Pflanzen in Jardiniere und Porzellanfüßeln. In seinen „Praktischen Winken“ für die Behandlung der Zimmerpflanzen schreibt C. Vogel: Zusammenstellungen von Pflanzen verschiedener Art in einem Gefäße müssen den Ansprüchen der betreffenden Pflanzen gemäß behandelt werden. Bei ganz verschiedenem Inhalt wähle man den Mittelweg.

Jardiniere in Porzellan, Majolika oder Blech ohne Wasserabzug prüfe man genau, bevor man gießt, da die Erde bei zu vieler Nässe versäuert; jedoch hüte man sich, dieselben vertrocknen zu lassen.

Flache, enge, erdarme Jardiniere werden öfter zu gießen sein als tiefe, weite.

Das Bespritzen ist vorteilhaft, ebenso das öftere Ausputzen verblühter und fauler Teile.

Einzelne abgestorbene Pflanzen lassen sich leicht ersehen, ohne dem Ganzen zu schaden.

Wenn Pflanzen mit dem eigenen Topf im Porzellanfüßel stehen, muß dieser oft vom Abflußwasser befreit werden.

Tierzucht.

Die Winterfütterung der freilebenden Vögel ist nicht Tag für Tag notwendig, sondern nur bei starkem Schneefall, bei Glatteis und bei plötzlich eintretender heftiger Kälte. Dann aber müssen die Vögel ihr Futter schon am frühen Morgen vorfinden, denn der Vogel will fressen, sobald es Tag wird. Allerlei Körner und Samereien, Speisereste, nicht ganz abgelöste Knochen, Stückchen Talg, Stückchen gefochten Fleisches usw. bilden die Mahlzeit, welche man, wenn man nicht einen besonderen Futterapparat hat, auf die Fensterbank oder auf ein Brett, das vorher von Schnee zu befreien ist, streut. Man gewöhne die Kinder daran, diese Fütterung zu übernehmen und zu überwachen. Auf diese Weise wird der Vogelschutz auch in die nächste Generation hinübergeliefert.

Frage-Ecke.

Antworten.

120. Einen guten **Fleisch-Budding**, der meinem Manne ausgezeichnet schmeckt, mache ich wie folgt. Ich koche alle Gemüse, wie: Kartoffeln, Bohnen, Kohl, Rübli (man kann Resten gut verwenden), schneide ziemlich viel Speckwürfel mit Zwiebeln und schmelze diese ab. Die Gemüse werden jedes für sich in dem abgeteilten Schmalze gewälzt und mit Muskatnuß und Pfeffer vermischt. Dann nehme

ich geräucherte Rippli, zerteile diese und ordne in eine ausgestreute Form verschiedene Lagen Fleisch, Kartoffeln, Rübli, Kohl, alles mit Speckwürfeln vermengt. Wenn der Pudding $\frac{1}{2}$ —1 Stunde gebacken ist, mache ich $\frac{1}{2}$ Glas Fleischbrühe mit etwas Maggi vermengt heiß und schütte es langsam über den Pudding. Es ist ein Rezept, das ich mir selbst zusammengestellt habe. Die Kartoffeln sind natürlich gesotten und ich brate sie ganz leicht ab im Fett. Wohlbekomms! Frauenheimchen.

126. Die Kaffeemaschine Mokkaquell ist praktisch und kann für den einfachen Haushalt empfohlen werden. In unserer Familie funktioniert eine solche zur allgemeinen Zufriedenheit.

127. Eines meiner Kochbücher: „Die harnsäurefreie Kost“ von M. Brandenburg (Verlag Saller, Berlin) bringt folgende Anleitung zum Selbstbacken von Brot aus Weizen-**schrotmehl**:

Man nimmt von $2\frac{1}{2}$ Kilo Schrotmehl etwa ein Viertel und vermengt dieses (ohne Salz und Hefe) mit etwa 1 Liter angewärmtem Wasser. Den so angemengten Teig läßt man mindestens 5 bis 6 Stunden zugedeckt warm stehen, damit er gärt. Die Wärme muß so stark sein, daß sich schließlich Bläschen darauf bilden, er darf aber nicht säuern. Im Sommer genügen meist 4 Stunden. Nun vermengt man diesen Teig süßer Gärung mit dem übrigen $\frac{3}{4}$ Teil des Schrotmehls und knetet beides so lange tüchtig, bis der Teig nicht mehr anfleht. Dann formt man Brote daraus (etwa 3 Brote) und legt diese auf Ziegelsteine oder Bleche, die man mit Mehl bestreut hatte. Die geformten Brote läßt man noch 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden in demselben warmen Raum zugedeckt stehen. Wenn man darauf drückt und die Stelle sogleich wieder verschwindet, kommen sie in den Ofen. Vorher werden sie mittels Pinsels mit lauwarmem Wasser bestrichen und öfter mit einem Hölzchen durchstochen. Am besten stellt man die Ziegelsteine mit den Broten auf umgekippte Blumentöpfe. In $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden, je nach Größe, werden die Brote fertig gebacken sein. Man muß nachsehen, ob die Hitze stellenweise zu stark ist und sie dann verschieben. Klopft man auf das Brot und klingt es hohl, so ist es fertig. Nach dem Herausnehmen bestreicht man die Brote nochmals mit Wasser und legt sie dann frei hin. Gut gebackenes Brot muß locker sein, darf keine Wasserstreifen haben, die Rinde soll nicht abgebacken und nicht zu hart sein, und die Farbe hellbraun.

Sollte es mißlingen, so können Anfänger ganz wenig Hefe hinzunehmen, bis sie mehr Übung haben.

Man kann auch die fertiggeformten Brote beim Bäcker backen lassen.

Von der Vorzüglichkeit dieser Brotsorten wird man sich bald überzeugen.

Um die Brote im Sommer frisch zu erhalten, lege man sie in Steintöpfen, die man mit feuchten Tüchern zudecken kann, in den Keller.

Milly.

128. Ich habe konstatiert, daß der „Hauswirtschaftliche Ratgeber“ fast in jeder Nummer Rezepte von guten **Suppen** bringt, die ohne Fleischbrühe zubereitet werden können. Schlagen Sie dort nach!

Hausfrau.

Fragen.

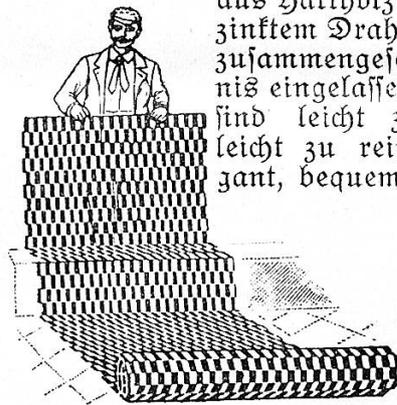
1. Kann man das Papier wirklich in aufgelöstem und wieder getrocknetem Zustande gut als **Feuerungsmaterial** (nicht bloß zum anfeuern) verwenden? Wenn ja, so bitte ich um genauere Anleitung.

Sparfame.

2. Meine Freundin besitzt seit etlichen Wochen ein 6 Monate altes „Uffenpintscherli“. Sie geht regelmäßig täglich mit ihm ins Freie, aber trotzdem will das sonst niedliche und saubere **Tierchen** nicht stubenrein werden. Ich frage nun an, ob vielleicht eine der verehrten Leserinnen Rat erteilen könnte.

Leserin.

Ein praktischer und vorzüglicher **Bodenbelag**, speziell für Lokale mit Steinboden, ist die Holzmatte „Ideal“.



Es sind dies **Seppiche** aus Hartholzklötzchen mit verzinktem Draht (fein Abrosten) zusammengesetzt und mit Firnis eingelassen. Die Seppiche sind leicht zusammenlegbar, leicht zu reinigen, sind elegant, bequem und billig und schützen vor Kälte und Nässe.

Sie eignen sich vorzügl. in

Waschküchen, Bad-

zimmern, Aborten, Korridors usw. Sie werden in beliebiger Länge und Breite hergestellt und können beim Fabrikdeponitar, Herrn **J. Gottinger**, Stauffacherstr. 35, Zürich III, bezogen werden, welcher mit Kostenvoranschlägen zur Verfügung steht.

Dasselbst können auch **Mustermatten** in Form von schönen Türvorlagen à Fr. 3.50 per Stück bezogen werden.

