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

Band: 18 (1911)

Heft: 6

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. Siehe Rechtliche Hinweise.

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. Voir Informations légales.

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. See Legal notice.

Download PDF: 24.05.2025

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

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

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

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2. —, halbjährlich Fr. 1. —. Abonnements nehmen die Expedition, Schöntalgasse 27, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

No. 6. XVIII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | **Zürich,** 25. März 1911.

Der Tag ist nicht zum tändeln da,
Die Zeit nicht zum verträumen,
Das Leben ist so schnell verrauscht,
Wer möchte da wohl säumen?

Drum rege Hand und Fuß geschwind
In fröhlichem Beginnen,
Dann hat die Unlust keine Zeit
Ihr Netz um dich zu spinnen.

Gefrierfleisch!

(Von einer Hausfrau.)

(Nachdruck verboten.)

Die hohen Fleischpreise hinderten mich schon seit langem daran, meine gesunden Zähne, so tief wie ich es mir wünschte, täglich in saftige Braten zu versenken und ich freute mich königlich auf die wohlfeileren Genüsse, die mir mit der Fleischeinfuhr von Argentinien geboten werden sollten — ich befinde mich, wie ich wohl weiß, in sehr guter Gesellschaft mit dem „Jammern" über die hohen Fleischpreise.

Endlich, endlich erschien das Gefrierfleisch-Inserat. Es sehen und sich darauf stürzen, war eins! Meinen Metzger suchte ich vergebens in der Liste. So such ich mir einen in der inneren Stadt aus zum einkaufen, doch keiner paßt mir. Warum haben wohl die großen „Metzgen" kein Gefrierfleisch? Ich entschließe mich zu einem kleineren, sauberen Laden und gehe höchst eigenfüßig zum Einkauf. Dabei stelle ich mir aber unterwegs stets die Frage, „warum muß man dem Fleisch so nachlaufen?" An der Einkaufsstelle angekommen, finde ich schon etwa acht Personen im Laden stehen. Von außen sehe ichs; zögernd trete ich ein mit dem unklaren Gefühl, als nähme ich für meine leiblichen Genüsse ein wenig nur, aber doch immerhin die öffentliche Wohltätigkeit in Anspruch.

Die Anwesenden musterten sich; in ihren Blicken kann man lesen, „so, so, die und die kauft auch Gefrierfleisch", und erleichtert atme ich auf, von meinen Bekannten ist niemand da! Die Frau Metzgermeisterin erklärte mir in — na, sag ichs nur, wie es mir vorkam — also in etwas gönnerhaftem Tone: „Wänn Sie 's Fleisch morn koche wänd, so stelled Sies hüt z'Obig i die warm Stube zum Ustaue und lönd Sies nu nüd so lang koche wie frisches, 's wird besser si."

Ein schöner Ochsenviertel liegt auf der Bank, prächtiges, rotes Fleisch; meine

Träume vom saftigen, kräftigen und schmackhaftesten aller Braten erwachen wieder, mit ein wenig Überwindung trete ich vor: 3 Pfund zum braten, bitte. Im Stillen habe ich überlegt; gewöhnlich nehme ich 2½ Pfund à 1 Fr., macht 2 Fr. 50; nun nehme ich ein halbes Pfund mehr, also 3 Pfund à 80 Cts. Hurra, Hausfrauenherz, freue dich, ½ Pfund mehr Fleisch und erst noch 10 Rappen gespart!

Mit Anstrengung all seiner Kräfte führt der Metzger sein scharfes Messer durch die gefrorenen Fleischteile, ein schönes Stück liegt vor mir, innen schön faserig und mager; ringsherum aber eine schöne, 3 Centimeter breite Fettschicht: „1 Kilo und 750 Gramm; beim gefrorenen Fleisch ist das Abschneiden eben sehr schwer", entschuldigt sich der Bankknecht, und ich mit meinem unangenehmen Gefühl, die wohltätige Veranstaltung der Fleischeinfuhr auch benützt zu haben, reklamiere nicht, sondern zahle an der Kasse 2 Fr. 80. Mit einem Gefühl des Wohlbehagens, ein schönes Stück Fleisch zu haben und endlich auch den Gefrierfleischladen verlassen zu dürfen, entferne ich mich, die behäbige Frau Metzgermeisterin etwas schüchtern grüßend, was sonst doch gar nicht meine Gewohnheit ist.

Mit Triumph zeige ich meiner Familie das Fleisch, mit einer Sorgfalt, welche sonst nur einem Geburtstag-Gugelhopf zuteil wird, stelle ich das Fleisch in einer Platte an die Wärme. Dem Aufgefrieren des Fleisches wird dasselbe Interesse gezeigt, wie sonst dem „Haben" des Hefegebäcks. Ein Betupfen des Fleisches läßt mein Rindsbratenverehrerinnenherz höher schlagen, saftig und zart, wie Butter zum anfühlen, nicht zu hell und auch nicht zu tief rot — wie freue ich mich aufs Kochen für morgen! Menu: Gemüsesuppe, Rindsbraten américain, Kartoffelstock, Salat &c.

Mein dienstbarer Geist wird heute außerhalb der Küche beschäftigt; sie würde mir das Fleisch nicht sorgfältig genug behandeln, hat sie doch voll Abscheu erklärt, von dem amerikanischen Zeug esse „sie" nichts; uns allen wurde Magenweh prophezeit, was man von gefrorenen Kartoffeln kriegen soll, also auch vom gefrorenen Fleisch.

Das Anbraten besorge ich gerne auf der Herdplatte statt im Zwischenofen, heute doppelt gerne, um besser darauf Obacht geben zu können. Sonderbar, mein Feuer ist gut, das Fett in genügender Menge vorhanden, das beigelegte Bratengemüse nimmt eine schöne, hellbraune Farbe an, nur das Fleisch will sich nicht bräunen, sondern wird weißlich; es war offenbar zu naß, denn es lag ja über Nacht im rötlich gefärbten ausgelaufenen Eiswasser (auf 3½ Pfund Fleisch gut ½ Liter Wassergewicht) 500 Gramm). Zum ablöschen verwandte ich etwas zögernd das blutig gefärbte Wasser und vor meinen Augen erhoben sich, in nebelhafte Fernen gerückt, die Steppen Argentiniens mit ihren Brunntrögen. Wie die wohl beschaffen sind? Oder werden die Tiere in Schlachthöfen eingefroren à la Chicagoer bekannte Muster? Im Ofen bräunte sich dann auch mein Braten, wie er sollte; er wurde fleißig begossen und gedieh; die Sauce war reichlich fett, aber dem war abzuhelfen. Was jedoch nicht unerwähnt bleiben darf, meine 3½ Pfund Gefrierfleisch sahen auf dem Tische viel kleiner aus als die gewohnten 2½ Pfund hiesiges; gut und kräftig war mein Braten, sehr schmackhaft (sogar mein dienstbarer Geist hat davon gegessen und es gut befunden), aber für meine Fr. 2. 80 hatte ich nicht mehr Fleisch, als sonst für Fr. 2. 50 und dazu habe ich noch eine zeitlang das Gefühl gehabt, als gehöre ich zu denen, die von einer speziellen Wohltat genießen.

Meine gesunden Zähne und mein nicht immer gesundes Portemonnaie sind nicht auf ihre Hoffnungen gekommen! Leider! Und ich hatte mich so sehr darauf gefreut!

M. S.

Sei immer mild und freundlich,
Daß Liebe nicht Vorliebe werd, unbillig
Und ungerecht dann andern, die dir früher
Lieb waren oder später lieb sein werden.

L. Schefer.

Die Herstellung von Zuckerbonbons im Haushalt.

(Nachdruck verboten.)

Es wird so mancher Zehner für Naschwerk ausgegeben, heimlich oder mit Erlaubnis, und schon mancher Kindermagen ist dadurch verdorben worden. Diese billigen gefärbten Zuckerwaren sind oft auf nicht einwandfreie Weise hergestellt. Der Zucker ist bekanntlich nahrhaft und wenn er nicht in zu großer Menge genossen wird, ganz wohlbekömmlich. Es dürfte daher mancher Hausfrau willkommen sein, ihren Kindern durch Selbstanfertigung einiger Sorten von Zuckerzeug eine Freude zu machen. Namentlich auf bevorstehende Osterfesttage werden die süßen Erzeugnisse der Kochkunst den Kleinen willkommen sein. Daß sie nicht zuviel davon bekommen, bleibt der Sorge jeder verständigen Mutter überlassen. Hier einige Rezepte.

Schokoladenpralinés sind auf folgende einfache Weise herzustellen. 375 Gr. Puderzucker wird mit einem Eiweiß und einigen Tropfen Rosenwasser oder etwas Vanillezucker so lange zusammen geknetet, bis sich aus der Masse kleine Kügelchen formen lassen, die man zum trocknen einige Stunden bei Seite legt. Hernach werden 125 Gr. gute Schokolade gerieben und mit etwas Wasser in die Pfanne gegeben und auf schwachem Feuer zu einem dicklichen Brei gerührt, ohne kochen zu lassen. In diesen Brei wirft man nun die zuvor geformten Kügelchen, fischt sie mit einer silbernen Gabel wieder heraus und legt sie zum trocknen auf ein weißes Papier, das vorher schwach mit Butter bestrichen wurde.

Für Nußpralinés verwendet man den gleichen Zuckerteig, nur wird er diesmal ausgewallt. Um das Ankleben zu verhüten, streut man auf das Wallbrett und den Teig etwas Zucker. Die zuvor ausgekernten und halbierten Nüsse drückt man nun reihenweise auf den Teig. Dann wird der Teig in kleine Vierecke geschnitten, so daß auf jedem derselben eine halbe Nuß liegt. Hierauf werden die Pralinés mit einem Messer auf ein reines Blatt Papier gelegt und 24 Stunden getrocknet.

Zitronenbonbons. 250 Gr. gestoßener Zucker werden mit 5 Eßlöffel voll Wasser und dem Saft von zwei Zitronen in einer Pfanne durcheinander gerührt und auf schwachem Feuer zum kochen gebracht. Wenn der Zucker beim Hochhalten des Löffels Faden zieht, was nach ca. 10 Minuten der Fall ist, gibt man ein haselnußgroßes Stückchen Butter hinein und rührt noch einigemal um. Nun ist die Masse fertig und wird auf einen butterbestrichenen flachen Teller gegossen und zum abkühlen bei Seite gestellt. So lange die Masse noch zähe ist, wird sie in kleine Vierecke geschnitten, die zum völligen Erkalten an einen luftigen Ort gelegt werden. Will man diese Bonbons lange aufbewahren, so empfiehlt es sich, sie in feines Pergamentpapier einzuwickeln.

Schaumhäufchen bereitet man auf folgende Weise. Zwei Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und mit 250 bis 350 Gr. gestoßenem Zucker vermengt. Die Masse kann mit etwas Zitronensaft gewürzt werden. Auf ein mit Butter bestrichenes reines Papier werden nun von der Masse kleine Häufchen gesetzt und leicht hellbraun im Bratofen gebacken. Damit sich das Papier leichter ablöse, wird es auf der Rückseite etwas angefeuchtet.

Zum Schluß sei noch das gut schmeckende und leicht herzustellende Feigenkompott erwähnt. 250 Gr. Feigen werden in kleine Würfel geschnitten und auf einen flachen Teller ausgebreitet. Hierauf werden 250 Gr. Zucker mit einem nußgroßen Stück Butter gekocht bis zum Fadenziehen und über die Feigen gegossen, die ganz davon bedeckt sein sollen. Nachdem sich die Masse abgekühlt, wird sie in fingerlange, schmale Streifen geschnitten. Anstatt Feigen können auch halbierte Nüsse, gewaschene Weinbeeren, Rosinen oder Mandeln mit dem auf obige Weise gekochten Zucker übergossen werden.

St.

Im richtigen und tiefen Seelengefühl des Wahren übertreffen die Frauen, welche unverdorben und zum Guten und Schönen gebildet sind, bei weitem die meisten Männer. Fr. Schlegel.

Etwas von der Orange.

(Nachdruck verboten.)

Im allgemeinen pflegt man die Heimat der Orange in jenem sonnigen Lande zu suchen, aus dem jetzt allerdings die meisten Früchte der verschiedenen Zitrusarten zu uns gelangen. Ursprünglich aber entstammt diese Frucht wohl den Wäldern von Birma und Südchina, weil sie nur dort wildwachsend gefunden wird. Der uns wohlbekannten Orange geschieht übrigens weder von römischen noch griechischen Schriftstellern seiner Tage Erwähnung. Die „goldenen Äpfel", die Dionysos der Aphrodite schenkte, waren ebensowenig wie der „Erisapfel", der den trojanischen Krieg entfachte, Äpfel noch Orange, sondern Quitten.

Die erste Zitrusart, die ein griechischer Gelehrter erwähnt (citrus medica), gehört zur Familie der Rutaceen. Es sind Früchte des Zitronenbaumes. Erst im Mittelalter führten portugiesische Seefahrer die aromatische Frucht, die wir heute Orange (citrus aurantium) nennen, in Europa ein.

Jedenfalls leitet sich hiervon der in einzelnen Gegenden Italiens noch heute gebräuchliche Name „Portogallo" ab. Im Laufe der folgenden Zeiten entwickelte sich die Kultur der Orange zu immer größerer Blüte. Die Einführung bequemer und schnellerer Transportmittel, die Verbilligung der Spesen usw. taten dann das ihre, um heute die Wertschätzung dieser herrlichen Frucht bis in die breitesten Volksschichten dringen zu lassen.

Im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts erwarb sich neben der Orange die Mandarine (citrus delicios), ihres feinen aromatischen Geschmackes wegen, gleichfalls viele Freunde. Wahrscheinlich ist diese Abart durch Malteserritter von Kochinchina über Malta nach Sizilien gelangt.

Unsere „Zitrone" (citrus limonum) stammt ebenfalls aus Asien und ist seit fünf Jahrhunderten bereits bei uns heimisch. Die Kultur der verschiedensten Citrusarten ist keineswegs beschwerlich; doch sind die Pflanzen auf warme, sonnige Gegenden beschränkt. Die Bäume selbst erreichen ein hohes Alter. Im fünften Jahre der Anpflanzung liefert ein Baum die ersten Früchte. Im 40. Jahre hat er den Höhepunkt seiner Erträge erreicht. Man verwertet übrigens neben den Früchten auch die Blätter und Blüten. Die Blätter werden im Schatten getrocknet und als Thee in den Handel gebracht. Die Blüten verwendet man zu Parfümerien &c. Von der dreimaligen Ernte gelangen nur die Früchte der ersten, zu Anfang Oktober, und der zweiten, im Dezember stattfindenden Ernte zur Versendung. Die ganz ausgereiften, saftigsten Orangen der dritten Ernte können nicht gut verschickt werden. Hauptversandtplätze sind Genua, Nizza, Mentone, Messina und Lissabon. Die gesuchtesten Früchte liefert Messina.

Orangen sind nicht nur im Naturzustand sehr beliebt. Man verwendet sie auch zu den verschiedensten Speisen. Mit den Schalen zusammen werden sie auch zu Marmelade verkocht. Aus den Schalen allein erhält man Orangensaft und -Essenz. Die Zitronen dienen außerdem in den verschiedensten Formen als Heilmittel.

A. W.

Haushalt.

Weiße Glacehandschuhe reinigt man am leichtesten, wenn man sie über Nacht in Benzin einlegt. Das hiefür verwendete Gefäß muß aber mit einem gut schließenden Deckel verschlossen werden, da sich das Benzin sonst verflüchtigt. Am Morgen reibt man die Handschuhe sanft, zieht sie über die Hand und streicht mit einem reinen Tuch darüber, bis sie trocken sind. Bleiben noch unsaubere Stellen zurück, so tauche man etwas Watte in Benzin und reibe sie damit vollends rein. Damit sie den Geruch verlieren, lasse man sie einige Tage der Luft und Sonne ausgesetzt und lege sie dann in ein parfümiertes Kästchen. Eine gute Qualität läßt sich auf die angegebene Weise wiederholt reinigen.

Rostflecken aus Weißzeug zu entfernen. Ein einfaches und sicheres Verfahren ist, das in Frage kommende Wäschestück über einen Topf voll kochendes Wasser straff angespannt zu halten und auf die Rostflecken Sauerkleesalz zu streuen. Mit dem aufsteigenden Dampf wird sich auch der Rost verflüchtigen. Ist der Fleck veraltet, so muß das Bestreuen wiederholt werden. Die so behandelte Wäsche wird hierauf in kaltem Wasser gut gespült.

Flecken von Straßenschmutz, Lehm etc., wie es solche beim Radfahren gibt, verschwinden sofort, wenn man sie mit einer frisch durchschnittenen rohen Kartoffel reibt. Der Stoff wird nachher trocken gerieben.

Aluminiumtöpfe werden bekanntlich innen schwarz, wenn man reines Wasser darin kocht, auch einige Speisen machen sie unansehnlich. Um nun die Töpfe, ohne sie zu scheuern, mühelos blitzblank zu bekommen, koche man einige Rhabarberblüten ca. 10 Minuten darin.

Messer richtig zu schärfen. Beim Obst- und Kartoffelschälen kommt es häufig vor, daß man sich in den Daumen schneidet. Das ist nur eine Folge des unrichtigen Messerschärfens. Der letzte Schliff muß auf der rechten Seite des Messers gemacht werden.

Um festsitzende Glasstöpsel zu lösen gieße man einige Tropfen feines Speiseöl darauf und versuche dann den Stöpsel mit einem Schlüssel umzudrehen. Gelingt dies nicht, so bringe man die Flasche an die Wärme. Nach einiger Zeit suche man den Stöpsel durch leichtes Beklopfen zu lösen. Bleibt der Erfolg immer noch aus, so muß das erstere Verfahren öfters wiederholt werden. Braucht man den Inhalt nicht zu berücksichtigen, so gieße man einige Tropfen Petroleum auf den Stöpsel und lasse es einige Minuten stehen. Zuweilen hilft es, wenn man mit dem Rand der Flasche, indem man sie dreht, gegen die Tischkante klopft.

Es ist nicht jedermann bekannt, daß die **Asche von Briketts** ein ausgezeichnetes Putzmittel für Messing und andere Metalle ergibt.

Küche.

Kochrezepte.

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

Feine Bouillon (Consommé). Zeit 3½ bis 4 Stunden. 1 Kilo Rindfleisch, 500 Gr. Kalbfleisch oder Geflügelteile, 1 Kilo Knochen, 30 Gr. Butter, Suppengemüse, Salz, 2 Liter Wasser. — Das Kalbfleisch wird in würfelartige Stücke geschnitten. Die sehr stark zerkleinerten Knochen werden mit der Butter, dem Suppengemüse und 2 Eßlöffeln Wasser in einer Kasserole so lange unter Umrühren angebraten, bis sie eine braune Farbe haben. Inzwischen hat man das Rindfleisch mit dem kalten Wasser im Suppentopf zugesetzt, gibt nun dieses Gebräunte auch hinein und läßt die Bouillon 3½—4 Stunden langsam ziehen. Die Brühe wird nun abgegossen, entfettet und mit einem mit 1 Eßlöffel Wasser geschlagenen Eiweiß geklärt, nochmals auf einem ganz gelinden Feuer ½ Stunde ziehen gelassen und zuletzt durchgeseiht.

Das Fleisch ist nicht mehr viel wert, läßt sich jedoch mit Zusatz von frischem Fleisch noch zu Pasteten verwenden. Im Selbstkocher vorzüglich. Aus „Gritli in der Küche".

Roastbeef. Zeit 1—1½ Stunden. 1½ Kilo Nierenstück, 40 Gr. Fett, 40 Gramm Speck, 1 Karotte, Zwieback, Salz, Pfeffer, 2 Deziliter Rotwein, 3 Deziliter Fleischbrühe, 1 Eßlöffel Olivenöl, 2 Deziliter sauren Rahm. — Das Fleisch (weniger als 1½ Kilo sollten für Roastbeef nicht genommen werden) wird anhaltend geklopft, enthäutet und mit Olivenöl bestrichen, mit Salz und Pfeffer eingerieben und gebunden. Das Fett wird auf dem Herde heiß gemacht, über das in die Bratpfanne gelegte Fleisch mit den Zutaten: Karotten, Zwiebelscheiben, Speck etc. begossen und alles zusammen in den sehr heißen Bratofen geschoben und unter öfterem Begießen braun gebraten. Dann gießt man das Fett ab und fügt die Flüssigkeit warm hinzu; wenn wieder alles im Kochen ist, wird der saure Rahm in einigen Malen über das Roastbeef gestrichen und vollends gar gebraten. Roastbeef muß innerhalb zart rosa aussehen und schmeckt auch kalt sehr gut.

Aus „Gritli in der Küche".

Leberpudding als kalter Aufschnitt. Für 3 Personen. 250 Gr. Kalbsleber, 250 Gr. Schinken, 125 Gr. geräucherten Speck, 50 Gr. Butter, 6 Eßlöffel Stoßbrot, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, 2 Eier. — Die gehäutete Kalbsleber, den Schinken und den Speck läßt man durch die Hackmaschine laufen. Die Butter wird schaumig gerührt, feingeschnittene Zwiebeln, Grünes, Salz, Pfeffer, Eier und das Fleisch zugegeben. Nachdem man alles gut vermischt hat, füllt man die Masse in eine gut ausgestrichene Puddingform und kocht sie im Wasser 1 Stunde. Noch heiß wird der Pudding gestürzt, darf aber erst am folgenden Tag angeschnitten werden. Zubereitungszeit: 1½ Stunden.

Aus „Großes Schweiz. Kochbuch".

Aal auf dem Rost gebraten. Für 3 Personen. 750 Gr. Aal, 1 Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel Butter. — Den abgezogenen Aal reinigt man sauber, schneidet ihn in schöne Stücke, diese wiederum dem Rücken nach durch, und löst sie vom Rückengrat. Die Stücke werden nun gesalzen, in zerlassener Butter umgewendet, auf den Rost gelegt und gelb und rösch gebraten. Angerichtet serviert man eine Sauce tartare dazu.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch".

Brisolettes von weißen Bohnen. Bereitungszeit 3½ Stunden ohne weichen der Bohnen). Zutaten: 500 Gr. trockene weiße Bohnen, 12 Stunden geweicht, 2 Eier, 100 Gramm Reibbrot, 15 Gramm Liebigs Fleisch-

extrakt, 20 Gr. Butter, 20 Gr. fein geschnittene Schalotte, 75 Gr. Sellerie, 5 Gr. Salz, 30 Gramm Paniermehl, Backfett. — Die weichgekochten, trocken abgegossenen Bohnen reibt man durch ein Sieb, die feingeschnittene Schalotte wird in Butter weich und gelb geschwitzt, die Eier schlägt man und vermischt beides mit dem Bohnenpüree. Dann verrührt man Liebigs Fleischextrakt mit der Masse und mischt den gekochten, geriebenen Sellerie, Reibbrot uud Salz darunter. Mit einem Löffel sticht man apfelgroße Häufchen ab und bäckt sie in dampfendem Fett zu hellbrauner Farbe. Man kann die Masse auch in eine Backform füllen, Reibbrot und Butter darüber geben und so backen.

Sauerampfer. 1 Kilo Sauerampfer, 100 Gramm Fett, 50 Gr. Brosamen, 2 Deziliter Rahm, Salz. — Den fein gewiegten Sauerampfer dämpft man mit Salz im heißen Fett, gibt vor dem Anrichten die Brosamen und den Rahm darunter.

Aus „Reformkochbuch".

Wiener Omelette. Zeit 1 Stunde. 5—6 fertige Omeletten, ferner 3 altbackene Semmeln, 2 Eier, 100 Gr. Zucker, 100 Gr. geschälte gemahlene Mandeln, nach Belieben 180 Gr. Rosinen oder Weinbeeren, etwas Zitronenschale und -Saft, 2 Deziliter heiße Milch. — Die Omeletten werden wie gewöhnliche Pfannkuchen gebacken und in eine feuerfeste Auflaufform gebracht. Zwischen jede streicht man von der folgenden Farce eine Lage: Die Semmeln werden fein geschnitten, mit der siedenden Milch begossen und zugedeckt hingestellt, dann fein gerührt und mit den übrigen Zutaten vermischt. Die oberste Omelette bleibt frei. Man schneidet etwas Butter obenauf und bäckt das Gericht 15—20 Minuten im heißen Ofen. Aus „Gritli in der Küche".

Dörrzwetschgenkuchen. Gewöhnl. Kuchenteig. Füllung: 750 Dörrzwetschgen, 1/2 Liter Rahm, 100 Gr. Zucker, 50 Gr. Mehl, 1 Ei. Die sauber gewaschenen Dörrzwetschgen werden tags zuvor mit 1/2 Liter kochendem Wasser übergossen und zugedeckt. Andern tags steint man sie aus und gibt sie samt der Brühe zu dem mit Ei, Mehl und Zucker zerquirlten Rahm. Diese Füllung wird gleichmäßig auf dem Teig verstrichen und der Kuchen im heißen Ofen 1 Stunde gebacken.

Aus „Reformkochbuch".

Prinzessin-Torte. 250 Gr. Butter rührt man mit 6 Eidottern zu Schaum, fügt allmählich 200 Gr. Zucker, 100 Gr. gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 2 Theelöffel gestoßenen Zimt, ein wenig gestoßene Nelken und Cardamomen, 320 Gr. feines Mehl und den Schnee der Eiweiße hinzu. Dann füllt man die Masse in ein mit gebuttertem Papier ausgelegtes Tortenblech, bäckt die Torte langsam bei gelinder Hitze und überzieht sie mit Zitronen- oder Rosenwasser-Glasur.

Vanillebombe. Für 3—5 Personen. 1/2 Liter Milch, Vanille, 200 Gr. Zucker, 4 Eigelb, 1 Tasse Schlagrahm. — Die Milch wird mit der Vanille einigemal aufgekocht, der Zucker und die Eigelb zugegeben und dies auf dem Feuer geschlagen bis vor dem Kochen. Nachdem man die Creme kalt gerührt hat, mengt man den Schlagrahm darunter, füllt sie in die Gefrierbüchse oder Bombenform und läßt sie gefrieren, etwa 4 Stunden ohne darin zu rühren.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch".

Krankenpflege.

Desinfektion bei ansteckenden Krankheiten. Folgende zweckmäßige Anleitung zur Desinfektion nach ansteckenden Krankheiten, wie Diphteritis, Scharlach etc. verdient allgemeine Beachtung und Anwendung. Leib- und Bettwäsche ist in Seifenwasser gut auszukochen. Kleider, Decken, Kissen, Matratzen, Teppiche und Polstermöbel sollen gehörig geklopft werden, wobei man Sorge tragen muß, den Staub nicht einzuatmen. Hierauf setzt man diese Gegenstände einige Tage der Luft oder noch besser der Sonne aus. Die Holz- und Metallteile der Möbel und Wände, die Türen, Fenster, Öfen und sonstigen Gegenstände, sowie der Fußboden sind mit heißem Seifenwasser mit etwas Soda vermischt abzuwaschen. Polierte Möbel werden feucht abgerieben oder dürfen auch mit warmem Seifenwasser ohne Soda gewaschen werden. Tapeten sollten gänzlich entfernt und durch neue ersetzt werden. Wo dies nicht angeht, müssen sie mit feuchten Tüchern, die fleißig zu erneuern sind, abgerieben werden. Getünchte Wände sind frisch zu weißeln. Nach durchgeführter Desinfektion sind die in Frage kommenden Zimmer durch Zugluft zu lüften und einige Tage nicht zu benützen. Der Kehricht und die Putztücher sind zu verbrennen oder letztere auszukochen.

Ein vortreffliches Schlafmittel für Nervöse ist der Genuß von echtem Bienenhonig vor dem Zubettegehen. Der Zuckergehalt desselben ist ein leichtverdaulicher, wertvoller Nahrungsstoff, der insbesondere Beziehungen zum Nervensystem hat. Ebenso wirkt der Genuß von Zuckerwasser beruhigend und die Verdauung fördernd.

Bei **Atemnot, Brustbeklemmung** kann man versuchen, durch Auflegen von Senfpflastern vorab den Schmerz zu mildern. Heftige Schmerzen im Magen und im Leibe (Krämpfe, Kolikanfälle) werden häufig durch Bettruhe und Auflegen von mehrfach zusammengelegten, in heißes Wasser getauchten

Tüchern gehoben, auch ist das Trinken warmen Thees von Kamillen, Pfefferminz, Linden- und Holunderblüten dienlich. Dabei ist indes immer zu bedenken, daß diese Schmerzen auch Zeichen einer schweren Erkrankung (Entzündung, Darmverschlingung &c.) sein können.

Kinderpflege und -Erziehung.

Die Sitte, unsere Töchter und Söhne am **Konfirmationstage zu beschenken**, wird immer allgemeiner und fängt nachgerade an, ins Übermaß auszuarten, wenigstens in wohlhabenden Familien mit großem Bekanntenkreise. Ob es wohl vom Guten ist, denn Sinn der Konfirmanden so bald auf andere Gedanken zu leiten, wenn sie, vom Ernst und der Wichtigkeit des Tages erfüllt, aus der Kirche nach Hause kommen? Eine passende Erinnerung an den Konfirmationstag ist ganz schön, doch soll sie der Bedeutung des Tages entsprechend sein. Es stehen uns ja eine Menge wertvoller Bücher und Bilder zur Verfügung, die als sinnige Konfirmationsgeschenke gewählt werden können. Besonders passend sind Heliogravüren aus dem Leben Jesu, die in einem schönen Rahmen mit oder ohne Handarbeitstechnik ein bleibendes Andenken bilden. Hat man nicht darauf zu sehen, ob die Auslage etwas größer oder kleiner sei, so ist für diesen Zweck ein sogenannter Wechselrahmen zu empfehlen und eine ganze Serie von Gravüren. Diese können dann mit Leichtigkeit aus dem Rahmen entfernt und durch andere ersetzt werden. Schatullen und Sammelalbum für die auf diesen Tag eintreffenden Glückwunschkarten und kleineren Bilder sind auch eine passende und willkommene Gabe. Das Schenken von Schmucksachen sollte am Konfirmationstag unterbleiben, damit der Sinn der Töchter beim Eintritt in die Reihen der Erwachsenen nicht sogleich auf eitle Dinge gerichtet werde. Es gibt ja später, entweder am Geburtstag oder vor der Abreise aus dem Elternhaus in die Pension, wieder Gelegenheit zum Schenken derartiger Sachen. Vor allem sollte darauf Bedacht genommen werden, daß die seelischen Eindrücke des Konfirmationstages sich nicht so schnell verwischen. H.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Die Pflege der Zimmerpflanzen im Frühjahr. Im März sind alle Zimmerpflanzen mit Ausnahme der blühenden, zu untersuchen, ob das Verpflanzen nötig ist. Wo die Bewurzelung den Topfballen vollständig umschließt oder faulige Wurzeln darauf hinweisen, daß die Erde sauer und verdorben ist, müssen frische Erde und saubere Töpfe die alten ersetzen. Das Verpflanzen ist eine wichtige Arbeit, die große Vorsicht und die nötigen Kenntnisse verlangt. Frisch versetzte Pflanzen sind einige Zeit im warmen Zimmer zu halten und mit warmem Wasser bei Bedarf zu gießen. Als Verpflanzerde ist für krautartige Gewächse (Geranien, Fuchsien, Heliotrop &c.) eine Mischung von Laub-, Mistbeet- und Heideerde mit grobem Sand zu verwenden. Begonien- und Gloxinienknollen werden eingepflanzt, aber erst gegossen, wenn sie treiben. Von feineren Sommerblumen (Astern, Petunien, Nelken, Zinnien, Balsaminen, Lobelien, Winden, Sommerlevkojen &c.) sät man in Töpfen oder Kistchen und bedeckt sie mit Glasscheiben, bis sie gekeimt haben.

Im April ist das Pikieren oder Versetzen der im Zimmer gemachten Aussaaten vorzunehmen. Die angetriebenen Knollengewächse werden allmählich an Luft und Licht gewöhnt. Die Zimmerpflanzen erfrischt man an schönen Tagen durch Betauen mit warmem Wasser. Öfteres Waschen der Pflanzen ist ebenfalls angezeigt. Die abgeblühten Hyazinthen, Tulpen und Krokus werden weniger gegossen und kühl gestellt, damit sie langsam einziehen. Von Fuchsien, Heliotrop, Geranien, Cupheen und andern krautartigen Pflanzen sind jetzt leicht Stecklinge zu machen. Sie wachsen im Mistbeet oder in kleinen Töpfchen mit sandiger Erde leicht an.

Tierzucht.

Der innere Halsschnitt beim Geflügel ist als Tierquälerei entschieden zu verwerfen, weil dabei die im Wirbelkanal verlaufenden Blutgefäße nicht mit zerstört werden, das Hirn also noch längere Zeit mit Blut versorgt wird, demnach weiter funktioniert, d. h. bewußt bleibt. Wenn schon das Einbringen der Schere oder des spitzen Messers in den Hinterraum der Rachenhöhle durch das Berühren der Seitenwände Schmerzen verursachen muß, so wirkt dann das Öffnen und Schließen der Schere, resp. das Schneiden des Messers noch viel schmerzhafter. Wer jemals eine ärztliche Untersuchung der Rachenhöhle, bezw. der Mandeln unter Anwendung eines Löffelstiels auszuhalten hatte, weiß, welche höchst unangenehmen Gefühle dabei ausgelöst werden. Beim innern Halsschnitte beim Geflügel kommen noch die durch ein stechendes oder schneidendes Instrument verursachten Schmerzen und der langsame Verblutungstod hinzu. Die Qualen beim Geflügelschlachten können und sollten durch vorherigen wuchtigen Betäubungsschlag beseitigt werden. Es wäre endlich an der Zeit, das Betäuben des Federviehes polizeilich vorzuschreiben. E. K.

Frage-Ecke.

Antworten.

21. Für **Zimmer-Ventilatoren** wenden Sie sich an das Ingenieurbureau für maschinelle Anlagen jeder Art H. von Arx & Cie., Seidengasse 16, Zürich I. Zürcherin.

22. Die Firma Séquin-Dormann, Sonnenquai 16, Zürich, liefert Ihnen **Röstmaschinen** für Kaffee in verschiedenen Nummern sehr preiswert. Zürcherin.

23. Sie tun am besten, die schmutzigen Kleider mit **Panamarinde** zu waschen. Diese ist in jeder Droguerie oder besserem Spezereigeschäft erhältlich. Die Gebrauchsanweisung, an die Sie sich halten können, steht jeweilen auf den Paketen. Abonnentin.

24. Wenden Sie sich mit Ihrer Anfrage betr. **Badeöfen** an die Firmen Haupt & Ammann, Hornergasse-Sihlhofstraße, Zürich, und A. G. Koch- und Heiz-Anlagen, Mühlesteg, Zürich. Fachleute können Ihnen am besten raten. Zürcherin.

25. Wir verwenden auf dem Gasherd mit Vorliebe **Aluminiumgeschirr**, das sich gut bewährt. Für gewisse Zwecke sind auch gußeiserne Töpfe nicht zu verwerfen; selbstverständlich sollte nicht das ganze Inventar daraus bestehen. Für eine Haushaltung von 4 bis 5 Personen werden Sie je nach dem Küchenzettel eine Monatsrechnung von 5—7 Fr. für Gasverbrauch gewärtigen müssen. Leserin.

26. Reiben Sie die **Flecken** mit einem in gereinigtes Terpentin getauchten Flanellläppchen, vielleicht hilft das. Für Fettflecken ist das Reiben mit Benzin sonst auch von Erfolg. J. H.

27. Um **Würmer** aus den Blumentöpfen zu vertreiben, begieße man die Erde mit 45° C. warmem Wasser. Die Würmer kommen dann an die Oberfläche und können abgelesen werden. Eine Beschädigung der Wurzeln durch das warme Wasser ist nicht zu befürchten. Leserin.

28. Eine ausführliche Anleitung zum **Packen** eines Koffers &c. ist direkt an die Fragestellerin abgegangen. Die Red.

Fragen.

29. Ich wünsche meine weißen **Schaffelle** wieder selbst zu reinigen, ohne daß solche Schaden erleiden, und wäre sehr dankbar, wenn mir eine Abonnentin diesbezügliche Anleitung geben könnte. Frau A. Sch. in L.

30. Ich möchte ein paar billige **Blumenständer** zurechtzimmern für 1—2 Pflanzen. Wer gibt mir guten Rat, wie ich dies ohne Kosten tun kann? Junger Ehemann.

31. Wie lange muß der **Hagebuttenthee** gekocht werden, bis alle guten Eigenschaften der Körner sich erschlossen haben? Muß der Thee nicht ganz tiefrot aussehen? Liseli.